

*Rosenstein & Söhne*®

**Eiswaffelbäckerei**



**Bedienungsanleitung**

Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für den Kauf dieser Eiswaffelbäckerei. Sie haben ein Produkt erworben, das entwickelt wurde, um den höchsten Ansprüchen gerecht zu werden, sowohl technisch als auch im Hinblick auf Zuverlässigkeit, Ausstattung und Bedienkomfort.

Damit Sie lange Freude an Ihrer neuen Eiswaffelbäckerei haben, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und befolgen Sie die nun folgenden Hinweise und Tipps.

### **Vor Inbetriebnahme:**

- Vor dem ersten Gebrauch bitte alle Teile der Eiswaffelbäckerei gründlich mit heißem Seifenwasser waschen, abspülen und abtrocknen.

### **Eiswaffelrezept:**

#### **Zutaten:**

- 120 gr Zucker
- 150 gr Mehl
- 150 ml Milch
- 3 Eier
- 1 Packung Backpulver
- 100 gr Butter oder Margarine

#### **Zubereitung:**

Butter oder Margarine in Stücke schneiden und in einem Topf bei leichter Hitze auf dem Herd langsam schmelzen lassen. Das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Backpulver mischen. Milch dazugießen, alles mit dem Handrührgerät verrühren. Zucker, 1 Prise Salz und die Eier dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluß die abgekühlte, aber noch flüssige Butter oder Margarine unterrühren. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen.

#### **Anleitung:**

1. Streichen Sie beide Innenseiten mit Butter/Margarine oder Pflanzenöl ein. Benutzen Sie dafür ein Stück Papierküchenrolle. *Kleiner Tipp:* Am Besten geht es mit einem Küchen- bzw. Backpinsel.
2. Legen Sie nun das Waffeleisen geschlossen auf die Herdplatte und heizen Sie diese auf mittlerer Stufe vor, damit der Waffelteig eine optimale Bräune erhält. Beachten Sie bitte dabei, daß Sie den Waffelmaker bis zum Griffanschlag auf die Herdplatte legen, da der Teig sonst nicht überall durchgebacken wird. Je nach Hitzegrad verkürzt oder verlängert sich die Backzeit. Backen Sie aber nicht zu heiß, da der Teig dadurch verkleben oder anbrennen kann.
3. Klappen Sie nun das vorgeheizte Waffeleisen auf und streichen Sie beide inneren Seiten nochmals dünn mit Butter/Margarine ein. Geben Sie dann 3 – 4 Esslöffel Teig darauf und verteilen Sie diesen gleichmäßig. Schließen Sie danach das Waffeleisen wieder.
4. Den Waffelteig ca. 2 –3 Minuten auf einer Seite backen, danach den Waffelmaker wenden und die gleiche Backzeit verwenden. Die Waffelmaker zwischendurch öffnen, damit Sie das Bräunungsergebnis überwachen können.
5. Die fertig gebackene Waffel schnell entnehmen und sofort verarbeiten, da sie nach längerem Abkühlen brüchig wird. Verarbeiten Sie die Waffel folgendermaßen:
  - a) Legen Sie die frische Waffel bis zum Anschlag auf das Hörnchenformbrett. Beachten Sie bitte daß die Waffel weit genug nach hinten rausschaut, damit das Hörnchen komplett undurchlässig wird.
  - b) Drehen Sie den Hörnchenformer gegen den Uhrzeigersinn bis die Waffel vollständig verschwunden ist. Anschließend drücken Sie den Hörnchenformer fest nach innen, damit die überlappenden Teile richtig zusammengedrückt werden.



### **Nach Gebrauch:**

- Wir empfehlen die Pfanne mit mildem Spülwasser zu reinigen und mit einem weichen Tuch abzutrocknen um jeglicher Beschädigung der Oberfläche vorzubeugen. Auch empfehlen wir Küchenhandschuhe zu verwenden.
- Halten Sie die Pfanne nicht unter kaltes Wasser solange diese noch heiß ist.

### **Sicherheitshinweise & Gewährleistung**

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit den Funktionen dieses Gerätes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Sie erhalten bei Kauf dieses Gerätes zwei Jahre Gewährleistung auf Defekt bei sachgemäßem Gebrauch.
- Bitte verwenden Sie das Gerät nur für die in dieser Anleitung beschriebenen Funktionen. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Produkt oder in der Umgebung des Produktes.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes ist aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder den Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Der Eiswaffelmaker ist nicht für Cerankochfelder geeignet.
- Um Abfärbungen zu vermeiden keine zu große Hitze verwenden.
- Benutzen Sie keine metallischen Utensilien auf der Oberfläche Ihres Waffelmakers.
- Lassen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt auf der Kochplatte liegen.
- Der Gebrauch durch Kinder ist untersagt.
- Benutzen Sie dieses Gerät nie im Ofen.
- Lassen Sie den Waffelmaker erst abkühlen bevor Sie ihn reinigen oder verräumen.

### **ACHTUNG:**

Bei Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung resultierend aus der Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung oder der Sicherheitshinweise entstehen, erlischt der Garantieanspruch.

Es wird keine Haftung für Folgeschäden übernommen.

Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!



# Rosenstein & Söhne®

## Créateur de gaufres à glace



## Mode d`emploi

## **Introduction**

Cher client, chère cliente,

nous vous remercions pour l'achat de ce créateur de gaufres à glace. Vous venez d'acquérir ce produit qui a été conçu pour répondre à vos attentes en matière de technologie et de fiabilité. Afin de profiter le plus longtemps possible de votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.

## **Avant l'utilisation:**

- Nettoyez votre gaufrier à glace avec une eau savonneuse avant la première utilisation, puis rincer et essuyer.

## **Recette de gaufres à glace:**

- 120 gr de sucre
- 150 gr de farine
- 150 ml de lait
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure en poudre
- 100 gr de beurre ou margarine

## **Préparation:**

Taillez le beurre ou la margarine en morceaux et laissez fondre à feu doux dans une casserole. Mettez la farine et la levure dans un plat, puis brasser. Y verser le lait et mélanger avec le fouet. Ajoutez le sucre, une prise de sel et les oeufs puis mélangez jusqu'à ce que vous obtenez une pâte lisse. Enfin mélangez le beurre ou la margarine refroidi avec la pâte et laissez reposer 20 minutes.

## **Mode d'emploi:**

1. Tartinez les deux côté intérieur du gaufrier avec de l'huile, du beurre ou de la margarine. Utilisez pour cela un essuie-tout. *Petit conseil:* Le mieux serait de prendre un petit pinceau.
2. Ensuite placez le gaufrier fermé sur votre plaque électrique et préchauffez celle-ci à feu moyen, pour que la pâte puisse bien bronzer. Faites attention que le gaufrier soit bien placé jusqu'au rebord du manche, autrement la pâte risque de ne pas être cuite. Le temps de cuisson dépend de la chaleur de la plaque. Ne chauffez pas trop, car la pâte risque de brûler.
3. Maintenant ouvrez le gaufrier et retartinez les deux côté intérieur avec du beurre ou de la margarine. Après versez-y 3 à 4 cuillerées de pâte, égalisez et refermez le gaufrier.
4. Faites cuire la pâte pendant 2 à 3 minutes de chaque côté. Ouvrez de temps en temps le gaufrier pour surveiller le bronzage.
5. Enlevez et travaillez la gaufre fraîche tout de suite, car après avoir refroidit elle risque de se briser. Travaillez la gaufre de façon suivante:
  - a) Placez la gaufre fraîche jusqu'au bout sur la planche à cornet. Faites attention que la gaufre dépasse assez en arrière afin que le cornet soit étanche.
  - b) Tournez le rouleur à cornet dans le sens inverse de la montre jusqu'à ce que la gaufre soit complètement disparue. Ensuite poussez très fort le rouleur à cornet vers l'intérieur afin que les bouts chevauchant collent bien ensemble.



### **Après l'utilisation:**

- Nous conseillons de nettoyer le gaufrier avec une eau de vaisselle douce et de sécher avec un chiffon doux afin de ne pas abîmer la surface. Nous conseillons aussi d'utiliser des gants de cuisine.
- Ne placez pas le gaufrier sous l'eau froide tant qu'il est encore chaud.

### **Conseils de sécurité**

- Ce mode d'emploi vous sert à vous servir correctement du produit. Gardez-le précieusement afin de pouvoir le consulter à tout moment.
- Vous obtenez une garantie de deux ans sur les défauts à l'achat de ce produit, si il est utilisé comme indiqué dans la notice.
- N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans la notice. Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation du produit.
- Un changement ou une transformation du produit n'est pas autorisé par mesure de sécurité.
- N'ouvrez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
- Faites attention lorsque vous manipulez votre produit. Une chute ou un coup peuvent l'abîmer.
- Le créateur de gaufres à glace n'est pas fait pour des plaques en céramique.
- N'utilisez pas de chaleur intense pour éviter des décollations.
- N'utilisez pas d'objets métalliques sur la surface de votre créateur de gaufres à glace.
- Ne laissez pas le gaufrier sur la plaque électrique sous manque de surveillance.
- N'est pas approprié pour enfants.
- Ne jamais utiliser dans le four.
- Laissez refroidir le gaufrier avant de le nettoyer ou de le ranger.

### **ATTENTION:**

N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans la notice. Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation du produit.

Nous ne sommes pas responsable des conséquences inhérentes à un dommage.

