

OWIM GmbH & Co. KG
Stiftsbergstraße 1
74167 Neckarsulm
GERMANY

Model No.: HG11357B
Version: 03/2025

IAN 479772_2410



GAUFRIER SSWM 820 A1

FR BE

GAUFRIER

Instructions d'utilisation et consignes de sécurité

NL BE

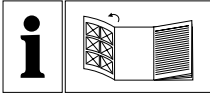
WAFELIJZER

Bedienings- en veiligheidsinstructies

DE AT CH

WAFFELEISEN

Bedienungs- und Sicherheitshinweise

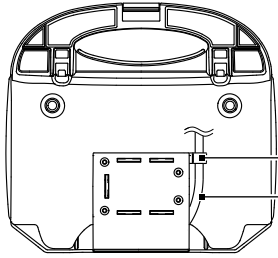
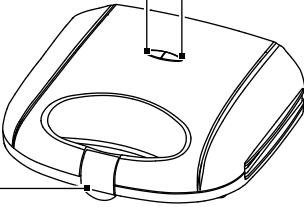


FR/BE	Instructions d'utilisation et consignes de sécurité	Page	5
NL/BE	Bedienings- en veiligheidsinstructies	Pagina	20
DE/AT/CH	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	33

1

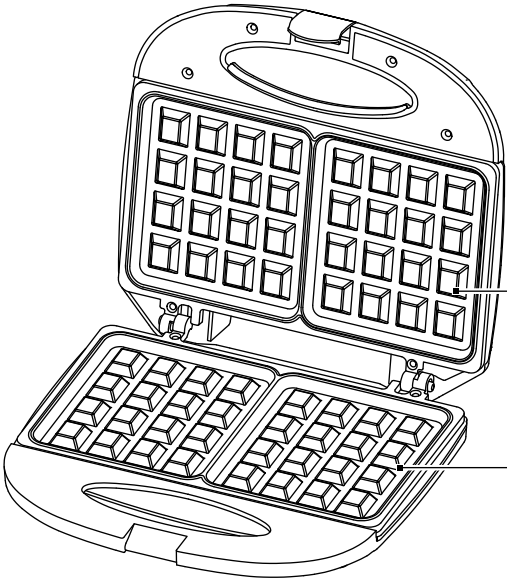
2

3



4

5















6

Avertissements et symboles utilisés	Page 6
Introduction	Page 7
Utilisation prévue	Page 7
Contenu de l'emballage	Page 7
Description des pièces	Page 7
Données techniques	Page 7
Consignes de sécurité	Page 7
Avant la première utilisation	Page 11
Fonctionnement	Page 11
Mise en marche/arrêt	Page 11
Gaufres	Page 11
Recettes	Page 12
Gaufres belges	Page 12
Gaufres aux myrtilles	Page 12
Gaufres au jambon et au fromage	Page 13
Gaufres brownie	Page 13
Gaufres à la citrouille et aux épices	Page 14
Gaufres pauvres en gluten	Page 14
Gaufres au matcha pauvres en gluten	Page 15
Gaufres à la pomme de terre	Page 15
Gaufres à la banane	Page 15
Gaufres au riz violet	Page 15
Nettoyage et entretien	Page 16
Stockage	Page 16
Mise au rebut	Page 17
Garantie	Page 17
Faire valoir sa garantie	Page 18
Service après-vente	Page 19

Avertissements et symboles utilisés

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation et sur l'emballage :

 <p>DANGER ! Ce symbole, associé au mot « Danger », signale un risque élevé qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.</p>	 <p>Courant alternatif/tension alternative</p>
	<p>Hz Hertz (fréquence de l'alimentation)</p>
	<p>W Watts</p>
 <p>AVERTISSEMENT ! Ce symbole, associé au mot « Avertissement », signale un risque moyen qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner la mort ou des blessures graves.</p>	 <p>REMARQUE : Ce symbole associé au mot « Remarque » fournit des informations utiles supplémentaires.</p>
	 <p>Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur de locaux secs.</p>
 <p>MISE EN GARDE ! Ce symbole, associé au mot « Mise en garde », signale un risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures mineures ou modérées.</p>	 <p>Danger – Risque de choc électrique !</p>
	 <p>Attention – Surface chaude !</p>
 <p>Cet appareil fait partie de la classe de protection I et doit être relié à la terre.</p>	 <p>Sécurité alimentaire Cet appareil n'a aucun effet négatif sur le goût ou l'odeur.</p>
<p>CE</p> <p>La marque CE indique la conformité avec les directives UE applicables à cet appareil.</p>	<p> Informations de sécurité</p> <p> Instructions d'utilisation</p>

GAUFRIER

● Introduction

Nous vous félicitons pour l'achat de votre nouveau produit. Vous avez opté pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des indications importantes pour la sécurité, l'utilisation et la mise au rebut. Veuillez lire consciencieusement toutes les indications d'utilisation et de sécurité du produit. Ce produit doit uniquement être utilisé conformément aux instructions et dans les domaines d'application spécifiés. Lors d'une cession à tiers, veuillez également remettre tous les documents.

● Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour la préparation de gaufres. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique privé, et non à un usage commercial.
- Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée.

● Contenu de l'emballage

Après avoir déballé l'appareil, vérifiez si la livraison est complète et si toutes les pièces sont en bon état. Retirez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation.

- 1 Gaufrier
- 1 Manuel d'utilisation

● Description des pièces

- 1 Verrou
- 2 Voyant rouge [marche]
- 3 Voyant vert [prêt]
- 4 Retenue du cordon électrique
- 5 Cordon électrique avec fiche secteur
- 6 Plaques chauffantes

● Données techniques

Tension d'entrée :	220–240 V~, 50 Hz
Consommation électrique :	680 - 820 W
Classe de protection :	I
Certification	
HG11357B :	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357B-BS :	–



Consignes de sécurité

Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les notes de sécurité et toutes les instructions d'utilisation ! Lorsque vous transmettez ce produit à un tiers, joignez-lui tous les documents !

En cas de dommage résultant du non respect de ce manuel d'utilisation, la demande de garantie perd sa validité ! Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages qui en résultent ! En cas de dommages matériels ou corporels causés par une mauvaise manipulation ou un non-respect des consignes de sécurité, aucune responsabilité n'est acceptée !

Enfants et personnes avec des handicaps

⚠ AVERTISSEMENT ! DANGER DE MORT OU D'ACCIDENT POUR LES ENFANTS EN BAS ÂGE ET LES ENFANTS !

Ne laissez jamais les enfants sans surveillance avec le matériel d'emballage. Le matériel d'emballage représente un danger de suffocation.

Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants à l'écart du matériel d'emballage.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou si elles ont reçu des consignes concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Utilisation prévue

- ⚠ **AVERTISSEMENT !** Une mauvaise utilisation peut entraîner des blessures. N'utilisez cet appareil qu'en conformité avec ces instructions. N'essayez pas de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.

Sécurité électrique

- ⚠ **DANGER ! Risque de choc électrique !** N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. En cas de dysfonctionnement, les réparations doivent être effectuées par du personnel qualifié uniquement.
- ⚠ **DANGER ! Risque de brûlures !** L'appareil devient chaud pendant l'utilisation. Ne touchez pas l'appareil en cours d'utilisation ou immédiatement après son utilisation.

Touchez uniquement le produit par sa poignée en cours de fonctionnement et pendant qu'il refroidit. Lors de l'utilisation, faites attention car la poignée est aussi susceptible de chauffer un peu.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !

N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais l'appareil sous de l'eau courante.

⚠ AVERTISSEMENT ! Risque de choc électrique !

N'utilisez jamais un appareil endommagé. Débranchez le produit de l'alimentation électrique et contactez votre revendeur s'il est endommagé.

- L'appareil ne doit pas être utilisé s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles d'endommagement.
- Le produit est sous tension à tout moment lorsqu'il est branché sur une prise électrique.

- Avant de brancher le produit au réseau électrique, vérifiez la tension et l'intensité du courant correspondent aux données d'alimentation indiquées sur l'étiquette signalétique du produit.
- Vérifiez régulièrement que la fiche et le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Protégez le cordon d'alimentation contre les dommages. Ne le laissez pas pendre sur des bords tranchants, ne le pressez pas et ne le pliez pas. Tenez-le à l'écart des surfaces chaudes et des flammes nues.

Fonctionnement

- L'appareil ne doit pas être laissé sans surveillance alors qu'il est connecté au secteur.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

- N'installez pas l'appareil sur des plaques de cuisson (gaz, électrique, charbon, etc.). Faites fonctionner l'appareil sur une surface plane, stable, résistante à la chaleur et sèche.
- Ne couvrez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou peu après, lorsqu'il est encore chaud.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé par les plaques ou qu'il ne touche pas le bord des plaques.
- L'utilisation de rallonges n'est pas recommandée. Si l'utilisation d'une rallonge est nécessaire, celle-ci doit être conçue pour un courant d'au moins 10 A.
- Disposez les cordons de manière à ce qu'ils ne risquent pas de faire trébucher quelqu'un ou d'être endommagés d'une autre manière.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;
 - par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - les chambres d'hôtes.

Nettoyage et stockage

- ⚠ **AVERTISSEMENT ! Risque de blessure !** Débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de le nettoyer et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne rangez pas l'appareil chaud dans un placard ou dans son emballage.
- Ne retirez pas la fiche de la prise électrique en tirant sur le cordon.
- Protégez l'appareil, son cordon d'alimentation et sa fiche électrique contre la poussière, la lumière directe du soleil, les gouttes et les éclaboussures d'eau.

- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, protégé de l'humidité et hors de portée des enfants.
- Protégez l'appareil de la chaleur. Ne placez pas l'appareil à proximité immédiate de flammes nues ou de sources de chaleur telles que des poêles ou des appareils de chauffage.
- Reportez-vous à la section « Nettoyage et entretien » pour savoir comment nettoyer l'appareil.

● Avant la première utilisation

- Retirez l'emballage. Vérifiez qu'une pièce ne manque.
- Lors de la production, les pièces sont recouvertes d'un film d'huile protecteur. Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil sans aucun aliment pour que les résidus éventuels s'évaporent.
- Nettoyez le produit et ses accessoires (voir « Nettoyage et entretien »).

● Fonctionnement

① REMARQUES :

- Les premières fois que l'appareil est chauffé, une légère odeur peut se dégager. Veillez à ce que la zone soit suffisamment ventilée.
- Jetez les premières gaufres.

● Mise en marche/arrêt

- Mettre le produit en marche : Branchez la fiche secteur [5] sur une prise murale appropriée. Le voyant rouge [2] s'allume.

- Éteindre le produit : Débranchez la fiche secteur [5] de la prise murale. Le voyant rouge [2] s'éteint.

Voyants	État
Voyant rouge éteint et voyant vert éteint	Appareil éteint
Voyant rouge allumé et voyant vert éteint	L'appareil préchauffe / chauffe
Voyant rouge allumé et voyant vert allumé	La température optimale a été atteinte

- ① **REMARQUE :** Au cours du fonctionnement, le voyant vert [3] s'allume et s'éteint de temps à autre. Cela indique que le produit est en train de se réchauffer jusqu'à la température de cuisson.

● Gaufres

① REMARQUES :

- Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
 - Gardez le produit verrouillé pendant le préchauffage.
 - Ne remplissez pas trop l'appareil.
1. Préchauffez l'appareil jusqu'à ce que le voyant vert [3] s'allume.
 2. Tirez sur le verrou [1]. Ouvrez le produit.
 3. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6]. Vous retrouverez des exemples de recettes ci-après.
 4. Fermez le produit Fermez le verrou [1]. Les gaufres sont en train de cuire.
 5. Lorsque la cuisson est terminée : Débranchez la fiche secteur [5] de la prise murale.

Tableau de cuisson – Gaufrier

	Portion	Temps de préparation
Gaufres belges	2	environ 20 min

Gaufres aux myrtilles	2	environ 20 min
Gaufres au jambon et au fromage	2	environ 20 min
Gaufres brownie	2	environ 15 min
Gaufres à la citrouille et aux épices	2	environ 15 min
Gaufres pauvres en gluten	2	environ 30 min
Gaufres au matcha pauvres en gluten	2	environ 30 min
Gaufres à la pomme de terre	2	environ 60 min
Gaufres à la banane	2	environ 20 min
Gaufres au riz violet	4	environ 120 min

● Recettes

● Gaufres belges

5	Œufs
250 g	Beurre
200 g	sucre
400 ml	Lait
500 g	Farine multi-usage
5 g	Sucre vanillé
5 g	Levure chimique

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Mélangez les œufs, le sucre vanillé, le sucre et le beurre dans un saladier de taille moyenne.

3. Ajoutez la levure chimique, environ la moitié de la farine et la moitié du lait dans le saladier et mélangez.
4. Ajoutez le reste de la farine et du lait, puis mélanger jusqu'à ce que la pâte devienne crémeuse.
5. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
6. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6].
7. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
8. Servez immédiatement.

● Gaufres aux myrtilles

100 ml	Huile végétale
250 ml	Lait
2	Œufs
100 g	sucre
280 g	Farine multi-usage
8 g	Levure chimique
80 g	Myrtilles (fraîches ou surgelées)

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Mélangez au fouet l'huile, le lait, les œufs et le sucre dans un grand saladier.
3. Ajoutez la farine, la levure chimique et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Incorporez les myrtilles.
5. Graissez les deux plaques de cuisson [6] avec une huile de cuisson appropriée.
6. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure [6].
7. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
8. Servez immédiatement.

● Gaufres au jambon et au fromage

570 g	Pommes de terre rissolées [réfrigérées]
225 g	Jambon de la forêt noire [coupé en dés]
200 g	Cheddar [râpé]
3	Œufs [battus]
2 gousses	Ail [haché]
2 cuillères à café	Feuilles de persil frais [hachées]
1 cuillère à café	Thym séché
1 cuillère à café	Poudre de paprika fumé
–	Sel
–	Poivre noir [fraîchement moulu]

Préparation :

1. Décongelez les pommes de terre rissolées.
2. Préchauffez le produit.
3. Dans un grand saladier, mélangez les pommes de terre rissolées, le jambon, le fromage, les œufs, l'ail, le persil, le thym et le paprika. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
4. Graissez les deux plaques de cuisson 6 avec une huile de cuisson appropriée.
5. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure 6.
6. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant environ 7 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
7. Servez immédiatement.

● Gaufres brownie

180 g	Farine multi-usage
65 g	Poudre de cacao non sucrée

20 g	Sucre cristallisé
1 cuillère à café	Levure chimique
1 cuillère à café	Sel de mer
10 cuillères à soupe	Beurre non salé [fondu]
2	Œufs
2 cuillères à café	Extrait de vanille
60 ml	Eau
120 g	Mini pépites de chocolat
En option :	Sucre en poudre, glace à la vanille, sauce au chocolat

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le cacao, le sucre, la levure et le sel.
3. Faites fondre le beurre et réservez-le pour le laisser refroidir un peu.
4. Dans un petit saladier, battez les œufs, l'extrait de vanille et l'eau.
5. Ajoutez le mélange aux œufs au mélange sec.
6. Ajoutez le beurre fondu et mélangez le tout.
7. Incorporez les pépites de chocolat.
8. Graissez les deux plaques de cuisson 6 avec une huile de cuisson appropriée.
9. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure 6.
10. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant environ 3 minutes.
11. Soulevez le couvercle pour vérifier la cuisson des gaufres. Les gaufres doivent être complètement formées, mais elles doivent rester molles au toucher.
12. En option : Servez les gaufres avec du sucre en poudre, de la glace à la vanille ou de la sauce au chocolat.

● Gaufres à la citrouille et aux épices

250 g	Farine multi-usage
2 cuillères à café	Levure chimique
1 cuillère à café	Bicarbonate de soude
2 cuillères à café	Cannelle (moulue)
1,5 cuillère à café	Épices à citrouille
¼ cuillère à café	Gingembre (moulu)
¼ cuillère à café	Sel
3	Œufs (à température ambiante)
225 g	Purée de citrouille
4 cuillères à soupe	Beurre non salé (fondu)
50 g	Sucre (blanc ou roux)
60 ml	Sirop d'érable
1 cuillère à café	Extrait de vanille
360 ml	Lait entier (à température ambiante)
En option :	
90 g	Noix de pécan (coupées en deux)
360 ml	Sirop d'érable

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sucre, la levure chimique, le bicarbonate de soude, la cannelle, les épices à citrouille, le gingembre et le sel.
3. Faites fondre le beurre et réservez-le pour le laisser refroidir un peu.

4. Dans un petit saladier, battez les œufs, la purée de citrouille, l'extrait de vanille, le sirop d'érable et le lait.
5. Ajoutez le mélange aux œufs au mélange sec.
6. Ajoutez le beurre fondu et mélangez le tout.
7. Graissez les deux plaques de cuisson 6 avec une huile de cuisson appropriée.
8. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure 6.
9. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant environ 3 minutes.
10. Soulevez le couvercle pour vérifier la cuisson des gaufres. Les gaufres doivent être complètement formées, mais elles doivent rester molles au toucher.
11. En option : Servez les gaufres avec des noix de pécan et du sirop d'érable.

● Gaufres pauvres en gluten

2	Œufs
80 g	Farine pauvre en gluten
30 g	Beurre
30 g	sucre
50 ml	Lait
20 g	Fécule de maïs
4 g	Levure chimique

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez les œufs, la farine pauvre en gluten, le beurre, le sucre, le lait, la fécule de maïs et la levure chimique.
3. Laissez reposer la pâte pendant 10 minutes.
4. Graissez les deux plaques avec de l'huile de cuisson.
5. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure.
6. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
7. Servez immédiatement.

● Gaufres au matcha pauvres en gluten

150 g	Farine pauvre en gluten
55 ml	Lait
3 g	Poudre de matcha
15 g	sucre
1	œuf
15 g	Beurre
2 g	Levure chimique

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez l'œuf, la farine pauvre en gluten, le beurre, le sucre, le lait, la poudre de matcha et la levure chimique.
3. Laissez reposer la pâte pendant 10 minutes.
4. Graissez les deux plaques avec de l'huile de cuisson.
5. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure.
6. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
7. Servez immédiatement.

● Gaufres à la pomme de terre

100 g	Farine de millet
130 ml	Lait
5 ml	Huile d'olive
10 g	sucre
2 g	Levure chimique
100 g	Pommes de terre [cuites]

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez le lait et les pommes de terre à l'aide d'un robot mixeur.
3. Mélangez l'huile d'olive, le sucre, la levure chimique et la farine de millet avec la purée de pommes de terre violette.

4. Laissez reposer la pâte pendant 40 minutes.
5. Graissez les deux plaques avec de l'huile de cuisson.
6. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure.
7. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
8. Servez immédiatement.

● Gaufres à la banane

1	Banane (environ 140 g)
1	œuf
50 ml	Lait
60 g	Farine Graham
3 g	Levure chimique

Préparation :

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez le lait, l'œuf et la banane à l'aide d'un robot mixeur.
3. Ajoutez la levure chimique et la farine à ce mélange.
4. Graissez les deux plaques avec de l'huile de cuisson.
5. Déposez uniformément la pâte sur la plaque inférieure.
6. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
7. Servez immédiatement.

● Gaufres au riz violet

1	œuf
20 g	sucre
200 g	Farine
30 g	Beurre
60 ml	Lait
28 ml	Huile de maïs
3 g	Levure chimique
–	Riz violet [cuit]

Préparation

1. Préchauffez le produit.
2. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez le lait, l'œuf, le sucre, la farine, le beurre fondu et la levure chimique.
3. Ajoutez l'huile de maïs au mélange pour terminer.
4. Placez la pâte dans un endroit chaud pendant 1 heure pour la faire doubler de volume.
5. Pétrissez la pâte pour en retirer les bulles d'air puis coupez-la en petits morceaux.
6. Laissez les morceaux de pâte reposer pendant 20 minutes.
7. Aplatissez les morceaux de pâte et enveloppez le riz violet dedans.
8. Graissez les deux plaques avec de l'huile de cuisson.
9. Mettez la pâte sur la plaque inférieure.
10. Fermez l'appareil et faites cuire les gaufres pendant 8 minutes.
11. Servez immédiatement.

● Nettoyage et entretien



⚠ DANGER ! Risque de choc électrique !
Avant le nettoyage : Débranchez toujours le produit de la prise murale.

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! Ne nettoyez pas l'appareil juste après l'avoir utilisé. Laissez d'abord l'appareil refroidir.

⚠ AVERTISSEMENT ! N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides. Ne passez jamais l'appareil sous de l'eau courante.

⚠ REMARQUE ! Risque de dommages !
N'utilisez pas de produits abrasifs, de nettoyeurs agressifs ou de brosses dures pour nettoyer le produit.



ⓘ REMARQUE : Nettoyez l'appareil dès qu'il a refroidi. Une fois que les résidus alimentaires ont séché, ils ne sont pas faciles à éliminer.

Pièce	Méthode de nettoyage
Boîtier	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Essuyez le boîtier avec un chiffon légèrement humide. Ajoutez un peu de détergent si besoin.<input type="checkbox"/> Ne laissez pas l'eau ou d'autres liquides pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
Plaques chauffantes 	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Essuyez les plaques avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux.
Orifices autour des plaques chauffantes 	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Éliminer les graisses et les liquides : Utilisez un morceau de papier absorbant.<input type="checkbox"/> Éliminer les résidus brûlés collés : Utilisez une spatule en bois ou de petites brochettes en bois.

- Après le nettoyage et avant de réutiliser l'appareil : Séchez soigneusement toutes les pièces.

● Stockage

⚠ DANGER ! Risque de brûlures ! Ne rangez pas l'appareil juste après l'avoir utilisé. Laissez d'abord l'appareil refroidir.

- Nettoyez l'appareil avant de le ranger.
- Enroulez le cordon électrique  autour de la retenue du cordon  sur le dessous du produit.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, rangez-le dans son emballage d'origine.

- Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, protégé de l'humidité et hors de portée des enfants.

● Mise au rebut

L'emballage se compose de matières recyclables pouvant être mises au rebut dans les déchetteries locales.



Veillez respecter l'identification des matériaux d'emballage pour le tri sélectif, ils sont identifiés avec des abréviations [a] et des chiffres [b] ayant la signification suivante : 1–7 : plastiques / 20–22 : papiers et cartons / 80–98 : matériaux composite.

Produit :



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Le produit ainsi que les accessoires et les matériaux d'emballage sont recyclables et relèvent de la responsabilité élargie du producteur.

Éliminez-les séparément, en suivant l'Infotri illustrée, dans l'intérêt d'un meilleur traitement des déchets.

Le logo Triman n'est valable qu'en France.



Votre mairie ou votre municipalité vous renseigneront sur les possibilités de mise au rebut des produits usagés.



Afin de contribuer à la protection de l'environnement, veuillez ne pas jeter votre produit usagé dans les ordures ménagères, mais éliminez-le de manière appropriée. Pour obtenir des renseignements concernant les points de collecte et leurs horaires d'ouverture, vous pouvez contacter votre municipalité.

● Garantie

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Indépendamment de la garantie commerciale souscrite, le vendeur reste tenu des défauts de conformité du bien et des vices rédhibitoires dans les conditions prévues aux articles L217-4 à L217-13 du Code de la consommation et aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

- 1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
- 2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article 1641 du Code civil

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Article 1648 1er alinéa du Code civil

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Les pièces détachées indispensables à l'utilisation du produit sont disponibles pendant la durée de la garantie du produit.

Le produit a été fabriqué selon des critères de qualité stricts, et contrôlé consciencieusement avant sa livraison. En cas de défaut de matériau ou de fabrication, vous avez des droits légaux vis-à-vis du vendeur du produit. Vos droits légaux ne sont en aucun cas limités par notre garantie mentionnée ci-dessous.

La garantie de ce produit est de 3 ans à partir de la date d'achat. La période de garantie commence à la date d'achat. Conservez l'original de la preuve d'achat dans un endroit sûr car ce document est nécessaire pour prouver l'achat.

Tout dommage ou défaut déjà présent au moment de l'achat doit être signalé immédiatement après le déballage du produit.

Si le produit présente un défaut de matériau ou de fabrication dans les 3 ans qui suivent la date d'achat, nous le réparerons ou le remplacerons - à notre choix - gratuitement pour vous. La période de garantie n'est pas prolongée par une demande de garantie acceptée. Cette mesure s'applique également pour les pièces remplacées et réparées.

Cette garantie est annulée si le produit a été endommagé ou utilisé ou entretenu de manière incorrecte.

La garantie couvre les défauts de matériels et de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les pièces du produit soumises à une usure normale, et qui sont donc considérées comme des pièces d'usure (par exemple les piles, les piles rechargeables, tuyaux, les cartouches d'encre), ni les dommages aux pièces fragiles, par exemple les interrupteurs ou les pièces en verre.

● Faire valoir sa garantie

Pour garantir la rapidité d'exécution de la procédure de garantie, veuillez respecter les indications suivantes :

Veuillez conserver le ticket de caisse et la référence du produit [IAN 479772_2410] à titre de preuve d'achat pour toute demande.

Le numéro de référence de l'article est indiqué sur la plaque d'identification, gravé sur la page de titre de votre manuel (en bas à gauche) ou sur un autocollant apposé sur la face arrière ou inférieure du produit.

En cas de dysfonctionnement du produit, ou de tout autre défaut, contactez en premier lieu le service après-vente par téléphone ou par e-mail aux coordonnées indiquées ci-dessous.

Vous pouvez alors envoyer franco de port tout produit considéré comme défectueux au service clientèle indiqué, accompagné de la preuve d'achat (ticket de caisse) et d'une description écrite du défaut avec mention de sa date d'apparition.

● Service après-vente

FR

Service après-vente France

Tél.: 0800904879

E-Mail: owim@lidl.fr

BE

Service après-vente Belgique

Tél.: 080071011

Tél.: 80023970 (Luxembourg)













E-Mail: owim@lidl.be



Gebruikte waarschuwingen en symbolen	Pagina 21
Inleiding	Pagina 22
Beoogd gebruik	Pagina 22
Leveringsomvang	Pagina 22
Beschrijving van de onderdelen	Pagina 22
Technische gegevens	Pagina 22
Veiligheidsinstructies	Pagina 22
Voor het eerste gebruik	Pagina 25
Werking	Pagina 26
In-/uitschakelen	Pagina 26
Wafels	Pagina 26
Recepten	Pagina 27
Belgische wafels	Pagina 27
Bosbessenwafels	Pagina 27
Ham- en kaaswafels	Pagina 27
Belgische brownie wafels	Pagina 28
Pompoenkruidentwafels	Pagina 28
Wafels met weinig gluten	Pagina 29
Matcha wafels met weinig gluten	Pagina 29
Aardappelwafels	Pagina 29
Banaanwafels	Pagina 30
Paarse rijstwafels	Pagina 30
Reiniging en onderhoud	Pagina 30
Opslag	Pagina 31
Afvoer	Pagina 31
Garantie	Pagina 32
Afwikkeling in geval van garantie	Pagina 32
Service	Pagina 32

Gebruikte waarschuwingen en symbolen

De volgende waarschuwingen worden in deze gebruikershandleiding en op de verpakking gebruikt:

 <p>GEVAARI! Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Gevaar" markeert een hoog risico dat, indien niet voorkomen, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.</p>	 <p>Wisselstroom/-spanning</p>
	<p>Hz Hertz (voedingsfrequentie)</p>
	<p>W Watt</p>
 <p>WAARSCHUWING! Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Waarschuwing" markeert een middelgroot risico dat, indien het niet wordt voorkomen, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.</p>	 <p>OPMERKING: Dit symbool in combinatie met "Opmerking" geeft extra nuttige informatie.</p>
	 <p>Gebruik het product alleen in droge binnenruimtes.</p>
 <p>VOORZICHTIG! Dit symbool in combinatie met het signaalwoord "Voorzichtig" markeert een gevaar met een laag risico dat, indien niet voorkomen, kan leiden tot licht of matig letsel.</p>	 <p>Gevaar – risico op elektrische schokken!</p>
	 <p>Waarschuwing – heet oppervlak!</p>
 <p>Dit apparaat is geclassificeerd als beschermingsklasse I en moet op een aarding worden aangesloten.</p>	 <p>Voedselveilig Dit product heeft geen negatief effect op de smaak of de geur.</p>
<p>CE De CE-markering geeft aan dat dit product voldoet aan de relevante EU-richtlijnen.</p>	<p> Veiligheidsinformatie  Gebruiksaanwijzing</p>

WAFELIJZER

● Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe product. U heeft voor een hoogwaardig product gekozen. De gebruiksaanwijzing is een deel van het product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en verwijdering. Maakt U zich voor de ingebruikname van het product met alle bedienings- en veiligheidsvoorschriften vertrouwd. Gebruik het product alleen zoals beschreven en voor de aangegeven toepassingsgebieden. Overhandig alle documenten bij doorgifte van het product aan derden.

● Beoogd gebruik

- Dit product is ontworpen voor het bakken van wafels. Gebruik het niet voor andere doeleinden.
- Dit product is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en mag niet voor commerciële doeleinden worden gebruikt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen veroorzaakt door onjuist gebruik.

● Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken van het product of de levering compleet is en of alle onderdelen in goede staat zijn. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor gebruik.

- 1 Wafelijzer
- 1 Gebruikershandleiding

● Beschrijving van de onderdelen

- 1 Vergrendeling
- 2 Rood controlelampje (aan/uit)
- 3 Groen controlelampje (klaar)
- 4 Snoeropslag
- 5 Netsnoer met stekker
- 6 Bakplaten

● Technische gegevens

Ingangsspanning:	220–240 V~, 50 Hz
Stroomverbruik:	680–820 W
Beschermingsklasse:	I
Certificering	
HG11357B:	GS (TÜV RHEINLAND)
HG11357B-BS:	–



Veiligheidsinstructies

Maak uzelf vertrouwd met alle veiligheidsinformatie en gebruiksinstructies voordat u het apparaat in gebruik neemt! Als u dit product doorgeeft aan anderen, geef dan ook alle documenten mee!

De garantieclaim is ongeldig bij schade als gevolg van het negeren van deze gebruiksinstructies! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor gevolgschade! Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid in geval van materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door een verkeerd gebruik of het negeren van de veiligheidsinstructies!

Kinderen en personen met beperkingen

⚠ WAARSCHUWING!

LEVENSGEVAAR EN RISICO OP ONGEVALLEN BIJ KLEUTERS EN KINDEREN!

Laat kinderen nooit zonder toezicht achter met het verpakkingsmateriaal. Het verpakkingsmateriaal brengt gevaar voor verstikking met zich mee.

Kinderen onderschatten vaak de gevaren. Houd kinderen op elk moment uit de buurt van het verpakkingsmateriaal.

- Dit product kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het product en begrijpen welke gevaren erbij betrokken zijn.
- Kinderen mogen niet met het product spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.

- Houd het product en het snoer uit de buurt van kinderen jonger dan 8 jaar.

Beoogd gebruik

⚠ WAARSCHUWING!

Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken. Gebruik dit product alleen volgens deze instructies. Pas het product op geen enkele manier aan.

Elektrische veiligheid

⚠ GEVAAR! Risico op een elektrische schok! Probeer het apparaat nooit zelf te repareren. Als het apparaat defect is, laat reparaties alleen door een vakbekwame persoon uitvoeren.

⚠ GEVAAR! Risico op brandwonden! Het product wordt heet tijdens gebruik. Raak het product tijdens gebruik en onmiddellijk erna niet aan. Raak het product tijdens gebruik en het afkoelen alleen aan bij het handvat. Tijdens gebruik kan het handvat enigszins warm worden; let hierop.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!
Dompel het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ WAARSCHUWING! Risico op een elektrische schok!
Gebruik het apparaat nooit als het beschadigd is. Trek de stekker uit het stopcontact en neem contact op met uw leverancier als het apparaat beschadigd is.

- Gebruik het product niet wanneer het gevallen is of zichtbare tekenen van schade vertoont.
- Het product staat continu onder stroom zolang de stekker in het stopcontact zit.
- Controleer of de spanning en stroom overeenstemmen met de voedingsvereisten, die op het typeplaatje van het product weergegeven zijn, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

- Controleer de stekker en het netsnoer regelmatig op schade. Laat het netsnoer vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een gelijksoortig vakbekwaam persoon als het beschadigd is om elk risico te vermijden.
- Bescherm het netsnoer tegen schade. Leg het netsnoer niet over scherpe randen, plet of buig het ook niet. Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken en open vlammen.

Werking

- Laat het product niet zonder toezicht achter wanneer de stekker in het stopcontact zit.
- Verplaats het product niet wanneer het in werking is
- Plaats het product niet op een kookplaat (gas, elektrisch, kolen, etc.). Gebruik het product altijd op een effen, stabiel, schoon, vuurbestendig en droog oppervlak.
- Dek het product niet af terwijl het in gebruik is of kort na gebruik, wanneer het nog warm is.

- Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt afgekneld door de platen of de rand van de platen raakt.
- Het gebruik van een verlengsnoer is niet aanbevolen. Als het gebruik van een verlengsnoer noodzakelijk is, zorg dat het geschikt is voor een stroom van minstens 10 A.
- Leg snoeren op een dergelijke wijze zodat niemand er over kan struikelen en ze geen schade oplopen.
- Het product is niet bestemd om gebruikt te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:
 - kantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - bed and breakfasts.

Reiniging en opslag

⚠ **WAARSCHUWING! Risico**

op letsel! Trek de stekker uit het stopcontact als het product niet wordt gebruikt en alvorens het te reinigen.

- Berg het product niet op in een kast of in de verpakking wanneer het nog warm is.
- Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- Bescherm het product, het netsnoer en de stekker tegen stof, direct zonlicht, gedruppel en gespetter.
- Berg het product op in een koele, droge plaats, beschermd tegen vocht en buiten het bereik van kinderen.
- Bescherm het product tegen hitte. Plaats het product niet in directe nabijheid van open vuur of warmtebronnen zoals kookfornuizen of kachels.
- Raadpleeg het hoofdstuk 'Reiniging en onderhoud' voor instructies over hoe het product te reinigen.

● **Voor het eerste gebruik**

- Verwijder het verpakkingsmateriaal. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.

- Tijdens de productie worden de delen afgedekt met een beschermende olielaag. Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, bedien het zonder voedsel zodat eventuele resten verdampen.
- Reinig het product en de accessoires (zie 'Reiniging en onderhoud').

● Werking

❗ OPMERKINGEN:

- De eerste keren dat het product wordt verwarmd, kan er een lichte geur waarneembaar zijn. Zorg voor voldoende ventilatie in de ruimte.
- Gooi de eerste gebakken wafels weg.

● In-/uitschakelen

- Het product inschakelen: Steek de stekker [5] in een geschikt stopcontact. Het rode controlelampje [2] brandt.
- Het product uitschakelen: Haal de stekker [5] uit het stopcontact. Het rode controlelampje [2] dooft.

Controlelampjes	Status
Rood controlelampje uit en groen controlelampje uit	Product uit
Rood controlelampje aan en groen controlelampje uit	Product warmt voor/opnieuw op
Rood controlelampje aan en groen controlelampje aan	De optimale temperatuur werd bereikt

- ❗ **OPMERKING:** Het groene controlelampje [3] gaat tijdens de werking afwisselend aan en uit. Dit geeft aan dat het product opnieuw tot de vereiste baktemperatuur aan het opwarmen is.

● Wafels

❗ OPMERKINGEN:

- Smeer beide bakplaten [6] met een gepaste bakolie.
 - Houd het product vergrendeld tijdens het voorverwarmen.
 - Vul het product niet te veel.
1. Wacht totdat het groene controlelampje [3] brandt.
 2. Trek aan de vergrendeling [1]. Open het product.
 3. Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat [6] uit. Voorbeeldrecepten zijn te vinden in het volgend hoofdstuk.
 4. Sluit het product. Sluit de vergrendeling [1]. De wafels worden nu gebakken.
 5. Aan het einde van het bakproces: Haal de stekker [5] uit het stopcontact.

Bereidingstabel – Wafelijzer



	Porties	Bereidingstijd
Belgische wafels	2	Ong. 20 min
Bosbessenwafels	2	Ong. 20 min
Ham- en kaaswafels	2	Ong. 20 min
Belgische brownie wafels	2	Ong. 15 min
Pompoenkruidentwafels	2	Ong. 15 min
Wafels met weinig gluten	2	Ong. 30 min
Matcha wafels met weinig gluten	2	Ong. 30 min
Aardappelwafels	2	Ong. 60 min
Banaanwafels	2	Ong. 20 min
Paarse rijstwafels	4	Ong. 120 min

● Recepten

● Belgische wafels

5	Eieren
250 g	Boter
200 g	Suiker
400 ml	Melk
500 g	Tarwemeel
5 g	Vanillesuiker
5 g	Bakpoeder

Voorbereiding:



1. Verwarm het product voor.
2. Meng in een middelgrote kom de eieren, de vanillesuiker, de suiker en de boter.
3. Voeg het bakpoeder, de helft van de bloem en de helft van de melk toe aan de kom en roer.
4. Voeg de rest van de bloem en de melk toe en roer tot het beslag romig wordt.
5. Smeer beide bakplaten  met een gepaste bakolie.
6. Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat  uit.
7. Sluit het product en bak de wafels gedurende 8 minuten.
8. Dien onmiddellijk op.

● Bosbessenwafels

100 ml	Spijsolie
250 ml	Melk
2	Eieren
100 g	Suiker
280 g	Tarwemeel
8 g	Bakpoeder
80 g	Bosbessen (vers of diepvries)

Voorbereiding:



1. Verwarm het product voor.

2. Klop in een grote kom de olie, de melk, de eieren en de suiker.
3. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en roer tot alles goed gemengd is.
4. Spatel de bosbessen er voorzichtig doorheen.
5. Smeer beide bakplaten  met een gepaste bakolie.
6. Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat  uit.
7. Sluit het product en bak de wafels gedurende ongeveer 10 minuten, tot goudbruin.
8. Dien onmiddellijk op.

● Ham- en kaaswafels

570 g	Aardappelrösti (gekoeld)
225 g	Zwarte woudham (in blokjes)
200 g	Cheddarkaas (geraspt)
3	Eieren (geklopt)
2 teentjes	Knoflook (fijngehakt)
2 tl	Verse peterselie (gehakt)
1 tl	Gedroogde tijm
1 tl	Gerookte paprikapoeder
–	Zout
–	Zwarte peper (vers gemalen)

Voorbereiding:

1. Laat de hash browns ontdooien.
2. Verwarm het product voor.
3. Meng in een grote kom de hash browns, de ham, de kaas, de eieren, het knoflook, de peterselie, de tijm en het paprikapoeder. Breng op smaak met zout en zwarte peper.
4. Smeer beide bakplaten  met een gepaste bakolie.
5. Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat  uit.

- Sluit het product en bak de wafels gedurende ongeveer 7 minuten, tot goudbruin en knapperig.
- Dien onmiddellijk op.

● Belgische brownie wafels

180 g	Tarwemeel
65 g	Ongezoet cacaopoeder
20 g	Kristalsuiker
1 tl	Bakpoeder
1 tl	Zeezout
10 el	Ongezouten boter (gesmolten)
2	Eieren
2 tl	Vanille-extract
60 ml	Water
120 g	Mini-chocoladechips
Optioneel:	Poedersuiker, vanille-ijs, chocoladesaus

Vorbereitung:

- Verwarm het product voor.
- Meng in een grote kom de bloem, het cacaopoeder, de suiker, het bakpoeder en het zout.
- Smelt de boter en laat deze iets afkoelen.
- Klop in een kleine kom de eieren, het vanille-extract en het water.
- Meng het eimengsel met de droge ingrediënten.
- Voeg de gesmolten boter toe en meng alles goed door elkaar.
- Spatel de chocoladestukjes erdoor.
- Smeer beide bakplaten  met een gepaste bakolie.
- Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat  uit.
- Sluit het product en bak de wafels gedurende ongeveer 3 minuten.
- Open het product om de wafels te controleren. De wafels moeten volledig gevormd zijn, maar zacht aanvoelen.

- Optioneel: Dien de wafels op met poedersuiker, vanille-ijs of chocoladesaus.

● Pompoenkruidenwafels

250 g	Tarwemeel
2 tl	Bakpoeder
1 tl	Zuiveringszout
2 tl	Kaneel (gemalen)
1,5 tl	Pompoentaartkruiden
¼ tl	Gember (gemalen)
¼ tl	Zout
3	Eieren (op kamertemperatuur)
225 g	Pompoenpuree
4 el	Ongezouten boter (gesmolten)
50 g	Suiker (wit of bruin)
60 ml	Ahornsiroop
1 tl	Vanille-extract
360 ml	Volle melk (op kamertemperatuur)
Optioneel	
90 g	Pecannoten (gehalveerd)
360 ml	Ahornsiroop

Vorbereitung:

- Verwarm het product voor.
- Meng in een grote kom de bloem, de suiker, het bakpoeder, het zuiveringszout, de kaneel, de pompoentaartkruiden, de gember en het zout.
- Smelt de boter en laat deze iets afkoelen.
- Klop in een kleine kom de eieren, de pompoenpuree, het vanille-extract, de ahornsiroop en de melk door elkaar.
- Meng het eimengsel met de droge ingrediënten.
- Voeg de gesmolten boter toe en meng alles goed door elkaar.

- Smeer beide bakplaten **6** met een gepaste bakolie.
- Spreid het beslag gelijkmatig over de onderste bakplaat **6** uit.
- Sluit het product en bak de wafels gedurende ongeveer 3 minuten.
- Open het product om de wafels te controleren. De wafels moeten volledig gevormd zijn, maar zacht aanvoelen.
- Optioneel: Dien de wafels op met pecannoten en ahornsiroop.

● Wafels met weinig gluten

2	Eieren
80 g	Laag-glutenmeel
30 g	Boter
30 g	Suiker
50 ml	Melk
20 g	Maïzena
4 g	Bakpoeder

Vorbereitung:

- Verwarm het product voor.
- Mix in een middelgrote kom het ei, het laag-glutenmeel, de boter, de suiker, de melk, de maïzena en het bakpoeder.
- Laat het mengsel 10 minuten rusten.
- Vet beide platen in met bakolie.
- Schep het beslag gelijkmatig op de onderste plaat.
- Sluit het product en bak gedurende 8 minuten.
- Dien onmiddellijk op.

● Matcha wafels met weinig gluten

150 g	Laag-glutenmeel
55 ml	Melk
3 g	Matcha-poeder
15 g	Suiker
1	Ei
15 g	Boter
2 g	Bakpoeder

Vorbereitung:

- Verwarm het product voor.
- Mix in een middelgrote kom het ei, het laag-glutenmeel, de boter, de suiker, de melk, het matcha-poeder en het bakpoeder.
- Laat het mengsel 10 minuten rusten.
- Vet beide platen in met bakolie.
- Schep het beslag gelijkmatig op de onderste plaat.
- Sluit het product en bak gedurende 8 minuten.
- Dien onmiddellijk op.

● Aardappelwafels

100 g	Gierstmeel
130 ml	Melk
5 ml	Olijfolie
10 g	Suiker
2 g	Bakpoeder
100 g	Aardappelen [gekookt]

Vorbereitung:

- Verwarm het product voor.
- Mix in een middelgrote kom de melk en de aardappelen met de blender.
- Meng de olijfolie, de suiker, het bakpoeder en het gierstmeel met de paarse aardappelpuree.
- Laat het mengsel 40 minuten rusten.
- Vet beide platen in met bakolie.

- Schep het beslag gelijkmatig op de onderste plaat.
- Sluit het product en bak gedurende 8 minuten.
- Dien onmiddellijk op.

● Banaanwafels

1	Banaan (ong. 140g)
1	Ei
50 ml	Melk
60 g	Grahammeel
3 g	Bakpoeder

Vorbereiding:

- Verwarm het product voor.
- Mix in een middelgrote kom de melk, het ei en de banaan met de blender.
- Voeg het bakpoeder en het meel toe aan het mengsel en meng goed.
- Vet beide platen in met bakolie.
- Schep het beslag gelijkmatig op de onderste plaat.
- Sluit het product en bak gedurende 8 minuten.
- Dien onmiddellijk op.

● Paarse rijstwafels

1	Ei
20 g	Suiker
200 g	Bloem
30 g	Boter
60 ml	Melk
28 ml	Maïsolie
3 g	Bakpoeder
–	Paarse rijst (gekookt)

Procedures

- Verwarm het product voor.
- Mix in een middelgrote kom de melk, het ei, de suiker, de bloem, de gesmolten boter en het bakpoeder.

- Voeg de maïsolie toe aan het mengsel en kneed tot een deeg ontstaat.
- Laat het deeg 1 uur op een warme plek rusten; het deeg zal in volume verdubbelen.
- Kneed het deeg om de lucht eruit te laten en verdeel het in kleine stukken.
- Laat de kleine deegstukken 20 minuten rusten.
- Rol de kleine deegstukken plat en wikkel de paarse rijst erin.
- Vet beide platen in met bakolie.
- Leg het deeg op de onderste plaat.
- Sluit het product en bak gedurende 8 minuten.
- Dien onmiddellijk op.

● Reiniging en onderhoud



⚠ GEVAAR! Risico op een elektrische schok!
Vóór reiniging: Haal de stekker van het product altijd uit het stopcontact.

⚠ GEVAAR! Risico op brandwonden! Reinig het product niet onmiddellijk na gebruik. Laat het product eerst afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING! Dompel de elektrische onderdelen van het product niet in water of een andere vloeistof. Houd het product nooit onder stromend water.

⚠ OPMERKING! Risico op schade! Maak het product niet schoon met een schuurmiddel, agressief reinigingsmiddel of harde borstel.



ⓘ OPMERKING: Reinig het product onmiddellijk nadat het is afgekoeld. Wanneer de etensresten zijn opgedroogd, zijn ze moeilijker te verwijderen.

Onderdeel	Reinigingsmethode
Behuizing	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Veeg de behuizing schoon met een licht bevochtigde doek. Voeg indien nodig een beetje afwasmiddel toe. <input type="checkbox"/> Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het product komen.
Bakplaten 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Veeg de platen schoon met een licht bevochtigde doek en afwasmiddel.
Openingen rond de bakplaten 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Verwijderen van vet en vloeistoffen: Gebruik een stuk keukenpapier. <input type="checkbox"/> Verwijderen van vastzittende aangebrachte resten: Gebruik een houten spatel of kleine houten prikkers.

- Na reiniging en voordat het product opnieuw wordt gebruikt: Veeg alle onderdelen grondig droog.

● Opslag

 **GEVAAR! Risico op brandwonden!** Berg het product na gebruik niet onmiddellijk op. Laat het product eerst afkoelen.

- Reinig het product voor opslag.
- Wikkel het netsnoer  rond de snoeropslag  aan de onderkant van het product.
- Berg het product op in de originele verpakking wanneer niet in gebruik.
- Berg het product op in een koele, droge plaats, beschermd tegen vocht en buiten het bereik van kinderen.

● Afvoer

De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke grondstoffen die u via de plaatselijke recyclingcontainers kunt afvoeren.



Neem de aanduiding van de verpakkingsmaterialen voor de afvalscheiding in acht. Deze zijn gemarkeerd met de afkortingen [a] en een cijfers [b] met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen / 20–22: papier en vezelplaten / 80–98: composietmaterialen.

Product:



Het product, waaronder het toebehoren, en de verpakkingsmaterialen kunnen worden gerecycled en zijn onderhevig aan een uitgebreide verantwoordelijkheid van de fabrikant.

Gooi ze apart weg, overeenkomstig de aangegeven Info-tri (informatie over afvalscheiding), voor een beter afvalbeheer. Het Triman-logo geldt alleen voor Frankrijk.



Informatie over de mogelijkheden om het uitgediende product na gebruik te verwijderen, verstrekt uw gemeentelijke overheid.



Gooi het afgedankte product omwille van het milieu niet weg via het huisvuil, maar geef het af bij het daarvoor bestemde depot of het gemeentelijke milieupark. Over afgifteplaatsen en hun openingstijden kunt u zich bij uw aangewezen instantie informeren.

● Garantie

Het product werd volgens strenge kwaliteitsrichtlijnen gemaakt en voor de uitlevering zorgvuldig gecontroleerd. In geval van materiaal- of fabricagefouten hebt u tegenover de verkoper van het product wettelijke rechten. Uw wettelijke rechten worden op geen enkele manier door onze hieronder vermelde garantie beperkt.

De garantie voor dit product bedraagt 3 jaar vanaf aankoopdatum. De garantieperiode gaat in op de datum van aankoop. Bewaar het originele bewijs van aankoop op een veilige plek aangezien dit document nodig is als bewijs.

Alle beschadigingen of gebreken die reeds op het moment van aankoop aanwezig zijn, moeten meteen na het uitpakken van het product worden gemeld.

Mocht het product binnen 3 jaar na aankoopdatum een materiaal- of fabricagefout vertonen, zullen wij het – naar onze keuze – gratis voor u repareren of vervangen. De garantieperiode wordt door een plaatsgevonden garantieverlening niet verlengd. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Deze garantie vervalt als het product werd beschadigd of onjuist is gebruikt of onderhouden.

De garantie dekt materiaal- en fabricagefouten af. Deze garantie dekt geen productonderdelen die aan normale slijtage onderhevig zijn en daarom als verbruiksartikelen worden beschouwd (bv. batterijen, oplaadbare batterijen, slangen, inktpatronen), noch dekt zij schade aan breekbare onderdelen, bv. schakelaars of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

● Afwikkeling in geval van garantie

Om een snelle afhandeling van uw reclamatie te waarborgen dient u de volgende instructies in acht te nemen:

Houd bij alle vragen alstublieft de kassabon en het artikelnummer (IAN 479772_2410) als bewijs van aankoop bij de hand.

Het artikelnummer vindt u op de typeplaat, ingegraveerd, op het titelblad van uw handleiding (linksonder) of als sticker op de achter- of onderzijde.

Wanneer er storingen in de werking of andere gebreken optreden, dient u eerst telefonisch of per e-mail contact met de onderstaande service-afdeling op te nemen.

Een als defect geregistreerd product kunt u dan samen met uw aankoopbewijs (kassabon) en vermelding van de concrete schade alsmede het tijdstip van optreden voor u franco aan het u mee gedeelde servicepunt verzenden.

● Service

 **Service Nederland**
Tel.: 08000225537
E-Mail: owim@lidl.nl



 **Service België**
Tel.: 080071011
Tel.: 80023970 (Luxemburg)
E-Mail: owim@lidl.be



Verwendete Warnhinweise und Symbole	Seite 34
Einleitung	Seite 35
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	Seite 35
Lieferumfang	Seite 35
Teilebeschreibung	Seite 35
Technische Daten	Seite 35
Sicherheitshinweise	Seite 35
Vor der ersten Verwendung	Seite 39
Bedienung	Seite 39
Ein-/Ausschalten	Seite 39
Waffeln	Seite 40
Rezepte	Seite 40
Belgische Waffeln	Seite 40
Blaubeerwaffeln	Seite 41
Schinken-Käse-Waffeln	Seite 41
Belgische Brownie-Waffeln	Seite 41
Kürbisgewürzwaffeln	Seite 42
Glutenarme Waffeln	Seite 42
Glutenarme Matcha-Waffeln	Seite 43
Kartoffel-Waffeln	Seite 43
Bananen-Waffeln	Seite 43
Lila Reiswaffeln	Seite 44
Reinigung und Pflege	Seite 44
Lagerung	Seite 45
Entsorgung	Seite 45
Garantie	Seite 45
Abwicklung im Garantiefall	Seite 46
Service	Seite 46

Verwendete Warnhinweise und Symbole

In dieser Bedienungsanleitung und auf der Verpackung werden die folgenden Warnhinweise verwendet:

 <p>GEFAHR! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Gefahr“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge hat.</p>	 Wechselstrom/-spannung
	Hz Hertz [Netzfrequenz]
	W Watt
 <p>WARNING! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Warnung“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine schwere Verletzung oder den Tod zur Folge haben kann.</p>	 HINWEIS: Dieses Symbol mit dem Signalwort „Hinweis“ bietet weitere nützliche Informationen.
	 Verwenden Sie das Produkt nur in trockenen Innenräumen.
 <p>VORSICHT! Dieses Symbol mit dem Signalwort „Vorsicht“ bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringe oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.</p>	 Gefahr – Risiko eines Stromschlags!
	 Achtung, heiße Oberfläche!
 <p>Dieses Gerät ist als Schutzklasse I eingestuft und muss geerdet werden.</p>	 Lebensmittelecht Dieses Produkt hat keine negativen Auswirkungen auf Geschmack oder Geruch.
 <p>Das CE-Zeichen bestätigt Konformität mit den für das Produkt zutreffenden EU-Richtlinien.</p>	 Sicherheitshinweise  Handlungsanweisungen

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.

● Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Produkt ist zur Herstellung von Waffeln vorgesehen. Verwenden Sie es für keine anderen Zwecke.
- Das Produkt ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten und nicht für gewerbliche Zwecke vorgesehen.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund unsachgemäßer Verwendung.

● Lieferumfang

Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Produkts, ob die Lieferung vollständig ist und alle Teile in ordnungsgemäßem Zustand sind. Entfernen Sie vor der Verwendung sämtliche Verpackungsmaterialien.

- 1 Waffeleisen
- 1 Bedienungsanleitung

● Teilebeschreibung

- 1 Verriegelung
- 2 Rote Kontrollleuchte [Betrieb]
- 3 Grüne Kontrollleuchte [Bereit]
- 4 Kabelaufwicklung
- 5 Anschlussleitung mit Netzstecker
- 6 Heizplatten

● Technische Daten

Eingangsspannung:	220–240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	680–820 W
Schutzklasse:	I
Zertifizierung	
HG11357B:	GS [TÜV RHEINLAND]
HG11357B-BS:	–



Sicherheitshinweise

MACHEN SIE SICH VOR DER BENUTZUNG DES PRODUKTS MIT ALLEN SICHERHEITS- UND BEDIENHINWEISEN VERTRAUT! WENN SIE DIESES PRODUKT AN ANDERE WEITERGEBEN, GEBEN SIE AUCH ALLE DOKUMENTE WEITER!

Im Falle von Schäden aufgrund der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung erlischt Ihr Garantieanspruch! Für Folgeschäden wird keine Haftung übernommen! Im Falle von Sach- oder Personenschäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Sicherheitshinweise wird keine Haftung übernommen!

Kinder und Personen mit Einschränkungen

⚠️ WARNUNG! LEBENSGEFAHR UND UNFALLGEFAHR FÜR SÄUGLINGE UND KINDER!

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial unbeaufsichtigt. Das Verpackungsmaterial stellt eine Erstickungsgefahr dar. Kinder unterschätzen die damit verbundenen Gefahren häufig. Halten Sie Kinder stets von Verpackungsmaterialien fern.

- Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen.

- Die vom Benutzer durchzuführende Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Produkt und der Anschlussleitung fernzuhalten.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- ⚠️ **WARNUNG!** Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen. Verwenden Sie das Produkt ausschließlich dieser Anleitung entsprechend. Versuchen Sie nicht, das Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.

Elektrische Sicherheit

- ⚠️ **GEFAHR! Stromschlagrisiko!** Versuchen Sie niemals, das Produkt selbst zu reparieren. Im Fall einer Fehlfunktion dürfen Reparaturen ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

⚠ GEFAHR! Verbrennungsrisiko! Das Produkt wird während der Verwendung heiß. Berühren Sie das Produkt nicht während oder unmittelbar nach der Verwendung.
Fassen Sie das Produkt nur am Griff an, wenn es in Betrieb ist und während es abkühlt. Bei der Verwendung ist Vorsicht geboten, da am Griff eine geringe Wärmeentwicklung auftreten kann.

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

⚠ WARNUNG! Stromschlagrisiko! Verwenden Sie kein 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 fallen gelassen wurde oder wenn es sichtbare Schäden aufweist.

- Dieses Produkt ist ständig eingeschaltet, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bevor Sie das Produkt mit dem Stromnetz verbinden, überprüfen Sie, ob die Spannung und der Nennstrom den am Typenschild des Produktes angegebenen Details zur Stromversorgung entsprechen.
- Überprüfen Sie den Netzstecker und die Anschlussleitung regelmäßig auf Schäden. Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Schützen Sie die Anschlussleitung vor Schäden. Lassen Sie sie nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder biegen Sie sie nicht. Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Oberflächen und offenen Flammen fern.

Bedienung

- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Bewegen Sie das Produkt nicht, wenn es in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Produkt nicht auf heißen Oberflächen (Gasherd, Elektroherd, Ofen usw.) ab. Betreiben Sie das Produkt auf einer flachen, stabilen, sauberen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
- Decken Sie das Produkt nicht ab, solange es in Gebrauch ist oder kurz nach dem Gebrauch, solange es noch warm ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht von den Platten eingeklemmt wird oder die Ränder der Platten berührt.
- Die Verwendung von Verlängerungsleitungen wird nicht empfohlen. Falls der Einsatz einer Verlängerungsleitung erforderlich sein sollte, muss sie für einen Stromfluss von mindestens 10 A vorgesehen sein.

- Verlegen Sie Anschluss- und Verlängerungsleitungen so, dass niemand darüber stolpern und nichts beschädigt werden kann.
- Dieses Produkt ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Bauernhöfe;
 - durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.“

Reinigung und Aufbewahrung

- ⚠️ WARNUNG! Verletzungsrisiko!** Trennen Sie das Produkt vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen oder wenn es nicht in Verwendung ist.

- Bewahren Sie das heiße Produkt nicht in einem Schrank oder in der Verpackung auf.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose.
- Schützen Sie das Produkt, die Anschlussleitung und den Netzstecker vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Schützen Sie das Produkt vor Hitze. Positionieren Sie das Produkt nicht in der Nähe von offenen Flammen oder Wärmequellen wie Öfen oder Heizgeräten.
- Anweisungen zur Reinigung des Produkts finden Sie im Kapitel „Reinigung und Pflege“.

● **Vor der ersten Verwendung**

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie, ob alle Teile vollständig sind.

- Während der Produktion werden einige Teile zu ihrem Schutz mit einem dünnen Ölfilm überzogen. Betreiben Sie das Produkt vor der ersten Verwendung ohne jeglichen Inhalt, damit eventuelle Rückstände verdampfen.
- Reinigen Sie das Produkt und die Zubehörteile (siehe „Reinigung und Pflege“).

● **Bedienung**

① **HINWEISE:**

- Wenn das Produkt die ersten Male aufgeheizt wird, kann ein schwacher Geruch auftreten. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
- Entsorgen Sie die Waffeln des ersten Durchgangs.

● **Ein-/Ausschalten**

- Produkt einschalten: Verbinden Sie den Netzstecker **[5]** mit einer geeigneten Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **[2]** leuchtet.
- Produkt ausschalten: Ziehen Sie den Netzstecker **[5]** aus der Steckdose. Die rote Kontrollleuchte **[2]** erlischt.

Leuchtanzeigen	Status
Rote Anzeige aus & grüne Anzeige aus	Produkt aus
Rote Anzeige an & grüne Anzeige aus	Produkt wird vorgeheizt / nachgeheizt.
Rote Anzeige an & grüne Anzeige an	Die optimale Temperatur ist erreicht.

- ① **HINWEIS:** Während des Betriebs schaltet sich die grüne Kontrollleuchte **[3]** gelegentlich ein und aus. Dies zeigt an, dass das Produkt wieder auf die Backtemperatur aufheizt.

● Waffeln

❗ HINWEISE:

- Fetten Sie beide Heizplatten **6** mit geeignetem Speiseöl ein.
 - Lassen Sie das Produkt geschlossen, während es aufheizt.
 - Überfüllen Sie das Produkt nicht.
1. Heizen Sie das Produkt auf, bis die grüne Kontrollleuchte **3** leuchtet.
 2. Ziehen Sie an der Verriegelung **1**. Öffnen Sie das Produkt.
 3. Verteilen Sie den Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte **6**. Beispielrezepte finden Sie im folgenden Kapitel.
 4. Schließen Sie das Produkt. Schließen Sie die Verriegelung **1**. Die Waffeln werden nun gebacken.
 5. Wenn der Backvorgang abgeschlossen ist: Ziehen Sie den Netzstecker **5** aus der Steckdose.

Verarbeitungstabelle – Waffeleisen

	Portion	Zubereitungszeit
Belgische Waffeln	2	Ca. 20 Min.
Blaubeer-Waffeln	2	Ca. 20 Min.
Schinken-Käse-Waffeln	2	Ca. 20 Min.
Belgische Brownie-Waffeln	2	Ca. 15 Min.
Pumpkin-Spice-Waffeln	2	Ca. 15 Min.
Glutenarme Waffeln	2	Ca. 30 Min.
Glutenarme Matcha-Waffeln	2	Ca. 30 Min.
Kartoffel-Waffeln	2	Ca. 60 Min.

	Portion	Zubereitungszeit
Bananen-Waffeln	2	Ca. 20 Min.
Lila Reiswaffeln	4	Ca. 120 Min.

● Rezepte

● Belgische Waffeln

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



Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Eier, Vanillezucker, Zucker und Butter vermengen.
3. Backpulver, Hälfte des Mehls und Hälfte der Milch in die Schüssel hinzugeben und verrühren.
4. Restliches Mehl und restliche Milch hinzugeben und verrühren, bis der Teig cremig ist.
5. Fetten Sie beide Heizplatten **6** mit geeignetem Speiseöl ein.
6. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte **6** verteilen.
7. Produkt schließen und Waffeln 8 Minuten lang backen.
8. Sofort servieren.

● Blaubeerwaffeln

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

Zubereitung:



1. Produkt vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Öl, Milch, Eier und Zucker verquirlen.
3. Mehl und Backpulver hinzugeben und verrühren, bis alles gut vermengt ist.
4. Blaubeeren unterheben.
5. Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
6. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte  verteilen.
7. Produkt schließen und Waffeln ca. 10 Minuten lang backen, bis die Farbe goldbraun ist.
8. Sofort servieren.

● Schinken-Käse-Waffeln

570 g	Hash-Brown-Kartoffeln (tiefgekühlt)
225 g	Schwarzwälder Schinken (gewürfelt)
200 g	Cheddar-Käse (gerieben)
3	Eier (verquirlt)
2 Zehen	Knoblauch (gehackt)
2 TL	Frische Petersilienblätter (gehackt)
1 TL	Getrockneter Thymian
1 TL	Geräuchertes Paprikapulver
–	Salz

–	Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
---	-------------------------------------

Zubereitung:



1. Hash-Brown-Kartoffeln auftauen.
2. Produkt vorheizen.
3. In einer großen Schüssel Hash-Brown-Kartoffeln, Schinken, Käse, Eier, Knoblauch, Petersilie, Thymian und Paprikapulver vermengen. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.
4. Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
5. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte  verteilen.
6. Produkt schließen und Waffeln ca. 7 Minuten lang backen, bis die Waffeln goldbraun und knusprig sind.
7. Sofort servieren.

● Belgische Brownie-Waffeln

180 g	Allzweckmehl
65 g	Ungesüßtes Kakaopulver
20 g	Kristallzucker
1 TL	Backpulver
1 TL	Meersalz
10 EL	Ungesalzene Butter (geschmolzen)
2	Eier
2 TL	Vanilleextrakt
60 ml	Wasser
120 g	Mini-Schokoladen-Chips
Optional	Puderzucker, Vanilleeis, Schokoladensofe

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Kakaopulver, Zucker, Backpulver und Salz vermengen.
3. Butter schmelzen und zum Abkühlen beiseitestellen.



4. In einer kleinen Schüssel Eier, Vanilleextrakt und Wasser verquirlen.
5. Eiemischung mit der Trockenmischung vermengen.
6. Geschmolzene Butter hinzugeben und alles vermengen.
7. Schokoladen-Chips unterheben.
8. Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
9. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte  verteilen.
10. Produkt schließen und Waffeln ca. 3 Minuten lang backen.
11. Produkt öffnen, um die Waffeln zu überprüfen. Die Waffeln sollten vollständig geformt sein, sich aber weich anfühlen.
12. Optional: Waffeln mit Puderzucker, Vanilleeis oder Schokoladensoße servieren.

● Kürbisgewürzwaffeln

250 g	Allzweckmehl
2 TL	Backpulver
1 TL	Natron
2 TL	Zimt (gemahlen)
1,5 TL	Kürbiskuchengewürz
¼ TL	Ingwer (gemahlen)
¼ TL	Salz
3	Eier (bei Zimmertemperatur)
225 g	Kürbispüree
4 EL	Ungesalzene Butter (geschmolzen)
50 g	Zucker (weiß oder braun)
60 ml	Ahornsirup
1 TL	Vanilleextrakt
360 ml	Vollmilch (bei Raumtemperatur)

Optional	
90 g	Pekannüsse (halbiert)
360 ml	Ahornsirup

Zubereitung:

1. Produkt vorheizen.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Natron, Zimt, Kürbiskuchengewürz, Ingwer und Salz vermengen.
3. Butter schmelzen und zum Abkühlen beiseitestellen.
4. In einer kleinen Schüssel Eier, Kürbispüree, Vanilleextrakt, Ahornsirup und Milch verquirlen.
5. Eiemischung mit der Trockenmischung vermengen.
6. Geschmolzene Butter hinzugeben und alles vermengen.
7. Fetten Sie beide Heizplatten  mit geeignetem Speiseöl ein.
8. Teig gleichmäßig auf der unteren Heizplatte  verteilen.
9. Produkt schließen und Waffeln ca. 3 Minuten lang backen.
10. Produkt öffnen, um die Waffeln zu überprüfen. Die Waffeln sollten vollständig geformt sein, sich aber weich anfühlen.
11. Optional: Waffeln mit Pekannüssen und Ahornsirup servieren.

● Glutenarme Waffeln

2	Eier
80 g	Glutenarmes Mehl
30 g	Butter
30 g	Zucker
50 ml	Milch
20 g	Maisstärke
4 g	Backpulver

Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Ei, glutenarmes Mehl, Butter, Zucker, Milch, Maisstärke und Backpulver vermischen.
3. Die Mischung 10 Minuten ruhen lassen.
4. Fetten Sie beide Heizplatten mit Speiseöl ein.
5. Den Teig gleichmäßig auf die untere Platte verteilen.
6. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für 8 Minuten.
7. Sofort servieren.

● Glutenarme Matcha-Waffeln

150 g	Glutenarmes Mehl
55 ml	Milch
3 g	Matcha-Pulver
15 g	Zucker
1	Ei
15 g	Butter
2 g	Backpulver

Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Ei, glutenarmes Mehl, Butter, Zucker, Milch, Matchapulver und Backpulver vermischen.
3. Die Mischung 10 Minuten ruhen lassen.
4. Fetten Sie beide Heizplatten mit Speiseöl ein.
5. Den Teig gleichmäßig auf die untere Platte verteilen.
6. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für 8 Minuten.
7. Sofort servieren.

● Kartoffel-Waffeln

100 g	Hirsemehl
130 ml	Milch
5 ml	Olivenöl
10 g	Zucker
2 g	Backpulver
100 g	Kartoffeln (gekocht)

Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Milch und Kartoffeln mischen und mit dem Mixer vermengen.
3. Olivenöl, Zucker, Backpulver, Hirsemehl mit dem violetten Kartoffelbrei vermengen.
4. Die Mischung 40 Minuten ruhen lassen.
5. Fetten Sie beide Heizplatten mit Speiseöl ein.
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.

● Bananen-Waffeln

1	Bananen (ca. 140 g)
1	Ei
50 ml	Milch
60 g	Grahammehl
3 g	Backpulver

Vorbereitung:

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Milch, Ei und Banane mischen und mit dem Mixer vermengen.
3. Backpulver und Mehl mit der Mischung vermengen.
4. Fetten Sie beide Heizplatten mit Speiseöl ein.
5. Den Teig gleichmäßig auf die untere Platte verteilen.

6. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für 8 Minuten.
7. Sofort servieren.

● Lila Reiswaffeln

1	Ei
20 g	Zucker
200 g	Mehl
30 g	Butter
60 ml	Milch
28 ml	Maiskeimöl
3 g	Backpulver
–	Lila Reis (gekocht)

Vorgehensweise

1. Heizen Sie das Produkt vor.
2. In einer mittelgroßen Schüssel Milch, Ei, Zucker, Mehl, zerlassene Butter und Backpulver verrühren.
3. Mischen Sie das Maiskeimöl unter die Masse, bis sie zu einem Teig wird.
4. Legen Sie den Teig für 1 Stunde an einen warmen Ort, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt.
5. Diesen Teig kneten, die Luft darin entweichen lassen und dann in kleine Stücke schneiden.
6. Lassen Sie die kleinen Teigstücke 20 Minuten ruhen.
7. Die kleinen Teigstücke flachdrücken und den violetten Reis darin einwickeln.
8. Fetten Sie beide Heizplatten mit Speiseöl ein.
9. Legen Sie den Teig auf die untere Platte.
10. Schließen Sie das Produkt und backen Sie die Waffeln für 8 Minuten.
11. Sofort servieren.

● Reinigung und Pflege



- ⚠️ GEFAHR! Stromschlagrisiko!** Vor der Reinigung: Trennen Sie das Produkt immer von der Stromversorgung.

⚠️ GEFAHR! Verbrennungsrisiko! Reinigen Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

⚠️ WARNUNG! Tauchen Sie die elektrischen Teile des Produktes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Halten Sie das Produkt niemals unter fließendes Wasser.

⚠️ ACHTUNG! Risiko der Sachbeschädigung! Verwenden Sie zur Reinigung des Produkts keine scheuernden, aggressiven Reinigungsmittel oder harten Bürsten.

ⓘ HINWEIS: Reinigen Sie das Produkt unmittelbar, nachdem es abgekühlt ist. Sobald Lebensmittelreste angetrocknet sind, sind diese nicht einfach zu entfernen.

Teil	Reinigungsmethode
Gehäuse	<input type="checkbox"/> Wischen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Geben Sie ein wenig Reinigungsmittel hinzu, falls nötig. <input type="checkbox"/> Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Innere des Produkts gelangen.
Heizplatten 	<input type="checkbox"/> Wischen Sie die Platten mit einem leicht angefeuchteten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
Zwischenräume an den Heizplatten 	<input type="checkbox"/> Fett und Flüssigkeiten entfernen: Verwenden Sie ein Blatt Küchenpapier. <input type="checkbox"/> Anhaftende, angebrannte Rückstände entfernen: Verwenden Sie einen Holzspatel oder kleine Holzspieße.

- Nach der Reinigung und vor der erneuten Verwendung des Produkts: Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab.

● Lagerung

⚠ GEFAHR! Verbrennungsrisiko! Lagern Sie das Produkt nicht unmittelbar nach dem Betrieb. Lassen Sie das Produkt zunächst abkühlen.

- Reinigen Sie das Produkt vor der Lagerung.
- Wickeln Sie die Anschlussleitung **5** um die Kabelaufwicklung **4** an der Unterseite des Produkts.
- Lagern Sie das Produkt in der Originalverpackung, wenn es nicht verwendet wird.
- Bewahren Sie das Produkt an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor Feuchtigkeit und außerhalb der Reichweite von Kindern.

● 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.

Produkt:



Das Produkt inkl. Zubehör, die Anleitung und die Verpackungsmaterialien sind recyclebar und unterliegen einer erweiterten Herstellerverantwortung.

Entsorgen Sie diese getrennt, den abgebildeten Info-tri (Sortierinformation) folgend, für eine bessere Abfallbehandlung. Das Triman-Logo gilt nur für Frankreich.



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



Werfen Sie Ihr Produkt, wenn es ausgedient hat, im Interesse des Umweltschutzes nicht in den Hausmüll, sondern führen Sie es einer fachgerechten Entsorgung zu. Über Sammelstellen und deren Öffnungszeiten können Sie sich bei Ihrer zuständigen Verwaltung informieren.

● 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 479772_2410) 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

- DE Service Deutschland**
Tel.: 0800 5435 111
E-Mail: owim@lidl.de
- AT Service Österreich**
Tel.: 0800 292726
E-Mail: owim@lidl.at
- CH Service Schweiz**
Tel.: 0800562153
E-Mail: owim@lidl.ch

