

## Betriebsanleitung für das Profi-Waffeleisen

Anschluss : 230V / 50Hz  
Leistungsaufnahme : 1500 W  
Je Backvorgang 6 Waffeln 4x14cm

### Wichtig : Vor Gebrauch bitte lesen !

- Das Gerät niemals in Wasser tauchen.
- Immer auf einen ebenen, trockenen und hitzebeständigen Untergrund stellen.
- **Nicht direkt unter Gardinen oder andere brennbare Materialien stellen !**
- Stecker, Schalter und Regler nur mit trockenen Händen bedienen.
- Nicht an Zeitschaltern oder anderen schaltbaren Steckdosen betreiben.
- Bei beschädigter Anschlussleitung nicht benutzen.
- **Der Deckel und die Backplatten werden während des Gebrauchs sehr heiß ! Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, bevor es vollständig abgekühlt ist.**
- **Stellen Sie es nicht in Reichweite von Kindern !**
- Während des Betriebs nicht bewegen.
- Keine Tücher oder andere Gegenstände darauf ablegen
- **Die Backplatten nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen berühren!**



### Verwendung :

- Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose, die grüne Kontrollleuchte geht an.
- Drehen Sie den Temperaturregler (linker Drehregler) auf die gewünschte Temperatur (bei den meisten Rezepten ca. 230°C). Die gelbe Kontrollleuchte geht an und zeigt das Aufheizen an. Sobald diese erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht und mit dem Backen kann begonnen werden.
- Vor jedem Backvorgang die Backplatten einfetten (z.B. mit unserem Trennspray). Das verhindert ein anbacken des Teiges und erleichtert hinterher die Reinigung.
- Grundsätzlich kann jeder Waffelteig verwendet werden. Er sollte für diese Form jedoch nicht ganz so flüssig sein, wie für flache Waffeln. Lassen Sie also bei der Zubereitung etwas Flüssigkeit weg, oder geben etwas mehr Mehl dazu. Passende Rezepte finden Sie auch unter [www.Partyzeug-Berlin.de/Grillrezepte.html](http://www.Partyzeug-Berlin.de/Grillrezepte.html)
- Geben Sie eine Portion Teig in die jede Waffelform der unteren Backplatte bis diese fast vollständig gefüllt ist. **Achtung : nicht überfüllen !**
- Legen Sie die Holzstiele in die Aussparung am Rand, fast bis zum anderen Ende der Waffelform und schließen Sie den Deckel.
- Nach 4 bis 6 Minuten (je nach Teig und gewünschtem Bräunungsgrad) sind die Waffeln fertig. Um die Zeit genau einzuhalten, können Sie den Kurzzeit-Timer (rechter Drehregler) zwischen 1 und 15 Minuten einstellen.
- Falls die Waffeln zu braun oder zu schnell fertig sind, den Temperaturregler etwas zurückdrehen, bis die optimale Temperatur gefunden ist.
- Wenn Sie eine Backpause einlegen, immer den Deckel des Waffeleisens geschlossen lassen.
- Nach dem Backen den Deckel öffnen, Netzstecker ziehen und vollständig abkühlen lassen.

**Bitte reinigen Sie alle Teile des Geräts mit normalem Spülmittel. Dabei nicht in Wasser tauchen und vorher vollständig abkühlen lassen !**