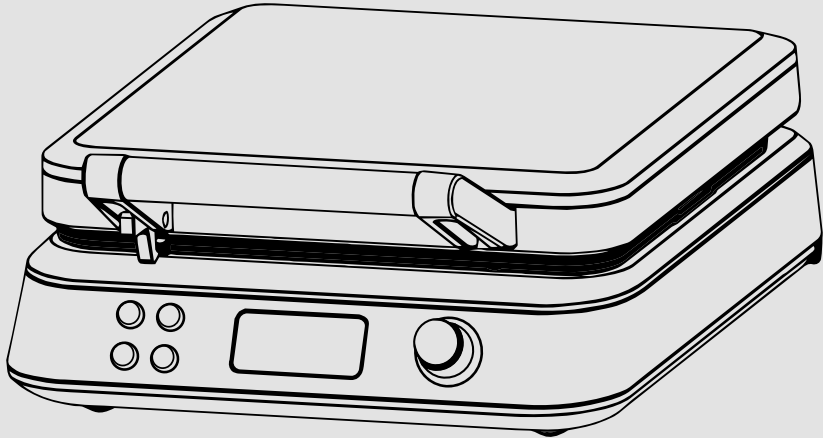


# **GASTROBACK®**

WAFFELEISEN | WAFFLE MAKER



**DE** **BEDIENUNGSANLEITUNG**

**GB** **INSTRUCTION MANUAL**

**WAFFELEISEN ADVANCED CONTROL PRO 4 –  
BLACK EDITION**  
**WAFFLE MAKER ADVANCED CONTROL PRO 4 –  
BLACK EDITION**

Art.-Nr. 42448    Item No. 42448



[www.gastroback.de/en/](http://www.gastroback.de/en/)



[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)

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

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

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

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

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

## **IMPORTANT NOTE - PLEASE READ CAREFULLY - BEFORE YOU USE THE DEVICE!**

All GASTROBACK® products are intended for food processing of food products and groceries. **For reasons of health protection and hygiene, products that are used on a daily basis or used only once, are not allowed to be returned.** Check the goods just as you would do in a retail store.

You only have to pay for a possible loss in value of the goods, if this loss of value is due to a non-necessary for the examination of the nature, characteristics and function of the goods handling.

An unnecessary way to check the nature, characteristics and function of the goods is the processing of food products or groceries into food and drinks.

If you have any questions about GASTROBACK® products, if your unit is not working properly straight away or if you need any accessories or spare parts for your GASTROBACK® product please contact our customer service before returning.

### **GASTROBACK® Kundenservice Hotline:**

Tel.: **04165 – 22 25 0**

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

### **GASTROBACK® Customer Service Hotline:**

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**

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





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

## INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise .....	8
Elektrische Sicherheit.....	12
Das Gerät.....	13
Eigenschaften Ihres neuen Waffeleisens.....	14
Verriegelung des Deckels .....	14
Variable Aufhängung des Deckels.....	14
PFOA-freie Antihafbeschichtung.....	15
Intelligente Steuerung .....	15
Programme für verschiedene Waffelrezepte .....	16
Manuelle Steuerung .....	17
7 mögliche Bräunungsstufen.....	17
Backfunktionen zur Auswahl der Beschaffenheit .....	17
Neustart-Funktion.....	17
Automatische Abschaltung .....	18
Tipps für beste Ergebnisse.....	18
Vor der ersten Verwendung .....	19
Bedienung .....	21
Vorbereitungen .....	22
Die gewünschten Einstellungen machen.....	23
Den Waffelteig backen.....	24
Die Backzeit verlängern .....	25
Mehrere Portionen backen.....	25
Den Backvorgang manuell steuern .....	26
Hilfe bei Problemen .....	27

Pflege und Reinigung .....	30
Hartnäckige Rückstände von den Waffelplatten entfernen.....	31
Aufbewahrung .....	31
Umweltschutz.....	32
Entsorgungshinweise .....	33
Information und Service .....	33
Gewährleistung/Garantie.....	34
Rezepte .....	35
Belgischer Waffelteig .....	35
Klassischer Waffelteig.....	35
Waffelteig mit Buttermilch .....	36
Schokoladenwaffeln .....	36
Bananen-Pekanus-Waffel .....	37
Waffeln mit geräuchertem Lachs an Kapern-Dillcreme .....	38
Kartoffelrösti mit Tomatensalsa .....	39
Feta-Spinat-Waffeln dänische Art .....	40
3 Käse Waffel-Soufflé.....	41
Waffel mit weißer Schokolade und Himbeeren .....	42
Waffeln französischer Brioche Art mit Orangenmarmelade .....	43
Maiswaffeln mit knusprigem Speck.....	44
Waffeln mit pochiertem Rhabarber und Vanillesoße .....	45
Vollmilchwaffeln mit Erdnussbutter.....	46
Waffeln nach heißer Apfelkuchenart mit Kokosnuss-streuseln.....	47
Limette-Ricotta cheesecake .....	48
Australische Vegemite-Cheddar-Waffel.....	49
Zucchini-Prosciutto-Waffeln mit Parmesan.....	50
Fruchtige Kokosnusswaffeln .....	51
Waffeln mit Schokoladen-Honigwaben .....	52
Belgische Liège .....	53
Waffeln mit Schokoladen-Honigwaben.....	54



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

## TABLE OF CONTENTS

Safety warnings .....	55
Electrical safety.....	58
The Appliance .....	59
Properties of Your New Waffle Maker .....	60
Locking the Lid to the Base .....	60
Variable Lid Hinge .....	60
PFOA-Free Non-Stick Coating .....	61
Smart Control.....	61
Pre-Defined Programs.....	62
Manual Control.....	62
7 Browning Levels.....	62
Texture Functions.....	63
Restart Function.....	63
Automatic Shut-Off .....	63
Tips for Best Results.....	64
Before First Use.....	65
Operation.....	67
Preparations.....	68
Entering Your Settings .....	68
Baking the Waffle Batter .....	69
Adding Some More Baking Time.....	70
Baking Several Portions.....	70
Controlling the Baking Cycle Manually.....	71
Solving Problems.....	72

Care and Cleaning .....	74
Removing Stubborn Residues from the Waffle Plates .....	75
Storage .....	76
Environmental Protection .....	77
Notes for Disposal.....	77
Information and Service.....	77
Warranty.....	78
Recipes .....	80
Belgian waffle batter .....	80
Classic waffle batter.....	80
Buttermilk waffle batter .....	81
Chocolate waffle batter .....	81
Banana pecan waffle .....	82
Waffles with smoked salmon with caper-dill cream .....	83
Potato rosti with tomato salsa .....	84
Feta and spinach waffles - danish style .....	85
3 Cheese waffle soufflé .....	86
Waffle with white chocolate and raspberries .....	87
French brioche-style waffles with orange marmalade .....	88
Corn waffles with crispy bacon .....	89
Waffles with poached rhubarb and vanilla sauce.....	90
Whole milk waffles with peanut butter .....	91
Waffles in the style of hot apple pie with coconut crumble .....	92
Lime ricotta cheesecake .....	93
Australian vegemite cheddar waffle.....	94
Zucchini and prosciutto waffles with parmesan .....	95
Fruity coconut waffles .....	96
Waffles with chocolate honeycomb .....	97
Belgian liège .....	98
Date compote waffles with butter caramel sauce .....	99

## BESCHREIBUNG

Dieses Gerät ist zum Backen von Waffeln geeignet.

Das Gerät ist für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den professionellen Betrieb ausgelegt. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.

Verwenden Sie das Gerät nur, wie in dieser Gebrauchsanweisung beschrieben. Jede andere Verwendung kann zu Sach- oder Personenschäden führen.

Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder Missachtung dieser Gebrauchsanweisung entstanden sind.

## SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISUNGEN! SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN! ACHTEN SIE BESONDERS AUF ALLE ABBILDUNGEN AUF DER ILLUSTRATIONSSEITE!



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch. Machen Sie sich mit der Nutzung, den Einstellmöglichkeiten und Funktionen der Schalter vertraut. Verinnerlichen Sie Sicherheitshinweise und Bedienungsanweisungen und befolgen Sie diese, um mögliche Risiken und Gefahren zu vermeiden.



Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.



**WARNUNG - ERSTICKUNGSGEFAHR!** Verpackungsmaterialien sind kein Spielzeug, Kinder dürfen mit Verpackungsmaterialien nicht spielen, da sie diese verschlucken und daran ersticken können!



**WARNUNG!** Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie es von der Stromversorgung und lassen Sie es vollständig abkühlen, bevor Sie Zubehörteile austauschen, das Gerät bewegen, das Gerät reinigen oder wenn es nicht in Gebrauch ist.



**WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!** Schützen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile vor Feuchtigkeit. Tauchen Sie das Gerät und dessen elektrische Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um einen Stromschlag zu vermeiden. Halten Sie das Gerät nie unter fließendes Wasser. Beachten Sie die Pflege- und Reinigungshinweise.



Betreiben Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder während Sie auf einem nassen oder feuchten Untergrund stehen. Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.



**WARNUNG - HEISSE OBERFLÄCHE!** Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.



Dieses Gerät entspricht der Schutzklasse I und muss daher an den Schutzleiter angeschlossen werden.



Nur zur Verwendung in trockenen Innenräumen.




Trocken



Feucht

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
4. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.

5. Überprüfen Sie den Netzstecker und die Netzanschlussleitung regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
6. Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
7. Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen.
8.  **STROMSCHLAGGEFAHR!** Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie das Gerät im Falle von Störungen nur von qualifizierten Fachleuten reparieren.
9. Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.
10. Verwenden Sie niemals Zubehörteile, die vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden. Diese können ein Sicherheitsrisiko für den Benutzer darstellen und das Gerät beschädigen. Verwenden Sie deshalb nur Originalteile und -zubehör.
11. Schützen Sie das Gerät vor Staub, direkter Sonneneinstrahlung, Tropf- und Spritzwasser.
12. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose und wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
13. Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
14. Platzieren und betreiben Sie das Gerät stets auf einer ebenen, stabilen, hitzebeständigen und trockenen Oberfläche.
15. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

16. Trocknen Sie das Gerät und alle Zubehörteile ab, bevor Sie es mit der Netzversorgung verbinden und bevor Sie Zubehörteile befestigen.
17. Für Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, welche mit Speisen in Berührung kommen, ziehen Sie bitte das Kapitel „Nach dem Gebrauch“ zu Rate.
18. **WARNUNG!** Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch kann zu Verletzungen führen. Gerät ausschließlich gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwenden. Versuchen Sie nicht, das Gerät in irgendeiner Form zu modifizieren.
19. Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose und wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
20. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer gut erreichbaren Steckdose, um im Notfall das Gerät schnell von der Netzversorgung trennen zu können.
21. Bei Benutzung von Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen müssen diese für die entsprechende Leistung geeignet sein.
22. Schalten Sie das Gerät stets aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
23. **WARNUNG!** Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht in einen Schrank gestellt werden.
24. Stellen Sie das Gerät niemals gegen Wände oder andere Objekte. Lassen Sie mindestens 30cm Freiraum an der Rückseite, den Seiten und der Oberseite des Gerätes. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausreichend Platz auf allen Seiten hat und nicht in Kontakt mit entzündlichem Material kommt. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden.
25. Das Gerät muss vor Gebrauch vollständig zusammengebaut werden! Benutzen Sie kein unvollständig zusammengebautes Gerät bzw. eines mit beschädigten Teilen.
26. Stellen Sie sicher, dass alle Papiere, Pappe oder Kunststoffe entfernt wurden, bevor Sie Speisen im Gerät zubereiten.

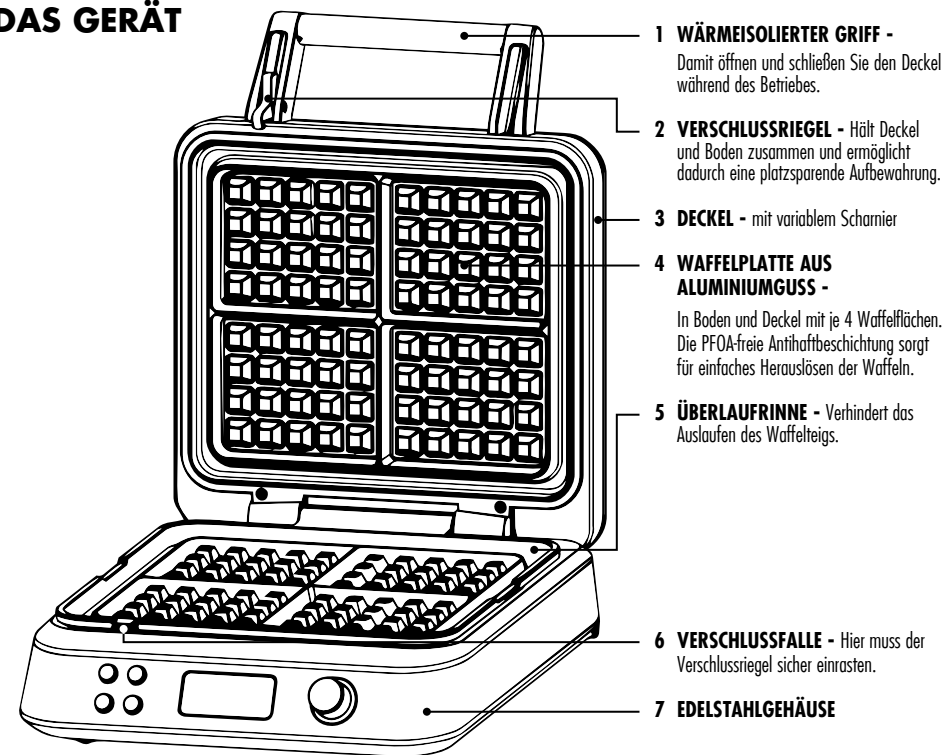
## ELEKTRISCHE SICHERHEIT

1. Stellen Sie vor dem Anschluss an die Stromversorgung sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihrer Stromversorgung übereinstimmt.
2. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert oder anderweitig beschädigt ist.
3. Schützen Sie die Anschlussleitung gegen Beschädigungen. Lassen Sie diese nicht über scharfe Kanten hängen und quetschen oder knicken Sie diese nicht. Halten Sie die Anschlussleitung fern von heißen Oberflächen und offenen Flammen und stellen Sie sicher, dass niemand darüber stolpern kann.
4. Öffnen Sie unter keinen Umständen das Gehäuse. Führen Sie keine Finger oder Fremdkörper in die Öffnungen des Geräts ein und blockieren Sie keine Lüftungsöffnungen.
5. Schützen Sie das Gerät vor Hitze. Stellen Sie das Gerät nicht in der unmittelbaren Nähe von offenen Flammen oder Hitzequellen wie z.B. Herden oder Heizgeräten auf.

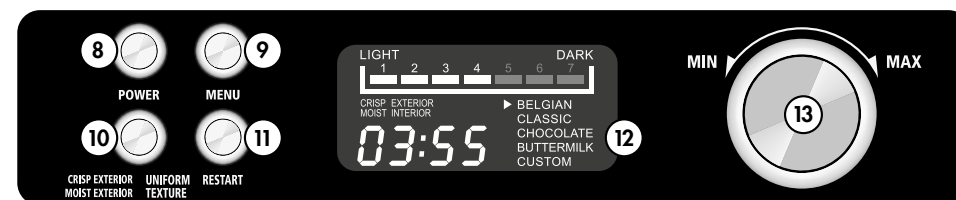


**MESSLÖFFEL** - Speziell entwickelt für 1 Waffel (100-110 ml) oder 2 Waffeln (200-220 ml)

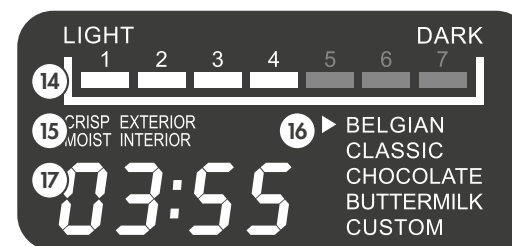
## DAS GERÄT



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



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



### LC-DISPLAY

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

## EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN WAFFELEISENS

Mit Ihrem neuen **WAFFELEISEN ADVANCED CONTROL PRO 4 - BLACK EDITION** backen Sie Waffelteig schnell und unkompliziert.

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

### VERRIEGELUNG DES DECKELS

Sie können das Gerät am Griff des Deckels bequem tragen, wenn Sie den Deckel am Griff des Gerätes verriegeln. Dazu dient der Verschlussriegel vorne links am Griff (siehe: ‚Ihr neues Waffeleisen kennen lernen‘). Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Verschlussriegel nach unten, bis er einrastet. Danach lässt sich der Deckel nicht mehr öffnen und das Gerät kann am Griff angehoben und getragen werden. Außerdem können Sie das Gerät dann in der platzsparenden aufrechten Position aufbewahren.

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

### VARIABLE AUFHÄNGUNG DES DECKELS

Das Scharnier des Deckels ist etwas variabel konstruiert. Dadurch liegt der Deckel während des Backens an allen Stellen der Waffelplatten gleichmäßig auf dem Teig,

und passt sich der Teigfüllung an. Ihre Waffeln werden gleichmäßig dick und der Teig wird nicht so leicht an der Frontseite des Gerätes herausgedrückt.

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

### PFOA-FREIE ANTIHAFTBESCHICHTUNG

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

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

### INTELLIGENTE STEUERUNG

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

### HINWEIS

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

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

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

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

## PROGRAMME FÜR VERSCHIEDENE WAFFELREZEPTE

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

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

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

### HINWEIS

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

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

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

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

## Manuelle Steuerung

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

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

## 7 MÖGLICHE BRÄUNUNGSSTUFEN

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

### HINWEIS

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

## BACKFUNKTIONEN ZUR AUSWAHL DER BESCHAFFENHEIT

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

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

### HINWEIS

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

## NEUSTART - FUNKTION

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

## HINWEIS

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

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

## AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

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

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

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

## TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

- Bei Ihren ersten Versuchen sollten Sie die Voreinstellungen des Gerätes verwenden und dann in einzelnen kleinen Schritten anpassen, bis Sie die richtigen Einstellungen für Ihr bevorzugtes Rezept und Ihre Vorlieben gefunden haben.
- Sieben Sie das Mehl vor der Einarbeitung in den Teig. Falls Ihr Rezept Eier enthält, dann schlagen Sie die Eigelbe mit Zucker und etwas Milch schaumig, bevor Sie das Mehl zugeben. Schlagen Sie das Eiweiß steif, bevor Sie es in den Teig unterheben. Die Waffeln werden dadurch lockerer und luftiger.
- Wenn Sie statt weißem Mehl ein Vollkornmehl für Ihr Waffelrezept verwenden, dann sollten Sie mit einer anderen Backzeit rechnen. Passen Sie die Einstellungen entsprechend an. Um beste Ergebnisse zu erhalten, müssen Sie bei jedem Backvorgang die richtige Teigmenge einhalten. Überfüllen Sie die Waffelfelder auf keinen Fall; füllen Sie aber auch nicht zu wenig Teig ein. Sie sollten die Teigmenge mit dem mitgelieferten Messlöffel für ein Waffelfeld oder beide Waffelfelder abmessen. Backen Sie den Teig bei Bedarf in entsprechenden Portionen für 4 Waffelfelder. Es ist nutzlos, die Waffelfelder zu überfüllen, da der Teig ausreichend Raum braucht, um während des Backens aufzugehen.

- Für gleichmäßig hohe Waffeln empfehlen wir, den Teig von der Mitte nach außen gleichmäßig in den unteren Waffelfeldern zu verteilen. Füllen Sie die beiden Waffelfelder dabei nacheinander mit der erforderlichen Teigmenge. Achten Sie dabei auf die Skala auf dem Messlöffel. Füllen Sie die Waffelfelder immer nacheinander auf. Es ist auf jeden Fall besser, nur ein Waffelfeld aufzufüllen und die anderen Waffelfelder leer zu lassen, wenn der Teig für die anderen Waffelfelder nicht mehr ausreicht. Wählen Sie Programm, Bräunung und Funktion nach Ihren Vorlieben und Ihrer bevorzugten Teigmischung aus. Wenn Sie dadurch nicht die gewünschten Ergebnisse erreichen, dann können Sie das Gerät mit dem Programm „CUSTOM“ manuell steuern (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Waffeleisens / Programme für verschiedene Waffelrezepte‘). Mit der Bräunung steuern Sie die Temperatur der Waffelplatten. Für einen Teig mit viel Zucker oder anderen Zutaten, die bei hoher Hitze leicht verbrennen, sollten Sie eventuell besser eine niedrige Bräunung und ein Programm mit längerer Backzeit wählen (siehe: ‚Eigenschaften Ihres neuen Waffeleisens / 7 mögliche Bräunungsstufen‘).
- Die Waffeln schmecken am besten, wenn Sie frisch und warm aus dem Waffeleisen serviert werden.
- Sie können die Waffeln bei 100 Grad im Ofen warm halten. Wickeln Sie die Waffeln dazu in Aluminiumfolie oder legen Sie die Waffeln in eine geschlossene Backform damit sie nicht austrocknen. Halten Sie die Waffeln aber nicht zu lange warm. Es ist eventuell besser, die Waffeln zuerst abkühlen zu lassen und dann kurz vor dem Verzehr im Ofen oder Toaster kurz aufzubacken.

## HINWEIS

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

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

## VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

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

Auch die Außenseiten des Gehäuses (Deckel und Boden) können während des

Betriebes und einige Zeit danach sehr heiß sein. Berühren Sie das Gerät während des Betriebes und solange es noch heiß ist nur an den Bedienungselementen und am Griff.

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

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

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

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

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

## HINWEIS

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

## HINWEIS

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

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

## BEDIENUNG

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

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

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

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

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

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

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

#### HINWEIS

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

#### VORBEREITUNGEN

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

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

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

#### DIE GEWÜNSCHTEN EINSTELLUNGEN MACHEN

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

#### HINWEIS

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

#### HINWEIS

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

## DEN WAFFELTEIG BACKEN

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

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

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

### HINWEIS

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

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

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

### HINWEIS

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

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

Verwenden Sie am besten einen Schaber oder einen Pfannenheber aus hitzefestem Kunststoff oder Holz, um die Waffeln aus dem Waffeleisen herauszunehmen. Niemals

auf den Waffelflächen schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen kratzen, um die Antihaffbeschichtung nicht zu beschädigen.

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

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

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

## DIE BACKZEIT VERLÄNGERN

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

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

## MEHRERE PORTIONEN BACKEN

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

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

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

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

### HINWEIS

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

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

### DEN BACKVORGANG MANUELL STEUERN

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

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

### HINWEIS

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

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

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

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

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

### HILFE BEI PROBLEMEN

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

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Notabschaltung erforderlich?		Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Das Gerät arbeitet nicht. Das LC-Display bleibt dunkel ODER Das Gerät arbeitet unerwartet nicht mehr.	Das Gerät hat keinen Strom.	Prüfen Sie: - Hat die Steckdose Strom? Schließen Sie eine Lampe an. - Vergewissern Sie sich, dass die Steckverbindungen zwischen Gerät und Stromversorgung nicht unbeabsichtigt getrennt wurden. Achten Sie unbedingt darauf, die Netzkabel so zu verlegen, dass niemand daran hängen bleiben kann oder am Netzkabel zieht. Lassen Sie die Steckverbindung nicht an der Tischkante herunterhängen (siehe: „Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität“).
	Die automatische Abschaltung hat angesprochen.	Wenn das Gerät ca. 2 Stunden in Betrieb war, schaltet es sich zu Ihrer Sicherheit automatisch aus. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste „POWER“, wenn Sie das Gerät wieder einschalten wollen. <b>Lassen Sie das Gerät nicht unnötig an die Stromversorgung angeschlossen!</b>
	Ein Fehler ist aufgetreten.	Wenden Sie sich an den GASTROBACK® Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de
Nach dem Einschalten bemerken Sie Brandgeruch. Eventuell steigt Rauch auf. Lebensmittel können durch Überhitzung Feuer fangen. Niemals Lebensmittel auf den Waffelplatten verbrennen lassen!	Das Gerät ist fabrikneu. Sie haben es zum ersten Mal eingeschaltet.	In diesem Fall besteht kein Grund zur Sorge. Bereiten Sie das Gerät vor der ersten Verwendung zum Betrieb vor (siehe: „Vor der ersten Verwendung“). Schalten Sie das Gerät dazu ein, schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät ca. 20 Minuten lang bei geschlossenem Deckel arbeiten. Sorgen Sie für gute Belüftung.
	Auf den Waffelplatten ist Teig übergelaufen.	Schalten Sie das Gerät AUS (Ein/Aus-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie dann das Gerät. Vergewissern Sie sich, dass die Überlaufrinne am Rand der unteren Waffelplatte frei von Rückständen ist (siehe: „Pflege und Reinigung“). Vermeiden Sie es, die Waffelfelder zu überfüllen. Denken Sie beim Einfüllen daran, dass der Teig beim Backen quillt.
	Teig ist auf den Waffelplatten verkohlt.	Schalten Sie das Gerät AUS (Ein/Aus-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie dann sorgfältig die Waffelplatten (siehe: „Pflege und Reinigung“). Nehmen Sie Ihre Waffeln rechtzeitig aus dem Gerät! Das Backen von Waffeln ist eine Sache von wenigen Minuten und Sekunden. Reinigen Sie nach dem Backen Ihrer Waffeln auch die Ränder der Waffelplatten und die Überlaufrinne, in der sich Teigreste sammeln können.
Sie können den Deckel nicht öffnen oder nicht ganz schließen.	Der Verschlussriegel ist geschlossen.	Betätigen Sie den Verschlussriegel (linke Seite des Griffes). <b>Niemals Gewalt anwenden!</b>

Problem	Mögliche Ursache	Die einfache Lösung
Das Gerät reagiert nicht auf die Tasten und/oder den Bräunungsregler.	Die <b>Neustart-Taste</b> „RESTART“ arbeitet nicht: Die erforderliche Temperatur ist noch nicht erreicht.	Während das Gerät die Waffelplatten vorheizt, können Sie keinen Backvorgang starten. Warten Sie, bis die erforderliche Backtemperatur erreicht ist und die Anzeigefelder der Bräunung nicht mehr blinken.
	Die Menü-Taste „MENU“ oder der Bräunungsregler reagieren nicht: Ein Programm läuft oder die manuelle Steuerung „CUSTOM“ ist aktiviert.	Sobald ein Programm oder die manuelle Steuerung („CUSTOM“) gestartet wurde, können Sie kein anderes Programm mehr wählen. Auch die Bräunung können Sie nicht ändern, während das Programm läuft. Ein vordefiniertes Programm wurde gestartet: Warten Sie, bis der Countdown der Backzeit abgelaufen ist. Die manuelle Steuerung ist aktiviert: Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste „POWER“ kurz aus. Wenn Sie das Gerät dann wieder einschalten, stehen alle Einstellungen zur Verfügung.
Nachdem die Backzeit abgelaufen ist, sind die Waffeln noch nicht fertig gebacken.	Sie haben ein ungeeignetes Programm gewählt.	- Schließen Sie den Deckel wieder und lassen Sie die Waffeln noch einige Sekunden im Waffeleisen und/oder - Wählen Sie ein anderes Programm und/oder - Stellen Sie eine dunklere Bräunung ein und/oder - Arbeiten Sie mit der manuellen Steuerung *CUSTOM“ und backen Sie die Waffeln entsprechend länger. <b>Hinweis:</b> Wenn Sie statt weißem Mehl ein Vollkornmehl für Ihr Waffelrezept verwenden, dann sollten Sie mit einer anderen Backzeit rechnen.
Die Waffeln sind zu dunkel, hart und/oder trocken.	Sie haben ein ungeeignetes Programm gewählt.	Wählen Sie ein anderes Programm mit einer kürzeren Backzeit.
	Die Bräunung ist nicht richtig eingestellt.	Stellen Sie die Bräunung etwas heller.
Die Waffeln kleben an den Waffelfeldern fest.	Die Antihafbeschichtung war nicht richtig vorbereitet.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen und reinigen Sie die Waffelfelder danach. Reiben Sie die Waffelfelder vor der nächsten Verwendung mit etwas Speiseöl ein.
	Die Waffelplatten waren beim Einfüllen des Teigs noch nicht richtig heiß.	Warten Sie vor dem Einfüllen des Teigs immer bis die richtige Anfangstemperatur erreicht ist und die Anzeigefelder der Bräunung nicht mehr blinken.
	Die Waffeln sind noch nicht fertig gebacken.	Schließen Sie den Deckel und lassen Sie die Waffeln noch ein paar Sekunden backen. <b>Lassen Sie die Waffeln nicht zu lange im Gerät! Andernfalls könnten die Waffeln verbrennen.</b>
	Die Antihafbeschichtung ist beschädigt.	Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn die Antihafbeschichtung beschädigt (abgeschabt, zerkratzt, durch Überhitzung abgeblättert) ist. <b>Niemals auf der Antihafbeschichtung kratzen, schneiden oder schaben!</b>

## PFLEGE UND REINIGUNG

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

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

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

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

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

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

1. Schalten Sie das Gerät AUS (Ein/Aus-Taste „POWER“ drücken) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie, bis das Gerät handwarm abgekühlt ist (mindestens 30 Minuten bei geöffnetem Deckel).
2. Feuchten Sie ein Tuch oder Schwamm mit warmer Spülmittellösung an und reinigen Sie damit die Waffelplatten. **Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass die Spülmittellösung nicht tropft.**
3. Feuchten Sie ein sauberes Tuch mit klarem Wasser an und wischen Sie damit nach. Wischen Sie auch die Außenseiten und das Kabel des Gerätes ab und entfernen Sie alle Spritzer. Trocknen Sie das Gerät danach gut ab.

4. Lassen Sie das Gerät mit geöffnetem Deckel noch ca. 30 Minuten an der Luft trocknen, wo es für kleine Kinder und Tiere unerreichbar ist. Spülen Sie den Messlöffel in warmer Spülmittellösung. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie den Messlöffel dann sorgfältig ab.

## HARTNÄCKIGE RÜCKSTÄNDE VON DEN WAFFELPLATTEN ENTFERNEN

### HINWEIS

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

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

## AUFBEWAHRUNG

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

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

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

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

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

Drücken Sie die Ein/Aus-Taste („POWER“) und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Waffeleisen ausreichend abkühlen. Reinigen Sie dann das Gerät (siehe: „Pflege und Reinigung“). Verriegeln Sie den Deckel mit dem Boden des Gerätes. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Verschlussriegel nach unten, bis er einrastet. Danach lässt sich der Deckel nicht mehr öffnen und das Gerät kann am Griff angehoben und getragen werden. Außerdem können Sie das Gerät dann in der platzsparenden aufrechten Position aufbewahren.

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

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

## UMWELTSCHUTZ

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

Modus	Leistungsaufnahme (Watt)	Zeit (Minuten)	Stromsparfunktion
Aus	0,5	0,05	Ja

## 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 Ihrer 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 zumindest kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

## INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter [www.gastroback.de](http://www.gastroback.de).

Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an den GASTROBACK Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: [info@gastroback.de](mailto:info@gastroback.de)

Auf unserer Internetseite finden Sie auch diese Bedienungsanleitung als PDF.



**Bitte beachten Sie unsere geltenden Hinweise zur Reparaturabwicklung sowie Rücksendung**

2000 W

220 - 240 V ~

50 - 60 Hz

IPX0



## GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle GASTROBACK®-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitergehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung und/oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte, technische Eingriffe von Dritten, führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs. Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

### HINWEIS

Kunden aus Deutschland und Österreich: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, GASTROBACK® Produkte an folgende Anschrift zu senden: GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Kunden anderer Länder: Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Die Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen 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.**

## BELGISCHER WAFFELTEIG



### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## KLASSISCHER WAFFELTEIG



### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## WAFFELTEIG MIT BUTTERMILCH

<b>PORTIONEN</b>	<b>VORBEREITUNG</b>	<b>BACKZEIT</b>
<b>8</b> WAFFELN	<b>10</b> MINUTEN	<b>5</b> MINUTEN

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## SCHOKOLADENWAFFELN

<b>PORTIONEN</b>	<b>VORBEREITUNG</b>	<b>BACKZEIT</b>
<b>8</b> WAFFELN	<b>10</b> MINUTEN	<b>5</b> MINUTEN

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## BANANEN-PEKANUSS-WAFFEL

<b>PORTIONEN</b>	<b>VORBEREITUNG</b>	<b>BACKZEIT</b>
<b>8</b> WAFFELN	<b>10</b> MINUTEN	<b>5</b> MINUTEN

### Zutaten:

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

### Für die Karamelloße

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

### Zubereitung:

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

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



# WAFFELN MIT GERÄUCHERTEM LACHS AN KAPERN-DILLCREME

**PORTIONEN**  
**8**  
WAFFELN

**VORBEREITUNG**  
**10**  
MINUTEN

**BACKZEIT**  
**5**  
MINUTEN

## Zutaten:

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

## Für die Kapern-Dillsoße

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

## Zubereitung:

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

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



# KARTOFFELRÖSTI MIT TOMATENSALSA

**PORTIONEN**  
**8**  
WAFFELN

**VORBEREITUNG**  
**25**  
MINUTEN

**BACKZEIT**  
**15**  
MINUTEN

## Zutaten:

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

## Für die Salsa

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

## Zubereitung:

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

Servieren Sie die Waffeln zusammen mit der Salsa und garnieren Sie alles mit geriebenem Parmesan.



Als Beilage eignen sich junger Spinat und Parmesan

## FETA-SPINAT-WAFFELN DÄNISCHE ART

<b>PORTIONEN</b>	<b>VORBEREITUNG</b>	<b>BACKZEIT</b>
<b>8</b> WAFFELN	<b>25</b> MINUTEN	<b>15</b> MINUTEN

### Zutaten:

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

Als Beilage eignen sich gegrillter Schinken-Speck und Tomaten

### Zubereitung:

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

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



## 3 KÄSE WAFFEL-SOUFFLÉ

<b>PORTIONEN</b>	<b>VORBEREITUNG</b>	<b>BACKZEIT</b>
<b>12</b> WAFFELN	<b>15</b> MINUTEN	<b>8</b> MINUTEN

### Zutaten:

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

Als Beilage eignen sich knusprig gebratener Schinkenspeck und Rucola

### Zubereitung:

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

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



# WAFFEL MIT WEISSER SCHOKOLADE UND HIMBEEREN

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
10 WAFFELN	10 MINUTEN	8 MINUTEN

## Zutaten:

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

Als Beilage eignen sich Himbeeren, Schlagsahne und Honig

## Zubereitung:

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

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

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



# WAFFELN FRANZÖSISCHER BRIOCHE ART MIT ORANGENMARMELADE

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
8 WAFFELN	10 MINUTEN	5 MINUTEN

## Zutaten:

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

Als Beilage eignen sich Erdbeeren, Schlagsahne und Honig

## Zubereitung:

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

Garnieren Sie die Waffeln mit Ahornsirup und Erdbeerscheiben.



## MAISWAFFELN MIT KNUSPRIGEM SPECK

PORTIONEN  
**10**  
WAFFELN

VORBEREITUNG  
**10**  
MINUTEN

BACKZEIT  
**8**  
MINUTEN

### Zutaten:

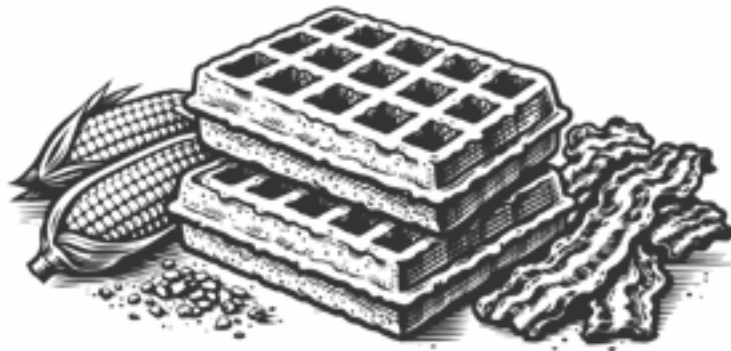
- 250 g Speckstifte ohne Schwarte
- 600 ml Buttermilch
- 4 Eier (Größe M)
- 180 ml Öl (Sonnenblume oder Raps)  
Zusätzlich 2 weitere Esslöffel Öl
- 150 g Mehl
- 150 g Maismehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Messerspitze Backnatron
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Zucker
- 350 g Maiskörner
- 1 Bund gehackte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

### Zubereitung:

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

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

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



## WAFFELN MIT POCHIERTEM RHABARBER UND VANILLESOSSE

PORTIONEN  
**12**  
WAFFELN

VORBEREITUNG  
**15**  
MINUTEN

BACKZEIT  
**8**  
MINUTEN

### Zutaten:

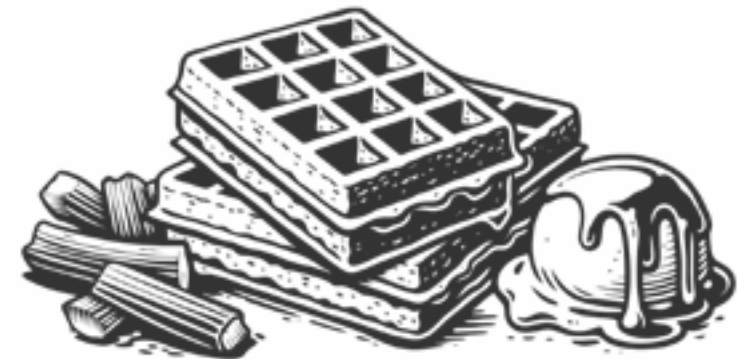
- 1000 g frischen gewaschenen Rhabarber
- 90 g Zucker
- 120 g Vanillepuddingpulver
- 3 getrennte Eier (Größe M)
- 480 ml Milch
- 1 Vanilleschote (1 Teelöffel Vanillearoma)
- 125 g geschmolzene Butter
- 390 g Mehl
- 3 Teelöffel Backpulver

Als Beilage eignet sich Vanillesoße

### Zubereitung:

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

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



## VOLLMILCHWAFFELN MIT ERDNUSSBUTTER

PORTIONEN  
**12**  
WAFFELN

VORBEREITUNG  
**15**  
MINUTEN

BACKZEIT  
**8**  
MINUTEN

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

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



## WAFFELN NACH HEISSER APFELKUCHENART MIT KOKOSNUSS-STREUSELN

PORTIONEN  
**12**  
WAFFELN

VORBEREITUNG  
**20**  
MINUTEN

BACKZEIT  
**8**  
MINUTEN

### Zutaten:

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

### Für die Streusel

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

Als Beilage eignen sich Apfelscheiben, Sahne oder Vanilleeis

### Zubereitung:

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

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



## LIMETTE-RICOTTA CHEESECAKE

PORTIONEN  
**12**  
WAFFELN

VORBEREITUNG  
**20**  
MINUTEN

BACKZEIT  
**8**  
MINUTEN

### Zutaten:

- 200 g geschmolzene ungesalzene Butter
- 56 g Zucker
- 4 getrennte Eier (Größe M)
- 600 ml Milch
- 360 g Mehl
- Vanilleschote (alternativ: 1 Teelöffel Vanille-Aroma)
- 2 Teelöffel Backpulver

### Für die Füllung

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

### Zubereitung:

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

Servieren Sie die Waffeln mit einer fruchtigen Soße oder Fruchtkompott.



## AUSTRALISCHE VEGEMITE-CHEDDAR-WAFFEL

PORTIONEN  
**12**  
WAFFELN

VORBEREITUNG  
**15**  
MINUTEN

BACKZEIT  
**8**  
MINUTEN

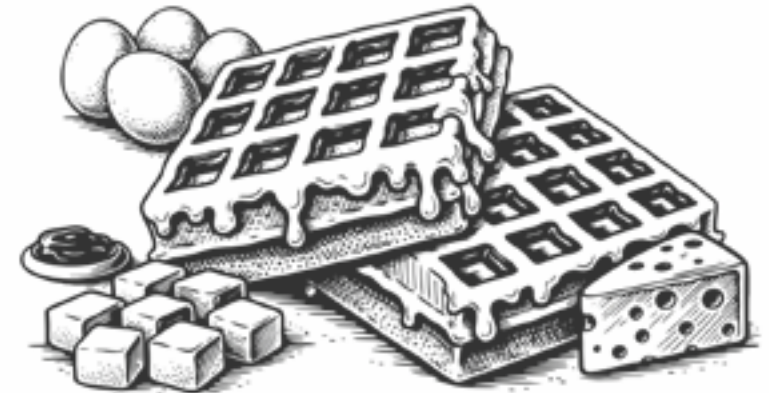
### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

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



# ZUCCHINI-PROSCIUTTO-WAFFELN MIT PARMESAN

PORTIONEN  
**12**  
WAFFELN

VORBEREITUNG  
**30**  
MINUTEN

BACKZEIT  
**20**  
MINUTEN

## Zutaten:

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

## Für die süße Tomatensoße

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

Als Beilage eignen sich Cherrytomaten

## Zubereitung:

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



# FRUCHTIGE KOKOSNUSSWAFFELN

PORTIONEN  
**8**  
WAFFELN

VORBEREITUNG  
**30**  
MINUTEN

BACKZEIT  
**10**  
MINUTEN

## Zutaten:

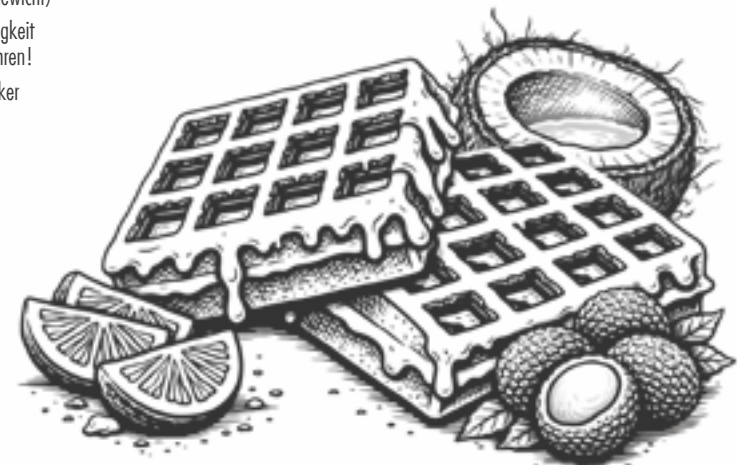
- 200 g geschmolzene ungesalzene Butter
- 75 g Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 420 g Kokosnussmilch aus der Dose
- 200 g Kokosnussspäsel 60 g Kokosnussspäsel zum Garnieren
- 600 ml Milch
- 240 g Mehl
- Vanilleschote (alternativ: 1 Teelöffel Vanille-Aroma)
- 2 Teelöffel Backpulver
- 80 ml Kokosnussöl (kann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

## Für den Limette-Litschi-Sirup

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

## Zubereitung:

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



## WAFFELN MIT SCHOKOLADEN-HONIGWABEN

PORTIONEN  
**12**  
WAFFELN

VORBEREITUNG  
**15**  
MINUTEN

BACKZEIT  
**8**  
MINUTEN

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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

## BELGISCHE LIÈGE

PORTIONEN  
**16**  
WAFFELN

VORBEREITUNG  
**20**  
MINUTEN

BACKZEIT  
**10**  
MINUTEN

### Zutaten:

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

### Zubereitung:

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



# DATTELKOPOTT WAFFELN MIT BUTTERKARAMELLOSSE

PORTIONEN  
**8**  
WAFFELN

VORBEREITUNG  
**25**  
MINUTEN

BACKZEIT  
**5**  
MINUTEN

## Zutaten:

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

## Für die Butterkaramellsoße

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

## Zubereitung:

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



## DESCRIPTION

This appliance is suitable for baking waffles.

The appliance is intended for private use and not for professional operation. The appliance is intended for indoor use only.

Use the appliance only as described in this manual. Any other use might lead to damage of the appliance, property or personal injury.

No liability will be accepted for damage resulting from improper use or non-compliance with this manual.

## SAFETY WARNINGS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS! READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE! PAY PARTICULAR ATTENTION TO ALL FIGURES ON THE ILLUSTRATION PAGE!



Read this instruction manual carefully before using the appliance. Familiarise yourself with the operation, adjustments and functions of switches. Internalise and follow the safety and operation instructions in order to avoid possible risks and hazards.



Remove all packaging materials.



**WARNING - DANGER OF SUFFOCATION!** Packaging materials are not toys. Children should not play with the packaging materials, as they pose a risk of swallowing and suffocation!



**WARNING!** Switch the appliance off, disconnect it from the power supply and let it cool down completely before replacing attachments, moving the appliance, cleaning work and when not in use.



**WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK!** Protect the appliance and its electrical parts against moisture. Do not immerse the appliance and its electrical parts in water or other liquids to avoid electrical shock. Never hold the appliance under running water. Pay attention to the instructions for cleaning and care.



Do not operate the appliance with wet hands or while standing on a wet floor. Do not touch the power plug with wet hands.



**WARNING - HOT SURFACE!** The surfaces are liable to get hot during use.



This appliance is classified as protection class I and must be connected to a protective ground.



Only use in dry indoor rooms.



Dry



Damp

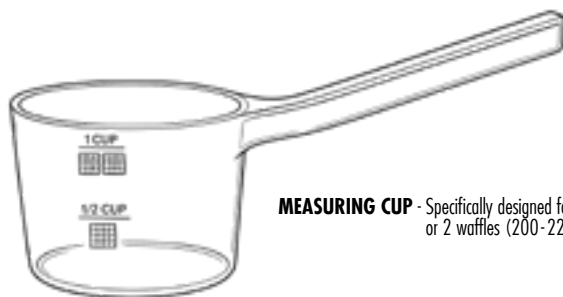
1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. Regularly check the power plug and power cord for damage. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

7. 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.
8. **⚠ DANGER OF ELECTRIC SHOCK!** Do not attempt to repair the appliance yourself. In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.
9. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
10. Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
11. Protect the appliance against dust, direct sunlight, dripping and splashing water.
12. Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord and do not wrap the power cord around the appliance.
13. Always turn the appliance off before disconnecting the power plug.
14. Always place and operate the appliance on an even, stable, heat-resistant and dry surface.
15. Do not leave the appliance unattended during operation.
16. Dry the appliance and all accessories before connecting to the power supply and prior to attaching the accessories.
17. Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, please refer to chapter "After use".
18. **WARNING!** Misuse may lead to injury. Use this appliance solely in accordance with these instructions. Do not attempt to modify the appliance in any way.
19. Do not pull the power plug out of the electrical outlet by the power cord and do not wrap the power cord around the appliance.
20. Connect the mains plug to an easily accessible socket, in order to quickly disconnect the appliance from the mains supply in an emergency.

21. If you use an extension cord or a multi-socket unit, it must have an appropriate power rating.
22. Always turn the appliance off before disconnecting the power plug.
23. **WARNING!** The appliance shall not be placed in a cabinet when in use.
24. Do not place the appliance against walls or other objects. Leave at least 30cm free space on the back, sides and above the appliance. Make sure that the appliance has sufficient space around it and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered.
25. The appliance must be fully assembled before use! Do not use an appliance which is only partially assembled or assembled with damaged parts.
26. Make sure all papers, cardboard or plastic have been removed before preparing food in the appliance.

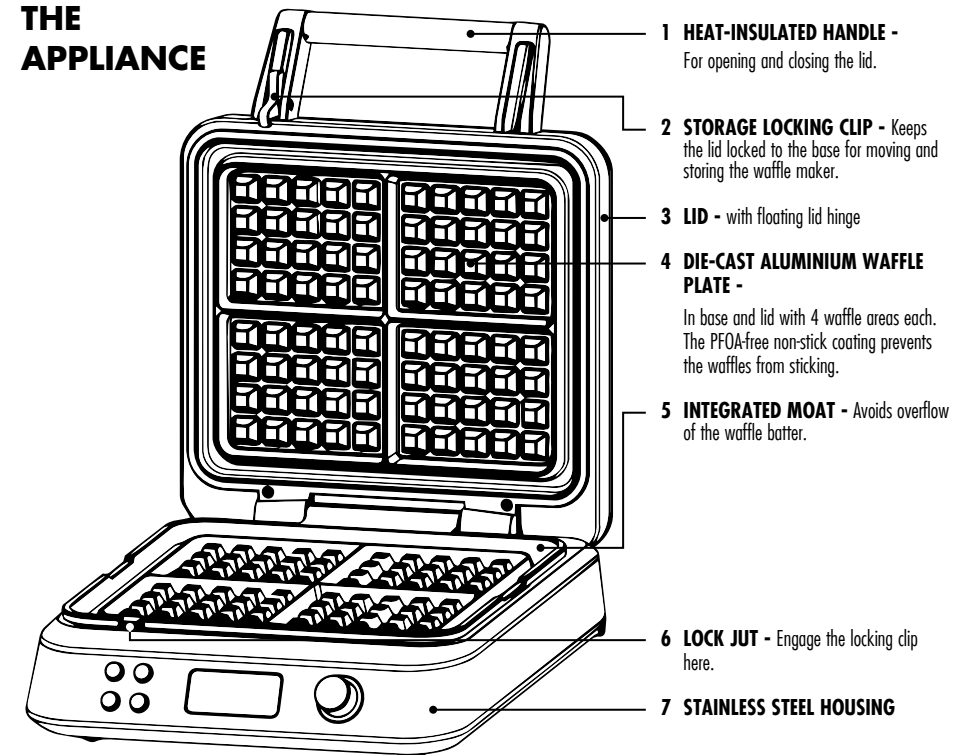
## ELECTRICAL SAFETY

1. Ensure the rated voltage shown on the rating label corresponds with the voltage of the power supply.
2. Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug, when the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
3. Protect the power cord against damages. Do not let it hang over sharp edges, do not squeeze or bend it. Keep the power cord away from hot surfaces and ensure that nobody can trip over it.
4. Do not open the housing under any circumstances. Do not insert fingers or foreign objects in any opening of the appliance and do not obstruct the air vents.
5. Protect the appliance against heat. Do not place close to open flames or heat sources such as stoves or heating appliances.



**MEASURING CUP** - Specifically designed for 1 waffle (100-110 ml) or 2 waffles (200-220 ml)

## THE APPLIANCE



**1 HEAT-INSULATED HANDLE** - For opening and closing the lid.

**2 STORAGE LOCKING CLIP** - Keeps the lid locked to the base for moving and storing the waffle maker.

**3 LID** - with floating lid hinge

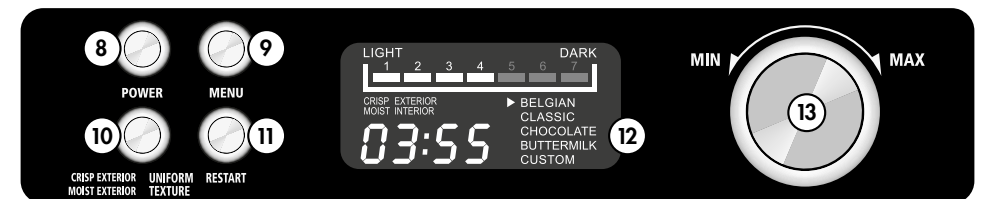
**4 DIE-CAST ALUMINIUM WAFFLE PLATE** -

In base and lid with 4 waffle areas each. The PFOA-free non-stick coating prevents the waffles from sticking.

**5 INTEGRATED MOAT** - Avoids overflow of the waffle batter.

**6 LOCK JUT** - Engage the locking clip here.

**7 STAINLESS STEEL HOUSING**



**8 POWER BUTTON** - For switching on or off.

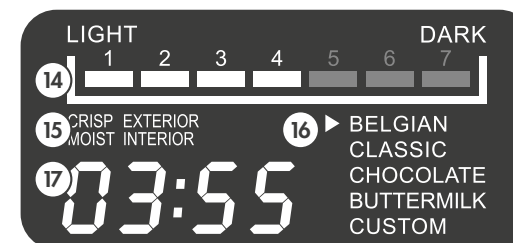
**9 MENU BUTTON** - Press here to switch through the offered programs.

**10 TEXTURE BUTTON („CRISP EXTERIOR | MOIST INTERIOR / UNIFORM TEXTURE“)** - For selecting the consistency of your waffles.

**11 RESTART BUTTON** - Starts operation with the current settings.

**12 LC-DISPLAY** - Showing the current settings and the baking time.

**13 BROWNING CONTROL DIAL** - 7 different settings allow to customise the browning from light to dark.



## LC-DISPLAY

**14 BROWNING LEVELS** - Depending on the set value.

**15 TEXTURE FUNCTION**

**16 PROGRAM MENU** - The arrow indicates the currently selected program.

**17 BAKING TIME** - The smart control software calculates the required time for each baking cycle separately.

## PROPERTIES OF YOUR NEW WAFFLE MAKER

Your new **WAFFLE MAKER ADVANCED CONTROL PRO 4 - BLACK EDITION** is perfectly suited for baking various mixtures of light waffle batters easily and conveniently.

- Due to the variable lid hinge, the lid lowers onto the batter within the waffle areas evenly (see: 'Variable Lid Hinge').
- The non-stick coatings of the waffle plates enable healthy low-fat cooking, and make it easy to remove the baked waffles.
- Via a smart control system, the baking time is determined automatically, whenever making any settings (see: 'Smart Control'). The appliance detects the cold batter on the pre-heated waffle areas, and starts the baking time automatically, when the lid is closed after filling.
- Even quite different waffle batters are baked perfectly by selecting the appropriate settings. If required, you can control the baking cycle manually via the „CUSTOM“ program, using the displayed baking time just like an egg timer (see: 'Pre-Defined Programs').
- For meeting your individual likings, use the texture functions and select the desired browning (see: 'Texture Functions' and '7 Browning Levels').
- For storage, lock the lid to the base for conveniently moving the appliance by the handle of the lid and for storing in the space-saving upright position (see: 'Locking the Lid to the Base').

### LOCKING THE LID TO THE BASE

You can comfortably carry the device by the handle of the lid when you lock the lid by the handle of the device. This is the purpose of the locking clip on the front left of the handle (see: 'Knowing Your New Waffle Maker'). Close the lid and press the locking clip down until it clicks into place at the bottom. After that, the lid cannot be opened and the device can be lifted and carried by the handle. Additionally, you can store the device in a space-saving upright position.

**IMPORTANT** - The closed, locked position of the locking clip may only be used **for moving and storing** the appliance. For operation or cleaning, do not forget to unlock the lid by pressing down the clip into open position first. Thereafter, the lid will open easily and without effort. **Do not attempt to apply any force for opening the lid to avoid damage.**

### VARIABLE LID HINGE

The lid of the **WAFFLE MAKER ADVANCED CONTROL PRO 4 - BLACK EDITION** is assembled with a floating hinge. Therefore, during baking, the lid is lying evenly over the waffle plate at the base, avoiding that the batter is squeezed out at the front of the waffle areas. Therefore, your waffles get an even thickness.

**IMPORTANT** - Nevertheless, do not overfill the waffle areas. The batter may not swell out over the waffle plates. **Use the measuring cup for measuring out the correct amount.** Please keep in mind that the volume of the batter increases during baking.

### PFOA-FREE NON-STICK COATING

The waffle plates, hinge and moat are equipped with a non-stick coating. Thus, low-fat baking is enabled and the cleaning effort is significantly reduced. The waffles do not stick to the surfaces and can be removed easily. Additionally, you can remove any normal residues of batter via a cloth, soft sponge or nylon brush and a little dishwater (see: 'Care and Cleaning').

**IMPORTANT** - Do not use the appliance furthermore, when the non-stick coating is damaged via overheating or improper treatment (e.g. usage of hard and sharp-edged objects or improper cleaning; see: 'Important Safeguards / Non-Stick Coating').

### SMART CONTROL

The smart control of the heating elements determines the baking time automatically, according to the selected settings and various other parameters. Therefore, your waffles get the desired browning and texture (consistency) for each portion, you are baking. As a result, the calculated baking time may vary with each portion—even if you made no changes to any settings at all.

### NOTE

The baking time may differ between 2 and 10 minutes, according to the settings. Additionally, there may be a little difference from one portion to the other. The browning indicator dashes flash during pre-heating. As soon as the dashes illuminate continuously and the acoustic signal is given, you may start the baking cycle via filling in the cold batter and closing the lid or via the restart button.

The calculated baking time is counted down on the LC-Display. You simply wait until the acoustic signal sounds (6 beeps), indicating the end of the baking time. Then, check your waffles and take them out, when the desired consistency is reached (see: 'Operation / Baking the Waffle Batter'). **The appliance keeps the waffle plates hot automatically, thus being ready for starting the next baking cycle immediately.**

**IMPORTANT** - Take your waffles out of the appliance, when the signal sounds. Otherwise, your waffles may get burned. The waffle maker is **not intended for keeping you waffles warm.**

**IMPORTANT** - The appliance heats the waffle plates, even after the baking cycle is finished. Therefore, it is important to switch off the appliance via the power button, when it is useless to heat the waffle plates (e.g. whenever you wish to make a break). Typically, the appliance is ready for use again within a few minutes (max. 4 minutes).

## PRE-DEFINED PROGRAMS

4 pre-defined programs are provided for various types of waffle batters, holding appropriate settings for controlling the baking time and temperature: "BELGIAN"; "CLASSIC"; "CHOCOLATE"; "BUTTERMILK" (see: 'Smart Control'). An additional program for manual control ("CUSTOM") enables the flexible usage of the appliance (see below).

The programs calculate the required baking time for getting the desired results automatically. When the correct baking time is reached and the count-down of the baking time reaches zero, an acoustic signal sounds (see: 'Smart Control').

Note: We recommend to select a program that is designed for your type of waffle batter. When creating your own recipes, select a program that is as far as possible similar to the type of batter, the pre-defined programs are created for. Examples are given in the recipes in this booklet.

The baking program is selected via the menu button. On the LC-Display, an arrow at the left side of the menu indicates the currently selected program.

Using the appropriate program, in usual cases your waffles are baked with optimum results. Via correctly adapted settings for browning and texture, your individual likings can be realized (see below: '7 Browning Levels' and 'Texture Functions'). Adjust the settings, when you are somewhat experienced.

When using a pre-defined program, a signal sounds after the baking time elapsed. Open the lid and remove the waffles or close the lid again and leave the waffles bake within the appliance for some more seconds (see: 'Operation / Adding Some More Baking Time').

### Manual Control

Additionally, you can control the baking time manually via the program "CUSTOM". Select this program for monitoring the baking time by yourself (see: 'Operation / Controlling the Baking Cycle Manually'). After removing the baked items, you may start the baking time again via the restart button.

**IMPORTANT** - Please consider that the program "CUSTOM" may not give any signal for the end of baking. You must monitor the baking cycle by yourself and keep an eye on the baking time shown on the LC-Display.

## 7 BROWNING LEVELS

The browning is displayed in the upper part of the LC-Display via 7 dashes: from "LIGHT" to "DARK". You select the browning via the browning control dial at the right side of the LC-Display. Turn the browning control dial until the desired browning is displayed via the appropriate number of dashes.

## NOTE

You control the temperature of the waffle plates via the browning. Therefore, when baking a batter with high contents of sugar or other heat-sensitive ingredients, it may be better to use a light browning level and a program with long baking time.

## TEXTURE FUNCTIONS

You may select one of two texture functions for getting the desired consistency of your waffles, generating a crisp exterior with moist (and soft) interior or getting uniform texture. Press the texture button on the control panel for toggling between the texture functions. The selected function is shown on the LC-Display above the baking time.

The following baking functions can be selected: "CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR" (crispy on the outside, soft on the inside) or "UNIFORM TEXTURE" (uniform texture).

## NOTE

The texture function has no influence, when using manual control ("CUSTOM").

## RESTART FUNCTION

You can start a baking cycle by pressing the restart button.

## NOTE

The appliance detects the cold batter on the waffle plates. When baking your waffles via a pre-defined program, the baking cycle is started automatically by closing the lid. However, with the manual control („CUSTOM") it may be required to start the baking cycle manually via the restart button.

When using the restart function, the appliance starts the baking time immediately, even without detecting any changes of temperature on the waffle plates (see: 'Smart Control' and 'Operation / Baking Several Portions').

**IMPORTANT** - Even when pressing the restart button, while a baking cycle is already running, a new baking cycle starts immediately.

## AUTOMATIC SHUT-OFF

To ensure safe operation even in exceptional cases, after 2 hours of operation a time-out counter will automatically shut off the appliance. This way, unnecessary operation and useless energy consumption is avoided, if you have forgotten to switch off the appliance after usage.

**IMPORTANT** - Do not leave the appliance unattended, while it is connected to the power supply. Always switch off and unplug the appliance, when it is not in use and/or when leaving the appliance unattended.

After the automatic shut-off has been triggered, you may simply press the power button to switch on the appliance again.

## TIPS FOR BEST RESULTS

- For your first tries using the appliance, you should start with the pre-defined settings and adapt the settings in small steps one by one for reaching the desired consistency and your individual likings.
- Sieve the flour before mixing the batter. When eggs are part of your recipe, you should separate the yolk, beating the yolk creamy with sugar and some milk, before adding flour. Whip the egg whites, before folding them in. This makes the batter and the baked waffles light and airy.
- When using whole meal instead of plain flour for your waffle recipe, the required baking time may differ significantly. Adapt your settings. You control the temperature of the waffle plates via the browning level. Therefore, when baking a batter with high contents of sugar or other heat-sensitive ingredients, it may be better to use a light browning level and a program with long baking time (see: 'Properties of Your New Waffle Maker / 7 Browning Levels'). It is essential to use the correct amount for each baking cycle. Do not overfill the waffle areas any way. However, avoid filling in too less batter also. Therefore, it is best to use the provided measuring cup for measuring out the batter for a single waffle area or two waffle areas. If required, bake the batter in appropriate portions. There is no use in overfilling the waffle areas, because the batter needs sufficient space for rising during baking.
- For getting an even thickness, pour in the batter at the centre of the waffle area first, then distribute the batter within the complete waffle area from the centre to the rim. Fill the waffle areas one by one using the appropriate amount of batter as given by the gradation of the measuring cup. It may be better to leave one waffle area empty, when the amount of batter is not sufficient for filling the other waffle areas. Select the program, browning, and texture function according to your likings and preferred mixture. When the results are not satisfying, you may use the program "CUSTOM" for controlling the baking cycle manually (see: 'Properties of Your New Waffle Maker / Pre-Defined Programs').
- The waffles are best when served hot and freshly baked.
- You may keep waffles warm at 100°C (212°F) in an oven. Wrap the waffles in tin foil or place the waffles in a closed baking form. This way, your waffles will not get too dry. However, do not keep your waffles warm for a too long period of time. It may be better to leave the waffles cool down first and, just before consumption, reheat them in an oven or toaster.

## NOTE

Crispy waffles may get soft, when keeping them warm. You may store the waffles in the freezer. Leave the waffles cool down completely, before storage. Place the waffles into a freezer bag with sheets of greaseproof paper between the single pieces. This prevents the waffles from freezing to a compact block. Before serving, leave the waffles thaw completely. Then reheat the waffles in an oven or toaster, before serving.

- For serving, there are no limits to your fantasy. You will find various ideas in the recipes at the end of this booklet.

## BEFORE FIRST USE

**⚠ WARNING – DO NOT let young children play with the appliance, or any part of it, or the packaging!** Always unplug and leave the appliance cool down, before cleaning or moving the appliance. Do not immerse the appliance or power cord in water or other liquids or spill any liquids on or in the housing or power cord. **Do not place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher.**

Even the exterior of the appliance (lid and base) may be hot during operation and some time thereafter. During operation and while the appliance is still hot, only touch the appliance at the operating elements (buttons, browning control dial, handle).

**⚠ CAUTION** – For moving and storing, the lid of the appliance should be locked to the base (see: 'Properties of Your New Waffle Maker / Locking the Lid to the Base'). **Do not attempt to open the lid with violence.** Always ensure that the locking clip turned into open position, before opening the lid.

**IMPORTANT** - The appliance is equipped with a floating lid hinge (flexible joint) between lid and base. This is an essential feature of the special design of the appliance an NO DEFECT.

1. Unpack the appliance and all accessories carefully. Check that no parts are damaged or missing (see: 'Knowing Your New Waffle Maker').
2. Remove all shipping materials and promotional materials, but DO NOT remove the model label. Press the locking clip on the left side of the appliance upwards into the open position. Then, by the handle, fold the lid up until it rests in a stable open position. Especially ensure that there are no foreign objects (e.g. promotional material, packaging) on the waffle plates.
3. Clean the appliance before first use and after an elongated period of storage. For this, thoroughly wipe the waffle plates via a moist, not dripping cloth or soft sponge. Thereafter, wipe dry (see: 'Care and Cleaning').

**IMPORTANT** - When using the appliance for the first time, you may notice a fine smoke haze and some smoke may escape. This is caused by heating the components of the appliance for the first time. There is no need for concern. To avoid any influence on the taste of your food, you should let the appliance operate approx. 20 minutes without any food on it. If the smoke haze persists on further use, unplug the appliance and leave it cool down to room temperature. Then clean the appliance thoroughly, especially ensuring that no residues of food stick to the waffle plates and in the moat at the rim of the lower waffle plate. If the smoke haze still persists, return the appliance to an authorized service centre for examination and repair.

**⚠ WARNING** – The heating elements start operation as soon as the appliance is switched on. All waffle plates (base and lid) and even the exterior of the appliance get hot! Only touch the appliance at the operating elements (buttons, browning control dial, handle)! During heating, ensure good ventilation.

#### NOTE

The following step of preparation is only required for brand-new products. There is no need to make any settings for this procedure.

#### NOTE

There is no need for concern, when heating up the appliance without any food. The heating elements are temperature-controlled, preventing the appliance from overheating, when operating the appliance according to the instructions given in this booklet. **Before placing food on the waffle plates for the very first time:** Place the appliance on a suitable work space and connect the appliance to an appropriate power outlet (see: 'Important Safeguards'). Press the power button for switching on the appliance. Close the lid and leave the appliance operate for approx. 20 minutes **with the lid closed**. Thereafter, switch off the appliance by pressing the power button again. Unplug the appliance, open the lid and **leave the appliance cool down to room temperature**.

4. Wipe the waffle plates with a clean, damp cloth or soft sponge. Then wipe dry thoroughly. **To prepare the non-stick coatings for use:** Drip **only a few** drops of cooking oil on a dry, clean kitchen towel and use this for wiping the non-stick coatings of the waffle plates.

## OPERATION

**⚠ WARNING** – Always ensure that the appliance and all its parts and accessories are **out of reach of young children**. Your new waffle maker is intended for cooking edible food and is heated electrically. Thus the surfaces of the appliance (even the exterior) get very hot. During operation and while the appliance is still hot, only touch the appliance at the operating elements (lid handle, buttons, and browning control dial) to avoid burns. To avoid risk of overheating and fire: Do not place any clothes or tissue or other foreign objects on or under the appliance during operation. Do not place any inflammable objects on the waffle plates. Do not pour any inflammable liquids (e.g. alcohol) on the waffle plates. Do not leave any food carbonize on the waffle plates. Do not place the appliance on heat-sensitive surfaces during operation.

Only place the appliance on a stable, dry, heat-resistant, and level surface (see: 'General Safety Instructions'). During operation, the used power outlet and the operating elements must be accessible all the time (see: 'Knowing Your New Waffle Maker'). Do not block the ventilation slits at the bottom of the housing.

During operation, ensure to keep the appliance in an appropriate distance of at least 50cm on each side to the edge of the working space and any delicate objects. Additionally leave at least 1 m of free space above the appliance for free access. Do not operate the appliance under drop lights or overhanging boards.

Before operating the appliance, always ensure that all parts are in proper working order and **completely dry**. Do not use any damaged or unsuited parts or accessories to avoid risk of injuries and damage.

Please keep in mind that hot steam may escape, when filling in the batter and during baking. Do not hold any part of your body or any delicate objects over or near the appliance. Protect your hands and arms with oven gloves. During operation, ensure that all persons (including you) stay in sufficient distance. Expect splashes of hot fat and batter in the surroundings of the appliance.

**⚠ CAUTION** – **Do not scratch or cut on the waffle plates.** Do not use any hard or sharp-edged objects (e.g. knives, metal scrapers) with the appliance to avoid damage to the surfaces, especially the non-stick coating. Only use heat-resistant wood or plastic cooking utensils.

**IMPORTANT** - For heating up the appliance, always close the lid. This way the pre-heating process is done in a shorter time and with less energy consumption.

#### NOTE

During the very first heating, the appliance may give off some light smoke or burned smell. This is normal and will subside with further use. Before baking waffles for the very first time, heat the appliance without batter for approx. 20 minutes for preparing the heating elements for operation (see: 'Before First Use').

## PREPARATIONS

**⚠ CAUTION** – Do not place the appliance on coated surfaces of delicate furniture, even when the appliance is cold. Delicate surfaces could get damaged by scratches or abrasion of the rubber feet of the appliance. For moving the appliance, the lid may be locked to the base via the locking clip (Locking clip clicked on the bottom of the appliance). **Do not attempt to open the lid with violence** (see: 'Properties of Your New Waffle Maker / Locking the Lid to the Base').

**⚠ WARNING** – Always completely unwind the power cord, before connecting the appliance to the power supply. Do not operate the appliance with the power cord wrapped around the cord storage to avoid damage and injuries due to overheating and short circuit. **As soon as the appliance is switched on and the LC-Display illuminates, the heating elements start heating the waffle plates at the base and lid. After switching on, only touch the appliance at the operating elements.**

1. Completely unwind the power cord of the appliance. Then place the appliance on a suitable and heat-resistant surface (see: 'General Safety Instructions') near a suitable wall power outlet (see: 'Important Safeguards for Electrical Appliances'). Turn the locking clip counter-clockwise to the horizontal open position for unlocking the lid. Thereafter, you can open the lid without resistance. Ensure that the waffle plates are clean and dry. Close the lid. With the lid closed, the waffle plates reach the desired cooking temperature quickly, and without useless energy loss.
2. Prepare your waffle batter. Some appropriate recipes are given in this booklet.
3. Connect the appliance to a sufficient power supply (see: 'Technical Specifications'). Press the power button for switching on the appliance. The LC-Display illuminates, showing the defaults: program "BELGIAN", medium browning (level 4), and texture function "CRISP EXTERIOR MOIST EXTERIOR". The appliance starts heating immediately.
4. Select the required settings (see below: 'Entering Your Settings').

## ENTERING YOUR SETTINGS

Whenever any changes to the settings are entered, the baking time is calculated again. The new baking time is shown on the LC-Display immediately.

Press the menu button repeatedly, for moving the arrow to the desired pre-defined program or the manual control program "CUSTOM". (see: 'Properties of Your New Waffle Maker / Pre-Defined Programs'). Turn the browning control dial for selecting the browning ("1 LIGHT" to "7 DARK"), shown via the illuminated dashes on the upper part of the LC-Display (see: 'Properties of Your New Waffle Maker / 7 Browning Levels'). If required, press the texture button ("CRISP EXTERIOR MOIST EXTERIOR / UNIFORM TEXTURE") for selecting the desired consistency (see: 'Properties of Your New Waffle Maker / Texture Functions'). This setting is shown on the left side of the LC-Display above the baking time.

## NOTE

We recommend to select a program suited for the type of batter you are going to bake. Examples for waffle recipes and the appropriate settings are given in this booklet. For your first tries, you should use the default settings of the selected program. Thereafter, step by step adapt the settings to your individual liking.

## NOTE

With the lid closed, it may take max. 4-5 minutes to reach the required start temperature. During heating, the browning indicator dashes flash on the LC-Display.

## BAKING THE WAFFLE BATTER

**⚠ WARNING** – When filling in the batter, droplets of batter and fat may splash. Always ensure that all persons (including you) keep sufficient distance to the appliance. Only touch the lid of the waffle maker by the handle and fold the lid up carefully. Before filling in the batter, ensure that the lid is in the stable open position. Ensure that you do not knock against the appliance during handling. The lid may cause severe burns when falling down onto your hands! After filling, always lower the lid onto the batter slowly and carefully.

**⚠ WARNING** – The waffle plates and the exterior of the waffle maker are very hot. While handling the appliance, only touch the appliance at the operating elements. Fill the prepared batter into the measuring cup up to the required gradation line for 1 or 2 waffle areas (approx. 100-110ml for 1 waffle; approx. 200-220ml for 2 waffles).

1. Wait until the waffle maker reached the required temperature. A signal sounds and the browning indicator dashes illuminate continuously. Open the lid by the handle, folding the lid up to the stable open position. Thereafter, fill the waffle batter into the waffle areas.

## NOTE

During pre-heating, the browning indicator dashes flash on the LC-Display. Fill in the batter, if the browning indicator dashes illuminate continuously.

Distribute the batter as evenly as possible. You should start in the centre of a single waffle area. Always fill the waffle areas one after the other with the appropriate amount. Leave all other waffle area empty, if the amount of batter is not sufficient for all waffle areas.

2. Carefully close the lid and ensure that the count-down of the baking time started automatically. Otherwise, press the restart button.

## NOTE

The waffle maker calculates the required baking time automatically, depending on the selected settings (program, browning, texture) and various other parameters. Even when starting the recently used program with the same settings again, the baking time may differ from the recent baking cycle (see: 'Properties of Your New Waffle Maker / Smart Control').

**⚠ CAUTION** – Do not use any hard or sharp-edged objects with the appliance. It is best to use a heat-resistant plastic or wooden spatula for removing the waffles. Do not scratch or cut on the waffle plates to avoid damage to the non-stick coating.

3. **When using a pre-defined program:** Wait until the count-down of the baking time reaches zero and 6 beeps sound.

**When using the manual control:** Wait until the desired baking time is reached.

4. Open the lid and check your waffles for the desired consistency and browning.
5. If you wish to bake your waffles somewhat longer, simply leave the waffles in the appliance and close the lid again (see: 'Adding Some More Baking Time').
6. If your waffles are done, take out the waffles via a heat-resistant plastic or wooden spatula.
7. Thereafter, you may bake the next portion (see: 'Baking Several Portions').
8. If you do not wish to use the appliance for another portion, press the power button and unplug the appliance. Leave the appliance cool down with the lid open. Thereafter clean the appliance (see: 'Care and Cleaning').

## ADDING SOME MORE BAKING TIME

When your waffles did not reach the desired browning or the batter is not done, simply close the lid and leave the waffles within the appliance for some additional seconds. Then check for the desired consistency again.

**IMPORTANT** - Please keep in mind that baking waffles is a matter of a few minutes and seconds. **Do not leave your waffles in the appliance for a too long time. Otherwise, they may get burned.**

## BAKING SEVERAL PORTIONS

Larger amounts of batter, that does not fit in the measuring cup in total, must be baked in portions. When overfilling the waffle areas, the batter cannot rise sufficiently and runs out at the rim of the waffle areas. Perhaps, your waffles may fail to get the desired consistency.

**⚠ CAUTION – Do not overfill the waffle areas!** Do not fill in more batter than indicated via the measuring cup (approx. 100-110 ml for each waffle area). If you prepared more batter, bake your waffles in portions. Otherwise the batter may flow out during baking, causing risk of electric shock, overheating and fire.

**IMPORTANT** - Please observe the gradation at the measuring cup. Fill the waffle areas one by one. If there is not enough batter left for all waffle areas, it may be better to leave the other waffle areas empty. Otherwise, the waffle may get hard, dry, or even burned.

1. Ensure that the browning indicator dashes illuminate continuously, indicating that the waffle plates reached the required temperature. Fill the appropriate amount of batter into the waffle areas and close the lid. Ensure that the baking cycle started again. Otherwise, press the restart button. The baking cycle is performed using the previously selected settings (program, browning, and texture).

## NOTE

The smart control calculates the baking time for each baking cycle separately. Thus, the baking time may differ from the value given for the previous baking cycle (see: 'Properties of Your New Waffle Maker / Smart Control').

2. Let the appliance operate until the signal sounds or until the desired baking time is reached. Then take out your waffles (see: 'Baking the Waffle Batter').
3. If you wish to bake further portions, proceed with step 1.
4. After baking the batter, switch off (press the power button) and unplug the appliance. Leave the appliance cool down sufficiently with the lid open. Clean the appliance after each use (see: 'Care and Cleaning').

## CONTROLLING THE BAKING CYCLE MANUALLY

**IMPORTANT** - Please consider that the program "CUSTOM" does not give a signal for the end of baking. You must monitor the baking cycle by yourself. The baking time already passed is counted up on the LC-Display in minutes and seconds.

**IMPORTANT** - If you wish to select another program or another browning level, you need to switch off the appliance at least shortly by pressing the power button. When switching on the appliance thereafter, all former settings are selected. However, you can change all settings now quite as usual.

## NOTE

The texture function has no influence on the result, when using manual control. However, the browning level may be adjusted and gives the similar results as with any other program.

1. If you wish to control the baking cycle manually, press the menu button repeatedly, until the manual program "CUSTOM" is selected.
2. If required, adjust the browning (see: 'Entering Your Settings').
3. Via the measuring cup, fill the correct amount of batter into the waffle areas and close the lid (see: 'Baking the Waffle Batter').

**IMPORTANT** - After starting the manual control (program "CUSTOM"), the menu button and browning control dial are inactive.

**IMPORTANT** - During baking you should check the doneness of your waffles in time, for avoiding that the waffles get burned. If the baking time did not start automatically, press the restart button. On the LC-Display, the baking time is counted up in minutes and seconds.

4. When the desired baking time is shown on the LC-Display, open the lid and check the result. If your waffles reached the desired doneness, remove the waffles.
5. If you wish to bake another portion of waffles, fill the appropriate amount of batter into the waffle areas and close the lid. Press the restart button. A new count-up of the baking time starts.
6. If you do not wish to bake more waffles, press the power button to terminate the baking process. Unplug the appliance and leave the appliance cool down sufficiently. Then clean the appliance (see: 'Care and Cleaning').

## SOLVING PROBLEMS

Most problems during use can be solved easily. Use the tips in the following table as an assistance.

Problem	Possible Reason	The Easy Solution
Emergency stop required?		Unplug the appliance.

Problem	Possible Reason	The Easy Solution
The appliance does not heat. The LC-Display stays dark OR while in operation, the appliance stops working.	The appliance is not live.	Check the following items: - Is the power socket live? Connect a lamp. - Ensure that the plugs between the power supply and appliance have not been pulled out — especially when using an extension cord. Always ensure that no one may pull the power cord or gets entangled in the power cord. Do not leave the plugs hanging down the table or counter.
	The automatic shut-off has been triggered.	For your safety, the appliance switches off completely after operating for approx. 2 hours. If you wish to re-activate the appliance, simply press the power button. <b>Do not leave the appliance connected to the power supply uselessly.</b>
	A severe problem occurred.	Return the appliance to an authorised service centre for examination and repair.
After switching on the appliance, you notice a burnt smell. May be, smoke escapes from under the lid. <b>Food may catch fire, when burned to charcoal. Do not let the appliance operate with food burning on the waffle plates!</b>	The appliance is heated for the very first time.	In this case, there is no need to worry. To prepare the appliance for the very first use, leave the appliance operate approx. 20 minutes with the lid closed (see: 'Before First Use'). Ensure good ventilation.
	Batter ran out of the waffle plates.	Switch off and unplug the appliance. Leave the appliance cool down. Thereafter clean the appliance, especially the moat at the rim of the lower waffle plate (see: 'Care and Cleaning'). Do not overfill the waffle areas. Keep in mind, that the batter rises during baking.
	Batter burned to charcoal on the waffle plates or in the moat.	Switch off and unplug the appliance. Leave the appliance cool down. Thereafter clean the appliance, especially the moat at the rim of the lower waffle plate (see: 'Care and Cleaning'). Ensure to remove your waffles in time. Baking waffles is a matter of a few minutes and seconds. Clean the appliance after each use — especially the moat at the rim of the waffle plates.
You cannot open the lid or you cannot close the lid completely.	The locking clip is in the closed position.	Press the locking clip into open position. <b>Do not use violence!</b>
No respond to the buttons or the browning control dial.	<b>Restart button:</b> the appliance is still pre-heating.	The baking cycle cannot be started during pre-heating. Wait until the required temperature is reached and the browning indicator dashes illuminate continuously.
	<b>Menu button and browning control dial:</b> a program is running or the manual control "CUSTOM" is activated.	After starting a program or the manual control ("CUSTOM") no other program can be selected and the browning control dial is deactivated. After starting a pre-defined program: Wait until the program is finished. After activating manual control ("CUSTOM") via starting the baking time: switch off the appliance shortly via the power button. When switching on thereafter, all settings are available again.

Problem	Possible Reason	The Easy Solution
Your waffles are not done, after the baking time elapsed.	An unsuited program is selected.	- Close the lid again and leave the waffles bake for some more seconds, and/or - Select another program and/or - Select a darker browning level and/or - Use the manual control "CUSTOM" and bake the batter for an appropriate time. <b>Note:</b> When using whole meal instead of plain flour for your waffle recipe, the required baking time may differ significantly.
The waffles are too dark, hard, and/or dry.	You used an insufficient program.	Select another program with a shorter baking time.
	The browning level is set too dark.	Select a lighter browning via the browning control dial.
The waffles stick to the waffle plates.	The non-stick coating has not been prepared for operation.	Switch of and unplug the appliance. Leave the appliance cool down sufficiently and clean the appliance. Thereafter rub the waffle plates with some droplets of cooking oil , before using the appliance again.
	The appliance did not reach the required start temperature, when you filled in the waffle batter.	Before filling in the batter, always wait until the browning indicator dashes do not flash any longer.
	The waffles are not done. The baking time is too short.	Close the lid and leave the waffles bake for some more seconds. However, consider that baking waffles is a matter of only a few minutes and seconds. <b>Do not leave the waffles within the appliance for a too long time. Otherwise your waffles may burn.</b>
	The non-stick coating is damaged.	Do not use the appliance with the non-stick coating damaged (e.g. excessively worn, scratched, or detached and/or deteriorated due to overheating). <b>Do not scratch or cut on the non-stick coating!</b>

## CARE AND CLEANING

**⚠ WARNING - RISK OF BURNS** – Always ensure that the appliance is out of reach of young children. Before moving, disassembling, or cleaning the appliance: Always switch OFF the appliance (press the power button, the LC-Display gets dark), then unplug the appliance, and wait until the appliance cooled down completely (at least 30 minutes with the lid open). Do not move the appliance with the waffle plates still hot to avoid injuries and damage.

**⚠ WARNING** – Do not immerse or place the appliance or power cord in water or other liquids. Do not drip or pour any liquids on or into the housing of the appliance. **The appliance may not be used again, when water has run into the interior of the housing (lid or base). Do not place the appliance or any part of it in an automatic dishwasher!** Do not use violence.

**⚠ CAUTION** – The waffle plates, moat and hinge of the appliance are equipped with non-stick coatings. Do not use any abrasive cleaners or corrosive chemicals (e.g. bleach, oven cleaner) for cleaning the appliance or any parts of it, to avoid damage to the surfaces. Do not use any hard or sharp-edged objects for cleaning any surface of the appliance.

**⚠ CAUTION** – Do not place the appliance or any part of it on surfaces that are sensitive to heat, fat or moisture.

Before moving the appliance by the handle of the lid, always ensure that the locking clip is clicked into place at the bottom. (see: 'Properties of Your New Waffle Maker / Locking the Lid to the Base').

Clean the appliance after each use to avoid that residues of food dry on the surfaces and burn to charcoal, when using the appliance again. Cleaning may be easier, when the appliance is still lukewarm.

1. Before cleaning, always ensure that the appliance is unplugged, and cooled down sufficiently (at least 30 minutes with the lid open).
2. Clean the waffle plates via a soft sponge or cloth that is moistened with some warm dishwater. **Doing so, ensure that the dishwater will not drip.**
3. Use a clean cloth for wiping with clear water. Additionally, wipe the exterior of the appliance and the power cord, if required. Then thoroughly wipe dry the complete appliance.
4. Leave the appliance dry naturally for approx. 30 minutes, where it is out of reach of young children and animals. Wash the measuring cup with warm dishwater. Then, rinse with clear water and wipe dry thoroughly.

## REMOVING STUBBORN RESIDUES FROM THE WAFFLE PLATES

### NOTE

With some types of batter, it may happen that residues stick to the non-stick coatings. Nevertheless, **do not use any hard objects for scratching on the surfaces.** Instead, clean the waffle plates and moat according to the following instructions. On later use, it may be helpful to wipe the non-stick coating with some cooking oil, before starting operation.

1. Drip some cooking oil on a clean kitchen towel and wipe the surfaces of the

waffle plate, especially wipe the stains of food with oil.

2. Wait until the residues are softened (approx. 5 minutes). If required, loosen the residues via a soft, dry nylon brush.
3. Clean the surfaces according to the instructions above.

## STORAGE

**⚠ WARNING** – Young children must always be supervised that they do not play with the appliance or any part of it. When the appliance is not in use, always press the power button for switching off (LC-Display gets dark). Then, unplug the appliance and wait until the appliance cooled down, before cleaning and moving the appliance for storage. Do not leave the appliance unattended, when it is connected to the power supply to avoid hazards caused by electric shock, heat or fire.

**⚠ CAUTION** – Do not hold the appliance by the power cord for moving the appliance. Always handle power cords with special care. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained, or squeezed. Always ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Do not let the power cord hang down, when moving or storing the appliance.

Store the appliance on a clean, dry, stable and level surface, where it is protected against inadmissible strain (e.g. frost, mechanical or electric shock, fall down) and out of reach of young children and animals. Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or its parts. **For moving: You may carry the appliance by the handle of the lid. Before moving or lifting the appliance by the handle of the lid, always ensure that the locking clip is clicked into place at the bottom. (see: 'Properties of Your New Waffle Maker / Locking the Lid to the Base'). Do not place any hard or heavy objects on or in the appliance or any part of it to avoid damage. Do not place any foreign objects on the waffle plates (e.g. clothes or towels).**

When storing the appliance in an upright position, ensure that the appliance cannot fall over.

Switch off the appliance (press the power button) and unplug the appliance. Leave the waffle maker cool down sufficiently. Then, clean the appliance (see: 'Care and Cleaning').

For storage and before lifting and/or tilting the appliance, always ensure to lock the lid of the appliance to the base. For this, press the locking clip completely to the place at the bottom. Ensure that locking clip is engaged firmly. Thereafter, you may carry the appliance by the handle.

Place the appliance on a suitable surface where it is **out of reach of young children and animals**. You may wrap the power cord loosely around the cord storage at the bottom of the base.

**⚠ CAUTION** – When storing the appliance in the upright position, ensure that it has a stable stand and will not tilt or fall over.

## ENVIRONMENTAL PROTECTION

This product has been designed to meet Commission Regulation (EU) 2023/826 with regard to ecodesign.

Mode	Power consumption (watt)	Period (minutes)	Power management function
Off	0.5	0,05 min	Yes

## NOTES FOR DISPOSAL



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

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact your local government for information regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills, dumps, or refuse incineration, hazardous substances can leak into the groundwater or can be emitted into air, thus getting into the food chain, and damaging your health and well-being as well as poisoning flora and fauna. When replacing old appliances with new once, the vendor is legally obligated to take back your old appliance for disposal at least for free of charge.

## INFORMATION AND SERVICE

Please check [www.gastroback.de](http://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](mailto:info@gastroback.de).

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



**Please note our applicable instructions  
for repair processing and returns**

## 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. This appliance is intended to be used in household and similar environments such as:

- Staff kitchen areas in shops and offices, in farm houses and other working places;
- By clients in bed and breakfast type environments, hotels, motels and similar environments.

### Hinweis

For repair and service, please send GASTROBACK® products to the following address:

**GASTROBACK GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt, Germany.**

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories and attachments. 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, industrial or trade 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.**

2000 W

220 - 240 V ~

50 - 60 Hz

IPX0



## BELGIAN WAFFLE BATTER

PORTIONS	PREPARATION	BAKING TIME
8 WAFFLES	10 MINUTES	5 MINUTES

### Ingredients:

- 3 separated eggs (size M)
- 420 ml mil
- 125 g unsalted butter
- 1 vanilla bean (alternatively: 1 teaspoon vanilla extract)
- 200 g flour
- 1 teaspoon baking powder
- 1 pinch baking soda
- 50 g sugar

### Preparation:

1. Set your waffle maker to the BELGIAN setting and preheat until the LC-Display glows orange and the HEATING indicator goes out.
2. Separate the eggs and melt the butter. In a medium-sized mixing bowl, combine the egg yolks, melted butter, milk, and vanilla extract. Whisk until well blended.
3. In a large mixing bowl, combine the flour, baking powder, baking soda, and sugar. Make a well in the center of the mixture.
4. Pour the butter-egg-milk-vanilla mixture into the well and stir thoroughly until a smooth batter forms.
5. Beat the 3 egg whites with an electric mixer until stiff peaks form. Gently fold the beaten egg whites into the batter. This will give your waffles a deliciously light and airy texture.
6. Using the measuring spoon, fill each quarter of the waffle maker with ½ a scoop of batter. Now close the waffle maker and wait until the timer counts down and the beep sounds three times.
7. Remove the finished waffles and let them cool briefly before enjoying them. Repeat with the remaining batter as described in step 6.

## BUTTERMILK WAFFLE BATTER

PORTIONS	PREPARATION	BAKING TIME
8 WAFFLES	10 MINUTES	5 MINUTES

### Ingredients:

- 3 eggs (size M)
- 600 ml buttermilk
- 80 ml vegetable oil
- 300 g flour
- 1 teaspoon baking powder
- ½ teaspoon salt
- 60 g sugar

### Preparation:

1. On your waffle maker, set the BUTTERMILK function and select your desired browning level. Then preheat the appliance until the LC-Display glows orange and the HEATING indicator goes out.
2. Prepare a medium-sized mixing bowl and combine the buttermilk, oil, and eggs. Mix thoroughly with a whisk until a smooth batter forms.
3. In a large mixing bowl, combine the flour, baking powder, and sugar. Make a well in the center of the mixture.
4. Pour the buttermilk-egg-vanilla mixture into the well and carefully mix until a homogeneous batter forms.
5. Using the measuring spoon, add half a scoop of batter to each quarter of the waffle maker. Close the waffle maker and wait until the timer counts down and the beep sounds three times.
6. Remove the cooked waffles and let them cool briefly before enjoying them. Continue with the remaining batter as described in step 5.

## CLASSIC WAFFLE BATTER

PORTIONS	PREPARATION	BAKING TIME
8 WAFFLES	10 MINUTES	5 MINUTES

### Ingredients:

- 3 eggs (size M)
- 420 ml milk
- 125 g unsalted butter
- 1 vanilla bean (alternatively: 1 teaspoon vanilla extract)
- 200 g flour
- 1 teaspoon baking powder
- 1 pinch baking soda
- 50 g sugar

### Preparation:

1. Set your waffle maker to the CLASSIC setting and select your desired browning level. Then preheat the appliance until the LC-Display glows orange and the HEATING indicator goes out.
2. Melt the butter and prepare a medium-sized mixing bowl. In the bowl, combine the melted butter, vanilla extract, and eggs. Whisk thoroughly until the mixture is smooth.
3. In a large mixing bowl, combine the flour, baking powder, baking soda, and sugar. Make a well in the center of the mixture.
4. Pour the butter-egg-vanilla mixture into the well and carefully mix until you have a smooth batter.
5. Using a measuring spoon, spoon half a scoop of batter into each quarter of the waffle maker. Close the waffle maker and wait until the timer counts down and the beep sounds three times.
6. Remove the finished waffles and let them cool briefly before enjoying them.

## CHOCOLATE WAFFLE BATTER

PORTIONS	PREPARATION	BAKING TIME
8 WAFFLES	10 MINUTES	5 MINUTES

### Ingredients:

- 150 g chopped dark chocolate
- 30 g cocoa powder
- 2 eggs (size M)
- 90 g butter
- 170 g sugar
- 360 ml milk
- 1 vanilla bean (alternatively: 1 teaspoon vanilla extract)
- 250 g flour
- 1 teaspoon baking powder
- 1 teaspoon salt

### Preparation:

1. On your waffle maker, set it to the CHOCOLATE setting and select your desired browning level. Then preheat the appliance until the LC-Display glows orange and the HEATING indicator goes out.
2. Melt the chopped chocolate and butter in a double boiler or in the microwave. The consistency is just right when they are well combined. Then let it cool briefly.
3. Prepare a medium mixing bowl, add the milk, vanilla extract, and eggs, and whisk them together with the chocolate mixture. Mix everything well with a whisk until you have a smooth batter.
4. In a large mixing bowl, combine the flour, cocoa powder, baking powder, salt, and sugar. Make a well in the center of the mixture.
5. Pour the chocolate mixture into the well and carefully mix everything together to form a batter with as few lumps as possible.
6. Using the measuring spoon, add half a scoop of batter to each quarter of the waffle maker. Close the waffle maker and wait until the timer counts down and the beep sounds three times.
7. Remove the finished waffles and let them cool briefly before enjoying them. Repeat with the remaining batter as described in step 6.

## BANANA PECAN WAFFLE

PORTIONS

8  
WAFFLES

PREPARATION

10  
MINUTES

BAKING TIME

5  
MINUTES

### Ingredients:

- 3 eggs (size M)
- 125 g unsalted butter
- 56 g and 112 g brown sugar for sprinkling
- 420 ml milk
- 1 vanilla bean (alternatively: 1 teaspoon vanilla extract)
- 240 g flour
- 1 teaspoon baking powder
- 1 pinch baking soda
- 2 large, thinly sliced bananas
- 60g toasted, chopped pecans

### For the caramel sauce:

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

### Preparation:

1. Set your waffle maker to the CLASSIC setting and select your desired browning level. Then preheat the appliance until the LC-Display glows orange and the HEATING indicator goes out.
2. Melt the butter and prepare a medium-sized mixing bowl. In the bowl, combine the melted butter, vanilla extract, and eggs. Whisk thoroughly until a smooth batter forms.
3. In a large mixing bowl, combine the flour, baking powder, baking soda, and sugar (56 g). Make a well in the center of the mixture.
4. Using a measuring spoon, place ½ a scoop of batter into each quarter of the waffle maker. Sprinkle each waffle with 1 to 2 teaspoons of brown sugar. Finally, top the waffles with the banana slices. Close the waffle maker and wait until the timer counts down and the beep sounds three times.
5. Remove the cooked waffles and let them cool briefly before enjoying them. Repeat with the remaining batter as described in step 5.
6. To prepare the caramel sauce, heat the brown sugar in a non-stick pan. Once the sugar has melted, stir in the butter and cream.

Serve the waffles with vanilla ice cream, pecans, and the caramel sauce.



## WAFFLES WITH SMOKED SALMON WITH CAPER-DILL CREAM

PORTIONS

8  
WAFFLES

PREPARATION

10  
MINUTES

BAKING TIME

5  
MINUTES

### Ingredients:

- 3 eggs (size M)
- 600 ml buttermilk
- 84 ml vegetable oil (rapeseed or sunflower)
- 90 g flour
- 90 g buckwheat flour
- 2 teaspoons baking powder
- 1 teaspoon salt

### For the caper and dill sauce:

- 2 tablespoons freshly chopped dill
- 250 g crème fraîche
- The juice and zest of one lemon
- 2 tablespoons coarsely chopped capers
- Ground black pepper
- Dill sprigs for garnish
- 200 g smoked salmon

### Preparation:

1. First, prepare the caper and dill sauce. Chop the dill and then mix it with the crème fraîche, lemon juice, and zest to form a smooth cream. Finally, fold in the chopped capers. Season to taste with black pepper and salt.
2. On your waffle maker, set the BUTTERMILK function and select browning level 6. Then preheat the appliance until the LC-Display glows orange and the HEATING indicator goes out.
3. In a medium mixing bowl, whisk together the eggs, buttermilk, and vegetable oil until smooth.
4. Pour the buttermilk mixture into the waffle maker's well and carefully stir until a homogeneous batter forms.
5. Using the measuring spoon, fill each quarter of the waffle maker with ½ a scoop of batter. Now close the waffle maker and wait until the timer counts down and the beep sounds three times.
6. Remove the finished waffles and let them cool briefly before enjoying them. Continue with the remaining batter as described in step 5.

Serve the waffles with a few strips of smoked salmon and your homemade caper-dill sauce.



## POTATO ROSTI WITH TOMATO SALSA

PORTIONS	PREPARATION	BAKING TIME
8 WAFFLES	25 MINUTES	15 MINUTES

### Ingredients:

- 2 kg floury grated potatoes
- 3 eggs (size M)
- 250 g sour cream
- 2 tablespoons creamed horseradish
- Salt and pepper
- Optional: salted butter

### For the salsa:

- 3 diced tomatoes
- 1 diced avocado
- 1 small, finely diced red onion
- 1 finely chopped garlic clove
- 1 small, deseeded and chopped jalapeno chili pepper
- ½ bunch chopped cilantro
- Juice of 1 lime
- 1 tablespoon olive oil

Baby spinach and Parmesan cheese make a good accompaniment.

### Preparation:

1. Set your waffle maker to the CUSTOM setting. Then preheat the appliance until the LC-Display glows orange and the HEATING indicator goes out.
2. Place the grated potatoes in a clean kitchen towel and squeeze out any remaining liquid.
3. In a large bowl, combine the eggs, sour cream, and creamed horseradish with the potatoes until well blended. Season the mixture to taste with salt.
4. Spoon about a heaping tablespoon of the potato mixture into each quarter of the waffle maker. Close the waffle maker and bake for about 15 minutes, or until the potatoes are cooked through and crispy. **Tip:** For a beautiful golden-yellow color, add a little melted butter halfway through the baking time.
5. While the waffles are baking, combine the tomatoes, avocado, garlic, chili, and cilantro with the lime juice to make a salsa. Season the salsa with salt and pepper.
6. Remove the cooked rösti and continue with the remaining dough as described in step 5.

Serve the waffles with the salsa and garnish with grated Parmesan cheese.



## FETA AND SPINACH WAFFLES - DANISH STYLE

PORTIONS	PREPARATION	BAKING TIME
8 WAFFLES	25 MINUTES	15 MINUTES

### Ingredients:

- 2 separated eggs (size M)
- 360 ml milk
- 125 g melted butter
- 180 g flour
- ½ teaspoon baking powder
- 1 teaspoon salt
- 1 pinch baking soda
- 150 g soft, coarsely crumbled feta cheese
- 50 g grated Parmesan cheese
- 150 g thawed, drained, and well-drained spinach

Grilled ham and tomatoes make a good side dish

### Preparation:

1. On your waffle maker, set the function to BELGIAN and select browning level 6. Then preheat the appliance until the LC-Display glows orange and the HEATING indicator goes out.
2. In a small bowl, whisk together the egg yolks, milk, and melted butter until smooth.
3. In a large mixing bowl, combine the flour, baking powder, baking soda, and salt. Make a well in the center of the mixture.
4. Pour the milk-egg mixture into the well and stir until you have a smooth batter. Gently fold in the feta and spinach.
5. Beat the egg whites until stiff peaks form and carefully fold them into the batter.
6. Using a measuring spoon, spoon ½ a scoop of batter into each quarter of the waffle maker. Now close the waffle maker and wait until the timer counts down and the beep sounds three times.
7. Remove the finished waffles and let them cool briefly before enjoying them. Continue with the remaining batter as described in step 6.

Serve the waffles with the crispy bacon and tomatoes.



## 3 CHEESE WAFFLE SOUFFLÉ

PORTIONS  
**12**  
WAFFLES

PREPARATION  
**15**  
MINUTES

BAKING TIME  
**8**  
MINUTES

### Ingredients:

- 4 separated eggs (size M)
- 720 ml milk
- 125 g melted butter
- 80 g grated Parmesan cheese
- 60 g Provolone (or Pecorino)
- 1 grated mozzarella cheese
- 1.5 small diced mozzarella cheeses
- 360 g flour
- 3 teaspoons baking powder
- 1 teaspoon baking soda
- 2 teaspoons sea salt
- 20 g chopped chives

Crispy fried bacon and arugula make a good side dish

### Preparation:

1. Set your waffle maker to the BELGIAN setting and select browning level 5. Then preheat the appliance until the LC-Display glows orange and the HEATING indicator goes out.
2. In a small bowl, whisk together the egg yolks, milk, and melted butter until smooth.
3. In a large mixing bowl, combine the cheese, flour, baking powder, baking soda, and salt. Make a well in the center of the mixture.
4. Pour the milk-egg mixture into the well and stir until you have a smooth batter.
5. Beat the egg whites until stiff peaks form and gently fold them into the batter. Then stir in the chives.
6. Using the measuring spoon, spoon half a scoop of batter into each quarter of the waffle maker. Close the waffle maker and wait until the timer counts down and the beep sounds three times.
7. Remove the cooked waffles and let them cool briefly before enjoying them. Continue with the remaining batter as described in step 6.

Serve the waffles with the crispy bacon and some pineapple.



## WAFFLE WITH WHITE CHOCOLATE AND RASPBERRIES

PORTIONS  
**10**  
WAFFLES

PREPARATION  
**10**  
MINUTES

BAKING TIME  
**8**  
MINUTES

### Ingredients:

- 150 g chopped white chocolate
- 112 g sugar
- 3 eggs (size M)
- 320 ml milk
- 100 g butter
- 1 vanilla bean (alternatively: 1 teaspoon vanilla extract)
- 300 g flour
- 1 teaspoon baking powder
- 1 pinch baking soda
- 50 g white chocolate chips
- 200 g frozen raspberries

Serve with raspberries, whipped cream, and honey

### Preparation:

1. Melt the chocolate, sugar, and butter together in the microwave, or alternatively, use a double boiler. Stir until a creamy texture is achieved.
2. In a small bowl, whisk together the eggs, milk, and vanilla until smooth. Then, stir in the melted chocolate mixture.
3. In a large mixing bowl, combine the flour, baking powder, and baking soda. Make a well in the center of the mixture.
4. Pour the chocolate mixture into the well and stir until a smooth batter forms. Then, gently fold in the drained raspberries and chocolate chips.
5. On your waffle maker, set the function to CHOCOLATE and select browning level 5. Preheat the waffle maker until the LC-Display turns orange and the HEATING indicator goes out.
6. Using the measuring spoon, pour ½ a scoop of batter into each quarter of the waffle maker. Now close the waffle maker and wait until the timer counts down and the beep sounds three times.
7. Remove the finished waffles and let them cool briefly before enjoying them. Continue with the remaining batter as described in step 6.

**Tip:** The waffles will be soft when warm, but they will firm up quickly as they cool.

Serve the waffles with fresh raspberries, whipped cream, and honey.



## FRENCH BRIOCHE-STYLE WAFFLES WITH ORANGE MARMALADE

PORTIONS	PREPARATION	BAKING TIME
8 WAFFLES	10 MINUTES	5 MINUTES

### Ingredients:

- 4 eggs (size M)
- 180 ml cream
- 360 ml milk
- 2 tablespoons maple syrup
- 450 g day-old brioche (8 thick slices)
- 1 vanilla bean (alternatively: 1 teaspoon vanilla extract)
- 40 g softened unsalted butter
- 110 g orange marmalade

Strawberries, whipped cream and honey make a good accompaniment

### Preparation:

1. Set your waffle maker to the CUSTOM setting. Then preheat the appliance until the LC-Display glows orange and the HEATING indicator goes out.
2. In a large bowl, combine the eggs, milk, cream, and vanilla extract. Then stir in the syrup until you have a smooth mixture.
3. Spread butter on both sides of the brioche slices and orange marmalade on one side.
4. Now, place the bread slices one at a time into the cream-milk mixture. Remove each slice once it is thoroughly soaked. Allow any excess liquid to drain off.
5. Carefully place one slice in the waffle maker. Close the waffle maker and wait until the timer counts down and the beep sounds three times.
6. Remove the finished waffles and let them cool briefly before enjoying. Continue with the remaining batter as described in step 5.

Garnish the waffles with maple syrup and strawberry slices.



## CORN WAFFLES WITH CRISPY BACON

PORTIONS	PREPARATION	BAKING TIME
10 WAFFLES	10 MINUTES	8 MINUTES

### Ingredients:

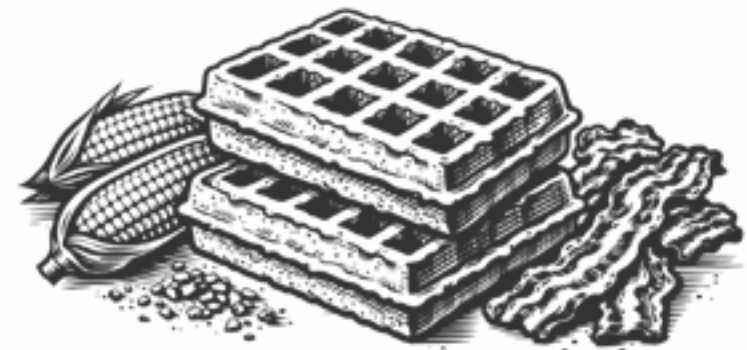
- 250 g bacon sticks, rind removed
- 600 ml buttermilk
- 4 eggs (size M)
- 180 ml oil (sunflower or rapeseed) plus 2 more tablespoons of oil
- 150 g flour
- 150 g cornmeal
- 1 teaspoon baking powder
- 1 pinch baking soda
- 1 teaspoon salt
- 1 tablespoon sugar
- 350 g corn kernels
- 1 bunch chopped parsley

Scrambled eggs, spinach, pesto, and crispy bacon are good side dishes

### Preparation:

1. Fry the bacon in a pan with 2 tablespoons of oil until crispy. Drain the bacon on a paper towel.
2. In a medium bowl, whisk together the eggs, buttermilk, and oil until smooth.
3. In a large mixing bowl, combine the flour, cornmeal, sugar, baking powder, baking soda, and salt. Make a well in the center.
4. Gently stir the buttermilk-egg mixture into the flour until a smooth batter forms. Fold in the corn kernels and bacon sticks.
5. On your waffle maker, select the BUTTERMILK setting and browning level 5. Preheat the waffle maker until the LC-Display turns orange and the HEATING indicator goes out.
6. Using the measuring spoon, pour ½ a scoop of batter into each quarter of the waffle maker. Now close the waffle maker and wait until the timer counts down and the beep sounds three times.
7. Remove the finished waffles and let them cool briefly before enjoying them. Continue with the remaining batter as described in step 6.

Serve the waffles with spinach, pesto, or scrambled eggs.



# WAFFLES WITH POACHED RHUBARB AND VANILLA SAUCE

<b>PORTIONS</b> <b>12</b> WAFFLES	<b>PREPARATION</b> <b>15</b> MINUTES	<b>BAKING TIME</b> <b>8</b> MINUTES
---	--	---

## Ingredients:

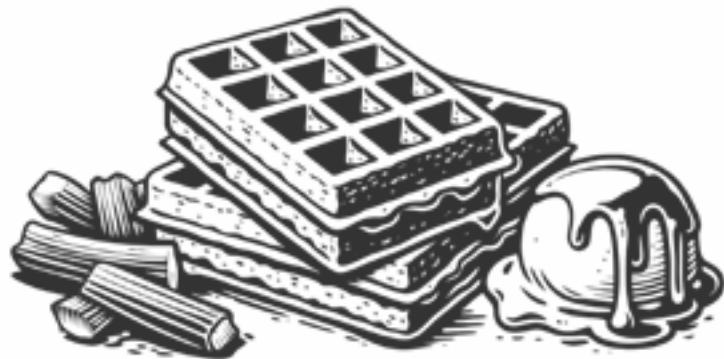
- 1000 g fresh, washed rhubarb
- 90 g sugar
- 120 g vanilla pudding powder
- 3 separated eggs (size M)
- 480 ml milk
- 1 vanilla bean (alternatively: 1 teaspoon vanilla extract)
- 125 g melted butter
- 390 g flour
- 3 teaspoons baking powder

Vanilla sauce is a good accompaniment

## Preparation:

1. Cut the rhubarb into 2 cm pieces and gently simmer them with 56 g sugar and 240 ml water over low heat. The rhubarb should only be slightly soft and not mushy. Let the rhubarb cool.
2. In a medium-sized mixing bowl, combine the egg yolks, milk, melted butter, and vanilla extract. Stir until smooth.
3. In a large mixing bowl, combine the flour, vanilla pudding powder, sugar, and baking powder. Make a well in the center of the mixture.
4. Carefully pour the milk-butter mixture into the well and stir all the ingredients together to form a smooth batter. Then, fold in half of the rhubarb mixture.
5. Beat the egg whites until stiff peaks form and gently fold them into the batter.
6. On your waffle maker, set the function to BELGIAN and select browning level 5. Then preheat the appliance until the LC-Display glows orange and the HEATING indicator goes out.
7. Using the measuring spoon, add half a scoop of batter to each quarter of the waffle maker. Now close the waffle maker and wait until the timer counts down and the beep sounds three times.
8. Remove the finished waffles and let them cool briefly before enjoying them. Repeat with the remaining batter as described in step 7.

Serve the waffles with the remaining rhubarb and a drizzle of vanilla sauce.



# WHOLE MILK WAFFLES WITH PEANUT BUTTER

<b>PORTIONS</b> <b>12</b> WAFFLES	<b>PREPARATION</b> <b>15</b> MINUTES	<b>BAKING TIME</b> <b>8</b> MINUTES
---	--	---

## Ingredients:

- 200g chopped milk chocolate
- 100g shredded unsalted butter
- 112g sugar
- 3 eggs (size M)
- 480ml milk
- 300g flour
- 1 vanilla bean (alternatively: 1 teaspoon vanilla extract)
- 2 tablespoons cocoa powder
- 3 teaspoons baking powder
- 300g chunky peanut butter (if unavailable, add 100g chopped peanuts and reduce the amount of butter accordingly)

## Preparation:

1. Melt the chocolate and butter together in the microwave or use a double boiler. Stir until smooth and creamy.
2. In a medium mixing bowl, combine the eggs, milk, and vanilla extract. Gradually add the melted chocolate until well blended.
3. In a large mixing bowl, combine the flour, cocoa powder, sugar, and baking powder. Make a well in the center of the mixture.
4. Gently pour the chocolate mixture into the well and stir until a smooth batter forms. Then, fold in the coarsely chopped peanut butter.
5. Set your waffle maker to the CHOCOLATE setting and select browning level 5. Preheat the waffle maker until the LC-Display turns orange and the HEATING indicator goes out.
6. Using the measuring spoon, fill each quarter of the waffle maker with ½ a scoop of batter. Now close the waffle maker and wait until the timer counts down and the beep sounds three times.
7. Remove the finished waffles and let them cool briefly before enjoying them. Continue with the remaining batter as described in step 6.

Serve the waffles with chopped peanuts, whipped cream, or chocolate ice cream.



## WAFFLES IN THE STYLE OF HOT APPLE PIE WITH COCONUT CRUMBLE

PORTIONS	PREPARATION	BAKING TIME
<b>12</b> WAFFLES	<b>20</b> MINUTES	<b>8</b> MINUTES

### Ingredients:

- 200 g melted, cooled unsalted butter
- 1 teaspoon ground cinnamon
- 106 g white sugar
- 56 g brown sugar
- 4 eggs (size M)
- 480 ml milk
- 360 g flour
- 1 vanilla bean (alternatively: 1 teaspoon vanilla extract)
- 2 teaspoons baking powder
- 1½ teaspoons baking soda
- 400 g crisp apples (e.g., Cox Orange)

### For the sprinkles

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

Apple slices, cream, or vanilla ice cream make suitable accompaniments

### Preparation:

1. For the crumble topping, combine the shredded coconut, rolled oats, flour, and sugar in a bowl. Using a mixer, add the softened butter and mix on low speed until crumbles form. Then, fry the crumble in a large, non-stick frying pan with a little oil until lightly browned.
2. Peel and core the apples. Slice the apples and cook them in 50g of white sugar and a little water until soft.
3. For the waffles, combine the eggs, milk, melted butter, and vanilla extract in a medium mixing bowl until well blended.
4. In a large mixing bowl, combine the flour, cinnamon, sugar, baking soda, and baking powder. Make a well in the center of the mixture.
5. Carefully pour the egg-milk mixture into the well and stir until a smooth batter forms. Gently fold in the apple slices.
6. Set your waffle maker to the CLASSIC setting and select browning level 6. Then preheat the appliance until the LC-Display glows orange and the HEATING indicator goes out.
7. Using the measuring spoon, add half a scoop of batter to each quarter of the waffle maker. Close the waffle maker and wait until the timer counts down and the beep sounds three times.
8. Remove the finished waffles and let them cool briefly before enjoying them. Repeat with the remaining batter as described in step 7.

Serve the waffles with homemade sprinkles, vanilla ice cream, or apple slices.



## LIME RICOTTA CHEESECAKE

PORTIONS	PREPARATION	BAKING TIME
<b>12</b> WAFFLES	<b>20</b> MINUTES	<b>8</b> MINUTES

### Ingredients:

- 200 g melted unsalted butter
- 56 g sugar
- 4 separated eggs (size M)
- 600 ml milk
- 360 g flour
- 1 vanilla bean (alternatively: 1 teaspoon vanilla extract)
- 2 teaspoons baking powder

### For the filling

- 400 g soft ricotta
- Juice of half a lemon
- 80 g quark with lemon zest (alternatively: 80 g lemon quark)
- 30 g icing sugar
- 240 ml pulp of one passion fruit

### Preparation:

1. In a medium mixing bowl, combine the egg yolks, milk, melted butter, and vanilla extract until well blended.
2. In a large mixing bowl, combine the flour, sugar, and baking powder. Make a well in the center of the dry ingredients. Pour the egg yolk mixture into the well and stir until a smooth batter forms.
3. Beat the egg whites until stiff peaks form and gently fold them into the batter.
4. On your waffle maker, set the function to BELGIAN and select browning level 6. Preheat the waffle maker until the LC-Display turns orange and the HEATING indicator goes out.
5. Using the measuring spoon, pour half a scoop of batter into each quarter of the waffle maker. Close the waffle maker and wait until the timer counts down and the beep sounds three times. Remove the waffle and let it cool completely.
6. Meanwhile, mix the lemon curd and the ricotta.
7. Cut the cooled waffles in half diagonally and spoon the ricotta mixture between the halves.
8. For the passion fruit sauce, bring the passion fruit pulp, 120 ml of water, and powdered sugar to a boil in a saucepan. Simmer, stirring constantly, for about 5 minutes, or until thickened.

Serve the waffles with a fruity sauce or fruit compote.



## AUSTRALIAN VEGEMITE CHEDDAR WAFFLE

PORTIONS	PREPARATION	BAKING TIME
12 WAFFLES	15 MINUTES	8 MINUTES

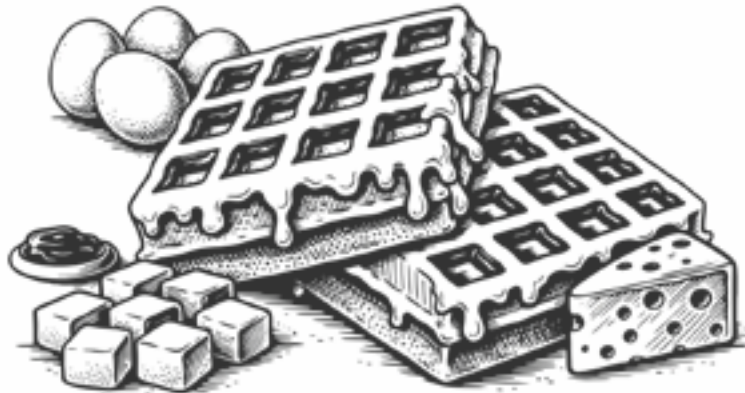
### Ingredients:

- 200 g melted unsalted butter
- 56 g sugar
- 4 eggs (size M)
- 600 ml milk
- 360 g flour
- 40 g Vegemite
- 200 g grated Cheddar cheese
- 2 teaspoons baking powder

### Preparation:

1. In a medium mixing bowl, combine the eggs, milk, and melted butter until well blended.
2. In a large mixing bowl, combine the flour, baking powder, and half of the cheddar cheese. Make a well in the center of the mixture. Pour the egg-milk mixture into the well and stir until a smooth batter forms.
3. Gently fold in a heaping teaspoon of Vegemite, allowing it to swirl through the batter.
4. Set your waffle maker to the CLASSIC setting and select browning level 5. Preheat the waffle maker until the LC-Display turns orange and the HEATING indicator goes out.
5. Using the measuring spoon, pour  $\frac{1}{2}$  a scoop of batter into each quarter of the waffle maker. Close the waffle maker and wait until three-quarters of the cooking time has elapsed. Open the lid and quickly sprinkle the waffles with some cheese. Then close the lid again until the timer counts down and the beep sounds three times.
6. Remove the finished waffles and let them cool briefly before enjoying them. Continue with the remaining batter as described in step 5.

Serve the waffles with the remaining Vegemite and warm baked beans.



## ZUCCHINI - PROSCIUTTO WAFFLES WITH PARMESAN

PORTIONS	PREPARATION	BAKING TIME
12 WAFFLES	30 MINUTES	20 MINUTES

### Ingredients:

- Small chopped onion
- 1 grated zucchini
- 200 g melted unsalted butter
- 50 g grated Parmesan cheese
- 4 eggs (size M)
- 600 ml milk
- 360 g flour
- 2 teaspoons baking powder
- 1 pinch baking soda
- 1 teaspoon salt (sea salt)
- 250 g prosciutto

### Preparation:

1. For the tomato sauce, heat the oil in a medium pan over medium heat and sauté the onion and chili for 2 to 3 minutes. Then add the tomato paste and sauté for about 1 minute. Deglaze with the chopped tomatoes and add the sugar. Add 240 ml of water to the sauce. Bring the sauce to a simmer and keep it warm. Stir the sauce regularly to prevent burning.
2. For the waffles, thoroughly combine the onions, zucchini, flour, baking powder, baking soda, salt, and Parmesan cheese in a large mixing bowl. Make a well in the center of the mixture.
3. In a medium bowl, whisk together the eggs, milk, and melted butter until well blended. Then stir the liquid into the zucchini-flour mixture.
4. Set your waffle maker to the CLASSIC setting and select browning level 6. Then preheat the appliance until the LC-Display glows orange and the HEATING indicator goes out.
5. Using the measuring spoon, pour  $\frac{1}{2}$  a scoop of batter into each quarter of the waffle maker. Now close the waffle maker and wait until the timer counts down and the beep sounds three times.
6. Remove the finished waffles and let them cool briefly before enjoying them. Continue with the remaining batter as described in step 5.

### For the sweet tomato sauce

- 1 tablespoon olive oil
- 1 small chopped onion
- 2 tablespoons tomato paste
- 1 can diced tomatoes
- 1 small red chili pepper
- 1 tablespoon brown sugar

Cherry tomatoes make a good side dish



## FRUITY COCONUT WAFFLES

PORTIONS  
**8**  
WAFFLES

PREPARATION  
**30**  
MINUTES

BAKING TIME  
**10**  
MINUTES

### Ingredients:

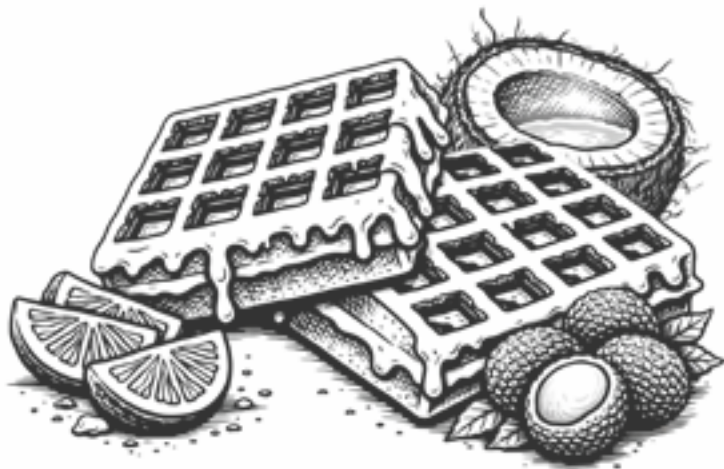
- 200 g melted unsalted butter
- 75 g sugar
- 3 eggs (size M)
- 420 g canned coconut milk
- 200 g desiccated coconut
- 60 g desiccated coconut for garnish
- 600 ml milk
- 240 g flour
- 1 vanilla bean (alternatively: 1 teaspoon vanilla extract)
- 2 teaspoons baking powder
- 80 ml coconut oil (can be replaced with vegetable oil)

### For the lime-lychee syrup

- Juice and zest of 2 limes
- 565 g lychees (drained weight)
- Save the liquid!
- 75 g sugar

### Preparation:

1. To prepare the syrup, bring the lychee juice, sugar, zest, lime juice, and 120 ml of water to a boil. Reduce the heat to low and let the liquid reduce by half. The syrup should have a thick, pourable consistency.
2. Now, toast 60 g of desiccated coconut in a non-stick pan without oil until crispy and golden brown.
3. In a large mixing bowl, combine the flour, sugar, 200 g of desiccated coconut, and baking powder. Make a well in the center of the mixture.
4. In a separate bowl, whisk together the eggs, coconut milk, and coconut oil until well blended. Pour the egg-coconut mixture into the well and stir until a smooth batter forms.
5. Set your waffle maker to the CLASSIC setting and select browning level 5. Next, preheat the appliance until the LC-Display glows orange and the "HEATING" indicator goes out.
6. Using the measuring spoon, add half a scoop of batter to each quarter of the waffle maker. Now close the waffle maker and wait until the timer counts down and the beep sounds three times.
7. Remove the finished waffles and let them cool briefly before enjoying them. Repeat with the remaining batter as described in step 6.



## WAFFLES WITH CHOCOLATE HONEYCOMB

PORTIONS  
**12**  
WAFFLES

PREPARATION  
**15**  
MINUTES

BAKING TIME  
**8**  
MINUTES

### Ingredients:

- 200g chopped dark chocolate
- 100g crumbled unsalted butter
- 112g sugar
- 3 eggs (size M)
- 480ml milk
- 330g flour
- 1 vanilla bean (alternatively: 1 teaspoon vanilla extract)
- 3 teaspoons baking powder
- 1 teaspoon salt
- 225g sugar
- 150g chocolate honeycomb (British biscuit specialty with a chocolate coating), cut into 3cm pieces; additional pieces for garnish

### Preparation:

1. Set your waffle maker to the CHOCOLATE setting and select browning level 5. Then preheat the appliance until the LC-Display glows orange and the HEATING indicator goes out.
2. Melt the chocolate and butter together in the microwave or, alternatively, use a double boiler. Stir until a creamy texture is achieved.
3. In a medium bowl, combine the eggs, milk, and vanilla extract. Now add the melted chocolate until the mixture is smooth.
4. In a large mixing bowl, combine the flour, sugar, and baking powder. Make a well in the center of the mixture.
5. Carefully pour the chocolate mixture into the well and stir all the ingredients together until a smooth batter forms. Then fold in the finely chopped chocolate honeycomb pieces.
6. Using the measuring spoon, fill each quarter of the waffle maker with ½ a scoop of batter. Now close the waffle maker and wait until the timer counts down and the beep sounds three times.
7. Remove the finished waffles and let them cool briefly before enjoying them. Continue with the remaining batter as described in step 6.



## BELGIAN LIÈGE

PORTIONS	PREPARATION	BAKING TIME
16 WAFFLES	20 MINUTES	10 MINUTES

### Ingredients:

- 2 eggs (size L)
- 200 g soft butter
- 50 g sugar
- 150 g Belgian pearl sugar
- 120 ml warm milk
- 575 g flour
- 1 vanilla bean (alternatively: 1 teaspoon vanilla extract)
- 7 g dried yeast
- ½ teaspoon salt

### Preparation:

1. Dissolve the dry yeast and a teaspoon of sugar in half of the warm milk. Let it sit for about 10-15 minutes.
2. In a large mixing bowl, combine the flour, sugar, salt, butter, and vanilla extract. Add the eggs and knead with a dough hook until the mixture resembles coarse crumbs. Stir in the remaining milk.
3. Knead the milk-yeast mixture into the dough until it almost rises to the top. Cover the dough with a kitchen towel and let it rise for another 10 minutes. Beat the egg whites until stiff peaks form and gently fold them into the dough.
4. Once the dough has risen, gently knead in the pearl sugar until it begins to combine. Let the dough rise for another hour.
5. Shape the dough into balls weighing approximately 80 g each.
6. On your waffle maker, set the function to BELGIAN and select browning level 4. Then preheat the appliance until the LC-Display glows orange and the HEATING indicator goes out.
7. Place one ball of batter in each quarter. Now close the waffle maker and wait until the timer counts down and the beep sounds three times.
8. Remove the finished waffles and let them cool briefly before enjoying them. Continue with the remaining batter as described in step 7.



## DATE COMPOTE WAFFLES WITH BUTTER CARAMEL SAUCE

PORTIONS	PREPARATION	BAKING TIME
8 WAFFLES	25 MINUTES	5 MINUTES

### Ingredients:

- 300 g finely chopped dates
- 360 ml water
- 1 teaspoon baking soda
- 200 g melted unsalted butter
- 240 ml milk
- 75 g sugar
- 4 eggs (size M)
- 360 g flour
- 1 vanilla bean (alternatively: 1 teaspoon vanilla extract)
- 2 teaspoons baking powder

### For the butter caramel sauce

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

### Preparation:

1. Cook the dates with the water over medium heat for 5 minutes. Then let them cool, and stir in the baking soda. Let the dates rest for 10 minutes.
2. In a medium bowl, combine the eggs, butter, milk, and vanilla extract until smooth.
3. In a large mixing bowl, combine the flour, sugar, and baking powder. Make a well in the center of the mixture.
4. Carefully pour the egg-milk mixture into the well and stir until a smooth batter forms. Gently fold in the date mixture.
5. Set your waffle maker to the CLASSIC setting and select browning level 6. Preheat the waffle maker until the LC-Display turns orange and the HEATING indicator goes out.
6. Using the measuring spoon, pour ½ a scoop of batter into each quarter of the waffle maker. Now close the waffle maker and wait until the timer counts down and the signal sounds three times.
7. For the butter caramel sauce, first melt the butter in a saucepan. Then add the brown sugar, stirring constantly. Once it's melted, stir in the cream. Let the sauce simmer gently over low heat until it thickens.
8. Remove the finished waffles and let them cool briefly before enjoying them. Continue with the remaining batter as described in step 7.



# **GASTROBACK®**

---

## **GASTROBACK GmbH**

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

20260521



[www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)



[www.gastroback.de/en/](http://www.gastroback.de/en/)