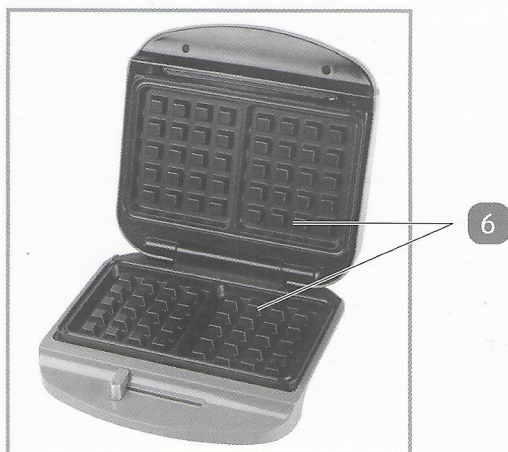


A



B



Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Griff
- 2 Temperaturregler
- 3 Netzkontrollleuchte
- 4 Betriebskontrollleuchte
- 5 Netzkabel (ohne Abb.)
- 6 Backformen antihaftbeschichtet
- 7 Bedienungsanleitung und Garantiekarte (ohne Abb.)

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

Bedienung

Benutzung des Waffeleisens

⚠ WARNUNG!

Die Backform bzw. Heizzone des Gehäusedeckels wird auch erhitzt, wenn dieser geöffnet ist. Seien Sie deshalb besonders vorsichtig um Verbrennungen und/oder Sachschäden zu vermeiden.

⚠ WARNUNG!

Halten Sie den Griff während des Backvorganges nicht fest – es besteht Verletzungsgefahr durch austretenden heißen Dampf.



Bereiten Sie den Waffelteig vor und stellen ihn griffbereit in die Nähe des Gerätes. Schließen Sie das Gerät erst danach an die Schutzkontakt-Steckdose an.



Rezeptvorschläge und Anregungen für Waffelteige sind in dieser Bedienungsanleitung aufgeführt.

Die besten Ergebnisse bei der Teigzubereitung erzielen Sie, wenn alle verwendeten Zutaten etwa die selbe Temperatur haben.



Wir empfehlen Ihnen bei den ersten Backversuchen zunächst nicht die maximale Temperatureinstellung zu wählen, sondern etwas niedriger zu beginnen und bei weiteren Backdurchgängen die Temperatur anzupassen, da die maximale Einstellung für manche Teigsorten zu heiß sein kann.



Teigrezepte mit viel Milch, Stärke oder Backpulver etc. neigen zum Anhaften, wir empfehlen Ihnen daher die Backplatten gelegentlich mit Butter, Margarine oder hitzebeständigem Pflanzenöl einzufetten. Sie vermeiden so ein Anhaften der Waffeln an den Backformen.

Die Temperatur lässt sich mit Hilfe des Temperaturreglers **2** einstellen, wobei die Temperatur von links nach rechts, also der Position MIN (niedrigste Temperatur) Richtung MAX (höchste Temperatur) zunimmt.

Zum Backen von Waffeln empfehlen wir eine relativ hohe Temperatureinstellung im Bereich des letzten (rechten) Drittels der möglichen Einstellung, also nahe der MAX-Position zu wählen. Je nach verwendeten Zutaten, Füllmenge und gewünschtem Bräunungsgrad, kann es nötig sein die Temperatureinstellung innerhalb dieses Bereiches anzupassen. Beachten Sie bitte, dass Sie möglicherweise etwas Erfahrung im Umgang mit dem Gerät benötigen, um die von Ihnen bevorzugte Einstellung zu finden und so das gewünschte Ergebnis (z. B. leicht oder stark gebräunt) zu erzielen. Eine niedrigere Einstellung sollten Sie wählen, wenn Sie Ihre Waffeln nach dem Backvorgang aufwärmen möchten.

- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an. Die rote Netzkontrollleuchte **3** zeigt die Verbindung an und der Heizvorgang beginnt.
- Stellen Sie nun den Temperaturregler **2** auf die gewünschte Temperatur. Die Betriebs-Kontrollleuchte **4** schaltet sich ein, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Fällt die Temperatur wieder unter den eingestellten Wert, beginnt erneut der Heizvorgang dies wird durch das Erlöschen der Betriebs-Kontrollleuchte **4** angezeigt. Hierdurch wird die Temperatur in etwa konstant gehalten (die Betriebs-Kontrollleuchte **4** schaltet sich während des Betriebes immer wieder an und aus).
- Bestreichen Sie die Backformen **6** der unteren und oberen Gehäusehälften mit einer geringen Menge weicher Butter, Margarine oder hitzebeständigem Pflanzenöl. Hierzu können Sie einen geeigneten Pinsel verwenden um die Vertiefungen in der jeweiligen Backform besser zu erreichen. Fetten Sie die Backflächen nicht zu häufig ein, Sie vermeiden dadurch, dass das Fett aus den Backformen **6** bzw. über die Ränder des Gerätes tritt. Ein einmaliges Einfetten reicht meist für mehrere Backdurchgänge aus.



Um zu gewährleisten, dass der Teig während des Backvorganges auch vollständig mit der oberen Backform in Berührung kommt und die Waffeln somit auf beiden Seiten gleichmäßig gebacken werden, empfehlen wir Ihnen den Teig bis zur Oberkante der inneren Erhebungen der jeweiligen Backform zu füllen. Verteilen Sie den Teig gleichmäßig, sodass die gesamte Backform mit dem Teig aus gefüllt ist.

- Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, also die Betriebs-Kontrollleuchte **4** aufleuchtet, geben Sie etwas von Ihrem vorbereiteten Teig auf die unteren

Backformen **6** und verteilen ihn gleichmäßig. Füllen Sie nicht zu viel Teig ein. Bei einer Überfüllung quillt der Teig beim Schließen des Gerätedeckels über den Rand der Backformen **6** und verunreinigt Gerät und Arbeitsfläche.



Die richtige Füllmenge und die korrekte Backzeit sowie die Wahl der richtigen Temperatureinstellung sind in hohem Maße von der Konsistenz (dünn- oder dickflüssig) des Teiges und von den verwendeten Zutaten sowie von Ihren Vorlieben abhängig. Beachten Sie bitte, dass Sie möglicherweise etwas Erfahrung im Umgang mit dem Gerät benötigen um das von Ihnen bevorzugte Ergebnis (z. B. leicht oder stark gebräunt) zu erzielen.

- Schließen Sie den Deckel des Gerätes nach dem Einfüllen des Teiges damit die Waffeln unten und oben eine gleichmäßige Bräunung erhalten. Öffnen Sie den Deckel bitte frühestens nach ca. 2-3 Minuten Backzeit, um das Backergebnis zu kontrollieren. Öffnen Sie den Deckel nicht zu oft, da die oberen Backformen **6** sonst schnell abkühlen und Sie dadurch ein ungleichmäßiges Bräunungsergebnis erhalten könnten.
- Je nach Rezept, eingestellter Temperatur und gewünschtem Bräunungsgrad beträgt die Backzeit ca. 6-10 Minuten.
- Die fertiggebackenen Waffeln können Sie nach der Backzeit mit einem geeigneten, hitzebeständigen Holz- oder Kunststoffpfannwender entnehmen. Achten Sie in jedem Fall darauf, dass Sie die Backflächen bzw. die Backformen **6** nicht zerkratzen.



Je nach Zutaten und Konsistenz des verwendeten Waffelteiges kann es aufgrund der eng aneinanderliegenden Vertiefungen der Backformen in seltenen Fällen dazu kommen, dass die gebackene Waffel in der Backform des Gerätedeckels haften bleibt oder der Gerätedeckel nicht sofort zu öffnen ist. Fassen Sie in solchen Fällen keinesfalls die heißen Oberflächen des Gerätes an. Verwenden Sie geeignete Kochhandschuhe und/oder einen geeigneten Pfannwender um den Gerätedeckel zu öffnen bzw. die Waffel aus dem Gerät zu nehmen.

⚠️ WARNUNG!

Vorsicht, die Waffeln sind nach der Entnahme noch sehr heiß! Lassen Sie die Waffeln vor dem Verzehr ausreichend abkühlen. Verbrennungsgefahr!

Wenn Sie danach noch weitere Waffeln backen möchten, schließen Sie den Geräte-
deckel wieder und warten bis das Gerät bzw. die Backformen **6** die nötige Tempe-
ratur erreicht haben.

HINWEIS!

**Beachten Sie bitte, dass die nächsten Waffeln möglicher-
weise in kürzerer Zeit gebacken sind, da die Backformen
6 einen Teil der Wärme speichern. Es ist möglich, dass ei-
nige Backdurchgänge benötigt werden, um die optimalen
Ergebnisse zu erzielen.**

**Verwenden Sie zur Entnahme der Waffeln keinesfalls metallene oder andere
scharfkantige Gegenstände. Dadurch wird sichergestellt, dass die Antihaf-
tschichtung nicht beschädigt wird, die Waffeln leicht zu entnehmen sind und
nicht ankleben.**

Das Gerät muss nach jeder Benutzung vom Netz getrennt werden, indem der Stecker
aus der Schutzkontakt-Steckdose gezogen wird. Lassen Sie das Gerät auf Raumtem-
peratur abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen.

TIPPS:

- Der richtige Waffelteig ist eher etwas dick- bzw. zähflüssig, er sollte keinesfalls zu dünn sein.
- Ist der Teig zu dünn, empfehlen wir die Zugabe von etwas Mehl.
- Bei zu dickem Teig empfehlen wir die Zugabe von etwas Mineralwasser oder Milch.
- Sollten Ihre Waffeln beim Backen zu wenig aufgehen, können Sie etwas Backpulver hinzu geben.
- Vorsicht bei der Verwendung von stark flüssigkeitshaltigen Zutaten, die Flüssigkeit kann beim Backvorgang an den Seiten des Gerätes austreten.

Rezepte

Leckere Waffeln selbstgemacht – Hier einige Rezeptvorschläge für Grundteige, die Sie nach Belieben verfeinern können.

Die aufgeführten Mengenangaben in den Rezeptvorschlägen sind als Richtwerte anzusehen, Sie können die Mengen je nach Bedarf, verhältnismäßig anpassen.

Grundteig 1

Zutaten:	Menge:
Butter (weich)	375 g
Zucker	375 g
Eier	9 (Größe M)
Vanillezucker	3 Päckchen
Zitronensaft oder Zitronenaroma	½ Teelöffel
Mehl	375 g
Backpulver	1 Messerspitze
Mineralwasser	1 Schuss
Milch	nach Bedarf

Zubereitung:

Die weiche Butter und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen – Eier, Vanillezucker und Zitronensaft unterrühren. Mehl und Backpulver hinzu geben und verrühren nun einen Schuss Mineralwasser hinzu geben und die Milch einrühren, sodass sich ein dickflüssiger Teig ergibt.

Grundteig 2

Zutaten:	Menge:
Margarine (weich)	600 g
Zucker	300 g
Eier	12 (Größe M)
Vanillezucker	3 Päckchen
Rum oder Rumaroma	1 Teelöffel
Mehl	600 g
Backpulver	1/2 Teelöffel
(Milch)	

Zubereitung:

Die weiche Margarine und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen – Eier, Vanillezucker und Rum unterrühren. Mehl und Backpulver hinzu geben und verrühren, sodass sich ein dickflüssiger Teig ergibt.

Diese Masse wird sehr zäh, fügen Sie bei Bedarf etwas Milch hinzu.

Grundteig 3

Zutaten:	Menge:
Margarine (weich)	250 g
Zucker	250 g
Eier	6 (Größe M)
Vanillezucker	2 Päckchen
Mehl	500 g
Backpulver	1 Teelöffel
Milch	500 ml

Zubereitung:

Die weiche Margarine und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen – die Eier und Vanillezucker unterrühren. Mehl und Backpulver hinzu geben und verrühren, anschließend die Milch unterrühren, sodass sich ein dickflüssiger Teig ergibt. Dieses Grundrezept kann auch ohne Eier zubereitet werden! In diesem Fall die halbe Menge Milch durch Wasser ersetzen.

TIPPS:

- Dem Grundrezept ggf. eine Prise Salz hinzufügen, das gibt mehr Geschmack.
- Ein Schuss Mineralwasser lässt den Teig locker werden.
- Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zum Schluss vorsichtig unter die fertige Teigmasse ziehen – so werden die Waffeln knuspriger.

Rezept für „Dicke Waffeln“ (Brüsseler Art)

Zutaten:	Menge:
flüssige Margarine	100 g
Eier	3
Vanillezucker	3 Päckchen
Mehl	250 g
Backpulver	1½ Teelöffel
Salz	½ Teelöffel
Milch	250 ml

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Mehl, Backpulver, Salz, Vanillezucker und wenig Milch verrühren. Mit den Eigelben und der Restmilch zu einem lockeren Teig aufschlagen. Flüssige Margarine dazugeben, Eischnee vorsichtig untermengen. Sofort backen.

Zubereitung:

Die weiche Margarine und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen – die Eier und Vanillezucker unterrühren. Mehl und Backpulver hinzu geben und verrühren, anschließend die Milch unterrühren, sodass sich ein dickflüssiger Teig ergibt. Dieses Grundrezept kann auch ohne Eier zubereitet werden! In diesem Fall die halbe Menge Milch durch Wasser ersetzen.

TIPPS:

- Dem Grundrezept ggf. eine Prise Salz hinzufügen, das gibt mehr Geschmack.
- Ein Schuss Mineralwasser lässt den Teig locker werden.
- Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zum Schluss vorsichtig unter die fertige Teigmasse ziehen – so werden die Waffeln knuspriger.

Rezept für „Dicke Waffeln“ (Brüsseler Art)

Zutaten:	Menge:
flüssige Margarine	100 g
Eier	3
Vanillezucker	3 Päckchen
Mehl	250 g
Backpulver	1½ Teelöffel
Salz	½ Teelöffel
Milch	250 ml

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Mehl, Backpulver, Salz, Vanillezucker und wenig Milch verrühren. Mit den Eigelben und der Restmilch zu einem lockeren Teig aufschlagen. Flüssige Margarine dazugeben, Eischnee vorsichtig untermengen. Sofort backen.

Wartung, Reinigung und Pflege

⚠ WARNUNG!

Ziehen Sie bitte immer den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es säubern und verstauen!

⚠ WARNUNG!

Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt. Das Gerät nie in Wasser tauchen. Stromschlaggefahr!

Um die Backformen **6** zu reinigen, entfernen Sie zunächst die Krümel mit einer weichen Bürste oder einem Backpinsel. Dann nehmen Sie Küchenpapier oder ein trockenes Tuch, um Fettrückstände aufzusaugen.

Entfernen Sie dann alle Speisereste mit einem feuchten, gut ausgewringenen Tuch. Mit einer weichen, leicht angefeuchteten Spülbürste, lassen sich die Backformen auch sehr gut reinigen. Alle Teile gut trocken reiben.

HINWEIS!

Benutzen Sie zur Reinigung des Gerätes bzw. Backformen nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel oder scharfkantige Gegenstände.

Zur Reinigung des Geräteäußeren benutzen Sie ein trockenes, allenfalls mäßig feuchtes, gut ausgewringenes Tuch und reiben anschließend das Gehäuse trocken. Vergewissern Sie sich, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt.

Aufbewahrung

1. Reinigen Sie das Gerät wie unter Wartung, Reinigung und Pflege beschrieben.
2. Lagern sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen und für Kinder unzugänglichen Platz, vorzugsweise in der Originalverpackung.
3. Stellen Sie sicher, dass das Gerät während der Lagerung bzw. eines Transports nicht herunterfällt oder kippt.

Die Waffeln sind zu hell gebräunt.	Die Backzeit war zu kurz.	Die Temperatur-einstellung zu niedrig.
Die Waffeln sind zu dunkel gebräunt.	Die Backzeit war zu lang.	Die Temperatur-einstellung zu hoch.
Die Waffeln werden unter-schiedlich gebräunt.	Zu wenig Teig verwendet.	Die Temperatur-einstellung zu niedrig.
Der Teig ist übergebacken.	Sie haben zuviel Teig verwendet.	Die Temperatur-einstellung zu hoch.
Die Waffeln sind zu hart gebräunt.	Die Backzeit war zu kurz.	Die Temperatur-einstellung zu niedrig.
Die Waffeln sind zu weich gebräunt.	Die Backzeit war zu lang.	Die Temperatur-einstellung zu hoch.