

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung **DESIGN CRÊPE MAKER PRO**



Art.-Nr. 44005 »Design Crêpe Maker Pro«

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 CRÊPE MAKER PRO KENNEN LERNEN	4
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität.....	7
Heiße Oberflächen - Verbrennungsgefahr.....	8
Hinweise zur Antihaftbeschichtung	9
TECHNISCHE DATEN.....	10
BEDIENUNG	10
Vor der ersten Verwendung	10
Verwendung.....	11
TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE	12
PFLEGE UND REINIGUNG.....	13
AUFBEWAHRUNG.....	13
ENTSORGUNGSHINWEISE.....	14
INFORMATION UND SERVICE	15
GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE	15
REZEPTE.....	16

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

Wir freuen uns, dass Sie sich für den neuen Gastroback Crepe Maker Pro entschieden haben!

Echte französische Crêpes sind ein wahrer Genuss. Das Gerät verfügt über eine besonders große runde Arbeitsplatte mit einem Durchmesser von 33 cm. Die Arbeitsplatte ist absolut plan. Dies hat den großen Vorteil, dass der Teig sich leicht verteilen lässt. Um den Teig kinderleicht verteilen zu können, gehört zum Gerät die Aufstreichschablone. Dank der hohen Leistungsaufnahme von 1.250 Watt, backen die Crêpes schnell und vor allem gleichmäßig durch.

Fettarmes Backen durch die Arbeitsplatte mit Antihafthafbeschichtung. Einfache Bedienbarkeit – stufenlose Thermostatsteuerung und das umfangreiche Zubehör ermöglichen ein kinderleichtes Backvergnügen.

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

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Crêpe Maker Pro.

Ihre Gastroback GmbH



IHREN DESIGN CRÊPE MAKER PRO KENNEN LERNEN!

Arbeitsplatte

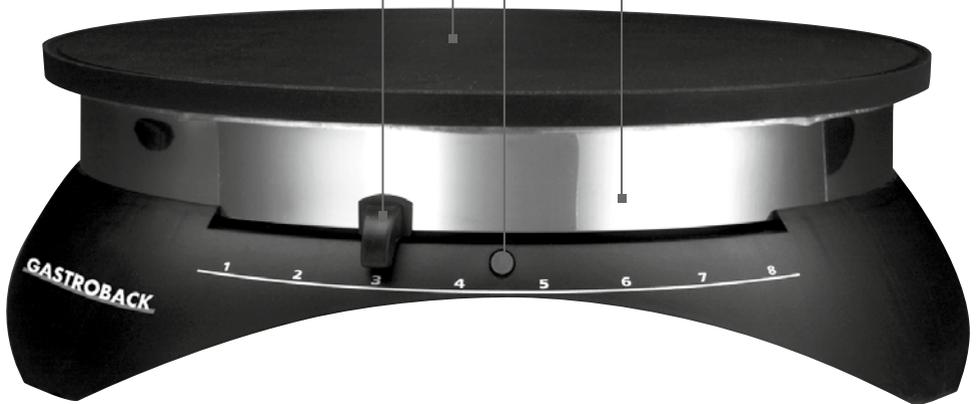
antihafbeschichtet,
330 mm Durchmesser

Thermostatsteuerung

stufenlose Einstellung der Heizleistung

Kontrollleuchte

1.250 Watt Heizleistung mit bis zu
250° C



Enthaltenes Zubehör:

Aufstreischablone,
Dosierkelle, Teigschieber,
Crêpewender, Pinsel,
Wasserschale (ohne
Abbildung)



ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- 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.
- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen. Der Einsatz von nicht durch den Gerätehersteller empfohlenem Zubehör kann zu Unfällen führen.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse, Korrosion an den Steckkontakten des Steckers). Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Reparatur und Wartung des Gerätes dürfen nur von autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehöre 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 Crêpegerät 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 es bewegen oder wegstellen.
- Bitte stellen Sie stets die Thermostatsteuerung auf Minimaltemperatur oder auf Null, bevor Sie das Anschlusskabel in die Steckdose stecken oder es herausziehen.
- Verwenden Sie möglichst kein Kochbesteck aus Metall oder anderen harten Materialien auf der Arbeitsplatte, um die Antihaffbeschichtung nicht zu beschädigen. Verwenden Sie Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Niemals auf der Heizfläche schneiden oder den Crêpeteig mit harten, scharfkantigen Gegenständen abkratzen.
- Niemals die Arbeitsplatte oder andere heiße Bauteile des Gerätes berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- Achtung: Keine Alufolie oder andere Materialien bzw. Gegenstände in den Lüftungsbereich zwischen der Arbeitsplatte und dem Gehäuse einführen (Gefahr einer Beschädigung).
- Blockieren Sie nicht Lüftungsschlitze des Gehäuses!
- ⚠ **WARNUNG:** Das Gerät nicht mit Holzkohle oder mit anderer Energiequellen

betreiben, die dafür nicht vorgesehen sind.

- **⚠️ 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.
- Wir raten zur Aufbewahrung des Geräts in der Originalverpackung.
- Das Gerät nur im Haushalt verwenden.
- 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
- Die Minimalstellung des Thermostats führt nicht zur Unterbrechung der Wärmezufuhr für das Gerät. Auf dieser Position beträgt die Temperatur der Arbeitsplatte ca. 155°C. Die endgültige Unterbrechung der Wärmezufuhr wird nur durch das Ziehen des Gerätesteckers erreicht.



VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

Der Design Crêpe Maker Pro wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230-240 V bei 50 - 60 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Die Steckdose muss ausreichend für 1.250 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 1.250 Watt. Ausserdem muss dieses unbedingt vollständig ausgerollt werden, um ein jegliches Überhitzen des Kabels zu vermeiden.
- 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 oder auf 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. Das Gerät nicht mit feuchten Händen bedienen. Das Gerät niemals mit einem Hochdruckreiniger oder einem ähnlichen Gerät reinigen.



HEISSE OBERFLÄCHEN - VERBRENNUNGSGEFAHR

WARNUNG - VERBRENNUNGSGEFAHR

Der Design Crêpe Maker Pro dient zum Zubereiten von Crêpes und Pfannkuchen und wird beim Betrieb sehr heiß. Das gilt auch für die Außenflächen des Gehäuses.

- Das Gerät wird elektrisch beheizt. Die Heizung beginnt zu arbeiten, sobald Sie den Stecker eingesteckt 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 Arbeitsplatte liegen. Niemals während des Betriebes oder kurz nach dem Gebrauch die Heizfläche mit irgendwelchen Körperteilen oder hitzeempfindlichen Gegenständen berühren.
- 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 Crêpeteig 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: 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 Arbeitsplatte 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 Arbeitsplatte 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 Arbeitsplatte, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Verwenden Sie Kochbesteck aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff. Niemals auf der Heizfläche schneiden oder den Crêpeteig mit harten, scharfkantigen Gegenständen abkratzen.
- Niemals das Gerät mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger oder Ofenreinigern) 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. 44005 Design Crêpe Maker Pro
Stromversorgung:	230 – 240 V Wechselstrom, 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme:	1.250 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 115 cm
Gewicht:	ca. 2,8 kg
Abmessungen:	ca. 330 x 115 mm (Ø x H)
Prüfzeichen:	

BEDIENUNG

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

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 Arbeitsplatte mit einem sauberen, leicht angefeuchteten Tuch ab. Trocknen Sie die Arbeitsplatte dann mit einem Geschirrhandtuch ab.

Hinweis:

Vor der ersten Verwendung sollten Sie das leere Crêpegerät, ohne Teig ausheizen. Dabei das Gerät bei voller Leistung ca. 5 Minuten heizen lassen. Ein leichter Brandgeruch ist dabei völlig normal. Wenn der Brandgeruch bei späterer Verwendung wiederholt auftritt, dann reinigen Sie die Antihafbeschichtung 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 Arbeitsplatte ab. Die Antihafbeschichtung wird dadurch für den Gebrauch vorbereitet.

Bei den in den Rezeptideen angegebenen Temperaturen handelt es sich lediglich um Anhaltswerte. Sie können individuell angepasst werden.

Zwischen zwei Crêpes die Aufstreichschablone oder den Teigschieber mit dem dazu

mitgelieferten Pinsel reinigen und das Zubehör im Wasserbehälter einweichen lassen.

Die Minimalstellung des Thermostats führt nicht zur Unterbrechung der Wärmezufuhr für das Gerät. Auf dieser Position beträgt die Temperatur der Arbeitsplatte ca. 155°C. Die endgültige Unterbrechung der Wärmezufuhr wird nur durch das Ziehen des Gerätesteckers erreicht.

Hinweis:

Die Aufstreischablone kann nur für die Positionen 1 bis 6 verwendet werden. Diese nie auf der Arbeitsplatte liegen lassen (Beschädigungsgefahr). Das Verstreichen des Teigs auf den Positionen 7 und 8 sollte mit dem Teigschieber erfolgen.

VERWENDUNG

1. Bereiten Sie den Crêpeteig 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 Arbeitsplatte sauber ist und keine Fremdkörper auf der Arbeitsplatte liegen.

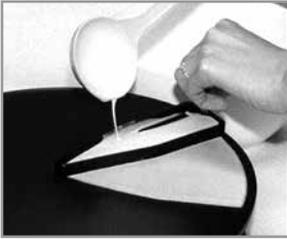
Niemals die Arbeitsplatte oder andere heiße Bauteile des Gerätes mit Händen berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

Stecken Sie danach den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose für 230-240 V, 50 - 60 Hz, Wechselstrom (siehe: »Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität«). Die Kontrollleuchte leuchtet auf und die Heizelemente beginnen sofort zu arbeiten und der Vorwärm-Prozess beginnt. Es ist wichtig, dass das Gerät am Anfang vorgeheizt und zum Einarbeiten leicht mit Speiseöl eingefettet ist. Dafür benetzen Sie ein Küchentuch mit etwas Speiseöl und wischen Sie damit die Arbeitsplatte ab. Die Antihafbeschichtung wird dadurch für den Gebrauch vorbereitet. Zwischen zwei Crêpes wischen Sie die Arbeitsplatte mit dem getränkten Küchentuch ab, geben Sie kein Öl hinzu.

3. Wählen Sie die gewünschte Temperatur bzw. Heizstufe.

4. Warten Sie bis die Kontrollleuchte erlischt. Jetzt ist das Gerät betriebsbereit (Wartezeit ca. 6 bis 7 Minuten). Eventuell die Arbeitsplatte mit einem leicht in Öl getränktem Küchentuch bestreichen. Überprüfen Sie ob die Aufstreischablone sauber ist und legen sie diese im Wasserbad ab.

5. Mit einer Hand die Dosierkelle bis zum Rand befüllen. Mit der anderen Hand den Teigverteiler vor sich in der Rille der Arbeitsplatte platzieren.



6. Den gesamten Teig mit einer Bewegung in die Aufstreischablone geben. Versuchen Sie nicht den Teig zu verstreichen, sondern sofort die Aufstreischablone im Uhrzeigersinn drehen. Die erste Umdrehung sollte in 2-3 Sekunden erfolgen. Die Drehung vorsichtig fortsetzen, bis der überschüssige Teig in der Aufstreischablone verstrichen ist, dann die Aufstreischablone in den Wasserbehälter stellen. Der überschüssige Teig kann auch mit dem

Teigschieber verstrichen werden.

⚠️ WARNUNG! Beim Einfüllen von Teig auf die heiße Arbeitsplatte können Teig und Fett herausspritzen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten.

7. Den Crêpe circa 10 bis 15 Sekunden backen und dann wenden. Dazu den Crêpewender vorsichtig unter den Crêperand schieben, eine $\frac{1}{2}$ Drehung mit dem Handgelenk ausführen und den Crêpe mit einem Ruck anheben und auf die andere Seite drehen. Für kalt servierte Crêpes die zweite Seite nur leicht anbacken. Bei Crêpes mit Füllung bitte die Hinweise im Rezeptteil beachten. Die Arbeitsplatte und Führungsrille mit einem Küchentuch abwischen; die Aufstreischablone mit dem Pinsel reinigen und ins Wasser stellen.

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

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

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Das Verstreichen des Teiges sollte immer im Uhrzeigersinn erfolgen, nie in die andere Richtung korrigieren.

Falls notwendig während der Drehung einen leichten Druck mit der Aufstreischablone auf die Arbeitsplatte ausüben. Immer einen krümfreien Teig benutzen, falls notwendig durch ein Sieb geben.

Zum Aufwärmen der Crêpes die Thermostatstellungen unter 3 benutzen. Einige gebrauchsfertige Teige eignen sich nicht zum Verstreichen mit dem Teigverteiler.

Für eine längere Lebensdauer, die Antihafbeschichtung nicht zu stark einschmieren und nur Hilfsmittel aus Holz oder Kunststoff benutzen.

Für besonders luftige und knusprige Crêpes geben Sie dem Teig ca. 50 ml Mineralwasser hinzu. Sparen Sie dabei die entsprechende Menge Milch ein. Der Teig sollte man vor dem »Backen« etwas quellen lassen, ca. 30 Min bis 1 Stunde.

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 der Arbeitsplatte 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 Arbeitsplatte. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft.

Tauchen Sie den Crêpe Maker nicht in Wasser. Vermeiden Sie die Verwendung von metallischen oder scharfen Utensilien, da sie sonst die Antihafbeschichtung 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.

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. Bewahren Sie das Gerät auf einer ebenen, festen und stabilen Unterlage auf.

Wir raten zur Aufbewahrung des Geräts und des Zubehörs in der Originalverpackung.

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 transportischer, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbe-

schreibung 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

GALETTES DE BLE NOIR

(Buchweizencrêpes aus der Bretagne)

Zutaten: für 20 Galettes

250 g Buchweizenmehl
1 Ei
50 g Weizenmehl
250 ml Wasser
1 Tl grobes Salz
375 ml teilentrahmte Milch

Teigzubereitung:

Zubereitungszeit: 10 Min.

In eine Schüssel das Mehl, das Salz, das Ei und die Hälfte des Wassers geben. Mit einem Holzlöffel umrühren, bis ein kompakter Teigklumpen entsteht. Dann das restliche Wasser hinzufügen und umrühren; ca. 5 Min. kräftig schlagen, bis ein glatter Teig ohne Klumpen entsteht. Nach und nach unter ständigem Rühren die Milch hinzufügen.

Backen: Thermostat 5

Richten Sie sich bezüglich des Verteilens des Teiges nach der Anleitung zum Gebrauch der Aufstreischablone in der Gebrauchsanweisung des Crêpe-Gerätes. Nach jeder Crêpe die Arbeitsplatte des Crêpe-Gerätes mit einem ölgetränkten Küchentuch einfetten. Eine Dosierkelle Teig in die Aufstreischablone geben und zwei komplette Drehungen im Uhrzeigersinn ausführen, damit der gesamte Teig verteilt wird. 15 Sekunden backen. Lösen, ablegen und garnieren.

Galette mit Ei, Schinken und Käse:

Ein Ei über der Galette zerschlagen und mit dem Pfannenheber das Eiweiß gleichmäßig verteilen, mit geriebenem

Käse bestreuen und eine halbe Scheibe Schinken in Streifen darübergeben. Die Galette in Form eines Sechsecks falten.

KLASSISCHE CRÊPES (FRANKREICH)

Zutaten: für 20 Crêpes

250 g Weizenmehl
1 gestrichener Tl. grobes Salz
1 El Buchweizenmehl
1 Pk Vanillezucker oder anderes Aroma
100 g bis 125 g Zucker, je nach Geschmack
25 g zerlassene Butter oder 1 Eßlöffel Öl
100 ml Wasser
½ l teilentrahmte Milch
2 Eier

Teigzubereitung:

Zubereitungszeit: 10 Min.

Zucker, Buchweizenmehl, zerlassene Butter oder Öl, Wasser, grobes Salz, Vanillezucker und die Eier in eine Schüssel geben. Das Ganze schlagen und nach und nach Weizenmehl und ein halbes Glas Milch hinzufügen, bis ein glatter Teig ohne Klumpen entsteht. Dann die restliche Milch unterrühren.

Backen: Thermostat 5

Richten Sie sich bezüglich des Verteilens des Teiges nach der Anleitung zum Gebrauch der Aufstreischablone in der Gebrauchsanweisung des Crêpe-Gerätes. Nach jeder Crêpe die Arbeitsplatte des Crêpe-Gerätes mit einem ölgetränkten Küchentuch einfetten. Eine Dosierkelle Teig in die Aufstreischablone geben und eine komplette Drehung ausführen, damit der gesamte Teig verteilt wird. Falls Teig übrigbleibt, können Sie eine zweite Drehung ausführen.

15 Sekunden backen, mit dem Crêpe-wender ablösen, ablegen und garnieren.

Erdbeer-Kiwi-Crêpe:

Die Crêpes mit Erdbeer-Konfitüre bestreichen und einige Scheiben Kiwi darauflegen. Schlagsahne und Mandelsplitter darübergeben.

Vorschläge für Füllungen:

Alle süßen Füllungen wie: Zucker, Konfitüre oder Gelee, Eis oder Sorbet, Schokolade, frisches oder eingemachtes Obst, Zitronensaft, Honig.

Dekoration: Pfefferminzblätter, Kokosraspeln, kandierte Früchte...

Flammierte Crêpes: den gewünschten Alkohol erhitzen, über die Crêpe geben und flambieren (Rum, Brantwein, Coin-treau...).

BLINIS (RUSSLAND)

Zutaten: für 80 Mini-Blinis oder 40 Blinis

300 g Weizenmehl
30 g zerlassene Butter
100 g Buchweizenmehl
½ TL feines Salz
900 ml teilentrahmte Milch
1 Pk Hefe
2 Eier
1 Prise Zucker

Teigzubereitung:

Zubereitungszeit: 20 Min.

Teigruhe: 2 Stunden

Mehl, Eigelb, Hefe (aufgelöst in 2 Eßlöffel lauwarmem Wasser), Salz und Zucker

in eine Schüssel geben. Nach und nach 750 ml lauwarme Milch und die zerlassene Butter unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Zugedeckt im Wasserbad eine Stunde gehen lassen, das Teigvolumen muß sich verdoppeln. Die restliche heiße Milch (150 ml) und, das zu einem festen Schnee geschlagene Eiweiß, hinzufügen. Vorsichtig unterrühren und eine weitere Stunde gehen lassen.

Backen: Thermostat 6 - 7

Die Arbeitsplatte des Crêpe-Gerätes mit einem ölgetränktem Küchentuch leicht einfetten. Eine kleine Menge Teig darauf fließen lassen, so daß mit einer Dosierkelle Teig 3 Mini-Blinis gebacken werden können. Sie können so 8 Mini-Blinis gleichzeitig backen. Auf jeder Seite eine Minute backen, die Blinis sollten beim Backen aufgehen.

Blinis des Meeres:

Mit Räucherlachs, Tarama und Lumpiern (Kawiarersatz) belegt und mit Zitrone und Dill angerichtet zum Aperitif servieren.

Vorschläge für Füllungen:

Mit zerlassener Butter, Crème fraîche, allen Arten Räucherfisch, Krustentierbut-ter, Kawiar, Rillettes... belegen.

TORTILLAS (MEXICO)

Zutaten: für 8 Tortillas

175 g Weizenmehl
1 Eiweiß
175 g Maismehl
1 Prise Salz
200 ml Wasser

Teigzubereitung:

Zubereitungszeit: 15 Min.

In einer Schüssel von Hand Mehl, Eiweiß, Salz und Wasser vermischen und zu einen geschmeidigen Teig formen. Den Teig in 8 gleiche Teile teilen. Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche jeden Teil zu einem Fladen von ca. 12 cm Durchmesser und 2 mm Dicke ausrollen. Um ein Festkleben des Teiges am Nudelholz zu vermeiden, können Sie den Teig zwischen zwei Plastikfolien ausrollen.

Backen: Thermostat 5

Vier Tortillas auf das Crêpe-Gerät legen und von jeder Seite ca. 1 Min. backen. Die Tortillas in einem Tuch aufbewahren, damit sie weich bleiben und sich gut falten lassen.

Für 8 Tacos (gefüllte Tortillas):

330 g Rinderhackfleisch in der Pfanne anbraten und die Hälfte einer Flasche Sauce für Tacos dazugeben. Bei kleiner Flamme 10 Minuten garen lassen. Die Tortillas bei mittlerer Hitze 2 bis 3 Minuten im Backofen aufwärmen. Salatblätter vorbereiten und das Hackfleisch auf die Tortillas verteilen. Käsestreifen, Tomatenscheiben und die restliche Sauce für Tacos zugeben. Mit einigen Olivenscheiben garnieren. Zum Servieren in Muschelform falten.

Vorschläge für Füllungen:

Tacos sind normalerweise sehr scharf gewürzt und können mit Hähnchenbrust, geschälten Krabben, hartgekochten Eiern in Scheiben, roten Bohnen, Avocados, Zwiebeln, Mais, Kapern, Peppernoni, Cremes ... gefüllt werden.

PANCAKES (USA)

Zutaten: für 24 Pancakes

200 g Weizenmehl
1 El Zucker
400 ml teilentrahmte Milch
½ Pk Hefe
2 Eier

Teigzubereitung:

Zubereitungszeit: 5 Min.

Teigruhe: 30 Min.

Mehl, Eier, Zucker und Hefe (aufgelöst in 1 Eßlöffel lauwarmem Wasser) in einer Schüssel mischen. Nach und nach die Milch zufügen und 30 Min. ruhen lassen.

Backen: Thermostat 6

Die Arbeitsplatte des Crêpe-Gerätes mit einem ölgetränktem Küchentuch leicht einfetten. Eine halbe Dosierkelle Teig daraufgeben und mit der Dosierkelle verteilen, bis ein Pancake von ca. 12 cm Durchmesser entsteht. Sie können noch einen zweiten Pancake auf das Crêpe-Gerät legen. Backen, bis der Teig fest wird (ca. 30 Sekunden). Wenden und auf der anderen Seite ebenfalls 30 Sekunden backen.

Pancakes werden zum Frühstück mit Honig, Aprikosen- und Kirschkonfitüre serviert. Mit Apfelscheiben, Mandarinentstücken und gerösteten Mandelsplittern garnieren.

Vorschläge für Füllungen:

Sie können die Pancakes mit Ahornsirup, Schokolade, Butter, Zucker, frischem Obst, Kokosraspeln... servieren.

CRESPELLE (ITALIEN)

Zutaten: für 12 Crespelle

200 g Weizenmehl
1 Prise Salz
5 Eier
1 Tl italienische Gewürze
400 ml teilentrahmte Milch
1 El Olivenöl

Teigzubereitung:

Zubereitungszeit: 5 Min.

Teigruhe: 30 Min.

In einer Schale Mehl, Eier, Öl, Salz, Gewürze und ein halbes Glas Milch vermischen. Dann mit der restlichen Milch verrühren. 30 Minuten ruhen lassen.

Backen: Thermostat 5-6

Eine Dosierkelle Teig auf das Crêpe-Gerät geben und mit der Dosierkelle leicht verteilen, bis eine Crespella von 18 bis 20 cm Durchmesser entsteht. Sobald der Teig fest wird, die Crespella wenden und 30 Sekunden auf der anderen Seite backen.

Crespelle mit Mozzarella und Chorizo:

Für eine Crespella: Auf einem Teller 2 dicke Scheiben Mozzarella und 4 Scheiben Chorizo in Würfel schneiden und vermischen. Bei mittlerer Hitze 5 Min. im Backofen backen. Diesen Belag auf der Crespella verteilen. Die beiden Seiten leicht zur Mitte hin umlegen, so daß ein Teil des Belages sichtbar bleibt. Mit Schnittlauch und Cocktailtomaten garnieren.

Vorschläge für Füllungen:

Benutzen Sie die folgenden Zutaten

nach Ihrem Geschmack für den Belag Ihrer Crespelle:

- Salami, Rinder- oder Kalbshackfleisch, Hähnchenbrust, Parmaschinken,
- Sauerampfer, Tomatensauce, Pilze,
- Ricotta, Parmesan,
- Basilikum, gehackte Haselnüsse, Oliven.

PALATSCHINKEN (ÖSTERREICH - UNGARN)

Zutaten: für 10 - 12 Palatschinken

250 g Weizenmehl
30 g zerlassene Butter
5 Eier
1 El Zucker
500 ml teilentrahmte Milch
1 Prise Salz

Teigzubereitung:

Zubereitungszeit: 15 Min.

Teigruhe: 30 Min.

Das Mehl, die 5 Eigelb, Zucker und Salz in eine Schale geben und vermischen. Nach und nach die Milch unterrühren, bis ein glatter Teig ohne Klumpen entsteht. 4 Eigelb zu Schnee schlagen und vorsichtig untermengen. 30 Minuten ruhen lassen. Vor dem Backen die erkalte zerlassene Butter hinzufügen.

Backen: Thermostat 6

1 ½ Dosierkellen Teig auf das Crêpe-Gerät geben und mit der Dosierkelle verteilen, bis ein Palatschinken von 20 cm Durchmesser entsteht. Ca. 30 Sekunden backen. Wenn die Ränder braun werden, den Palatschinken mit dem Crêpewender wenden und auf der anderen

Seite ebenfalls 30 Sekunden backen.

Aprikosenkonfitüre auf einen Palatschinken streichen und auf einem Teller aufrollen. Mit Schokoladensauce übergießen und Schlagsahne, geröstete Mandelsplitter, kandierte Früchte, Kiwischeiben und Pfefferminzblätter daraufgeben.

Vorschläge für Füllungen:

Füllen Sie die Palatschinken nach Ihrem persönlichen Geschmack mit verschiedenen Konfitüren und garnieren Sie mit Fruchtsaucen, Vanillepudding, frischem Obst, Eis- oder Sorbetkugeln. Vergessen Sie nicht einige Pfefferminzblätter als Dekoration.

BRICKS (TUNESIEN)

Zutaten: für 8 - 10 Bricks

100 g Weizenmehl
½ Tl Salz
100 g feiner Hartweizengries
400 ml Wasser

Teigzubereitung:

Zubereitungszeit: 5 Min.

In einer Schüssel das Mehl, den Gries und das Salz mit einem Schuss Wasser vermischen. Nach und nach das restliche Wasser zugeben, bis ein flüssiger Teig entsteht. Wenn sich Klumpen bilden, den Teig durch ein Sieb streichen.

Backen: Thermostat 5

Richten Sie sich bezüglich des Verteilens des Teiges nach der Anleitung zum Gebrauch der Aufstreischablone in der Gebrauchsanweisung des Crêpe-Gerätes. Die Arbeitsplatte des Crêpe-Gerätes mit einem ölgetränktem Küchentuch einfetten. Eine Dosierkelle Teig in

die Aufstreischablone geben und eine komplette Drehung ausführen, damit der gesamte Teig verteilt wird. Auf der ersten Seite 30 Sekunden backen, wenden und auf der anderen Seite ca. 15 Sekunden backen.

Bricks mit Thunfisch:

Für 8 Bricks mit Thunfisch: 4 hartgekochte Eier, eine Zwiebel und ein Bund Petersilie hacken. Mit einer Dose Thunfisch vermischen und Zitronensaft darüberträufeln.

Formen eines Bricks zum Hörnchen: Den Brick in der Mitte falten. Zum Hörnchen zusammenrollen und füllen.

Vorschläge für Füllungen:

Bricks können auch zu Zigaretten, Beuteln, Halbmonden oder Dreiecken geformt und mit Eiern, verschiedenem Gemüse, Fleisch (Hammel, Lamm, Rind), Fisch oder Krustentieren garniert werden.

CHAPATIS (INDIEN)

Zutaten: für 15 Chapatis

250 g Weizenvollkornmehl
120 ml lauwarmes Wasser (= 1 Glas)
25 g zerlassene Butter
½ Tl Salz

Teigzubereitung:

Zubereitungszeit: 15 Min.

Teigruhe: 30 Min.

In einer Schüssel das Mehl, das Salz und die zerlassene Butter von Hand vermischen. Nach und nach das Wasser zugeben. Kneten, bis ein glatter geschmeidiger Teig entsteht. 30 Minu-

ten ruhen lassen. Den Teig in 15 gleiche Teile teilen. Jeden Teil zu einem sehr feinen Chapati von ca. 12 cm Durchmesser ausrollen.

Backen: Thermostat 5

4 Chapatis auf das Crêpe-Gerät legen. Nach 20 Sekunden die Oberfläche leicht mit dem Crêpewender an zahlreichen Stellen andrücken. So wird die Bildung von Luftblasen erleichtert, durch die die Chapatis aufgehen. Auf jeder Seite ca. 1 Min. backen. Die Chapatis in einem Tuch warmhalten.

Chapatis werden heiß mit Butter verzehrt und dienen als Brot zu indischen Gerichten: Hähnchen mit Curry, Gemüsegericht, Safranreis.

Chapatis können auch zu Lamm in süß-saurer Sauce, Chutney... gereicht werden.

BEGHIRS (MAROKKO)

Zutaten: für 16 bis 18 Beghirs

200 g feiner Hartweizengries
150 ml teilentrahmte Milch
70 g Weizenmehl
350 ml Wasser
1 Tl Zucker
½ Pk Hefe
2 Eier
½ Tl Salz

Teigzubereitung:

Zubereitungszeit: 25 Min.

Teigruhe: 2 Stunden

Wasser und Milch erwärmen. Die Hefe in zwei Eßlöffel lauwarmen Wasser auflösen. In einer Schüssel den Gries, das gesiebte Mehl, Zucker und Salz vermi-

schen. Die Eier schlagen, die aufgelöste Hefe, dann lauwarmes Wasser und lauwarme Milch zugeben. Diese Mischung nach und nach unter das Mehl mengen. Mit dem Schneebesen einige Minuten schlagen, bis ein dicker cremiger Teig entsteht. Mit einem Tuch abdecken und 2 Stunden in der Wärme gehen lassen.

Backen: Thermostat 7-5

Die die Arbeitsplatte des Crêpe-Gerätes mit einem ölgetränktem Küchentuch leicht einfetten. Ca. 2/3 Dosierkelle Teig daraufgeben und leicht mit der Dosierkelle verteilen, bis ein Beghir von 12 - 14 cm Durchmesser entsteht. Sie können 3 Beghirs gleichzeitig backen. Ca. 2 Minuten backen, es bilden sich viele kleine Krater. Die Beghirs sind gar. Nicht wenden, mit der glatten Seite nach unten ablegen, nicht stapeln.

Die leichten schmelzenden Beghirs werden heiß verzehrt. Jeden zweiten Beghir mit zerlassener Butter bestreichen und auf einem Teller stapeln. Auf den letzten flüssigen Honig gießen. Beim Servieren kann nach Geschmack Honig und Zucker auf die Beghirs gegeben werden.

Vorschläge für Füllungen:

Die heiß verzehrten Beghirs können auch mit Kokosraspeln, Konfitüre... bestrichen werden.

REISFLADEN (ASIEN)

Zutaten: für 20 Reisfladen

250 g Reismehl
1 Prise Salz
60 g Weizenmehl
450 ml Wasser
2 Eier

Teigzubereitung:

Zubereitungszeit: 5 Min.

In einer Schüssel die beiden Mehlsorten, die Eier und das Salz vermischen. Das Wasser nach und nach hinzufügen, bis ein flüssiger Teig entsteht.

Backen: Thermostat 3

Das Verteilen des Fladenteiges erfordert eine große Geschicklichkeit. $\frac{3}{4}$ Dosierkelle in die Mitte des Crêpe-Gerätes geben und schnell mit dem Teigschieber verteilen, damit ein feiner Fladen von 22 bis 25 cm Durchmesser entsteht. Auf jeder Seite 30 Sekunden backen. In einem Tuch aufbewahren, damit die Fladen weich bleiben.

Für 10 Frühlingsrollen:

Zutaten: 250 g in Streifen geschnittenes gebratenes Schweinefleisch, 100 g geschälte Krabben, 3 feingehackte Zwiebeln, 250 g Sojasprossen, 60 g Salatgurke, Knoblauch, Salz, Schnittlauch, grüner Salat, Minze.

Zubereitung: die Zutaten klein schneiden und mischen. 2 Eßlöffel der Füllung auf das untere Ende des Fladens legen, einmal aufrollen, die Seiten umschlagen und fertig aufrollen. Auf einem Salatbett anrichten und mit Avocadostücken und Nuoc Mam servieren.

Vorschläge für Füllungen:

Für 10 Nems:

Zutaten: 125 g Krabben, 100 g schwarze Champignons, 2 geriebene Möhren, 100 g feingeschnittene Zwiebeln, 200 g Krabbenfleisch, 1 Päckchen rehydrierte Soja-Fadennudeln.

Zubereitung: Zutaten in feine Scheiben schneiden und mischen. 2 Eßlöffel der Füllung auf das untere Ende des Fladens legen, einmal aufrollen, die Seiten umschlagen und fertig aufrollen.

Backen: Die Nems in Fritierfett geben und herausnehmen, sobald sie leicht gebräunt sind. Auf einem Salatbett servieren. Dazu Nuoc Mam und Pfefferminzblätter reichen.

BANH XEO (VIETNAM)

Zutaten: für 8 Banh xeo

100 g Reismehl
1 Prise feines Salz
40 g Weizenmehl (2 El.)
 $\frac{1}{2}$ Tl Kümmel
25 g geriebene Kokosnuss (3 El.)
1 Tl Kartoffelmehl
1 Ei
1 Tl Öl
200 ml Wasser
fein gehackter Schnittlauch

Teigzubereitung:

Zubereitungszeit: 15 Min.

Teigruhe: 1 Stunde

In eine Schüssel Mehl, Ei, Salz, geriebene Kokosnuss, Kartoffelmehl, Kümmel und Öl geben. Vermischen und nach und nach das Wasser zugeben, bis ein halbflüssiger Teig entsteht. Den gehackten Schnittlauch hinzufügen. Mit einem

Tuch abdecken und eine Stunde gehen lassen.

Backen: Thermostat 3

Eine Dosierkelle Teig auf das Crêpe-Gerät geben. Schnell mit dem Teigschieber verteilen, so daß ein feiner Fladen von ca. 22 cm Durchmesser entsteht. Auf jeder Seite 30 Sekunden backen.

Eine Mischung aus feingeschnittenen Zwiebeln, Soja, geschälten Krabben, gebratenen Schweinefleischstreifen und Gewürzen bereiten. Diese Füllung in der Pfanne anbraten und auf eine Hälfte des Banh Xeo verteilen. Umklappen und mit einigen Salatblättern anrichten. Mit Sojasauce anrichten und mit Schnittlauch und einer Zitronenscheibe garnieren.

Vorschläge für Füllungen:

Mit den gleichen Zutaten können Sie auch eine süße Variante herstellen, indem Sie das Salz durch Zucker ersetzen und mit Kokosraspeln und Zitrone garnieren.

OKONOMIYAKI (JAPAN)

Zutaten: für 6 Okonomiyaki

250 g Weizenmehl
200 g Speckwürfel
400 ml Wasser
80 g kleine geschälte Krabben
1 Ei
80 g in Streifen geschnittener Kohl
100 g in feine Streifen geschnittener Porree

Teigzubereitung:

Zubereitungszeit: 15 Min.

Die Speckwürfel in der Pfanne anbraten.

In einer Schüssel die Porree- und Kohlstreifen, die Krabben und Speckwürfel mischen. Diese Füllung in 6 gleiche Teile teilen. In einer Schale das Mehl und das Ei mischen. Nach und nach das Wasser zugeben, bis ein flüssiger Teig entsteht.

Backen: Thermostat 4

$\frac{3}{4}$ Dosierkelle Teig auf das Crêpe-Gerät geben und mit dem Teigschieber verteilen, so daß ein Okonomiyaki von 18 bis 20 cm Durchmesser entsteht. Sofort einen Teil der Zutaten auf den noch flüssigen Pfannkuchen verteilen. Dann über die Füllung eine Dosierkelle Teig verteilen, um die Füllung festzuhalten. 2 Min. auf der ersten Seite backen, wenden und 1 $\frac{1}{4}$ Minute auf der anderen Seite backen, dabei den Okonomiyaki mit dem Crêpewender andrücken.

Okonomiyakis werden mit Sojasauce serviert und mit getrocknetem Krabbenfleisch bestreut.

Vorschläge für Füllungen:

Okonomiyakis können mit allen Arten von in Streifen geschnittenem rohem Gemüse, Fleisch oder Fisch zubereitet werden.

PIKELETS (ENGLAND)

Zutaten: für 24 Pikelets

190 ml Milch
30 g zerlassene Butter
200 g Weizenmehl
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Hefe
2 Tl Zucker
1 Prise feines Salz
2 Eier

Teigzubereitung:

Zubereitungszeit: 6 Min.

Teigruhe: 30 Min.

Die Hefe in einem Eßlöffel lauwarmem Wasser auflösen. In einer Schüssel die Eier, die Milch, die zerlassene Butter, das Salz und die aufgelöste Hefe vermischen. Nach und nach diese Mischung mit dem vorher vermischten Mehl und Zucker verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. 30 Min. gehen lassen.

Backen: Thermostat 5

Die Arbeitsplatte des Crêpe-Gerätes mit einem ölgetränktem Küchentuch leicht einfetten. Die Dosierkelle füllen und den Inhalt so auf die Arbeitsplatte geben, daß 2 Pikelets von 7 cm Durchmesser entstehen. Warten, bis der Teig fest wird und wenden. 1 Min. auf der anderen Seite backen.

Heiß mit Aprikosen-, Erdbeer- oder Kirschkonfitüre servieren und mit Mandarinenstücken garnieren.

Vorschläge für Füllungen:

Die Pikelets mit Butter, Schokolade, Zitronensaft, Ahornsirup oder Honig bestreichen oder mit frischen Obststückchen garnieren.

GALETTES DE POMME DE TERRE (FRANKREICH)

Zutaten: für 20 Kartoffelfladen

250 g Buchweizenmehl

2 Eier

300 g Kartoffeln

600 ml teilentrahmte Milch

1 kleine Zwiebel

100 ml Wasser

1 Tl grobes Salz

Salz, Pfeffer

Teigzubereitung:

Zubereitungszeit: 30 Min., einschließlich Garzeit für die Kartoffeln

Die geschälten Kartoffeln und die Zwiebel im Dampftopf oder in Wasser kochen. Eine Prise grobes Salz hinzufügen. In einer Schale das Mehl, die Eier, Salz, Pfeffer, Wasser und Milch vermischen, bis ein glatter Teig entsteht. Aus den gekochten Kartoffeln und der gekochten Zwiebel ein Püree bereiten. Das Püree mit dem Teig vermengen.

Backen: Thermostat 6

Die Dosierkelle füllen und den Teig auf das Crêpe-Gerät fließen lassen, so daß ein Fladen von ca. 12 cm Durchmesser entsteht. Sie können 3 Fladen gleichzeitig backen. Auf der ersten Seite backen, bis der Teig fest wird (ca. 1 Min.), und 45 Sekunden auf der anderen Seite.

Kartoffelfladen mit heißen Geflügelmägen:

Auf einen mit Salatblättern ausgelegten Teller 3 Kartoffelfladen legen. Auf die Fladen Tomatenscheiben und Walnusshälften legen. Mit Vinaigrette-Sauce anrichten. In der Pfanne einige in Scheiben geschnittene Geflügelmägen anbraten und über die Fladen verteilen.

Vorschläge für Füllungen:

Heißer Ziegenkäse, Gemüse-Ratatouille...

GASTROBACK®

Operating Instructions **DESIGN CRÊPEMAKER PRO**



Art.-Nr. 44005 Design Crêpemaker Pro

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 CRÊPE MAKER PRO	28
IMPORTANT SAFEGUARDS	29
Safeguards for daily operation	29
Important safeguards for electrical appliances	31
Hot surfaces – risk of burns.....	32
Important advice for the non-stick coating.....	33
TECHNICAL SPECIFICATIONS	33
OPERATION	34
Before first use	34
Using your Design Crêpe Maker Pro.....	35
TIPS FOR BEST RESULTS	36
CARE AND CLEANING	36
STORAGE	37
NOTES FOR DISPOSAL	38
INFORMATION AND SERVICE	38
WARRANTY	38
RECIPES	39

DEAR CUSTOMER!

Congratulations! Your new Design Crepe Maker Pro comes with some remarkable features for preparing your crêpes.

Real french crêpes are a true delight. The appliance comes with an especially large round heating plate with a diameter of 33 cm. The heating plate is absolutely plane. This is a huge advantage when it comes to distributing the batter. With the batter spreader is the distribution of the batter a childs play. Thanks to the high power consumption of 1250 W the crêpes bake fast and evenly.

With the non-stick coating on both heating plates less oil is needed. Easy handling with the continuously adjustable heating power and extensive accessories.

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

We hope that you will enjoy your new crêpemaker.

Your Gastroback GmbH



KNOWING YOUR DESIGN CRÊPE MAKER PRO

Heating plate

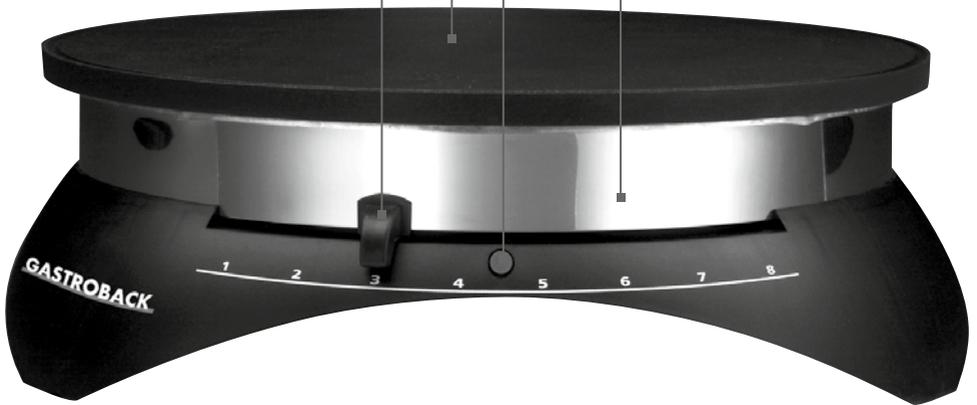
with non-stick coating,
330 mm diameter

Thermostat control

continuously adjustable
heating power

Indicator light

1250 watt heating power for
temperatures up to 250° C



Included accessories:

batter spreader, measuring
ladle, wooden batter spreader,
spatula, brush, water
tray (not shown)



IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance for any other than the intended use, described in these instructions. Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, heat, or fire. This product complies with all binding CE labelling directives.

These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass the appliance without this booklet to third parties.

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.

Never leave the appliance unattended when in operational mode.

- **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 Crêpe Maker Pro get hot during operation. Do not touch the exterior or the heating surface of the Design Crêpemaker Pro 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 to the sides of the crêpemaker.

⚠ 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.

The appliance is for household only.

SAFEGUARDS FOR DAILY OPERATION

This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage.

- 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.
- 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.
- Always connect or disconnect the power cord to the power outlet with the thermostat control set at a minimum position.



IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

The Design Crêpe Maker Pro is electrical heated. Ensure that the voltage rating of your mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (230-240 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

id 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!
- **⚠ WARNING:** Do not insert any tin foil or any other material or objects (risk of damage) between the cooking surface and the frame (ventilation area) of the appliance.
- **⚠ WARNING:** Do not block the ventilation holes of the base, under the frame.
- The appliance is intended for making crêpes. Do not use the appliance for any other purpose.
- **⚠ WARNING:** Do not use this appliance with wood, coal or any other energy source than that for which this appliance is suited (electrical energy).
- We recommend you keep the original packaging in order to store the appliance.



HOT SURFACES – RISK OF BURNS

CAUTION: HOT SURFACE!

- The exterior of the Design Crêpe Maker Pro and the heating surfaces are getting hot during operation. Do not touch the exterior of the Design Crêpe Maker Pro 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 Design Crêpemaker Pro during operation and only touch the handle, attachment, or the control panel.
- The appliance is electrically 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.
- 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.
- 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 Crêpe Maker Pro with a damped 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.-N. 44005 Design Crêpe Maker Pro
Power supply:	230-240 V AC, 50-60 Hz
Maximum power consumption:	1.250 W
Length of power cord:	approx. 115 cm
Weight:	approx. 2.8 kg
Dimensions:	approx. 330 x 115 mm (Ø x height)
Certification:	

OPERATION

BEFORE 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 ›Safeguards‹).
2. Wipe the heating surface with a damp soft cloth. Dry it properly after cleaning.

Note:

When using the Design Crêpe Maker Pro 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 the highest level 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. Grease a paper towel lightly with oil. Whipe the heating plate with the paper towel to prepare the non-stick coating for use.

The temperatures given in the recipes are for information purposes only. You can change them to suit your requirements.

In between each crêpe, clean the batter spreader or the wooden batter spreader with the brush provided for this purpose and leave these accessories soak in the water tray.

The minimum adjustment of the thermostat will not stop the appliance from heating. At this adjustment, the heating plate is regulated at around 155°C. The appliance stops heating completely when disconnected from the power outlet.

Note:

The batter spreader may only be used between positions 1 and 6. Never leave it permanently on the hot plate (risk of damage). The wooden batter spreader must be used to spread the batter between positions 7 and 8.

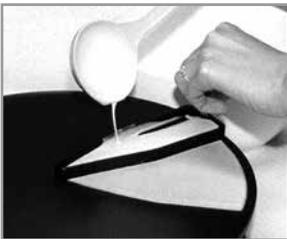
USING YOUR DESIGN CRÊPE MAKER PRO

1. Prepare the batter. You will find recipes on page 33 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.

Do not touch the exterior of the Design Crêpe Maker Pro 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 crepemaker during operation and only touch the handle, attachment, or the control panel. Do not touch the heating surface (see: ›Important safeguards‹)

Connect the appliance directly to a separately protected mains power supply wall socket with protective conductor (earth/ground; 230-240 V, 50 - 60 Hz, AC, rated for 16 A). The indicator light will light up as soon as the plug is connected to the power outlet. The appliance is preheating. It is important to preheat and grease with a little oil the appliance before use. Grease a paper towel lightly with oil. Wipe the heating plate with the paper towel to prepare the non-stick coating for use. In between two crêpes wipe the heating plate with the same paper towel. No more oil is needed.

3. Select the desired heating level.
4. After the indicator light goes out (approx. 6 - 7 minutes) check if the batter spreader is clean and place it in a water tray. If required wipe the heating plate with a greased paper towel.



5. With one hand, fill the measuring ladle right to the top. With the other, place the batter spreader facing towards you in the groove of the hot plate.
6. Pour the whole ladle of batter into the batter spreader in one go without trying to spread it out inside it and immediately turn it clockwise. The first turn must be made in 2-3 seconds. Continue to rotate gently until the remaining batter in the spreader is spread out then put the batter spreader back in the tray of water. You can also spread out this remaining batter with the wooden batter spreader.

⚠ WARNING! Pouring batter onto the preheated heating plate 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 crêpe maker.

6. Leave the crêpe to cook for approximately 10 to 15 seconds before turning it

over. To do this, slide the spatula gently under the edge of the crêpe, turn your wrist and lift up the crêpe confidently, then turn it over onto the other side. For crêpes to be served cold, cook the other side only slightly. For crepes to be filled, follow the instructions in the recipe section. Wipe the heating plate and guide groove with the cloth, clean the spreader with the brush and put it in the tray of water.

⚠ WARNING! The appliance is very hot during operation. Pay attention not to touch the appliance while it is hot.

⚠ WARNING! Never cut on or try to scrape off batter from the heating surface using hard, sharp-edged items. This would damage the non-stick coating.

TIPS FOR BEST RESULTS

Always spread out the batter with the batter spreader clockwise, never turn the batter spreader the other way around.

If required, apply gentle pressure to the batter spreader on the hot plate when rotating it.

Always make sure the batter has no lumps, sieve it if required.

To reheat crêpes, use thermostat position 3.

Certain ready-made batters are not designed to be spread out with the batter spreader.

To ensure the non-stick coating of the hot plate has a long life expectancy, do not overgrease it and only use wooden or plastic accessories.

For especially airy and crispy crêpes add 50 ml of sparkling water to the batter. Reduce the amount of milk accordingly.

Let the batter swell for approx 30 min to 1 hour before baking.

CARE AND CLEANING

Always ensure that the appliance is switched off. 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 appliance 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 cleaners will damage the surface of the non-stick coating. Never clean the appliance with abrasive and strong cleaners. Never use hard or sharp-edged objects when using or cleaning the appliance as this will also damage the non-stick coating. Do not use force when using the appliance to avoid damages.

Carefully clean the heating plate with a damp sponge or cloth and warm soapy water. Wipe the exterior of the crêpe maker and power cord with a damp soft cloth. Take care not to spill or drip water or any other liquids on the appliance.

Do not immerse the appliance in water or any other liquids. Avoid using sharp or metallic utensils for cleaning. This will damage the non-stick coating.

Thoroughly dry the crêpe maker 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.

STORAGE

⚠ WARNING: Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any part of it. When the appliance is not in use, always unplug the appliance. Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply to avoid risk of electric shock or fire. Always clean the appliance before storing to avoid accumulation of dried-on food. Operate according to the instructions ›Care and cleaning‹. Make sure that there are no foreign substances on the heating plate. Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is out of reach of young children. Place the appliance on a clean and stable surface, where it cannot fall. Do not place any hard or heavy objects on the appliance or any part of it.

1. Clean the appliance according to the instructions ›Care and cleaning‹.
2. Make sure there are no foreign objects on the heating plate.
3. Store the appliance on a clean and stable surface, where it cannot fall.

We recommend storing the appliance and the accessories in the original packaging box.

CAUTION: Do not hold the appliance by the power cord for moving the appliance. To move the appliance, always grasp the appliance at the handle or at both sides of the housing, to avoid damage.

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 ones, 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

SAVOURY BUCKWHEAT GALETTES

Ingredients: for 20 galettes

- 1 cup buckwheat flour (112 g)
- 1 ¼ cup all-purpose flour (165 g)
- 1 tsp salt
- 1 tbsp sugar (10 g)
- 1 egg
- 1 cup water (250 ml)
- 1 1/3 cup low-fat milk (320 ml)

To make the batter:

Preparation time: 10 min.

In a large mixing bowl, combine the buckwheat flour, the all-purpose flour, the salt, the sugar and stir to mix well. In a medium mixing bowl, whisk together the egg, the water and the milk. Make a well in the center of the dry ingredients, pour half of the liquid mixture into the well and whisk until the batter is smooth and lump-free. Add the remaining liquid and stir until smooth.

Cooking: Thermostat 5

To spread the galettes, refer to the advice for using the spreader in the crepe maker's instruction leaflet. Between cooking each galette, grease the griddle with a cotton cloth moistened with oil. Pour a ladle of batter into the spreader and perform two full clockwise rotations in order to spread all the batter. Leave to cook for 10-15 seconds before flipping it over. Let it cook for no more than 5-10 seconds. Flip back over add fillings, fold and remove from griddle.

Egg - ham - cheese galette: With the crepe on the griddle, break an egg onto the galette and spread the white evenly using the spatula, sprinkle with grated cheese and add half a slice of ham cut into thin slices. Fold the edges of the galette to form a hexagon.

Suggestions for fillings:

Mushrooms, tomatoes with garlic and parsley, scallops.

SWEET CRÊPES

Ingredients: for 15 crêpes

1/3 cup sugar (70 g), or less, if desired
1 tbsp buckwheat flour (10 g)
1 tbsp canola oil or melted unsalted butter
1/3 cup water (80 ml)
1 tsp salt
1 tsp vanilla extract
2 eggs
1 3/4 cup all-purpose flour (200 g)
2 1/4 cups low-fat milk (540 ml)

To make the batter:

Preparation time: 10 min.

In a bowl mix together the sugar, buckwheat flour, melted unsalted butter or canola oil, water, salt, vanilla extract and the eggs. Alternate adding the all-purpose flour and the low-fat milk, mixing well after each addition.

Cooking: Thermostat 5

To spread the crêpes, refer to the advice for using the spreader in the pancake maker's instruction leaflet. Between cooking each crêpe, lightly grease the griddle with a cotton cloth moistened with oil. Pour a ladle of batter into the spreader and perform one full rotation in order to spread all the batter. If any is left you can rotate a second time. Leave to cook for 15 seconds, remove with the spatula, place on a plate and fill the crêpe.

Strawberry and kiwi crêpe: Spread strawberry jam over the crêpe and then place a few pieces of kiwi on it. Decorate with whipped cream and split almonds.

Suggestions for fillings: Any sweet

fillings such as: sugar, jams or jellies, ice cream or sorbet, chocolate, fruit, lemon juice, honey.

Decoration: mint leaves, grated coconut, crystallized fruit, etc.

»**Crêpes flambées**«: heat the alcohol you have chosen, pour over the crêpe and set light. (Rum, Brandy, Cointreau, etc.)

BLINIS

Ingredients: for 80 mini-blinis or 40 blinis

2 2/3 cups all-purpose flour (350 g)
3/4 cup buckwheat flour (85 g)
2 eggs, separated
2 tsp active dry yeast
2 tbsp warm water
1/2 tsp salt
pinch sugar
3 3/4 cups low-fat milk (900 ml), warmed to 110°
2 tbsp melted unsalted butter

To make the batter:

Preparation time: 20 min.

Resting time: 2 hours

Place the two types of flour, egg yolks, the yeast (diluted in 2 tbsp of warm water), salt and sugar in a mixing bowl. Gradually add 3 cups (750 ml) of the warmed milk and the melted butter to obtain a smooth batter. Leave to rise in a double-boiler pan and cover with a tea cloth for an hour ; it should double in volume. Add the remaining 3/4 cup of milk and egg whites beaten to stiff peak. Carefully mix then leave to rise for another hour.

Cooking: Thermostat 6 - 7

Lightly grease the griddle with a cotton cloth moistened with oil. Pour 1/3 of a ladle of batter on the griddle. You can make 8 mini-blinis at a time. Cook for one minute on each side; the blinis should swell as then cook.

Seafood blinis: Serve with pre-dinner drinks, garnished with smoked salmon, salmon roe and sour cream. Decorate with lemon and dill.

Suggestions for fillings: Spread with melted butter, fresh double cream, all kinds of smoked fish, shellfish spreads, caviar, potted meats.

TORTILLAS

Ingredients: For 8 tortillas

1 ½ cup all-purpose flour (200 g)
1 ½ cup fine corn meal (150 g)
¾ cup + 1 tbsp water (20 cl)
1 egg white
pinch of salt

To make the batter:

Preparation time : 15 min.

In a mixing bowl, mix by hand the flour, corn meal, water, egg white and salt until you can form a soft ball. Separate this into 8 equal parts. Prepare a well-floured work surface. Using a rolling pin, roll out each part to make a pancake of about 5" (12 cm) in diameter and 1/16" (2 mm) thick. To prevent the dough from sticking to the rolling pin, you can roll it between two sheets of plastic.

Cooking: Thermostat 5

Place four tortillas on the griddle and leave to cook for approximately 1 min. on each side. Keep the tortillas in a cloth so they remain soft and easy to fold.

For 8 Tacos (Filled tortillas): Brown 12 oz (330 g) of minced beef in a frying pan and season with taco sauce to taste. Leave to cook over gentle heat for 10 min. Reheat the tortillas in a medium hot oven for 2 to 3 min. Place lettuce leaves on the tortillas, then the minced beef. Add strips of cheese, slices of tomato and additional taco sauce or salsa. Decorate with a few slices of olive. To serve, fold them to form a shell.

Suggestions for fillings: Tacos can be filled with breast of chicken, shelled prawns, hard-boiled eggs in slices, kidney beans, avocado, onion, sweet corn, capers, chili peppers, sour cream.

PANCAKES

Ingredients: For 24 pancakes

1 2/3 cup all-purpose flour (220 g)
2 eggs
1 tbsp sugar
1 tsp yeast
1 2/3 cup low-fat milk (40 cl)

To make the batter:

Preparation time: 5 min.

Resting time: 30 min.

Mix the flour, eggs, sugar and yeast (diluted in a Tablespoon of warm water) in a mixing bowl. Gradually add the milk and leave to rest for 30 min.

Cooking: Thermostat 6

Lightly grease the griddle with a cot-

ton cloth moistened with oil. Pour half a ladle of batter and spread with the base of the ladle until you have formed a pancake approximately 5 inch (12 cm) in diameter. You can spread a second pancake on the griddle. Leave to cook until the batter is set (about 30 seconds). Flip with the spatula and cook for 30 seconds.

Pancakes are served at breakfast and spread with honey, apricot and cherry jam. Decorate with slices of apple, segments of mandarin and roasted split almonds.

Suggestions for fillings: You can serve your pancakes with maple syrup, chocolate, butter, sugar, fresh fruit, grated coconut.

CRESPELLE

Ingredients: For 12 crespelle

1 2/3 cup all-purpose flour (220 g)
5 eggs
1 tbsp olive oil
pinch of salt
1 tsp chopped fresh herbs such as oregano, basil and parsley
1 2/3 cup low-fat milk (400 ml)

To make the batter:

Preparation time: 5 min.

Resting time: 30 min.

Mix the flour, eggs, oil, salt, herbs and half of the milk in a bowl. Then gradually mix in the rest of the milk. Leave to rest for 30 minutes.

Cooking: Thermostat 5 - 6

Pour a ladle full of batter onto the griddle and gently spread with the base of

the ladle until you have formed a crespella about 8 inch (20 cm) in diameter. As soon as the batter is set, flip the crespella with the spatula and leave to cook for 30 seconds on the other side.

Crespelle with mozzarella cheese and chorizo spicy sausage.

For one crespella: Melt together 4 ounces each of mozzarella cheese and cooked chorizo. Spread this filling over a crespella. Fold the two sides towards the middle so that part of the filling can be seen. Decorate with chives and cherry tomatoes.

Suggestions for fillings: Use the following ingredients to fill your crespelle to suit your taste:

- Salami, minced beef or veal, breast of chicken, Parma ham
- Sorrel, tomato sauce, mushrooms
- Ricotta, Parmesan
- Basil, chopped hazelnuts, olives.

PALAT HAM

Ingredients: For 10 - 12 palat ham

2 cups all-purpose flour (260 g)
5 eggs, separated
1 tbsp sugar
pinch of salt
2 cups low-fat milk (500 ml)
2 tbsp melted unsalted butter (30 g)

To make the batter:

Preparation time: 15 min.

Resting time: 30 min.

Put the flour, 5 egg yolks, sugar and salt into a mixing bowl and mix. Gradually add the milk to obtain a smooth, lump-free batter. Whip 4 egg whites until

they are stiff and carefully mix them into the batter. Leave to rest for 30 minutes. Before cooking, add the cooled melted butter.

Cooking: Thermostat 6

Pour a ladle and a half of batter and spread with the base of the ladle over the griddle to form a palatschinken 8 inch (20 cm) in diameter. Leave to cook for approximately 30 seconds. When the edges start to brown, turn over with the spatula and cook the other side for 30 seconds.

Spread apricot jam on a palat ham and roll it up on a plate. Pour melted chocolate over it and decorate with whipped cream, toasted split almonds, crystallized fruit, slices of kiwi and mint leaves.

Suggestions for fillings: To suit your taste, vary the types of jam and garnish with fruit purées, custard, fresh fruit, scoops of ice cream or sorbet. Don't forget a few mint leaves for decoration.

BRICKS

Ingredients: For 8 - 10 bricks

$\frac{3}{4}$ cup + 2 tbsp all-purpose flour (100 g)
 $\frac{1}{2}$ cup + 1 tbsp semolina flour (100 g)
 $\frac{1}{2}$ tsp salt
1 $\frac{2}{3}$ cup water (400 ml)

To make the batter:

Preparation time: 5 min.

In a mixing bowl, mix the flour, semolina, salt. Very gradually add the water so that you obtain a runny batter. If lumps form, strain the batter.

Cooking: Thermostat 5

To spread the bricks, refer to the advice for using the spreader in the instruction leaflet. Grease the griddle with a cotton cloth moistened with oil. Pour a ladle full of the batter in the spreader and perform one full clockwise rotation so as to spread all the batter. Leave to cook for 30 seconds on one side, then turn the brick over with the spatula and cook the other side for approximately 15 seconds.

Tuna fish bricks: For 8 tuna fish bricks: Chop 4 hard-boiled eggs, an onion, a sprig of parsley. Mix in a can of tuna fish, then sprinkle with juice from one lemon.

To serve the brick folded in a cornet: Fold the brick in half. Roll it up to form a cornet. Fill it with the stuffing.

Suggestions for fillings: The bricks can also be served in the shape of cigars, little drawstring-type purses, half-moons or triangles and filled with eggs, vegetables, meat, fish or shellfish.

CHAPATIS

Ingredients: For 15 chapatis

1 $\frac{2}{3}$ cup whole wheat flour (220 g)
2 tbsp melted unsalted butter (30 g)
 $\frac{1}{2}$ cup warm water (120 ml)
 $\frac{1}{2}$ tsp salt

To make the batter:

Preparation time: 15 min.

Resting time: 30 min.

Place the flour, salt and melted butter in a mixing bowl and mix by hand. Gradually add the water. Knead until you form a soft, smooth ball of dough. Lea-

ve to rest for 30 min. Divide the dough into 15 equal parts. Using a rolling pin, roll out each part so you obtain a very thin chapati of about 5 inch (12 cm) in diameter.

Cooking: Thermostat 5

Place 4 chapatis on the griddle. After 20 seconds, lightly press their surface in several places with the end of the spatula. In this way, you help the formation of air bubbles, which will make the chapatis rise. Leave to cook approximately 1 min., then flip with the spatula and cook for one more minute. Wrap the chapatis in a cloth to keep them warm.

Chapatis are eaten hot with butter and served as bread to accompany Indian dishes : chicken curry, vegetable dishes, saffron rice.

Suggestions for fillings: Chapatis can also be served with sweet and sour lamb, chutney.

BEGHRIRS

Ingredients: For 16 to 18 Beghrirs

1 ½ cup water (350 ml)
½ cup + 2 tbsp low-fat milk (200 ml)
1 tsp yeast
1 cup semolina flour (170 g)
¾ cup all-purpose flour (100 g), sifted
1 tsp sugar
½ tsp salt
2 eggs

To make the batter:

Preparation time: 25 min.

Resting time: 2 hours.

Place the water and milk on low heat to warm. Dilute the yeast in two table-

spoons of warm water. In a mixing bowl, mix the semolina, flour, sugar and salt. Beat the eggs for 30 seconds with a whisk, add the diluted yeast, then the warmed water and milk. Gradually add this mixture to the flour. Whip for a few minutes to obtain a thick, creamy batter. Cover with a cloth and leave to rise for 2 hours in a warm place.

Cooking: Thermostat 5-7

Grease the griddle with a cotton cloth lightly moistened with oil. Pour about 2/3 of a ladle of batter and gently spread with the base of the ladle so that you form a beghrir 5 inch (12 cm) in diameter. You can make 3 beghrirs at a time. Leave to cook for approximately 2 minutes, a lot of little holes will form. When the beghrirs are cooked, do not turn them over, but place them on a cookie sheet, smooth side down in a single layer.

Light and melt-in-the-mouth, beghrirs are eaten hot. Spread every other beghrir with melted butter and pile them up on a plate. On the last one, pour honey. When you serve them, each individual can add honey and sugar to his beghrir.

Suggestions for fillings: Eaten hot, beghrirs can also be spread with grated coconut, jam.

SPRING ROLL SKINS

Ingredients: For 20 spring roll skins

2 cups + 2 tbsp rice flour (250 g)
½ cup all-purpose flour (70 g)
2 eggs
Pinch salt
1 ¾ cup + 2 tbsp water (45 cl)

To make the batter:

Preparation time: 5 min.

Mix the two types of flour, eggs and salt in a mixing bowl. Gradually add the water so as to obtain a runny batter.

Cooking: Thermostat 3

Spreading the spring roll skins calls for great dexterity. Pour ¾ of a ladle of batter in the center of the griddle and rapidly spread with the rake to form a fine pancake 9 inch (23cm) in diameter. Leave to cook for 30 seconds, flip with the spatula and cook for another 30 seconds. Keep in a cloth so they remain moist.

For 10 spring rolls:

Ingredients:

32 oz (250 g) cooked pork cut in strips,
4 oz (100 g) shelled prawns,
3 sliced green onions,
1 cup (250 g) bean sprouts,
¼ cup (60 g) cucumber, garlic, salt, chives, green salad, mint.

Preparation: slice and mix the ingredients. Place the equivalent of 2 tablespoons of the preparation on the skin, roll over once, fold in the edges and then finish rolling. Serve on a bed of lettuce leaves, garnish with pieces of avocado and accompany with a prepared Asian dipping sauce.

BANH XEO

Ingredients: for 8 Banh xèo

¾ cup + 2 tbsp rice flour (100 g)
1/3 cup all-purpose flour (45 g)
1 egg
pinch of salt
3 tbsp coconut (25 g) unsweetened
1 tsp potato flour
½ tsp ground cumin
1 tsp vegetable oil
¾ cup water (20 cl)
finely chopped chives

To make the batter:

Preparation time: 15 min.

Resting time: 1 hour.

Place the 2 types of flour, egg, salt, coconut, potato flour, cumin and oil in a bowl. Mix while gradually adding the water so as to obtain a semi-liquid batter. Add the chopped chives. Cover with a cloth and leave to rise for an hour.

Cooking: Thermostat 3

Pour a ladle of batter onto the griddle. Rapidly spread with the rake so as to obtain a thin pancake about 9 inch (22 cm) in diameter. Leave to cook for 30 seconds on each side.

Prepare a mixture of sliced onions, bean sprouts, shelled prawns and pork cut in thin strips. Brown this filling in a frying pan and spread it on one half of the Banh xèo. Fold in two like a turnover and garnish with a few lettuce leaves. Accompany with soy sauce and decorate with chives and a slice of lemon.

Suggestions for fillings

With the same preparation you can make sweet pancakes by replacing the

salt with sugar, and filling with grated coconut and lemon.

OKONOMIYAKI

Ingredients: for 6 Okonomiyaki

Okonomiyaki:

2 cups all-purpose flour (260 g)

1 egg

1 2/3 cups water (400 ml)

Filling:

8 oz diced bacon (220 g)

4 oz leeks, white parts only, cut lengthwise into thin strips (100 g)

3 oz cabbage cut lengthwise into thin strips (80 g)

3 oz peeled and deveined shrimps or prawns (80 g), diced

To make the batter: Preparation time: 15 min.

Brown the bacon pieces in a frying pan. Remove and drain on a paper towel. In a bowl, mix the thinly sliced leek and cabbage with the prawns and bacon pieces. Divide this filling into 6 equal parts. In a separate bowl, mix the flour and egg. Gradually add the water so as to obtain a runny batter.

Cooking: Thermostat 4

Pour 3/4 of a ladle of batter onto the griddle and spread with the rake to form an okonomiyaki 8 inch (20 cm) in diameter. Immediately spread one part of the filling onto the still liquid pancake. Then spread a ladle full of batter all over the filling to fix it in place. Leave to cook for 2 min., then turn over with the spatula and cook 1 1/4 mins. on the other side, pressing the okonomiyaki with the spatula. The okonomiyaki is served sprinkled

with soy sauce.

Suggestions for fillings: Okonomiyakis can be prepared with all kinds of raw vegetables, meat and fish cut into thin strips.

PIKELETS

Ingredients: For 24 pikelets

1 1/2 cup all-purpose flour (200 g)

2 tsp sugar

1 tsp active dry yeast

1 tbsp warm water (110 °)

2 eggs

3/4 cup milk (180 ml)

2 tbsp melted unsalted butter (30g)

pinch of salt

To make the batter:

Preparation time: 6 min.

Resting time: 30 min.

Mix together the flour and sugar. Dilute the yeast in a Tablespoon of warm water. Mix the eggs, milk, melted butter, salt and diluted yeast in a mixing bowl. Gradually add this mixture to the flour and sugar, mixture until you obtain a smooth batter. Leave to rise for 30 min.

Cooking: Thermostat 5

Lightly grease the griddle with a cotton cloth moistened with oil. Pour 1/2 ladle full of batter onto the griddle to make a pikelet 3 in (7 cm) in diameter. You can make 2 pikelets at a time. Wait until the batter sets about 45 seconds before turning them over with the spatula. Leave to cook for 1 min. on the other side. Serve hot with apricot, strawberry or cherry jam and accompany with mandarin or orange segments.

Suggestions for fillings: Spread the pikelets with butter, chocolate, lemon juice, maple syrup, honey, or pieces of fresh fruit.

POTATO BUCKWHEAT GALETTES

Ingredients: For 20 potato buckwheat galettes

$\frac{3}{4}$ lb. russet potatoes (300 g) peeled and cubed

1 small yellow onion, peeled and quartered

1 $\frac{3}{4}$ cup + 2 tbsp buckwheat flour (240 g)

2 eggs

1 tsp salt, or more to taste

$\frac{1}{2}$ cup water (120 ml)

2 $\frac{1}{2}$ cup low-fat milk (600 ml)

Freshly ground pepper, to taste

To make the batter:

Preparation time: 30 min. including cooking time for the potatoes

In $\frac{1}{2}$ gallon water, boil the peeled potatoes and onion until a fork can be easily inserted.

In a mixing bowl, mix the flour, eggs, salt, pepper, water and milk so as to obtain a smooth batter. Mash the cooked potatoes and onion. Add this mixture to the batter.

Cooking: Thermostat 6

Fill the ladle and pour the batter onto the griddle so as to form a galette approximately 5 inch (12 cm) in diameter. You can make 3 galettes at a time on the griddle. Leave the first side to cook until the batter is set (approx. 1 min.). Flip with the spatula and cook 45 seconds on the other side.

Potato galettes with hot preserved gizzards: Place 3 potato galettes on a plate garnished with lettuce leaves. Put slices of tomato and chopped walnuts on the galettes. Season with vinaigrette dressing. In a frying pan, brown some slices of gizzard and then spread them on the galettes.

Suggestions for fillings: Goat cheese, ratatouille.

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