

# andrewJames

## Doppel-Waffelautomat



Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie für spätere Konsultation gut auf.



@AndrewJamesDe

## Sicherheitshinweise

Beim Benutzen von elektrischen Geräten sollten folgende Sicherheitshinweise stets befolgt werden:

- Dieses Gerät ist geeignet für die Benutzung durch Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit physischen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder Unerfahrenheit im Umgang mit elektrischen Geräten, solange Sie von einem erfahrenen Verantwortlichen beaufsichtigt oder über den Gebrauch und mögliche Gefahren aufgeklärt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen, halten Sie das Gerät von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Stellen Sie stets sicher, dass die Voltkennzahl des Gerätes der Voltzahl Ihres Haushaltes entspricht.
- Überprüfen sie das Stromkabel und den Stecker regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Stromkabel muss ausschließlich vom Hersteller oder einem qualifizierten Elektriker

ausgetauscht werden; kontaktieren Sie im Zweifelsfall den Kundenservice.

- Nutzen Sie das Gerät ausschließlich zu seinem vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Industrieller oder kommerzieller Gebrauch lässt die Garantie verfallen. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden oder Verletzungen, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.
- Unsachgemäße Verwendung kann das Gerät beschädigen und zu Verletzungen beim Nutzen führen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist und/oder nachdem es heruntergefallen ist; kontaktieren Sie den Kundenservice.
- Tauchen Sie den Motorteil, Stecker oder das Stromkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ein beschädigtes Stromkabel darf ausschließlich nur vom

Hersteller oder einer qualifizierten Werkstatt ausgetauscht werden, um mögliche Gefahren zu vermeiden.

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht vom Tisch bzw. der Arbeitsfläche herunterhängt, um versehentliches Herunterziehen und Stolpern zu vermeiden.
- Halten Sie das Kabel fern von heißen Oberflächen. Halten Sie das Gerät fern von heißen Kochflächen, Brennern und beheizten Öfen.
- Wir empfehlen, keine Verlängerungskabel zu verwenden. Sollte die Verwendung jedoch unvermeidbar sein, so muss das Kabel dieselbe oder eine größere Wattzahl als das Gerät aufweisen, um Überhitzen zu vermeiden. Verwenden Sie keine weiteren Geräte an diesem Verlängerungskabel und stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht von Kindern heruntergezogen werden kann oder eine Stolpergefahr

darstellt.

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich auf einer glatten, ebenen und stabilen Oberfläche.
- Trennen Sie das Gerät stets auf sichere Art und Weise von der Stromversorgung, ziehen Sie nicht am Stromkabel, um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen.
- Benutzen Sie das Gerät niemals mit feuchten Händen.
- Von der Aufwärmzeit abgesehen darf das Waffeleisen nicht ohne Inhalt betrieben werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht überhitzt.

#### **Vor der ersten Nutzung**

- Lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanleitung und bewahren Sie diese als künftige Referenz auf.
- Bitte entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial.
- Wischen Sie die Kochplatte mit einem angefeuchteten Tuch oder Schwamm ab.
- Trocknen Sie die Kochplatte mit einem Tuch oder Papiertuch.  
Bitte beachten Sie: Beim ersten Erhitzen kann eine leichte Rauch- und Geruchsentwicklung auftreten. Dies wird durch die Verbrennung von beim

Herstellungsprozess entstehenden Substanzen hervorgerufen und ist ein einmaliger, harmloser Vorgang. Jedoch kann der Geschmack der ersten Partie Waffeln dadurch beeinträchtigt werden - aus diesem Grund wird es empfohlen, dass Sie die erste Partie Waffeln entsorgen.

### **Betrieb**

1. Schließen Sie den Waffelautomat und stecken Sie den Gerätestecker in die Steckdose. Die rote Betriebsanzeige leuchtet auf.
2. Zum Aufwärmen, wählen Sie die gewünschte Temperatur. Das grüne Licht leuchtet, sobald die Betriebstemperatur erreicht ist.
3. Drehen Sie den Einsteller, um die gewünschte Temperatur zu stellen. Das grüne Licht erlischt, sobald die Betriebstemperatur erreicht ist. Verwenden Sie eine niedrige Einstellung, um hellfarbige Waffeln zu machen. Eine höhere Einstellung kann für dunkler und knuspriger Waffeln verwendet werden. Wir empfehlen, dass Sie eine mittlere Einstellung verwenden, bevor Sie die Einstellung nach Ihren Wünschen einstellen.
4. Öffnen Sie das Waffeleisen und geben Sie den Waffelteig hinein. Wenn nötig, verwenden Sie einen Spatel um den Teig bis in jede Ecke der Kochplatte zu verteilen.
5. Die Backdauer beträgt etwa 4-6 Minuten, abhängig von der Konsistenz des Teiges und der Füllmenge.
6. Entfernen Sie die gebackenen Waffeln mit einem Holz- oder hitzeresistenten Plastikspatel aus dem Waffeleisen. Verwenden Sie keine scharfkantigen Gegenstände, um Beschädigungen der

Oberfläche zu vermeiden.

7. Um weitere Waffeln zu machen, brauchen Sie nicht das Automat auf und wieder einzuschalten. Geben Sie einfach noch Teig in die Kochplatte und wiederholen Sie die Schritte 3-6.

8. Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät auf, um abzukühlen.

### **Reinigung und Pflege**

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung stets aus, trennen Sie es von der Stromversorgung und lassen Sie es vollständig abkühlen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein und niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen.
- Lassen Sie Teigreste nicht eintrocknen. Reinigen Sie das Gerät und die Heizplatten, sobald das Gerät abgekühlt ist.
- Die Heizplatten können mit einem feuchten Tuch und mildem Spülmittel gereinigt werden. Trocknen Sie die Oberfläche anschließend mit einem weichen Tuch ab.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Drahtbürsten oder andere scharfkantige Gegenstände zur Reinigung, da diese das Gerät und die Antihafbeschichtung beschädigen können.

## Einfaches Waffelrezept

### Zutaten

Mehl	280g
Streuozucker	60g
Backpulver	1 Teelöffel
1 Prise Salz	
Eier (getrennt)	3
Milch	500 ml
Vanilleextrakt	1 Teelöffel
Weiche Butter	100g

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Vermengen Sie das Mehl mit dem Zucker, Backpulver und Salz.
3. Geben Sie Milch, Eigelb, Vanilleextrakt und die Butter in eine zweite Schüssel und mixen Sie die Zutaten.
4. Geben Sie die Menge in die Schüssel mit dem Mehl und vermengen Sie alles.
5. Schlagen Sie das Eiweiß mit einem Mixer steif.
6. Vermengen Sie das Eiweiß vorsichtig mit dem Waffelteig.
7. Geben Sie etwa eine Schöpfkelle Waffelteig pro Seite in das Waffeleisen.
8. Lassen Sie die fertigen Waffeln auf einem Gitter abkühlen.

## Shortbread Waffeln

Butter	200g
Zucker	200g
Eier	4
Geriebene Schale	1/2 Zitrone
Mehl	200g

1. Schalten Sie das Waffeleisen ein und lassen Sie es aufwärmen, die rote und grüne Betriebsanzeige leuchten.
2. Mixen Sie Butter und Zucker.
3. Verquirlen Sie die Eier mit der geriebenen Zitronenschale.
4. Bei Erlöschen der grünen Betriebsanzeige ist das Waffeleisen betriebsbereit.
5. Füllen Sie den Teig vorsichtig in die beiden Heizplatten und schließen Sie die Abdeckung.
6. Warten Sie etwa vier Minuten. Öffnen Sie das Waffeleisen und entfernen Sie die Waffeln mit einem Holzspatel.
7. Die Waffeln sollten knusprig braun und fertig gebacken sein.
8. Verlängern Sie nötigenfalls die Backzeit.

## Schokoladenwaffeln

Mehl	80g
Streuzucker	60g
Backpulver	1 Teelöffel
1 Prise Salz	
Kakaopulver	42g
Schokoladenstückchen	110g
Eier (getrennt)	3
Milch	500 ml
Vanilleextrakt	1 tsp
Weiche Butter	100g

1. Schalten Sie das Waffeleisen ein und lassen Sie es aufwärmen, die rote und grüne Betriebsanzeige leuchten. Mixen Sie Butter, Zucker, Backpulver, Kakaopulver und Salz.
2. In einer anderen Schüssel mixen Sie Milch, Eigelbe, Vanilleextrakt und weiche Butter.
3. Geben Sie die flüssige Zutaten zu den trocknen ein und mixen, Geben Sie die Schokoladenstückchen ein.
4. In einem Standmixer, Eiweiß steif schlagen.
5. Die Eiweiße vorsichtig unter die Waffelmischung rühren.
6. Beim Leuchten des grünen Lichts, geben Sie ca. ein Schöpflöffel der Mischung auf jede Kochplatte und warten Sie 4-5 Minuten.
7. Lassen Sie die fertigen Waffeln auf einem Gitter abkühlen.

## Chocolate Chip Cookies

120g Weiche Butter	50g Kristallzucker
120g Mehl	1 Teelöffel Vanilleextract
90g verpackter hellbrauner Zucker	1 Ei
80g Schokoladenstückchen	1/4 Teelöffel Natron

1. Schalten Sie das Waffeleisen ein und lassen Sie es aufwärmen, die rote Betriebsanzeige leuchtet. Sprühen Sie die Kochplatte mit etwas Öl.
2. Mixen Sie Butter, hellbrauner Zucker und Kristallzucker. So lange rühren, bis Sie eine glatte Crème erhalten.
3. Ei und Vanilleextrakt eingeben und wieder mixen.
4. Mehl, Natron und Schokoladenstückchen eingeben und vorsichtig rühren. . Die Mischung nicht zerrühren.
5. Beim Leuchten des grünen Lichts, geben Sie 2 gehäufte Teelöffel der Mischung auf jede Kochplatte und warten Sie 2-3 Minuten.
6. Entfernen Sie die Cookies mit einem Holzspatel und lassen Sie die auf einem Gitter abkühlen.

## Brownies

150g Kristallzucker	30g weiße Schokolade
150g Mehl	2 Eier
120g weiche Butter	1 Teelöffel Wasser
30g Kakaopulver	1/4 Teelöffel Salz
30g Pekannüsse	

1. Schalten Sie das Waffeleisen ein und lassen Sie es aufwärmen, die rote Betriebsanzeige leuchtet. Sprühen Sie die Kochplatte mit etwas Öl.
2. Verbinden Sie Butter und Zucker. Geben Sie Eier ein.
3. Geben Sie Mehl, Kakao und Salz ein und vermengen Sie ein Teelöffel Wasser, um die Mischung zu lockern.
4. Geben Sie Nüsse und Schokolade ein.
5. Beim Leuchten des grünen Lichts, geben Sie 2 gehäufte Teelöffel der Mischung auf jede Kochplatte und warten Sie 2 Minuten. Das Getriebe nicht überfüllen denn die Mischung auslaufen könnte.
6. Entfernen Sie die Brownies mit einem Holzspatel und lassen Sie die auf einem Gitter abkühlen.

## **UK und EU Garantie**

Ihr neues Andrew James Produkt besitzt eine Garantie von 24 Monaten, beginnend ab Kaufdatum. Ihre Quittung oder Ordnernummer gilt als Kaufnachweis, bewahren Sie sie daher sicher auf. Diese Garantie ist nur gültig, solange das Produkt bestimmungsgemäß gebraucht und die Bedienungsanleitung befolgt wurde. Bitte beachten Sie, dass dieses Produkt nur zum Privatgebrauch bestimmt ist und nicht für kommerzielle Zwecke genutzt werden darf.

Unsachgemäßer Gebrauch führt zum Verfall der Garantie. Zurückgeschickte Ware kann nur sorgfältig verpackt im Originalkarton und mit original Quittung oder Ordnernummer akzeptiert werden. Dies hat keine Auswirkung auf Ihre gesetzlichen Rechte.

Produkte müssen gereinigt und soweit wie möglich im original Lieferzustand zurückgeschickt werden.

Sollte das Produkt innerhalb der ersten 12 Monate nach Kauf Defekte entwickeln, so werden Rücksendungskosten von Andrew James abgedeckt. Nach 12 Monaten sind Rücksendungskosten vom Kunden zu tragen, die Reparaturkosten und Rücksendung zum Kunden werden von Andrew James abgedeckt.

Die Ware kann innerhalb von 7 Tagen nach Kaufdatum für eine Erstattung des Kaufbetrages zurückgesendet werden. Weitere Details unserer Rückgaberrichtlinien finden Sie unter: [www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)

Der Kunde ist verantwortlich für etwaige Steuern oder Gebühren, die bei Versand außerhalb der EU anfallen.

Alle Preise sind inklusive

Mehrwertsteuer.

Andrew James strebt an, zurückgeschickte Ware innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt zu ersetzen oder zu reparieren.

Die Garantie deckt folgendes nicht ab: Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, Beschädigungen, Verkalkungen oder unautorisierte Reparaturversuche. Normaler Gebrauchverschleiß wird ebenfalls nicht von der Garantie abgedeckt.

Alle unsere elektrische Geräte sind konform mit den bestehenden EC Richtlinien 2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie) und 2014/30/EU (EMV Richtlinien).

Weitere Informationen finden Sie auf <http://www.esc.org.uk/industry/product-safety/product-testing-screening/kitchen-appliances/>

## **Entsorgung**

Dieses Gerät ist nicht im normalen Hausmüll zu entsorgen. Bitte bringen Sie es zu einer Recyclingsammelstelle für elektrische und elektronische Geräte in Ihrer Nähe für eine umweltgerechte Entsorgung.

Gemäß der 2002/96/EG WEEE Richtlinie, können Privathaushalte in der EU elektrische Geräte gebührenfrei bei einer Recyclingstelle abgeben.

Die individuellen Bestandteile dieses Gerätes sind recyclebar entsprechend ihrer Markierung. Mit dem Recyceln, der Materialwiederverwendung oder einer anderen Form der Wiederverwertung dieses Gerätes, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde oder Stadtverwaltung nach der nächstgelegenen Sammelstelle.

## **Rücksendungen**

Wenn Sie Ihrer Meinung vor der Sendung Ihres Artikels geändert haben, könnte es möglich sein, Ihre Bestellung zu stornieren. Kontaktieren Sie uns sofort per Telefon unter: (+44) 191 3778358 (Sehen Sie die Öffnungszeiten nach unten), um Ihre Bestellung so schnell wie möglich zu stornieren. Es kann sein, dass Ihre Bestellung innerhalb weniger Stunden versandt wird. Je früher Sie uns kontaktieren um eine Bestellung zu stornieren, desto wahrscheinlicher ist es, die Sendung Ihrer Bestellung zu stoppen und die Erstattung zu veranlassen

## **Haben Sie Ihre Meinung geändert nach die Erhaltung Ihrer Bestellung?**

Kein Problem! Bei Andrew James bieten wir Ihnen eine volle 30 Tage Rückgabegarantie auf alle unsere Produkte an. Wenn Sie Ihrer Meinung ändern, ist es einfach das Produkt innerhalb 30 Tage **bei Wareneingang** an uns zu retournieren, solange das Produkt unbenutzt und in seiner ursprünglicher Zustand (einschließlich aller unbeschädigter Verpackungsteile) ist. Wir können daher entweder einen Umtausch organisieren oder eine volle Rückerstattung veranlassen.

Beim Ankommen eines beschädigten Artikels machen wir Gebrauch von unserem Recht und werden Ihnen die Wertminderung des Artikels in Rechnung stellen.

## **Defekte Artikel?**

Wenn das Produkt defekt ist, bitte

informieren Sie uns sobald wie möglich. Wir können daher entweder einen Ersatzartikel versenden oder eine Rückerstattung für Sie veranlassen.

Leider können wir keine Erstattung 30 Tage nach der Ehaltung des Artikels veranlassen. Nach dieser Zeit können wir Ersatzteile oder einen Ersatzartikel für Sie veranlassen, wenn der Artikel innerhalb der 2 jährigen Garantie ist.

## **Rücksendekosten**

Bitte beachten Sie, dass die Rücksendekosten nicht im Voraus bezahlt sind. Kunden haben Versandkosten zu tragen und diese Kosten werden nur im Fall beschädigte, mangelhafte oder fehlerhaft gelieferten Waren erstattet. Kunden haben Versandkosten in Bezug auf allen unerwünschten Artikel zu tragen.

**Bitte beachten Sie**, dass Sie uns informieren MÜSSEN, bevor Sie ein Produkt an uns retournieren. Bei Kontakt mit uns werden Sie informiert, wie Sie am besten das Produkt an uns retournieren können. Wenn Sie uns nicht informieren, bevor Sie ein Artikel an uns retournieren, so wäre nicht garantiert, dass wir Ihre Rücklieferung bearbeiten und einen Ersatz oder eine Geldrückstattung arrangieren können werden.

## **Kontaktdetails**

Andrew James UK LTD  
2 Lighthouse View  
Spectrum Business Park  
Seaham  
Co. Durham  
SR7 7PR  
UK



## Kundenservice / Technischer Support

Telefon: 0044 191 377 8358

Email: [customerservices@andrewjamesworldwide.com](mailto:customerservices@andrewjamesworldwide.com)

**Website:** [www.andrewjamesworldwide.com](http://www.andrewjamesworldwide.com)

**Twitter:** @AndrewJamesDe

Copyright Andrew James

AJ001317

06/2018