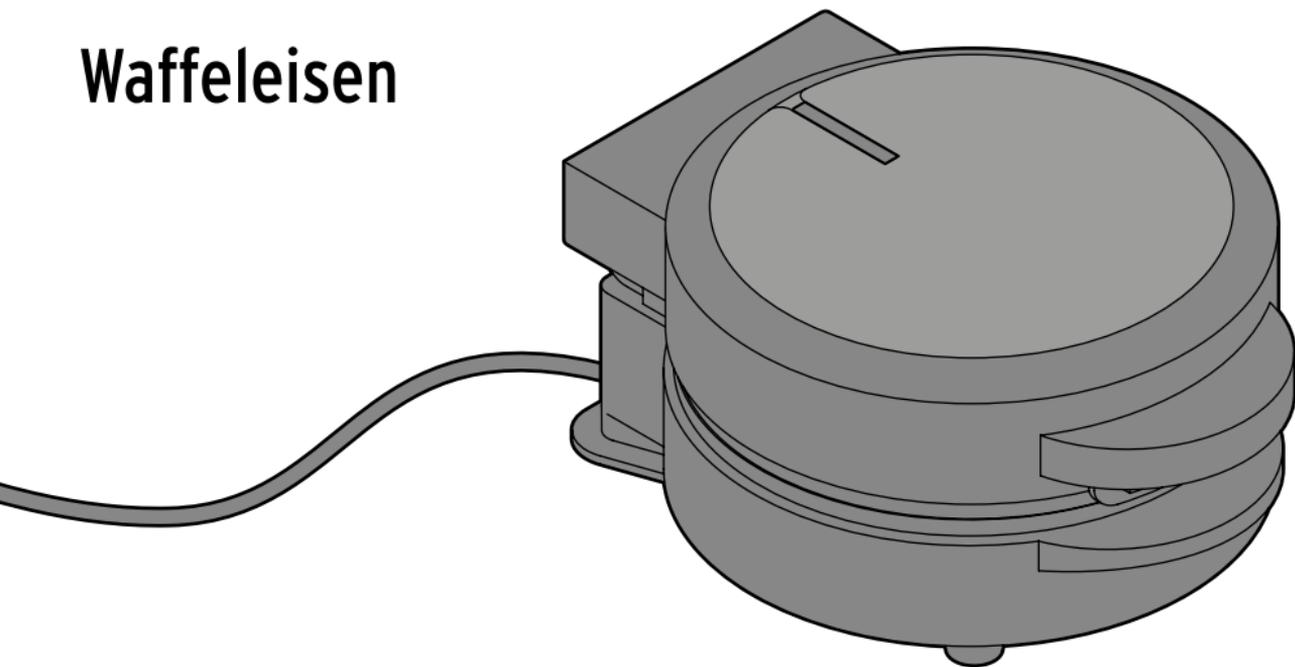


**Tchibo**

**Waffeleisen**



**de Bedienungsanleitung**

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 140521FV05X07XIV · 2024-07

## Inhalt

### Liebe Kundin, lieber Kunde!

Mit Ihrem neuen Waffeleisen bereiten Sie im Handumdrehen leckere Waffeln zu.

Es hat zwei unterschiedliche Motive: Die untere Backfläche zeigt eine Schneeflocke und die obere ist eine Backfläche für Brüsseler Waffeln.

Durch die antihafbeschichteten Backflächen lassen sich die fertigen Waffeln leicht lösen.

Damit Sie sofort anfangen können, finden Sie ein Rezept in diesem Heft.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

### Ihr Tchibo Team



[www.tchibo.de/anleitungen](http://www.tchibo.de/anleitungen)

---

- 3 Zu dieser Anleitung
- 4 Sicherheitshinweise
- 8 Auf einen Blick (Lieferumfang)
- 10 Vor dem ersten Gebrauch
- 12 Gebrauch
- 15 Tipps und Hinweise
- 16 Grundrezept für süße Waffeln
- 16 Technische Daten
- 17 Reinigen
- 18 Störung / Abhilfe
- 19 Entsorgen

## Zu dieser Anleitung

Der Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachlesen auf.

Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Zeichen in dieser Anleitung:



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.



Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Signalwörter in dieser Anleitung:

**WARNUNG** warnt vor möglicher schwerer Verletzungs- oder Lebensgefahr.

**VORSICHT** warnt vor möglichen leichten Verletzungen.

**HINWEIS** warnt vor möglichen Sachschäden.



So sind ergänzende Informationen gekennzeichnet

## Sicherheitshinweise

### Verwendungszweck

Das Waffeleisen ist zum Backen von Waffeln vorgesehen.

Das Gerät ist für die Verwendung im Privathaushalt und die dort üblicherweise anfallenden Mengen konzipiert.

Für eine gewerbliche oder haushaltsähnliche Nutzung, wie z.B. in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros o.Ä., in landwirtschaftlichen Anwesen, durch Kunden in Hotels, Motels o.Ä. oder in Frühstückspensionen, ist das Gerät nicht geeignet.

### Gefahr für Kinder und Personen mit eingeschränkter Fähigkeit Geräte zu bedienen

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen 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.

Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden dabei beaufsichtigt.

- Das Waffeleisen und dessen Netzkabel müssen sich vom Einschalten bis zum vollständigen Abkühlen außerhalb der Reichweite von Kindern befinden, die jünger als 8 Jahre sind.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!

### Gefahren durch Elektrizität

- Das Gerät darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen, da dann die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht. Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und betreiben Sie es nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.

- Sollte das Gerät feucht oder nass geworden sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Fassen Sie niemals in Wasser oder in feuchte Stellen, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Gerät, Stecker oder Netzkabel sichtbare Schäden aufweisen oder das Gerät heruntergefallen ist.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Netzspannung mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass die verwendete Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker aus der Steckdose ziehen können.
- Sollte es notwendig sein, ein Verlängerungskabel zu benutzen, muss dieses den „Technischen Daten“ entsprechen. Lassen Sie sich beim Kauf eines Verlängerungskabels im Fachhandel beraten.
- Betreiben Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  - ... wenn während des Betriebs Störungen auftreten,
  - ... nach dem Gebrauch,
  - ... bei Gewitter und
  - ... bevor Sie das Gerät reinigen.Ziehen Sie dabei immer am Stecker, nicht am Netzkabel.
- Wickeln Sie das Netzkabel zum Gebrauch vollständig ab und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie das Netzkabel wieder aufwickeln.
- Das Netzkabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden. Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Auch das Netzkabel darf nicht selbst ausgetauscht werden. Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur in einer Fachwerkstatt durchführen. Wenn das Netzkabel beschädigt

ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein geeignetes Netzkabel entsprechend den technischen Daten ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### **Gefahr von Brand, Verbrennungen und Verbrühungen**

- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs niemand die heißen Teile des Gerätes berührt. Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen des Gerätes Backhandschuhe o.Ä.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, transportieren oder verstauen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren Gegenständen und nicht direkt an eine Wand oder in eine Ecke. Decken Sie das Gerät nicht ab. Achten Sie darauf, dass das abgewickelte Netzkabel vollkommen

frei vom Gerät liegt und nicht die heißen Geräteteile berührt.

- Füllen Sie nicht zu viel oder zu flüssigen Teig ein, da sonst verstärkt Dampf und ggf. auch Teig im Bereich der Backflächen austreten kann.
- Während des Backvorgangs tritt Dampf zwischen den Backflächen aus. Nicht berühren – Verbrühungsgefahr!

### **Vorsicht vor Verletzungen anderer Ursache**

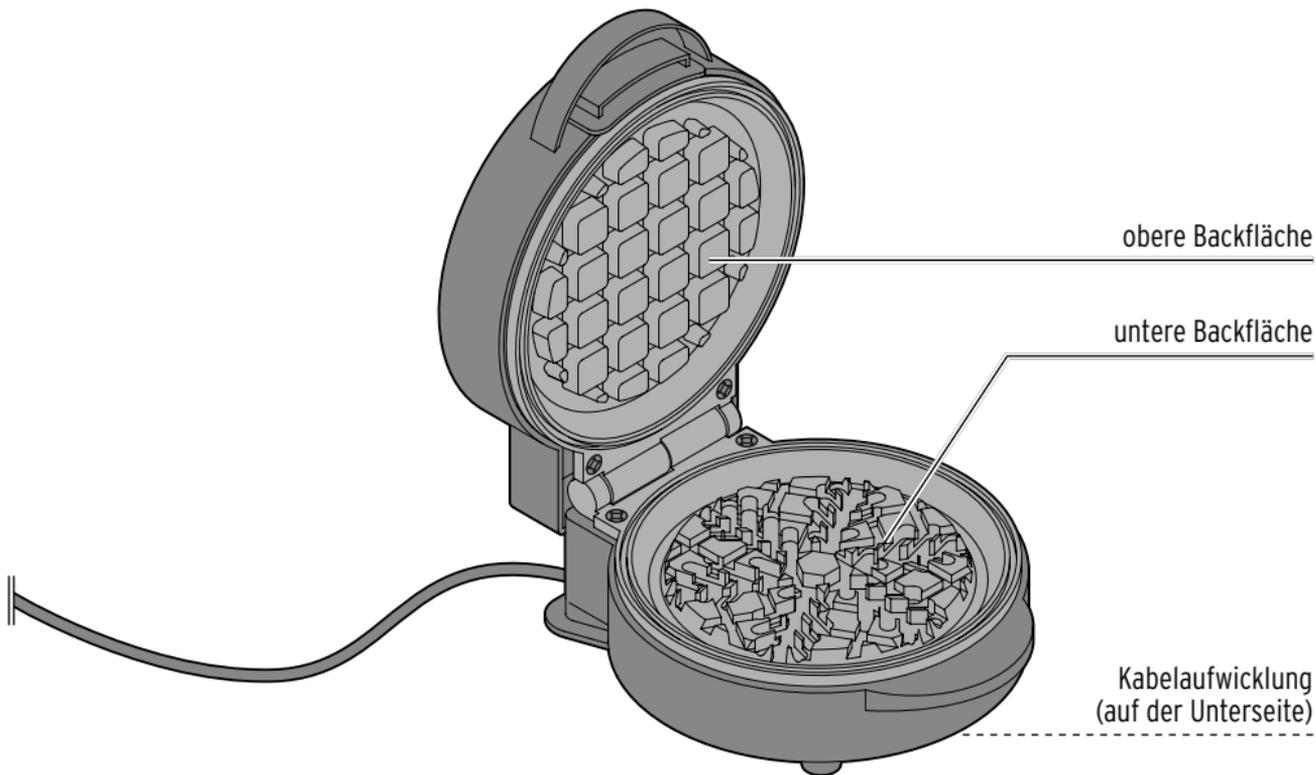
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird oder sich jemand darin verfangen und das Gerät herunterreißen kann.

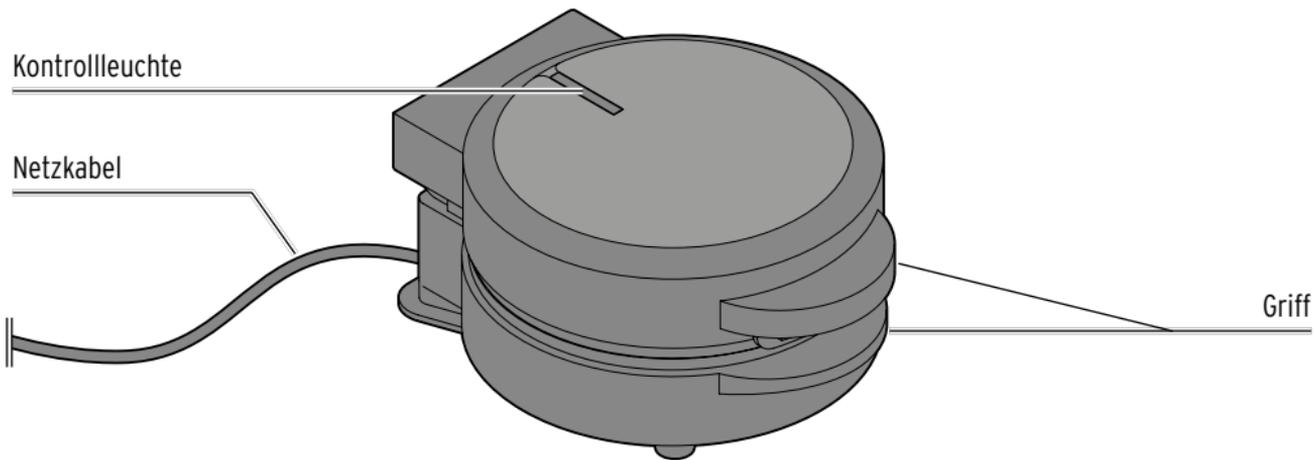
### **Sachschäden**

- Stellen Sie den Artikel auf eine ebene, wärmebeständige und gegen Fettspritzer unempfindliche Unterlage, da Spritzer während des Gebrauchs unvermeidlich sind. Halten Sie ausreichend Abstand zu Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen.

- Die Waffeln sind heiß. Verwenden Sie daher zum Entnehmen der Waffeln immer hitzebeständiges Holz- oder Kunststoffbesteck, damit die Antihafbeschichtung der Backflächen nicht zerkratzt wird.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel - auch keinen Backofenreiniger - oder harte Bürsten etc. Die Antihafbeschichtung könnte beschädigt werden.
- Es kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche Lacke, Kunststoffe oder Möbelpflegemittel das Material der rutschhemmenden Füße angreifen und aufweichen. Um unliebsame Spuren auf den Möbeln zu vermeiden, legen Sie deshalb ggf. eine rutschfeste, wärmebeständige Unterlage unter den Artikel.

## Auf einen Blick (Lieferumfang)





## Vor dem ersten Gebrauch

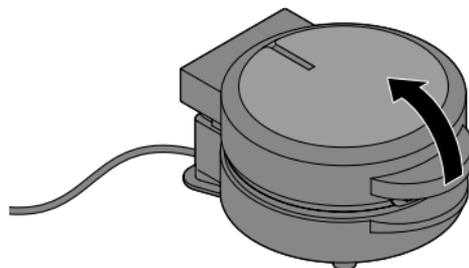


**WARNUNG** vor Verbrühungen/Verbrennungen und Brand

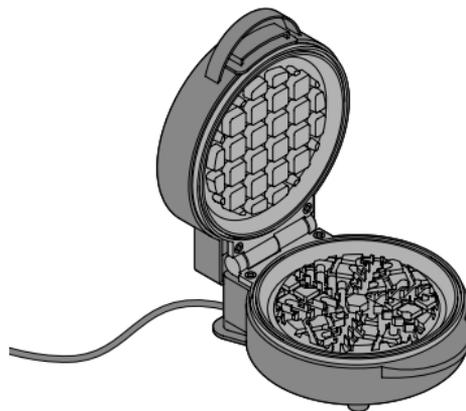
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren Gegenständen und nicht direkt an eine Wand oder in eine Ecke.
- Achten Sie darauf, dass während des Gebrauchs und der Abkühlphase niemand die heißen Teile des Gerätes berührt.
- Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen des Geräts Backhandschuhe o.Ä.

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und entsorgen Sie es sofort, damit es nicht in Kinderhände fällt.
2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, hitze- und spritzunempfindliche Fläche.

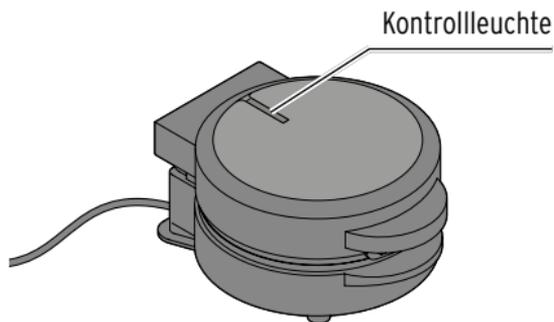
Um eventuelle Rückstände, die bei der Herstellung entstanden sind, zu beseitigen, gehen Sie wie folgt vor:



3. Öffnen Sie die Backflächen.



4. Wischen Sie die Backflächen mit einem feuchten Tuch ab.
5. Klappen Sie das Gerät zu.
6. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.



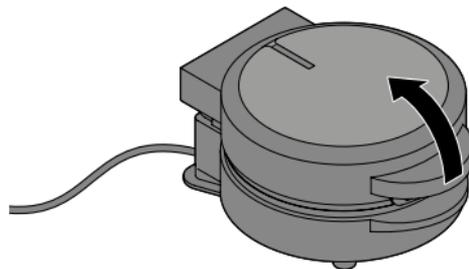
Die Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät aufheizt. Wenn sie erlischt, ist die Backtemperatur erreicht.

- i** Beim ersten Aufheizen kann es zu einer leichten Geruchs- und Dampfentwicklung kommen, die aber unbedenklich ist. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung.
7. Ziehen Sie nach ca. 10 Minuten den Netzstecker aus der Steckdose, klappen Sie das Gerät auf und lassen Sie es abkühlen.
  8. Wischen Sie die Backflächen nach dem Abkühlen mit einem Haushaltstuch gründlich ab.

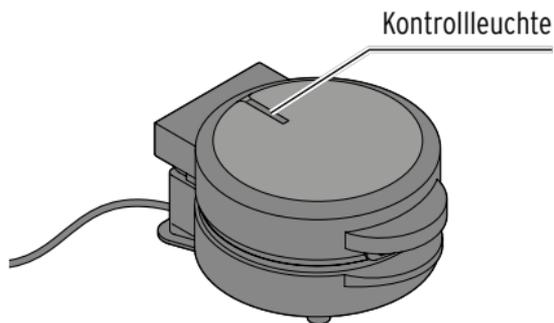
## Gebrauch

Beachten Sie vor dem Gebrauch auch alle Sicherheitshinweise, die Sie im Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“ finden.

-  • Bei diesem elektrischen Waffeleisen wird der Teig zwischen den beheizten Backflächen von beiden Seiten gleichzeitig gebacken.
- Das Waffeleisen hat keinen Temperaturregler. Sobald der Stecker in eine Steckdose eingesteckt ist, heizt das Gerät auf.
- Da die Temperatur nicht verändert werden kann, wird der Bräunungs- und Gargrad der Waffeln hauptsächlich durch die Backdauer bestimmt, und dadurch, wie oft Sie das Waffeleisen während des Garvorgangs öffnen.
- Da der Teig beim Befüllen des Waffeleisens zuerst die untere Backplatte berührt und erst beim Schließen die obere Backplatte, wird die Unterseite der Waffel schneller braun als die Oberseite. Heben Sie daher die Waffel an, wenn Sie den Bräunungsgrad der Waffel prüfen.



1. Öffnen Sie die Backflächen.
2. Fetten Sie die Backflächen ggf. mit einem Pinsel und etwas Margarine oder Speiseöl leicht ein (abhängig von der Teig-Konsistenz ist das nicht unbedingt erforderlich).
3. Klappen Sie die Backflächen zusammen. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit Schutzkontakten.



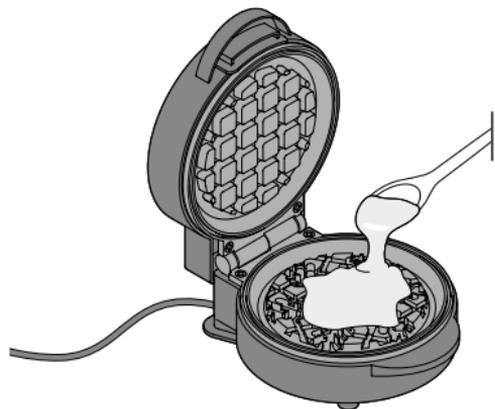
Die Kontrollleuchte leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät aufheizt. Wenn sie erlischt, ist die Backtemperatur erreicht.



**VORSICHT** - Verbrühungen/Verbrennungen

- Während des Backvorgangs tritt heißer Dampf zwischen den Backflächen aus.
- Füllen Sie nicht zu viel oder zu flüssigen Teig ein.

4. Öffnen Sie die Backflächen.



5. Geben Sie mit einer Kelle etwas Teig auf die Mitte der unteren Backfläche.



Der Teig darf die Seiten nicht berühren, da er beim Schließen des Waffeleisens auseinandergedrückt wird und sonst aus dem Waffeleisen austreten kann. Probieren Sie aus, welche Menge optimal ist. Dabei kommt es auch auf die Konsistenz des verwendeten Teiges an.

6. Schließen Sie die Backflächen.

Die Kontrollleuchte leuchtet auf.

 Während des Backens schaltet sich die Kontrollleuchte aus und wieder ein. Das ist kein Fehler, sondern zeigt an, dass das Gerät wieder aufheizt.

7. Öffnen Sie nach ca. 2 bis 4 Minuten zur Kontrolle vorsichtig das Waffeleisen.

Ist die Waffel noch nicht ausreichend gar bzw. braun, lassen Sie sie noch einen Augenblick weiterbacken. Beachten Sie auch den Abschnitt „Tipps und Hinweise“. Entfernen Sie ggf. überschüssige, gebackene Waffelreste mit einem Besteck aus Holz oder Kunststoff aus dem Rand der Backflächen.

8. Entnehmen Sie die Waffel, sobald sie den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Verwenden Sie auch hierfür Besteck aus Holz oder Kunststoff, um die Beschichtung nicht zu beschädigen. Schneiden Sie übergelaufene, gebackene Waffelreste um den

Rand der Backflächen herum ab und entsorgen Sie diese.

Anschließend können Sie direkt wieder Teig einfüllen, um weitere Waffeln zu backen. Wenn Sie keine weiteren Waffeln backen möchten:

9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

10. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

11. Reinigen Sie das Waffeleisen (siehe „Reinigen“).

## Tipps und Hinweise

- Ca. 5 Minuten nach dem Einstecken des Netzsteckers ist das Waffeleisen aufgeheizt. Direkt nach dem Aufheizen dauert es ca. 5 bis 6 Minuten, bis die Waffeln ganz durchgebacken sind. Nach mehreren Backvorgängen können die Waffeln bereits nach ca. 2 bis 4 Minuten entnommen werden.
  - Sollten die Waffeln zu hell oder zu dunkel gebacken sein, lassen Sie sie beim nächsten Backvorgang länger oder kürzer backen. Das gleiche gilt, wenn die Waffeln nicht richtig durchgebacken sind.
  - Nach einigen Backvorgängen haben Sie den gewünschten Bräunungsgrad herausgefunden. Dieser ist jedoch auch immer abhängig von Art und Dicke des Teigs.
- Je mehr Zucker der Teig z.B. enthält, desto brauner werden die Waffeln.  
Ist der Teig recht flüssig, erreicht er ggf. nicht die obere Backplatte und wird von oben weniger braun als von unten.
- Wenn der Teig beim Backen nicht richtig aufgeht, können Sie etwas Backpulver hinzufügen.
  - Wenn Sie Probleme haben, die Waffeln aus den Backflächen zu lösen, fetten Sie die Backflächen beim nächsten Mal etwas (stärker) ein.

## Grundrezept für süße Waffeln

|            |                              |
|------------|------------------------------|
| 250 g      | Mehl                         |
| 3          | Eier                         |
| 1 TL       | Backpulver                   |
| 1 Päckchen | Vanillezucker                |
| 100 g      | Zucker                       |
| 0,2 l      | Milch                        |
| 125 g      | weiche Butter oder Margarine |

1. Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben.
2. In die Mitte der Zutaten eine Vertiefung drücken und Milch und Eier hinzugeben.
3. Alle Zutaten mit einem Handmixer gut verrühren, bis der Teig geschmeidig ist.
4. Zum Schluss die weiche Butter bzw. Margarine dazugeben und gut verrühren.

## Technische Daten

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Modell:                   | 692 294 (D/A)<br>692 833 (CH)<br>700 447 (D/CZ/PL/SK/TR)                             |
| Netzspannung:             | 220 - 240 V ~ 50/60 Hz   |
| Schutzklasse:             | I  |
| Leistung:                 | 550 Watt   |
| Umgebungs-<br>temperatur: | +10 bis +40 °C   |

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany  
[www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns  
technische und optische Veränderungen am Artikel vor.



## Reinigen



**WARNUNG** - Lebensgefahr durch Stromschlag

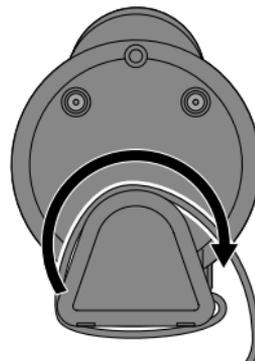
Das Gerät darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen.

**HINWEIS** - Sachschaden

Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Chemikalien, aggressive oder scheuernde Reinigungsmittel.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Entfernen Sie übergelaufene, gebackene Waffelreste mit einem weichen Tuch von den Backflächen. Das geht am besten, wenn die Reste bereits getrocknet sind.
3. Wischen Sie die Backflächen und das Gehäuse mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab.
4. Wischen Sie gegebenenfalls mit einem trockenen Tuch nach.

5. Nutzen Sie die Kabelaufwicklung auf der Geräte-Unterseite, um das Netzkabel platzsparend zu verstauen.



## Störung / Abhilfe

---

|                |                             |
|----------------|-----------------------------|
| Keine Funktion | • Stecker in der Steckdose? |
|----------------|-----------------------------|

---

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Waffeln sind zu hell. | • Waffeln noch etwas länger backen lassen.<br>• Ist der Teig zu flüssig?<br>• Zuviel/zuwenig Teig?<br>• Rezeptangaben beachtet? |
|-----------------------|---|

---

|                         |                                       |
|-------------------------|---------------------------------------|
| Waffeln sind zu dunkel. | • Waffeln etwas kürzer backen lassen. |
|-------------------------|---------------------------------------|

---

|   |  |
|---|--|
| Waffeln kleben in den Backflächen fest. | • Backflächen (etwas stärker) einfetten. |
|---|--|

---

|  |  |
|--|--|
| Beim Backen tritt extrem viel Dampf aus. | • Teig ist zu flüssig?<br>• Zu viel Teig eingefüllt? |
|--|--|

---

## Entsorgen

Der Artikel und seine Verpackung wurden aus wertvollen Materialien hergestellt, die wiederverwertet werden können. Dies verringert den Abfall und schont die Umwelt.

Entsorgen Sie die **Verpackung** sortenrein. Nutzen Sie dafür die örtlichen Möglichkeiten zum Sammeln von Papier, Pappe und Leichtverpackungen.



**Geräte**, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden!

Sie sind gesetzlich dazu verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Elektrogeräte enthalten gefährliche Stoffe. Diese können bei unsachgemäßer Lagerung und Entsorgung der Umwelt und Gesundheit schaden. Informationen zu Sammelstellen, die Altgeräte kostenlos entgegennehmen, erhalten Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Altgeräte aus privaten Haushalten können bei Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei von Tchibo im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Rücknahmestellen in Ihrer Nähe finden Sie unter [www.take-e-back.de](http://www.take-e-back.de). Weitere Informationen zur kostenlosen Rückgabe von Elektroartikeln finden Sie unter [www.tchibo.de/entsorgung](http://www.tchibo.de/entsorgung).

---

**Artikelnummer: 692 294 (D/A) 692 833 (CH) 700 447 (D/CZ/PL/SK/TR)**

---

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)