

TAUCHEN SIE DAS GERÄT NIEMALS IN WASSER!

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 220-240V ~ 50/60Hz • 1100W

Entsorgung

Helfen Sie mit beim Umweltschutz! Entsorgen Sie Elektroaltgeräte nicht mit dem Hausmüll. Geben Sie dieses Gerät an einer Sammelstelle für Elektroaltgeräte ab.

REZEPTVORSCHLÄGE HAUSGEMACHTE WAFFELN

Zutaten:

250g Butter oder Margarine, 175g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 6 Eier, eine Prise Salz, Rum- oder Zitronenaroma je nach Geschmack, 500g Weizenmehl, 9g Backpulver, ca. 1/2 Liter Milch.

Zubereitung:

Schlagen Sie die Butter/Margarine schaumig. Geben Sie nach und nach den Zucker und den Vanillezucker dazu und schlagen Sie die Zutaten zu einem glatten Teig. Dann geben Sie ein Ei nach dem anderen mit einer Prise Salz und dem Rum- oder Zitronenaroma dazu. Fügen Sie das Backpulver vermischt mit dem gesiebten Mehl abwechselnd mit der Milch dazu.

Es ist nicht möglich, die genaue Menge der Milch zu bestimmen. Es sollte nur soviel Milch verwendet werden bis der Teig dickflüssig vom Löffel geht.

Für das Backen der Waffeln folgen Sie der Gebrauchsanleitung.

SAHNE WAFFELN

Zutaten:

250g Butter oder Margarine, 100g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eigelb, 125g Weizenmehl, 125g Maismehl, 6g Backpulver, 1/4l Sahne, 4 Eiweiß, Staubzucker zum Bestreuen.

Zubereitung:

Schlagen Sie das Fett schaumig und fügen Sie nach und nach den Zucker, den Vanillezucker und das Eigelb dazu. Dann geben Sie das gesiebte Mehl vermischt mit dem Maismehl und dem Backpulver, abwechselnd mit der Sahne dazu. Zum Schluß heben Sie vorsichtig den steifgeschlagenen Schnee unter.

Für das Backen der Waffeln folgen Sie der Gebrauchsanleitung.

BISKUIT WAFFELN

Zutaten:

2 Eier, 6 Eßlöffel heißes Wasser, 150g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Tropfen Zitronenbacköl, 200g Weizenmehl, 6g Backpulver, 50g Butter oder Margarine, Staubzucker zum Bestreuen.

Zubereitung:

Schlagen Sie das Eigelb und das Wasser schaumig und geben Sie nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanillezucker dazu. Dann mixen Sie die Zutaten zu einem lockeren, schaumigen Teig und fügen das Backöl dazu. Dann schlagen Sie das Eiweiß zu steifem Schnee und geben den restlichen Zucker unter andauerndem Schlagen dazu. Der Schnee muß so steif sein, das ein Messerschnitt noch deutlich sichtbar ist. Dann fügen sie vorsichtig das Eier-Zuckergemisch dazu. Sieben Sie das Mehl vermischt mit dem Backpulver auf die Masse und ziehen Sie es vorsichtig unter. Dann geben Sie nach und nach vorsichtig die geschmolzene, ausgekühlte Butter dazu.

Für das Backen der Waffeln folgen Sie der Gebrauchsanleitung.

TZS FIRST AUSTRIA®

FA-5305-3

BEDIENUNGSANLEITUNG WAFFELAUTOMAT

Candy
Factory



Danke für den Kauf eines ORIGINAL Produktes von

TZS FIRST AUSTRIA®

Nur ECHT mit diesem **TZS**

Thank you for buying an ORIGINAL Product of

TZS FIRST AUSTRIA®

Only GENUINE with this **TZS**

Мы ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ

TZS FIRST AUSTRIA®

ТОЛЬКО ПОДЛИННИКИ С ЭТИМ **TZS**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte beachten Sie bitte immer die folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise:

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt oder ähnlichen Anwendungen bestimmt, wie:
 - Belegschaftsküchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
 - Landwirtschaftlichen Betrieben.
 - Benutzung durch Gäste von Hotels, Motels und anderen Wohnumfeldern.
 - Frühstückspensionen.
- Schließen Sie das Gerät stets an eine Steckdose mit der Spannung (nur Wechselspannung) an, die auf dem Gerät angegeben ist.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Nicht mit einem externen Timer oder einer Fernbedienung in Betrieb setzen.
- Bitte das Gerät nicht neben einer Wärmequelle aufstellen. Bitte den Netzstecker keinem Druck aussetzen, andernfalls kann dies einen Brand oder elektrischen Schlag verursachen.
- Sollten Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, dann muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie niemals Kabel, Stecker oder Ihr Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Passen Sie besonders auf, wenn das Gerät durch oder in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät auskühlen, bevor Sie Teile weg- oder dazugeben und bevor Sie das Gerät reinigen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn es schlecht funktioniert, oder wenn es in irgendeiner Weise beschädigt worden ist.
- Um das Risiko von Verletzung zu reduzieren, verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlene Zubehörteile.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Kabel nicht über scharfe Kanten eines Tisches oder Kastens hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben eine heiße Gas- oder Elektrokochstelle, oder in einen heißen Ofen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, es wurden Anleitungen betreffs der Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

HEBEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUF!

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Bei einer Beschädigung bringen Sie das Gerät zur nächsten bevollmächtigten Service-stelle zur Überprüfung, Reparatur oder Wiederherstellung.

GEBRAUCH IHRES GERÄTS

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Aufkleber und Verpackungsmaterialien und kontrollieren Sie, ob die Backflächen sauber und staubfrei sind. Wischen Sie nötigenfalls mit einem feuchten Tuch nach. Geben Sie für beste Ergebnisse einen Teelöffel mit Pflanzenöl auf die antihafbeschichteten Backflächen. Verteilen Sie das Öl mit einem saugfähigen Küchenhandtuch und wischen Sie anschließend überschüssiges Öl ab.

Wenn Ihr Gerät zum ersten Mal aufgeheizt wird, kann es zu einer leichten Geruchs- oder Rauchbildung kommen. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal. Dies beeinflusst nicht die Sicherheit Ihres Geräts.

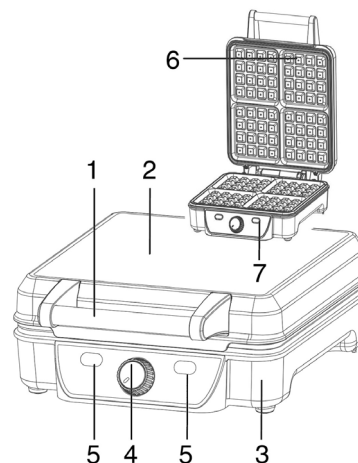
- Stecken Sie den Schutzkontaktstecker in eine Steckdose. Die Bereitschaftsanzeige

leuchtet auf und zeigt damit an, dass sich das Gerät aufheizt.

- Lassen Sie Ihr Gerät vorheizen, bis die Bereitschaftsanzeige erlischt. Dies zeigt an, dass die Backflächen die richtige Temperatur zum Backen erreicht haben.
- Sprühen Sie vor dem Gebrauch die Backflächen für beste Ergebnisse mit etwas Speiseölspray ein. Dies hilft beim Entfernen der Waffeln nach dem Backen.
- Verteilen Sie die Waffelmischung mit einem Künnchen, einem Löffel oder einem Spritzbeutel aus Stoff in den Backformen, wie in den Kochrezepten angegeben.

Hinweis: Verwenden Sie keine Einweg-Spritzbeutel aus Kunststoff, da diese schmelzen können, wenn sie mit den heißen Backflächen in Kontakt kommen.

- Schließen Sie den Deckel sanft. Drücken Sie den Deckel nicht zu fest hinunter, da dies dazu führen kann, dass die Waffelmischung aus den Backflächen herausquillt.
- Backen Sie die Waffeln ungefähr 4-6 Minuten lang oder bis sie goldbraun sind.
- Nehmen Sie die Waffeln mit einem Spatel aus Kunststoff oder Holz von der Backfläche. Benutzen Sie keinesfalls scharfe oder metallische Objekte, da diese die Antihaf-Beschichtung der Backflächen beschädigen können.

TEILEKENNZEICHNUNG

1. Handgriff
2. Dekorative Platten
3. Unteres Gehäuse
4. Temperaturregler
5. Betriebsanzeige (grün) & Bereitschaftsanzeige (rot)
6. Obere Backfläche mit Antihafbeschichtung
7. Untere Backfläche mit Antihafbeschichtung

TIPS FÜR SCHMACKHAFTHE WAFFELN

1. Verrühren Sie den Teig nicht zuviel. Wenn Sie das Eiweiß getrennt steif schlagen und dann vorsichtig in die Masse unterziehen, bekommen Sie besonders leichte, knusprige Waffeln.
2. Lassen Sie die Waffeln fertig backen, bevor Sie sie aus dem Waffelautomat nehmen.
3. Öffnen Sie nicht den Deckel während der ersten paar Minuten Backzeit, sonst zerfallen die Waffeln.
4. Wenn Sie extra knusprige Waffeln wollen, backen Sie sie länger und lassen Sie sie nach Öffnen des Deckels ein paar Minuten länger in den Backplatten liegen.

ACHTEN SIE AUF IHREN WAFFELAUTOMAT

Zerlegen Sie Ihren Waffelautomat nicht wenn Sie ihn reinigen wollen. Bürsten Sie ihn und wischen Sie ihn mit einem sauberen Tuch ab um restliche Fette und Bröseln zu entfernen.

Verwenden Sie nie Wasser oder Reinigungsmittel um die Backplatten zu reinigen.

Verwenden Sie keine Stahlwolle oder scheuernde Schwämme für die Anti-haft beschichteten Backplatten. Entfernen Sie festklebende Reste mit einem Plastikgewebe oder Plastikschwamm. Für beste Ergebnisse verwenden Sie nur Produkte, die zur Reinigung nicht-haftender Oberflächen geeignet sind.

Reinigen Sie die Backplatten nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch um Verschmutzungen vorzubeugen. Die Außenseite ihres Gerätes sollten Sie nur mit einem nicht-scheuernden Reiniger und einem weichen, feuchten Tuch reinigen.

Um den Platz zur Lagerung in Ihrer Küche zu minimieren, kann das Gerät senkrecht aufbewahrt werden.