

GASTROBACK®

Bedienungsanleitung Design Waffeleisen Pro



Art.-Nr. 42405 Design Waffeleisen Pro

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



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

Inhaltsverzeichnis

Das Design Waffeleisen Pro kennenlernen.....	4
Sicherheitshinweise.....	5
Allgemeine Hinweise zur Sicherheit.....	5
Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität	7
Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr	8
Antihafbeschichtung	8
Technische Daten	9
Bedienung.....	9
Erste Inbetriebnahme	9
Verwendung.....	9
Tipps zur Waffelherstellung	10
Pflege und Reinigung.....	11
Aufbewahrung	11
Entsorgungshinweise.....	12
Information und Service	12
Gewährleistung/Garantie	12
Rezeptideen	13

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres neuen Gastroback Design Waffeleisen Pro.

Zwischendurch auf die Hand oder zu einer Tasse Kaffee am Nachmittag – leckere, luftige, leichte und zarte Belgische Waffeln mit dem Gastroback Design Waffeleisen Pro garantieren Gaumenfreude für die ganze Familie. Mit der praktischen Doppelbackform gelangen Ihnen schnell und einfach zwei Rundwaffeln gleichzeitig. Ein gutes Waffeleisen in der Küche zu haben lohnt sich immer: für Ihren Besuch, für einen Kinderspaß oder für die ganze Familie.

Immer perfekt gebacken – Ober- und Unterhitze für eine optimale Wärmeverteilung und variable Temperatureinstellung lassen jede Waffel gelingen. Die Waffeln kommen gleichmäßig gebräunt und knusprig auf den Teller. Bei diesem Gerät ist der Bräunungsgrad stufenlos mit dem Temperaturregler einstellbar. Mit seinem modernem Glas-Design ist Ihr neues Waffeleisen ein optisches Highlight in jeder Küche. Fettarm genießen – fettarmes Backen und leichte Reinigung durch Platten mit Antihafbeschichtung.

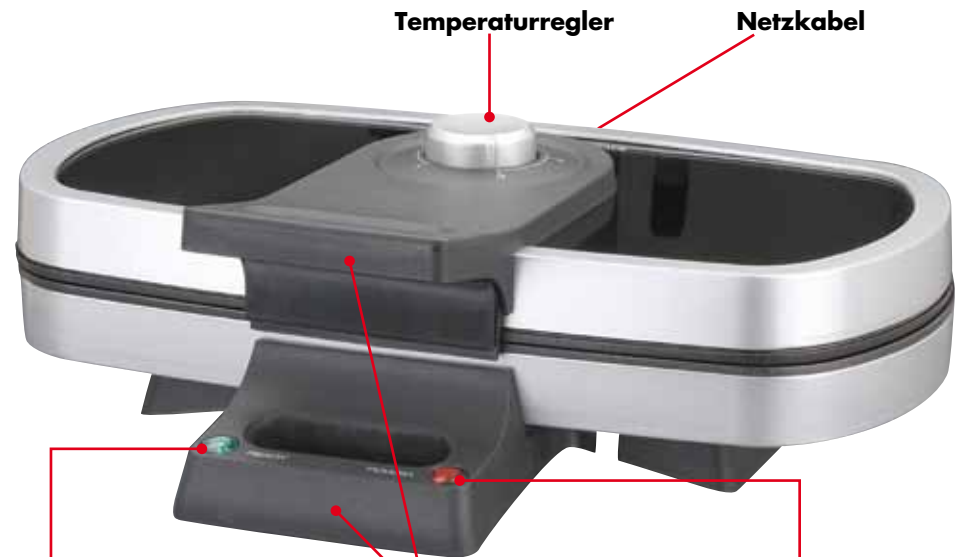
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Waffeleisens nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Waffeleisen.

Ihre Gastroback GmbH



Das Design Waffeleisen Pro kennenlernen!



Temperaturregler

Netzkabel

Griff

Temperaturkontrollleuchte (Grün) Leuchtet auf, während das Waffel-eisen sich aufheizt. Erlischt, wenn das Waffeleisen einsatzbereit ist.

Netzkontrollleuchte (Rot)

Leuchtet auf, wenn das Waffeleisen an die Stromversorgung angeschlossen ist.



Doppelbackform

Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, hohe Temperaturen und Feuer führen. Führen Sie ausschließlich die Arbeiten mit dem Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

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 Betriebes brechen, schmelzen, sich verformen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden verursachen.

Überprüfen Sie regelmäßig die Bauteile und Zubehöre sowie das Netzkabel des Gerätes auf Beschädigungen (Beispiel: Verformung, Verfärbung, Brüche, Risse). Niemals das Gerät mit Bauteilen betreiben, die beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten, oder wenn sich das Gerät überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, eingedrungene Flüssigkeiten). Ziehen Sie bei Beschädigung während des Betriebes sofort den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.

Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, feuchtigkeits-, fett- und hitzebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Stellen Sie das Gerät nicht auf Tischplatten aus Kunststoff oder mit Kunststoffbeschichtung (Beispiel: lackierte Flächen), um eine Beschädigung der Tischplatte durch Überhitzung zu vermeiden. Legen Sie während des Betriebes keine wertvollen oder empfindlichen Gegenstände in die Nähe des Gerätes, um Schäden durch Fettspritzer zu vermeiden.

Halten Sie das Gerät und den Arbeitsbereich stets trocken und sauber und wischen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals während des Betriebes Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät legen, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät über ein Netzkabel oder auf hitze-, fett- oder feuchtigkeitsempfindliche Oberflächen oder an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche oder auf geneigte Unterlagen stellen.

Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes mindestens 50 cm Abstand, um Schäden durch Hitze und Spritzer zu vermeiden, und um unbehindert arbeiten zu können. Lassen Sie über dem Gerät mindestens 1 m frei. Betreiben Sie das Gerät **NICHT** unter überhängenden Regalen

oder Hängelampen.

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für haushaltsübliche Mengen von Lebensmitteln, die zum Verzehr geeignet sind. Schalten Sie das Gerät sofort **AUS** und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Störungen während des Betriebes auftreten (Beispiel: Überhitzung).

- Dieses Gerät ist **NICHT** geeignet für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt und/oder bei der Bedienung angeleitet werden. **Niemals Kinder mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Verpackungsmaterial spielen lassen!** Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, sauberen, frostfreien, für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. **Niemals** das Gerät oder seine Bauteile unbeaufsichtigt lassen, wenn sie für kleine Kinder zugänglich sind.

- Niemals das Gerät oder Teile davon in einen Ofen stellen oder auf oder in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Feuer) bringen. Niemals die Bauteile des Gerätes für andere Geräte oder Zwecke verwenden. **Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten, dass Sie das Gerät vollständig und richtig nach den Anleitungen in diesem Heft zusammengesetzt und angeschlossen haben.** Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät niemals Gewalt an.

- Niemals auf die Heizfläche greifen oder irgendwelche Fremdkörper (Beispiel: Tücher, Kochbesteck) auf die Heizfläche halten oder legen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät verwenden (Beispiel: Messer, Gabeln, Metallschaber).

- Beim Einfüllen des flüssigen Teiges kann es zu Spritzbildung und zum Austreten von heißem Dampf kommen. Niemals während des Betriebes irgendwelche Teile Ihres Körpers oder empfindliche Gegenstände über die Heizflächen halten. Achten Sie während des Betriebes darauf, dass alle Personen (auch Sie selbst) ausreichend Abstand vom Gerät halten.

- Niemals das heiße Waffeleisen bewegen, kippen oder gar senkrecht aufstellen. Öffnen Sie auch den Deckel vorsichtig, so dass das Gerät dabei nicht nach hinten kippt. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Heiße Flüssigkeiten können andernfalls auslaufen und schwere Verbrennungen oder Sachschäden verursachen. Niemals das Gerät am Netzkabel halten, wenn Sie es bewegen wollen. Öffnen und schließen Sie den Deckel vorsichtig und ohne Gewaltanwendung.

- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät bewegen, oder reinigen oder Teile abnehmen oder einbauen und wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Legen Sie keine harten, schweren Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile und Zubehör.

- Niemals das Gerät und seine Bauteile und Zubehör mit Scheuermitteln oder harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) reinigen. Niemals scharfe Reinigungsmittel (Beispiel: Bleiche) für die Reinigung verwenden.

- Niemals das Gehäuse oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

- Lassen Sie keine Nahrungsmittel auf dem Gerät antrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung gemäß der Anleitung in diesem Heft (siehe: »Pflege und Reinigung«). Halten Sie das Gerät und alle seine Teile stets sauber.

- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und ähnlichen Orten gedacht, wie:
 - Küchenzeilen für Angestellte in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen

- Bauernhäusern
- durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen
- Pensionen

Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität

Das Gerät wird elektrisch beheizt und darf nur an eine Schukosteckdose mit den richtigen Nennwerten (230 V bei 50 Hz; Wechselstrom) angeschlossen werden. Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer geeigneten Steckdose auf, die für mindestens 16 A und getrennt von anderen Stromverbrauchern abgesichert ist, um eine Überlastung der Stromversorgung zu vermeiden.

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

- Verwenden Sie keine Zeitschaltuhren, Fernbedienungen oder Tischsteckdosen. Vermeiden Sie die Verwendung eines Verlängerungskabels. Sollten Sie dennoch ein Verlängerungskabel verwenden, dann muss das Verlängerungskabel für eine Dauerbelastung von mindestens 16 A ausgelegt sein und über Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung mit korrekt angeschlossenem Schutzleiter verfügen. Außerdem muss das Verlängerungskabel ausreichend lang sein. Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass niemand darüber stolpern oder darauf treten kann oder sich in Kabelschlaufen verfangen kann. Achten Sie dabei besonders darauf, dass das Netzkabel des Gerätes und Verlängerungskabel an keiner Stelle unter Zug stehen. Befestigen Sie das Verlängerungskabel mit einer Schnur locker am Tischbein. Anschließen: Schließen Sie zuerst das Gerät an das Verlängerungskabel an. Trennen: Ziehen Sie immer zuerst den Stecker des Verlängerungskabels aus der Steckdose.

- Die Kontakte an den Steckern müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen haben. Behandeln Sie die Netzkabel stets sorgsam. Wickeln Sie das Netzkabel immer vollständig ab, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Niemals das Gerät über ein Netzkabel stellen. Halten Sie das 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 oder über das Kabel stolpern kann. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen oder das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Fassen Sie am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. 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. Niemals das Gerät auf nasse Oberflächen stellen. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über Gehäuse oder Netzkabel ausgelaufen sind. Reinigen Sie das Gerät danach und lassen Sie es mindestens 1 Tag trocknen (siehe: »Pflege und Reinigung«). Niemals das Gerät in der Spülmaschine reinigen.

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr

WARNUNG – VERBRENNUNGSGEFAHR



Das Design Waffeleisen Pro dient zum Garen von Lebensmitteln. Die Heizflächen werden zu diesem Zweck elektrisch geheizt. Die Heizung beginnt zu arbeiten, sobald Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Das Gerät kann deshalb bei unsachgemäßer Handhabung schwerste Verbrennungen verursachen. Denken Sie bitte stets daran, um Verletzungen und Schäden zu vermeiden.

- Außer den Heizflächen können auch Rahmen der Heizfläche und Gehäuse des Gerätes während des Betriebes und einige Zeit danach sehr heiß sein. Während der Zubereitung der Lebensmittel können heißer Dampf und Spritzer entweichen. Niemals während oder kurz nach dem Betrieb die heißen Geräteteile mit Ihrem Körper oder hitzeempfindlichen oder feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen berühren. Fassen Sie das Gerät und seine Bauteile während des Betriebes und einige Zeit danach immer nur an den Griffen und Bedienelementen an. Achten Sie auf heißen Dampf und Kondenswasser, um sich nicht zu verbrennen, wenn Sie flüssigen Teig einfüllen. Lassen Sie keine Gegenstände auf der heißen Heizfläche liegen.
- Niemals das Gerät bewegen, so lange das Gerät und/oder die Bauteile noch heiß sind. Warten Sie immer, bis das Gerät und alle seine Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät bewegen oder das Gerät reinigen. Niemals das Gerät zum Betrieb auf hitzeempfindlichen Oberflächen abstellen.
- Niemals das Gerät in der Nähe von brennbaren, leichtentzündlichen Materialien (Beispiel: Alkohol, Spiritus, Benzin) und hochprozentigen alkoholischen Getränken betreiben. Durch die Hitze verdampft der Alkohol sehr rasch und bildet ein zündfähiges Gemisch, was durch den Kontakt mit Zündquellen (Beispiel: Kerze, brennende Zigarette, Heizstäbe im Gerät) zur Verpuffung führen kann und schwere Personen- und Sachschäden verursachen kann. **NIEMALS hochprozentige alkoholische Getränke (Beispiel: Glühwein, Grog) oder alkoholhaltige Lebensmittel mit dem Gerät erhitzen oder auf das Gerät gießen, um eine Gefährdung durch Explosion und Feuer zu vermeiden.**


Antihafbeschichtung

Die Heizflächen Ihres Waffeleisens sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Dadurch haften die Lebensmittel nicht auf den Heizflächen. Durch die Lebensmittel können eventuell leichte Verfärbungen auftreten, die aber die Funktion der Beschichtung nicht beeinträchtigen.

Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

- Reiben Sie die Antihafbeschichtungen vor der ersten Verwendung einmal kurz mit wenigen Tropfen Speiseöl ab. Danach können Sie auf die Verwendung zusätzlichen Fettes verzichten.
- Verwenden Sie das Waffeleisen nicht mehr, wenn die Antihafbeschichtung abgeschabt oder zerkratzt ist oder sich aufgrund von Überhitzung ablöst oder verfärbt.
- Verwenden Sie keine harten oder scharfkantigen Gegenstände, um auf den Grillflächen zu kratzen, zu rühren oder zu schneiden. Wir übernehmen keine Haftung, wenn die Antihafbeschichtung durch die Verwendung ungeeigneter Gegenstände beschädigt wurde. Verwenden Sie kein Backofenspray, Antihaf-Spray oder ähnliche Hilfsmittel.
- Durch die Antihafbeschichtung lassen sich die Heizflächen leicht reinigen. Niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen verwenden.

Technische Daten

Modell:	Art.-Nr. 42405 Design Waffeleisen Pro
Stromversorgung:	220-240V Wechselstrom, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1.100-1.300 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 80 cm
Gewicht:	ca. 3 kg
Abmessungen:	ca. 350 x 270 x 105 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Prüfzeichen:	

Bedienung

Erste Inbetriebnahme

Vor der ersten Verwendung sollten Sie das Gerät ca. 10 Minuten geschlossen aufheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann. Dabei stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe. Sorgen Sie währenddessen für ausreichend Lüftung. Anschließend das Waffeleisen, wie unter ›Reinigung und Pflege‹ beschrieben, reinigen.

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

1. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus, stellen Sie es auf eine geeignete Arbeitsfläche (siehe: ›Allgemeine Sicherheitshinweise‹). Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Werbeaufkleber und Preisschilder. **Entfernen Sie NICHT die Warnhinweise oder das Typenschild.**

1. Wischen Sie die Heizflächen zuerst mit einem feuchten, sauberen Tuch sorgfältig ab. Trocknen Sie die Heizflächen dann mit einem Geschirrtuch ab.

2. Benetzen Sie ein Küchentuch mit etwas Speiseöl und reiben Sie damit die Heizflächen kurz ab. Die Antihafbeschichtung wird dadurch für den Gebrauch vorbereitet.

3. Stellen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe. Nach einer Aufheizzeit von ca. 8 Minuten ist das Waffeleisen betriebsbereit. Die grüne Temperaturkontrollleuchte signalisiert, dass die Betriebstemperatur erreicht ist und Sie den Teig einfüllen können. Stellen Sie den Temperaturregler danach auf die gewünschte Position. Das Gerät ist jetzt für das Einfüllen des Waffelteigs bereit.

Verwendung

1. Bereiten Sie den Waffelteig vor. Ein einfaches Grundrezept finden Sie auf in dem Abschnitt ›Rezepte‹ dieser Anleitung.

2. Stellen Sie das Gerät auf einer geeigneten Arbeitsfläche auf (siehe: ›Allgemeine Sicherheitshinweise‹). Vergewissern Sie sich, dass die Heizflächen sauber sind und keine Fremdkörper auf den Heizflächen liegen. Schließen Sie den Deckel. Niemals die Heizflächen oder andere heiße Bauteile des Geräts berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Stecken Sie danach den Netzstecker in eine geeignete Wandsteckdose für 230/240 V, 50 Hz, Wechselstrom (siehe: ›Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Elektrizität‹). Die rote Netzkontrolllampe leuchtet auf und die Heizung beginnt sofort zu arbeiten.

3. Drehen Sie den Temperaturregler auf die höchste Position. Die rote Netzkontrollleuchte leuchtet jetzt auf. Das Waffeleisen wird jetzt vorgeheizt. Dieses dauert ca. 8 Minuten. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat und betriebsbereit ist, leuchtet die grüne Kontrollleuchte auf. Es ist wichtig, dass das Gerät am Anfang vorgeheizt ist und zum Einarbeiten leicht eingefettet ist. Benetzen Sie hierfür ein Küchentuch mit etwas Speiseöl und wischen Sie damit die Heizflächen ab. Die Antihafbeschichtung wird dadurch für den Gebrauch vorbereitet.

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

4. Stellen Sie am Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein. Für Ihre ersten Versuche sollten Sie eine mittlere Einstellung wählen. Sobald die grüne Temperaturkontrollleuchte auf-leuchtet, ist das Gerät für den Teig bereit.

5. Öffnen Sie den Deckel und gießen Sie eine dünne Teigschicht auf die untere Heizfläche. Das Oberteil zuklappen und kurz andrücken, die Teigverteilung ist dann gleichmäßiger. Verteilen Sie den Teig gegebenenfalls gleichmäßig mit hitzebeständigem Kochbesteck (aus hitzefestem Kunststoff oder Holz). Verwenden Sie möglichst keine Metallgegenstände. Schließen Sie den Deckel des Waffeleisens. Kurz nach dem Einfüllen des Teigs erlischt die grüne Kontrollleuchte. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf.

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

6. Wenn der Waffelteig aus dem Waffeleisen herausquillt, dann entfernen Sie den überschüs-sigen Teig mit einem Kunststoff- oder Holzschaber. Verwenden Sie dann für die nächsten Waffeln etwas weniger Teig.

7. Backen Sie den Teig bis zur gewünschten Beschaffenheit (ca. 3 – 5 Minuten). Die erfor-derliche Backzeit hängt von der Einstellung des Temperaturreglers, der Beschaffenheit des Teiges und von der eingefüllten Teigmenge ab. Sie können den Deckel kurz anheben, um die Konsistenz der Waffeln zu prüfen. Wählen Sie Ihre bevorzugte Einstellung. Nach Beendigung des Backvorgangs erlischt die rote Kontrollleuchte, und die grüne Temperaturleuchte leuchtet wieder auf. Entfernen Sie die Waffel sofort.

ACHTUNG! Benutzen Sie nur Kochbesteck aus hitzefestem Kunststoff oder Holz. Niemals auf den Heizflächen schneiden oder mit scharfkantigen Gegenständen kratzen. Dieses würde die Antihafbeschichtung beschädigen. Das Waffeleisen kann nach der Entnahme der Waffel umgehend wieder mit Teig gefüllt werden.

8. Sobald Sie die fertige Waffel entnommen haben, kann neuer Waffelteig eingefüllt werden.

Tipps zur Waffelherstellung

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

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

Sie können die Waffeln bei 100 Grad im Ofen warm halten. Wickeln Sie die Waffeln hierzu in Aluminiumfolie oder legen Sie sie in eine geschlossene Backform damit sie nicht austrocknen.

Hinweis: Die Waffeln können dabei weich werden.

Die fertigen Waffeln können Sie einfrieren. Lassen Sie die Waffeln vorher komplett abkühlen und legen Sie sie dann in einen Gefrierbeutel. Legen Sie Butterbrotpapier oder ähnliches gewachstes Papier zwischen die Waffeln, damit diese nicht zusammenkleben. Zum Servieren tauen Sie die Waffeln auf. Backen Sie die Waffeln kurz im Ofen oder in einem Toaster, um sie warm zu servieren.

Zum Servieren empfehlen wir Ahornsirup, Honig, Fruchtsirup, warmes Fruchtkompott, Fruchtsaucen, frische Beeren, geschnittene Früchte, gehackte Nüsse, Puderzucker, geschlagene Sahne, Eiscreme, Sorbet, Schokoladensauce oder Fruchtjoghurt. Ihrer Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt.

Pflege und Reinigung

Wenn Sie mit der Zubereitung der Waffeln fertig sind, dann drehen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Stufe und ziehen den Netzstecker aus der Steckdose.

Lassen Sie das Gerät offen auf Raumtemperatur abkühlen.

WARNUNG! Lassen Sie das Gerät unbedingt abkühlen, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Tauchen Sie das Gerät oder das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie das Gerät unbedingt nach jeder Benutzung, damit keine Spei-sereste auf den Heizflächen festbacken und verkohlen.

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

Feuchten Sie ein Tuch oder Schwamm mit warmer Spülmittellösung leicht an und reinigen Sie damit die Heizflächen. Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass kein Wasser in das Gerät läuft. Bei Bedarf können Sie eine Kunststoff-Spülbürste für die Heizflächen verwenden. Die Au-ßenseiten des Geräts können Sie mit einem angefeuchteten, nicht tropfenden Tuch abwischen.

Feuchten Sie ein sauberes Tuch mit klarem Wasser an und wischen Sie damit nach.

Trocknen Sie das Gerät anschließend ab.

Aufbewahrung

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder seinen Bauteilen spielen lassen. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker, lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und reinigen Sie es, bevor Sie es bewegen oder zur Aufbewahrung wegstellen. Bewahren Sie das Gerät und alle seine Bauteile stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Her-unterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und **für kleine Kinder unzugänglich** ist. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, feste Oberfläche, von der es nicht herunterfallen kann. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile.

1. Reinigen Sie das Gerät nach der Anleitung in Abschnitt »Pflege und Reinigung«.

2. Vergewissern Sie sich, dass keine Fremdkörper auf der Heizfläche liegen.


3. Schließen Sie den Deckel und heben Sie das Gerät am Griff an. Bewahren Sie das Gerät auf einer ebenen, festen und stabilen Unterlage auf.

ACHTUNG: Niemals das Gerät am Netzkabel halten, wenn Sie das Gerät bewegen. Fassen Sie das Gerät stattdessen immer am Gehäuse an beiden Seiten oder am Griff, um Schäden zu vermeiden.

Behandeln Sie das Netzkabel mit besonderer Vorsicht. Netzkabel dürfen niemals geknickt, gequetscht oder verknötet werden. Niemals an den Kabeln ziehen oder reißen.

Niemals die Bauteile oder Zubehöre des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Zubehöre des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

Entsorgungshinweise

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

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

Information und Service

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich bei Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

Gewährleistung/Garantie

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender 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 oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

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

Hinweis: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Holtenstedt.

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 Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvorschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.



Rezeptideen

Waffel Grundrezept

Zutaten für 2 bis 3 Waffeln

1 Ei
4 Esslöffel zerlassene, ungesalzene Butter
1 gehäufter Esslöffel Zucker
1 kleine Prise Salz
ca. 100 ml (10 cl) Vollmilch oder Buttermilch
6 gehäufte Esslöffel Mehl

Zubereitung

Schmelzen Sie die Butter und geben Sie dann Ei, Zucker und Salz hinzu. Schlagen Sie die Masse glatt. Geben Sie das Mehl und etwas Milch dazu und rühren Sie den Teig glatt. Rühren Sie Milch ein bis sich der Teig leicht gießen lässt.

Hinweis: Der Teig kann nach Geschmack mit Gewürzen und Aromastoffen verfeinert werden. Zum Beispiel: Lebkuchengewürz, Vanilleroma, Zimt und vieles andere.

Klassische Belgische Waffeln

Klassische Belgische Waffeln sind außen schön knusprig und weich in der Innenseite. Sie schmecken besonders gut mit Sirup oder frischen Erdbeeren und Sahne.

Zutaten für 10 Waffeln:

355 ml Wasser
2¼ Teelöffel getrocknete Hefe
3 Tassen (ca. 360 Gramm) gesiebtes Mehl
¼ Teelöffel Salz
3 große Eier, getrennt
1 zusätzliches Eiweiß
⅓ Tasse (ca. 75 Gramm) Zucker
236 ml Milch
8 Esslöffel zerlassene Butter
2 Teelöffel Speiseöl
2 Teelöffel Vanilleextrakt

Zubereitung

Erwärmen Sie die Hälfte des Wassers bis es lauwarm ist und lösen Sie die Hefe mit einer Prise Zucker darin auf.

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

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

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

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

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

Belgische Lebkuchen Waffeln

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

Zutaten für 6 Waffeln:

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

Zubereitung

Erwärmen Sie das Wasser bis es lauwarm ist und lösen Sie die Hefe mit einer Prise Zucker darin auf.

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

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

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

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

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

Gute Nacht Waffeln

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

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

Zutaten für 6 Waffeln:

118 ml lauwarmes Wasser
1 Teelöffel Zucker
2¼ Teelöffel getrocknete Hefe
472 ml Milch (lauwarm)

½ Tasse (ca. 115 Gramm) zerlassene Butter
1 Teelöffel Salz
2 Tassen (ca. 240 Gramm) Mehl
2 große Eier, leicht aufgeschlagen
2 Teelöffel Vanilleextrakt
¼ Teelöffel Backsoda

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

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

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

Direkt vor dem Backen der Waffeln geben Sie Eier, Vanilleextrakt und Backsoda zum Teig und verrühren diese Zutaten.

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

Belgische Kürbis-Nuss Waffeln

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

Zutaten für 6 Waffeln:

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

Zubereitung

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

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

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

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

Operating Instructions Design Waffle Maker Pro



Art.-No. 42405 Design Waffle Maker Pro

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



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

Table of Contents

Knowing the Design Waffle Maker Pro	22
Important safeguards	23
For all electrical appliances.....	24
High temperatures - Risk of burns	25
Non-stick coating	26
Technical specifications.....	26
Using your Design Waffle Maker Pro.....	27
Before first use.....	27
Use	27
Tips for making perfect waffles	28
Care and cleaning	29
Storage.....	29
Notes for disposal.....	30
Information and service.....	30
Warranty	30
Recipes	27

Dear Customer!

Congratulations on the purchase of your new Gastroback Design Waffle Maker Pro.

Delicious, airy, light and delicate Belgian waffles with the Gastroback Design Waffle Maker Pro guarantee a perfect treat for the whole family. In addition, the waffles succeed quickly and practically with the twin-cake pan waffle maker for two round waffles. To have a good wafflemaker in the kitchen is not only worthwhile if you have kids at home.

Always perfectly baked - top and bottom heat for optimum heat distribution and variable temperature adjustment ensure that each waffle is a success. The waffles arrive evenly browned and crispy on your plate. On this appliance, the degree of browning is continuously adjustable with the temperature control. With its modern glass design is your new waffle maker a visual highlight in every kitchen. Low-fat baking and easy cleaning of the appliance are possible thanks to the non-stick coating.

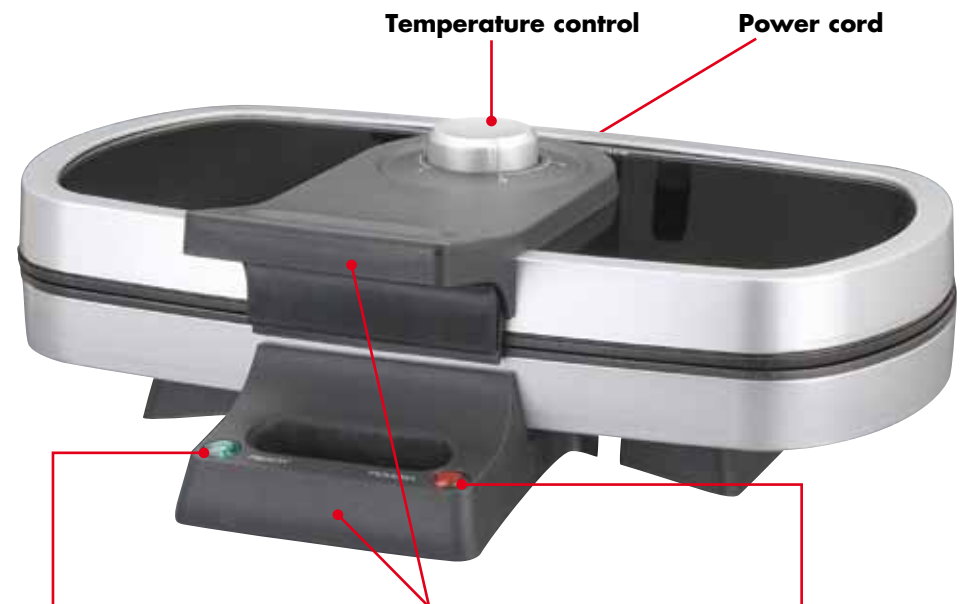
These instructions for use will inform you about the various functions and features, which make it easy to take pleasure in your new waffle maker.

We hope you enjoy your new Gastroback Design Waffle Maker Pro.

Your Gastroback GmbH



Knowing the Design Wafflemaker Pro



Temperature light (green) lights up when the waffle maker is warming up. Lights off when the waffle maker is ready to use.

Handle

Indicator light (red) lights up when the waffle maker is connected to the power supply.



twin-cake pan waffle maker

Important safeguards

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

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

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

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.

Check the entire appliance regularly for proper operation – especially the power cord (e.g. check for distortion, discolouration, cracks, corroded pins of the power plug). 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), or if there are any cracks, excessively frayed or melted parts, or distortions, or if the appliance is not working properly. In one of these cases occur during operation, immediately unplug the appliance. Get in contact with an authorized service centre for examination and/or repair.

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 on plastic surfaces or surfaces with plastic coatings (e.g. painted surfaces), and do not place any delicate objects near the appliance during operation, to avoid damage.

Always keep the appliance and the table or counter clean and dry, and wipe off spilled liquids immediately. Do not place any clothes or tissue or other foreign objects under or on the appliance during operation, to avoid risk of fire, electric shock and overheating. Do not place the appliance over a power cord or on any surfaces sensitive to heat, fat, or moisture, or near the edge of the table or counter, or on wet or inclined surfaces.

During operation keep the appliance in an appropriate distance of at least 50 cm on each side to the edge of the working space and furniture, walls, boards, curtains to avoid damage due to heat and splashes. Leave at least 1 m of free space above the appliance. Do not operate the appliance under over hanging boards or drop lights.

Exclusively use the appliance for domestic use and for processing food that is fit for consumption. Immediately unplug the appliance, if there is any kind of malfunction or problem (e.g. overheating).

This appliance is **NOT** intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. **Children 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 cannot reach it. Do not leave the appliance or any part of it unattended, when in reach of young children.

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 use any parts of the appliance with any other device or for any other purpose. **Before operation, always ensure that the appliance is assembled and connected completely and correctly according to the instructions in this booklet.** Do not handle the appliance or any part of it with violence.

Do not hold your hands or any foreign objects (e.g. clothes, cooking utensils) on the heating plate, with the appliance connected to the power supply. For example, use barbecue tongs made of plastic to take your waffle.

- Fresh moistened dough will splash, when placed on the hot heating plate, and hot steam will escape. During operation, do not hold any part of your body or delicate objects over the heating plate. Always ensure that persons (including you) keep sufficient distance to the appliance during operation.
- Do not move or tilt the appliance or place it in the upright position, when the appliance is still hot. Also, ensure that the appliance will not fall over, when opening the lid. Do not hold the appliance at the power cord for moving the appliance. Open and close the lid carefully without violence.
- Do not leave the appliance unattended, when it is connected to the power supply. Always unplug the appliance, and leave the appliance cool down, before moving, or cleaning the appliance, or assembling or disassembling any parts, or when the appliance is not in use. Do not place any hard and/or heavy objects on 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) for cleaning.
- **Do not place the housing or the 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 foods (see: ›Care and cleaning‹). Always keep the appliance and its parts, where it is clean.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications, such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other commercial environments;
 - agricultural areas, farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.

Important safeguards for electrical appliances

The appliance is heated electrically. Place the appliance near a suitable wall power socket 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 mains power supply corresponds to the voltage requirements of the appliance (230 V, 50 Hz, AC, rated for at least 16 A). 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 30 mA 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 requi-

rements 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, only use an extension cord rated for a maximum continuous current of at least 16 A with safety plug and safety coupler plug and protective conductor (earth/ground) connected properly. Additionally, the extension cord must be of sufficient length. When laying power cords, always ensure that no one will step on the power cord or get entangled or trip over the power cords. Also, ensure that no tension is applied to any part of the power cords. Tie the extension cord loosely onto the leg of the table using a separate cord, to ensure that no one will pull the power cord. To connect: always connect the appliance to the extension cord first. To disconnect: Always unplug the extension cord from the power supply first.
- 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 not touch hot surfaces or sharp edges. Ensure that no one will pull the appliance by the power cord. Take care not to entangle 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** drip or spill any liquids on the housing or power cord. Do not immerse the appliance or power cord in water or other liquids. Do not pour or spill any liquids on the housing or power cord. Do not place the appliance on wet surfaces. When liquids overflowed or are spilled on the housing or power cord, immediately unplug the appliance. Thereafter, clean the appliance and let it dry for at least 1 day. (see: ›Care and cleaning‹) Do not clean the appliance in an automatic dishwasher.

High temperatures – risk of burns

WARNING! HOT SURFACE!

The Design Waffle Maker Pro is designed for baking food. For this purpose, the heating plates are heated electrically. The heating elements start heating as soon as you connect the appliance to the power supply. Thus, improper handling could cause severe injuries and damage. Please keep this in mind to avoid burns and damage.



- The heating plate, frame of the heating plate, lid and housing of the appliance can be very hot during operation and shortly thereafter. Additionally, during preparation of your food, hot steam and splashes could escape. Do not touch the hot surfaces with any parts or your body or any heat-sensitive or moisture-sensitive objects during operation or while the appliance is still hot. Only touch the appliance and its parts at the handles and operating elements during operation and shortly thereafter. Beware of hot steam and condensate, when placing food on the heating plate. Do not leave any foreign objects on the hot heating plate.
- Do not move the appliance when still hot. Always leave the appliance and all its parts cool down before moving the appliance or cleaning the appliance. Do not place the appliance on heat-sensitive surfaces, for operation or when hot.
- Do not operate the appliance close to inflammable, volatile materials (e.g. alcohol, spirit, or benzene), or high-proof alcoholic beverages. Alcohol will quickly evaporate due to the heat, thus building up an inflammable mixture that could be ignited by any source of ignition (e.g.

candles, cigarettes, and heating elements of the appliance), causing severe injuries to persons and serious damage. **DO NOT cook any high-proof alcoholic liquid or alcoholic foodstuffs (e.g. mulled wine, grog) on the appliance. Do not pour any alcoholic liquid on the appliance to avoid risk of explosion and fire.**


Non-stick coating

The heating plates of your Design Waffle Maker Pro are provided with non-stick coatings. Even without using additional oil, food will not stick to the coated surfaces. Due to the baked food, some discolouration may occur. However, this will not affect the baking performance.

Please adhere to the following precautions:

- **Before first use**, wipe the non-stick coatings of the heating plates with a little cooking oil. Thereafter, there is no need to add any further oil for baking.
- Do not use the appliance, if the non-stick coating is scratched, cracked or detached due to overheating.
- Only use wooden or heat-resistant plastic cooking utensils with the appliance. Do not use hard or sharp 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. Do not use any spray-on non-stick coatings.
- The non-stick coatings minimise the effort of cleaning. Do not use abrasive scourers or abrasive cleaners for cleaning. Even stubborn residues can be removed via a soft sponge or soft nylon brush and warm dishwater.

Technical specifications

Model:	Art. No. 42405 Design Waffle Maker Pro
Power supply:	220 – 240 V AC, 50 Hz
Power consumption:	1,100 – 1,300 W
Length of power cord:	approx. 80 cm
Weight:	approx. 3 kg
Dimensions:	approx. 350 x 270 x 105 mm (width x depth x height)
Certification:	

Using your Design Waffle Maker Pro

Before first use

Before first use the waffle maker should be preheated for ten minutes closed and the temperature control set to the highest setting. This will remove the smell typically encountered when first switching on the waffle maker. Please ensure sufficient ventilation. Clean the appliance afterwards as described in ›Care and cleaning‹.

Before first use and after a long period of storage, clean the appliance with a damp soft cloth

and warm soapy water (see: ›Care and cleaning‹).

WARNING! Always unplug the appliance and wait for the appliance to cool down, before cleaning. Do not pour or drip any liquids on the appliance or power cord. When liquids are spilled on the appliance, immediately unplug the appliance and dry it to avoid risk of electric shock or fire. Do not attempt to operate the appliance, when liquids are on or in the electrical section of the appliance. Do not clean the appliance in the dishwasher.

1. Remove all promotional materials and packing and place the appliance on a convenient surface (see: ›Safety instructions‹). Do not remove the rating label.
2. Wipe the heating plates with a damp soft cloth and warm soapy water. Dry it properly after cleaning.

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

3. To grease the heating plates, brush the hot grids with a flavourless oil. Then wipe with a paper towel or pastry brush.
4. Preheat your Design Waffle Maker Pro on the highest temperature control setting, turn on the appliance and wait round about 8 minutes. The green indicator light will be illuminated when the appliance is preheated and ready for filling in the dough. Turn the temperature control to the preferred setting. For best results, do not open waffle maker during cooking process.

Use

1. Prepare the dough. You will find a ›Recipes‹ section at the end of this manual.
2. Place the appliance on a well accessible, stable, level, dry, and suitable large table or counter. Do not place any cloth or tissue beneath or on the appliance, to avoid any risk of fire, electric shock and overheating. Always keep the table or counter clean and dry and immediately wipe off spilled liquids. Ensure that there is no foreign substance on the heating plates. Close the lid.

Do not touch the exterior of the Design Waffle Maker Pro while the appliance is in use. Always keep your hands, face and arms as well as any clothing and other heat-sensitive objects away from the waffle maker during operation and only touch the handle, or the temperature control.

Do not touch the heating plates.

Connect the appliance directly to a separately protected mains power supply wall socket with protective conductor (earth/ground; 220/240 V, 50 Hz, AC, rated for 16 A). The red indicator light will turn on as soon as the plug is connected to the power outlet.

3. Preheat your Design Waffle Maker Pro on the highest temperature control setting. Therefore turn on the appliance and wait round about 8 minutes. The green indicator light will be illuminated when the appliance is preheated and ready for filling in the dough. Turn the temperature control to the preferred setting. For best results, do not open the waffle maker during cooking process. It is important that the heating plates are preheated and greased before the first use. After finishing the first waffle no more greasing is necessary. To grease brush them with a flavourless oil. Then wipe with a paper towel or pastry brush.

4. Make sure the appliance is ready-to-operate and the green indicator light is illuminated before pouring the dough onto the heating plate.

Note: It is normal that a slight burnt smell occurs during the first operation (see: ›before first use‹).

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

5. Pour dough evenly into the centre of the waffle grids. Use a heat-proof spatula (no metal cooking cutlery!) to spread the dough evenly over the grids. Close the lid. Pay attention not touch the hot exterior of the appliance. Shortly after having filled in the dough the green control lamp turns off. The red control lamp lights up.

6. The baking time is in general 3 – 5 minutes, depending on the nature of the dough as well as the selected temperature. Choose your preferred setting on the temperature control. Check the level of browning. Should the waffle be too light or too dark, adjust the temperature control or baking time. Once the baking process is finished, the red control lamp turns out, and the green one lights up again. Remove the waffle immediately. To prevent damage to the non-stick coating, do not use any sharp or pointed objects to remove the food.

7. Once the waffle is ready, open the lid and remove waffle by gently loosening the edges with a heat-proof plastic spatula. Never use metal utensils, as they may damage the non-stick coating.

8. Place fresh dough into the waffle maker immediately after removing the waffle.

9. After use, remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down with its cooking plates open.

ATTENTION! Never cut or scratch on the heating plates with sharp-edged cutlery. This would harm the non-stick coating. Removing the waffle from the heating plates you can refill the heating plates. Always disconnect the plug from the wall outlet once baking has been completed.

Tips for making perfect waffles

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

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

Note: Do not cover the heating plates with too much dough. If the dough has baking agents (such as soda, baking powder or yeast) the dough will leak out of the sides of the waffle maker. Use a heat-proof spatula to spread the batter evenly over the grids.

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

Baked waffles may be frozen. Allow to cool completely, and then place in plastic food storage bag. Use waxed paper to keep waffles separated. Reheat in an oven, toaster or toaster oven when ready to use and serve the waffles warm.

To serve we recommend maple syrup, fruit syrups, warm fruit compote, fruit sauce, fresh

berries, chopped fruit, chopped nuts, powdered sugar, whipped cream, ice cream, sorbet, chocolate sauce or fruit yogurt. Give your fancy full scope.

Care and cleaning

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

WARNING! Allow the appliance to cool down, before cleaning or moving the appliance.

Do not place the appliance or power cord in an automatic dishwasher. **Do not** immerse the appliance or power cord in any liquids or spill any liquids on it. Always wipe off spilled liquids immediately. **Do not** pour or drip any liquids on the appliance or power cord. **Do not** place the appliance on wet or damp surfaces. When liquids are spilled on the appliance, immediately unplug the appliance and dry the appliance to avoid risk of electric shock or fire. For easy cleaning – immediately after each use clean the appliance. This way no leftover dough will stick, burn-in or carbonise to the heating plates.

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

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

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

Storage

WARNING: Young children must be supervised that they do not play with the appliance or any part of it. When the appliance is not in use, always turn the temperature control to the lowest temperature setting. Thereafter, unplug the appliance. Do not leave the appliance unattended while connected to the power supply to avoid risk of electric shock or fire.

Always clean the appliance before storing to avoid accumulation of dried-on food. Operate according to the instructions ›Care and cleaning‹. Make sure that there are no foreign substances on the heating plates and close the lid for storing. Ensure to store the appliance where it is clean, dry and safe from frost, direct sunlight and inadmissible strain (mechanical or electric shock, heat, moisture) and where it is **out of reach of young children**. Place the appliance on a clean and stable surface, where it cannot fall. Do not place any hard or heavy objects on the appliance or any part of it.

Always handle power cords with special care. Electric cables may never be knotted, twisted, pulled, strained, or squeezed.

Do not use any parts or accessories of the appliance for any other purpose than operating the appliance. It is good advice to store the parts of the appliance with the appliance.

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

Notes for disposal



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

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

Information and service

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

Warranty

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within warranty limits of the law 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 an 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.



Recipes

Basic Waffle recipe

Makes 1-2 waffles:

Ingredients

1 egg
4 tablespoons unsalted butter, melted and cooled
1 heaped tablespoon sugar
1 small pinch salt
approx. 100 ml milk
6 heaped tablespoons flour

Preparation

Take the melted butter and add the egg, sugar, and salt; stir until mixture is smooth and creamy. Add the flour and blend. Add as much milk as it needs to make the dough easy to pour.

Tip: Flavour and spice the dough ad libitum using i.e. gingerbread spices, vanillaflavour, chocolateflavour or cinnamon.

Classic belgian waffles

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

Makes 10 waffles:

Ingredients

355 ml water
2¼ teaspoons active dry yeast (one packet)
3 cups (approx. 360 gr.) sifted flour
¼ teaspoon salt
3 large eggs, separated + 1 egg white
⅓ cup (approx. 75 gr.) sugar
236 ml milk
8 tablespoons unsalted butter, melted and cooled
2 teaspoons vegetable oil
2 teaspoons vanilla extract

Preparation

Heat ½ of the water to lukewarm.

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

mixture begins to foam.

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

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

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

Gingerbread belgian waffles

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

Makes 6 waffles:

Ingredients

118 ml warm water
1 teaspoon granulated sugar
2¼ teaspoons active dry yeast (1 packet)
1½ cups (approx. 180 gr.) all-purpose flour
1 cup (approx. 250 gr.) shortbread biscuit crumbs
¼ cup (approx. 55 gr.) granulated sugar
3 cups (approx. 360 gr.) sifted flour
¼ teaspoon salt
1 teaspoon ground ginger
¼ teaspoon lemon zest, finely chopped
472 ml cups warm milk
3 large eggs, separated
½ cup unsalted butter, melted and cooled
1 teaspoon vanilla extract

Preparation

Measure water into a large bowl.

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

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

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

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

Good night waffles

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

Makes 6 waffles:

Ingredients

118 ml lukewarm water
1 tablespoon granulated sugar
2¼ teaspoons active dry yeast (1 yeast packet)
472 ml whole milk, warmed
½ cup (approx. 115 gr.) unsalted butter, melted and cooled
1 teaspoon salt
2 cups (approx. 240 gram) all-purpose flour
2 large eggs, lightly beaten
2 teaspoons vanilla extract
¼ teaspoon baking soda

Preparation

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

Stir in the warm milk, melted butter and salt. Beat in the flour until smooth (this may be done using a hand mixer on low speed). Wrap bowl tightly with plastic wrap and let stand overnight (or for 8 hours) on the countertop – do not refrigerate. When ready to bake, preheat your wafflemaker on preferred setting (green indicator light will be illuminated when preheated).

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

Pumpkin nut belgian waffles

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

Makes 6 waffles:

Ingredients

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

Preparation

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

smooth. Add the liquid ingredients to the dry ingredients and stir to blend until smooth, using a whisk.

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

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

Notizen/Notes:

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · D-21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de