

**MDI 1HW-AL - 1BW-AL - Torti 400 -  
Lolly 400 - Donut 900 - Lolly 600**



**370270 - 370271 - 370272  
370273 - 370274 - 370275**

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

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax.: +49 5258 971-120  
**Service-Hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2020-11-05

---

## 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 .....	14
4.3	Funktion des Gerätes .....	15
5	Installation und Bedienung .....	15
5.1	Installation .....	15
5.2	Bedienung .....	16
6	Reinigung .....	21
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	21
6.2	Reinigung .....	21
7	Mögliche Funktionsstörungen .....	23
8	Entsorgung .....	24



**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 Angaben in 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 regelmäßig, 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.

## Sicherheit

---

- 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 und geschultes 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 Geräts 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

#### Ausführung / Eigenschaften

- Ausführung Backplatten: fest montiert
- Temperaturregelung: elektronisch, in 1 °C-Stufen
- Digital-Anzeige
- Timer
- Signalton nach Ablauf der Zeit (0 - 9:30 Minuten)
- Steuerung: Knebel
- Ein-/Ausschalter
- Kontrollleuchten: Ein/Aus, Aufheizen
- Inklusive: 1 Auffangschale

Technische Änderungen vorbehalten!

DE

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Waffeleisen MDI 1HW-AL</b>
Artikel-Nummer:	<b>370270</b>
Material:	Edelstahl
Material Backplatten:	Aluminium, beschichtet
Anzahl Backeinheiten:	1
Waffelform:	Herzform
Waffelgröße in mm:	Ø 210
Waffelhöhe in mm:	16
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Anschlusswert:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	300 x 420 x 245
Gewicht in kg:	11,3

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Waffeleisen MDI 1BW-AL</b>
Artikel-Nummer:	<b>370271</b>
Material:	Edelstahl
Material Backplatten:	Aluminium, beschichtet
Anzahl Backeinheiten:	1
Waffelform:	Brüsseler Waffel
Waffelgröße in mm:	160 x 100
Waffelhöhe in mm:	32
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Anschlusswert:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	300 x 420 x 260
Gewicht in kg:	11,1

DE

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Waffeleisen MDI Torti 400</b>
Artikel-Nummer:	<b>370272</b>
Material:	Edelstahl
Material Backplatten:	Aluminium, beschichtet
Anzahl Backeinheiten:	1
Waffelform:	Törtchen
Ausführung Backeinheit:	4 Törtchen-Waffeln
Waffelgröße in mm:	Ø 105
Waffelhöhe in mm:	20
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Anschlusswert:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	300 x 425 x 265
Gewicht in kg:	12,6

## Technische Daten

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Waffeleisen MDI Lolly 400</b>
Artikel-Nummer:	<b>370273</b>
Material:	Edelstahl
Material Backplatten:	Aluminium, beschichtet
Anzahl Backeinheiten:	1
Waffelform:	Lolly, dreieckig
Ausführung Backeinheit:	4 Lolly-Waffeln
Waffelgröße (B x T x H) in mm:	52 x 20 x 220
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Anschlusswert:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	300 x 440 x 250
Gewicht in kg:	12,0

Lieferung ohne Spieße!

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Waffeleisen MDI Donut 900</b>
Artikel-Nummer:	<b>370274</b>
Material:	Edelstahl
Material Backplatten:	Aluminium, beschichtet
Anzahl Backeinheiten:	1
Waffelform:	Donut
Ausführung Backeinheit:	9 Donuts
Waffelgröße in mm:	Ø 50
Waffelhöhe in mm:	20
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Anschlusswert:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	300 x 390 x 250
Gewicht in kg:	8,9

DE

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Waffeleisen MDI Lolly 600</b>
Artikel-Nummer:	<b>370275</b>
Material:	Edelstahl
Material Backplatten:	Aluminium, beschichtet
Anzahl Backeinheiten:	1
Waffelform:	Lolly, rund
Ausführung Backeinheit:	6 Lolly-Waffeln
Waffelgröße (B x T x H) in mm:	40 x 30 x 140
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Anschlusswert:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	365 x 380 x 245
Gewicht in kg:	10,1

Lieferung ohne Spieße!

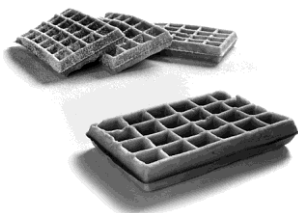
### DE Ausführungen Backplatten / Waffeln



Herzform



370270



Brüsseler



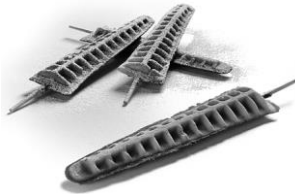
370271



Törtchen



370272



Lolly eckig



370273



Donut



370274



Lolly rund



370275

## 4.2 Baugruppenübersicht



Abb. 1

- |  |                                 |
|--|---------------------------------|
| 1. Bügelgriff  | 2. Obere Backplatte             |
| 3. Untere Backplatte   | 4. Gehäuse                      |
| 5. Ein-/Ausschalter mit integrierter Betriebs-Kontrollleuchte (grün) | 6. Temperatur-Druck-/Drehregler |
| 7. Zeit-Druck-/Drehregler  | 8. Füße (4x)                    |
| 9. Auffangschale   |                                 |



### 4.3 Funktion des Gerätes

Die robuste Bauweise, Leistungsstärke und eine einfache sowie intuitive Knebel-Bedienung mit Digital-Anzeige, Timer und Signalton bieten die besten Voraussetzungen für die perfekte Waffel. Nach Aufheizen der Backplatten bis zu einer entsprechenden Temperatur können je nach Ausführung der Geräte Waffeln in verschiedener Form (Herzform, Brüsseler Waffel, Törtchen, Lolly, Donuts) gebacken werden.

## 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.

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.

DE

## 5.2 Bedienung

### 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 um 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“**.

## Installation und Bedienung

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

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

### Einstellungen

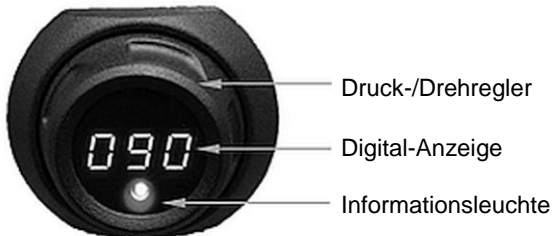
Die Steuerung der Waffeleisen erfolgt über zwei Druck-/Drehregler:

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

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

Die Informationsleuchten zeigen den Betriebsstatus an.

### Aufbau der Druck-/Drehregler



DE

### Temperatureinstellung

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

### Zeiteinstellung

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

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

#### **HINWEIS!**

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

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

DE

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

### Gerät einschalten und vorheizen



#### **WARNUNG!**

##### **Verbrennungsgefahr!**

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

Berühren Sie die heißen Flächen nicht.

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

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

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

## Installation und Bedienung

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

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

### **HINWEIS!**

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

## Waffeln backen



### **WARNUNG!**

#### **Verbrennungsgefahr!**

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

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

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

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

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

### HINWEIS!

**Verwenden Sie zum Backen von Lollys handelsübliche Holzspieße, die den vorgesehenen Vertiefungen der unteren Backplatten entsprechen. Setzen Sie die Spieße direkt nach dem Auffüllen von Teig in den Vertiefungen ein. Schließen Sie danach die obere Backplatte mit dem Bügelgriff.**

### 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 wird 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 knusprige Waffeln (ca. 10 Stück)

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

1. Mehl, Backpulver (oder Natriumbikarbonat), Salz, Zucker und Vanillezucker in einer Rührschüssel mischen und eine Mulde in der Mitte machen.
2. Zerlassen Sie die Butter und lassen Sie sie etwas abkühlen.
3. Verrühren Sie die Butter mit den Eiern.
4. Gießen Sie diese Mischung in die Mulde in der Rührschüssel.
5. Vermengen Sie alles zu einem glatten Teig.
6. Lassen Sie den Teig vor dem Verbrauch mindestens eine halbe Stunde ruhen.
7. Backen Sie die Waffeln je nach gewünschtem Bräunungsgrad bei ca. 200 °C etwa 2 - 3 Minuten.

## 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.

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

### 8 Entsorgung

#### Elektrogeräte

	<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.