

GASTROBACK®

VAFFELJERN MED AVANCERET KONTROL



BETJENINGSVEJLEDNING

Art.-nr. 42424 " Vaffeljern med avanceret kontrol "

Læs alle medfølgende instruktioner før første brug! Der tages forbehold for ændringer af model og tilbehør Kun til husholdningsbrug!



Vi lægger stor vægt på din sikkerhed. Derfor beder vi dig om at læse alle instruktioner og oplysninger i dette hæfte omhyggeligt og fuldstændigt, før du tager apparatet i brug. Det vil hjælpe dig til at kende alle funktioner og egenskaber ved dit nye apparat. Vi beder dig især om nøje at overholde sikkerhedsoplysningerne nævnt i disse instruktioner.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtige sikkerhedsforanstaltninger.....	66
Generelle sikkerhedsinstruktioner	66
Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater	69
Høje temperaturer - risiko for forbrændinger	70
Non-stick belægning	72
Tekniske specifikationer	73
Kend dit nye vaffeljern	74
Kontrolpanel med kontrolelementer	75
Tilbehør	75
LCD-skærm.....	75
Egenskaber ved dit nye vaffeljern.....	76
Låsning af låget til basen.....	76
Hængsel til variabelt låg.....	76
PFOA-fri non-stick belægning	77
Smart kontrol	77
Foruddefinerede programmer.....	78
Manuel kontrol.....	78
7 Browning-niveauer	79
Teksturfunktioner.....	79
Genstart-funktion.....	79
Automatisk slukning	80
Tips til de bedste resultater	80

Før første brug	82
Drift	84
Forberedelser	85
Indtastning af dine indstillinger.....	86
Bagning af vaffeldej.....	86
Tilføjelse af lidt mere bagetid.....	88
Bagning af flere portioner	88
Styring af bagecyklus manuelt	89
Løsning af problemer	91
Pleje og rengøring	93
Fjernelse af genstridige rester fra vaffelpladerne	94
Opbevaring	94
Noter til bortskaffelse	96
Information og service	96
Garanti	97
Opskrifter	98

VIGTIG BEMÆRKNING - LÆS OMHYGGELIGT - FØR DU BRUGER ENHEDEN!

Alle GASTROBACK®-produkter er beregnet til forarbejdning af fødevarer og dagligvarer. **Af hensyn til sundhedsbeskyttelse og hygiejne må produkter, der bruges dagligt eller kun bruges én gang, ikke returneres.** Tjek varerne, ligesom du ville gøre i en detailbutik.

Du skal kun betale for en eventuel forringelse af varernes værdi, hvis denne forringelse skyldes forhold, som ikke er nødvendige for at undersøge varernes art, egenskaber og den måde, de fungerer på.

En unødvendig måde at kontrollere varernes art, egenskaber og funktion på er at forarbejde fødevarer eller dagligvarer til mad og drikke.

Hvis du har spørgsmål om GASTROBACK®-produkter, hvis din enhed ikke fungerer korrekt med det samme, eller hvis du har brug for tilbehør eller reservedele til dit GASTROBACK®-produkt, bedes du kontakte vores kundeservice, før du returnerer det.

GASTROBACK® Kundeservice Hotline:

Telefon: **+49 (0) 4165 - 22 25 0**

Mandag til fredag (undtagen på helligdage) fra kl. 8 til 16

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

KÆRE KUNDE!

Din nye **WAFFLE IRON ADVANCED CONTROL** kommer med nogle bemærkelsesværdige funktioner til tilberedning af dine vafles. To lækre, luftige og lette belgiske vafles på én gang lavet med **WAFFLE IRON ADVANCED CONTROL** er en særlig fornøjelse for hele familien. Integrerede, kraftige varmeelementer med 1600 watt, præcis temperaturkontrol og digitalt justerbart sprødheds- og bruningsniveau sikrer, at selv avancerede krav opfyldes.

4 forskellige programmer giver optimale indstillinger til standardopskrifter og gør det nemt at bage. Individuelle justeringer for bruning og sprødhed er tilgængelige for hvert program. Det akustiske signal minder dig i tide om bagetidens afslutning, så du undgår, at dine vafles bliver brændt. Via den manuelle kontrolfunktion gør du selv specielle opskrifter til en lækker realitet. Opskrifterne i dette hæfte giver eksempler på, hvordan du kan gøre selv dine første forsøg til en fornøjelse.

Denne brugsanvisning fortæller dig om de forskellige funktioner og egenskaber, som gør det nemt at få glæde af dit nye vaffeljern.

Vi håber, at du får glæde af dit nye **WAFFLE IRON ADVANCED CONTROL**. Din

GASTROBACK GmbH



VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Læs omhyggeligt alle instruktioner, før du bruger dette apparat, og gem dem til senere brug. Forsøg ikke at bruge dette apparat.

på nogen anden måde og til noget andet formål end det, der er beskrevet i denne vejledning (tilsigtet brug). Enhver anden brug, især forkert brug, kan forårsage alvorlige kvæstelser eller skader som følge af elektrisk stød, varme eller brand.

Apparatet opfylder de retningslinjer, der gælder for CE-certificering. Denne vejledning er en væsentlig del af apparatet. Apparatet må ikke overdrages til tredjemand uden dette hæfte. Al betjening, reparation og teknisk vedligeholdelse af apparatet eller dele af det, som ikke er beskrevet i denne vejledning, må kun udføres af et autoriseret servicecenter (se: 'Garanti'). Kontakt venligst din leverandør.



GENEREL SIKKERHED INSTRUKTIONER

- Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug og IKKE til brug i køretøjer i bevægelse. Apparatet må ikke betjenes eller opbevares i fugtige eller våde områder eller udendørs. Enhver brug af tilbehør eller reservedele, som ikke er anbefalet af producenten, eller som er beskadiget på nogen måde, kan resultere i personskader og/eller skader. Brug udelukkende apparatet til husholdningsbrug og til at bage mad, der er egnet til konsum.
- **Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tilsluttet strømforsyningen.** Kontrollér regelmæssigt, at hele apparatet fungerer korrekt (tjek f.eks. for forvrængning, beskadigede vaffelplader, overdrevent flossede eller smeltede dele, revner, forurening eller korrosion ved stifterne på de elektriske stik). Brug ikke apparatet, hvis der er risiko for, at apparatet eller en del af det bliver beskadiget, for at undgå risiko for brand, elektrisk stød eller andre personskader og/eller skader. Apparatet eller dets dele kan blive beskadiget, hvis apparatet har været udsat for utilladelig belastning (f.eks. overophedning, mekanisk eller elektrisk stød, væsker, der løber ind i huset), eller hvis apparatet ikke fungerer korrekt (f.eks. overophedning). Hvis et af disse tilfælde opstår under drift, skal du straks trække stikket ud af stikkontakten. Kontakt et autoriseret servicecenter med henblik på undersøgelse og/eller reparation.

Forsøg ikke at reparere apparatet eller netledningen, men send apparatet til et autoriseret servicecenter. Brug apparatet på et godt tilgængeligt, stabilt, plant, tørt og passende stort bord eller disk, der er modstandsdygtigt over for vand, fedt,

og varme. Placer ikke apparatet over en netledning eller på skrå, våde eller plastikoverflader eller overflader med plastikbelægninger (f.eks. maling) eller overflader, der kan revne på grund af lokal varme (f.eks. glas, sten). Selv når apparatet er koldt, må det ikke placeres på følsomme og værdifulde overflader (f.eks. belagte møbler). Brug ikke apparatet under overhængende brædder eller nedhængende lamper.

- Hold apparatet i en passende afstand på mindst 30 cm på hver side til kanten af arbejdsområdet og til møbler, vægge, brædder, gardiner og andre følsomme genstande for at undgå risiko for brand og skader på grund af varme, damp og stænk. Sørg for god ventilation under arbejdet. Læg ikke tøj eller servietter på eller under apparatet under drift for at undgå risiko for overophedning og brand. **RISIKO FOR EKSPLOSION OG BRAND! Opvarm ikke stærkt alkoholholdige drikkevarer eller fødevarer (f.eks. gløgg, grog) via apparatet. Brug ikke apparatet i nærheden af brændbare, flygtige væsker (f.eks. stærkt alkoholiske drikkevarer og fødevarer, spiritus, benzin) for at undgå stor risiko for kvæstelser og skader.** På grund af varmen fordamper flygtige væsker let og danner en brandfarlig blanding, der kan bryde i brand ved enhver antændelseskilde (f.eks. tændte stearinlys, cigaretter, dele af apparatet) og forårsage alvorlige personskader og alvorlige skader. **Apparatet er IKKE egnet til flambering!**
- **Madrester på varmeelementerne kan blive brændt til kul under drift og kan bryde i brand.** Kontrollér altid, om vaffelpladerne er helt rene og tørre, før apparatet tages i brug.
- Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden (inkl. børn fra 8 år), hvis de er blevet overvåget eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde og **forstår og tager hensyn til de farer, der er forbundet med det.** Selv rengøring må kun foretages af børn uden opsyn. **Børn skal altid være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet eller dele af apparatet eller emballagen.** Opbevar altid apparatet på et tørt, frostfrit og rent sted, **hvor små børn og dyr ikke kan komme til det.** Efterlad ikke apparatet eller nogen del af det uden opsyn, når det er inden for små børns rækkevidde.

- Apparatet opvarmes elektrisk via integrerede varmeelementer. Apparatet må ikke opvarmes via andre varmeapparater. Anbring ikke apparatet eller nogen del af det i et komfur eller på eller i nærheden af varme overflader (f.eks. brænder, varmelegeme eller ovn).
- Håndter ikke apparatet eller nogen del af det med vold. Drej altid låseclipsen til vandret åben position, før du åbner låget og betjener apparatet.
- Vip ikke apparatet, og stil det ikke oprejst, mens det stadig er varmt. Varm fedt og dej kan løbe ud og forårsage skader. Sluk altid (tryk på "POWER"-knappen), tag stikket ud, og lad apparatet køle af, før du flytter, rengør eller opbevarer det. Sørg altid for, at låseklemmen er lukket ordentligt, før du flytter apparatet via håndtaget, og før du opbevarer apparatet.
- Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande sammen med apparatet (f.eks. knive, gafler, metalskrabere). Brug ikke køkkenredskaber, der kan smelte, brænde, revne, blive forvrænget eller afgive skadelige stoffer, når de udsættes for varme.
- Dejen kan sprøjte, når den placeres på de varme vaffelplader, og varm damp kan slippe ud. Sørg altid for, at personer (inklusive dig selv) holder tilstrækkelig afstand til apparatet under brug. Forvent altid, at der kan komme stænk.
- Anbring ikke hårde og/eller tunge genstande på eller i apparatet eller nogen del af det.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, skuresvampe (f.eks. metalskuresvampe) eller ætsende kemikalier (f.eks. blegemiddel, overrengøringsmiddel) til rengøring. **Anbring ikke apparatet eller netledningen i en automatisk opvaskemaskine.**
- Lad ikke maden tørre på apparatet. Rengør altid apparatet efter hver brug for at forhindre ophobning af fastbrændt mad (se: 'Pleje og rengøring'). Opbevar altid apparatet og dets dele, hvor det er rent.



VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER FOR ELEKTRISKE APPARATER

WAFFLE IRON ADVANCED CONTROL er elektrisk opvarmet. Placer apparatet i nærheden af en passende stikkontakt, så det kan tilsluttes direkte til en beskyttet strømforsyning med en korrekt tilsluttet beskyttelsesleder (jord). Sørg for, at spændingen i din strømforsyning svarer til apparatets spændingskrav (220 - 240 V, 50 - 60 Hz, AC). Stikkontakten skal installeres adskilt fra andre stikkontakter for at undgå interferens med andre apparater.

Det anbefales kraftigt at installere en fejlstrømsafbryder (r.c.c.b.) med en maksimal nominel fejlstrøm på 30 mA i det underliggende elektriske kredsløb. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte din elektriker for at få yderligere oplysninger. I forskellige fremmede lande er specifikationerne for strømforsyninger underlagt inkompatible normer. Derfor er det muligt, at strømforsyninger i udlandet ikke opfylder kravene til sikker drift af apparatet. Før apparatet tages i brug i udlandet, skal du derfor sikre dig, at det er muligt at betjene det sikkert. Brug ikke stikkontakter på skrivebordet, eksterne timer eller fjernbetjeningsystemer.

Det er bedst at undgå at bruge en forlængerledning, men hvis du ønsker at bruge en, skal du sikre dig, at den er beregnet til en maksimal kontinuerlig strøm på mindst 16 A med sikkerhedsstik, sikkerhedskoblingsstik og beskyttelsesleder (jord) tilsluttet korrekt. Til frakobling: Tag altid forlængerledningen ud af stikkontakten først.

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug, og før du flytter eller rengør apparatet.
- Håndter altid netledninger med forsigtighed. Stikkets ben skal være glatte og rene. Træk **altid netledningen helt ud før brug**. Anbring ikke apparatet på en netledning. Netledninger må aldrig knyttes, vrides, trækkes, spændes eller klemmes. Lad ikke stikket eller netledningen hænge ud over bordkanten eller køkkenbordet. Ledningen må aldrig komme i berøring med varme overflader eller skarpe kanter. Sørg for, at ingen kan trække apparatet i netledningen eller blive viklet ind i netledningen. Tag altid fat i stikket for at trække ledningen ud.

- Rør ikke ved apparatet eller netstikket med våde hænder, når apparatet er tilsluttet strømforsyningen. Der må IKKE hældes eller spildes væsker på eller i apparatets kabinet eller på netledningen. Undlad at placere eller nedsænke apparatet eller netledningen i vand eller andre væsker. Hold altid apparatet og bordet eller sofaen rene og tørre, og tør straks spildte væsker op. Anbring ikke apparatet på våde overflader. Hvis der løber væske ind i huset eller på netledningen, må du ikke røre ved apparatet, men skal straks trække stikket ud. Brug ikke apparatet igen, hvis der er kommet væske ind i huset.
- **Rengør ikke apparatet eller nogen del af det i en automatisk opvaskemaskine.**
- Overfyld ikke vaffelpladerne. Læg ikke folie, papir, tøj eller andre fremmedlegemer på vaffelpladerne, mens apparatet er tilsluttet strømforsyningen.



HØJE TEMPERATURER - RISIKO FOR FORBRÆNDINGER

WAFFLE IRON ADVANCED CONTROL er designet til bagning af batter. Til dette formål opvarmes bagefladerne (vaffelpladerne) elektrisk til høj temperatur. Forkert håndtering kan derfor medføre alvorlige forbrændinger og skader.

- **Vaffelpladerne begynder at varme straks efter, at apparatet er tændt, og begge vaffelplader (bund og låg) bliver varme!** Selv apparatets yderside kan være meget varm under drift og et stykke tid derefter. Mens apparatet er varmt: Rør ikke ved de varme overflader med nogen dele af din krop eller genstande, der er følsomme over for varme, fedt eller fugt. Rør kun ved apparatet og dets dele ved betjeningselementerne (knapper, bruningskontrol, lågets håndtag), mens apparatet er varmt. Beskyt om nødvendigt hænder og arme med ovenhandsker.
- Desuden kan der under bagning og især ved påfyldning af dejen komme varm damp og stænk ud. Sørg for, at alle tilstedeværende personer (inklusive dig selv) holder tilstrækkelig afstand. Hold ikke nogen dele af din krop over eller direkte i nærheden af eller på apparatet under brug.
- Anbring ikke fremmedlegemer (f. eks. papir, folie, tøj, madlavningsudstyr, osv.

redskaber) på vaffelpladerne for at undgå skader og brandfare! Efterlad ikke fremmedlegemer (f.eks. køkkenredskaber) på vaffelpladerne, heller ikke efter at de er slukket.

- Sørg altid for, at låget er helt åbent og ikke kan falde ned, når du fylder vaffelpladerne og tager de bagte vafler ud. Hvis låget falder ned, er der risiko for alvorlige kvæstelser. Undgå at banke på apparatet, når du håndterer mad på vaffelpladerne. Sørg for, at apparatet ikke vælter, når låget åbnes, da varm dej og/eller varme væsker kan løbe ud og forårsage alvorlige forbrændinger og skader.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, før du flytter eller rengør det. Selv efter at apparatet er slukket, vil det være varmt i nogen tid (mindst 30 minutter). Sørg altid for, at vaffelpladerne er helt tomme, før du vipper apparatet eller flytter det til lodret position.






NON-STICK BELÆGNING

Vaffelpladerne, lågets hængsel og voldgraven på dit "Design Waffle Maker" er forsynet med non-stick-belægninger af høj kvalitet, der sikrer, at maden ikke klæber til overfladerne.

- Brug ikke apparatet mere, hvis non-stick-belægningen er ridset, revnet eller løsnet på grund af overophedning. Nogle typer mad kan forårsage misfarvning. Det har dog ingen indflydelse på bageevnen.
- Før første brug: Tør vaffelpladernes non-stick belægning af med lidt madolie. Derefter er det ikke nødvendigt at tilsætte yderligere olie til bagningen.
- Brug ikke ovnrens, non-stick-belægninger på spray eller lignende midler sammen med apparatet.
- Brug kun køkkenredskaber af træ eller varmebestandig plast sammen med apparatet. Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande til at ridse, røre eller skære i belægningen. Vi er ikke ansvarlige for skader på non-stick-belægningen, hvis der er brugt metalredskaber eller lignende genstande.
- Non-stick-belægningen minimerer rengøringsarbejdet. Brug ikke ætsende eller slibende rengøringsmidler eller hårde, slibende skureredskaber (f.eks. metalskuremidler, stålborster) til rengøring. Selv genstridige rester kan fjernes med en klud, blød svamp eller nylonbørste og varmt opvaskevand (se: 'Pleje og rengøring').

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Model:	Art.nr.: 42424 - Vaffeljern med avanceret kontrol
Strømforsyning:	220 - 240 V AC, 50 - 60 Hz
Strømforbrug:	1600 W
Længde på netledning:	ca. 70 cm (28 tommer)
Vægt:	ca. 4 kg
Dimensioner :	ca. 330 x 290 x 134 mm (lukket) ca. 330 x 365 x 330 mm (åben)
(bredde x dybde x højde)	Bund og låg: 2x 120 x 130 mm hver
Størrelse på vaffelområder:	maks. 220 ml dej for hver bageproces
Kapacitet:	  
Certifikater:	https://www.tuv-sud.com/267

Disse specifikationer kan ændres uden varsel.

KENDSKAB TIL DIT NYE VAFFELJERN



1 VARMEISOLERET LÅGHÅNDTAG - Til at åbne og lukke låget.

2 LID med flydende låghængsel

3 DIE-CAST ALUMINIUM WAFFLE PLATE - I bund og låg med 2 vaffelområder hver: Den PFOA-fri non-stick-belægning forhindrer vafflerne i at klæbe fast.

4 LÅSEKLIP TIL OPBEVARING - Holder låget fast på basen, så vaffeljernet kan flyttes og opbevares.

5 INTEGRERET MÆTTE - Undgår at vaffeldejen flyder over.

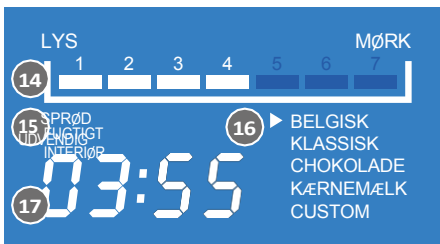
6 LOCK JUT - Sæt låseklemmen i her.

7 HUS I RUSTFRIT STÅL

KONTROLPANEL MED KONTROLELEMENTER



- 8 **POWER-KNAP** - Til at tænde og slukke for.
- 9 **MENU-KNAP** - Tryk her for at skifte mellem de tilbudte programmer.
- 10 **TEKSTURKNAP ("SPRØDT YDRE | FUGTIGT INTERIØR / UNIFORM TEKSTUR")** - Til at vælge konsistensen på dine vaffer.
- 11 **RESTART-KNAP** - Starter driften med de aktuelle indstillinger.
- 12 **LCD-DISPLAY** - Viser de aktuelle indstillinger og bagetiden.
- 13 **BROWNING CONTROL DIAL** - 7 forskellige indstillinger gør det muligt at tilpasse bruningen fra lys til mørk.



LCD- DISPLAY

- 14 **BROWNING INDICATOR DASHES** - Afhængigt af den indstillede værdi lyser den tildelte serie af streger.
- 15 **TEKSTURFUNKTION**
- 16 **PROGRAMMENU** - Pilen viser det aktuelt valgte program.
- 17 **BAGETID** - Den smarte kontrolsoftware beregner den nødvendige tid for hver enkelt bageproces.

TILBEHØR

- 18 **MÅLEKOPPEN** - Brug den integrerede graduering til at måle dejen til 1 vaffel (ca. 100 -110 ml) eller 2 vaffer (ca. 200 -220 ml).



EGENSKABER VED DIT NYE VAFFELJERN

Dit nye WAFFLE IRON ADVANCED CONTROL er perfekt egnet til at bage forskellige blandinger af lette vaffeldeje nemt og bekvemt.

- På grund af det variable låghængsel sænkes låget ned på dejen i vaffelformen - så jævnt som muligt (se: 'Variabelt låghængsel').
- Vaffelpladernes non-stick-belægning muliggør sund fedtfattig madlavning og gør det nemt at fjerne de bagte vaffer.
- Via et smart kontrolsystem bestemmes bagetiden automatisk, når der foretages indstillinger (se: 'Smart Control'). Apparatet registrerer den kolde dej på de forvarmede vaffelområder og starter bagetiden automatisk, når låget lukkes efter påfyldning.
- Selv meget forskellige vaffeldeje bages perfekt ved at vælge de rette indstillinger. Hvis det er nødvendigt, kan du styre bagecyklussen manuelt via knappen "CUSTOM"-program, der bruger den viste bagetid ligesom et æ g g e u r (se: 'Foruddefinerede programmer').
- For at opfylde dine individuelle ønsker skal du bruge teksturfunktionerne og vælge den ønskede bruning (se: 'Teksturfunktioner' og '7 bruningsniveauer').
- Ved opbevaring skal låget låses fast til basen, så det er nemt at flytte apparatet ved h j æ l p a f lågets håndtag og opbevare det i den pladsbesparende opretstående position (se: 'Låsning af låget til basen').

LÅSNING AF LÅGET TIL BASEN

Du kan nemt bære apparatet i håndtaget på låget via låseclipsen på låget og låsebøjlen i bunden (se: 'Kend dit nye vaffeljern'). Til dette formål skal du blot lukke låget og derefter dreje låseclipsen med uret til den lodrette position for at sætte den i indgreb i låsebøjlen. Derefter kan låget ikke åbnes, når du flytter apparatet i håndtaget og opbevarer det i en pladsbesparende opretstående position.

VIGTIGT - Låseclipsens lodrette lukkede position må kun bruges til at **flytte og opbevare** apparatet. Ved betjening eller rengøring skal du huske at låse låget op ved først at dreje låseclipsen til vandret åben position. Derefter åbnes låget let og uden anstrengelse. **Forsøg ikke at bruge kraft til at åbne låget for at undgå skader.**

VARIABELT LÅG HÆNGSEL

Låget på WAFFLE IRON ADVANCED CONTROL er monteret med et flydende hængsel. Derfor ligger låget jævnt over vaffelpladen under bagningen på den

bunden og undgå, at dejen presses ud på forsiden af vaffelområderne. Derfor får dine vafler en jævn tykkelse.

VIGTIGT - Du må dog ikke overfylde vaffelområderne. Dejen må ikke svulme op ud over vaffelpladerne. **Brug målebægeret til at måle den korrekte mængde mængde.** Vær opmærksom på, at dejens volumen øges under bagningen.

PFOA-FRI NON-STICK BELÆGNING

Vaffelpladerne, hængslet og vandgraven er udstyret med en non-stick belægning. Det gør det muligt at bage med lavt fedtindhold, og rengøringsarbejdet reduceres betydeligt. Vaflerne klæber ikke til overfladerne og kan nemt fjernes. Derudover kan du fjerne normale rester af dej med en klud, en blød svamp eller en nylonbørste og lidt opvaskemiddel (se: 'Pleje og rengøring').

VIGTIGT - Brug ikke apparatet, hvis non-stick-belægningen er beskadiget på grund af overophedning eller forkert behandling (f.eks. brug af hårde og skarpkantede genstande eller forkert rengøring; se: 'Vigtige sikkerhedsforanstaltninger / Non-stick-belægning').

SMART KONTROL

Den smarte styring af varmeelementerne bestemmer automatisk bagetiden i henhold til de valgte indstillinger og forskellige andre parametre. Derfor får dine vafler den ønskede bruning og tekstur (konsistens) for hver portion, du bager. Derfor kan den beregnede bagetid variere for hver portion - også selvom du ikke har ændret på nogen indstillinger overhovedet.

BEMÆRK

Bagetiden kan variere mellem 2 og 10 minutter alt efter indstillingerne. Derudover kan der være en lille forskel fra den ene portion til den anden. Bruningsindikatorens streger blinker under forvarmningen. Så snart stregerne lyser konstant, og det akustiske signal lyder, kan du starte bagningen ved at fylde den kolde dej i og lukke låget eller ved at trykke på genstartsknappen.

Den beregnede bagetid tælles ned på LCD-displayet. Du skal blot vente, indtil det akustiske signal lyder (6 bip), som indikerer, at bagetiden er slut. Tjek derefter dine vafler og tag dem ud, når den ønskede konsistens er opnået (se: 'Betjening / Bagning af vaffeldej'). **Apparatet holder automatisk vaffelpladerne varme, så de er klar til at starte den næste bagning med det samme.**

VIGTIGT - Tag dine vafles ud af apparatet, når signalet lyder. Ellers kan dine vafles blive brændt. Vaffeljernet er **ikke beregnet til at holde dine vafles varme**.

VIGTIGT - Apparaten opvarmer vaffelpladerne, selv efter at bagningen er afsluttet. Derfor er det vigtigt at slukke for apparaten via tænd/sluk-knappen, når det ikke længere er nødvendigt at opvarme vaffelpladerne (f.eks. når du ønsker at holde en pause). Typisk er apparaten klar til brug igen i løbet af få minutter (maks. 4 minutter).

FORUDDEFINEREDE PROGRAMMER

Der findes 4 foruddefinerede programmer til forskellige typer vaffeldejs med passende indstillinger til styring af bagetid og temperatur: "BELGIAN"; "CLASSIC"; "CHOCOLATE"; "BUTTERMILK" (se: 'Smart Control'). Et ekstra program til manuel styring ("CUSTOM") giver mulighed for fleksibel brug af apparaten (se nedenfor).

Programmerne beregner automatisk den nødvendige bagetid for at opnå det ønskede resultat. Når den korrekte bagetid er nået, og nedtællingen af bagetiden når nul, lyder der et akustisk signal (se: 'Smart Control').

Bemærk: Vi anbefaler, at du vælger et program, der er designet til din type vaffeldejs. Når du laver dine egne opskrifter, skal du vælge et program, der så vidt muligt svarer til den type dejs, de foruddefinerede programmer er lavet til. Der gives eksempler i opskrifterne i dette hæfte.

Bageprogrammet vælges via menuknappen. På LCD-displayet viser en pil i venstre side af menuen det aktuelt valgte program.

Med det rette program bages dine vafles i de fleste tilfælde med optimale resultater. Via korrekt tilpassede indstillinger for brunings- og tekstur kan dine individuelle ønsker realiseres (se nedenfor: '7 bruningsniveauer' og 'teksturfunktioner'). Juster indstillingerne, når du er lidt erfaren.

Når du bruger et foruddefineret program, lyder der et signal, når bagetiden er gået. Åbn låget, og tag vaflesne ud, eller luk låget igen, og lad vaflesne bage i apparaten i nogle sekunder mere (se: 'Betjening / Tilføjelse af ekstra bageetid').

Manuel Kontrol

Derudover kan du styre bagetiden manuelt via programmet "CUSTOM". Vælg dette program for selv at overvåge bagetiden (se: 'Betjening /

Styring af bagecyklus manuelt'). Når du har fjernet de bagte emner, kan du starte bagetiden igen med genstartsknappen.

VIGTIGT - Vær opmærksom på, at programmet "CUSTOM" muligvis ikke giver noget signal om afslutningen af bagningen. Du skal selv overvåge bagningen og holde øje med den bagetid, der vises på LCD-displayet.

7 BRUNINGSNIVEAUER

Bruningen vises i den øverste del af LCD-displayet med 7 streger: fra "LIGHT" til "DARK". Du vælger bruningen med bruningsknappen i højre side af LCD-displayet. Drej på bruningsknappen, indtil den ønskede bruning vises med det passende antal streger.

BEMÆRK

Du styrer vaffelpladernes temperatur via bruningen. Når du bager en dej med et højt indhold af sukker eller andre varmemfølsomme ingredienser, kan det derfor være bedre at bruge et let bruningsniveau og et program med lang bagetid.

TEKSTUR FUNKTIONER

Du kan vælge en af to teksturfunktioner for at få den ønskede konsistens på dine vafler, så du får et sprødt ydre med et fugtigt (og blødt) indre eller en ensartet tekstur. Tryk på teksturknappen på kontrolpanelet for at skifte mellem teksturfunktionerne. Den valgte funktion vises på LCD-displayet over bagetiden.

"Design Waffle Maker" har 2 teksturfunktioner til at vælge konsistensen af dine vafler: "CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR" og "UNIFORM TEXTURE".

BEMÆRK

Teksturfunktionen har ingen indflydelse, når man bruger manuel kontrol ("CUSTOM").

GENSTART FUNKTION

Du kan starte en bageproces ved at trykke på genstartsknappen.

BEMÆRK

Apparatet registrerer den kolde dej på vaffelpladerne. Når du bager dine vafler via et foruddefineret program, startes bagningen automatisk ved at lukke låget. Med den manuelle betjening ("CUSTOM") kan det dog være nødvendigt at starte bagningen manuelt med genstartsknappen.

Når du bruger genstartsfunktionen, starter apparatet bage tiden med det samme, selv uden at registrere nogen temperaturændringer på vaffelpladerne (se: 'Smart Control' og 'Betjening / Bagning af flere portioner').

VIGTIGT - Selv når man trykker på genstartknappen, mens en bageproces allerede er i gang, starter en ny bageproces med det samme.

AUTOMATISK SLUKNING

For at sikre sikker drift, selv i undtagelsestilfælde, slukker en timeout-tæller automatisk for apparatet efter 2 timers drift. På den måde undgås unødvendig drift og unødigt energiforbrug, hvis du har glemt at s l u k k e f o r apparatet efter brug.

VIGTIGT - Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tilsluttet strømforsyningen. Sluk altid for apparatet, og tag stikket ud, når det ikke er i brug, og/eller når det efterlades uden opsyn.

Når den automatiske slukning er udløst, kan du blot trykke på tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet igen.

TIPS TIL DE BEDSTE RESULTATER

- De første gange, du bruger apparatet, bør du starte med de foruddefinerede indstillinger og tilpasse indstillingerne i små trin en efter en, så du opnår den ønskede konsistens og dine individuelle præferencer.
- Sigt melet, før du blander dejen. Når der indgår æg i opskriften, skal du skille blommen ad og piske den cremet med sukker og lidt mælk, før du tilsætter melet. Pisk æggehviderne, før du vender dem i. Det gør dejen o g d e bagte vafle lettere og luftige.
- Hvis du bruger fuldkornsmel i stedet for almindeligt mel til din vaffelopskrift, kan den nødvendige bage tid variere betydeligt. Tilpas dine indstillinger. Du styrer temperaturen på vaffelpladerne via bruningsniveauet. Når du bager en dej med et højt indhold af sukker eller andre varmfølsomme ingredienser, kan det derfor være bedre at bruge et let bruningsniveau og et program med lang bage tid (se: 'Egenskaber ved dit nye vaffeljern / 7 bruningsniveauer'). Det er vigtigt at bruge den korrekte mængde til hver bagning. Overfyld ikke vaffelområderne på nogen måde. Undgå dog også at fylde for lidt dej i. Derfor er det bedst at bruge det medfølgende målebæger til at afmåle dejen til et enkelt vaffelområde eller begge vaffelområder. Bag om nødvendigt dejen i passende portioner. Det nytter ikke noget at overfylde vaffelområderne, fordi dejen skal have tilstrækkelig plads til at hæve under bagningen.

- For at få en jævn tykkelse skal du først hælde dejen i midten af vaffelområdet og derefter fordele dejen i hele vaffelområdet fra midten til kanten. Fyld vaffelområderne et efter et med den passende mængde dej, som målebægerets graduering angiver. Det kan være bedre at lade et vaffelområde være tomt, hvis mængden af dej ikke er tilstrækkelig til at fylde begge vaffelområder. Vælg program, bruning og teksturfunktion i henhold til din smag og foretrukne blanding. Hvis resultatet ikke er tilfredsstillende, kan du bruge programmet "CUSTOM" til at styre bageprocessen manuelt (se: 'Korrekt brug af dit nye vaffeljern / Foruddefinerede programmer').
- Vaflerne er bedst, når de serveres varme og friskbagte.
- Du kan holde vaflerne varme ved 100 °C (212 °F) i en ovn. Pak vaflerne ind i stanniol, eller læg vaflerne i en lukket bageform. På den måde bliver dine vafler ikke for tørre. Men hold ikke dine vafler varme i for lang tid. Det kan være bedre at lade vaflerne køle af først, og lige inden de skal spises, varme dem op igen i en ovn eller brødrister.

BEMÆRK

Sprøde vafler kan blive bløde, når de holdes varme. Du kan opbevare vaflerne i fryseren. Lad vaflerne køle helt af inden opbevaring. Læg vaflerne i en frysepose med fedtsugende papir mellem de enkelte stykker. Det forhindrer vaflerne i at fryse sammen til en kompakt blok. Lad vaflerne tø helt op før servering. Genopvarm derefter vaflerne i en ovn eller brødrister inden servering.

- Til servering er der ingen grænser for din fantasi. Du finder forskellige ideer i opskrifterne sidst i dette hæfte.

FØR FØRSTE BRUG AF

⚠ ADVARSEL - Lad IKKE små børn lege med apparatet, nogen del af det eller emballagen! Tag altid stikket ud, og lad apparatet køle af, før du rengør eller flytter det. Nedsenk ikke apparatet eller netledningen i vand eller andre væsker, og spild ikke væsker på eller i huset eller netledningen. **Anbring ikke apparatet eller nogen del af det i en automatisk opvaskemaskine.**


Selv apparatets yderside (låg og bund) kan være varm under drift og et stykke tid derefter. Under drift, og mens apparatet stadig er varmt, må du kun røre ved apparatets betjeningslementer (knapper, bruningskontrol, håndtag).

⚠ FORSIGTIG - Ved flytning og opbevaring skal apparatets låg låses fast til soklen (se: 'Egenskaber ved dit nye vaffeljern / Låsning af låget til soklen'). **Forsøg ikke at åbne låget med vold.** Sørg altid for, at låseclipsen er drejet til vandret åben position, før låget åbnes.

VIGTIGT - Apparatet er udstyret med et flydende låghængsel (fleksibel samling) mellem låg og bund. Dette er en vigtig del af apparatets særlige design og INGEN DEFEKT.

1. Pak apparatet og alt tilbehøret omhyggeligt ud. Kontrollér, at ingen dele er beskadigede eller mangler (se: 'Kend dit nye vaffeljern').
2. Fjern alt forsendelsesmateriale og reklamemateriale, men fjern IKKE modelmærket.
3. Drej låseclipsen på højre side af låget til vandret åben position. Fold derefter låget op ved hjælp af håndtaget, indtil det hviler i en stabil åben position. Sørg især for, at der ikke er fremmedlegemer (f.eks. reklamemateriale, emballage) på vaffelpladerne.
4. Rengør apparatet før første brug og efter længere tids opbevaring. Tør vaffelpladerne grundigt af med en fugtig, ikke dryppende klud eller en blød svamp. Tør dem derefter af (se: 'Pleje og rengøring').

VIGTIGT - Når du bruger apparatet for første gang, kan du bemærke en fin røgtåge, og der kan slippe lidt røg ud. Dette skyldes, at apparatets komponenter opvarmes for første gang. Der er ingen grund til bekymring. For at undgå at påvirke smagen af din mad, bør du lade apparatet køre i ca. 20 minutter uden mad på det. Hvis røgtågen fortsætter ved yderligere brug, skal du tage stikket ud af stikkontakten og lade apparatet køle ned til stuetemperatur. Rengør derefter apparatet grundigt, og sørg især for, at der ikke sidder madrester på vaffelpladerne og i vandgraven ved kanten af den nederste vaffelplade. Hvis røgtågen stadig er der, skal du indlevere apparatet til et autoriseret servicecenter til undersøgelse og reparation.

 **ADVARSEL** - Varmeelementerne går i gang, så snart der tændes for apparatet. Begge vaffelplader (bund og låg) og selv apparatets yderside bliver varme! Berør kun apparatet ved betjeningselementerne (knapper, bruningskontrol, håndtag)! Sørg for god ventilation under opvarmningen.

BEMÆRK


Det følgende forberedelsestrin er kun nødvendigt for helt nye produkter. Det er ikke nødvendigt at foretage nogen indstillinger for denne procedure.

BEMÆRK

Der er ingen grund til bekymring, når apparatet opvarmes uden fødevarer. Varmeelementerne er temperaturstyrede og forhindrer, at apparatet overophedes, når det bruges i overensstemmelse med anvisningerne i denne brochure. **Før du lægger mad på vaffelpladerne for allerførste gang:** Placer apparatet på en passende arbejdsplads, og tilslut det til en passende stikkontakt (se: 'Vigtige sikkerhedsforanstaltninger'). Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet. Luk låget, og lad apparatet køre i ca. 20 minutter **med låget lukket**. Sluk derefter for apparatet ved at trykke på tænd/sluk-knappen igen. Tag stikket ud af stikkontakten, åbn låget, og **lad apparatet køle ned til stuetemperatur**.

5. Tør vaffelpladerne af med en ren, fugtig klud eller en blød svamp. Tør dem derefter grundigt af. **Gør non-stick-belægningen klar til brug:** Dryp **kun et par dråber** madolie på et tørt, rent viskestykke, og brug det til at tørre vaffelpladernes non-stick-belægning af med.

BETJENING


 **ADVARSEL** - Sørg altid for, at apparatet og alle dets dele og tilbehørsdele er uden for **små børns rækkevidde**. Din nye WAFFLE IRON ADVANCED CONTROL er beregnet til tilberedning af spiselige fødevarer og opvarmes elektrisk. Derfor bliver apparatets overflader (også de udvendige) meget varme. Under drift, og mens apparatet stadig er varmt, må du kun røre ved betjeningselementerne (lågets håndtag, knapper og bruningsknappen) for at undgå forbrændinger. For at undgå risiko for overophedning og brand: Læg ikke tøj, servietter eller andre fremmedlegemer på eller under apparatet, mens det er i drift. Anbring ikke brændbare genstande på vaffelpladerne. Hæld ikke brændbare væsker (f.eks. alkohol) på vaffelpladerne. Efterlad ikke kulsyreholdige fødevarer på vaffelpladerne. Anbring ikke apparatet på varmefølsomme overflader under drift.

Placer kun apparatet på en stabil, tør, varmebestandig og plan overflade (se: 'Generelle sikkerhedsinstruktioner'). Under drift skal den anvendte stikkontakt og driftselementerne hele tiden være tilgængelige (se: 'Kendskab til dit nye vaffeljern'). Ventilationsåbningerne i bunden af huset må ikke blokeres.

Sørg for at holde apparatet i en passende afstand på mindst 50 cm på hver side til kanten af arbejdsområdet og eventuelle sarte genstande under drift. Efterlad desuden mindst 1 m fri plads over apparatet, så der er fri adgang. Brug ikke apparatet under nedhængende lys eller overhængende brædder.

Før apparatet tages i brug, skal du altid sikre dig, at alle dele er i god stand og **helt tørre**. Brug ikke beskadigede eller uegnede dele eller tilbehør for at undgå risiko for kvæstelser og skader.

Vær opmærksom på, at der kan slippe varm damp ud, når du fylder dejen i og under bagningen. Hold ikke nogen del af din krop eller sarte genstande over eller i nærheden af apparatet. Beskyt dine hænder og arme med ovnhandsker. Sørg for, at alle personer (inklusive dig selv) holder tilstrækkelig afstand under brugen. Forvent stænk af varmt fedt og dej i nærheden af apparatet.

 **FORSIGTIG** - Undgå at **ridse eller skære i vaffelpladerne**. Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande (f.eks. knive, metalskrabere) sammen med apparatet for at undgå skader på overfladerne, især non-stick-belægningen. Brug kun varmebestandige køkkenredskaber af træ eller plast.

VIGTIGT - Luk altid låget, når du skal opvarme apparatet. På denne måde vil Forvarmningsprocessen sker på kortere tid og med mindre energiforbrug.

BEMÆRK

Under den allerførste opvarmning kan apparatet afgive lidt røg eller brændt lugt. Dette er normalt og vil aftage ved yderligere brug. Før du bager vafler for første gang, skal du opvarme apparatet uden dej i ca. 20 minutter for at gøre varmeelementerne klar til brug (se: 'Før første brug').

FORBEREDELSE

⚠️ FORSIGTIG - Anbring ikke apparatet på belagte overflader på sarte møbler, heller ikke når apparatet er koldt. Sarte overflader kan blive beskadiget af ridser eller slid på apparatets gummifødder. For at flytte apparatet kan låget låses til basen via låseclipsen (lodret lukket position). **Forsøg ikke at åbne låget med vold** (se: 'Egenskaber ved dit nye vaffeljern / Låsning af låget til basen').

⚠️ ADVARSEL - Træk altid netledningen helt ud, før du slutter apparatet til strømforsyningen. Brug ikke apparatet med netledningen viklet rundt om ledningsopbevaringen for at undgå skader og kvæstelser på grund af overophedning og kortslutning. **Så snart der er tændt for apparatet, og LCD-displayet lyser, begynder varmeelementerne at opvarme vaffelpladerne i bunden og låget. Berør kun apparatet ved betjeningselementerne, når der er tændt for det.**

1. Træk apparatets netledning helt ud. Placer derefter apparatet på en egnet og varmebestandig overflade (se: "Generelle sikkerhedsinstruktioner") i nærheden af en egnet stikkontakt (se: "Vigtige sikkerhedsforanstaltninger for elektriske apparater"). Drej låseclipsen mod uret til vandret åben position for at tage låget af. Derefter kan du åbne låget uden modstand. Sørg for, at vaffelpladerne er rene og tørre.
2. Luk låget. Når låget er lukket, når vaffelpladerne hurtigt den ønskede tilberedningstemperatur uden unødigt energitab.
3. Forbered din vaffeldejs. Der er nogle passende opskrifter i dette hæfte.
4. Tilslut apparatet til en tilstrækkelig strømforsyning (se: 'Tekniske specifikationer'). Tryk på tænd/sluk-knappen for at tænde for apparatet. LCD-displayet lyser op og viser standardindstillingerne: program "BELGIAN", medium bruning (niveau 4) og teksturfunktion "CRISP EXTERIOR MOIST EXTERIOR". Apparatet begynder at opvarme med det samme.
5. Vælg de ønskede indstillinger (se nedenfor: "Indtastning af dine indstillinger").

INDTASTNING AF DINE INDSTILLINGER

Hver gang der foretages ændringer i indstillingerne, beregnes bagetiden igen. Den nye bagetid vises straks på LCD-displayet.

6. Tryk gentagne gange på menuknappen for at flytte pilen til det ønskede foruddefinerede program eller det manuelle kontrolprogram "CUSTOM". (se: 'Egenskaber ved dit nye vaffeljern / Foruddefinerede programmer').
7. Drej på bruningsknappen for at vælge bruning ("1 LIGHT" til "7 DARK"), som vises med de oplyste streger i den øverste del af LCD-displayet (se: "Egenskaber ved dit nye vaffeljern / 7 bruningsniveauer").
8. Tryk om nødvendigt på teksturknappen ("CRISP EXTERIOR MOIST EXTERIOR / UNI- FORM TEXTURE") for at vælge den ønskede konsistens (se: 'Egenskaber ved dit nye vaffeljern / Teksturfunktioner'). Denne indstilling vises i venstre side af LCD-displayet over bagetiden.

BEMÆRK


Vi anbefaler, at du vælger et program, der passer til den type dej, du skal bage. Eksempler på vaffelopskrifter og de relevante indstillinger findes i dette hæfte. Ved de første forsøg bør du bruge standardindstillingerne for det valgte program. Derefter skal du trin for trin tilpasse indstillingerne til din individuelle smag.

BEMÆRK

Med låget lukket kan det tage maks. 4-5 minutter at nå den ønskede starttemperatur. Under opvarmningen blinker bruningsindikatorens streger på LCD-displayet.

BAGNING AF VAFLEN DEJ

⚠ ADVARSEL - Når dejen fyldes i, kan der sprøjte dråber af dej og fedt. Sørg altid for, at alle personer (inklusive dig selv) holder tilstrækkelig afstand til apparatet. Rør kun vaffeljernet låg ved håndtaget, og fold forsigtigt låget op. Før du fylder dejen i, skal du sørge for, at låget står i en stabil åben position. Sørg for, at du ikke banker mod apparatet under håndteringen. Låget kan forårsage alvorlige forbrændinger, hvis det falder ned på dine hænder! Efter påfyldning skal låget altid sænkes langsomt og forsigtigt ned på dejen.

 **ADVARSEL** - Vaffelpladerne og det udvendige af vaffeljernet er meget varme. Rør kun ved apparatet ved betjeningselementerne, når du håndterer det. Fyld den tilberedte dej i målebægeret op til den ønskede gradueringlinje for 1 eller 2 vaffelområder (ca. 100 -110 ml for 1 vaffel; ca. 200 -220 ml for 2 vaffler) til 2 vaffler).

9. Vent, indtil vaffeljernet har nået den ønskede temperatur. Der lyder et signal, og bruningsindikatorens streger lyser konstant. Åbn låget ved hjælp af håndtaget, og fold låget op til den stabile åbne position. Fyld derefter vaffeldejen i vaffelområderne.

BEMÆRK


Under forvarmningen blinker bruningsindikatorens streger på LCD-displayet. Fyld dejen i, hvis bruningsindikatorens streger lyser konstant.

For del dejen så jævnt som muligt. Du bør starte i midten af et enkelt vaffelområde. Fyld altid vaffelområderne efter hinanden med den passende mængde. Lad et vaffelområde være tomt, hvis mængden af dej ikke er tilstrækkelig til begge vaffelområder.

10. Luk forsigtigt låget, og sørg for, at nedtællingen af bagetiden starter automatisk. I modsat fald skal du trykke på genstartsknappen.

BEMÆRK

Vaffeljernet beregner automatisk den nødvendige bagetid afhængigt af de valgte indstillinger (program, bruning, tekstur) og forskellige andre parametre. Selv når du starter det nyligt anvendte program med de samme indstillinger igen, kan bagetiden afvige fra den seneste bagecyklus (se: 'Egenskaber ved dit nye vaffeljern / Smart Control').

 **FORSIGTIG** - Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande sammen med apparatet. Det er bedst at bruge en varmebestandig plastik- eller træspatel til at fjerne vafflerne. Undgå at ridse eller skære i vaffelpladerne for at undgå skader på non-stick-belægningen.

11. **Når du bruger et foruddefineret program:** Vent, indtil nedtællingen af bagetiden når nul, og der lyder 6 bip.

Når du bruger den manuelle kontrol: Vent, indtil den ønskede bagetid er nået.

12. Åbn låget, og tjek dine vaffler for den ønskede konsistens og bruning.

13. Hvis du ønsker at bage dine vaffler lidt længere, skal du blot lade vafflerne blive i apparatet og lukke låget igen (se: 'Tilføj lidt mere bagetid').

14. Hvis dine vafles er færdige, skal du tage dem ud med en varmebestandig plastik- eller træspatel.
15. Derefter kan du bage den næste portion (se: 'Bagning af flere portioner').
16. Hvis du ikke ønsker at bruge apparatet til en anden portion, skal du trykke på tænd/sluk-knappen og tage stikket ud. Lad apparatet køle af med låget åbent. Rengør derefter apparatet (se: 'Pleje og rengøring').


TILFØJER LIDT MERE BAGNING TID

Hvis dine vafles ikke har opnået den ønskede bruning, eller hvis dejen ikke er færdig, skal du blot lukke låget og lade vaflerne stå i apparatet i nogle ekstra sekunder. Tjek derefter igen, om dejen har den ønskede konsistens.

VIGTIGT - Husk, at det at bage vafles er et spørgsmål om få minutter og sekunder. **Lad ikke dine vafles være i apparatet i for lang tid. Ellers kan de blive brændt.**

BAGNING AF FLERE PORTIONER

Større mængder dej, som ikke kan være i hele målebægeret, skal bages i portioner. Når man overfylder vaffelområderne, kan dejen ikke hæve tilstrækkeligt og løber ud ved kanten af vaffelområderne. Måske får dine vafles ikke den ønskede konsistens.

 **FORSIGTIG** - **Overfyld ikke vaffelområderne!** Fyld ikke mere dej i end angivet via målebægeret (ca. 100 -110 ml til hvert vaffelområde). Hvis du har lavet mere dej, skal du bage dine vafles i portioner. Ellers kan dejen flyde ud under bagningen, hvilket medfører risiko for elektrisk stød, overophedning og brand.

VIGTIGT - Vær opmærksom på gradueringen på målebægeret. Fyld vaffelformene- som en efter en. Hvis der ikke er nok dej tilbage til 2 vafles, kan det være bedre at lade...

1. Sørg for, at bruningsindikatorens streger lyser konstant, hvilket indikerer, at vaffelpladerne har nået den ønskede temperatur. Fyld den passende mængde dej i vaffelområderne, og luk låget. Sørg for, at bagningen starter igen. I modsat fald skal du trykke på genstartsknappen. Bagecyklussen udføres med de tidligere valgte indstillinger (program, bruning og tekstur).

BEMÆRK

Den intelligente styring beregner bagetiden for hver bageproces separat. Derfor kan bagetiden afvige fra den værdi, der er angivet for den foregående bageperiode (se: 'Egenskaber ved dit nye vaffeljern / Smart Control').

2. Lad apparatet køre, indtil signalet lyder, eller indtil den ønskede bagetid er nået. Tag derefter dine vafler ud (se: 'Bagning af vaffeldej').
3. Hvis du ønsker at bage flere portioner, skal du fortsætte med trin 1.
4. Når dejen er bagt, skal du slukke for apparatet (tryk på tænd/sluk-knappen) og tage stikket ud. Lad apparatet køle tilstrækkeligt af med åbent låg. Rengør apparatet efter hver brug (se: 'Pleje og rengøring').

STYRING AF BAGEPROCESSEN MANUELT

VIGTIGT - Vær opmærksom på, at programmet "CUSTOM" ikke giver et signal om, at bagningen er slut. Du skal selv overvåge bagningen. Den bagetid, der allerede er gået, tælles op på LCD-displayet i minutter og sekunder.

VIGTIGT - Hvis du ønsker at vælge et andet program eller et andet bruningsniveau, skal du slukke for apparatet i det mindste kortvarigt ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Når du derefter tænder for apparatet, er alle tidligere indstillinger valgt. Du kan dog ændre alle indstillinger nu helt som normalt.

BEMÆRK

Teksturfunktionen har ingen indflydelse på resultatet, når man bruger manuel styring. Bruningsniveauet kan dog justeres og giver de samme resultater som med ethvert andet program.

1. Hvis du ønsker at styre bageprocessen manuelt, skal du trykke på menuknappen flere gange, indtil det manuelle program "CUSTOM" er valgt.
2. Juster om nødvendigt bruningen (se: 'Indtastning af indstillinger').
3. Fyld den korrekte mængde dej i vaffelformene via målebægeret, og luk låget (se: 'Bagning af vaffeldej').

VIGTIGT - Når du har startet den manuelle styring (program "CUSTOM"), er menuknappen og bruningsknappen inaktive.

VIGTIGT - Under bagningen skal du tjekke, om dine vafler er møre i tide, så du undgår, at vaflerne bliver brændt. Hvis bagetiden ikke startede automatisk, skal du trykke på genstartsknappen. På LCD-displayet tælles bagetiden op i minutter og sekunder.

4. Når den ønskede bagetid vises på LCD-displayet, skal du åbne låget og kontrollere resultatet. Hvis dine vafler har nået den ønskede stegeskorpe, skal du fjerne vaflerne.
5. Hvis du ønsker at bage endnu en portion vafler, skal du fylde den passende mængde batterier i vaffelområderne og lukke låget. Tryk på genstartsknappen. En ny optælling af bagetiden starter.
6. Hvis du ikke ønsker at bage flere vafler, skal du trykke på tænd/sluk-knappen for at afslutte bageprocessen. Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle tilstrækkeligt af. Rengør derefter apparatet (se: 'Pleje og rengøring').

LØSNING AF PROBLEMER

De fleste problemer under brug kan nemt løses. Brug tipsene i den følgende tabel som en hjælp.

Problem	Mulig årsag	Den nemme løsning
Nødstop påkrævet?		Tag stikket ud af stikkontakten.
Apparatet bliver ikke varmt. LCD-displayet forbliver mørkt ELLER apparatet holder op med at fungere, mens det er i drift.	Apparatet er ikke strømførende.	Tjek følgende punkter: - Er der strøm i stikkontakten? Tilslut en lampe. - Sørg for, at stikkene mellem strømforsyningen og apparatet ikke er trukket ud - især hvis du bruger en forlængerledning. Sørg altid for, at ingen kan trække i strømledningen eller blive viklet ind i den. Efterlad ikke stikkene der hænger ned ad bordet eller disken.
	Den automatiske slukning er blevet udløst.	Af hensyn til din sikkerhed slukker apparatet helt efter ca. 2 timers drift. Hvis du ønsker at aktivere apparatet igen, skal du blot trykke på tænd/slukknappen. Lad ikke apparatet være tilsluttet strømforsyning ubrugelig.
	Der er opstået et alvorligt problem.	Returner apparatet til et autoriseret servicecenter til undersøgelse og reparation.
Når du har tændt for apparatet, mærker du en brændt lugt. Måske slipper der røg ud under låget. Der kan gå ild i maden, når den brændes til trækul. Lad ikke apparatet køre med madrester på vaffelpladerne!	Apparatet opvarmes for allerførste gang.	I dette tilfælde er der ingen grund til bekymring. For at forberede apparatet til den allerførste brug skal du lade det køre i ca. 20 minutter med låget lukket (se: 'Før første brug'). Sørg for god ventilation.
	Batteriet løb ud af waf-flepladerne.	Sluk for apparatet, og tag stikket ud. Lad apparatet køle af. Rengør derefter apparatet, især grøften ved kanten af den nederste vaffelplade (se: 'Pleje og rengøring'). Overfyld ikke vaffelområderne. Husk, at dejen hæver sig under bagningen.
	Batteriet blev brændt til kul på vaffelpladerne eller i voldgraven.	Sluk for apparatet, og tag stikket ud. Lad apparatet køle af. Rengør derefter apparatet, især grøften ved kanten af den nederste vaffelplade (se: 'Pleje og rengøring'). Sørg for at fjerne dine vafles i tide. At bage vafles er et spørgsmål om få minutter og sekunder. Rengør apparatet efter hver brug - især grøften på kanten af vaffelpladerne.

Du kan ikke åbne låget, eller du kan ikke lukke låget helt.	Låseclipsen er i lukket position.	Drej låseclipsen på højre side af låget mod uret til åben position. Brug ikke vold!
Problem	Mulig årsag	Den nemme løsning
Ingen reaktion på knapperne eller bruningskontrolhjulet.	Genstart-knap: Apparatet er stadig under opvarmning.	Bagningen kan ikke startes under forvarmning. Vent, indtil den ønskede temperatur er nået, og bruningsindikatorens streger lyser konstant.
	Menuknap og bruningsknap: Et program kører, eller den manuelle styring "CUSTOM" er aktiveret.	Efter start af et program eller den manuelle styring ("CUSTOM") kan der ikke vælges et andet program, og bruningsknappen er deaktiveret. Efter start af et foruddefineret program: Vent, indtil programmet er færdigt. Efter aktivering af manuel styring ("CUSTOM") via start af bagetiden: Sluk kortvarigt for apparatet via tænd/sluk-knappen. Når der derefter tændes, er alle indstillinger tilgængelige igen.
Dine vafles er ikke færdige, når bagetiden er gået.	Et uegnet program er valgt.	<ul style="list-style-type: none"> - Luk låget igen, og lad vaflerne bage i nogle sekunder mere, og/eller - Vælg et andet program og/eller - Vælg et mørkere bruningsniveau og/eller - Brug den manuelle kontrol "CUSTOM", og bag dejen i en passende tid. <p>Bemærk: Hvis du bruger fuldkornsmel i stedet for almindeligt mel til din vaffelopskrift, kan den nødvendige bagetid variere. betydeligt.</p>
Vaflerne er for mørke, hårde og/eller tørre.	Du brugte et utilstrækkeligt program.	Vælg et andet program med kortere bagetid.
	Bruningsniveauet er indstillet for mørkt.	Vælg en lysere bruning med bruningsknappen.
Vaflerne klæber til vaffelpladerne.	Non-stick-belægningen er ikke klargjort til brug.	Sluk for apparatet, og tag stikket ud. Lad apparatet køle tilstrækkeligt af, og rengør det. Gnid derefter vaffelpladerne med nogle dråber madolie, før du bruger apparatet igen.
	Apparatet nåede ikke den nødvendige starttemperatur, da du lagde vaffeldejen i.	Vent altid med at fylde dejen i, indtil bruningsindikatorens streger ikke længere blinker.

	Vaflerne er ikke færdige. Bagetiden er for kort.	Luk låget, og lad vaflerne bage i nogle sekunder mere. Men tænk på, at bagning af vafler kun tager et par minutter og sekunder. Lad ikke vaflerne blive i apparatet i for lang tid. Ellers kan dine vafler brænde på.
Problem	Mulig årsag	Den nemme løsning
	Non-stick-belægningen er beskadiget.	Brug ikke apparatet, hvis non-stick-belægningen er beskadiget (f. eks. meget slidt, ridset eller ødelagt og/eller forringet på grund af overophedning). Undgå at ridse eller skære i non-stick-belægningen!

PLEJE OG RENGØRING

⚠ ADVARSEL - RISIKO FOR FORBRÆNDING - Sørg altid for, at apparatet er uden for små børns rækkevidde. Før du flytter, adskiller eller rengør apparatet: Sluk altid for apparatet (tryk på tænd/sluk-knappen, LCD-displayet bliver mørkt), tag derefter stikket ud, og vent, indtil apparatet er kølet helt af (mindst 30 minutter med låget åbent). Flyt ikke apparatet, mens vaffelpladerne stadig er varme, for at undgå personskader.

⚠ ADVARSEL - Apparatet eller netledningen må ikke nedsænkes eller placeres i vand eller andre væsker. Der må ikke dryppes eller hældes væsker på eller i apparatets kabinet. Apparatet **må ikke bruges igen, hvis der er løbet vand ind i kabinettet (låg eller bund)**. **Anbring ikke apparatet eller nogen del af det i en automatisk opvaskemaskine!** Brug ikke vold.

⚠ FORSIGTIG - Apparatets vaffelplader, grøft og hængsel er udstyret med non-stick-belægning. Brug ikke slibende rengøringsmidler eller ætsende kemikalier (f.eks. blegemiddel, ovnrens) til at rengøre apparatet eller dele af det for at undgå at beskadige overfladerne. Brug ikke hårde eller skarpkantede genstande til rengøring af apparatets overflader.

⚠ FORSIGTIG - Anbring ikke apparatet eller nogen del af det på overflader, der er følsomme over for varme, fedt eller fugt.

Før du flytter apparatet ved hjælp af lågets håndtag, skal du altid sikre dig, at låseklemmen er i lodret lukket position og sidder godt fast i låseklemmen (se: "Korrekt brug af dit nye vaffeljern / Låsning af låget på basen").

Rengør apparatet efter hver brug for at undgå, at madrester tørrer ind på overfladerne og brænder til trækul, når du bruger apparatet igen. Rengøringen kan være l e t t e r e , når apparatet stadig er lunkent.

1. Før rengøring skal du altid sørge for, at stikket er taget ud af stikkontakten, og at apparatet er kølet tilstrækkeligt af (mindst 30 minutter med åbent låg). Rengør vaffelpladerne

Brug en blød svamp eller klud, der er fugtet med lidt varmt opvaskevand. På den måde **sikrer du, at opvaskevandet ikke drypper.**

2. Brug en ren klud til aftørring med rent vand. Tør også apparatets yderside og netledningen af, hvis det er nødvendigt. Tør derefter hele apparatet grundigt af.
3. Lad apparatet tørre naturligt i ca. 30 minutter, hvor det er uden **for små børns og dyrs rækkevidde.** Vask målebægeret med varmt opvaskevand. Skyl derefter med rent vand, og tør det grundigt af.


FJERNE GENSTRIDIGE RESTER FRA VAFFELPLADERNE

BEMÆRK

Med nogle typer dej kan det ske, at der sætter sig rester på non-stick belægningerne. **Brug dog ikke hårde genstande til at skrabe på overfladerne.** Rengør i stedet vaffelpladerne og grøften i henhold til følgende instruktioner. Ved senere brug kan det være nyttigt at aftørre non-stick-belægningen med lidt madolie, før du begynder at bruge den.

1. Dryp lidt madolie på et rent viskestykke, og tør vaffelpladens overflader af. Tør især pletterne af mad med olie af.
2. Vent, indtil resterne er blødgjort (ca. 5 minutter). Løsn om nødvendigt resterne med en blød, tør nylonbørste.
3. Rengør overfladerne i henhold til anvisningerne ovenfor.

OPBEVARING

 **ADVARSEL** - Små børn skal altid være under opsyn, så de ikke leger med apparatet eller nogen del af det. Når apparatet ikke er i brug, skal du altid trykke på tænd/sluk-knappen for at slukke (LCD-displayet bliver mørkt). Tag derefter stikket ud af stikkontakten, og vent, indtil apparatet er kølet af, før du rengør det og flytter det til opbevaring. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tilsluttet strømforsyningen, for at undgå farer forårsaget af elektrisk stød, varme eller brand.



FORSIGTIG - Hold ikke apparatet i netledningen, når du flytter det. Håndter altid netledninger med særlig forsigtighed. Ledninger må aldrig knyttes, vrides, trækkes, spændes eller klemmes. Sørg altid for, at ingen kan trække apparatet i ledningen. Lad ikke netledningen hænge ned, når du flytter eller opbevarer apparatet.

Opbevar apparatet på en ren, tør, stabil og plan overflade, hvor det er beskyttet mod utilladelig belastning (f.eks. frost, mekanisk eller elektrisk stød, fald) og uden for små børns og dyrs rækkevidde. Anbring ikke hårde eller tunge genstande på eller i apparatet eller dets dele. Til flytning: Du kan bære apparatet i håndtaget på låget. Før du løfter apparatet i håndtaget, skal du altid sikre dig, at låget er forsvarligt låst til apparatets bund via låseclipsen og ikke kan åbnes utilsigtet (se: 'Egenskaber ved dit nye vaffeljern / Låsning af låget til bunden'). Anbring ikke hårde eller tunge genstande på eller i apparatet eller nogen del af det for at undgå skader. Anbring ikke fremmedlegemer på vaffelpladerne (f.eks. tøj eller håndklæder).

Når du opbevarer apparatet i lodret position, skal du sørge for, at det ikke kan vælte.

1. Sluk for apparatet (tryk på tænd/sluk-knappen), og tag stikket ud af stikkontakten. Lad vaffeljernet køle tilstrækkeligt af. Rengør derefter apparatet (se: 'Pleje og rengøring').
2. Ved opbevaring og før apparatet løftes og/eller vippes, skal du altid sørge for at låse apparatets låg til basen. Luk låget helt, og drej låseclipsen med uret til lodret lukket position. Sørg for, at låsestiften sidder godt fast i låsen på soklen. Derefter kan du bære apparatet i håndtaget.

Placer apparatet på en passende overflade, hvor det er **uden for små børns og dyrs rækkevidde**. Du kan vikle netledningen løst rundt om ledningsopbevaringen i bunden af basen.



FORSIGTIG - Når du opbevarer apparatet i lodret position, skal du sørge for, at det står stabilt og ikke kan vippe eller vælte.

NOTER TIL BORTSKAFFELSE



Bortskaffelse af apparatet og emballagen skal ske i overensstemmelse med de tilsvarende lokale bestemmelser og krav til elektriske apparater og emballage. Kontakt venligst dit lokale bortskaffelsesfirma.

Bortskaf ikke elektriske apparater som usorteret kommunalt affald, brug separate indsamlingsfaciliteter. Kontakt de lokale myndigheder for at få oplysninger om de tilgængelige indsamlingsystemer. Hvis elektriske apparater bortskaffes på lossepladser eller affaldsforbrænding, kan der sive farlige stoffer ned i grundvandet eller ud i luften, så de kommer ind i fødekæden og skader dit helbred og dit velbefindende samt forgifter flora og fauna. Når du udskifter gamle apparater med nye, er sælgeren lovmæssigt forpligtet til at tage dit gamle apparat tilbage til bortskaffelse, i det mindste gratis.

INFORMATION OG SERVICE

Se www.gastroback.de for yderligere information.

For teknisk support bedes du kontakte Gastroback Customer Care Center via telefon: +49 (0)4165/22 25-0 eller e-mail info@gastroback.de.

Se vores hjemmeside for at få en kopi af denne brugsanvisning i pdf-format.

GARANTI

Vi garanterer, at alle vores produkter er fejlfri på købstidspunktet. Eventuelle påviselige produktions- eller materialefejl vil blive udelukket fra ethvert yderligere krav og inden for 2 år efter køb af apparatet repareret eller udskiftet gratis. Der er intet garantikrav fra køberen, hvis skaden eller defekten på apparatet er forårsaget af u hensigtsmæssig behandling, overbelastning eller installationsfejl. Garantikravet bortfalder, hvis der er tale om teknisk indgriben fra en tredjepart uden skriftlig aftale. Køberen skal fremvise salgssedlen for at gøre sit krav gældende og skal bære alle omkostninger og risici i forbindelse med transporten. Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende miljøer som f.eks:

- Personalekøkkener i butikker og kontorer, på gårde og andre arbejdspladser;
- Af kunder i bed and breakfast-miljøer, hoteller, moteller og lignende miljøer.

Hinweis

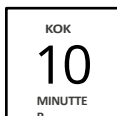
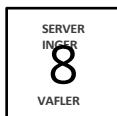
For reparation og service bedes du sende Gastroback-produkter til følgende adresse:

Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt, Tyskland.

Vær opmærksom på, at vi ikke kan betale for modtagelsen. Indsendelse af apparater: Sørg for at pakke apparatet klar til forsendelse uden tilbehør og vedhæftede filer. Vedlæg kvitteringen og en kort fejlbeskrivelse. Behandlingstiden efter modtagelse af det defekte apparat vil være ca. 2 uger; vi informerer dig automatisk. Efter garantiperioden bedes du sende defekte apparater til den angivne adresse. Du vil få et gratis tilbud og kan derefter beslutte, om vi skal reparere apparatet til de eventuelt påløbne omkostninger, sende det defekte apparat gratis tilbage eller bortskaffe apparatet gratis.

Apparatet er kun beregnet til husholdningsbrug og er ikke egnet til kommerciel, industriel eller handelsmæssig brug. Forsøg ikke at bruge dette apparat på nogen anden måde eller til noget andet formål end den tilsigtede brug, der er beskrevet i denne vejledning. Enhver anden brug betragtes som utilsigtet brug eller misbrug og kan forårsage alvorlige kvæstelser eller skader. Køberen har intet garantikrav, hvis der opstår skader som følge af utilsigtet brug.

BELGISK VAFFELDEJ



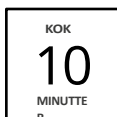
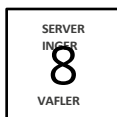
Ingredienser

- 3 æg, adskilt
- 420 ml mælk
- 125 g usaltet smør, smeltet
- 1 teskefuld vaniljeekstrakt
- 200 g selvhævende mel
- 50 g strøsukker

Metode

1. Vælg BELGISK indstilling, og skru op for den ønskede indstilling på bruningsknappen.
2. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
3. Kom æggeblommer, mælk, smør og vanilje i en mellemstor skål, og pisk, til det er godt blandet.
4. Bland mel og sukker i en stor røreskål, og lav en fordybning i midten.
5. Pisk forsigtigt æggemælksblandingen i til en glat dej.
6. Pisk æggehvider med elpisker, til der dannes stive toppe. Vend forsigtigt æggehviderne i dejen.
7. Brug vaffeldoseringskoppen til at hælde ½ kop dej i hver vaffelfirkant. Luk låget, og tilbered, indtil timeren er færdig, og der har lydt 3 gange.
8. Gentag med den resterende dej.

KLASSISK VAFFELDEJ



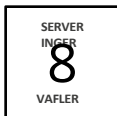
Ingredienser

- 3 æg
- 420 ml mælk
- 125 g usaltet smør, smeltet
- 1 teskefuld vaniljeekstrakt
- 200 g selvhævende mel
- 50 g strøsukker

Metode

1. Vælg CLASSIC-indstillingen, og vælg den foretrukne indstilling på bruningsknappen.
2. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
3. Pisk æg, mælk, smør og vanilje sammen i en mellemstor skål, og sæt den til side.
4. Bland mel og sukker i en stor skål, og lav en fordybning i midten.
5. Pisk gradvist mælkeblandingen ind i melet til en dej. Det gør ikke noget, hvis der er et par klumper.
6. Brug vaffeldoseringskoppen til at hælde ½ kop dej i hver vaffelfirkant. Luk låget, og tilbered, indtil timeren er færdig, og der har lydt 3 gange.
7. Gentag med den resterende dej.

KÆRNEMÆLKS-VAFFELDEJ



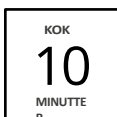
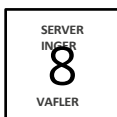
Ingredienser

- 3 æg
- 600 ml kærnemælk
- 84 ml vegetabilsk olie
- 300 g almindeligt mel
- 1 teskefuld bagepulver
- ½ teskefuld salt
- 50 g strøsukker

Metode

1. Vælg indstillingen BUTTERMILK, og skru op for den ønskede indstilling på bruningskontrollen.
2. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
3. Kom æg, kærnemælk og vegetabilsk olie i en mellemstor skål, og pisk det godt sammen.
4. Bland mel, bagepulver, salt og sukker i en stor røreskål, og lav en fordybning i midten.
5. Pisk forsigtigt æg-kærnemælksblandingen ind i melet til en dej. Bare rolig, hvis der er et par klumper.
6. Hvis dejen er for tyk, røres 1-2 spiseskefulde kærnemælk i for at løsne blandingen.
7. Brug vaffeldoseringskoppen til at hælde ½ kop dej i hver vaffelfirkant. Luk låget, og tilbered, indtil timeren er færdig, og der har lydt 3 gange.
8. Gentag med den resterende dej.

VAFFELDEJ MED CHOKOLADE



Ingredienser

- 150 g mørk bittersød chokolade, hakket
- 30 g kakaopulver
- 2 æg
- 90 g smør
- 170 g strøsukker
- 360 ml mælk
- 1 teskefuld vaniljeekstrakt
- 250 g almindeligt mel
- 1 teskefuld bagepulver
- 1 teskefuld salt

Metode

1. Vælg indstillingen CHOCOLATE, og skru op for den ønskede indstilling på bruningsknappen.
2. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
3. Kom chokolade og smør i en skål, der kan tåle mikroovn, og varm det op på 100 % i 30 sekunder. Rør rundt og fortsæt, indtil chokoladen og smørret er smeltet, og blandingen er glat; sæt den til side for at køle lidt af.
4. Pisk æg, mælk og vanilje sammen i en stor kande, og rør den afkølede chokoladeblanding igennem, til den er glat.
5. Sigt mel, sukker, kakaopulver, bagepulver og salt sammen i en stor røreskål, og lav en fordybning i midten.
6. Hæld æggeblanding i, og pisk, indtil den er næsten glat med kun få klumper.
7. Brug vaffeldoseringskoppen til at hælde ½ kop dej i hver vaffelfirkant. Luk låget, og tilbered, indtil timeren er færdig, og der har lydt 3 gange.
8. Gentag med den resterende dej.

BANAN, PEKANNØD OG KARAMEL

SERVER
INGER
8
VAFLE

FORBEREDELSE
10
MINUTTER

KOK
10
MINUTTER

Ingredienser

- 3 æg
- 125 g usaltet smør, smeltet
- 56 g brun farin og 112 g ekstra til at drysse over
- 420 ml mælk
- 1 teskefuld vanilleekstrakt
- 240 g kopper selvhævede mel
- 2 store bananer, skåret i tynde skiver
- 60 g hakkede ristede pekannødder

Karamelsauce

- 300 ml fortykket fløde
- 60 g smør
- 169 g brun farin

Is og ristede, hakkede pekannødder til at servere.

Metode

1. Vælg CLASSIC-indstillingen, og drej op på 6 på bruningskontrollen. Forvarm indtil orange lyset blinker op, og ordene HEATING forsvinder.
2. Pisk æg, mælk, smør og vanilje sammen i en kande, og stil det til side.
3. Bland mel og sukker i en stor skål, lav en fordybning i midten, og pisk mælken i blandingen til en glat dej.
4. Brug en vaffeldoseringskop, og hæld lidt under ½ kop dej i hver vaffelfirkant. Drys 1-2 teskefulde brun farin over hver vaffelfirkant, og top med 4 skiver banan. Luk låget, og bag, indtil timeren er færdig, og der har lydt 3 gange. Gentag med den resterende dej, banan og sukker.
5. Til karamelsauce blandes fløde, smør og brun farin i en lille gryde. Rør rundt ved middel varme, og bring det i kog, skru ned til lav varme, og lad det simre i 2-3 minutter, eller indtil det tykner.
6. Ved servering toppes vafflerne med is og ristede pekannødder; dryp karamelsauce over.



RØGET LAKS, DILD- OG KAPERSCREME

SERVER
INGER
8
VAFLER

FORBEREDELSE
10
MINUTTE

KOK
10
MINUTTE

Ingredienser

- 3 æg
- 600 ml kærnemælk
- 84 ml vegetabilsk olie
- 90 g almindeligt mel
- 90 g boghvedemel
- 2 teskefulde bagepulver
- 1 teskefuld salt

Crème med dild og kapers

- 2 spiseskefulde hakket dild
- 250 g Crème Fraîche
- Skal og saft af en citron
- 2 spiseskefulde kapers, groftthakket
- 200 g røget laks
- Kværnet sort peber, ekstra dild til pynt

Metode

1. Til dild- og kaperscremen piskes dild, crème fraîche, citronskal, -saft og kapers sammen, til det er godt blandet; sæt det til side.
2. Vælg indstillingen BUTTERMILK, og drej op til 6 på bruningskontrollen.
3. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
4. Til vafflerne piskes æg, kærnemælk og olie sammen i en stor kande.
5. Kom mel, bagepulver og salt i en stor skål, lav en fordybning i midten, og pisk æggeblandingen ind i melet til en jævn dej.
6. Brug vaffeldoseringskoppen til at hælde $\frac{1}{2}$ kop dej i hver vaffelfirkant. Luk låget, og steg, indtil timeren er færdig, og der har lydt 3 gange. Gentag med den resterende dej.
7. Ved servering toppes hver vaffel med skiver af røget laks og en klat kaperscreme.



KARTOFFELROSTI MED TOMATSALSA

SERVER
INGER
8
VAFLER

FORBEREDELSE
25
MINUTTE

KOK
30
MINUTTE

Ingredienser

- 2 kg voksagtige kartofler, skrælet og revet
- 3 æg
- 250 g creme fraiche
- 2 spiseskefulde peberrodscreme
- Salt og peber efter smag
- Smeltet smør (valgfrit)

Salsa

- 3 tomater, skåret i tern
- 1 avocado, skåret i tern
- 1 lille rødløg, skåret i fine tern
- 1 fed hvidløg, finthakket
- 1 jalapeño chilipeber (stilk, ribben, kerner fjernet), skåret i fine tern
- ½ kop hakket koriander
- Saft fra en lime
- spiseskefuld olie

Babyspinatblade og revet parmesan til servering

Metode

1. Vælg indstillingen CUSTOM.
2. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
3. Riv kartoflerne, læg dem i et rent viskestykke, og pres dem for at fjerne det meste af væden.
4. Bland æg, creme fraiche og peberrod i en stor skål. Vend de revne kartofler i, og krydr godt med salt.
5. Fordel ca. 1 kop af kartoffelblandingen i hver vaffelfirkant. Luk låget, og bag i 15 minutter, eller indtil kartoflerne er kogte og sprøde. For at give rostierne en gylden farve kan du pensle toppen af kartoffelrostierne med smeltet smør halvvejs gennem tilberedningstiden.
6. Vend i mellemtiden tomater, avocado, rødløg, hvidløg, chili og koriander. Bland med limesaft og olie, og smag til med salt og peber.
7. Server varm rosti toppet med tomatsalsa, babyspinat og parmesan.



DANSK FETA OG SPINAT

SERVER
INGER
8
VAFLE

FORBEREDELSE
10
MINUTTE

KOK
10
MINUTTE

Ingredienser

- 2 æg, adskilt
- 360 ml mælk
- 125 g smør, smeltet
- 180 g selvhævende mel
- 1 teskefuld salt
- 150 g blød feta, groft smuldret
- 50 g revet parmesan
- 150 g frossen spinat, optøet, overskydende fugt presset ud

Grillet bacon og tomater til at servere

Metode

1. Vælg indstillingen BELGIEN, og drej op til 6 på bruningskontrollen.
2. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
3. Pisk æggeblommer, mælk og smør sammen.
4. Kom mel og salt i en stor skål, og lav en fordybning i midten.
5. Pisk forsigtigt æg- og mælkeblanding i til en glat dej. Rør smuldret feta, revet parmesan og spinat igennem.
6. Pisk æggeghviderne til stive toppe, og vend dem forsigtigt i dejen.
7. Brug vaffeldoseringskoppen til at hælde ½ kop dej i hver vaffelfirkant. Luk låget, og steg, indtil timeren er færdig, og der har lydt 3 gange. Gentag med den resterende dej.
8. Server med grillet bacon og tomater.



SOUFFLÉ MED TRE OSTE

SERVER
INGER
12
VAFLER

FORBEREDEL
E
15
MINUTTE
R

KOK
15
MINUTTE
R

Ingredienser

- 4 æg, adskilt
- 720 ml mælk
- 125 g smør, smeltet
- 80 g revet parmesanost
- 60 g revet provoloneost
- 1 revet mozarellaost, plus 1 kop mozarella i 1 cm store tern
- 360 g almindeligt mel
- 3 teskefulde bagepulver
- 1 teskefuld bi-carb soda
- 2 teskefulde havsalt
- 20 g finthakket purløg

Server med sprød bacon og rucola.

Metode

1. Vælg BELGISK vaffelindstilling, og drej op til nummer 5 på bruningskontrollen. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
2. Bland æggebloomer, mælk og smeltet smør sammen, og pisk, til det er godt blandet.
3. Læg oste, mel, bagepulver og bi-carb soda og salt i en stor skål; lav en brønd i midten.
4. Hæld æg- og mælkeblandingen i, og fold, til det hele er blandet.
5. Pisk æggehvider med elpisker, til der dannes faste toppe. Vend dem i vaffeldejnen sammen med hakket purløg.
6. Brug vaffeldoseringskoppen til at hælde ½ kop dej i hver vaffelfirkant. Luk låget, og steg, indtil timeren er færdig, og der har lydt 3 gange. Gentag med den resterende dej.
7. Server med sprød bacon og hjemmelavede baked beans og rucola.



HVID CHOKOLADE OG HINDBÆR

SERVER
JAGER
10
VAFLER

FORBEREDELSE
10
MINUTTE

KOK
15
MINUTTE

Ingredienser

- 150 g hvid kagechokolade, hakket
- 112 g strøsukker
- 3 æg
- 320 ml mælk
- 100 g smør
- 2 teskefulde vaniljeekstrakt
- 300 g selvhævende mel
- 50 g hvide chokoladestykker
- 200 g frosne hindbær

Friske hindbær, flødeskum og honning til servering

Metode

1. Bland chokolade, sukker og smør i en skål, der kan tåle mikroovn, og vælg 100 % effekt i 30 sekunder. Rør rundt og gentag, indtil chokoladen er smeltet, og blandingen er glat. Stil den til afkøling.
2. Pisk æg, mælk og vaniljeekstrakt sammen, og bland det i chokoladeblandingen.
3. Kom melet i en stor skål, og fold æggeblandingen igennem, indtil den er næsten glat; tilsæt hvide chokoladestykker og hindbær, og bland godt.
4. Vælg indstillingen CHOCOLATE, og drej op til 5 på bruningsknappen.
5. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
6. Brug vaffeldoseringskoppen til at hælde ½ kop dej i hver vaffelfirkant. Luk låget, og steg, indtil timeren er færdig, og der har lydt 3 gange. Gentag med den resterende dej.
7. Servér vaffen med friske hindbær, en klat fløde og en god klat honning. Bemærk: Vafferne er bløde, når de er varme, men stivner ved afkøling.



FRANSK BRIOCHE OG MARMELADE

SERVER
INGER
8
VAFLER

FORBEREDEL
E
10
MINUTTE
R

KOK
10
MINUTTE
R

Ingredienser

- 4 æg
- 180 ml fløde
- 360 ml mælk
- 2 spiseskefulde ahornsirup
- 450 g daggammel brioche, skåret i 8 tykke skiver
- 1 teskefuld vaniljeekstrakt
- 40 g blødgjort usaltet smør
- 110 g marmelade

Friske jordbær og ahornsirup til at servere

Metode

1. Vælg indstillingen CUSTOM.
2. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
3. Pisk æg, mælk, fløde, vaniljeekstrakt og ahornsirup sammen, og hæld det i et lavt fad.
4. Smør hver skive på begge sider med blødt smør, og fordel marmeladen jævnt på den ene side af hver skive.
5. Dyp skiverne i æggeblendingen, indtil brødet er gennemvædet af æggeblendingen. Tryk forsigtigt skiverne ned i vaffelpladerne, og luk låget. Steg, indtil timeren er færdig, og der har lydt 3 gange. Gentag med resten af briochebrødet og æggeblendingen.
6. Serveres varm med et dryp ahornsirup og jordbær i skiver.



MAJS OG SPRØD BACON

SERVER
INGREDIENSER
10
VAFLE

FORBEREDELSE
E
15
MINUTTE
R

KOK
15
MINUTTE
R

Ingredienser

- 250 g baconskiver, sværen er fjernet og skåret i skiver
- 600 ml kærnemælk
- 4 æg
- 180 ml vegetabilsk olie (f.eks. solsikkeolie) eller raps), yderligere 2 spiseskefulde olie
- 150 g selvhævende mel
- 150 g majsmelet (fin polenta)
- 2 spiseskefulde bagepulver
- 1 teskefuld salt
- 1 spiseskefuld flormelis
- 350 g friske majskeer (ca. 2 majskeolber)
- 1 bundt hakket persille
- Friskkværnet sort peber

Metode

1. Varm olien i en stegepande ved middelhøj varme. Tilsæt bacon, og steg det i 5-6 minutter, eller til det er sprødt; tag det af, og lad det dryppe af på absorberende papir.
2. Kom æg, kærnemælk og vegetabilsk olie i en stor kande, og pisk det godt sammen.
3. Bland mel, majsmelet, sukker og salt i en stor røreskål, og lav en fordybning i midten.
4. Pisk forsigtigt æg-kærnemælksblandingen i til en glat dej med kun få klumper, efterfulgt af bacon og majs.
5. Vælg vaffelindstillingen BUTTERMILK, og drej op til nummer 5 på bruningskontrollen.
6. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
7. Brug vaffeldoseringskoppen til at hælde ½ kop dej i hver vaffelfirkant. Luk låget, og steg, indtil timeren er færdig, og der har lydt 3 gange. Gentag med den resterende dej.
8. Serveres med babyspinatblade, grillet bacon, pocheret æg og en klat pesto.

Server med pocherede æg, grillet bacon, babyspinat og pesto



POCHEREDE RABARBER OG VANILJECREME

SERVER
TID
12
VAFLE

FORBEREDELSE
15
MINUTTER

KOK
15
MINUTTER

Ingredienser

- 2 x 500 g friske rabarber, afpudsede og vaskede
- 168 g sukker
- 3 æg, adskilt
- 480 ml mælk
- 1 teskefuld vaniljeekstrakt
- 125 g smør, smeltet
- 120 g cremepulver
- 390 g selvhævdende mel
- 1 teskefuld bagepulver

Server med tyk vaniljecreme og reserverede rabarber; drys med flormelis

Metode

1. Skær rabarberstilkene i 2 cm lange stykker, og læg dem i en gryde sammen med sukker og 1 kop vand. Kog ved svag varme, indtil rabarberne er bløde, men ikke nedbrudte. Tag dem op og si dem; afkøl helt.
2. Pisk æggeblommer, mælk, vaniljeekstrakt og smeltet smør sammen i en stor kande.
3. Bland vaniljepulver, mel, bagepulver og sukker sammen i en stor skål. og lav en fordybning i midten.
4. Hæld forsigtigt æg- og mælkeblandingen i, og pisk, til det hele er blandet. Vend halvdelen af rabarberne i, og gem resten til servering.
5. Pisk æggehvinderne med elpisker, til de danner faste toppe. Vend dem i vaffeldejen.
6. Vælg BELGISK vaffelindstilling, og drej op til 5 på bruningskontrollen.
7. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
8. Brug vaffeldoseringskoppen til at hælde ½ kop dej i hver vaffelfirkant. Luk låget, og steg, indtil timeren er færdig, og der har lydt 3 gange. Gentag med den resterende dej.
9. Serveres varm med ekstra tyk vaniljecreme og reserverede rabarber og et drys flormelis.



MÆLKECHOKOLADE OG JORDNØDDESMØR

SERVER
TID
12
VAFLER

FORBEREDELSE
15
MINUTTE

KOK
15
MINUTTE

Ingredienser

- 200 g mælkechokolade, hakket
- 100 g usaltet smør, skåret i tern
- 112 g strøsukker
- 3 æg
- 480 ml mælk
- 300 g almindeligt mel
- 2 teskefulde vaniljeekstrakt
- 2 spiseskefulde kakaopulver
- 3 teskefulde bagepulver
- 300 g Reeses' peanutbutter cups, grofthakkede

Serveres med knuste peanuts, is eller fløde.

Metode

1. Kom chokolade og smør i en skål, der kan tåle mikroovn, og varm det op på 100 % i 30 sekunder. Rør rundt og fortsæt, indtil chokoladen og smørret er smeltet, og blandingen er glat; sæt den til side for at køle lidt af.
2. Pisk æg, mælk og vanilje sammen i en stor kande, og rør den afkølede chokoladeblanding igennem, til den er glat.
3. Sigt mel, sukker, kakaopulver og bagepulver sammen i en stor røreskål, og Lav en fordybning i midten.
4. Hæld æggeblandingen i, og pisk, til den er næsten jævn med kun få klumper; vend de hakkede peanutbutterkopper i.
5. Vælg vaffelindstillingen CHOCOLATE, og drej op til nummer 5 på bruningskontrollen.
6. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
7. Brug vaffeldoseringskoppen til at hælde ½ kop dej i hver vaffelfirkant. Luk låget, og steg, indtil timeren er færdig, og der har lydt 3 gange. Gentag med den resterende dej.
8. Server med knuste jordnødder og fløde eller is.



VARM ÆBLETÆRTE OG KOKOSCRUMBLE

SERVER
INGER
12
VAFLER

FORBEREDELSE
20
MINUTTE

KOK
15
MINUTTE

Ingredienser

- 200 g usaltet smør, smeltet og afkølet
- 1 teskefuld stødt kanel
- 106 g strøsukker
- 56 g brun farin fra Braunschweig
- 4 æg
- 480 ml mælk
- 360 g selvhævende mel
- 2 teskefulde vanilleekstrakt
- 400 g dåse tærteæble

Crumble

- 2 spiseskefulde tørret kokosnød
- 60 g havregryn
- 30 g almindeligt mel
- 56 g brun farin
- 60 g smør

Crumble, æbleskiver og vanilleis til at servere

Metode

1. Bland kokos, havregryn, mel og sukker i en skål for at lave crumble. Gnid smørret ind i blandingen med fingerspidserne. Varm en stor stegepande op ved middelhøj varme. Tilsæt havreblanding, og lad den stege i 8-10 minutter under hyppig omrøring, indtil den er gylden, sprød og smuldrende. Tag den af, og lad den køle helt af.
2. Til vafflerne kommes æg, mælk, smør og vanilje i en stor kande og piskes godt sammen. kombineret.
3. Bland mel, kanel og sukker i en stor røreskål, og lav en fordybning i midten.
4. Pisk forsigtigt æggemælksblandingen i til en glat dej. Fold dåsetærteæble igennem.
5. Vælg vaffelindstillingen CLASSIC, og drej op til nummer 6 på bruningskontrollen.
6. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
7. Brug vaffeldoseringskoppen til at hælde ½ kop dej i hver vaffelfirkant. Luk låget, og steg, indtil timeren er færdig, og der har lydt 3 gange. Gentag med den resterende dej.
8. Server med crumble topping, vanilleis og ekstra skiver af æbler.



CITRON-RICOTTA-CHEESECAKE

SERVER
INGER
12
VAFLER

FORBEREDELSE
20
MINUTTE

KOK
15
MINUTTE

Ingredienser

- 200 g usaltet smør, smeltet og afkølet
- 56 g strøsukker
- 4 æg, adskilt
- 600 ml mælk
- 360 g selvhævende mel
- 2 teskefulde vanilleekstrakt

Fyld til citroncheesecake

- 400 g glat ricotta
- ½ kop lemon curd
- 1 kop passionsfrugtkød (ca. 16)
- ¼ kop flormelis

Metode

1. Kom æggebommer, mælk, smør og vanilje i en stor kande, og pisk det godt sammen.
2. Bland mel og sukker i en stor røreskål, og lav en fordybning i midten.
3. Pisk forsigtigt æggemælksblandingen i til en glat dej.
4. Pisk æggehvider med elpisker, til der dannes stive toppe. Vend forsigtigt æggehviderne i dejen.
5. Vælg BELGISK vaffelindstilling, og drej op til nummer 6 på bruningskontrollen.
6. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
7. Brug vaffeldoseringskoppen til at hælde ½ kop dej i hver vaffelfirkant. Luk låget, og steg, indtil timeren er færdig, og der har lydt 3 gange. Sæt til side for at køle helt af.
8. Pisk ricotta og lemon curd sammen, til det er glat, og sæt det til side.
9. Til passionsfrugtsaucen hældes frugtkødet i en mellemstor gryde sammen med ½ kop vand og flormelis. Rør rundt ved middel varme i 5 minutter, eller indtil det er tykt og sirupsagtigt. Tag det op, og afkøl.
10. Ved servering skæres hver vaffel i halve diagonalt og smøres med citroncheesecakefyld. Server 2 vafler til hver person, og dryp passionsfrugtsauce over.



AUSSIE VEGEMITE OG CHEDDAR

SERVER
INGER
12
VAFLER

FORBEREDELSE
15
MINUTTE

KOK
15
MINUTTE

Ingredienser

- 200 g usaltet smør, smeltet og afkølet
- 56 g sukker
- 4 æg
- 600 ml mælk
- 360 g selvhævende mel
- 40 g vegemite
- 200 g revet cheddarost

Metode

1. Kom æg, mælk og smør i en stor kande, og pisk det godt sammen.
2. Bland mel og halvdelen af osten i en stor røreskål, og lav en fordybning i midten.
3. Vend forsigtigt æggemælksblandingen i, så det bliver en jævn dej.
4. Kom en teskefuld vegemite i dejen, og rør forsigtigt rundt, så vegemite hvirvler rundt i dejen.
5. Vælg vaffelindstillingen CLASSIC, og drej op til nummer 5 på bruningskontrollen.
6. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
7. Brug en vaffeldoseringskop, og hæld $\frac{1}{2}$ kop dej i hver vaffelfirkant. Luk låget, og steg i $\frac{3}{4}$ af tilberedningstiden. Åbn låget, og drys hurtigt revet ost jævnt ud over vafferne. Luk låget, og fortsæt tilberedningen, indtil timeren er færdig, og klar-bip'et har lydt 3 gange.
8. Gentag med resten af dejen, og server med varme baked beans.



ZUCCHINI, PROSCIUTTO OG PARMESAN

SERVER
JINGER
12
VAFLER

FORBEREDELSE
30
MINUTTE

KOK
40
MINUTTE

Ingredienser

- 1 lille løg, fint revet
- Courgetter, revet
- 200 g usaltet smør, smeltet og afkølet
- 50 g revet parmesan
- 4 æg
- 600 ml mælk
- 360 g almindeligt mel
- 3 teskefulde bagepulver
- 1 teskefuld havsalt

Sød tomat sauce

- 1 spiseskefuld olivenolie
- 1 lille løg, hakket
- 1 lille rød chili, hakket
- 2 spiseskefulde tomatpuré
- 420 g dåse hakkede tomater
- 1 spiseskefuld brun farin

Server med prosciutto, tomat sauce og

Cherrytomater

Metode

1. Til saucen opvarmes olien på en mellemstor pande ved middelhøj varme. Tilsæt løg og chili, og kog det i 2-3 minutter, eller indtil det er blevet blødt. Tilsæt tomatpuré, og kog yderligere 1 minut.
2. Rør dåsetomater, brun farin og 1 kop vand i. Kog op, skru ned til lav varme, og lad det simre i 15 minutter, eller til det er tyktflydende; hold det varmt.
3. Til vaflerne kommes løg, squash, mel, bagepulver, salt og parmesan i en gryde. stor røreskål; bland godt.
4. Pisk æg, mælk og smør sammen i en stor kande, og vend zucchini og melblanding i.
5. Vælg vaffelindstillingen CLASSIC, og drej op til nummer 6 på bruningskontrollen.
6. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
7. Brug vaffeldoseringskoppen til at hælde ½ kop dej i hver vaffelfirkant. Luk låget, og steg, indtil timeren er færdig, og der har lydt 3 gange. Gentag med den resterende dej.
8. Server de varme vafler med tomat sauce, prosciutto og friske cherrytomater.



KOKOS, LIMESKAL OG LITCHISIRUP

SERVER
INGER
8
VAFLER

FORBEREDELSE
30
MINUTTER

KOK
20
MINUTTER

Ingredienser

- 200 g usaltet smør, skåret i tern
- 75 g strøsukker
- 3 æg
- 420 g kokosmælk på dåse
- 200 g strimlet kokosnød, plus 60 g ekstra til pynt
- 600 ml mælk
- 240 g selvhævende mel
- 1 vanilje (2 teskefulde vanilje)
- ½ teskefuld bagepulver
- 80 ml kop kokosolie*.

Lime- og litchisirup

- Skal og saft af 2 limefrugter
- 565 g dåse litchi, drænet, sirup reserveret
- 75 g strøsukker

Kokosnøddeis og myntekviste samt ristet kokosnød til servering

* Kokosolie kan erstattes af vegetabilsk olie.

Metode

1. For at lave siruppen kommes limeskal og -saft sammen med siruppen fra litchierne og Kom ½ kop vand i en gryde. Tilsæt sukker, og bring det i kog; skru ned til lav varme, og lad det simre i 15 minutter, eller til det er reduceret til det halve. Rør litchi i, og lad det simre, til det er tykt og sirupagtigt; sæt det til side.
2. Rist ¼ kop strimlet kokosnød under en varm grill i 1-2 minutter, eller indtil den er gylden. Tag det af, og sæt det til side.
3. Til vaflerne blandes mel, sukker, ristet kokosnød og bagepulver i en stor skål, og der laves en fordybning i midten.
4. Pisk kokosmælk, æg og kokosolie sammen, og hæld det i de tørre ingredienser. Fold det forsigtigt igennem, indtil det er blandet; der vil stadig være nogle få klumper.
5. Vælg vaffelindstillingen CLASSIC, og drej op til nummer 5 på bruningskontrollen.
6. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
7. Brug vaffeldoseringskoppen til at hælde ½ kop dej i hver vaffelfirkant. Luk låget, og steg, indtil timeren er færdig, og der har lydt 3 gange. Gentag med den resterende dej.
8. Til servering stables to vafler oven på hinanden og toppes med litchisirup, kokosnøddeis fløde, myntekvist og ristet kokosnød.



CHOKOLADE OG HONNINGKAGE

SERVER
INGER
12
VAFLER

FORBEREDELSE
15
MINUTTE

KOK
15
MINUTTE

Ingredienser

- 200 g mørk bittersød 70% chokolade, hakket
- 100 g usaltet smør, skåret i tern
- 112 g strøsukker
- 3 æg
- 480 ml mælk
- 330 g almindeligt mel
- 2 teskefulde vanilleekstrakt
- 3 teskefulde bagepulver
- 1 teskefuld salt
- 225 g sukker
- 150 g chokoladehonningkage, skåret i store stykker på 3 cm, plus ekstra til pynt

Server med vanilje- og chokoladeis

Metode

1. Vælg vaffelindstillingen CHOCOLATE, og drej op til nummer 5 på bruningskontrollen. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
2. Kom chokolade og smør i en skål, der kan tåle mikroovn, og varm det op på 100 % i 30 sekunder. Rør rundt og gentag, indtil chokoladen og smørret er smeltet, og blandingen er glat; sæt den til side for at køle lidt af.
3. Pisk æg, mælk og vanilje sammen i en stor kande, og rør den afkølede chokoladeblanding igennem.
4. Sigt mel, bagepulver, sukker og salt sammen i en stor røreskål; lav en fordybning i centrum.
5. Hæld æggeblanding i, og pisk, til den er næsten glat. Fold de hakkede honningkager igennem.
6. Brug vaffeldoseringskoppen til at hælde ½ kop dej i hver vaffelfirkant. Luk låget, og steg, indtil timeren er færdig, og der har lydt 3 gange. Gentag med den resterende dej.
7. Server 2 pr. stak, toppet med en kugle vanilje- og chokoladeis og med ekstra hakket honningkage.

Bemærk: Vaflerne er bløde efter tilberedning, men stivner ved afkøling.



TRADITIONEL BELGISK LIÈGE

SERVER
INGER
16
VAFLER

FORBEREDELSE
20
MINUTTER

KOK
20
MINUTTER

Ingredienser

- 200 g blødgjort smør
- 2 store æg
- 50 g råsukker
- 150 g belgisk perlesukker
- 120 ml varm mælk
- 575 g almindeligt mel
- Vaniljeekstrakt efter smag
- 7 g pose med tørgærpulver
- ½ teskefuld salt

Server med ahornsirup og pisket smør eller fløde

Metode

1. Opløs gæren i halvdelen af den lune mælk sammen med en teskefuld sukker. Lad det stå i 10-15 minutter for at aktivere det.
2. Kom mel, salt, smør, resten af sukkeret, vaniljeekstrakt og æg i en skål på en el-maskine. Brug dejkrogen, og pisk, indtil blandingen ser smuldrende ud.
3. Tilsæt varm mælk, og bland lidt mere for at inkorporere.
4. Tilsæt den aktiverede gærblending, og bland, indtil dejen ikke klæber til skålens sider. Dæk den til med et rent klæde, og lad den hvile i 10 minutter.
5. Tilsæt perlesukker, og ælt det forsigtigt igennem, til det er jævnt fordelt.
6. Lad dejen hvile i 1 time, og skær den ud i kugler på 80 g.
7. Vælg BELGISK vaffelindstilling, og vælg 4 på bruningsknappen.
8. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
9. Læg en kugle dej i hver vaffelfirkant, og luk låget for at tilberede. Gentag med den resterende dej.
10. Server med rigelige mængder pisket smør eller fløde og ahornsirup.



KLÆBRIG DADEL- OG KARAMELSAUCE

SERVER
INGER
8
VAFLER

FORBEREDELSE
25
MINUTTE

KOK
10
MINUTTE

Ingredienser

- 300 g udstenede dadler, hakket
- 360 ml vand
- 1 teskefuld bi-carb soda
- 200 g usaltet smør, smeltet og afkølet
- 240 ml mælk
- 75 g råsukker
- 4 æg
- 360 g selvhævende mel
- 2 teskefulde vaniljeekstrakt

Butterscotch-sauce

- 100 g smør
- 225 g brun farin
- 300 ml fløde

Vaniljeis eller fløde til at servere

Metode

1. Kom dadler og vand i en gryde, og bring det i kog ved middel varme; kog i 5 minutter. Afkøl, og rør bi-carb-sodavand i. Lad det stå i 10 minutter.
2. Kom æg, mælk, smør og vanilje i en stor kande, og pisk det godt sammen.
3. Bland mel og sukker i en stor røreskål, og lav en fordybning i midten.
4. Pisk forsigtigt æggemælksblandingen i, efterfulgt af den blødgjorte dadelblanding, så du får en jævn dej.
5. Vælg vaffelindstillingen CLASSIC, og drej op til nummer 6 på bruningskontrollen.
6. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
7. Brug vaffeldoseringskoppen til at hælde $\frac{1}{2}$ kop dej i hver vaffelfirkant. Luk låget, og steg, indtil timeren er færdig, og der har lydt 3 gange. Sæt til side.
8. Til karamelsaucen kommes smør, brun farin og fløde i en gryde, og der røres, til det er smeltet. Lad det simre, og kog i 5 minutter, eller indtil det er tykt og sirupsagtigt.
9. Server vaffen overhældt med karamelsauce og en kugle is.



STEGT KYLLING FRA SYDSTATERNE MED AHORNSIRUP

SERVER
INGER
6
VAFLER

FORBEREDELSE
30
MINUTTE

KOK
40
MINUTTE

Ingredienser

- 4 æg
- 600 ml kærnemælk
- 84 ml vegetabilsk olie (f.eks. solsikke eller raps)
- 90 g smør
- 75 g strøsukker
- 420 ml mælk
- 300 g selvhævende mel i kopper
- 1 teskefuld salt

Stegt kylling

- 600 ml kærnemælk
- 2 æg
- 12 kyllingestykker med ben, f.eks. vinger, underlår og lårkoteletter
- 240 g almindeligt mel
- 3 teskefulde salt og stødt hvid peber hver
- 2 spiseskefulde hvidt sukker
- 1,5 spiseskefulde paprika
- 3 teskefulde hvidløgspulver og løgpulver hver
- 2 teskefulde cayennepeber
- 1 teskefuld tørret timian
- Vegetabilsk olie til stegning

Pisket smør og ahornsirup til at servere

Metode

1. Til kyllingen: Pisk kærnemælk og æg sammen i en stor skål. Tilsæt kyllingestykkerne, og vend dem rundt, så de er godt dækket.
2. Bland mel, salt og peber og de resterende krydderier i en stor flad skål.
3. Dyp kyllingen i melblandingen, og sæt den til side, indtil al kyllingen er dækket. Gentag ved at dykke i æg og kærnemælk igen og derefter i melblandingen. Sæt i køleskab i 30 minutter.
4. Forvarm olien i en frituregryde til 160°C, eller brug en stor stegepande, og varm den op ved middelhøj varme. Kog kyllingen i portioner i 10-15 minutter, eller indtil den er gylden og gennemstegt helt ind til benet.
5. Sæt den kogte kylling uden låg i en varm ovn (150°C), mens du forbereder vaflerne.
6. Til vaflerne: Kom æg, kærnemælk og vegetabilsk olie i en stor kande, og pisk, til det er klart, godt kombineret.
7. Bland mel, sukker og salt i en stor røreskål, og lav en fordybning i midten.
8. Pisk forsigtigt æg-kærnemælksblandingen i til en glat dej med kun få klumper. Hvis dejen er for tyk, røres 1-2 spiseskefulde kærnemælk i for at løsne den.
9. Vælg vaffelindstillingen BUTTERMILK, og drej op til nummer 6 på bruningskontrollen.
10. Forvarm, indtil det orange lys blinker, og ordene HEATING forsvinder.
11. Brug vaffeldoseringskoppen til at hælde ½ kop dej i hver vaffelfirkant. Luk låget, og steg, indtil timeren er færdig, og der har lydt 3 gange. Gentag med den resterende dej.
12. Læg 2 vafler på hver tallerken, og top med 2 stykker stegt kylling. Læg en ske en klat pisket smør og dryp ahornsirup over.



GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 . 21279 Hollenstedt / Tyskland
Telefon + 49 (0)41 65 / 22 25 - 0 - Telefax + 49 (0)41 65 / 22 25 -29
info@gastroback.de - www.gastroback.de