

## Deluxe II



**370165**

**DEUTSCH**

**Inhaltsverzeichnis**

1. Sicherheit .....	2
1.1 Symbolerklärung .....	2
1.2 Sicherheitshinweise.....	3
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
<b>2. Allgemeines .....</b>	<b>8</b>
2.1 Haftung und Gewährleistung .....	8
2.2 Urheberschutz .....	8
2.3 Konformitätserklärung .....	8
<b>3. Transport, Verpackung und Lagerung .....</b>	<b>9</b>
3.1 Transportinspektion .....	9
3.2 Verpackung .....	9
3.3 Lagerung .....	9
<b>4. Technische Daten.....</b>	<b>10</b>
4.1 Baugruppenübersicht .....	10
4.2 Technische Angaben.....	11
<b>5. Installation und Bedienung .....</b>	<b>12</b>
5.1 Installation .....	12
5.2 Bedienung .....	13
<b>6. Reinigung und Wartung.....</b>	<b>17</b>
<b>7. Mögliche Funktionsstörungen .....</b>	<b>19</b>
<b>8. Entsorgung .....</b>	<b>20</b>

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
33154 Salzkotten  
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120

**Service-Hotline: 0180 5 971 197**  
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)



## **Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

Diese Gebrauchsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Gebrauchsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

## **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 Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

### **1.1 Symbolerklärung**

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Gebrauchsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



**GEFAHR!**

**Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.**



**WARNUNG!**

**Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.**



### HEISSE OBERFLÄCHE!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!



### VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



### HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

## 1.2 Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebs-sicherem Zustand betrieben werden. Sollten Funktionsstörungen auftreten, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!) und benachrichtigen Sie den Kundendienst.

- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern.  
**Erstickungsgefahr!**
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.



## **GEFAHR durch elektrischen Strom!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel selbst.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht **Stromschlaggefahr**.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung,
  - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
  - bevor Sie das Gerät reinigen.



## **HEISSE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Während des Betriebes werden die Backplatten und deren Außenflächen sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie diese Flächen nicht und fassen Sie das Gerät während des Betriebes nur an den Bediengriffen und an den Bedienelementen an.

- 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 Plastikspachtel.
- Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät noch längere Zeit heiß, lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen oder an einen anderen Platz versetzen.
- Versetzen Sie das Gerät **niemals** während des Betriebes.



## **WARNUNG! Brand- oder Explosionsgefahr!**

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Um Brandgefahr und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden, legen Sie während des Betriebes **niemals** Küchenutensilien, Tücher, Papier u. ä. auf die Backplatten.
- Betreiben Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien (z. B. Benzin, Spiritus, Alkohol, etc.). Durch die Hitze verdampfen diese und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen, die zu schweren Personen- und Sachschäden führen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr.

**Achtung:** Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

**Stromschlaggefahr!**

### 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



**VORSICHT!**

**Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Fachpersonal in Küchenbetrieben bedient werden.**

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Gebrauchsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Das **Waffeleisen** ist nur zum **Backen** von Waffeln bestimmt.



**VORSICHT!**

**Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.**

**Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.**

**Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.**



## 2. Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Gebrauchsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Gebrauchsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Gebrauchsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



**VORSICHT!**

**Diese Gebrauchsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!**

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

### 2.2 Urheberschutz

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



**HINWEIS!**

**Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.**

### 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**

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

### **3.2 Verpackung**

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



**Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.**

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

### **3.3 Lagerung**

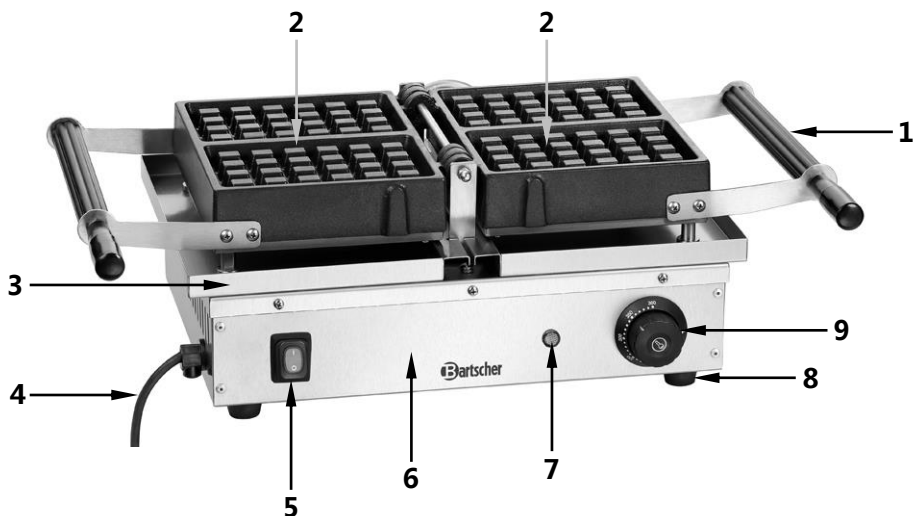
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- nicht im Freien aufbewahren,
- trocken und staubfrei aufbewahren,
- keinen aggressiven Medien aussetzen,
- vor Sonneneinstrahlung schützen,
- mechanische Erschütterungen vermeiden,
- bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren, bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

## 4. Technische Daten

### 4.1 Baugruppenübersicht



- 1 Wärmeisolierte Bediengriffe (2)
- 2 Backplatten (2)
- 3 Auffangschalen (2), abnehmbar
- 4 Netzanschlussleitung
- 5 Ein-/Ausschalter mit Kontrollleuchte
- 6 Gehäuse
- 7 Aufheiz-Kontrollleuchte
- 8 Stellfüße (4)
- 9 Temperaturrehregler

## 4.2 Technische Angaben

<b>Bezeichnung</b>	<b>Waffeleisen „Deluxe II“</b>
Art.-Nr.:	<b>370165</b>
Material:	Gehäuse: Edelstahl Backplatten: Aluguss
Ausführung:	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Anzahl Backeinheiten: 1</li><li>▪ Backplatten: fest montiert</li><li>▪ Drehung der Backplatte: 180° rechts/links-Drehung</li><li>▪ Waffelform: Brüsseler Waffel</li><li>▪ Waffelgröße: B 100 x T 165 x H 10 mm</li><li>▪ Temperaturregelung: thermostatisch</li><li>▪ Steuerung: elektronisch, Drehregler</li><li>▪ Ein-/Ausschalter mit Betriebs-Kontrollleuchte (grün)</li><li>▪ Aufheizkontrollleuchte (orange)</li><li>▪ Auffangschalen (2), abnehmbar</li></ul>
Schutzart:	IPX3
Anschlusswert:	1,26 kW / 220-240 V 50/60 Hz
Temperaturbereich:	50 °C bis 300 °C
Maße Auffangschalen:	je B 215 x T 285 x H 18 mm
Abmessungen Gerät:	B 525 x T 340 x H 250 mm
Gewicht:	14,25 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

## 5. Installation und Bedienung

### 5.1 Installation



**VORSICHT!**

Alle Installations-, Anschluss- und Wartungsarbeiten des Gerätes dürfen nur von einem qualifizierten und befugtem Techniker gemäß den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes vorgenommen werden.

#### Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus, entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und entsorgen Sie dieses entsprechend den geltenden Bestimmungen des Installationslandes.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, ebene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nassen oder feuchten Bereichen auf.
- Die Aufstellfläche muss gut zugänglich und ausreichend groß sein, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können und eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** direkt an Wände, Mauern, Küchenmöbel oder sonstige Gegenstände, welche aus brennbaren Materialien bestehen. Halten Sie zu Wänden seitlich und hinten oder zu anderen Gegenständen einen Mindestabstand von 20 cm ein. Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.
- Sollte die Einhaltung des angegebenen Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.
- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Gerät ab. Diese langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.



**VORSICHT!**

Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.

## Anschließen



**GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!**  
**Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!**

**Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden**

- Der Steckdosenstromkreis muss mit 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.

## 5.2 Bedienung

### Vor dem ersten Gebrauch

- Reinigen Sie die das Gerät gründlich vor dem ersten Gebrauch. Beachten Sie die Hinweise im **Abschnitt 6 „Reinigung und Wartung“**.
- Befestigen Sie die Auffangschale vor der Benutzung am Gerät.



**VORSICHT!**  
**Betreiben Sie das Gerät niemals ohne korrekt eingesetzten Auffangschalen.**



- Setzen Sie die Auffangschalen auf das Gehäuse unter die beiden Backplatten.
- Die Backrückstände und das Fett fließen während des Backvorgangs in die Auffangschalen (3). Kontrollieren und leeren Sie sie regelmäßig.

**Bitte führen Sie vor der Erstbenutzung Ihres Gerätes unbedingt die nachfolgenden Schritte aus. Beachten Sie die Hinweise in den folgenden Abschnitten „Gerät einschalten“ und „Einstellungen“:**

1. Reinigen Sie die Backplatten vor der Inbetriebnahme.
2. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an.
3. Stellen Sie den Temperaturrehregler auf 300 °C und lassen Sie das Gerät mit geöffneten Backplatten **ohne Teig** ½ Stunde laufen. Aufgrund von Fertigungsrückständen kann es zu einer Rauchentwicklung während des Aufheizens kommen. Diese weist nicht auf einen Defekt am Gerät hin und entsteht bei weiteren Benutzung des Gerätes nicht mehr. Sorgen Sie für eine ausreichende Durchlüftung des Raumes beim ersten Aufheizen.
4. Fetten Sie danach die Backplatten mit Sonnenblumenöl ein oder sprühen Sie diese mit einem Backtrennspray drei- bis viermal ein. Hierdurch schließen sich die groben Gussporen und es entsteht eine eigene Beschichtung.  
Lassen Sie das Gerät geschlossen bei 250 °C ca. 20 Minuten laufen.
5. Wiederholen Sie den Vorgang wie in Punkt 4 beschrieben nochmal.
6. Backen Sie nun (ohne zusätzliches Fett/Öl) 2 - 4 Waffeln bei 220 °C - 230 °C und entsorgen Sie diese ersten Waffeln.
7. Im Laufe des unter Punkt 6. beschriebenen Vorgangs werden Sie feststellen, dass von Waffel zu Waffel das Ergebnis besser wird und Sie nach einigen Backvorgängen ein sauberes und leicht lösbares Waffelergebnis bekommen.

## Gerät einschalten

- Stellen Sie einen Waffelteig nach Ihrem Rezept oder nach unserem Rezeptvorschlag her (Abschnitt „**Hinweise und Tipps**“).
- Schließen Sie die obere Backplatte mit Hilfe des Bediengriffes.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an.



- Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausshalter (5) (Abb. links) ein. Die grüne Kontrollleuchte in dem Schalter leuchtet auf.



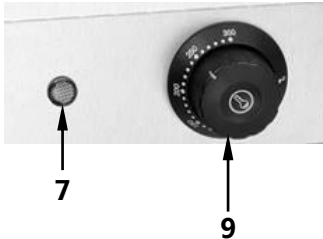
- Die rote Kontrollleuchte (7) leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät aufheizt.



## HINWEIS!

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

## Temperatur-Einstellungen



- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperatordrehregler (9) (Abb. links) ein. Die Temperatur ist zwischen 50 °C und 300 °C einstellbar, die optimale Temperatureinstellung für das Backen von Waffeln liegt bei 200 °C bis 250 °C. Die Aufheizzeit liegt bei ca. 30 Minuten. Die grüne Aufheiz-Kontrollleuchte (7) leuchtet während der Aufheizzeit und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

## Waffeln backen



**HEIßE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!**  
Während des Betriebes werden die Backplatten und Außenflächen des Gerätes sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie diese Flächen nicht und fassen Sie das Gerät während des Betriebes nur am Bediengriff und an den Bedienelementen an.

- Öffnen Sie das aufgeheizte Gerät mit den Bediengriffen



### **HINWEIS!**

**Verwenden Sie kein zusätzliches Öl oder Backtrennspray!**

- Geben Sie den vorbereiteten Waffelteig mit einer Schöpfkelle oder Löffel von der Mitte aus gleichmäßig auf eine der beiden Backplatten. Achten Sie auf die Teigmenge, der überschüssige Teig kann beim Backen an den Seiten herausgedrückt werden.
- Schließen Sie das Gerät und drehen Sie die Backplatten mit Hilfe der Bediengriffe um 180°, damit sich der Teig gleichmäßig verteilen kann.
- Backen Sie die Waffeln je nach gewünschtem Bräunungsgrad ca. 2 - 6 Minuten.
- Öffnen Sie das Gerät mit Hilfe der Bediengriffe und entnehmen Sie vorsichtig die fertige Waffel.





## **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 Plastikspachtel.**

- Verwenden Sie **niemals** scharfe, spitze oder metallische Hilfsmittel, diese können die Backplatten beschädigen.
- Legen Sie die fertige Waffel zum Abkühlen auf ein Gitter.
- Das Gerät kann nach der Entnahme der fertigen Waffel sofort wieder mit Waffelteig gefüllt werden. Backen Sie die gewünschte Menge an Waffeln wie oben beschrieben.
- Schalten Sie das Gerät bei Nutzungspausen aus.

### **Gerät ausschalten**

- Wenn Sie mit dem Backen der Waffeln fertig sind, bringen Sie den Temperaturdrehregler in Position „0“ und schalten Sie den Ein-/Ausschalter aus. Trennen Sie anschließend das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

### **Hinweise und Tipps**

- Lassen Sie die Zutaten für den Waffelteig einige Zeit bei Raumtemperatur stehen, bevor Sie diese verarbeiten.
- Der Waffelteig wird lockerer, wenn Sie das Mehl vorher sieben.
- Trennen Sie die Eier und geben zuerst das Eigelb zum Waffelteig. Schlagen Sie das Eiweiß steif und heben Sie den Eischnee zum Schluss nur unter, nicht länger rühren. So wird der Waffelteig und folglich die Waffeln luftig und locker.
- Zerlassen Sie die Butter nicht bei hohen Temperaturen, lassen Sie diese abkühlen und fügen diese dem Waffelteig 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 Waffelteig mindestens eine halbe Stunde ruhen, bevor Sie ihn verarbeiten. Verbrauchen Sie den Waffelteig auf einmal, lagern Sie ihn nicht für längere Zeit.
- Zutaten wie Nüsse, Backaroma u. ä. fügen Sie dem Waffelteig 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, etc..

- 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.

### Rezeptvorschlag für knusprige Waffeln (ca. 10 Stück)

500 g	Mehl
300 g	Zucker
400 g	Butter
6 St.	Eier
2 Pck.	Vanillezucker
½ TL	Backpulver oder Natriumbikarbonat
1 Prise	Salz

Mehl, Backpulver (oder Natriumbikarbonat), Salz, Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel mischen und eine Mulde in der Mitte machen.

Butter zerlassen und mit den Eiern verrühren. Dieses dann in die Mulde gießen und zu einem glatten Waffelteig vermengen.

Den Waffelteig vor dem Verbrauch mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

Backen Sie die Waffeln je nach gewünschtem Bräunungsgrad bei ca. 200 °C -250 °C etwa 2-6 Minuten.

## 6. Reinigung und Wartung



### **WARNUNG!**

**Vor der Reinigung das Gerät über den Ein-/Ausschalter abschalten und von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!). Das Gerät abkühlen lassen.**

**Das Gerät niemals mit einem Druckwasserstrahl reinigen!**

**Das Gerät niemals mit einem Druckwasserstrahl reinigen!**

**Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.**



## VORSICHT!

Verwenden Sie niemals grobe oder scheuernde Reinigungsmittel, sowie Scheuerschwämme oder Topfreiniger, metallische oder spitze Gegenstände, um die Backplatten zu reinigen.

Benutzen Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, Haushaltsreiniger, Essig oder Sprays.

## Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät täglich, um eine optimale Funktion der Backplatten zu gewährleisten.
- Lassen Sie vor der Reinigung immer das Gerät, die Auffangschalen und deren Inhalt vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie das Gerät und entfernen Sie den überschüssigen Teig, Backrückstände von den Backplatten in noch **warmem** Zustand mit einem Papiertuch abwischen.
- Reinigen Sie die **oberen und unteren Backplatten innen** mit einem weichen feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel. Trocknen Sie die Backplatten ab und reiben Sie diese mit etwas Pflanzenöl ein. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit, Öl oder Fett in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie die **Auffangschalen** vom Gerät ab, entleeren und reinigen Sie sie anschließend mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Trocknen Sie die Auffangschalen gründlich ab, bevor sie wieder in das Gerät eingesetzt wird.
- Reinigen Sie das **Gehäuse** und die **Bediengriffe** mit einem in Spülmittellauge getränkten weichen Tuch. Wischen Sie mit einem sauberen feuchten Tuch nach. Trocknen Sie das Gerät anschließend gründlich ab.

## Wartung

- Wir empfehlen mindestens einmal pro Jahr das Gerät durch einen autorisierten Kundendienst warten zu lassen. Alle Eingriffe in das Gerät dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal ausgeführt werden.

## Aufbewahrung

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht genutzt wird, reinigen Sie es gründlich wie beschrieben und bewahren es an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

## 7. Mögliche Funktionsstörungen

Bei einer Funktionsstörung trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. Prüfen Sie anhand folgender Tabelle, ob die Funktionsstörungen sich beheben lassen, bevor Sie einen Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren.

<b>Problem</b>	<b>Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Das Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, aber die grüne Kontrollleuchte leuchtet nicht auf und die Backplatten werden nicht aufgeheizt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Keine Stromversorgung.</li> <li>Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überprüfen Sie die Stromversorgung und Kabel auf Schäden oder Fehler.</li> <li>Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose prüfen.</li> </ul>
Obwohl das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist und die Temperatur eingestellt ist, werden die Backplatten nicht heiß.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Thermostat ist defekt</li> <li>Mindestens eines der Heizelemente ist defekt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kundendienst kontaktieren</li> <li>Kundendienst kontaktieren</li> </ul>
Das Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, aber die Temperatur kann nicht reguliert werden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temperaturdrehregler ist defekt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kundendienst kontaktieren</li> </ul>
Die orange Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet nicht, obwohl die Backplatten aufgeheizt werden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kontrollleuchte ist defekt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kundendienst kontaktieren</li> </ul>
Die Waffeln sind an der Oberseite nicht durchgebacken	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nicht genug Teigmenge aufgefüllt (kommt nicht an die obere Backplatte)</li> <li>Teig geht nicht genug auf (zu wenig Backpulver)</li> <li>Waffeleisen zu lange offen, Backplatten kühlen zu stark ab</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Größere Teigmenge auffüllen</li> <li>Mehr Backpulver in den Teig geben</li> <li>Waffeleisen nicht zu lange offen lassen</li> </ul>

## Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

- Gehäuse **nicht** öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren, wobei Folgendes anzugeben ist:
  - die Art der Betriebsstörung;
  - die Artikelnummer und Seriennummer (auf dem Typenschild an der Rückseite des Gerätes abzulesen).

## 8. Entsorgung

### Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



**WARNUNG!**

**Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.**



**VORSICHT!**



**Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
33154 Salzkotten  
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0  
Fax: +49 (0) 5258 971-120

**Service-Hotline: 0180 5 971 197**  
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)