

# Smart Waffle™

Bedienungsanleitung



BWM620

# Sage®

- 3** Sicherheit geht vor
- 7** Einführung in Ihr neues Gerät
- 8** Bedienung Ihres neuen Geräts
- 10** Pflege und Reinigung
- 11** Erste Rezeptvorschläge  
Einsteigerrezepte von Sage®

Sicherheit wird bei Sage® groß geschrieben. Beim Design und der Fertigung unserer Geräte steht Ihre Sicherheit im Vordergrund. Außerdem möchten wir Sie bitten, sämtliche elektrischen Geräte mit Sorgfalt zu verwenden und folgende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten.

## **WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE**

### **LESEN SIE VOR DEM GEBRAUCH SÄMTLICHE ANWEISUNGEN UND BEWAHREN SIE DIESE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF**

- Vergewissern Sie sich vor dem ersten Gebrauch, dass Ihre Stromversorgung den Angaben auf dem Typenschild auf der Unterseite des Geräts entspricht. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihren Stromversorger.
- Ihr Sage® Gerät ist mit einem verschweißten Schuko-Netzstecker ausgestattet.
- Führen Sie die Neuverkabelung bei einem etwaigen Wechsel dieses Steckers bitte wie folgt durch (nachdem Sie den verschweißten Stecker sicher entsorgt haben).
- Bitte beachten Sie, dass das Einstecken abgeschnittener Stecker in eine Steckdose ein erhebliches Risiko darstellt.
- Die Leiter sind wie folgt gefärbt:
  - Blau = Neutralleiter
  - Braun = stromführender Leiter
  - Grün und gelb = Schutzleiter
- Da die Farben der Leiter evtl. nicht den farbigen Kennzeichnungen der Anschlussklemmen in Ihrem Stecker entsprechen, beachten Sie bitte Folgendes:
  - Der blaue Leiter muss mit der mit „N“ gekennzeichneten Klemme verbunden werden.
  - Der braune Leiter muss mit der mit „L“ gekennzeichneten Klemme verbunden werden.
  - Der gelb-grüne Leiter muss mit der mit „E“ oder dem Erdungssymbol  $\perp$  gekennzeichneten Klemme verbunden werden.

- Bitte beachten Sie, dass bei Verwendung eines 13-Ampere-Steckers auch eine 13-Ampere-Sicherung eingesetzt werden muss.
- Entfernen und entsorgen Sie vor dem ersten Gebrauch des Waffeisens sämtliches Verpackungsmaterial oder die Werbeetiketten.
- Um eine Erstickungsgefahr für Kleinkinder auszuschließen, entfernen und entsorgen Sie die Schutzabdeckung, die am Netzstecker dieses Gerätes angebracht ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche, auf der das Gerät beim Betrieb steht, fest, eben, sauber und trocken ist.
- Sorgen Sie beim Betrieb über dem Waffeisen und an den Seiten für ausreichend Platz für Luftzirkulation. Halten Sie mindestens 10 cm Abstand zu allen umgebenden Seiten und 20 cm nach oben ein.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen geeignet, außer sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Geräts eingewiesen.
- Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät sauber. Lesen Sie den Abschnitt „Pflege und Reinigung“.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie am Netzkabel, am Netzstecker oder am Gerät Schäden feststellen. Bei Beschädigung oder über die Reinigung hinausgehendem Wartungsbedarf, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Sage® oder besuchen Sie uns auf <https://sageappliances.com.de>.
- Sämtliche über die Reinigung hinausgehenden Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Sage® Kundendienstbetrieb durchgeführt werden.

### WICHTIGE SICHERHEITS- HINWEISE FÜR ALLE ELEKTROGERÄTE

- Wickeln Sie das Netzkabel vor dem Gebrauch vollständig ab.
- Verhindern Sie, dass das Netzkabel über eine Bank- oder Tischkante hängt, heiße Oberflächen berührt oder sich verknotet.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät zum Schutz vor Stromschlägen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Sie am Netzkabel, am Netzstecker oder am Gerät Schäden feststellen. Bei Beschädigung oder über die Reinigung hinausgehendem Wartungsbedarf, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von Sage® oder besuchen Sie uns auf <https://sageappliances.com.de>.
- Sämtliche über die Reinigung hinausgehenden Wartungsarbeiten müssen von einem autorisierten Sage® Kundendienstbetrieb durchgeführt werden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch gedacht. Verwenden Sie dieses Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Verwenden Sie es nicht in fahrenden Fahrzeugen oder auf Booten. Verwenden Sie es nicht im Freien. Missbrauch kann zu Verletzungen führen.
- Die Installation eines Fehlerstromschutzschalters (Sicherheitsschalters) wird empfohlen, um beim Gebrauch von Elektrogeräten für zusätzliche Sicherheit zu sorgen. Es ist ratsam, im Versorgungsstromkreis des Geräts einen Sicherheits-schalter mit einem Nennfehler-

betriebsstrom von max. 30 mA zu installieren. Fragen Sie Ihren Elektriker um professionellen Rat.

- Bringen Sie den Hauptschalter des Geräts stets in die Position OFF (AUS), und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Bringen Sie den Hauptschalter des Geräts stets in die Position OFF, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, entfernen Sie das Netzkabel (falls möglich), und lassen Sie alle Teile abkühlen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe einer Wärmequelle wie etwa einer Heizplatte, einem heißen Ofen oder Heizkörpern auf.
- Stellen Sie das Gerät in einem Mindestabstand von 20 cm zu Wänden, Vorhängen und anderen hitze- oder dampfempfindlichen Materialien auf und sorgen Sie über dem Waffeleisen und an den Seiten für ausreichend Platz für Luftzirkulation.



Das abgebildete Symbol weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einer für diesen Zweck bestimmten kommunalen Sammelstelle oder zu einem Händler gebracht werden, der diese Leistung anbietet. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

# **DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN**

## EINFÜHRUNG IN IHR NEUES GERÄT



- A. Drehschalter POWER/MENU**  
Auswahl unter vier Teigarten und einer BENUTZERDEFINIERTEN Einstellung.
- B. Oberer Deckel**  
Der integrierte Schalter startet automatisch den Countdown-Timer, wenn der Deckel geschlossen wird.
- C. Verschlussclip zur Aufbewahrung**
- D. LCD mit Countdown-Timer**  
Die Farbwechsel-LCD wird orange, um anzuzeigen, dass der Zubereitungszyklus begonnen hat.
- E. Wahlschalter Bräunungsgrad**  
Sie haben die Wahl unter 12 verschiedenen Bräunungsgraden von hell bis dunkel, um die Bräunung Ihrer Waffeln anzupassen.
- F. Taste RESTART für den Neustart des Timers**
- G. Integrierte Ringmulde**  
Kein Schmutz, keine Verschwendung.
- H. Edelstahlgehäuse**
- I. Anschluss Sage Assist™ (nicht dargestellt)**
- J. PFOA-freie Antihaft-Beschichtung**  
Damit die Waffeln nicht festkleben.
- K. Backplatte aus Aluminiumdruckguss**  
Stärkere Backplatten für besseren Wärmeerhalt und eine gleichmäßige Bräune.
- L. Taste A Bit More™ (Extra)**  
Zusätzliche Zeit, damit Ihre Waffel genau richtig wird, ohne den Timer neu starten zu müssen.
- M. BPA-freier Dosierbecher**  
Für einfaches und sauberes Einfüllen. Für 2 Waffeln mit einem Becher.

## BEDIENUNG IHRES NEUEN GERÄTS

Entfernen und entsorgen Sie vor dem ersten Gebrauch sämtliches Verpackungsmaterial, die Werbeetiketten und das Klebeband vom Waffeleisen.

1. Wischen Sie die Backplatten des Waffeleisens mit einem feuchten Schwamm oder Tuch ab. Trocknen Sie sie sorgfältig ab.
2. Stellen Sie das Waffeleisen auf eine flache, trockene Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass auf allen Seiten des Waffeleisens ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten wird. Stellen Sie sicher, dass sich keine Gegenstände oben auf dem Waffeleisen befinden.
3. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete 230/240-Volt-Steckdose.
4. Drehen Sie den Drehschalter POWER/MENU im Uhrzeigersinn, bis in der Anzeige der gewünschte Waffeltyp erscheint, oder wählen Sie die Einstellung CUSTOM (Benutzerdefiniert). HEATING (Wird aufgeheizt) wird in der LCD-Anzeige angezeigt.

### HINWEIS

**Beim ersten Einschalten des Waffeleisens können sich Dämpfe entwickeln. Dies ist unbedenklich und normal und beeinträchtigt keinesfalls die Leistung des Geräts.**

5. Es gibt 12 Bräunungsstufen von 1 (am hellsten) bis 12 (am dunkelsten). Die Standardeinstellung für den Bräunungsgrad ist 6. Wählen Sie mit Hilfe des Drehschalters LIGHT-DARK (Hell-Dunkel) den gewünschten Bräunungsgrad für Ihre Waffel. Drehen Sie im Uhrzeigersinn, wenn Sie eine dunklere Waffel wünschen, oder drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn, wenn Sie den Bräunungsgrad für eine hellere Waffel reduzieren möchten.

### HINWEIS

**Beim ersten Gebrauch des Waffeleisens empfehlen wir die Verwendung der Standardeinstellung 6 „Golden brown“ (Goldbraun) für den Bräunungsgrad. Sie können den Bräunungsgrad auch nach Ihrer eigenen Vorliebe einstellen.**

6. Sobald das Waffeleisen vorgeheizt ist, ertönen zwei akustische Signale und die LCD-Anzeige wird orange. Öffnen Sie den oberen Deckel vollständig. Wenn sich der Deckel in geöffneter Position befindet, wird die LCD-Anzeige blau und CLOSE LID TO START (Zum Starten Deckel schließen) wird angezeigt. Gießen Sie den Teig gleichmäßig auf die Platten des Waffeleisens. Der Teig sollte die Erhöhungen der Waffelplatte bedecken (etwa ein halber Dosierbecher für jede Waffel).
7. Schließen Sie den Deckel, nachdem Sie den Teig eingefüllt haben. Nachdem der Deckel geschlossen wurde, wird der Timer gestartet und läuft automatisch ab. Die LCD-Anzeige wird orange, um anzuzeigen, dass der Zubereitungszyklus begonnen hat. Das Waffeleisen berechnet die richtige Zubereitungszeit automatisch in Abhängigkeit von verschiedenen Variablen.

### HINWEIS

**Selbst wenn Sie mit demselben Teigtyp und der selben Einstellung für den Bräunungsgrad arbeiten, kann die Zubereitungszeit für jede Teigfüllung aufgrund anderer Eingaben unterschiedlich sein, die bei der Berechnung der Backzeit berücksichtigt werden. Dies ist die richtige Funktionsweise des Waffeleisens.**



### HINWEIS

Beim Gebrauch des Waffeleisens sollte sich der Verschlussclip in seiner geöffneten Position befinden.

- Am Ende des Zubereitungszyklus ertönen drei akustische Signale, der Timer wird nicht mehr angezeigt. Stattdessen erscheint „End“ (Ende) in der Anzeige. Öffnen Sie das Waffeleisen und entnehmen Sie Ihre Waffeln vorsichtig. Wenn Sie keine weiteren Waffeln mehr backen möchten, bringen Sie den Drehschalter in die Position OFF (AUS).

### HINWEIS

Verwenden Sie keinesfalls Küchengeräte aus Metall, um die Waffeln zu entnehmen, da dadurch die Antihaf-Beschichtung verkratzt werden könnte.

### HINWEIS

Wenn die Waffeln nicht nach jedem Zubereitungszyklus sofort entfernt werden, ertönt alle 30 Sekunden ein akustischer Signalton.

- Wenn Sie weitere Waffeln zubereiten möchten, füllen Sie einfach erneut Teig auf die untere Waffelplatte und wiederholen Sie die o.a. Schritte 7 & 8. Wenn der Zyklus zurückgesetzt werden muss, drücken Sie die Taste RESTART (Neustart).

### A BIT MORE™

Mit dieser Taste können Sie die Zubereitungszeit bequem und schnell verlängern. A BIT MORE™ kann sowohl während der Zubereitungszeit als auch unmittelbar im Anschluss an den Zubereitungszyklus gedrückt werden. In beiden Fällen wird etwas Zeit zur Gesamtzubereitungszeit für diese Teigfüllung im Waffeleisen hinzugefügt.

Vergewissern Sie sich vor dem Reinigen, dass sich der Drehschalter POWER/MENU in der Position OFF befindet und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Lassen Sie Ihr Waffeleisen vor dem Reinigen leicht abkühlen. Das Waffeleisen lässt sich einfacher reinigen, wenn es noch leicht warm ist.

Reinigen Sie Ihr Waffeleisen nach jedem Gebrauch, um angebackene Lebensmittelreste zu vermeiden. Wischen Sie die Backplatten und die Ringmulde mit einem weichen Tuch ab, um Lebensmittelreste zu entfernen.



### **VORSICHT**

***IHR SAGE® WAFFELEISEN DARF KEINESFALLS GANZ ODER TEILWEISE IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN.***

### **PFOA-FREIE ANTIHAFT-BESCHICHTUNG**

Durch Zubereitung von Speisen auf einer Antihaf-Oberfläche benötigen Sie weniger Öl, Speisen bleiben nicht kleben, und die Oberfläche ist einfacher zu reinigen. Eventuelle Verfärbungen beeinträchtigen das Waffeleisen nur optisch und haben keinen Einfluss auf die Backleistung. Verwenden Sie zum Reinigen der Antihaf-Beschichtung keine Scheuerschwämme aus Metall (oder andere Scheuermittel). Reinigen Sie mit warmem Spülwasser. Entfernen Sie hartnäckige Rückstände mit einem nicht scheuernden Kunststoffschwamm oder einer Nylonbürste.

#### **HINWEIS**

Die Backplatten, Scharniere und die Ringmulde sind mit einer Antihaf-Beschichtung versehen. Verwenden Sie also keine Scheuermittel.

#### **HINWEIS**

Verwenden Sie keine Antihaf-Kochsprays, da diese die Leistung der Antihaf-Oberfläche auf den Backplatten beeinträchtigen können.

### **AUFBEWAHRUNG**

Aufbewahrung Ihres Waffeleisens:

1. Stellen Sie sicher, dass der Drehschalter POWER/MENU in der Position OFF ist, und ziehen Sie dann das Netzkabel aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Waffeleisen vollständig abkühlen.
3. Bringen Sie den Verschlussclip am oberen Deckel in die Verschlussposition.
4. Wickeln Sie das Netzkabel im dafür vorgesehenen Bereich unten am Waffeleisen auf.
5. Bewahren Sie das Waffeleisen auf einer flachen, trockenen und ebenen Oberfläche auf.

#### **HINWEIS**

Der Verschlussclip darf nicht verwendet werden, um den oberen Deckel bei eingefülltem Teig geschlossen zu halten.

### KLASSISCHER WAFFELTEIG

Für 8 Waffeln

#### ZUTATEN

3 Eier  
430 ml Milch  
125 g ungesalzene Butter, geschmolzen  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
300 g Mehl mit Backpulver  
55 g Streuzucker

#### ZUBEREITUNG

1. Einstellung CLASSIC (Klassisch) und Bräunungsgrad 6 am Wahlschalter für den Bräunungsgrad wählen.
2. Vorheizen, bis die Anzeige orange wird und HEATING aus der Anzeige verschwindet.
3. Milch, Eier und Vanilleextrakt in einer mittelgroßen Schüssel verrühren und beiseite stellen.
4. Mehl und Zucker in einer großen Schüssel vermengen und in der Mitte eine Mulde formen.
5. Die Milchmischung nach und nach zum Mehl hinzufügen, um einen Teig zu formen. Keine Sorge, wenn einige Klumpen enthalten sind.
6. Mit dem Dosierbecher einen halben Becher Teig in jede der Waffelplatten füllen. Deckel schließen und backen, bis der Timer abgelaufen ist und 3 Signaltöne zu hören sind.

### TEIG FÜR BELGISCHE WAFFELN

Für 8 Waffeln

#### ZUTATEN

3 Eier, getrennt  
430 ml Milch  
125 g ungesalzene Butter, geschmolzen  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
300 g Mehl mit Backpulver  
55 g Streuzucker

#### ZUBEREITUNG

1. Einstellung BELGIAN (Belgisch) und Bräunungsgrad 6 am Wahlschalter für den Bräunungsgrad wählen.
2. Vorheizen, bis die Anzeige orange wird und HEATING aus der Anzeige verschwindet.
3. Eigelbe, Milch, Butter und Vanilleextrakt in eine mittelgroße Schüssel geben und gut verrühren.
4. Mehl und Zucker in einer großen Rührschüssel vermengen und in der Mitte eine Mulde formen.
5. Die Ei-Milch-Mischung sorgfältig-behutsam zugeben, um einen gleichmäßigen Teig herzustellen.
6. Eiweiß mit einem elektrischen Rührgerät schlagen, bis fester Eischnee entsteht. Eischnee vorsichtig zum Teig hinzufügen.
7. Mit dem Dosierbecher einen halben Becher Teig in jede der Waffelplatten füllen. Deckel schließen und backen, bis der Timer abgelaufen ist und 3 Signaltöne zu hören sind.

### TEIG FÜR BUTTERMILCHWAFFELN

Für 8 Waffeln

#### ZUTATEN

3 Eier  
600 ml Buttermilch  
60 ml Pflanzenöl  
225 g Mehl  
55 g Streuzucker  
1 Teelöffel Backpulver  
½ Teelöffel Salz

#### ZUBEREITUNG

1. Einstellung BUTTERMILK (Buttermilch) und Bräunungsgrad 6 am Wahlschalter für den Bräunungsgrad wählen.
2. Vorheizen, bis die Anzeige orange wird und HEATING aus der Anzeige verschwindet.
3. Eier, Buttermilch und Pflanzenöl in eine mittelgroße Schüssel geben und gut vermengen. Salz unterrühren., in der Mitte eine Mulde formen.
4. Mehr, Backpulver, Zucker vermengen.
5. Die Eier-Buttermilchmischung nach und nach zum Mehl hinzufügen, um einen Teig zu formen. Keine Sorge, wenn einige Klumpen enthalten sind.
6. Wenn der Teig zu fest ist, 1 - 2 Esslöffel Buttermilch hinzufügen, um den Teig geschmeidiger zu machen.
7. Mit dem Dosierbecher einen halben Becher Teig in jede der Waffelplatten füllen. Deckel schließen und backen, bis der Timer abgelaufen ist und 3 Signaltöne zu hören sind.

### TEIG FÜR SCHOKOLADENWAFFELN

Für 8 Waffeln

#### ZUTATEN

150 g dunkle Zartbitterschokolade, gehackt  
90 g Butter  
2 Eier  
375 ml Milch  
1 Teelöffel Vanilleextrakt  
300 g Mehl  
165 g Streuzucker  
25 g Kakaopulver  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Teelöffel Salz

#### ZUBEREITUNG

1. Einstellung CHOCOLATE (Schokolade) und Bräunungsgrad 6 am Wahlschalter für den Bräunungsgrad wählen.
2. Vorheizen, bis die Anzeige orange wird und HEATING aus der Anzeige verschwindet.
3. Schokolade und Butter in ein mikrowellen-geeignetes Gefäß geben und bei höchster Stufe 30 Sekunden erhitzen. Durchrühren, bis Schokolade und Butter geschmolzen sind und eine gleichmäßige Mischung entsteht; beiseite stellen und etwas abkühlen lassen.
4. Milch, Eier und Vanilleextrakt in einer großen Schüssel verrühren, dann die abgekühlte Schokoladenmischung unterheben und gut verrühren.
5. Mehl, Zucker, Kakaopulver, Backpulver und Salz in einer großen Rührschüssel vermengen und in der Mitte eine Mulde formen.
6. Eimischung unterheben und verrühren, bis ein glatter Teig mit nur wenigen Klumpen entsteht.
7. Mit dem Dosierbecher einen halben Becher Teig in jede der Waffelplatten füllen. Deckel schließen und backen, bis der Timer abgelaufen ist und 3 Signaltöne zu hören sind.

DE

AT

Sage Appliances GmbH  
Johannstraße 37, 40476 Düsseldorf, Deutschland

Für den Kundendienst besuchen  
Sie bitte [www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

UK

IE

BRG Appliances Limited  
Unit 3.2, Power Road Studios, 114 Power Road, London, W4 5PY

Gebührenfreie Rufnummer für Deutschland: 08005053104

**Sage**<sup>®</sup>

[www.sageappliances.com](http://www.sageappliances.com)

Registered in Germany No. HRB 81309 (AG Düsseldorf).  
Registered in England & Wales No. 8223512.

Aufgrund kontinuierlicher Produktverbesserungen kann das auf dieser Verpackung dargestellte Produkt leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.  
Due to continued product improvement, the products illustrated or photographed in this document may vary slightly from the actual product.

Copyright BRG Appliances 2017.

**BWM620 – A18**