

biber

Waffeleisen Edelstahl/Gusseisen



Anleitung
Instructions



1. Thermostatknopf
2. Ein-/Ausschalter mit Kontrolllampe
3. Auffangschale
4. Griff des Deckels
5. Untere feste Platte
6. Obere justierbare Platte
7. Zeitschaltuhr 15 min

Technische Daten

Leistung: 1,5 kW
 Gewicht: 15,8 kg
 Abmessung B x L x H: 30 x 38 x 19 cm

Bitte lesen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Waffeleisen verwenden. Beachten Sie die Anforderungen für eine sichere Verwendung. Bewahren Sie das Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

1. Vorbereitung

- Nehmen Sie das Produkt vorsichtig aus der Verpackung und bewahren Sie die Originalverpackung für eine eventuelle Rücksendung des Produkts auf. Entfernen Sie alle Kunststoffe, Pappe und andere Schutzelemente. Zubehör muss entfernt werden.
- Die Kunststoffklebefolie, die die Edelstahlteile abdeckt, muss entfernt werden, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird.
- Entfernen Sie alle Klebstoffreste mit einem handelsüblichen Edelstahlreiniger.
- Das Typenschild und die Warnhinweise dürfen nicht entfernt werden! Die Verpackungselemente dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen. Wenn das Gerät Anzeichen von Schäden aufweist, wenden Sie sich an Ihren Verkäufer, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

2. Wichtige Anforderungen für einen sicheren Gebrauch

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik. Dennoch machen wir Sie auf folgende Sicherheitshinweise aufmerksam:

- Schließen Sie das Gerät nur an ein Stromnetz an, dessen Spannung mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt und den geltenden Normen entspricht. Die Steckdose muss über einen Erdungskontakt verfügen.
- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose mit einem Schutzkontakt ausgestattet ist und die elektrische Anlage den geltenden Vorschriften entspricht. Bei Inkompatibilität zwischen Steckdose und Stecker des Gerätes die Steckdose durch Fachpersonal durch einen anderen geeigneten Typ ersetzen lassen. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel und Adapter. Wenn es nicht

möglich ist, die Verwendung von Verlängerungskabeln zu vermeiden, wählen Sie nur Adapter oder Verlängerungen, die den geltenden Sicherheitsnormen entsprechen. Die angegebenen Belastungsgrenzen dürfen nicht überschritten werden. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch, vor jeder Reinigung und vor jedem Wegstellen immer den Netzstecker. Ziehen Sie den Netzstecker nie an der Anschlussleitung aus der Steckdose. Lassen Sie die Anschlussleitung nicht herunterhängen. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht mit dem heißen Gerät in Berührung kommt.

- Es wird empfohlen, die Steckdose mit einem 0,03-A-(30 mA)-Differenzialschalter zu schützen.
- Für den professionellen Gebrauch ist Folgendes zu beachten: M-5-Eingangsklemme, die sich in der Nähe des Netzkabels am Gerät befindet und mit dem Symbol  gekennzeichnet ist, steht für einen zusätzlichen Masseanschluss zur Verfügung.
- Das Gerät sollte nicht in der Nähe von brennbarem Material (wie z. B. Trennwände, brennbare Wände, Küchenmöbel, dekorative Oberflächen) aufgestellt werden.
- Achten Sie darauf, dass Stecker und Buchse leicht zugänglich sind. Höchste Aufmerksamkeit sollte den Brandschutzvorschriften gelten. Sorgen Sie für ausreichenden Abstand (mindestens 50 cm) benachbarter Gegenstände zum Gerät.

Gerät nicht abdecken: Brandgefahr!



- Achten Sie während des Gebrauchs darauf, die Belüftungsöffnungen des Geräts nicht zu blockieren.
- Im Schadensfall darf das Netzkabel nur von fachkundigem Personal durch ein Originalkabel ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden. Verwenden Sie dieses Gerät niemals, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist. Lassen Sie Reparaturen an diesem Gerät nur von fachkundigem Personal durchführen.

- Sorgen Sie für ausreichend Platz zum Aufstellen des Geräts. Die Auflagefläche muss stabil und ausreichend beständig gegen die vom Gerät abgegebene Wärme und Gewicht sein.
- Stellen Sie sicher, dass nach der Installation der Maschine der Stecker immer zugänglich und das Typenschild gut sichtbar ist.
- Jede Verwendung dieses Geräts zu anderen als den in dieser Anleitung beschriebenen Zwecken ist als unsachgemäß und daher gefährlich anzusehen. Verwenden Sie den Griff (4) nicht als Tragegriff.
- Verwenden Sie die Schublade immer in der in der Abbildung gezeigten Position.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt. Nicht im Freien verwenden. Nicht in feuchten Umgebungen verwenden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von Flammen. Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen und frostfreien Ort auf.
- Bewahren Sie das Gerät immer für Kinder unzugänglich auf. Achten Sie darauf, dass Kinder nicht am Kabel ziehen und das Gerät nicht zerbrechen oder dadurch gequetscht werden können. Informieren Sie auch andere Benutzer über mögliche Gefahren.
- Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder einweichen. Das Gerät ist nicht strahlwassergeschützt und darf daher auch nicht mit Wasser gereinigt werden.
- Ziehen Sie den Stecker ab, wenn er nicht verwendet wird. Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Verhindern Sie, dass das Netzkabel mit dem Gerät in Berührung kommt.
- Halten Sie die bewegliche Platte stets geschlossen – Quetschgefahr.



Verbrennungsgefahr

- Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts. Beim Starten des Gerätes entstehen hohe Temperaturen, die bei Berührung zu Verbrennungen führen können!
- Auch nach dem Ausschalten ist das Gerät noch

- lange sehr heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Vorsicht: Die Temperatur der Kontaktflächen und aller Metallteile kann weiterhin sehr hoch sein, wenn das Gerät ausgeschaltet und/ oder der Stecker gezogen ist. Verwenden Sie immer die Griffe und Bedienelemente. Bevor Sie das Gerät bewegen, lassen Sie es abkühlen. Nicht verwenden, wenn es in den letzten 24 Stunden Temperaturen unter 0 °C ausgesetzt war.
- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Verwendungszweck.

Wird das Gerät zweckentfremdet oder falsch bedient, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden!

3. Verwendungszweck, Inbetriebnahme und Betrieb

Das Waffeleisen ist ein Gerät mit fester und beweglicher Heizfläche zum Backen von Waffeln. Jede andere Verwendung ist als nicht bestimmungsgemäß und damit als gefährlich anzusehen.

- Das Gerät ist nur für den Innenbereich bestimmt.
- Stecken Sie bei geschlossenen Platten den Netzstecker in die Steckdose.
- Erhöhen Sie die Temperatur der Heizflächen, indem Sie den Thermostatknopf (1) im Uhrzeigersinn drehen.
- Senken Sie die Temperatur, indem Sie den Thermostatknopf (1) gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Die Temperatur wird konstant auf dem eingestellten Wert gehalten, sobald dieser erreicht ist. Das Aufleuchten des orangefarbenen Lichts (2) zeigt die Betrieb der Heizelemente an.
- Stellen Sie die Temperatur (1) auf ca. 200/225 °C ein.
- Heben Sie die obere Heizplatte vorsichtig am Griff (4) an und verteilen Sie gleichmäßig etwas Öl mit einem kleinen Küchenpinsel.
- Schließen Sie die Platte vorsichtig. Nach etwa 12–15 Minuten, wenn das orange Licht

erlischt, sind die Platten auf Temperatur und bereit zum Backen der Waffeln.

- Drehen Sie die Zeitschaltuhr (7) im Uhrzeigersinn, um die Garzeit einzustellen.
- Die Glocke zeigt das Ende der Garzeit an, stoppt jedoch nicht das Backen.
- Ziehen Sie nach dem Betrieb immer den Netzstecker.

4. Anwendungshinweise

Beachten Sie immer die Anforderungen für einen sicheren Gebrauch (Punkt 2).

Tipp 1

- Verteilen Sie immer etwas Öl oder geschmolzene Butter auf den Kochplatten, sowohl auf der unteren festen Platte (5) als auch auf der oberen justierbaren Platte (6), wenn Sie mit dem Erhitzen der Platte beginnen und bevor Sie den Teig eingießen.

Es hilft, am Ende die gebackenen Waffeln besser abzulösen. Wir empfehlen Öl und insbesondere Reisöl, da es einen hohen Rauchpunkt und einen milden Geschmack hat.

Tipp 2

- Machen Sie den ersten Test, indem Sie eine kleine Portion des Teiges in die Mitte der Platte gießen.
- Nach 5 Minuten bei Thermostateinstellung auf 200/225 °C können Sie die Konsistenz und Qualität prüfen.
- Bei diesem Test machen Sie sich mit dem Gerät und der Dichte des Teigs vertraut.

Tipp 3:

Gießen Sie den Teig immer von der Mitte aus ein. Auf diese Weise haben Sie eine bessere Kontrolle über die Befüllung und begrenzen gleichzeitig das Risiko von Überlaufen. Es ist auch wichtig, dass die gesamte Form gefüllt wird, die Innenkegel müssen bedeckt sein. Dann den Deckel vorsichtig schließen und abwarten.

Tipp 4

- Die Garzeit ist vorbei, wenn der austretende Dampf fast aufgebraucht ist (im Durchschnitt dauert es etwa 5 Minuten mit dem Thermostat auf 220/225 °C eingestellt, kann jedoch je nach Teigart variieren).
- Die obere Platte ist am Ende des Backvorgangs ungefähr 4 mm gegenüber der unteren Platte angehoben.

Zusätzliche hilfreiche Erfahrungen

- Aufgeschlagenes Eiweiß macht die Waffeln knuspriger, lässt sich aber auch schwieriger von den Platten lösen.
- Bei niedrigeren Temperaturen verlängert sich die Garzeit.
- Für unseren Gebrauch entspricht 1 Gramm Butter 1 ml Öl.
- Warten Sie immer, bis die Garzeit zu Ende ist, bevor Sie das Eisen öffnen.

5. Reinigung

Beachten Sie immer die Anforderungen für einen sicheren Gebrauch (Punkt 2).

- Ziehen Sie vor der Reinigung des Gerätes den Netzstecker und lassen Sie es auf Raumtemperatur abkühlen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und entfernen Sie dann die Auffangschale, bevor Sie sie bewegen.
- Das Gerät ist nicht wasserstrahlfest und darf daher auf diese Art nicht gereinigt werden.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Geben Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Nur mit einem feuchten Tuch reinigen. Verwenden Sie keine aggressiven und scheuernden Reinigungsmittel. Halten Sie den Deckel beim Reinigen der Plattenoberflächen gut fest, damit das Gerät nicht umkippt. Die Oberflächen der Platten haben eine spezielle Beschichtung und sind dadurch leichter zu reinigen. Um diese Eigenschaften zu erhalten, müssen alle Oberflächen regelmäßig und gründlich gereinigt werden. Entfernen Sie daher nach jedem Gebrauch Teigreste von den Oberflächen der Bügelsohle.

- Leeren Sie die gekühlte Schublade (3) nach jedem Gebrauch und reinigen Sie sie anschließend mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem Schwamm oder weichen Tuch.
- Reinigen Sie abschließend die Oberflächen der Platte mit einem sauberen, mit klarem Wasser angefeuchteten Tuch.
- Trocknen Sie nach der Reinigung alle Teile des Gerätes mit einem weichen Tuch sorgfältig ab.
- Bewahren Sie die saubere Platte an einem trockenen und frostfreien Ort auf.

6. Wartung

- Kontrollieren Sie regelmäßig, bei häufigem Gebrauch mindestens einmal jährlich den Zustand des Geräts, insbesondere das Netzkabel und -stecker, Scharniere, Schrauben, den Thermostatkopf und den Ein-/Aus-schalter mit Kontrolllampe.
- Reparaturen dürfen ausschließlich von Fachkräften vorgenommen werden.
- Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

7. Entsorgung

- Dieses Gerät ist nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln.
- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll zu entsorgen und z.B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils abzugeben.
- Elektroaltgeräte werden dort kostenlos angenommen. Damit wird gewährleistet, dass die Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden.



8. Garantie

- Die Garantie dient der Absicherung des Käufers gegen alle Fabrikationsfehler. Die Garantiedauer beträgt ein Jahr ab dem nachweislichen Verkaufsdatum.
- Die Garantie gilt für alle Länder der Europäischen Union.
- Die Garantie deckt keine Reparaturen ab, die erforderlich wurden
 - bei Schäden, die durch Stöße oder Herunterfallen entstanden sind;
 - nach Anschluss an ein Stromnetz, dessen Spannung über den auf dem Typenschild genannten Werten liegt oder nicht den geltenden Normen entspricht;
 - durch normalen Verschleiß des Gerätes;
 - aufgrund mangelnder Sorgfalt und daraus resultierenden Beschädigungen.
- Der Händler kann im Rahmen dieser Garantie nicht für materielle Schäden oder Unfälle von Personen zur Verantwortung gezogen werden, die durch einen fehlerhaften Anschluss des Gerätes verursacht wurden, der nicht den geltenden Sicherheitsbestimmungen entspricht, insbesondere bei
 - defekten Steckdosen, fehlendem Erdanschluss etc.
 - Benutzung, die nicht dem vorgesehenen Verwendungszweck entspricht.

9. Konformitätserklärung

Wir erklären, dass das Waffeleisen Edelstahl/ Gusseisenden folgenden EG-Richtlinien entspricht:
 2014/35/UE (LVD), 2014/30/UE (EMC),
 1935/2004 (FOOD CONTACT), DM 21/03/1973 (FOOD CONTACT). Es entspricht der Normen 2011/65/CE (RoHS). Es wird auch erklärt, dass dieses Produkt keine Teile von Asbest und/oder Quecksilber enthält.



1. Temperature control knob
2. On/off switch with pilot light
3. Drip tray
4. Lid handle
5. Lower fixed plate
6. Upper adjustable plate
7. Timer 15 min.

Technical data:

Power: 1.5 kW
 Weight: 15.8 kg
 Dimensions W x L x H: 30 x 38 x 19 cm

Please read the instructions in this manual carefully before use. Observe the instructions for safe use. Keep the manual for future reference.

1. Preparation

- Carefully remove the product from the packaging and keep the original packaging in case you need to return the product. Remove all plastic, cardboard and other protective elements. Accessories must be removed.
- The plastic adhesive film covering the stainless steel parts must be removed before the appliance is used.
- Remove all adhesive residues with a commercially available stainless steel cleaner.
- The type plate and the warning labels must not be removed! The packaging elements must not get into the hands of children. If the appliance shows signs of damage, contact your vendor before using it.

2. Important requirements for safe use

The safety features of this appliance comply with the recognised rules of technology. Nevertheless, we draw your attention to the following safety instructions:

- Only connect the appliance to a power supply system with a voltage that corresponds to the information on the type plate and complies with the applicable standards. The power socket must have an earth contact.
- The plate is located on the side of the appliance. Make sure that the power socket is equipped with a protective earth contact and that the electrical installation complies with current regulations. If the socket and the appliance plug are incompatible, have the socket replaced with another suitable type by a qualified electrician. Do not use power strips or extension cables. If using extension cables is unavoidable, only choose adapters or extensions that comply with the applicable safety standards. The specified load limits must not be exceeded. Always unplug the appliance after each use, before cleaning

it and before putting it away. Never pull the power plug out of the socket by the power cable. Do not let the power cable dangle. Ensure that the power cable does not come into contact with the hot appliance.

- It is recommended to protect the socket with a 0.03 A (30 mA) differential switch.
- It is recommended to connect a potential equalisation conductor to the M5 terminal near the inlet of the appliance's power supply cable. The terminal is marked with the symbol .
- Should the appliance be placed near walls, partitions, kitchen furniture, decorative surfaces, etc., it is recommended that these be made of suitable and non-combustible material.
- Make sure that the plug and socket are easily accessible. Pay strict attention to fire safety regulations. Ensure that there is sufficient distance (at least 50 cm) between adjacent objects and the appliance.

Do not cover the appliance: Fire hazard!



- During use, take care not to block the ventilation openings of the appliance.
- In the event of damage, the power cable may only be replaced with an original cable by skilled personnel to prevent any hazards. Never operate this appliance if it has been dropped or has visible damage. Have any repairs carried out by qualified personnel only.
- Ensure that there is sufficient room for the appliance. The support surface must be stable and sufficiently resistant to the heat and weight emitted by the machine.
- After installing the machine, ensure that the plug is always accessible and that the rating plate is clearly visible.
- Any use of this machine for purposes other than those described in these instructions to considered improper and therefore dangerous. Do not use the handle (4) as a carrying handle.

- Always use the drawer in the position shown in the illustration.
- Do not leave the appliance unattended during use. Do not use outdoors. Do not use in humid environments. Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames. Always keep the appliance in a dry and frost-free place. Keep the appliance out of reach of children. Make sure that children do not pull on the cable and cannot break the appliance or be crushed by it. Inform other users of potential dangers. Do not submerge the appliance in water or other liquids! The appliance is not splash resistant and should not be cleaned in this way.
- Unplug the appliance when it is not in use. Never pull on the power cable when you want to remove the plug from the socket. Prevent the power cable from coming into contact with the appliance.
- Close the movable plate – risk of crushing.



Risk of burns.

- Do not touch the hot surfaces of the appliance. When the appliance is on, it generates high temperatures which can cause burns if the appliance is touched.
- The appliance remains very hot for a long time, even after being switched off. There is a risk of burns!
- The temperature of the contact surfaces and all metal parts can be very high if the appliance has been in operation within the last hour. Always use the handles and control knobs. Let the appliance cool down before moving it. Do not use if it has been exposed to temperatures below 0 °C in the last 24 hours.
- Use the appliance only for the purpose described in these instructions.

No liability can be accepted for damage if the appliance is misused or operated incorrectly.

3. Intended use, commissioning and operation

The waffle iron is an appliance with a fixed and movable heating surface for baking waffles. Any other use is considered improper and therefore dangerous.

- The appliance is intended for indoor use only.
- With the plates closed, insert the power plug into the socket.
- Increase the temperature of the heating surfaces by turning the thermostat knob (1) clockwise.
- Adjust the temperature by turning the thermostat knob (1) either clockwise (higher temperature) or anticlockwise (lower temperature).
- The temperature is kept constant at the set value as soon as it is reached. The orange light (2) indicates the operating time of the heating elements.
- Set the temperature (1) to approx. 200/225 °C.
- Carefully lift the upper heating plate by the handle (4) and spread some oil evenly with a small kitchen brush.
- Close the plate carefully. After about 12–15 minutes, when the orange light goes out, the plates are at temperature and ready to bake the waffle.
- Turn the timer (7) clockwise to set the cooking time.
- The bell indicates the end of the cooking time but does not stop baking.
- Always unplug the appliance after use.

4. Instructions

Always follow the requirements for safe use (chapter 2).

Tip 1

- Always spread a little oil or melted butter on the cooking plates, both on the lower fixed plate (5) and on the upper adjustable plate (6), when you start heating the plate and before you pour in the batter. It helps prevent the waffles from sticking.
- We recommend oil and especially rice oil for the following reasons:
- It has a high smoke point and a mild flavour.

Tip 2

- Do the first test by pouring a small portion of the batter into the centre of the plate – as shown in the photo.
- After 5 minutes with the thermostat set at 200/225 °C. you can check the consistency and quality.
- After this test, you will become familiar with the appliance and the density of the batter.

Tip 3:

- Always pour the dough from the centre, as shown in the picture.
- This way you have better control over the filling and also limit the risk of overflowing.
- It is also important to fill the entire mould; the inner cones must be covered. Then carefully close the lid and wait.

Tip 4

The cooking time is over when the escaping steam is almost gone (on average it takes about 5 minutes with the thermostat set at 220/225 °C, but it can vary depending on the type of batter). By the end of the baking process, the upper plate will be raised about 4 mm in relation to the lower plate.

We would like to share this additional experience

- Whipped egg whites make the waffle crispier, but also make them more difficult to remove from the plates.
- Lower temperatures increase the cooking time.
- For our purposes, 1 gram of butter is equivalent to 1 ml of oil.
- Always wait until the cooking time is over before opening the waffle iron.

5. Cleaning

Always follow the requirements for safe use (chapter 2).

- Always unplug the appliance before cleaning and let it cool down to room temperature.
- Allow the appliance to cool completely and then remove the tray before moving it.
- The appliance is not splash resistant and should not be cleaned in this way.
- Do not submerge the appliance in water. Never put the appliance in a dishwasher.
- Clean it only with a damp cloth. Do not use harsh and abrasive detergents. While cleaning the plate surfaces, hold the lid firmly so that the appliance does not tip over. The surfaces of the plates have a special coating which makes them easier to clean. All surfaces should be cleaned regularly and thoroughly to maintain these properties. Remove any batter residue from the surfaces of the iron plate after each use.
- Empty the cooled tray (3) after each use and then clean it with warm water, mild detergent and a sponge or soft cloth.
- Finally, clean the plate surfaces with a clean, damp cloth.
- After cleaning, dry all parts of the appliance carefully using a soft cloth.
- Always keep the appliance in a dry and frost-free place.

6. Maintenance

- Check the condition of the appliance regularly, at least once a year if it is used frequently, especially the power cord and plug, hinges, bolts, the thermostat knob and the on/off switch with pilot light.
- Repairs may only be carried out by qualified personnel.
- Only original spare parts should be used.

7. Disposal

- The symbol on the appliance or its packaging indicates that this appliance should not be treated as normal household waste.
- Consumers are legally obliged to dispose of old appliances separately from household waste and to hand them in, for example, at a collection point in their community/urban district.
- Old electrical appliances are accepted there free of charge. This ensures that the old equipment is recycled properly and negative effects on the environment are avoided.



8. Warranty

- The warranty protects the buyer against all manufacturing defects. The warranty period is one year from the proven date of sale.
- The warranty is valid for all countries of the European Union.
- The warranty does not cover repairs that have become necessary
 - due to damage caused by impact or falling
 - after connection to a power supply system whose voltage is higher than that indicated on the type plate or does not comply with the applicable standards
 - through normal wear and tear of the appliance
 - due to lack of care and resulting damage.
- The retailer cannot be held liable under this warranty for material damage or accidents to persons caused by incorrect connection of the appliance contrary to the applicable safety regulations, and in particular
 - defective sockets, missing earth connection, etc.
 - use which is not in accordance with the intended purpose.

9. Declaration of conformity

We declare that the waffle iron stainless steel / cast iron ends comply with the following EC directives: 2014/35/UE (LVD), 2014/30/UE (EMC), 1935/2004 (FOOD CONTACT), DM 21/03/1973 (FOOD CONTACT).

They also comply with the following standards: 2011/65/CE (RoHS). It is also declared that these products do not contain any parts of asbestos and/or mercury.



