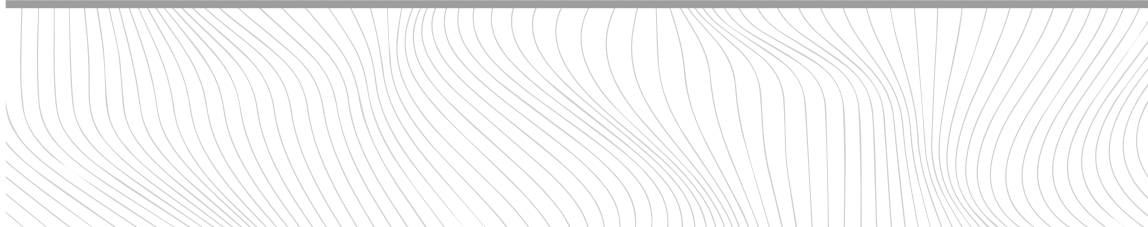
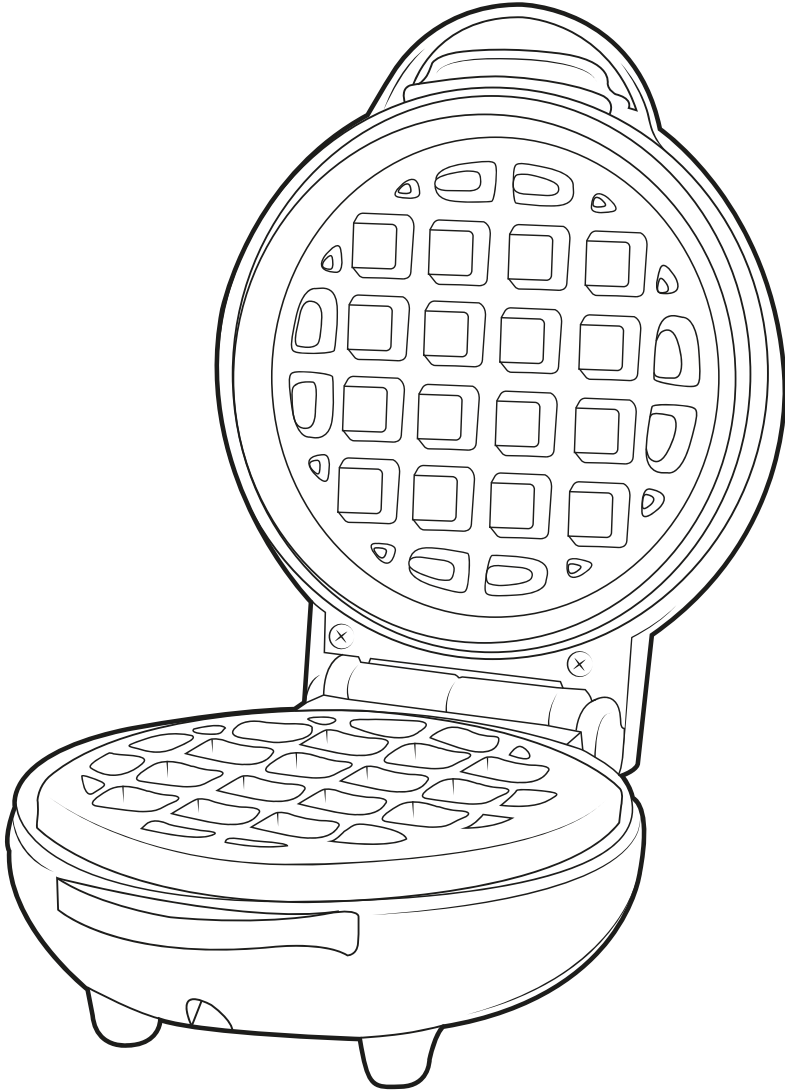
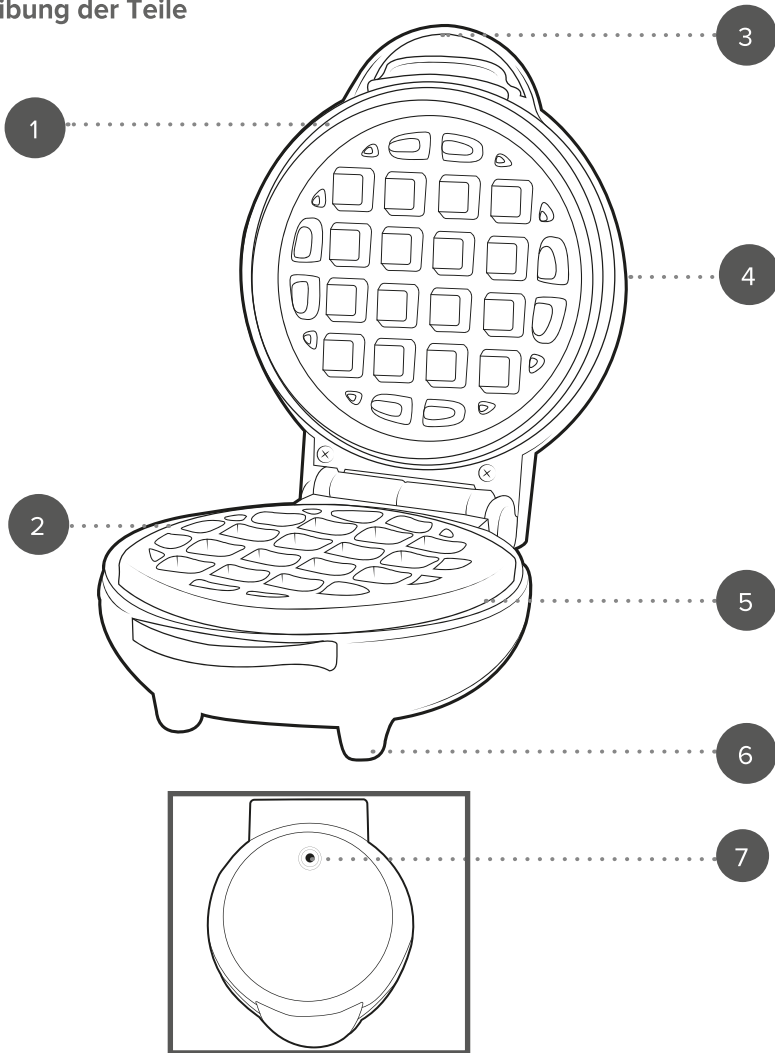


Bedienungsanleitung

Mini-Waffleleisen



Beschreibung der Teile



1. Oberes Gehäuse
2. Unteres Gehäuse
3. Cool-Touch-Griff
4. Waffeleisen

5. Antihaftbeschichtete Backplatten
6. Rutschfeste Füße
7. Kontrollleuchte

Bitte bewahren Sie die Anweisungen 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 lokalen Netzspannung 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, um sicherzustellen, 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.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 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 ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
- 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, da dies zu Verletzungen führen kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von oder unter brennbaren Materialien wie Vorhängen, Wandschränken oder Regalen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände mit diesem Gerät. Verwenden Sie nur Pfannenwender aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um eine Beschädigung der Antihafffläche zu vermeiden.
- Trennen Sie das Gerät immer nach der Verwendung und vor jeder Reinigung oder Wartung durch den Benutzer.
- Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät nach der Verwendung vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen oder das Gerät wegräumen.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen, warten oder verstauen.
- 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: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

PFLEGE UND WARTUNG

- **SCHRITT 1:** Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Netzstecker des Waffeleisens aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- **SCHRITT 2:** Wischen Sie das Gehäuse des Waffeleisens mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.
- **SCHRITT 3:** Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihaffbeschichteten Backplatten auftragen. Wischen Sie sie anschließend mit einem Papiertuch sauber. Verwenden Sie für schwer zu entfernende Essensreste einen nicht scheuernden Topfkratzer.
- Verwenden Sie niemals aggressive oder scheuernde Reinigungs- oder

Topfkratzer, um das Waffeleisen oder das Zubehör zu reinigen, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.



HINWEIS: Das Waffeleisen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung Vor dem ersten Gebrauch

SCHRITT 1: Überprüfen Sie, ob das Waffeleisen ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist.

SCHRITT 2: Wischen Sie das Gehäuse des Waffeleisens mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.



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 Waffeleisens

Tragen Sie vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die antihafbeschichteten Heizplatten auf und reiben Sie es mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihafbeschichtung 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 Kontrolllampe leuchtet auf und zeigt damit an, dass das Waffeleisen eingeschaltet wurde und aufheizt.

SCHRITT 3: Heizen Sie das Waffeleisen ca. 2 Minuten vor. Die Kontrollleuchte erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

SCHRITT 4: Öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen.

SCHRITT 5: Gießen Sie einen Teil des Teigs in die Mitte der unteren antihafbeschichteten Heizplatte und schließen Sie dann vorsichtig den Deckel. 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 lang oder bis diese goldbraun sind. Prüfen Sie sie regelmäßig durch vorsichtiges Öffnen des Deckels 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 den Deckel 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 den Deckel 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 den Deckel zum Abkühlen offen.



HINWEIS: Die antihafbeschichtete Backplatte darf nicht überfüllt werden; der Teig dehnt sich beim Backen aus. Es wird empfohlen, die Heizplatte zu $\frac{2}{3}$ zu füllen. Heizen Sie die antihafbeschichteten Backplatten immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Während des Gebrauchs schaltet sich die Kontrollleuchte ein und aus, um anzuzeigen, dass das Waffeleisen die 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. Vermeiden Sie ein Verschütten der Masse, indem Sie die Zutaten in die Mitte einer jeden Vertiefung geben.
2. 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.
3. Das Sieben trockener Zutaten wie Mehl sorgt für eine glatte Konsistenz und verhindert Klumpen.
4. Öffnen Sie das Waffeleisen nicht während des Backvorgangs, um entweichende Wärme und Blasenbildung zu vermeiden.
5. Der beste Hinweis für fertige Waffeln ist, wenn kein Dampf mehr aus dem Waffeleisen entweicht.
6. Verwenden Sie zum Vorbereiten der Backplatten immer Butter oder Speiseöl. Dadurch wird nicht nur die Antihaftbeschichtung geschützt, sondern auch das Entfernen der gebackenen Waffeln erleichtert.
7. Die Verwendung von hitzebeständigem Kunststoff- oder Holzbesteck trägt zum Schutz der Antihaftbeschichtung bei.
8. 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: EK4214

Eingangsspannung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 550 W

REZEPTE

Klassische Waffeln

Zutaten

120 g Mehl

1 Ei

235 ml Milch

2 EL geschmolzene Butter

1 EL Zucker

2 TL Backpulver

Prise Salz

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben und dann Zucker und Salz einrühren. Das Ei, die Milch und die geschmolzene Butter in einer separaten Schüssel vermischen und die Mischung in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut vermischen, damit ein glatter, dicker Teig entsteht.

Antihafbeschichtete Backplatten leicht einfetten und Waffeleisen vorheizen.

Den Teig vorsichtig in das Waffeleisen gießen; jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ füllen. Das Waffeleisen schließen und die Waffeln goldbraun backen. Die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz entnehmen und auf einem Ofenrost abkühlen lassen.

Wiederholen Sie den Vorgang solange, bis der Teig aufgebraucht ist.



HINWEIS: Geben Sie vor dem Backen Lebensmittelfarbe in den Teig, um für eine nette Abwechslung zu sorgen.

Schokoladenwaffeln Zutaten

190 g Mehl
100 g Zucker
75 g Puderzucker
2 Eier
250 ml Milch
4 EL geschmolzene Butter
3 EL Backpulver
3 EL ungesüßtes Kakaopulver
½ TL Vanilleextrakt
Prise Salz

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel geben und dann Zucker, Salz und Kakaopulver unterrühren.

Die Eier, die Milch, die geschmolzene Butter, den Vanilleextrakt und den Puderzucker in einer separaten Schüssel vermischen und die Mischung in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut vermischen, damit ein glatter, dicker Teig entsteht.

Antihftbeschichtete Backplatten leicht einfetten und Waffeleisen vorheizen.

Den Teig vorsichtig in das Waffeleisen gießen; jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ füllen. Das Waffeleisen schließen und die Waffeln goldbraun backen.

Die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Kunststoffutensil oder Holzspachtel entnehmen und auf einem Drahtgestell abkühlen lassen.

Wiederholen Sie den Vorgang solange, bis der Teig aufgebraucht ist.

Red Velvet Waffeln Zutaten

120 g Mehl
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
Eine Prise Salz

Zubereitung

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben und dann Zucker, Kakaopulver und Salz unterrühren.

Das Ei, die Milch, den Vanilleextrakt, die Lebensmittelfarbe und die geschmolzene Butter in einer separaten Schüssel vermischen und die Mischung in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut vermischen, damit ein glatter, dicker Teig entsteht.

Antihftbeschichtete Backplatten leicht einfetten und Waffeleisen vorheizen.

Den Teig vorsichtig in das Waffeleisen gießen; jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ füllen. Das Waffeleisen schließen und die Waffeln goldbraun backen.

Die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Kunststoffutensil oder Holzspachtel entnehmen und auf einem Drahtgestell abkühlen lassen.

Wiederholen Sie den Vorgang solange, bis der Teig aufgebraucht ist.

Vegane Waffeln

Zutaten

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

Zubereitung

Mehl, Vollkornmehl und Backpulver in eine große Schüssel geben und dann Zucker und Salz unterrühren.

Die Mandelmilch, die vegane Butter und die Vanillepaste in einer separaten Schüssel vermischen und die Mischung in die Mitte der trockenen Zutaten gießen. Gut vermischen, damit ein glatter, dicker Teig entsteht.

Antihafbeschichtete Backplatten leicht einfetten und Waffeleisen vorheizen.

Den Teig vorsichtig in das Waffeleisen gießen; jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ füllen. Das Waffeleisen schließen und die Waffeln goldbraun backen.

Die Waffel vorsichtig mit einem hitzebeständigen Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz entnehmen und auf einem Ofenrost abkühlen lassen.

Wiederholen Sie den Vorgang solange, bis der Teig aufgebraucht ist.

Glasierte Waffeln

Zutaten

4 klassische Waffeln

Zutaten für die Schokoladenglasur

100 g geschmolzene Schokolade (Fügen Sie zu geschmolzener weißer Schokolade Lebensmittelfarbe hinzu, um für eine nette Abwechslung zu sorgen.)

75 g Puderzucker

40 g ungesalzene Butter, in Stücken

2 EL Wasser

Zubereitung der Schokoladenglasur

Butter und Puderzucker schaumig rühren.

Die geschmolzene Schokolade und Wasser langsam zur Mischung hinzugeben und solange miteinander verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Zwischen zwei Waffeln verstreichen, um ein glasiertes Waffelsandwich zu erhalten.

Zutaten für die Vanillebuttercreme

150 g Puderzucker

75 g Butter, geschmolzen

2 TL Milch

1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung der Vanillebuttercreme

Butter und Puderzucker schaumig rühren.

Die Milch und den Vanilleextrakt langsam zur Mischung hinzugeben und solange miteinander verrühren, bis eine glatte Creme entsteht.

Zwischen zwei Waffeln verstreichen, um ein glasiertes Waffelsandwich zu erhalten.

S'mores-Waffel-Sundae

Zutaten

4 klassische Waffeln
Marshmallows
Schlagsahne

Zutaten für die Fudge-Soße

340 g Zucker
115 g Butter
100 g ungesüßtes Kakaopulver
240 ml Schlagsahne oder 120 g Schlagsahne
und 120 g Milch
2 TL Vanilleextrakt
¼ TL Salz

Zubereitung der Fudge-Soße

Zucker, Kakaopulver und Milch in einem Topf bei geringer Hitze vollständig miteinander vermischen.

Die Hitze erhöhen und die Mischung zum Kochen bringen.

Geben Sie die Butter hinzu und lassen Sie alles für ca. 5 Minuten weiter kochen, bis die Mischung eingedickt ist.

Nehmen Sie den Topf vom Herd und geben Sie den Vanilleextrakt und das Salz hinzu.

Lassen Sie das Ganze ca. 5 Minuten abkühlen.

Waffeln mit Obst

Zutaten

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, Pfirsiche, Kiwis)

Eiscreme-Waffelsandwiches

Zutaten

8 klassische Waffeln (Geben Sie vor dem Backen Lebensmittelfarbe in den Teig, um für eine nette Abwechslung zu sorgen.)
4 Kugeln Eis
Eine Handvoll Streusel

In Schokolade getauchte Waffeln

Zutaten

4 klassische Waffeln
100 g geschmolzene Schokolade (Fügen Sie zu geschmolzenen weißen Schokolade Lebensmittelfarbe hinzu, um für eine nette Abwechslung zu sorgen.)

Ideen für veganen Belag

- Geschmolzene vegane Schokolade und Erdbeeren
- Geschmolzene vegane Schokolade und vegane Marshmallows
- Mandelbutter und vegane Schokoladenstückchen
- Zimt
- Puderzucker und Beeren
- Erdnussbutter und Marmelade
- Milchfreier Joghurt und Beeren
- Banane und vegane Schokoladenstückchen
- Veganer Eis und Beeren



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 Lebensende 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.

Hergestellt von:

Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin DO2 X658. **ROI.**

HERGESTELLT IN CHINA.

CD180620/MD110823/V6