



# Waffle Maker

User Manual



**Models:**

7491.0050

## CONTENT



.....	4
1. GENERAL .....	4
2. LIABILITY AND WARRANTY.....	4
3. COPYRIGHT .....	4
4. DECLARATION OF CONFORMITY .....	4
5. TRANSPORT, PACKAGING AND STORAGE.....	4
6. SAFETY AND USAGE INSTRUCTIONS .....	5
7. INSTRUCTIONS FOR USE .....	5
8. WAFFLE MAKER CONTROL.....	6
9. INSTALLATION AND CONNECTION OF THE WAFFLE MAKER .....	6
10. OPERATION .....	7
11. CLEANING AND MAINTENANCE.....	8
12. DISPOSAL .....	8



.....	9
1. ALGEMEEN .....	9
2. AANSPRAKELIJKHEID EN GARANTIE.....	9
3. COPYRIGHT .....	9
4. CONFORMITEITSVERKLARING.....	9
5. TRANSPORT, VERPAKKING EN OPSLAG .....	9
6. VEILIGHEID- EN GEBRUIKSINSTRUCTIES .....	10
7. INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK.....	10
8. WAFELMAKER BEDIENING .....	11
9. INSTALLATIE EN AANSLUITING VAN DE WAFELMAKER .....	11
10. GEBRUIK.....	12
11. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD.....	13
12. AFVALVERWERKING .....	13



.....	14
1. ALLGEMEINES .....	14
2. HAFTUNG UND GEWÄHRLEISTUNG.....	14
3. URHEBERSCHUTZ .....	14
4. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG.....	14
5. TRANSPORT, VERPACKUNG UND LAGERUNG .....	14
6. SICHERHEITS- UND VERWENDUNGSHINWEISE .....	14
7. VERWENDUNGSHINWEISE.....	15
8. WAFFELEISEN BEDIENELEMENTE.....	15
8. WAFFELEISEN BEDIENELEMENTE.....	16
9. AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN DES WAFFELEISEN.....	16
10. BEDIENUNG .....	17
11. REINIGUNG UND WARTUNG.....	18
12. ENTSORGUNG .....	19



.....	20
1. GENERAL.....	20
2. RESPONSABILITE ET GARANTIE.....	20
3. DROITS D'AUTEUR.....	20
4. DECLARATION DE CONFORMITE.....	20
5. TRANSPORT, EMBALLAGE ET STOCKAGE.....	20
6. CONSIGNES DE SECURITE ET D'UTILISATION.....	21
7. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	21
8. CONTROLE DES CREPES.....	22
9. INSTALLATION ET CONNEXION DE LA CREPIERE.....	22
10. OPERATION.....	23
11. NETTOYAGE ET MAINTENANCE.....	24
12. DISPOSITION.....	25



## **1. GENERAL**

This manual describes the installation, operation and maintenance of the unit and serves as an important source of information and reference. The knowledge of all safety instructions and handling instructions creates the conditions for the safe and proper operation of this machine. Moreover you have to respect the norms for the application of the instrument applicable to local safety regulations and general safety rules.

The manual is part of the product and has to be available in the immediate vicinity of the device for the installation, operation, maintenance and cleaning personnel at all times.

## **2. LIABILITY AND WARRANTY**

All information and instructions in this manual have been compiled in accordance with applicable regulations and our many years of knowledge and experience. The translations of the manual are also provided in good faith. A liability for errors in translations or inaccuracies is excluded.

Please take the time to read the manual carefully before using the equipment. The device may only be used if knowing the user's manual. For loss and damage arising from failure to follow operating instructions, the manufacturer accepts no liability.

We reserve the right to make technical changes to the product in the context of improving the performance characteristics and the development. The graphic illustrations in this manual may be able to vary slightly from the actual version of the device.

## **3. COPYRIGHT**

All The operating instructions and the text of which contained, drawings, images or other illustrations are copyright protected. Copies in any kind and form, also only partially, and the further exploitation are not permitted without written approval of the manufacturer. Damages and other claims remain reserved.

## **4. DECLARATION OF CONFORMITY**

We certify in the EC declaration of conformity, that our product complies with current standards and directives of the EU. If required we will be glad to send you this document.

## **5. TRANSPORT, PACKAGING AND STORAGE**

Upon delivery, you must check immediately for completeness and transit damages. If an external damage is detected do not accept the delivery or just under reserve. The extent of damage is to be noted on the delivery-note of the transporter. The damage or complaint has to be reported immediately to your supplier. Otherwise complaints or claims for damages are excluded.



## 6. SAFETY AND USAGE INSTRUCTIONS

The unit is built to the current rules of the art. Danger could be generated with this appliance, if used improperly or not according to specifications. The knowledge of the contents of the manual is one of the requirements to protect you from danger, and to avoid mistakes and to operate the device safely and smoothly.

To avoid danger and to ensure the optimal performance, no modifications or alterations may be made which have not been specifically authorized by the manufacturer. The device may be operated in a technically flawless and reliable condition.

The information on occupational safety is related to the current regulations of the European Union valid at the time of manufacture of the device. The operator is required to determine the conformity of the designated safety measures with the current state of regulations and comply with new regulations during the entire life of the equipment. Outside the European Union the site of operation applicable safety laws and local regulations have to be respected.

In addition to the safety instructions in this manual you must follow and comply on generally applicable safety and accident prevention regulations for the range of the instrument and the applicable environmental regulations.

## 7. INSTRUCTIONS FOR USE

This unit is designed for commercial use. Designed, constructed and operated only by qualified personnel in professional kitchens. The reliability of the device is only guaranteed if used as specified in the manual. All technical procedures, including the erection and maintenance shall be performed exclusively by a qualified service technician.

The waffle makers are intended only for fresh or ready waffle products.

This device is not determined to be used by individuals (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and / or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for the safety or have received instructions on how to use the device.



### PLEASE NOTE:

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
- Keep these instructions carefully. If the device is passed to a third person, the manual must be handed over.
- All persons using the equipment must comply with the specifications in the manual and follow the safety instructions.

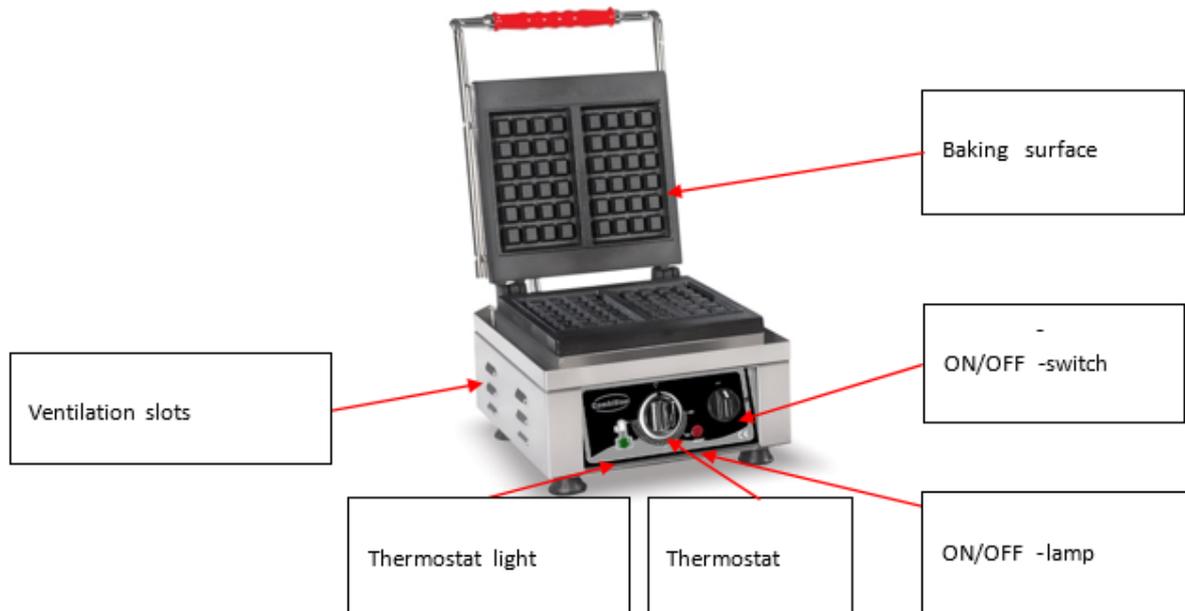
Only operate the machine in enclosed spaces.

Any use of the device beyond its intended use and / or otherwise is prohibited and is considered to be improper. Any claims against the manufacturer and / or its agents for damages resulting from improper use of the equipment are excluded. If not used properly the operator is liable for all damages alone.



## 8. WAFFLE MAKER CONTROL

The controls are described based on the waffle maker shown below. Please note that this model is selected only as an example to describe. For the specific model features of all waffle maker please refer to the model overview.



## 9. INSTALLATION AND CONNECTION OF THE WAFFLE MAKER

### Safety instructions



#### **WARNING! Electric Shock Hazard!**

1. The unit may be operated only from properly installed electrical outlets with a single touch!
2. Device can cause injury if not correctly installed!
3. Prior to installing the data of the local power grid must be compared with the technical specifications of the device (the type plate)!
4. Connect the device only in accordance!
5. Do not unplug the device from the socket with the cord!
6. The power cable must not come into contact with hot parts!
7. Make sure that the cable is exposed to heat sources and not in contact with sharp edges!  
Do not let the cord hang down from the table or the bar!



#### **WARNING! Hot Surface!**

During the operation, some parts of the appliance become very hot. To avoid burns, do not touch the hot parts of the device!

1. Do not use this appliance if it is not working properly, damaged or dropped to the ground.
2. Do not use any accessories or spare parts that were not recommended by the manufacturer. This could pose a danger to the user or cause damage to the equipment and cause personal injury. In addition the warranty expires.
3. Do not route cables over carpeting or other heat insulation. Do not cover the cables. Keep the cables away from work areas and do not submerge in water.



4. Do not pull the cord for moving the device. Before moving the unit always disconnect the power cord.
5. Do not wrap the cord around the device and do not bend it.
6. Protect the device from rain water, humidity and moisture.
7. During operation do not move and do not tip over the device.



#### ATTENTION!

The installation and maintenance of the equipment must be carried out only by qualified personal!

1. Unpack the unit and remove all packing material. Peel off the protective cover from the device. If adhesive residue remains, remove them with a suitable solvent.
2. To handle the weight of the device place the unit on a flat and safe place which is not heat sensitive.
3. Do never place the device on a flammable surface (such as: table cloth, carpet, etc.) or in the vicinity of combustible and flammable materials.
4. Do not place the unit near open fires, heaters or other heat sources.
5. Maintain a minimum distance of 20 cm from all sides.
6. Set the device so that the plug is accessible to disconnect the device quickly from the network if necessary.

Technical description:

	<b>7491.0050</b>
Temperature	50 till 300°C
Power	2,2 kW / 230V
Waffle	2x Classico 8x16x2,6cm
Dim. outside	30 x 32 x 30cm
Weight	24 kg

## 10. OPERATION

Please follow the steps below before first usage of your waffle maker:

- Connect the equipment into a grounded single outlet. The unit must be grounded in a sufficient manner.
- Turn on the unit by pressing the POWER-switch. The power indicator light (red) lights up.
  1. **Set the temperature to 300°C and run time the device with open plates ½ hour**
  2. **Then grease the baking plates with sunflower oil and allow the unit to run for about 20min at 250°C closed.**
  3. **Repeat the procedure as described in point 2.**
  4. **Bake now 2-4 waffles slowly at 220-230 ° C and discard these first waffles (Without additional fat / oil)**
  5. **During the process described in section 4. You will notice that the result will be better of waffle to waffle and they get after a few back operations a clean and easily removable waffle result.**
- To switch off the device, bring the thermostats in position "0" and the POWER-switch to "OFF".
- **The support flaps of the waffle iron WE are adjustable. The back flaps are removable. By tightening the screws attached to the arms the support flaps are raised. By loosening they are released and can be used easily – Important HOT**



**WARNING! Risk of burns!**

The unit will become very hot during operation! Do not touch the hot surfaces of the device. Use the handle of the device.



#### Operation:

- Each baking plate of the double waffle iron has its own thermostat, so that they can be set and used separately.
- When the set temperature is reached, the temperature indicator light goes off and you can start with baking.
- Open the heated device. Take care when folding the upper baking plate that this is opened up to the stop.
- Pour the batter into the appropriate centre\ of the lower baking plate and close the device. Press down firmly the upper baking plate with the handle, so that the dough is evenly distributed. Do not use additional separation Backspray or oil!
- If you not use the device, please open the plates (if the temperatur is on, do not close the plates). Make sure that the dosage of the dough is right. Otherwise the excess dough will run out at the sides.
- Bake the waffles according to the desired degree of browning for about 2-6 minutes.



#### **WARNING!**

**Do not clean the device directly with a water jet! So not use a pressure water jet. Allow to cool, before cleaning the device!**

## **11. CLEANING AND MAINTENANCE**

#### Cleaning instructions:

- Clean the machine every day.
- Disconnect the unit from the power supply (pull the plug!) and allow it to cool down before being cleaned.
- Clean it only dry or with a damp cloth. Make sure that no moisture, oil or grease will enter the unit.
- After grilling remove the grilling residue with a wire brush (not included) while still warm.
- To clean the body, do not use metallic or sharp objects.
- Clean the exterior body with a soft cloth and mild detergent.

#### Maintenance instructions:

- From time to time check the power cable for damage. Never use a machine when the cable is damaged. If the cable is damaged, it must be replaced by customer service or a qualified electrician to avoid danger.
- In case of damage or malfunctions, contact your dealer.
- Maintenance and repairs must be performed only by qualified personnel using original spare parts and accessories. Never attempt to carry out repairs to the equipment itself.

## **12. DISPOSAL**

At the end of its life your old unit is to be disposed of according to national regulations. It is advisable to contact a specialist disposal company. To exclude an abuse and the associated risks, please make sure that your old machine is unusable prior to disposal and poses no danger to others.

**In case of malfunction, please contact your dealer.**



## **1. ALGEMEEN**

Deze handleiding beschrijft de installatie, de bediening en het onderhoud van de unit en dient als een belangrijke bron voor informatie en naslag. De kennis van alle veiligheidsvoorschriften en richtlijnen voor gebruik zetten de voorwaarden voor veilig en correct gebruik van dit apparaat. Bovendien moeten de lokale veiligheidsvoorschriften en regels voor algemene veiligheid met betrekking tot dit apparaat gerespecteerd worden.

De handleiding is een integraal onderdeel van het product en moet ten alle tijde beschikbaar zijn in de nabijheid van het apparaat voor de personen die de installatie, de bediening, het onderhoud en de schoonmaak van het apparaat uitvoeren.

## **2. AANSPRAKELIJKHEID EN GARANTIE**

Alle informatie en instructies in deze handleiding werden samengesteld volgens alle geldende voorschriften en onze vele jaren aan ervaring. De vertalingen van de handleiding worden ook voorzien ter goeder trouw. We zijn niet aansprakelijk voor fouten in de vertaling of inaccuraten informatie.

Gelieve de tijd te nemen om de handleiding zorgvuldig door te lezen vooraleer u de uitrusting gebruikt. Het apparaat mag enkel worden gebruikt indien de gebruiker de handleiding kent. Voor verlies en schade die voortvloeit door het niet volgen van deze instructies, is de fabrikant niet aansprakelijk.

We behouden ons het recht om technische verbeteringen uit te voeren om de prestatie en ontwikkeling te verbeteren. De grafische illustraties in deze handleiding kunnen zodoende licht afwijken van de huidige versie van het apparaat.

## **3. COPYRIGHT**

De handleiding en de tekst daarin, de afbeeldingen, tekeningen en andere illustraties vallen onder de bescherming van copyright. Kopieën in enige vorm, ook gedeeltelijke, en de verdere exploitatie is niet toegestaan zonder voorafgaande geschreven toestemming van de fabrikant. Schadevergoedingen en andere eisen kunnen afgedwongen worden.

## **4. CONFORMITEITSVERKLARING**

Wij verklaren in de EC conformiteitsverklaring dat ons product voldoet aan de huidige standaard en richtlijnen van de EU. Indien nodig zullen we u dit document graag bezorgen.

## **5. TRANSPORT, VERPAKKING EN OPSLAG**

Bij levering dient u het product onmiddellijk na te kijken op compleetheid en beschadiging door transport. Indien u uiterlijke schade bemerkt, aanvaard de levering dan niet, of enkel voorwaardelijk. De schade moet worden genoteerd op de aflevering bon van de transporteur. De schade of klacht moet onmiddellijk worden gemeld aan uw leverancier. Indien niet, worden klachten en schadeclaims niet aanvaard.



## 6. VEILIGHEID- EN GEBRUIKSINSTRUCTIES

De unit werd gebouwd volgens de huidige regels van kunst. Gevaarlijke situaties kunnen ontstaan door dit apparaat indien het incorrect of niet volgens de aangegeven specificaties wordt gebruikt. De kennis van de inhoud van deze handleiding is een van de vereisten om u tegen gevaar te beschermen, om foutief gebruik te vermijden en om het toestel veilig en vlot te kunnen gebruiken.

Om gevaarlijke situaties te vermijden en om optimale prestatie te verzekeren, mogen geen aanpassingen of wijzigingen aan het apparaat gebeuren anders dan die specifiek erkend door de fabrikant. Het apparaat kan worden gebruikt in een technisch foutloze en betrouwbare toestand.

De informatie over arbeidsveiligheid is gerelateerd aan de huidige richtlijnen van de Europese Unie, geldend op het moment van de fabricage van het apparaat. De gebruiker is verplicht om de conformiteit van de ontworpen veiligheidsmaatregelen te toetsen aan de huidige geldende regelgeving en nieuwe regels te volgen gedurende de volledige levensduur van het apparaat. Buiten de Europese Unie moeten de lokale veiligheidsvoorschriften en -wetten gerespecteerd worden.

In aanvulling op de veiligheidsinstructies in deze handleiding, dient u algemeen geldende veiligheidsvoorschriften en preventiemaatregelen toe te passen in de gebruiksomgeving van het apparaat, en de toepasselijke milieuvoorschriften te volgen.

## 7. INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

Deze unit werd ontworpen voor commercieel gebruik. Ontworpen, gebouwd en bediend enkel door gekwalificeerd personeel in professionele keukens. De betrouwbaarheid van het apparaat is enkel gegarandeerd indien het wordt gebruikt zoals specifiek aangegeven in de handleiding. Alle technische procedures, inclusief de opstelling en het onderhoud, zullen exclusief gebeuren door gekwalificeerde onderhoudstechnici.

De wafelmaker is enkel bedoeld voor het bereiden van verse of bereide wafels.

Dit apparaat is niet ontworpen om te worden gebruikt door individuen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij onder toezicht van een persoon die instaat voor de veiligheid en werd opgeleid om het apparaat te bedienen.



### LET OP:

- Houd toezicht op kinderen om zeker te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Bewaar deze handleiding zorgvuldig. Als het apparaat wordt overgedragen aan een derde persoon, dient de handleiding mee overgedragen te worden.
- Elke persoon die de uitrusting gebruikt moet voldoen aan de specificaties in de handleiding en de veiligheidsinstructies volgen.

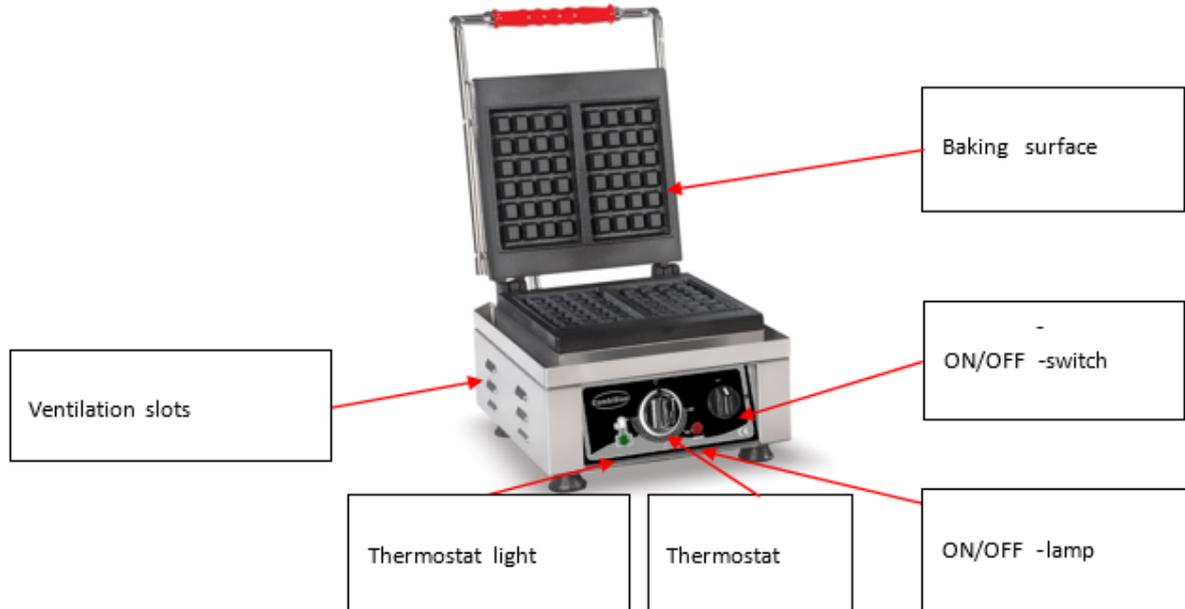
Gebruik de machine alleen in afgesloten ruimtes.

Elk gebruik anders dan het voorziene gebruik is verboden en wordt als ongepast beschouwd. Elke vordering voor schade jegens de fabrikant en/of zijn agentschappen die het resultaat zijn van ongepast gebruik van het toestel wordt uitgesloten van de garantie. Bij incorrect gebruik is alleen de gebruiker aansprakelijk voor mogelijke schade.



## 8. WAFELMAKER BEDIENING

De bedieningstoetsen worden beschreven gebaseerd op de afbeelding hieronder.



## 9. INSTALLATIE EN AANSLUITING VAN DE WAFELMAKER

### Veiligheidsinstructies



#### **WAARSCHUWING! Gevaar op elektrische schokken!**

1. De unit mag enkel gebruikt worden vanaf degelijk geïnstalleerde stopcontacten zonder tussenstuk.
2. Het apparaat kan verwondingen veroorzaken indien het niet correct werd geïnstalleerd.
3. Voor installatie moet de data van het lokale elektriciteitsnet worden vergeleken met de technische specificaties van het apparaat (type-plaat)!
4. Verbind het apparaat enkel als dit overeenstemt!
5. Trek de stekker niet uit het stopcontact met het stroomsnoer!
6. Het stroomsnoer mag niet in aanraking komen met hete onderdelen!
7. Zorg ervoor dat het snoer niet wordt blootgesteld aan hittebronnen en scherpe voorwerpen!  
Laat het snoer niet langs de rand van de tafel of bar hangen!



#### **WAARSCHUWING! Heet oppervlak!**

Tijdens het gebruik worden bepaalde onderdelen van het apparaat heel heet. Om brandwonden te vermijden, raak de hete onderdelen van het toestel niet aan!

1. Gebruik dit apparaat niet als het niet naar behoren werkt, beschadigd is of op de grond gevallen is.
2. Gebruik geen toebehoren of reserveonderdelen die niet werden aanbevolen door de fabrikant. Dit kan gevaarlijk zijn voor de gebruiker of schade aanrichten aan het toestel en persoonlijke verwondingen veroorzaken. Bovendien vervalt desgevallend de garantie.
3. Leg de snoeren niet over tapijt of andere hitte-insulators. Bedek de snoeren niet. Houd snoeren weg van werkoppervlakken en dompel niet onder in water.
4. Trek niet aan het snoer om het apparaat te verplaatsen. Trek de stekker altijd uit het stopcontact vooraleer u het apparaat verplaatst.



5. Draai het snoer niet rond het apparaat en buig het niet om.
6. Bescherm het apparaat tegen regenwater, luchtvochtigheid en vocht.
7. Verplaats of kantel het apparaat niet tijdens gebruik.



#### AANDACHT!

De installatie en het onderhoud van de installatie mag enkel worden uitgevoerd door erkend personeel!

1. Pak de unit uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal. Verwijder de beschermende laag van het apparaat. Indien er residueel plakmiddel achterblijft, verwijder het met geschikt solvent.
2. Om het gewicht van het apparaat te dragen, plaats de unit op een vlakke ondergrond die niet hittegevoelig is.
3. Plaats het apparaat nooit op een licht-ontvlambaar oppervlak (tafellaken, tapijt...) of in de omgeving van explosieve of ontvlambare materialen.
4. Plaats de unit nooit in de buurt van open vlammen, verwarming of andere hittebronnen.
5. Zorg voor een minimum afstand van 20cm langs alle kanten.
6. Plaats het apparaat zodanig dat u indien nodig snel de stekker uit het stopcontact kan trekken.

Technische beschrijving:

	<b>7491.0050</b>
Temperatuur	50 till 300°C
Stroom	2,2 kW / 230V
Wafel	2x Classico 8x16x2,6cm
Afm. buitenkant	30 x 32 x 30cm
Gewicht	24 kg

## 10. GEBRUIK

Gelieve onderstaande stappen te volgen voor het eerste gebruik van uw wafelmaker:

- Sluit de installatie aan op een geaard enkelvoudig stopcontact. De unit moet afdoende geaard zijn.
- Zet de unit aan door op de POWER-knop te drukken. Het vermogen indicatielampje (rood) gaat branden.
  1. **Stel de temperatuur in op 300°C en laat het apparaat een half uur werken met open platen.**
  2. **Vet de bakplaten in met zonnebloemolie en laat de unit 20 minuten draaien op 250°C met gesloten platen.**
  3. **Herhaal de procedure zoals beschreven in stap 2.**
  4. **Bak nu 2-4 wafels langzaam op 220-230°C en gooi deze weg (zonder extra vet/olie)**
  5. **Tijdens stap vier zal u merken dat elke wafel beter en gemakkelijker uit de machine komt dan de vorige, met een mooiere wafel als gevolg.**
- To switch off the device, bring the thermostats in position "0" and the POWER-switch to "OFF".
- **De steunvleugels van uw wafelmaker zijn aanpasbaar. De achterste vleugels zijn verwijderbaar. Door de schroeven naar de armen aan te draaien stijgen de vleugels. Door ze lossere te zetten, komen ze naar beneden en kunnen ze gemakkelijk gebruikt worden. OPGELET - HEET.**



#### WAARSCHUWING! Risico op brandwonden!

De unit kan heel erg heet worden tijdens gebruik. Raak de hete vlakken van het apparaat niet aan. Gebruik het handvat van het apparaat.



#### Gebruik:

- Elke bakplaat van de het dubbele wafelijzer heeft een eigen thermostaat, zodat ze apart kunnen worden ingesteld en gebruikt.
- Wanneer de ingestelde temperatuur wordt bereikt, gaat de temperatuurindicator uit en kan u beginnen bakken.
- Open het verhitte apparaat. Zorg ervoor dat bij het openen van de bovenste plaat, dat u hem opent tot het stoppunt.
- Giet het deeg in het midden van de onderste bakplaat en sluit het apparaat. Duw stevig op de bovenste bakplaat met het handvat, zodat het deeg gelijkmatig verspreid wordt. Pour the batter into the appropriate center of the lower baking plate and close the device. Press down firmly the upper baking plate with the handle, so that the dough is evenly distributed. Gebruik geen additionele bakspray of olie!
- Laat de platen open staan als u het apparaat even niet gebruikt (niet sluiten als de platen warm zijn). Zorg ervoor dat de dosering klopt, een teveel aan deeg loopt weg langs de zijkanten.
- Bak de wafels tot ze de gewenste kleur bereikt hebben.



#### **WAARSCHUWING!**

**Maak het apparaat niet schoon onder stralend water, zeker niet met een drukreiniger! Laat afkoelen voor u het apparaat schoonmaakt!**

## **11. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD**

#### Schoonmaakinstructies:

- Maak het apparaat elke dag schoon.
- Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot het afgekoeld is vooraleer u het schoonmaakt.
- Maak het enkel droog schoon of met een vochtige doek. Waak ervoor dat geen vocht, olie of vet in de unit zelf terecht komt.
- Verwijder na het grillen het residu met een staalborstel (niet bijgeleverd) terwijl het apparaat nog warm is.
- Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen om de omkasting schoon te maken.
- Maak de buitenkant schoon met een zachte doek en een mild detergent.

#### Onderhoudsinstructies:

- Kijk het stroomsnoer regelmatig na op beschadigingen. Gebruik nooit een machine waarvan het stroomsnoer beschadigd is. Als het snoer beschadigd is, dient het te worden vervangen door de klantendienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- In het geval van schade of defect, neem contact op met uw leverancier.
- Onderhoud en reparaties mogen enkel worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel en enkel met gebruik van originele reserveonderdelen en toebehoren. Voer nooit eigenhandig reparaties uit aan het apparaat.

## **12. AFVALVERWERKING**

Aan het einde van de levensduur van uw oude unit, moet u zich van uw apparaat ontdoen volgens de nationale richtlijnen. Het wordt aangeraden om contact op te nemen met een gespecialiseerd verwerkingsbedrijf. Om misbruik tegen te gaan, vergewis u ervan dat uw oude machine daadwerkelijk niet langer bruikbaar is voor u zich ervan ontdoet, en dat het geen gevaar vormt voor anderen.

**In geval van defect, gelieve contact op te nemen met uw leverancier.**



## **1. ALLGEMEINES**

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

## **2. HAFTUNG UND GEWÄHRLEISTUNG**

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler oder Irrtümer wird nicht übernommen.

Bitte nehmen Sie sich ausreichend Zeit, um die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig zu lesen. Eine Inbetriebnahme darf nur nach Kenntnis der Bedienungsanleitung vorgenommen werden. Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor. Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

## **3. URHEBERSCHUTZ**

Die Bedienungsanleitung und deren enthaltene Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Kopien in jeglicher Art und Form, auch nur zum Teil, sowie die weitere Verwertung sind ohne schriftliche Freigabe des Herstellers nicht gestattet. Schadensersatz und weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

## **4. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG**

Wir bescheinigen in der EG-Konformitätserklärung, dass das Gerät den aktuellen Normen und Richtlinien der EU entspricht. Bei Bedarf senden wir Ihnen dieses Dokument gerne zu.

## **5. TRANSPORT, VERPACKUNG UND LAGERUNG**

Bei Lieferung ist unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden zu überprüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden bitte die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt annehmen. Der Schadensumfang ist auf dem Lieferschein des Transporteurs zu vermerken. Den Schaden bzw. die Reklamation bitte unverzüglich Ihrem Anbieter melden. Andererseits sind Reklamationen oder Schadenersatzansprüche ausgeschlossen.

## **6. SICHERHEITS- UND VERWENDUNGSHINWEISE**

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. Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.



Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind. Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union. Der Betreiber ist verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

## 7. VERWENDUNGSHINWEISE

Dieses Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und nur vom Fachpersonal in Großküchenbetrieben zu bedienen. Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet. Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Die Waffeleisen sind nur zum Zubereiten von frischen oder vorgefertigten Waffeln bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.



### **BITTE UNBEDINGT BEACHTEN:**

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen. Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

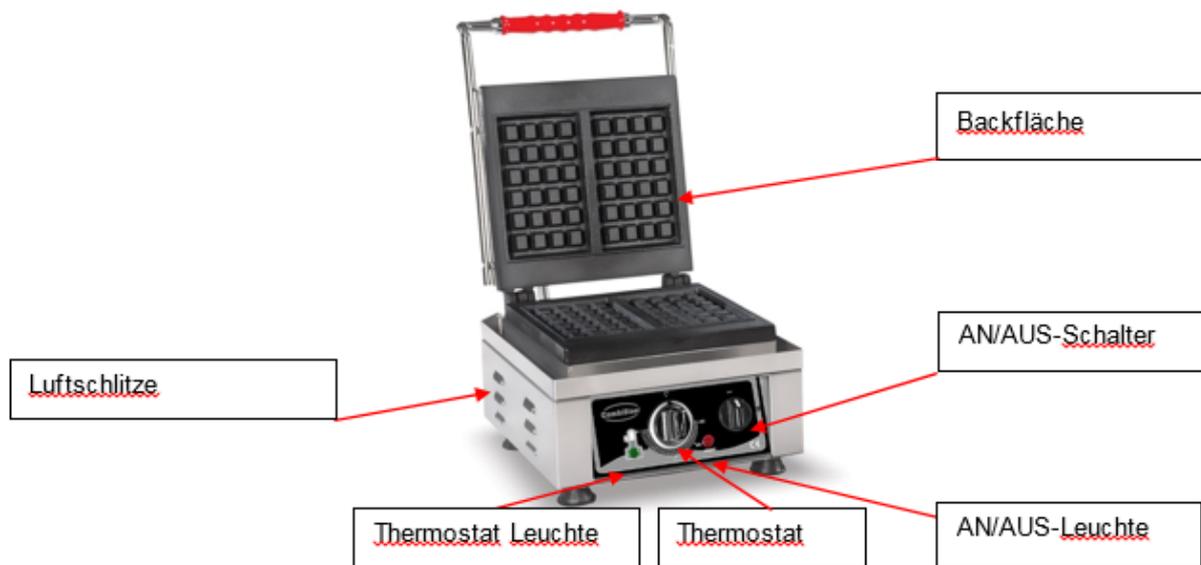
## 8. WAFFELEISEN BEDIENELEMENTE

Anhand des unteren Waffeleisen werden die Bedienelemente beschrieben. Bitte berücksichtigen Sie, dass dieses Modell nur exemplarisch zur Beschreibung ausgewählt ist. Die konkreten Modelleigenschaften aller Waffeleisen entnehmen Sie bitte unseren Verkaufsunterlagen.



## 8. WAFFELEISEN BEDIENELEMENTE

Anhand des unteren Waffeleisen werden die Bedienelemente beschrieben. Bitte berücksichtigen Sie, dass dieses Modell nur exemplarisch zur Beschreibung ausgewählt ist. Die konkreten Modelleigenschaften aller Waffeleisen entnehmen Sie bitte unseren Verkaufsunterlagen.



## 9. AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN DES WAFFELEISEN

Sicherheitshinweise



### **WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!**

1. Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.
2. Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.
3. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.

Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.



### **WARNUNG! Heiße Oberfläche.**

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht berühren!

1. Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
2. Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
3. Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser eintauchen.
4. Gerät niemals durch Ziehen am Netzkabel versetzen. Vor dem Umsetzen des Gerätes immer den Netzstecker ziehen.
5. Kabel nicht um das Gerät wickeln und nicht knicken.
6. Gerät vor Regenwasser, Feuchtigkeit und Nässe schützen.
7. Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.



### **WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!**

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen! Vor Installation die Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Achten Sie auf die bauseitige ausreichende Absicherung am Schaltkasten!



### **ACHTUNG!**

Die Installation und Wartung des Gerätes sollte nur durch Fachpersonal durchgeführt werden!

1. Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial. Ziehen Sie die Schutzfolie vom Gerät ab. Sollten Klebstoffreste zurückbleiben, entfernen Sie diese mit einem geeigneten Lösungsmittel.
2. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und der nicht wärmeempfindlich ist.
3. Stellen Sie das Gerät niemals auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.) oder in die Nähe von brennbaren und leicht entzündlichen Materialien auf. Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
4. Halten Sie einen Mindestabstand von 20 cm zu allen Seiten ein.
5. Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät schnell vom Netz getrennt werden kann.

Technische Angaben:

	<b>7491.0050</b>
Temperatur	50 bis 300°C
Anschluss	2,2 kW / 230V
Waffel	2x Classico 8x16x2,6cm
Außenmaße	30 x 32 x 30cm
Gewicht	24 kg

## **10. BEDIENUNG**

**Bitte beachten Sie unbedingt die nachfolgenden Schritte vor der Erstbedienung Ihres Waffeleisen :**

- Das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose anschließen. Das Gerät muss in ausreichender Weise geerdet werden.
- Schalten Sie das Gerät mit dem EIN-/AUS-Schalter ein. Die Betriebs-Kontrollleuchte (rot) leuchtet auf.
  1. Stellen Sie die Temperatur auf 300°C und lassen sie das Gerät mit geöffneten Platten ½ Stunde laufen.
  2. Danach fetten Sie die Backplatten mit Sonnenblumenöl und lassen das Gerät geschlossen bei 250°C ca. 20min laufen.
  3. Wiederholen sie den Vorgang wie in Punkt 2. Beschrieben nochmal.
  4. Backen Sie nun 2-4 Waffeln bei 220-230°C langsam und entsorgen sie diese ersten Waffeln (Ohne zusätzliches Fett/Öl).
  5. Im Laufe des unter Punkt 4. beschriebenen Vorgangs werden sie feststellen, das von Waffel zu Waffel das Ergebnis besser wird und sie nach ein paar Backvorgängen ein sauberes und leicht lösbares Waffelergebnis bekommen.
- Um das Gerät auszuschalten, bringen sie die Thermostate in Position "0" und die Schalter in Position „OFF“.
- Die Backplatten der wechselbaren Modelle werden durch losdrehen der schwarzen Rändelschraube am Rückbereich gelöst. Dann vorsichtig die Backplatten entnehmen. Nach dem Wechsel wieder passend aufsetzen und die hinteren Rändelschrauben festdrehen. Achten Sie auf einen korrekten Sitz der Platten, damit eine optimale Heizleistung und Betrieb möglich ist.  
Achtung – nicht bei heissem Zustand der Platten durchführen!



#### **WARNUNG! Verbrennungsgefahr!**

**Das Gerät wird während des Betriebes sehr heiß, berühren Sie die heißen Oberflächen des Gerätes nicht. Benutzen Sie den Handgriff des Gerätes.**

#### Bedienung:

- Jede Backplatte der Doppel-Waffeleisen hat einen eigenen Temperaturregler, so dass diese getrennt eingestellt.
- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt die Temperatur-Kontrollleuchte und es kann mit dem Backen begonnen werden.
- Öffnen Sie das aufgeheizte Gerät. Achten sie beim Hochklappen der oberen Backplatte darauf, dass diese bis zum Anschlag aufgeklappt wird. Verwenden sie kein zusätzliches Trenn-Backspray oder Öl!
- Im Ruhezustand schalten Sie das Gerät aus oder lassen sie es nur geöffnet heizen (Platten nicht schliessen!).
- Geben Sie den geeigneten Teig in die Mitte der unteren Backplatte, bis sich dieser gleichmäßig verteilt hat und schließen Sie das Gerät. Drücken Sie die obere Backplatte mit Hilfe des Griffes fest herunter, damit sich der Teig nochmals gleichmäßig verteilen kann.
- Achten Sie auf die Dosierung der Teigmenge, da sonst der überschüssige Teig an den Seiten herausläuft.
- Backen Sie die Waffeln je nach gewünschtem Bräunungsgrad ca. 2-6 Minuten.



#### **ACHTUNG!**

**Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen! Grundsätzlich reinigen sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand!**

## **11. REINIGUNG UND WARTUNG**

#### Reinigungshinweise:

- **Reinigen Sie das Gerät täglich um eine optimale Funktion der Backplatten zu gewährleisten!**
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!) und lassen Sie es abkühlen, bevor es gereinigt wird.
- Reinigen Sie das Gerät trocken oder mit einem feuchten Tuch. Vergewissern Sie sich, dass keine Feuchtigkeit, Öl oder Fett in das Gerät eindringt.
- Entfernen Sie die Backrückstände nach dem Backen sofort z.B. mit einer Bürste (nicht im Lieferumfang). Überschüssiger Teig, Rückstände und Fette müssen am Ende des Tages entfernt werden!
- Hartnäckig eingebrannte Rückstände entfernen Sie mit einem gewerblichen milden Grillreiniger (nicht enthalten).
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine aggressiven Reinigungsmittel, Haushaltsreiniger oder Essig!
- Die Backplatten müssen nach der Reinigung leicht eingefettet werden und dann das Gerät einlagern.

#### Wartungshinweise:

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!



## 12. ENTSORGUNG

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen. Um ein Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, stellen Sie bitte sicher, dass Ihr altes Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar ist und hiervon keine Gefahren für andere ausgeht.

**Bei Störungen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.**



## **1. GENERAL**

Ce manuel décrit l'installation, le fonctionnement et la maintenance de l'appareil et constitue une source importante d'informations et de références. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et instructions de manipulation crée les conditions pour un fonctionnement sûr et correct de cette machine. De plus, vous devez respecter les normes d'application de l'instrument applicables aux règles de sécurité locales et aux règles générales de sécurité.

Le manuel fait partie du produit et doit être disponible à proximité immédiate de l'appareil pour le personnel d'installation, de fonctionnement, d'entretien et de nettoyage à tout moment.

## **2. RESPONSABILITE ET GARANTIE**

Toutes les informations et instructions contenues dans ce manuel ont été compilées conformément aux réglementations en vigueur et à nos nombreuses années de connaissances et d'expérience. Les traductions du manuel sont également fournies de bonne foi. Une responsabilité pour les erreurs dans les traductions ou les inexactitudes est exclue.

Veillez prendre le temps de lire attentivement le manuel avant d'utiliser l'équipement. L'appareil ne peut être utilisé que si vous connaissez le manuel de l'utilisateur. En cas de perte et de dommages résultant du non-respect des instructions d'utilisation, le fabricant décline toute responsabilité.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques au produit dans le cadre de l'amélioration des caractéristiques de performance et du développement. Les illustrations graphiques de ce manuel peuvent être légèrement différentes de la version actuelle de l'appareil.

## **3. DROITS D'AUTEUR**

Toutes les instructions d'utilisation et le contenu de ce manuel, dessins, images ou autres illustrations sont protégés par copyright. Les copies de quelque nature que ce soit, même partiellement, et leur exploitation ultérieure ne sont pas autorisées sans l'accord écrit du fabricant. Les dommages et autres réclamations restent réservés.

## **4. DECLARATION DE CONFORMITE**

Nous certifions dans la déclaration CE de conformité que notre produit est conforme aux normes et directives en vigueur dans l'UE. Si nécessaire, nous serons heureux de vous envoyer ce document.

## **5. TRANSPORT, EMBALLAGE ET STOCKAGE**

Lors de la livraison, vous devez vérifier immédiatement l'intégralité et les dommages de transport. Si un dommage externe est détecté, n'acceptez pas la livraison ou juste sous réserve. L'étendue des dommages doit être notée sur le bordereau de livraison du transporteur. Le dommage ou la plainte doit être signalé immédiatement à votre fournisseur. Sinon, les plaintes ou réclamations pour dommages sont exclues.



## 6. CONSIGNES DE SECURITE ET D'UTILISATION

L'unité est construite selon les règles actuelles de l'art. Un danger pourrait être généré avec cet appareil, s'il est mal utilisé ou non selon les spécifications. La connaissance du contenu du manuel est l'une des exigences pour vous protéger contre les dangers et pour éviter les erreurs et pour utiliser l'appareil en toute sécurité et en douceur.

Pour éviter tout danger et assurer une performance optimale, aucune modification ou altération ne peut être effectuée qui n'a pas été spécifiquement autorisée par le fabricant. L'appareil peut fonctionner dans des conditions techniquement irréprochables et fiables.

Les informations sur la sécurité au travail sont liées aux réglementations en vigueur dans l'Union européenne en vigueur au moment de la fabrication de l'appareil. L'opérateur est tenu de déterminer la conformité des mesures de sécurité indiquées avec l'état actuel des réglementations et de se conformer aux nouvelles réglementations pendant toute la durée de vie de l'équipement. En dehors de l'Union européenne, le site d'exploitation doit être respecté.

En plus des consignes de sécurité de ce manuel, vous devez respecter et respecter les règles générales de sécurité et de prévention des accidents pour la portée de l'appareil et les réglementations environnementales applicables.

## 7. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Cette unité est conçue pour un usage commercial. Conçu, construit et utilisé uniquement par du personnel qualifié dans les cuisines professionnelles. La fiabilité de l'appareil n'est garantie que si elle est utilisée comme spécifié dans le manuel. Toutes les procédures techniques, y compris le montage et la maintenance, doivent être effectuées exclusivement par un technicien qualifié.

Les gaufriers sont destinés uniquement aux gaufres fraîches ou prêtes.

Ce dispositif n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et / ou de connaissances, à moins d'être supervisé par une personne responsable de la sécurité ou d'avoir reçu des instructions sur la façon d'utiliser le dispositif.



### VEUILLEZ NOTER:

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Conservez ces instructions avec attention. Si le dispositif est transmis à une tierce personne, le manuel doit être remis.
- Toutes les personnes utilisant l'équipement doivent se conformer aux spécifications du manuel et respecter les consignes de sécurité.

N'utilisez la machine que dans des espaces clos.

Toute utilisation de l'appareil au-delà de son utilisation prévue et / ou autrement est interdite et est considérée comme inappropriée. Toute réclamation contre le fabricant et / ou ses agents pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation de l'équipement est exclue. S'il n'est pas utilisé correctement, l'opérateur est responsable de tous les dommages seuls.



## 8. CONTROLE DES CREPES

Les commandes sont décrites en fonction du gaufrier illustré ci-dessous. Veuillez noter que ce modèle est sélectionné uniquement comme un exemple à décrire. Pour les caractéristiques spécifiques du modèle, veuillez-vous reporter à la vue d'ensemble du modèle.



## 9. INSTALLATION ET CONNEXION DE LA CREPIERE

### Instructions de sécurité



#### **ATTENTION! Risque de choc électrique!**

1. L'appareil ne doit être utilisé qu'à partir de prises de courant correctement installées avec une seule touche!
2. L'appareil peut causer des blessures s'il n'est pas correctement installé!
3. Avant d'installer les données du réseau électrique local doit être comparé avec les spécifications techniques de l'appareil (la plaque signalétique)!
4. Connectez l'appareil uniquement conformément!
5. Ne débranchez pas l'appareil de la prise avec le cordon!
6. Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes!
7. Assurez-vous que le câble est exposé à des sources de chaleur et qu'il n'est pas en contact avec des bords tranchants! Ne laissez pas le cordon autour de la table ou du bar!



#### **ATTENTION! Surface chaude!**

Pendant l'opération, certaines parties de l'appareil deviennent très chaudes. Pour éviter les brûlures, ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil!

1. N'utilisez pas cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou tombé au sol.
2. N'utilisez pas d'accessoires ou de pièces de rechange qui n'ont pas été recommandés par le fabricant. Cela pourrait représenter un danger pour l'utilisateur ou causer des dommages à l'équipement et causer des blessures. En outre, la garantie expire.
3. Ne pas acheminer les câbles au-dessus d'un tapis ou d'une autre isolation thermique. Ne pas couvrir les câbles. Éloignez les câbles des zones de travail et ne plongez pas dans l'eau.



4. Ne tirez pas sur le cordon pour déplacer l'appareil. Avant de déplacer l'appareil, débranchez toujours le cordon d'alimentation.
5. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil et ne pas le plier.
6. Protégez l'appareil de l'eau de pluie, de l'humidité et de l'humidité.
7. Pendant le fonctionnement, ne bougez pas et ne renversez pas l'appareil.



#### **ATTENTION!**

L'installation et la maintenance de l'équipement doivent être effectuées par un personnel qualifié!

1. Déballez l'appareil et retirez tout le matériel d'emballage. Décoller le couvercle de protection de l'appareil.
2. S'il reste des résidus de colle, les retirer avec un solvant approprié.
3. Pour manipuler le poids de l'appareil, placez l'unité sur un endroit plat et sûr qui n'est pas sensible à la chaleur.
4. Ne placez jamais l'appareil sur une surface inflammable (nappe, tapis, etc.) ou à proximité de matériaux combustibles et inflammables.
5. Ne placez pas l'appareil près d'un feu ouvert, d'un radiateur ou d'une autre source de chaleur.
6. Maintenez une distance minimale de 20 cm de tous les côtés.
7. Réglez l'appareil de manière à ce que la fiche soit accessible pour déconnecter rapidement l'appareil du réseau si nécessaire.

Description technique:

	<b>7491.0050</b>
Température	50 à 300°C
Puissance	2,2 kW / 230V
Waffel	2x Classico 8x16x2,6cm
Dim. Extérieur	30 x 32 x 30cm
Poids	24 kg

## **10. OPERATION**

Veillez suivre les étapes ci-dessous avant la première utilisation de votre gaufrier:

- Connectez l'équipement à une prise unique mise à la terre. L'appareil doit être mis à la terre de manière suffisante.
- Allumez l'appareil en appuyant sur le commutateur POWER. Le voyant d'alimentation (rouge) s'allume.
  1. Régler la température à 300 ° C et faire fonctionner le dispositif avec des plaques ouvertes ½ heure
  2. Puis graisser les plaques de cuisson avec de l'huile de tournesol et laisser l'appareil fonctionner pendant environ 20 minutes à 250 ° C fermé.
  3. Répétez la procédure comme décrit au point 2.
  4. Cuire maintenant 2-4 gaufres lentement à 220-230 ° C et jeter ces premières gaufres (sans graisse / huile supplémentaire)
  5. Pendant le processus décrit dans la section 4, vous remarquerez que le résultat sera meilleur de la gaufre à la gaufre et ils obtiennent après quelques opérations de dos un résultat de gaufre propre et facilement amovible.
- Pour éteindre l'appareil, amener le pas de température sur la position "0" et le commutateur POWER sur "OFF".
- Les rabats de soutien du gaufrier WE sont réglables. Les volets arrière sont amovibles. En serrant les vis fixées aux bras, les volets de support sont relevés. En les relâchant ils sont libérés et peuvent être utilisés facilement - Important HOT



**ATTENTION! Risque de brûlures!**

**L'appareil deviendra très chaud pendant le fonctionnement! Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez la poignée de l'appareil.**

Fonctionnement:

- Chaque plaque de cuisson du double gaufrier a son propre thermostat, de sorte qu'elles peuvent être réglées et utilisées séparément.
- Lorsque la température réglée est atteinte, le voyant de température s'éteint et vous pouvez commencer la cuisson.
- Ouvrez l'appareil chauffé. Faites attention lors du pliage de la plaque de cuisson supérieure que celle-ci est ouverte jusqu'à l'arrêt.
- Versez la pâte dans le centre approprié de la plaque de cuisson inférieure et fermez l'appareil. Appuyez fermement sur la plaque de cuisson supérieure avec la poignée afin que la pâte soit uniformément répartie. N'utilisez pas de sprays de cuisson ou d'huile de séparation supplémentaires!
- Si vous n'utilisez pas l'appareil, ouvrez les plaques (si la température est allumée, ne fermez pas les plaques). Assurez-vous que la dose de la pâte est correcte. Sinon, l'excès de pâte va s'écouler sur les côtés.
- Faites cuire les gaufres selon le degré de brunissement souhaité pendant environ 2 à 6 minutes.



**ATTENTION!**

**Ne nettoyez pas l'appareil directement avec un jet d'eau! Donc, ne pas utiliser un jet d'eau sous pression. Laisser refroidir avant de nettoyer l'appareil!**

## **11. NETTOYAGE ET MAINTENANCE**

Instructions de nettoyage:

- Nettoyez la machine tous les jours.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation (tirez la fiche!) Et laissez-le refroidir avant d'être nettoyé.
- Retirez les résidus de cuisson après avoir cuit lorsque la plaque est encore chaude, avec une serviette en papier ou un chiffon doux et humide.
- Nettoyez-le uniquement à sec ou avec un chiffon humide. Assurez-vous que l'humidité, l'huile ou la graisse n'entrent pas dans l'appareil.
- Pour nettoyer le corps, n'utilisez pas d'objets métalliques ou pointus.
- Nettoyez le corps extérieur avec un chiffon doux et un détergent doux.

Instructions de maintenance:

- De temps en temps, vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas endommagé. N'utilisez jamais une machine lorsque le câble est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par un service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout danger.
- En cas de dommages ou de dysfonctionnements, contactez votre revendeur.
- L'entretien et les réparations doivent être effectués uniquement par un personnel qualifié utilisant des pièces de rechange et des accessoires d'origine. N'essayez jamais de réparer l'équipement lui-même.



## **12. DISPOSITION**

En fin de vie, votre vieille unité doit être éliminée conformément aux réglementations nationales. Il est conseillé de contacter une entreprise d'élimination spécialisée. Pour exclure un abus et les risques associés, assurez-vous que votre ancienne machine est inutilisable avant la mise au rebut et ne présente aucun danger pour les autres.

**En cas de dysfonctionnement, veuillez contacter votre revendeur.**