

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung **DESIGN WAFFEISEN ADVANCED EL**



Art.-Nr. 42419 Design Waffleisen Advanced EL

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



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---|----|
| IHR DESIGN WAFFELEISEN ADVANCED EL KENNEN LERNEN..... | 4 |
| WICHTIGE HINWEISE FÜR EINE OPTIMALE FUNKTION..... | 5 |
| ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE | 5 |
| Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität..... | 7 |
| Heiße Oberflächen - Verbrennungsgefahr..... | 8 |
| Hinweise zur Antihaffbeschichtung | 9 |
| TECHNISCHE DATEN..... | 9 |
| BEDIENUNG | 10 |
| Erste Inbetriebnahme | 10 |
| Verwendung..... | 10 |
| TIPPS ZUR WAFFELHERSTELLUNG..... | 12 |
| PFLEGE UND REINIGUNG | 13 |
| AUFBEWAHRUNG..... | 14 |
| ENTSORGUNGSHINWEISE..... | 14 |
| INFORMATION UND SERVICE | 14 |
| GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE | 15 |
| REZEPTE..... | 16 |

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

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

Zwischendurch auf die Hand oder zu einer Tasse Kaffee am Nachmittag – leckere, luftige, leichte und zarte Belgische Waffeln mit dem Design Waffeleisen Advanced EL – garantierte Gaumenfreude für die ganze Familie. XXL – Waffeln mit 50 % mehr Volumen – das schwere Metallgehäuse mit Drehvorrichtung ermöglicht ein gleichmäßiges und exaktes Verteilen des Teiges auf beide Heizplatten. Immer perfekt gebacken – integrierte Heizelemente für präzise Temperaturkontrolle und digital einstellbarer Bräunungsgrad lassen jede Waffel gelingen.

Fettarm genießen – fettarmes Backen durch Platten mit Antihafthaftbeschichtung. Einfache Bedienbarkeit – LED Display für individuelle Einstellungen, Kaltgriff und Auffangschale, sowie das Ertönen eines akustischen Signales, ermöglichen ein kinderleichtes Backvergnügen.

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 WAFFELEISEN ADVANCED EL KENNEN LERNEN!



WICHTIGE HINWEISE FÜR EINE OPTIMALE FUNKTION

- Verwenden Sie möglichst 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 die Heizflächen oder andere heiße Bauteile des Gerätes berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Hinweis:

Sollte der Teig Backtriebmittel beinhalten und stark aufgehen, füllen Sie die Heizfläche nicht zu voll. Der Teig läuft sonst aus den Seiten des Waffeisens heraus.

Hinweis:

Für das beste Ergebnis sollten Sie das Waffeisen während des Garens nicht öffnen. Sollten Sie das Gerät zwischendurch öffnen, beeinträchtigt dies die Zeitfunktion.

- Wählen Sie die gewünschte Bräunung und Knusprigkeit am LED Display.
- ⚠ **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.
- Sperrvorrichtung: Wenn der Deckel um 180 Grad gedreht wird und der Griff nach oben zeigt wird der Deckel durch die Sperrvorrichtung verriegelt. Zum Öffnen des Deckels muss der Griff nach unten zeigen.
 - Drehvorrichtung: Durch das Drehen des Waffeisens wird der Teig optimal auf beide Heizflächen verteilt und somit gleichmäßig gebräunt.
 - Das Gerät nur im Haushalt verwenden.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie alle Anleitungen und Hinweise zum Gerät vor der Verwendung sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitung gut auf.

Verwenden Sie das Gerät und/oder Teile des Gerätes nur in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch) und führen Sie nur die Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu schweren Personen- und Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, heiße Oberflächen und Feuer führen.

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.

- Prüfen Sie das Gerät regelmäßig auf Beschädigungen. Niemals das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung oder eingedrungene Feuchtigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung von Kindern, körperlich oder geistig beeinträchtigten Personen sowie Personen die keine Erfahrung haben geeignet, es sei denn sie haben eine Einführung im Umgang mit dem Gerät, von einer Person die für Ihre Sicherheit verantwortlich ist, erhalten.
- 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 Verbrühungen und eine Gefährdung durch Überhitzung, Feuer oder Elektrizität zu vermeiden.
- Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung des Gerätes stets besonders beaufsichtigen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es für kleine Kinder erreichbar ist. Achten Sie darauf, dass kleine Kinder das Gerät nicht am Kabel herunterreißen können. Bewahren Sie das Gerät stets an einem trockenen sauberen und frostfreien Ort auf, an dem es für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät.
- 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 ausreichend Platz auf der Arbeitsfläche für eine gute Luftzirkulation: Mindestens 20 cm auf jeder Seite und 1 m über dem Gerät. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter das Gerät: Brandgefahr! 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. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen und reinigen Sie das Gerät, bevor Sie das Gerät bewegen (wegräumen).
- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker und reinigen Sie das Gerät, bevor Sie das Gerät bewegen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Verriegeln Sie immer zuerst den Deckel. Der Griff des Deckels muss nach oben zeigen, bevor Sie das Gerät am Griff und der Waffeleisenaufhängung hochheben.

- 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 Waffeleisen Advanced EL 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 950 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 950 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 Waffeleisen Advanced EL 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, an der Waffeleisenaufhängung und den Bedienelementen (LED-Display, Ein-/Aus-Schalter) an.
- Das Gerät wird elektrisch beheizt. Die Heizung beginnt zu arbeiten, sobald Sie den Einschalter 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 auf Raumtemperatur 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: Ker-

ze, 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 möglichst 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, harten Scheuerhilfen (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. Die Antihafbeschichtung des Gerätes könnte dadurch beeinträchtigt oder beschädigt werden.

TECHNISCHE DATEN

| | |
|------------------------------|---|
| Modell: | Art.-Nr. 42419 Design Waffeleisen Advanced EL |
| Stromversorgung: | 220 – 240 V Wechselstrom, 50/60 Hz |
| Leistungsaufnahme: | 950 Watt |
| Länge des Netzkabels: | ca. 60 cm |
| Gewicht: | ca. 5 kg |
| Abmessungen: | ca. 235 x 405 x 190 mm (B x T x H) |
| Prüfzeichen: |  |

BEDIENUNG

ERSTE INBETRIEBNAHME

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. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus, stellen Sie es auf eine geeignete Arbeitsfläche (siehe: ›Allgemeine Sicherheitshinweise‹).

2. Wischen Sie die Heizflächen mit einem sauberen, leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie die Heizflächen dann mit einem Geschirrhandtuch ab.

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 Antihaffbeschichtung gründlich mit etwas warmer Spülmittellösung und trocknen Sie die Beschichtung sorgfältig ab.

3. Benetzen Sie ein Küchentuch mit etwas Speiseöl und wischen Sie damit die Heizflächen ab. Die Antihaffbeschichtung wird dadurch für den Gebrauch vorbereitet.

VERWENDUNG

1. Bereiten Sie den Waffelteig vor. Rezeptideen finden Sie ab Seite 13 ›Rezepte‹ in der Bedienungsanleitung.

2. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete Arbeitsfläche (siehe: ›Allgemeine Sicherheitshinweise‹). Vergewissern Sie sich, dass die Heizflächen sauber sind und keine Fremdkörper auf den Heizflächen liegen. Schließen Sie den Deckel. Legen Sie die Auffangschale unter das Waffeleisen. Die Ausbuchtung sollte in die Vorrichtung am Gerätesockel gleiten.

Niemals die Heizflächen oder andere heiße Bauteile des Gerätes berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Stecken Sie danach den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose für 220/240 V, 50 - 60 Hz, Wechselstrom (siehe: ›Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‹). Die rote Netzkontrolllampe leuchtet auf und die Heizung beginnt sofort zu arbeiten. Es ist wichtig, dass das Gerät am Anfang vorgeheizt und zum Einarbeiten leicht mit Speiseöl eingefettet ist. Die Antihaffbeschichtung wird dadurch für den Gebrauch vorbereitet.

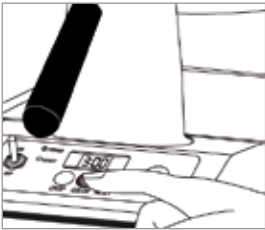
3. Drücken Sie den Kippschalter auf ON und der Vorwärm-Prozess beginnt. Die LED-Anzeige wird blau und zeigt eine Standard-Backzeit von 2:30 min.

⚠️ 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.



4. Wenn die Ready Taste blau leuchtet und Sie 3 Signaltöne hören ist das Vorwärmen abgeschlossen. In diesem Moment blinkt ein schwarzer Punkt in der LED-Anzeige und die Color-Taste leuchtet blau.

5. Bevor Sie die ersten Waffeln backen bestreichen Sie die Heizflächen leicht mit Pflanzenöl. Gießen Sie den Teig knapp mit einer Schöpfkelle gleichmäßig von der Mitte aus über die Heizfläche. Verwenden Sie zur Verteilung keine Metallgegenstände.

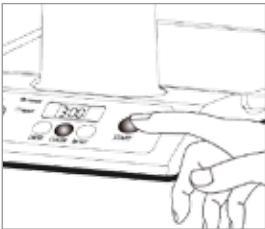


6. Drücken Sie die Color-Taste für den Bräunungsgrad (siehe: Abb. D). Die Backzeit ist in 30-Sekunden-Schritten von 2:30 (hellste) zu 4:00 (dunkelsten) einstellbar. Möchten Sie die Waffel knuspriger, drücken Sie die Crisp-Taste (Taste leuchtet blau).

7. Schließen Sie den Deckel des Waffeleisens und drehen Sie es am Griff um 180 Grad im Uhrzeigersinn. Durch das Drehen um 180 Grad wird der Deckel durch die Sperrvorrichtung geschlossen und lässt sich nicht öffnen.

⚠️ WARNUNG! Das Gehäuse des Gerätes ist heiß. Passen Sie auf, dass Sie nicht mit dem Gehäuse in Berührung kommen.

Drücken Sie die Taste „Start“. Die blau leuchtende Ready-(Fertig-)Taste schaltet sich aus, der Rückzähler wird eingeschaltet und das Backen beginnt.



Beim Backen hört der schwarze Punkt in der LED-Anzeige auf zu blinken. Wenn Sie die Zeiteinstellung ändern möchten, können Sie die Reset-Taste drücken und dann wieder die Color-Taste. Dann drücken Sie die Schaltfläche „Start“ und der Backzeitzähler beginnt erneut.

ACHTUNG! Niemals auf den Heizflächen schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen kratzen. Dieses würde die Antihafbeschichtung beschädigen.

Das Waffeleisen kann nach der Entnahme der Waffel umgehend wieder mit Teig gefüllt werden.

8. Wenn die gewählte Backzeit erreicht ist, hören Sie 4 Signaltöne, die Ready-Taste leuchtet blau und der schwarze Punkt beginnt zu blinken.



9. Zum Entfernen der Waffeln drehen Sie den Handgriff 180° gegen den Uhrzeigersinn und heben den Griff gerade nach oben. Entfernen Sie die fertigen Waffeln sorgfältig mit einem Holz- oder Kunststoff-Spachtel aus der Bodenplatte. Stellen Sie sicher, dass Sie die Heizflächen nicht berühren. Verwenden Sie keine scharfen, spitzen oder metallischen Gegenständen. Das kann zu Schäden an der Antihaf-Oberfläche führen. Seien Sie vorsichtig, da die Platten extrem heiß sind.

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

10. Wenn Sie mit dem Backen fertig sind, einfach den Kippschalter auf OFF. Das rote Licht der Power-Taste erlischt. Dann ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

TIPPS ZUR WAFFELHERSTELLUNG

Der Teig und damit auch die Waffeln werden lockerer, wenn Sie das Mehl vor der Einarbeitung in den Teig sieben. Das beste Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie eine Teigmenge von einem 3/4 Messbecher nehmen oder gerade so viel, dass die untere Heizfläche mit Teig bedeckt ist. Für gleichmäßig hohe Waffeln empfehlen wir, den Teig von der Mitte nach außen ausgeglichen auf der unteren Heizfläche zu verteilen.

Hinweis:

Sollte der Teig Backtriebmittel beinhalten und stark aufgehen, füllen Sie die Heizfläche nicht zu voll. Der Teig läuft sonst aus den Seiten des Waffeleisens heraus.

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, Fruchtsaucen, frische Beeren, geschnittene Früchte, gehackte Nüsse, Puderzucker, geschlagene Sahne, Eiscreme, Sorbet, Schokoladensauce oder Fruchtojoghurt. Ihrer Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.

PFLEGE UND REINIGUNG

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

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

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

Feuchten Sie ein Tuch oder Schwamm mit warmer Spülmittellösung leicht an und reinigen Sie damit die Heizflächen. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft. Bei Bedarf können Sie eine Kunststoff-Spülbürste für die Heizflächen verwenden.

Tauchen Sie das Waffeleisen nicht in Wasser. Vermeiden Sie die Verwendung von metallischen oder scharfen Utensilien, da sie sonst die Antihaf-Oberfläche beschädigen.

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

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel oder Backofenreiniger auf den Kochplatten.

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.

AUFBEWAHRUNG

⚠️ WARNUNG: Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie immer zuerst 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. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung in Abschnitt Pflege und Reinigung.
2. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper auf der Heizfläche liegen.
3. Schließen Sie den Deckel und heben Sie das Gerät am Griff und der Waffeleisenaufhängung an. Bewahren Sie das Gerät auf einer ebenen, festen und stabilen Unterlage auf.

ENTSORGUNGSHINWEISE



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

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung oder durch die Müllverbrennung gefährliche Stoffe in Grundwasser und Luft und damit in die Nahrungskette gelangen und die Flora und Fauna können 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 transporticher, 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 Kostenvoranschlag 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.

REZEPTE

WAFFEL GRUNDREZPT

Zutaten für 7-8 Waffeln:

5 Eier
500 ml Milch
500 g Mehl
250 g Margarine
100 g Zucker
2 Pk Vanillezucker
2 Tl Backpulver

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier einzeln hinzugeben und verrühren. Dann die Milch und das Mehl mit dem Backpulver hinzugeben. Alles nach und nach gut verrühren. Den Teig vor der Verwendung ca. 1 - 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Hinweis:

Den Teig können Sie nach Geschmack mit Gewürzen und Aromastoffen verfeinern. Zum Beispiel Lebkuchengewürz, Vanillearoma, Zimt und vieles andere.

KLASSISCHE BELGISCHE WAFFELN

Klassische belgische Waffeln sind außen schön knusprig und innen weich. Sie schmecken besonders gut mit Sirup oder frischen Erdbeeren und Sahne.

Zutaten für 10 Waffeln:

355 ml Wasser
2¼ Tl getrocknete Hefe
3 Tassen (ca. 360 g) gesiebtes Mehl
¼ Tl Salz
3 große Eier, getrennt
1 zusätzliches Eiweiß

1/3 Tasse (ca. 75 g) Zucker
236 ml Milch
8 El zerlassene Butter
2 Tl Speiseöl
2 Tl Vanilleextrakt

Zubereitung:

Erwärmen Sie die Hälfte des Wassers bis es lauwarm ist und lösen Sie die Hefe mit einer Prise Zucker darin auf. Achtung: Das Wasser darf auf keinen Fall zu heiß sein, da sonst die Hefe nicht aufgeht. Lassen Sie die Hefe 5 bis 10 Minuten im Wasser stehen. Die Mischung schäumt nach dieser Zeit leicht auf.

Füllen Sie das Mehl und das Salz in eine große Schüssel, vermischen Sie diese Zutaten und stellen Sie die Schüssel beiseite.

Geben Sie die Eigelbe mit einem Eiweiß und dem Zucker zum Hefe/Wassergemisch und verrühren Sie diese Zutaten. Gießen Sie das restliche Wasser, die Milch, das Speiseöl und das Vanilleextrakt hinzu und rühren Sie die Masse bis sie glatt und geschmeidig ist.

Schlagen Sie das restliche Eiweiß in einer separaten Schüssel bis Sie steifen Eischnee haben. Heben Sie die steife Eiweißmasse vorsichtig unter den Teig. Lassen Sie den Teig 1 Stunde ruhen und rühren Sie ihn alle 15 Minuten einmal kurz um.

Heizen Sie das Waffeleisen vor und bereiten Sie die Waffeln wie im Abschnitt Verwendung beschrieben zu. Servieren Sie die Waffeln z.B. mit Sahne, Frucht, Puderzucker, oder warmen Fruchtsirup.

BELGISCHE LEBKUCHEN WAFFELN

Belgische Lebkuchen Waffeln schmecken wie frisch gebackener Lebkuchen und sind besonders lecker wenn man sie mit frischen Früchten oder karamellisierten Äpfel und Birnen serviert.

Zutaten für 6 Waffeln:

120 ml Wasser
1 Tl Zucker
2¼ Tl getrocknete Hefe
1½ Tassen (ca. 180 g) Mehl
1 Tasse (ca. 250 g) Vollkornbutterkekse oder Butterkekse, zerkrümelt
¼ Tasse (ca. 55 g) Zucker
3 Tassen (ca. 360 g) gesiebtes Mehl
¼ Tl Salz
1 Tl gemahlener Ingwer
¼ Tl Zitronenschale
470 ml Milch (lauwarm)
3 große Eier, getrennt
½ Tasse zerlassene Butter (ca. 115 g)
1 Tl Vanilleextrakt

Zubereitung:

Erwärmen Sie das Wasser bis es lauwarm ist und lösen Sie die Hefe mit einer Prise Zucker darin auf. Achtung: Das Wasser darf auf keinen Fall zu heiß sein, da sonst die Hefe nicht aufgeht. Lassen Sie die Hefe 5 bis 10 Minuten im Wasser stehen. Die Mischung schäumt nach dieser Zeit leicht auf.

Füllen Sie Mehl, Kekskrümel, Zucker, Salz, Ingwer und Zitronenschale in eine große Schüssel, vermischen Sie diese Zutaten und stellen Sie diese Schüssel beiseite.

Geben Sie die Eigelbe mit der Butter, Milch und dem Vanilleextrakt zum Hefe/Wassergemisch und verrühren Sie diese Zutaten. Schütten Sie die trockenen Zutaten zur Masse hinzu und rühren Sie die Masse bei niedriger Stufe bis sie glatt und geschmeidig ist. Lassen Sie den Teig abgedeckt für ½ Stunde ruhen und aufgehen.

Schlagen Sie das restliche Eiweiß in einer separaten Schüssel bis Sie steifen Eischnee haben. Heben Sie die steife Eiweißmasse vorsichtig unter den Teig. Lassen Sie den Teig 1 Stunde ruhen und rühren Sie ihn alle 15 Minuten einmal kurz um.

Heizen Sie das Waffeleisen vor und bereiten Sie die Waffeln wie im Abschnitt Verwendung beschrieben zu. Servieren Sie die Waffeln z.B. mit Sahne, Frucht, Puderzucker, oder warmen Fruchtsirup.

GUTE NACHT WAFFELN

Der Großteil des Teiges sollte eine Nacht vor dem Verzehr der Waffeln zubereitet werden. Am nächsten Morgen werden nur noch Eier, Vanilleextrakt und etwas Backsoda dem Teig hinzugegeben während das Waffeleisen vorheizt.

Übriggebliebener Teig kann abgedeckt im Kühlschrank bis zu 3 Tagen aufbewahrt werden. Der Teig sollte direkt vor Verwendung einmal gut durchgerührt werden. Sie haben so ganz schnell frische warme Waffeln am Morgen.

Zutaten für 6 Waffeln:

120 ml lauwarmes Wasser
1 Tl Zucker
2¼ Tl getrocknete Hefe
470 ml Milch (lauwarm)
½ Tasse (ca. 115 Gramm) zerlassene Butter
1 Tl Salz
2 Tassen (ca. 240 Gramm) Mehl
2 große Eier, leicht aufgeschlagen
2 Tl Vanilleextrakt
¼ Tl Backsoda

In der Nacht oder wenigstens 8 Stunden vor dem Backen der Waffeln lösen Sie die Hefe in lauwarmen Wasser mit einer Prise Zucker auf.

Achtung: Das Wasser darf auf keinen Fall zu heiß sein, da sonst die Hefe nicht aufgeht. Lassen Sie die Hefe 5 bis 10 Minuten im Wasser stehen. Die Mischung schäumt nach dieser Zeit leicht auf.

Geben Sie zunächst Butter, Milch und Salz zum Hefe/Wassergemisch. Wenn Sie das Gemisch gut verrührt haben, geben Sie das Mehl dazu. Rühren Sie den Teig bei niedriger Stufe bis der Teig weich und geschmeidig ist. Decken Sie die Schüssel mit dem Teig mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie diese über Nacht (mindestens 8 Stunden) auf dem Küchentisch ruhen (nicht kühl stellen!).

Direkt vor dem Backen der Waffeln geben Sie Eier, Vanilleextrakt und Backsoda zum Teig und verrühren diese Zutaten. Heizen Sie das Waffeleisen vor und bereiten Sie die Waffeln wie im Abschnitt Verwendung beschrieben zu. Servieren Sie die Waffeln z.B. mit Sahne, Frucht, Marmelade, Puderzucker oder warmen Fruchtsirup.

BELGISCHE KÜRBIS-NUSS WAFFELN

Belgische Kürbis-Nuss Waffeln schmecken nach frisch gebackenem Kürbis und sind besonders lecker wenn man sie mit warmen Ahornsirup serviert.

Zutaten für 6 Waffeln:

1½ Tassen (ca. 180 g) Mehl
30 g angeröstete Walnüsse fein gehackt
1 Tl Speisestärke
1 El Backpulver
1 Tl Salz
1 Tl Zimt
½ Tl gemahlene Ingwer
¼ Tl frisch gemahlene Muskatnuss
¾ Tasse (ca. 75 g) Kürbismus
2 große Eier, getrennt
236 ml Milch
59 ml Ahornsirup
3 El zerlassene Butter
1 Tl Vanilleextrakt
3 große Eiweiß

Zubereitung:

Vermischen Sie Mehl, Nüsse, Speisestärke, Backpulver, Salz, Zimt, Ingwer und Muskatnuss in einer großen Schüssel und stellen Sie die Schüssel beiseite.

In einer zweiten Schüssel vermengen Sie Kürbismus, Eigelbe, Milch, Ahornsirup, zerlassene Butter und Vanilleextrakt. Verühren Sie die Zutaten zu einem glatten Teig. Schütten Sie die trockenen Zutaten zur Masse hinzu und rühren Sie die Masse zuerst bei niedriger Stufe und dann bei höherer Stufe bis der Teig glatt und geschmeidig ist.

Schlagen Sie die restlichen Eiweiß in einer separaten Schüssel bis Sie steifen Eischnee haben. Heben Sie die Eiweißmasse vorsichtig unter den Teig. Lassen Sie den Teig 1 Stunde ruhen und rühren Sie ihn alle 15 Minuten einmal kurz um.

Heizen Sie das Waffeleisen vor und bereiten Sie die Waffeln wie im Abschnitt Verwendung beschrieben zu. Servieren Sie die Waffeln z. B. mit warmen Ahornsirup, Puderzucker oder geschlagener Sahne.

GASTROBACK®

Operating Instructions

DESIGN WAFFLEMAKER ADVANCED EL



Art.-Nr. 42419 Design Wafflemaker Advanced EL

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



Carefully read all provided instructions before you start running the appliance and pay attention to the warnings mentioned in these instructions.

TABLE OF CONTENTS

| | |
|--|----|
| KNOWING YOUR DESIGN WAFFLEMAKER ADVANCED EL | 24 |
| IMPORTANT INSTRUCTIONS | 25 |
| IMPORTANT SAFEGUARDS..... | 25 |
| Safeguards for daily operation | 26 |
| Important safeguards for electrical appliances | 27 |
| Hot surfaces – risk of burns..... | 28 |
| Important advice for the non-stick coating..... | 29 |
| TECHNICAL SPECIFICATIONS..... | 29 |
| OPERATION..... | 30 |
| First use | 30 |
| Using your Design Waffelmaker Advanced EL | 30 |
| TIPS FOR MAKING PERFECT WAFFLES..... | 32 |
| CARE AND CLEANING..... | 33 |
| STORAGE..... | 34 |
| NOTES FOR DISPOSAL | 34 |
| INFORMATION AND SERVICE | 34 |
| WARRANTY | 35 |
| RECIPES..... | 36 |

DEAR CUSTOMER!

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

Delicious, fluffy and light Belgian waffles made with the Design Wafflemaker Advanced EL are a special treat for the whole family. XXL-waffles: The heavy weight metal housing with the rotating device allow an even and accurate distribution of the batter on both heating plates, which results in waffles with 50 % more volume. Always perfectly baked: integrated heating elements 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 LED display for individual settings, removable drip tray and the acoustic sign.

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 WAFFLEMAKER ADVANCED EL



IMPORTANT INSTRUCTIONS

- **Do not** use any cooking cutlery made of metal or similar hard material on the heating surface to avoid damaging the non-stick 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.
- The exterior and the heating surface of the Design Wafflemaker get hot during operation. Do not touch the exterior or the heating surface of the Design Wafflemaker while the appliance is in use.
- **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.
- For best results, do not open waffle maker during cooking process. Doing so will interfere with the timing mechanism.
- Select the desired browning and crispness on the LED display.

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

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.

- Locking device: Closing the lid and rotating the unit 180° to the right is locking the lid. To be able to open the appliance the handle has to face down.
- Turning device: The batter is optimal spread and evenly browned rotating the wafflemaker.
- **The appliance is for household only.**

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 wafflemaker.
- 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 Wafflemaker 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 - 60 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 Wafflemaker 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.
- For moving the hot appliance catch hold of the handle and the attachment of the wafflemaker.
- 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 plug and let the appliance cool down before moving or cleaning the appliance.

⚠ WARNING! Always open the lid all the way otherwise the lid might falls 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!

IMPORTANT ADVICE FOR THE 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 Design Wafflemaker with a dampened sponge or tissue 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 damages the non-stick coating of the appliance.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

| | |
|-----------------------------------|---|
| Model: | Art.-Nr. 42419 Design Wafflemaker Advanced EL |
| Power supply: | 220-240 V AC, 50/60 Hz |
| Maximum power consumption: | 950 W |
| Length of power cord: | approx. 60 cm |
| Weight: | approx. 5 kg |
| Dimensions: | approx. 235 x 405 x 190 mm (width x depth x height) |
| Certification: |  |

OPERATION

FIRST USE

Before first use and after a long period of storage, clean the appliance with a damp soft cloth and warm soapy water (see ›Care and cleaning‹).

⚠ WARNING! Always unplug the appliance and wait for the appliance to cool down, before cleaning. 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. Do not clean the appliance in the dishwasher.

1. Remove all promotional materials and packing and place the appliance on a convenient surface (explained in the safeguards).
2. Wipe the heating surface with a damp soft cloth and warm soapy water. Dry it properly after cleaning.

Note:

When using the Design Wafflemaker for the first time, you may notice a fine smoke haze, because of the first heating of some of the components. There is no need for concern. To prevent smell and taste of your food from being affected, you should heat the appliance on browning level 6 without any batter. If the burnt smell occurs again on later use, clean the appliance (see: ›Care and cleaning‹). If the burnt smell persists stubbornly even after thoroughly cleaning the appliance, return the appliance to an authorised service centre for examination and repair.

3. To grease the heating surface, spray the hot grids with cooking spray or brush them with a flavourless oil. Then wipe with a paper towel or pastry brush.

USING YOUR DESIGN WAFFLEMAKER ADVANCED EL

1. Prepare the batter. You will find recipes on page 29 and following.
2. Place the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter. 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. Ensure that there is no foreign substance on the heating surface. Close the lid. Place the drip tray underneath the wafflemaker. The bulge of the tray should slide into the device on the pedestal.

Do not touch the exterior of the Design Wafflemaker 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. Do not touch the heating surface.

Connect the appliance directly to a separately protected mains power supply wall socket with protective conductor (earth/ground; 220/240 V, 50 - 60 Hz, AC, rated for 16 A).

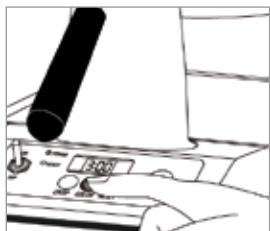
The netindicatorlight will turn on as soon as the plug is connected to the power outlet.

1. Place the waffle maker on a dry, stable countertop or other surface where you will be using it. Then turn the handle onto the shaft.



2. Plug into a 220 - 240 volt outlet. The red power light will go on, indicating that the waffle maker has power and is ready to begin preheating. The red power light will remain on until you unplug the unit.

3. Push the toggle switch to on to begin the preheating process. The LED background displays blue and shows a default cooking time of 2:30.



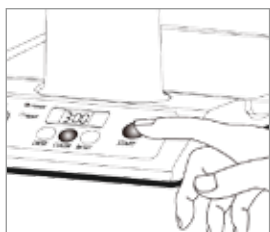
4. When the blue ready light is on and 3 beeps sound, preheating is finished. At that moment, one black point will be flashing in the LED display and a blue light illuminates under the colour button.

5. Before making the first waffle, use a pastry brush to lightly coat the top and bottom waffle grids with vegetable oil or melted shortening. Cooking spray will also work well for this purpose.



6. Ladle enough batter to fill the lower waffle plate so that the peak areas of the plate are just barely covered. If necessary, use a spatula to spread the batter into the corners of grid.

7. Press the colour button to adjust the cooking time in 30 second increments from 2:30 (lightest) to 4:00 (darkest) (see: pic. D). If you want a crispier waffle for any cooking time setting, press the crisp button and a blue light illuminates under the crisp button.



8. Close the baker lid. Rotate the housing 180° clockwise. Press the start button; the blue ready light will be off and the baking timer begins its countdown. While baking, the black point in LED display will stop flashing. If you want to change the time setting, you can press reset button and then colour button to reset the time. Then press start button to begin the cooking time countdown again.

9. When the selected cooking time is up, you will hear 4 beeps, the blue ready light will illuminate, the black point will start flashing, and the cooking time setting will remain as selected.



10. To remove the waffle, rotate the unit 180° counter-clockwise and lift the handle straight up. Once the waffles are cooked, carefully remove them; use a wooden or plastic spatula to remove waffle from the bottom plate. Make sure not to touch the cooking surface with sharp, pointed or metal objects; this could damage the non-stick surface. Use caution as the plate is extremely hot.

⚠ WARNING! Pouring batter onto the preheated heating surface batter or grease might spurt out. Keep enough distance to the appliance during operation and do not touch the hot exterior or heating surface of the wafflemaker. For opening the lid use the handle only.

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.

For best results: For loose batters, fill to the $\frac{3}{4}$ mark (for thicker batters, fill to the top) or enough to fill the entire lower grid. Pour batter evenly into the centre of the waffle grids.

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. Use a heat-proof spatula to spread the batter evenly over the grids.

Tip: For added convenience while baking waffles, rest measuring scoop with handle hanging on outside of bowl and scoop on inside of bowl until the next baking cycle.

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. Give your fancy full scope.

CARE AND CLEANING

Always ensure that the appliance is switched off at the power outlet. Then remove the plug from the power outlet before cleaning and storing the appliance.

⚠ 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.

For easy cleaning – immediately after each use clean the appliance. This way no leftover food will stick, burn-in or carbonise to the heating surface.

ATTENTION: Abrasive and strong cleaner damage the surface of the non-stick coat. Never clean the appliance or units 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.

Carefully clean the heating surface with a damp sponge or cloth and warm soapy water. Do not clean the wafflemaker or wafflemaker pedestal in the dishwasher.

Wipe the exterior of the wafflemaker and power cord with a damp soft cloth. Take care not to spill or drip water or any other liquids on the pedestal.

Thoroughly dry the wafflemaker and all parts of the appliance after each cleaning. Polish the surface with a dry towel.

Do not use cleansers or oven cleaners on the cooking plates.

To clean the top and bottom housing, the handle and other parts, use a damp cloth with mild soap.

Should any batter filling or residue be difficult to remove, pour a little cooking oil onto the plate and wipe off after 5 minutes, when the filling has softened.

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 and close the lid for storing. 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.

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. When replacing old appliances with new once, the retailer 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.

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.

RECIPES

BASIC WAFFLE RECIPE

Makes 7-8 waffles:

5 eggs
500 ml milk
500 g flour
250 g margarine
100 g sugar
2 sachets vanilla sugar
2 tsp baking powder

Preparation:

Margarine, sugar and vanilla sugar foamily stir. Then add the eggs individually and stir. After that, the milk add. Then flour and baking powder should be added. Everything gradually stir well. Before it is used put the dough about 1 to 2 hours in the refrigerator and let it rest.

Tip: Flavour and spice the batter ad libitum using i.e. gingerbread spices, vanillaf lavour, chocolate flavour or cinnamon.

CLASSIC BELGIAN WAFFLES

Classic Belgian waffles have a crispy outside and are soft and moist inside. They are often served as part of a celebration – even to celebrate something as simple as a beautiful day. Try these waffles with your favourite syrup or a topping such as sliced fresh strawberries and freshly whipped cream.

Makes 10 waffles:

355 ml water
2¼ tsp active dry yeast (one sachet)
3 cups (ca. 360 g) sifted flour

¼ tsp salt
3 large eggs, separated
1 egg white
1/3 cup (ca. 75 g) sugar
236 ml milk
8 sp unsalted butter, melted and cooled
2 tsp vegetable oil
2 tsp vanilla extract

Preparation:

Heat ½ of the water to lukewarm.

Note: Do not use water that is too hot because the yeast won't rise. Dissolve the yeast in the water with a pinch of the sugar from the recipe; let stand 5 to 10 minutes, until the mixture begins to foam.

Put the flour and salt into a large bowl; stir to blend and reserve. Add the egg yolks, one of the egg whites, and remaining sugar to the yeast mixture; stir to blend. Add the remaining water, milk, melted butter, oil, and vanilla; stir until the mixture is smooth. Stir the liquid mixture into the flour mixture and beat until the mixture is smooth.

Beat the egg whites until stiff peaks form. Fold the egg whites gently into the batter. Let the batter stand for 1 hour, stirring every 15 minutes.

Preheat your wafflemaker on setting 4 or preferred setting* (green indicator-light will be illuminated when preheated) and act upon the instructions described in 'Usage'. Serve with whipped cream, fruit, jam, powdered sugar, or a warm fruit syrup.

GINGERBREAD BELGIAN WAFFLES

These waffles have the flavour of just-baked gingerbread and are delicious served with fresh fruit or caramelised apples and pears.

Makes 6 waffles:

120 ml warm water
1 tsp granulated sugar
2¼ tsp active dry yeast (1 sachet)
1½ cups (ca. 180 g) all-purpose flour
1 cup (ca. 250 g) shortbread biscuit crumbs
¼ cup (ca. 55 g) granulated sugar
3 cups (ca. 360 g) sifted flour
¼ tsp salt
1 tsp ground ginger
¼ tsp lemon zest, finely chopped
472 ml warm milk
3 large eggs, separated
½ cup unsalted butter, melted and ooled
1 tsp vanilla extract

Preparation:

Measure water into a large bowl.

Note: Do not use water that is too hot because the yeast won't rise. Add 1 teaspoon granulated sugar and yeast; stir to dissolve. Let stand 10 minutes.

In a separate bowl, combine the flour, shortbread biscuit crumbs, ¼ cup sugar, salt, ginger, and lemon zest; stir to combine. Add the milk, egg yolks, melted cooled butter, and vanilla to the yeast mixture. Stir until smooth. Add the dry ingredients and beat until smooth, using hand mixer at low speed. Cover with waxed paper and let stand to rise in a warm, draft-free place for 30 minutes.

Beat the egg whites until stiff, but not dry. Gently fold into the batter.

Preheat your wafflemaker on setting 4 or preferred setting* (green indicator-light will be illuminated when preheated) and act upon the instructions described in 'Usage'. Serve with lemon curd, fruit, jam, powdered sugar, a warm fruit syrup, or whipped cream.

GOOD NIGHT WAFFLES

Most of the mixing for these waffles is done the night before. In the morning, just mix in the eggs, vanilla and a pinch of baking soda while the waffle maker is heating. Leftover batter may be covered and kept in the refrigerator for up to three days. Heat your waffle maker in the morning, stir the batter and have a freshly baked waffle for breakfast.

Makes 6 waffles:

120 ml lukewarm water
1 sp granulated sugar
2¼ tsp active dry yeast (1 yeast packet)
472 ml whole milk, warmed
½ cup (ca. 115 g) unsalted butter, melted and cooled
1 tsp salt
2 cups (ca. 240 g) all-purpose flour
2 large eggs, lightly beaten
2 tsp vanilla extract
¼ tsp baking soda

The night before, or at least 8 hours before baking, combine the warm water, granulated sugar and yeast. Let stand 10 minutes, until foamy.

Stir in the warm milk, melted butter and salt. Beat in the flour until smooth (this may be done using a hand mixer on low speed). Wrap bowl tightly with plastic wrap and let stand overnight (or for 8 hours) on the countertop – do not refrigerate.

When ready to bake, preheat your wafflemaker on setting 4 or preferred setting* (green indicator light will be illuminated when preheated).

While the waffle maker is heating, stir the eggs, vanilla and baking soda into the batter. Bake upon the instructions described in 'Usage'. Serve with sliced fresh fruit, jam, powdered sugar, a warm fruit syrup, or whipped cream.

PUMPKIN NUT BELGIAN WAFFLES

These waffles taste like freshly baked pumpkin muffins and are delicious served with warm maple syrup.

Makes 6 waffles:

- 1 ½ cups (ca. 180 g) all-purpose flour
- 1 ounce (ca. 30 g) finely chopped walnuts (best if toasted first)
- 1 tsp cornstarch
- 1 tsp baking powder
- 1 tsp salt
- 1 tsp ground cinnamon
- ½ tsp ground ginger
- ¼ tsp freshly ground nutmeg
- ¾ cup (ca. 75 g) pumpkin puree (canned solid pack pumpkin)
- 2 large eggs, separated
- 236 ml whole milk
- 59 ml real maple syrup (do not use pancake syrup)
- 3 sp unsalted butter, melted
- 1 tsp vanilla extract
- 3 large egg whites

Preparation:

In a large bowl, combine the flour, chopped nuts, cornstarch, baking powder, salt, cinnamon, ginger, and nutmeg. Stir to blend and reserve. In a second bowl, combine the pumpkin puree, egg yolks, milk, maple syrup, melted butter, and vanilla; stir until smooth. Add the liquid ingredients to the dry ingredients and stir to blend until smooth, using a whisk.

In a clean, dry bowl, beat all the egg whites until stiff peaks form. Gently fold them into the batter.

Preheat your wafflemaker on setting 4 or preferred setting* (green indicator light will be illuminated when preheated) and act upon the instructions described in >Use<. Serve with warm maple syrup, powdered sugar, or whipped cream.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · D-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