

MDI 1BW160-101 - 2BW160-101 - 1HW211 - 2HW211



370195 - 370196 - 370197 - 370198

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

tel.: +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Numero verde: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versione: 2.0

Data di redazione: 2024-04-29

Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento	2
1.2	Indicazioni di sicurezza	3
1.3	Uso conforme alla destinazione	6
1.4	Uso non conforme alla destinazione	6
2	Informazioni generali	7
2.1	Responsabilità e garanzia.....	7
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	7
2.3	Dichiarazione di conformità.....	7
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio	8
3.1	Controllo della consegna	8
3.2	Imballaggio	8
3.3	Stoccaggio	8
4	Dati tecnici	9
4.1	Dati tecnici	9
4.2	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura	12
4.3	Funzioni dell'apparecchiatura	13
5	Installazione e uso.....	13
5.1	Installazione.....	13
5.2	Uso	15
6	Pulizia	20
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	20
6.2	Pulizia	20
7	Possibili malfunzionamenti	21
8	Smaltimento.....	22



Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!

Le presenti istruzioni per l'uso contengono una descrizione dettagliata dell'installazione del prodotto, del suo utilizzo e della manutenzione, informazioni importanti e consigli. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchiatura. Inoltre, trovano applicazione le norme di sicurezza per la prevenzione degli incidenti, le norme di sicurezza sul luogo di lavoro e le norme relative all'uso dell'apparecchiatura.

Prima di procedere con il lavoro e, soprattutto, prima di accendere l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per evitare danni alle persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

Le presenti istruzioni sono parte integrante del prodotto, devono essere conservate vicino all'apparecchiatura ed essere sempre a disposizione. In caso di vendita dell'apparecchiatura, è necessario trasmettere anche le presenti istruzioni.

1 Sicurezza

IT

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



PERICOLO!

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.



AVVERTENZA!

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.



PRUDENZA!

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

ATTENZIONE!

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

AVVISO!

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

1.2 Indicazioni di sicurezza

Corrente elettrica

- Una tensione di rete eccessiva o l'installazione non conforme possono causare il rischio di fulminazione elettrica.
- L'apparecchiatura potrà essere collegata soltanto qualora i dati sulla targhetta nominale siano conformi alla tensione di rete.
- Per evitare il cortocircuito, l'apparecchiatura deve essere sempre asciutta.
- In caso di malfunzionamenti, è necessario scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non la presa dell'apparecchiatura con le mani bagnate.
- Non afferrare mai l'apparecchiatura caduta in acqua. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica immediatamente.
- Qualsiasi riparazione o apertura del corpo esterno potrà essere eseguita unicamente da specialisti e officine autorizzate.
- Non trasportare l'apparecchiatura tenendola per il cavo di collegamento.
- Non permette il contatto del cavo di collegamento con fonti di calore e oggetti taglienti.

- Il cavo di collegamento non potrà essere piegato, premuto né annodato.
- Il cavo di collegamento dell'apparecchiatura dovrà sempre essere interamente srotolato.
- Non collocare mai l'apparecchiatura o altri oggetti sul cavo di collegamento.
- Per scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina dalla presa.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.

Materiali infiammabili

- Mai esporre l'apparecchiatura ad alte temperature come per esempio cucina, forno, fiamme libere, riscaldamento, ecc.
- L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente per evitare il rischio d'incendio.
- Non coprire l'apparecchiatura (ad es. con pellicole in alluminio o stracci).
- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente con appositi materiali e con adeguate impostazioni di temperatura. I materiali, i prodotti alimentari o i resti del cibo possono accendersi nell'apparecchiatura.
- Non usare mai l'apparecchiatura in prossimità di materiali infiammabili o facilmente infiammabili (ad es. benzina, alcool). Alte temperatura causano l'evaporazione di tali materiali e, al contatto con le fonti di accensione, possono provocare un'esplosione.
- In caso di incendio, prima di iniziare le operazioni di estinzione, staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica. Non estinguere il fuoco con acqua quando l'apparecchiatura è collegata all'alimentazione elettrica. Dopo lo spegnimento dell'incendio, garantire un ricambio d'aria adeguato.

Superfici calde

- Durante il funzionamento la superficie dell'apparecchiatura raggiunge alte temperature. Pericolo di ustione. Tali temperature si mantengono anche dopo lo spegnimento.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchiatura. Usare le apposite impugnature e i manici.
- L'apparecchiatura potrà essere trasportata e pulita solo dopo che si sarà raffreddata.
- Non versare acqua fredda né liquidi infiammabili sulle superfici fredde.

Uso solo sotto sorveglianza

- L'apparecchiatura può essere usata solo sotto sorveglianza.
- Occorre essere sempre in prossimità dell'apparecchiatura.

Personale

- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente da un personale specializzato, competente e formato.
- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendono.

Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non sollevano obiezioni e garantiscono la sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se i suoi collegamenti non sollevano obiezioni e garantiscono la sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare le riparazioni fai da te.
- Non modificare e non manomettere l'apparecchiatura.

1.3 Uso conforme alla destinazione

Qualsiasi uso diverso e/o non conforme alle indicazioni di cui alle presenti istruzioni è vietato e ritenuto non conforme alla destinazione d'uso.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Cottura di waffle.

1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature.

L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Cottura di prodotti farinacei non adatti.

2 Informazioni generali

2.1 Responsabilità e garanzia

Tutte le informazioni e indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso sono state elencate considerando le leggi vigenti, le conoscenze attuali in materia di costruzioni, le nozioni ingegneristiche, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. In caso di ordinazioni per modelli speciali o opzioni extra, nonché in caso di applicazione delle recenti cognizioni tecniche, in alcune circostanze la presente apparecchiatura può non essere conforme alle presenti indicazioni e ai numerosi disegni contenuti nelle istruzioni per l'uso.

Il fabbricante non risponderà in alcun modo dei danni e dei malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni,
- uso non conforme alla destinazione,
- introduzione di modifiche tecniche da parte dell'utente,
- uso di pezzi di ricambio non ammissibili.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto, con l'obiettivo di migliorare le proprietà del prodotto e di renderlo più efficiente.

IT

2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.

3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzino. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

4 Dati tecnici

4.1 Dati tecnici

Versione / caratteristiche

- Versione delle piastre di cottura: montate in maniera fissa
- Regolazione di temperatura: elettronica, a intervalli di 1°C
- Display digitale
- Timer
- Segnale acustico al decorrere del tempo (0 – 9:30 minuti)
- Controllo: manopola
- Interruttore ON/OFF
- Spie di controllo: ON/OFF, riscaldamento

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Nome:	Stampo per wafer MDI 1BW160-101
Numero dell'articolo:	370195
Materiale:	acciaio inox
Materiale delle piastre:	ghisa, smaltato
Numero di unità di cottura:	1
Forma del waffle:	cuore
Dimensione del waffle in mm:	160 x 100
Altezza del waffle in mm:	32
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 300
Potenza di collegamento:	2,2 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	285 x 460 x 245
Peso in kg:	23,4

Nome:	Stampo per wafer MDI 2BW160-101
Numero dell'articolo:	370196
Materiale:	acciaio inox
Materiale delle piastre di cottura:	ghisa, smaltato
Numero di unità di cottura:	2
Forma del waffle:	cuore
Dimensione del waffle in mm:	160 x 100
Altezza del waffle in mm:	32
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 300
Potenza di collegamento:	4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	600 x 460 x 245
Peso in kg:	47,2

IT

Nome:	Stampo per wafer MDI 1HW211
Numero dell'articolo:	370197
Materiale:	acciaio inox
Materiale delle piastre di cottura:	ghisa, smaltato
Numero di unità di cottura:	1
Forma del waffle:	cuore
Dimensione del waffle in mm:	Ø 210
Altezza del waffle in mm:	16
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 300
Potenza di collegamento:	2,2 kW 230 V 50/60 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	285 x 470 x 225
Peso in kg:	17,0

Dati tecnici

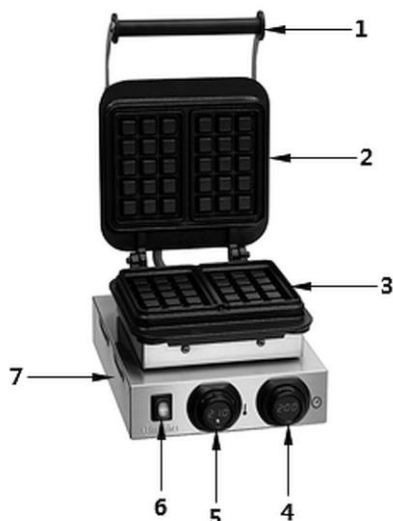
Nome:	Stampo per wafer MDI 2HW211
Numero dell'articolo:	370198
Materiale:	acciaio inox
Materiale delle piastre di cottura:	ghisa, smaltato
Numero di unità di cottura:	2
Forma del waffle:	cuore
Dimensione del waffle in mm:	Ø 210
Altezza del waffle in mm:	16
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 300
Potenza di collegamento:	4,4 kW 2 x 230 V 50/60 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	600 x 470 x 225
Peso in kg:	33,8

4.2 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

370196 / 370198



370195 / 370197



1. Manico
2. Piastra di cottura superiore
3. Piastra di cottura inferiore
4. Regolatore rotativo a pressione del tempo
5. Termoregolatore rotativo a pressione
6. Interruttore ON/OFF con spia di funzionamento integrata (verde)
7. Corpo esterno dell'apparecchio

4.3 Funzioni dell'apparecchiatura

Il design robusto, l'elevata potenza e l'uso semplice e intuitivo tramite la manopola, oltre al display digitale, al timer e al segnale acustico, creano le condizioni perfette per cuocere il waffle perfetto. Inoltre, le piastre di cottura in ghisa garantiscono un'elevata conduttività termica.

5 Installazione e uso

5.1 Installazione



PRUDENZA!

In caso di installazione, impostazione, uso, manutenzione o utilizzo non conforme dell'apparecchiatura esiste il rischio di danni a persone e cose.

Il posizionamento e l'installazione, così come le riparazioni, potranno essere eseguiti solo da un servizio tecnico autorizzato, in conformità con le leggi vigenti in un dato paese.

Rimozione dell'imballo / installazione

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



PRUDENZA!

Pericolo di soffocamento!

I bambini non devono giocare con l'imballaggio (sacchetti di plastica, elementi di polistirolo).

- Se l'apparecchiatura è stata messa in sicurezza con la pellicola, rimuoverla. La pellicola andrà staccata lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Eventuali residui di colla andranno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchiatura in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchiatura deve essere collocata in modo tale da poterla scollegare in modo facile e veloce se necessario.
- L'apparecchiatura deve essere collocata sulle seguenti superfici:

- uniforme, con portata adeguata, resistente all'acqua, asciutta e resistente ad alte temperature
 - abbastanza grande da non ostacolare il lavoro
 - facilmente accessibile
 - con una buona ventilazione.
- Garantire la distanza minima dai bordi del tavolo. L'apparecchiatura può ribaltarsi e cadere.
 - Garantire la distanza minima di almeno 20 cm da pareti infiammabili e oggetti.

Collegamento alla rete elettrica

- Verificare che i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedi targhetta nominale) siano conformi ai dati della rete elettrica locale.
 - L'apparecchiatura deve essere collegata ad una presa singola con messa a terra. Non collegare il dispositivo a una presa multipla.
 - Il cavo di collegamento deve essere sistemato in modo tale da non poterlo calpestare o inciampare.
- Per collegare lo stampo per waffle doppio sono necessarie 2 prese separate.
 - Non usare l'apparecchiatura con un timer o un telecomando esterno.

5.2 Uso

Prima del primo uso

1. Prima del primo uso, l'apparecchio deve essere pulito come da indicazioni di cui al punto 6 „Pulizia”.
2. Prima del primo utilizzo, scaldare l'apparecchio senza la pastella dentro, con la piastra superiore sollevata per circa un'ora, con la temperatura impostata tra 180°C - 200°C. Rispettare le indicazioni riportate nel capitolo „Impostazioni” e „Accensione e preriscaldamento dell'apparecchio”.

A causa di una potenziale presenza dei residui del processo produttivo, durante il riscaldamento potrebbe comparire del fumo. Tale fumo non è tuttavia pericoloso per l'utente e non sarà generato in un successivo utilizzo dell'apparecchio. All'atto del primo riscaldamento garantire un'adeguata ventilazione.

3. Applicare tre o quattro volte sulle piastre un velo di grasso alimentare.

Impostazioni

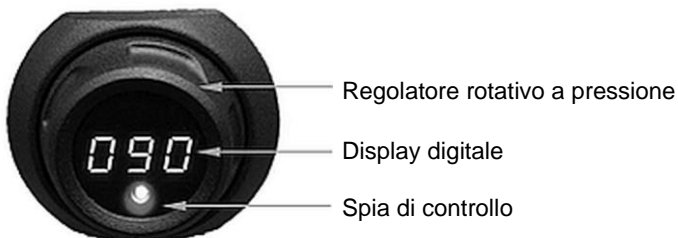
Il comando della piastra per waffle avviene, agendo su due regolatori rotativi a pressione:

- Regolatore rotativo a pressione del tempo ⌚
- Termoregolatore rotativo a pressione 🌡️

Nei regolatori rotativi a pressione sono integrati i display digitali che indicano il tempo impostato (ultimo usato) e la temperatura.

Le spie di controllo informano sullo stato di funzionamento.

Struttura dei regolatori rotativi a pressione



Impostazione della temperatura

La temperatura viene impostata con il termoregolatore rotativo a pressione. Premendo brevemente e poi ruotando il termoregolatore rotativo a pressione si può impostare la temperatura desiderata tra 50°C e 300°C a intervalli di 1°C. Premendo nuovamente il termoregolatore rotativo a pressione, il valore impostato viene memorizzato e visualizzato sul display digitale. L'apparecchio viene riscaldato fino al raggiungimento della temperatura impostata. Durante il processo di riscaldamento, sul termoregolatore rotativo a pressione si accende la spia rossa. Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia si spegne. Per riscaldare l'apparecchio alla temperatura di 200°C ci vogliono circa 10 minuti.

Impostazione del tempo

Il tempo di funzionamento dell'apparecchio può essere impostato con il regolatore rotativo a pressione del tempo. Premendo brevemente e poi ruotando il regolatore rotativo a pressione del tempo, il tempo desiderato può essere impostato tra 0:10 e 9:30 minuti a intervalli di 1 secondo. Premendo nuovamente il regolatore rotativo del tempo, il valore impostato viene memorizzato e il tempo rimanente appare sul display digitale (conta alla rovescia ogni secondo).

Lampeggia la spia rossa integrata nel regolatore rotativo a pressione del tempo. Trascorso il tempo, viene generato un segnale acustico. Per tacitare il segnale, premere brevemente il regolatore rotativo del tempo.

NOTA BENE!

Trascorso il tempo impostato, l'apparecchio non passa in modalità Standby e l'elemento riscaldante è ancora attivo. Il timer non influisce sulla funzione di riscaldamento.

L'ora precedentemente impostata appare nuovamente sul display digitale e con la stessa impostazione dell'ora è possibile preparare un altro waffle. A tal fine è necessario premere il regolatore rotativo a pressione del tempo.

L'apparecchio può essere utilizzato anche senza il timer se il regolatore rotativo a pressione del tempo non viene attivato. A tal fine occorre premerlo.

Accensione e riscaldamento dell'apparecchio



AVVERTIMENTO!

Rischio di ustione!

Durante l'utilizzo dell'apparecchio, le piastre di cottura e le superfici esterne si scaldano notevolmente.

Non toccare le superfici calde.

Durante il funzionamento, è possibile toccare solo il manico e gli elementi di comandi previsti.

1. Preparare la pastella secondo la ricetta in possesso o secondo la nostra proposta (punto „**Indicazioni e consigli**“)
2. Chiudere la piastra di cottura superiore, agendo sul manico.
3. Collegare l'apparecchio ad una presa singola.

Ogni unità di cottura è dotata di un interruttore ON/OFF, di un termoregolatore rotativo a pressione e di un regolatore rotativo a pressione del tempo, in modo da poterla impostare e utilizzare separatamente.

4. Mettere l'interruttore ON/OFF dell'unità di cottura selezionata nella posizione „I“.

La spia verde di funzionamento integrata nell'interruttore ON/OFF si accende.

5. Impostare la temperatura e il tempo desiderati come indicato nella sezione „**Impostazioni**“.

La temperatura ottimale per la cottura dei waffle è compresa tra 200°C e 250°C.

NOTA BENE!

Prima di cominciare a cuocere i waffle, occorre riscaldare l'apparecchio fino al raggiungimento della temperatura richiesta, in modo da ottenere un effetto di cottura ottimale.

Cottura dei waffle



AVVERTIMENTO!

Rischio di ustione!

Toccare i prodotti caldi con le dita o con le mani può provocarne delle ustioni.

Per rimuovere i prodotti cotti utilizzare solo una spatola di legno o di plastica o eventualmente le pinze resistenti al calore.

1. Aprire l'apparecchio caldo con il manico e far sì che la piastra superiore rimanga aperta fino a toccare il fine corsa.
2. Rivestire il piano cottura inferiore con un velo di olio vegetale.
3. Con un mestolo, un cucchiaino o un recipiente per il dosaggio della pastella pronta, versarla sulla piastra inferiore preriscaldata, partendo dal centro e distribuendola in modo uniforme. Fare attenzione alla quantità della pastella, poiché attraverso i bordi dell'apparecchio può fuoriuscire il suo eccesso.
4. Chiudere l'apparecchio e, agendo sul manico, premere la piastra superiore verso il basso, in modo tale da distribuire la pastella in modo uniforme.
5. A seconda del livello di rosolatura richiesto, cuocere per circa 2 - 3 minuti.
6. Servendosi del manico, aprire l'apparecchio e rimuovere con cautela i waffle cotti con un'apposita pinza o spatola di legno.
7. Porre il waffle pronto sulla griglia e lasciarlo raffreddare.

Subito dopo aver estratto il waffle, sarà possibile versare nuovamente la pastella sulla piastra.

8. Cuocere il numero di waffle previsto secondo la descrizione sopra riportata.
9. Servire i waffle ancora caldi.
10. Una volta terminata la cottura dei waffle, premere regolatori rotativi e ruotarli fino a quando sul display digitale comparirà „00“.
11. Portare l'interruttore ON/OFF in posizione „O“ e scollegare l'apparecchio dalla presa (tirare la spina!).

Indicazioni e consigli

- Prima di cominciare a preparare l'impasto, gli ingredienti devono stare per un po' di tempo a temperatura ambiente.
- L'impasto sarà soffice se setacciamo la farina.
- Separare il tuorlo dall'albume. Il primo elemento da aggiungere all'impasto sarà il tuorlo. Montare i tuorli a neve, infine mescolare delicatamente, senza montare. In questo modo, l'impasto e le cialde saranno più soffici.
- Sciogliere il burro a bassa temperatura. Lasciare raffreddare e quando sarà tiepido aggiungere all'impasto.
- In caso di ricette che contengono il latte, il latte può essere sostituito con l'acqua minerale. In questo modo sarà possibile utilizzare una quantità minore di lievito in polvere, poiché l'acqua minerale contiene molto biossido di carbonio ed ha la stessa azione del lievito in polvere.
- Prima di utilizzarlo, lasciare l'impasto in decantazione per almeno mezz'ora. L'intero impasto potrà essere utilizzato. Non conservare l'impasto per un lungo periodo.
- Ingredienti come noci, aromi ecc. dovranno essere aggiunti all'impasto al termine della sua preparazione.
- Le cialde hanno il gusto migliore appena tolte dalla piastra. Possono essere servite, ad es., con zucchero a velo, miele, sciroppo, gelato ecc.
- Per ottenere cialde croccanti, dovremo disporle sulla griglia una accanto all'altra e lasciarle raffreddare. Qualora le cialde calde siano disposte una sopra l'altra, potranno perdere la croccantezza e divenire molli.
- Le cialde pronte, una volta che si saranno raffreddate, potranno essere congelate. Per evitare che si incollino, dovremo inserire tra una cialda e l'altra fogli di carta da forno o di carta da cucina e congelare i prodotti all'interno di appositi sacchetti o contenitori.
- Successivamente, estrarre la cialde dal congelatore e scongelarle a temperatura ambiente. Prima di servirle, scaldare le cialde in forno ad una temperatura di circa 100 °C. Inserirle in un contenitore provvisto di coperchio o avvolgerle in una pellicola di alluminio. In questo modo, le cialde non si secceranno per effetto delle alte temperature.

Ricetta per waffle sfiziosi (ca. 10 pz.)

Ingredienti:

250 g	Farina di frumento (tipo 405)
150 g	Burro
200 ml	Latte
100 g	Zucchero

3 pz.	Uova
2 cucchiaini	Zucchero vanigliato
1 cucchiaino	Lievito in polvere
un pizzico	Sale

Preparazione:

Fase 1: Mettere il burro in una pentola. Farlo sciogliere a fuoco basso (non farlo dorare). Riporre il burro sciolto da parte e lasciarlo raffreddare.

Fase 2: In una ciotola montare le uova a neve insieme allo zucchero, zucchero vanigliato e un pizzico di sale. Aggiungere il latte e il lievito in polvere. Miscelare bene. Aggiungere la farina al composto di uova attraverso un setaccio fine, miscelando con una frusta o un mixer a mano fino a formare una pastella liscia.

Fase 3: Aggiungere lentamente il burro sciolto alla pastella, miscelandola costantemente. Miscelare bene il tutto.

Fase 4: Riscaldare la piastra per waffle e procedere alla loro cottura.

6 Pulizia

IT

6.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

- Prima di procedere con la pulizia, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura. Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi. Non usare mai getti d'acqua in pressione per pulire l'apparecchiatura.
- Non pulire l'apparecchiatura con oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti affilati possono danneggiare l'apparecchiatura e, a contatto con gli elementi conduttori, possono causare il rischio di fulminazione.
- Per la pulizia, non utilizzare agenti abrasivi, contenenti solventi, e detersivi abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

6.2 Pulizia

1. Pulire l'apparecchio ogni giorno.
2. Eliminare i residui di cottura quando sono ancora caldi, servendosi di una spazzola di legno o di un'apposita spazzola in dotazione.
3. Pulire l'apparecchio dopo che si è raffreddato, a secco o con un panno morbido e umido.

Possibili malfunzionamenti

ATTENZIONE!

Accertarsi che l'interno dell'apparecchio sia privo di umidità, olio o grasso.

Non lavare mai l'apparecchio in lavastoviglie.

4. Lavare il corpo esterno con un panno morbido imbevuto di detersivo per piatti.
5. Passare sulle superfici pulite un panno pulito inumidito.
6. Fatto ciò, asciugare accuratamente l'apparecchio.

7 Possibili malfunzionamenti

La tabella a seguire riporta le descrizioni delle possibili cause e dei metodi di rimozione dei malfunzionamenti o degli errori rilevati durante l'uso del dispositivo. Qualora non sia possibile eliminare i problemi, contattare il servizio assistenza.

Errore	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio è collegato alla corrente, acceso, ma sui display digitali dei regolatori rotativi a pressione non viene visualizzato nessun valore	Alimentazione elettrica non conforme o assenza di tensione	Verificare l'alimentazione elettrica e il cavo per la presenza dei danneggiamenti
	Guasto al fusibile di alimentazione elettrica	Controllare il fusibile, verificare l'apparecchio, collegandolo ad un'altra presa
	Assenza di corrente elettrica	Controllare l'alimentazione elettrica
L'apparecchio è collegato alla fonte di alimentazione, ma l'apparecchio non si riscalda	La temperatura non è impostata	Impostare la temperatura
	Guasto ad una o più resistenze	Contattare il servizio di assistenza tecnica
I waffle non sono cotti sul lato superiore	Non c'è abbastanza pastella (non a contatto con la piastra superiore)	Applicare più pastella
	La pastella non lievita abbastanza bene (troppo poco lievito in polvere)	Aggiungere più lievito in polvere alla pastella
	La piastra superiore, sollevata troppo a lungo, si è raffreddata	Non aprire la piastra per waffle per troppo tempo

IT

8 Smaltimento

Apparecchiature elettriche



Le apparecchiature elettriche sono provviste di questo simbolo. Le apparecchiature elettriche devono essere smaltite e riciclate in modo corretto, in pieno rispetto dell'ambiente naturale. Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e rimuovere il cavo di collegamento.

Le apparecchiature elettriche devono essere consegnate nei centri di raccolta specializzati.