

MDI 1BW160-101 S - MDI 1HW211 S



370199 - 370284

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Deutschland

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2025-09-16

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	6
2	Allgemeines	7
2.1	Haftung und Gewährleistung	7
2.2	Urheberschutz	7
2.3	Konformitätserklärung	7
3	Transport, Verpackung und Lagerung	8
3.1	Transportinspektion	8
3.2	Verpackung	8
3.3	Lagerung	8
4	Technische Daten	9
4.1	Technische Angaben	9
4.2	Funktion des Gerätes	10
4.3	Baugruppenübersicht	11
5	Installation und Bedienung	12
5.1	Installation	12
5.2	Bedienung	14
6	Reinigung	19
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	20
6.2	Reinigung	20
7	Mögliche Funktionsstörungen	21
8	Entsorgung	22



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

DE

1 Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.

**WARNUNG!**

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

**VORSICHT!**

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

DE

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Verantwortung des Betreibers

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreiem Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.
- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn die Anschlüsse in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt.

Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Backen von Waffeln.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Backen von nicht geeigneten Mehlteigwaren.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörenden Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzeinrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild und bedien-/sicherheitsrelevanten Aufklebern.

2.2 Urheberrecht

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Waffeleisen MDI 1BW160-101 S
Artikel-Nummer:	370199
Material:	Edelstahl, beschichtet
Material Backplatten:	Gusseisen, emailiert
Anzahl Backeinheiten:	1
Waffelform:	Brüsseler Waffel
Waffelgröße in mm:	160 x 100
Waffelhöhe in mm:	32
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Schutzart:	IPX3
Anschlusswert:	2,2 kW 230 V 50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	285 x 460 x 245
Gewicht in kg:	23,4

DE

Bezeichnung:	Waffeleisen MDI 1HW211 S
Artikel-Nummer:	370284
Material:	Edelstahl, beschichtet
Material Backplatten:	Gusseisen, emailiert
Anzahl Backeinheiten:	1
Waffelform:	Herzform
Waffelgröße in mm:	Ø 210
Waffelhöhe in mm:	16
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Schutzart:	IPX3
Anschlusswert:	2,2 kW 230 V 50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	285 x 470 x 225
Gewicht in kg:	17,25

Ausführung / Eigenschaften 370199 | 370284

- Farbe: Schwarz
- Ausführung Backplatten: fest montiert
- Backplatten drehbar: nein
- Temperaturregelung:
 - elektronisch
 - in 1 °C-Stufen
- Steuerung: MDI-Drehregler
- Digital-Anzeige: ja
- Timer: ja
- Ein-/Ausschalter: ja
- Kontrollleuchten:
 - Ein/Aus
 - Aufheizen
- Eigenschaften:
 - Drehregler mit Digital-Anzeige für Temperatur und Zeit
 - Memory-Funktion
 - Signalton nach Ablauf der Zeit (0:10 - 9:30 Minuten)

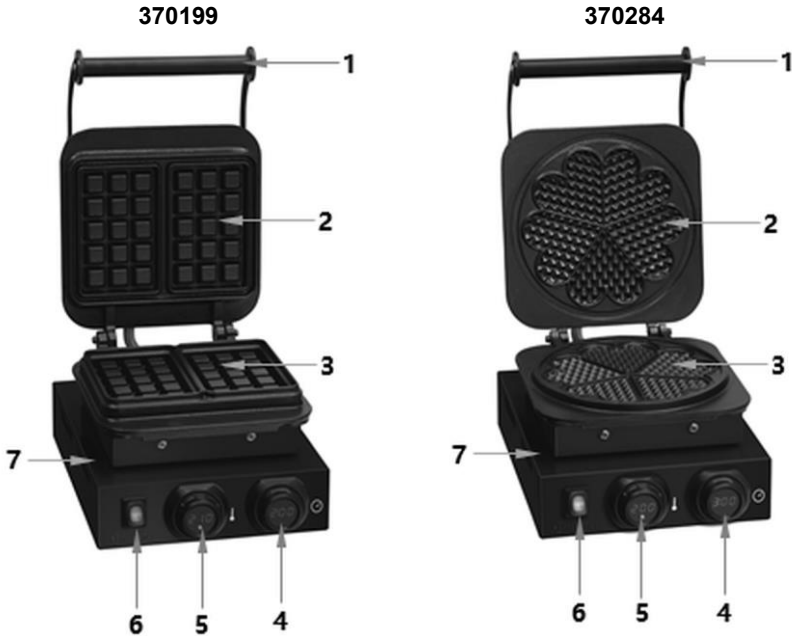
DE

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Funktion des Gerätes

Die robuste Bauweise, Leistungsstärke und eine einfache sowie intuitive Knebel-Bedienung mit Digital-Anzeige, Timer und Signalton bieten die besten Voraussetzungen für die perfekte Waffel. Zudem sorgen die gusseisernen Backplatten für eine hohe Wärmeleitfähigkeit.

4.3 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

1. Bügelgriff
2. Obere Backplatte
3. Untere Backplatte
4. Zeit-Druck-/Drehregler
5. Temperatur-Druck-/Drehregler
6. Ein-/Ausschalter mit integrierter Betriebs-Kontrollleuchte (grün)
7. Gehäuse

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

HINWEIS!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

DE

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie, falls vorhanden, die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
 - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.

Installation und Bedienung

- Die vorgeschriebenen Fluchtwege freihalten.
- Einen sicheren Stand gewährleisten.
- Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
- Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freihalten.
- Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zu brennbaren Wänden und Gegenständen ein.

Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

5.2 Bedienung

Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
2. Heizen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung ohne Teig in geöffnetem Zustand ca. eine Stunde bei einer Temperatureinstellung von 180 °C – 200 °C auf. Beachten Sie die Hinweise in den Abschnitten **„Einstellungen“** und **„Gerät einschalten und vorheizen“**.

Aufgrund von Fertigungsrückständen kann es zu einer Rauchentwicklung während des Aufheizens kommen. Dieser Rauch stellt jedoch keine Gefahr für den Benutzer dar und entsteht nicht mehr bei weiteren Benutzung des Gerätes. Sorgen Sie für eine gute Durchlüftung beim ersten Aufheizen.

3. Sprühen Sie die Backplatten mit einem Trennfett drei- bis viermal ein.

DE

Einstellungen

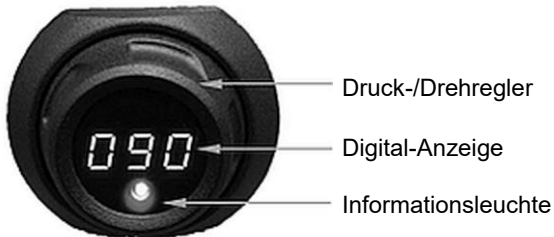
Die Steuerung der Waffeleisen erfolgt über zwei Druck-/Drehregler:

- Zeit-Druck-/Drehregler ⌚
- Temperatur-Druck-/Drehregler 🌡️

In den Druck-/Drehreglern sind Digital-Anzeigen verbaut, in welchen die zuletzt eingestellte Zeit und Temperatur abgelesen werden kann.

Die Informationsleuchten zeigen den Betriebsstatus an.

Aufbau der Druck-/Drehregler



Druck-/Drehregler

Digital-Anzeige

Informationsleuchte

Temperatureinstellung

Die Temperatureinstellung wird über den Temperatur-Druck-/Drehregler vorgenommen. Durch kurzes Drücken und anschließendes Drehen des Temperatur-Druck-/Drehreglers kann die gewünschte Temperatur im Bereich von 50 °C bis 300 °C in 1 °C-Schritten eingestellt werden. Durch erneutes Drücken auf den Temperatur-Druck-/Drehregler wird der eingestellte Wert übernommen und in der Digital-Anzeige angezeigt. Das Gerät wird auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt. Die rote Informationsleuchte im Temperatur-Druck-/Drehregler leuchtet während des Aufheizvorgangs, nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Informationsleuchte. Es dauert ca. 10 Minuten, bis das Gerät auf 200 °C aufgeheizt ist.

Zeiteinstellung

Die Zeiteinstellung am Gerät erfolgt über den Zeit-Druck-/Drehregler. Durch kurzes Drücken und anschließendes Drehen des Zeit-Druck-/Drehreglers kann die gewünschte Zeit im Bereich von 0:01 bis 9:30 Minuten in 1-Sek. Schritten eingestellt werden. Durch erneutes kurzes Drücken auf den Zeit-Druck-/Drehregler wird die eingestellte Zeit übernommen und in der Digital-Anzeige erscheint die verbleibende Zeit (wird in 1-Sekunden Schritten heruntergezählt).

Die rote Informationsleuchte im Zeit-Druck-/Drehregler blinkt. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Um das Signal abzustellen, muss der Zeit-Druck-/Drehregler kurz betätigt werden.

HINWEIS!

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet das Gerät nicht in den Standby-Modus, das Heizelement bleibt aktiviert. Der Timer hat keinen Einfluss auf die Heizfunktion.

Die zuvor eingestellte Zeit wird erneut in der Digital-Anzeige angezeigt und es kann die nächste Waffel mit der gleichen Einstellung vorbereitet werden. Hierzu muss der Zeit-Druck-/Drehregler gedrückt werden.

Das Gerät kann auch ohne Timer verwendet werden, wenn der Zeit-Druck-/Drehregler nicht durch Drücken aktiviert wird.

Gerät einschalten und vorheizen



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes werden die Backplatten und Außenflächen des Gerätes sehr heiß.

Berühren Sie die heißen Flächen nicht.

Fassen Sie das Gerät während des Betriebes nur am Bügelgriff und an den vorgesehenen Bedienelementen an.

1. Stellen Sie den Waffelteig nach Ihrem Rezept oder unserem Rezeptvorschlag her (Abschnitt „**Hinweise und Tipps**“).
2. Schließen Sie die obere Backplatte mit Hilfe des Bügelgriffes.
3. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.

Jede Backeinheit ist mit einem Ein-/Ausschalter, einem Temperatur-Druck-/Drehregler und Zeit-Druck-/Drehregler ausgestattet, so dass diese getrennt eingestellt und benutzt werden können.

DE

4. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter für die gewünschte Backeinheit auf die Position „I“.

Die grüne Betriebs-Kontrollleuchte im Ein-/Ausschalter leuchtet auf.

5. Stellen Sie die gewünschte Temperatur und Zeit nach Anweisungen im Abschnitt „**Einstellungen**“ ein.

Die optimale Temperatur für das Backen von Waffeln liegt im Bereich von 200 °C bis 250 °C.

HINWEIS!

Heizen Sie das Gerät vor dem Backen von Waffeln immer auf die gewünschte Temperatur vor, um bessere Backergebnisse zu erzielen.

Waffeln backen



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Das Anfassen heißer Backwaren mit bloßen Fingern oder Händen führt zu Verbrennungen der Hände und Finger.

Verwenden Sie zur Entnahme der fertigen Backwaren nur Holz- oder hitzebeständige Plastikspatel oder Zangen.

1. Öffnen Sie das aufgeheizte Gerät mit dem Bügelgriff und achten Sie darauf, dass die obere Backplatte bis zum Anschlag aufgeklappt wird.
2. Geben Sie etwas pflanzliches Öl auf die untere Backplatte.
3. Geben Sie den vorbereiteten Waffelteig mit einer Schöpfkelle, einem Löffel oder Teigportionierer von der Mitte aus gleichmäßig auf die vorgeheizte untere Backplatte. Achten Sie auf die Teigmenge, der überflüssige Teig kann beim Backen an den Seiten herausgedrückt werden.
4. Schließen Sie das Gerät und drücken Sie die obere Backplatte mit Hilfe des Bügelgriffes fest herunter, damit sich der Teig gleichmäßig verteilen kann.
5. Backen Sie die Waffeln je nach gewünschtem Bräunungsgrad ca. 2 - 3 Minuten.
6. Öffnen Sie das Gerät mit Hilfe des Bügelgriffes und entnehmen Sie vorsichtig die fertige Waffel mit einer geeigneten Zange oder einem Holzspatel.
7. Legen Sie die fertige Waffel zum Abkühlen auf ein Gitter.

Das Gerät kann nach der Entnahme sofort wieder mit Waffelteig gefüllt werden.

8. Backen Sie die gewünschte Menge an Waffeln wie oben beschrieben.
9. Servieren Sie die noch warmen Waffeln.
10. Wenn Sie mit dem Backen der Waffeln fertig sind, drücken Sie die Druck-/Drehregler und drehen Sie diese, bis in der Digital-Anzeige „00“ angezeigt wird.
11. Schalten Sie den(die) Ein-/Ausschalter auf die Position „0“ und trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

Hinweise und Tipps

- Lassen Sie die Zutaten für den Teig einige Zeit bei Raumtemperatur stehen, bevor Sie diese verarbeiten.
- Der Teig wird lockerer, wenn Sie das Mehl vorher sieben.
- Trennen Sie die Eier und geben zuerst das Eigelb zum Teig. Schlagen Sie das Eiweiß steif und heben Sie den Eischnee zum Schluss unter, nicht länger rühren. So werden der Teig und folglich die Waffeln luftig und locker.
- Zerlassen Sie die Butter nicht bei hohen Temperaturen, lassen Sie diese abkühlen und fügen Sie diese dem Teig nur lauwarm zu.
- Bei Rezepten mit Milch kann diese durch Mineralwasser ersetzt werden. Reduzieren Sie in diesem Fall die angegebene Backpulvermenge, da Mineralwasser mit viel Kohlensäure die gleiche Wirkung wie Backpulver hat.
- Lassen Sie den Teig mindestens eine halbe Stunde ruhen, bevor Sie ihn verarbeiten. Verbrauchen Sie den Teig, lagern Sie ihn nicht für längere Zeit.
- Zutaten wie Nüsse, Backaroma u. ä. fügen Sie dem Teig zum Schluss zu.
- Die Waffeln schmecken am besten frisch aus dem Waffeleisen. Servieren Sie die Waffeln je nach Geschmack mit z. B. Puderzucker, Honig, Sirup, Eiscreme, oder anderen Zutaten.
- Wenn Sie knusprige Waffeln erhalten wollen, legen Sie diese zum Abkühlen nebeneinander auf ein Gitter. Stapelt man die warmen Waffeln aufeinander, können sie weich werden.
- Die fertigen abgekühlten Waffeln können auch eingefroren werden. Damit die Waffeln nicht zusammenkleben, legen Sie Backpapier oder Butterbrotpapier dazwischen und frieren diese in Gefrierbeuteln oder geeigneten Gefrierbehältern ein.
- Nehmen Sie nach Bedarf die Waffeln aus dem Gefrierfach heraus und lassen Sie diese bei Raumtemperatur auftauen. Erwärmen Sie vor dem Servieren die Waffeln kurz im Backofen bei ca. 100 °C. Legen Sie diese in einen Behälter mit Deckel oder wickeln sie in Alufolie, so trocknen die Waffeln bei hohen Temperaturen nicht aus.

Reinigung

Rezeptvorschlag für leckere Waffeln (ca. 10 Stück)

Zutaten:

250 g	Weizenmehl (Type 405)
150 g	Butter
200 ml	Milch
100 g	Zucker
3 Stück	Eier
2 TL	Vanillezucker
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

Zubereitung:

Schritt 1: Butter in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze schmelzen (nicht braun werden lassen). Die geschmolzene Butter zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Schritt 2: Eier mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz in einer Schüssel schaumig schlagen. Milch und Backpulver hinzufügen. Gut verrühren. Mehl durch ein feines Sieb in die Eiermasse geben und dabei mit einem Schneebesen oder Handmixer so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Schritt 3: Flüssige Butter langsam unter ständigem Rühren in den Teig geben und alles gut vermischen.

Schritt 4: Waffeleisen vorheizen und die Waffeln fertig backen.

DE

6 Reinigung

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen im funktionsgerechten Zustand gehalten werden. Regel- und sicherheitstechnische Einrichtungen müssen auf ihre Wirksamkeit geprüft werden.

Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von entsprechend fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Warten, Reinigen und Reparieren erforderlich, diese unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten wieder anbringen und auf Funktion prüfen.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Bedienungsanleitung in den beschriebenen Zeitintervallen durchführen.

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

6.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät täglich.
2. Entfernen Sie die Backrückstände nach dem Backen in noch warmem Zustand mit einem Holzspatel oder einer geeigneten Reinigungsbürste.
3. Reinigen Sie das Gerät nach der Abkühlung trocken mit einem Küchentuch oder mit einem weichen, feuchten Tuch.

ACHTUNG!

Stellen Sie sicher, dass keine Feuchtigkeit, Öl oder Fett in das Gerät eindringt.

Reinigen Sie das Gerät niemals in einer Geschirrspülmaschine.

4. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem in Spülmittellauge getränkten weichen Tuch.
5. Wischen Sie die gereinigten Flächen mit einem sauberen feuchten Tuch nach.
6. Trocknen Sie das Gerät anschließend gründlich ab.

7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Arbeiten dürfen nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst. Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, eingeschaltet, aber die Digital-Anzeigen der Druck-/Drehregler zeigen keine Werte an	Anormale oder unterbrochene Stromversorgung	Stromversorgung und Anschlusskabel auf Schäden oder Fehler überprüfen
	Sicherung der Stromversorgung defekt	Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose testen
	Stromausfall	Stromversorgung prüfen
Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, eingeschaltet, heizt aber nicht auf	Temperatur nicht eingestellt	Temperatur einstellen
	Mindestens eines der Heizelemente ist defekt	Kundendienst kontaktieren
Waffeln sind an der Oberseite nicht durchgebacken	Nicht genug Teig aufgefüllt (kommt nicht an die obere Backplatte)	Größere Teigmenge auffüllen
	Teig geht nicht genug auf (zu wenig Backpulver)	Mehr Backpulver in den Teig geben
	Waffeleisen zu lange offen, obere Backplatte kühlt zu stark ab	Waffeleisen nicht zu lange geöffnet lassen

8 Entsorgung

Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.
Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden.
Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll.
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne Kauf eines Neugerätes, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Importeur oder Verkäufer bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.