giles & posner®
Sorbet

Mini-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.
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.

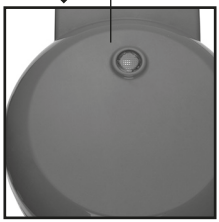
Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör.
Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
Lagern Sie das Gerät nicht in direktem Sonnenlicht oder bei hoher Luftfeuchtigkeit.
Bewegen Sie das Gerät nicht, während es verwendet wird.
Berühren Sie keine Bereiche des Geräts, die heiß werden können, oder die Heizkomponenten des Geräts, da dies zu Verletzungen führen kann.
Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände an diesem Gerät. Verwenden Sie nur Pfannenwender aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um eine Beschädigung der Antihaftbeschichtung zu vermeiden.
Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder anbringen.
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: Das Gerät von entflammbaren Materialien fernhalten.

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. 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.

Beschreibung der Teile



1. Waffeleisen
2. Oberes Gehäuse
3. Unteres Gehäuse
4. Cool-Touch-Griff
5. Kontrolllampe
6. Antihaftbeschichtete Backplatten
7. Rutschfeste Füße

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 Mini-Waffeleisens

Tragen Sie vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl 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 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 antihaftbeschichteten Backplatte 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 oder goldbraun; 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 antihaftbeschichtete Backplatte darf nicht überfüllt werden; der Teig dehnt sich beim Backen aus. Es wird empfohlen, die Backplatte 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 Speiseöl. 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 den Teig und die Zutaten 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: EK4214GS
Ausgangsleistung: 550 W
Eingangsleistung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Rezepte

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

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.
Antihaftbeschichtete Backplatten leicht einfetten und Waffeleisen vorheizen.
Den Teig vorsichtig in das Waffeleisen gießen; jede Vertiefung zu $^{2}/_{3}$ 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.

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 sieben 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.
Antihaftbeschichtete Backplatten leicht einfetten und Waffeleisen vorheizen.
Den Teig vorsichtig in das Waffeleisen gießen; jede Vertiefung zu $^{2}/_{3}$ 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.

Frühstückswaffeln

Zutaten

4 klassische Waffeln (für etwas Abwechslung vor dem Backen Lebensmittelfarbe zum Teig hinzufügen)
2 Bananen
Ein Klecks Naturjoghurt
Eine Handvoll Müsli
Eine Handvoll Granatapfelkerne

In Schokolade getauchte Waffeln

Zutaten

4 Schokoladenwaffeln
100 g geschmolzene Schokolade
(für etwas Abwechslung Lebensmittelfarbe zur geschmolzenen weißen Schokolade hinzufügen)

Red Velvet Waffeln

Zutaten

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

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.
Antihaftbeschichtete Backplatten leicht einfetten und Waffeleisen vorheizen.
Den Teig vorsichtig in das Waffeleisen gießen; jede Vertiefung zu $^{2}/_{3}$ 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.

Waffeln mit Obst

Zutaten

4 klassische Waffeln (für etwas Abwechslung vor dem Backen Lebensmittelfarbe zum Teig hinzufügen)
Auswahl an geschnittenem Obst (z. B. Erdbeeren, Pfirsiche, Kiwis)

Eiswaffeln

Zutaten

4 klassische Waffeln
Schokoladenglasur
Eine Handvoll Streusel

Zutaten für die Schokoladenglasur

100 g geschmolzene Schokolade (für etwas Abwechslung Lebensmittelfarbe zur geschmolzenen weißen Schokolade hinzufügen)
75 g Puderzucker
40 g ungesalzene Butter, in Stückchen
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.

Ice Cream Sandwiches aus Waffeln

Zutaten

8 klassische Waffeln (für etwas Abwechslung vor dem Backen Lebensmittelfarbe zum Teig hinzufügen)
4 Kugeln Eis
Eine Handvoll Streusel

Vegane Waffeln

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

Zubereitung

Mehl, Vollkornmehl und Backpulver in eine große Schüssel sieben 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.
Antihaftbeschichtete Backplatten leicht einfetten und Waffeleisen vorheizen.
Den Teig vorsichtig in das Waffeleisen gießen; jede Vertiefung zu $^{2}/_{3}$ 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.

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.

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.

CD180620/MD120922/V4