

**1HW211 - 1BW160-101 -
2HW211 - 2BW160-101**



370174 - 370175 - 370191 - 370193

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: **1.0**

Data di redazione: 2019-09-23

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.....	11
4.3	Funzioni dell'apparecchiatura	12
5	Installazione e uso.....	13
5.1	Installazione.....	13
5.2	Uso	14
6	Pulizia	18
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	18
6.2	Pulizia	18
7	Possibili malfunzionamenti	19
8	Smaltimento.....	20



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.



ATTANZIONE!

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** 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.

IT

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.

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.

IT

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 delle cialde.

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.

IT

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

Nome:	Stampo per wafer 1HW211
Numero dell'articolo:	370174
Materiale:	acciaio inox
Materiale delle piastre:	ghisa, smaltato
Numero di unità di cottura:	1
Modulo wafer:	cuore
Dimensione wafer (larg. x prof.) in mm:	Ø 210
Altezza wafer in mm:	16
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 300
Potenza di collegamento:	2,2 kW / 230 V / 50-60 Hz
Misure (larg. x prof. x alt.) in mm:	285 x 460 x 220
Peso in kg:	15,4

IT

Nome:	Stampo per wafer 1BW160-101
Numero dell'articolo:	370175
Materiale:	acciaio inox
Materiale delle piastre:	ghisa, smaltato
Numero di unità di cottura:	1
Modulo wafer:	wafer di Bruxelles
Dimensione wafer (larg. x prof.) in mm:	160 x 100
Altezza wafer in mm:	32
Intervallo di temperatura da – a in °C:	50 - 300
Potenza di collegamento:	2,2 kW / 230 V / 50-60 Hz
Misure (larg. x prof. x alt.) in mm:	285 x 460 x 245
Peso in kg:	21,8

Nome:	Stampo per wafer 2HW211
Numero dell'articolo:	370191
Materiale:	acciaio inox
Materiale delle piastre:	ghisa, smaltato
Numero di unità di cottura:	2
Modulo wafer:	cuore
Dimensione wafer (larg. x prof.) in mm:	Ø 210
Altezza wafer 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
Misure (larg. x prof. x alt.) in mm:	600 x 470 x 220
Peso in kg:	31,1

IT

Nome:	Stampo per wafer 2BW160-101
Numero dell'articolo:	370193
Materiale:	acciaio inox
Materiale delle piastre:	ghisa, smaltato
Numero di unità di cottura:	2
Modulo wafer:	wafer di Bruxelles
Dimensione wafer (larg. x prof.) in mm:	160 x 100
Altezza wafer 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
Misure (larg. x prof. x alt.) in mm:	600 x 470 x 245
Peso in kg:	43,7

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

4.2 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

370174 - 370191



Fig. 1

IT

370175 - 370193



Fig. 2

Descrizione fig. 1 + 2

1. Manico
2. Piastra di cottura superiore
3. Piastra di cottura inferiore
4. Interruttore ON/OFF con spia di alimentazione integrata (verde)
5. Posizione del punto di fusione
6. Spia di controllo del riscaldamento
7. Involucro esterno

Versione / caratteristiche

- Versione delle piastre di cottura: montate in maniera fissa
- Controllo della temperatura: termostatico, continuo
- Controllo: manopola
- Interruttore On/Off per tutte le piastre di cottura
- Unità di cottura regolabile separatamente
- Spie di controllo: ON/OFF, riscaldamento

IT

4.3 Funzioni dell'apparecchiatura

Dopo aver riscaldato le piastre di cottura fino alla temperatura adeguata, è possibile cuocere le cialde di diverse forme (waffle belga o a forma di cuore).

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



AVVERTIMENTO!

Rischio di ustione!

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

Non toccare le superfici calde.

Durante il funzionamento dell'apparecchiatura è possibile toccare solo il suo manico e gli elementi di controllo (regolatore di temperatura, interruttore).

Prima del primo uso

1. Prima del primo uso, l'apparecchiatura deve essere pulita come da indicazioni di cui al punto **6 "Pulizia"**.
2. Prima del primo utilizzo, scaldare l'apparecchiatura senza contenuto (lasciandola aperta) per circa un'ora, con una temperatura impostata compresa tra 180 °C - 200 °C. Rispettare le indicazioni di cui al capitolo **"Accensione e riscaldamento preliminare dell'apparecchiatura"**.

A causa della possibile presenza di resti della produzione, durante il riscaldamento potrà comparire fumo. Questo fumo non è però pericoloso per l'utente e non comparirà più in seguito. Durante il primo riscaldamento, mantenere una ventilazione adeguata.

3. Umidificare tre o quattro volte le piastre con grasso alimentare. In questo modo, i pori delle piastre in ghisa si chiuderanno e comparirà uno speciale rivestimento.

Accensione e riscaldamento dell'apparecchiatura

1. Preparare l'impasto secondo la ricetta posseduta o secondo la nostra proposta (punto "**Indicazioni e consigli**")
2. Chiudere la piastra scaldante superiore usando l'impugnatura.
3. Collegare l'apparecchiatura ad una presa singola.
4. Portare l'interruttore on/off in posizione „I“.

La spia verde di controllo (alimentazione) nell'interruttore si accende.

5. Impostare la temperatura richiesta (fino a 300 °C). Si accenderà la spia arancione (l'apparecchiatura si riscalda).

Ciascuna delle piastre di cottura è dotata del regolatore di temperatura che può essere regolato e controllato separatamente.

La temperatura ottimale per la cottura delle cialde è tra 200 °C e 250 °C. Il tempo di cottura è di circa 10 minuti.

INDICAZIONE!

Prima di cominciare a cuocere le cialde, sarà necessario riscaldare l'apparecchiatura fino al raggiungimento della temperatura richiesta, in modo tale da ottenere un effetto di cottura ottimale.

Se la temperatura impostata è stata raggiunta, la spia arancione si spegne ed è possibile iniziare a cuocere le cialde.

Cottura delle cialde



AVVERTIMENTO!

Rischio di ustione!

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

Per la rimozione dei prodotti pronti, usare solo una paletta in legno o in plastica, resistente alle alte temperature.

1. Aprire l'apparecchiatura calda con l'impugnatura e far sì che la piastra superiore venga aperta fino a toccare il fine corsa.
2. Con un mestolo o un cucchiaino, versare l'impasto pronto sulla piastra inferiore preriscaldata, partendo dal centro, distribuendolo uniformemente. Fare attenzione alla quantità dell'impasto, poiché attraverso i bordi dell'apparecchiatura può fuoriuscire il suo eccesso.
3. Chiudere l'apparecchiatura e, usando l'impugnatura, premere la piastra superiore verso il basso, in modo tale da distribuire l'impasto in modo equilibrato.

4. A seconda del livello di cottura richiesto, cuocere per circa 2 - 3 minuti.
5. Usando l'impugnatura, aprire il dispositivo ed estrarre con cautela la cialda pronta.
6. Porre la cialda pronta sulla griglia e lasciarla raffreddare.

Subito dopo aver estratto la cialda, sarà possibile versare nuovamente l'impasto sull'apparecchiatura.

7. Cuocere il numero di cialde previsto secondo la descrizione di cui sopra.
8. Al termine della cottura, impostare il regolatore di temperatura a "0".
9. Portare l'interruttore on/off in posizione „0“ e scollegare 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, sciropo, 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 cialde croccanti (circa 10 pezzi)

500 g	Farina
300 g	Zucchero
400 g	Burro
6	Uova
2 confezioni	Zucchero vanigliato
½ cucchiaino	Lievito in polvere o bicarbonato di sodio
un pizzico	Sale

1. Mescolare la farina, il lievito in polvere (o il bicarbonato di sodio), il sale, lo zucchero e lo zucchero, facendo un buco nella parte centrale.
2. Sciogliere il burro e lasciare raffreddare.
3. Mescolare il burro con le uova.
4. Versare la miscela al centro della farina a fontana.
5. Unire tutti gli ingredienti. L'impasto deve essere liscio.
6. Prima di utilizzarlo, lasciare l'impasto in decantazione per almeno mezz'ora.
7. A seconda della doratura desiderata, cuocere le cialde alla temperatura di circa 200 °C per 2 – 3 minuti.

6 Pulizia

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'apparecchiatura ogni giorno.
2. L'apparecchiatura andrà pulita a secco o solo con l'aiuto di un panno umido. Accertarsi che l'interno del dispositivo sia privo di umidità, olio o grasso.
3. Eliminare i residui di cottura mentre sono ancora caldi, servendosi della spazzola fornita in dotazione.
4. Non lavare mai l'apparecchiatura in lavastoviglie.
5. Lavare il corpo esterno con un panno morbido imbevuto di detersivo. Strofinarlo con un panno pulito ed umido. Fatto ciò, asciugare accuratamente l'apparecchiatura.

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'apparecchiatura è collegata all'alimentazione elettrica, ma la spia verde di rete non si accende.	Alimentazione elettrica non conforme o assenza di tensione.	Verificare l'alimentazione elettrica e l'eventuale danneggiamento del cavo.
	Fusibile dell'alimentazione elettrica danneggiato	Controllare il salvavita, verificare l'apparecchiatura collegandola ad un'altra presa
	Non c'è corrente	Controllare l'alimentazione di rete.
L'apparecchiatura è collegata all'alimentazione elettrica, accesa, la temperatura è impostata, la spia arancione è accesa, ma le piastre di cottura non si riscaldano.	Termostato danneggiato	Contattare il servizio assistenza
	Danneggiamento di almeno una resistenza.	Contattare il servizio assistenza
L'apparecchiatura è collegata all'alimentazione elettrica, accesa, ma non è possibile impostare la temperatura.	Regolatore di temperatura danneggiato	Contattare il servizio assistenza
La spia arancione di riscaldamento non si accende, anche se le piastre di cottura si riscaldano.	Spia di riscaldamento danneggiata	Contattare il servizio assistenza

Errore	Possibile causa	Rimedio
La cialde non sono cotte sul lato superiore.	Troppo poco impasto (non tocca la piastra superiore).	Dare più impasto.
	L'impasto lievita troppo poco (manca il lievito chimico).	Aggiungere più lievito chimico all'impasto.
	La piastra superiore, aperta troppo a lungo, si è raffreddata.	Non aprire la piastra per troppo tempo.

Qualora non sia possibile eliminare i malfunzionamenti:

- non aprire il corpo esterno,
- contattare l'assistenza tecnica o il venditore, indicando i seguenti dati:
 - tipo di malfunzionamento;
 - numero di articolo e numero di serie (riportati sulla targhetta dati dell'apparecchiatura).

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.