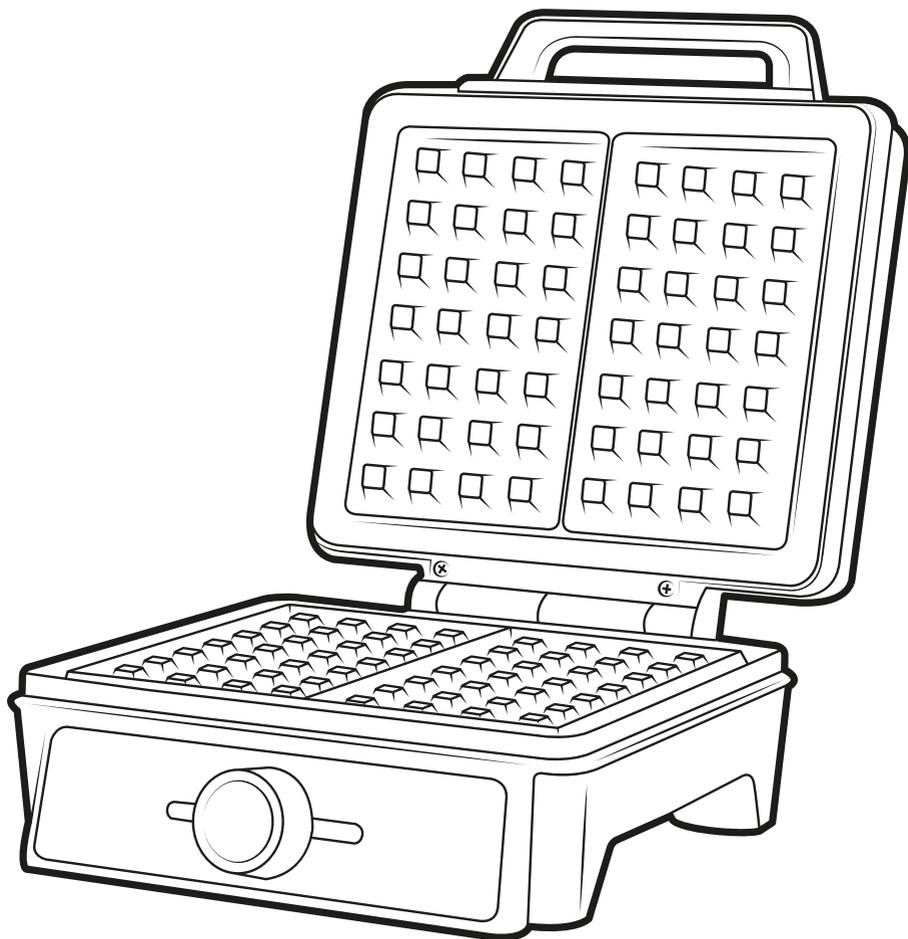
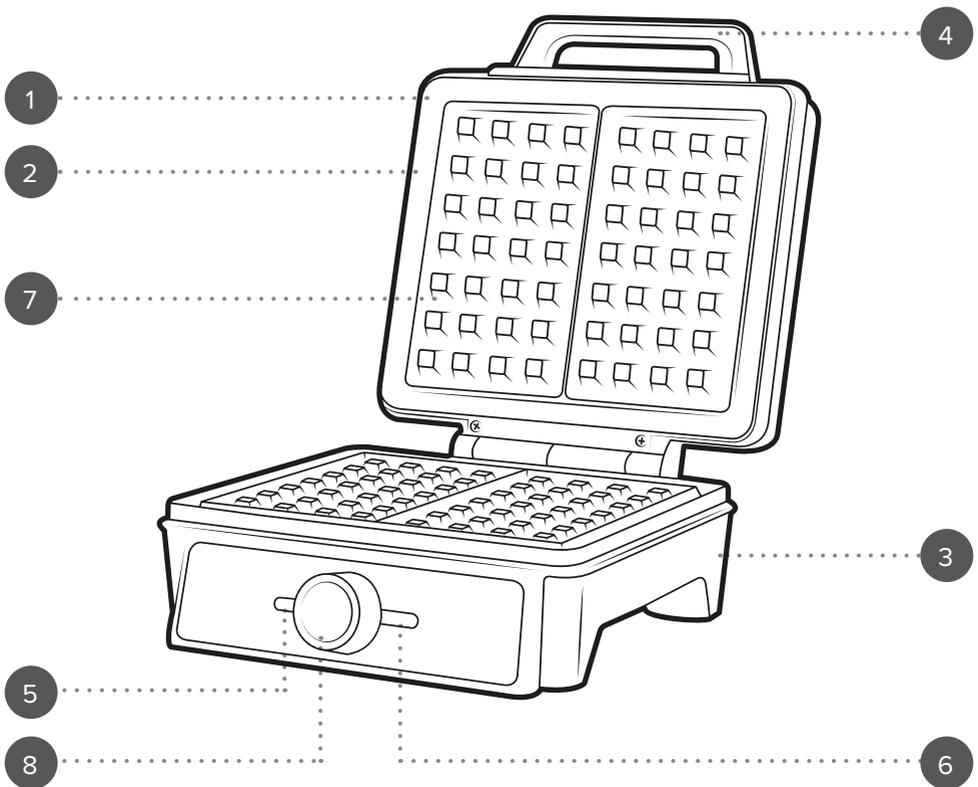


Bedienungsanleitung

Deep-Fill-Waffeleisen



Beschreibung der Teile



- | | |
|---------------------|---------------------------------|
| 1. Waffleisen | 5. Rote Betriebsanzeige |
| 2. Oberes Gehäuse | 6. Grüne Bereitschaftsanzeige |
| 3. Unteres Gehäuse | 7. Antihafbeschichtete Einsätze |
| 4. Cool-Touch-Griff | 8. Temperaturregler |

Bitte bewahren Sie die Anweisungen 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.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- 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.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Arbeitsflächen hängen oder mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen und verdrehen Sie es nicht.
- Tauchen Sie die elektrischen Komponenten des Geräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 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, da dies zu Verletzungen führen kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von oder unter brennbaren Materialien wie Vorhängen, Wandschränken oder Regalen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Gegenstände mit diesem Gerät. Verwenden Sie nur Pfannenwender aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz, um eine Beschädigung der Antihafffläche zu vermeiden.
- 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.
- Trennen Sie das Gerät nach der Verwendung immer vom Stromnetz und stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen, warten oder verstauen.
- 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 darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.
- Die Außenfläche des Geräts kann während des Betriebs heiß werden.



ACHTUNG: Heiße Oberfläche: Berühren Sie keine heißen Bereiche oder Heizelemente des Geräts. Achten Sie darauf, dass kein Wasser auf das Heizelement gelangt.



WARNUNG: Das Gerät von entflammaren Materialien fernhalten.

Pflege und Wartung

SCHRITT 1: Ziehen Sie vor der Reinigung oder Wartung den Netzstecker des Waffeleisens aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

SCHRITT 2: Wischen Sie das Gehäuse des Waffeleisens mit einem weichen, feuchten Tuch ab und trocknen Sie es gründlich.

SCHRITT 3: Entfernen Sie eingebrannte Essensreste, indem Sie eine kleine Menge warmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel auf die antihaftbeschichteten Einsätze 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 Reinigungsmittel oder Topfkratzer zur Reinigung des Waffeleisens, da dies zu Schäden an der Oberfläche führen kann.



HINWEIS: Das Waffeleisen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Gebrauchsanweisung 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 Waffeleisens

Tragen Sie vor jedem Gebrauch vorsichtig eine dünne Schicht Speiseöl auf die antihafbeschichteten Einsätze auf und reiben Sie es vorsichtig mit einem Papiertuch ein. Dadurch wird die Lebensdauer der Antihafbeschichtung verlängert und das Anhaften der Waffeln verhindert.

SCHRITT 1: Bereiten Sie den Waffelteig zu.

SCHRITT 2: Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, schalten Sie das Waffeleisen ein und wählen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur. Die rote Betriebsanzeige und die grüne Bereitschaftsanzeige leuchten auf und zeigen damit an, dass das Waffeleisen eingeschaltet wurde und aufheizt.

SCHRITT 3: Heizen Sie das Waffeleisen ca. 2 Minuten vor. Die grüne Bereitschaftsanzeige erlischt, sobald die erforderliche Temperatur erreicht wurde.

SCHRITT 4: Öffnen Sie den Deckel vorsichtig mit hitzebeständigen Ofenhandschuhen.

SCHRITT 5: Gießen Sie je einen Teil des Teigs in jede Vertiefung der unteren antihafbeschichteten 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 Vertiefung und warten Sie, bis sich die Masse gleichmäßig verteilt, bevor Sie mehr dazugeben.

SCHRITT 6: Backen Sie die Waffeln ca. 5–10 Minuten, oder bis sie goldbraun sind. Prüfen Sie sie regelmäßig durch vorsichtiges Öffnen des Deckels. 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: Füllen Sie nicht zu viel Teig ein, da er sich beim Backen ausdehnt. Es wird empfohlen, jede Vertiefung zu $\frac{2}{3}$ zu füllen. Heizen Sie die antihafbeschichteten Einsätze immer vor, bevor Sie mit dem Backen beginnen. Während der Verwendung schaltet sich die grüne Bereitschaftsanzeige ein und aus, um anzuzeigen, dass das Waffeleisen die Temperatur hält.



ACHTUNG: Seien Sie beim Backen vorsichtig, da das Waffeleisen Dampf abgibt.



WARNUNG: Das Waffeleisen und die Einsätze werden während des Gebrauchs sehr heiß. Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, um Verletzungen zu vermeiden.

Tipps und Tricks

1. Vermeiden Sie ein Verschütten der Masse, indem Sie die Zutaten in die Mitte einer jeden Vertiefung geben.
2. Wenn Sie einen Teig verwenden, gießen Sie langsam eine kleine Menge auf die antihafbeschichteten Kochplatten und warten Sie, bis die Masse gleichmäßig verteilt ist, bevor Sie mehr hinzufügen, um ein Überfüllen zu vermeiden.

3. Das Sieben trockener Zutaten wie Mehl sorgt für eine glatte Konsistenz und verhindert Klumpen.
4. Öffnen Sie das Waffeleisen nicht während des Backvorgangs, da Wärme entweichen kann und sich sonst keine Blasen bilden können.
5. Der beste Hinweis für fertige Waffeln ist, wenn kein Dampf mehr aus dem Waffeleisen entweicht.
6. Verwenden Sie zum Vorbereiten der antihafbeschichteten Einsätze immer Butter oder Speiseöl. Dadurch wird nicht nur die Antihafbeschichtung geschützt, sondern auch das Entfernen der gebackenen Waffeln erleichtert.
7. Die Verwendung von hitzebeständigem Kunststoff- oder Holzbesteck trägt zum Schutz der Antihafbeschichtung bei.
8. Um bei der Verwendung des Waffeleisens Zeit zu sparen, bereiten Sie die Zutaten und den Teig rechtzeitig vor.

Lagerung

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: EK5848

Eingangsleistung: 220–240 V ~ 50–60 Hz

Ausgangsleistung: 1.600 W

REZEPTE



Normale Waffeln

Zutaten

250 g Mehl
360 ml Vollmilch
2 große Eier
6 EL geschmolzene Butter
2 EL weißer Zucker
4 TL Backpulver
1 TL Vanilleextrakt
½ TL Salz

Zubereitung

In einer großen Schüssel das Mehl, den weißen Zucker, das Backpulver und das Salz vermischen. Die Eier in einer zweiten Schüssel schaumig schlagen. Die geschmolzene Butter, Vanilleextrakt und die Milch hinzugeben. Die trockenen Zutaten in die Mischung geben und vermengen. Die antihafbeschichteten Einsätze leicht einfetten. Das Waffeleisen vorheizen. Den Waffelteig in die Mitte der antihafbeschichteten Einsätze gießen, bis sie ca. zu drei Vierteln gefüllt sind. Den Deckel vorsichtig schließen und in ca. 5 Minuten goldbraun backen.

Herzhafte Waffeln Kartoffelpufferwaffeln

Zutaten

100 g geriebener Käse
2 große mehlig Kartoffeln, geschält und gerieben
2 EL geschnittener Schnittlauch
½ TL Salz
¼ TL Pfeffer

Zubereitung

Die antihafbeschichteten Backplatten leicht einfetten. Das Waffeleisen vorheizen. Mit 2 bis 3 Lagen Küchenrolle die überschüssige Flüssigkeit aus der Kartoffelmasse drücken. In einer großen Schüssel die Kartoffelmasse, Käse, Schnittlauch, Salz und Pfeffer mischen. Eine ca. 1,5 cm dicke Schicht der Kartoffelmischung auf jeden der antihafbeschichteten Einsätze geben. Den Deckel vorsichtig schließen und in ca. 15 Minuten goldbraun und knusprig backen.



Tip: Mit pochierten Eiern und Würstchen servieren.

Quesadilla-Waffeln

Zutaten

150 g geriebener Käse
4 mittelgroße Tortillas
1 grüne Poblano-Chilischote, dünn geschnitten
1 Jalapeño-Chilischote, entkernt und gewürfelt

- 1 EL Olivenöl
- 2 TL Taco-Gewürzmischung

Zubereitung

Das Waffeleisen vorheizen.

Das Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen.

Geben Sie die Poblano- und Jalapeño-Chilischoten hinzu und braten Sie sie ca. 2 Minuten lang an, bis sie weich sind.

Je eine Tortilla auf jede antihafbeschichtete Backplatte geben. Bei Bedarf auf die passende Größe zuschneiden. Eine kleine Menge geriebenen Käse, die Chilimischung und eine Prise der Taco-Gewürzmischung auf die Tortilla geben. Obenaufl kommt eine Handvoll geriebener Käse und die zweite Tortilla.

Schließen Sie den Deckel vorsichtig und backen Sie alles ca. 15 Minuten lang, bis der Käse Blasen wirft und geschmolzen und die Tortilla leicht gebräunt ist.



Tipp: Mit Sauerrahm, Salsa und Guacamole servieren.

Waffeln mit Würstchen und Kartoffelbrei

Zutaten

- 600 g Kartoffelbrei
- 125 g geriebener Käse
- 65 g Weizenmehl
- 2 große Eier
- 2 Bratwürste
- 60 ml Buttermilch
- 4 EL Butter, geschmolzen
- 3 EL gehackter Schnittlauch
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL Backnatron
- ¼ TL Knoblauchpulver

Zubereitung

In einer großen Schüssel Butter, Buttermilch und Eier vermischen.

Kartoffelbrei und Schnittlauch hinzugeben und die Masse vorsichtig vermischen.

In einer anderen Schüssel das Mehl, Backpulver, Backnatron, Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver verrühren. Die trockenen Zutaten in die Mischung geben und vermengen. Die antihafbeschichteten Einsätze leicht einfetten.

Das Waffeleisen vorheizen.

Den Waffelteig in die Mitte der antihafbeschichteten Einsätze gießen, bis sie ca. zu drei Vierteln gefüllt sind. Den Deckel vorsichtig schließen und in ca. 5 Minuten goldbraun backen.



Tipp: Mit Bratwürsten servieren.

Käse-Pilz-Waffel-Omeletts

Zutaten

- 75 g Pilze, fein gehackt
- 22 g geriebener Parmesan
- 1 großes Ei
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Knoblauchpulver
- ¼ TL getrockneter Thymian

Zubereitung

Die antihafbeschichteten Einsätze leicht einfetten. Das Waffeleisen vorheizen.

Alle Zutaten gründlich in einer großen Schüssel vermischen. Den Waffelteig in die Mitte der antihafbeschichteten Einsätze gießen, bis sie ca. zu drei Vierteln gefüllt sind. Den Deckel vorsichtig schließen und ca. 5 Minuten lang backen, bis das Ei vollständig durchgegart ist.



Tipp: Zum Servieren mit geriebenem Käse bestreuen.

Süßkartoffel-Waffeln

Zutaten

- 150 g Süßkartoffeln, geschält und gerieben
- 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 große Eier
- 1 reife Avocado, zerkleinert
- 1 Limette, frisch gepresst
- 2 EL Kokosnussmehl (oder Weizenmehl)
- 1 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung

In einer großen Schüssel die Süßkartoffeln, ein Ei, das Kokosnussmehl und ½ TL Salz vermischen.

Die antihafbeschichteten Einsätze leicht einfetten. Das Waffeleisen vorheizen.

Die Hälfte des Teigs in die Mitte des antihafbeschichteten Einsatzes geben.

Den Deckel schließen und ca. 15 Minuten lang fertig backen. Währenddessen das andere Ei pochieren, die Avocado zerdrücken und mit den Zwiebeln und dem Limettensaft vermischen.



Tipp: Mit der Avocado-creme und dem pochierten Ei garnieren und servieren.

Süße Waffeln Normale Waffeln mit knusprigem Speck und Ahornsirup

Zutaten

- 250 g Weizenmehl
- 360 ml Vollmilch
- 2 große Eier
- 6 EL geschmolzene Butter
- 2 EL weißer Zucker

4 TL Backpulver
1 TL Vanilleextrakt
½ TL Salz

Zum Servieren:

Knusprig angebratener Speck
Ahornsirup

Zubereitung

In einer großen Schüssel das Mehl, den weißen Zucker, das Backpulver und das Salz vermischen.

Die Eier in einer zweiten Schüssel schaumig schlagen. Die geschmolzene Butter, Vanilleextrakt und die Milch hinzugeben.

Die trockenen Zutaten in die Mischung geben und vermengen.

Die antihafbeschichteten Einsätze leicht einfetten.

Das Waffeleisen vorheizen.

Den Waffelteig in die Mitte der antihafbeschichteten Einsätze gießen, bis sie ca. zu drei Vierteln gefüllt sind. Den Deckel vorsichtig schließen und in ca. 5 Minuten goldbraun backen.

Mit dem knusprigen Speck belegen und mit Ahornsirup beträufeln.



Tipp: Statt Speck und Ahornsirup sind auch andere köstliche Toppings möglich.

Schokoladenwaffeln

Zutaten

220 g Weizenmehl
50 g Kakaopulver
45 g Schokoladenstückchen
3 große Eier
420 ml Vollmilch
6 EL Butter, geschmolzen
2 EL weißer Zucker
4 TL Backpulver
1 TL Vanilleextrakt
½ TL Salz

Zubereitung

In einer großen Schüssel das Mehl, den weißen Zucker, Backpulver, Salz, Kakaopulver und Schokoladenchips vermischen.

Die Eier in einer zweiten Rührschüssel schaumig schlagen. Die geschmolzene Butter, Vanilleextrakt und die Milch hinzugeben.

Die trockenen Zutaten in die Mischung geben und vermengen. Die antihafbeschichteten Einsätze leicht einfetten.

Das Waffeleisen vorheizen.

Den Waffelteig in die Mitte der antihafbeschichteten Einsätze gießen, bis sie ca. zu drei Vierteln gefüllt sind. Den Deckel vorsichtig schließen und in ca. 5 Minuten goldbraun backen.



Tipp: Mit Schokoladensauce und Vanilleeis servieren.

Erdbeerwaffeln

Zutaten

375 g Weizenmehl
230 g pürierte Erdbeeren
480 ml Vollmilch
4 Eiweiß, geschlagen
4 Eigelb, geschlagen
4 EL Olivenöl
3 EL weißer Zucker
2 TL Backpulver
1 TL Salz

Zubereitung

In einer großen Schüssel das Mehl, das Eiweiß, Zucker, Backpulver und Salz mischen.

Das geschlagene Eigelb einrühren.

Milch und Butter hinzugeben und verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Mit den pürierten Erdbeeren vermischen.

Die antihafbeschichteten Einsätze leicht einfetten.

Das Waffeleisen vorheizen.

Den Waffelteig in die Mitte der antihafbeschichteten Einsätze gießen, bis sie ca. zu drei Vierteln gefüllt sind. Den Deckel vorsichtig schließen und in ca. 5 Minuten goldbraun backen.



Tipp: Mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne servieren.

Keksteig-Waffeln

Zutaten

225 g Mehl mit Backtriebmittel
200 g Schokoladenchips
125 g weiche Butter
125 g Streuzucker
100 g hellbrauner Zucker
1 großes Ei
2 EL Wasser
1 EL griechischer Joghurt
1 TL Vanilleextrakt
½ TL Salz

Zubereitung

In einer großen Schüssel Butter, Puderzucker und hellbraunen Zucker verrühren.

Nach und nach das Ei, Vanilleextrakt, Wasser und den griechischen Joghurt dazugeben und einrühren.

Mit dem Mehl mit Backtriebmittel, Salz und Schokoladenchips vermischen.

Den Keksteig zu einer dicken, langen Rolle formen und in Scheiben schneiden.

Die antihafbeschichteten Einsätze leicht einfetten.
Das Waffeleisen vorheizen.
Die Keksteigscheiben auf die antihafbeschichteten Einsätze geben.
Den Deckel vorsichtig schließen und ca. 5 Minuten lang backen, bis die Scheiben goldbraun sind.



Tip: Warm mit Eiscreme servieren.

Erdnussbutter-Waffeln

Zutaten

125 g Weizenmehl
125 g Erdnussbutter mit Stückchen
55 g brauner Zucker
2 große Eier
250 ml Vollmilch
2 EL Erdnuss- oder Pflanzenöl
1 EL Backpulver

Zubereitung

In einer großen Schüssel das Mehl und das Backpulver vermengen.

Eier, Erdnussbutter, braunen Zucker, Öl und Milch in einer zweiten Rührschüssel verrühren. In die Mehlmischung geben und vermengen.

Die antihafbeschichteten Einsätze leicht einfetten.

Das Waffeleisen vorheizen.

Den Waffelteig in die Mitte der antihafbeschichteten Einsätze gießen, bis sie ca. zu drei Vierteln gefüllt sind.

Den Deckel vorsichtig schließen und in ca. 5 Minuten goldbraun backen.



Tip: Warm mit Ahornsirup servieren.

Waffeln mit Zitrone und Mohnsamen

Zutaten

200 g Butter, geschmolzen
125 g Weizenmehl
1 großes Ei
Schale von 1 Zitrone, gerieben
Saft von 1 Zitrone
180 ml Buttermilch
2 EL Mohnsamen
2 EL Zucker
1 TL Backpulver
¼ TL Backnatron
¼ TL Salz

Zubereitung

In einer großen Schüssel das Mehl, Mohnsamen, Zucker, Backpulver, Backnatron und Salz vermischen.

In einer zweiten Rührschüssel Buttermilch, Butter, Eier, Zitronenschale und Zitronensaft verrühren.

Die trockenen Zutaten in die Mischung geben und vermengen.
Die antihafbeschichteten Einsätze leicht einfetten.
Das Waffeleisen vorheizen.

Den Waffelteig in die Mitte der antihafbeschichteten Einsätze gießen, bis sie ca. zu drei Vierteln gefüllt sind.
Den Deckel vorsichtig schließen und in ca. 5 Minuten goldbraun backen.



Tip: Mit Ahornsirup und Puderzucker bestreut servieren.

Gehen Sie zu salter.com/pages/instruction-manuals.html und suchen Sie nach **EK5848**, um die Bedienungsanleitung sowie weitere Rezepte für Ihr Produkt aufzurufen.



Entsorgung von Altbatterien und Elektro- und Elektronikgeräten



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EC unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder

Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht. Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Client Name bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Hergestellt von:
Ultimate Products UK Ltd.,
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**
Ultimate Products Europe Ltd.,
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

HERGESTELLT IN CHINA.

CD090823/MD250124/V3