

I'm not a bot



Krups waffle iron instructions

After following the instructions in the user manual for starting the appliance, make sure that your electrical socket is working by plugging another appliance. If it still does not work, do not try to dismantle or repair the appliance yourself, instead, take it to an approved repair centre Share — copy and redistribute the material in any medium or format for any purpose, even commercially. Adapt — remix, transform, and build upon the material for any purpose, even commercially. The licensor cannot revoke these freedoms as long as you follow the license terms. Attribution — You must give appropriate credit , provide a link to the license, and indicate if changes were made . You may do so in any reasonable manner, but not in any way that suggests the licensor endorses you or your use. ShareAlike — If you remix, transform, or build upon the material, you must distribute your contributions under the same license as the original. No additional restrictions — You may not apply legal terms or technological measures that legally restrict others from doing anything the license permits. You do not have to comply with the license for elements of the material in the public domain or where your use is permitted by an applicable exception or limitation . No warranties are given. The license may not give you all of the permissions necessary for your intended use. For example, other rights such as publicity, privacy, or moral rights may limit how you use the material. Jump to Recipe Print Recipe Croffles are a delightful way to take a traditional breakfast dish and elevate it into something new. Savory croffles top a delicious pastry with all of the savory fixings, like eggs, salami, cheese, and more! Two of my favorite things in the world are croissants and waffles. I love how buttery and flaky they are, so I decided to make a mashup and combine the two. My original croffle recipe shows you how to make a croffle. If you're looking for an incredible croffle for fall, try my Cinnamon Apple Pie Croffle! Believe me, it is delicious! This croffle takes all that is good about this recipe and gives it a savory spin. You can have this as a hearty breakfast or even a fun dinner idea for your family! What is a Savory Croffle? Croffles are a combination of a layered croissant cooked to perfection in a waffle iron. While croffles are amazing on their own, they taste even more amazing with savory ingredients piled high on top of them. They truly are a perfect family dish because they are so simple to throw together. Why You'll Love Savory Croffles You can make them with fresh croissant dough, pastry dough, or even refrigerated croissants that come in the tube... you know, the ones you have to "pop" open. Croffles can be made ahead of time and assembled later when you're ready to eat! While you can make a sweet croffle, a savory one is perfect for mealtime. If you use premade croissant dough, you will have croffles on the table in no time. Croffles are customizable, so set out a plate of them and let your family pile high whatever toppings they want! Aside from a waffle iron, these have virtually no clean up. They are delicious and a great alternative to bacon, egg, and cheese biscuits or egg and sausage casserole. What you need to make Savory Croffles Waffle Iron- This is a must when making croffles. You will get those perfect pockets in each puff pastry with the flaky layers rising in between. The filling will settle in the indentations from the waffle iron and taste incredible. Non-stick Spray- You will need to use a non-stick spray to keep the croffles from sticking to the waffle iron. Tell Me About these Savory Croffles Taste- A buttery croffle with smoked salami, fried egg, melted cheese, and crispy lettuce... what's not to love? Texture- The crunch of the lettuce and soft, layered croffle are a perfect match with the melted cheese. Ease- The croffles are simple to make and once your eggs are cooked, you basically just build your sandwich! Time- Frying the eggs takes most of the time with this recipe. Cooking the croffles also takes time, but most of that is wait time and not hands on time. Savory Croffle Ingredients Croissant dough- You may use whatever you have available to make your croffles, whether it's premade from a store bought puff pastry or homemade from your kitchen! You will need croissant or puff pastry dough, not pie dough to make these. The flaky texture of pastry creates the perfect croffle. Salami- We like a smoked, hard salami, but you can use bacon or prosciutto, if you'd like. A sliced ham would work just as easy, too! Egg- You will want to top each croffle with a fried egg. It's up to you whether you have it fully cooked or slightly undercooked so that it runs out over your savory dish as you cut into it. Shredded Cheese- As always, I recommend shredding your own cheese to get the best cheesy texture. I used a white cheddar, but you can use whatever you have on hand. Use a pepperjack to give your dish a bit of spice. Lettuce- This is a basic romaine lettuce, but a nice, dark spinach would work well. How to make Savory Croffles in 4 Easy Steps Make Croffles- Slice your pastry dough, roll, and press in your waffle iron. Prepare Toppings- Fry your eggs and shred your cheese. Assemble Croffles- Top your warm croffles with the savory toppings and enjoy! Use cooking spray on your waffle iron prior to pressing each croffle so they don't stick. Use a fork to gently release the croffle from the waffle iron if it sticks. How to slice your Puff Pastry for Croffles This is really just as easy. You just have to cut and roll the sheets of puff pastry to look like a croissant. Roll out your puff pastry dough on a very lightly floured counter. Don't flour the pastry too much. All you are doing is keeping it from sticking while you work with the dough. Slice your dough into long, skinny triangles you can roll up to look like a croissant. Take one triangle at a time and roll them up. Starting with the wide end of the puff pastry, roll it up gently until it is rolled into a croissant. You may use this as you would for the rest of the recipe! Add ins for Savory Croffles Avocado SalsaSautéed MushroomsCaramelized Onions Savory Croffle Recipe Lz Quick Croffles are a delightful way to take a traditional breakfast dish and elevate it into something new. Savory croffles top a delicious pastry with all of the savory fixings, like eggs, salami, cheese, and more! 1 package frozen puff pastry12 slices hard salami12 large eggs, fried12 slices romaine lettuce2 cups shredded cheddar cheese Heat your waffle iron until hot. Roll up the puff pastry starting at the wide end of the triangle and roll it to the short end. Spray your waffle iron with non-stick spray. Cook 1 to 2 croissants at a time, depending upon the size of your waffle iron. Assemble your croffles by layering lettuce, salami, fried egg, and topping it all with cheese. Repeat with all of the croffles. Assemble Salsa Sautéed Mushrooms Caramelized Onions A Krups waffle iron is a handy tool to have in your kitchen if you like your waffles hot and fresh. Whether you use an official Krups waffle maker recipe for your batter or have some other preference, knowing how to properly cook the waffles will keep you from overcooking (or undercooking) them. If you can't find the user's manual for your waffle maker, you're in luck - while Krups manufactures a few different waffle irons, the different models still function more or less the same. Knowing how to make waffles with one Krups iron will help you figure out the process for all of them. After you've greased the plates, close your waffle iron and engage the latch that holds it closed until it clicks into place. Plug the waffle iron in - you'll see the lights on the unit turn on to indicate that it has power. Leave the waffle iron alone for a few minutes as it begins heating up. If you notice a smell, wait until the "Ready" light on the waffle maker turns off indicating that it has reached proper cooking temperature. When it does, open the unit and carefully ladle or pour in enough batter to barely fill the plates. Close the lid carefully, leaving the latch undone to allow the lid to shift as the waffles cook and expand. According to the Krups waffle maker manual, the cooking time for a single waffle is 4 to 6 minutes. The type of batter used and your preferred crispiness can affect this cooking time, however. To speed things up, start with the widest end of the iron and monitor the progress as the waffles cook. Once the waffles are cooked, open the lid and use wooden or plastic (not metal) utensils to remove the waffles from the iron. You can make more waffles while it's hot or unplug the waffle maker and allow it to cool before cleaning it and putting it away. Page 2Page 3Page 41 Elevez les emballages, autocollantes ou accessoires, divers à l'intérieur comme à Enduez légèrement les plaques d'huile végétale ou d'un aérosol anti-adhésif. Branchez le cordon sur le secteur. Mettez l'interrupteur (f) en marche (position 1). Le laissez préchauffer l'appareil.. le voyant vert (e) s'allume quand la tem p à la cuison. Ouvrir l'appareil (3). A l'aide d'une louche, versez la pâte à gaufres sur la plaque inférieure. Verez la pâte en prenant soin de recouvrir chaque petit pain et de ne pas la faire déborder. Pendant la cuisson des gaufres, il est normal que le voyant vert s'allume et s'éteigne tout. A la fin des cuissons, éteignez le produit en appuyant sur 0. Puis débranchez la prise et laissez le bien refroidir. Page 5Page 6Page 74 Vorujder de volledige verpakking, alle stukken van andere accessoires die zich zowel in de Bestrijkje op de platen met een dun laagje plantaardige olie of met een antiaanbakspuitje. Sluit het elektriciteitsnetwerk aan op het elektriciteitsnetwerk. Stel de schakelaar(f) in. Laat het apparaat voorverwarmen: het groene controllampje (e) licht op wanneer de Open het apparaat (3). Giet met behulp van een juslepel het wafelselopslag op de plaat aan. Giet het beslag zod dat elke kleine geul gevuld blijft. De geulen mogen niet overlopen! Tijdens het gaar worden de wafels in het normaal dat het groene controlelampje. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen voordat u gaat Page 8Page 9Page 107 Entfernen Sie alle Verpackungen, Aufkleber und sämtliches Zubehör innerhalb und Schließen Sie das Stromkabel an. Schalten Sie den Ein-/Aus-Schalter. Lassen Sie das Gerät vorheizen: Die grüne Temperatur-Kontrollleuchte (e) leuchtet auf. Offnen Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe einer Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. Lassen Sie die Waffel entsprechend der Angaben der Backzeit im Rezept backen. Es ist normal, dass die grüne Temperatur-Kontrollleuchte sich während des Backvorgangs Schalten Sie das Gerät (3), Geben Sie mit Hilfe eines Schöpfkelle den Waffeleig auf die. Trennen Sie die Teig nach bei des Reisunges Waffeleig bedekt ist und geben Sie dabei acht. L