

GASTROBACK®

BEDIENUNGSANLEITUNG

DESIGN GOURMET WAFFELEISEN ADVANCED 2S



Art.-Nr. 42422 »Design Gourmet Waffeleisen Advanced 2S«

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!



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

IHR DESIGN GOURMET WAFFELEISEN ADVANCED 2S KENNEN LERNEN	4
SICHERHEITSHINWEISE	5
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	5
VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT	7
HEISSE OBERFLÄCHEN - VERBRENNUNGSGEFAHR	8
HINWEISE ZUR ANTIHAFTBESCHICHTUNG	10
TECHNISCHE DATEN	10
BEDIENUNG	10
TIPPS ZUR WAFFELHERSTELLUNG	13
PFLEGE UND REINIGUNG	13
AUFBEWAHRUNG	15
ENTSORGUNGSHINWEISE	15
INFORMATION UND SERVICE	15
GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE	16
REZEPTIDEEN	17

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback Design Gourmet Waffeleisen Advanced 2S entschieden haben!

Zwischendurch, auf die Hand oder zu einer Tasse Kaffee am Nachmittag – zwei leckere, luftige, leichte und zarte Belgische Waffeln gleichzeitig zubereiten mit dem Design Gourmet Waffeleisen Advanced 2S – garantierte Gaumenfreude für die ganze Familie. Mit dem Überlaufschutz bleibt Ihr Arbeitsplatz immer sauber. Immer perfekt gebacken – integrierte Heizelemente mit 1000 Watt Leistung für präzise Temperaturkontrolle und digital einstellbarem Bräunungsgrad lassen jede Waffel gelingen.

Fettarm genießen – fettarmes Backen durch Platten mit Antihafbeschichtung. Einfache Bedienbarkeit – LCD Display mit vier verschiedenen Programmen (Belgian, Classic, Chocolate, Buttermilk) oder Custom - Funktion für individuelle Einstellungen, mit jeweils 12 Bräunungsstufen, ermöglichen ein kinderleichtes Backvergnügen. Das akustische Signal läutet das Ende der Backzeit ein, so dass nichts mehr anbrennt. Die Rezeptideen am Ende dieser Anleitung entführen Sie auf eine abwechslungsreiche Reise durch die ganze Welt.

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 informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Waffeleisen.

Ihre Gastroback GmbH



IHR DESIGN GOURMET WAFFELEISEN ADVANCED 2S KENNEN LERNEN!



A Programmwahlschalter: Auswahl zwischen unterschiedlichen Teigsorten und Custom-Funktion

B Antihafbeschichtung: PFOA-freie Antihafbeschichtung sorgt für einfaches Herauslösen der Waffeln

C Aluminiumdruckguss-Heizplatten: breitere Heizplatten für bessere Hitzeverteilung und gleichmäßige Bräune

D Obere Heizplatte: sobald diese geschlossen wird, fängt der Count Down Timer an zu zählen

E Verschlussriegel: für sicheres Verschließen der Griffe und platzsparende Aufbewahrung

F Edelstahlgehäuse, gebürstet

G Netzkabel und Kabelaufwicklung (nicht abgebildet)

H Überlaufschutz: nimmt überschüssigen Teig für einen sauberen Arbeitsplatz auf

I Timer Restart: startet die folgende Waffelcharge mit den letzten Einstellungen

J »A Bit More«: verlängert die Backzeit, ohne den Timer zurückzusetzen

K Bräunungsstufenwahlschalter: 12 unterschiedliche Einstellungen für eine individuelle Anpassung der Knusprigkeit

L LCD-Display mit Count-Down-Timer

M Meßlöffel speziell entwickelt BPA-frei, für 2 Waffeln

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 und zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders der Missbrauch des Waffeleisens können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, heiße Oberflächen, hohe Temperaturen und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich die Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. 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

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- 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. Nutzen 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 Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiele: Verformung, Verfärbung, Brüche und Risse). 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 und eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigung während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für haushaltsübliche Mengen von Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind. Schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: Überhitzung).
- Dieses Gerät ist NICHT geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen! Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät. Achten Sie darauf, dass kleine Kinder das Gerät nicht am Kabel herunterreißen können. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Fassen Sie keine heißen Oberflächen an. Das Gerät ist während des Betriebes und einige Zeit danach sehr heiß! Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie schützende Topflappen oder isolierende Ofenhandschuhe.
- Reparatur und Wartung des Gerätes dürfen nur von autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind, um Verbürhungen und eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer oder Elektrizität zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Legen Sie während des Betriebes keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände in die Nähe des Gerätes, um Schäden durch Fettspritzer zu vermeiden.
- Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Schaffen Sie für eine gute Luftzirkulation ausreichend Platz auf der Arbeitsfläche: Mindestens 20 cm auf jeder Seite und 1 m über dem Gerät. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät: Brandge-

fahr! Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und trocken. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen.

- Niemals das heiße Waffeleisen kippen oder uneben aufstellen. Heißes Fett und Teig könnten sonst aus dem Gerät laufen und zu Verbrühungen und Sachschäden führen.
- Schalten Sie immer zuerst das Gerät aus (Programmwahlschalter Position »off«) und lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, ziehen den Netzstecker und reinigen Sie das Gerät, bevor Sie das Gerät bewegen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Verriegeln Sie immer den Deckel zur Aufbewahrung.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und ähnlichen Orten gedacht, wie:
 - Küchenzeilen für Angestellte in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - Bauernhäusern
 - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen
 - Pensionen

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Das Design Gourmet Waffeleisen Advanced 2S wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (220/240 V bei 50 - 60 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Die Steckdose muss ausreichend für 1800 Watt abgesichert sein. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

- Schließen Sie das Gerät nicht über eine Mehrfachsteckdose an, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen wollen.

- Von der Verwendung von Verlängerungskabeln wird abgeraten. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden wollen, dann verwenden Sie ausschließlich Verlängerungskabel mit Schutzleiter, Schukostecker und Schukokupplung für eine Leistung von mindestens 1800 Watt.
- Behandeln Sie die Kabel stets sorgsam. Wickeln Sie die verwendeten Kabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Stromkabel stellen. Lassen Sie die Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen. Niemals am Kabel ziehen oder reißen oder das Kabel knicken, quetschen oder verknoten. Halten Sie die Kabel fern von heißen Oberflächen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Kabel treten oder darüber stolpern kann. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.
- Niemals Gerät oder Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Niemals Flüssigkeiten in das Gerät oder über das Gerät oder das Kabel gießen. Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in der Spülmaschine reinigen.



HEISSE OBERFLÄCHEN - VERBRENNUNGSGEFAHR

WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR

Das Design Gourmet Waffeleisen Advanced 2S dient zum Zubereiten von Waffeln und wird beim Betrieb sehr heiß. Das gilt auch für die Außenflächen des Gehäuses.

- Fassen Sie das Gerät beim Betrieb nur am Griff und den Bedienelementen an. Fassen Sie keine heißen Oberflächen an!
- Das Gerät wird elektrisch beheizt. Die Heizung beginnt zu arbeiten, sobald Sie den Programmwahlschalter betätigt haben. Legen Sie niemals Fremdkörper (Papier, Kunststoffe, Textilien und ähnliches) auf die Heizfläche, um eine Beschädigung des Gerätes und Brandgefahr zu vermeiden! Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät noch einige Zeit sehr heiß. Lassen Sie niemals Kochbesteck auf der heißen Heizfläche liegen. Niemals während des Betriebes oder kurz nach dem Gebrauch die Heizfläche mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren.

⚠️ WARNUNG! Achten Sie darauf, dass der Deckel des Waffeleisens beim

Füllen mit Teig oder der Entnahme einer fertigen Waffel ganz geöffnet ist. Der Deckel könnte sonst zufallen und schwere Verbrennungen verursachen.


- Besondere Vorsicht ist erforderlich, wenn Sie das Gerät oder Geräteteile während des Betriebes oder kurz nach der Benutzung bewegen. Heiße Flüssigkeiten (Fett, Teig) aus dem Waffelteig könnten beim Kippen des Gerätes auslaufen und schwere Verbrennungen oder Sachschäden verursachen. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker und warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen.
- Stellen Sie das Gerät nur auf eine feste, temperaturstabile, glatte und trockene Unterlage (Beispiel: Glas, Keramik, Stein oder Metall). Stellen Sie das Gerät nicht auf Tischplatten aus Kunststoff oder mit Kunststoffbeschichtung um Beschädigungen durch Überhitzung zu vermeiden. Dies gilt auch für lackierte oder beschichtete Holztischplatten.
- Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in oder auf Öfen oder in die Nähe von starken Wärmequellen (Beispiel: Heizungen, Brenner) stellen. Halten Sie das Netzkabel von den beheizten Geräteteilen fern. Niemals das Gerät auf ein Netzkabel stellen!
- Niemals das Gerät in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien (Beispiel: Alkohol, Spiritus, Benzin) betreiben. Niemals erhitzte alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige, heiße Nahrungsmittel neben das Gerät stellen. Niemals alkoholhaltige Nahrungsmittel auf das Gerät gießen oder legen. Durch die Hitze verdampft der Alkohol sehr rasch und bildet ein zündfähiges Gemisch, was durch den Kontakt mit Zündquellen (Beispiel: Kerze, brennende Zigarette, Heizstäbe im Gerät) zur Verpuffung führen kann und schwere Personen- und Sachschäden verursachen kann. Das Gerät ist zum Flammbieren nicht geeignet.
- Während des Betriebes können sehr heißes Fett und Teig von der Heizfläche spritzen oder Dampf entweichen. Achten Sie darauf, dass alle anwesenden Personen ausreichend Abstand zum Gerät halten. Niemals während des Betriebes irgendwelche Körperteile oder hitzeempfindliche Gegenstände über oder direkt neben das Gerät halten.

HINWEISE ZUR ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die Heizfläche ist mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Antihafbeschichtung zerkratzt oder zerschnitten ist oder sich Teile davon nach einer Überhitzung ablösen.

- Verwenden Sie kein Kochbesteck aus Metall oder anderen harten Materialien auf der Heizfläche, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Verwenden Sie Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Niemals auf der Heizfläche schneiden oder den Waffelteig mit harten, scharfkantigen Gegenständen abkratzen.
- Niemals das Gerät mit Scheuermitteln- und -hilfen (Beispiel: Topfreiniger oder Ofenreiniger) reinigen. Reinigen Sie das Gerät mit einem Tuch oder Schwamm oder einer Spülbürste aus Kunststoff und warmer Spülmittellösung. Verwenden Sie keine Antihaf-Sprays, denn die Antihafbeschichtung des Gerätes könnte dadurch beeinträchtigt oder beschädigt werden.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr. 42422 Design Gourmet Waffeleisen Advanced 2S
Stromversorgung:	220 – 240 V Wechselstrom, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	800 - 1000 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 110 cm
Gewicht:	ca. 5 kg
Abmessungen:	ca. 320 x 280 x 150 mm (geschlossen) / 360 mm (geöffnet) (B x T x H)
Prüfzeichen:	

BEDIENUNG

Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Kleband von dem Waffeleisen, jedoch nicht das Typenschild.

Vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerer Lagerung sollten Sie die Heizflächen reinigen (siehe: ›Reinigung‹).

⚠ WARNUNG! Ziehen Sie vor jedem Reinigungsvorgang unbedingt den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Niemals das Gerät oder Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in der Spülmaschine reinigen.

1. Wischen Sie die Heizplatten des Waffeleisen mit einem feuchten Schwamm oder Tuch. Danach gründlich abtrocknen.
2. Bereiten Sie den Waffelteig vor. Rezeptideen finden Sie ab Seite 14 in der Bedienungsanleitung.
3. Stellen Sie das Waffeleisen auf eine geeignete Arbeitsfläche (siehe: »Allgemeine Sicherheitshinweise«). Vergewissern Sie sich, dass die Heizflächen sauber sind und keine Fremdkörper auf den Heizflächen liegen.
4. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete 230/240V Steckdose.
5. Drehen Sie den Programmwahlschalter im Uhrzeigersinn bis der Pfeil auf den gewünschten Waffel -Typ zeigt oder wählen Sie die Custom-Funktion. HEATING wird auf dem LCD-Display angezeigt. Niemals die Heizflächen oder andere heiße Bauteile des Gerätes berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Hinweis:

Vor der ersten Verwendung sollten Sie das leere Waffeleisen, ohne Teig ausheizen. Ein leichter Brandgeruch ist dabei völlig normal. Wenn der Brandgeruch bei späterer Verwendung wiederholt auftritt, dann reinigen Sie die Antihaftbeschichtung gründlich mit etwas warmer Spülmittellösung und trocknen sie die Beschichtung sorgfältig ab.

6. Ihr Design Gourmet Waffeleisen Advanced 2S verfügt über 12 Bräunungsstufen von »1« (hell) bis »12« (dunkel). Die Standardeinstellung ist »6«. Verwenden Sie den Bräunungswahlschalter, um die gewünschte Knusprigkeit Ihrer Waffel einzustellen. Drehen Sie den Bräunungswahlschalter im Uhrzeigersinn, um die Bräune zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Bräune zu reduzieren für eine hellere Waffel.

Hinweis:

Bei der ersten Verwendung des Waffeleisen, empfehlen wir die Nutzung der voreingestellten Standardeinstellung »6«.

7. Sobald der Vorheizzyklus abgeschlossen ist, ertönen zwei akustische Signale und das LCD-Display wird orange. Heben Sie die obere Heizplatte ganz nach oben in die offene Position. Wenn sich die obere Heizplatte in der offenen Position befindet, leuchtet das LCD-Display blau und »CLOSE LID TO SART« erscheint. Gießen Sie in den Teig gleichmäßig in die unteren Heizplatten. Der Teig sollte die Spitzen in der Heizplatte bedecken (etwa eine halber Messbecher für jede Waffel).

⚠ WARNUNG! Beim Einfüllen von Teig auf die heiße Heizfläche können Teig und Fett herausspritzen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten. Fassen Sie den Deckel des heißen Waffeleisens zum Öffnen immer nur am Griff an und klappen Sie den Deckel vorsichtig ganz auf. Achten Sie darauf, dass der Deckel nicht zufallen kann.

8. Schließen Sie den Deckel nach dem Eingießen des Teiges. Sobald der Deckel geschlossen wird, beginnt der Count-Down-Timer automatisch runterzuzählen. Das LCD-Display leuchtet orange, um anzuzeigen dass der Garvorgang begonnen hat. Das Waffeleisen berechnet automatisch die richtige Garzeit abhängig von dem gewählten Programm, der Bräunungsstufe und anderen Faktoren.

Hinweis:

Selbst wenn Sie das gleiche Programm und die gleiche Bräunungsstufe wählen, kann die Garzeit für die nächste Charge Waffeln variieren, durch andere Vorgänge, die bei der Berechnung der Garzeit berücksichtigt werden müssen.

Hinweis:

Verriegeln Sie während des Backvorganges NICHT den Verschlussriegel.

9. Nach Beenden des Backvorganges erklingen drei akustische Signale, der Count-Down-Timer wird nicht mehr angezeigt, »End« erscheint auf dem LCD-Display. Öffnen Sie den Deckel des Waffeleisens und entnehmen Sie vorsichtig Ihre Waffeln. Wenn Sie keine weiteren Waffeln mehr zubereiten möchten, drehen Sie den Programmwahlschalter, auf die Position OFF.

Hinweis:

Verwenden Sie keine Metallgegenstände beim Entfernen der Waffeln aus dem Waffeleisen. Niemals auf den Heizflächen schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen kratzen. Dieses würde die Antihafbeschichtung beschädigen.

Hinweis:

Wenn die Waffeln nicht sofort nach dem der Garvorgang aus dem Waffeleisen entfernt werden, ertönt alle 30 Sekunden ein akustisches Signal.

10. Wenn Sie weitere Waffeln backen möchten, füllen Sie einfach erneut Teig in die untere Heizplatte und folgen Sie den Schritten 8 und 9. Wenn notwendig, drücken Sie die RESTART-Taste.

⚠ ACHTUNG: Die Heizplatten und das Gehäuse sind heiß. Berühren Sie diese nicht, bis sie vollständig abgekühlt sind.

FUNKTION ›A BIT MORE‹

Mit dieser Funktion können Sie schnell und bequem ein wenig Backzeit zu einem Backvorgang hinzufügen. ›A BIT MORE‹ kann sowohl während des Backvorgangs, als auch unmittelbar nach dem Backvorgang aktiviert werden. In beiden Fällen wird proportional zu der gesamten Backzeit einige Sekunden hinzugefügt.

TIPPS ZUR WAFFELHERSTELLUNG

- Der Teig und damit auch die Waffeln werden lockerer, wenn Sie das Mehl vor der Einarbeitung in den Teig sieben.
- Falls Ihr Rezept Eiweiß enthält, schlagen Sie dieses auf. Die Waffeln werden lockerer und luftiger.
- Das beste Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie eine Teigmenge von einem ½ Messlöffel nehmen.
- Für gleichmäßig hohe Waffeln empfehlen wir, den Teig von der Mitte nach außen gleichmäßig auf der unteren Heizfläche zu verteilen.
- 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 hierzu in Aluminiumfolie oder legen Sie sie in eine geschlossene Backform damit sie nicht austrocknen. Hinweis: Die Waffeln können dabei weich werden.
- Die fertigen Waffeln können Sie einfrieren. Lassen Sie die Waffeln vorher komplett abkühlen und legen Sie sie dann in einen Gefrierbeutel. Legen Sie Butterbrotpapier oder ähnliches gewachstes Papier zwischen die Waffeln, damit diese nicht zusammenkleben. Zum Servieren tauen Sie die Waffeln auf. Backen Sie die Waffeln kurz im Ofen oder in einem Toaster, um sie warm zu servieren.
- Zum Servieren empfehlen wir: Ahornsirup, Honig, Fruchtsirup, warmes Fruchtkompott, Fruchtsoßen, frische Beeren, geschnittene Früchte, gehackte Nüsse, Puderzucker, geschlagene Sahne, Eiscreme, Sorbet, Schokoladensauce oder Fruchtyoghurt. Ihrer Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Weitere Anregungen finden Sie im Abschnitt Rezeptideen (Seite 14).

PFLEGE UND REINIGUNG

Vor jeder Reinigung, drehen Sie den Programmwahlschalter auf die Position OFF und entfernen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

Lassen Sie Ihr Waffeleisen vor der Reinigung etwas abkühlen. Das Waffeleisen ist leichter, zu reinigen, wenn es noch lau warm ist.

Reinigen Sie das Gerät unbedingt nach jeder Anwendung, damit keine Speisereste auf den Heizflächen zurückbleiben und verkohlen.

⚠️ WARNUNG! Lassen Sie das Gerät unbedingt abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

⚠️ ACHTUNG: Niemals Scheuermittel oder andere Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) zum Reinigen des Gerätes verwenden. Die Oberflächen und besonders die Antihftbeschichtung würden dadurch beschädigt. Achten Sie unbedingt darauf, dass keine Flüssigkeiten ins Innere des Gerätes eindringen. Niemals das Gerät oder Teile des Geräts in der Spülmaschine reinigen.

Feuchten Sie ein Tuch oder Schwamm mit warmer Spülmittellösung an und reinigen Sie damit die Heizflächen. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft. Sollte ein Füll- oder Teig Rückstand nur schwer zu entfernen sein, geben Sie ein wenig Öl auf die Platte und wischen Sie es, wenn der Rückstand weich geworden ist (nach ca. 5 Minuten), mit einem weichen Tuch ab. Bei Bedarf können Sie eine Kunststoff-Spülbürste für die Heizflächen verwenden. Vermeiden Sie die Verwendung von metallischen oder scharfen Utensilien, da sie sonst die Antihft-Oberfläche beschädigen.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel oder Backofenreiniger auf den Kochplatten.

Feuchten Sie ein sauberes Tuch mit klarem Wasser an und wischen Sie damit nach. Nach dem Reinigen trocknen Sie das Gerät gut ab.

PFOA-freie Antihftbeschichtung

Backen auf einer beschichteten Oberfläche minimiert den Gebrauch von Öl. Die Lebensmittel haften nicht an den Heizplatten und die Reinigung ist einfacher. Falls Verfärbungen in der Antihftbeschichtung auftreten, haben diese keinen Einfluss auf die Backleistung. Niemals das Gerät mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger oder Ofenreiniger) reinigen. Reinigen Sie das Gerät mit einem Tuch oder Schwamm oder einer Spülbürste aus Kunststoff und warmer Spülmittellösung.

Hinweis:

Die Heizplatten, Scharniere und Überlaufschutz sind mit einer Antihftbeschichtung versehen. Keine Scheuermittel bei der Reinigung verwenden.

Hinweis:

Verwenden Sie kein Antihftbeschichtungs-Spray, da dieses die Leistung der Antihftbeschichtung auf den Heizplatten beeinträchtigt.

AUFBEWAHRUNG

WARNUNG: Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie immer den Netzstecker, lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und reinigen Sie es, bevor Sie es bewegen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Bewahren Sie das Gerät stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Schläge) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

1. Drehen Sie den Programmwahlschalter auf die Position OFF und entfernen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie das Waffeleisen völlig abkühlen. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung in Abschnitt ›Pflege und Reinigung‹. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper auf der Heizfläche liegen.
3. Schließen Sie das Waffeleisen und verriegeln Sie den Verschlussriegel.
4. Wickeln Sie das Netzkabel in die Kabelaufwicklung unter dem Waffeleisen.
5. Auf einer flachen, trockenen und ebenen Fläche lagern.

Hinweis:

Der Verschlussriegel sollte nicht verwendet werden, um die obere Heizplatte runterzudrücken, wenn Teig sich in dem Gerät befindet.



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 Müllverbrennung oder Verwitterung gefährliche Stoffe in die Luft und ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, und die Flora und Fauna 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

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.

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, 21279 Hollenstedt.

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. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes 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 Kostenvorschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu den ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet 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.

REZEPTIDEEN



BELGISCHER WAFFELTEIG



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 und die geschmolzene Butter mit dem Vanillearoma in einer mittelgroßen 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-Vanille-Masse in die Mulde und verrühren Sie beide 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, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig, wie in Schritt 7 beschrieben fort.

KLASSISCHER WAFFELTEIG



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-Vanille-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



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-Vanille-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



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 $\frac{1}{2}$ 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 Fraiche
- 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 Fraiche, 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

8

WAFFELN

VORBEREITUNG

25

MINUTEN

BACKZEIT

30

MINUTEN

Zutaten:

- 2 kg mehlig geiebene Kartoffeln
- 3 Eier (Klasse M)
- 250 g Sour Cream
- 2 Esslöffel Sahneerrettich
- 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 Sahneerrettich 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

8

WAFFELN

VORBEREITUNG

10

MINUTEN

BACKZEIT

10

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 verühren 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 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ 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.

Tip: 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

12

WAFFELN

VORBEREITUNG

15

MINUTEN

BACKZEIT

15

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

12

WAFFELN

VORBEREITUNG

15

MINUTEN

BACKZEIT

15

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 $\frac{1}{2}$ 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

12

WAFFELN

VORBEREITUNG

20

MINUTEN

BACKZEIT

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 Kokosnusssraspel
- 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 Kokosnusssraspel, 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

12

WAFFELN

VORBEREITUNG

20

MINUTEN

BACKZEIT

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 Passionsfruchtsaße kochen Sie das Fruchtmark mit 120 ml Wasser, Puderzucker in einem Safttopf 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 $\frac{1}{2}$ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis ein $\frac{3}{4}$ 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

Als Beilage eignen sich Cherrytomaten

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.



FRUCHTIGE KOKOSNUSSWAFFELN

PORTIONEN

8

WAFFELN

VORBEREITUNG

30

MINUTEN

BACKZEIT

20

MINUTEN

Zutaten:

- 200 g geschmolzene ungesalzene Butter
- 75 g Zucker
- 3 Eier (Klasse M)
- 420 g Kokosnussmilch aus der Dose
- 200 g Kokosnussraspel
- 60 g Kokosnussraspel 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

12

WAFFELN

VORBEREITUNG

15

MINUTEN

BACKZEIT

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 BUTTERKARAMELSSOÛE

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 Butterkaramelloße

- 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 $\frac{1}{2}$ 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 Butterkaramelloße 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 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.
9. Nehmen Sie die Hähnchenteile aus dem Ofen und Garnieren Sie Waffeln und Hähnchen mit Ahornsirup.



GASTROBACK®

OPERATING INSTRUCTIONS

DESIGN GOURMET WAFFLEMAKER ADVANCED 2S



Art.-No. 42422 »Design Gourmet Wafflemaker Advanced 2S«

Read all provided instructions before first usage!
Model and attachments are subject to change
For household use only!



We attach a certain importance to your safety. Thus, we ask you to read all provided instructions and information in this booklet carefully and completely, before you start running the appliance. This will help you to know all functions and properties of your new appliance. We especially ask you to adhere strictly to the safety information mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

KNOWING YOUR DESIGN GOURMET WAFFELMAKER ADVANCED 2S	42
IMPORTANT SAFEGUARDS.....	43
SAFEGUARDS FOR DAILY OPERATION	43
IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES	45
HOT SURFACES – RISK OF BURNS	46
NON-STICK COATING.....	47
TECHNICAL SPECIFICATIONS.....	47
OPERATION.....	48
TIPS FOR MAKING PERFECT WAFFLES.....	49
CARE AND CLEANING.....	50
STORAGE.....	51
NOTES FOR DISPOSAL	51
INFORMATION AND SERVICE	52
WARRANTY	52
RECIPE IDEAS.....	53

DEAR CUSTOMER!

Congratulations! Your new Design Gourmet Wafflemaker Advanced 2S comes with some remarkable features for preparing your waffles.

Two delicious, fluffy and light Belgian waffles at once made with the Design Gourmet Wafflemaker Advanced 2S are a special treat for the whole family. The integrated moat keeps your workspace always clean. Perfectly baked: integrated heating elements with 1000 watt for precise temperature control and digitally adjustable crisp and colour level help every waffle to succeed to your satisfaction.

Low-fat consumption: with the non-stick coating on both heating plates less oil is needed. Easy handling with the LCD display with four different programmes (Belgian, Classic, Chocolate, Buttermilk) and a custom function with 12 different browning settings for individual waffles and an acoustic sound. Integrated Recipe ideas will take you on a journey through the whole world.

These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new wafflemaker.

We hope that you will enjoy your new wafflemaker.

Your Gastroback GmbH



KNOWING YOUR DESIGN GOURMET WAFFLEMAKER ADVANCED 2S



- A POWER/MENU dial:** Select from four batter types and a custom setting.
- B PFOA-free non-stick coating:** Prevents waffles from sticking.
- C Die-cast aluminium cooking plates:** Thicker cooking plates for better heat retention and even browning.
- D Top plate lid:** Integrated switch automatically starts the countdown timer when the lid is closed.
- E Storage locking clip**
- F Stainless steel housing**
- G Power Cord and Cord Storage** (not shown)
- H Integrated moat:** No mess, no waste.
- I Restart timer button**
- J »A Bit More« button:** Adds additional time to get your waffle just right without having to reset the timer.
- K Browning control dial:** 12 different settings allow you to customise your waffle colour from light to dark.
- L LCD display with countdown timer**
- M BPA-free dosing cup:** For easy no-mess pouring. Makes 2 waffles with one cup.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating and save the instructions for future reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, as described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, fire or moving mechanical parts.

Never leave the appliance unattended when in operational mode.

Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre. Please contact your vendor.

SAFEGUARDS FOR DAILY OPERATION

- Do not attempt to operate the appliance using any parts or accessories not recommended by the manufacturer. Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other damage or injuries to persons. Do not attempt to open the appliance housing or to repair the power cord. Check the entire appliance regularly for proper operation. The appliance is likely to be damaged if the appliance is subject to inadmissible strain (i.e. overheating, mechanical or electric shock) or if there are any cracks, excessively frayed parts or distortions. In this case, immediately unplug the appliance and return the entire appliance (including all parts and accessories) to an authorised service centre for examination and repair.
- Close supervision is necessary when the appliance is used near young children. Do not let young children play with any parts of the appliance or the packing. The appliance is NOT intended for use by children or infirm persons without supervision. Take care that no one pulls the appliance by the power cord, especially when young children are near. Place the appliance on a clean, dry and stable surface where it is protected from inadmissible strain (i.e. mechanical or electric shock, overheating, frost, moisture) and where young children cannot reach it.
- Do not place damageable or precious objects near the appliance while operating to avoid damage by grease spilling.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Do not place the appliance near the edge of the surface or on inclined or touching wet surface or where it can fall.
- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 20 cm on each side and 1 m on top to furniture, walls, boards, curtains and other objects for the air to circulate. Do not place any cloth or tissue beneath or on the appliance, to avoid any risk of fire, electric shock and overheating.
- Always keep the table or counter clean and dry and immediately wipe off spilled liquids. Do not place the appliance near the edge of the table or counter or on inclined or wet surfaces or where it can fall.
- Do not operate the appliance near inflammable liquids (i.e. high-proof alcohol) or beneath any heat-sensitive or moisture-sensitive materials to avoid damage caused by steam, condensate or fire.
- Do not place the hot appliance on an uneven surface or where it can tilt. Hot grease or batter could leak out of the appliance and can cause personal injury or material damage.
- This appliance is not intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Do not attempt to operate the appliance using any parts or accessories not recommended by the manufacturer.
- Always turn the appliance off, unplug the appliance and wait for the appliance to cool down, before cleaning or storing the appliance. Lock the lid by turning the handle before you move the appliance. For moving the appliance catch hold of the handle and the attachment of the waf-flemaker.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- The Design Gourmet Wafflemaker Advanced 2S is electrical heated. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220/240 V, 50 Hz, AC). Always connect the appliance directly to a mains power supply wall socket with protective conductor (earth) connected properly. The installation of a residual current safety switch with a maximum rated residual operating current of 30 mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your local electrician for further information. Do not use multiple electrical adapters.
- Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply. Always turn the appliance off and immediately unplug the appliance after operation, if it is not in use and before cleaning. Always grasp the plug to disconnect the appliance from the power outlet.
- Always handle the power cord with care. Do not pull or strain the power cord. The power cord may never be knotted or squeezed. Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter. Take care not to entangle in the power cord.
- Do not immerse the motor housing or power cord in water or any other liquid.
- Do not pour or drip any liquids on the appliance or power cord. When liquids are spilled on the appliance, immediately unplug the appliance and dry it to avoid risk of electric shock or fire. Do not attempt to operate the appliance, when liquids are on or in the electrical section of the appliance. With the appliance connected to the power supply, do not touch the appliance with wet hands or when the appliance is damp or wet or is touching wet surfaces in order to avoid risk of electric shock. In this case do not touch the appliance but immediately unplug the power cord from the power supply and dry the appliance (see: ›Care and cleaning‹).
- Do not place the appliance or power cord in an automatic dishwasher!
- The appliance is intended for baking waffles. Do not use the appliance for any other purpose.



HOT SURFACES – RISK OF BURNS

CAUTION: HOT SURFACE!

The exterior of the Design Gourmet Wafflemaker Advanced 2S and the heating surfaces are getting hot during operation. Do not touch the exterior of the Design Wafflemaker or the heating surface while the appliance is in use. Always keep your hands, face and arms as well as any clothing and other heat sensitive objects away from the Wafflemaker during operation and only touch the handle, attachment, or the control panel.

- The appliance is electrical heated. The heating starts as soon as the power switch is turned on. Do not place any foreign burnable substance (such as papers, plastics, textiles or alike) on the heating surface, to avoid risk of fire. The appliance needs some time to cool down after switching OFF the appliance. Do not leave any cooking cutlery on the hot heating surface. Be aware of not touching the hot heating surface with any parts of your body or heat-sensitive items. Ensure to open the lid all the way to make sure that it cannot fall down and cause personal damage.
- Be especially careful when you have to move the appliance while operating or shortly after use when it is still hot. Hot liquids (such as grease or hot batter) could leak out of the appliance and cause personal injury or material damage. Always pull the power cord and let the appliance cool down before moving or cleaning the appliance.

⚠ WARNING! Always open the lid all the way otherwise the lid might fall down and causes personal injury.

- Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, heat insensible and suitable surface (such as glass, ceramics, stone or metal). Do not place it on a surface made of plastic (or plastic covered) or vanished or coated wood to avoid damage caused by overheating. Do not place any cloth or tissue beneath or on the appliance, to avoid any risk of fire, electric shock and overheating. Always keep the table or counter clean and dry and immediately wipe off spilled liquids. Do not place the appliance near the edge of the table or counter or on inclined or wet surfaces or where it can fall.
- Do not place the appliance or any parts of it on or near hot surfaces (heater, gas burner, grill or oven). Do not place the appliance on the


power cord. If the power cord warms up during operation or is likely to be damaged, it must be replaced by an authorised service centre. Do not attempt to repair the power cord!

NON-STICK COATING

The heating surface has a non-stick coating. If the coating is damaged, grazed or parts of it detach from the heating surface do not use the appliance anymore.

- Do not use any cooking cutlery made of metal or similar hard material on the heating surface to avoid damaging the coating. Only use cooking cutlery made of wood or heat insensitive plastic. Never cut on or try to scrape off batter from the heating surface using hard, sharp-edged items.
- Never use abrasive cleaners, cleaning pads or any hard and sharp objects (i.e. metal scouring pads) for cleaning. Clean the appliance with a damped sponge or cloth and carefully dry the exterior of the appliance after cleaning. Do not handle the appliance or any part of it with violence. Never place the appliance in an automatic dishwasher.
- Never use non-stick spray as this may damage the non-stick coating of the appliance.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Art.-Nr. 42422 Design Gourmet Wafflemaker Advanced 2S
Power supply:	220-240 V AC, 50 Hz
Maximum power consumption:	800 - 1000W
Length of power cord:	approx. 110 cm
Weight:	approx. 5 kg
Dimensions:	approx. 320 x 280 x 150 (closed) / 360 (open) mm (width x depth x height)
Certification:	

OPERATION

Before first use, remove and safely discard any packing material, promotional labels and tape from the waffle maker.

1. Wipe the waffle maker cooking plates with a damp sponge or cloth. Dry thoroughly.
2. Place the waffle maker on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 10 cm of space on all sides of the waffle maker. Ensure there are no items on top of the waffle maker.
3. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded 230/240V power outlet.
4. Turn the POWER/MENU dial clockwise until the dial indicator reaches the desired waffle type or choose the CUSTOM setting. HEATING will be displayed on the LCD screen.

Note:

When the waffle maker is turned on for the first time, it may emit vapours. It is safe and not detrimental to the performance of the appliance.

5. There are 12 browning settings ranging from »1« (lightest) to »12« (darkest). The default browning setting is »6«. Use the Light-Dark browning control dial to adjust the brownness of your waffle. Rotate clockwise to increase brownness, or rotate counter clockwise to reduce the brownness for a lighter coloured waffle.

Note:

When using the waffle maker for the first time, we recommend cooking on the preset default 6 bar »golden brown« color setting. You can also adjust the browning setting to your preference.

6. Once the waffle maker has completed the preheating cycle, two audible alerts will sound and the LCD screen will turn orange. Lift the top plate lid completely into the open position. When the lid is in the open position, the LCD screen will turn blue and close lid to start will appear. Pour in the batter evenly into the waffle plates. The batter should cover the peaks of the waffle plate (approximately half a cup for each waffle).
7. Close the lid once the batter has been poured in. Once the lid is closed, the timer will automatically begin to count down. The LCD screen changes to orange to indicate that the cooking cycle has commenced. The waffle maker will automatically calculate the correct cooking time depending on a number of variables.

Note:

Even if you have the same waffle batter type and shade setting, the cooking time may be different for each batch of waffles, due to other inputs which are considered when calculating the cooking time. This is the correct function of the waffle maker.

Note:

The storage clip should be in its open position when the waffle maker is cooking.

8. Three audible alerts will sound at the end of the cooking cycle, the timer will disappear and „End“ will be shown on the screen. Open the waffle maker lid and carefully remove your waffles. If you will no longer be cooking any more waffles, turn the Selector Dial to the OFF position.

Note:

Do not use metal utensils when removing the waffles from the waffle maker as they may scratch the non-stick surface.

Note:

If waffles are not removed immediately after the cooking cycle has completed, an audible alert will sound every 30 seconds.

9. If you are cooking additional waffles, simply add more batter to the lower waffle plate and follow steps 7 & 8 above. If necessary to reset the time cycle, press the RESTART button.

A BIT MORE function

Allows you to conveniently and quickly add time to a cooking cycle. A BIT MORE can be used both during the cooking cycle or immediately after the cooking cycle has finished. In both instances, it will add a small amount of time proportional to the overall cooking time for that batch of waffles.

TIPS FOR MAKING PERFECT WAFFLES

To measure flour, stir the flour first to aerate it, since it settles when it sits. Then spoon it into a measuring cup, levelling off the top with the back of a knife – do not pack down into measuring cup. These quick steps will help you to avoid heavy waffles.

Note:

Do not cover the heating surface with too much batter. If the batter has baking agents (such as soda, baking powder or yeast) the batter will leak out of the sides of the wafflemaker.

Belgian waffles taste best when made to order, but baked Belgian waffles may be kept warm in a 100 degree oven. Place in a baking pan or wrap in foil while in the oven. (Waffles wrapped in foil may lose their crispness.)

Baked waffles may be frozen. Allow to cool completely, and then place in plastic food

storage bag. Use waxed paper to keep waffles separated. Reheat in an oven, toaster or toaster oven when ready to use and serve the waffles warm.

To serve we recommend maple syrup, fruit syrups, warm fruit compote, fruit sauce fresh berries, chopped fruit, chopped nuts, powdered sugar, whipped cream, ice cream, sorbet, chocolate sauce or fruit yogurt. Take a look at the recipe ideas at the back of this manual.

CARE AND CLEANING

⚠ WARNING! Allow the appliance to cool down, before cleaning or moving the appliance. Do not place the appliance or power cord in an automatic dishwasher. Do not immerse the motor housing or power cord in any liquids or spill any liquids on them. Always wipe off spilled liquids immediately. Do not pour or drip any liquids on the motor housing or power cord. Do not place the appliance on wet or damp surfaces. When liquids are spilled on the motor housing, immediately unplug the appliance and dry the motor housing to avoid risk of electric shock or fire.

⚠ ATTENTION: Abrasive and strong cleaner damage the surface of the non-stick coat. Never clean the appliance or its parts with abrasive and strong cleaner. Never use hard or sharp-edged subjects when using or cleaning the appliance as this may damage the non-stick coating. Do not use force when using the appliance to avoid damages.

Before cleaning, ensure the POWER | MENU dial is set to the OFF position and then remove the power plug from the power outlet. Allow your waffle maker to cool a bit before cleaning. The waffle maker is easier to clean when slightly warm.

Always clean your waffle maker after each use to prevent a buildup of baked-on foods. Wipe cooking plates and overflow moat with a soft cloth to remove food residue.

⚠ ATTENTION: Do not immerse any part of the Design Gourmet Wafflemaker 2S in water or any other liquid.

PFOA-free Non-stick Coating

Cooking on a non-stick surface minimizes the need for oil, food does not stick and cleaning is easier. Any discoloration that may occur will only detract from the appearance of the waffle maker and will not affect the cooking performance. When cleaning the non-stick coating, do not use metal (or other abrasive) scourers. Wash with warm soapy water.

Remove stubborn residue with a non abrasive plastic scouring pad or nylon washing brush.

Note:

The cooking plates, hinges and overflow moat are coated with a non-stick surface, do not use abrasives.

Note:

Do not use spray-on nonstick coatings as this will affect the performance of the non-stick surface on the cooking plates.

STORAGE

Always clean the appliance before storing. Operate according to the instructions ›Care and cleaning‹. Make sure that there are no foreign substances on the heating surface. Please store the appliance in a frost-free, clean and dry location where it is out of reach of children and is protected against excessively loads (such as down-fall, voltage, heat, humidity). Never lay heavy or hard objects on top of the appliance.

To store your waffle maker:

1. Ensure the POWER | MENU dial is set to the OFF position and then unplug power cord from the power outlet.
2. Allow the waffle maker to fully cool.
3. Set the top plate storage clip into the locked position.
4. Wrap the power cord in the cord wrap area below the waffle maker.
5. Store on a flat, dry level surface.

Note:

The storage clip should not be used to clamp down the top plate when batter is in the cooking plates.

NOTES FOR DISPOSAL



Dispose of the appliance and packaging must be effected in accordance with the corresponding local regulations and requirements for electrical appliances and packaging. Please contact your local disposal company.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-

being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new once, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information. For technical support, please contact Gastroback Customer Care Center by phone: +49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

Please refer to our home page for a copy of these operating instructions in pdf format.

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport.

Note:

Customers from Germany and Austria: For repair and service, please send Gastroback products to the following address: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Germany.

Customers from other countries: Please contact your dealer.

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and NOT suited for commercial usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

RECIPE IDEAS



BELGIAN WAFFLE BATTER



Ingredients

- 3 eggs, separated
- 420 ml milk
- 125 g unsalted butter, melted
- 1 teaspoon vanilla extract
- 200 g self-raising flour
- 50 g caster sugar

Method

1. Select BELGIAN setting and dial up preferred setting on the browning control dial.
2. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
3. Place egg yolks, milk, butter and vanilla in a medium bowl and whisk until well combined.
4. Combine flour and sugar into a large mixing bowl and make a well in the centre.
5. Carefully whisk in egg milk mixture to form a smooth batter.
6. Beat egg whites with electric beaters until stiff peaks form. Gently fold egg whites into batter.
7. Using waffle dosing cup, pour $\frac{1}{2}$ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times.
8. Repeat with remaining batter.

CLASSIC WAFFLE BATTER



Ingredients

- 3 eggs
- 420 ml milk
- 125 g unsalted butter, melted
- 1 teaspoon vanilla extract
- 200 g self-raising flour
- 50 g caster sugar

Method

1. Select CLASSIC setting and dial up preferred setting on the browning control dial.
2. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
3. Whisk together the eggs, milk, butter and vanilla in a medium sized bowl and set aside.
4. Combine flour and sugar in a large bowl and make a well in the centre.
5. Gradually whisk milk mixture into flour to form a batter. Don't worry if there are a few lumps.
6. Using waffle dosing cup, pour $\frac{1}{2}$ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times.
7. Repeat with remaining batter.

BUTTERMILK WAFFLE BATTER



Ingredients

- 3 eggs
- 600 ml buttermilk
- 84 ml vegetable oil
- 300 g plain flour
- 1 teaspoon baking powder
- ½ teaspoon salt
- 50 g caster sugar

Method

1. Select BUTTERMILK setting and dial up preferred setting on the browning control dial.
2. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
3. Place eggs, buttermilk and vegetable oil into a medium bowl and whisk until well combined.
4. Combine flour, baking powder, salt and sugar into a large mixing bowl and make a well in the centre.
5. Carefully whisk egg buttermilk mixture into flour to form a batter. Don't worry if there are a few lumps.
6. If batter is too thick, stir in 1–2 tablespoons of buttermilk to loosen mixture.
7. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times.
8. Repeat with remaining batter.

CHOCOLATE WAFFLE BATTER



Ingredients

- 150 g dark bittersweet chocolate, chopped
- 30 g cocoa powder
- 2 eggs
- 90 g butter
- 170 g caster sugar
- 360 ml milk
- 1 teaspoon vanilla extract
- 250 g plain flour
- 1 teaspoon baking powder
- 1 teaspoon salt

Method

1. Select CHOCOLATE setting and dial up preferred setting on the browning control dial.
2. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
3. Place the chocolate and butter in a microwave safe bowl and heat on 100% power for 30 seconds. Stir and continue until chocolate and butter have melted and mixture is smooth; set aside to cool slightly.
4. Whisk eggs, milk and vanilla together in a large jug and stir through cooled chocolate mixture until smooth.
5. Sift flour, sugar, cocoa powder, baking powder and salt together in a large mixing bowl and make a well in the centre.
6. Pour in egg mixture and whisk until mostly smooth with just a few lumps.
7. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times.
8. Repeat with remaining batter.

BANANA PECAN AND CARAMEL

SERVES

8

WAFFLES

PREPARATION

10

MINUTES

COOK

10

MINUTES

Ingredients

- 3 eggs
- 125 g unsalted butter, melted
- 56 g brown sugar and 112 g extra to sprinkle
- 420 ml milk
- 1 teaspoon vanilla extract
- 240 g cups self-raising flour
- 2 large banana, thinly sliced
- 60 g chopped toasted pecans

Caramel sauce

- 300 ml thickened cream
- 60 g butter
- 169 g brown sugar

Ice cream and toasted chopped pecans to serve.

Method

1. Select CLASSIC setting and dial up 6 on the browning control dial. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
2. Whisk together the eggs, milk, butter and vanilla in a jug and set aside.
3. Combine flour and sugar in a large bowl, make a well in the centre and whisk in milk mixture to form a smooth batter.
4. Using waffle dosing cup, pour just under ½ cup of batter into each waffle square. Sprinkle 1–2 teaspoons of brown sugar over each waffle square and top with 4 slices of banana. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter, banana and sugar.
5. To make caramel sauce, combine cream, butter and brown sugar into a small saucepan. Stir over medium heat and bring to the boil, reduce to low and simmer for 2–3 minutes or until thickened.
6. To serve, top waffles with ice cream and toasted pecans; drizzle over caramel sauce.



SMOKED SALMON, DILL AND CAPER CREAM

SERVES

8

WAFFLES

PREPARATION

10

MINUTES

COOK

10

MINUTES

Ingredients

- 3 eggs
- 600 ml buttermilk
- 84 ml vegetable oil
- 90 g plain flour
- 90 g buckwheat flour
- 2 teaspoons baking powder
- 1 teaspoon salt

Dill and caper cream

- 2 tablespoons chopped dill
- 250 g Crème Fraîche
- Zest and juice of a lemon
- 2 tablespoons capers, roughly chopped
- 200g smoked salmon
- Ground black pepper, extra dill to garnish

Method

1. To make the dill and caper cream, beat together the dill, crème fraîche, lemon zest, juice and capers until well mixed; set aside.
2. Select BUTTERMILK setting and dial up 6 on the browning control dial.
3. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
4. To make the waffles, whisk eggs, buttermilk and oil in a large jug.
5. Place flours, baking powder and salt into a large bowl, make a well in the centre and whisk the egg mixture into the flour to form a smooth batter.
6. Using waffle dosing cup, pour $\frac{1}{2}$ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
7. To serve, top each waffle with slices of smoked salmon and a dollop of the caper cream.



POTATO ROSTI WITH TOMATO SALSA

SERVES

8

WAFFLES

PREPARATION

25

MINUTES

COOK

30

MINUTES

Ingredients

- 2 kg waxy potatoes, peeled and grated
- 3 eggs
- 250 g sour cream
- 2 tablespoons horseradish cream
- Salt and pepper, to taste
- Melted butter (optional)

Salsa

- 3 tomatoes, diced
- 1 avocado, diced
- 1 small red onion, finely diced
- 1 garlic clove, finely chopped
- 1 jalapeño chilli pepper (stems, ribs, seeds removed), finely diced
- ½ cup chopped coriander
- Juice of a lime
- tablespoon oil

Baby spinach leaves and grated parmesan to serve

Method

1. Select CUSTOM setting.
2. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
3. Grate potatoes, place into a clean tea towel and squeeze to remove most of the moisture.
4. Combine eggs, sour cream and horseradish in a large mixing bowl. Toss through grated potatoes to coat and season well with salt.
5. Spread approximately 1 cup of the potato mixture into each waffle square. Close lid and cook for 15 minutes or until potatoes are cooked and crispy. To give the rostis a golden colour, brush tops of potato rosti with melted butter halfway through cooking time.
6. Meanwhile toss the tomatoes, avocado, red onion, garlic, chilli and coriander. Combine with lime juice, oil and season to taste with salt and pepper.
7. Serve hot rosti topped with tomato salsa, baby spinach and parmesan.



DANISH FETA AND SPINACH

SERVES

8

WAFFLES

PREPARATION

10

MINUTES

COOK

10

MINUTES

Ingredients

- 2 eggs, separated
- 360 ml milk
- 125 g butter, melted
- 180 g self-raising flour
- 1 teaspoon salt
- 150 g soft feta, coarsely crumbled
- 50 g grated parmesan
- 150 g frozen spinach, defrosted, excess moisture squeezed out

Grilled bacon and tomatoes to serve

Method

1. Select BELGIAN setting and dial up 6 on the browning control dial.
2. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
3. Whisk together egg yolks, milk and butter.
4. Place flour and salt into a large bowl, make a well in the centre.
5. Gently whisk in the egg and milk mixture to form a smooth batter. Stir through crumbled feta, grated parmesan and spinach.
6. Beat egg whites until stiff peaks form, gently fold into batter.
7. Using waffle dosing cup, pour $\frac{1}{2}$ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
8. Serve with grilled bacon and tomatoes.



THREE-CHEESE SOUFFLÉ

SERVES

12

WAFFLES

PREPARATION

15

MINUTES

COOK

15

MINUTES

Ingredients

- 4 eggs, separated
- 720 ml milk
- 125 g butter, melted
- 80 g grated parmesan cheese
- 60 g grated provolone cheese
- 1 grated mozzarella cheese, plus 1 cup of 1 cm diced mozzarella
- 360 g plain flour
- 3 teaspoons baking powder
- 1 teaspoon bi-carb soda
- 2 teaspoons sea salt
- 20 g finely chopped chives

Serve with crispy bacon and baby rocket

Method

1. Select BELGIAN waffle setting and dial up number 5 on the browning control dial. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
2. Combine egg yolks, milk and melted butter together and whisk until well combined.
3. Place cheeses, flour, baking powder and bi-carb soda and salt into a large bowl; make a well in the centre.
4. Pour in egg and milk mixture and fold until just combined.
5. Beat egg whites with electric beaters until firm peaks form. Fold through waffle batter along with chopped chives.
6. Using waffle dosing cup, pour $\frac{1}{2}$ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
7. Serve with crispy bacon and homemade baked beans and rocket.



WHITE CHOCOLATE AND RASPBERRY

SERVES

10

WAFFLES

PREPARATION

10

MINUTES

COOK

15

MINUTES

Ingredients

- 150 g white cooking chocolate, chopped
- 112 g caster sugar
- 3 eggs
- 320 ml milk
- 100 g butter
- 2 teaspoons vanilla extract
- 300 g self-raising flour
- 50 g white chocolate bits
- 200 g frozen raspberries

Fresh raspberries, whipped cream and honey to serve

Method

1. Combine chocolate, sugar and butter in a microwave safe bowl and select 100% power for 30 seconds. Stir and repeat until chocolate has melted and mixture is smooth. Stand to cool.
2. Whisk eggs, milk and vanilla extract together and mix through chocolate mixture.
3. Place flour into a large mixing bowl and fold through egg mixture until mostly smooth; add white chocolate bits and raspberries and mix well.
4. Select CHOCOLATE setting and dial up 5 on the browning control dial.
5. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
6. Using waffle dosing cup, pour $\frac{1}{2}$ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
7. Serve waffle, topped with fresh raspberries, a dollop of cream and a good drizzle of honey.

Note: Waffles will be soft when warm, but harden upon cooling.



FRENCH BRIOCHE AND MARMALADE

SERVES

8

WAFFLES

PREPARATION

10

MINUTES

COOK

10

MINUTES

Ingredients

- 4 eggs
- 180 ml cream
- 360 ml milk
- 2 tablespoons maple syrup
- 450 g day old brioche, cut into 8 thick slices
- 1 teaspoon vanilla extract
- 40 g softened unsalted butter
- 110 g marmalade

Fresh strawberries and maple syrup to serve

Method

1. Select CUSTOM setting.
2. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
3. Whisk eggs, milk, cream, vanilla extract and maple syrup together and pour into a shallow dish.
4. Butter each slice on both sides with softened butter and spread marmalade evenly over one side of each slice.
5. Dip slices into egg mixture until bread is sodden with egg mixture. Carefully squash slices into waffle plates and close lid. Cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining brioche and egg mixture.
6. Serve warm with a drizzle of maple syrup and sliced strawberries.



CORN AND CRISPY BACON

SERVES

10

WAFFLES

PREPARATION

15

MINUTES

COOK

15

MINUTES

Ingredients

- 250 g bacon rashers, rind removed and sliced
- 600 ml buttermilk
- 4 eggs
- 180 ml vegetable oil (such as sunflower or canola), additional 2 tablespoons oil
- 150 g self-raising flour
- 150 g cornmeal (fine polenta)
- 2 teaspoons baking powder
- 1 teaspoon salt
- 1 tablespoon caster sugar
- 350 g fresh corn kernels (approx. 2 corn cobs)
- 1 bunch chopped parsley
- Freshly ground black pepper

Serve with poached eggs, grilled bacon, baby spinach and pesto

Method

1. Heat oil in a frying pan over medium high heat. Add bacon and cook 5–6 minutes or until crispy; remove and drain on absorbent paper.
2. Place eggs, buttermilk and vegetable oil into a large jug and whisk until well combined.
3. Combine flour, cornmeal, sugar and salt into a large mixing bowl and make a well in the centre.
4. Carefully whisk in egg buttermilk mixture to form a smooth batter, with just a few lumps, followed by bacon and corn.
5. Select BUTTERMILK waffle setting and dial up number 5 on the browning control dial.
6. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
7. Using waffle dosing cup, pour $\frac{1}{2}$ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
8. Serve topped with baby spinach leaves, grilled bacon, poached egg and a dollop of pesto.



POACHED RHUBARB AND VANILLA CUSTARD

SERVES

12

WAFFLES

PREPARATION

15

MINUTES

COOK

15

MINUTES

Ingredients

- 2 x 500g bunches fresh rhubarb, trimmed and washed
- 168 g sugar
- 3 eggs, separated
- 480 ml milk
- 1 teaspoon vanilla extract
- 125 g butter, melted
- 120 g custard powder
- 390 g self-raising flour
- 1 teaspoon baking powder

Serve with thick custard and reserved rhubarb; sprinkle with icing sugar

Method

1. Cut rhubarb stalk into 2cm lengths and place into a saucepan with sugar and 1 cup water. Cook over low heat until rhubarb is soft but not broken down. Remove and strain; cool completely.
2. Whisk egg yolks, milk, vanilla extract and melted butter together in a large jug.
3. Combine custard powder, flour, baking powder and sugar together in a large mixing bowl and make a well in the centre.
4. Carefully pour in egg and milk mixture and whisk until just combined. Fold through half the rhubarb and reserve the rest to serve.
5. Beat egg whites with electric beaters until firm peaks form. Fold through waffle batter.
6. Select BELGIAN waffle setting and dial up 5 on the browning control dial.
7. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
8. Using waffle dosing cup, pour $\frac{1}{2}$ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
9. Serve warm with extra thick custard and reserved rhubarb and a sprinkle of icing sugar.



MILK CHOCOLATE AND PEANUT BUTTER

SERVES

12

WAFFLES

PREPARATION

15

MINUTES

COOK

15

MINUTES

Ingredients

- 200 g milk chocolate, chopped
- 100 g unsalted butter, diced
- 112 g caster sugar
- 3 eggs
- 480 ml milk
- 300 g plain flour
- 2 teaspoons vanilla extract
- 2 tablespoons cocoa powder
- 3 teaspoons baking powder
- 300 g Reese's® peanut butter cups, coarsely chopped

Serve topped with crushed peanuts, ice cream or cream

Method

1. Place the chocolate and butter in a microwave safe bowl and heat on 100% power for 30 seconds. Stir and continue until chocolate and butter have melted and mixture is smooth; set aside to cool slightly.
2. Whisk eggs, milk and vanilla together in a large jug and stir through cooled chocolate mixture until smooth.
3. Sift flour, sugar, cocoa powder and baking powder together in a large mixing bowl and make a well in the centre.
4. Pour in egg mixture and whisk until mostly smooth with just a few lumps; fold through chopped peanut butter cups.
5. Select CHOCOLATE waffle setting and dial up number 5 on the browning control dial.
6. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
7. Using waffle dosing cup, pour $\frac{1}{2}$ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
8. Serve with crushed peanuts and cream or ice cream.



HOT APPLE PIE AND COCONUT CRUMBLE

SERVES

12

WAFFLES

PREPARATION

20

MINUTES

COOK

15

MINUTES

Ingredients

- 200 g unsalted butter, melted and cooled
- 1 teaspoon ground cinnamon
- 106 g caster sugar
- 56 g braunen brown sugar
- 4 eggs
- 480 ml milk
- 360 g self-raising flour
- 2 teaspoons vanilla extract
- 400 g can pie apple

Crumble

- 2 tablespoons desiccated coconut
- 60 g rolled oats
- 30 g plain flour
- 56 g brown sugar
- 60 g butter

Crumble, apple slices and vanilla ice cream to serve

Method

1. To make the crumble, combine coconut, oats, flour and sugar in a bowl. Using your fingertips, rub butter into mixture. Heat a large frying pan over medium high heat. Add oat mixture and cook 8–10 minutes, stirring frequently until golden, crispy and crumbly. Remove and cool completely.
2. To make the waffles, place eggs, milk, butter and vanilla in a large jug and whisk until well combined.
3. Combine flour, cinnamon and sugars into a large mixing bowl and make a well in the centre.
4. Carefully whisk in egg milk mixture to form a smooth batter. Fold through canned pie apple.
5. Select CLASSIC waffle setting and dial up number 6 on the browning control dial.
6. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
7. Using waffle dosing cup, pour $\frac{1}{2}$ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
8. Serve topped with crumble topping, vanilla ice cream and extra slices of apples.



LEMON RICOTTA CHEESECAKE

SERVES

12

WAFFLES

PREPARATION

20

MINUTES

COOK

15

MINUTES

Ingredients

- 200 g unsalted butter, melted and cooled
- 56 g caster sugar
- 4 eggs, separated
- 600 ml milk
- 360 g self-raising flour
- 2 teaspoons vanilla extract

Lemon cheesecake filling

- 400 g smooth ricotta
- ½ cup lemon curd
- 1 cup passionfruit pulp (approx. 16)
- ¼ cup icing sugar

Method

1. Place egg yolks, milk, butter and vanilla in a large jug and whisk until well combined.
2. Combine flour and sugar into a large mixing bowl and make a well in the centre.
3. Carefully whisk in egg milk mixture to form a smooth batter.
4. Beat egg whites with electric beaters until stiff peaks form. Gently fold egg whites into batter.
5. Select BELGIAN waffle setting and dial up number 6 on browning control dial.
6. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
7. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Set aside to cool completely.
8. Beat ricotta and lemon curd together until smooth and set aside.
9. For the passionfruit sauce, spoon pulp into a medium saucepan along with ½ cup water and the icing sugar. Stir over medium heat for 5 minutes or until thick and syrupy. Remove and cool.
10. To serve, cut each waffle in half diagonally and sandwich with lemon cheesecake filling. Serve 2 waffles for each person and drizzle over passionfruit sauce.



AUSSIE VEGEMITE AND CHEDDAR

SERVES

12

WAFFLES

PREPARATION

15

MINUTES

COOK

15

MINUTES

Ingredients

- 200 g unsalted butter, melted and cooled
- 56 g sugar
- 4 eggs
- 600 ml milk
- 360 g self-raising flour
- 40 g vegemite
- 200 g grated cheddar cheese

Method

1. Place eggs, milk and butter in a large jug and whisk until well combined.
2. Combine flour and half the cheese into a large mixing bowl and make a well in the centre.
3. Carefully fold in egg milk mixture to form a smooth batter.
4. Drop heaped teaspoons of vegemite into the batter and gently stir so that vegemite swirls through batter.
5. Select CLASSIC waffle setting and dial up number 5 on the on browning control dial.
6. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
7. Using waffle dosing cup, pour $\frac{1}{2}$ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook for $\frac{3}{4}$ of the cooking time. Open lid and quickly sprinkle grated cheese evenly over the waffles. Close lid and continue cooking until timer has finished and ready beep has sounded 3 times.
8. Repeat with remaining batter and serve topped with warm baked beans.



ZUCCHINI, PROSCIUTTO AND PARMESAN

SERVES

12

WAFFLES

PREPARATION

30

MINUTES

COOK

40

MINUTES

Ingredients

- 1 small onion, finely grated
- zucchini, grated
- 200 g unsalted butter, melted and cooled
- 50 g grated parmesan
- 4 eggs
- 600 ml milk
- 360 g plain flour
- 3 teaspoons baking powder
- 1 teaspoon sea salt

Sweet tomato sauce

- 1 tablespoon olive oil
- 1 small onion chopped
- 1 small red chilli, chopped
- 2 tablespoons tomato paste
- 420 g can chopped tomatoes
- 1 tablespoons brown sugar

Serve with prosciutto, tomato sauce and cherry tomatoes

Method

1. To make the sauce, heat oil in medium pan over medium high heat. Add onion and chilli and cook 2–3 minutes or until softened. Add tomato paste and cook a further 1 minute.
2. Stir in canned tomatoes, brown sugar and 1 cup water. Bring to the boil, reduce heat to low and simmer for 15 minutes or until thick; keep warm.
3. To make the waffles, place onion, zucchini, flour, baking powder, salt and parmesan into a large mixing bowl; mix well.
4. Whisk eggs, milk, butter together in a large jug and fold through zucchini and flour mixture.
5. Select CLASSIC waffle setting and dial up number 6 on the browning control dial.
6. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
7. Using waffle dosing cup, pour $\frac{1}{2}$ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
8. Serve warm waffles topped with tomato sauce, prosciutto and fresh cherry tomatoes.



COCONUT, LIME ZEST AND LYCHEE SYRUP

SERVES

8

WAFFLES

PREPARATION

30

MINUTES

COOK

20

MINUTES

Ingredients

- 200 g unsalted butter, diced
- 75 g caster sugar
- 3 eggs
- 420g can coconut milk
- 200 g shredded coconut, plus 60 g extra for garnish
- 600 ml milk
- 240 g self-raising flour
- 1 vanilla (2 teaspoon vanilla)
- ½ teaspoon baking powder
- 80 ml cup coconut oil*

Lime and lychee syrup

- Zest and juice of 2 limes
- 565g can lychees, drained, syrup reserved
- 75 g caster sugar

Coconut ice cream and mint sprigs and remaining toasted shredded coconut to serve

* Coconut oil can be substituted with vegetable oil

Method

1. To make the syrup, place the lime zest and juice along with the syrup from the lychees and ½ cup water into a saucepan. Add sugar and bring to the boil; reduce heat to low and simmer for 15 minutes or until reduced by half. Stir in lychees and simmer until thick and syrup; set aside.
2. Toast ¼ cup of shredded coconut under a hot grill for 1–2 minutes or until golden. Remove and set aside.
3. To make the waffles, combine flour, sugar, untoasted shredded coconut and baking powder into a large mixing bowl; make a well in the centre.
4. Whisk coconut milk, eggs and coconut oil together and pour into dry ingredients. Carefully fold through until just mixed through; it will still have a few lumps.
5. Select CLASSIC waffle setting and dial up number 5 on the browning control dial.
6. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
7. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
8. To serve, stack two waffles on top of each other and top with lychee syrup, coconut ice cream, mint sprig and toasted shredded coconut.



CHOCOLATE AND HONEYCOMB

SERVES

12

WAFFLES

PREPARATION

15

MINUTES

COOK

15

MINUTES

Ingredients

- 200 g dark bittersweet 70% chocolate, chopped
- 100 g unsalted butter, diced
- 112 g caster sugar
- 3 eggs
- 480 ml milk
- 330 g plain flour
- 2 teaspoons vanilla extract
- 3 teaspoons baking powder
- 1 teaspoon salt
- 225 g sugar
- 150 g chocolate honeycomb, cut into large 3cm chunks, plus extra for garnish

Serve with vanilla and chocolate ice cream

Method

1. Select CHOCOLATE waffle setting and dial up number 5 on the browning control dial. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
2. Place the chocolate and butter in a microwave safe bowl and heat on 100% power for 30 seconds. Stir and repeat until chocolate and butter have melted and mixture is smooth; set aside to cool slightly.
3. Whisk eggs, milk and vanilla together in a large jug and stir through cooled chocolate mixture.
4. Sift flour, baking powder, sugar and salt together in a large mixing bowl; make a well in the centre.
5. Pour in egg mixture and whisk until mostly smooth. Fold through chopped honeycomb bar.
6. Using waffle dosing cup, pour $\frac{1}{2}$ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
7. Serve 2 per stack, topped with scoop of vanilla and chocolate ice cream and with extra chopped honeycomb.

Note: Waffles will be soft after cooking, but will harden on cooling.



TRADITIONAL BELGIAN LIÈGE

SERVES

16

WAFFLES

PREPARATION

20

MINUTES

COOK

20

MINUTES

Ingredients

- 200 g softened butter
- 2 large eggs
- 50 g raw sugar
- 150 g Belgian pearl sugar
- 120 ml warm milk
- 575 g plain flour
- Vanilla extract to taste
- 7 g sachet dry yeast powder
- ½ teaspoon salt

Serve with maple syrup and whipped butter or cream

Method

1. Dissolve yeast in half of the warm milk with a teaspoon of the sugar. Stand for 10–15 minutes to activate.
2. Place flour, salt, butter, remaining sugar, vanilla extract and eggs into a bowl of an electric mixer. Using the dough hook, beat until mixture looks crumbly.
3. Add warm milk and mix a little more to incorporate.
4. Add activated yeast mixture and mix until dough doesn't stick to the sides of the bowl. Cover with a clean cloth and rest for 10 minutes.
5. Add pearl sugar and gently knead through until evenly distributed.
6. Let the dough rest for 1 hour and then cut it into 80g balls.
7. Select BELGIAN waffle setting and select 4 on the browning control dial.
8. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
9. Place a ball of dough into each waffle square and close lid to cook. Repeat with remaining dough.
10. Serve with generous lashings of whipped butter or cream and maple syrup.



STICKY DATE AND BUTTERSCOTCH SAUCE

SERVES

8

WAFFLES

PREPARATION

25

MINUTES

COOK

10

MINUTES

Ingredients

- 300 g pitted dates, chopped
- 360 ml water
- 1 teaspoon bi-carb soda
- 200 g unsalted butter, melted and cooled
- 240 ml milk
- 75 g raw sugar
- 4 eggs
- 360 g self-raising flour
- 2 teaspoons vanilla extract

Butterscotch sauce

- 100 g butter
- 225 g brown sugar
- 300 ml cream

Vanilla ice cream or cream to serve

Method

1. Place dates and water into a saucepan and bring to the boil over medium heat; cook 5 minutes. Cool and stir through bi-carb soda. Stand for 10 minutes.
2. Place eggs, milk, butter and vanilla in a large jug and whisk until well combined.
3. Combine flour and sugar into a large mixing bowl and make a well in the centre.
4. Carefully whisk in egg milk mixture followed by the softened date mixture to form a smooth batter.
5. Select CLASSIC waffle setting and dial up number 6 on the browning control dial.
6. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
7. Using waffle dosing cup, pour $\frac{1}{2}$ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Set aside.
8. To make the butterscotch sauce, place butter, brown sugar and cream into a saucepan and stir until melted. Bring to the simmer and cook for 5 minutes or until thick and syrupy.
9. Serve waffle drizzled with butterscotch sauce and a scoop of ice cream.



SOUTHERN FRIED CHICKEN WITH MAPLE SYRUP

SERVES

6

WAFFLES

PREPARATION

30

MINUTES

COOK

40

MINUTES

Ingredients

- 4 eggs
- 600 ml buttermilk
- 84 ml vegetable oil (such as sunflower or canola)
- 90 g butter
- 75 g caster sugar
- 420 ml milk
- 300 g cups self-raising flour
- 1 teaspoon salt

Fried chicken

- 600 ml buttermilk
- 2 eggs
- 12 chicken pieces on the bone, such as wings, drumsticks and thigh cutlets
- 240 g plain flour
- 3 teaspoons each of salt and ground white pepper
- 2 tablespoons white sugar
- 1,5 tablespoons paprika
- 3 teaspoons each garlic powder and onion powder
- 2 teaspoons cayenne pepper
- 1 teaspoon dried thyme
- Vegetable oil for frying

Whipped butter and maple syrup to serve

Method

1. For the chicken; whisk the buttermilk and eggs together in a large bowl. Add chicken pieces and toss to coat well.
2. Combine flour, salt and pepper and remaining spices in a large flat dish.
3. Dip chicken in flour mixture and set aside until all the chicken has been coated. Repeat by dipping into egg and buttermilk again and then into flour mixture. Refrigerate for 30 minutes.
4. Preheat oil in a deep fryer at 160°C or use a large deep frying pan and heat over medium high heat. Cook chicken in batches for 10–15 minutes or until golden and cooked through to the bone.
5. Place cooked chicken, uncovered, into a warm oven (150°C) while preparing waffles.
6. For the waffles; place eggs, buttermilk and vegetable oil into a large jug and whisk until well combined.
7. Combine flour, sugar and salt into a large mixing bowl and make a well in the centre.
8. Carefully whisk in egg buttermilk mixture to form a smooth batter, with just a few lumps. If batter is too thick, stir in 1–2 tablespoons of buttermilk to loosen.
9. Select BUTTERMILK waffle setting and dial up number 6 on the browning control dial.
10. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
11. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
12. To serve, place 2 waffles onto each plate and top with 2 pieces of fried chicken. Spoon a dollop of whipped butter and drizzle over maple syrup.



NOTIZEN/NOTES:

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