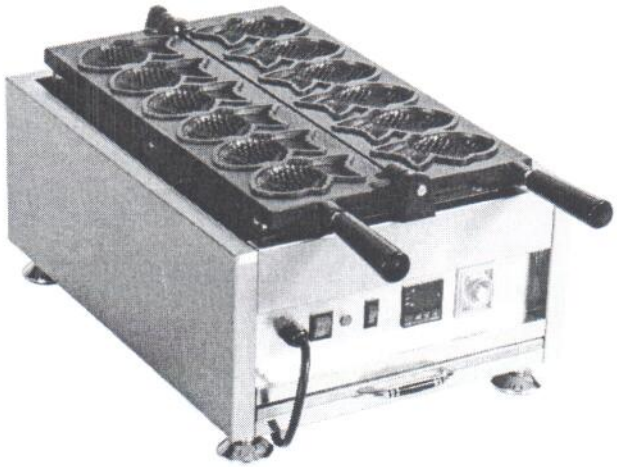
Haase GMBH Food
Nicht nur besser. Anders!

Bedienungsanleitung für



BOLLY TECH

BOLLY TECH Waffeleisen „Taiyaki"

Art.-Nr.: 15117

Kapitel 1: Sicherheitshinweise
Kapitel 2: Installation und Inbetriebnahme
Kapitel 3: Reinigung
Kapitel 4: Entsorgung

Haase GMBH Food
Haase GmbH, Dieselstraße 10, 61239 Ober-Mörlen, Tel.: +49 (0) 60 02 / 9 36 88 - 8
Fax: +49 (0) 60 02 - 9 36 88 - 99, E-Mail: info@haase-food.com, www.haase-food.com

Kapitel 1: Sicherheitshinweise

Bitte bewahren Sie Ihre Bedienungsanleitung sorgfältig auf!

- ACHTUNG –

Diese Maschine dürfen Sie nur in Betrieb nehmen, wenn Sie die Bedienungsanleitung vollständig durchgelesen und verstanden haben!

Warnung! Augenverletzungen! Während Reinigungs- und Wartungsarbeiten muss ein ausreichender Augenschutz getragen werden. Verwenden Sie eine zugelassene Schutzbrille!

Warnung! Stromschlag und Verbrennungen! Das Gerät darf beim Reinigen nicht mit dem Stromnetz verbunden sein! Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose bevor sie mit dem Reinigen beginnen!

Warnung! Tödlicher Stromschlag und Brandgefahr! Sorgen Sie dafür, dass niemals Wasser in das Gerät eindringt! Das Netz-Anschluss-Kabel darf niemals in die Nähe von Wasser gebracht werden, sorgen Sie dafür, dass es immer trocken ist!

Warnung! Sachbeschädigung oder Lebensgefahr! Der Bediener muss diese Anleitung vor dem Umgang mit dem Gerät vollständig gelesen und verstanden haben. Bewahren Sie danach die Anleitung an einem Ort auf, an dem sie für jede zuständige Person unmittelbar im Zugriff ist, damit im Falle von Fehlern oder bei auftretenden Bedienungsfragen sachgerecht vorgegangen werden kann.

Haase GmbH, Dieselstraße 10, 61239 Ober-Mörlen, Tel.: +49 (0) 60 02 / 9 36 88 - 8
Fax: +49 (0) 60 02 - 9 36 88 - 99, E-Mail: info@haase-food.com, www.haase-food.com

Nichtbeachten der Anleitung kann zum Erlöschen unserer Gewährleistungs- und Garantieverpflichtungen führen. Keinesfalls Übernehmen wir in solchen Fällen irgendeine Haftung für Geräteschäden, Personenschäden oder Vermögensschäden.

Warnung! Sachbeschädigung oder Lebensgefahr! Wenn Veränderungen von Ihnen oder von Dritten am Gerät vorgenommen werden, die nicht vorher mit der Haase GmbH abgesprochen und schriftlich freigegeben wurden, kann dies zum Erlöschen der Gewährleistungs- und Garantieverpflichtungen der Haase GmbH führen. Fragen Sie uns also, bevor etwas an dem Gerät verändert oder repariert wird! Änderungen oder Reparaturen dürfen in jedem Falle nur von ausgebildetem und autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

Warnung! Sachbeschädigung oder Lebensgefahr! Bei der Installation muss darauf geachtet werden, dass das Gerät immer fachgerecht geerdet wird. Es dürfen immer nur geerdete Wandsteckdosen mit Schutzkontakt verwendet werden. Verwenden Sie nur die Original-Netz-Anschlusskabel, damit Abschirmung und Hitzebeständigkeit der Isolierung gewährleistet sind!

Warnung! Sachbeschädigung infolge von Transport- oder Verpackungsschäden! Überprüfen Sie beim Auspacken des Gerätes, ob eventuelle Schäden sichtbar sind. In diesem Falle setzen Sie sich umgehend mit dem Spediteur in Verbindung! Nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb!

Haase GmbH, Dieselstraße 10, 61239 Ober-Mörlen, Tel.: +49 (0) 60 02 / 9 36 88 - 8
Fax: +49 (0) 60 02 - 9 36 88 - 99, E-Mail: info@haase-food.com, www.haase-food.com

Kapitel 2: Installation und Inbetriebnahme

Annahme und Auspacken

Eventuelle Transportschäden müssen dem Spediteur per Einschreiben mit Rückantwort spätesten 24 Stunden nach der Annahme mitgeteilt werden. Sie können Ihre Vorbehalte im Bezug auf beim Erhalt der Ware festgestellte Mängel auch auf der Empfangsbestätigung des Spediteurs vermerken.

Technische Beschreibung

Gerätemaße: 370 x 400 x 590 mm
Leistung: 220V / 3200 W
Größe des Taiyaki: 125 x 70 x 30 mm
Gewicht: 20 kg

Gerät besteht aus:

- 1 Sockel aus Edelstahl mit 4 Füßen
- 1 Eisen, 180° schwenkbar, aus Gusseisen mit Beschichtung
- 1 digitale Temperaturanzeige inkl. regulierbarem Thermostat
- 1 Timer
- 1 Stromkabel für einen Wechselstromanschluss
- 1 Teigauffangblech (herausziehbar)

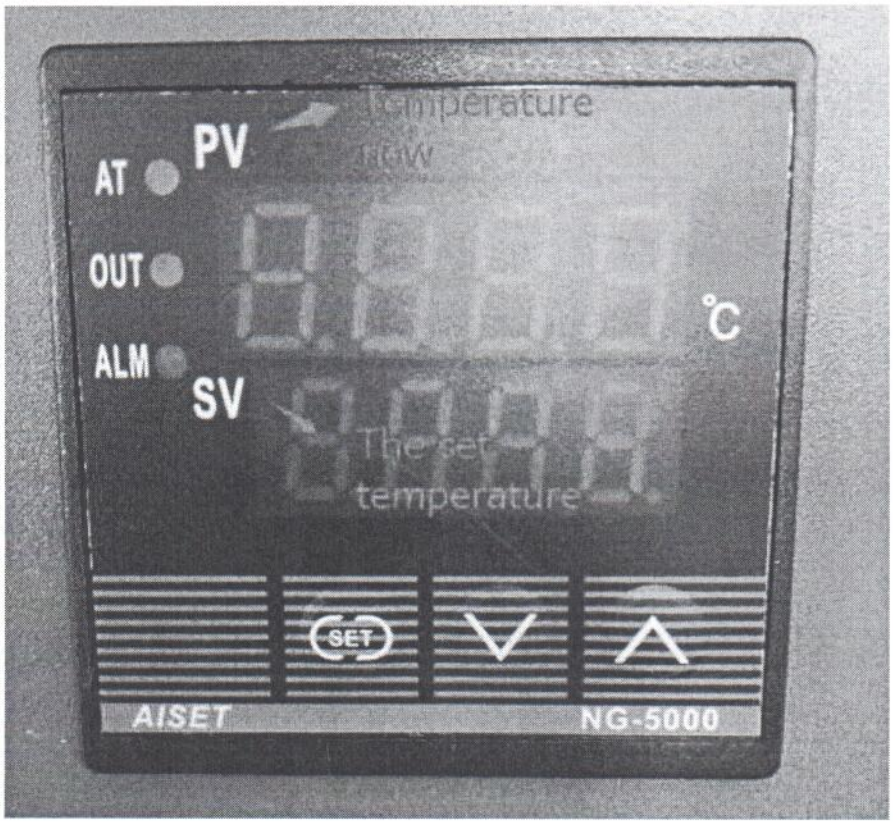
Geräteumgebung – Arbeitsplatte

Wählen Sie eine leicht zu reinigende Arbeitsplatte, auf der das Gerät abgestellt wird. Dieses muß mindestens 20 cm von einer hitzeunempfindlichen Wand entfernt sein, um eine Wärmestrahlung des Eisens zu vermeiden. Für einen optimalen Komfort des Benutzers sollte die Oberkante des Eisens sich zwischen 85 und 95 cm über dem Boden befinden.

Elektroanschluss

Das Gerät muss über eine zweipolige 16 Ampere Erdungsdose an eine Netzversorgung mit 230V Wechselstrom angeschlossen werden.

Haase GmbH, Dieselstraße 10, 61239 Ober-Mörlen, Tel.: +49 (0) 60 02 / 9 36 88 - 8
Fax: +49 (0) 60 02 - 9 36 88 - 99, E-Mail: info@haase-food.com, www.haase-food.com



Step 1. Gerät einstecken und anschalten
Step 2. Das Display zeigt an: **SV** (Die gewünschte Backtemperatur) "190°C – 200°C",
PV (Die aktuelle Temperatur des Aufheizvorganges) z.B. "43°C"
Step 3. Um die Backtemperatur einzustellen drücken Sie den Knopf **SET**, PV zeigt nun "SP" an, betätigen Sie den Knopf solange bis die gewünschte Backtemperatur im Display zu sehen ist, drücken Sie nun erneut den Knopf **SET** um die Temperatur zu speichern.
Beim nächsten Einschalten erscheint wieder Ihre programmierte Backtemperatur.

Zur Information:

- Wenn Sie den SET Knopf länger gedrückt halten gelangen Sie in die Werkseinstellungen, eine Abfolge von Anzeigen erscheint.
- Um in die normale Anzeige zurück zu gelangen drücken Sie den SET Knopf ca. 15 Sekunden lang
- Wenn Sie nicht in den normalen Anzeigemodus zurückkommen sollten schalten Sie das Gerät AUS und wieder AN. Danach befolgen Sie Step 2 und Step 3 um die Temperatur einzustellen.

Bitte beachten Sie: Es wird nicht empfohlen in die Werkseinstellungen zu gehen, es kann zu einer Störung der Einstellungen kommen.

Haase GmbH, Dieselstraße 10, 61239 Ober-Mörlen, Tel.: +49 (0) 60 02 / 9 36 88 - 8
Fax: +49 (0) 60 02 - 9 36 88 - 99, E-Mail: info@haase-food.com, www.haase-food.com

Notwendige Utensilien:

1 Teigportionierer **(# 15118)** zum Einfüllen des Teiges
1 Zange oder 1 Gabel **(# 5075)**
1 Auskühlgitter
Anti-Haft-Spray **(# 7018-A)** zum Einfetten des Eisens
Papiertuch zum Reinigen

Anwendungshinweis:

Beutelinhalt (1kg) des Taiyaki-Fertig-Mixes mit ca. 1000 ml Wasser und 4 EL Speiseöl glattrühren. Nach dem Auftragen des Teiges und der Füllung bei 180°C - 200°C ca. 5-6 Minuten im Taiyaki-Eisen ausbacken.

Benutzung

1. Das Taiyaki-Eisen auf 180°C - 200°C vorheizen.
2. Das Eisen *nur* vor dem ersten Durchgang mit etwas Anti-Haft-Spray besprühen.
3. Für gefüllte Taiyaki-Waffeln erst den Teig mit dem Teigportionierer in die linken Fischhälften gießen, anschließend auf die gleiche Seite die Füllung platzieren.
4. Danach die rechten Fischhälften dünn mit Teig versehen (dabei die Schwenkfunktion des Eisens nutzen).
5. Alle Flossen der Fischform (auch obere und untere Flossen) mit Teig benetzen, da an diesen Stellen die Fischhälften zusammenkleben.
6. Nach dem Befüllen das Taiyaki-Eisen offen stehen lassen, bis der Teig der rechten Fischhälften etwas gestockt ist, dann die rechte Seite auf die linke klappen, zusammengeklappt wieder auf die andere Seite klappen.
7. Den Timer auf 5 Minuten stellen und anschalten.
8. Für krossere Taiyaki-Waffeln einfach die Backzeit verlängern!

Haase GmbH, Dieselstraße 10, 61239 Ober-Mörlen, Tel.: +49 (0) 60 02 / 9 36 88 - 8
Fax: +49 (0) 60 02 - 9 36 88 - 99, E-Mail: info@haase-food.com, www.haase-food.com

Ideen für Füllungen:

- mit Apfelkompott + Zimt
- Schokoriegel, z.B. mit Erdbeer-Joghurt-Füllung
  (Süße Varianten evtl. mit Holzstäbchen/Spieß versehen)
- mit Käse + Schinken
- mit Zucchini + Paprika / nach Wunsch + Schinkenwürfel / Käse

Kapitel 3: Reinigung

Warnung! Augenverletzungen! Während Reinigungs- und Wartungsarbeiten muss ein ausreichender Augenschutz getragen werden. Verwenden Sie eine zugelassene Schutzbrille!

Warnung! Tödlicher Stromschlag und Brandgefahr! Sorgen Sie dafür, dass niemals Wasser in das Gerät eindringt! Das Netz-Anschluss-Kabel darf niemals in die Nähe von Wasser gebracht werden, sorgen Sie dafür, dass es immer trocken bleibt!

Warnung! Stromschlag und Verbrennungen! Das Gerät darf beim Reinigen nicht mit dem Stromnetz verbunden sein! Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie mit dem Reinigen beginnen!

Pflege und Reinigung

Sockel

Vor dem Reinigen Ihres Gerätes den Stromstecker ziehen und die Platte abkühlen lassen. Den Sockel mit einem in warmes Wasser und Flüssigreiniger getauchten Schwamm reinigen. Hartnäckige Flecken können mit einem Mittel des Fachhandels entfernt werden. Keine scheuernden Mittel oder Metallbürsten verwenden. Das Gerät nicht unter einem Wasserstrahl reinigen.

Eisen

Nach dem Gebrauch ist ein Abwischen des noch warmen Eisens ausreichend. Durch die Beschichtung brennen keine Teigreste ein. Reinigen Sie die Backplatten mit einem feuchten Tuch und einem milden Reiniger.

ACHTUNG: Ein überheiztes Eisen nie zu schnell abkühlen.

Haase GmbH, Dieselstraße 10, 61239 Ober-Mörlen, Tel.: +49 (0) 60 02 / 9 36 88 - 8
Fax: +49 (0) 60 02 - 9 36 88 - 99, E-Mail: info@haase-food.com, www.haase-food.com

Kapitel 4: Entsorgung

Die Haase GmbH nimmt das Gerät zum Verschrotten kostenfrei zurück. Voraussetzung ist, dass das Gerät vorher gereinigt wurde und der Betreiber eine Bescheinigung ausstellt, welche Verbrauchsmaterialien er zuletzt verwendet hat. Senden Sie das Gerät dann verpackt und frei an die unten stehende Adresse.

Sollten Sie noch Fragen dazu haben oder Ersatzteile wünschen, rufen Sie uns an: Telefon: (06002) 93688-70.

Wir, von der Haase GmbH, stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung!

Notiz: _____

_____

_____

_____

Gesprächspartner bei Haase:

Kaufdatum:

Seriennummer der Maschine: