

**Comfortbakery
Model 99361**



**Handleiding bubbel wafelijzer
Manual bubble waffle maker
Bedienungsanleitung Bubble Waffeleisen
Mode d'emploi gauffrier à bulles**

Index

Nederlands 3
English..... 15
Deutsch..... 25
Français..... 38

Nederlands



(LET OP: Heet oppervlakte): De oppervlaktes zullen tijdens gebruik heet worden.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of met een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie krijgen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de desbetreffende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 en onder toezicht worden gehouden. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Tijdens het gebruik van elektrische apparatuur, dient u altijd bepaalde algemene veiligheidsmaatregelen te treffen, waaronder de volgende:

1. Lees alle instructies.
2. Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik hendels of knoppen.
3. Om het risico op elektrische schokken te voorkomen, dompel de kabel, stekker of apparaat nooit in water of andere vloeistoffen.
4. Strikte supervisie is vereist wanneer enigerlei apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
5. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt en voorafgaand aan reiniging. Laat het apparaat afkoelen voordat u er onderdelen op plaatst of van afhaalt en voordat u het apparaat reinigt.
6. Gebruik geen enkel apparaat met een beschadigde kabel of stekker, nadat het apparaat storingen vertoont, wanneer het is gevallen of wanneer het op een bepaalde wijze beschadigd is geraakt. Lever het apparaat in bij het dichtstbijzijnde servicecentrum voor inspectie, reparatie of elektrische of mechanische modificaties.
7. Het gebruik van accessoires of uitbreidingen niet goedgekeurd of verkocht door de fabrikant van het apparaat kunnen risico's vormen.
8. Het apparaat niet buitenshuis gebruiken.
9. Laat de kabel niet over de rand van een tafel of keukenblad hangen of hete oppervlaktes aanraken.
10. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van hete elektrische (gas) kookpitten, of in een verwarmde oven.
11. Wees uiterst voorzichtig wanneer u een apparaat verplaatst dat hete olie of andere hete vloeistoffen bevat.
12. Om los te koppelen, trek de stekker uit het stopcontact.
13. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bestemde doeleinde.
14. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van het apparaat door een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid.
15. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
16. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend d.m.v. een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
17. Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
18. Zorg ervoor dat de spanning van het stopcontact overeenkomt met de spanning die is aangegeven op het label van het apparaat.
19. Als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.
20. Schakel de stroom bij het stopcontact altijd uit voordat u een stekker in het stopcontact steekt of uit het

stopcontact verwijderd. Haal de stekker uit het stopcontact door aan de stekker te trekken– trek niet aan het netsnoer.

21. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gasvlam, elektrisch element of andere apparaten.
22. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen en laat het netsnoer niet in contact komen met hete oppervlakken.
23. Gebruik apparaten die niet juist werken of op enige manier zijn beschadigd niet om het gevaar van elektrische schokken te voorkomen. Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Breng het apparaat naar een erkende werkplaats voor onderzoek en reparatie.
24. Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
25. Zorg dat het apparaat opgeborgen wordt op een droge plaats.
26. Het is noodzakelijk om dit toestel zuiver te houden, aangezien het in direct contact komt met eetwaren.
27. LET OP: dit apparaat genereert warmte tijdens gebruik. Juiste voorzorgsmaatregelen moeten worden genomen om het risico van brandwonden, brand of andere schade aan personen of eigendommen te voorkomen.
28. Zorg bij gebruik van dit apparaat voor voldoende ventilatie boven en aan alle kanten voor luchtcirculatie. Laat dit apparaat tijdens gebruik niet in aanraking komen met gordijnen, muurbekledingen, kleding, theedoeken of andere brandbare materialen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Geen interne onderdelen die de gebruiker zelf kan repareren. Laat reparaties over aan gekwalificeerd onderhoudspersoneel. Er is een korte voedingskabel meegeleverd om het risico op verstrikt raken in of struikelen over een langere kabel te voorkomen. U kunt eventueel een verlengsnoer gebruiken, maar de gemarkeerde elektrische specificaties moeten echter minstens zo hoog zijn als de elektrische specificaties van dit apparaat. Laat het verlengsnoer niet over een tafel of keukenblad hangen waar kinderen er aan kunnen trekken of over kunnen struikelen.

HET BUBBEL WAFELIJZER GEBRUIKEN

1. Wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, veeg dan de oppervlaktes van de platen af met een vochtig doekje en maak droog met een doek, keukenrol. Smeer de platen vervolgens in met boter, margarine of koololie.
2. Steek de stekker in het stopcontact en het rode lampje zal oplichten.
3. Sluit het deksel en bereid de vullingen of mixer voor terwijl het bubbel wafelijzer wordt voorverwarmd. Vergeet a.u.b. niet het apparaat vóór gebruik altijd ongeveer 5 minuten lang voor te verwarmen.
4. Wanneer het bubbel wafelijzer zijn hoogste temperatuur heeft bereikt, dan zal ook het groene lampje oplichten.
5. Open het wafelijzer volledig, plaats de voorbereide vullingen op de onderste plaat en druk het deksel dicht. OPMERKING: het groene lampje zal tijdens het verwarmingsproces in- en uitschakelen terwijl de thermostaat de wafel op de juiste temperatuur houdt.
6. Het zal ongeveer 8-12 minuten duren om de bubbelwafels te bereiden. Til het deksel na de vereiste kooktijd voorzichtig op om te bepalen of de wafel langer moet worden gebakken. Als de wafel nog niet bruin genoeg is, sluit dan het deksel en bak ongeveer 2 minuten langer.
7. Wanneer de bubbelwafels gereed zijn, verwijder dan de wafels met een plastic of houten spatel. Gebruik nooit metalen messen, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.
8. Sluit het deksel om geen hitte te verliezen totdat het apparaat weer gereed is om de volgende bubbelwafel te maken. Bereid eventueel meerdere wafels voor terwijl er eentje wordt gebakken.
9. Als u eventjes een korte pauze wilt houden, sluit dan het deksel om de maximale hitte te behouden. Een heet wafelijzer produceert de beste resultaten. Wafels neigen te plakken naargelang het apparaat afkoelt. Wanneer u weer begint te bakken, dan zullen de wafels veel sneller gaar worden omdat u extra hitte hebt laten opbouwen.

10. Haal de stekker na gebruik uit het stopcontact.

Let op: De wafels zullen heet zijn. Wees voorzichtig wanneer u deze uit het apparaat haalt.

AANBEVELINGEN VOOR OPTIMALE BAKRESULTATEN

1. Open het wafelijzer niet tijdens de eerste 90 seconden bakken.
2. Probeer de wafels niet van de plaat te verwijderen totdat ze volledig gaar zijn.
3. Roer het wafelbeslag net totdat grote klonten verdwijnen. Roer niet te lang.
4. U kunt de wafels ook extra knapperig maken door de eierdooiers eerst te kloppen, met bloem en andere ingrediënten te mixen en stijf geklopte eiwitten vervolgens geleidelijk aan in het beslag te mixen.

HET APPARAAT REINIGEN EN OPBERGEN

1. Na gebruik en voorafgaand aan reiniging, haal de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
2. Veeg de binnenzijde en randen van de plaat af met keukenrol. Absorberend papieren doek of een zachte doek.
3. Als de vulling moeilijk te verwijderen is, giet dan een beetje kookolie op de plaat en veeg na 5 minuten af wanneer de vulling zachter is geworden.
4. Veeg de buitenzijde af met een ietwat vochtig doekje en zorg er daarbij voor dat er geen vocht, olie of vet in de openingen terechtkomt.
5. Veeg de binnen- of buitenzijde nooit af met schuursponsjes of staalwol, om beschadiging van de afwerking te voorkomen.
6. Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact voordat u het opbergt.
7. Berg het apparaat altijd op een koele en droge plaats op.
8. Het apparaat kan verticaal worden opgeborgen om het ruimtegebruik in uw keuken te minimaliseren.

DOMPEL HET APPARAAT NOOIT IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN

GARANTIE

De garantieperiode voor dit apparaat is 24 maanden. De garantie begint vanaf de aankoopdatum (aankoopbon). U kunt het apparaat in geval van storing naar uw dealer sturen, met daarbij informatie over de storing en de originele aankoopbon (verplicht voor een gratis reparatie).

Binnen de garantieperiode repareren wij defecten van het apparaat die gebaseerd zijn op materiaal- of fabricagefouten d.m.v. reparatie of inwisseling naar onze keuze. Deze verplichtingen gelden niet langer dan de garantieperiode. Er kan geen claim worden gemaakt op een nieuwe garantieperiode. Een exacte beschrijving van de klacht zal de behandelingstijd verkorten. Wij bieden onze excuses aan voor enigerlei ongemak m.b.t. de volgende ongeldige claims:

- na het verloop van de levensduur wegens de constructie en voornamelijk voor batterijen, accu's, elektrische lampen...
- voor verbruiksartikelen zoals aandrijfriemen, motorspoelen, tandborstels, slijpaccessoires, deeghaken, kloppers, mixeruitbreidingen, ronde snijders, enz.
- in geval van een breuk, bijv. glas, porselein of kunststof
- in geval van schade tijdens transport of wegens verkeerd gebruik, inclusief nalatigheid in zorg, reiniging en onderhoud en het niet opvolgen van de gebruik- of montage-instructies
- in geval van chemische en/of elektrochemische effecten
- in geval van gebruik met een verkeerd type reststroom of in geval van aansluiting op ongeschikte

voedingsbronnen

- in geval van abnormale omgevingsomstandigheden of in geval van vreemdegebruiksomstandigheden
- ook als reparaties of illegale modificaties zijn uitgevoerd door personen die niet door ons zijn geautoriseerd of
- als onze apparaten worden uitgerust met reserveonderdelen, aanvullende onderdelen of accessoires die geen originele onderdelen zijn of als schade is veroorzaakt door contact met ongeschikte materialen

AANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hierop. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

Product

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake afgedankte elektrische en elektronische apparaten(AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

EG-conformiteitsverklaring

Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 89/109/EEC. Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met de veiligheidsdoeleinden van de "laagspanningsrichtlijn"nr. 2006/95/ EC, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 2004/108/EC "Elektromagnetische compatibiliteit" en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.

TECHNISCHE GEGEVENS

Model: Bubbel wafelijzer – 99361

Voltage: 220V-240V ~ 50/60HZ

Verbruik: 800 W

CE RICHTLIJNEN

Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Nederland, verklaart hierbij dat dit product voldoet aan de essentiële EU-richtlijnen.

De conformiteitsverklaring kan worden geraadpleegd via techdoc@commaxxgroup.com



SERVICE

Wanneer u na het lezen van deze gebruiksaanwijzing nog vragen heeft over het product, kunt u contact opnemen met de Trebs klantenservice.

Trebs BV

Thermiekstraat 1a

6361 HB, Nuth

Nederland

Internet: www.trebs.nl

Als je graag bakt, kom je regelmatig recepten tegen waarin cups, tablespoons en teaspoons voorkomen, dan is het gewoon het makkelijkst om een setje maatlepeltjes te kopen en een maatbeker met cup-aanduiding.

Onderstaande een lijst die het makkelijk maakt de correcte hoeveelheid ingrediënten toe te passen.

Hieronder vindt u 2 recepten voor het maken van de bubbel wafels met het Trebs Bubbel Wafelijzer, model 99361. Meer variatie en toppings van de bubbel wafels vind je in de handleiding onderstaand.

RECEPT 1

Ingrediënten

- 1 cup cake bloem
- ½ cup rietsuiker
- 1 tsp bakpoeder
- 1 tsp neutrale olie
- Scheutje vanilla extract
- 2 grote eieren
- 1/3 cup water

Instructies

1. Doe alles in een grote kom, voeg alle ingrediënten toe en mix met een garde tot een gladde massa
2. Warm het apparaat op. Spuit het daarna in met bakolie en laat het daarna nog een minuut warm worden
3. Giet het deeg (half) over het ijzer. Verdeel het deeg gelijkmatig. Bak de wafels 3 tot 5 min. Wanneer je donkere wafels wenst, bak je ze nog 1,5-1 min. extra. Open het apparaat de eerste 90 sec. tijdens het bakken niet.
4. Verwijder de wafel met een spatel en plaats deze op een bakrek of bord om koud te worden.
5. Herhaal met het resterende beslag (apparaat eerst opnieuw invetten) en serveer vervolgens onmiddellijk naar uw wensen.

RECEPT 2

Ingrediënten

- 6 eiwitten, tot stijf in pieken geklopt
- 3 eidooiers
- 3/4 cup kristalsuiker
- 6 tbsp boter, gesmolten
- 1 tbsp vanilla extract
- 3/4 cup melk
- 1/2 ts kaneelpoeder
- 1/8 ts zout
- 1/2 ts bakpoeder
- 1/4 cup cake bloem

Instructies

1. Klop de 6 eiwitten op hoge snelheid totdat stijve pieken worden gevormd. Zet terzijde.
2. Klop eidooiers, suiker, boter, vanilla en melk samen tot een glad mengsel in een grote kom. Voeg het kaneel, zout en bakpoeder toe en mix samen. Voeg uiteindelijk de bloem toe en mix totdat er geen klonters meer zijn.
3. Giet de helft van de eiwitten in het mengsel, mix goed samen en mix vervolgens geleidelijk de resterende eiwitten in het mengsel.
4. Laat het apparaat voorverwarmen. Vul deze met iets minder dan een kopje beslag en spreid het beslag uit zodat alles wordt bedekt. Sluit het deksel en bak voor 5 minuten. Verwijder de wafel uit het apparaat wanneer lichtjes bruin. Hoe langer u de wafel bakt, hoe knapperiger deze zal zijn.

Gebruik een eetstokje of spatel om de wafel los te maken, begin bovenaan en de zwaartekracht doet de rest. De wafel begint te buigen als deze eruit valt, en je zou hem er in zijn geheel uit moeten kunnen trekken (behalve misschien de eerste wafel). Hoe langer je de wafels bakt, hoe krokanter ze worden.

Cups in ml	
1 ts	= 5ml
1/2 ts	= 2,5ml
1/4 ts	= 1,25ml
1/8 ts	= 0,625ml
1 tbsp	= 15ml
1 cup	= 240ml
3/4 cup	= 180ml
2/3 cup	= 160ml
1/2 cup	= 120ml
1/3 cup	= 80ml
1/4 cup	= 60ml

Cups in gram							
	1 cup	3/4 cup	2/3 cup	1/2 cup	1/3 cup	1/4 cup	1 tbsp
Mehl	130gr	96gr	86gr	65gr	43gr	32gr	8gr
Zucker	200gr	150gr	130gr	100gr	65gr	50gr	12,5gr
Braunerzucker	180gr	135gr	120gr	90gr	60gr	45gr	11,5gr
Butter	240gr	180gr	160gr	120gr	80gr	60gr	15gr

RECEPTEN VOOR TOPPINGS OP BUBBEL WAFELS

Wafels kunnen zowel zoet als hartig zijn. Wanneer juist gebakken, hebben ze een knapperige korst met een lichte, luchtige binnenzijde. Een van de leukste dingen met wafels is dat u deze met allerlei heerlijke toppings nog smakelijker kunt maken.

Er zijn talloze populaire toppings die iedereen wel kent, maar er zijn ook veel andere onbekende toppings die tegen verwachting in zeker ook fantastisch smaken.

Hier volgt een lijst met wafeltoppings, sommige ervan populair, andere wat minder. Sommige zijn zoet, andere hartig en enkele ervan zijn een beetje van beide. Al zult u enkele verrassingen aantreffen in deze lijst, ze zijn allemaal hartstikke lekker.

Elke smaak kan worden gebruikt!

Zoete wafeltoppings

Topping	Opmerkingen
IJs	Maak uw wafels nog bijzonderder met wat slagroom en hete toffee voor een Wafel Sundae.
Pindakaas	Met of zonder nootjes, voeg één eetlepel toe.
Vers fruit	Elke gewenste soort vers fruit gesneden in hapklare stukjes. Voeg naar wens slagroom toe.
Slagroom	
Hagelslag	Strooi wat hagelslag op de wafel direct na het bakken.
Marshmallows	Leg ze op de wafel wanneer deze nog warm zijn en de marshmallows zullen zachter worden.
Pindakaas en jam	
Stroop	
Boter	Verspreid een eetlepel boter over de top van de wafel.
Poedersuiker	Strooi een dun laagje suiker over de wafel.
Frosting	Verspreid een eetlepel frosting naar keuze over de wafel.
Pindakaas en banaan	Eén of twee eetlepels pindakaas en 1/2 banaan in plakjes op de wafel.
Honing	Besprenkel de hele wafel met honing.
Kaneelsuiker en boter	Mix kaneel en suiker en strooi op de met boter besmeerde wafel.
Gearomatiseerd poederglazuur	Meng poedersuiker met een beetje water en sprenkel over de wafel.
Gehakte chocoladerepen	Hak uw favoriete chocoladereep in stukjes en strooi enkele over de wafel.
Esdoornboter	Gebruik één of twee eetlepels op de wafel.
Pasteivulling	Smeer de wafel in met twee of drie eetlepels pasteivulling.
Amandelboter	Een lekker alternatief voor personen allergisch voor pindakaas.
Pudding	Twee of drie eetlepels.
Yoghurt	Twee of drie eetlepels bovenop de wafel.
Nutella	Twee of drie eetlepels van deze chocolade-/hazelnootpasta.

Topping	Opmerkingen
Citroenboter	Twee of drie eetlepels bovenop de wafel.
Jam	Twee of drie eetlepels bovenop de wafel.
Fruitlecoulis	Deze vruchtensaus is een kruising tussen jam en siroop en wordt gemaakt met vers fruit.
Gesmolten snoepgoed	Dip een deel van de wafel in het gesmolten snoepgoed, wacht totdat het goed plakt.
Vanillesaus	Giet twee of drie eetlepels over de wafel.
Karamel	Giet twee of drie eetlepels over de wafel.
Fruitsalsa	Twee of drie eetlepels bovenop de wafel.
Hete toffeeaus	Eén of twee eetlepels op de wafel.
Gebakken banaan	Bak de bananen met rietsuiker en leg ze op de wafel.
Gehakte noten	Sprenkel de gehakte noten over de gebakken wafel.
Streusel	Combineer wat havermeel, rietsuiker en kaneel voor een snelle streuseltopping.
Vruchtenmoes	Smeer 2 - 3 eetlepels vruchtenmoes op de wafel.
S'mores	Besprenkel met graham crackerkrumels, voeg gesmolten chocolade en marshmallow fluff toe.
Appelboter	Verspreid 2 - 3 eetlepels appelboter over de wafel.

Hartige wafeltoppings

Topping	Opmerkingen
Pizza	Voeg pizzasaus, pepperoni en kaas toe en plaats in de oven totdat de kaas is gesmolten.
Kaas	Voeg uw favoriete kaas toe.
Kalkoen & kaas	Voeg in laagjes de kalkoen en kaas toe en plaats in de oven totdat de kaas is gesmolten.
Gefrituurde kip	Hak wat gefrituurde kip in stukjes en leg op de wafel.
Avocado	Voeg dunne schijfjes avocado toe.

Topping	Opmerkingen
Roerei	Bereid de roereieren en plaats op de wafel.
Tacovlees	Voeg tacovlees, wat kaas, sla en tomaten toe.
Worstjes en rode pepers	
Eieren en spek	Leg de gekookte eieren en spek naar wens op de wafel.
Salsa	Eén of twee eetlepels op de wafel.
Roomkaas	Eén of twee eetlepels op de wafel.
Roomkaas en gerookte zalm	Verspreid enkele eetlepels roomkaas over de wafel en voeg reepjes gerookte zalm en ui toe.
Tonijnsalade	Leg wat slablaadjes op de wafel en voeg vervolgens een flinke lepel tonijnsalade toe.
Macaroni & kaas	Plaats een flinke lepel macaroni en kaas op de wafel.
Gebakken champignons	Bak de champignons in boter en knoflook totdat ze gaar zijn.
Dubbel gebakken bonen	Verspreid 2 - 3 eetlepels bonen over de wafel.
Krabsalade	Leg wat slablaadjes op de wafel en voeg vervolgens een flinke lepel krabsalade toe.
Kipsalade	Leg wat slablaadjes op de wafel en voeg vervolgens een flinke lepel kipsalade toe.
Gekarameliseerde uien en kaas	Bewaar enkele uien gebruikt voor het maken van Franse uiensoep en probeer ze op een wafel. Smelt wat kaas op de wafel.
Wafels Benedict	Een plakje Canadese spek, een gepocheerd ei en bovenop de hollandaisesaus.
Varkensvleesbarbecue	
Reuben	Thousand Island saus, gesneden corned beef, zuurkool en wat Zwitserse saus, plaats vervolgens in de oven totdat de kaas begint te borrelen.
Garnalensalade	Sla en een flinke lepel garnalensalade.
Pesto	Eén of twee eetlepels op de wafel.
Gebakken bonen	
Gebakken spinazie	Bak wat spinazie in een kleine beetje boter en voeg wat citroensap toe.
Dahl	Een heerlijke Indische smaakmaker gemaakt van linzen en specerijen.

Topping	Opmerkingen
Gehakte lever	Verspreid 2 - 3 eetlepels over de wafel.
Nachokaas	
Paté	Ook lekker met augurkjes.
Gemarineerde Feta en olijven	Hak wat van dit mengsel fijn voor een lekkere zoute topping.
Bruschetta	Hak tomaten, ui en basilicum fijn en voeg balsamicoazijn toe.
Olijftapenade	Verspreid 2 - 3 eetlepels over de wafel.
Bechamelsaus	
Honingmosterd	
Muntchutney	Een Indische smaakmaker.
Raitasaus	Een Indische komkommersaus.
Mangochutney	Een hartige fruitpasta.
Zilveruitjes	
Knoflookaïoli	
Gepofte knoflook	Pof een volledige knoflookbol en verspreid de knoflook over de wafel.
Giardiniera	Een mengsel van ingemaakte groente dat mild of heet kan zijn.
Hummus	Verspreid 2 - 3 eetlepels van deze kippenerwtenspuree over de wafel.
Zoete chilisaus	
Pimentokaas	
Bierkaas	
Eiersalade	Leg wat slablaadjes op de wafel en voeg vervolgens een flinke lepel eiersalade toe.
Waterkers-sandwich	Snij een hardgekookt ei in schijfjes, voeg wat waterkers en een klein beetje mayonaise toe.
Chili	Lepel wat overgebleven chili op een wafel en voeg wat kaas toe.
Gekruimelde blauwe kaas	
Komkommer	Snij enkele verse komkommers in schijfjes en leg op de wafel.

Topping	Opmerkingen
Gemarineerde artisjokken	Hak enkele in olie gemarineerde artisjokken in stukjes en verspreid over de wafel.
Vleessaus	Lepel wat overgebleven vleessaus over de wafel.
Thanksgiving leftovers	Gesneden kalkoen, aardappelpuree, vulling en jus.
Gearomatiseerde boter	
BLT	Knapperige spek, sla, tomaten en een klein beetje mayonaise.
Sloppy Joes	Lepel wat Sloopy Joes vulling over de wafel.
Ceasar salad	
Gerookte vis	Verspreid 2 - 3 eetlepels gerookte vis over de wafel.
Knoflookkaas	
Geitenkaas en gedroogde veenbessen	Besprenkel de wafel met de ingrediënten en druppel er vervolgens een klein beetje olijfolie op.
Rosbief en jus	Voeg gesneden rosbeef met jus toe aan de wafel.
Pico de Gallo en guacamole	Een lepel van beide met enkele sprietjes koriander op de wafel.
Monte Cristo	Mayonaise, mosterd en plakjes ham met daarop Gruyèrekaas en plaats on de oven totdat de kaas is gesmolten.



(CAUTION: Hot surface): The surfaces are liable to get hot 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 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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug the appliance from the outlet when it is not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool off before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or when it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustments.
7. The use of accessory attachments, not recommended or sold by the appliance manufacturer, may cause hazards.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over an edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. To disconnect, remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use the appliance for other intended use.
14. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
15. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
16. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
17. The appliance must be placed on a stable, level surface.
18. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
19. Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
20. Close supervision is necessary when your appliance is being used by children or infirm persons.
21. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
22. Never leave an appliance unattended while in use.
23. Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric element or any other appliance

24. Do not operate any appliance with a damaged has malfunctioned or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Waffle Maker yourself. Take it to an authorized service station for examination and repair.
25. This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for. Do not use outdoors or for commercial purposes.
26. It is necessary to keep this appliance clean as it comes into direct contact with food.
27. CAUTION: This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
28. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials during use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Merchandise for household use only.

No user-serviceable parts inside. Refer servicing to qualified service personnel, a short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a long cord. An extension cord may be used with care, however, the marked electrical rating should be at least as great as the electrical rating of this appliance. The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

USING THE BUBBLE WAFFLE MAKER

1. When using for the first time, wipe the surface of the platens with a damp cloth and dry with a cloth, tissue etc. Then smear the plate with butter, margarine or cooking fat.
2. Insert the plug into the wall socket, the red light will come on.
3. Close the lid and prepare the fillings or mixer while the bubble waffle maker is preheating. Please remember always to preheat the appliance before use for about 5 minutes.
4. When the Bubble Waffle Maker has reached its highest temperature, the green light will come on too.
5. Fully open the Waffle Maker, put the prepared fillings into the bottom plate and press the lid.
NOTE: during the heating progress, the green light will cycle on and off while the thermostat keeps the waffle at the right temperature.
6. It will take about 8-12 minutes to prepare the bubble waffles. After the required cooking time, carefully lift the lid to see if further cooking is required. If further browning is required, close the lid and cook for about 2 minutes.
7. When the Bubble waffles are ready, remove the waffles using a plastic or wooden spatula. Never use metal knife as this may damage the non-stick coating.
8. Close the lid to preserve the heat until the appliance is ready to make the next Bubble Waffle. Prepare further Waffles if required whilst the one is cooking.
9. If you need to take a short break, close the lid to maintain maximum heat. A hot waffle appliance produces the best results. Waffles may tend to stick as the appliance cools down. When you return to baking, waffles will bake much faster because extra heat has been allowed to build up.
10. After using the appliance, remove the plug from the wall socket.

Caution: The waffles will be hot. Take care when removing them from the appliance.

NOTES FOR THE BEST BAKING RESULTS

1. Do not open the waffle during the first 90 seconds of baking.
2. Do not attempt to remove waffles from the plate until they are completely cooked.
3. Stir waffle batter just until large lumps disappear. Do not over-mix.
4. An extra crispy waffle may be made by first beating the egg yolks, blending with flour & other ingredients, and then gently folding stiffly beaten egg whites into the batter.

CLEANING AND STORING THE APPLIANCE

1. After use and before cleaning, remove the plug and wait for the item to cool down.
2. Wipe the inside and the edges of the plate with kitchen roll. Absorbent paper toweling or a soft cloth.
3. Should any filling be difficult to remove, pour a little cooking oil onto the plate and wipe off after 5 minutes when the filling is softened.
4. Wipe the outside with only a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enter the cooking slots.
5. Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish.
6. Always unplug the appliance before storage.
7. Always make sure the appliance is cool and dry before storing.
8. To minimize storage space in your kitchen, the appliance can be stored vertically.

DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER OR ANY LIQUID

GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Packaging

The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

Product

This device is equipped with a mark according to the European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this product will be correctly processed into waste, it will help prevent possible negative consequences for the environment and human health.

EC declaration of conformity

This appliance is designed to come into contact with food and is designed in accordance with EC Directive 89/109/EEC. This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 2006/95/EC", the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC.

GUARANTEE

The guarantee period for this appliance is 24 months. The guarantee starts from the date of purchase (cash receipt). In case of malfunction you may send the appliance to your dealer, add information about the malfunction and the original purchase receipt (which is obligatory for a repair free of charge).

Within the guarantee period we repair defects of the appliance, which are based on material or manufacturing faults, in our choice by repair or exchange. These obligations do not extend the period of guarantee. No claim on a new period of guarantee results from it.

An exact description of the complaint reduces the processing time. We apologise for any inconvenience, that any claims of good-will are excluded:

- after expiry of the lifetime due to the construction and especially for batteries, accumulators, electric lamps...
- for consumption accessories and wear parts such as driving belts, motor coals, tooth brushes, grinding attachments, dough hooks, beaters, mixer attachments, round cutters etc.
- In case of breakage, as e.g. glass, porcelain or plastic
- in case of damages in transport, misuse, as well as in case of lack of care, cleaning and maintenance and in case of non- observance of operation or mounting instructions
- in case of chemical and/or electrochemical effects
- in case of operation with wrong type of the current voltage and in case of connecting to unsuitable power sources
- in case of abnormal environmental conditions and in case of strange operation conditions
- as well as if repairs or illegal abortions are made by persons, who are not authorised by us or
- if our appliances are equipped with spare parts, supplementary parts or accessories, which are not original parts or if contact with unsuitable material have caused the damage

TECHNICAL DETAILS

Model: bubble waffle maker – 99361

Voltage: 220V-240V ~ 50/60HZ

Power: 800 W

CE Regulations

Hereby, Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, The Netherlands, declares that this product is in compliance with the essential EU directive requirements.

The declaration of conformity may be consulted via techdoc@commaxxgroup.com



SERVICE

If you have any further questions about the product after reading this manual, please contact the Trebs customer service: info@trebs.nl

Trebs BV

Thermiekstraat 1a, 6361 HB, Nuth, The Netherlands, Internet: www.trebs.nl

If you like to bake, you regularly come across recipes that contain cups, tablespoons and teaspoons, then the easiest way is to buy a set of measuring spoons and a measuring cup with cup indication.

Below is a list that makes it easy to apply the correct amount of ingredients.

Below you will find 2 recipes for making the bubble waffles with the Trebs Bubble Waffle Iron, model 99361. More variation and toppings of the bubble waffles can be found in the manual below.

Recipe 1

Ingredients

- 1 cupcake flower
- ½ cup cane sugar
- 1 tsp baking powder
- 1 tsp neutral oil
- Pinch of vanilla extract
- 2 large eggs
- 1/3 cup water

Instructions

- Put everything in a large bowl, add all ingredients and mix with a whisk until it is smooth.
- Warm up the device. Then spray it with cooking oil and let it warm up for another minute.
- Pour the dough (half) over the iron. Divide the dough evenly. Bake the waffles for 3 to 5 minutes. If you want dark waffles, bake them for 1,5-1 min. extra. Do not open the iron for the first 90 seconds while baking.
- Remove the waffle with a spatula and place it on a baking rack or plate to get cold. (Use a chopstick or spatula to loosen the waffle, start at the top edge and gravity will do the rest. The waffle will start to curl while it fails and you should be able to get it out in its entirety (with the exception of perhaps the very first waffle).
- Repeat with the remaining batter (re-grease the machine first) and then serve immediately as you wish.

Recipe 2

Ingredients

- 6 egg white, beaten to stiff in peaks
- 3 egg yolks
- 3/4 cup granulated sugar
- 6 tbsp butter, melted
- 1 tbsp vanilla extract
- 3/4 cup milk
- 1/2 ts cinnamon powder
- 1/8 ts salt
- 1/2 ts baking powder

Instructions

- Beat the 6 egg white at high speed until stiff peaks are formed. Set aside.
- Beat the egg yolks, sugar, butter, vanilla and milk together into a smooth mixture in a large bowl. Add the cinnamon, salt and baking powder and mix together. Finally add the flour and mix until there are no more lumps.
- Pour half of the egg whites into the mixture, mix well together and then gradually mix the remaining egg whites into the mixture.
- Let the machine preheat. Fill it with a little less than a cup of batter and spread out the batter so that everything is covered. Close the lid and bake for 5 minutes. Remove the waffle from the device when lightly browned. The longer you bake the waffle, the crisper it will be.

Use a spatula to loosen the waffle, start at the top and gravity will do the rest. The waffle begins to bend as it falls out, and you should be able to pull it out in its entirety (except maybe the first waffle). The longer you bake the waffles, the crispier they get.

Cups in ml	
1 ts	= 5ml
1/2 ts	= 2,5ml
1/4 ts	= 1,25ml
1/8 ts	= 0,625ml
1 tbsp	= 15ml
1 cup	= 240ml
3/4 cup	= 180ml
2/3 cup	= 160ml
1/2 cup	= 120ml
1/3 cup	= 80ml
1/4 cup	= 60ml

Cups in gram							
	1 cup	3/4 cup	2/3 cup	1/2 cup	1/3 cup	1/4 cup	1 tbsp
Mehl	130gr	96gr	86gr	65gr	43gr	32gr	8gr
Zucker	200gr	150gr	130gr	100gr	65gr	50gr	12,5gr
Braunerzucker	180gr	135gr	120gr	90gr	60gr	45gr	11,5gr
Butter	240gr	180gr	160gr	120gr	80gr	60gr	15gr

BUBBLE WAFFLE RECIPES TOPPINGS

Waffles can be sweet or savory. If cooked properly, they have a crunchy outer crust and a light and fluffy inside. The really fun thing about waffles is that their nooks and crannies which get filled with all of the delicious toppings that get added.

There are lots of popular toppings like syrup that everyone knows about, but there are a lot of other toppings that taste really good even though people might not think so.

So here is a list of waffle toppings, some popular, some not so much. Some are sweet, some are savory and some are a little of both. There are surprises on this list, but all of them are pretty good.

Any Flavor can be used!

Sweet waffle toppings

Topping	Notes
Ice Cream	Make it even more special with some whipped cream and hot fudge for a waffle sundae.
Peanut Butter	Crunchy or smooth, add one tablespoon.
Fresh Fruit	Any type of fresh fruit chopped into bite-sized pieces. Add whipped cream if desired.
Whipped Cream	
Chocolate Chips	Sprinkle a few on right after toasting.
Marshmallows	Put on the waffle when it's still warm and the marshmallows will start to get soft.
Peanut Butter and Jelly	
Syrup	
Butter	Spread a tablespoon of butter over the top of the waffle.
Powdered Sugar	Sprinkle on a light coating of the sugar.
Frosting	Spread on a tablespoon of any type.
Peanut Butter and Banana	One to two tablespoons of peanut butter and 1/2 a banana sliced on top.
Honey	Drizzle honey all over the top.
Cinnamon Sugar and Butter	Mix cinnamon and sugar and sprinkle on top of a butter covered waffle.

Topping	Notes
Flavored Powdered Sugar Glaze	Stir powdered sugar with a little bit of water and flavoring and drizzle over waffle.
Chopped Candy Bars	Chop up a favorite candy bar and sprinkle some on top.
Maple Butter	Use one to two tablespoons on top.
Pie Filling	Spoon two to three tablespoons of pie filling on top.
Almond Butter	A nice substitute for people who can't eat peanut butter.
Pudding	Two to three tablespoons
Yogurt	Two to three tablespoons on top.
Nutella	Two to three tablespoons of this chocolate hazelnut spread.
Lemon Curd	Two to three tablespoons on top.
Jam	Two to three tablespoons on top.
Fruit Coulis	This fruit sauce is a cross between jam and syrup and is made with fresh fruit.
Melted Candy Coating	Dip part of the waffle into candy coating, wait for it to set.
Vanilla Sauce	Pour two to three tablespoons on top.
Caramel	Pour two to three tablespoons on top.
Fruit Salsa	Two to three tablespoons on top.
Hot Fudge Sauce	One to two tablespoons on top.
Bananas Foster	Prepare the banana fosters and then put them on a waffle.
Chopped Nuts	Sprinkle chopped nuts on top of the toasted waffle.
Streusel	Mix together some oats, brown sugar and cinnamon for a quick streusel topping.
Fruit Compote	Put 2 - 3 tablespoons of compote on top.
S'mores	Sprinkle graham cracker crumbs, add melted chocolate and marshmallow fluff.
Apple Butter	Spread 2 - 3 tablespoons on top of waffle.

Savory waffle toppings

Topping	Notes
Pizza	Add pizza sauce, pepperoni and cheese and place under broiler until cheese is melted.
Cheese	Add cheese of your choice.
Turkey & Cheese	Layer turkey and cheese and place under the broiler until cheese is melted.
Fried Chicken	Chop up some fried chicken and sprinkle on top.
Avocado	Add thin slices of avocado.
Scrambled Eggs	Scramble some eggs and top waffle.
Taco Meat	Add taco meat and some cheese, lettuce and tomato.
Sausage and Peppers	
Bacon and Eggs	Layer cooked bacon and eggs cooked any way on top.
Salsa	One to two tablespoons on top.
Cream Cheese	One to two tablespoons on top.
Cream Cheese and Lox	Spread a couple tablespoons of cream cheese on the waffle and top with slices of lox and onion.
Tuna Salad	Place some lettuce leaves on the waffle then add a scoop of tuna salad.
Macaroni & Cheese	Top with one scoop of the mac & cheese.
Sautéed Mushrooms	Sautéed mushrooms in butter and garlic until tender.
Refried Beans	Spread 2 - 3 tablespoons of beans over waffle.
Crab Salad	Place some lettuce leaves on the waffle then add a scoop of crab salad.
Chicken Salad	Place some lettuce leaves on the waffle then add a scoop of chicken salad.
Caramelized Onions and Cheese	Save some of the onions that were made for French onion soup and try them on a waffle. Melt some cheese on top.
Waffles Benedict	A slice of Canadian bacon, a poached egg and top with hollandaise.
Pork Barbecue	
Reuben	Thousand Island dressing, sliced corned beef, sauerkraut and some Swiss cheese, then under the broiler until cheese is bubbly.

Topping	Notes
Shrimp Salad	Lettuce and a dollop of shrimp salad.
Pesto	One to two tablespoons on top.
Baked Beans	
Sautéed Spinach	Sauté some spinach in a little butter and give a squeeze of lemon.
Dahl	A delicious Indian condiment made from lentils and spices.
Chopped Liver	Spread 2 - 3 tablespoons on top.
Nacho Cheese	
Pate	Good with sliced cornichon pickles too.
Marinated Feta and Olives	Chop up some of this mixture for a nice salty topping.
Bruschetta	Chop tomato, onion and basil and add balsamic vinegar.
Olive Tapenade	Spread 2 - 3 tablespoons on top.
Bechamel Sauce	
Honey Mustard	
Mint Chutney	An Indian condiment.
Raita Sauce	An Indian cucumber sauce.
Mango Chutney	A savory fruit spread.
Pickled Onions	
Garlic Aioli	
Roasted Garlic	Roast an entire garlic bulb and spread the garlic on the waffle.
Giardiniera	A mixture of pickled vegetables that can mild or spicy.
Hummus	Spread 2 - 3 tablespoons of this chickpea spread on top.
Sweet Chili Sauce	
Pimento Cheese	
Beer Cheese Spread	
Egg Salad	Place some lettuce leaves on the waffle then add a scoop of egg salad.
Watercress Sandwich	Slice a hard-boiled egg, add some watercress and a little bit of mayonnaise.

Topping	Notes
Blue Cheese Crumbles	
Cucumbers	Slice some fresh cucumbers on top.
Marinated Sun-dried Tomatoes	Chop up some sun-dried tomatoes marinated in oil and spread on top of waffle.
Marinated Artichokes	Chop up some artichokes marinated in oil and spread on top of waffle.
Meat Sauce	Spoon leftover meat sauce on top.
Thanksgiving Leftovers	Sliced turkey, mashed potatoes, stuffing and gravy.
Flavored Butters	
BLT	Crispy bacon, lettuce, tomatoes and a little bit of mayonnaise.
Sloppy Joes	Spoon some sloppy joe filling on top.
Ceasar Salad	
Smoked Fish Spreads	Spread 2 - 3 tablespoons of fish spread on waffles
Garlic Cheese Spread	
Goat Cheese and Dried Cranberries	Sprinkle the ingredients on top and then drizzle a little bit of olive oil on top.
Roast Beef and Gravy	Add sliced roast beef covered in gravy on top of a waffle.
Pico de Gallo and Guacamole	A spoon of each with some cilantro sprigs on top.
Monte Cristo	Mayonnaise, mustard and ham slices topped with gruyere cheese and put under the broiler until cheese is melted.
Chili	Spoon some leftover chili onto a waffle and add some cheese.

Deutsch



(ACHTUNG: Heiße Oberfläche): Die Oberflächen werden während der Benutzung heiß.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit reduzierten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie von Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelndem Kenntnisstand bedient werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen darüber erhalten haben, wie das Gerät auf sichere Weise zu bedienen ist und die mögliche Unfallgefahr bei Nichteinhaltung verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf von Kindern nicht gereinigt und gewartet werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie sowohl das Gerät als auch sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Wenn Sie elektrische Geräte verwenden, müssen einige grundlegende Sicherheitsvorschriften eingehalten werden. Dazu gehören die folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Heiße Oberflächen nicht berühren. Fassen Sie das Gerät nur an den Griffen oder Knöpfen an.
3. Tauchen Sie zum Vermeiden eines Stromschlags das Kabel, den Netzstecker oder das Waffeleisen selbst nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
4. Bei der Benutzung des Geräts durch Kinder oder in deren Nähe ist eine ständige Beaufsichtigung der Kinder notwendig.
5. Ziehen Sie vor dem Reinigen und bei Nichtbenutzung den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Bauteile hinzufügen oder abnehmen und bevor Sie es reinigen.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Stromkabel oder Netzstecker, nach einer Störung oder nachdem es auf irgendeine Weise hingefallen beziehungsweise beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder zu eventuell notwendigen elektrischen oder mechanischen Einstellungen zu einem autorisierten Kundenservice.
7. Die Benutzung von nicht durch den Hersteller empfohlenem oder verkauftem Zubehör kann Gefahren verursachen.
8. Nicht außerhalb geschlossener Räume verwenden.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über eine Tischkante hängen oder es in Berührung mit heißen Oberflächen kommen.
10. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen heißen Ofen.
11. Wenn Sie ein Gerät bewegen, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, muss mit äußerster Vorsicht vorgegangen werden.
12. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
13. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
14. Das Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt oder bzgl. der Nutzung des Geräts angeleitet.
15. Um sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen, sind diese zu beaufsichtigen.
16. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernbedienung

vorgesehen.

17. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
18. Stellen Sie sicher, dass die Spannung der Steckdose der Spannung auf dem Etikett des Geräts entspricht.
19. Wenn die Sicherheitsanweisungen nicht befolgt werden, kann der Hersteller nicht für mögliche Schäden haftbar gemacht werden.
20. Schalten Sie die Stromversorgung immer an der Wandsteckdose aus, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken oder entfernen. Ziehen Sie das Netzkabel ab, indem Sie am Stecker ziehen - ziehen Sie nicht am Netzkabel.
21. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer heißen Gasflamme, eines elektrischen Elements oder anderer Geräte auf.
22. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und lassen Sie das Netzkabel nicht in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
23. Verwenden Sie keine Geräte, die nicht richtig funktionieren oder in irgendeiner Weise beschädigt sind, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur zu einer autorisierten Werkstatt.
24. Das Gerät muss auf einer stabilen, ebenen Fläche stehen.
25. Stellen Sie sicher, dass das Gerät an einem trockenen Ort gelagert wird.
26. Es ist notwendig, dieses Gerät sauber zu halten, da es in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt.
27. VORSICHT: Dieses Gerät erzeugt während des Gebrauchs Wärme. Es müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden, um das Risiko von Verbrennungen, Feuer oder anderen Schäden an Personen oder Eigentum zu vermeiden.
28. Sorgen Sie bei der Verwendung dieses Gerätes für eine ausreichende Luftzirkulation an allen Seiten zur Luftzirkulation. Achten Sie darauf, dass das Gerät während des Gebrauchs keine Vorhänge, Wandbeläge, Kleidung, Geschirrtücher oder andere brennbare Materialien berührt.

BEFOLGEN SIE IMMER DIESE ANWEISUNGEN

Nur für den Hausgebrauch vorgesehen.

Enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Lassen Sie Servicearbeiten immer von entsprechend geschultem Personal ausführen. Das mitgelieferte Stromkabel ist kurz, um die Gefahr des sich in einem längeren Kabel zu verwickeln oder darüber zu stolpern zu verringern. Ein Verlängerungskabel kann mit entsprechender Vorsicht benutzt werden, allerdings muss dessen elektrischer Anschlusswert mindestens so hoch sein wie der dieses Geräts. Das Verlängerungskabel darf ebenfalls nicht über eine Tischkante hängen, wo Kinder daran ziehen könnten oder es zu einer Stolpergefahr wird.

BENUTZEN DES BUBBLE-WAFFELEISENS

1. Wenn Sie das Bubble-Waffeleisen das erste Mal benutzen, wischen Sie mit einem feuchten Tuch über die Platten und trocknen Sie diese anschließend mit einem Tuch oder einem Blatt Haushaltsrolle. Fetten Sie die Platten dann mit Butter oder Margarine ein.
2. Sobald Sie den Netzstecker in die Steckdose gesteckt haben, leuchtet das rote Licht auf.
3. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Teig bereit, während sich das Bubble-Waffeleisen aufheizt. Denken Sie daran, das Bubble-Waffeleisen vor der Benutzung ungefähr 5 Minuten aufzuheizen.

4. Hat das Bubble-Waffeleisen seine Höchsttemperatur erreicht, leuchtet auch das grüne Licht auf.
 5. Öffnen Sie das Bubble-Waffeleisen ganz, geben Sie den Teig auf die untere Platte und drücken Sie den Deckel fest an. HINWEIS: Während des Backvorgangs geht das grüne Licht an und aus, ein Hinweis darauf, dass der Thermostat die für das Backen der Waffel richtige Temperatur hält.
 6. Die Backzeit für eine Bubble-Waffel liegt bei 8 - 12 Minuten. Heben Sie nach der erforderlichen Backzeit den Deckel vorsichtig hoch und überprüfen Sie, ob eventuell zusätzliche Backzeit notwendig ist. Soll die Bubble-Waffel noch etwas brauner werden, schließen Sie den Deckel wieder und lassen Sie sie ungefähr 2 Minuten zusätzlich backen.
 7. Wenn die Bubble-Waffel fertig ist, nehmen Sie sie mit einem Pfannenwender aus Kunststoff oder Holz heraus. Benutzen Sie niemals ein Messer, weil damit die Antihftbeschichtung beschädigt wird.
 8. Schließen Sie den Deckel wieder, um die Hitze zu erhalten bis das Gerät für die nächste Bubble-Waffel bereit ist. Bereiten Sie während des Backens den Teig für eventuell gewünschte weitere Waffeln vor.
 9. Wenn Sie eine kurze Pause einlegen müssen, schließen Sie den Deckel, um die maximale Hitze zu halten. Mit einem heißen Waffeleisen erzielen Sie die besten Ergebnisse. Wenn sich das Waffeleisen abkühlt, bleiben die Waffeln möglicherweise haften. Wenn Sie dann weiterbacken, geht das Backen sehr viel einfacher, weil sich entsprechend Hitze gebildet hat.
 10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen.
- Achtung: Die Waffeln sind heiß. Seien Sie vorsichtig beim Herausnehmen aus dem Gerät.**

HINWEISE FÜR BESTE BACKERGEBNISSE

1. Öffnen Sie das Waffeleisen nicht während der ersten 90 Sekunden des Backens.
2. Versuchen Sie nicht, die Waffel von der Platte zu nehmen, bevor sie nicht vollständig gebacken ist.
3. Rühren Sie den Waffelteig nur so weit, bis die großen Klumpen verschwunden sind. Rühren Sie den Waffelteig nicht zu lange.
4. Möchten Sie eine besonders knusprige Waffel, gehen Sie folgendermaßen vor. Schlagen Sie das Eigelb, mischen Sie es mit Mehl sowie den anderen Zutaten und heben Sie dann vorsichtig das steifgeschlagene Eiweiß unter.

REINIGUNG UND LAGERUNG DES GERÄTS

1. Ziehen Sie nach dem Benutzen und vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Reinigen Sie die gesamte Platte einschließlich der Ränder mit einem Blatt Haushaltsrolle. Wischen Sie mit einem saugfähigen oder einem weichen Tuch nach.
3. Sollten sich Teigreste schwer entfernen lassen, gießen Sie etwas Speiseöl auf die Platte und wischen Sie nach 5 Minuten noch einmal nach, wenn die Teigreste aufgeweicht sind.
4. Wischen Sie das Äußere mit einem leicht angefeuchteten Tuch, um sicherzustellen, dass weder Feuchtigkeit, Öl noch Fett in den Backbereich gelangen.
5. Reinigen Sie weder den inneren Bereich noch die äußeren Oberflächen mit einem Scheuermittel oder Stahlwolle, da dies die Oberflächen beschädigt.
6. Trennen Sie das Gerät vor der Lagerung vom Netz.
7. Das Gerät muss vollständig abgekühlt und trocken sein, bevor Sie es für die Lagerung wegstellen.
8. Das Gerät lässt sich in vertikaler Position aufstellen und so platzsparend lagern.

TAUCHEN SIE DAS GERÄT WEDER IN WASSER NOCH EINE ANDERE FLÜSSIGKEIT

UMWELTSCHUTZRICHTLINIEN



Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer zentralen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Dieses Symbol auf dem Gerät, der Bedienungsanleitung und der Verpackung lenkt Ihre Aufmerksamkeit auf diesen wichtigen Fakt. Das bei diesem Gerät verwendete Material kann recycled werden. Durch das Recyclen gebrauchter Haushaltgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen bezüglich einer Sammelstelle.

Verpackung

Die Verpackung ist zu 100 % recyclebar, geben Sie die Verpackung getrennt zurück.

Produkt

Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (WEEE) gekennzeichnet. Indem die korrekte Entsorgung des Produkts sichergestellt wird, werden mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit vermieden.

EU-Konformitätserklärung

Dieses Gerät wurde für den Kontakt mit Lebensmitteln und in Übereinstimmung mit der EU Richtlinie 89/109/EEC konstruiert. Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitszielen der Niederspannungsrichtlinie „Nr. 2006/95/EU, den Sicherheitsanforderungen der EMC Richtlinie 2004/108/EU "Elektromagnetische Kompatibilität" und den Anforderungen der Richtlinie 93/68/EEC konstruiert, hergestellt und vermarktet.

GARANTIE

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Waffeleisen Gewährleistung von 24 Monaten. Diese beginnt ab Kaufdatum (Kassenbon).

Im Störfall geben Sie das komplette Waffeleisen mit Fehlerangabe und dem Original-Kaufbeleg (Kassenbon), welcher für eine kostenlose Reparatur oder Umtausch zwingend erforderlich ist, in der Originalverpackung an Ihren Händler.

Wir bitten Sie im Fall von Reklamationen zuerst die Service Hotline zum Ortstarif anzurufen. Die meisten Anfragen können schnell und einfach per Telefon gelöst werden:

Während der Zeit der Gewährleistung können defekte Waffeleisen ausreichend frankiert an unseren Service gesendet werden. Unfrei an uns geschickte Waffeleisen können nicht angenommen werden.

Innerhalb der Gewährleistung beseitigen wir Mängel des Waffeleisen, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, nach unserer Wahl durch Reparatur oder Umtausch. Diese Leistungen verlängern nicht die Gewährleistungsfrist. Es entsteht kein Anspruch auf eine neue Gewährleistungsfrist.

Bitte schicken Sie keine Waffeleisen unaufgefordert oder unfrei als Päckchen. Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Bearbeitungsdauer. Wir bitten um Verständnis, dass jegliche Kulanzansprüche ausgeschlossen sind:

- nach Ablauf der bauartbedingten Lebenszeit und insbesondere für Batterien, Akkus, Leuchtmittel etc. für Verbrauchszubehör und Verschleißteile, wie z.B. Antriebsriemen, Motorkohlen, Zahnbürsten, Schleifaufsätze,

- Knethaken, Rührbesen, Stabmixer-Ansatzteile, Rundmesser etc.
- bei Bruchschäden, wie z.B. Glas, Porzellan oder Kunststoff
 - bei Transportschäden und Fehlergebrauch,
 - bei mangelnder Pflege, Reinigung und Wartung und bei Nichtbeachtung von Bedienungs- oder Montagehinweisen
 - bei chemischen und/oder elektrochemischen Einwirkungen
 - bei Betrieb mit falscher Stromart bzw. Stromspannung und bei Anschluss an ungeeignete Stromquellen
 - bei anormalen Umweltbedingungen und bei sachfremden Betriebsbedingungen
 - sowie dann, wenn Reparaturen oder Fremdeingriffe von Personen vorgenommen werden, die von uns hierzu nicht autorisiert sind oder
 - wenn unsere Waffeleisen mit Ersatzteilen, Ergänzungs- oder Zubehörteilen versehen werden, die keine Originalteile sind oder Berührung mit ungeeigneten Stoffen den Defekt verursacht hat

Nach Ablauf der Gewährleistungszeit besteht ebenso die Möglichkeit das Waffeleisen ausreichend frankiert an unseren Service zu senden. Die dann anfallenden Reparaturen sind kostenpflichtig.

TECHNISCHE DATEN

Modell: Bubble Waffeleisen, 99361

Spannung: 220V-240V ~ 50/60Hz

Verbrauch: 800 W

CE-Richtlinien

Hiermit erklärt Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Niederlande, dass dieses Produkt den grundlegenden Anforderungen der EU-Richtlinie entspricht.

Die Konformitätserklärung kann unter techdoc@commaxxgroup.com eingesehen werden.



SERVICE

Wenn Sie nach dem Lesen dieses Handbuchs noch weitere Fragen, informieren Sie sich bitte mit dem Trebs-Kundendienst:

Trebs BV

Thermiekstraat 1a

6361 HB Nuth

Die Niederlande

www.trebs.nl

Trebs – model 99361

Wenn Sie gerne backen und nach internationalen Rezepten kochen, sind Sie bereits auf Rezepte gestoßen die Begriffe und Maßeinheiten wie „cups, tablespoons und teaspoons“ enthalten. Cups sind im englischsprachigen Raum genormte Maßeinheiten und können als Sets in unterschiedlichen Größen erworben werden. Falls Sie diese Messtassen und Löffel nicht zur Hand haben, können Sie die untenstehende Tabelle zum Umrechnen der Mengen verwenden. Die unten angegebenen Rezepte sind Standardrezepte für diese Waffeln. Weitere Variationen und Beläge der Bubble Waffeln finden sie im Anleitung nachfolgend.

Rezept 1 – Zutaten

- 1 Tasse Mehl
- ½ Tasse Rohrzucker
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Öl
- Etwas Vanilleextract
- 2 große Eier
- 1/3 Tasse Wasser

1. Geben Sie alle Zutaten in eine große Schüssel und rühren Sie so lange bis ein glatte Masse entstanden ist.
2. Das Gerät vorwärmen, dann mit Speiseöl bestreichen und noch eine Minute aufwärmen lassen.
3. Den Teig (halb) über das Waffeleisen gießen. Den Teig gleichmäßig verteilen. Das Backen sollte etwa 3 bis 5 Minuten dauern. Wenn dunklere Waffeln gewünscht werden, backen Sie diese ½ - 1 Minute extra. Öffnen Sie das Gerät nicht während der ersten 90 Sekunden des Backens.
4. Die Waffel mit einem Spatel herausnehmen und auf ein Backblech oder einen Teller zum Kühlen auslegen.
5. Mit dem restlichen Teig wiederholen (zuerst die Maschine nachfetten) und dann nach Belieben belegen und servieren.

Rezept 2 – Zutaten

- 6 Eiweiss
- 3 Eigelb
- ¾ Tasse Kristallzucker
- 6 Esslöffel Butter, geschmolzen
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- ¾ Tasse Milch
- ½ Esslöffel Zimtpulver
- 1/8 Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Backpulver
- ¼ Tasse Mehl

1. Schlagen Sie die 6 Eiweiß mit dem Mixer bei hoher Geschwindigkeit zu sehr festem Schnee steif. Stellen Sie das Eiweiß zur Seite.
2. Mixen Sie in einer großen Schüssel Eigelb, Zucker, Butter, Vanille und Milch zusammen, bis sich eine geschmeidige Masse ergibt. Heben Sie Zimt, Salz und Backpulver unter, bis alles gut vermischt ist. Fügen Sie zum Schluss das Mehl hinzu und verrühren Sie alles, bis eine glatte Masse entstanden ist.
3. Geben Sie die Hälfte des Eiweißes in diese Mischung und rühren Sie alles unter, fügen Sie dann das restliche Eiweiß vorsichtig hinzu.
4. Heizen Sie das Waffeleisen vor. Geben Sie eine knappe Tasse von dem Teig auf das Waffeleisen und verstreichen Sie den Teig so, dass das Waffeleisen vollständig bedeckt ist. Schließen Sie den Deckel des Waffeleisens und lassen Sie alles 5 Minuten backen.

Verwenden Sie einen Esstäbchen oder Spatel, um die Waffel zu lösen, beginnen Sie an der Oberkante und die Schwerkraft erledigt den Rest. Je länger Sie die Waffeln backen, desto knuspriger werden diese.

Cups in ml	
1 ts	= 5ml
1/2 ts	= 2,5ml
1/4 ts	= 1,25ml
1/8 ts	= 0,625ml
1 tbsp	= 15ml
1 cup	= 240ml
3/4 cup	= 180ml
2/3 cup	= 160ml
1/2 cup	= 120ml
1/3 cup	= 80ml
1/4 cup	= 60ml

Cups in gram							
	1 cup	3/4 cup	2/3 cup	1/2 cup	1/3 cup	1/4 cup	1 tbsp
Mehl	130gr	96gr	86gr	65gr	43gr	32gr	8gr
Zucker	200gr	150gr	130gr	100gr	65gr	50gr	12,5gr
Braunerzucker	180gr	135gr	120gr	90gr	60gr	45gr	11,5gr
Butter	240gr	180gr	160gr	120gr	80gr	60gr	15gr

TOPPING-REZEPTEN FÜR BUBBLE WAFFELN

Waffeln können süß oder herzhaft sein. Wenn sie richtig gebacken wurden, haben sie eine knusprige Kruste und sind innen locker-leicht. Das Tolle an den Bubble-Waffeln sind ihre Luftbläschen, ideal für alle nur erdenklichen köstlichen Toppings.

Es gibt viele beliebte Toppings, beispielsweise Sirup. Aber auch andere Toppings, von denen man das erst einmal nicht vermuten würde, schmecken ganz hervorragend.

Hier ist also eine Liste von bekannten und eher unbekanntem Toppings. Einige sind süß, einige herzhaft, einige haben von beidem etwas. Die Liste bietet sicherlich einige Überraschungen, aber alle Toppings schmecken gut.

Jeder Geschmack kann benutzt werden!

Waffeln mit süßen Toppings

Topping	Hinweise
Eis	Einen besonderen Touch erhalten Sie mit etwas geschlagener Sahne und heißer Karamellsoße.
Erdnussbutter	Crunchy oder cremig, geben Sie einen Teelöffel hinzu.
Frisches Obst	Jedes frische in mundgerechte Stücke geschnittene Obst. Geben Sie nach Wunsch geschlagene Sahne hinzu.
Geschlagene Sahne	
Schokoladenstückchen	Streuen Sie sofort nach dem Backen ein paar Stückchen über die Waffel.
Marshmallows	Geben Sie die Marshmallows auf die noch warme Waffel, in Sekunden werden sie weich.
Erdnussbutter und Gelee	
Sirup	
Butter	Geben Sie einen Teelöffel Butter über die Waffel.
Puderzucker	Streuen Sie eine hauchdünne Schicht über die Waffel.
Glasur	Einen Teelöffel nach Wunsch auf der Waffel verteilen.
Erdnussbutter und Banane	Einen oder zwei Teelöffel Erdnussbutter und 1/2 aufgeschnittene Banane auf die Waffel geben.
Honig	Träufeln Sie Honig über die gesamte Waffel.
Zimtzucker	Mischen Sie Zimt und Zucker und streuen Sie die Mischung über die mit Butter bestrichene Waffel.

Topping	Hinweise
Puderzuckerglasur mit Aromastoff	Verrühren Sie den Puderzucker mit etwas Wasser und einem Aromastoff Ihrer Wahl und träufeln Sie die Mischung über die gesamte Waffel.
Kleingeschnittene Schokoriegel	Schneiden Sie Ihren Lieblingsschokoriegel klein und streuen Sie davon etwas über die Waffel.
Ahornbutter	Geben Sie einen oder zwei Teelöffel auf die Waffel.
Pastetenfüllung	Geben Sie zwei oder drei Teelöffel Pastetenfüllung auf die Waffel.
Mandelbutter	Eine gute Alternative für Personen, die Erdnussbutter nicht essen können.
Pudding/Joghurt/Nutella	Zwei oder drei Teelöffel auf die Waffel.
Lemon Curd	Zwei oder drei Teelöffel auf die Waffel.
Marmelade	Zwei oder drei Teelöffel auf die Waffel.
Fruchtcoulis	Dieses Fruchtピューree ist ein Zwischending aus Marmelade und Syrup und wird mit frischem Obst hergestellt.
Geschmolzene Süßigkeiten	Tauchen Sie die Waffel in die geschmolzenen Süßigkeiten und warten Sie, bis sich die Masse mit der Waffel verbindet.
Vanillesoße	Gießen Sie zwei bis drei Teelöffel auf die Waffel.
Karamell	Gießen Sie zwei bis drei Teelöffel auf die Waffel.
Früchte-Salsa	Zwei oder drei Teelöffel auf die Waffel.
Heiße Schokoladensoße	Geben Sie einen oder zwei Teelöffel auf die Waffel.
Flambierte Bananen	Bereiten Sie die flambierten Bananen entsprechend zu und geben Sie sie auf die Waffel.
Gehackte Nüsse	Streuen Sie gehackte Nüsse auf die getoastete Waffel.
Streusel	Mischen Sie Haferflocken, braunen Zucker und Zimt für ein schnelles Streusel-Topping zusammen.
Früchtekompott	Geben Sie 2 - 3 Teelöffel des Kompotts auf die Waffel.
S'mores	Streuen Sie Kekskrümel über die Waffel und geben Sie geschmolzene Schokolade sowie geröstete Marshmallows hinzu.
Apfelbutter	Geben Sie 2 - 3 Teelöffel auf die Waffel.

Waffeln mit herzhaften Toppings

Topping	Hinweise
Pizza	Geben Sie Pizzasauce, Pepperoni und Käse hinzu und legen Sie die Waffel unter den Grill, bis der Käse geschmolzen ist.
Käse	Geben Sie einen Käse Ihrer Wahl hinzu.
Putenfleisch & Käse	Geben Sie eine Scheibe Putenfleisch und Käse hinzu und legen Sie die Waffel unter den Grill, bis der Käse geschmolzen ist.
Brathähnchen	Schneiden Sie etwas Brathähnchen auf und streuen Sie es über die Waffel.
Avocado	Legen Sie dünne Streifen Avocado auf die Waffel.
Rührei	Geben Sie etwas Rührei auf die Waffel.
Tacobfleisch	Geben Sie etwas Tacobfleisch, Käse, Salat und Tomate auf die Waffel.
Wurst und Paprikaschoten	
Frühstücksspeck und Eier	Legen Sie nach Belieben eine Scheibe Frühstücksspeck und gekochte Eier auf die Waffel.
Salsa	Geben Sie einen oder zwei Teelöffel auf die Waffel.
Frischkäse	Geben Sie einen oder zwei Teelöffel auf die Waffel.
Frischkäse und Räucherlachs	Verteilen Sie ein paar Teelöffel Frischkäse auf der Waffel und geben Sie noch zusätzlich einige Scheiben Räucherlachs und etwas Zwiebel auf den Käse.
Thunfischsalat	Legen Sie ein paar Salatblätter auf die Waffel und geben Sie etwas Thunfischsalat darauf.
Makkaroni & Käse	Geben Sie jeweils einen Löffel Makkaroni und Käse auf die Waffel.
Gedünstete Champignons	Geben Sie in Butter und Knoblauch gedünstete Champignons auf die Waffel.
Bohnenpüree	Geben Sie 2 - 3 Teelöffel Bohnenpüree auf die Waffel.
Krabbensalat	Legen Sie ein paar Salatblätter auf die Waffel und geben Sie etwas Krabbensalat darauf.
Geflügelsalat	Legen Sie ein paar Salatblätter auf die Waffel und geben Sie etwas Geflügelsalat darauf.
Karamellierte Zwiebeln und Käse	Heben Sie einige der für eine französische Zwiebelsuppe vorgesehenen Zwiebeln auf und versuchen Sie sie einmal auf einer Waffel. Lassen Sie darüber etwas Käse schmelzen.

Topping	Hinweise
Waffel Benedict	Eine Scheibe kanadischer Schinken, ein pochiertes Ei , bedeckt mit Sauce Hollandaise.
Grillfleisch	
Reuben	Thousand-Island-Dressing, Scheiben von Corned Beef, Sauerkraut und etwas
	Schweizer Käse auf die Waffel geben und unter den Grill legen, bis der Käse Blasen wirft.
Krabbensalat	Ein Salatblatt und einen Klecks Krabbensalat.
Pesto	Geben Sie einen oder zwei Teelöffel auf die Waffel.
Baked Beans	
Gedünsteter Spinat	Dünsten Sie etwas Spinat in ein wenig Butter und fügen Sie einen Spritzer Zitronensaft hinzu.
Dal	Ein typisch indisches Gericht aus Linsen und Gewürzen.
Geschnittene Leber	Geben Sie 2 - 3 Teelöffel auf die Waffel.
Nacho-Käse	
Pastete	Schmeckt sehr gut mit geschnittener Gewürzgurke.
Marinierter Feta und Oliven	Kleingeschnitten eine perfekte Mischung für ein salziges Topping.
Bruschetta	Schneiden Sie Tomate, Zwiebel, Basilikum und fügen Sie Balsamico hinzu.
Oliventapenade	Geben Sie 2 - 3 Teelöffel auf die Waffel.
Bechamelsoße	
Honigsenf	
Minz-Chutney	Eine indische Gewürzspeise.
Raita	Indische Joghurtsoße mit Gurken, Knoblauch und anderen Gewürzen.
Mango-Chutney	Ein herzhaft-fruchtiger Aufstrich.
Eingelegte Zwiebeln	
Aioli	
Gerösteter Knoblauch	Rösten Sie eine ganze Knoblauchknolle und verteilen Sie den Knoblauch auf der Waffel.

Topping	Hinweise
Hummus	Geben Sie 2 - 3 Teelöffel dieser pürierten Kichererbsenpaste auf die Waffel.
Süße Chilli-Soße	
Pimento-Käse (Pikanter Käseaufstrich)	
Bierkäseaufstrich	
Eiersalat	Legen Sie ein paar Salatblätter auf die Waffel und geben Sie etwas Eiersalat darauf.
Brunnenkresse-Sandwich	Schneiden Sie ein hartgekochtes Ei auf, geben Sie etwas Brunnenkresse und einen Klecks Mayonnaise hinzu.
Chili	Geben Sie etwas übriggebliebenes Chilli auf eine Waffel und fügen Sie etwas Käse hinzu.
Zerbröselter Blauschimmelkäse	
Gurken	Legen Sie einige Scheiben frische Gurke auf die Waffel.
Marinierte getrocknete Tomaten	Schneiden Sie einige in Öl marinierte getrocknete Tomaten auf und verteilen Sie die Stücke auf der Waffel.
Marinierte Artischocken	Schneiden Sie einige in Öl marinierte Artischocken auf und verteilen Sie die Stücke auf der Waffel.
Fleischsoße	Verteilen Sie übriggebliebene Fleischsoße auf der Waffel.
Reste von Thanksgiving	Geschnittener Truthahn, Kartoffelpüree, Füllung und Bratensoße.
Kräuterbutter	
BLT (Bacon, Lettuce & Tomato)	Knuspriger Frühstücksspeck, Salat, Tomaten und etwas Mayonnaise.
Sloppy Joe	Geben Sie einige Löffel Sloppy-Joe-Füllung (Sloppy Joe: Hackfleischsoße serviert auf einem Brötchen) auf die Waffel.
Cäsarsalat	
Räucherfischaufstrich	Geben Sie 2 - 3 Teelöffel Räucherfischaufstrich auf die Waffel.
Knoblauchkäseaufstrich	
Ziegenkäse und getrocknete Preiselbeeren	Streuen Sie die Zutaten auf die Waffel und tröpfeln Sie etwas Olivenöl darauf.

Topping	Hinweise
Roastbeef und Bratensoße	Geben Sie einige Scheiben Roastbeef und Bratensoße auf die Waffel.
Pico de Gallo und Guacamole	Jeweils ein Löffel mit ein paar Korianderzweigen auf die Waffel.
Monte Cristo	Mayonnaise, Senf, und Schinkenscheiben mit etwas Gruyère-Käse belegen und unter den Grill legen, bis der Käse geschmolzen ist.



(ATTENTION : Surface chaude): Les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n'ayant pas d'expérience et de connaissance si elles sont surveillées ou ont été instruites concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et comprennent les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de toute utilisation d'un appareil électrique, il est essentiel de prendre un certain nombre de précautions élémentaires, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger contre les risques d'électrocution, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil de cuisson dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Redoublez d'attention si cet appareil est utilisé par des enfants ou s'il est à proximité d'enfants.
5. Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne faites fonctionner aucun appareil avec un cordon ou une fiche abîmé qui est tombé ou qui est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglages électriques ou mécaniques.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut être source de dangers.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur un bord de table ou de comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
10. Ne le placez pas près d'une cuisinière électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
11. Soyez particulièrement attentif lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou un liquide chaud.
12. Pour débrancher, retirez sa fiche de la prise secteur.
13. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres usages que celui prévu.
14. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou instruites sur l'usage de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
15. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
16. Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande distinct.
17. Pour protéger les enfants des dangers des appareils électriques, veillez à ne jamais laisser les appareils sans surveillance. Par conséquent, il faudra choisir un lieu de rangement pour l'appareil inaccessible aux enfants. Veillez à ce que le cordon ne pende pas.
18. L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
19. Veillez à ce que l'appareil soit rangé dans un lieu sec.
20. Il est impératif de conserver cet appareil propre en permanence car il est en contact direct avec des aliments.

21. Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre domicile. Tension nominale : 220-240V CA 50Hz.
22. Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne devienne pas entortillé.
23. Si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages pouvant en résulter.
24. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'une flamme de gaz chaud, d'un élément électrique ou de tout autre appareil.
25. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail et ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des surfaces chaudes.
26. N'utilisez pas d'appareils qui ne fonctionnent pas correctement ou qui sont endommagés de manière à éviter les risques d'électrocution. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Apportez l'appareil à un atelier agréé pour examen et réparation.
27. ATTENTION: Cet appareil génère de la chaleur pendant son utilisation. Des précautions appropriées doivent être prises pour prévenir les risques de brûlure, d'incendie ou d'autres dommages aux personnes ou aux biens.
28. Lors de l'utilisation de cet appareil, prévoir une ventilation adéquate au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation de l'air. Ne laissez pas cet appareil toucher les rideaux, revêtements muraux, vêtements, torchons ou autres matériaux inflammables pendant l'utilisation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Marchandise à usage domestique uniquement.

Aucune pièce interne réparable par l'utilisateur. Confiez l'entretien à un technicien qualifié. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques résultant d'un enchevêtrement d'un long cordon ou d'un trébuchement sur celui-ci. Une rallonge peut être utilisée avec précaution. Toutefois, la puissance électrique indiquée doit être au moins égale à celle de cet appareil. Il ne faut pas laisser la rallonge pendre sur le comptoir ou la table où des enfants peuvent tirer dessus ou trébucher.

UTILISATION D'UN GAUFRIER À BULLES

1. Lors de la première utilisation, essuyez la surface des plaques avec un chiffon humide et séchez avec un chiffon sec, un mouchoir, etc. Ensuite, appliquez-y du beurre, de la margarine ou de la graisse de cuisson.
2. Branchez la fiche dans la prise murale et le voyant rouge s'allume.
3. Fermez le couvercle et préparez les garnitures ou le mélange pendant le préchauffage du gaufrier. Rappelez-vous toujours de préchauffer l'appareil avant toute utilisation pendant environ 5 minutes.
4. Lorsque le gaufrier a atteint sa température la plus élevée, le voyant vert s'allume également.
5. Ouvrez-le complètement, placez les garnitures préparées dans la plaque inférieure et appuyez sur le couvercle. REMARQUE : à mesure que le chauffage progresse, le voyant vert s'allume et s'éteint pendant que le thermostat maintient la gaufre à la bonne température.
6. Il faut environ 8 à 12 minutes pour préparer les gaufres à bulles. Après le temps de cuisson requis, soulevez délicatement le couvercle pour vérifier si une cuisson supplémentaire est nécessaire. Si un brunissement supplémentaire est nécessaire, fermez le couvercle et laissez cuire environ 2 minutes.
7. Lorsque les gaufres à bulles sont prêtes, retirez les gaufres à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois. N'utilisez jamais de couteau en métal, car il pourrait endommager le revêtement antiadhérent.
8. Fermez le couvercle pour préserver la chaleur jusqu'à ce que l'appareil soit prêt à préparer la prochaine gaufre.

Préparez en d'autres, si nécessaire, pendant qu'une cuit.

9. Si vous devez faire une courte pause, fermez le couvercle pour conserver la chaleur maximale. Un appareil à gaufres chaud produit les meilleurs résultats. Les gaufres peuvent avoir tendance à coller pendant que l'appareil refroidit. Lorsque vous recommencez à cuire, les gaufres cuisent beaucoup plus vite, car une chaleur supplémentaire a pu se développer.
10. Après avoir utilisé l'appareil, retirez la fiche de la prise murale.

Attention : Les gaufres seront chaudes. Faites attention lorsque vous les retirez de l'appareil.

NOTES POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON

1. N'ouvrez pas le gaufrier pendant les 90 premières secondes de cuisson.
2. N'essayez pas de retirer les gaufres de la plaque tant qu'elles ne sont pas complètement cuites.
3. Incorporez la pâte à gaufres jusqu'à ce que les gros morceaux disparaissent. Ne mélangez pas trop.
4. Et des gaufres croustillantes supplémentaires peuvent être préparées en battant d'abord les jaunes d'œufs, en les mélangeant avec de la farine et d'autres ingrédients, puis en incorporant doucement les blancs d'œufs battus en neige dans la pâte.

NETTOYAGE ET RANGEMENT DE L'APPAREIL

1. Après utilisation et avant le nettoyage, retirez la fiche et attendez que l'appareil refroidisse.
2. Essuyez l'intérieur et les bords de la plaque avec du papier essuie-tout, un papier absorbant ou un chiffon doux.
3. Si une garniture est difficile à retirer, versez un peu d'huile de cuisson sur la plaque et essuyez au bout de 5 minutes, le temps que la garniture ramollisse.
4. Essuyez l'extérieur avec un chiffon légèrement humide, en veillant à ce qu'aucune humidité, huile ou graisse ne pénètre dans les fentes de cuisson.
5. N'utilisez jamais de tampons à récurer abrasifs ou en laine d'acier pour le nettoyage de l'intérieur ou l'extérieur, car ils peuvent endommager la finition.
6. Débranchez toujours la machine avant le rangement.
7. Assurez-vous toujours que la machine est froide et séchez avant de ranger.
8. Pour économiser l'espace de rangement dans votre cuisine, la machine peut être rangée verticalement.

N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE

DIRECTIVES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères à la fin de sa durée de vie, mais doit être rendu à un centre de recyclage d'appareils ménagers électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, La notice d'emploi et l'emballage attirent votre attention sur ce sujet important. Composants utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant les appareils ménagers. Usagés, vous contribuez à un apport important à la protection de notre. Environnement. Adressez-vous aux autorités locales pour des renseignements concernant le centre de Recyclage.

Emballage

L'emballage est 100% recyclable, retournez-le séparément.

Produit

Cet appareil comporte un symbole conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE relative aux Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE). En veillant à ce que cet appareil soit correctement recyclé, des effets éventuellement nuisibles à l'environnement et à la santé humaine seront évités.

Déclaration de conformité CE

Cet appareil est destiné à être en contact avec de la nourriture et est conçu conformément à la directive CE 89/109/CEE. Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux consignes de sécurité de "Low Voltage Directive "No 2006/95/EC, les conditions de protection de la Directive CEM 2004/108/EC "Compatibilité Electromagnétique" et la stipulation de la Directive 93/68/CEE.

RÉCLAMATIONS DE GARANTIE

La période de garantie de cet gaufrier à bulles est de 24 mois. La garantie commence à compter de la date d'achat (ticket de caisse). En cas de dysfonctionnement, vous pouvez envoyer le gaufrier à bulles à votre revendeur, ajouter des informations décrivant le dysfonctionnement et le ticket d'achat original (qui est obligatoire pour une réparation sans frais)

Dans la période de garantie, nous réparons les défauts de l'accessoire, qui sont basées sur des défauts de matériaux ou de fabrication, au moment de choisir entre la réparation ou l'échange. Ces obligations ne prolongent pas la durée de garantie. Aucune réclamation sur une nouvelle période de garantie n'en résulte.

Une description exacte de la réclamation réduit le temps de traitement. Nous vous prions de bien vouloir nous excuser de l'inconvénient causé par l'exclusion des réclamations de bonne volonté :

- après l'expiration de la durée de vie dépendant de la construction particulièrement celles des batteries, accumulateurs, lampes électriques...
- pour les accessoires de consommation et les pièces d'usure telles que les courroies d'entraînement, les brosses de moteur, les brosses à dents, les accessoires de meulage, les crochets à pétrir, les batteurs, les accessoires de mélangeur, les emporte-pièces ronds, etc.
- en cas de bris, par exemple de verre, de porcelaine ou de plastique
- en cas de dommages résultant du transport, d'une mauvaise utilisation, ainsi qu'en cas de manque de soin, de nettoyage et d'entretien et en cas de non-respect des instructions d'utilisation ou de montage
- en cas d'effets chimiques et/ou électrochimiques
- en cas de fonctionnement avec un mauvais type de tension de courant et en cas de branchement à des sources d'alimentation inadéquates
- en cas de conditions environnementales anormales et en cas de conditions d'utilisation étranges
- de même que si des réparations ou des altérations illicites sont effectuées par des personnes que nous n'avons pas agréées ou

- si nos appareils sont équipés de pièces de rechange, de pièces ou d'accessoires complémentaires, qui ne sont pas des pièces d'origine ou si le contact avec un matériau inadéquat a causé le dommage

TECHNIQUE DONÉES

Modèle: Gaufrier à bulles, 99361

Tension: 220V- 240V ~ 50/60Hz

Puissance: 800 W

NORMES CE

Trebs B.V., Thermiekstraat 1a, 6361 HB Nuth, Pays-Bas, déclare par la présente que ce produit est conforme aux exigences essentielles des directives européennes.

La déclaration de conformité peut être consultée sur techdoc@commaxxgroup.com



SERVICE

Si vous avez d'autres questions concernant le gaufrier à bulles après avoir lu ce mode d'emploi, contactez le service après-vente de Trebs:

Trebs BV

Thermiekstraat 1a

6361 HB Nuth

Aux Pays-Bas

www.trebs.nl



Si vous aimez faire cuire au four, vous rencontrez régulièrement des recettes qui contiennent des tasses, des cuillères à soupe et des cuillères à café, alors la manière la plus simple est d'acheter un ensemble de cuillères à mesurer et une tasse à mesurer avec indication de tasse.

Vous trouverez ci-dessous une liste qui facilite l'application de la bonne quantité d'ingrédients.

Ci-dessous vous trouverez 2 recettes pour faire les gaufres à bulles avec le gauffrier à bulles, modèle 99361. Vous trouverez d'autres variantes et garnitures des gaufres à bulles dans le manuel ci-dessous.

Recette 1 - Ingrédients

- 1 tasse de gâteau fleur
- ½ tasse de sucre de canne
- 1 c. à thé de levure chimique
- 1 c. à thé d'huile neutre
- Pincée d'extrait de vanille
- 2 gros œufs
- 1/3 tasse d'eau

Mode d'emploi

- Mettre le tout dans un grand bol, ajouter tous les ingrédients et mélanger au fouet jusqu'à consistance lisse.
- Réchauffez l'appareil. Pulvérisez ensuite de l'huile de cuisson et laissez réchauffer encore une minute.
- Verser la pâte (la moitié) sur le fer à repasser. Répartir la pâte uniformément. Cuire les gaufres au four de 3 à 5 minutes. Si vous voulez des gaufres foncées, faites-les cuire au four pendant 1,5-1 min. supplémentaire. Ne pas ouvrir la machine pendant les 90 premières secondes de cuisson.
- Retirer la gaufre à l'aide d'une spatule et la déposer sur une grille ou une assiette pour la refroidir.
- Répétez l'opération avec le reste de la pâte (regraissez d'abord la machine) et servez immédiatement comme vous le souhaitez.

Recett 2 - Ingrédients

- 6 protéines, battues à raides en pics
- 3 jaunes d'oeufs
- 3/4 tasse de sucre granulé
- 6 c. à table de beurre fondu
- 1 c. à table d'extrait de vanille
- 3/4 tasse de lait
- 1/2 tasse de cannelle en poudre
- 1/8 t de sel
- 1/2 t de levure chimique
- 1/4 tasse de gâteau fleur

- Battre les 6 protéines à haute vitesse jusqu'à formation de pics fermes. Réserver.
- Battre les jaunes d'œufs, le sucre, le beurre, la vanille et le lait en un mélange lisse dans un grand bol. Ajouter la cannelle, le sel et la levure chimique et mélanger. Ajouter enfin la farine et mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
- Verser la moitié des blancs d'œufs dans le mélange, bien mélanger, puis incorporer graduellement les blancs d'œufs restants au mélange.
- Laissez la machine préchauffer. Remplissez-le d'un peu moins d'une tasse de pâte à frire et étalez-la de façon à ce que tout soit couvert. Fermer le couvercle et cuire au four pendant 5 minutes. Retirez la gaufre de l'appareil lorsqu'elle est légèrement dorée. Plus vous faites cuire la gaufre, plus elle sera croustillante.

Utilisez une spatule pour détacher la gaufre, commencez par le haut et la gravité fera le reste. La gaufre commence à se plier lorsqu'elle tombe, et vous devriez être capable de la retirer entièrement (sauf peut-être la première gaufre). Plus vous faites cuire les gaufres, plus elles deviennent croustillantes.

Cups in ml

1 ts	=	5ml
1/2 ts	=	2,5ml
1/4 ts	=	1,25ml
1/8 ts	=	0,625ml
1 tbsp	=	15ml
1 cup	=	240ml
3/4 cup	=	180ml
2/3 cup	=	160ml
1/2 cup	=	120ml
1/3 cup	=	80ml
1/4 cup	=	60ml

Cups in gram

	1 cup	3/4 cup	2/3 cup	1/2 cup	1/3 cup	1/4 cup	1 tbsp
Mehl	130gr	96gr	86gr	65gr	43gr	32gr	8gr
Zucker	200gr	150gr	130gr	100gr	65gr	50gr	12,5gr
Braunerzucker	180gr	135gr	120gr	90gr	60gr	45gr	11,5gr
Butter	240gr	180gr	160gr	120gr	80gr	60gr	15gr

GARNITURES DES RECETTES DE GAUFRES À BULLES

Les gaufres peuvent être sucrées ou salées. Quand elles sont bien cuites, elles ont une croûte extérieure croquante et un intérieur léger et moelleux. Ce qui est vraiment amusant avec les gaufres est que toutes leurs cavités se remplissent de toutes les délicieuses garnitures qui sont versées.

Il existe de nombreuses garnitures populaires comme le sirop que tout le monde connaît, mais il y en a beaucoup d'autres qui ont vraiment bon goût même si les gens pourraient ne pas le penser.

Voici donc une liste de garnitures de gaufres, certaines sont populaires, d'autres moins. Quelques-unes sont sucrées, d'autres savoureuses et d'autres encore un peu des deux. Il y a des surprises dans cette liste, mais elles sont toutes bonnes.

N'importe quelle saveur peut être utilisée !

Garnitures de gaufres sucrées

Garniture	Remarque
Crème glacée	Rendez-la encore plus spéciale avec de la chantilly et du chocolat chaud pour un sundae aux gaufres.
Beurre de cacahuète	Croquante ou velouté, ajoutez-en une cuillère à soupe.
Fruit frais	N'importe quel type de fruit frais coupé en petits morceaux. Ajoutez de la chantilly si vous le souhaitez.
Chantilly	
Pépites de chocolat	Saupoudrez-en quelques-unes juste après avoir fait grillé.
Chamallows	Mettez des chamallows sur la gaufre quand elle est encore chaude et ils commenceront à se ramollir.
Beurre de cacahuète et gelée	
Sirop	
Beurre	Étalez une cuillère à soupe de beurre au-dessus de la gaufre.
Sucre en poudre	Saupoudrez une légère couche de sucre.
Glaçage	Étalez une cuillère à soupe de n'importe quel type.
Beurre de cacahuète et banane	Une à deux cuillères à soupe de beurre de cacahuète et une demi-tranche de banane sur le dessus.
Miel	Nappez de miel le dessus.
Cannelle, sucre et beurre	Mélangez la cannelle et le sucre et saupoudrez sur une gaufre recouverte de beurre.

Garniture	Remarque
Glaçage au sucre en poudre aromatisé	Incorporez le sucre en poudre avec un peu d'eau et d'arôme et nappez la gaufre.
Morceaux de barres chocolatées	Coupez en morceaux votre barre chocolatée préférée et versez-en un peu sur le dessus.
Beurre d'érable	Mettez une à deux cuillères à soupe sur le dessus.
Garniture de tarte	Déposez deux à trois cuillères à soupe de garniture de tarte sur le dessus.
Beurre d'amande	Un substitut agréable pour les personnes qui ne peuvent pas manger de beurre de cacahuète.
Pudding	Deux à trois cuillères à soupe
Yaourt	Deux à trois cuillères à soupe sur le dessus.
Nutella	Deux à trois cuillères à soupe de cette pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes.
Crème de citron	Deux à trois cuillères à soupe sur le dessus.
Confiture	Deux à trois cuillères à soupe sur le dessus.
Coulis de fruits	Cette sauce aux fruits, un mélange de confiture et de sirop, est préparée avec des fruits frais.
Enrobage de bonbons fondus	Trempez une partie de la gaufre dans un enrobage de bonbons, attendez qu'il prenne.
Sauce vanille	Versez deux à trois cuillères à soupe sur le dessus.
Caramel	Versez deux à trois cuillères à soupe sur le dessus.
Sauce aux fruits	Deux à trois cuillères à soupe sur le dessus.
Sauce chaude au chocolat	Une à deux cuillères à soupe sur le dessus.
Bananes flambées	Préparez des bananes flambées et mettez-les sur une gaufre.
Noix hachées	Saupoudrez les noix hachées sur la gaufre grillée.
Streusel	Mélangez des flocons d'avoine, du sucre brun et de la cannelle pour obtenir une garniture rapide de streusel.
Compote de fruits	Mettez 2 à 3 cuillères à soupe de compote sur le dessus.
S'mores	Saupoudrez des miettes de biscuits Graham, ajoutez du chocolat fondu et de la mousse de chamallow.

Garnitures de gaufres savoureuses

Garniture	Remarque
Pizza	Ajoutez la sauce à pizza, du pepperoni et du fromage et placez sous le gril jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
Fromage	Ajoutez du fromage de votre choix.
Dinde et fromage	Étalez la dinde et le fromage et placez sous le gril jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
Poulet frit	Coupez en morceau un peu de poulet frit et saupoudrez sur le dessus.
Avocat	Ajoutez de fines tranches d'avocat.
Oeufs brouillés	Brouillez des œufs et mettez-les sur la gaufre.
Viande de taco	Ajoutez la viande de taco et du fromage, de la laitue et des tomates.
Saucisse et poivrons	
Lard et œufs	Couche de lard cuit et d'œufs cuits de n'importe quelle façon
Sauce salsa	Une à deux cuillères à soupe sur le dessus.
Fromage frais	Une à deux cuillères à soupe sur le dessus.
Fromage frais et saumon fumé	Étalez quelques cuillères à soupe de fromage frais sur la gaufre et garnissez avec des tranches de saumon et d'oignon.
Salade de thon	Placez des feuilles de laitue sur la gaufre puis ajouter une cuillerée de salade de thon.
Macaroni au fromage	Mettez sur le dessus une cuillère de macaroni au fromage.
Champignons sautés	Faites sauter des champignons dans du beurre et de l'ail jusqu'à ce qu'il s'attendrisse.
Haricots frits	Étalez 2 à 3 cuillères à soupe de haricots sur le dessus de la gaufre.
Salade de crabe	Placez des feuilles de laitue sur la gaufre puis ajoutez une cuillerée de salade de crabe.
Salade de poulet	Placez des feuilles de laitue sur la gaufre puis ajoutez une cuillerée de salade de poulet.
Oignons caramélisés et fromage	Gardez quelques oignons préparés pour la soupe à l'oignon française et essayez-les sur une gaufre. Faites fondre du fromage sur le dessus.
Gaufres Bénédicte	Une tranche de bacon canadien, un œuf poché et recouvrez avec de la sauce hollandaise.

Garniture	Remarque
Porc barbecue	
Ruben	De la vinaigrette, du bœuf salé en tranche, de la choucroute et un peu de fromage suisse, puis sous le grill jusqu'à ce que le fromage fasse des bulles.
Salade de crevettes	De la laitue et une cuillerée de salade de crevettes.
Pesto	Une à deux cuillères à soupe sur le dessus.
Haricots au four	
Épinards sautés	Faites sauter quelques épinards dans un peu de beurre et ajoutez-y un filet de citron.
Dal	Un délicieux condiment indien à base de lentilles et d'épices.
Foie haché	Étalez 2 à 3 cuillères à soupe sur le dessus.
Fromage à nachos	
Pâté	Bon également avec des cornichons en tranches.
Feta marinée et olives	Coupez en morceau une partie de ce mélange pour obtenir une belle garniture salée.
Bruschetta	Hachez la tomate, l'oignon et le basilic et ajoutez du vinaigre balsamique.
Tapenade d'olives	Étalez 2 à 3 cuillères à soupe sur le dessus.
Sauce béchamel	
Moutarde au miel	
Chutney à la menthe	Un condiment indien.
Sauce Raita	Une sauce indienne au concombre
Chutney de mangue	Une délicieuse pâte à tartiner aux fruits.
Oignons au vinaigre	
Aïoli	
Ail rôti	Faites rôti un bulbe d'ail entier et étalez l'ail sur la gaufre.
Giardiniera	Un assortiment de légumes marinés pouvant être doux ou épicés.
Houmous	Étalez 2 à 3 cuillères à soupe de cette tartina de pois chiches sur le dessus.
Sauce chili sucrée	

Garniture	Remarque
Tartinade au fromage à la bière	
Salade d'œufs	Placez des feuilles de laitue sur la gaufre puis ajoutez une cuillerée de salade d'œufs.
Sandwich au cresson	Tranchez un œuf dur, ajoutez un peu de cresson et un peu de mayonnaise.
Chili	Versez une cuillerée quelques restes de chili sur une gaufre et ajoutez du fromage.
Miettes de roquefort	
Concombres	Tranchez des concombres frais sur le dessus.
Tomates marinées séchées au soleil	Hachez quelques tomates séchées au soleil marinées dans l'huile et étalez-les sur le dessus de la gaufre.
Artichauts marinés	Hachez quelques artichauts dans l'huile et étalez-les sur le dessus de la gaufre.
Sauce de viande	Versez une cuillerée de reste de sauce de viande sur le dessus.
Restes de Thanksgiving	Tranches de dinde, purée de pommes de terre, farce et sauce.
Beurres aromatisés	
Bacon, laitue, tomates	Du bacon croustillant, de la laitue, des tomates et un peu de mayonnaise.
Sloppy Joes	Versez une cuillerée d'un peu de garniture de sloppy joe sur le dessus.
Salade César	
Tartinades de poisson fumé	Étalez 2 à 3 cuillères à soupe de tartinade de poisson sur le dessus.
Tartinade de fromage à l'ail	
Fromage de chèvre et canneberges séchées	Saupoudrez les ingrédients sur le dessus, puis arrosez d'un filet d'huile d'olive.
Rôti de bœuf et sauce	Ajoutez le rôti de bœuf en tranches recouvert de sauce sur une gaufre.
Pico de gallo et guacamole	Une cuillère de chaque avec des brins de coriandre sur le dessus.
Monte Cristo	Mayonnaise, moutarde et tranches de jambon recouvertes de gruyère et placées sous le gril jusqu'à ce que le fromage fonde.