giles & posner®
Sorbet

Herz-
Waffeleisen
BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte bewahren Sie diese Informationen zur späteren Verwendung auf.

Sicherheitshinweise

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets die grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.
Überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der des lokalen Netzwerks übereinstimmt, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen dieses Gerät nur verwenden, wenn sie in dessen sichere Verwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen oder überwacht werden.
Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt werden kann, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
Wenn das Netzkabel, der Stecker oder ein Teil des Geräts defekt sind oder dieses fallen gelassen oder beschädigt wurde, stellen Sie die Benutzung des Produkts umgehend ein, um potenzielle Verletzungen zu vermeiden.
Dieses Gerät enthält keine Teile, die vom Benutzer gewartet werden können. Reparaturen dürfen nur von einem ausgebildeten Elektriker durchgeführt werden.
Durch unsachgemäße Reparaturen kann der Benutzer Risiken ausgesetzt werden.
Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
Das Gerät muss sich, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt, außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel von Hitze oder scharfen Kanten fern, die Schäden verursachen könnten.
Halten Sie das Netzkabel von Teilen des Geräts fern, die während des Betriebs heiß werden könnten.
Halten Sie das Gerät von anderen Geräten fern, die Wärme ausstrahlen.
Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es an das Stromnetz angeschlossen ist.
Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker von Hand ab.
Ziehen oder tragen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.
Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
Berühren Sie keine Bereiche des Geräts, die heiß werden können, oder die Heizkomponenten des Geräts, da dies zu Verletzungen führen kann.
Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände mit diesem Gerät. Verwenden Sie nur Pfannenwender aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um eine Beschädigung der Antihaftbeschichtung zu vermeiden.
Trennen Sie das Gerät immer nach der Verwendung und vor jeder Reinigung oder Wartung durch den Benutzer vom Stromnetz.
Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät nach der Verwendung vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät wegräumen.
Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, die sich für den Benutzer in einer angenehmen Höhe befindet.
Es wird nicht empfohlen, das Gerät zusammen mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.
Dieses Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden, außer dem im Lieferumfang des Geräts enthaltenen.
Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es sollte nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.
Die Außenfläche des Geräts kann während des Betriebs heiß werden.

ACHTUNG: Heiße Oberfläche – Berühren Sie keine heißen Bereiche und Bauteile des Geräts.
Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf das Heizelement gelangt.

WARNUNG: Halten Sie das Gerät von entflammbaren Materialien fern.

Pflege und Wartung

Bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen, trennen Sie das

Waffeleisen vom Stromnetz und überprüfen Sie, ob es vollständig abgekühlt ist.
SCHRITT 1: Wischen Sie das Gehäuse des Waffeleisens mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.
SCHRITT 2: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihaftbeschichteten Backplatten auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch sauber. Verwenden Sie für schwer zu entfernende Essensreste einen nicht scheuernden Topfkratzer.
Tauchen Sie das Waffeleisen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung des Waffeleisens, da dies zu Schäden an der Oberfläche führen kann.
HINWEIS: Das Waffeleisen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

1. Herz-Waffeleisen
2. Oberes Gehäuse
3. Unteres Gehäuse
4. Cool-Touch-Griff
5. Rote Betriebs-/Temperaturanzeige
6. Antihaftbeschichtete Backplatten
7. Rutschfeste Füße

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie das Waffeleisen gründlich gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Pflege und Wartung".

HINWEIS: Wenn Sie das Waffeleisen zum ersten Mal verwenden, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist normal und lässt nach kurzer Zeit nach. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in der Umgebung des Waffeleisens.

Verwenden des Herz-Waffeleisens

Tragen Sie vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Backspray auf die antihaftbeschichteten Backplatten auf und reiben Sie es mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung verlängert und das Anhaften der Waffeln verhindert.
SCHRITT 1: Bereiten Sie den Waffelteig zu.
SCHRITT 2: Schließen Sie das Waffeleisen an die Stromversorgung an und schalten Sie es ein. Die rote Betriebs-/Temperaturanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass das Waffeleisen eingeschaltet wurde und aufheizt.
SCHRITT 3: Heizen Sie das Waffeleisen ca. 2 Minuten vor. Die rote Betriebs-/Temperaturanzeige erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.
SCHRITT 4: Öffnen Sie das Waffeleisen mit Hilfe des Cool-Touch-Griffs und mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen vorsichtig.
SCHRITT 5: Gießen Sie einen Teil des Teigs in die Mitte der unteren antihaftbeschichteten Backplatte und schließen Sie das Waffeleisen dann vorsichtig. Um das Verschütten von Teig zu vermeiden, gießen Sie langsam eine kleine Menge davon in die Mitte der Backplatte und warten Sie, bis sich die Masse gleichmäßig verteilt, bevor Sie mehr dazugeben.
SCHRITT 6: Backen Sie die Waffeln ca. 6–10 Minuten oder goldbraun; prüfen Sie sie regelmäßig durch vorsichtiges Öffnen des Waffeleisens mit hitzebeständigen Handschuhen. Öffnen Sie das Waffeleisen erst nach 4 Minuten Backzeit, da die Waffeln sonst nicht aufgehen. Bei Bedarf können die Waffeln etwas länger gebacken werden, bis sie entsprechend gebräunt sind.
SCHRITT 7: Öffnen Sie nach dem Backen vorsichtig das Waffeleisen mit den hitzebeständigen

Ofenhandschuhen und entfernen Sie die Waffeln mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz.
Wenn Sie mehrere Portionen Waffeln zubereiten, schließen Sie das Waffeleisen nach dem Entnehmen einer Portion, um die Wärme zu bewahren.
SCHRITT 8: Schalten Sie das Waffeleisen aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Waffeleisen zum Abkühlen offen.

HINWEIS: Die antihaftbeschichtete Backplatte darf nicht überfüllt werden; der Teig dehnt sich beim Backen aus. Es wird empfohlen, jede Vertiefung zu ⅔ zu füllen.
Heizen Sie die antihaftbeschichteten Backplatten immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Während der Verwendung schaltet sich die rote Betriebs-/Temperaturanzeige ein und aus, um anzuzeigen, dass das Waffeleisen die ausgewählte Temperatur hält.
ACHTUNG: Seien Sie beim Backen vorsichtig, da das Waffeleisen Dampf abgibt.
WARNUNG: Das Waffeleisen und die Backplatten werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Tipps und Tricks

1. Wenn Sie einen Teig verwenden, gießen Sie langsam eine kleine Menge auf die antihaftbeschichteten Backplatten und warten Sie, bis die Masse gleichmäßig verteilt ist, bevor Sie mehr hinzufügen, um ein Überfüllen zu vermeiden.
2. Das Sieben trockener Zutaten wie Mehl sorgt für eine glatte Konsistenz und verhindert Klumpen.
3. Öffnen Sie das Waffeleisen nicht während des Backvorgangs, da Wärme entweichen kann und sich sonst keine Blasen bilden können.
4. Der beste Hinweis für fertige Waffeln ist, wenn kein Dampf mehr aus dem Waffeleisen entweicht.
5. Verwenden Sie zum Vorbereiten der Backplatten immer Butter oder Backspray. Dadurch wird nicht nur die Antihaftbeschichtung geschützt, sondern auch das Entfernen der gebackenen Waffeln erleichtert.
6. Die Verwendung von hitzebeständigem Kunststoff- oder Holzbesteck trägt zum Schutz der Antihaftbeschichtung bei.
7. Um bei der Verwendung des Waffeleisens Zeit zu sparen, bereiten Sie die Zutaten und den Teig rechtzeitig vor.

Aufbewahrung

Vergewissern Sie sich, dass das Waffeleisen abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie es an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.
Wickeln Sie das Kabel niemals fest um das Waffeleisen. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten

Produktcode: EK4692GS
Ausgangsleistung: 550 W
Eingangsleistung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Rezepte

*Alle Rezeptbilder, die in dieser Bedienungsanleitung verwendet werden, dienen nur der Veranschaulichung.

Red-Velvet-Herzwaffeln

120 g Weizenmehl
25 g Kakaopulver
1 Ei
235 ml Milch
2 EL geschmolzene Butter
1 EL Zucker
2 TL Backpulver
1 TL Vanilleextrakt
4 Tropfen rote Lebensmittelfarbe
Prise Salz

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel gießen und dann Zucker und Salz einrühren.
Vermischen Sie das Ei, die Milch, den Vanilleextrakt und die geschmolzene Butter in einer separaten Schüssel.
Machen Sie in der Mitte der trockenen Mischung eine Vertiefung und gießen Sie die Eimischung in die Mitte.
Vermengen Sie alles zu einem glatten, zähen Teig.
Fetten Sie die antihaftbeschichteten Backplatten mit Butter oder mit etwas Backspray ein.
Geben Sie die Mischung gleichmäßig in die Formen und füllen Sie sie dabei bis zu je ⅔ ihrer Kapazität.
Schließen Sie anschließend den Deckel.
Backen Sie die Waffeln so lange, bis sie weich sind.
Nehmen Sie die Waffeln vorsichtig aus dem Waffeleisen und legen Sie sie auf ein Kühlgestell.
Wiederholen Sie den Vorgang solange, bis der Teig aufgebraucht ist.

Herzwaffeln mit Obst

Zutaten, zum Servieren

4 klassische Waffeln (Geben Sie vor dem Backen Lebensmittelfarbe in den Teig, um für eine nette Abwechslung zu sorgen!)
Auswahl an geschnittenem Obst (z. B. Erdbeeren, Bananen, Pfirsiche, Kiwis)

Herzwaffeln mit Puderzucker

Zutaten, zum Servieren

4 klassische Waffeln
75 g Puderzucker
Eine Handvoll Streusel

Zubereitung

Geben Sie 1 TL Wasser zum Puderzucker hinzu und rühren Sie die Mischung um. Fügen Sie solange Wasser hinzu, bis die richtige Konsistenz für eine Glasur erreicht ist (Um für eine nette Abwechslung zu sorgen, können Sie dem Puderzucker Lebensmittelfarbe hinzufügen!)
Beträufeln Sie damit die gebackenen Waffeln und geben Sie eine Handvoll Streusel hinzu.

Eiscreme-Sandwiches aus Herzwaffeln

Zutaten, zum Servieren

8 Herzwaffeln (Geben Sie vor dem Backen Lebensmittelfarbe in den Teig, um für eine nette Abwechslung zu sorgen!)

4 Kugeln Eiscreme, Geschmacksrichtung nach Belieben
Eine Handvoll Streusel

Vegane Herzwaffeln

Zutaten

100 g Weizenmehl
100 g Vollkornmehl
250 ml Mandelmilch
4 EL weiche vegane Butter
3 EL goldbrauner Streuzucker
2 EL Backpulver
1 TL Vanillepaste
Prise Salz

Zum Servieren

1 Banane
Eine Handvoll Blaubeeren

Zubereitung

Mehl, Vollkornmehl und Backpulver in eine große Schüssel geben und dann Zucker und Salz unterrühren.
Verrühren Sie die Mandelmilch, die vegane Butter und Vanillepaste in einer separaten Schüssel. Machen Sie in der Mitte der trockenen Mischung eine Vertiefung und gießen Sie die vegane Milchmischung in die Mitte der Vertiefung. Vermengen Sie alles zu einem glatten, zähen Teig.
Fetten Sie die antihaftbeschichteten Backplatten mit veganer Butter oder mit etwas Backspray ein.
Geben Sie die Mischung gleichmäßig in die Formen und füllen Sie sie dabei bis zu je $^{2}/_{3}$ ihrer Kapazität.
Schließen Sie anschließend den Deckel.
Backen Sie die Waffeln so lange, bis sie goldbraun und weich sind.
Nehmen Sie die Waffeln vorsichtig aus dem Waffeleisen und legen Sie sie auf ein Kühlgestell.
Wiederholen Sie den Vorgang solange, bis der Teig aufgebraucht ist.
Runden Sie alles mit in Scheiben geschnittenen Bananen und einer Handvoll Heidelbeeren ab.

Herzwaffeln zum Valentinstag

Zutaten, zum Servieren

4 klassische Waffeln (Sie können dem Teig vor dem Backen rosa Lebensmittelfarbe hinzufügen, um für eine nette Abwechslung zu sorgen!)
Eine Handvoll Erdbeeren
Schlagsahne

Notes:

UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5
51149 Köln, Germany.

Wenn Sie dieses Produkt in einem nicht akzeptablen Zustand erhalten, wenden Sie sich bitte unter **guarantee.upgs.com/giles-and-posner** an unsere Kundendienstabteilung.

Bitte halten Sie Ihren Lieferschein bereit, da die Angaben darauf erforderlich sind.

Wenn Sie dieses Produkt zurücksenden möchten, schicken Sie es bitte zusammen mit dem Beleg an den Händler, bei dem es gekauft wurde (vorbehaltlich dessen Geschäftsbedingungen).

Garantie

Für alle neu erworbenen Produkte gilt eine Herstellergarantie; die Garantiedauer hängt vom Produkt ab. Wenn ein angemessener Kaufnachweis erbracht werden kann, gewährt Giles and Posner über den Einzelhändler standardmäßig eine 12-monatige Garantie ab Kaufdatum. Dies gilt nur, wenn die Produkte gemäß den Anweisungen für vorgesehene Haushaltszwecke gebraucht wurden. Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Demontage des Produkts erlischt jegliche Garantie.

Im Rahmen der Garantie verpflichten wir uns, defekte Teile kostenlos zu reparieren oder zu ersetzen. Falls wir keinen exakten Ersatz anbieten können, wird ein ähnliches Produkt angeboten oder die Kosten werden erstattet. Schäden durch täglichen Verschleiß sind nicht durch diese Garantie abgedeckt und auch Verbrauchsmaterialien wie Stecker, Sicherungen usw. sind nicht enthalten.

Bitte beachten Sie, dass die oben genannten Geschäftsbedingungen von Zeit zu Zeit aktualisiert werden können. Wir empfehlen Ihnen daher, diese bei jedem Besuch der Website zu überprüfen.

Ihre gesetzlichen Rechte werden von keiner Bestimmung in dieser Garantie oder den Anweisungen in Bezug auf dieses Produkt ausgeschlossen, eingeschränkt oder anderweitig beeinträchtigt.

Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten

Dieses Symbol auf dem Produkt, den Batterien oder der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt und alle darin enthaltenen Batterien nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Entsorgung hat über eine geeignete Sammelstelle für das Recycling von Altbatterien und Elektro- und Elektronikaltgeräten zu erfolgen. Die separate Sammlung und das Recycling tragen dazu bei, natürliche Ressourcen zu schonen und potenzielle negative Folgen für die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden, da in Batterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten Substanzen enthalten sind, die durch eine unsachgemäße Entsorgung die Umwelt gefährden. Einige Einzelhändler bieten Rücknahmen an. So können Benutzer am Lebendsende angelangte Geräte zurückgeben und diese werden ordnungsgemäß entsorgt. **Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass vor der Entsorgung des Elektro- und Elektronikaltgerätes sämtliche Daten auf dem Gerät gelöscht werden.** Weitere Informationen zur sachgemäßen Entsorgung von Altbatterien sowie Elektro- und Elektronikaltgeräten erhalten Sie bei der örtlichen Stadtverwaltung, den städtischen Entsorgungsbetrieben oder beim Händler.

*Um Anspruch auf die erweiterte Garantie zu haben, gehen Sie bitte auf **guarantee.upgs.com/giles-and-posner** und registrieren Sie Ihr Produkt innerhalb von 30 Tagen nach dem Kaufdatum.

2 JAHRE GARANTIE

Hergestellt von:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Edmund-Rumpler Straße 5
51149 Köln, Germany.

HERGESTELLT IN CHINA.

www.upgs.com/giles-posner

©Giles & Posner Warenzeichen. Alle Rechte vorbehalten.

CD160222/MD120922/V4

2 year* GUARANTEE