

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 Waffleisen Pro.

Zwischendurch auf die Hand oder zu einer Tasse Kaffee am Nachmittag – leckere, luftige, leichte und zarte Belgische Waffeln mit dem Gastroback Design Waffleisen Pro garantieren Gaumenfreude für die ganze Familie. Mit der praktischen Doppelbackform gelangen Ihnen schnell und einfach zwei Rundwaffeln gleichzeitig. Ein gutes Waffleisen 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 Waffleisen ein optisches Highlight in jeder Küche. Fettarm genießen – fettarmes Backen und leichte Reinigung durch Platten mit Antihafthbeschichtung.

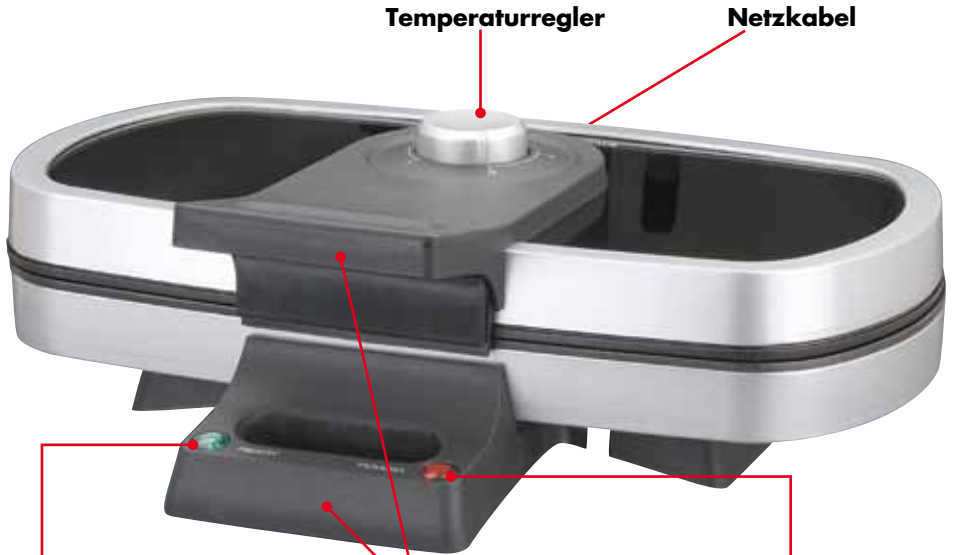
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Sie können am schnellsten alle Vorteile Ihres neuen Waffleisens nutzen, wenn Sie sich vor Inbetriebnahme über alle Eigenschaften informieren!

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Waffleisen.

Ihre Gastroback GmbH



Das Design Waffeleisen Pro kennenlernen!



Temperaturregler

Netzkabel

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

Griff

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: ›Pfleger 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 herausspritzen. Achten Sie darauf, dass umstehende Personen ausreichend Abstand halten. Fassen Sie den Deckel des heißen Waffeleisens zum Öffnen immer nur am Griff an und klappen Sie den Deckel vorsichtig ganz auf. Achten Sie darauf, dass der Deckel nicht zufallen kann.

4. Stellen Sie am Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein. Für Ihre ersten Versuche sollten Sie eine mittlere Einstellung wählen. Sobald die grüne Temperaturkontrollleuchte aufleuchtet, 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 überschüssigen 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 erforderliche 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 Speisereste 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 Außenseiten 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 (Herunterfallen, 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. Einweisung 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.

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