

GASTROBACK®

WAFFLE IRON ADVANCED CONTROL



BRUGERVEJLEDNING

Art.-No. 42424 »Waffle Iron Advanced Control«

LÆR DIT VAFFELJERN AT KENDE



- 1 TERMISKT ISOLERET HÅNDTAG** - Til åbning og lukning af låg.
- 2 LID** med flydende låghængsel
- 3 ALUMINIUM Vaffelplade** - 1 bund og låg med 2 vaffelarealer hver: Den PFOA-fri non-stick-belægning forhindrer, at vafflerne klæber.
- 4 OPBEVARINGSLÅSKLIP** - holder låget låst til bunden til at flytte og opbevare vaffeljernet.

- 5 INTEGRERET RANDE** - Undgår overløb af vaffeldej.
- 6 LUKKE KROG** - Aktiver låseklippet her.
- 6 Rustfrit stålhus**

KONTROLPANEL MED KONTROLELEMENTER



8 POWER KNAP - For switching on or off.

9 MENU KNAP - Tryk her for at skifte imellem programmerne

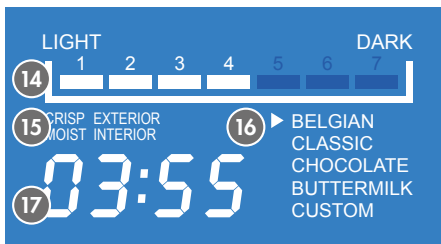
10 TEKSTUR KNAP

- Vælg selv hvordan din vaffel skal tilberedes

11 RESTART KNAP - Starter tingene forfra

12 LCD-DISPLAY - Viser den nuværende tid samt program valg.

13 FARVEKONTROL - 7 forskellige grader af farver fra lys til mørk



LCD-DISPLAY

14 FARVEKONTROL - Afhængigt af apparatet værdi, den tildelte række streger lyser.

15 TEKSTURFUNKTION

16 PROGRAM MENU - Pilen viser det aktuelt valgte

program.

17 BAKING TIME - Den smarte kontrolsoftware beregner

ACCESSORIES

18 MÅLINGSKOP - Brug den integrerede graduering til at måle dejen til 1 vaffel (ca. 100 -110 ml) eller 2 vafler (ca.200-2020ml)



DIN NYE VAFFELMASKINE

Dit nye vaffeljern, avanceret betjening er perfekt egnet til bagning af forskellige blandinger af lette vaffler let og bekvemt.

- På grund af det variable hængsel på låget sænkes låget ned på dejen inden i vafflen er lige så jævnt (se: 'Variabelt lågshængsel').
- Vaffelpladernes non-stick belægning muliggør sund madlavning, og gør det let at fjerne de bagte vaffler.
- Via et smart styresystem bestemmes bagetiden automatisk, når der foretages indstillinger (se: 'Smart Control'). Apparatet registrerer den kolde dej på de forvarmede vaffelområder og starter bagtiden automatisk, når låget lukkes efter påfyldning.
- Selv helt forskellige vaffler bages perfekt ved at vælge de passende indstillinger. Om nødvendigt kan du styre bageprocessen manuelt via programmet "CUSTOM" ved hjælp af den viste bagetid ligesom en æggetimer (se: 'Foruddefinerede programmer').
- Brug teksturfunktionerne til at imødekomme dine individuelle smag og vælg den ønskede bruning (se: 'Teksturfunktioner' og '7 Browning Levels').
- Lås låget til basen til opbevaring for nemt at bevæge apparatet ved hjælp af låget og til opbevaring i den pladsbesparende lodrette stilling (se: 'Lås låget til basen').

LÅS LÅGET TIL BASEN

Du kan medbringe apparatet bekvemt ved hjælp af låghåndtaget via låseklipsen ved låget og låsestangen i bunden (se: 'Kend din nye vaffelmaskine'). For dette skal du blot lukke låget og derefter dreje låseklipsen med uret til den lodrette klodsede position for at gribe ind i låseudløbet. Derefter åbnes låget ikke, når du flytter apparatet ved håndtaget og opbevarer apparatet i en pladsbesparende lodret position.

PFOA-GRATIS IKKE-STIKBESKRIVNING

Vaffelpladerne, hængslet og vollgraven er udstyret med en non-stick belægning. Således er bagning med lavt fedtindhold aktiveret, og rengøringsindsatsen reduceres markant. Vaflerne klæber ikke fast på overfladerne og kan let fjernes. Derudover kan du fjerne alle normale rester af dej via en klud, blød svamp eller nylonbørste og lidt opvask (se: 'Pleje og rengøring').

SMART KONTROL

Den smarte kontrol af varmeelementerne bestemmer bagetiden automatisk, i henhold til de valgte indstillinger og forskellige andre parametre. Derfor får dine vafler den ønskede bruning og struktur (konsistens) for hver portion, du bager. Som et resultat kan den beregnede bagtid variere med hver portion - selvom du overhovedet ikke har ændret nogen indstillinger.

Den beregnede bagtid tælles ned på LCD-displayet. Du venter blot, indtil det akustiske signal lyder (6 bip), hvilket indikerer slutningen af bagtiden. Kontroller derefter dine vafler og tag dem ud, når den ønskede konsistens genfriskes (se: 'Betjening / bagning af vaffelbatteriet'). Apparatet holder waffle-pladerne automatisk varme, og er derfor klar til at starte den næste bagecyklus med det samme.

FORUD DEFINEREDE PROGRAMMER

Der er 4 foruddefinerede programmer til rådighed for forskellige typer vafler, der har passende indstillinger til styring af bagtid og temperatur: "BELGIEN"; "CLASSIC"; "CHOKOLADE"; "BUTTERMILK" (se: 'Smart Control'). Et ekstra program til manuel styring ("CUSTOM") muliggør en fleksibel anvendelse af applikationen (se nedenfor).

Programmerne beregner den krævede bagtid for at få de ønskede resultater automatisk. Når den korrekte bagtid er nået, og nedtællingen af bagtiden når nul, lyder et akustisk signal (se: 'Smart Control').

Bemærk: Vi anbefaler at vælge et program, der er designet til din type vafler. Når du opretter dine egne opskrifter, skal du vælge et program, der i videst muligt omfang ligner typen af dej, de foruddefinerede programmer oprettes til. Eksempler er angivet i opskrifterne i denne pjece.

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

Ved hjælp af det passende program bages dine vafler i sædvanlige tilfælde med optimale resultater. Via korrekt tilpassede indstillinger til bruning og tekstur kan dine individuelle smag realiseres (se nedenfor: '7 Browning Levels' og 'Texture Functions'). Juster indstillingerne, når du er lidt erfaren.

Når du bruger et foruddefineret program, lyder der et signal efter den bagede tid. Åbn låget, og fjern vaflerne, eller luk låget igen, og lad vaflerne bage inden i apparatet i flere sekunder (se: 'Betjening / tilføjelse af mere bagtid').

Manuel styring

Derudover kan du styre bagtiden manuelt via programmet "CUSTOM". Vælg dette program til selv at overvåge bagtiden (se: 'Operation /

7 FARVE NIVEAUER

Bruningen vises i den øverste del af LCD-skærmen via 7 streger: fra "LYS" til "MØRK". Du vælger brunning via hjulet i højre side af LCD-displayet. Drej bruning-kontrolhjulet, indtil den ønskede indstilling vises via det passende antal streger.

NOTE

Du styrer temperaturen på vaffelpladerne via bruningen. Derfor, når man bager en dej med et højt indhold af sukker eller andre varmfølsomme ingredienser, kan det være bedre at bruge et lys bruningsniveau og et program med lang bagetid.

TEKSTURFUNKTIONER

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

»Design Waffle Maker« tilbyder 2 teksturfunktioner til valg af konsistensen af dine vafles: „CRISP EXTERIOR MOIST INTERIOR“ og „UNIFORM TEXTURE“.

NOTE

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

RESTART FUNKTION

Du kan starte en bagecyklus ved at trykke på

NOTE

Apparatet registrerer den kolde dej på vaffelpladerne. Når du bager dine waffles via et foruddefineret program, startes bagecyklussen automatisk ved at lukke låget. Imidlertid kan det med den manuelle kontrol („CUSTOM“) være nødvendigt at starte bageprocessen manuelt via genstartknappen.

Når du bruger genstartfunktionen, starter apparatet bagetiden øjeblikkeligt, selv uden at detektere temperaturændringer på vaffelpladerne (se: 'Smart Control' og 'Operation / Baking Flere Portions').

VIGTIGT - Selv når du trykker på genstartknappen, mens en bagecyklus allerede kører, starter en ny bagecyklus med det samme.

AUTOMATISK SLUKNING

For at sikre sikker drift, selv i usædvanlige tilfælde, slukker apparatet automatisk efter 2 timers drift. På denne måde undgås unødvendig drift og nytteløst energiforbrug, hvis du har glemt at slukke for apparatet efter brug.

VIGTIGT - Lad ikke apparatet være uden opsyn, mens det er tilsluttet strømforsyningen. Sluk altid for stikket, og tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke er i brug og / eller når det forlader apparatet uden opsyn.

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

TIPS TIL BEDSTE RESULTATER

- Ved dine første forsøg med at bruge apparatet, skal du starte med de foruddefinerede indstillinger og tilpasse indstillingerne i små trin én for én for at nå den ønskede konsistens og dine individuelle smag.
- Sigt melet, inden dejen blandes. Når æg er en del af din opskrift, skal du adskille æggeblommen og slå æggeblemen cremet med sukker og lidt mælk, før du tilsætter mel. Pisk æggehvinderne, inden du folder dem ind. Dette gør dejen og de bagte vaffer lyse og luftige.
- Når du bruger hele måltidet i stedet for almindeligt mel til din vaffelopskrift, kan den krævede bagetid afvige markant. Tilpas dine indstillinger. Du styrer tempereringen af vaffelpladerne via bruningsniveauet. Derfor, når du bager en dej med et højt indhold af sukker eller andre varmfølsomme ingredienser, kan det være bedre at bruge et let bruningsniveau og et program med lang bagtid (se: 'Egenskaber for din nye vaffelmaskine / 7 Browning Levels')). Det er vigtigt at bruge den rigtige mængde til hver bagecyklus. Overfyld ikke vaffelområderne på nogen måde. Undgå dog også at udfylde for mindre dej. Derfor er det bedst at bruge den medfølgende målringsskop til måling af dejen til et enkelt vaffelområde eller begge vaffelområder. Bag eventuelt dejen i passende portioner. Det er ikke nyttigt at overfylde vaffelområderne, fordi dejen har brug for tilstrækkelig plads til at stige under bagning.


- For at få en jævn tykkelse, hæld først dej i midten af vaffelområdet, og fordel derefter røren inden i det hele vaffelområde fra midten til kanten. Fyld vaffelområderne en efter en ved hjælp af den passende mængde dej, som det er angivet ved graduering af målekoppen. Det kan være bedre at lade et vaffelområde være tomt, når mængden af dej ikke er tilstrækkelig til at fylde begge waf-file-områder. Vælg program, bruning og teksturfunktion i henhold til dine smag og den foretrukne blanding. Når resultaterne ikke er tilfredsstillende, kan du bruge programmet "TILPASNING" til at kontrollere bageprocessen manuelt (se: "Korrekte forbindelser til din nye vaffelmaskine / foruddefinerede programmer").
- Vaflerne er bedst, når de serveres varme og nybagt.
- Du kan holde vafler varme ved 100 ° C (212 ° F) i en ovn. Pakk vaflerne i tinfoolie, eller placer vaflerne i en lukket bageform. På denne måde bliver dine vafler ikke for tørre. Men hold ikke vaflerne varme i en for lang tid. Det kan være bedre at lade vaflerne køle ned først, og opvarm dem lige før forbrug, i en over- eller brødrister.

NOTE


Sprøde vafler kan blive bløde, når de holdes varme. Du kan opbevare vaflerne i fryseren. Lad vaflerne køle helt ned, før de opbevares. Anbring vaflerne i en fryserpose med ark med fedtfast papir mellem de enkelte stykker. Dette forhindrer, at vaflerne fryser til en kompakt blok. Inden servering skal vaflerne tø helt. Opvarm derefter vaflerne i en ovn eller brødrister, før servering.

- Til servering er der ingen grænser for din fantasi. Du finder forskellige ideer i opskrifterne i slutningen af denne pjece.

FØR FØRSTE BRUG

 **ADVARSEL** - Lad IKKE små børn lege med apparatet eller en del af det eller emballagen! Tag altid stikket ud og lad apparatet køle af, inden rengøring eller flytning af apparatet. Dyk ikke apparatet eller strømkablet i vand eller andre væsker, og spild ikke væsker på eller i huset eller strømkablet. Anbring ikke apparatet eller nogen del af det i en automatisk opvaskemaskine.

Selv det ydre af apparatet (låg og bund) kan være varmt under drift og et stykke tid derefter. Under drift og mens apparatet stadig er varmt, skal du kun røre ved apparatet ved betjeningsselementerne (knapper, bruningskontrolhjul, håndtag).

 **FORSIGTIG** - Til flytning og opbevaring skal apparatets låg være låst til basen (se: 'Egenskaber for din nye vaffelmaskine / låse låget til basen'). Forsøg ikke at åbne låg med vold. Sørg altid for, at låseklemmen drejes til den vandrette åbne position, før låget åbnes.

VIGTIGT - Apparatet er udstyret med et flydende låghængsel (fleksibelt led) mellem låg og bund. Dette er en væsentlig funktion i apparatets specielle design og INGEN DEFECT.

1. Pak apparatet og alt tilbehør forsigtigt ud. Kontroller, at ingen dele er beskadiget eller mangler (se: 'Kend din nye vaffelmaskine').
2. Fjern alt forsendelsesmateriale og reklamemateriale, men fjern IKKE modeetiketten.
3. Drej låseklemmen i højre side af låget til den vandrette åbne position. Drej derefter låget op ved håndtaget, indtil det hviler i en stabil åben position. Specielt sikre, at der ikke er fremmedlegemer (f.eks. Reklamemateriale, pakning) på vaffelpladerne.
4. Rengør apparatet før første brug og efter en lang opbevaring. Tør vaffelpladerne grundigt af med en fugtig, ikke dryppende klud eller en blød svamp. Tør derefter tørre af (se: 'Pleje og rengøring').

VIGTIGT - Når du bruger apparatet for første gang, kan du opleve en fin røggos og nogle røg kan komme ud. Dette skyldes opvarmning af apparatets komponenter første gang. Der er ingen grund til bekymring. For at undgå enhver indflydelse på smagen på din mad, skal du lade apparatet køre ca. 20 minutter uden mad på det. Hvis røgen uklarheden fortsætter med yderligere brug, skal stikket tages ud af stikkontakten og lad det køle ned til stuetemperatur. Rengør derefter apparatet grundigt, især for at sikre, at ingen rester af mad klæber fast på vaffelpladerne og i vollgraven ved kanten af den nederste vaffelplade. Hvis røgen tåler stadig, skal du returnere apparatet til et autoriseret servicecenter for undersøgelse og reparation.

⚠ ADVARSEL - Varmeelementerne starter driften, så snart apparatet er tændt. Både vaffelplader (bund og låg) og endda apparatets ydre bliver varme! Berør kun apparatet ved betjeningselementerne (knapper, bryderkontrolhjul, håndtag)! Sørg for god ventilation under opvarmningen.

NOTE

Følgende trin i forberedelsen er kun påkrævet for splinternye produkter. Det er ikke nødvendigt at foretage nogen indstillinger for denne procedure.

NOTE

Der er ingen grund til bekymring ved opvarmning af apparatet uden mad. Varmeelementerne er temperaturstyrede, hvilket forhindrer, at apparatet overophedes, når apparatet betjenes i henhold til instruktionerne i denne pjeces. Inden du lægger mad på vaffelpladerne for første gang: Placer apparatet et passende arbejdsområde, og tilslut apparatet til en passende stikkontakt (se: 'Vigtige sikkerhedsforanstaltninger'). Tryk på afbryderknappen 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. Aftør vaffelpladerne med en ren, fugtig klud eller en blød svamp. Tør derefter tør grundigt. Sådan klargøres non-stick belægninger til brug: Dryp kun et par dråber madolie på et tørt, rent køkkenhåndklæde, og brug dette til at tørre non-stick belægningerne på vaffelpladerne.

OPERATION



Placer kun apparatet på en stabil, tør, varmebestandig og plan overflade (se: 'Generelle sikkerhedsinstruktioner'). Under drift skal det brugte stikkontakt og ope-ratingelementerne være tilgængelige hele tiden (se: 'Kend din nye vaffelmaskine'). Bloker ikke ventilationsslidserne i bunden af huset.

Under drift skal du sørge for at holde apparatet i en passende afstand på mindst 50 cm på hver side til kanten af arbejdsområdet og eventuelle sarte genstande. Derudover skal der være mindst 1 m ledig plads over apparatet til fri adgang. Brug ikke apparatet under dråbelys eller overhængende plader.

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

Husk, at varm damp kan komme ud, når du udfylder dejen og under bagning. Hold ikke nogen del af din krop eller andre sarte genstande over eller i nærheden af apparatet. Beskyt dine hænder og arme med ovnhandsker. Under drift skal du sikre dig, at alle personer (inklusive dig) forbliver i tilstrækkelig afstand. Forvent stænk af varmt fedt og dej i apparatets omgivelser.




FORSIGTIG - Man må ikke ridse eller klippe på vaffelpladerne. Brug ikke hårde eller skarpe kanter (f.eks. Knive, metalskrabere) med apparatet for at undgå beskadigelse af overfladerne, især ikke-klæbende belægning. Brug kun varmebestandigt redskaber til træ eller plast.


VIGTIGT - Luk altid låget til opvarmning af apparatet. På denne måde udføres forvarmningsprocessen på kortere tid og med mindre energiforbrug.

NOTE

Under den allerførste opvarmning kan apparatet muligvis afgive let røg eller nedbrændt lugt. Dette er normalt og vil aftage ved yderligere brug. Inden bagning af vafler for første gang, opvarm apparatet uden dej i ca. 20 minutter til forberedelse af varmeelementerne til drift (se: 'Før første brug').

FORBEREDELSE

 **FORSIGTIG** - Placer ikke apparatet på overtrukne overflader på delikate møbler, selv når apparatet er koldt. Delikate overflader kan blive beskadiget af ridser eller slid på apparatets gummifødder. Til flytning af apparatet kan låget låses til basen via låseklemmen (lodret lukket position). Forsøg ikke at åbne låget med vold (se: 'Egenskaber ved din nye vaffelmaskine / låse låget til basen').

 **ADVARSEL** - Fjern altid netledningen helt, inden du tilslutter apparatet til strømforsyningen. Brug ikke apparatet med netledningen pakket rundt om kablets opbevaring for at undgå skader og kvæstelser på grund af overophedning og kortslutning. Så snart apparatet er tændt, og LCD-displayet lyser, begynder varmeelementerne at varme op vaffelpladerne ved bunden og låg. Når der er tændt, skal du kun røre ved apparatet ved betjeningsselementerne.

1. Afbryd strømkablet til apparatet helt. Placer derefter apparatet på en egnet og varmebestandig overflade (se: 'Generelle sikkerhedsinstruktioner') i nærheden af et passende stikkontakt på væggen (se: 'Vigtige beskyttelsesanordninger til elektriske apparater'). Drej låseklemmen mod uret til den vandrette åbne position for at fjerne låget. Derefter kan du åbne låg uden modstand. Sørg for, at vaffelpladerne er rene og tørre.
2. Luk låget. Når låget er lukket, når vaffelpladerne hurtigt den ønskede kogetemperatur og uden unyttigt energitab.
3. Forbered din vaffelrør. Nogle passende opskrifter findes i denne pjece.
4. Tilslut apparatet til en tilstrækkelig strømforsyning (se: 'Tekniske specifikationer'). Tryk på afbryderknappen for at tænde for apparatet. LCD-displayet lyser og viser standardindstillingerne: program "BELGIEN", medium bruning (niveau 4) og teksturfunktion "CRISP EXTERIOR MOIST EXTERIOR". Apparatet starter straks opvarmning.
5. Vælg de krævede indstillinger (se nedenfor: 'Indtast dine indstillinger').

INDSTILLINGER

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

- Tryk gentagne gange på menuknappen for at flytte pilen til det ønskede foruddefinerede program eller det manuelle kontrolprogram "CUSTOM". (se: 'Egenskaber for din nye vaffel maker / foruddefinerede programmer').
- Drej brændingskontrolhjulet for at vælge brunning ("1 LYS" til "7 MØRK"), vist via de oplyste bindestreger på den øverste del af LCD-displayet (se: 'Egenskaber for din nye vaffelmaskine / 7 Browning Levels ').
- Tryk om nødvendigt på teksturknappen ("CRISP EXTERIOR MOIST EXTERIOR / UNI-FORM TEXTURE") for at vælge den ønskede konsistens (se: 'Egenskaber for din nye vaffelmaskine / strukturfunktioner'). Denne indstilling vises på venstre side af LCD-displayet over bagetiden.


NOTE


Vi anbefaler at vælge et program, der passer til den type dej, du skal bage. Eksempler på vaffelopskrifter og de relevante indstillinger er angivet i denne pjece. Ved dine første forsøg skal du bruge standardindstillingerne for det valgte program. Derefter tilpasses trin for trin indstillingerne til din individuelle smag.

NOTE

Når låget er lukket, kan det tage maks. 4-5 minutter for at nå den krævede starttemperatur. Under opvarmning blinker bruningsindikatoren på LCD-displayet.

BAG VAFFELDEJEN

 **ADVARSEL** - Når du udfylder dejen, kan dråber af dej og fedt muligvis plaske. Sørg altid for, at alle personer (inklusive dig) holder tilstrækkelig afstand til apparatet. Rør kun ved lokket på vaffelmaskinen ved håndtaget, og fold låget forsigtigt op. Før du udfylder dejen, skal du sikre dig, at låget er i den stabile åbne position. Sørg for, at du ikke banker på apparatet under håndtering. Låget kan forårsage alvorlige forbrændinger, når det falder ned på dine hænder! Efter fyldning skal du altid sænke låg på dejen langsomt og forsigtigt.

 **ADVARSEL** - Vaffelpladerne og ydersiden af vaffelproducenten er meget varme. Under håndtering af apparatet skal du kun røre ved apparatet ved betjeningselementerne. Fyld den forberedte dej i målekoppen op til den krævede gradationslinie i 1 eller 2 vaffelarealer (ca. 100 -110 ml til 1 vaffel; ca. 200 -220 ml i 2 vafles).

9. Vent, indtil vaffelproducenten når den ønskede temperatur. Der lyder et signal og bruningsindikatoren lyser kontinuerligt. Åbn låget ved håndtaget, fold låget op til den stabile åbne position. Fyld derefter vaffelrøren ind i vaffelområderne.

NOTE


Under forvarmning blinker bruningsindikatoren på LCD-displayet. Udfyld dejen, hvis bruningsindikatoren lyser konstant.

Fordel dejen så jævnt som muligt. Du skal 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 bagtiden startede automatisk. Ellers skal du trykke på genstartknappen.

NOTE

Vaffelproducenten beregner den krævede bagtid automatisk, afhængigt af de valgte indstillinger (program, bruning, struktur) og forskellige andre parametre. Selv når du starter det nyligt anvendte program med de samme indstillinger igen, kan bagetiden afvige fra den nylige bagecyklus (se: 'Egenskaber for din nye vaffelmaskine / Smart Control').

 **FORSIGTIG** - Brug ikke hårde eller skarpe kanter med apparatet. Det er bedst at bruge en varmebestandig plast- eller træspatel til at fjerne vaflesne. Du må ikke ridse eller klippe på vaffelpladerne for at undgå beskadigelse af non-stick belægningen.

11. Når du bruger et foruddefineret program: Vent indtil nedtællingen af bagtiden når nul og 6 bip lyd.
Når du bruger den manuelle kontrol: Vent til den ønskede bagtid er nået.
12. Åbn låget, og kontroller dine vafles for den ønskede konsistens og bruning.
13. Hvis du ønsker at bage dine vafles noget længere, skal du bare lade vaflesne være i apparatet og lukke låget igen (se: "Tilføj noget mere bagetid").

14. Hvis dine vafles er færdige, skal du fjerne vaflesne via en varmebestandig plast- eller træspatel.
15. Derefter kan du bage den næste portion (se: 'Bage 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 af stikkontakten. Lad apparatet køle af med låget åbent. Rengør derefter apparatet (se: 'Pleje og rengøring').

BAGNING AF FLERE PORTIONER

Større mængder dej, der ikke passer i målekoppen i alt, skal bages i portioner. Når man overfylder vaffelområderne, kan dejen ikke hæve sig tilstrækkeligt og løber ud ved kanten af vaffelområderne. Måske vil dine vafles muligvis ikke få den ønskede konsistens.

1. Sørg for, at bruningsindikatoren lyser kontinuerligt, hvilket indikerer, at vaffelpladerne nåede den krævede temperatur. Fyld den passende mængde dej i vaffelområderne, og luk låget. Sørg for, at bageprocessen startede igen. Ellers skal du trykke på genstartknappen. Bagsyklusen udføres ved hjælp af de tidligere valgte indstillinger (program, bruning og struktur).

NOTE

Den smarte kontrol beregner bagetiden for hver bagecyklus separat. Således kan bagtiden afvige fra den værdi, der er givet for den forrige bagecyklus (se: 'Egenskaber for din nye vaffelmaskine / Smart Control').

2. Lad apparatet køre, indtil signalet lyder, eller indtil den ønskede bagtid er nået. Tag derefter dine vaffer ud (se: 'Bagning af vaffelbatteri').
3. Fortsæt med trin 1, hvis du vil bage yderligere portioner.
4. Efter bagning af dejen skal du slukke (trykke på tænd / sluk-knappen) og tage stikket ud af stikkontakten. Lad apparatet køle af tilstrækkeligt med låget åbent. Rengør apparatet efter hver brug (se: 'Pleje og rengøring').

KONTROL BAGE PROCESSEN MANUELT

VIGTIGT - Vær opmærksom på, at programmet "TILPAS" ikke giver et signal om afslutningen af bagningen. Du skal selv overvåge bageprocessen. Den allerede forbundne bagetid tælles op på LCD-displayet i minutter og sekunder.

VIGTIGT - Hvis du ønsker at vælge et andet program eller et andet Browning-niveau, skal du slukke for apparatet mindst kort tid ved at trykke på tænd / sluk-knappen. Når der tændes for apparatet derefter, vælges alle tidligere indstillinger. Du kan dog ændre alle indstillinger nu helt som normalt.

NOTE

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

1. Hvis du vil styre bageprocessen manuelt, skal du trykke gentagne gange på menuknappen, indtil det manuelle program "CUSTOM" er valgt.
2. Juster om nødvendigt bruningen (se: 'Indtast dine indstillinger').
3. Fyld den korrekte mængde dej gennem vaffelområderne via målekoppen, og luk låget (se: 'Bagning af vaffelbatteri').

VIGTIGT - Efter start af den manuelle kontrol (program "CUSTOM") er menuknappen og brynekontrolknappen inaktiv.

VIGTIGT - Under bagning bør du tjekke, hvorvidt dine vafler er rettidigt, for at undgå, at vaflerne bliver brændte. Hvis bagtiden ikke startede automatisk-matisk, skal du trykke på genstartknappen. På LCD-displayet tælles bagetiden i minutter og sekunder.

4. Når den ønskede bagtid vises på LCD-displayet, skal du åbne låget og kontrollere resultatet. Hvis dine vafler nåede den ønskede doneness, skal du fjerne vaflerne.
5. Hvis du ønsker at bage en anden portion vafler, skal du fylde den passende mængde bade-ter i vaffelområderne og lukke låget. Tryk på genstartknappen. En ny optælling af bagtiden 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 ned. Rengør derefter apparatet (se: 'Pleje og rengøring').

FEJL FINDING

De fleste problemer under brug kan let løses. Brug tipene i følgende tabel som en hjælp.

Problem	Mulig årsag	Mulig løsning
Nødstop krævet?		Frakobl apparatet.
Apparatet opvarmes ikke. LCD-displayet forbliver mørkt ELLER under drift stopper apparatet med at arbejde.	Apparatet er ikke spændende.	Kontroller følgende punkter: - Er stikkontakten spændende? Tilslut en lampe. - Sørg for, at stikkene mellem strømforsyningen og apparatet ikke er trukket ud - især når du bruger en forlængerledning. Sørg altid for, at ingen kan trække i netledningen eller sidde fast i strømkablet. Lad ikke stikkene hænge ned langs bordet eller tælleren.
	Den automatiske slukning er udløst.	For din sikkerhed slukker apparatet helt efter drift i ca. 2 timer. Hvis du ønsker at aktivere apparatet igen, skal du blot trykke på tænd / sluk-knappen. Lad ikke apparatet være tilsluttet strømforsyningen uden brug.
	Et alvorligt problem forekommer-rød.	Returner apparatet til et autoriseret servicecenter til undersøgelse og reparation.
Når apparatet er tændt, bemærker du en forbrændt lugt. Det kan være, smo-ke slipper ud under låget. Fødevarer kan tage ild, når de brændes til kul. Lad ikke apparatet køre med fødevarer på vaffelpladerne!	Apparatet opvarmes for allerførste gang.	I dette tilfælde er der ingen grund til at bekymre sig. For at forberede apparatet til den allerførste brug skal du lade apparatet køre ca. 20 minutter med låget lukket (se: 'Før første brug'). Sørg for god ventilation.
	Batter ran out of the waf-fle plates.	Sluk for og tag stikket ud af stikkontakten. Lad apparatet køle af. Rengør derefter apparatet, især vollgraven ved kanten af den nederste vaffelplade (se: 'Pleje og rengøring'). Overfyld ikke vaffelområderne. Husk, at dejen stiger under bagning.
	Dejen brændte til kul på vaffelpladerne eller i randen.	Sluk for og tag stikket ud af stikkontakten. Lad apparatet køle af. Rengør derefter apparatet, især vollgraven ved kanten af den nederste vaffelplade (se: 'Pleje og rengøring'). Sørg for at fjerne dine vaffer i tide. Bagning af vaffer er et spørgsmål om et par minutter og sekunder. Rengør apparatet efter hver brug - især vollgraven ved kanten af vaffelpladerne.
Du kan ikke åbne låget, eller du kan ikke lukke låget helt.	Låseklemmen er i lukket position.	Drej låseklemmen i højre side af låget mod uret til den åbne position. Brug ikke vold!

Problem	Mulig årsag	Mulig løsning
Ingen knapper reagerer.	Genstart-knap: Apparatet forvarmes stadig.	Bagscyklen kan ikke startes under forvarmning. Vent, indtil den ønskede temperatur er nået, og bruningsindikatoren lyser konstant.
	Menuknap og bruningskontrolhjulet: et program kører, eller den manuelle kontrol "CUSTOM" er aktiveret.	Efter start af et program eller den manuelle kontrol ("CUSTOM") kan intet andet program vælges, og brynekontrolhjulet deaktiveres. Efter start af et foruddefineret program: Vent indtil programmet er afsluttet. Efter aktivering af manuel kontrol ("CUSTOM") ved start af bagetid: sluk for apparatet kort via tænd / sluk-knappen. Når der tændes derefter, er alle indstillinger tilgængelige igen.
Dine vafle er ikke færdige efter bagetiden.	Et ikke-velegnet program vælges.	<ul style="list-style-type: none"> - Luk låget igen, og lad vafle bage i nogle flere sekunder, og / eller - Vælg et andet program og / eller - Vælg et mørkere bruningsniveau og / eller - Brug den manuelle kontrol "CUSTOM", og bag dejen i et passende tidspunkt. Bemærk: Når du bruger hele måltidet i stedet for almindeligt mel til din vaffelopskrift, kan den krævede bagtid afvige markant.
Vafle er mørke, hårde og / eller tørre.	Du brugte et utilstrækkeligt program.	Vælg et andet program med en kortere bagtid.
	Browning-niveauet er indstillet for mørkt.	Vælg en lysere bruning via brynskontrolhjulet.
Vafle klæber fast på vaffelpladerne.	Non-stick-belægningen er ikke forberedt til drift.	Tænd for og tag stikket ud af stikkontakten. Lad apparatet køle tilstrækkeligt ned og rengør apparatet. Derefter gnides vaffelpladerne med nogle dråber madolie, inden du bruger apparatet igen.
	Apparatet nåede ikke den påkrævede starttemperatur, når du arkiverede ledningen i vaffelrøret.	Før du udfylder dejen, skal du altid vente, indtil bruningsindikatorens streger ikke blinker længere.
	Vafle er ikke færdige. Bagetiden er for kort.	Luk låget, og lad vafle bage i nogle sekunder til. Overvej dog at bagning af vafle kun er et par minutter og sekunder. Efterlad ikke vafle i apparatet i for lang tid. Ellers brænder dine vafle muligvis.

PLEJE OG RENGØRING

Inden du flytter apparatet ved låget, skal du altid sikre dig, at låseklemmen er i lodret, lukket position og fastgjort fast i låsestangen (se: 'Korrekte forbindelser til din nye vaffelmaskine / låse låget til basen').

Rengør apparatet efter hver brug for at undgå, at rester af mad tøres på overfladerne og brændes til kul, når du bruger apparatet igen. Rengøring kan være lettere, når apparatet stadig er lunkent.

1. Før rengøring skal du altid sikre dig, at apparatet er tilsluttet stikket og afkølet tilstrækkeligt (mindst 30 minutter med låget åbent). Rengør vaffelpladerne

via en blød svamp eller klud, der er fugtet med noget varmt opvask. Gør det, skal du sikre dig, at opvandet ikke drypper.

2. Brug en ren klud til aftørring med rent vand. Tør desuden ydersiden af apparatet og netledningen om nødvendigt. Tør derefter det komplette apparat tør grundigt.

3. Lad apparatet tørre naturligt i ca. 30 minutter, hvor det er uden for rækkevidde for små børn og dyr. Vask målekoppen med varmt opvask. Skyl derefter med rent vand og tør det grundigt af.

NOTE

Med nogle typer dej kan det forekomme, at rester klæber til non-stick coatings. Brug dog ikke hårde genstande til at ridse på overfladerne. Rengør i stedet vaffelpladerne og vollgrav i henhold til følgende instruktioner. Ved senere brug kan det være nyttigt at aftørre non-stick-belægningen med noget madolie, inden du starter operationen.

1. Dryp lidt madolie på et rent køkkenhåndklæde og tør overfladerne på vaffelpladen, tør især madens pletter med olie.
2. Vent, indtil resterne er blødgjort (ca. 5 minutter). Hvis det er nødvendigt, løsnes resterne med en blød, tør nylonbørste.
3. Rengør overfladerne i henhold til instruktionerne ovenfor.

NOTES FOR DISPOSAL



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

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

INFORMATION AND SERVICE

Please check www.gastroback.de for further information.

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

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

WARRANTY

We guarantee that all our products are free of defects at the time of purchase. Any demonstrable manufacturing or material defects will be to the exclusion of any further claim and within 2 years after purchasing the appliance free of charge repaired or substituted. There is no Warranty claim of the purchaser if the damage or defect of the appliance is caused by inappropriate treatment, over loading or installation mistakes. The Warranty claim expires if there is any technical interference of a third party without a written agreement. The purchaser has to present the sales slip in assertion-of-claim and has to bear all charges of costs and risk of the transport. This appliance is intended to be used in household and similar environments such as:

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

Hinweis

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

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

Please agree that we cannot bear the charge of receipt. Submission of appliances: Please ensure packing the appliance ready for shipment without accessories and attachments. Add the sales slip and a short fault description. The processing time after receipt of the defective appliance will be approx. 2 weeks; we will inform you automatically. After the warranty period, please send defective appliances to the given address. You will get a free quotation and, thereafter, can decide, whether we shall repair the appliance to the costs possibly accrued, send back the defective appliance for free of charge, or dispose of the appliance for free of charge.

The appliance is intended for household use only and not suited for commercial, industrial or trade usage. Do not attempt to use this appliance in any other way or for any other purpose than the intended use, described in these instructions. Any other use is regarded as unintended use or misuse, and can cause severe injuries or damage. There is no warranty claim of the purchaser if any injuries or damages are caused by unintended use.

GASTROBACK®

GASTROBACK GmbH

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