GASTROBACK®

WAFFELEISEN ADVANCED CONTROL

BEDIENUNGSANLEITUNG

Art.-Nr. 42424 »Waffeleisen Advanced Control«

GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN UND BEACHTEN! ANWEISUNGEN BEFOLGEN!

Deutsch

English

Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!

www.gastroback.de

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

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 6
- Allgemeine Hinweise zur Sicherheit 6
- Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität 9
- Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr 11
- Hinweise zur Antihaftbeschichtung 12

Technische Daten 13

Umweltschutz 13

Ihr neues Waffeleisen kennen lernen 14
- Konsole mit den Bedienungselementen 15
- Zubehör 15
- LC Display 15

Eigenschaften Ihres neuen Waffeleisens 16
- Verriegelung des Deckels 16
- Variable Aufhängung des Deckels 17
- PFOA-freie Antihaftbeschichtung 17
- Intelligente Steuerung 17
- Programme für verschiedene Waffelrezepte 18
  - Manuelle Steuerung 19
- 7 mögliche Bräunungsstufen 19
- Backfunktionen zur Auswahl der Beschaffenheit 20
- Neustart-Funktion 20
- Automatische Abschaltung 21

Tipps für beste Ergebnisse 21

Vor der ersten Verwendung 22

Bedienung 25
- Vorbereitungen 26
- Die gewünschten Einstellungen machen 27
- Den Waffelteig backen 27
- Die Backzeit verlängern 29
- Mehrere Portionen backen 29
- Den Backvorgang manuell steuern 30

Hilfe bei Problemen 32

Pflege und Reinigung 35
- Hartnäckige Rückstände von den Waffelplatten entfernen 36

Aufbewahrung 36

Entsorgungshinweise 38

Information und Service 38

Gewährleistung/Garantie 39

Rezepte 40

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

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

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

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

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

GASTROBACK® Kundenservice Hotline:

Tel.: **04165 – 22 25 0**
Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 8 Uhr bis 16 Uhr

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

SEHR GEEHRTE KUNDIN, SEHR GEEHRTER KUNDE!

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

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

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

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

Ihre GASTROBACK GmbH

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Gebrauch im Haushalt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten oder nassen Bereichen. Verwenden Sie das Gerät nicht in Booten oder fahrenden Fahrzeugen. Verwenden Sie nur Bauteile, Zubehöre und Ersatzteile für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile und Zubehöre können während des Betriebs brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung oder Kurzschluss führen sowie Personenschäden und Sachschäden verursachen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für haushaltsübliche Mengen von Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind.
- 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.
- **Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es an die Stromversorgung angeschlossen ist.** Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformungen, beschädigte Waffelplatten, Brüche, Risse, Verschmutzung oder Korrosion der Steckkontakte). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, ins Gehäuse eingedrungene Flüssigkeit). Ziehen Sie bei Beschädigung oder Störungen während des Betriebes und bei Fehlfunktionen (Beispiel: Überhitzung) sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät oder das Netzkabel zu reparieren. Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, horizontal, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder auf geneigte Oberflächen oder auf Tischplatten aus Kunststoff oder mit Kunststoffbeschichtung (Beispiel: lackierte Flächen) stellen. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb nicht auf Unterlagen, die durch lokale Überhitzung platzen können (Beispiel: Glas, Stein). Stellen Sie auch das kalte Gerät nicht auf empfindliche Oberflächen (Beispiel: lackierte Möbel). Betreiben Sie das Gerät NICHT unter überhängenden Regalen oder Hängelampen.
- Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen. Auf jeder Seite des Gerätes müssen mindestens 30 cm Platz frei bleiben. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 1 m frei. Legen Sie keine Tücher oder Servietten unter oder auf das Gerät, um Überhitzung und Brandgefahr zu vermeiden. Halten Sie den Arbeitsbereich sauber und trocken. Legen Sie während des Betriebes keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände in die Nähe des Gerätes, um Schäden durch Fettspritzer zu vermeiden. **EXPLOSIONSGEFAHR, BRANDGEFAHR! Niemals hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät erhitzen oder auf das Gerät gießen. Niemals das Gerät in der Nähe von hochprozentigen alkoholischen Getränken und leichtentzündlichen Flüssigkeiten (Beispiel: Alkohol, Spiritus, Benzin) betreiben.** Durch die Hitze verdampfen viele leichtentzündliche Substanzen sehr rasch und bilden ein zündfähiges Gemisch, das durch den Kontakt mit Zündquellen (Beispiel: Kerze, brennende Zigarette, Bauteile des Gerätes) zur Verpuffung führen kann und schwe-

re Personen- und Sachschäden durch Feuer verursachen kann. **Das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet! Lebensmittelreste auf den Waffelplatten können verkohlen und in Brand geraten.** Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten des Gerätes, dass die Waffelplatten unbeschädigt, trocken und sauber sind.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, **für kleine Kinder und Tiere unzugänglichen Ort** auf. Niemals das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.
- Das Gerät wird durch eigene Heizelemente elektrisch beheizt. Niemals das Gerät oder Teile davon in einen Ofen stellen oder durch andere Wärmequellen erhitzen. Niemals das Gerät oder Teile davon auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen bringen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer).
- Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an. Drehen Sie immer zuerst den Verschlussriegel in die horizontale, geöffnete Position, bevor Sie den Deckel öffnen und das Gerät in Betrieb nehmen.
- Niemals das Gerät kippen oder aufrecht stellen, solange es heiß ist. Heißes Fett und Teig könnten sonst aus dem Gerät laufen und zu Verbrühungen und Sachschäden führen. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (Ein/Aus-Taste „POWER" drücken), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen und/oder zur Aufbewahrung wegstellen. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass der Verschlussriegel sicher geschlossen ist (senkrechte Position), bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen oder am Griff des Deckels bewegen.

- Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln, Metallschaber). Verwenden Sie keine Gegenstände mit dem Gerät, die durch Hitzeeinwirkung schmelzen, verkohlen, platzen, sich verformen oder gesundheitsschädliche Substanzen entwickeln können.
- Der Teig kann spritzen und heißer Dampf kann entweichen, wenn Sie die heiße Waffelplatten mit Teig füllen. Achten Sie während des Betriebes darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten. Rechnen Sie im Umkreis des Gerätes mit Spritzern.
- Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehöre.
- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehöre mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche, Desinfektionsmittel, Ofenreiniger) für die Reinigung verwenden. **Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in der Spülmaschine reinigen.**
- Lassen Sie keine Lebensmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung nach der Anleitung in diesem Heft (siehe: ‚Pflege und Reinigung'). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTRIZITÄT

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

Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker. Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Aus-

land betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.

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

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

⚠ HOHE TEMPERATUREN – VERBRENNUNGSGEFAHR

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

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

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

HINWEISE ZUR ANTIHAFTBESCHICHTUNG

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

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

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 42424 - Waffeleisen Advanced Control
Stromversorgung:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	1600 W
Länge des Netzkabels:	ca. 70 cm
Gewicht:	ca. 4 kg
Abmessungen: (Breite x Tiefe x Höhe)	ca. 310 x 284 x 134 mm (geschlossen) ca. 310 x 352 x 330 mm (offen)
Größe der Waffelflächen:	Boden, Deckel: 2mal 120 x 130 mm
Kapazität:	max. 220 ml Teig pro Backvorgang
Prüfzeichen:	CE, TÜV Rheinland ZERTIFIZIERT, GS geprüfte Sicherheit www.tuv.com ID 1419072033

Diese Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

UMWELTSCHUTZ

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

Modus	Leistungsaufnahme (Watt)	Zeit (Minuten)	Stromsparfunktion
Aus Zustand	0,3 W	0 min	Ja

IHR NEUES WAFFELEISEN KENNEN LERNEN

1 **WÄRMEISOLIERTER GRIFF** - Damit öffnen und schließen Sie den Deckel während des Betriebes.

2 **DECKEL** mit variablem Scharnier

3 **WAFFELPLATTE AUS ALUMINIUMGUSS** - In Boden und Deckel mit je 2 Waffelflächen. Die PFOA-freie Antihaftbeschichtung sorgt für einfaches Herauslösen der Waffeln.

4 **VERSCHLUSSRIEGEL** - Hält Deckel und Boden zusammen und ermöglicht dadurch eine platzsparende Aufbewahrung.

5 **ÜBERLAUFRINNE** - Verhindert das Auslaufen des Waffelteigs.

6 **VERSCHLUSSFALLE** - Hier muss der Verschlussriegel sicher einrasten.

7 **EDELSTAHLGEHÄUSE**

KONSOLE MIT DEN BEDIENUNGSELEMENTEN

8 **EIN/AUS-TASTE („POWER")** - Drücken Sie hier, um das Gerät ein- oder auszuschalten.

9 **MENÜ-TASTE („MENU")** - Drücken Sie hier, um das gewünschte Programm auszuwählen.

10 **FUNKTIONS-TASTE („CRISP EXTERIOR | MOIST INTERIOR / UNIFORM TEXTURE")** - Wählen Sie hier die gewünschte Beschaffenheit aus.

11 **NEUSTART-TASTE („RESTART")** - Startet den Backvorgang mit den angezeigten Einstellungen.

12 **LCD-DISPLAY** - Zeigt die aktuellen Einstellungen und die Backzeit an.

13 **BRÄUNUNGSREGLER** - Mit 7 möglichen Einstellungen erreichen Sie immer die von Ihnen bevorzugte Bräunung.

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.

ZUBEHÖR

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

EIGENSCHAFTEN IHRES NEUEN WAFFELEISENS

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

VERRIEGELUNG DES DECKELS

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

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

VARIABLE AUFHÄNGUNG DES DECKELS

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

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

PFOA-FREIE ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Die Waffelplatten, Scharniere und der Überlaufschutz sind mit einer Antihaftbeschichtung 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 Antihaftbeschichtung durch falsche Behandlung / Reinigung beschädigt ist (Beispiel: Verwendung harter Gegenstände und ungeeigneter Reiniger; siehe: ‚Sicherheitshinweise / Hinweise zur Antihaftbeschichtung').

INTELLIGENTE STEUERUNG

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

HINWEIS

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

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

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

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

PROGRAMME FÜR VERSCHIEDENE WAFFELREZEPTE

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

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

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

HINWEIS

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

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

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

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

Manuelle Steuerung

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

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

7 MÖGLICHE BRÄUNUNGSSTUFEN

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

HINWEIS

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

BACKFUNKTIONEN ZUR AUSWAHL DER BESCHAFFENHEIT

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

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

HINWEIS

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

NEUSTART - FUNKTION

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

HINWEIS

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

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

AUTOMATISCHE ABSCHALTUNG

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

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

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

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

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

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

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

HINWEIS

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

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

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

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

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

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

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

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

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

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

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

BEDIENUNG

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

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

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

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

⚠ **ACHTUNG** – Niemals auf den Waffelplatten schneiden oder kratzen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände (Beispiel: Messer, Metallschaber) für die Arbeit mit dem Gerät verwenden, um die Oberflächen und besonders die 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 Waffeleisens / Verriegelung des Deckels').

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

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

DIE GEWÜNSCHTEN EINSTELLUNGEN MACHEN

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

HINWEIS

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

HINWEIS

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

DEN WAFFELTEIG BACKEN

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

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

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

HINWEIS

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

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

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

HINWEIS

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

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

Verwenden Sie am besten einen Schaber oder einen Pfannenheber aus hitzefestem Kunststoff oder Holz, um die Waffeln aus dem Waffeleisen herauszunehmen. Niemals auf den Waffelflächen schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen kratzen, um die Antihaftbeschichtung 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 beide Waffelfelder ausreicht, dann füllen Sie nur eines der Waffelfelder und lassen das andere Waffelfeld leer. Andernfalls könnten die Waffeln hart und trocken werden oder sogar verbrennen.

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

HINWEIS

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

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

DEN BACKVORGANG MANUELL STEUERN

WICHTIG - Beachten Sie bitte, dass das Gerät mit dem Programm „CUSTOM" das Ende der Backzeit nicht anzeigt. Sie müssen den Backvorgang selbst überwachen. Auf dem LCD-Display wird die bereits abgelaufene Backzeit in Minuten und Sekunden 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 LCD-Display in Minuten und Sekunden hochgezählt.
5. Wenn die gewünschte Backzeit auf dem LCD-Display erscheint, dann öffnen Sie den Deckel und prüfen Sie das Ergebnis. Wenn die Waffeln die gewünschte Beschaffenheit erreicht haben, dann entnehmen Ihre Waffeln.
6. Wenn Sie eine weitere Portion backen wollen, dann füllen Sie den Waffelteig in die Waffelfelder ein. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie die Neustart-Taste. Die Backzeit beginnt sofort wieder bei Null.
7. Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden wollen, dann drücken Sie die Ein/Aus-Taste („POWER"), um den Backvorgang zu beenden und das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen. Reinigen Sie das Gerät (siehe: ‚Pflege und Reinigung').

HILFE BEI PROBLEMEN

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

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

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

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

PFLEGE UND REINIGUNG

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

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

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

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

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

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

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

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

HARTNÄCKIGE RÜCKSTÄNDE VON DEN WAFFELPLATTEN ENTFERNEN

HINWEIS

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

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

AUFBEWAHRUNG

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

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

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

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

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

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

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

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

ENTSORGUNGSHINWEISE

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

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

INFORMATION UND SERVICE

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

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

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

oder per E-Mail: info@gastroback.de

Bitte beachten Sie unsere geltenden Hinweise zur Reparaturabwicklung sowie Rücksendung

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

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

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

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

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

Hinweis

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

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

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

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

BELGISCHER WAFFELTEIG

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
8 WAFFELN	10 MINUTEN	10 MINUTEN

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

Zubereitung:

1. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion BELGIAN ein und heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

2. Trennen Sie die Eier und zerlassen Sie die Butter. Mischen Sie anschließend die Eigelbe, die geschmolzene Butter und die Milch mit dem Vanillearoma in einer mittelgroßen Rührschüssel. Mixen Sie alles gut mit einem Schneebesen zu einer gleichmäßigen Masse.

3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Backpulver, Natron und Zucker. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.

4. Geben Sie die Butter-Ei-Milch-Vanille-Masse in die Mulde und verrühren Sie alles sorgsam zu einem homogenen Teig.

5. Schlagen Sie nun die 3 Eiweiß mit einem Handrührgerät zu Eischnee. Danach heben Sie den Eischnee vorsichtig unter die Teigmasse. Dadurch werden die Waffeln lecker luftig.

6. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.

7. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln und lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie sie genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig, wie in Schritt 7 beschrieben fort.

KLASSISCHER WAFFELTEIG

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
8 WAFFELN	10 MINUTEN	10 MINUTEN

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

Zubereitung:

1. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CLASSIC ein und wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

2. Zerlassen Sie die Butter und stellen Sie eine mittelgroße Rührschüssel bereit. Mischen Sie die geschmolzene Butter mit dem Vanillearoma und Eiern in der Rührschüssel. Mixen Sie alles gut mit einem Schneebesen durch bis sich eine gleichmäßige Maße ergeben hat.

3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Backpulver; Natron und Zucker. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.

4. Geben Sie die Butter-Ei-Vanille-Masse in die Mulde und verrühren Sie beide sorgsam zu einem homogenen Teig.

5. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.

6. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig, wie in Schritt 5 beschrieben fort.

WAFFELTEIG MIT BUTTERMILCH

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
8 WAFFELN	10 MINUTEN	10 MINUTEN

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

Zubereitung:

1. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion BUTTERMILK ein und wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

2. Stellen Sie eine mittelgroße Rührschüssel bereit und mischen Sie die Buttermilch, Öl mit Eiern in der Rührschüssel. Mixen Sie alles gut mit einem Schneebesen durch bis sich eine gleichmäßige Masse ergeben hat.

3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Backpulver und Zucker. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.

4. Geben Sie die Butter-Ei-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

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
8 WAFFELN	10 MINUTEN	10 MINUTEN

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

Zubereitung:

1. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CHOCOLATE ein und wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

2. Erwärmen Sie die gehackte Schokolade und die Butter im Wasserbad oder in der Mikrowelle. Die Konsistenz ist dann genau richtig, wenn beides gut miteinander verbunden ist. Dann lassen sie es kurz abkühlen.

3. Stellen Sie eine mittlere Rührschüssel bereit, geben Sie die Milch, das Vanillearoma und die Eier hinein und verrühren Sie beides mit der Schokoladenmasse. Mixen Sie alles gut mit einem Schneebesen durch, bis sich eine gleichmäßige Masse ergeben hat.

4. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Salz und Zucker. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.

5. Geben Sie die Schokoladenmasse in die Mulde und verrühren Sie alles sorgsam zu einem Teig mit möglichst wenig Klümpchen.

6. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.

7. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig, wie in Schritt 6 beschrieben fort.

BANANEN-PEKANUSS-WAFFEL

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
8 WAFFELN	10 MINUTEN	10 MINUTEN

Zutaten:

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

Für die Karamellsoße

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

Zubereitung:

1. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CLASSIC ein und wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

2. Zerlassen Sie die Butter und stellen Sie eine mittelgroße Rührschüssel bereit. Mischen Sie die geschmolzene Butter mit dem Vanillearoma und Eiern in der Rührschüssel. Mixen Sie alles gut mit einem Schneebesen durch bis sich eine gleichmäßige Masse ergeben hat.

3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Backpulver; Natron und Zucker (56 g). Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.

4. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Anschließend bestreuen Sie jede Waffel mit 1 bis 2 Teelöffel braunem Zucker. Zum Schluss belegen Sie die Waffeln mit den Bananenstücken. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.

5. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig, wie in Schritt 5 beschrieben fort.

6. Zur Zubereitung der Karamellsoße erwärmen Sie den braunen Zucker in eine beschichtete Pfanne. Wenn der Zucker flüssig geworden ist, rühren Sie die Butter und die Sahne unter.

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

WAFFELN MIT GERÄUCHERTEM LACHS AN KAPERN- DILLCREME

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
8 WAFFELN	10 MINUTEN	10 MINUTEN

Zutaten:

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

Für die Kapern-Dillsoße

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

Zubereitung:

1. Bereiten Sie erst die Kapern- Dillsoße zu. Hacken Sie den Dill und vermischen ihn dann mit dem Créme Fraiche, dem Zitronensaft, sowie den Zesten zu einer Creme. Heben Sie zum Schluss die gehackten Kapern unter. Schmecken Sie mit schwarzem Pfeffer und Salz ganz nach Ihrem Geschmack ab.

2. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion BUTTERMILK ein und wählen Sie Bräunungsgrad 6 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

3. In einer mittleren Rührschüssel mischen Sie Eier, Buttermilch und das Pflanzenöl mit einem Schneebesen bis sich eine gleichmäßige Masse ergeben hat.

4. Geben Sie die Buttermilchmasse in die Mulde und verrühren Sie alles sorgsam zu einem homogenen Teig.

5. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.

6. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 5 beschrieben fort.

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

KARTOFFELRÖSTI MIT TOMATENSALSA

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
8 WAFFELN	25 MINUTEN	30 MINUTEN

Zutaten:

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

Für die Salsa:

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

Als Beilage eignen sich junger Spinat und Parmesan.

Zubereitung:

1. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CUSTOM ein. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

2. Geben Sie die geriebenen Kartoffeln in ein sauberes Küchenhandtuch und drücken Sie die restliche Flüssigkeit heraus.

3. Vermischen Sie in einer großen Schüssel die Eier, die Sour Cream und den Sahnemeerrettich mit den Kartoffeln zu einer homogenen Masse. Anschließend schmecken sie die Masse gut mit Salz ab.

4. Füllen Sie ungefähr einen großen Esslöffel der Kartoffelmasse in jedes Viertel ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und backen Sie die Masse ca. 15 Minuten bis die Kartoffeln gar und knusprig sind. Tipp: Um den Röstis eine schön goldgelbe Farbe zu verleihen, geben Sie nach etwa der Hälfte der Backzeit etwas geschmolzene Butter hinzu.

5. Während der Backzeit mischen Sie die Tomaten, die Avocado, Knoblauch, Chilli und den Koriander unter Hinzugabe des Limettensafts zu einer Salsa an. Schmecken Sie die Salsa mit Salz und Pfeffer ab.

6. Entnehmen Sie die fertigen Rösti und fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 5 beschrieben fort.

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

FETA-SPINAT-WAFFELN DÄNISCHE ART

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
8 WAFFELN	10 MINUTEN	10 MINUTEN

Zutaten:

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

Als Beilage eignen sich gegrillter Schinken-Speck und Tomaten.

Zubereitung:

1. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion BELGIAN ein und wählen Sie Bräunungsgrad 6 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

2. Mischen Sie in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen die Eigelb, die Milch und die geschmolzene Butter zu einer homogenen Masse.

3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Backpulver; Natron und das Salz. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.

4. Füllen Sie die Milch-Ei-Mischung in die Mulde und verrühren Sie alles zu einem glatten Teig. Heben Sie anschließend den Feta und den Spinat unter den Teig.

5. Schlagen Sie das Eiweiß zu Eischnee auf und geben Sie diesen ebenfalls vorsichtig unter den Teig.

6. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.

7. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 6 beschrieben fort.

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

3 KÄSE WAFFEL-SOUFFLÉ

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
12 WAFFELN	15 MINUTEN	15 MINUTEN

Zutaten:

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

Als Beilage eignen sich knusprig gebratener Schinkenspeck und Rucola.

Zubereitung:

1. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion BELGIAN ein und wählen Sie Bräunungsgrad 5 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

2. Mischen Sie in einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen die Eigelb, die Milch und die geschmolzene Butter zu einer homogenen Masse.

3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie den Käse, Mehl, Backpulver; Natron und das Salz. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.

4. Füllen Sie die Milch-Ei-Mischung in die Mulde und verrühren Sie alles zu einem glatten Teig.

5. Schlagen Sie das Eiweiß zu Eischnee auf und heben Sie diesen ebenfalls vorsichtig unter den Teig. Anschließend mischen Sie ebenfalls den Schnittlauch hinzu.

6. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.

7. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 6 beschrieben fort.

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

WAFFEL MIT WEISSER SCHOKOLADE UND HIMBEEREN

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
10 WAFFELN	10 MINUTEN	15 MINUTEN

Zutaten:

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

Als Beilage eignen sich Himbeeren, Schlagsahne und Honig.

Zubereitung:

1. Erwärmen Sie die Schokolade gemeinsam mit dem Zucker und der Butter in der Mikrowelle oder nutzen Sie alternativ ein Wasserbad. Rühren Sie so lange bis sich eine cremige Textur ergeben hat.

2. Mischen Sie in einer kleinen Schüssel Eier, Milch und die Vanille mit einem Schneebesen zu einer homogenen Masse. Danach die geschmolzene Schokoladenmasse einrühren.

3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie das Mehl, Backpulver und das Backnatron. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.

4. Füllen Sie die Schokoladenmischung in die Mulde und verrühren Sie alles zu einem glatten Teig. Anschließend heben Sie die abgetropften Himbeeren und die Schokoladendrops unter.

5. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CHOCOLATE ein und wählen Sie Bräunungsgrad 5 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

6. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.

7. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig, wie in Schritt 6 beschrieben fort.

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

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

WAFFELN FRANZÖSISCHER BRIOCHE ART MIT ORANGENMARMELADE

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
8 WAFFELN	10 MINUTEN	10 MINUTEN

Zutaten:

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

Als Beilage eignen sich Erdbeeren, Schlagsahne und Honig.

Zubereitung:

1. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CUSTOM ein. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

2. Mischen Sie in einer großen Schüssel die Eier, die Milch, die Sahne und das Vanillearoma zusammen. Rühren Sie anschließend den Sirup unter bis sich eine gleichmäßige Maße ergeben hat.

3. Bestreichen Sie die Briochescheiben 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	VORBEREITUNG	BACKZEIT
10 WAFFELN	15 MINUTEN	15 MINUTEN

Zutaten:

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

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

Zubereitung:

1. Braten Sie den Speck mit 2 Esslöffeln Öl in einer Pfanne bis er knusprig ist. Nach dem Braten lassen sie den Speck auf einem Stück Küchenkrepp abtropfen.

2. Verrühren Sie mit einem Schneebesen Eier, Buttermilch und Öl in einer mittleren Schüssel zu einer homogenen Flüssigkeit.

3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Maismehl, Zucker, Backpulver, Backnatron und Salz. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.

4. Rühren Sie vorsichtig die Buttermilch-Eimasse in das Mehl ein, bis ein glatter Teig entsteht. Heben Sie nun die Maiskörner und die Speckstifte unter den Teig.

5. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion BUTTERMILK ein und wählen Sie Bräunungsgrad 5 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

6. Füllen mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.

7. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig, wie in Schritt 6 beschrieben fort.

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

WAFFELN MIT POCHIERTEM RHABARBER UND VANILLESOSSE

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
12 WAFFELN	15 MINUTEN	15 MINUTEN

Zutaten:

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

Als Beilage eignet sich Vanillesoße.

Zubereitung:

1. Schneiden Sie Rhabarber in 2 cm lange Stücke und lassen Sie diese mit 56 g Zucker und 240 ml Wasser unter geringe Hitzezufuhr leicht aufkochen. Der Rhabarber sollte nur leicht weich sein und nicht zerfallen. Lassen Sie den Rhabarber abkühlen.

2. Mischen Sie in einer mittelgroßen Rührschüssel die Eigelb, die Milch, die geschmolzene Butter und das Vanillearoma zusammen. Rühren bis sich eine gleichmäßige Maße ergeben hat.

3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Vanillepuddingpulver, Zucker und Backpulver. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.

4. Fügen Sie die Milch-Buttermischung vorsichtig in die Mulde und verrühren Sie alle Zutaten zu einem glatten Teig. Anschließend heben Sie eine Hälfte der Rhabarbermischung unter den Teig.

5. Schlagen Sie nun das Eiweiß zu Eischnee auf und heben Sie diesen ebenfalls vorsichtig unter den Teig.

6. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion BELGIAN ein und wählen Sie den Bräunungsgrad 5 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

7. Füllen mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.

8. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 7 beschrieben.

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

VOLLMILCHWAFFELN MIT ERDNUSSBUTTER

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
12 WAFFELN	15 MINUTEN	15 MINUTEN

Zutaten:

- 200 g gehackte Vollmilchschokolade
- 100 g zerkleinerte ungesalzene Butter
- 112 g Zucker
- 3 Eier (Klasse M)
- 480 ml Milch
- 300 g Mehl
- 1 Vanilleschote (2 Teelöffel Vaniellearoma)
- 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 Scholadenmischung vorsichtig in die Mulde und verrühren Sie alle Zutaten zu einem glatten Teig. Anschließend heben Sie die grobe Erdnussbutter unter den Teig.

5. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CHOCOLATE ein und wählen Sie den Bräunungsgrad 5 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

6. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.

7. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 6 beschrieben.

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

WAFFELN NACH HEISSER APFELKUCHENART MIT KOKOSNUSS-STREUSELN

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
12 WAFFELN	20 MINUTEN	15 MINUTEN

Zutaten:

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

Für die Streusel

- 2 Esslöffel getrocknete Kokosnussraspel
- 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 Kokosnussraspel, Haferflocken, Mehl und Zucker in eine Schüssel. Mit einem Mixer geben Sie die weiche Butter hinzu und rühren auf unterer Stufe bis sich Streusel bilden. Anschließend braten Sie die Streusel in einer großen beschichteten Pfanne mit etwas Fett an bis sie eine leicht braune Färbung haben.

2. Schälen und entkernen Sie die Äpfel. Schneiden Sie die Äpfel in Scheiben und kochen Sie diese anschließend in 50 g weißen Zucker und etwas Wasser weich.

3. Für die Waffeln mischen Sie in einer mittelgroßen Rührschüssel die Eier, die Milch, die geschmolzene Butter und das Vanillearoma bis sich die Zutaten gut miteinander vermengt haben.

4. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Zimt, Zucker, Backnatron und Backpulver. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.

5. Fügen Sie die Ei-Milchmasse vorsichtig in die Mulde und verrühren Sie alle Zutaten zu einem glatten Teig. Heben Sie vorsichtig die Apfelscheiben unter den Teig.

6. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CLASSIC ein und wählen Sie den Bräunungsgrad 6 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

7. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.

8. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 7 beschrieben.

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

LIMETTE-RICOTTA CHEESECAKE

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
12 WAFFELN	20 MINUTEN	15 MINUTEN

Zutaten:

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

Für die Füllung:

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

Zubereitung:

1. Mischen Sie in einer mittelgroßen Rührschüssel Eigelb, Milch, geschmolzene Butter und Vanillearoma bis sich die Zutaten gut miteinander vermengt haben.

2. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Zucker und Backpulver. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde. Geben Sie die Ei-Milchmasse in die Mulde und verrühren Sie alles zu einem glatten Teig.

3. Schlagen Sie nun das Eiweiß zu Eischnee auf und heben Sie diesen ebenfalls vorsichtig unter den Teig.

4. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion BELGIAN ein und wählen Sie den Bräunungsgrad 6 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

5. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt. Entnehmen Sie die Waffel und lassen Sie diese komplett abkühlen.

6. In der Zwischenzeit vermischen Sie den Zitronenquark und den Ricotta.

7. Halbieren Sie die abgekühlten Waffeln diagonal und geben Sie die Ricottamischung dazwischen.

8. Für die Passionsfruchtsoße kochen Sie das Fruchtmark mit 120 ml Wasser, Puderzucker in einem Soßentopf auf. Unter ständigem Rühren lassen Sie alles ca. 5 Minuten einkochen bis es eine dicke Konsistenz hat.

Servieren Sie die Waffeln mit einer fruchtigen Soße oder Fruchtkompott.

AUSTRALISCHE VEGEMITE-CHEDDAR-WAFFEL

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
12 WAFFELN	15 MINUTEN	15 MINUTEN

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Mischen Sie in einer mittelgroßen Rührschüssel Eier, Milch, und geschmolzene Butter bis sich die Zutaten gut miteinander vermengt haben.

2. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Backpulver und die Hälfte des Cheddar. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde. Geben Sie die Ei-Milchmasse in die Mulde und verrühren Sie alles zu einem glatten Teig.

3. Heben Sie einen gehäuften Teelöffel Vegemite vorsichtig unter den Teig, so dass es sich leicht durch den Teig zieht.

4. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CLASSIC ein und wählen Sie den Bräunungsgrad 5 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

5. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis ein ¾ der Backzeit vergangen ist. Öffnen Sie jetzt den Deckel und bestreuen Sie schnell die Waffeln mit etwas Käse. Dann schließen Sie den Deckel wieder bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.

6. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 5 beschrieben.

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

ZUCCHINI-PROSCIUTTO-WAFFELN MIT PARMESAN

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
12 WAFFELN	30 MINUTEN	40 MINUTEN

Zutaten:

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

Für die süße Tomatensoße

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

Zubereitung:

1. Für die Tomatensoße erhitzen Sie das Öl in einer mittleren Pfanne bei mittlerer Hitze und braten die Zwiebel und die Chilli 2 bis 3 Minuten an. Danach geben Sie das Tomatenmark hinzu und braten es ebenfalls für ungefähr 1 Minute. Löschen Sie alles mit den gehackten Tomaten und geben Sie den Zucker hinzu. Füllen die Soße mit 240 ml Wasser auf. Lassen Sie die Soße kurz aufkochen und halten Sie sie warm. Rühren Sie die Soße regelmäßig um, damit nichts anbrennt.

2. Für die Waffeln mischen Sie in einer großen Rührschüssel Zwiebeln, Zucchini, Mehl, Backpulver, Backnatron, Salz und Parmesan ordentlich zusammen. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.

3. Mischen Sie in einer mittelgroßen Schüssel Eier, Milch und die geschmolzene Butter bis sich die Zutaten gut miteinander vermengt haben. Anschließend rühren Sie die Flüssigkeit unter die Zucchini-Mehlmasse.

4. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CLASSIC ein und wählen Sie den Bräunungsgrad 6 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

5. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.

6. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 5 beschrieben.

Als Beilage eignen sich Cherrytomaten

FRUCHTIGE KOKOSNUSSWAFFELN

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
8 WAFFELN	30 MINUTEN	20 MINUTEN

Zutaten:

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

Für den Limette-Litschi-Sirup

- Saft und die Zesten von 2 Limetten
- 565g Litschi (Abtropfgewicht)

Die Flüssigkeit aufbewahren!

- 75 g Zucker

Zubereitung:

1. Für die Zubereitung des Sirups kochen Sie den Litschisaft, Zucker, zusammen mit den Zesten, dem Limettensaft und 120 ml Wasser auf. Reduzieren Sie die Temperatur auf eine niedrige Stufe und lassen Sie die Flüssigkeit auf die Hälfte reduzieren. Der Sirup soll eine dick-flüssige Konsistenz haben.

2. Rösten Sie nun in einer beschichteten Pfanne ohne Fett 60 g Kokosraspel an bis sie knusprig braun sind.

3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Zucker, 200 g Kokosraspel und Backpulver. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.

4. Mischen Sie in einer Schüssel Eier, Kokosmilch und Kokosnussöl bis sich die Zutaten gut miteinander vermengt haben. Geben Sie die Ei-Kokosmasse in die Mulde und verrühren Sie alles zu einem glatten Teig.

5. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CLASSIC ein und wählen Sie den Bräunungsgrad 5 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

6. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.

7. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 6 beschrieben.

WAFFELN MIT SCHOKOLADEN-HONIGWABEN

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
12 WAFFELN	15 MINUTEN	15 MINUTEN

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CHOCOLATE ein und wählen Sie den Bräunungsgrad 5 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

2. Erwärmen Sie die Schokolade gemeinsam mit der Butter in der Mikrowelle oder nutzen Sie alternativ ein Wasserbad. Rühren Sie so lange bis sich eine cremige Textur ergeben hat.

3. Mischen Sie in einer mittelgroßen Schüssel die Eier, die Milch und das Vanillearoma zusammen. Jetzt geben Sie die geschmolzene Schokolade hinzu bis sich eine gleichmäßige Maße ergeben hat.

4. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Zucker und Backpulver. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.

5. Fügen Sie die Scholadenmischung 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 LIÉGE

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
16 WAFFELN	20 MINUTEN	20 MINUTEN

Zutaten:

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

Zubereitung:

1. Lösen Sie die Trockenhefe zusammen mit einem Teelöffel Zucker in der einen Hälfte der warmen Milch auf. Lassen Sie alles ca. 10-15 Minuten gehen.

2. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Zucker, Salz, Butter und das Vanillearoma. Geben Sie die Eier hinzu und kneten Sie mit Knethacken die Masse so lange bis die Masse krümelig aussieht. Rühren Sie jetzt die restliche Milch unter.

3. Kneten Sie anschließend die Milch-Trockenhefe-Mischung ebenfalls unter den Teig bis dieser fast zum Rand aufgeht. Lassen Sie den Teig anschließend unter einem Haushaltshandtuch weitere 10 Minuten gehen. Schlagen Sie nun das Eiweiß zu Eischnee auf und heben Sie diesen ebenfalls vorsichtig unter den Teig.

4. Nachdem der Teig aufgegangen ist kneten Sie nun vorsichtig den Hagelzucker unter den Teig bis dieser sich mit dem Teig zu verbinden beginnt. Lassen Sie den Teig nun noch eine weitere Stunde gehen.

5. Formen Sie ca. 80 g schwere Bälle aus dem Teig.

6. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion BELGIAN ein und wählen Sie den Bräunungsgrad 4 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

7. Legen Sie in jedes Viertel einen Ball. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.

8. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig, wie in Schritt 7 beschrieben fort.

DATTELKOMPOTT WAFFELN MIT BUTTERKARAMELLSOSSE

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
8 WAFFELN	25 MINUTEN	10 MINUTEN

Zutaten:

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

Für die Butterkaramellsoße

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

Zubereitung:

1. Kochen Sie die Datteln mit dem Wasser bei mittlerer Hitze 5 Minuten. Danach lassen Sie alles abkühlen, und mischen Sie dann das Backnatron unter. Lassen Sie die Datteln 10 Minuten ruhen.

2. Mischen Sie in einer mittelgroßen Schüssel die Eier, Butter, Milch und das Vanillearoma zusammen bis sich eine gleichmäßige Masse ergeben hat.

3. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Zucker und Backpulver. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.

4. Fügen Sie die Ei-Milchmischung vorsichtig in die Mulde und verrühren Sie alle Zutaten zu einem glatten Teig. Heben Sie anschließend die Dattelmischung unter den Teig.

5. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion CLASSIC ein und wählen Sie den Bräunungsgrad 6 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

6. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.

7. Für die Butterkaramellsoße lassen Sie erst die Butter in einem Soßentopf schmelzen. Danach den braunen Zucker unter ständigem Rühren hinzufügen. Wenn dieser flüssig ist, die Sahne unterrühren. Lassen Sie die Soße auf niedriger Hitze solange sanft köcheln bis sich eine dickflüssige Konsistenz ergeben hat.

8. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig fort, wie in Schritt 7 beschrieben.

CHICKEN WINGS MIT AHORNSIRUP

PORTIONEN	VORBEREITUNG	BACKZEIT
6 WAFFELN	30 MINUTEN	40 MINUTEN

Zutaten:

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

Für die Chicken Wings

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

Zubereitung:

1. Für die Chickenwings verrühren Sie Buttermilch und Eier in einer großen Schüssel. Wenn alles gut vermischt ist, legen Sie die Hühnchenteile hinzu. In einem flachen Gefäß (z.B. einer Auflaufform vermischen Sie die Gewürze. Wenden Sie die Hünchenteile in den Gewürzen. Nach dem würzen tauchen Sie die Hühnchenteile nochmals in die Buttermilchmischung. Zum Abschluss stellen Sie alles für 30 Minuten in den Gefrierschrank.

2. Zum Frittieren erhitzen Sie bei mittlerer Temperatur ausreichend Pflanzenöl in einer tiefen Pfanne (natürlich können Sie auch eine Fritteuse verwenden). Lassen Sie die Hähnchenteile ca. 10 – 15 Minuten ausbacken bis die Panade goldbraun ist und sich das Fleisch leicht vom Kochen lösen lässt. Halten Sie alles im Ofen warm während Sie die Waffeln herstellen.

3. In einer mittleren Schüssel mischen Sie Eier, Buttermilch und das Pflanzenöl mit einem Schneebesen bis sich eine gleichmäßige Masse ergeben hat.

4. In einer großen Rührschüssel vermischen Sie Mehl, Backpulver, Salz und Zucker. Formen Sie in der Mitte der Masse eine Mulde.

5. Geben Sie die Buttermilchmasse in die Mulde und verrühren Sie alles sorgsam zu einem homogenen Teig. Falls der Teig zu fest ist, rühren Sie einfach noch 1-2 Esslöffel Buttermilch unter.

6. Stellen Sie auf Ihrem Waffeleisen die Funktion BUTTERMILK ein und wählen Sie Bräunungsgrad 6 aus. Danach heizen Sie das Gerät vor bis das LCD-Display orange leuchtet und die Anzeige HEATING erlischt.

7. Füllen Sie mit dem Messlöffel in jedes Viertel einen ½ Messlöffel Teig ein. Schließen Sie jetzt das Waffeleisen und warten Sie bis der Timer herunter gezählt ist und der Signalton dreimal ertönt.

8. Entnehmen Sie die fertigen Waffeln, lassen Sie diese kurz abkühlen, bevor Sie diese genießen. Fahren Sie mit dem restlichen Teig, wie in Schritt 7 beschrieben fort.

9. Nehmen Sie die Hähnchenteile aus dem Ofen und Garnieren Sie Waffeln und Hähnchen mit Ahornsirup.

GASTROBACK®

WAFFLE IRON ADVANCED CONTROL

OPERATING INSTRUCTIONS

Item No. 42424 »Waffle Iron Advanced Control«

READ AND OBSERVE INSTRUCTIONS FOR USE! FOLLOW INSTRUCTIONS!

Deutsch
English

Model and attachments are subject to change!

www.gastroback.de

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

Important Safeguards 66
- General Safety Instructions 66
- Important Safeguards for Electrical Appliances 69
- High Temperatures – Risk of Burns 70
- Non-Stick Coating 72

Technical Specifications 73
Environmental Protection 73
Knowing Your New Waffle Maker 74
- Control Panel with Control Elements 75
- Accessories 75
- LC Display 75

Properties of Your New Waffle Maker 76
- Locking the Lid to the Base 76
- Variable Lid Hinge 76
- PFOA-Free Non-Stick Coating 77
- Smart Control 77
- Pre-Defined Programs 78
  - Manual Control 78
- 7 Browning Levels 79
- Texture Functions 79
- Restart Function 79
- Automatic Shut-Off 80

Tips for Best Results 80
Before First Use 82
Operation 84
- Preparations 85
- Entering Your Settings 86
- Baking the Waffle Batter 86
- Adding Some More Baking Time 88
- Baking Several Portions 88
- Controlling the Baking Cycle Manually 89

Solving Problems 91
Care and Cleaning 93
- Removing Stubborn Residues from the Waffle Plates 94

Storage 94
Notes for Disposal 96
Information And Service 96
Warranty 97
Recipes 98

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® Customer Service Hotline:

Phone: **+49 (0) 4165 – 22 25 0**
Monday to friday (except on holidays) from 8am to 4pm

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

DEAR CUSTOMER!

Your new **WAFFLE IRON ADVANCED CONTROL** comes with some remarkable features for preparing your waffles. Two delicious, fluffy and light Belgian waffles at once made with the **WAFFLE IRON ADVANCED CONTROL** are a special treat for the whole family. Integrated, powerful heating elements with 1600 watt, precise temperature control and digitally adjustable crisp and browning level ensure to meat even advanced demands.

4 different programs offer optimum settings for standard recipes and enable easy baking fun. Individual adjustments for the browning and crispness are available for each program. The acoustic signal reminding you in time of the end of the baking time, avoiding that your waffles get burned. Via the manual control function you make even special recipes to a delicious reality. The recipes in this booklet give examples for making even your first attempts a delight.

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

We hope that you will enjoy your new **WAFFLE IRON ADVANCED CONTROL**.

Your GASTROBACK GmbH

IMPORTANT SAFEGUARDS

Carefully read all instructions, before operating this appliance and save for further reference. Do not attempt to use this appliance in any other way and for any other purpose, than described in these instructions (intended use). Any other use, especially misuse, can cause severe injuries or damage by electric shock, heat, or fire.

The appliance meets the guidelines effective for CE certification. These instructions are an essential part of the appliance. Do not pass on the appliance to third parties without this booklet. Any operation, repair and technical maintenance of the appliance or any part of it other than described in these instructions may only be performed at an authorised service centre (see: 'Warranty'). Please contact your vendor.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- This appliance is for household use only and NOT intended for use in moving vehicles. Do not operate or store the appliance in humid or wet areas or outdoors. Any use of accessories, attachments or spare parts that are not recommended by the manufacturer or damaged in any way may result in injuries to persons and/or damage. Exclusively use the appliance for domestic use and for baking food that is fit for consumption.
- 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.
- **Do not leave the appliance unattended, while the appliance is connected to the power supply.** Check the entire appliance regularly for proper operation (e.g. check for distortion, damaged waffle plates, excessively frayed or melted parts, cracks, pollution, or corrosion at the pins of the electrical connectors). Do not operate the appliance, when the appliance or any part of it is likely to be damaged, to avoid risk of fire, electric shock or any other injuries to persons and/or damage. The appliance or its parts are likely to be damaged, if the appliance has been subject to inadmissible strain (e.g. overheating, mechanical or electric shock, liquids running into the housing) or if the appliance is not working properly (e.g. overheating). If one of these cases occur during operation, immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair. Do not attempt to repair the appliance or power cord, but return the appliance to an authorized service centre. Operate the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter that is resistant against water, fat, and heat. Do not place the appliance over a power cord or on inclined, wet or plastic surfaces or surfaces with plastic coatings (e.g. paint) or surfaces that could crack due to local heat (e.g. glass, stone). Even when the appliance is cold, do not place the appliance on sensitive and valuable surfaces (e.g. coated furniture). Do not operate the appliance under over-hanging boards or drop lights.
- During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 30 cm on each side to the edge of the working space and to furniture, walls, boards, curtains, and any sensitive objects to avoid risk of fire and damage due to heat, steam, and splashes. Ensure good ventilation during operation. Do not place any clothes or napkins on or under the appliance during operation to avoid risk of overheating and fire. **RISK OF EXPLOSION AND FIRE! Do not heat any highly alcoholic beverages or food (e.g. mulled wine, grog) via the appliance. Do not operate the appliance near any inflammable, volatile liquids (e.g. highly alcoholic beverages and food, spirit, benzine) to avoid high risk of injuries and damage.** Due to the heat, volatile liquids will evaporate easily, generating an inflammable mixture that could catch fire by any source of ignition (e.g. lit candles, cigarettes, parts of the appliance), causing severe injuries to persons and serious damage. **The appliance is NOT suited for flambéing!**
- **Residues of food on the heating elements could be burnt to charcoal during operation and could catch fire.** Before operating the appliance, always check whether the waffle plates are completely clean and dry.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. **Children must always be supervised to ensure that they do not play with the appliance or any parts of the appliance or the packaging.** Always

keep the appliance where it is dry, frost-free, and clean, and **where young children and animals cannot reach it**. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when it is in reach of young children.

- The appliance is heated electrically via integrated heating elements. Do not heat the appliance via any other heating device. Do not place the appliance or any part of it in a range, or on or near hot surfaces (e.g. burner, heater, or oven).
- Do not handle the appliance or any part of it with violence. Always turn the locking clip to the horizontal open position, before opening the lid and operating the appliance.
- Do not tilt the appliance or place the appliance upright, while it is still hot. Hot fat and batter could run out and cause injuries and damage. Always switch off (press the "POWER" button), unplug and leave the appliance cool down, before moving, cleaning, or storing the appliance. Always ensure that the locking clip is closed firmly, before moving the appliance via the handle and before storing the appliance.
- Do not use any hard or sharp-edged objects with the appliance (e.g. knives, forks, metal scrapers). Do not use any cooking utensils that could melt, burn, crack, get distorted, or give off harmful substances, when exposed to heat.
- The batter may splash, when placed on the hot waffle plates, and hot steam may escape. Always ensure that persons (including you) stay in sufficient distance to the appliance during operation. Always expect that splashes may escape.
- Do not place any hard and/or heavy objects on or in the appliance or any part of it.
- Do not use any abrasive cleaners, cleaning pads (e.g. metal scouring pads), or any corrosive chemicals (e.g. bleach, over cleaner) for cleaning. **Do not place the appliance or power cord in an automatic dishwasher.**
- Do not leave any food dry on the appliance. Always clean the appliance after each use to prevent an accumulation of baked-on food (see: 'Care and Cleaning'). Always keep the appliance and its parts, where it is clean.

⚠ IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ELECTRICAL APPLIANCES

The WAFFLE IRON ADVANCED CONTROL is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power outlet to connect the appliance directly to a protected mains power supply with protective conductor (earth/ground) connected properly. Ensure that the voltage rating of your power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (220-240V~, 50-60Hz). The power outlet socket must be installed separately from other power outlet sockets to avoid interference with other appliances.

The installation of a residual current operated circuit breaker (r.c.c.b.) with a maximum rated residual operating current of 30mA in the supplying electrical circuit is strongly recommended. If in doubt, contact your electrician for further information. In various foreign countries, the specifications for power supplies are subject to incompatible norms. Therefore, it is possible that power supplies in foreign countries do not meet the requirements for safe operation of the appliance. Thus, before operating the appliance abroad, ensure that safe operation is possible. Do not use any desk top multi socket outlet, external timer, or remote control systems.

It is best to avoid using an extension cord, but if you wish to use one, ensure that it is rated for a maximum continuous current of at least 16A with safety plug, safety coupler plug, and protective conductor (earth/ground) connected properly. For disconnecting: Always unplug the extension cord from the power supply first.

- Always unplug the appliance, when it is not in use, and before moving or cleaning the appliance.
- Always handle power cords with care. The pins of the power plug must be smooth and clean. **Always completely unwind the power cord before use.** Do not place the appliance on a power cord. Power cords may never be knotted, twisted, pulled, strained or squeezed. Do not let the plug or power cord hang over the edge of the table or counter. The power cord may never touch hot surfaces or sharp edges. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord or get entangled in the power cord. Always grasp the plug to disconnect the power cord.

- Do not touch the appliance or power plug with wet hands when the appliance is connected to the power supply. DO NOT pour or spill any liquids on or in the housing of the appliance or on the power cord. Do not place or immerse the appliance or power cord in water or other liquids. Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. Do not place the appliance on wet surfaces. When liquids overflowed or are spilled into the housing or on the power cord, do not touch the appliance but immediately unplug the appliance. Do not use the appliance again, when liquids got into the housing.
- **Do not clean the appliance or any part of it in an automatic dishwasher.**
- Do not overfill the waffle plates. Do not place any foil, paper, or clothes or any other foreign objects onto the waffle plates, while the appliance is connected to the power supply.

HIGH TEMPERATURES – RISK OF BURNS

The WAFFLE IRON ADVANCED CONTROL is designed for baking batter. For this purpose, the baking surfaces (waffle plates) are heated electrically to high temperature. Thus, improper handling could cause severe burns and damage.

- **The waffle plates start heating immediately after switching on the appliance and both waffle plates (base and lid) get hot!** Even the exterior of the appliance can be very hot during operation and some time thereafter. While the appliance is hot: Do not touch the hot surfaces with any parts or your body or any objects sensitive to heat, fat, or moisture. Only touch the appliance and its parts at the operating elements (buttons, browning control dial, lid handle) while the appliance is hot. If required, protect your hands and arms with oven gloves.
- Additionally, during baking and especially when filling in the batter, hot steam and splashes could escape. Ensure that all persons present (including you) keep sufficient distance. During operation, do not hold any parts of your body over or directly near, or at the appliance.
- Do not place any foreign objects (e.g. paper, foil, clothes, cooking utensils) onto the waffle plates to avoid damage and risk of fire! Even after switching off, do not leave any foreign objects (e.g. cooking utensils) on the waffle plates.
- Always ensure that the lid is in the complete open position and will not fall, when filling the waffle plates and removing the baked waffles. With the lid falling down, severe injuries are possible. Avoid knocking the appliance, when handling food at the waffle plates. Ensure that the appliance is not tipped over, when opening the lid, because hot batter and/or hot liquids could run out, causing severe burns and damage.
- Always unplug the appliance, and leave the appliance cool down, before moving or cleaning the appliance. Even after shut off, the appliance will be hot for some time (at least 30 minutes). Always ensure that the waffle plates are completely empty, before tilting the appliance or moving the appliance to the upright position.

NON-STICK COATING

The waffle plates, lid hinge, and moat of your »Design Waffle Maker« are provided with high quality non-stick coatings, ensuring that food will not stick to the surfaces.

- Do not use the appliance any more, if the non-stick coating is scratched, cracked or detached due to overheating. Some types of food may cause discolouration. However, this will have no influence on the baking performance.
- Before first use: wipe the non-stick coatings of the waffle plates with a little cooking oil. Thereafter, there is no need to add any further oil for baking.
- Do not use any oven cleaner, spray-on non-stick coatings or similar utilities with the appliance.
- Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils with the appliance. Do not use any hard or sharp-edged objects for scratching, stirring, or cutting on the coatings. We will not be liable for damage to the non-stick coating, if metal utensils or similar objects have been used.
- The non-stick coatings minimise the effort of cleaning. For cleaning, do not use corrosive or abrasive cleaners or hard, abrasive scouring utensils (e.g. metal scourers, wire brushes). Even stubborn residues can be removed via a cloth, soft sponge, or nylon brush and warm dishwater (see: 'Care and Cleaning').

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model:	Item No.: 42424 - Waffle Iron Advanced Control
Power supply:	220-240 V ~, 50-60 Hz
Power consumption:	1600 W
Length of power cord:	approx. 70 cm
Weight:	approx. 4 kg
Dimensions: (width x depth x height)	approx. 310 x 284 x 134 mm (closed) approx. 310 x 352 x 330 mm (open)
Size of waffle areas:	Base and lid: 2 times 120 x 130 mm each
Capacity:	max. 220 ml batter for each baking cycle
Certificates:	CE, TÜV Rheinland ZERTIFIZIERT, GS geprüfte Sicherheit www.tuv.com ID 1419072033

These specifications may change without notice.

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 Mode	0,3 W	0 min	Yes

KNOWING YOUR NEW WAFFLE MAKER

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

2 **LID** with floating lid hinge

3 **DIE-CAST ALUMINIUM WAFFLE PLATE** - In base and lid with 2 waffle areas each: The PFOA-free non-stick coating prevents the waffles from sticking.

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

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

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

7 **STAINLESS STEEL HOUSING**

CONTROL PANEL WITH CONTROL ELEMENTS

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 **LCD-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 INDICATOR DASHES** - Depending on the set value, the assigned series of dashes illuminates.

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.

ACCESSORIES

18 **MEASURING CUP** - Use the integrated gradation for measuring out the batter for 1 waffle (approx. 100-110 ml) or 2 waffles (approx. 200-220 ml).

PROPERTIES OF YOUR NEW WAFFLE MAKER

Your new WAFFLE IRON ADVANCED CONTROL 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 may carry the appliance conveniently by the lid handle via the locking clip at the lid and the lock jut at the base (see: 'Knowing Your New Waffle Maker'). For this, simply close the lid and then turn the locking clip clockwise to the vertical closed position for engaging it at the lock jut. Thereafter, the lid will not open, when moving the appliance by the handle and storing the appliance in a space-saving upright position.

IMPORTANT - The vertical closed 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 turning the locking clip to the horizontal 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 IRON ADVANCED CONTROL 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 LCD 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 LCD 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 LCD display.

7 BROWNING LEVELS

The browning is displayed in the upper part of the LCD display via 7 dashes: from "LIGHT" to "DARK". You select the browning via the browning control dial at the right side of the LCD 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 LCD display above the baking time.

The »Design Waffle Maker« offers 2 texture functions for selecting the consistency of your waffles: „CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR" and „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 both 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 both 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 over 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 is turned to the horizontal 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.
3. Turn the locking clip at the right side of the lid to the horizontal 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.
4. 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. Both 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 an 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**.

5. 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 IRON ADVANCED CONTROL 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 50 cm 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 (vertical closed position). **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 LCD 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.
2. Close the lid. With the lid closed, the waffle plates reach the desired cooking temperature quickly, and without useless energy loss.
3. Prepare your waffle batter. Some appropriate recipes are given in this booklet.
4. Connect the appliance to a sufficient power supply (see: 'Technical Specifications'). Press the power button for switching on the appliance. The LCD display illuminates, showing the defaults: program "BELGIAN", medium browning (level 4), and texture function "CRISP EXTERIOR MOIST EXTERIOR". The appliance starts heating immediately.
5. 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 LCD display immediately.

6. 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').
7. 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 LCD display (see: 'Properties of Your New Waffle Maker / 7 Browning Levels').
8. 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 LCD 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 LCD 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. 100-110 ml for 1 waffle; approx. 200-220 ml for 2 waffles).

9. 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 LCD 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 a waffle area empty, if the amount of batter is not sufficient for both waffle areas.

10. 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.

11. **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.
12. Open the lid and check your waffles for the desired consistency and browning.
13. 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').

14. If your waffles are done, take out the waffles via a heat-resistant plastic or wooden spatula.
15. Thereafter, you may bake the next portion (see: 'Baking Several Portions').
16. 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 2 waffles, it may be better to leave a waffle area 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 LCD 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 LCD display, the baking time is counted up in minutes and seconds.

4. When the desired baking time is shown on the LCD 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.
The appliance does not heat. The LCD 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. **Do not leave the appliance connected to the power supply uselessly.**
	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. **Food may catch fire, when burned to charcoal. Do not let the appliance operate with food burning on the waffle plates!**	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.	Turn the locking clip at the right side of the lid counter-clockwise to the open position. **Do not use violence!**

Problem	Possible Reason	The Easy Solution
No respond to the buttons or the browning control dial.	**Restart button:** 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.
	Menu button and **browning control dial**: 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.
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. **Note:** 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. **Do not leave the waffles within the appliance for a too long time. Otherwise your waffles may burn.**

Problem	Possible Reason	The Easy Solution
	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). **Do not scratch or cut on the non-stick coating!**

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 LCD 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 in the vertical closed position and engaged firmly at the lock jut (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). 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**.

2. 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.
3. 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 (LCD 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 lifting the appliance by the handle, always ensure that the lid is securely locked to the base of the appliance via the locking clip and will not open unintentionally (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.

1. 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').
2. For storage and before lifting and/or tilting the appliance, always ensure to lock the lid of the appliance to the base. For this, close the lid completely and turn the locking clip clockwise to the vertical closed position. Ensure that the locking pin is engaged firmly at the lock jut of the base. 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.

NOTES FOR DISPOSAL

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

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

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information.

For technical support, please contact GASTROBACK® Customer Care Center by phone:

+49 (0)4165/22 25-0 or e-mail info@gastroback.de.

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

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.

BELGIAN WAFFLE BATTER

SERVES	PREPARATION	COOK
8 WAFFLES	10 MINUTES	10 MINUTES

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

Method
1. Select BELGIAN setting and dial up preferred setting on the browning control dial.
2. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
3. Place egg yolks, milk, butter and vanilla in a medium bowl and whisk until well combined.
4. Combine flour and sugar into a large mixing bowl and make a well in the centre.
5. Carefully whisk in egg milk mixture to form a smooth batter.
6. Beat egg whites with electric beaters until stiff peaks form. Gently fold egg whites into batter.
7. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times.
8. Repeat with remaining batter.

CLASSIC WAFFLE BATTER

SERVES	PREPARATION	COOK
8 WAFFLES	10 MINUTES	10 MINUTES

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

Method
1. Select CLASSIC setting and dial up preferred setting on the browning control dial.
2. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
3. Whisk together the eggs, milk, butter and vanilla in a medium sized bowl and set aside.
4. Combine flour and sugar in a large bowl and make a well in the centre.
5. Gradually whisk milk mixture into flour to form a batter. Don't worry if there are a few lumps.
6. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times.
7. Repeat with remaining batter.

BUTTERMILK WAFFLE BATTER

SERVES	PREPARATION	COOK
8 WAFFLES	10 MINUTES	10 MINUTES

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

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

CHOCOLATE WAFFLE BATTER

SERVES	PREPARATION	COOK
8 WAFFLES	10 MINUTES	10 MINUTES

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

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

BANANA PECAN AND CARAMEL

SERVES	PREPARATION	COOK
8 WAFFLES	10 MINUTES	10 MINUTES

Ingredients

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

Caramel sauce

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

Ice cream and toasted chopped pecans to serve.

Method

1. Select CLASSIC setting and dial up 6 on the browning control dial. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.

2. Whisk together the eggs, milk, butter and vanilla in a jug and set aside.

3. Combine flour and sugar in a large bowl, make a well in the centre and whisk in milk mixture to form a smooth batter.

4. Using waffle dosing cup, pour just under ½ cup of batter into each waffle square. Sprinkle 1–2 teaspoons of brown sugar over each waffle square and top with 4 slices of banana. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter, banana and sugar.

5. To make caramel sauce, combine cream, butter and brown sugar into a small saucepan. Stir over medium heat and bring to the boil, reduce to low and simmer for 2–3 minutes or until thickened.

6. To serve, top waffles with ice cream and toasted pecans; drizzle over caramel sauce.

SMOKED SALMON, DILL AND CAPER CREAM

SERVES	PREPARATION	COOK
8 WAFFLES	10 MINUTES	10 MINUTES

Ingredients

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

Dill and caper cream

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

Method

1. To make the dill and caper cream, beat together the dill, crème fraiche, lemon zest, juice and capers until well mixed; set aside.

2. Select BUTTERMILK setting and dial up 6 on the browning control dial.

3. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.

4. To make the waffles, whisk eggs, buttermilk and oil in a large jug.

5. Place flours, baking powder and salt into a large bowl, make a well in the centre and whisk the egg mixture into the flour to form a smooth batter.

6. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.

7. To serve, top each waffle with slices of smoked salmon and a dollop of the caper cream.

POTATO ROSTI WITH TOMATO SALSA

SERVES	PREPARATION	COOK
8 WAFFLES	25 MINUTES	30 MINUTES

Ingredients

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

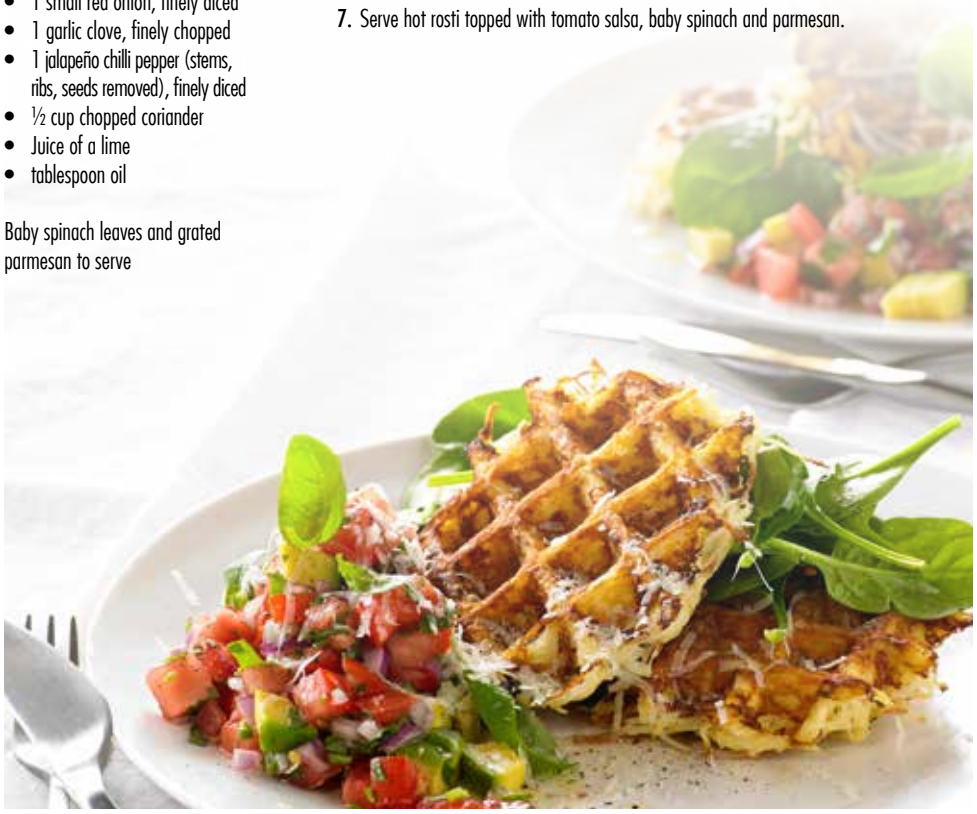
Salsa

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

Baby spinach leaves and grated parmesan to serve

Method

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



DANISH FETA AND SPINACH

SERVES	PREPARATION	COOK
8 WAFFLES	10 MINUTES	10 MINUTES

Ingredients

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

Grilled bacon and tomatoes to serve

Method

1. Select BELGIAN setting and dial up 6 on the browning control dial.
2. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
3. Whisk together egg yolks, milk and butter.
4. Place flour and salt into a large bowl, make a well in the centre.
5. Gently whisk in the egg and milk mixture to form a smooth batter. Stir through crumbled feta, grated parmesan and spinach.
6. Beat egg whites until stiff peaks form, gently fold into batter.
7. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
8. Serve with grilled bacon and tomatoes.

THREE-CHEESE SOUFFLÉ

SERVES	PREPARATION	COOK
12 WAFFLES	15 MINUTES	15 MINUTES

Ingredients

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

Serve with crispy bacon and baby rocket

Method

1. Select BELGIAN waffle setting and dial up number 5 on the browning control dial. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
2. Combine egg yolks, milk and melted butter together and whisk until well combined.
3. Place cheeses, flour, baking powder and bi-carb soda and salt into a large bowl; make a well in the centre.
4. Pour in egg and milk mixture and fold until just combined.
5. Beat egg whites with electric beaters until firm peaks form. Fold through waffle batter along with chopped chives.
6. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
7. Serve with crispy bacon and homemade baked beans and rocket.

WHITE CHOCOLATE AND RASPBERRY

SERVES	PREPARATION	COOK
10 WAFFLES	10 MINUTES	15 MINUTES

Ingredients

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

Fresh raspberries, whipped cream and honey to serve

Method

1. Combine chocolate, sugar and butter in a microwave safe bowl and select 100% power for 30 seconds. Stir and repeat until chocolate has melted and mixture is smooth. Stand to cool.
2. Whisk eggs, milk and vanilla extract together and mix through chocolate mixture.
3. Place flour into a large mixing bowl and fold through egg mixture until mostly smooth; add white chocolate bits and raspberries and mix well.
4. Select CHOCOLATE setting and dial up 5 on the browning control dial.
5. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
6. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
7. Serve waffle, topped with fresh raspberries, a dollop of cream and a good drizzle of honey.

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

FRENCH BRIOCHE AND MARMALADE

SERVES	PREPARATION	COOK
8 WAFFLES	10 MINUTES	10 MINUTES

Ingredients

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

Fresh strawberries and maple syrup to serve

Method

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

CORN AND CRISPY BACON

SERVES	PREPARATION	COOK
10 WAFFLES	15 MINUTES	15 MINUTES

Ingredients

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

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

Method

1. Heat oil in a frying pan over medium high heat. Add bacon and cook 5–6 minutes or until crispy; remove and drain on absorbent paper.
2. Place eggs, buttermilk and vegetable oil into a large jug and whisk until well combined.
3. Combine flour, cornmeal, sugar and salt into a large mixing bowl and make a well in the centre.
4. Carefully whisk in egg buttermilk mixture to form a smooth batter, with just a few lumps, followed by bacon and corn.
5. Select BUTTERMILK waffle setting and dial up number 5 on the browning control dial.
6. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
7. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
8. Serve topped with baby spinach leaves, grilled bacon, poached egg and a dollop of pesto.

POACHED RHUBARB AND VANILLA CUSTARD

SERVES	PREPARATION	COOK
12 WAFFLES	15 MINUTES	15 MINUTES

Ingredients

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

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

Method

1. Cut rhubarb stalk into 2cm lengths and place into a saucepan with sugar and 1 cup water. Cook over low heat until rhubarb is soft but not broken down. Remove and strain; cool completely.

2. Whisk egg yolks, milk, vanilla extract and melted butter together in a large jug.

3. Combine custard powder, flour, baking powder and sugar together in a large mixing bowl and make a well in the centre.

4. Carefully pour in egg and milk mixture and whisk until just combined. Fold through half the rhubarb and reserve the rest to serve.

5. Beat egg whites with electric beaters until firm peaks form. Fold through waffle batter.

6. Select BELGIAN waffle setting and dial up 5 on the browning control dial.

7. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.

8. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.

9. Serve warm with extra thick custard and reserved rhubarb and a sprinkle of icing sugar.

MILK CHOCOLATE AND PEANUT BUTTER

SERVES	PREPARATION	COOK
12 WAFFLES	15 MINUTES	15 MINUTES

Ingredients

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

Serve topped with crushed peanuts, ice cream or cream

Method

1. Place the chocolate and butter in a microwave safe bowl and heat on 100% power for 30 seconds. Stir and continue until chocolate and butter have melted and mixture is smooth; set aside to cool slightly.

2. Whisk eggs, milk and vanilla together in a large jug and stir through cooled chocolate mixture until smooth.

3. Sift flour, sugar, cocoa powder and baking powder together in a large mixing bowl and make a well in the centre.

4. Pour in egg mixture and whisk until mostly smooth with just a few lumps; fold through chopped peanut butter cups.

5. Select CHOCOLATE waffle setting and dial up number 5 on the browning control dial.

6. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.

7. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.

8. Serve with crushed peanuts and cream or ice cream.

HOT APPLE PIE AND COCONUT CRUMBLE

SERVES	PREPARATION	COOK
12 WAFFLES	20 MINUTES	15 MINUTES

Ingredients

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

Crumble

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

Crumble , apple slices and vanilla ice cream to serve

Method

1. To make the crumble, combine coconut, oats, flour and sugar in a bowl. Using your fingertips, rub butter into mixture. Heat a large frying pan over medium high heat. Add oat mixture and cook 8–10 minutes, stirring frequently until golden, crispy and crumbly. Remove and cool completely.
2. To make the waffles, place eggs, milk, butter and vanilla in a large jug and whisk until well combined.
3. Combine flour, cinnamon and sugars into a large mixing bowl and make a well in the centre.
4. Carefully whisk in egg milk mixture to form a smooth batter. Fold through canned pie apple.
5. Select CLASSIC waffle setting and dial up number 6 on the browning control dial.
6. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
7. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.
8. Serve topped with crumble topping, vanilla ice cream and extra slices of apples.

LEMON RICOTTA CHEESECAKE

SERVES	PREPARATION	COOK
12 WAFFLES	20 MINUTES	15 MINUTES

Ingredients

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

Lemon cheesecake filling

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

Method

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

Serve 2 waffles for each person and drizzle over passionfruit sauce.

AUSSIE VEGEMITE AND CHEDDAR

SERVES	PREPARATION	COOK
12 WAFFLES	15 MINUTES	15 MINUTES

Ingredients

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

Method

1. Place eggs, milk and butter in a large jug and whisk until well combined.

2. Combine flour and half the cheese into a large mixing bowl and make a well in the centre.

3. Carefully fold in egg milk mixture to form a smooth batter.

4. Drop heaped teaspoons of vegemite into the batter and gently stir so that vegemite swirls through batter.

5. Select CLASSIC waffle setting and dial up number 5 on the on browning control dial.

6. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.

7. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook for ¾ of the cooking time. Open lid and quickly sprinkle grated cheese evenly over the waffles. Close lid and continue cooking until timer has finished and ready beep has sounded 3 times.

8. Repeat with remaining batter and serve topped with warm baked beans.

ZUCCHINI, PROSCIUTTO AND PARMESAN

SERVES	PREPARATION	COOK
12 WAFFLES	30 MINUTES	40 MINUTES

Ingredients

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

Sweet tomato sauce

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

Serve with prosciutto, tomato sauce and cherry tomatoes

Method

1. To make the sauce, heat oil in medium pan over medium high heat. Add onion and chilli and cook 2–3 minutes or until softened. Add tomato paste and cook a further 1 minute.

2. Stir in canned tomatoes, brown sugar and 1 cup water. Bring to the boil, reduce heat to low and simmer for 15 minutes or until thick; keep warm.

3. To make the waffles, place onion, zucchini, flour, baking powder, salt and parmesan into a large mixing bowl; mix well.

4. Whisk eggs, milk, butter together in a large jug and fold through zucchini and flour mixture.

5. Select CLASSIC waffle setting and dial up number 6 on the browning control dial.

6. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.

7. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.

8. Serve warm waffles topped with tomato sauce, prosciutto and fresh cherry tomatoes.

COCONUT, LIME ZEST AND LYCHEE SYRUP

SERVES	PREPARATION	COOK
8 WAFFLES	30 MINUTES	20 MINUTES

Ingredients

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

Lime and lychee syrup

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

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

* Coconut oil can be substituted with vegetable oil

Method

1. To make the syrup, place the lime zest and juice along with the syrup from the lychees and ½ cup water into a saucepan. Add sugar and bring to the boil; reduce heat to low and simmer for 15 minutes or until reduced by half. Stir in lychees and simmer until thick and syrup; set aside.

2. Toast ¼ cup of shredded coconut under a hot grill for 1–2 minutes or until golden. Remove and set aside.

3. To make the waffles, combine flour, sugar, untoasted shredded coconut and baking powder into a large mixing bowl; make a well in the centre.

4. Whisk coconut milk, eggs and coconut oil together and pour into dry ingredients. Carefully fold through until just mixed through; it will still have a few lumps.

5. Select CLASSIC waffle setting and dial up number 5 on the browning control dial.

6. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.

7. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.

8. To serve, stack two waffles on top of each other and top with lychee syrup, coconut ice cream, mint sprig and toasted shredded coconut.

CHOCOLATE AND HONEYCOMB

SERVES	PREPARATION	COOK
12 WAFFLES	15 MINUTES	15 MINUTES

Ingredients

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

Serve with vanilla and chocolate ice cream

Method

1. Select CHOCOLATE waffle setting and dial up number 5 on the browning control dial. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.

2. Place the chocolate and butter in a microwave safe bowl and heat on 100% power for 30 seconds. Stir and repeat until chocolate and butter have melted and mixture is smooth; set aside to cool slightly.

3. Whisk eggs, milk and vanilla together in a large jug and stir through cooled chocolate mixture.

4. Sift flour, baking powder, sugar and salt together in a large mixing bowl; make a well in the centre.

5. Pour in egg mixture and whisk until mostly smooth. Fold through chopped honeycomb bar.

6. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.

7. Serve 2 per stack, topped with scoop of vanilla and chocolate ice cream and with extra chopped honeycomb.

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

TRADITIONAL BELGIAN LIÈGE

SERVES	PREPARATION	COOK
16 WAFFLES	20 MINUTES	20 MINUTES

Ingredients

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

Serve with maple syrup and whipped butter or cream

Method

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

STICKY DATE AND BUTTERSCOTCH SAUCE

SERVES	PREPARATION	COOK
8 WAFFLES	25 MINUTES	10 MINUTES

Ingredients

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

Butterscotch sauce

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

Vanilla ice cream or cream to serve

Method

1. Place dates and water into a saucepan and bring to the boil over medium heat; cook 5 minutes. Cool and stir through bi-carb soda. Stand for 10 minutes.
2. Place eggs, milk, butter and vanilla in a large jug and whisk until well combined.
3. Combine flour and sugar into a large mixing bowl and make a well in the centre.
4. Carefully whisk in egg milk mixture followed by the softened date mixture to form a smooth batter.
5. Select CLASSIC waffle setting and dial up number 6 on the browning control dial.
6. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.
7. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Set aside.
8. To make the butterscotch sauce, place butter, brown sugar and cream into a saucepan and stir until melted. Bring to the simmer and cook for 5 minutes or until thick and syrupy.
9. Serve waffle drizzled with butterscotch sauce and a scoop of ice cream.

SOUTHERN FRIED CHICKEN WITH MAPLE SYRUP

SERVES	PREPARATION	COOK
6 WAFFLES	30 MINUTES	40 MINUTES

Ingredients

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

Fried chicken

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

Whipped butter and maple syrup to serve

Method

1. For the chicken; whisk the buttermilk and eggs together in a large bowl. Add chicken pieces and toss to coat well.

2. Combine flour, salt and pepper and remaining spices in a large flat dish.

3. Dip chicken in flour mixture and set aside until all the chicken has been coated. Repeat by dipping into egg and buttermilk again and then into flour mixture. Refrigerate for 30 minutes.

4. Preheat oil in a deep fryer at 160˚C or use a large deep frying pan and heat over medium high heat. Cook chicken in batches for 10–15 minutes or until golden and cooked through to the bone.

5. Place cooked chicken, uncovered, into a warm oven (150˚C) while preparing waffles.

6. For the waffles; place eggs, buttermilk and vegetable oil into a large jug and whisk until well combined.

7. Combine flour, sugar and salt into a large mixing bowl and make a well in the centre.

8. Carefully whisk in egg buttermilk mixture to form a smooth batter, with just a few lumps. If batter is too thick, stir in 1–2 tablespoons of buttermilk to loosen.

9. Select BUTTERMILK waffle setting and dial up number 6 on the browning control dial.

10. Preheat until orange light flashes up and the words HEATING disappear.

11. Using waffle dosing cup, pour ½ cup of batter into each waffle square. Close lid and cook until timer has finished and ready beep has sounded 3 times. Repeat with remaining batter.

12. To serve, place 2 waffles onto each plate and top with 2 pieces of fried chicken. Spoon a dollop of whipped butter and drizzle over maple syrup.

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 • 21279 Hollenstedt / Germany
Telefon +49(0)4165 / 2225-0 • Telefax +49(0)4165 / 2225-29
info@gastroback.de • www.gastroback.de

20260805