

Warranty

The manufacturer provides warranty in accordance with the legislation of the customer's own country of residence, with a minimum of 12 months, starting from the date on which the appliance is sold to the end user.

The warranty only covers defects in material or workmanship, which will not apply in cases of:

- Normal wear and tear
- Incorrect use, e.g. overloading of the appliance, use of non-approved accessories
- Use of force, damage caused by external influences
- Damage caused by non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable mains supply or non-compliance with the installation instructions
- Partially or completely dismantled appliances.

Declaration of Conformity



This product is in accordance with the following European directives:

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (Niederspannung)

2011/65/EG (RoHS)

Disposal Information

If the icon below (crossed-out trashcan on wheels) is found on the product, the European directive 2002/96/EG applies. These products may not be disposed of in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at appropriate collection points provided in your country.

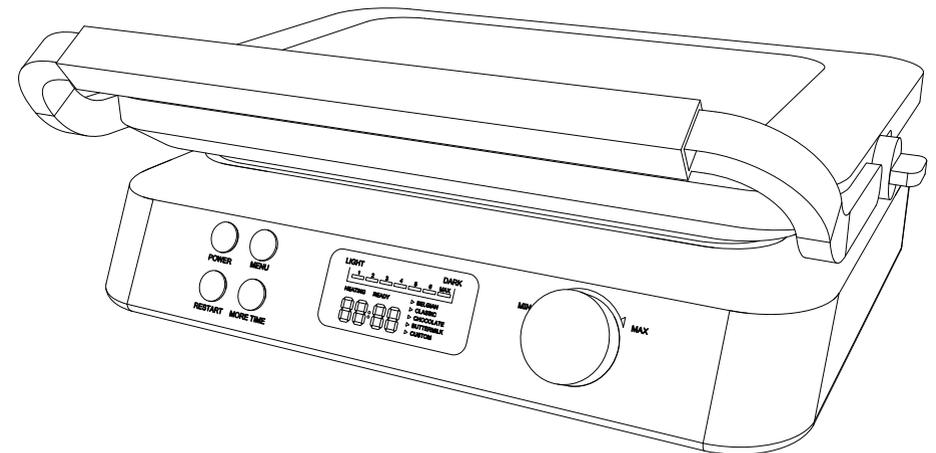


WAFFELEISEN BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie sie auf

KLAMER

Waffeleisen Pro 1600



Hilfe und Tipps auf
waffel.klamer-kitchen.com
oder QR-Code scannen

KLAMER

Technische Daten

Modell	KLAMER Waffeleisen Pro 1600
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
Leistung	1600 W
Artikelnr.	22121

Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support Team unter hello@klamer-kitchen.com. Wir helfen Ihnen gerne!

Über dieses Gerät

Vielen Dank für den Kauf des KLAMER Waffeleisens. Bitte lesen Sie dieses Handbuch zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, BEVOR Sie das Waffeleisen benutzen. Die Verwendung dieses Waffeleisens hat viele Vorteile:

- Das 1600W starke Heizelement erwärmt das Waffeleisen im Handumdrehen und ermöglicht die Zubereitung von Waffeln innerhalb weniger Minuten.
- Das KLAMER Waffeleisen bringt Vorprogramme für die Zubereitung von belgischen Waffeln, klassischem Waffelteig, Schokoladenwaffeln und Buttermilch-Waffeln mit. Aber auch eigene Kreationen sind kein Problem.
- Der Bräunungsgrad der Waffeln kann über das Display individuell eingestellt werden. Reicht die Bräune und Festigkeit einmal nicht, so kann die Dauer über die "More Time" Taste mehrfach verlängert werden.

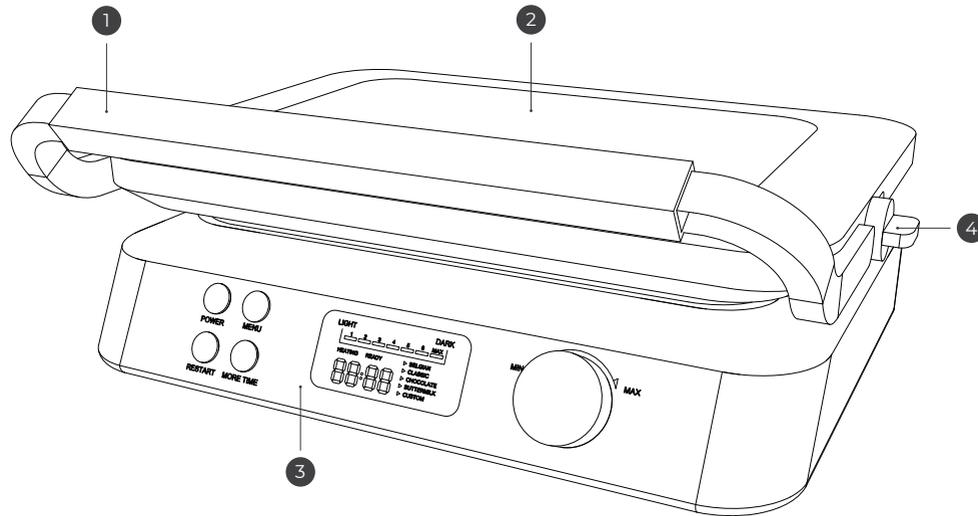
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

1. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht.
2. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.

4. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
5. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Geräte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
6. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen Gebrauch. Nehmen Sie keine Modifikationen am Gerät vor.
7. Das Gerät muss im Betrieb auf einer flachen, ebenen Oberfläche stehen. Es darf keine Gefahr bestehen, dass das Gerät herunterfällt.
8. Vor der Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt sein. Lassen Sie es vor der Reinigung einige Zeit lang abkühlen.
9. Ziehen Sie stets den Netzstecker, indem Sie am Stecker anfassen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
10. Stellen Sie sicher, dass die Belüftungsschlitze des Gerätes nicht blockiert sind.
11. Dieses Waffeleisen ist allein für die Zubereitung von süßem und herzhaftem Teig ausgelegt.
12. Achten Sie beim Einfüllen von Teig darauf, dass die unteren Heizplatten gleichmäßig und vollständig mit Teig bedeckt sind.
13. Die sich an der rechten Seite des Waffeleisens befindliche Transportverriegelung darf nicht verschlossen werden, während Teig zubereitet wird.
14. Die Heizplatten des Waffeleisens sind antihaftbeschichtet. Nutzen Sie kein metallenes Besteck, um die fertig zubereiteten Waffeln zu entnehmen. Nutzen Sie stattdessen Küchengeschirr aus Kunststoff oder Holz.
15. Das Waffeleisen und die Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet.
16. Legen Sie niemals Backpapier, Aluminiumfolie oder ähnliche Materialien zwischen die Heizplatten.

Produktdiagramm

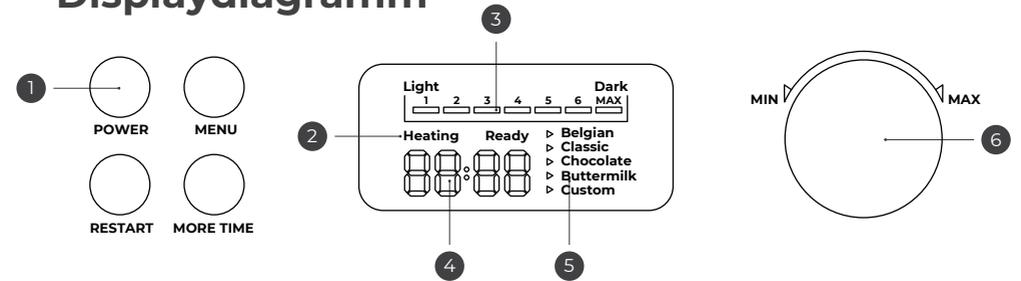


- 1 Griff
- 2 Deckel
- 3 Bedienelement
- 4 Transportverschluss

Hinweis

Achten Sie darauf, den Transportverschluss nicht während der Zubereitung zu schließen. Dieser ist nur für den Transport eines gekühlten Waffeleisens vorgesehen.

Displaydiagramm



- 1 Bedientasten
- 2 Vorheizen-Anzeige
- 3 Bräunegrad-Anzeige
- 4 Zeitanzeige
- 5 Vorprogramm-Anzeige
- 6 Drehregler

Vor der ersten Benutzung

1. Entfernen Sie alle Verpackungen und ggf. Aufkleber oder Etiketten, welche sich an der äußeren Seite des Geräts befinden.
2. Reinigen Sie das Gerät, um u.a. Verpackungsrückstände zu entfernen. Wischen Sie es hierzu mit einem leicht feuchten Stofftuch ab.
3. Reinigen Sie die Ablagen unter dem Gerät mit einem feuchten Tuch, sodass die Gummifüße des Gerätes eine sichere und feste Haftung haben.
4. Reinigen Sie die Heizplatten, indem Sie diese mit einem leicht feuchten Tuch ab- bzw. auswischen. Trocknen Sie die Oberflächen danach ab bzw. warten Sie, bis sie getrocknet sind.

Die Funktionen des Waffeleisens

Das Waffeleisen wird über die vier Tasten links neben dem Display und dem Drehregler rechts neben dem Display bedient. Die Tasten und Display-Symbole haben dabei folgende Bedeutung:

Taste	Bedeutung
POWER	An / Aus Taste Über die Power-Taste schalten Sie das Waffeleisen ein- und aus. Nach dem Einschalten ist standardmäßig das bei der vorherigen Zubereitung ausgewählte Programm ausgewählt und das Waffeleisen beginnt mit dem Aufheizen.
MENU	Programm-Auswahl Die Menü-Taste ermöglicht das Wechseln zwischen den verschiedenen Vorprogrammen oder die Auswahl des benutzerdefinierten Modus. Das jeweils aktive Programm wird durch einen dreieckigen Pfeil angezeigt.

Taste	Bedeutung
RESTART	Neustart des aktuellen Programms Mit dieser Taste starten Sie den aktuellen Zubereitungsprozess erneut, beispielsweise um eine neue Waffel des gleichen Typs zuzubereiten.
MORE TIME	Zubereitungszeit verlängern Das Drücken dieser Taste verlängert die Zubereitungszeit im aktuellen Programm um 20 Sekunden, falls die Waffel noch nicht die gewünschte Bräune oder Festigkeit haben sollte.

Die verschiedenen Teigsorten

Das Waffeleisen verfügt über vier Vorprogramme für die am häufigsten verwendeten Teigsorten, sowie eine benutzerdefinierte Einstellungsmöglichkeit. Diese Programme funktionieren wie folgt:

Taste	Bedeutung
Belgian	Belgische Waffeln Belgische Waffeln werden üblicherweise aus Hefeteig hergestellt, wofür dieser Modus ausgelegt ist.
Classic	Klassische Waffeln Der Klassik-Modus ist für die Herstellung von Waffeln mit "traditionellem" Teig ausgelegt, aus dem auch beispielsweise Herzwaffeln gebacken werden.
Chocolate	Schokoladen-Waffeln Beim Zubereiten von Waffeln aus Schokoladenteig ist es wichtig, dass die Schokolade nicht ver- oder anbrennt. Dieser Modus ist darauf optimiert, dies zu verhindern.
Buttermilk	Buttermilch-Waffeln Buttermilch Waffeln oder amerikanische Waffeln sind etwas knuspriger als die traditionellen, in Europa bekannten Waffeln und werden am besten in diesem Modus gebacken.
Custom	Benutzerdefinierte Einstellung Im benutzerdefinierten Modus können die Zeit und die gewünschte Bräune manuell eingestellt werden.

Waffeln zubereiten

Das KLAMER Waffeleisen verfügt über verschiedene Modi, mit denen verschiedene Arten von Waffeln zubereitet werden können. Hierbei unterscheidet sich je nach Teig die Zubereitungszeit. Bei der Zubereitung gehen Sie wie folgt vor:

1. Stellen Sie das Waffeleisen auf eine trockene, saubere und feste Oberfläche. Achten Sie darauf, dass keine entflammenden Materialien in der Nähe sind.
2. Verbinden Sie das Waffeleisen mit der Stromversorgung. Das Gerät befindet sich nun im Betriebsmodus und ist einsatzbereit.
3. Bereiten Sie einen entsprechenden Teig vor.

Vorheizen des Waffeleisens

1. Drücken Sie die "Power" Taste, um das Waffeleisen einzuschalten.
2. Wählen Sie das zu Ihrem Teig passende Programm durch mehrfaches Drücken der "Menu" Taste. Das gerade ausgewählte Vorprogramm wird durch einen blinkenden dreieckigen Pfeil angezeigt. Nach 5 Sekunden hört der Pfeil auf zu blinken und das ausgewählte Programm startet. Möchten Sie das Programm doch noch ändern, dann drücken Sie zuerst die "Restart" Taste und wählen Sie danach
3. Drehen Sie nun den Drehregler, um den gewünschten Bräunungsgrad der Waffel auszuwählen. Hierbei haben Sie die Wahl zwischen 7 verschiedenen Bräunegraden (I bis MAX). Nach der Auswahl des Bräunungsgrades beginnt das Waffeleisen mit dem Aufheizen. Während des Aufheizens blinkt die Bräunegrad-Anzeige am oberen Rand des Displays und "Heating" ist auf dem Display sichtbar.

Hinweis

Die Heizplatten des KLAMER Waffeleisens sind antihaf-beschichtet und müssen nicht extra eingefettet werden. Verwenden Sie daher kein Fettspray oder Backtrennspray mit diesem Waffeleisen.

Vorheizen des Waffeleisens und Einfüllen des Teigs

1. Warten Sie, bis die Bräunegrad-Anzeige aufhört zu blinken, ein Signalton ertönt und es ist "Ready" auf dem Display sichtbar. Das Vorheizen ist nun abgeschlossen und die Heizplatten sind auf Betriebstemperatur.
2. Füllen Sie den Teig ein. Achten Sie darauf, dass die Heizplatte vollständig bedeckt und der Teig gleichmäßig verteilt ist.
3. Schließen Sie nun das Waffeleisen durch Herunterklappen des Deckels. Das Waffeleisen erkennt automatisch, dass Teig eingefüllt wurde. Die Zubereitung beginnt von selbst und die Zeitanzeige läuft herunter.

Entnehmen der fertigen Waffel

1. Je nach Einstellung kann die Zubereitungszeit zwischen 2 und 10 Minuten betragen. Ist die Waffel fertig, ertönen mehrere Signaltöne.
2. Entnehmen Sie die fertig zubereitete Waffel. Benutzen Sie hierbei idealerweise Küchenbesteck aus Holz- oder Kunststoff und achten Sie generell darauf, die Antihafbeschichtung der Heizplatten nicht zu beschädigen.
3. Um eine neue Waffel zuzubereiten, füllen Sie neuen Teig ein und wählen Sie ein neues Programm bzw. starten Sie das zuvor ausgewählte Programm erneut.

Hinweis

Es ist möglich, dass sich während der Zubereitung an der Vorderseite des Waffeleisens etwas Kondenzwasser bildet. Das ist völlig normal und vollkommen unbedenklich.

Zeit und Bräune selbst einstellen

Im CUSTOM Modus können Sie Bräunegrad und Zubereitungszeit der Waffeln selbst festlegen. Dies bietet sich an, wenn Sie Teig aus bzw. mit eher ungewöhnlichen Zutaten wie z.B. Spinat oder Kartoffeln verwenden. Gehen Sie dazu wie folgt vor:

1. Wählen Sie das CUSTOM Programm über die MENU Taste aus.
2. Stellen Sie nun die Zubereitungszeit durch Drehen des Drehreglers ein. Hierbei beträgt die Mindestdauer 2 Minuten und die Maximaldauer 20 Minuten.
3. Warten Sie in etwa 5 Sekunden, bis das Display auf die Auswahl des Bräunegrades umspringt. Wählen Sie den gewünschten Bräunegrad über den Drehregler. Das Vorheizen beginnt.
4. Wenn das Vorheizen das Waffeleisen abgeschlossen ist, schaltet das Display von "Heating" auf "Ready" und beginnt mit der Zubereitung.

Tipps für besonders leckere Waffeln

Im Folgenden finden Sie einige Tipps und Tricks, die bei der Vorbereitung des Teiges und beim Zubereiten der Waffeln dabei helfen können, dass das Ergebnis besonders lecker wird:

Luftiger Teig

1. Oft hilft es, das Mehl vor dem Mixen des Waffelteigs zu sieben, um es so etwas fluffiger zu machen.
2. Bei der Zugabe von Eiern kann es helfen, zuerst das Eigelb zu mixen und das Eiweiß erst am Ende bereits aufgeschlagen unter den Teig zu heben.
3. Wenn Sie Buttermilchwaffeln verwenden, dann sorgt die Kombination von Buttermilch mit Backpulver und Natron oft für besonders luftige Waffeln.

Knusprige Waffeln

1. Wenn Sie den Waffelteig mit Pflanzenöl anstatt mit Butter zubereiten, dann werden die Waffeln aufgrund des höheren Fettgehalts für gewöhnlich besonders knusprig.
2. Sind die Waffeln fertig, aber nicht knusprig genug, dann können sie nachträglich im Backofen knuspriger gemacht werden. Hierfür werden sie in Aluminiumfolie gewickelt und im Backofen bei 100°C warmgehalten.

Reinigung

Bitte trennen Sie das Gerät immer von der Stromquelle, bevor Sie es reinigen oder bewegen. Wir empfehlen generell, das Waffeleisen nach jeder Benutzung zu reinigen und anschließend zu trocknen. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

Reinigung der Heizplatten

1. Stellen Sie zuerst sicher, dass die Heizplatten ausreichend lange abgekühlt sind und keine Gefahr besteht, dass Sie sich verbrennen könnten.
2. Entfernen Sie überschüssiges Öl bzw. Flüssigkeiten durch Aufwischen mit Küchenpapier. Anschließend reinigen Sie die Heizplatten, indem Sie diese mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und etwas Spülmittel abwischen. **WICHTIG:** Verwenden Sie keine scheuernden Schwämme oder aggressive Reinigungsmittel, damit die Antihafbeschichtung der Heizplatten nicht beschädigt werden kann.
4. Lassen Sie die Heizplatten an der Luft trocknen.

Reinigung des Gehäuses

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn nicht bereits geschehen.
2. Wischen Sie die äußere Seite des Gehäuses mit einem feuchten, weichen Baumwoll- oder Mikrofaser Tuch ab. Das Gehäuse darf **NIEMALS** unter Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden!
3. Trocknen Sie das Gehäuse mit einem trockenen, weichen Tuch ab.

Lagerung

1. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Versichern Sie sich, dass das Waffeleisen sauber und trocken ist und keine Essensrückstände mehr vorhanden sind. Andernfalls reinigen Sie es wie auf S. 8 beschrieben
3. Verriegeln Sie den Deckel des Waffeleisens, indem Sie das Verriegelungselement auf der rechten Seite im Uhrzeigersinn nach unten drehen, bis der Deckel fest verriegelt ist. Das Stromkabel lässt sich an den Halterungen unter dem Gerät aufwickeln. Bitte beachten Sie, dass es wieder vollständig abgewickelt werden muss, bevor das Gerät wieder in Betrieb genommen wird.
4. Verstauen Sie das Gerät an einem kühlen, lichtgeschützten und trockenen Ort. Verwenden Sie idealerweise die Originalverpackung.

Problembhebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Waffeleisen fängt an, dunkel zu qualmen und ein beißender Geruch entsteht.	Es befinden sich noch Essensrückstände auf den Heizplatten.	Versichern Sie sich, dass Sie das Waffeleisen gründlich gereinigt haben und keine Essenreste mehr im Waffeleisen verblieben sind.
Die Waffeln reißen auseinander, wenn der Deckel geöffnet wird.	Der Teig ist noch nicht fest genug.	Lassen Sie die Waffeln etwas länger backen.
Das Waffeleisen funktioniert nicht, wird nicht warm genug oder geht nicht an.	Das Waffeleisen könnte beschädigt sein.	Wenden Sie sich an den KLAMER Kundendienst.

Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support Team unter hello@klamer-kitchen.com. Wir helfen Ihnen gerne!

Garantie

Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß der Gesetzgebung des Wohnsitzlandes des Kunden mit einer Mindestdauer von 12 Monaten, beginnend mit dem Datum, an dem das Gerät an den Endverbraucher verkauft wird.

Die Garantie erstreckt sich nur auf Material- oder Verarbeitungsfehler, was in Fällen von Material- oder Verarbeitungsfehlern nicht gilt:

- Normale Abnutzung und Verschleiß
- Unsachgemäßer Gebrauch, z.B. Überlastung des Gerätes, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
- Gewaltanwendung, Schäden durch äußere Einflüsse
- Schäden durch Nichtbeachtung des Benutzerhandbuchs, z.B. Anschluss an ein ungeeignetes Stromnetz oder Nichtbeachtung der Installationsanleitung
- Teilweise oder vollständig demontierte Geräte

Konformitätserklärung

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:



2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (Niederspannung)

2011/65/EG (RoHS)

Hinweise zur Entsorgung

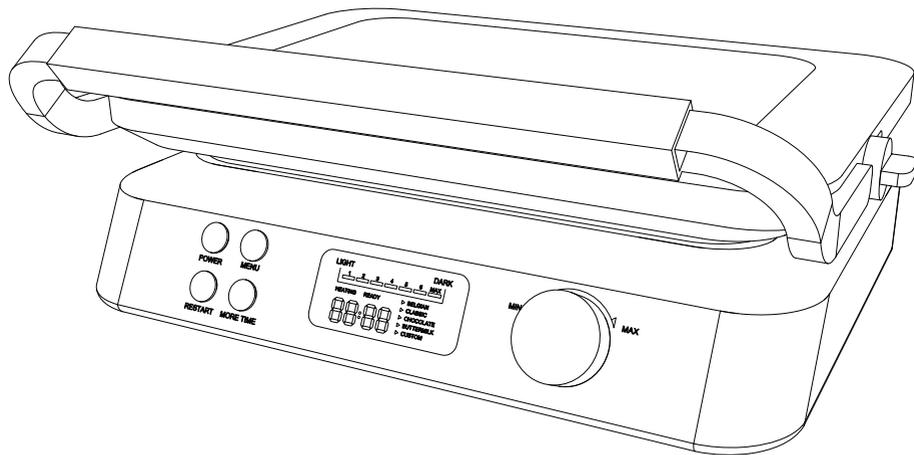
Befindet sich die unten stehende Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.



WAFFLE MAKER USER MANUAL

Read these instructions carefully before using the device and keep it safe for future reference

KLAMER
Waffle Maker Pro 1600



Find help and advice at
waffle.klamer-kitchen.com
or scan the QR code

KLAMER

Specifications

Model	KLAMER Waffle Maker Pro 1600
Rated Voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Rated Power	1600 W
Article No.	22121

Note

Please contact the KLAMER customer support team if you have any questions or problems. You can reach us via hello@klamer-kitchen.com. We're happy to help!

Features

Thank you for purchasing the KLAMER Waffle Iron. For your own safety, please read this manual carefully BEFORE using the waffle iron. There are many advantages to using this waffle iron:

- The 1600W powerful heating element heats the waffle iron in no time and allows you to prepare waffles within minutes.
- The KLAMER waffle iron comes with preprograms for preparing Belgian waffles, classic waffle batter, chocolate waffles and buttermilk waffles. But even your own creations are no problem.
- The degree of browning of the waffles can be set individually via the display. If the browning and firmness is not enough once, the duration can be extended several times via the "More Time" button.

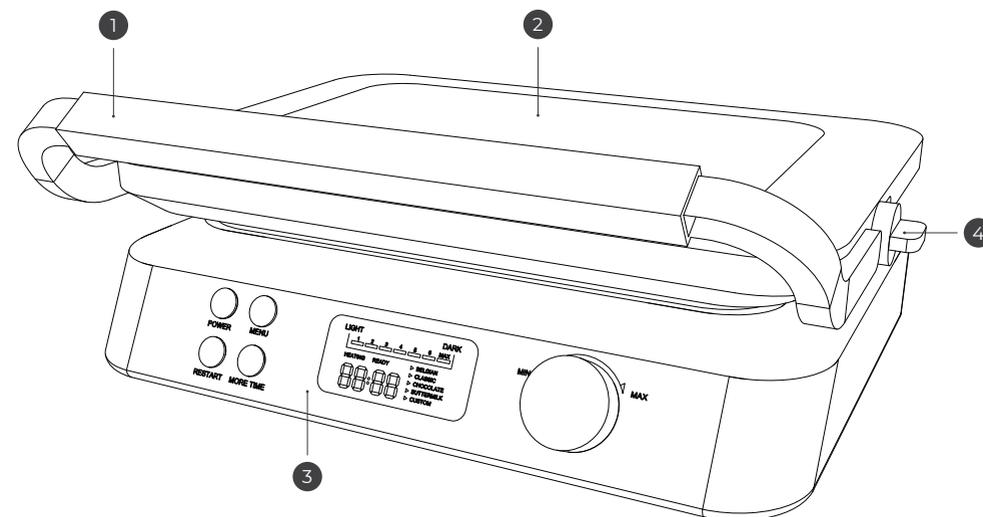
Important Safeguards

Warning

1. This appliance is not intended for use by persons (including children under 8 years of age) 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.
2. Check that the voltage indicated on the appliance is the same as the local mains voltage before connecting the appliance.
3. Do not use the device if the plug, the power cord or the device itself is damaged.

4. Do not allow the cord to hang over the edge of the table and keep it away from hot surfaces.
5. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or equipment in water or other liquids.
6. Do not use this equipment for purposes other than its intended use. Do not make any modifications to the unit.
7. The device must be placed on a flat, level surface during operation. There must be no danger of the unit falling.
8. Before cleaning, the device must be switched off and disconnected from the power supply. Allow it to cool down for some time before cleaning.
9. Always unplug the power cord by grasping the plug. Do not pull on the power cord.
10. Make sure that the ventilation slots of the device are not blocked.
11. This waffle maker is designed for the preparation of sweet and savory dough only.
12. When adding batter, make sure that the lower heating plates are evenly and completely covered with batter.
13. The transport lock located on the right side of the waffle maker must not be closed while preparing batter.
14. The heating plates of the waffle maker are non-stick. Do not use metal cutlery to remove the finished waffles. Use plastic or wooden kitchen utensils instead.
15. The waffle maker and accessories are not dishwasher safe.
16. Never place baking paper, aluminum foil or similar materials between the heating plates.

Product diagram

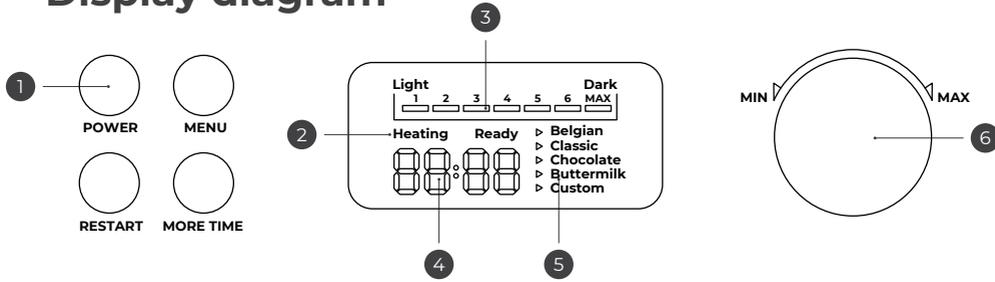


- | | |
|----------|-----------------------|
| ① Handle | ③ Display and buttons |
| ② Lid | ④ Transport lock |

Note

Be careful not to close the transport lock during preparation. This is only intended for transporting a cooled waffle maker.

Display diagram



- ① Buttons
- ② Heating up indicator
- ③ Browning shade indicator
- ④ Time indicator
- ⑤ Preset mode indicator
- ⑥ Settings wheel

Before first use

1. Remove all packaging and any stickers or labels that are on the outside of the device.
2. Clean the device to remove packaging residues, among other things. To do this, wipe it with a slightly damp cloth.
3. Clean the shelves under the unit with a damp cloth so that the rubber feet of the unit have a secure and firm grip.
4. Clean the heating plates by wiping them with a slightly damp cloth. Dry the surfaces afterwards or wait until they are dry.

Features of the waffle iron

The waffle maker is operated using the four buttons to the left of the display and the dial to the right of the display. The buttons and display symbols have the following meanings:

Button	Meaning
POWER	On / Off button Use the power button to turn the waffle maker on and off. After switching on, if another than the default (Belgian) program was selected, it is again selected and the waffle maker starts heating up.
MENU	Preset mode selection The menu button allows switching between the various preprograms or selecting the user-defined mode. The active program is indicated by a triangular arrow.

Button	Meaning
RESTART	Restart the program Press this button to restart the current preparation process, for example, to prepare a new waffle of the same type.
MORE TIME	Extend preparation time Pressing this button extends the preparation time in the current program by 20 seconds if the waffle does not yet have the desired browning or firmness.

The different types of dough

The waffle maker has four preset programs for the most commonly used types of dough, as well as a custom setting option. These programs work as follows:

Button	Meaning
Belgian	Belgian Waffles Belgian waffles are usually made from yeast dough, for which this mode is designed.
Classic	Classic Waffles Classic mode is designed for making waffles with "traditional" dough, which is also used to bake, for example, heart waffles.
Chocolate	Chocolate Waffles When preparing wafers from chocolate dough, it is important that the chocolate does not burn or scorch. This mode is optimized to prevent this.
Buttermilk	Buttermilk Waffles Buttermilk waffles or American waffles are slightly crispier than the traditional waffles known in Europe and are best baked in this mode.
Custom	Custom setting In custom mode, the time and desired tan can be set manually.

Make waffles

The KLAMER waffle maker has different modes that can be used to prepare different types of waffles. The preparation time differs depending on the batter. To prepare the waffles, proceed as follows:

1. Place the waffle maker on a dry, clean and firm surface. Make sure that there are no flammable materials in the vicinity.
2. Connect the waffle maker to the power supply. The device is now in operating mode and ready for use.
3. Prepare an appropriate batter.

Preheating the waffle maker

1. Press the "Power" button to turn on the waffle maker.
2. Select the program that suits your dough by pressing the "Menu" button several times. The currently selected preprogram is indicated by a triangular arrow. After 5 seconds, the arrow stops flashing and the selected program starts. If you still want to change the program, first press the "Restart" button and then select the program again.
3. Now turn the control dial to select the desired degree of browning of the waffle. Here you have the choice between 7 different browning degrees (1 to MAX). After selecting the browning level, the waffle maker starts heating up. During heating, the browning degree indicator flashes at the upper edge of the display.

Note

The heating plates of the KLAMER waffle maker are non-stick coated and do not need to be greased. Therefore, do not use grease spray or baking release spray with this waffle maker.

Preheat the waffle maker and pour in the batter

1. Wait until the browning level indicator stops flashing and a signal tone sounds. Preheating is now complete and the heating plates are at operating temperature.
2. Fill in the dough. Make sure that the heating plate is completely covered and the batter is evenly distributed.
3. Now close the waffle maker by lowering the lid. The waffle maker will automatically detect that batter has been poured in. The preparation starts by itself and the time display runs down.

Removing the finished waffle

1. Depending on the setting, the preparation time can be between 2 and 10 minutes. When the waffle is ready, several beeps sound.
2. Remove the finished waffle. Ideally, use wooden or plastic kitchen utensils and be careful not to damage the non-stick coating of the heating plates.
3. To prepare a new waffle, pour in new batter and select a new program or restart the previously selected program.

Set time and browning level yourself

In CUSTOM mode, you can set the browning level and preparation time of the waffles yourself. This is useful if you use dough made from or with rather unusual ingredients such as spinach or potatoes. Proceed as follows:

1. Select the CUSTOM program via the MENU button.
2. Now set the preparation time by turning the setting wheel. The minimum time is 2 minutes and the maximum time is 20 minutes.
3. Wait about 5 seconds until the display changes to the selection of the browning level. Select the desired browning level using the setting wheel.
4. During the preheating process, the knob can be turned to adjust the desired temperature / browning level. When "Ready" lights up on the display, the waffle making process begins.

Tips for extra delicious waffles

Below are some tips and tricks that can help prepare the dough and make the waffles so that the result is particularly delicious:

Airy dough

1. It often helps to sift the flour before mixing the waffle batter to make it a little fluffier.
2. When adding eggs, it can help to mix the yolks first and fold the whites into the batter only at the end, whipped.
3. If you use buttermilk waffles, the combination of buttermilk with baking powder and baking soda often makes for particularly fluffy waffles.

Crispy waffles

1. If you prepare the waffle batter with vegetable oil instead of butter, the waffles will usually be extra crispy due to the higher fat content.
2. If the waffles are ready, but not crispy enough, then they can be made crispier afterwards in the oven. To do this, wrap them in aluminum foil and keep them warm in the oven at 100°C.

Cleaning

Please always disconnect the device from the power source before cleaning or moving it. We generally recommend cleaning and then drying the waffle maker after each use. To do this, proceed as follows:

Cleaning the heating plates

1. First, make sure that the heating plates have cooled down sufficiently long and that there is no danger that you could burn yourself.
2. Remove excess oil or liquids by wiping them up with kitchen paper. Then clean the heating plates by wiping them with a damp cloth or sponge and some washing-up liquid. **IMPORTANT:** Do not use abrasive sponges or aggressive cleaning agents to prevent damage to the non-stick coating of the heating plates.
4. Allow the heating plates to air dry.

Cleaning the housing

1. Unplug the power cord from the wall outlet if you have not already done so.
2. Wipe the outer side of the housing with a damp, soft cotton or microfiber cloth. NEVER immerse the housing under water or other liquids!
3. Dry the housing with a dry, soft cloth.

Storage

1. First unplug the waffle maker from the power outlet.
2. Make sure that the waffle maker is clean, dry and free of food residues. Otherwise, clean it as described on p. 19.
3. Lock the lid of the waffle maker by turning the locking element on the right side clockwise until the lid is firmly locked. The power cord can be wound up on the mounts under the unit. Please note that it must be completely unwound again before the unit is put back into operation.
4. Store the device in a cool, light-protected and dry place. Ideally, use the original packaging.

Problem solving

Problem	Possible cause	Solution
The waffle maker starts to smoke darkly and an acrid smell is produced.	There is still food residue on the hot plates.	Make sure that you have cleaned the waffle maker thoroughly and that no food remains in the waffle maker.
The waffles tear apart when the lid is opened.	The dough is not yet firm enough.	Let the waffles bake a little longer.
The waffle maker does not work, does not get warm enough, or does not turn on.	The waffle maker may be damaged.	Contact KLAMER customer service.

Note

Please contact the KLAMER customer support team if you have any questions or problems. You can reach us via hello@klamer-kitchen.com. We're happy to help!