

GASTROBACK®

WAFFELEISEN ADVANCED CONTROL -BLACK EDITION



BEDIENUNGSANLEITUNG

Art.-Nr. 42449 »Waffeleisen Advanced Control-BLACK EDITION«



**GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN UND
BEACHTEN! ANWEISUNGEN BEFOLGEN!**

Deutsch

English

Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!

www.gastroback.de



Wir legen viel Wert auf Ihre Sicherheit. Deshalb bitten wir Sie, alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durchzulesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Dadurch lernen Sie auch alle Funktionen und Eigenschaften Ihres Gerätes kennen. Bitte befolgen Sie sorgfältig alle Sicherheitshinweise!

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	6
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit	6
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	9
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr	11
Hinweise zur Antihafbeschichtung	12
Technische Daten	13
Umweltschutz	13
Ihr neues Waffeleisen kennen lernen	14
Konsole mit den Bedienungselementen	15
Zubehör	15
LCD-Display	15
Eigenschaften Ihres neuen Waffeleisens	16
Verriegelung des Deckels	16
Variable Aufhängung des Deckels	17
PFOA-freie Antihafbeschichtung	17
Intelligente Steuerung	17
Programme für verschiedene Waffelrezepte	18
Manuelle Steuerung	19
7 mögliche Bräunungsstufen	19
Backfunktionen zur Auswahl der Beschaffenheit	20
Neustart-Funktion	20
Automatische Abschaltung	21

Tipps für beste Ergebnisse	21
Vor der ersten Verwendung	22
Bedienung	25
Vorbereitungen	26
Die gewünschten Einstellungen machen	27
Den Waffelteig backen	27
Die Backzeit verlängern	29
Mehrere Portionen backen	29
Den Backvorgang manuell steuern	30
Hilfe bei Problemen	32
Pflege und Reinigung	35
Hartnäckige Rückstände von den Waffelplatten entfernen	36
Aufbewahrung	36
Entsorgungshinweise	38
Information und Service	38
Gewährleistung/Garantie	39
Rezepte	40

WICHTIGER HINWEIS – BITTE SORGFÄLTIG LESEN – BEVOR SIE DAS GERÄT IN BENUTZUNG NEHMEN!

Alle Produkte von GASTROBACK® sind für die Verarbeitung von Nahrungs- und Lebensmitteln vorgesehen. **Aus Gründen des Gesundheitsschutzes und der Hygiene dürfen deshalb Produkte nicht zurückgegeben werden, die alltäglich benutzt oder auch nur einmalig gebraucht sind.** Prüfen Sie die Ware nur so, wie Sie es in einem Ladengeschäft auch tun würden.

Sie müssen für einen etwaigen Wertverlust der Waren nur aufkommen, wenn dieser Wertverlust auf einen zur Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren nicht notwendigen Umgang zurückzuführen ist.

Ein nicht notwendiger Umgang für die Prüfung der Beschaffenheit, Eigenschaften und Funktionsweise der Waren ist die Verarbeitung von Lebensmitteln zu Speisen und Getränken.

Haben Sie Fragen zu Produkten von GASTROBACK® oder funktioniert Ihr Gerät zur Zeit nicht einwandfrei, benötigen Sie Zubehör oder Ersatzteile für Ihr GASTROBACK® Produkt, dann nehmen Sie bitte vor der Rücksendung zuerst Kontakt zu unserem Kundenservice auf.

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**

E-Mail: **info@gastroback.de**

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Mit dem neuen **WAFFELEISEN ADVANCED CONTROL -BLACK EDITION** von GASTROBACK® backen Sie im Handumdrehen leckere, luftige, leichte und zarte Waffeln – ein Genuss für die ganze Familie. Die integrierten Heizelemente mit 1600 Watt Leistung, die präzise Temperaturkontrolle und der einstellbare Bräunungsgrad lassen Ihre Waffeln immer wieder perfekt gelingen!

4 verschiedene Programme liefern optimale Einstellungen für Standardrezepte und ermöglichen dadurch ein kinderleichtes Backvergnügen. Für jedes der Programme sind Individuelle Einstellungen der Bräunung und Beschaffenheit möglich. Das akustische Signal läutet das Ende der Backzeit ein, so dass nichts mehr anbrennt. Mit der zusätzlichen, manuellen Steuerung machen Sie Ihre ganz eigenen Ideen zur köstlichen Realität. Die Rezeptideen am Ende dieser Anleitung liefern Ihnen Beispiele, mit denen Sie schon Ihre ersten Schritte genießen können.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Waffeleisens nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften des Gerätes informieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen **WAFFELEISEN ADVANCED CONTROL -BLACK EDITION**.

Ihre GASTROBACK GmbH



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu schweren Personenschäden sowie zu Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, heiße Oberflächen und Feuer führen.

Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250 oder per E-Mail: info@gastroback.de



ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebs brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung oder Kurzschluss führen sowie Personenschäden und Sachschäden verursachen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für haushaltsübliche Mengen von Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind.
- **Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.** Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformungen, beschädigte Waffelplatten, Brüche, Risse, Verschmutzung oder Korrosion der Steckkontakte). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind oder nicht mehr

erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, ins Gehäuse eingedrungene Flüssigkeit). Ziehen Sie bei Beschädigung oder Störungen während des Betriebes und bei Fehlfunktionen (Beispiel: Überhitzung) sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät oder das Netzkabel zu reparieren. Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, horizontal, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder auf geneigte Oberflächen oder auf Tischplatten aus Kunststoff oder mit Kunststoffbeschichtung (Beispiel: lackierte Flächen) stellen. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb nicht auf Unterlagen, die durch lokale Überhitzung platzen können (Beispiel: Glas, Stein). Stellen Sie auch das kalte Gerät nicht auf empfindliche Oberflächen (Beispiel: lackierte Möbel). Betreiben Sie das Gerät NICHT unter überhängenden Regalen oder Hängelampen.

- Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Auf jeder Seite des Gerätes müssen mindestens 30cm Platz frei bleiben. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 1m frei. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter oder auf das Gerät, um Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden. Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und trocken. Legen Sie während des Betriebes keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände in die Nähe des Gerätes, um Schäden durch Fettspritzer zu vermeiden. **EXPLOSIONSGEFAHR, BRANDGEFAHR! Niemals hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät erhitzen oder auf das Gerät gießen. Niemals das Gerät in der Nähe von hochprozentigen alkoholischen Getränken und leichtentzündlichen Flüssigkeiten (Beispiel: Alkohol, Spiritus, Benzin) betreiben.** Durch die Hitze verdampfen viele leichtentzündliche Substanzen sehr rasch und bilden ein zündfähiges Gemisch, das durch den Kontakt mit Zündquellen (Beispiel: Kerze, brennende Zigarette, Bauteile des Gerätes) zur Verpuffung führen kann und schwere Personen- und Sachschäden durch Feuer verursachen kann. **Das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!**

- **Lebensmittelreste auf den Waffelplatten können verkohlen und in Brand geraten.** Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Gerätes, dass die Waffelplatten unbeschädigt, trocken und sauber sind.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. **Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.** Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, **für kleine Kinder und Tiere unzugänglichen Ort** auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Das Gerät wird durch eigene Heizelemente elektrisch beheizt. Niemals das Gerät oder Teile davon in einen Ofen stellen oder durch andere Wärmequellen erhitzen. Niemals das Gerät oder Teile davon auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen bringen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer).
- Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an. Drehen Sie immer zuerst den Verschlussriegel in die horizontale, geöffnete Position, bevor Sie den Deckel öffnen und das Gerät in Betrieb nehmen.
- Niemals das Gerät kippen oder aufrecht stellen, solange es heiß ist. Heißes Fett und Teig könnten sonst aus dem Gerät laufen und zu Verbürhungen und Sachschäden führen. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Ein/Aus-Taste „POWER“ drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen und/oder zur Aufbewahrung wegstellen. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass der Verschlussriegel sicher geschlossen ist (senkrechte Position), bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen oder am Griff des Deckels bewegen.
- Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln, Metallschaber). Verwenden Sie keine Gegenstände mit dem Gerät, die durch Hitze ein-

wirkung schmelzen, verkohlen, platzen, sich verformen oder gesundheitsschädliche Substanzen entwickeln können.

- Der Teig kann spritzen und heißer Dampf kann entweichen, wenn Sie die heißen Waffelplatten mit Teig füllen. Achten Sie während des Betriebes darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten. Rechnen Sie im Umkreis des Gerätes mit Spritzern.
- Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre.
- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche, Desinfektionsmittel, Ofenreiniger) für die Reinigung verwenden. **Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in der Spülmaschine reinigen.**
- Lassen Sie keine Lebensmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung nach der Anleitung in diesem Heft (siehe: „Pflege und Reinigung“). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.



VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das WAFFELEISEN ADVANCED CONTROL-BLACK EDITION wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit richtig angeschlossenen Schutzleiter und den richtigen Nennwerten (220-240V~, 50-60Hz) angeschlossen werden. Die Steckdose muss für mindestens 16A und getrennt von anderen Stromverbrauchern abgesichert sein.

Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker. Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

- Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen. Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden wollen, dann verwenden Sie ausschließlich Verlängerungskabel mit Schutzleiter, Schukostecker und Schukokupplung für eine Dauerbelastung von mindestens 16A. Die Stromversorgung trennen: Ziehen Sie immer zuerst den Stecker des Verlängerungskabels aus der Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, und bevor Sie das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen.
- Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. **Wickeln Sie die Netzkabel immer vollständig ab**, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie die Netzkabel fern von heißen Oberflächen und scharfen Kanten. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Sorgen Sie dafür, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunterziehen kann, über das Netzkabel stolpern oder auf das Netzkabel treten kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie immer am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie die Verbindungen trennen.
- Niemals den Stecker oder das Gerät mit nassen Händen anfassen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals das Gerät oder Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten über das Gehäuse oder das Netzkabel laufen lassen. Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Wenn Flüssigkeiten über Gehäuse oder Netzkabel ausgelaufen sind, dann fassen Sie das Gerät nicht an sondern ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Wenn Feuchtigkeit in das Innere des Gehäuses eingedrungen ist, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- **Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in der Spülmaschine reinigen.**

- Niemals die Waffelplatten überfüllen. Legen Sie niemals Folien, Papier oder Tücher oder irgendwelche anderen Fremdkörper in das Gerät, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.



HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR

Das WAFFELEISEN ADVANCED CONTROL-BLACK EDITION dient zum Backen von Teig und wird zu diesem Zweck elektrisch auf sehr hohe Temperaturen geheizt. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwerste Verbrennungen und Sachschäden verursachen.

- **Die Heizelemente fangen nach dem Einschalten des Gerätes sofort an zu heizen** und beide Waffelplatten (Boden und Deckel) werden heiß! Außer den Waffelplatten können auch alle Außenseiten des Geräts während des Betriebs und einige Zeit danach sehr heiß sein. Berühren Sie das Gerät nach dem Einschalten nur noch an den Bedienelementen (Tasten, Bräunungsregler und Griff des Deckels)! Verwenden Sie bei Bedarf Topflappen oder Ofenhandschuhe.
- Während des Backens und besonders beim Einfüllen des Teigs können heißer Dampf und Spritzer entweichen. Achten Sie darauf, dass alle anwesenden Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand zum Gerät halten. Niemals während des Betriebes irgendwelche Körperteile oder hitzeempfindliche Gegenstände über oder direkt neben oder an das Gerät halten.
- Legen Sie niemals Fremdkörper (Papier, Folien, Tücher, Kochbesteck und ähnliches) auf die Waffelplatten, um Schäden und Brandgefahr zu vermeiden! Lassen Sie auch nach dem Ausschalten niemals irgendwelche Gegenstände (e.g. Kochbesteck) auf den heißen Waffelplatten liegen.
- **Achten Sie darauf, dass der Deckel des Waffeleisens beim Füllen mit Teig und bei der Entnahme einer fertigen Waffel ganz geöffnet ist und Sie nicht an das Gerät stoßen. Andernfalls könnte der Deckel zufallen und schwere Verbrennungen verursachen.** Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät beim Öffnen des Deckels nicht umkippen. Heißer Teig und heiße Flüssigkeiten (Fett) könnten dadurch auslaufen und schwere Verbrennungen oder Sachschäden verursachen.

- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen. Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät noch einige Zeit (mindestens 30 Minuten) sehr heiß. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass die Waffelplatten vollständig leer sind und das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät kippen, neigen oder aufrecht stellen.

HINWEISE ZUR ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die Waffelplatten, das Scharnier des Deckels und die Überlaufrinne sind mit einer hochwertigen Antihaftbeschichtung versehen, wodurch die Lebensmittel nicht auf den Oberflächen ankleben.

- Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Antihaftbeschichtung abgeschabt oder zerkratzt ist oder sich aufgrund von Überhitzung ablöst oder verfärbt. Durch einige Lebensmittel können eventuell leichte Verfärbungen auftreten, die aber die Funktion der Beschichtung nicht beeinträchtigen. Vor der ersten Verwendung: Reiben Sie die Antihaftbeschichtung beider Waffelplatten kurz mit wenigen Tropfen Speiseöl ab.
- Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaft-Spray oder ähnliche Hilfsmittel für das Gerät.
- Verwenden Sie nur Kochbesteck aus Holz oder hitzefestem Kunststoff für die Arbeit mit dem Gerät. Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände. Niemals auf den Waffelplatten kratzen, rühren oder schneiden. Wir übernehmen keine Haftung, wenn die Antihaftbeschichtung durch die Verwendung ungeeigneter Gegenstände beschädigt wurde.
- Durch die Antihaftbeschichtung lassen sich die Waffelplatten leicht reinigen. Niemals scharfe Reiniger, Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen (Beispiel: Drahtbürsten, Stahlwolle) verwenden. Reinigen Sie die Waffelflächen mit einem Spültuch, einem weichen Schwamm oder einer weichen Spülbürste, die Sie mit warmer Spülmittellösung angefeuchtet haben (siehe: „Pflege und Reinigung“).

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 42449 - Waffeleisen Advanced Control - BLACK EDITION
Stromversorgung:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	1600 W
Länge des Netzkabels:	ca. 70 cm
Gewicht:	ca. 4 kg
Abmessungen: (Breite x Tiefe x Höhe)	ca. 310 x 284 x 134 mm (geschlossen) ca. 310 x 352 x 330 mm (offen)
Größe der Waffelflächen:	Boden, Deckel: 2mal 120 x 130 mm
Kapazität:	max. 220 ml Teig pro Backvorgang
Prüfzeichen:	

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

UMWELTSCHUTZ

Dieses Produkt wurde so konzipiert, dass es der Verordnung (EU) 2023/826 der Kommission in Bezug auf Ökodesign entspricht.

Modus	Leistungsaufnahme (Watt)	Zeit (Minuten)	Stromsparfunktion
Aus Zustand	0,3 W	N/A	N/A

IHR NEUES WAFFELEISEN KENNEN LERNEN

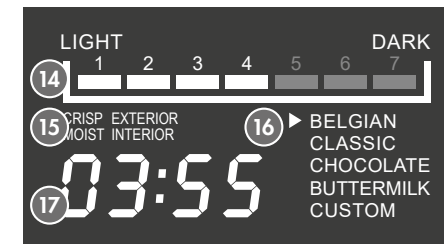


- 1 WÄRMEISOLIERTER GRIFF** - Damit öffnen und schließen Sie den Deckel während des Betriebes.
- 2 DECKEL** mit variablem Scharnier
- 3 WAFFELPLATTE AUS ALUMINIUMGUSS** - In Boden und Deckel mit je 2 Waffelflächen. Die PFOA-freie Antihafbeschichtung sorgt für einfaches Herauslösen der Waffeln.
- 4 VERSCHLUSSRIEGEL** - Hält Deckel und Boden zusammen und ermöglicht dadurch eine platzsparende Aufbewahrung.
- 5 ÜBERLAUFGRABE** - Verhindert das Auslaufen des Waffelteigs.
- 6 VERSCHLUSSFALLE** - Hier muss der Verschlussriegel sicher einrasten.
- 7 EDELSTAHLGEHÄUSE**

KONSOLE MIT DEN BETRIEBSELEMENTEN



- 8 EIN/AUS-TASTE („POWER“)** - Drücken Sie hier, um das Gerät ein- oder auszuschalten.
- 9 MENÜ-TASTE („MENU“)** - Drücken Sie hier, um das gewünschte Programm auszuwählen.
- 10 FUNKTIONS-TASTE („CRISP EXTERIOR | MOIST INTERIOR / UNIFORM TEXTURE“)** - Wählen Sie hier die gewünschte Beschaffenheit aus.
- 11 NEUSTART-TASTE („RESTART“)** - Startet den Backvorgang mit den angezeigten Einstellungen.
- 12 LCD-DISPLAY** - Zeigt die aktuellen Einstellungen und die Backzeit an.
- 13 BRÄUNUNGSREGLER** - Mit 7 möglichen Einstellungen erreichen Sie immer die von Ihnen bevorzugte Bräunung.



LCD-DISPLAY

- 14 BRÄUNUNGSSTUFE** - Abhängig vom eingestellten Wert.
- 15 AUSGEWÄHLTE TEXTUR** (Knusprigkeit)
- 16 PROGRAMM-MENÜ** - Der Pfeil zeigt das ausgewählte Programm an.
- 17 BACKZEIT** - Wird von der intelligenten Steuerung für jeden Backvorgang neu berechnet.

ZUBEHÖR

- 18 MESSLÖFFEL** - Speziell entwickelt für 1 Waffel (100-110 ml) oder 2 Waffeln (200-220 ml).



EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN WAFFELEISENS

Mit Ihrem neuen WAFFELEISEN ADVANCED CONTROL-BLACK EDITION backen Sie Waffelteig schnell und unkompliziert.

- Durch die variable Aufhängung des Deckels senkt sich der Deckel gleichmäßig auf die Füllung der Waffelplatten ab (siehe: ‚Variable Aufhängung des Deckels‘).
- Die Antihafbeschichtung der Waffelplatten macht ein gesundes Backen ohne zusätzliches Fett möglich. Trotzdem lassen sich die fertig gebackenen Waffeln mühelos entnehmen.
- Die Backzeit wird durch die intelligente Steuerung automatisch berechnet, sobald Sie die gewünschten Werte einstellen (siehe: ‚Intelligente Steuerung‘). Das Gerät erkennt das Einfüllen des kalten Teigs und startet die Backzeit automatisch, sobald Sie den Deckel schließen.
- Auch Waffeln nach ganz unterschiedlichen Rezepten gelingen perfekt durch die Verwendung der passenden Einstellungen. Bei Bedarf können Sie die Backzeit auch manuell überwachen und die angezeigte Backzeit wie eine Eieruhr verwenden (Programm „CUSTOM“; siehe: ‚Programme für verschiedene Waffelrezepte‘).
- Ihre individuellen Vorlieben können Sie mit den beiden Backfunktionen für unterschiedliche Knusprigkeit und die Einstellung der Bräunung verwirklichen (siehe: ‚Backfunktionen zur Auswahl der Beschaffenheit‘ und ‚7 mögliche Bräunungsstufen‘).
- Der Deckel kann am Boden verriegelt werden. Dadurch können Sie das Gerät bequem am Griff tragen und aufrecht stehend aufbewahren (siehe: ‚Verriegelung des Deckels‘).

VERRIEGELUNG DES DECKELS

Sie können das Gerät am Griff des Deckels bequem tragen, wenn Sie den Deckel auf dem Boden des Geräts verriegeln. Dazu dienen der Verschlussriegel am Deckel und die Verschlussfalle am Boden des Gerätes (siehe: ‚Ihr neues Waffeleisen kennen lernen‘). Schließen Sie den Deckel und drehen Sie den Verschlussriegel im Uhrzeigersinn, bis er an der Verschlussfalle einrastet. Danach lässt sich der Deckel nicht mehr öffnen und das Gerät kann am Griff angehoben und getragen werden. Außerdem können Sie das Gerät dann in der platzsparenden aufrechten Position aufbewahren.

WICHTIG - Die geschlossene, senkrechte Position des Verschlussriegels ist **nur zum Transport und zur Aufbewahrung** gedacht. Drehen Sie den Verschlussriegel vor dem Reinigen und vor jeder Verwendung des Gerätes immer zuerst auf die geöffnete, waagerechte Position. Danach lässt sich der Deckel ohne jedweden Kraftaufwand öffnen. **Versuchen Sie niemals den Deckel mit Gewalt zu öffnen!**

VARIABLE AUFHÄNGUNG DES DECKELS

Das Scharnier des Deckels ist etwas variabel konstruiert. Dadurch liegt der Deckel während des Backens an allen Stellen der Waffelplatten gleichmäßig auf dem Teig, und passt sich der Teigfüllung an. Ihre Waffeln werden gleichmäßig dick und der Teig wird nicht so leicht an der Frontseite des Gerätes herausgedrückt.

WICHTIG - Füllen Sie trotzdem niemals zu viel Teig ein. Der Teig darf nicht über die Ränder der Waffelplatten herunter laufen. **Messen Sie die Teigmenge mit dem mitgelieferten Messlöffel ab.** Denken Sie bitte daran, dass das Volumen des Teigs beim Backen zunimmt.

PFOA-FREIE ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die Waffelplatten, Scharniere und der Überlaufschutz sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Dadurch müssen Sie nur ganz wenig Fett verwenden und der Reinigungsaufwand wird erheblich verringert. Die fertig gebackenen Waffeln haften nicht an den Waffelplatten und können leichter herausgelöst werden. Alle normalen Rückstände der Lebensmittel können mit einem Tuch, weichen Schwamm oder einer Spülbürste aus Kunststoff und warmer Spülmittellösung entfernt werden (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

WICHTIG - Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Antihafbeschichtung durch falsche Behandlung / Reinigung beschädigt ist (Beispiel: Verwendung harter Gegenstände und ungeeigneter Reiniger; siehe: ‚Sicherheitshinweise / Hinweise zur Antihafbeschichtung‘).

INTELLIGENTE STEUERUNG

Die intelligente Steuerung der Heizelemente berechnet automatisch die Backzeit nach den von Ihnen gewählten Einstellungen sowie einigen anderen Parametern. Die Waffeln erhalten für jede Portion die von Ihnen eingestellte Bräunung und Knusprigkeit. Dadurch kann die Backzeit für die einzelnen Portionen Ihres Waffelteiges allerdings deutlich variieren – auch wenn Sie an den Einstellungen nichts geändert haben.

HINWEIS

Abhängig von den gewählten Einstellungen kann die Backzeit zwischen 2 und 10 Minuten liegen. Außerdem kann sich die Backzeit auch für die einzelnen Portionen etwas unterscheiden. Die Anzeigefelder der Bräunung blinken auf dem LCD-Display während das Gerät die Waffelplatten vorheizt. Wenn die Anzeigefelder kontinuierlich leuchten, ist das Gerät für den Backvorgang bereit. Sobald Sie den Backvorgang gestartet haben, wird die berechnete Backzeit auf dem LCD-Display herunter gezählt. Sie starten den Backvorgang, indem Sie den kalten Teig einfüllen und danach den Deckel schließen oder mit der Neustart-Taste („RESTART“).

Warten Sie, bis das akustische Signal (6 Signaltöne) das Ende der Backzeit meldet. Prüfen Sie das Ergebnis und nehmen Sie Ihre Waffeln aus dem Gerät, wenn die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist (siehe: ‚Bedienung / Den Waffelteig backen‘). **Das Gerät heizt die Waffelplatten nach Ablauf der Backzeit automatisch wieder bis zur nötigen Temperatur für die nächste Portion.**

WICHTIG - Nehmen Sie die Waffeln rechtzeitig nach dem Signal aus dem Waffeleisen, damit die Waffeln nicht verbrennen! Sie können die Waffeln **im Waffeleisen NICHT warm halten**.

⚠ ACHTUNG – Nachdem die Backzeit abgelaufen ist, heizt das Gerät die Waffelplatten weiter und ist dadurch fast sofort bereit für die nächste Portion. Schalten Sie das Gerät deshalb immer mit der Ein/Aus-Taste „POWER“ sofort aus, wenn die Heizelemente nicht mehr arbeiten sollen (Beispiel: wenn Sie eine Pause machen). Typischerweise ist das Gerät schon wenige Minuten nach dem Einschalten (max. 4 Minuten) wieder einsatzbereit.

PROGRAMME FÜR VERSCHIEDENE WAFFELREZEPTE

Im Gerät sind 4 vordefinierte Programme zum Backen verschiedener Teigsorten gespeichert. In diesen Programmen sind sinnvolle Einstellungen zur intelligenten Berechnung der Backzeiten definiert (siehe: ‚Intelligente Steuerung‘). Folgende Programme stehen zur Verfügung: „BELGIAN“ (Belgisch); „CLASSIC“ (Klassisch); „CHOCOLATE“ (Schokolade); „BUTTERMILK“ (Buttermilch).

Ein weiteres Programm („CUSTOM“) ermöglicht eine manuelle Steuerung für ganz besondere Rezepte (siehe unten).

Die Programme berechnen die erforderliche Backzeit zum Erreichen der eingestellten Bräunung und Knusprigkeit automatisch. Sobald die berechnete Backzeit erreicht ist und der Countdown der Backzeit null erreicht hat, wird ein akustisches Signal gegeben (siehe: ‚Intelligente Steuerung‘).

HINWEIS

Sie sollten das Programm wählen, das für die entsprechende Waffelsorte entwickelt wurde. Wenn Sie eigene Rezepte verwenden, dann wählen Sie ein Programm, das für eine Waffelsorte entwickelt wurde, die der Mischung Ihres Waffelteigs möglichst ähnlich ist. Beispiele für entsprechende Rezepte finden Sie in diesem Heft.

Sie wählen das gewünschte Programm mit der Menü-Taste („MENU“). Ein Pfeil links neben dem Programm-Menü zeigt auf das ausgewählte Programm.

Mit den vordefinierten Programmen gelingen die Waffeln nach den zugehörigen Rezepten typischerweise besonders gut. Zusammen mit den Einstellungen für die Bräunung und Beschaffenheit (Knusprigkeit) erreichen Sie Ihre bevorzugten Ergebnisse (siehe unten: ‚7 mögliche Bräunungsstufen‘ und ‚Backfunktionen zur Auswahl der Beschaffenheit‘). Passen Sie die Einstellungen an Ihre persönlichen Vorlieben an, wenn Sie Erfahrungen mit dem Gerät gesammelt haben.

Wenn Sie eines der vorprogrammierten Programme gewählt haben, dann ertönt nach Ablauf der berechneten Backzeit ein akustisches Signal. Öffnen Sie dann den Deckel und nehmen Sie die fertigen Waffeln aus dem Waffeleisen oder schließen Sie den Deckel wieder und lassen Sie die Waffeln noch einige Sekunden im Gerät, wenn Sie die Backzeit etwas verlängern wollen (siehe: ‚Bedienung / Die Backzeit verlängern‘).

Manuelle Steuerung

Das Programm („CUSTOM“) ermöglicht die manuelle Steuerung der Backzeit (siehe: ‚Bedienung / Den Backvorgang manuell steuern‘). Nachdem Sie die fertig gebackenen Teile entnommen haben, können Sie die Backzeit für die nächste Portion mit der Neustart-Taste („RESTART“) wieder auf Null zurücksetzen.

WICHTIG - Beachten Sie bitte, dass das Gerät mit dem Programm „CUSTOM“ kein Signal für das Ende der Backzeit gibt. Sie müssen den Backvorgang selbst überwachen und die richtige Backzeit anhand der Anzeige auf dem LCD-Display abwarten.

7 MÖGLICHE BRÄUNUNGSSTUFEN

Die gewählte Bräunung wird im oberen Bereich des Bildschirms mit 7 Anzeigefeldern dargestellt: von hell („LIGHT“) bis dunkel („DARK“). Um die gewünschte Bräunungsstufe einzustellen, drehen Sie den Bräunungsregler, bis die entsprechende Anzahl von Anzeigefeldern leuchtet.

HINWEIS

Mit der Bräunung steuern Sie die Temperatur der Waffelplatten. Für einen Teig mit viel Zucker oder anderen Zutaten, die bei hoher Hitze leicht verbrennen, sollten Sie deshalb besser eine niedrige Bräunung und ein Programm mit längerer Backzeit wählen.

BACKFUNKTIONEN ZUR AUSWAHL DER BESCHAFFENHEIT

Im Gerät sind 2 vordefinierte Funktionen gespeichert, mit denen Sie die Beschaffenheit (Konsistenz) Ihrer Waffeln wählen können. Sie wählen die Backfunktion mit der Funktions-Taste auf der Konsole. Das Gerät schaltet bei jedem Tastendruck zwischen den beiden Backfunktionen hin und her. Die ausgewählte Backfunktion wird über der Backzeit auf dem LCD-Display angezeigt.

Folgende Backfunktionen können ausgewählt werden: „CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR“ (außen knusprig, innen weich) oder „UNIFORM TEXTURE“ (einheitliche Beschaffenheit).

HINWEIS

Die Backfunktionen haben auf die manuelle Steuerung („CUSTOM“) keinen Einfluss.

NEUSTART - FUNKTION

Sie können die Backzeit manuell mit der Neustart-Taste („RESTART“) starten. Wenn Sie mehr Teig vorbereitet haben, als der mitgelieferte Messlöffel fassen kann, dann müssen Sie den Teig in mehreren Portionen von jeweils maximal 2 Waffeln backen. Wenn Sie die Neustart-Taste („RESTART“) drücken, wird die Backzeit auch unabhängig von Temperaturänderungen auf den Waffelplatten (Beispiel: durch Einfüllen des kalten Teigs) neu gestartet (siehe: „Intelligente Steuerung“).

HINWEIS

Das Gerät erkennt den kalten Teig auf den Waffelplatten. Wenn Sie den Teig mit einem der vordefinierten Programme backen, dann startet die Backzeit automatisch, sobald Sie den Deckel schließen. Wenn Sie die manuelle Steuerung („CUSTOM“) verwenden, dann müssen Sie die Backzeit bei Bedarf mit der Neustart-Taste („RESTART“) starten.

WICHTIG - Wenn Sie die Neustart-Taste („RESTART“) drücken, während bereits ein Backvorgang läuft, dann wird ein neuer Backvorgang gestartet.

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

Um auch in einem Sonderfall die Betriebssicherheit des Geräts sicherzustellen, verfügt das Gerät über eine automatische Abschaltung, die nach ca. 2 Stunden wirksam wird und das Gerät automatisch ausschaltet. Die automatische Abschaltung verhindert, dass das Gerät beliebig lange weiter arbeitet, falls Sie einmal vergessen sollten, es auszuschalten.

⚠ ACHTUNG – Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist. Schalten Sie das Gerät immer sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, sobald Sie mit dem Backen der Waffeln fertig sind.

Sie können das Gerät nach der automatischen Abschaltung sofort wieder in Betrieb nehmen. Drücken Sie dazu einfach die Ein/Aus-Taste („POWER“).

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

- Bei Ihren ersten Versuchen sollten Sie die Voreinstellungen des Gerätes verwenden und dann in einzelnen kleinen Schritten anpassen, bis Sie die richtigen Einstellungen für Ihr bevorzugtes Rezept und Ihre Vorlieben gefunden haben.
- Sieben Sie das Mehl vor der Einarbeitung in den Teig. Falls Ihr Rezept Eier enthält, dann schlagen Sie die Eigelbe mit Zucker und etwas Milch schaumig, bevor Sie das Mehl zugeben. Schlagen Sie das Eiweiß steif, bevor Sie es in den Teig unterheben. Die Waffeln werden dadurch lockerer und luftiger.
- Wenn Sie statt weißem Mehl ein Vollkornmehl für Ihr Waffelrezept verwenden, dann sollten Sie mit einer anderen Backzeit rechnen. Passen Sie die Einstellungen entsprechend an. Um beste Ergebnisse zu erhalten, müssen Sie bei jedem Backvorgang die richtige Teigmenge einhalten. Überfüllen Sie die Waffelfelder auf keinen Fall; füllen Sie aber auch nicht zu wenig Teig ein. Sie sollten die Teigmenge mit dem mitgelieferten Messlöffel für ein Waffelfeld oder beide Waffelfelder abmessen. Backen Sie den Teig bei Bedarf in entsprechenden Portionen. Es ist nutzlos, die Waffelfelder zu überfüllen, da der Teig ausreichend Raum braucht, um während des Backens aufzugehen.
- Für gleichmäßig hohe Waffeln empfehlen wir, den Teig von der Mitte nach außen gleichmäßig in den unteren Waffelfeldern zu verteilen. Füllen Sie die beiden Waffelfelder dabei nacheinander mit der erforderlichen Teigmenge. Achten Sie dabei auf die Skala auf dem Messlöffel. Füllen Sie die Waffelfelder immer nacheinander auf. Es ist auf jeden Fall besser, nur ein Waffelfeld aufzufüllen und das andere Waffelfeld leer zu lassen, wenn der Teig für beide Waffelfelder nicht ausreicht. Wählen Sie Programm, Bräunung und Funktion nach Ihren Vor-

lieben und Ihrer bevorzugten Teigmischung aus. Wenn Sie dadurch nicht die gewünschten Ergebnisse erreichen, dann können Sie das Gerät mit dem Programm „CUSTOM“ manuell steuern (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Waffeleisens / Programme für verschiedene Waffelrezepte‘). Mit der Bräunung steuern Sie die Temperatur der Waffelplatten. Für einen Teig mit viel Zucker oder anderen Zutaten, die bei hoher Hitze leicht verbrennen, sollten Sie eventuell besser eine niedrige Bräunung und ein Programm mit längerer Backzeit wählen (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Waffeleisens / 7 mögliche Bräunungsstufen‘).

- Die Waffeln schmecken am besten, wenn Sie frisch und warm aus dem Waffeleisen serviert werden.
- Sie können die Waffeln bei 100 Grad im Ofen warm halten. Wickeln Sie die Waffeln dazu in Aluminiumfolie oder legen Sie die Waffeln in eine geschlossene Backform damit sie nicht austrocknen. Halten Sie die Waffeln aber nicht zu lange warm. Es ist eventuell besser, die Waffeln zuerst abkühlen zu lassen und dann kurz vor dem Verzehr im Ofen oder Toaster kurz aufzubacken.

HINWEIS

Knusprige Waffeln werden eventuell weich, wenn Sie die Waffeln warm halten. Die fertigen Waffeln können Sie einfrieren. Lassen Sie die Waffeln vorher vollständig abkühlen und legen Sie die Waffeln dann in einen Gefrierbeutel. Legen Sie Butterbrotpapier zwischen die Waffeln, damit die einzelnen Teile nicht zusammenkleben und einzeln entnehmbar bleiben.

- Tauen Sie die Waffeln vor dem Servieren auf und backen Sie die Waffeln kurz im Ofen oder in einem Toaster auf, um sie warm zu servieren.
- Beim Servieren sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Weitere Anregungen finden Sie in den Rezepten in diesem Heft.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

⚠️ WARNUNG – Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Geräts oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen oder bewegen. Niemals das Gerät oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. **Niemals das Gerät oder eines seiner Teile in der Spülmaschine reinigen.**

Auch die Außenseiten des Gehäuses (Deckel und Boden) können während des Betriebes und einige Zeit danach sehr heiß sein. Berühren Sie das Gerät während des Betriebes und solange es noch heiß ist nur an den Bedienungselementen und am Griff.

⚠️ ACHTUNG – Der Deckel wird zum Transport und zur Aufbewahrung am Boden des Gerätes verriegelt (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Waffeleisens / Verriegelung des Deckels‘). **Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen.** Drehen Sie den Verschlussriegel immer zuerst auf die waagerechte, geöffnete Position, bevor Sie versuchen, den Deckel zu öffnen.

WICHTIG - Das Scharnier des Deckels ist beweglich konstruiert. Das ist beabsichtigt und KEIN Fehler des Gerätes.

1. Nehmen Sie das Gerät und alle Bauteile vorsichtig aus der Verpackung. Vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile und Zubehör vorhanden und unbeschädigt sind (siehe: ‚Ihr neues Waffeleisen kennen lernen‘).
2. Entfernen Sie vor der Verwendung unbedingt alle Verpackungen und Werbematerialien vom Gerät. Entfernen Sie aber NICHT das Typenschild des Geräts. Drehen Sie dazu auch die Verriegelung des Deckels an der rechten Seite des Gerätes in die waagerechte, geöffnete Position. Heben Sie danach den Deckel des Gerätes an bis der Deckel in der geöffneten Position stabil stehen bleibt. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper im Inneren des Waffeleisens und auf den Waffelplatten liegen (Verpackungsmaterial oder ähnliches).
3. Reinigen Sie das Gerät und seine Bauteile vor der ersten Verwendung und nach jeder längeren Lagerung. Wischen Sie die Waffelplatten dazu mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch oder weichen Schwamm sorgfältig aus und trocknen Sie die Waffelplatten mit einem trockenen Tuch ab (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

WICHTIG - Beim ersten Aufheizen kann eventuell ein leichter Brandgeruch entstehen und etwas Rauch kann aufsteigen. Dies ist normal und völlig unbedenklich. Um Geschmacksbeeinträchtigungen zu verhindern, sollten Sie das Gerät **vor der ersten Verwendung** ohne Teig ca. 20 Minuten ausheizen (siehe unten). Sollte der Brandgeruch bei späterer Verwendung wiederholt auftreten und nicht nachlassen, dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung im Abschnitt ‚Pflege und Reinigung‘. Achten Sie dabei besonders darauf, dass keine Lebensmittelrückstände an den Waffelplatten oder in der Überlaufrinne am Rand der unteren Waffelplatte haften. Wenn das Problem dadurch nicht beseitigt wird, dann lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.

⚠️ WARNUNG – Die Heizelemente fangen nach dem Einschalten des Gerätes sofort an zu heizen und beide Waffelplatten (Boden und Deckel) werden heiß! Auch die Außenseiten des Gerätes werden heiß. **Berühren Sie das Gerät nach dem Einschalten nur noch an den Bedienungselementen** (Tasten, Bräunungsregler und Griff)! Sorgen Sie während des Ausheizens für eine gute Belüftung.

HINWEIS

Der Vorbereitungsschritt des Ausheizens ist nur bei fabrikneuen Geräten erforderlich! Sie brauchen beim Ausheizen keine Einstellungen zu machen.

HINWEIS

Sie müssen nicht befürchten, dass das Gerät oder die Antihafbeschichtung der Waffelplatten durch das Ausheizen beschädigt werden. Die Heizelemente werden durch die Steuerung des Gerätes geregelt. Bei korrektem Betrieb nach den Anleitungen in diesem Heft ist eine Überhitzung unmöglich. **Die Heizelemente vor der ersten Verwendung ausheizen:** Stellen Sie das Gerät an einem geeigneten Arbeitsplatz auf und stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose (siehe: „Sicherheitshinweise“). Drücken Sie die Ein/Aus-Taste („POWER“), um das Gerät einzuschalten. Schließen Sie den Deckel. lassen Sie das Gerät **mit geschlossenem Deckel** ca. 20 Minuten arbeiten. Schalten Sie das Gerät danach AUS (Ein/Aus-Taste „POWER“ drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Öffnen Sie den Deckel und **lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen**.

Wischen Sie die Waffelplatten nach dem Ausheizen mit einem feuchten, weichen Schwamm ab. Trocknen Sie die Waffelplatten danach sorgfältig ab. **Die Antihafbeschichtungen für den Gebrauch vorbereiten:** Tropfen Sie ein **wenig** Speiseöl auf ein Küchenpapier und reiben Sie die Antihafbeschichtungen der Waffelplatten damit ab.

BEDIENUNG

⚠️ WARNUNG – Achten Sie zu jeder Zeit darauf, dass das Gerät und alle seine Bauteile und Zubehöre **für kleine Kinder unzugänglich** sind. Ihr neues Waffeleisen dient zum Backen von essbaren Lebensmitteln und wird elektrisch beheizt. Das Gerät wird daher sehr heiß. Auch die Außenseiten des Gehäuses werden sehr heiß. Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nur an den Bedienungselementen (Griff des Deckels, Tasten und Bräunungsregler). Um eine Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden: Legen Sie keine Tücher oder Servietten über oder unter das Gerät. Legen Sie keine brennbaren Materialien auf die Waffelplatten und gießen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (Beispiel: Alkohol) auf die Waffelplatten. Lassen Sie keine Lebensmittel auf den Waffelplatten verkohlen. Die Luftschlitze im Boden des Gehäuses sowie die verwendete Steckdose und die Bedienungselemente müssen stets frei zugänglich bleiben.

Die Unterlage muss ausreichend groß, trocken, hitzebeständig und horizontal sein (siehe: „Allgemeine Hinweise zur Sicherheit“). Halten Sie auf jeder Seite mindestens 50 cm Abstand zur Kante der Arbeitsfläche sowie zu empfindlichen Gegenständen. Lassen Sie mindestens 1 m über dem Gerät frei, um ungehindert arbeiten zu können.

Vergewissern Sie sich immer vor dem Betrieb, dass die Bauteile des Gerätes unbeschädigt und **völlig trocken** sind. Niemals beschädigte oder ungeeignete Bauteile oder Zubehöre mit dem Gerät verwenden, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.

Wenn Sie den Teig auf die Waffelplatten gießen und während des Backens, kann heißer Dampf entweichen. Niemals Hände, Arme oder Gesicht oder empfindliche Gegenstände während des Betriebes über oder direkt neben das Gerät halten. Schützen Sie Ihre Hände und Arme bei Bedarf durch Ofenhandschuhe. Achten Sie während des Betriebes darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand zum Gerät halten. Rechnen Sie im Umkreis des Gerätes mit Spritzern von heißem Fett und Teig.

⚠️ ACHTUNG – Niemals auf den Waffelplatten schneiden oder kratzen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Messer, Metallschaber) für die Arbeit mit dem Gerät verwenden, um die Oberflächen und besonders die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Verwenden Sie nur Kochbesteck aus hitzefestem Kunststoff oder Holz.

WICHTIG - Vor der ERSTEN Verwendung fabrikneuer Geräte sollten Sie das Gerät ohne Teig ausheizen, um die Heizelemente für den Betrieb vorzubereiten (siehe: „Vor der ersten Verwendung“).

WICHTIG - Schließen Sie zum Aufheizen immer den Deckel. Dadurch erreichen die Waffelplatten schneller die Anfangstemperatur und es geht nicht so viel Energie verloren.

HINWEIS

Beim ersten Betrieb kann das Gerät eventuell einen leichten Brandgeruch entwickeln. Das ist normal und völlig harmlos und sollte bei wiederholter Verwendung nicht mehr auftreten (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘).

VORBEREITUNGEN

⚠ ACHTUNG – Stellen Sie das Gerät nicht auf empfindlichen, lackierten Möbeloberflächen ab, auch dann nicht, wenn das Gerät kalt ist. Andernfalls können die Oberflächen durch Kratzer und Abrieb von den Gummifüßen beschädigt werden. Der Deckel wird zum Transport und zur Aufbewahrung am Boden des Gerätes verriegelt (senkrechte Position des Verschlussriegels). **Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen** (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Waffeleisens / Verriegelung des Deckels‘).

⚠ WARNUNG – Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät anschließen. Niemals das Gerät mit aufgewickeltem Netzkabel betreiben, um eine Gefährdung durch Überhitzung und Kurzschluss zu vermeiden. **Sobald Sie das Gerät eingeschaltet haben und das LCD-Display leuchtet, beginnen die Heizelemente sofort, beide Waffelplatten (Boden und Deckel) zu heizen! Berühren Sie das Gerät nach dem Einschalten nur noch an den Bedienungselementen.**

1. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, waagerechten und hitzefesten Arbeitsfläche auf (siehe: ‚Allgemeine Hinweise zur Sicherheit‘). Drehen Sie den Verschlussriegel gegen den Uhrzeigersinn in die waagerechte Position, um die Verriegelung des Deckels zu öffnen. Danach können Sie den Deckel ohne Widerstand öffnen. Vergewissern Sie sich, dass die Waffelplatten völlig sauber und trocken sind. Schließen Sie den Deckel des Gerätes. Das Waffeleisen erreicht die eingestellte Temperatur schneller und energiesparender wenn der Deckel geschlossen ist.
2. Bereiten Sie den Teig für Ihre Waffeln vor. Einige Rezepte finden Sie in dieser Bedienungsanleitung.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose (siehe: ‚Technische Daten‘). Drücken Sie die Ein/Aus-Taste („POWER“), um das Gerät einzuschalten. Das LCD-Display leuchtet mit den Voreinstellungen auf: „BELGIAN“ (belgische Art), mittlere Bräunung (Stufe 4) und „CRISP EXTERIOR MOIST EXTERIOR“ (außen knusprig, innen weich). Das Gerät beginnt sofort zu heizen.
4. Wählen Sie die gewünschten Einstellungen für Ihre Waffeln (siehe unten: ‚Die gewünschten Einstellungen machen‘).

DIE GEWÜNSCHTEN EINSTELLUNGEN MACHEN

Wenn Sie die Einstellungen ändern, wird die Backzeit sofort neu berechnet und auf dem LCD-Display angezeigt. Drücken Sie die Menü-Taste („MENU“), um eines der 4 Programme auszuwählen und/oder die manuelle Steuerung „CUSTOM“ zu aktivieren (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Waffeleisens / Programme für verschiedene Waffelrezepte‘). Drehen Sie den Bräunungsregler, um die gewünschte Bräunung von „1“ bis „7“ einzustellen (hell, „LIGHT“ bis dunkel, „DARK“; siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Waffeleisens / 7 mögliche Bräunungsstufen‘). Die Beschaffenheit Ihrer Waffeln (außen knusprig, innen weich oder einheitlich) stellen Sie mit der Funktions-Taste („CRISP EXTERIOR MOIST EXTERIOR / UNIFORM TEXTURE“) ein. Diese Einstellung erscheint links auf dem LCD-Display über der Backzeit (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Waffeleisens / Backfunktionen zur Auswahl der Beschaffenheit‘).

HINWEIS

Wir empfehlen, ein Programm zu wählen, das an Ihr Rezept angepasst ist. Beispiele für Waffelrezepte finden Sie in dieser Bedienungsanleitung. Bei den ersten Versuchen sollten Sie die Voreinstellung für die Bräunung und Beschaffenheit verwenden und die Einstellungen dann Schritt für Schritt an Ihre Vorlieben anpassen.

HINWEIS

Es dauert bei geschlossenem Deckel maximal 4-5 Minuten, bis das Waffeleisen die erforderliche Anfangstemperatur erreicht hat. In dieser Zeit blinkt die Anzeige der Bräunung.

DEN WAFFELTEIG BACKEN

⚠ WARNUNG – Beim Einfüllen von Teig in die heißen Waffelflächen können Teig und Fetttropfen herausspritzen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand halten. Fassen Sie den Deckel des heißen Gerätes immer nur am Griff an und klappen Sie den Deckel vorsichtig ganz auf bis er in der oberen Position stabil stehen bleibt. **Achten Sie darauf, dass der Deckel beim Hantieren nicht zufallen kann und/oder Sie nicht gegen das Gerät stoßen, um schwere Verbrennungen zu vermeiden.** Senken Sie den Deckel immer nur langsam auf den Boden des Gerätes ab.

⚠ WARNUNG – Die Waffelplatten und das Gehäuse des Gerätes sind sehr heiß. Berühren Sie das Gerät nur an den Bedienungselementen. Füllen Sie den Messlöffel bis zu der entsprechenden Markierung (für 1 oder 2 Waffeln) mit Ihrem Waffelteig. Ein Skalenstrich für ein Waffelfeld entspricht ca. 100-110 ml.

1. Warten Sie, bis das Waffeleisen die erforderliche Temperatur erreicht hat. Ein Signal ertönt und die Anzeigefelder der Bräunung blinken nicht mehr. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes **bis er stabil in der oberen Position stehen bleibt**. Füllen Sie dann die Waffelfelder **nacheinander** mit dem Teig.

HINWEIS

Während des Aufheizens blinken die Anzeigefelder der Bräunung. Die richtige Backtemperatur ist erst erreicht, wenn die Anzeigefelder der Bräunung kontinuierlich leuchten.

Verteilen Sie den Teig beim Einfüllen möglichst gleichmäßig. Beginnen Sie dazu am besten in der Mitte des Waffelfeldes. Füllen Sie die Waffelfelder immer nacheinander mit der richtigen Menge Teig auf. Füllen Sie nur ein Waffelfeld auf und lassen Sie das andere Waffelfeld leer, wenn der Teig für beide Waffelfelder nicht ausreicht.

2. Schließen Sie den Deckel nach dem Eingießen des Teigs und vergewissern Sie sich, dass der Countdown der Backzeit gestartet ist. Andernfalls drücken Sie die Neustart-Taste („RESTART“).

HINWEIS

Das Gerät berechnet automatisch die richtige Backzeit abhängig von den gewählten Einstellungen (Programm, Bräunung und Beschaffenheit) und verschiedenen anderen Faktoren. Selbst wenn das gleiche Programm mit unveränderten Einstellungen neu startet, kann die Backzeit für die nächste Portion etwas anders sein (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Waffeleisens / Intelligente Steuerung‘).

⚠ ACHTUNG – Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände, um die Waffeln zu entnehmen.

Verwenden Sie am besten einen Schaber oder einen Pfannenheber aus hitzefestem Kunststoff oder Holz, um die Waffeln aus dem Waffeleisen herauszunehmen. Niemals auf den Waffelflächen schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen kratzen, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen.

3. **Wenn Sie ein vordefiniertes Programm verwenden:** Warten Sie, bis die Backzeit abgelaufen ist und das akustische Signal ertönt (6 Signaltöne).

Wenn Sie die manuelle Steuerung verwenden („CUSTOM“): Warten Sie, bis die gewünschte Backzeit abgelaufen ist.

4. Öffnen Sie den Deckel des Waffeleisens und prüfen Sie, ob die Waffeln die gewünschte Bräunung und Beschaffenheit erreicht haben.

5. Wenn Sie die Waffeln noch etwas länger backen wollen, dann schließen Sie den Deckel einfach wieder (siehe: ‚Die Backzeit verlängern‘).
6. Wenn Ihre Waffeln fertig gebacken sind, dann entnehmen Sie vorsichtig Ihre Waffeln mit einem Schaber oder Pfannenheber **aus hitzefestem Kunststoff oder Holz**.
7. Danach können Sie sofort weitere Waffeln backen (siehe: ‚Mehrere Portionen backen‘).
8. Wenn Sie keine weiteren Waffeln mehr backen wollen, dann drücken Sie die Ein/Aus-Taste („POWER“). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel abkühlen. Reinigen Sie danach das Gerät (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

DIE BACKZEIT VERLÄNGERN

Wenn Ihre Waffeln noch nicht die gewünschte Bräunung erreicht haben oder der Teig noch nicht richtig durch gebacken ist, dann schließen Sie einfach den Deckel wieder und lassen Sie die Waffeln noch einige Sekunden im Gerät. Prüfen Sie danach die Konsistenz der Waffeln erneut.

WICHTIG - Beachten Sie bitte, dass das Backen von Waffeln eine Sache von wenigen Minuten und Sekunden ist. **Lassen Sie Ihre Waffeln nicht zu lange im Gerät, damit Ihre Waffeln nicht verkohlen.**

MEHRERE PORTIONEN BACKEN

Größere Teigmengen, die nicht vollständig in den Messlöffel des Gerätes passen, müssen Sie in mehreren Portionen backen. Wenn die Waffelfelder überfüllt sind, kann der Teig nicht richtig aufgehen und läuft an den Rändern aus. Außerdem gelingen die Waffeln eventuell nicht richtig.

⚠ ACHTUNG – **Niemals die Waffelfelder überfüllen!** Füllen Sie pro Portion niemals mehr Teig in die Waffelfelder, als in den Messlöffel passt (ca. 100-110ml pro Waffelfeld). Wenn Sie mehr Teig vorbereitet haben, als in den Messlöffel des Gerätes passen, dann teilen Sie den Teig in entsprechende Portionen auf. Andernfalls kann der Teig überlaufen und im Extremfall zu einer Gefährdung durch Überhitzung, Feuer und Kurzschluss führen.

WICHTIG - Beachten Sie Skaleneinteilung für 1 oder 2 Waffelfelder am Messlöffel. Füllen Sie die Waffelfelder einzeln auf. Wenn der Teig nicht für beide Waffelfelder ausreicht, dann füllen Sie nur eines der Waffelfelder und lassen das andere Waffelfeld leer. Andernfalls könnten die Waffeln hart und trocken werden oder sogar verbrennen.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Anzeigefelder der Bräunung kontinuierlich leuchten. Die Waffelplatten haben dann die erforderliche Temperatur für die nächste Portion.
2. Füllen Sie die richtige Menge Teig in die Waffelfelder und schließen Sie den Deckel. Vergewissern Sie sich, dass die Backzeit läuft. Andernfalls drücken Sie die Neustart-Taste („RESTART“), um den Backvorgang mit den zuvor gewählten Einstellungen (Programm, Bräunung und Beschaffenheit) zu starten.

HINWEIS

Für die vordefinierten Programme berechnet die intelligente Steuerung die Backzeit für jeden Backvorgang neu. Die Backzeit dieser Portion kann sich dadurch von der Backzeit der vorhergehenden Portion unterscheiden (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Waffeleisens / Intelligente Steuerung‘).

3. Lassen Sie das Gerät arbeiten, bis das Signal ertönt oder die gewünschte Backzeit erreicht ist. Nehmen Sie dann die fertigen Waffeln aus dem Gerät (siehe: ‚Den Waffelteig backen‘).
4. Wenn Sie eine weitere Portion backen wollen, dann arbeiten Sie weiter mit Schritt 1.
5. Wenn Sie Ihren Teig gebacken haben, dann schalten Sie das Gerät aus (Ein/Aus-Taste „POWER“ drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel abkühlen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

DEN BACKVORGANG MANUELL STEUERN

WICHTIG - Beachten Sie bitte, dass das Gerät mit dem Programm „CUSTOM“ das Ende der Backzeit nicht anzeigt. Sie müssen den Backvorgang selbst überwachen. Auf dem LCD-Display wird die bereits abgelaufene Backzeit in Minuten und Sekunden hochgezählt.

WICHTIG - Wenn Sie ein anderes Programm wählen wollen oder eine andere Bräunung einstellen wollen, dann müssen Sie das Gerät kurz ausschalten. Drücken Sie dazu die Ein/Aus-Taste („POWER“). Wenn Sie das Gerät danach wieder einschalten, sind alle vorhergehenden Einstellungen bereits ausgewählt. Sie können diese Werte nun aber wieder ohne Einschränkungen beliebig ändern.

HINWEIS

Die Einstellung der Backfunktion (Beschaffenheit) hat auf die manuelle Steuerung keinen Einfluss. Allerdings können Sie die Bräunung nach Ihren Wünschen einstellen – mit der entsprechenden Wirkung, wie bei den anderen Programmen.

1. Wenn Sie den Backvorgang manuell steuern wollen, dann drücken Sie wiederholt die Menü-Taste, bis das Programm „CUSTOM“ (manuell) ausgewählt ist.
2. Stellen Sie bei Bedarf die Bräunung nach Ihren Wünschen ein (siehe: ‚Die gewünschten Einstellungen machen‘).
3. Füllen Sie mit dem Messlöffel die richtige Menge Waffelteig in die Waffelfelder ein und schließen Sie den Deckel (siehe: ‚Den Waffelteig backen‘).

WICHTIG - Nachdem Sie die manuelle Steuerung („CUSTOM“) gestartet haben, können Sie kein anderes Programm wählen oder die Bräunung ändern.

WICHTIG - Sie sollten die Beschaffenheit Ihrer Waffeln während des Backvorgangs rechtzeitig prüfen, damit der Teig nicht verbrennt.

4. Wenn die Backzeit nicht automatisch gestartet ist, dann drücken Sie die Neustart-Taste „RESTART“. Die Backzeit wird auf dem LCD-Display in Minuten und Sekunden hochgezählt.
5. Wenn die gewünschte Backzeit auf dem LCD-Display erscheint, dann öffnen Sie den Deckel und prüfen Sie das Ergebnis. Wenn die Waffeln die gewünschte Beschaffenheit erreicht haben, dann entnehmen Ihre Waffeln.
6. Wenn Sie eine weitere Portion backen wollen, dann füllen Sie den Waffelteig in die Waffelfelder ein. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Neustart-Taste. Die Backzeit beginnt sofort wieder bei Null.
7. Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden wollen, dann drücken Sie die Ein/Aus-Taste („POWER“), um den Backvorgang zu beenden und das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen. Reinigen Sie das Gerät (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘).

HILFE BEI PROBLEMEN

Die meisten Probleme bei der Arbeit mit dem Gerät lassen sich ganz einfach lösen. Die Hinweise in der folgenden Tabelle werden Sie dabei unterstützen.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Notabschaltung erforderlich?		Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
Das Gerät arbeitet nicht. Das LCD-Display bleibt dunkel ODER Das Gerät arbeitet unerwartet nicht mehr.	Das Gerät hat keinen Strom.	Prüfen Sie: - Hat die Steckdose Strom? Schließen Sie eine Lampe an. - Vergewissern Sie sich, dass die Steckverbindungen zwischen Gerät und Stromversorgung nicht unbeabsichtigt getrennt wurden. Achten Sie unbedingt darauf, die Netzkabel so zu verlegen, dass niemand daran hängen bleiben kann oder am Netzkabel zieht. Lassen Sie die Steckverbindung nicht an der Tischkante herunterhängen (siehe: ‚Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‘).
	Die automatische Abschaltung hat angesprochen.	Wenn das Gerät ca. 2 Stunden in Betrieb war, schaltet es sich zu Ihrer Sicherheit automatisch aus. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste „POWER“, wenn Sie das Gerät wieder einschalten wollen. Lassen Sie das Gerät nicht unnötig an die Stromversorgung angeschlossen!
	Ein Fehler ist aufgetreten.	Wenden Sie sich an den GASTROBACK® Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de
Nach dem Einschalten bemerken Sie Brandgeruch. Eventuell steigt Rauch auf. Lebensmittel können durch Überhitzung Feuer fangen. Niemals Lebensmittel auf den Waffelplatten verbrennen lassen!	Das Gerät ist fabrikneu. Sie haben es zum ersten Mal eingeschaltet.	In diesem Fall besteht kein Grund zur Sorge. Bereiten Sie das Gerät vor der ersten Verwendung zum Betrieb vor (siehe: ‚Vor der ersten Verwendung‘). Schalten Sie das Gerät dazu ein, schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten lang bei geschlossenem Deckel arbeiten. Sorgen Sie für gute Belüftung.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
	Auf den Waffelplatten ist Teig übergelaufen.	Schalten Sie das Gerät AUS (Ein/Aus-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie dann das Gerät. Vergewissern Sie sich, dass die Überlaufrinne am Rand der unteren Waffelplatte frei von Rückständen ist (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Vermeiden Sie es, die Waffelfelder zu überfüllen. Denken Sie beim Einfüllen daran, dass der Teig beim Backen quillt.
	Teig ist auf den Waffelplatten verkohlt.	Schalten Sie das Gerät AUS (Ein/Aus-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie dann sorgfältig die Waffelplatten (siehe: ‚Pflege und Reinigung‘). Nehmen Sie Ihre Waffeln rechtzeitig aus dem Gerät! Das Backen von Waffeln ist eine Sache von wenigen Minuten und Sekunden. Reinigen Sie nach dem Backen Ihrer Waffeln auch die Ränder der Waffelplatten und die Überlaufrinne, in der sich Teigreste sammeln können.
Sie können den Deckel nicht öffnen oder nicht ganz schließen.	Der Verschlussriegel ist geschlossen.	Drehen Sie den Verschlussriegel (rechte Seite des Deckels) gegen den Uhrzeigersinn. Niemals Gewalt anwenden!
Das Gerät reagiert nicht auf die Tasten und/oder den Bräunungsregler.	Die Neustart-Taste „RESTART“ arbeitet nicht: Die erforderliche Temperatur ist noch nicht erreicht.	Während das Gerät die Waffelplatten vorheizt, können Sie keinen Backvorgang starten. Warten Sie, bis die erforderliche Backtemperatur erreicht ist und die Anzeigefelder der Bräunung nicht mehr blinken.
	Die Menü-Taste „MENU“ oder der Bräunungsregler reagieren nicht: Ein Programm läuft oder die manuelle Steuerung „CUSTOM“ ist aktiviert.	Sobald ein Programm oder die manuelle Steuerung („CUSTOM“) gestartet wurde, können Sie kein anderes Programm mehr wählen. Auch die Bräunung können Sie nicht ändern, während das Programm läuft. Ein vordefiniertes Programm wurde gestartet: Warten Sie, bis der Countdown der Backzeit abgelaufen ist. Die manuelle Steuerung ist aktiviert: Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste „POWER“ kurz aus. Wenn Sie das Gerät dann wieder einschalten, stehen alle Einstellungen zur Verfügung.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Nachdem die Backzeit abgelaufen ist, sind die Waffeln noch nicht fertig gebacken.	Sie haben ein ungeeignetes Programm gewählt.	- Schließen Sie den Deckel wieder und lassen Sie die Waffeln noch einige Sekunden im Waffeleisen und/oder - Wählen Sie ein anderes Programm und/oder - Stellen Sie eine dunklere Bräunung ein und/oder - Arbeiten Sie mit der manuellen Steuerung *CUSTOM* und backen Sie die Waffeln entsprechend länger. Hinweis: Wenn Sie statt weißem Mehl ein Vollkornmehl für Ihr Waffelrezept verwenden, dann sollten Sie mit einer anderen Backzeit rechnen.
Die Waffeln sind zu dunkel, hart und/oder trocken.	Sie haben ein ungeeignetes Programm gewählt.	Wählen Sie ein anderes Programm mit einer kürzeren Backzeit.
	Die Bräunung ist nicht richtig eingestellt.	Stellen Sie die Bräunung etwas heller.
Die Waffeln kleben an den Waffelfeldern fest.	Die Antihaftbeschichtung war nicht richtig vorbereitet.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie die Waffelfelder danach. Reiben Sie die Waffelfelder vor der nächsten Verwendung mit etwas Speiseöl ein.
	Die Waffelplatten waren beim Einfüllen des Teigs immer bis die richtige Anfangstemperatur erreicht ist und die Anzeigefelder der Bräunung nicht mehr blinken.	Warten Sie vor dem Einfüllen des Teigs immer bis die richtige Anfangstemperatur erreicht ist und die Anzeigefelder der Bräunung nicht mehr blinken.
	Die Waffeln sind noch nicht fertig gebacken.	Schließen Sie den Deckel und lassen Sie die Waffeln noch ein paar Sekunden backen. Lassen Sie die Waffeln nicht zu lange im Gerät! Andernfalls könnten die Waffeln verbrennen.
	Die Antihaftbeschichtung ist beschädigt.	Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Antihaftbeschichtung beschädigt (abgeschabt, zerkratzt, durch Überhitzung abgeblättert) ist. Niemals auf der Antihaftbeschichtung kratzen, schneiden oder schaben!

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠️ WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR – Achten Sie stets darauf, dass das Gerät für kleine Kinder un erreichbar ist! Schalten Sie das Gerät immer zuerst AUS (Ein/Aus-Taste „POWER“ drücken, LCD-Display wird dunkel), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät zumindest handwarm abgekühlt ist (mindestens 30 Minuten bei geöffnetem Deckel), bevor Sie das Gerät bewegen und/oder das Gerät reinigen. **Niemals das Gerät bewegen oder reinigen, solange die Waffelplatten noch heiß sind**, um Verbrennungen und Schäden zu vermeiden.

⚠️ WARNUNG – Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Gießen oder tropfen Sie keine Flüssigkeiten auf oder in das Gerät. **Das Gerät darf nicht mehr verwendet werden, wenn Flüssigkeiten in das Gehäuse (Boden oder Deckel) eingedrungen sind. Niemals das Gerät (inklusive das Netzkabel) in die Spülmaschine stellen.** Wenden Sie keine Gewalt an!

⚠️ ACHTUNG – Die Waffelplatten, der Überlaufschutz und die Scharniere sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Niemals Scheuermittel oder andere Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder harte, scharfkantige Gegenstände (Beispiel: harte Schaber, Grillbürsten, Topfreiniger) zum Reinigen des Gerätes verwenden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen. Besonders die Antihaftbeschichtung wird dadurch unbrauchbar. Niemals aggressive Chemikalien (Beispiel: Bleiche, Ofenreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile verwenden.

⚠️ ACHTUNG – Stellen Sie das Gerät und seine Bauteile nicht auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindlichen Oberflächen ab.

Bevor Sie das Gerät am Griff des Deckels anheben, vergewissern Sie sich immer zuerst, dass der Verschlussriegel in der vertikalen, geschlossenen Position steht und fest in der Verschlussfalle im Boden des Gerätes eingerastet ist (siehe: 'Eigenschaften Ihres neuen Waffeleisens / Verriegelung des Deckels').

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Anwendung, damit keine Speisereste auf den Waffelplatten zurückbleiben und verkohlen. Die Waffelplatten sind leichter, zu reinigen, wenn sie noch lauwarm sind.

1. Schalten Sie das Gerät AUS (Ein/Aus-Taste „POWER“ drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät handwarm abgekühlt ist (mindestens 30 Minuten bei geöffnetem Deckel).
2. Feuchten Sie ein Tuch oder Schwamm mit warmer Spülmittellösung an und reinigen Sie damit die Waffelplatten. **Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass die Spülmittellösung nicht tropft.**

3. Feuchten Sie ein sauberes Tuch mit klarem Wasser an und wischen Sie damit nach. Wischen Sie auch die Außenseiten und das Kabel des Gerätes ab und entfernen Sie alle Spritzer. Trocknen Sie das Gerät danach gut ab.
4. Lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel noch ca. 30 Minuten an der Luft trocknen, wo es **für kleine Kinder und Tiere unerreichbar** ist. Spülen Sie den Messlöffel in warmer Spülmittellösung. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie den Messlöffel dann sorgfältig ab.

HARTNÄCKIGE RÜCKSTÄNDE VON DEN WAFFELPLATTEN ENTFERNEN

HINWEIS

Einige Teigsorten können hartnäckige Rückstände auf den Waffelplatten und der Überlaufrinne hinterlassen. **Kratzen Sie trotzdem niemals mit harten Gegenständen auf den Waffelplatten.** Reinigen Sie die Waffelplatten stattdessen nach der folgenden Anleitung. Es könnte für die nächste Verwendung hilfreich sein, wenn Sie die Waffelplatten mit etwas Speiseöl einreiben, bevor Sie das Gerät das nächste Mal einschalten.

1. Geben Sie ein wenig Speiseöl auf ein Küchentuch und reiben Sie die Waffelplatten damit ein. Feuchten Sie dabei besonders die Rückstände mit dem Speiseöl an.
2. Warten Sie, bis die Rückstände weich geworden sind (ca. 5 Minuten). Bei Bedarf können Sie Teigreste mit einer weichen Kunststoff-Spülbürste lösen.
3. Reinigen Sie die Waffelplatten nach obiger Anleitung.

AUFBEWAHRUNG

⚠️ WARNUNG – **Niemals Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen.** Wenn Sie das Gerät nicht benutzen wollen, dann schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Ein/Aus-Taste „POWER“ drücken; das LCD-Display wird dunkel). Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät reinigen und/oder zur Aufbewahrung wegstellen. **Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Stecker in der Steckdose steckt,** um eine Gefährdung durch Elektrizität, hohe Temperaturen und Feuer zu vermeiden.

⚠️ ACHTUNG – Niemals das Gerät am Netzkabel des Geräts halten, wenn Sie das Gerät bewegen. Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Netzkabel dürfen niemals geknickt, gequetscht oder verknotet werden. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen. Achten Sie immer darauf, dass niemand das Gerät am Netzkabel herunter ziehen kann. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht herunter hängt, wenn Sie das Gerät bewegen oder zur Aufbewahrung wegstellen.

Bewahren Sie das Gerät stets an einem sauberen, trockenen, festen, horizontalen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Beispiel: Herunterfallen, Stöße, Schläge) geschützt und **für kleine Kinder und Tiere unzugänglich** ist. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf oder in das Gerät. Legen Sie keine Fremdkörper auf die Waffelplatten (Beispiel: Tücher).

DAS GERÄT BEWEGEN: Vergewissern Sie sich unbedingt zuerst, dass der Deckel mit dem Verschlussriegel sicher mit dem Boden des Gerätes verriegelt ist (senkrechte Position) und sich beim Anheben des Gerätes nicht öffnen kann. Danach können Sie das Gerät dann am Griff des Deckels tragen. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf oder in das Gerät oder seine Bauteile.

Wenn Sie das Gerät aufrecht stehend aufbewahren wollen, dann achten Sie unbedingt darauf, dass das Gerät nicht umfallen kann!

Drücken Sie die Ein/Aus-Taste („POWER“) und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Waffeleisen ausreichend abkühlen. Reinigen Sie dann das Gerät (siehe: „Pflege und Reinigung“). Verriegeln Sie den Deckel mit dem Boden des Gerätes. Schließen Sie dazu den Deckel. Drehen Sie dann den Verschlussriegel im Uhrzeigersinn in die senkrechte, geschlossene Position. Vergewissern Sie sich, dass der Verschlussriegel sicher an der Verschlussfalle eingerastet ist. Danach können Sie das Gerät am Griff des Deckels anheben und tragen.

Fassen Sie das Gerät am Griff an und stellen Sie das Gerät aufrecht auf eine geeignete Oberfläche, wo es **für kleine Kinder und Tiere unzugänglich** ist. Zur Aufbewahrung können Sie das Netzkabel locker um die Kabelaufwicklung in der Bodenplatte des Gerätes legen.

⚠️ ACHTUNG – Wenn Sie das Gerät in aufrecht stehender Position aufbewahren, dann achten Sie unbedingt darauf, dass das Gerät fest steht und nicht umkippt.

ENTSORGUNGSHINWEISE



Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung und Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Luft und Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna kann auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

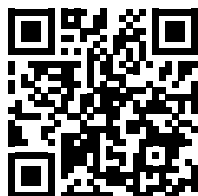
Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de.

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an:

GASTROBACK® Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0

oder per E-Mail: info@gastroback.de

Auf unserer Internetseite finden Sie auch die Bedienungsanleitung als PDF.



Bitte beachten Sie unsere geltenden Hinweise zur Reparaturabwicklung sowie Rücksendung

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle GASTROBACK®-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und an ähnlichen Orten gedacht, wie:

- Küchenzeilen für Angestellte in Läden und Büros, in Bauernhäusern und anderen Arbeitsumgebungen;
- für Kunden in Pensionen, Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen.

Bei gewerblichem Gebrauch verkürzt sich die Garantie auf ein Jahr.

Hinweis

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, GASTROBACK® Produkte an folgende Anschrift zu senden:

GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, D - 21279 Hollenstedt, Deutschland.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler. Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Geräts beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Das Gerät ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und ist nicht für den gewerblichen Betrieb ausgelegt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

BELGISCHER WAFFELTEIG

PORTIONEN 8 WAFFELN	VORBEREITUNG 10 MINUTEN	BACKZEIT 10 MINUTEN
----------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------

Zutaten:

- 3 getrennte Eier (Klasse M)
- 420 ml Milch
- 125 g ungesalzene Butter
- 1 Vanilleschote (alternativ: 1 Teelöffel Vanille-Aroma)
- 200 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Messerspitze Natron
- 50 g Zucker

Zubereitung:

1. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion BELGIAN ein und heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
2. Trennen Sie die Eier und zerlassen Sie die Butter. Mischen Sie anschließend die Eigelbe, die geschmolzene Butter und die Milch mit dem Vanillearoma in einer mittelgroßen Rührschüssel. Mixen Sie alles gut mit einem Schneebesen zu einer gleichmäßigen Masse.
3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Backpulver, Natron und Zucker. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.
4. Geben Sie die Butter-Ei-Milch-Vanille-Masse in die Mulde und verrühren Sie alles sorgsam zu einem homogenen Teig.
5. Schlagen Sie nun die 3 Eiweiß mit einem Handrührgerät zu Eischnee. Danach heben Sie den Eischnee vorsichtig unter die Teigmasse. Dadurch werden die Waffeln lecker luftig.
6. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
7. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln und lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie sie genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig, wie in Schritt 7 beschrieben fort.

KLASSISCHER WAFFELTEIG

PORTIONEN 8 WAFFELN	VORBEREITUNG 10 MINUTEN	BACKZEIT 10 MINUTEN
----------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------

Zutaten:

- 3 Eier (Klasse M)
- 420 ml Milch
- 125 g ungesalzene Butter
- 1 Vanilleschote (alternativ: 1 Teelöffel Vanille-Aroma)
- 200 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Messerspitze Natron
- 50 g Zucker

Zubereitung:

1. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CLASSIC ein und wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
2. Zerlassen Sie die Butter und stellen Sie eine mittelgroße Rührschüssel bereit. Mischen Sie die geschmolzene Butter mit dem Vanillearoma und Eiern in der Rührschüssel. Mixen Sie alles gut mit einem Schneebesen durch bis sich eine gleichmäßige Masse ergeben hat.
3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Backpulver, Natron und Zucker. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.
4. Geben Sie die Butter-Ei-Milch-Masse in die Mulde und verrühren Sie beide sorgsam zu einem homogenen Teig.
5. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
6. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig, wie in Schritt 5 beschrieben fort.

WAFFELTEIG MIT BUTTERMILCH

PORTIONEN 8 WAFFELN	VORBEREITUNG 10 MINUTEN	BACKZEIT 10 MINUTEN
----------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------

Zutaten:

- 3 Eier (Klasse M)
- 600 ml Buttermilch
- 80 ml Pflanzenöl
- 300 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- ½ Teelöffel Salz
- 60 g Zucker

Zubereitung:

1. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion BUTTERMILK ein und wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
2. Stellen Sie eine mittelgroße Rührschüssel bereit und mischen Sie die Buttermilch, Öl mit Eiern in der Rührschüssel. Mixen Sie alles gut mit einem Schneebesen durch bis sich eine gleichmäßige Masse ergeben hat.
3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Backpulver und Zucker. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.
4. Geben Sie die Butter-Ei-Milch-Masse in die Mulde und verrühren Sie alles sorgsam zu einem homogenen Teig.
5. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
6. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig, wie in Schritt 5 beschrieben fort.

SCHOKOLADENWAFFELN

PORTIONEN 8 WAFFELN	VORBEREITUNG 10 MINUTEN	BACKZEIT 10 MINUTEN
----------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------

Zutaten:

- 150 g gehackte Zartbitterschokolade
- 30 g Kakaopulver
- 2 Eier (Klasse M)
- 90 g Butter
- 170 g Zucker
- 360 ml Milch
- 1 Vanilleschote (alternativ: 1 Teelöffel Vanille-Aroma)
- 250 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Salz

Zubereitung:

1. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CHOCOLATE ein und wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
2. Erwärmen Sie die gehackte Schokolade und die Butter im Wasserbad oder in der Mikrowelle. Die Konsistenz ist dann genau richtig, wenn beides gut miteinander verbunden ist. Dann lassen sie es kurz abkühlen.
3. Stellen Sie eine mittlere Rührschüssel bereit, geben Sie die Milch, das Vanillearoma und die Eier hinein und verrühren Sie beides mit der Schokoladenmasse. Mixen Sie alles gut mit einem Schneebesen durch, bis sich eine gleichmäßige Masse ergeben hat.
4. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Salz und Zucker. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.
5. Geben Sie die Schokoladenmasse in die Mulde und verrühren Sie alles sorgsam zu einem Teig mit möglichst wenig Klümpchen.
6. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
7. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig, wie in Schritt 6 beschrieben fort.

BANANEN-PEKANUSS-WAFFEL

PORTIONEN 8 WAFFELN	VORBEREITUNG 10 MINUTEN	BACKZEIT 10 MINUTEN
----------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------

Zutaten:

- 3 Eier (Klasse M)
- 125 g ungesalzene Butter
- 56 g und 112 g braunen Zucker zum Streuen
- 420 ml Milch
- 1 Vanilleschote (alternativ: 1 Teelöffel Vanille-Aroma)
- 240 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Messerspitze Natron
- 2 große dünn geschnittene Bananen
- 60 g angebratene, gehackte Pekanüsse

Für die Karamellsoße

- 300 ml Sahne
- 60 g Butter
- 169 g brauner Zucker

Zubereitung:

1. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CLASSIC ein und wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
2. Zerlassen Sie die Butter und stellen Sie eine mittelgroße Rührschüssel bereit. Mischen Sie die geschmolzene Butter mit dem Vanillearoma und Eiern in der Rührschüssel. Mixen Sie alles gut mit einem Schneebesen durch bis sich eine gleichmäßige Masse ergeben hat.
3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Backpulver, Natron und Zucker (56 g). Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.
4. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Anschließend bestreuen Sie jede Waffel mit 1 bis 2 Teelöffel braunem Zucker. Zum Schluss belegen Sie die Waffeln mit den Bananenstücken. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
5. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig, wie in Schritt 5 beschrieben fort.
6. Zur Zubereitung der Karamellsoße erwärmen Sie den braunen Zucker in eine beschichtete Pfanne. Wenn der Zucker flüssig geworden ist, rühren Sie die Butter und die Sahne unter.

Garnieren Sie die Waffeln mit Vanilleeis, Pekanüssen und der Karamellsoße.



WAFFELN MIT GERÄUCHERTEM LACHS AN KAPERN- DILLCREME

PORTIONEN 8 WAFFELN	VORBEREITUNG 10 MINUTEN	BACKZEIT 10 MINUTEN
----------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------

Zutaten:

- 3 Eier (Klasse M)
- 600 ml Buttermilch
- 84 ml Pflanzenöl (Raps oder Sonnenblume)
- 90 g Mehl
- 90 g Buchweizenmehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Salz

Für die Kapern-Dillsoße

- 2 Esslöffel frisch gehackten Dill
- 250 g Crème Fraîche
- der Saft und die Zesten einer Zitrone
- 2 Esslöffel grob gehackte Kapern
- Schwarzer Pfeffer, gemahlen
- Dillstängel zum Garnieren
- 200 g geräucherter Lachs

Zubereitung:

1. Bereiten Sie erst die Kapern- Dillsoße zu. Hacken Sie den Dill und vermischen ihn dann mit dem Crème Fraîche, dem Zitronensaft, sowie den Zesten zu einer Creme. Heben Sie zum Schluss die gehackten Kapern unter. Schmecken Sie mit schwarzem Pfeffer und Salz ganz nach Ihrem Geschmack ab.
2. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion BUTTERMILK ein und wählen Sie Bräunungsgrad 6 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
3. In einer mittleren Rührschüssel mischen Sie Eier, Buttermilch und das Pflanzenöl mit einem Schneebesen bis sich eine gleichmäßige Masse ergeben hat.
4. Geben Sie die Buttermilchmasse in die Mulde und verrühren Sie alles sorgsam zu einem homogenen Teig.
5. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
6. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 5 beschrieben fort.

Servieren Sie die Waffeln mit ein paar Streifen geräucherter Lachs und Ihrer selbstgemachten Kapern-Dillsoße.



KARTOFFELRÖSTI MIT TOMATENSALSA

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
8	25	30
WAFFELN	MINUTEN	MINUTEN

Zutaten:

- 2 kg mehlig geriebene Kartoffeln
- 3 Eier (Klasse M)
- 250 g Sour Cream
- 2 Esslöffel Sahnemeerrettich
- Salz und Pfeffer
- optional gesalzene Butter

Für die Salsa:

- 3 gewürfelte Tomaten
- 1 gewürfelte Avocado
- 1 kleine fein gewürfelte rote Zwiebel
- 1 fein gehackte Knoblauchzehe
- 1 kleine entkernte und gehackte Jalapeno Chilli Schote
- ½ Bund gehackten Koriander
- Der Saft einer Limette
- 1 Esslöffel Olivenöl

Als Beilage eignen sich junger Spinat und Parmesan.

Zubereitung:

1. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CUSTOM ein. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
2. Geben Sie die geriebenen Kartoffeln in ein sauberes Küchenhandtuch und drücken Sie die restliche Flüssigkeit heraus.
3. Vermischen Sie in einer großen Schüssel die Eier, die Sour Cream und den Sahnemeerrettich mit den Kartoffeln zu einer homogenen Masse. Anschließend schmecken sie die Masse gut mit Salz ab.
4. Füllen Sie ungefähr einen großen Esslöffel der Kartoffelmasse in jedes Viertel ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und backen Sie die Masse ca. 15 Minuten bis die Kartoffeln gar und knusprig sind. Tipp: Um den Röstis eine schön goldgelbe Farbe zu verleihen, geben Sie nach etwa der Hälfte der Backzeit etwas geschmolzene Butter hinzu.
5. Während der Backzeit mischen Sie die Tomaten, die Avocado, Knoblauch, Chilli und den Koriander unter Hinzugabe des Limettensafts zu einer Salsa an. Schmecken Sie die Salsa mit Salz und Pfeffer ab.
6. Entnehmen Sie die fertigen Röstis und fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 5 beschrieben fort.

Servieren Sie die Waffeln zusammen mit dem Lachs und garnieren Sie alles mit geriebenem Parmesan.



FETA-SPINAT-WAFFELN DÄNISCHE ART

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
8	10	10
WAFFELN	MINUTEN	MINUTEN

Zutaten:

- 2 getrennte Eier (Klasse M)
- 360 ml Milch
- 125 g geschmolzene Butter
- 180 g Mehl
- ½ Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Messerspitze Natron
- 150 g weicher grob gekrümelter Feta
- 50 g geriebenen Parmesan
- 150 g aufgetauter, abgetropfter und gut ausgedrückter Spinat

Als Beilage eignen sich gegrillter Schinken-Speck und Tomaten.

Zubereitung:

1. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion BELGIAN ein und wählen Sie Bräunungsgrad 6 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
2. Mischen Sie in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen die Eigelb, die Milch und die geschmolzene Butter zu einer homogenen Masse.
3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Backpulver, Natron und das Salz. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.
4. Füllen Sie die Milch-Ei-Mischung in die Mulde und verrühren Sie alles zu einem glatten Teig. Heben Sie anschließend den Feta und den Spinat unter den Teig.
5. Schlagen Sie das Eiweiß zu Eischnee auf und geben Sie diesen ebenfalls vorsichtig unter den Teig.
6. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
7. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 6 beschrieben fort.

Servieren Sie die Waffeln zusammen mit dem knusprigem Schinkenspeck und Tomaten.



3 KÄSE WAFFEL-SOUFFLÉ

PORTIONEN 12 WAFFELN	VORBEREITUNG 15 MINUTEN	BACKZEIT 15 MINUTEN
-----------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------

Zutaten:

- 4 getrennte Eier (Klasse M)
- 720 ml Milch
- 125 g geschmolzene Butter
- 80 g geriebener Parmesan
- 60 g Provolone (alternativ können Sie auch Pecorino verwenden)
- 1 geriebener Mozzarella
- 1,5 klein gewürfelte Mozzarella
- 360 g Mehl
- 3 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Backnatron
- 2 Teelöffel Meersalz
- 20 g gehackter Schnittlauch

Als Beilage eignen sich knusprig gebratener Schinkenspeck und Rucola.

Zubereitung:

1. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion BELGIAN ein und wählen Sie Bräunungsgrad 5 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
2. Mischen Sie in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen die Eigelb, die Milch und die geschmolzene Butter zu einer homogenen Masse.
3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie den Käse, Mehl, Backpulver; Natron und das Salz. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.
4. Füllen Sie die Milch-Ei-Mischung in die Mulde und verrühren Sie alles zu einem glatten Teig.
5. Schlagen Sie das Eiweiß zu Eischnee auf und heben Sie diesen ebenfalls vorsichtig unter den Teig. Anschließend mischen Sie ebenfalls den Schnittlauch hinzu.
6. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
7. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 6 beschrieben fort.

Servieren Sie die Waffeln zusammen mit dem knusprigem Schinkenspeck und etwas Ananas.



WAFFEL MIT WEISSER SCHOKOLADE UND HIMBEEREN

PORTIONEN 10 WAFFELN	VORBEREITUNG 10 MINUTEN	BACKZEIT 15 MINUTEN
-----------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------

Zutaten:

- 150 g gehackte weiße Schokolade
- 112 g Zucker
- 3 Eier (Klasse M)
- 320 ml Milch
- 100 g Butter
- 1 Vanilleschote (1 Teelöffel Vanille-Extrakt)
- 300 g Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Messerspitze Backnatron
- 50 g weiße Schokoladendrops
- 200 g gefrorene Himbeeren

Als Beilage eignen sich Himbeeren, Schlagsahne und Honig.

Zubereitung:

1. Erwärmen Sie die Schokolade gemeinsam mit dem Zucker und der Butter in der Mikrowelle oder nutzen Sie alternativ ein Wasserbad. Rühren Sie so lange bis sich eine cremige Textur ergeben hat.
2. Mischen Sie in einer kleinen Schüssel Eier, Milch und die Vanille mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse. Danach die geschmolzene Schokoladenmasse einrühren.
3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie das Mehl, Backpulver und das Backnatron. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.
4. Füllen Sie die Schokoladenmischung in die Mulde und verrühren Sie alles zu einem glatten Teig. Anschließend heben Sie die abgetropften Himbeeren und die Schokoladendrops unter.
5. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CHOCOLATE ein und wählen Sie Bräunungsgrad 5 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
6. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
7. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig, wie in Schritt 6 beschrieben fort.

Tipp: Die warmen Waffeln sind weich, werden jedoch schnell fest, sobald sie auskühlen.

Servieren Sie die Waffeln zusammen mit frischen Himbeeren, Schlagsahne und Honig.



WAFFELN FRANZÖSISCHER BRIOCHE ART MIT ORANGENMARMELADE

PORTIONEN 8 WAFFELN	VORBEREITUNG 10 MINUTEN	BACKZEIT 10 MINUTEN
----------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------

Zutaten:

- 4 Eier (Klasse M)
- 180 ml Sahne
- 360 ml Milch
- 2 Esslöffel Ahornsirup
- 450 g ein Tag altes Brioche (8 dicke Scheiben)
- 1 Vanilleschote (1 Teelöffel Vanille-Extrakt)
- 40 g weiche ungesalzene Butter
- 110 g Orangenmarmelade

Als Beilage eignen sich Erdbeeren, Schlagsahne und Honig.

Zubereitung:

1. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CUSTOM ein. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
2. Mischen Sie in einer großen Schüssel die Eier, die Milch, die Sahne und das Vanillearoma zusammen. Rühren Sie anschließend den Sirup unter bis sich eine gleichmäßige Masse ergeben hat.
3. Bestreichen Sie die Brioche Scheiben beidseitig mit Butter und zusätzlich auf einer Seite mit der Orangenmarmelade.
4. Jetzt legen Sie die Brotscheiben nacheinander in die Sahne-Milchmasse. Entnehmen Sie die Scheibe, wenn sie durchtränkt ist. Lassen Sie die überzählige Flüssigkeit gut abtropfen.
5. Legen Sie vorsichtig eine Scheibe in das Waffeleisen. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
6. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 5 beschrieben.

Garnieren Sie die Waffeln mit Ahornsirup und Erdbeerscheiben.



MAISWAFFELN MIT KNUSPRIGEM SPECK

PORTIONEN 10 WAFFELN	VORBEREITUNG 15 MINUTEN	BACKZEIT 15 MINUTEN
-----------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------

Zutaten:

- 250 g Speckstifte ohne Schwarte
- 600 ml Buttermilch
- 4 Eier (Klasse M)
- 180 ml Öl (Sonnenblume oder Raps)
Zusätzlich 2 weitere Esslöffel Öl
- 150 g Mehl
- 150 g Maismehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Messerspitze Backnatron
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Zucker
- 350 g Maiskörner
- 1 Bund gehackte Petersilie

Als Beilage eignen sich Rührei, Spinat, Pesto und knuspriger Speck.

Zubereitung:

1. Braten Sie den Speck mit 2 Esslöffeln Öl in einer Pfanne bis er knusprig ist. Nach dem Braten lassen Sie den Speck auf einem Stück Küchenkrepp abtropfen.
2. Verrühren Sie mit einem Schneebesen Eier, Buttermilch und Öl in einer mittleren Schüssel zu einer homogenen Flüssigkeit.
3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Maismehl, Zucker, Backpulver, Backnatron und Salz. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.
4. Rühren Sie vorsichtig die Buttermilch-Eimasse in das Mehl ein, bis ein glatter Teig entsteht. Heben Sie nun die Maiskörner und die Speckstifte unter den Teig.
5. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion BUTTERMILK ein und wählen Sie Bräunungsgrad 5 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
6. Füllen mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
7. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig, wie in Schritt 6 beschrieben fort.

Servieren Sie die Waffeln zusammen mit Spinat, Pesto oder Rührei.



WAFFELN MIT POCHIERTEM RHABARBER UND VANILLESOSSE

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
12	15	15
WAFFELN	MINUTEN	MINUTEN

Zutaten:

- 2 x 500g frischen gewaschenen Rhabarber
- 90 g Zucker
- 120 g Vanillepuddingpulver
- 3 getrennte Eier (Klasse M)
- 480 ml Milch
- 1 Vanilleschote (1 Teelöffel Vanillearoma)
- 125 g geschmolzene Butter
- 390 g Mehl
- 3 Teelöffel Backpulver

Als Beilage eignet sich Vanillesoße.

Zubereitung:

1. Schneiden Sie Rhabarber in 2 cm lange Stücke und lassen Sie diese mit 56 g Zucker und 240 ml Wasser unter geringe Hitzezufuhr leicht aufkochen. Der Rhabarber sollte nur leicht weich sein und nicht zerfallen. Lassen Sie den Rhabarber abkühlen.
2. Mischen Sie in einer mittelgroßen Rührschüssel die Eigelb, die Milch, die geschmolzene Butter und das Vanillearoma zusammen. Rühren bis sich eine gleichmäßige Masse ergeben hat.
3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Vanillepuddingpulver, Zucker und Backpulver. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.
4. Fügen Sie die Milch-Buttermischung vorsichtig in die Mulde und verrühren Sie alle Zutaten zu einem glatten Teig. Anschließend heben Sie eine Hälfte der Rhabarbermischung unter den Teig.
5. Schlagen Sie nun das Eiweiß zu Eischnee auf und heben Sie diesen ebenfalls vorsichtig unter den Teig.
6. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion BELGIAN ein und wählen Sie den Bräunungsgrad 5 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
7. Füllen mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
8. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 7 beschrieben.

Richten Sie die Waffeln mit dem restlichen Rhabarber und etwas Vanillesoße an.



VOLLMILCHWAFFELN MIT ERDNUSSBUTTER

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
12	15	15
WAFFELN	MINUTEN	MINUTEN

Zutaten:

- 200 g gehackte Vollmilchschokolade
- 100 g zerkleinerte ungesalzene Butter
- 112 g Zucker
- 3 Eier (Klasse M)
- 480 ml Milch
- 300 g Mehl
- 1 Vanilleschote (2 Teelöffel Vanillearoma)
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- 3 Teelöffel Backpulver
- 300 g grobe Erdnussbutter (wenn diese nicht erhältlich ist, fügen Sie 100 g gehackte Erdnüsse und reduzieren Sie entsprechend den Butteranteil)

Zubereitung:

1. Erwärmen Sie die Schokolade gemeinsam mit der Butter in der Mikrowelle oder nutzen Sie alternativ ein Wasserbad. Rühren Sie so lange bis sich eine cremige Textur ergeben hat.
2. Mischen Sie in einer mittelgroßen Rührschüssel die Eier, Milch und das Vanillearoma zusammen. Jetzt geben Sie die geschmolzene Schokolade hinzu bis sich eine gleichmäßige Masse ergeben hat.
3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Kakaopulver, Zucker und Backpulver. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.
4. Fügen Sie die Schokoladenmischung vorsichtig in die Mulde und verrühren Sie alle Zutaten zu einem glatten Teig. Anschließend heben Sie die grobe Erdnussbutter unter den Teig.
5. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CHOCOLATE ein und wählen Sie den Bräunungsgrad 5 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
6. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
7. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 6 beschrieben.

Servieren Sie die Waffeln mit gehackten Erdnüssen, Sahne oder Schokoladeneis.



WAFFELN NACH HEISSER APFELKUCHENART MIT KOKOSNUSS-STREUSELN

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
12 WAFFELN	20 MINUTEN	15 MINUTEN

Zutaten:

- 200 g geschmolzene, abgekühlte ungesalzene Butter
- 1 Teelöffel gemahlener Zimt
- 106 g weißer Zucker
- 56 g brauner Zucker
- 4 Eier (Klasse M)
- 480 ml Milch
- 360 g Mehl
- 1 Vanilleschote (2 Teelöffel Vanillearoma)
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 ½ Teelöffel Backnatron
- 400 g mürbe Äpfel (z.B. Cox Orange)

Für die Streusel

- 2 Esslöffel getrocknete Kokosnusssaspel
- 60 g Haferflocken
- 30 g Mehl
- 56 g brauner Zucker
- 60 g Butter

Als Beilage eignen sich Apfelscheiben, Sahne oder Vanilleeis.

Zubereitung:

1. Für die Streusel geben Sie Kokosnusssaspel, Haferflocken, Mehl und Zucker in eine Schüssel. Mit einem Mixer geben Sie die weiche Butter hinzu und rühren auf unterer Stufe bis sich Streusel bilden. Anschließend braten Sie die Streusel in einer großen beschichteten Pfanne mit etwas Fett an bis sie eine leicht braune Färbung haben.
2. Schälen und entkernen Sie die Äpfel. Schneiden Sie die Äpfel in Scheiben und kochen Sie diese anschließend in 50 g weißen Zucker und etwas Wasser weich.
3. Für die Waffeln mischen Sie in einer mittelgroßen Rührschüssel die Eier, die Milch, die geschmolzene Butter und das Vanillearoma bis sich die Zutaten gut miteinander vermengt haben.
4. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Zimt, Zucker, Backnatron und Backpulver. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.
5. Fügen Sie die Ei-Milchmasse vorsichtig in die Mulde und verrühren Sie alle Zutaten zu einem glatten Teig. Heben Sie vorsichtig die Apfelscheiben unter den Teig.
6. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CLASSIC ein und wählen Sie den Bräunungsgrad 6 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
7. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
8. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 7 beschrieben.

Servieren Sie die Waffeln mit den selbstgemachten Streuseln, Vanille-Eis oder Apfelspalten.



LIMETTE-RICOTTA CHEESECAKE

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
12 WAFFELN	20 MINUTEN	15 MINUTEN

Zutaten:

- 200 g geschmolzene ungesalzene Butter
- 56 g Zucker
- 4 getrennte Eier (Klasse M)
- 600 ml Milch
- 360 g Mehl
- 1 Vanilleschote (2 Teelöffel Vanillearoma)
- 2 Teelöffel Backpulver

Für die Füllung:

- 400 g weichen Ricotta
- Saft einer halben Zitrone
- 80 g Quark mit Zitronenzesten (Alternativ: 80 g Zitronenquark)
- 30 g Puderzucker
- 240 ml Mark einer Passionsfrucht

Zubereitung:

1. Mischen Sie in einer mittelgroßen Rührschüssel Eigelb, Milch, geschmolzene Butter und Vanillearoma bis sich die Zutaten gut miteinander vermengt haben.
2. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Zucker und Backpulver. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde. Geben Sie die Ei-Milchmasse in die Mulde und verrühren Sie alles zu einem glatten Teig.
3. Schlagen Sie nun das Eiweiß zu Eischnee auf und heben Sie diesen ebenfalls vorsichtig unter den Teig.
4. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion BELGIAN ein und wählen Sie den Bräunungsgrad 6 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
5. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt. Entnehmen Sie die Waffel und lassen Sie diese komplett abkühlen.
6. In der Zwischenzeit vermischen Sie den Zitronenquark und den Ricotta.
7. Halbieren Sie die abgekühlten Waffeln diagonal und geben Sie die Ricottamischung dazwischen.
8. Für die Passionsfruchtsoße kochen Sie das Fruchtmark mit 120 ml Wasser, Puderzucker in einem Soßentopf auf. Unter ständigem Rühren lassen Sie alles ca. 5 Minuten einkochen bis es eine dicke Konsistenz hat.

Servieren Sie die Waffeln mit einer fruchtigen Soße oder Fruchtkompott.



AUSTRALISCHE VEGEMITE-CHEDDAR-WAFFEL

PORTIONEN 12 WAFFELN	VORBEREITUNG 15 MINUTEN	BACKZEIT 15 MINUTEN
-----------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------

Zutaten:

- 200 g geschmolzene ungesalzene Butter
- 56 g Zucker
- 4 Eier (Klasse M)
- 600 ml Milch
- 360 g Mehl
- 40 g Vegemite
- 200 g geriebenen Cheddarkäse
- 2 Teelöffel Backpulver

Zubereitung:

1. Mischen Sie in einer mittelgroßen Rührschüssel Eier, Milch, und geschmolzene Butter bis sich die Zutaten gut miteinander vermengt haben.
2. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Backpulver und die Hälfte des Cheddar. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde. Geben Sie die Ei-Milchmasse in die Mulde und verrühren Sie alles zu einem glatten Teig.
3. Heben Sie einen gehäuften Teelöffel Vegemite vorsichtig unter den Teig, so dass es sich leicht durch den Teig zieht.
4. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CLASSIC ein und wählen Sie den Bräunungsgrad 5 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
5. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis ein ¾ der Backzeit vergangen ist. Öffnen Sie jetzt den Deckel und bestreuen Sie schnell die Waffeln mit etwas Käse. Dann schließen Sie den Deckel wieder bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
6. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 5 beschrieben.

Servieren Sie die Waffeln mit einer dem restlichen Vegemite und warmen gebackenen Bohnen.



ZUCCHINI-PROSCIUTTO-WAFFELN MIT PARMESAN

PORTIONEN 12 WAFFELN	VORBEREITUNG 30 MINUTEN	BACKZEIT 40 MINUTEN
-----------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------

Zutaten:

- 1 kleine gehackte Zwiebel
- 1 geriebener Zucchini
- 200 g geschmolzene ungesalzene Butter
- 50 g geriebener Parmesan
- 4 Eier (Klasse M)
- 600 ml Milch
- 360 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Messerspitze Backnatron
- 1 Teelöffel Salz (Meersalz)
- 250 g Prosciutto

Für die süße Tomatensoße

- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 kleine gehackte Zwiebel
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Dose gewürfelte Tomaten
- 1 kleine rote Chillischote
- 1 Esslöffel brauner Zucker

Zubereitung:

1. Für die Tomatensoße erhitzen Sie das Öl in einer mittleren Pfanne bei mittlerer Hitze und braten die Zwiebel und die Chili 2 bis 3 Minuten an. Danach geben Sie das Tomatenmark hinzu und braten es ebenfalls für ungefähr 1 Minute. Löschen Sie alles mit den gehackten Tomaten und geben Sie den Zucker hinzu. Füllen die Soße mit 240 ml Wasser auf. Lassen Sie die Soße kurz aufkochen und halten Sie sie warm. Rühren Sie die Soße regelmäßig um, damit nichts anbrennt.
2. Für die Waffeln mischen Sie in einer großen Rührschüssel Zwiebeln, Zucchini, Mehl, Backpulver, Backnatron, Salz und Parmesan ordentlich zusammen. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.
3. Mischen Sie in einer mittelgroßen Schüssel Eier, Milch und die geschmolzene Butter bis sich die Zutaten gut miteinander vermengt haben. Anschließend rühren Sie die Flüssigkeit unter die Zucchini-Mehlmasse.
4. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CLASSIC ein und wählen Sie den Bräunungsgrad 6 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
5. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
6. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 5 beschrieben.

Als Beilage eignen sich Cherrytomaten



FRUCHTIGE KOKOSNUSSWAFFELN

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
8 WAFFELN	30 MINUTEN	20 MINUTEN

Zutaten:

- 200 g geschmolzene ungesalzene Butter
- 75 g Zucker
- 3 Eier (Klasse M)
- 420 g Kokosnussmilch aus der Dose
- 200 g Kokosnusssaspel
- 60 g Kokosnusssaspel zum Garnieren
- 600 ml Milch
- 240 g Mehl
- 1 Vanilleschote (2 Teelöffel Vanillearoma)
- 2 Teelöffel Backpulver
- 80 ml Kokosnussöl (kann durch Pflanzenöl ersetzt werden)

Für den Limette-Litschi-Sirup

- Saft und die Zesten von 2 Limetten
 - 565g Litschi (Abtropfgewicht)
- Die Flüssigkeit aufbewahren!
- 75 g Zucker

Zubereitung:

1. Für die Zubereitung des Sirups kochen Sie den Litschisaft, Zucker, zusammen mit den Zesten, dem Limettensaft und 120 ml Wasser auf. Reduzieren Sie die Temperatur auf eine niedrige Stufe und lassen Sie die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Der Sirup soll eine dick-flüssige Konsistenz haben.
2. Rösten Sie nun in einer beschichteten Pfanne ohne Fett 60 g Kokosraspel an bis sie knusprig braun sind.
3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Zucker, 200 g Kokosraspel und Backpulver. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.
4. Mischen Sie in einer Schüssel Eier, Kokosmilch und Kokosnussöl bis sich die Zutaten gut miteinander vermengt haben. Geben Sie die Ei-Kokosmasse in die Mulde und verrühren Sie alles zu einem glatten Teig.
5. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CLASSIC ein und wählen Sie den Bräunungsgrad 5 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
6. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
7. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 6 beschrieben.



WAFFELN MIT SCHOKOLADEN-HONIGWABEN

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
12 WAFFELN	15 MINUTEN	15 MINUTEN

Zutaten:

- 200 g gehackte zartbitter Schokolade
- 100 g zerkleinerte ungesalzene Butter
- 112 g Zucker
- 3 Eier (Klasse M)
- 480 ml Milch
- 330 g Mehl
- 1 Vanilleschote (2 Teelöffel Vanillearoma)
- 3 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 225 g Zucker
- 150 g Chocolate Honeycomb (Britische Keksspezialität mit Schokoladenüberzug) in 3 cm kleine Stücke geschnitten; zusätzliche Stückchen zum Garnieren

Zubereitung:

1. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CHOCOLATE ein und wählen Sie den Bräunungsgrad 5 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
2. Erwärmen Sie die Schokolade gemeinsam mit der Butter in der Mikrowelle oder nutzen Sie alternativ ein Wasserbad. Rühren Sie so lange bis sich eine cremige Textur ergeben hat.
3. Mischen Sie in einer mittelgroßen Schüssel die Eier, die Milch und das Vanillearoma zusammen. Jetzt geben Sie die geschmolzene Schokolade hinzu bis sich eine gleichmäßige Masse ergeben hat.
4. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Zucker und Backpulver. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.
5. Fügen Sie die Schokoladenmischung vorsichtig in die Mulde und verrühren Sie alle Zutaten zu einem glatten Teig. Anschließend heben Sie die kleingehackten Chocolate Honeycomb-Stückchen unter den Teig.
6. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
7. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 6 beschrieben.



BELGISCHE LIÈGE

PORTIONEN 16 WAFFELN	VORBEREITUNG 20 MINUTEN	BACKZEIT 20 MINUTEN
-----------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------

Zutaten:

- 2 Eier (Klasse L)
- 200 g weiche Butter
- 50 g Zucker
- 150 g belgischer Hagelzucker
- 120 ml warme Milch
- 575 g Mehl
- 1 Vanilleschote (2 Teelöffel Vanillearoma)
- 7 g Trockenhefe
- ½ Teelöffel Salz

Zubereitung:

1. Lösen Sie die Trockenhefe zusammen mit einem Teelöffel Zucker in der einen Hälfte der warmen Milch auf. Lassen Sie alles ca. 10-15 Minuten gehen.
2. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Zucker, Salz, Butter und das Vanillearoma. Geben Sie die Eier hinzu und kneten Sie mit Knethacken die Masse so lange bis die Masse krümelig aussieht. Rühren Sie jetzt die restliche Milch unter.
3. Kneten Sie anschließend die Milch-Trockenhefe-Mischung ebenfalls unter den Teig bis dieser fast zum Rand aufgeht. Lassen Sie den Teig anschließend unter einem Haushaltshandtuch weitere 10 Minuten gehen. Schlagen Sie nun das Eiweiß zu Eischnee auf und heben Sie diesen ebenfalls vorsichtig unter den Teig.
4. Nachdem der Teig aufgegangen ist kneten Sie nun vorsichtig den Hagelzucker unter den Teig bis dieser sich mit dem Teig zu verbinden beginnt. Lassen Sie den Teig nun noch eine weitere Stunde gehen.
5. Formen Sie ca. 80 g schwere Bälle aus dem Teig.
6. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion BELGIAN ein und wählen Sie den Bräunungsgrad 4 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
7. Legen Sie in jedes Viertel einen Ball. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
8. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig, wie in Schritt 7 beschrieben fort.



DATTELKOMPOTT WAFFELN MIT BUTTERKARAMELLOSSE

PORTIONEN 8 WAFFELN	VORBEREITUNG 25 MINUTEN	BACKZEIT 10 MINUTEN
----------------------------------	--------------------------------------	----------------------------------

Zutaten:

- 300 g kleingeschnittene Datteln
- 360 ml Wasser
- 1 Teelöffel Backnatron
- 200 g geschmolzene ungesalzene Butter
- 240 ml Milch
- 75 g Zucker
- 4 Eier (Klasse M)
- 360 g Mehl
- 1 Vanilleschote (2 Teelöffel Vanillearoma)
- 2 Teelöffel Backpulver

Für die Butterkaramellsoße

- 100 g Butter
- 225 g brauner Zucker
- 300 ml Sahne

Zubereitung:

1. Kochen Sie die Datteln mit dem Wasser bei mittlerer Hitze 5 Minuten. Danach lassen Sie alles abkühlen, und mischen Sie dann das Backnatron unter. Lassen Sie die Datteln 10 Minuten ruhen.
2. Mischen Sie in einer mittelgroßen Schüssel die Eier, Butter, Milch und das Vanillearoma zusammen bis sich eine gleichmäßige Masse ergeben hat.
3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Zucker und Backpulver. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.
4. Fügen Sie die Ei-Milchmischung vorsichtig in die Mulde und verrühren Sie alle Zutaten zu einem glatten Teig. Heben Sie anschließend die Dattelmischung unter den Teig.
5. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CLASSIC ein und wählen Sie den Bräunungsgrad 6 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
6. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
7. Für die Butterkaramellsoße lassen Sie erst die Butter in einem Soßentopf schmelzen. Danach den braunen Zucker unter ständigem Rühren hinzufügen. Wenn dieser flüssig ist, die Sahne unterrühren. Lassen Sie die Soße auf niedriger Hitze solange sanft köcheln bis sich eine dickflüssige Konsistenz ergeben hat.
8. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 7 beschrieben.



CHICKEN WINGS MIT AHORNSIRUP

PORTIONEN
6
WAFFELN

VORBEREITUNG
30
MINUTEN

BACKZEIT
40
MINUTEN

Zutaten:

- 4 Eier (Klasse M)
- 600 ml Buttermilch
- 84 ml Pflanzenöl (Raps oder Sonnenblume)
- 75 g Zucker
- 300 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Salz

Für die Chicken Wings

- 600 ml Buttermilch
- 2 Eier
- 12 Chickenwings oder kleine Hähnchenschenkel
- 240 g Mehl
- 3 Teelöffel Salz
- 3 Teelöffel gemahlener weißer Pfeffer
- 2 Teelöffel Zucker
- 1,5 Teelöffel Paprika
- 3 Teelöffel Knoblauch
- 3 Teelöffel Zwiebelgewürz
- 2 Teelöffel Cayennepfeffer
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian
- Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitung:

1. Für die Chickenwings verrühren Sie Buttermilch und Eier in einer großen Schüssel. Wenn alles gut vermischt ist, legen Sie die Hühnchenteile hinzu. In einem flachen Gefäß (z.B. einer Auflaufform) vermischen Sie die Gewürze. Wenden Sie die Hühnchenteile in den Gewürzen. Nach dem Würzen tauchen Sie die Hühnchenteile nochmals in die Buttermilchmischung. Zum Abschluss stellen Sie alles für 30 Minuten in den Gefrierschrank.
2. Zum Frittieren erhitzen Sie bei mittlerer Temperatur ausreichend Pflanzenöl in einer tiefen Pfanne (natürlich können Sie auch eine Fritteuse verwenden). Lassen Sie die Hühnchenteile ca. 10 – 15 Minuten ausbacken bis die Panade goldbraun ist und sich das Fleisch leicht vom Kochen lösen lässt. Halten Sie alles im Ofen warm während Sie die Waffeln herstellen.
3. In einer mittleren Schüssel mischen Sie Eier, Buttermilch und das Pflanzenöl mit einem Schneebesen bis sich eine gleichmäßige Masse ergeben hat.
4. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Backpulver, Salz und Zucker. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.
5. Geben Sie die Buttermilchmasse in die Mulde und verrühren Sie alles sorgsam zu einem homogenen Teig. Falls der Teig zu fest ist, rühren Sie einfach noch 1-2 Esslöffel Buttermilch unter.
6. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion BUTTERMILK ein und wählen Sie Bräunungsgrad 6 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.
7. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer heruntergezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.
8. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig, wie in Schritt 7 beschrieben fort.
9. Nehmen Sie die Hähnchenteile aus dem Ofen und Garnieren Sie Waffeln und Hähnchen mit Ahornsirup.



GASTROBACK®

WAFFLE IRON ADVANCED CONTROL -BLACK EDITION



OPERATING INSTRUCTIONS

Item No. 42449 »Waffle Iron Advanced Control-BLACK EDITION«



READ AND OBSERVE INSTRUCTIONS
FOR USE! FOLLOW INSTRUCTIONS!

Deutsch

English

Model and attachments are subject to change!

www.gastroback.de

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)41 65 / 22 25-0 • Telefax +49(0)41 65 / 22 25-29
info@gastroback.de • www.gastroback.de