

Bitte beachten Sie bei der Nutzung des Waffelplatten-Sets folgende Punkte:

- Bitte beachten Sie unbedingt die Sicherheits- und Bedienhinweise aus der Bedienungsanleitung Ihres KG 2025!
- Die Waffelplatte mit dem erhöhten Rand an den Waffelformen muss im Unterteil des KG 2025 installiert werden, die dünnere (fühlbar leichtere) Waffelplatte dann im Oberteil.
- Aufgrund der Stärke der Waffelplatten funktioniert die Höhenverstellung und Verriegelung des KG 2025 nicht.
- Ein leichtes Einfetten der Waffelplatten vor der Nutzung verringert das Anbackrisiko insbesondere bei sehr eiweißhaltigen Waffelpezialitäten.
- Je nach Rezeptur variiert die ideale Back-Temperatur, als groben Richtwert kann man 210°C für den ersten Backdurchgang wählen, danach am besten 220°C oder 230°C einstellen.
- Je nach Rezeptur variiert auch die passende Teigmenge, empfehlenswert ist aber meist, dass die Erhöhungen der unteren Waffelform gleichmäßig und dünn von Teig bedeckt sind.



## ROMMELSBACHER

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH • Rudolf-Schmidt-Str. 18 • 91550 Dinkelsbühl, Deutschland  
[www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)

**Please note the following points when using the waffle plate set:**

- Please be sure to observe the safety and operating instructions in the instruction manual for your KG 2025!
- The waffle plate with the raised edge on the waffle moulds must be placed in the lower part of the KG 2025, and the thinner (noticeably lighter) waffle plate in the upper part.
- Due to the thickness of the waffle plates, the height adjustment and locking mechanism of the KG 2025 will not work.
- Lightly greasing the waffle plates before use reduces the risk of sticking, especially with waffle specialities that are high in protein.
- The ideal baking temperature varies depending on the recipe. As a rough guide, you can select 210°C for the first baking cycle, then set the temperature to 220°C or 230°C.
- The appropriate amount of batter also varies depending on the recipe, but it is usually recommended that the raised areas of the lower waffle mould are covered evenly and thinly with batter.



**ROMMELSBACHER**

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH • Rudolf-Schmidt-Str. 18 • 91550 Dinkelsbühl, Germany  
[www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)