

**MILANTOAST**

**WAFFLE MACHINE**

**WAFFELEISEN**

**PIASTRA PER WAFFLE**



**ORIGINAL USER MANUAL**

**BEDIENUNGSANLEITUNG**

**MANUALE D'USO ORIGINALE**



<b>CODE</b>	<b>CODE</b>	<b>CODICE</b>	<b>20000</b>
<b>VOLTAGE</b>	<b>SPANNUNG</b>	<b>VOLTAGGIO</b>	<b>230Va.c. 50-60Hz</b>
<b>POWER</b>	<b>LEISTUNG</b>	<b>POTENZA</b>	<b>1500W</b>
<b>WEIGHT</b>	<b>GEWICHT</b>	<b>PESO</b>	<b>15,8 Kg</b>
<b>DIMENSIONS</b> W x D x H	<b>ABMESSUNG</b> B x L x H	<b>DIMENSIONI</b> L x P x H	<b>30X38X19</b>



<b>1</b>	Thermostat	Thermostatknopf	Termostato
<b>2</b>	On / Off switch with indicator light	Ein-/Aus-Schalter mit Kontrolllampe	Interruttore ON-OFF con lampada spia
<b>3</b>	Removable grease tray	herausnehmbare Fettschale	Cassetto raccogli liquidi
<b>4</b>	Handle's lid bracket	Gniff des Deckels	Maniglia leva
<b>5</b>	Lower grilling plate	Untere Grillfläche	Piastra fissa inferiore
<b>6</b>	Upper grilling plate	Deckel mit oberer Grillfläche	Piastra fissa superiore
<b>7</b>	Timer 15min.	Zeitschaltuhr 15min.	Temporizzatore 15 min.
<b>8</b>	Fork	Fork	Fork

## GRIDDLE GRILL

## WAFFLE MACHINE

Thank you for purchasing this high-quality appliance, original MILANTOAST, made in Italy. Please read the instructions carefully before using it. Follow the safety instructions and keep the manual for future reference.




## 1 PRELIMINARY OPERATIONS

Carefully remove the product from the packaging and keep the original packaging for any return of the product. Remove all plastic, cardboard, any other protective element, accessories must be removed. The adhesive plastic film covering the stainless-steel parts must be removed before putting into operation the unit. The technical data plate and warnings must not be removed! When first used, wash the bottom plate (5) and top plate (6) as described in chapter 5. The packing items should not be left within the reach of children. If the appliance shows signs of damage, contact the seller.

## 2 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

- The device is not designed to be used in an altitude above 2000 m.
- Before connecting the appliance to the power outlet, make sure that the supply voltage of the distribution network corresponds to that indicated on the appliance plate located on the side of the appliance. Do not remove the plate.
- Make sure that the power outlet is equipped with earth contact and that the electrical system follows current regulations.
- In case of incompatibility between the socket and plug of the appliance, have the socket replaced with another of a suitable type by professionally qualified personnel.
- Single or multiple extension cords and adapters are not recommended. It is possible to avoid its use by choosing only adapters or extensions compliant with current safety standards, without exceeding the load limits indicated.
- It is recommended that the power outlet is protected by a 0.03 A (30mA) differential switch.
- Always disconnect the plug after each use, before cleaning and before storing.
- Do not let the connection cable hang from the table top or come into contact with the surfaces of the appliance as they are very hot
- It is recommended to connect a potential equipotential conductor to the M5 terminal located near the input of the power cable of the appliance. The clamp is identified by the symbol 
- If the appliance is to be placed near walls, partitions, kitchen furniture, decorative trim, etc. It is recommended that these are made of temperature-resistant and non-flammable material. The greatest attention should be paid to fire prevention regulations.
- Ensure that the plug and socket are easily accessible during use once the machine is installed, and that the technical data plate is clearly visible.
- The appliance must be placed at least 20 cm from the surrounding walls and a very wide distance from the ceiling upwards.
- Do not cover the device: risk of fire!
- When using the appliance, be careful not to block the ventilation openings of the appliance
- If the supply cord is damaged, it must be replaced with an original cable by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Never use this device if it has been dropped or shows visible damage.
- Only have repairs carried out by qualified personnel.

- Provide adequate space for the machine. The table top must be stable and adequately resistant to heat released by the appliance and its weight.
- Do not leave the appliance unattended during use.
- Do not use outdoors.
- Do not use in humid environments.
- This appliance is intended for use in commercial applications, such as kitchens of restaurants, canteens, hospitals and commercial enterprises such as bakeries, butchers, etc. , but not for continuous production of feed.
- Do not place the device on hot surfaces or near flames.
- Always keep the device in a dry and frost-free place.
- Keep the device out of reach of children and disabled people.
- Make sure that children do not pull the cord and cannot break or crush the device. Inform other users of possible dangers as well.
- Do not immerse or bathe in water or other liquid. The appliance is not water jet proof and therefore must not be cleaned with this system or steam cleaner.
- Disconnect the plug when not in use.
- Disconnect the plug before moving
- Do not pull the power cord or the appliance itself to disconnect the plug from the mains.
- Do not use the handle (4) as a carry handle.
- Always use the drawer (3) in position as shown in figure Page.2. Do not touch the hot surfaces of the drawer during operation.
- The drawer (3) should only be removed when the device is fully cooled. You can remove it with a tool or even using the supplied Fork (8) as shown in figure B



figure B

- Close the moving plate with the handle (4): danger of crushing.



- **Danger of burns.** **Do not touch the hot surfaces of the appliance.**
- The temperature of hot surfaces can be remarkably high when the appliance is working. Always use the handles and control knobs.
- Before moving the appliance, let it cool down. Do not use if it has been exposed to temperatures below 0 ° C in the previous 24 hours.
- Use the device only for the purpose described in this operating manual. If the device is used improperly or misused, no liability can be accepted for any damage. Any use of the grill for purposes other than those described in this manual is considered improper and therefore dangerous.

### 3 DEVICE CONNECTION, USAGE AND OPERATION

Professional Contact Grill. This waffle grill is an appliance with fixed and mobile heating surfaces intended for cooking waffles. **Any other use is to be considered improper and therefore dangerous.**

The machine is intended only for indoor usage.

When plates are closed, insert the power plug into the power outlet. Increase the temperature of the heating surfaces by turning the knob (1) clockwise. Reduce the temperature by turning the knob (1) counterclockwise.

The temperature is kept constant at the set value once the operating condition is reached.

The orange indicator (2) lights up to indicate the period of operation of the heating elements.

Set the temperature (1) to about 200/225°C.

Carefully lift the top part of the kitchen furniture with the handle (4) and spread a layer of oil evenly with a small kitchen brush.

Carefully close the plate. After about 12-15 minutes, when the orange light goes out, the plate is in temperature and ready to start cooking the waffle.

The orange indicator (2) is lit to indicate the period of operation of the heating elements.

By turning the timer knob (7) clockwise, you can set the cooking time.

The sound indicates that counting is finished but does not stop cooking.

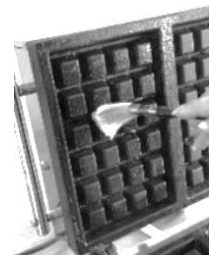
After the period of use, always disconnect the plug from the power outlet.

## 4 RECOMANDATIONS FOR USE

### Always follow the requirements for safe use (CAP 2)

There are several waffle preparations on the market with advice on how to use them. The following are additional tips that Milantost suggests in order to facilitate the making of your waffle.

**Tip N.1:** Always spread a layer of oil or melted butter on the baking plates, both fixed (5) and mobile (6), every time you start heating the plate and before pouring in the batter. The purpose of this fundamental operation is to facilitate the detachment of the baked waffle and for this reason it must always be repeated for each waffle that you want to bake. We recommend oil and especially rice oil for the following reasons: has a high smoke point and has a delicate taste that does not interfere with the waffle



**Tip N.2:** Useful the first times or when you change recipe, is to prepare a thick batter at the beginning and then to lengthen it if necessary after the cooking tests. For example, if the instructions on the preparation recommend to put 140mL of water (or milk) starts with 100mL, you will always be in time to add the remaining part. Make the first test by pouring a tablespoon of batter on a small portion of the mold, in the middle, as shown in the picture then check the consistency and degree of cooking after about 5 minutes with thermostat set to 200/ 225°C. Based on these tests you will get familiar with the plate and the density of the batter.

**Tip N.3:** Pour the batter starting from the center as shown in the picture, This will give you better control over the filling, limiting the risk of spillage. It is important that the whole mold is filled to cover the inner cones (you can help with a ladle or a wooden spoon). Then close the plate carefully and wait for the end of cooking.



**Tip N.4:** Look at some indicators. You can see that the cooking time is over when the steam is almost exhausted (it takes about 5 minutes on average with thermostat set to 220/225°C but may vary with the type of batter). You can always see if the amount of batter (or its density) is too high: The top plate at the end of cooking is raised from the bottom more than 3-4 mm.

Because it is nice to experiment in the kitchen, we want to share these additional experiences:

- The egg white whipped with a blender makes the waffle more crunchy but also much easier to stick to the plates (always oil the plates) the same happens also with particularly liquid pastries.
- With lower temperatures the cooking times are longer.
- For our usage 1 gram of butter corresponds to 1 mL of oil.
- Always allow the cooking time to end before opening the plate.

## 5 CLEANING

### Always follow the requirements for safe use (CAP 2)

Before cleaning the device, pull out the plug and allow it to cool down to a room temperature.

**The plate is not water jet proof and therefore should not be cleaned with this system.**

Never clean the device under running water. Do not immerse the device in water. Never put the device in the dishwasher. Clean only with a damp cloth. Do not use aggressive cleaners and abrasives. Hold the cover firmly when cleaning the plate surfaces so that the device does not tip over.

The surfaces of the grill have a special ceramic coating and are therefore easier to clean. In order to maintain the grilling properties of the contact grill, all surfaces must be cleaned regularly and carefully. Remove food and fat residues from the plates after each use. Empty the grease tray (3) after each use, then clean it with warm water, a delicate detergent and a sponge or soft cloth.

After cleaning, carefully dry all parts of the device with a dampened, soft cloth.

Keep the clean plate in a dry and frost-free place.


## 6 MAINTENANCE

**In case of fault, contact the manufacturer or seller.**

Periodically check the conditions of the following parts: power cable, knobs, tightening screws, thermostat, on/off switch. Only original spare parts shall be used.

## 7 DISPOSAL



The symbol  on the device and on the packaging indicates that this device should not be treated like ordinary household waste. Every consumer is legally obliged to dispose of old devices separately from household waste and e.g. be delivered to a collection point in your community / district. This ensures that old devices are properly recycled in order to avoid negative effects on the environment.

## 8 WARRANTY

The purpose of the warranty is to insure the buyer against any manufacturing defect. The duration is 2 years from the documented purchase date for private use and 1 year for commercial use (max 2000 hrs). During this period, the warranty also covers spare parts and labour. The warranty is at the manufacturer's/retailer's laboratory, therefore, the transport costs that are charged to the customer. Any replaced parts become exclusive property of the manufacturer's/retailer's

1. The warranty is valid in all countries of the European Union.
2. The warranty does not cover the necessary interventions:
  - a. breakage caused by knocks and falls;
  - b. connections to higher electric voltage than the indicated-on plate;
  - c. normal wear of the appliance;
  - d. parts damaged by neglect and / or tampering;
  - e. damage caused by returning the product in unsuitable packaging
3. Under this warranty, the manufacturer and retailer cannot be held liable responsible for material damage or accidents to people, resulting from an installation that does not comply with safety standards in force and for:
  - a. faulty power socket, absence or malfunction of earth connection;
  - b. unsuitability of the product for the use for which the buyer intends to use it.

NB: In the event of a warranty repair request, the following must be provided: a photo of the data label placed on the side of the appliance and of the complete appliance, dated proof of purchase as well as a description of the defect. Once the return authorization has been obtained, follow the instructions for correct wrapping and packaging. If you no longer have the original packaging, you can purchase a new one.

## 9 EU DECLARATION OF CONFORMITY

**MILANTOAST**, given the positive outcome of the test and inspection reports, declares under its own responsibility that the Product **GRIDDLE GRILL** identified with the code 20000, complies with the following Directives: **2014/35/UE (LVD), 2014/30/UE (EMC), 2011/65/CE (RoHS), 2009/125/CE (ecodesign)**

It also complies with the following FCM standards:

**Reg CE 1935/2004 (FOOD CONTACT), DM 21/03/1973 (FOOD CONTACT)**

It is also declared that these products do not contain asbestos and / or mercury elements.

05/07/2024



Riccardo Brambilla

**MILANTOAST**

Via delle Industrie, 26 20884 Sulbiate (MB) ITALY  
tel +39.039.68.83.332 fax +39.039.60.22.896  
[www.milantoast.com](http://www.milantoast.com) [info@milantoast.com](mailto:info@milantoast.com)

## GRIDDLE GRILL

## WAFFELEISEN

Vielen Dank für den Kauf dieses originalen MILAN TOAST Qualitätsgeräts, in Italien hergestellt. Bitte lesen Sie die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie es 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, Papier 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!

Bei der ersten Benutzung die untere (5) und obere Platte (6) nach den Anweisungen in Kapitel 5 waschen.

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 (Ref. Seite 2)**

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

- Das Gerät ist nicht für den Betrieb in einer Höhe über 2000 m ausgelegt.
- Vor dem Anschließen des Geräts an die Steckdose sicherstellen, dass die Versorgungsspannung des Verteilernetzes der auf dem Gerätedatenschild angegebenen entspricht. Das Datenschild befindet sich auf der Geräteseite.
- Sicherstellen, dass die Steckdose mit Erdungskontakt ausgestattet ist und die Elektroinstallation den geltenden Normen entspricht.
- Bei Inkompatibilität zwischen Stecker und Netzstecker des Gerätes, den Stecker durch einen geeigneten Stecker ersetzen lassen.
- Ein- oder mehrfache Verlängerungskabel und -adapter werden nicht empfohlen. Wenn die Verwendung nicht vermieden werden kann, wählen Sie nur Adapter oder Verlängerungen, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen und die angegebenen Belastungsgrenzen nicht überschreiten.
- Es wird empfohlen, die Steckdose mit einem 0,03 A (30 mA) Differenzialschalter zu schützen.
- Ziehen Sie den Netzstecker immer nach jedem Gebrauch, vor der Reinigung und vor dem Aufbewahren.
- Lassen Sie das Anschlusskabel nicht über die Auflagefläche hängen oder mit den Oberflächen des Geräts in Berührung kommen, da diese sehr heiß sind.
- Es wird empfohlen, einen potentialäquivalenten Leiter an die M5-Klemme in der Nähe des Eingangs des Netzkabels des Geräts anzuschließen. Die Klemme ist mit dem Symbol  gekennzeichnet.
- Falls das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Ausstattungen etc. platziert werden soll. Es wird empfohlen, dass diese aus temperaturbeständigem und nicht brennbarem Material bestehen. Den Brandschutzvorschriften ist größte Aufmerksamkeit zu schenken.
- Achten Sie darauf, dass der Netzstecker und die Steckdose während des Gebrauchs leicht zugänglich sind und das technische Kennzeichen gut sichtbar ist.
- Das Gerät ist mindestens 20 cm von den umliegenden Wänden und sehr weit von der Decke nach oben zu platzieren.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, wenn es eingeschaltet ist: Brandgefahr!
- Achten Sie während der Benutzung darauf, dass die Belüftungsöffnungen des Geräts nicht verstopft werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person gegen ein Originalkabel ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie dieses Gerät niemals, wenn es heruntergefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.


- Reparaturen nur von qualifiziertem Personal durchführen lassen.
- Es ist ausreichend Platz für die Maschine zu schaffen. Die Auflagefläche muss stabil und ausreichend widerstandsfähig gegen die vom Gerät abgestrahlte Wärme und sein Gewicht sein.
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Nicht im Freien verwenden.
- Nicht in feuchten Umgebungen verwenden.
- Dieses Gerät ist für gewerbliche Anwendungen wie z. B. in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und kommerziellen Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. , aber nicht für die kontinuierliche Lebensmittelproduktion.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in der Nähe von Flammen auf.
- Bewahren Sie das Gerät immer an einem trockenen, frostfreien Ort auf.
- Halten Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern und Behinderten.
- Achten Sie darauf, dass das Kind nicht an der Schnur zieht und das Gerät nicht kaputt oder zerquetscht wird. Informieren Sie auch andere Benutzer über mögliche Gefahren.
- Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder einweichen. Das Gerät ist nicht wasserstrahlfest und darf daher nicht mit diesem System oder einem Dampfreiniger gereinigt werden.
- Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist oder bevor Sie es bewegen.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder an der Stromversorgung, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Verwenden Sie den Griff (4) nicht als Tragegriff. Verwenden Sie die Schublade (3) immer in der Position, wie in Abbildung Seite. 2 dargestellt, und berühren Sie während des Betriebs nicht die heißen Oberflächen.
- Die Schublade (3) darf erst entfernt werden, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist. Sie können es mit einem Werkzeug oder auch mit der mitgelieferten Gabel (8) wie in Abbildung B



Bild B

- Die bewegliche Platte mit dem Griff (4) schließen: Quetschgefahr.



- **Gefahr von Verbrühung**  . **Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts nicht, Verbrennungsgefahr.**
- Die Temperatur der Kochflächen und aller Metallteile inkl. Schublade kann auch bei weniger als einer Stunde Abschaltung sehr hoch sein: Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es für die Reinigung oder zum Verschieben des Geräts verwenden.
- Nicht verwenden, wenn Sie in den letzten 24 Stunden Temperaturen unter 0°C ausgesetzt waren.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in diesem Betriebshandbuch beschriebenen Zweck. Wenn das Gerät unsachgemäß oder falsch verwendet wird, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. Jede andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Verwendung der Platte ist unsachgemäß und daher gefährlich.

### 3 VERWENDUNGSZWECK, INBETRIEBNAHME UND BETRIEB

Platte nur für den gemeinsamen Gebrauch. Das Waffeleisen ist ein Gerät mit fester und beweglicher Heizfläche zum Backen von Waffeln.

**Jede andere Verwendung ist als nicht bestimmungsgemäß und damit 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. Stecken Sie bei geschlossenen Platten den Netzstecker in die Steckdose. Erhöhen Sie die Temperatur der Heizflächen, indem Sie den Thermostatknopf (1) im Uhrzeigersinn drehen.

Die Temperatur wird konstant auf dem eingestellten Wert gehalten, sobald der stationäre Zustand erreicht ist. Das Aufleuchten des orangefarbenen Lichts (2) zeigt die Betriebsdauer der Heizelemente an.

Stellen Sie die Temperatur (1) auf ca. 200/225 °C ein.

Heben Sie das obere Mobilteil vorsichtig am Griff (4) an und verteilen Sie mit einem kleinen Küchen-Pinsel etwas Öl gleichmäßig. Schließen Sie die Platte vorsichtig.

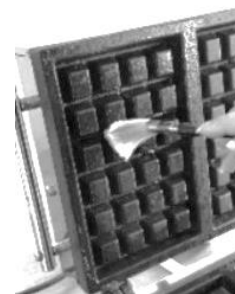
Nach etwa 12-15 Minuten, wenn das orange Licht erlischt, sind die Platten auf Temperatur und bereit zum Backen der Waffel. Das Aufleuchten des orangenen Lichts (2) zeigt die Betriebsdauer der Heizelemente an. Drehen Sie die Zeitschaltuhr (7) im Uhrzeigersinn, um die Garzeit einzustellen. Die Glocke zeigt 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 eine sichere Anwendung (Kap. 2)

Auf dem Markt gibt es verschiedene Backmischung für Waffel mit entsprechenden Hinweisen zu ihrer Verwendung. Nachfolgend finden Sie zusätzliche Tipps, die Milantoast Ihnen zu diesem Zweck vorschlägt um das Backen Ihres Waffels zu erleichtern.

**Tipps 1:** Verteilen Sie immer etwas Öl oder geschmolzene Butter auf den Kochplatten, sowohl die untere feste Platte (5) als auch die obere justierbare Platte (6) jedes Mal, wenn Sie mit dem Erhitzen der Platte beginnen und davor um den Teig zu gießen. Der Zweck dieser wichtigen Operation erleichtert die Ablösung der gebackenen Waffel und muss daher immer für jede Waffel, wiederholt werden.

Wir empfehlen Öl und insbesondere Reisöl aus folgenden Gründen: Es hat einen hohen Rauchpunkt und einen milden Geschmack, der das Waffeleisen nicht stört.



**Tipps 2:** Nützlich die ersten Male oder wenn Sie das Rezept ändern, ist die Zubereitung einen etwas dickeren Teig am Anfang und etwas flüssiger, bei Bedarf, nach einigen Kochtests. Zum Beispiel, wenn die Anweisungen zur Zubereitung die Verwendung von 140 ml Wasser (oder Milch) empfehlen, beginnen Sie mit 100 ml, dann können Sie eventuell den Rest hinzufügen. Machen Sie den ersten Test, indem Sie einen Löffel Teig über eine kleine Portion der Platte gießen, in der Mitte -wie auf dem Foto gezeigt.

Nach 5 Minuten bei Thermostateinstellung auf 200/225 °C. können Sie die Konsistenz und Qualität prüfen. Nach diesem Test werden Sie sich mit dem Geräte und der Dichte des Teigs vertraut machen

**Tipps 3:** Gießen Sie den Teig immer von der Mitte aus ein, wie in dem Bild gezeigt. Auf diese Weise haben Sie eine bessere Kontrolle über die Befüllung und begrenzen gleichzeitig das Risiko von Verschüttungen. Es ist auch wichtig, dass die gesamte Form gefüllt wird, um die Innenkegel zu bedecken (Sie können sich mit einem Holzlöffel bedienen). Dann den Deckel vorsichtig schließen und abwarten.



**Tipps 4:** Schauen Sie sich einige Indikatoren an. Sie können verstehen, dass die Kochzeit vorbei ist, 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). Immer im Blickfeld können Sie erkennen, ob die Teigmenge (bzw. dessen Dichte) zu hoch ist: Die obere Platte am Ende des Garvorgangs ist gegenüber der unteren um mehr als 3-4 mm angehoben.

Wir möchten diese zusätzlichen Erfahrungen mitteilen:

- Aufgeschlagenes Eiweiß mit einem Mixer macht die Waffel knuspriger, lässt sich aber auch viel leichter auf den Tellern kleben (vergessen Sie nicht, die Eisen zu ölen). Dasselbe passiert auch bei besonders flüssigen Teigen.
- Bei niedrigeren Temperaturen verlängert sich die Garzeit.
- Für unseren Gebrauch entspricht 1 Gramm Butter 1 ml Öl.
- Warten immer Sie, dass die Garzeit zu Ende ist, bevor Sie das Eisen öffnen.

## **5 REINIGUNG Beachten Sie immer die Anforderungen für eine sichere Anwendung (Kap. 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 Schublade, bevor Sie sie bewegen.

**Die Platte ist nicht wasserdicht und sollte daher nicht mit diesem System oder Dampfreiniger 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 Bügelsole.

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. 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 Schublade, bevor Sie sie bewegen.


## **6 WARTUNG**

**Wenden Sie sich im Fehlerfall immer an dem Hersteller.**

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

## **7 ENTSORGUNG**



Das Symbol  auf dem Gerät oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist. 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 2 Jahre ab dem nachweislichen Verkaufsdatum für den privaten Gebrauch und 1 Jahr für den gewerblichen Gebrauch (max 2.000 Stunden anwendungen) Während dieses Zeitraums ist die Garantie allumfassend und beinhaltet sowohl Teile als auch Lohnkosten. Die Garantie wird beim Hauptsitz des Herstellers oder Händlers gemacht; Transportkosten und -risiken trägt der Kunde. Die eventuell zu ersetzenden Teilen gehören ausschließlich des Herstellers.

1. Die Garantie gilt für alle Länder der Europäischen Union.
2. Die Garantie deckt keine Reparaturen ab, die erforderlich wurden:
  - a. bei Schäden, die durch Stöße oder Herunterfallen entstanden sind;
  - b. nach Anschluss an ein Stromnetz dessen Spannung über den auf dem Typenschild genannten Werten liegt oder nicht den geltenden Normen entspricht;
  - c. durch normalen Verschleiß des Gerät;
  - d. aufgrund mangelnder Sorgfalt und daraus resultierenden Beschädigungen;
  - e. Schäden urgesacht von rücksendung der ware im ungeeignete Verpackung
3. Der Händler und Hersteller können 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:
  - a. defekten Steckdosen, fehlendem oder Fehlhafte Erdanschluss etc;
  - b. Benutzung, die nicht dem vorgesehenen Verwendungszweck entspricht.

NB: Bei einer Garantieforderung müssen folgende Angaben gemacht werden: Foto des Datenaufklebers auf die Seite dem Gerät und des kompletten Geräts, datierter Kaufnachweis sowie eine Beschreibung des Defekts.

Rücksendegenehmigung erhalten und Anweisungen für die korrekte Verpackung befolgen. Falls Sie nicht mehr über eine Originalverpackung verfügen, können Sie eine neue kaufen.

## 9 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

MILANTOAST, erklärt auf eigene Verantwortung, dass der Griddle grill MILANTOAST Modell 20000 den folgenden EG-Richtlinien entsprechen:

**2014/35/UE (LVD), 2014/30/UE (EMC), 2011/65/CE (RoHS), 2009/125/CE (codesign)**

Sie entsprechen dennoch den folgenden Normen: **Reg CE 1935/2004 (LEBENSMITTELKONTAKT), DM 21/03/1973 (LEBENSMITTELKONTAKT)**

Es wird auch erklärt, dass diese Produkte keine Teile von Asbest und / oder Quecksilber enthalten.

05/07/2024



Riccardo Brambilla

**MILANTOAST**

Via delle Industrie, 26 20884 Sulbiate (MB) ITALY  
tel +39.039.68.83.332 fax +39.039.60.22.896  
[www.milanttoast.com](http://www.milanttoast.com) [info@milanttoast.com](mailto:info@milanttoast.com)

# PIASTRA PER WAFFLE

Grazie per aver acquistato questo apparecchio di qualità, originale MILANTOAST, prodotto in Italia.

Si prega di leggere attentamente le istruzioni contenute in questo manuale prima di utilizzarlo.

Attenersi ai requisiti per un utilizzo in sicurezza. Conservare il manuale per riferimenti futuri.



## 1 OPERAZIONI PRELIMINARI

Estrarre il prodotto dall'imballo con cura e conservare l'imballo originale per l'eventuale restituzione del prodotto.

Togliere tutta la plastica, il cartone, ogni altro elemento protettivo, gli accessori vanno rimossi. La pellicola adesiva in plastica che ricopre le parti in acciaio inox va rimossa prima della messa in funzione dell'apparecchio. La targhetta dati tecnici e le avvertenze non devono essere rimosse!

Al primo dell'utilizzo lavare la piastra inferiore (5) e quella superiore (6) come dalle indicazioni riportate nel capitolo 5.

Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata di bambini. Qualora l'apparecchio presenti segni di danneggiamento contattare il venditore prima della messa in funzione.

## 2 IMPORTANTI REQUISITI PER UN UTILIZZO IN SICUREZZA (RIFERIMENTO Pag.2)

La sicurezza di questo dispositivo corrisponde alle regole tecnologiche riconosciute. Tuttavia, attiriamo la vostra attenzione sulle seguenti istruzioni di sicurezza:

- L'apparecchio non è realizzato per essere utilizzato ad un'altitudine superiore ai 2000 m.
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, accertarsi che la tensione di alimentazione della rete di distribuzione sia corrispondente a quella indicata sulla targa dati dell'apparecchio stesso. La targa dati è situata sul lato dell'apparecchio.
- Accertarsi che la presa di corrente sia munita di contatto di terra e che l'impianto elettrico sia in regola con le norme vigenti.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un'altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato.
- Non sono consigliati prolunghie e adattatori singoli o multipli. Qualora non fosse possibile evitarne l'uso scegliere solo adattatori o prolunghie conformi alle norme di sicurezza vigenti, senza eccedere i limiti di carico segnalati.
- Si raccomanda che la presa di corrente sia protetta da interruttore differenziale da 0,03 A (30mA).
- Scollegare sempre la spina dopo ogni utilizzo, prima delle operazioni di pulizia e prima di riporlo.
- Non lasciare che il cavo di collegamento penda dal piano d'appoggio. Non lasciare che il cavo di collegamento venga a contatto con le superfici dell'apparecchio in quanto sono molto calde.
- Si raccomanda il collegamento di un conduttore equipotenziale al morsetto da M5 posto in prossimità dell'ingresso del cavo di alimentazione dell'apparecchio. Il morsetto è identificato col simbolo ⚡.
- Qualora l'apparecchio dovesse essere sistemato vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, rifiniture decorative, ecc. si raccomanda che questi siano di materiale resistente alla temperatura e non infiammabili. La massima attenzione dovrà essere prestata alle norme di prevenzione incendi.
- Prevedere che, una volta installata la macchina, la spina e la presa di corrente siano facilmente accessibili durante l'utilizzo e che la targa dati tecnici risulti ben visibile.
- L'apparecchio deve essere posto ad almeno una distanza di 20 cm dalle pareti circostanti e ad una distanza molto ampia dal soffitto verso l'alto.
- Non coprire il dispositivo quando è acceso: rischio di incendio!
- Durante l'uso, prestare attenzione a non ostruire le aperture di aerazione dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo originale dal produttore o dal suo servizio assistenza o da una persona analogamente qualificata per evitare un pericolo.
- Non utilizzare mai questo dispositivo se è stato fatto cadere o mostra danni visibili.
- Far eseguire le riparazioni solo da personale qualificato.

- Predisporre un adeguato spazio ove collocare la macchina. Il piano di appoggio deve essere stabile e adeguatamente resistente al calore sprigionato dall'apparecchio ed al suo peso.
- Non lasciare incustodito l'apparecchio durante l'utilizzo.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non utilizzare in ambienti umidi.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato per applicazioni commerciali, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e in imprese commerciali come panifici, macellerie, ecc., ma non per la produzione continua di alimenti.
- Non collocare il dispositivo su superfici calde o vicino a fiamme.
- Mantenere sempre il dispositivo in un luogo asciutto e privo di gelo.
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini e di persone inabili.
- Assicurarci che i bambini non tirino il cavo e non possano rompere il dispositivo o venirne schiacciati. Informare anche altri utenti su possibili pericoli.
- Non immergere o bagnare in acqua o altro liquido. L'apparecchio non è a prova di getto d'acqua e quindi non deve essere pulito con questo sistema o con pulitore a vapore.
- Scollegare la spina quando l'apparecchio non è in funzione o prima di spostarlo.
- Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per disinserire la spina dalla presa di corrente.
- Non utilizzare l'impugnatura (4) come maniglia per il trasporto.
- Utilizzare sempre il cassetto (3) in posizione come in figura Pag.2. E non toccare le superfici calde dello stesso durante il funzionamento.
- Il cassetto (3) deve essere rimosso soltanto quando il dispositivo è completamente raffreddato. È possibile rimuoverlo tramite un utensile o anche utilizzando la Fork (8) in dotazione come in figura B



figura B

- Chiudere la piastra mobile accompagnando il movimento con la maniglia (4): pericolo di schiacciamento.



- **Pericolo di scottatura** . **Non toccare le superfici calde dell'apparecchio, pericolo di ustioni.**
- La temperatura delle superfici di cottura e di tutte le parti metalliche compreso il cassetto può essere molto elevata anche quando l'apparecchio è spento da meno di un'ora: attendere che il dispositivo sia raffreddato prima di maneggiarlo per le operazioni di pulizia o per il suo spostamento.
- Non utilizzare se è stato esposto a temperature inferiori a 0°C nelle 24 ore precedenti.
- Utilizzare il dispositivo esclusivamente per lo scopo descritto nel presente manuale operativo. Se il dispositivo viene utilizzato in modo improprio o utilizzato in modo errato, nessuna responsabilità può essere accettata per eventuali danni. Ogni uso della piastra per fini diversi a quelli descritti nel presente manuale è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

### 3 DESTINAZIONE D'USO, MESSA IN FUNZIONE E FUNZIONAMENTO

Piastra solo per uso collettivo. La piastra per waffle è un apparecchio con superfici riscaldanti fisse e mobili destinato alla cottura dei waffles. **Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.**

La piastra è destinata esclusivamente all'uso all'interno.

A piastre chiuse inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente. Aumentare la temperatura delle superfici di cottura ruotando la manopola del termostato (1) in senso orario. Ridurre la temperatura ruotando la manopola del termostato (1) in senso antiorario.

La temperatura è tenuta costante al valore impostato una volta raggiunta la condizione di regime.

L'accensione della spia arancio (2) visualizza il periodo di funzionamento delle resistenze riscaldanti.

Imposta la temperatura (1) a circa 200/ 225°C.

Sollewa con cautela la parte mobile superiore tramite la maniglia (4) e stendi in modo uniforme un velo di olio con l'aiuto di un piccolo pennello da cucina.

Richiudi con cautela la piastra. Trascorsi circa 12-15 minuti, quando la spia arancione si spegne, la piastra è in temperatura e pronta per iniziare la cottura del waffle.

L'accensione della spia arancio (2) visualizza il periodo di funzionamento delle resistenze riscaldanti.

Ruotando in senso orario la manopola del timer (7) è possibile impostare il tempo di cottura.

Il suono indica fine conteggio ma non arresta la cottura.

Terminato il periodo di utilizzo scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.

#### **4 CONSIGLI D'USO Segui sempre i requisiti per un utilizzo in sicurezza (CAP 2)**

In commercio esistono più preparati per waffle con relativi consigli sul loro impiego.

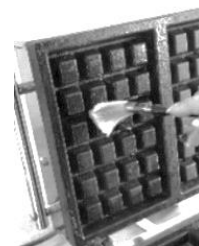
Quelli che seguono sono consigli aggiuntivi che Milanttoast ti suggerisce con lo scopo di facilitare la realizzazione del tuo waffle.

**Consiglio N.1:** Stendi sempre un velo di olio o di burro fuso sulle piastre di cottura, sia quella fissa (5) che quella mobile (6) ogni volta che inizi a scaldare la piastra e prima di versare la pastella.

Lo scopo di questa fondamentale operazione è quello di favorire il distacco del waffle cotto e per questo motivo va ripetuta sempre per ogni waffle che si vuole cuocere.

Noi consigliamo l'olio ed in particolare l'olio di riso per seguenti motivi:

ha un elevato punto di fumo e ha un gusto delicato che non interferisce con il waffle.



**Consiglio N.2:** Utile le prime volte oppure quando cambi ricetta, è quello di preparare una pastella un po' densa all'inizio per poi procedere ad allungarla se è necessario dopo i test di cottura.

Ad esempio, se le istruzioni sul preparato consigliano di mettere 140mL di acqua (o latte) inizia con 100mL, sarai sempre in tempo ad aggiungere la parte restante.

Effettua il primo test versando un cucchiaino di pastella su una piccola porzione dello stampo, al centro, come da foto quindi verifica la consistenza e il grado di cottura dopo circa 5 minuti con termostato impostato a 200/ 225°C. In base a questi test prenderai dimestichezza con la piastra e la densità della pastella.

**Consiglio N.3:** Versa la pastella partendo sempre dal centro come in figura,

in questo modo avrai un controllo migliore sul riempimento limitando il rischio di spargimenti.

È importante poi che tutto lo stampo sia riempito fino a coprire i coni interni (ci si può aiutare con un mestolo o un cucchiaino di legno). Poi chiudi la piastra con cautela ed aspetta la fine della cottura.



**Consiglio N.4:** Osserva alcuni indicatori. Puoi capire che il tempo di cottura è terminato quando il vapore espulso è pressoché esaurito (in media occorrono circa 5 minuti con termostato impostato a 220/225°C ma può variare con il tipo di pastella). Sempre a vista puoi capire se la quantità di pastella (o la sua densità) è troppo elevata: La piastra superiore a fine cottura è sollevata da quella inferiore più di 3-4 mm.

Poiché è bello sperimentare in cucina, vogliamo condividere queste ulteriori esperienze:

-l'album montato a neve con un frullatore rende più croccante il waffle ma anche molto più facile ad incollarsi alle piastre (NB oliare le piastre) lo stesso succede anche con pastelle particolarmente liquide.

-con temperature inferiori i tempi di cottura si allungano.

- per il nostro utilizzo 1 grammo di burro corrisponde a 1 mL di olio.

-lasciare sempre terminare il tempo di cottura prima di aprire la piastra.

#### **5 PULIZIA Segui sempre i requisiti per un utilizzo in sicurezza (CAP 2)**

Prima di pulire il dispositivo, estrarre la spina e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.

Lasciare raffreddare completamente il dispositivo, quindi rimuovere il cassetto prima di spostarlo.

**La piastra non è a prova di getto d'acqua e quindi non deve essere pulita con questo sistema o con pulitore a vapore.**

Non immergere il dispositivo in acqua. Non mettere mai il dispositivo in lavastoviglie. Pulire solo con un panno umido.

Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi. Tenere saldamente il coperchio durante la pulizia delle superfici della piastra in modo che il dispositivo non si ribalti. Le superfici delle piastre sono dotate di un particolare rivestimento e sono quindi più facili da pulire. Al fine di mantenere queste proprietà tutte le superfici devono essere pulite regolarmente e accuratamente. Rimuovere quindi residui di pastella dalle superfici della piastra dopo ogni utilizzo.

Svuotare il cassetto (3) raffreddato dopo ogni utilizzo, quindi pulirlo con acqua calda, un detergente delicato e una spugna o un panno morbido. Pulire infine le superfici della piastra con un panno pulito inumidito con acqua pulita.

Dopo la pulizia, asciugare accuratamente tutte le parti del dispositivo con un panno morbido. Conservare la piastra pulita in un luogo asciutto e privo di gelo.

## 6 MANUTENZIONE

In caso di guasto rivolgersi al fabbricante o al rivenditore.

Controllare periodicamente, se usato frequentemente, le condizioni del dispositivo.

In particolare, il cavo di collegamento, le cerniere, le viti, la manopola del termostato e l'interruttore on / off con spia luminosa. Possono essere utilizzati solo pezzi di ricambio originali.

## 7 CESSATO UTILIZZO E SMALTIMENTO



Il simbolo sul dispositivo o sulla confezione indica che questo dispositivo non deve essere trattato come un normale rifiuto domestico. Ogni consumatore è legalmente obbligato a smaltire i vecchi dispositivi separatamente dai rifiuti domestici e ad es. essere consegnato a un punto di raccolta nella sua comunità / distretto. Ciò garantisce che i vecchi dispositivi siano adeguatamente riciclati e che vengano evitati effetti negativi sull'ambiente.

## 8 GARANZIA

La garanzia ha lo scopo di assicurare l'acquirente contro qualunque difetto di fabbricazione. La durata è di 2 anni per l'utilizzo privato a partire dalla data di acquisto documentabile e di 1 anno (max 2.000 ore di utilizzo) per l'uso commerciale. Durante questo periodo la garanzia è totale, comprensiva di pezzi e manodopera. La garanzia è presso il laboratorio del fabbricante o del rivenditore; spese e rischi di trasporto sono a totale carico del cliente. Le parti eventualmente sostituite diventano di proprietà esclusiva del fabbricante/rivenditore.

1. La garanzia è valida in tutti i Paesi della Unione Europea.
2. La garanzia non copre le riparazioni necessarie in seguito a:
  - a. rotture causate da urti e cadute;
  - b. allacciamenti a tensioni o voltaggi elettrici più elevati rispetto a quella indicata nella targa;
  - c. normale usura dell'apparecchio;
  - d. le parti danneggiate per incuria e/o manomissione
  - e. danni provocati dalla restituzione del prodotto in imballo e/o confezionamento non idoneo
3. Nel quadro di questa garanzia il fabbricante ed il rivenditore non potrà essere ritenuto responsabile per danni materiali o per incidenti a persone, conseguenti ad un'installazione non conforme alle norme di sicurezza in vigore ed in particolare per:
  - a. presa di corrente difettosa, assenza o malfunzionamento della presa a terra;
  - b. non idoneità del prodotto per l'uso al quale intende destinarlo l'acquirente.

NB: In caso di richiesta di riparazione in garanzia dovranno essere fornite: la foto della etichetta dati posta sul fianco dell'apparecchio e dell'apparecchio completo, la prova di acquisto datata oltre ad una descrizione del difetto. Ottenuta l'autorizzazione al reso attenersi alle istruzioni per un corretto confezionamento e imballaggio. Nel caso non si disponesse più di un imballo originale è possibile acquistarne uno nuovo.

## 9 DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' UE

MILANTOAST, visto l'esito positivo dei rapporti di prova e collaudo dichiara sotto la propria responsabilità che il Prodotto **PIASTRA A GRIGLIARE DOPPIA** MILANTOAST identificata con il codice 20000 è conforme alle seguenti Direttive:

**2014/35/UE (LVD), 2014/30/UE (EMC), 2011/65/CE (RoHS), 2009/125/CE (ecodesign)**

E' inoltre idonea al contatto alimentare secondo: **Reg (CE) 1935/2004, DM 21/03/1973 (FOOD CONTACT)**

Si dichiara inoltre che questi prodotti non contengono parti di amianto e/o mercurio.

05/07/2024



Riccardo Brambilla

**MILANTOAST**

Via delle Industrie, 26 20884 Sulbiate (MB) ITALY  
tel +39.039.68.83.332 fax +39.039.60.22.896  
[www.milantoast.com](http://www.milantoast.com) [info@milantoast.com](mailto:info@milantoast.com)

# MILANTOAST

Power for good food

**MILAN TOAST srl**  
Via delle Industrie, 26  
20884 Sulbiate (MB)  
ITALIA

tel. +39.039.688.33.32  
fax. +39.039.602.28.96  
info@milanttoast.com  
www.milanttoast.com

hand made in Italy

7891-R01 manual EN DE IT 2000 072024