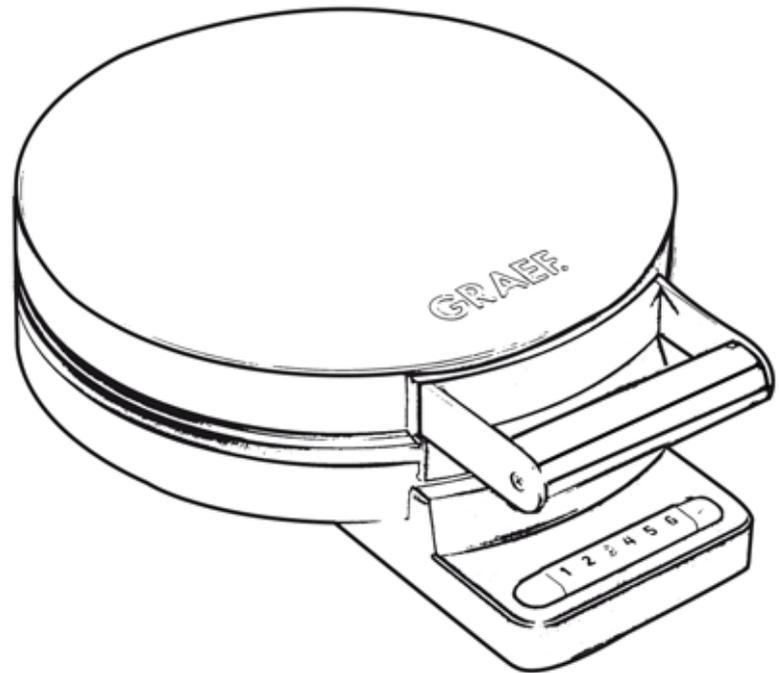


GRAEF.

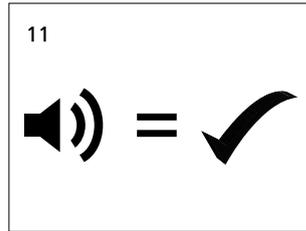
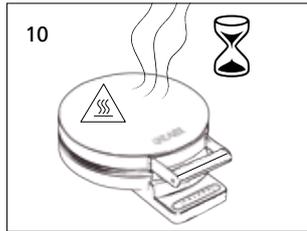
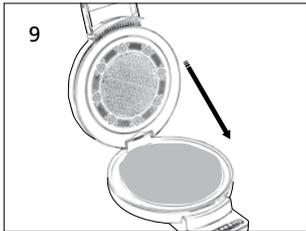
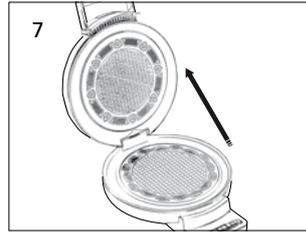
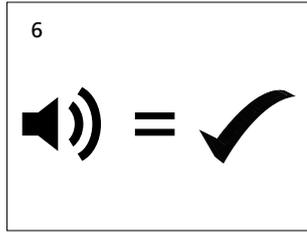
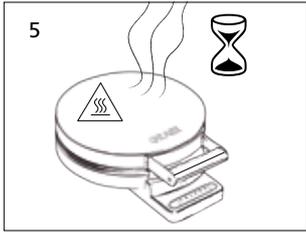
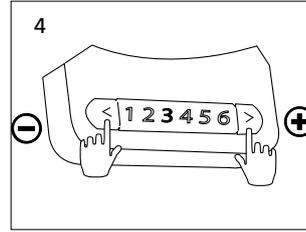
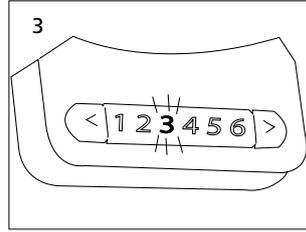
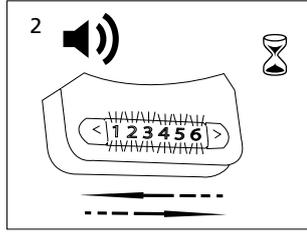
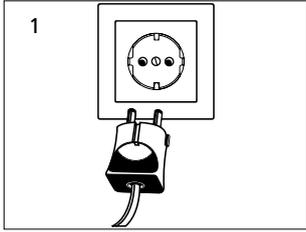
DE

Hörncheneisen / Bretzeli-Eisen Bedienungsanleitung



CE

HÖRNCHENEISEN / BRETZELI-EISEN



Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|---|
| Sicherheit..... | 3 |
| Auspacken..... | 5 |
| Anforderungen an den Aufstellort | 5 |
| Vor dem Erstgebrauch..... | 5 |
| Eiserhörnchen backen | 6 |
| Reinigung | 6 |
| Kundendienst | 6 |
| Entsorgung | 7 |
| Garantie | 7 |
| Rezepte: | 8 |

Sicherheit

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

- Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden am Gehäuse, dem Anschlusskabel und -stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- Reparaturen am Gerät z. B. eine beschädigte Zuleitung auszutauschen, dürfen nur von einem Fachmann oder vom Graef-Kundendienst ausgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn Sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung verwendet zu werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise: in Mitarbeiterküchen für Lä-

- den und Büros; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen
- Die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose ziehen, nicht am Anschlusskabel.
 - Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist.
 - Lassen Sie vor der Weiterbenutzung des Gerätes eine neue Anschlussleitung durch den Graef-Kundendienst oder einer autorisierten Fachkraft installieren.
 - Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
 - Niemals unter Spannung stehende Teile berühren. Diese können einen elektrischen Schlag verursachen oder sogar zum Tode führen.
 - Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
 - Niemals das Gerät während des Betriebes transportieren.
 - Fassen Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen an.
 - Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.
 - Beachten Sie die Hinweise zu den Anforderungen an den Aufstellort sowie zum elektrischen Anschluss des Gerätes um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.
 - Fassen Sie während des Betriebes niemals mit den Händen die Backflächen an. Diese werden im Gebrauch sehr heiß. **Verbrennungsgefahr!**
 - Die berührbaren Oberflächen werden im Betrieb sehr heiß. **Verbrennungsgefahr!**
 - Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
 - Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung abkühlen.

- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Geräteinnere gelangt.
- Geben Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine und halten Sie dieses auch nicht unter fließendes Wasser.

Auspacken

- Zum Auspacken des Gerätes gehen Sie wie folgt vor:
- Entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile.
- Entfernen Sie eventuelle Aufkleber am Gerät (nicht das Typenschild entfernen).

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen, waa-

gerechten, rutschfesten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft aufgestellt werden.

- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an heiße Oberflächen des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschränk vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder feuchten Umgebung auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.

Vor dem Erstgebrauch

- Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben.
- Fetten Sie das Gerät vor dem ersten Backvorgang mit Butter oder hitzebeständigem Öl ein.
- Heizen Sie das Gerät auf und füllen anschließend Backteig ein.
- Aus hygienischen Gründen, entsorgen Sie die ersten 2 Eiserhörchen.

Eiserhörnchen backen

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Stellen Sie den gewünschten Bräunungsgrad ein. (Empfehlung / Voreinstellung: Stufe 3)
- Heizen Sie das Gerät auf. Backlight leuchtet rot.
- Ein Signalton ertönt, das Backlight leuchtet blau. Gerät ist aufgeheizt.
- Füllen Sie mit einer Schöpfkelle Teig in die untere Backform.
- Schließen Sie das Gerät mit leichtem Druck auf den Griff, damit sich der Teig gut verteilen kann. Eiserhörnchen backt. Backlight leuchtet rot.

Hinweis: Quillt der Teig an den Seiten heraus, füllen Sie beim nächsten Backvorgang weniger Teig ein.

- Ein Signalton ertönt, das Backlight leuchtet blau. Eiserhörnchen ist fertig gebacken.
- Entnehmen Sie das Eiserhörnchen direkt nach Beendigung des Backvorgangs.
- Rollen Sie das Eiserhörnchen direkt nach der Entnahme zu einem Hörnchen / einer Tüte.
- Füllen Sie erneut Teig ein und verfahren Sie wie

oben beschrieben.

- Nach Beendigung des letzten Backvorgangs, ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät im geöffneten Zustand abkühlen.

Tipp: In einer gut verschlossenen Blechdose bleiben die Eiserhörnchen lange knusprig.

Reinigung

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung gut abkühlen.

Das Gerätegehäuse nur mit einem angefeuchteten Tuch abwischen.

Kundendienst

Sollte es vorkommen, dass Ihr Graef-Gerät einen Schaden hat, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an den Graef-Kundendienst.

Entsorgung

Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektronischen Haushaltsabfall entsorgt werden. Das Symbol auf dem Produkt und in der Gebrauchsanleitung weist darauf hin. Die Werkstoffe sind gemäß Ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten, leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte fragen Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach der zuständigen Entsorgungsstelle.

2 Jahre Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Herstellergarantie für Mängel, die auf Fertigungs- und Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 439 ff. BGB-E bleiben von dieser Regelung unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Für Schäden, die durch eine nicht von uns oder eine unserer Vertretungen durchgeführte Reparatur entstehen, ist ein Garantieanspruch ausgeschlossen. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Produkt nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Produkt austauschen.



Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6
D-59757 Arnsberg

Rezepte:

Oma Gretes Eiserhörnchen ohne Eier

500 g Mehl, 375 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 500 ml Sahne, ca. 500 ml Mineralwasser, Zimt oder Rum nach Geschmack.

Alle Zutaten gut miteinander vermengen. Der Teig sollte gut vom Löffel fließen. Sollte dieses nicht der Fall sein, geben Sie ein wenig mehr Wasser hinzu. Anschließend geben Sie den Teig in das vorgeheizte Hörncheneisen.

Oma Lottes Eiserhörnchen

250 g Mehl, 65 g Butter, 250 g Zucker, 2 Eier, ca. 375 ml Wasser, 2 Päckchen Vanillezucker, Zimt oder Rum nach Geschmack

Alle Zutaten gut miteinander vermengen. Der Teig sollte gut vom Löffel fließen. Anschließend geben Sie den Teig in das vorgeheizte Hörncheneisen.

Oma Fridas Kandis-Eiserhörnchen

500 g Mehl, 3 Eier, 250 g Kandis, 250 g Butter, 3 EBl. Zucker, Den Kandis in 1/2 L kochendem Wasser auflösen und erkalten lassen. Die Butter schaumig rühren, Eier und Zucker zugeben. Anschließend abwechselnd Mehl und das Kandis-Wasser unterrühren.

Man gibt den Teig eßlöffelweise in einen Hörncheneisenen, backt sie hellbraun ab und rollt sie sofort zu einer Tüte / Hörnchen.

Tante Fienes Eiserhörnchen

250 g Zucker, 200 g Butter, 2 Eier, 1 Prise Salz, Zimt, 250 g Mehl

Den Zucker kocht man mit 1/4 L Wasser auf, nimmt dies von dem Herd und lässt die Butter in der Lösung zergehen. Wenn die Masse abgekühlt ist, gibt man das Mehl, die Eier und die Gewürze hinzu. Der Teig sollte dickflüssig sein.

Tante Annettes Eiserhörnchen

500 g Mehl, 375 g Zucker, 200 g Butter, 1 Ei, 1 Messerspitze Backpulver,

Für den Geschmack können wahlweise Vanille, Zimt oder Rum hinzugegeben werden.

Den Zucker kocht man mit 1/2 L Wasser auf, nimmt dies von dem Herd und lässt die Butter in der Lösung zergehen. Wenn die Masse abgekühlt ist, gibt man das Mehl, die Eier, das Backpulver und die Gewürze hinzu.

Oma Agnes Eiserhörnchen

250 g Mehl, 250 g Zucker, 125 g Butter, 3 Eier, 1 Vanillezucker, 1 kleine Tasse Wasser

Wasser aufkochen und den Zucker und den Vanillezucker darin auflösen. Die Butter schaumig rühren, Eier unterrühren, den flüssigen Zucker hinzugeben und dann das Mehl unterheben. Der Teig sollte gut vom Löffel fließen.

Graef wünscht Ihnen viel Freude beim Nachbacken und einen Guten Appetit!

