



# Bedienungs- anleitung

**AMBIANO**

# BELGISCHES WAFFELEISEN



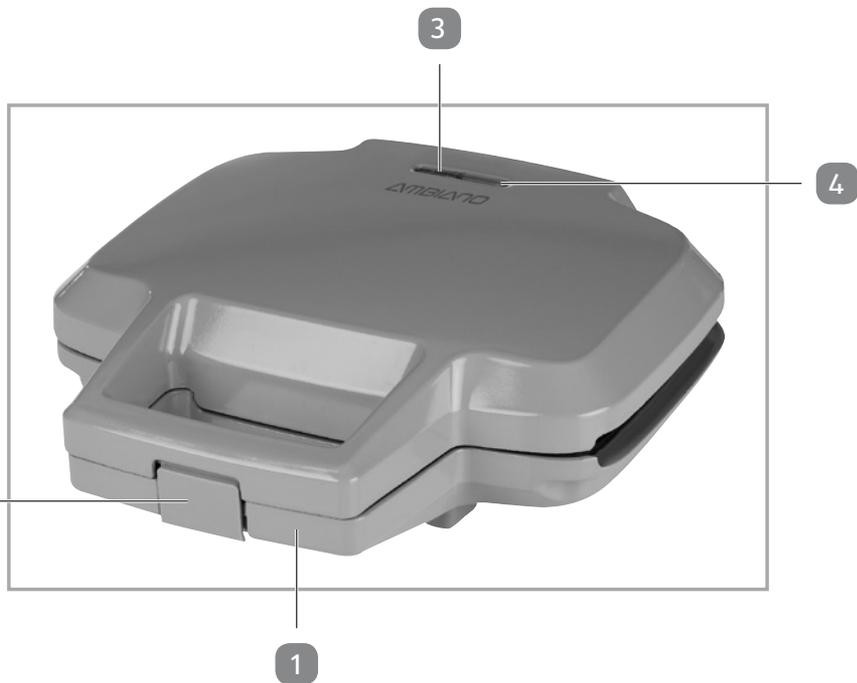


# Inhaltsverzeichnis

<b>Übersicht</b> .....	<b>4</b>
<b>Lieferumfang/Geräteteile</b> .....	<b>5</b>
<b>Allgemeines</b> .....	<b>6</b>
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	6
Zeichenerklärung und weitere Informationen.....	6
<b>Sicherheit</b> .....	<b>7</b>
Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
Sicherheitshinweise.....	8
Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten.....	8
Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten.....	9
Gefahren beim Betrieb des Waffeleisens.....	10
<b>Aufbau und Montage</b> .....	<b>13</b>
Vor dem ersten Gebrauch.....	13
<b>Bedienung</b> .....	<b>15</b>
Benutzung des Waffeleisens.....	15
<b>Rezepte</b> .....	<b>18</b>
Grundteig 1.....	18
Grundteig 2.....	19
Grundteig 3.....	19
Rezept für „Dicke Waffeln“ (Brüsseler Art).....	20
<b>Wartung, Reinigung und Pflege</b> .....	<b>21</b>
<b>Störung und Behebung</b> .....	<b>22</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>23</b>
<b>Konformitätserklärungen</b> .....	<b>23</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>23</b>
Verpackung entsorgen.....	23
Gerät entsorgen.....	23

4

A



B



# Lieferumfang/Geräteteile

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

Technische und optische Änderungen vorbehalten.

# Allgemeines

## Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem belgisches Waffeleisen. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie das belgische Waffeleisen einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden an dem belgisches Waffeleisen führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie das belgische Waffeleisen an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

## Zeichenerklärung und weitere Informationen

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät und/oder auf der Verpackung verwendet oder dienen zur Darstellung von zusätzlichen Informationen.



Bedienungsanleitung lesen und beachten!

Wichtige Warnhinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.

**⚠️ WARNUNG!**

bezieht sich auf Personenschäden

**HINWEIS!**

bezieht sich auf Sachschäden



**Vorsicht!**  
**Während des Gebrauchs werden die Oberflächen heiß!**



Wichtige Informationen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärungen“):  
Mit diesem Symbol markierte Produkte erfüllen die Anforderungen der relevanten EG-Richtlinien.



Das Siegel „Geprüfte Sicherheit“ bestätigt, dass das Gerät bei vorhersehbarem Gebrauch sicher ist. Das Prüfsiegel bestätigt die Konformität des Gerätes mit dem Produktsicherheitsgesetz.



Dieses Symbol signalisiert besondere Vorschriften zur Entsorgung von Altgeräten (siehe Kapitel „Entsorgung“).

## Sicherheit

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Waffeleisen ist ausschließlich zum Backen von Waffeln geeignet. Zudem ist das Gerät nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt, aber nicht in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen, nicht in landwirtschaftlichen Anwesen und nicht von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen sowie Frühstückspensionen. Jede andere Verwendung oder Änderung des Gerätes ist nicht bestimmungsgemäß und ist grundsätzlich untersagt. Für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche Bedienung entstanden sind, kann keine Haftung übernommen werden.

### Antihaftbeschichtete Backformen:

#### HINWEIS!

**Auf die Backplatten bzw. Backformen dürfen keinerlei Gegenstände gelegt werden, da dies zur Beschädigung der Antihaftbeschichtung führen kann.**

#### HINWEIS!

**Bei der bestimmungsgemäßen Verwendung des Gerätes und bei der Reinigung dürfen keine metallischen und/oder scharfkantigen Gegenstände zur Anwendung kommen.**

## Sicherheitshinweise

**⚠️ WARNUNG!**

**Lesen und beachten Sie alle nachfolgend aufgeführten Sicherheitshinweise. Bei Nichtbeachten bestehen erhebliche Unfall- und Verletzungsrisiken sowie die Gefahr von Sach- und Geräteschäden.**

### **Gefahren für Kinder und Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten**

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder erkennen nicht die Gefahr, die beim Umgang mit elektrischen Geräten entstehen kann. Deshalb das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren benutzen und aufbewahren. Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit nicht daran gezogen wird.
- Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – **Erstickungsgefahr!**

## Gefahren beim Umgang mit Elektrogeräten

- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose mit einer Netzspannung gemäß Typenschild an.
- Bei der Beschädigung des Netzkabels darf dieses nur durch eine vom Hersteller benannte Fachwerkstatt ersetzt werden, um Verletzungs- und Unfallgefahren sowie Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass sich die Steckdose in der Nähe des Gerätes befindet und frei zugänglich ist, um das Gerät im Störfall schnell vom Netz zu trennen.
- Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Fachwerkstätten ausgeführt werden. Nicht fachgerecht reparierte Geräte stellen eine Gefahr für den Benutzer dar.
- Das Gerät während des Betriebes nicht ohne Aufsicht lassen, um Unfälle zu vermeiden.
- Um Unfälle zu vermeiden, sollten niemals mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig (z. B. über einen 3er-Steckdosenverteiler) an dieselbe Schutzkontakt-Steckdose angeschlossen werden.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und benutzen Sie es nicht im Freien, da es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit ausgesetzt werden darf – **Stromschlaggefahr!**
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie erst den Netzstecker und nehmen Sie das Gerät dann heraus! Nehmen Sie das Gerät danach nicht mehr in Betrieb, sondern lassen Sie es erst von einer zugelassenen Servicestelle überprüfen. Dies gilt auch, wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt sind oder wenn das Gerät heruntergefallen ist. **Stromschlaggefahr!**
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung oder bei Betriebsstörungen! Niemals am Netzkabel ziehen! **Stromschlaggefahr!**

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel oder das Gerät nie auf heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen platziert werden. Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht mit heißen oder scharfkantigen Gegenständen in Berührung kommt. **Stromschlaggefahr!**
- Knicken Sie das Netzkabel keinesfalls und wickeln Sie es nicht um das Gerät, da dies zu einem Kabelbruch führen kann. **Stromschlaggefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie sich auf feuchtem Boden befinden oder wenn Ihre Hände oder das Gerät nass sind. **Stromschlaggefahr!**
- Öffnen Sie das Gerät nie und versuchen Sie keinesfalls mit Metallgegenständen in das Innere zu gelangen. **Stromschlaggefahr!**

### **Gefahren beim Betrieb des Waffeleisens**

- Bei Betrieb von Elektro-Wärmegeräten entstehen sehr hohe Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können (z. B. Backplatten bzw. Backformen und Gehäuse). Berühren Sie keinesfalls mit bloßen Händen die heißen Oberflächen! Benutzen Sie daher vorhandene Griffe und tragen Sie hierfür stets wärmeisolierende Kochhandschuhe. Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin! **Verletzungsgefahr!**
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und/oder verstauen. Bedenken Sie, dass das Gerät auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein kann. **Verbrennungsgefahr!**
- Achten Sie darauf, dass Sie das Waffeleisen auf eine rutschfeste und hitzebeständige Unterlage stellen. Einen Hitzestau vermeiden Sie, wenn Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder unter einen Hängeschrank o. ä. stellen. Decken Sie das Gerät während des Betriebes nicht ab. Sorgen Sie für ausreichenden Freiraum und Sicherheitsabstand zu allen leicht

brennbaren Gegenständen, wie z. B. Gardinen und Vorhängen. **Brandgefahr!**

- Stellen Sie das Waffeleisen auf eine ebene, spritzunempfindliche Fläche, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein.
- Um Unfälle zu vermeiden, sollten Sie niemals für mehrere Haushaltsgeräte gleichzeitig dieselbe Schutzkontakt-Steckdose benutzen.
- Beim Öffnen und Schließen des Gerätedeckels sowie beim Backvorgang kann heißer Dampf austreten. Vorsicht auch beim Anfassen des Griffes. **Verletzungsgefahr!**
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich mit geschlossenem Gerätedeckel, d.h. öffnen Sie den Gerätedeckel ausschließlich zum Einfüllen des Teiges und zur Entnahme der Waffeln und schließen Sie ihn danach umgehend wieder. Das Gerät darf nicht mit geöffnetem Gerätedeckel betrieben werden, um Verbrennungen/Verbrühungen durch hohe Temperaturen oder austretenden heißen Dampf zu vermeiden.
- Vermeiden Sie Ortswechsel, solange das Gerät oder Teile dessen heiß sind oder solange sich heiße Speisen oder Flüssigkeiten darin befinden. Lassen Sie es erst auf Raumtemperatur abkühlen. **Verbrennungsgefahr!**
- Nur Original-Zubehör verwenden. Bei Verwendung von nicht Original-Zubehör ist mit erhöhter Unfallgefahr zu rechnen. Bei Unfällen oder Schäden mit nicht Original-Zubehör entfällt jede Haftung. Bei der Verwendung fremder Zubehöerteile und daraus resultierenden Geräteschäden erlischt jeglicher Garantieanspruch.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, ziehen Sie immer bei Nichtbenutzung den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose und lassen das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.
- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.

- Ziehen Sie vor der Reinigung stets den Netzstecker aus der Schutzkontakt-Steckdose. **Stromschlaggefahr!**
- Lassen Sie das Gerät und alle Zubehörteile vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt.
- Beachten Sie die weiteren Hinweise im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.

# Aufbau und Montage

## Vor dem ersten Gebrauch

### **WARNUNG!**

**Bitte überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden. Benutzen Sie es im Zweifelsfall nicht, sondern wenden Sie sich in diesem Falle an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse finden Sie auf der Garantiekarte.**

Ihr Waffeleisen befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

- Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus seiner Verkaufsverpackung.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Reinigen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von Verpackungsstaubresten, gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung, Reinigung und Pflege“.

Die heutigen Möbel sind mit einer Vielzahl von Lacken und Kunststoffen beschichtet und werden mit den unterschiedlichsten Pflegemitteln behandelt. Es kann daher nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, welche die GummifüÙe des Gehäuses angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste, hitzebeständige Unterlage unter das Waffeleisen.

- Stellen Sie das Waffeleisen in der Nähe einer Schutzkontakt-Steckdose auf.

Achten Sie dabei auf eine ebene und trockene sowie rutschfeste und wärmebeständige Standfläche. Die Fläche sollte leicht zu reinigen sein, da Spritzer nicht immer vermeidbar sind. Verwenden Sie ggf. eine geeignete, hitzebeständige Unterlage.



Sollte Ihr Gerät nicht funktionieren, schauen Sie bitte im Kapitel „Störung und Behebung“ nach.



Vor der ersten Benutzung Ihres Waffeleisens ist es notwendig einen ca. 5-minütigen Heizvorgang auszuführen. Hierbei evtl. auftretender leichter Geruch sowie leichte Rauchentwicklung sind normal und verschwinden nach 1-2 Heizdurchgängen. Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, z. B. durch Öffnen des Fensters.

- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an und führen Sie 1-2 ca. 5-minütige Heizvorgänge (ohne Zutaten) durch.
- Trennen Sie danach das Gerät vom Netz und lassen es auf Raumtemperatur abkühlen.
- Reinigen Sie das Waffeleisen wie im Abschnitt „Wartung, Reinigung und Pflege“ beschrieben.



Zusätzlich empfehlen wir Ihnen noch 1-2 Backdurchgänge mit Teig durchzuführen um etwaige produktionsbedingte Rückstände gänzlich zu beseitigen. Diese Waffeln sind nicht zum Verzehr geeignet.

# 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.



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.

- Schließen Sie das Gerät an die Schutzkontakt-Steckdose an.
- Sobald Sie das Gerät mit einer Schutzkontakt-Steckdose verbinden, leuchtet die rote Netzkontrollleuchte **3** auf. Nach einigen Minuten ist das Vorheizen beendet, die grüne Betriebskontrollleuchte **4** beginnt zu leuchten. Damit wird signalisiert, dass die Backtemperatur erreicht ist und der Thermostat die Heizung wieder abgeschaltet hat. Die grüne Betriebskontrollleuchte **4** schaltet sich

während des Betriebes ein und aus und signalisiert, dass die eingestellte Backtemperatur in etwa konstant gehalten wird.



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 ausgefüllt ist.

- Sie können mit dem Backen beginnen, sobald die grüne Betriebskontrollleuchte **4**, nachdem ersten Aufheizen aufleuchtet. Bestreichen Sie die Backformen **5** mit etwas Butter, Margarine oder hitzebeständigem Pflanzenöl.
- Anschließend geben Sie etwas von Ihrem vorbereiteten Teig auf die unteren Backformen **5** 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 **5** und verunreinigt Gerät und Arbeitsfläche.
- Schließen Sie den Deckel des Gerätes sofort nach dem Einfüllen des Teiges und drücken Sie die Backformen **5** am Griff kurz leicht zusammen und verschließen den Verschlussclip **2**, damit die Waffeln unten und oben eine gleichmäßige Bräunung erhalten. Öffnen Sie den Deckel bitte frühestens nach 2-3 Minuten Backzeit, um das Backergebnis zu kontrollieren. Öffnen Sie den Deckel nicht zu oft, da die oberen Backformen **5** sonst schnell abkühlen und Sie dadurch ein ungleichmäßiges Bräunungsergebnis erhalten könnten.



Die richtige Füllmenge und die korrekte Backzeit 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.

- Je nach Rezept 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 **5** nicht zerkratzen.



Je nach Zutaten und Konsistenz des verwendeten Waffelteiges, kann es aufgrund der 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 Gerätedeckel wieder und warten bis das Gerät bzw. die Backformen **5** die nötige Temperatur erreicht haben.

**HINWEIS:** Beachten Sie bitte, dass die nächsten Waffeln möglicherweise in kürzerer Zeit gebacken sind, da die Backformen **5** einen Teil der Wärme speichern. Es ist möglich, dass einige 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 Antihftbeschichtung 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 Raumtemperatur 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	½ 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)**

<b>Zutaten:</b>	<b>Menge:</b>
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 **5** zu reinigen, entfernen Sie zunächst die Krümel mit einer weichen Bürste oder einem Backpinsel. Dann nehmen Sie Haushaltspapier oder ein trockenes Tuch, um Fettrückstände aufzusaugen.

Entfernen Sie zunächst alle Speisereste mit einem feuchten, gut ausgewrungenem Tuch oder einem Pinsel.

Mit einer weichen, leicht angefeuchteten Spülbürste, lassen sich die Backformen **5** 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 ausgewrungenes Tuch und reiben anschließend das Gehäuse trocken. Vergewissern Sie sich, dass keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangt.

# Störung und Behebung

<b>Störung:</b>	<b>Ursache:</b>	<b>Behebung:</b>
Das Gerät zeigt keine Funktion.	Nicht mit der Schutzkontakt-Steckdose verbunden.	Stecken Sie den Netzstecker in die Schutzkontakt-Steckdose.
Die rote Betriebsanzeige leuchtet nicht.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	Das Gerät an eine Schutzkontakt-Steckdose anschließen.
Die Waffeln werden unterschiedlich braun.	Zu wenig Teig wurde eingefüllt.	Dosieren und verteilen Sie die Teigmenge richtig.
Der Teig ist übergelaufen.	Sie haben zuviel Teig eingefüllt.	Dosieren und verteilen Sie die Teigmenge richtig.
Die Waffeln sind zu hell geraten.	Die Backzeit war zu kurz.	Passen Sie die Backzeit an die Teigmenge und den gewünschten Bräunungsgrad an.
Die Waffeln sind zu dunkel geraten.	Die Backzeit war zu lang.	Passen Sie die Backzeit an die Teigmenge und den gewünschten Bräunungsgrad an.

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Unsere Kundenberater helfen Ihnen gerne weiter. Unsere Serviceadresse können Sie der Garantiekarte entnehmen. Die Bedienungsanleitung kann bei unserem Kundendienst im PDF-Format angefordert werden.

# Technische Daten

Nennspannung: 230 V~  
Nennfrequenz: 50 Hz  
Nennleistung: 1000 W  
Schutzklasse: I

# Konformitätserklärungen



Die EU-Konformitätserklärung kann auf der beigelegten Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

# Entsorgung

## Verpackung entsorgen



Die Produktverpackung besteht aus recyclingfähigen Materialien. Das Verpackungsmaterial kann an öffentlichen Sammelstellen zur Wiederverwendung abgegeben werden.

## Gerät entsorgen



**Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll!** Entsprechend gesetzlicher Vorschriften muss das Altgerät am Ende seiner Lebensdauer einer geordneten Entsorgung zugeführt werden. Dabei werden im Altgerät enthaltene Wertstoffe wiederverwertet und die Umwelt geschont. Weiterführende Auskünfte erteilen die zuständige kommunale Verwaltungsbehörde oder Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen.



**Importiert durch:**

HANS-ULRICH PETERMANN GMBH & CO. KG  
SCHLAGENHOFENER WEG 40  
D-82229 SEEFELD

**KUNDENDIENST**

53183



**00800-3347-2230**



**[www.hup-service.de](http://www.hup-service.de)**

MODELL:  
BE 7000

X/25/2018

**3**  
**JAHRE**  
**GARANTIE**