

KORONA[®]

Deutsch
Bedienungsanleitung
Waffelautomat

English
Instruction Manual
Waffle maker

41002



KORONA electric GmbH, Sundern/Germany
www.korona-electric.de

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die folgenden Sicherheitshinweise sowie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese Unterlagen auf. Bei Weitergabe des Gerätes an einen Dritten geben Sie auch diese Anleitung weiter.

Dieses Gerät ist **nur** zur Zubereitung von Waffeln geeignet. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren für den Benutzer. Das Gerät ist **nicht** für den gewerblichen Gebrauch bestimmt!

Sicherheit:



Dieses Symbol warnt vor allgemeinen **Verletzungsgefahren / Beschädigungen** am Gerät!



Dieses Symbol warnt vor heißen Oberflächen, **Verbrennungsgefahr!**



Dieses Symbol warnt vor Gefahren durch **Stromschlag!**



Allgemeine Sicherheitshinweise

- Bei nicht bestimmungsgemäßem Gebrauch oder falscher Handhabung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannung Ihres Haushaltsstroms der Spannungsangabe auf dem Gerät entspricht, damit das Gerät bei Gebrauch nicht überhitzt und beschädigt wird.



Vorsicht! Lebensgefahr durch Stromschlag!

- Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Gerät nicht in der Nähe eines Wasch- oder Spülbeckens benutzen.
- Gerät nicht mit feuchten Händen benutzen.
- Gerät nicht im Freien benutzen.

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug!

- Das Gerät während des Gebrauchs nie unbeaufsichtigt lassen.
- Erlauben Sie Kindern ab 8 Jahren und älter sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur dann eine unbeaufsichtigte Benutzung des Gerätes, wenn diese eine umfangreiche Unterweisung erhalten haben, die ihnen eine gefahrlose Benutzung des Gerätes erlaubt und diese die Gefahren bei unsachgemäßer Benutzung verstehen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass diese nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Gerätes darf **nicht** von Kindern unter 8 Jahren vorgenommen werden, es sei denn, diese sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Gerät und Netzkabel vor Kindern unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.
- **Ziehen Sie immer den Netzstecker**, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, oder bevor es gereinigt wird.
- Netzkabel nur am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Gerät und Netzkabel dürfen nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen, damit es nicht zu Beschädigungen am Gerät kommt.

- Das Netzkabel sollte nicht über die Tischkante/Arbeitsfläche herunterhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Es darf nicht an scharfen Gegenständen scheuern.
- Das Netzkabel nicht knicken oder um das Gerät wickeln.

Das Gerät nicht verwenden,

- wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- bei Funktionsstörungen.
- wenn das Gerät durch einen Sturz oder eine andere Ursache möglicherweise Schaden genommen hat.
Schäden an der Netzanschlussleitung müssen durch eine autorisierte Fachwerkstatt überprüft bzw. repariert werden. Nehmen Sie selbst niemals Veränderungen oder Reparaturen an dem Gerät vor.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehörteile.
- Keinerlei Gegenstände in das Innere des Gehäuses einführen.
- Niemals selbst versuchen, das Gehäuse zu öffnen!
- Verwenden Sie dieses Gerät **nicht** zusammen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

Gerätebezogene Sicherheitshinweise



Warnung! Zur Vermeidung von Verletzungen/ Beschädigungen des Gerätes, elektrischem Schock, eines Brandes und Verbrennungen.

- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck genutzt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine andere ebene, rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche.
- **Vorsicht!** Während des Betriebes werden Gehäuse und Backflächen heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit den aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Gerät nur am Haltegriff anfassen. **Verbrennungsgefahr!**
- Stellen Sie das Gerät so auf, so dass es vollständig geöffnet werden kann.
- Außer beim ersten Aufheizprozess darf das Gerät nicht ohne Teig benutzt werden. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht überhitzt.
- Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen oder verschieben. Es besteht **Verbrennungsgefahr!**
- Entnehmen Sie die fertigen Waffel stets mit Hilfe eines flachen Holz- oder Plastikspachtels. Verwenden Sie niemals scharfe oder Metallgegenstände (z. B. Messer, Metallspachtel, usw.), da die Antihafbeschichtung dadurch beschädigt wird.
- Halten Sie einen Sicherheitsabstand rings um das Gerät ein.
- Das Gerät darf **nicht** unter oder in der Nähe von brennbaren Materialien, wie Hängeschränken oder Fenstervorhängen, etc. genutzt werden.
- Nach Gebrauch **immer** den Netzstecker ziehen.
- Gerät vor dem Reinigen auskühlen lassen.



Produkt Beschreibung

1. Gehäusedeckel
2. Kontrollleuchte (rot/grün)
3. Haltegriff (umklappbar)
4. Backflächen
5. Temperaturregler
6. Kontrollleuchte grün (Rückseite)
7. Teigauffangschale
8. Netzkabel mit Stecker

Vor Erstgebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und überprüfen Sie das Gerät auf Vollständigkeit und Unversehrtheit.
- Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine andere ebene, stabile, rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche.
- Wickeln Sie das Netzkabel (8) vollständig ab und schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte und frei zugängliche Steckdose an.

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, ist möglicherweise die unsichtbare Schutzschicht auf den Backflächen (4) noch vorhanden.

Betreiben Sie daher das Gerät auf höchster Stufe für ca. 10 Minuten ohne Lebensmittel, damit die aufgetragene Schutzschicht einbrennen kann. Vorher die Backflächen (4) mit etwas Öl bestreichen, dies hilft die Heizplatten zu versiegeln und sollte nur vor der ersten Benutzung durchgeführt werden. Dies kann zu einer geringen Rauch- bzw. Geruchsentwicklung führen. Dies ist normal und nicht schädlich. Sorgen Sie dabei für eine ausreichende Belüftung. Nach diesem Aufheizprozess lassen Sie das Gerät vollständig auskühlen und reinigen es gemäß "Reinigung und Pflege".

Der Waffelautomat ist nun betriebsbereit.



Warnung: Plastiktüten können eine Gefahr darstellen, außerhalb der Reichweite von Kleinkindern und Babies aufbewahren.

Bedienung

Der 180° Drehmechanismus des Waffleautomaten sorgt für eine optimale Verteilung des Teiges während des Backens.



Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und kurz nach der Benutzung des Gerätes, nicht mit den aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Waffeln backen



Tipp: Bereiten Sie den Waffelteig bereits vor dem Einschalten des Waffleautomaten vor.

1. Stellen Sie das Gerät auf einen Tisch oder eine andere ebene, stabile, rutschfeste und hitzebeständige Arbeitsfläche.
2. Schieben Sie die Teigauffangschale (7) unter das Gerät.
3. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte und frei zugängliche Steckdose an und stellen Sie den Temperaturregler (5) auf die höchste Stufe.
4. Die rote Kontrollleuchte (2) leuchtet auf und der Aufheizprozess beginnt.



Der Aufheizprozess dauert ca. 4 – 5 Minuten.

5. Sobald die notwendige Temperatur erreicht ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte (2)/(6) auf. Der Waffleautomat ist nun betriebsbereit.
6. Öffnen Sie das Gerät an dem dafür vorgesehenen Haltegriff (3) und geben Sie mit einer Schöpfkelle etwas Waffelteig auf die untere Backfläche.
7. Schließen Sie nun das Gerät behutsam und klappen den Haltegriff (3) um.
8. Drehen Sie nach ca. 10 Sekunden das Gerät um 180°, damit sich der Teig gleichmäßig verteilen kann.



Den gewünschten Bräunungsgrad der Waffeln bestimmen Sie über den Temperaturregler (5).

Tip: Um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten, sollten sie vorher die Backflächen mit etwas Öl oder Butter bestreichen.

9. Der Backvorgang dauert ca. 4 – 6 Minuten und hängt von der Menge und der Dickflüssigkeit des Teiges ab. Öffnen Sie während des Backvorgangs das Gerät einen Spalt, um den Bräunungsgrad zu überprüfen. Ist Ihnen die Waffel noch zu hell, kann noch nachgebacken werden.
10. Entnehmen Sie Ihre Waffel mit Hilfe eines Holz- od. Plastikspachtels, um eine Beschädigung der Anti-Haftbeschichtung zu vermeiden.



Das Gerät kann nur in der Ausgangsposition geöffnet werden.

11. Wenn Sie weitere Waffeln backen möchten, wiederholen Sie oben genannte Schritte.
12. Zum Ausschalten des Geräts den Temperaturregler (5) auf die Off-Position stellen und den Netzstecker (8) ziehen.
13. Lassen Sie das Gerät offen auskühlen lassen.

Hinweis: Das integrierte Thermostat reguliert automatisch die Temperatur des Waffelautomaten. Dabei leuchtet bzw. erlischt die grüne Kontrollleuchte (2 / 6) jeweils.

Rezeptvorschläge

Tipps für ein besseres Gelingen!

- Waffelteig zügig einfüllen, damit die Waffel gleichmäßig (unten und oben) braun wird.
- Legen Sie die Waffeln zum Auskühlen auf einen Kuchenrost. So bleiben sie knusprig. Gestapelte Waffeln werden leicht weich.

Belgische Waffeln (Gaufres de Liège)

Zutaten:

- 400g Weizenmehl
- 160ml lauwarme Milch
- 2 Eier
- 150g Hagelzucker
- 50g Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ Päckchen Trockenhefe
- 100g Butter, zimmerwarm
- 1 Vanilleschote, Mark

Zubereitung:

Mehl, Trockenhefe, Salz und Zucker in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit Eiern, Butter und Vanillemark ergänzen, dann lauwarme Milch unter ständigem Rühren hinzugeben bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig 45 Minuten ruhen lassen, damit dieser aufgehen kann.

Vor dem Ausbacken wird Hagelzucker unter den Teig geknetet. Waffeleisen vorheizen und dann kleine Teigportionen ca. 5-10 Minuten backen. Lecker!

Natürlich auch sehr fein mit Schokoladenüberzug, dann einfach die Hälfte der Waffel in eine geeignete Kuvertüre tauchen.

Grundrezept

Zutaten:

- 80 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Eier
- 3/8 l Milch
- 300 g Mehl
- 2 gestr. Teelöffel Backpulver
- Rum nach Geschmack
- Puderzucker

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Nach und nach fügen Sie das mit Backpulver vermischte Mehl im Wechsel mit der Milch hinzu. Nehmen Sie weniger Milch und etwas Rum nach Geschmack. Flüssigkeit stets so dosieren, dass der Teig dickflüssig wird.

Backen Sie die Waffeln nach oben angeführten Anweisungen. Vor dem Servieren, bestäuben Sie die Waffeln mit Puderzucker.

Vanillewaffeln**Zutaten:**

150 g Butter od. Margarine
 200 g Zucker
 4 Eier
 Extrakt einer Vanilleschote
 Salz
 250 g Mehl
 1 Teelöffel Backpulver
 1 – 2 Esslöffel Kondenzmilch
 Puderzucker

Zubereitung:

Mischen Sie Butter, Zucker, Eier, Salz, Vanilleextrakt, Mehl, Backpulver für ca. 2 Minuten mit einem Handmixer. Zum Schluss fügen Sie die Kondenzmilch hinzu.

Apfelwaffeln**Zutaten:**

150 g Butter od. Margarine
 200 g Zucker
 4 Eier
 ½ gestr. Teelöffel Salz
 250 g Speisestärke
 1 gestr. Teelöffel Backpulver
 1 gestr. Teelöffel Zimt
 1 Messerspitze gemahlene Nelken
 2 in Würfel geschnittene Äpfel
 Puderzucker

Zubereitung:

Mischen Sie alle Zutaten ausser den Äpfeln mit einem Handmixer für ungefähr 2 Minuten. Danach fügen Sie die Äpfel hinzu.

Reinigung und Pflege



Vor der Reinigung immer den Netzstecker (8) des Gerätes ziehen und komplett abkühlen lassen.

Gerät und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

Das Gerät sowie die Backflächen (4) des Waffelautomaten können mit einem weichen, leicht feuchtem Tuch gereinigt werden. Danach alle Teile gründlich nachtrocknen. Verwenden Sie **keine** aggressiven Reinigungs- bzw. Scheuermittel.

Alle Teile des Gerätes müssen vor der erneuten Benutzung vollständig trocken sein.

Zum Entfernen von Speiseresten, geben Sie etwas Öl auf die Backflächen und lassen dieses einige Zeit einwirken. Danach mit einem weichen Tuch abwischen.

Teigauffangschale (7) in warmem Spülwasser reinigen. Sie ist nicht spülmaschinengeeignet.

Aufbewahrung

Nach Gebrauch Netzstecker (8) des Gerätes ziehen und komplett auskühlen lassen.

Zum Aufbewahren den Haltegriff (3) umklappen.

Bewahren Sie das Gerät, außer Reichweite von Kindern, an einem trockenen und sauberen Ort auf.

Entsorgungshinweis



Altgeräte, die mit dem abgebildeten Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen fachgerecht entsorgt werden. Bitte geben Sie dieses Gerät am Ende seiner Verwendung zur Entsorgung an den dafür vorgesehenen öffentlichen Sammelstellen ab.

Ihr drehbarer Waffelautomat 41002 befindet sich in einer Verpackung. Verpackungen sind Wertstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können in den Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

Technische Daten

Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Nennleistung:	1000 W
Schutzklasse:	I

Technische Änderungen vorbehalten!



Garantie und Service:

Vor der nachfolgenden Garantieregelung bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer unberührt.

Wenden Sie sich im Reklamationsfall daher direkt an den Händler.

KORONA gewährt eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum auf Material- und Fabrikationsfehler der Produkte.

Die Garantie gilt nicht:

- im Falle von Schäden, die auf unsachgemäßer Bedienung beruhen
- für Verschleißteile (z.B. Batterien)
- für Mängel, die dem Kunden bereits beim Kauf bekannt waren
- bei Eigenverschulden des Kunden

Für die Geltendmachung eines Garantiefalles ist durch den Kunden der Nachweis des Kaufes zu erbringen.

Der Kunde hat im Garantiefall das Recht zur Reparatur oder Austausch der Ware bei unseren eigenen oder bei von uns autorisierten Werkstätten. Weitergehende Rechte werden dem Kunden (aufgrund der Garantie) nicht eingeräumt.

KORONA electric GmbH, Sundern.

Service Adresse:

KORONA Service

Am Steinbach 8

59872 Meschede-Enste

Telefon Hotline: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

Intended Use

Before use, please read these instructions carefully and keep them in a safe place for future reference. When passing on the appliance to a third party, make sure to include these instructions for use.

This appliance is intended and suitable for making waffles. All other use or modification of the appliance is not intended by the manufacturer and might entail a risk of damage or injury. This appliance is **not** intended for commercial use!

Safety:



This symbol identifies hazards which may cause injuries!



This symbol warns of hot surfaces. Risk of burns!



This symbol identifies electric shock hazards!



General Safety Instructions

- Manufacturer takes no responsibility for any damage caused by incorrect use.
- Incorrect or improper use can damage the appliance and cause injuries to the user.
- Before connecting this appliance to the mains, make sure your local voltage matches the technical data of the appliance. Otherwise the appliance may overheat and get damaged.



Caution! Danger of electric shock!

- Never put the appliance, cord or plug into water or any other liquid.

- Do not use the appliance near a sink or wash basin.
- Do not use the appliance with wet hands.
- Do not use the appliance outdoors.

An electric appliance is not a toy!

- Never leave the appliance unattended during use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- **Always unplug your appliance** when it is not in use, and before cleaning.
- Always pull the plug – not the cord.
- Keep the appliance and the cord well away from any hot surfaces to avoid any damage to the appliance.
- Make sure the cord may not inadvertently be pulled or cause anyone to trip when in use. Do not allow the cord to hang over sharp edges.
- Do not bend the cord or wind it round the appliance.

Do not use the appliance,

- if the cord is damaged.
- in case of malfunction.
- if the appliance was dropped or is damaged otherwise. Have it checked and, if necessary, repaired by a qualified person/Customer Service. Never attempt to make any modifications to or repair the appliance yourself.
- **Only** use accessories evaluated for use with this appliance.
- **Never** attempt to drive any objects into the appliance.

- **Never** attempt to open the housing yourself!
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Special Safety Instructions



Warning! To avoid the possibility of injury/damage to the appliance, electric shock, risk of fire and burns!

- **Only** use the appliance for its intended purpose and as described in this manual.
- Place the appliance on an even and heat-resistant surface.
- **Attention:** The temperature of accessible surfaces may be high during operation. Therefore, do **not** touch the appliance during and/or immediately after operation. Only use the handle. **Danger of serious burns!**
- Position the device that it can be opened to the full extent.
- Except for the heating up process, the device must not be operated empty. Be careful to ensure that the device does not become overheated.
- Do **not** move the appliance during operation.
- Always use a flat wooden or plastic spatula to remove the waffles. Never use any sharp or metal objects (e.g. knife, metal spatula, etc.) as they would damage the non-stick coating of the plates.
- Adhere to a safety distance around the appliance.
- Do **not** use the appliance close to or under inflammable objects, e.g. curtains, wall cabinets
- Always unplug the appliance after use and let it completely cool down before cleaning.



Product Description

1. Lid
2. Indicator lights (red/green)
3. Handle (foldable)
4. Waffle plates
5. Temperature control
6. Indicator light green (rear side)
7. Drip tray
8. Power cord and plug

Before First Use

- Remove all packaging material and check whether the appliance is complete.
- Place the appliance on an even, non-slippery and heat resistant surface.
- Fully unwind the power cord (8) and connect the appliance to a properly installed wall socket.

The waffle plates (4) have a protective coating. To remove the protective layers on the heating elements, heat up the appliance on its highest setting (without food) for approx. 10 minutes. Slightly grease the waffle plates with some cooking oil before using the device for the first time. This helps to seal the heating plates and must only be carried out once.

This could cause a slight build-up of smoke and odour. This doesn't cause any harm nor does it mean that your appliance does not work properly. Make sure that the room is well ventilated!

After this preheating process, your waffle maker is ready for operation. Let it completely cool down and clean it as described under **Cleaning and Care**.



Warning: Plastic bags are a danger to toddlers and babies, therefore keep them away to avoid suffocation.

Operation

This appliance allows you to create perfect and evenly cooked waffles, by simply rotating your waffle maker at 180° during the baking process.



The temperature of accessible surfaces may be high during operation. Therefore, do not touch the appliance during and/or immediately after operation.



Prepare your the waffle batter in advance before switching on the appliance.

1. Place the appliance on an even, non-slippery and heat resistant surface.
2. Place the drip tray (7) underneath the appliance.
3. Connect the appliance to a properly installed wall socket and set the temperature control (5) to its highest setting.
4. The red indicator light (2) lights up and the heating process starts.



The waffle maker requires approx. 4-5 minutes to warm up.

5. As soon as the necessary temperature is reached the green indicator light (2)/(6) lights up. Your waffle maker is now ready for operation.
6. Open the lid (1) by using the handle (3) and pour approx. a ladle of batter onto the lower plate.
7. Close the lid (1) carefully and fold the handle to the side.
8. After approx. 10 seconds rotate the appliance by 180°, in order to distribute the batter evenly.



The desired browning level of the waffles can be controlled by the temperature control switch (5).

Tip: To guarantee an even browning process grease both waffle plates with some oil / butter.

9. Depending on the thickness and content of the waffle batter, the waffle will take between 4 - 6 minutes until ready. Open the waffle maker a bit to see whether your waffle is brown enough. If not, let the waffle bake some more.
10. To remove your waffle use a wooden or plastic spatula to avoid damage to the non-stick coating of the plates.



The appliance can only be opened when in original position.

11. If you wish to prepare a series of waffles repeat a. m. steps.
12. To switch off the appliance, switch the temperature control (5) to the Off-position and disconnect it from the mains (8).
13. Let it completely cool down while opened to full extend.

Note: During operation, an integrated thermostat switches the appliance on and off to ensure a constant temperature. This is indicated by the green indicator light (2 / 6) cycling on and off.

Recipes

For a better result!

- fill batter into waffle maker quickly to produce evenly brown waffles.
- place waffles on a cake rack to keep them crispy. Stacked waffles get soggy easily.

Belgian Waffles (Gaufres de Liège)

Ingredients:

- 400g wheat flour
- 160ml lukewarm milk
- 2 eggs
- 150g coarse sugar
- 50g sugar
- 1 pinch of salt
- ½ packet dry yeast
- 100g butter, room temperature
- 1 vanilla bean, core

Preparation:

Combine the wheat flour, dry yeast, salt and sugar, properly. Add the eggs, butter and core of the vanilla bean. Stir in the lukewarm milk until the batter is smooth.

In order for the dough to rise, leave it to rest for approx.. 45 minutes.

Before starting the baking process knead in the coarse sugar. Preheat the appliance and bake small amounts of the batter for approx. 5 – 10 minutes.

Delicious!

If you prefer them with a chocolate icing, just dip half of the waffle into melted chocolate. **Yum!**

Basic recipe

Ingredients:

80 g butter

60 g sugar

3 eggs

3/8 l milk

300 g flour

2 teaspoons of baking powder

Rum to your taste

Icing sugar

Preparation:

Mix butter with sugar, vanilla sugar and eggs until smooth.

Alternatively, add flour/baking powder mix and milk.

Add less milk and some rum instead, according to taste.

However, be careful when adding liquid, as batter should not be too thin.

Bake waffles following the above instructions.

Dust with icing sugar before serving.

Vanilla Waffles

Ingredients:

150 g butter or margarine
200 g sugar
4 eggs
extract of one vanilla bean
table salt
250 g flour
1 level teaspoon of baking powder
1 – 2 tablespoons of condensed milk
Icing sugar

Preparation:

Thoroughly mix butter, sugar, eggs, salt, vanilla extract, flour and baking powder for approx. 2 minutes with your hand mixer. Finally, add condensed milk.

Apple Waffles

Ingredients:

150 g butter or margarine
200 g sugar
4 eggs
½ level teaspoon of table salt
250 g cornstarch
1 level teaspoon of baking powder
1 level teaspoon of cinnamon
1 pinch of ground cloves
2 minced apples
Icing sugar

Preparation:

Mix all ingredients except the apples with a hand mixer for approx. 2 minutes. Then add the minced apples.

Cleaning and Care



Before cleaning, always switch off the appliance, disconnect it from the mains and let it completely cool down.

Never immerse the appliance in water. **Danger! Electric Shock!**

Clean the appliance and the waffle plates (4) with a moistened soft cloth.

Dry the entire appliance and all parts well after cleaning.

Do **not** use any aggressive cleaning agents and/or other hard objects to clean the appliance.

Do **not** allow stains to dry. To remove food residues apply some cooking oil on the waffles plates (4) and leave it on for some time. Afterwards, wipe the waffle plates (4) with a moistened soft cloth.

The drip tray (7) can be cleaned in warm water using some dishwashing detergent. The drip tray (7) is not dishwasher safe.

Storage

Disconnect the appliance from the mains after each use and let it completely cool down.

For proper storage fold the handle (3).

Keep the appliance away from children and store it in a clean and dry place.

Disposal Instructions



Waste electrical devices marked with this sign must not be disposed of with your household waste, but are to be collected separately. Therefore, please return this device at the end of its life cycle to special collection points for disposal or your local dealer.

Your Rotating Waffle Maker 41002 is packed in a retail box. Such boxes are recyclable waste, i.e. they are reusable or recyclable.

Technical Data:

Voltage:	220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Rated Power:	1000 W
Protection Class:	I

Subject to change without notice.



Guarantee:

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of 2 years.

This guarantee is not valid:

- if the appliance has not been used in accordance to the instructions
- for damages due to wear and tear (batteries, etc.)
- for damages known by customer at time of purchase
- for damages caused by owner

This guarantee does not affect your statutory right, nor any legal right you may have as a costumer under applicable national legislation governing the purchase of goods.

In order to assert his/her right in a guarantee case during the guaranteed period, the customer must provide evidence of the date of purchase (receipt).

The guarantee is to be asserted against

KORONA electric GmbH, Sundern/Germany.

Service Address:

KORONA Service

Am Steinbach 8

59872 Meschede-Enste

Germany

Telephone Hotline: 02933 90284-80

Mail: service@korona-electric.de

web: www.korona-electric.de

within 2 years after the date of purchase. In case of guarantee the customer is given the right to get the appliance repaired at our own or at an authorized shop. Further rights (due to guarantee case) are not given to the customer.

KORONA[®]



Ref: 41002/15-2017.03