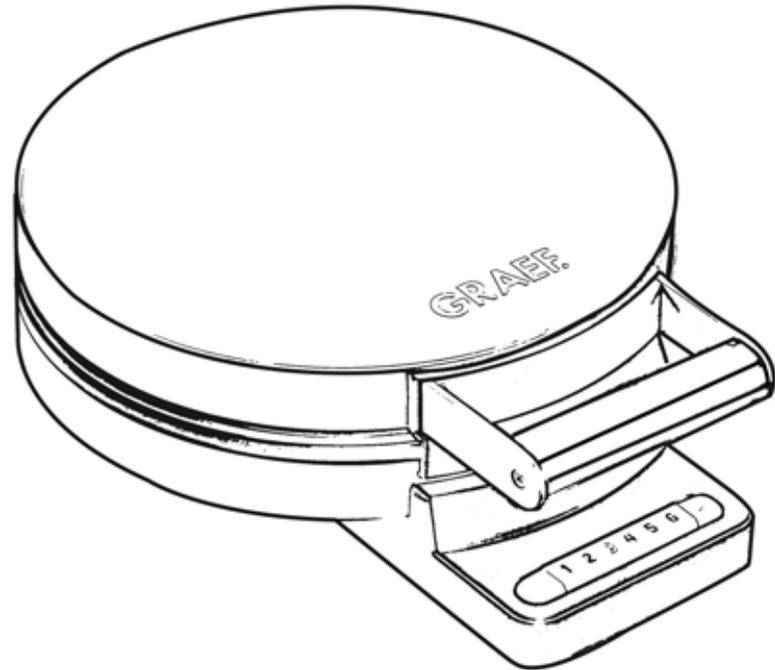


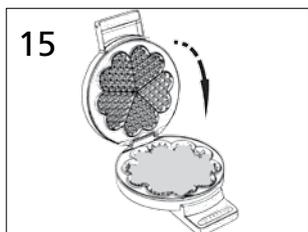
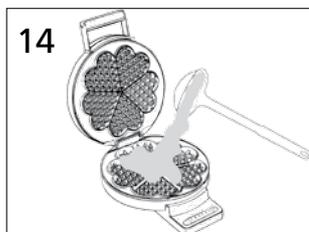
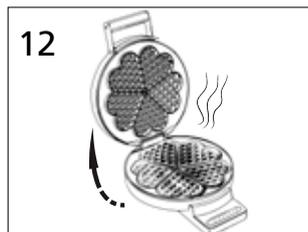
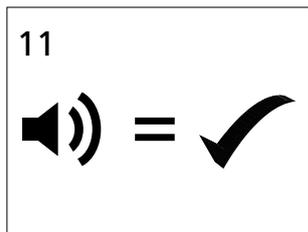
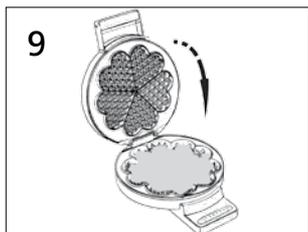
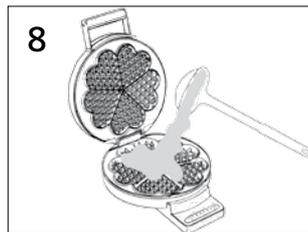
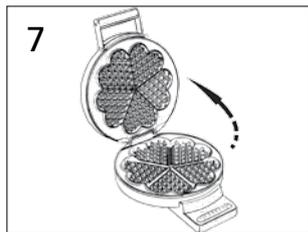
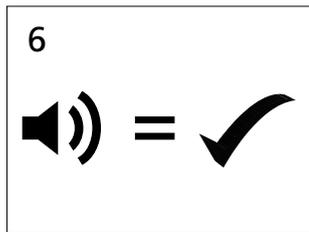
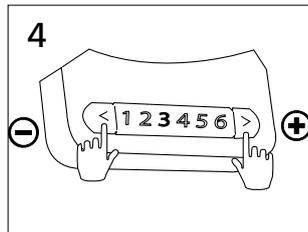
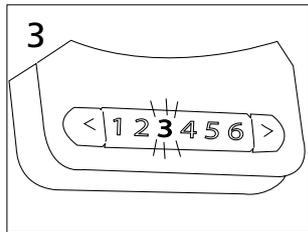
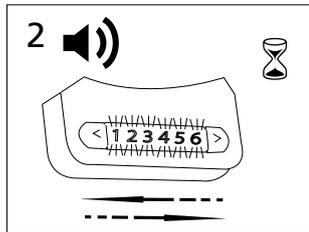
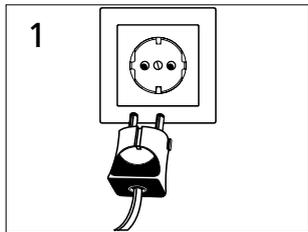
# GRAEF.

**DE** Waffeleisen  
Bedienungsanleitung



CE

WAFFELEISEN



# Inhalt

Sicherheit .....	3
Vor dem Erstgebrauch .....	5
Auspacken .....	5
Anforderungen an den Aufstellort.....	5
Waffeln backen .....	6
Reinigung .....	6
Kundendienst .....	6
Rezepte: .....	6
<i>Oma Käthe's Waffeln.....</i>	<i>6</i>
<b>Unser Tip:</b> <i>Oma Lissi's Mamor Waffeln.....</i>	<i>7</i>
<i>Tante Gerda's Apfel-Zimt Waffeln mit heißen Kirschen .</i>	<i>7</i>
<i>Oma Frida's Marzipan-Waffeln.....</i>	<i>7</i>
<i>Tante Hilde's Kokoswaffeln .....</i>	<i>8</i>
<i>Tante Sofia's herzhaft Pizza Waffeln .....</i>	<i>8</i>
Entsorgung .....	9
Garantie .....	9

## Sicherheit

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden am Gehäuse, dem Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Reparaturen am Gerät z. B. eine beschädigte Zuleitung auszutauschen, dürfen nur von einem Fachmann oder vom Graef-Kundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn Sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung verwendet zu werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise: in Mitarbeiterküchen für Lä-

- den und Büros; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen
- Die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.
  - Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
  - Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist.
  - Lassen Sie vor der Weiterbenutzung des Gerätes eine neue Anschlussleitung durch den Graef-Kundendienst oder einer autorisierten Fachkraft installieren.
  - Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
  - Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Diese können einen elektrischen Schlag verursachen oder sogar zum Tode führen.
  - Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
  - Niemals das Gerät während des Betriebes transportieren.
  - Fassen Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen an.
  - Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
  - Beachten Sie die Hinweise zu den Anforderungen an den Aufstellort sowie zum elektrischen Anschluss des Gerätes um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.
  - Fassen Sie während des Betriebes niemals mit den Händen die Backflächen an. Diese werden im Gebrauch sehr heiß. **Verbrennungsgefahr!**
  - Die berührbaren Oberflächen werden im Betrieb sehr heiß. **Verbrennungsgefahr!**
  - Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
  - Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung abkühlen.

len.

- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Geräteinnere gelangt.
- Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und halten Sie dieses auch nicht unter fließendes Wasser.

### **Vor dem Erstgebrauch**

- Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben.
- Fetten Sie das Gerät vor dem ersten Backvorgang mit Butter oder hitzebeständigem Öl ein.
- Heizen Sie das Gerät auf und füllen anschließend Backteig ein.
- Aus hygienischen Gründen, entsorgen Sie die ersten 2 - 3 Waffeln.

### **Auspacken**

Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:

- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild entfernen).

### **Anforderungen an den Aufstellort**

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waagerechten, rutschfesten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschrank vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder feuchten Umgebung auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.

## **Waffeln backen**

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Stellen Sie den gewünschten Bräunungsgrad ein. (Empfehlung / Voreinstellung: Stufe 3)
- Heizen Sie das Gerät auf. Backlight leuchtet rot.
- Ein Signalton ertönt, das Backlight leuchtet blau. Gerät ist aufgeheizt.
- Füllen Sie mit einer Schöpfkelle Teig in die untere Backform.
- Schließen Sie das Gerät. Waffel backt. Backlight leuchtet rot.
- Ein Signalton ertönt, das Backlight leuchtet blau. Waffel ist fertig gebacken.
- Entnehmen Sie die Waffel direkt nach Beendigung des Backvorgangs.
- Legen Sie die Waffel zur Abkühlung auf ein Rost.
- Füllen Sie erneut Teig ein und verfahren Sie wie oben beschrieben.
- Nach Beendigung des letzten Backvorgangs, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät im geöffneten Zustand abkühlen.

## **Reinigung**

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung gut abkühlen.

Das Gerätegehäuse nur mit einem angefeuchteten Tuch abwischen.

## **Kundendienst**

Sollte es vorkommen, dass Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst.

## **Rezepte:**

### **Oma Käthe's Waffeln**

*Zutaten für ca. 10 Portionen*

*425 g Mehl, 210 g Zucker, 200 g Butter, 6 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver, 135 ml Mineralwasser*

Eier sämig schlagen, anschließend Zucker, Backpulver und Vanillezucker unterrühren.

Butter im Wasserbad zerlassen und dann die geschmolzene Butter verrühren. Mehl dazu geben und mit der Zugabe von Wasser den Teig sämig rühren. Der Teig sollte gut vom Löffel fließen. Bei

Bedarf geben Sie noch einwenig Wasser hinzu. Waffeln fertig backen und anschließend mit Puderzucker oder Schokostreubel bestreuen!

### **Unser Tip: Oma Lissi's Mamor Waffeln**

Bereiten Sie den Teig wie unter „Oma Käthe's Waffeln“ beschrieben zu und füllen die Hälfte des Teiges in eine neue Schüssel. Geben Sie hier nun ca. 2 - 3 TL Kakaopulver hinzu, damit der Teig eine dunklere Farbe erhält. Geben Sie nun jeweils eine halbe Schöpfkelle von hellem und dunklem Teig zusammen in das Waffeleisen und backen die Waffel aus.

### **Tante Gerda's Apfel-Zimt Waffeln mit heißen Kirschen**

*Zutaten für ca. 10 Portionen*

562 g Mehl , 330 ml Milch, 450 g Butter, 200 g Zucker, 10 EL Apfelmus, 10 St. Eiweiß, 10 St. Eigelb, 2 <sup>1/2</sup> TL Backpulver, 2 1/2 TL Zimt, 1 Glas Kirschen, 1 EL Speisestärke  
Eiweiß schaumig schlagen. Butter zerlassen und

mit Zucker bzw. Eigelb abwechselnd zum Eiweiß hinzufügen und cremig verrühren. Mehl mit Backpulver und Zimt vermengen und in die cremige Masse einrühren.

Nun das Apfelmus und die Milch hinzufügen. Die Kirschen auf einem Sieb abgießen und den Saft auffangen. Einige Esslöffel des Kirschsaftes mit der Speisestärke glattrühren. Den restlichen Saft in einen Topf geben, aufkochen und nach Belieben zuckern. Nun die Kirschen hinzufügen und mit der glattgerührten Stärke abbinden. Die Waffeln zusammen mit den heißen Kirschen servieren und genießen!

### **Oma Frida's Marzipan-Waffeln**

*Zutaten für ca. 10 Portionen:*

200 g Mehl, 2 Eier, 300 ml Milch, 200 g Marzipanrohmasse, 50 g Zucker, 1 Prise Salz  
100 ml Milch erhitzen, das in kleine Stückchen geschnittene Marzipan zufügen und unter Rühren mit dem Schneebesen des Handrührgerätes auflösen.

Die restliche Milch, die Eier, Salz und Zucker zugeben und leicht schaumig schlagen. Das Mehl dazugeben und gut unterrühren.

### **Tante Hilde's Kokoswaffeln**

*Zutaten für ca. 10 Portionen:*

*100 g weiche Butter, 200 g Mehl, 7 - 8 Eier, 1 EL Zitronensaft, 50 g Zucker, 75 g getrocknete Kokosraspeln, 2 TL Backpulver*

Alle Zutaten gut miteinander vermengen. Anschließend geben Sie den Teig in das vorgeheizte Waffeleisen.

### **Tante Sofia's herzhafte Pizza Waffeln**

*Zutaten für ca. 10 Portionen:*

*750 g Mehl, 200 g Margarine, 5 Eier, 625 ml Milch, 2 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> TL Backpulver, 2 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> TL Salz, gestrichen, 250 g Salami, 250 g Gouda, 5 - 6 frische, große Champignons, 2 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> kleine Dose gewürfelte Tomaten, Frische italienische Kräuter, wie Basilikum und Oregano*

Mehl, Margarine, Eier, Milch, Backpulver und

Salz zu einem Rührteig verarbeiten. Nach Belieben mit etwas Pfeffer nachwürzen. Salami, Gouda, Champignons und die Kräuter fein hacken und die Tomaten unterrühren. Den Teig mit Gewürzen abschmecken.

*Graef wünscht Ihnen viel Freude beim Nachbacken und einen Guten Appetit!*

## **Entsorgung**

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektronischen Haushaltsabfall entsorgt werden. Das Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

## **2 Jahre Garantie**

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergarantie für Mängel, die auf Fertigungs- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 439 ff. BGB-E bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch eine nicht von uns oder eine unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, ist ein Garantieanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.