

1BWR 1750



370279

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

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



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2024-03-21

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 | Baugruppenübersicht | 10 |
| 4.3 | Funktion des Gerätes | 11 |
| 5 | Installation und Bedienung | 11 |
| 5.1 | Installation | 11 |
| 5.2 | Bedienung | 13 |
| 6 | Reinigung | 19 |
| 6.1 | Sicherheitshinweise zur Reinigung | 19 |
| 6.2 | Reinigung | 19 |
| 7 | Mögliche Funktionsstörungen | 20 |
| 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. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

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.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

1 Sicherheit

DE

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.

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.

Betrieb nur unter Aufsicht

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

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.

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

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

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

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

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

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

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung 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 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 1BWR 1750 |
| Artikel-Nummer: | 370279 |
| Material: | Edelstahl |
| Material Backplatten: | Aluminium, beschichtet |
| Anzahl Backeinheiten: | 1 |
| Waffelform: | Brüsseler Waffel, rund |
| Waffelgröße, Ø in mm: | 175 |
| Temperaturbereich von – bis in °C: | 50 - 300 |
| Zeiteinstellung von – bis, in Minuten: | 0 - 15 |
| Schutzart: | IPX3 |
| Anschlusswert: | 1 kW 220-240 V 50/60 Hz |
| Maße (B x T x H) in mm: | 250 x 470 x 280 |
| Gewicht in kg: | 6,4 |

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

- Temperaturregelung: thermostatisch | stufenlos
- Timer
- Steuerung: Drehregler
- Backplatten nicht drehbar
- Ein-/Ausschalter
- Kontrollleuchten:
 - Aufheizen
 - Ein/Aus
- Eigenschaften:
 - separate, leicht zu reinigende Auffangschale

4.2 Baugruppenübersicht

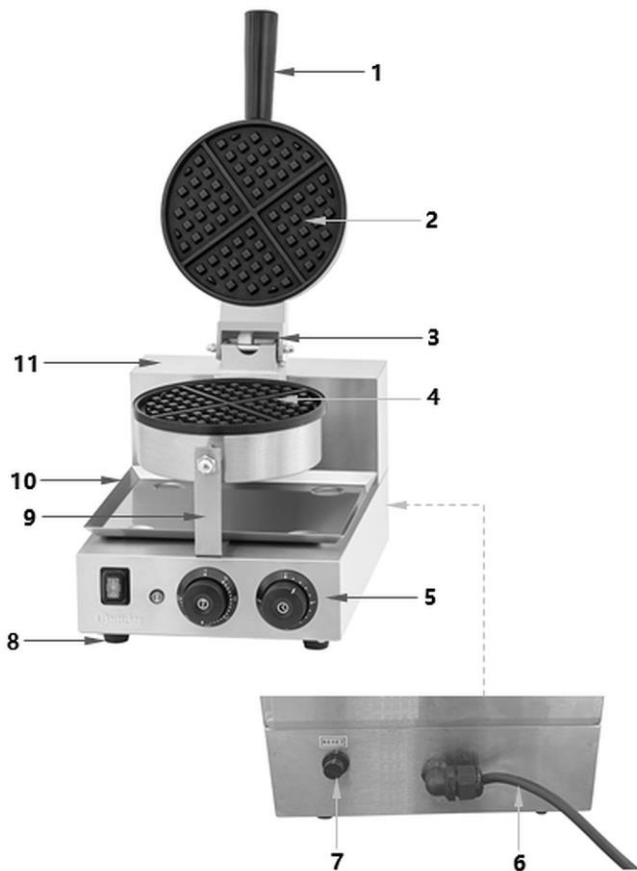


Abb. 1

- | | |
|----------------------------------|----------------------|
| 1. Griff obere Backplatte | 2. Obere Backplatte |
| 3. Befestigung obere Backplatte | 4. Untere Backplatte |
| 5. Bedienblende | 6. Anschlusskabel |
| 7. Reset-Taste | 8. Füße (4x) |
| 9. Befestigung untere Backplatte | 10. Auffangschale |
| 11. Gehäuse | |

4.3 Funktion des Gerätes

Mit dem Waffeleisen 1BWR 1750 wird die Brüsseler Waffel rund. Das leistungsstarke Waffeleisen mit beschichteten Backplatten produziert dank des integrierten Timers und manuell regulierbarer Temperatur Waffeln in hervorragender Qualität.

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.
- Stellen Sie das Gerät auf eine Fläche mit folgenden Eigenschaften:
 - eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig
 - ausreichend groß, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können
 - gut zugänglich
 - mit einer guten Luftzirkulation.
- 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



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes werden die Backplatten und Außenflächen des Gerätes sehr heiß. Auch nach dem Ausschalten bleiben die Backplatten einige Zeit heiß.

Berühren Sie die heißen Flächen nicht.

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

Vor dem ersten Gebrauch

1. Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
2. Setzen Sie die Auffangschale auf das Gehäuse unter die untere Backplatte des Gerätes.

Überflüssiger Teig, Backrückstände und Fett fließen während des Backvorgangs in die Auffangschale. Kontrollieren und leeren Sie diese regelmäßig.

3. 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 weiterer Benutzung des Gerätes. Sorgen Sie für eine gute Durchlüftung beim ersten Aufheizen.

4. Sprühen Sie die Backplatten mit einem Trennfett drei- bis viermal ein.
5. Bereiten Sie den Waffelteig nach Ihrem Rezept oder unserem Rezeptvorschlag vor (Abschnitt „Hinweise und Tipps“).

Bedienelemente

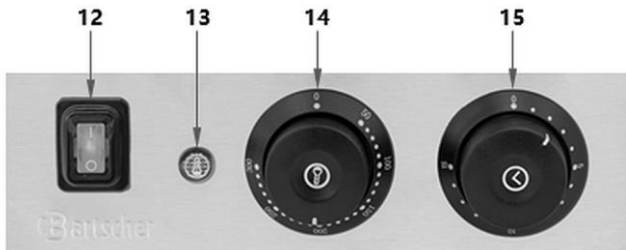


Abb. 2

12. Ein-/Ausschalter mit integrierter Betriebs-Kontrollleuchte (grün)

13. Aufheiz-Kontrollleuchte (orange)

14. Temperaturregler

15. Zeitregler

Einstellungen

Temperatur

Die gewünschte Temperatur kann mit dem Temperaturregler (14, Abb. 2) im Bereich von 50 °C bis 300 °C eingestellt werden.

Die orange Aufheiz-Kontrollleuchte (13) leuchtet auf. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt diese Kontrollleuchte.

Sinkt die Temperatur, schaltet die Heizung erneut ein und die Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet wieder auf.

Zeit

Mit dem Zeitregler (15) kann die gewünschte Backzeit im Bereich bis zu 15 Minuten eingestellt werden. Nach Ablauf der eingestellten Backzeit ertönt ein akustisches Signal.

Gerät einschalten und vorheizen

1. Schließen Sie die obere Backplatte mit Hilfe des Griffes.
2. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.
3. Schalten Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position „I“.

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

4. 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 275 °C.

HINWEIS!

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

Waffeln backen

1. Öffnen Sie das aufgeheizte Gerät mit dem Griff und achten Sie darauf, dass die obere Backplatte bis zum Anschlag aufgeklappt wird.
2. Geben Sie etwas pflanzliches Öl (oder Backtrennspray) auf die untere Backplatte.



Abb. 3

3. Geben Sie den vorbereiteten Waffelteig mit einer Schöpfkelle, einem Löffel oder Teigportionierer von der Mitte aus gleichmäßig auf die vorgeheizte untere Backplatte.

ACHTUNG!

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 Griffes fest herunter, damit sich der Teig gleichmäßig verteilen kann.

- Backen Sie die Waffel je nach gewünschtem Bräunungsgrad ca. 3 - 7 Minuten.



Abb. 4



Abb. 5

- Öffnen Sie nach Ablauf der eingestellten Backzeit (ein Signalton ist hörbar) das Gerät mit Hilfe des Bügelgriffes.
- Entnehmen Sie vorsichtig die fertige Waffel mit geeignetem Küchenuntersill (Zange, Holzspatel, etc).
- Servieren Sie die noch warmen Waffeln mit den gewünschten Toppings (z. B. Früchten, verschiedenen Soßen, etc.).

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

- Backen Sie die benötigte Menge an Waffeln wie oben beschrieben.

Gerät ausschalten

- Wenn Sie mit dem Backen der Waffeln fertig sind, drehen Sie den Temperaturregler auf die Position „0“.
- Schalten Sie den Ein-/Ausschalter auf die Position „0“.
- Trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

Sicherheitsthermostat

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, welcher bei einer Überhitzung das Gerät automatisch abschaltet.

Das Gerät kann nach dem automatischen Abschalten nur dadurch wieder in Betrieb genommen werden, indem die RESET-Taste an der Rückseite des Gerätes gedrückt wird.

Gehen Sie wie folgt vor:

- trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung,
- lassen Sie das Gerät abkühlen
- schrauben Sie die Plastikabdeckung über der RESET-Taste ab
- drücken Sie die RESET-Taste
- schrauben Sie die Plastikabdeckung wieder auf
- schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an
- nehmen Sie das Gerät wie gewohnt in Betrieb.



Abb. 6

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.

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 |

DE

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.

6 Reinigung

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. Nehmen Sie die Auffangschale nach der Abkühlung vom Gerät ab und entleeren Sie sie.
4. Reinigen Sie die Auffangschale anschließend mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
5. Trocknen Sie die Auffangschale gründlich ab, bevor sie wieder in das Gerät eingesetzt wird.
6. Reinigen Sie die Backplatten 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. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

7. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem in Spülmittellauge getränkten weichen Tuch.
8. Wischen Sie die gereinigten Flächen mit einem sauberen feuchten Tuch nach.
9. 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. 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 Netzkontrollleuchte leuchtet nicht auf | 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, Temperatur ist eingestellt, die orange Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet, aber die Backplatten werden nicht heiß | Thermostat ist defekt | Kundendienst kontaktieren |
| | Mindestens eines der Heizelemente ist defekt | Kundendienst kontaktieren |
| Gerät ist an die Stromversorgung angeschlossen, eingeschaltet, aber die Temperatur kann nicht reguliert werden | Temperaturregler ist defekt | Kundendienst kontaktieren |
| Orange Aufheiz-Kontrollleuchte leuchtet nicht, obwohl die Backplatten aufgeheizt werden | Aufheiz-Kontrollleuchte ist defekt | Kundendienst kontaktieren |

Mögliche Funktionsstörungen

| Fehler | Mögliche Ursache | Behebung |
|---|---|--|
| 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

| | |
|---|---|
|  | <p>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.</p> |
|---|---|

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.