

**OWIM GmbH & Co. KG**

Stiftsbergstraße 1  
74167 Neckarsulm  
GERMANY

Model No.: HG12147

Version: 11/2024

IAN 465799\_2404



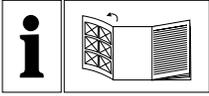


## XXL-WAFFELEISEN SW 900 A1

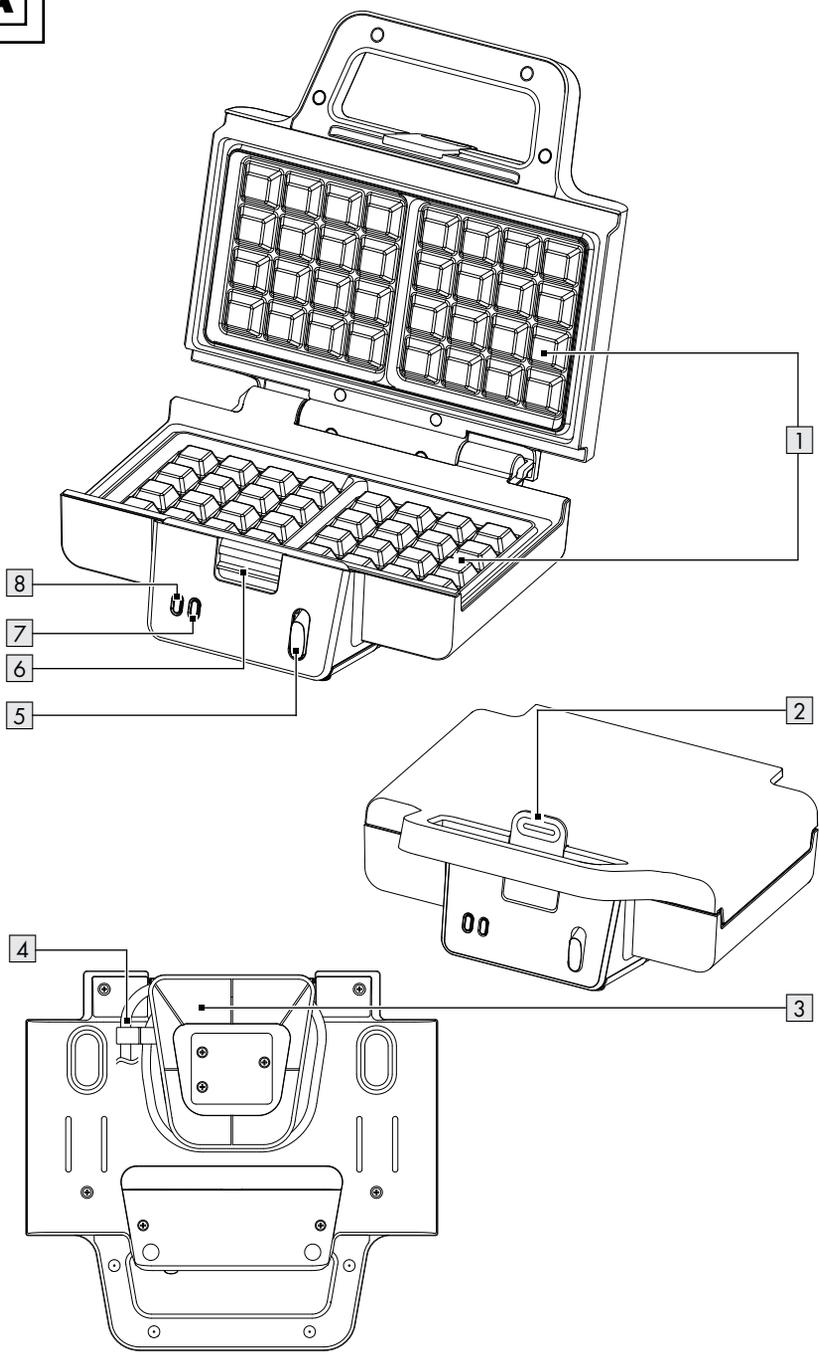
DE AT CH

### XXL-WAFFELEISEN

Bedienungsanleitung



**A**







<b>Liste der verwendeten Piktogramme</b> .....	Seite	6
<b>Einleitung</b> .....	Seite	7
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	Seite	7
Lieferumfang .....	Seite	7
Teileliste .....	Seite	7
Technische Daten .....	Seite	7
<b>Allgemeine Sicherheitshinweise</b> .....	Seite	7
<b>Erste Inbetriebnahme des Produkts</b> .....	Seite	11
Auspacken des Produkts und Grundreinigung .....	Seite	11
<b>Bedienung</b> .....	Seite	11
Produkt ein-/ausschalten .....	Seite	11
Waffeln zubereiten .....	Seite	11
<b>Rezepte</b> .....	Seite	12
Belgische Waffeln .....	Seite	12
Blaubeer-Waffeln .....	Seite	12
Schinken-Käse-Waffeln .....	Seite	13
Belgische Brownie-Waffeln .....	Seite	13
Zitronenwaffeln .....	Seite	14
Erdnusswaffeln .....	Seite	14
Karotten-Kartoffel-Waffeln .....	Seite	14
Cheddar-Käse-Waffeln .....	Seite	14
Matcha-Waffeln .....	Seite	15
Lebkuchen-Buttermilch-Waffeln .....	Seite	15
<b>Reinigen</b> .....	Seite	16
<b>Lagerung</b> .....	Seite	16
<b>Entsorgung</b> .....	Seite	17
<b>Garantie</b> .....	Seite	17
Abwicklung im Garantiefall .....	Seite	17
Service .....	Seite	18

## Liste der verwendeten Piktogramme

	<p><b>GEFAHR!</b> – Weist auf eine Gefahr mit hohem Risiko hin, die bei Nichtvermeidung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt (z. B. Erstickungsgefahr)</p>		<p>Wechselstrom/-spannung</p>
	<p><b>WARNUNG!</b> – Weist auf eine Gefahr mit mäßigem Risiko hin, die bei Nichtvermeidung zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann (z. B. Stromschlaggefahr)</p>	<p><b>Hz</b></p>	<p>Hertz (Netzfrequenz)</p>
		<p><b>W</b></p>	<p>Watt</p>
	<p><b>ACHTUNG!</b> – Weist auf eine Gefahr mit geringem Risiko hin, die bei Nichtvermeidung zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann (z. B. Verbrühungsgefahr)</p>		<p>Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.</p>
	<p><b>HINWEIS!</b> – Warnt vor möglichen Sach-/Produktschäden bei Nichtvermeidung (z. B. Kurzschlussgefahr)</p>		<p>Gefahr – Stromschlaggefahr!</p>
	<p><b>INFO:</b> Dieses Symbol mit dem Signalwort „Info“ liefert zusätzliche nützliche Informationen.</p>		<p>Achtung – heiße Oberfläche!</p>
	<p><b>Lebensmittelecht</b> Dieses Produkt hat keine nachteiligen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.</p>		<p>Dieses Gerät ist in Schutzklasse I eingestuft und muss an einen Schutzleiter angeschlossen werden.</p>
	<p>Das CE Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.</p>		<p>Sicherheitshinweise Gebrauchsanweisung</p>

# XXL-WAFFELEISEN

## ● Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihres neuen Produkts. Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Teil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

## ● Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Produkt ist für die Zubereitung von Waffeln bestimmt. Verwenden Sie das Produkt nicht für andere Zwecke.
- Dieses Produkt ist ausschließlich für den Privatgebrauch im Haushalt vorgesehen, nicht für gewerbliche Zwecke.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

## ● Lieferumfang

Prüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und ob alle Teile in gutem Zustand sind. Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Verpackungsmaterialien.

- 1 XXL-waffeleisen
- 1 Bedienungsanleitung

## ● Teileliste

(Abb. A)

- 1 Heizplatte
- 2 Verriegelung
- 3 Netzkabelhalterung
- 4 Netzkabel mit Netzstecker
- 5 Ein-/Aus-Schalter
- 6 Verriegelungsposition
- 7 Grüne Anzeige (bereit)
- 8 Rote Anzeige (Strom)

## ● Technische Daten

Modellnummer mit VDE-Stecker:	HG12147
Eingangsspannung:	220 - 240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	900 W
Stromverbrauch im ausgeschalteten Modus:	0.0 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung: HG12147:	GS (Intertek)



## Allgemeine Sicherheitshinweise

**MACHEN SIE SICH VOR DER VERWENDUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITSHINWEISEN UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE UNTERLAGEN MIT!**

Bei Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung entstehen, erlischt der Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Für Sach- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise entstehen, wird keine Haftung übernommen!

## **Kinder und Menschen mit Behinderungen**

### **⚠️ WARNUNG! LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGS- UND KINDER!**

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar.

Kinder unterschätzen häufig die Gefahren.

Halten Sie Kinder stets vom Verpackungsmaterial fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten

oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produktes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.
- Die Reinigung und die vom Benutzer durchzuführende Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Produkt und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

## **Bestimmungsgemäße Verwendung**

**⚠️ WARNUNG!** Fehlgebrauch kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie dieses Produkt ausschließlich in Übereinstimmung mit dieser Anleitung. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

## Elektrische Sicherheit

### **⚠️ GEFAHR!**

#### **Stromschlaggefahr!**

Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Falle einer Störung dürfen Reparaturen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

### **⚠️ GEFAHR!**

#### **Verbrennungsgefahr !**

- Das Produkt wird während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie das Produkt weder während noch unmittelbar nach dem Gebrauch.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Produkt in Betrieb ist.

### **⚠️ WARNUNG!**

#### **Stromschlaggefahr!**

Tauchen Sie das Produkt nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

### **⚠️ WARNUNG!**

#### **Stromschlaggefahr!**

Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Produkt. Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz und wenden Sie sich an Ihren Händler, wenn es beschädigt ist.

- Das Produkt darf nicht verwendet werden, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Anzeichen von Schäden aufweist.
- Das Gerät wird erst dann mit Strom versorgt, wenn der Ein/Aus-Schalter auf „I“ steht.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Produkts an die Stromversorgung, ob die Spannungs- und Stromwerte mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Netzstecker und das Netzkabel auf Schäden. Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie das Netzkabel vor Beschädigungen. Lassen Sie es nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie es nicht. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

## Bedienung

- Das Produkt darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, während es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heiße Platten (Gas-, Elektro-, Kohleherd etc.)  
Betreiben Sie das Gerät auf einer ebenen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Fläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, während es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, wenn es noch heiß ist.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von den Platten eingeklemmt wird oder den Rand der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen. Wenn die Verwendung eines Verlängerungskabels erforderlich ist, muss dieses für einen Stromfluss von mindestens 10 A ausgelegt sein.
- Die Kabel müssen so verlegt werden, dass man nicht über sie stolpern oder sie anderweitig beschädigen kann.

- Dieses Produkt ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem bestimmt.

## Reinigung und Lagerung

### ⚠ **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr!**

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht benutzt wird und bevor Sie es reinigen.

- Bewahren Sie das Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf wenn es heiß ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Gerät, sein Netzkabel und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Lagern Sie das Produkt an einem kühlen und trockenen Ort, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Stellen Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten auf.
- Im Abschnitt „Reinigung“ finden Sie Anweisungen zur Reinigung des Geräts.

## ● Erste Inbetriebnahme des Produkts

### ● Auspacken des Produkts und Grundreinigung

1. Nehmen Sie das Produkt aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial sowie jegliche Plastikverpackungen.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle aufgeführten Teile enthalten sind (siehe „Lieferumfang“).
3. Überprüfen Sie, ob das Produkt und alle Teile in gutem Zustand sind. Wenn Sie Schäden oder Mängel feststellen, verwenden Sie das Produkt nicht, sondern befolgen Sie die im Kapitel „Garantie“ beschriebenen Schritte.
4. Während der Produktion werden die Teile mit einem schützenden Ölfilm überzogen. Betreiben Sie das Produkt beim ersten Mal ohne Lebensmittel, damit eventuelle Rückstände verdampfen können.
5. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Produkts wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

## ● Bedienung

### ❗ **INFO:**

- Mögliche Produktionsrückstände führen zur Geruchsbildung bei der ersten Benutzung. Dies ist normal und weist nicht auf eine Fehlfunktion des Produkts hin.

- Lassen Sie das Produkt ca. 5-10 Minuten ohne Inhalt laufen, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.
- Entsorgen Sie die erste Portion Waffeln.

## ● Produkt ein-/ausschalten

### ❗ **INFO:**

- Während des Betriebs schaltet sich die grüne Anzeige [7] hin und wieder ein und aus. Das zeigt an, dass das Produkt auf die Backtemperatur vorgeheizt wird.
- Der ausgeschaltete Modus wird gewählt, indem das Gerät ausgeschaltet wird und der Ein-/Aus-Schalter auf „O“ bleibt. Sowohl die rote als auch die grüne Anzeige sind aus.

1. Produkt einschalten: Schließen Sie den Netzstecker [4] an eine geeignete Steckdose an. Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter [5] auf „I“. Die rote Anzeige [8] leuchtet auf.
2. Produkt ausschalten: Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter [5] auf „O“. Die rote Anzeige [8] erlischt. Ziehen Sie den Netzstecker [4] aus der Steckdose.

Leuchtanzeige	Status
Die rote Anzeige [8] ist aus. Die grüne Anzeige [7] ist aus.	Produkt aus
Die rote Anzeige [8] ist an. Die grüne Anzeige [7] ist aus.	Produkt wird vorgeheizt / nachgeheizt.
Die rote Anzeige [8] ist an. Die grüne Anzeige [7] ist an.	Die optimale Temperatur ist erreicht.

## ● Waffeln zubereiten

### ❗ **INFO:**

- Beide Heizplatten [1] mit einem geeigneten Speiseöl einfetten.
- Halten Sie das Produkt während des Vorheizens verschlossen.
- Überfüllen Sie das Produkt nicht.

1. Vorheizen, bis die grüne Anzeige **7** aufleuchtet.
2. Drücken Sie die Verriegelung **2** nach unten. Öffnen Sie das Produkt.
3. Verwenden Sie eine Holz- oder hitzebeständige Kunststoffkelle, um den Teig auf die Heizplatten zu gießen **1**. Verwenden Sie keine Metallkellen, da diese die antihaftbeschichtete Oberfläche der Platten beschädigen könnten.
4. Schließen Sie das Produkt. Schließen Sie die Verriegelung **2**. Die Waffeln werden jetzt gebacken.
5. Der Backvorgang dauert ca. 10 Minuten. Verlängern oder verkürzen Sie die Backzeit, um das gewünschte Ergebnis zu erzielen. Die Waffel ist perfekt, wenn sie goldbraun ist.
6. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist: Stellen Sie den Ein-/Aus-Schalter **5** auf „O“. Ziehen Sie den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

## ● Rezepte

- i** **INFO:** Die folgenden Rezepte sind für eine Backzeit von 10 Minuten ausgelegt.
- Öffnen Sie das Produkt nicht nach weniger als 4 Minuten, sonst können die Waffeln reißen.
  - Waffeln herausnehmen: Verwenden Sie einen Spatel aus Kunststoff/Holz (oder andere geeignete nichtmetallische Utensilien), um die Antihaftbeschichtung des Produkts nicht zu beschädigen.

## ● Belgische Waffeln

### Zutaten:

5	Eier
250 g	Butter
200 g	Zucker
400 ml	Milch
500 g	Allzweckmehl
2 Päckchen	Vanillezucker
5 g	Backpulver

### Zubereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Ei, Vanillezucker, Zucker und Butter vermengen.
3. Backpulver, etwa die Hälfte des Mehls und die Hälfte der Milch in die Schüssel geben und verrühren.
4. Das restliche Mehl und die Milch hinzufügen und rühren, bis der Teig cremig wird.
5. Besprühen Sie die beiden Platten mit Kochspray.
6. Den Teig gleichmäßig auf die untere Platte verteilen.
7. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für 8 Minuten.
8. Sofort servieren.

## ● Blaubeer-Waffeln

### Zutaten:

100 ml	Pflanzenöl
250 ml	Milch
2	Eier
100 g	Zucker
280 g	Allzweckmehl
8 g	Backpulver
80 g	Blaubeeren (frisch oder gefroren)

### Zubereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. In einer großen Schüssel das Öl, die Milch, die Eier und den Zucker miteinander verquirlen. Das Mehl und das Backpulver hinzugeben und so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.

3. Die Blaubeeren unterheben.
4. Besprühen Sie die beiden Platten mit Kochspray.
5. Den Teig gleichmäßig auf die untere Platte verteilen.
6. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für ca. 10 Minuten, bis sie goldbraun sind.
7. Die Waffeln herausnehmen und 5 Minuten lang abkühlen lassen, damit sie knusprig werden.
8. Sofort servieren.

## ● Schinken-Käse-Waffeln

### Zutaten:

- |         |   |
|---------|---|
| 570 g   | Eine Packung tiefgekühlte Kartoffelpuffer |
| 225 g   | Schwarzwälder Schinken, gewürfelt         |
| 200 g   | Geriebener Cheddar-Käse                   |
| 3       | Große Eier, geschlagen                    |
| 2 Zehen | Knoblauch (gehackt)                       |
| 2 TL    | Frisch gehackte Petersilienblätter        |
| ½ TL    | Getrockneter Thymian                      |
| ¼ TL    | Geräucherte Paprika                       |
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, nach Geschmack

### Zubereitung:

1. Die Kartoffelpuffer auftauen.
2. Heizen Sie das Produkt vor.
3. Besprühen Sie die beiden Platten mit Kochspray.
4. In einer großen Schüssel Kartoffelpuffer, Schinken, Käse, Eier, Knoblauch, Petersilie, Thymian und Paprika vermengen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Kartoffelmischung gleichmäßig auf der unteren Platte verteilen.
6. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für ca. 7 Minuten, bis sie goldbraun und knusprig sind.
7. Sofort servieren.

## ● Belgische Brownie-Waffeln

### Zutaten:

- |       |                                 |
|-------|---------------------------------|
| 180 g | Allzweckmehl                    |
| 65 g  | Ungesüßtes Kakaopulver          |
| 20 g  | Kristallzucker                  |
| 1 TL  | Backpulver                      |
| 1 TL  | Meersalz                        |
| 10 EL | Geschmolzene ungesalzene Butter |
| 2     | Große Eier                      |
| 2 TL  | Vanille-Extrakt                 |
| 60 ml | Wasser                          |
| 120 g | Kleine Schokoladenstückchen     |

- **Optionale Toppings:** Vanilleeis, Schokoladensauce, Puderzucker

### Zubereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor. Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel mischen. Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. In einer kleinen Schüssel die Eier, den Vanilleextrakt und das Wasser verquirlen. Die Eimischung mit dem Schneebesen in die trockene Mischung einrühren, dann schnell die geschmolzene Butter untermischen. Die Schokoladenstückchen untermischen.
3. Besprühen Sie die beiden Platten mit Kochspray.
4. Den Teig gleichmäßig auf die untere Platte verteilen.
5. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für ca. 3 Minuten.
6. Heben Sie den Deckel an, um nach der Waffel zu sehen. Die Waffel sollte vollständig geformt sein, sich aber weich anfühlen.
7. Mit Puderzucker, Vanilleeis oder Schokoladensauce servieren.

## ● Zitronenwaffeln

### Zutaten:

150 g	Allzweckmehl
50 g	Zucker
2 g	Backpulver
2 g	Salz
4	Große Eier (getrennt)
120 ml	Milch
30 ml	Geschmolzene Butter
1	Frische Zitrone

### Zubereitung:

1. Zitronensaft auspressen.
2. Eigelb, Zucker und Salz verrühren.
3. Milch, Zitronensaft und Butter einrühren. Gut verquirlen.
4. Mehl und Backpulver hinzufügen.
5. Heizen Sie das Gerät vor, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
6. Das Eiweiß steif schlagen. Unter die Masse heben.
7. Den Teig auf die Waffelplatten geben. Waffeln backen, bis sie fertig sind.

## ● Erdnusswaffeln

### Zutaten:

210 g	Allzweckmehl
70 g	Zucker
8 g	Backpulver
2 g	Salz
3	Eier
160 ml	Milch
100 g	Butter (geschmolzen)
Erdnussbutter	
Süße Milch	

### Zubereitung:

1. Die Eier mit dem Zucker gut verquirlen.
2. Mehl, Milch, Butter, Salz und Backpulver einrühren und gut vermischen.
3. Heizen Sie das Produkt vor.
4. Heizen Sie das Gerät vor, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.

5. Unter die Masse heben. Waffeln backen, bis sie fertig sind.
6. Die Waffeln herausnehmen und 3 Minuten ruhen lassen.
7. Erdnussbutter und süße Milch auf die Waffeln geben. Falten und genießen.

## ● Karotten-Kartoffel-Waffeln

### Zutaten:

2	Mittelgroße (ca. 220 g) Möhren, geschält und gerieben
1	Mittlere/kleine (ca. 265 g) Süßkartoffel, geschält und gerieben
125 g	Geriebener Käse
70 g	Mehl (Allzweckmehl)
1	Frühlingszwiebel (Schalotte/grüne Zwiebel), fein gehackt
1 EL	Frisch gehackte Petersilie
3	Eier, leicht geschlagen

### Zubereitung:

1. Die geriebene Karotte, die Süßkartoffel, den Käse, die Frühlingszwiebel, die Petersilie und das Mehl in eine große Rührschüssel geben und verrühren.
2. Die Eier hinzufügen und gut verrühren.
3. Heizen Sie das Gerät vor, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
4. Den Teig auf die Waffelplatten geben. Waffeln backen, bis sie fertig sind.

## ● Cheddar-Käse-Waffeln

### Zutaten:

180 g	Allzweckmehl
55 g	Reismehl, Sie können auch feines Maismehl verwenden
1 EL	Backpulver
1 TL	Knoblauchpulver
½ TL	Geräucherte Paprika
½ TL	Feines Meersalz
3	Große Eier, getrennt
370 g	Buttermilch
6 EL	Ungesalzene Butter, geschmolzen und leicht abgekühlt

- 85 g Geriebener extra scharfer Cheddarkäse  
 2 EL Geriebener Parmesankäse

### Zubereitung:

1. In einer mittelgroßen Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Gewürze verquirlen, bis sie gleichmäßig eingearbeitet sind.
2. Eigelb und Buttermilch in einer kleinen Schüssel verquirlen. Zu den trockenen Zutaten geben und mit einem Gummispatel umrühren, bis keine Streifen mehr von den trockenen Zutaten übrig sind (die Mischung kann noch ein wenig klumpig sein, das ist in Ordnung). Geschmolzene Butter einrühren.
3. Schlagen Sie das Eiweiß mit einem elektrischen Mixer oder in der Schüssel eines Standmixers mit Schneebesenaufsatz. Bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit schlagen, bis das Eiweiß eine mittelweiche Spitze bildet.
4. Heizen Sie das Gerät vor, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
5.  $\frac{1}{3}$  des Eischnees unter den Teig heben, um ihn zu lockern. Den restlichen Eischnee hinzufügen und unterheben, bis er fast eingearbeitet ist. Den geriebenen Käse unterheben.
6. Den Teig auf die Waffelplatten geben. Waffeln backen, bis sie fertig sind.

### ● Matcha-Waffeln

#### Zutaten:

- 2 TL Matcha-Pulver  
 200 g Allzweckmehl  
 1 TL Backpulver  
 50 g ( $\frac{1}{4}$  Tasse) Kristallzucker  
 160 ml Vollmilch  
 1 TL Reiner Vanille-Extrakt  
 2 Eier  
 100 g Pflanzenöl

### Zubereitung:

1. Die Eier mit dem Zucker aufschlagen.
2. Alle Zutaten in einer Schüssel oder einem Mixer verquirlen.
3. Heizen Sie das Gerät vor, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
4. Den Teig auf die Waffelplatten geben. Waffeln backen, bis sie fertig sind.

### ● Lebkuchen-Buttermilch-Waffeln

#### Zutaten:

- 200 g Tasse Allzweckmehl  
 $\frac{1}{2}$  TL Backpulver  
 1 TL Gemahlener Ingwer  
 $\frac{3}{4}$  TL Gemahlener Zimt  
 $\frac{1}{4}$  TL Salz  
 $\frac{1}{8}$  TL Gemahlene Nelken  
 100 g Tasse Abgepackter brauner Zucker  
 1 Große Eier, getrennt  
 150 g Buttermilch  
 50 g Tasse Melasse  
 3 EL Butter, geschmolzen  
 $\frac{1}{8}$  TL Weinstein

### Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver, gemahlene Ingwer, gemahlene Zimt, Salz und gemahlene Nelken gut vermischen.
2. In einer kleinen Schüssel den braunen Zucker und das Eigelb schaumig schlagen. Buttermilch, Melasse und Butter hinzufügen. Unter die trockenen Zutaten rühren, bis alles gut vermengt ist.
3. In einer anderen kleinen Schüssel das Eiweiß und den Weinstein schlagen, bis sich steife Spitzen formen.
4. Heizen Sie das Gerät vor, bis die grüne Anzeige aufleuchtet.
5. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Schnell auf ein vorgeheiztes Waffeleisen geben. Waffeln backen, bis sie goldbraun sind.

## ● Reinigen

**⚠ GEFAHR! Stromschlaggefahr!** Vor der Reinigung: Ziehen Sie immer den Netzstecker **4** aus der Steckdose.

**⚠ GEFAHR! Verbrennungsgefahr !** Reinigen Sie das Produkt nicht direkt nach dem Gebrauch. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

### **⚠ WARNUNG!**

- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Produkts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangen.
- Verwenden Sie keine scheuernden oder aggressiven Reinigungsmittel oder harte Bürsten.

**ⓘ HINWEIS:** Reinigen Sie das Produkt direkt nach dem Abkühlen. Sind die Speisereste erst einmal getrocknet, lassen sie sich nicht mehr so leicht entfernen.

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht feuchten Tuch ab.</li> <li>■ Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Geräts gelangen.</li> </ul>
Heizplatten <b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wischen Sie die Platten mit einem leicht feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.</li> </ul>

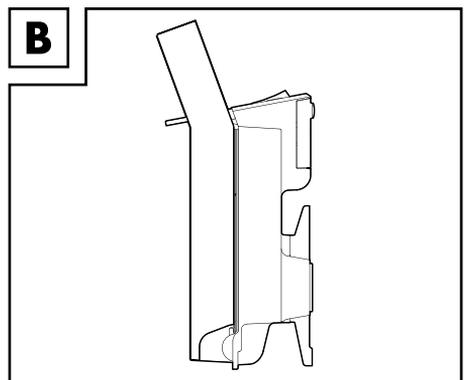
Öffnungen um die Heizplatten **1** herum

- Entfernung von Fett und Flüssigkeiten: Verwenden Sie ein Stück Küchenpapier.
- Anhaftende verbrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.

## ● Lagerung

**⚠ GEFAHR! Verbrennungsgefahr !** Lagern Sie das Produkt nicht direkt nach dem Gebrauch ein. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

- Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- Wickeln Sie das Netzkabel **4** um die Netzkabelhalterung **3**.
- Bewahren Sie das Produkt in der Originalverpackung auf, wenn es nicht benutzt wird.
- Lagern Sie das Produkt an einem trockenen Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern.



- Das Produkt kann auch in vertikaler Position gelagert werden (Abb. B).

## ● **Entsorgung**

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.



Beachten Sie die Kennzeichnung der Verpackungsmaterialien bei der Abfalltrennung, diese sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Nummern (b) mit folgender Bedeutung: 1-7: Kunststoffe/20-22: Papier und Pappe/80-98: Verbundstoffe.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde oder Stadtverwaltung.



### **Gerät entsorgen**

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne bedeutet, dass dieses Gerät am Ende der Nutzungszeit nicht über den Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Das Gerät ist bei eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abzugeben. Zudem sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind. Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten. Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batterien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

## ● **Garantie**

Das Produkt wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien hergestellt und vor der Auslieferung sorgfältig geprüft. Im Falle von Material- oder Herstellungsfehlern haben Sie gegenüber dem Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte. Ihre gesetzlichen Rechte werden in keiner Weise durch unsere unten aufgeführte Garantie eingeschränkt.

Die Garantie für dieses Produkt beträgt 3 Jahre ab Kaufdatum. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum. Bewahren Sie den Originalkaufbeleg an einem sicheren Ort auf, da dieses Dokument als Nachweis des Kaufs erforderlich ist.

Alle Schäden oder Mängel, die bereits zum Zeitpunkt des Kaufs vorhanden sind, müssen unverzüglich nach dem Auspacken des Produkts gemeldet werden.

Sollte das Produkt innerhalb von 3 Jahren ab Kaufdatum einen Material- oder Herstellungsfehler aufweisen, werden wir es – nach unserer Wahl – kostenlos für Sie reparieren oder ersetzen. Die Garantiezeit verlängert sich durch einen stattgegebenen Gewährleistungsanspruch nicht. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Diese Garantie erlischt, wenn das Produkt beschädigt oder unsachgemäß verwendet oder gewartet wurde.

Die Garantie deckt Material- und Herstellungsfehler ab. Diese Garantie erstreckt sich weder auf Produktteile, die normalem Verschleiß unterliegen, und somit als Verschleißteile gelten (z. B. Batterien, Akkus, Schläuche, Farbpatronen), noch auf Schäden an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Teile aus Glas.

## ● **Abwicklung im Garantiefall**

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anspruchs zu gewährleisten, beachten Sie die folgenden Hinweise:

Halten Sie den Originalkaufbeleg und die Artikelnummer (IAN 465799\_2404) als Nachweis für den Kauf bereit.

Sie finden die Artikelnummer auf dem Typenschild, einer Gravur auf dem Produkt, der Startseite der Bedienungsanleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite des Produkts.

Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, wenden Sie sich zunächst telefonisch oder per E-Mail an die unten aufgeführte Serviceabteilung.

Sobald das Produkt als defekt erfasst wurde, können Sie es kostenlos an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift zurücksenden. Stellen Sie sicher, dass Sie den Originalkaufbeleg (Kassenbon) sowie eine kurze, schriftliche Beschreibung beilegen, in der die Einzelheiten des Defekts und der Zeitpunkt des Auftretens dargelegt sind.

## ● Service

### **Service Deutschland**

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: [owim@lidl.de](mailto:owim@lidl.de)

### **Service Österreich**

Tel.: 0800 292726

E-Mail: [owim@lidl.at](mailto:owim@lidl.at)

### **Service Schweiz**

Tel.: 0800562153

E-Mail: [owim@lidl.ch](mailto:owim@lidl.ch)

