

MDI 1BWR 1750



370280

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

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Linha de atendimento: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versão: 1.0

Data de preparação: 2024-03-22

Manual de instruções original

1	Segurança	2
1.1	Explicação de sinais de atenção.....	2
1.2	Instruções de segurança.....	3
1.3	Utilização adequada	6
1.4	Utilização inadequada.....	6
2	Informações gerais	7
2.1	Responsabilidade e garantia	7
2.2	Proteção de direitos autorais	7
2.3	Declaração de conformidade	7
3	Transporte, embalagem e armazenagem.....	8
3.1	Controle de entrega	8
3.2	Embalagem.....	8
3.3	Armazenagem	8
4	Dados técnicos	9
4.1	Dados técnicos	9
4.2	Resumo dos componentes do aparelho	10
4.3	Funções do aparelho	11
5	Instalação e operação	11
5.1	Instalação	11
5.2	Operação	13
6	Limpeza.....	20
6.1	Instruções referentes à segurança durante a limpeza	20
6.2	Limpeza	20
7	Possíveis defeitos.....	21
8	Reciclagem.....	22



Antes de iniciar a utilização deve ler o manual de instruções e seguidamente guardá-lo num lugar facilmente acessível!

Este manual do usuário descreve a instalação, operação e manutenção e serve como uma fonte importante de informações e orientação. Um pré-requisito para o funcionamento seguro e adequado do aparelho é estar familiarizado com todas as instruções de segurança e operação contidas no aparelho. Além disso, aplicam-se as disposições sobre a prevenção de acidentes, regulamentos de saúde e segurança e regulamentos legais em vigor no que se refere à utilização do aparelho.

Antes de iniciar o trabalho com o aparelho e, em particular, antes de ligá-lo, leia este manual do usuário para evitar danos a pessoas e materiais. O uso inadequado pode causar danos.

Este manual de instruções é parte integrante do produto e deve ser mantido na proximidade imediata do aparelho e disponível em todos os momentos. Caso o aparelho seja transferido, também será necessário fornecer este manual do usuário.

1 Segurança

O aparelho foi produzido de acordo com as normas técnicas vigentes. Entretanto o aparelho pode se tornar uma fonte de perigos se for utilizado de maneira incorreta ou inadequada. Todas as pessoas que usam o aparelho devem aderir às informações contidas neste manual de instruções de operação e observar as instruções de segurança.

1.1 Explicação de sinais de atenção

As instruções relacionadas à segurança e as informações de atenção estão indicadas neste manual de instruções mediante sinais de atenção. Estas instruções precisam ser seguidas à risca para se evitar acidentes, danos pessoais e materiais.



PERIGO!

O sinal de atenção de **PERIGO** alerta sobre perigos que podem levar à ferimentos sérios ou morte, se não forem evitados.



AVISO!

O sinal de atenção de **AVISO!** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos médios ou morte se não forem evitados.



CUIDADO!

O sinal de atenção de **CUIDADO** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos leves e médios se não forem evitados.

ATENÇÃO!

O sinal de atenção **ATENÇÃO** indica possíveis danos materiais que podem ocorrer se as instruções de segurança não forem seguidas.

NOTA!

O símbolo de **NOTA** informa ao usuário dicas e informações referentes ao uso correto do aparelho.

1.2 Instruções de segurança

Corrente elétrica

- A sobretensão ou instalação incorreta pode resultar em choque elétrico.
- O aparelho só pode ser conectado se os dados da placa de informação corresponderem à tensão da rede.
- Para evitar curtos-circuitos elétricos, o aparelho deve ser mantido seco.
- Se ocorrerem avarias durante o funcionamento, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Não toque na tomada do aparelho com as mãos molhadas.
- Nunca segure o aparelho se este cair na água. Desconecte imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Todos os reparos ou aberturas do gabinete só podem ser realizados por especialistas e por oficinas adequadas.
- Não transportar o aparelho pelo cabo de conexão.
- Não permitir que o cabo de conexão entre em contato com fontes de calor e bordas afiadas.
- Não dobrar, apertar ou prender o cabo de conexão.
- Sempre desconectar o cabo de conexão do aparelho.

- Nunca colocar o aparelho ou outros itens sobre o cabo de conexão.
- Para desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica, segure sempre pelo plugue.
- O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente do ponto de vista de danificações. Não utilizar o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, para evitar qualquer perigo, deve encomendar a sua troca num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.

Materiais inflamáveis

- Nunca exponha o aparelho a altas temperaturas, como no fogão, forno, chamas abertas, equipamentos de manutenção de calor, etc.
- Limpe o aparelho regularmente para evitar o risco de incêndio.
- Não cobrir o aparelho com, por exemplo, película de alumínio ou panos.
- Use o aparelho somente com os materiais designados para essa finalidade e com as configurações de temperatura apropriadas. Materiais, produtos alimentares e restos de comida no aparelho podem inflamar.
- Nunca deve utilizar o aparelho perto de materiais inflamáveis, facilmente inflamáveis, p.ex. gasolina, aguardente, álcool. A alta temperatura provoca a evaporação desses materiais e, como resultado do contato com fontes de ignição, pode ocorrer uma explosão.
- Em caso de incêndio, antes de tomar as medidas adequadas para conter o incêndio, desligue o aparelho da rede elétrica. Nunca extinga o fogo com água quando o aparelho estiver ligado à fonte de alimentação. Após a extinção do incêndio, é necessário garantir uma quantidade suficiente de ar fresco.

Superfícies quentes

- As superfícies do aparelho ficam quentes durante a operação. Existe riscos de queimaduras. As temperaturas altas também permanecem após o desligamento.
- Não tocar quaisquer superfícies quentes do aparelho. Use sempre os elementos de operação e as alças disponíveis.
- O aparelho só pode ser transportado e limpo após ter se resfriado completamente.
- Não pulverize superfícies quentes com água fria ou líquidos inflamáveis.

Operação somente sob supervisão

- O aparelho só pode ser operado sob supervisão.
- Fique sempre nas imediações do aparelho.

Equipe de operação

- O aparelho só pode ser operado por pessoal especializado qualificado e treinado.
- Este dispositivo não pode ser operado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, bem como por pessoas com experiência limitada e / ou conhecimento limitado.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem ou liguem o dispositivo.

Uso indevido

- O uso indevido ou o uso proibido podem danificar o aparelho.
- O aparelho só pode ser usado em uma condição tecnicamente sólida, garantindo uma operação segura.
- O aparelho só pode ser usado se as conexões estiverem em condições tecnicamente sólidas, garantindo uma operação segura.
- O aparelho só pode ser usado quando estiver limpo.
- Use apenas peças de reposição originais. Nunca tente reparar o aparelho sozinho.
- Não faça modificações ou alterações no aparelho.

1.3 Utilização adequada

Qualquer uso do aparelho para fins diferentes e/ou divergentes de seu uso normal conforme descrito abaixo é proibido e considerado uso indevido.

O uso a seguir está de acordo com o uso pretendido:

- Preparo de waffles.

1.4 Utilização inadequada

O uso incorreto pode levar a ferimentos à pessoas e bens causados por tensão, fogo e temperaturas elevadas perigosas. No aparelho, apenas podem ser realizados os trabalhos descritos neste manual.

O uso a seguir não está de acordo com o uso pretendido:

- Pieczenie nieodpowiednich produktów mącznych.

2 Informações gerais

2.1 Responsabilidade e garantia

Todas as informações e nas dicas contidas neste manual de instruções foram compiladas com o devido respeito aos regulamentos vigentes, com base em conhecimentos atuais de engenharia e de projetos, bem como em nossos muitos anos de experiência. No caso de encomendar modelos especiais ou opções adicionais e, no caso de utilização dos conhecimentos técnicos mais recentes, o aparelho fornecido em determinadas circunstâncias pode diferir das explicações e numerosos desenhos contidos neste manual de instruções.

O fabricante não tem qualquer responsabilidade por danos e defeitos causados por:

- não seguimento das instruções,
- utilização inadequada,
- interferências em mudanças técnicas pelo usuário,
- utilização de peças de substituição não autorizadas.

Reservamo-nos o direito de realizar mudanças técnicas no produto para melhorar sua utilização e seu desempenho.

PT

2.2 Proteção de direitos autorais

Este manual, os textos, desenhos, imagens e outros itens nele contidos estão protegidos por direitos autorais. Sem o consentimento por escrito do fabricante, é proibido reproduzir o conteúdo do manual do usuário em qualquer forma e de qualquer maneira (incluindo fragmentos), e usar e/ou transferir seu conteúdo para terceiros. As violações do descrito acima resultarão na obrigação de pagamentos de compensações. Reservamo-nos o direito de prosseguir outras reivindicações.

2.3 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com os padrões atuais e as diretrizes da UE. O acima referido está confirmado pela Declaração de Conformidade CE. Se necessário, estamos à disposição para enviar-lhe a Declaração de Conformidade relevante.

3 Transporte, embalagem e armazenagem

3.1 Controle de entrega

Após a recepção do produto, você deve verificar imediatamente se o aparelho está completo e que não tenha sido danificado durante o transporte. Em caso de danos visíveis durante o transporte, recuse-se a aceitar o aparelho ou aceite o produto de maneira condicional. Nos documentos de transporte / nota de transporte da empresa transportadora, assinale a descrição do dano e faça uma reclamação. Os danos ocultos devem ser relatados imediatamente após terem sido identificados, uma vez que as reivindicações só podem ser reclamadas dentro dos prazos aplicáveis.

Na ausência de peças ou acessórios, entre em contato com o nosso Departamento de Atendimento ao Cliente.

3.2 Embalagem

Por favor, não descarte a caixa de papelão do aparelho. Pode ser necessário armazenar o aparelho quando se deslocar ou quando enviar o aparelho ao nosso centro de serviço em caso de qualquer dano.

A embalagem e os itens individuais são feitos de materiais recicláveis. Em detalhes são: folhas e sacos de plástico e embalagens de papelão.

Ao descartar a embalagem, observe os regulamentos vigentes em seu país. Os materiais de embalagem reutilizáveis devem ser reciclados.

3.3 Armazenagem

Mantenha a embalagem fechada até o aparelho ser instalado e observe as instruções de configuração e armazenagem contidos na parte externa. As embalagens só devem ser armazenadas nas seguintes condições:

- dentro de casa
- se estiverem em ambiente seco e livre de poeira
- se estiverem longe de produtos agressivos
- em um local protegido da luz solar
- se estiverem em local protegido contra choques mecânicos.

Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário, a embalagem deve ser substituída por uma nova.

4 Dados técnicos

4.1 Dados técnicos

Nome:	Máquina de waffels MDI 1BWR 1750
Art n.º:	370280
Material:	aço inoxidável
Material das placas de cozedura:	alumínio, revestido
Número de unidades de cozedura:	1
Formato do waffel:	waffel de Bruxelas, redondo
Tamanho do waffel, Ø em mm:	175
Gama de temperaturas de – até em °C:	50 - 300
Definição de tempo, de – até, em min.:	0:10 - 9:30
Classe de proteção:	IPX3
Carga de conexão:	1 kW 220-240 V 50/60 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	250 x 470 x 280
Peso em kg:	6,8

Reserva-se o direito de efetuar alterações técnicas!

Versão / propriedades

- Tipo de placas de cozedura: fixas
- Placas de aquecimento não rotativas
- Controlo de temperatura: eletrónico | a cada 1 °C
- Mostrador digital
- Temporizador
- Sinal sonoro após o tempo decorrido (0:10– 9:30 minutos)
- Controlo: Regulador rotativo MDI pressionável
- Interruptor de ligar/desligar
- Luzes de controlo: aquecimento, lig./desl.
- Função Memory
- Incluído: 1 bandeja de gotejamento

4.2 Resumo dos componentes do aparelho

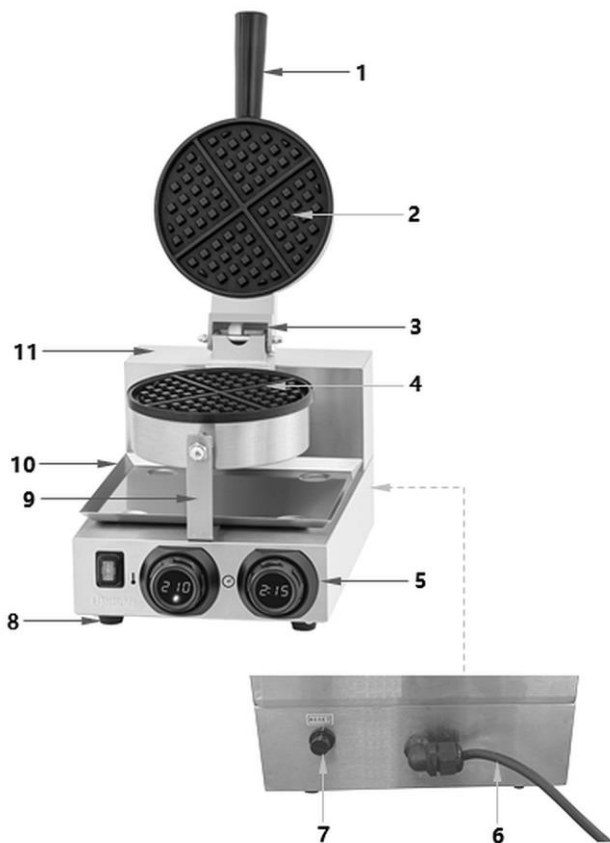


Fig. 1

- | | |
|--|-------------------------------|
| 1. Pega da placa de cozedura superior | 2. Placa de cozedura superior |
| 3. Suporte da placa de cozedura superior | 4. Placa de cozedura inferior |
| 5. Painel de controlo | 6. Cabo de alimentação |
| 7. Botão Reset | 8. Pernas (4x) |
| 9. Suporte da placa de cozedura inferior | 10. Bandeja de gotejamento |
| 11. Corpo do aparelho | |

4.3 Funções do aparelho

A máquina de Waffles MDI 1BWR 1750 confere aos waffles uma forma redonda, típica dos waffles belgas. Esta eficiente máquina de waffles, com placas de cozedura revestidas, permite obter waffles de excelente qualidade, graças ao controlo MDI Bartscher. Com uma operação intuitiva através de um regulador rotativo com mostrador digital, temporizador e sinal sonoro, conseguirá lidar facilmente mesmo durante as horas de maior movimento, garantindo ao mesmo tempo uma qualidade consistente.

5 Instalação e operação

5.1 Instalação



CUIDADO!

No caso de instalação incorreta, configuração, consertos, manutenção ou por conta da manipulação inadequada do aparelho, pode-se causar danos materiais ou corporais.

A configuração e instalação, bem como a reparação só podem ser realizadas por um técnico de serviço autorizado de acordo com a legislação nacional aplicável.

PT

AVISO!

O fabricante não aceita qualquer responsabilidade ou garantia por danos atribuíveis à não conformidade com os regulamentos ou instalação inadequada.

Como desembalar / instalar

- Desembale o aparelho e remova todos os elementos externos e internos da embalagem e as proteções de transporte.



CUIDADO!

Perigo de sufocamento!

Impedir que as crianças acessem materiais de embalagem, como sacolas plásticas e elementos de isopor.

- Se houver uma película protetora no aparelho, remova-a. Deve-se retirar a película de proteção lentamente para que não deixe restos de cola. Remova qualquer resíduo do adesivo com um solvente adequado.
- Tenha cuidado para não danificar a placa de identificação ou as indicações de aviso no aparelho.
- **Nunca** coloque o aparelho num ambiente húmido ou molhado.
- Instale o aparelho de modo que as conexões sejam facilmente acessíveis para uma eventual desconexão rápida, se necessário.
- O aparelho deve ser colocado em uma superfície com as seguintes características:
 - plana, com capacidade de carga suficiente, resistente à água, seca e resistente a altas temperaturas
 - grande o suficiente para que se possa operar o aparelho sem problemas
 - facilmente acessível
 - ter boa ventilação.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.
- Mantenha uma distância de pelo 20 cm das paredes e de objetos inflamáveis.

Conectar à eletricidade

- Verifique se os dados técnicos da unidade (ver placa de informações) correspondem aos dados da rede local.
- Conecte o dispositivo a uma tomada única e suficientemente protegida com um contato de proteção. Não conectar o aparelho a uma tomada múltipla.
- Conecte o cabo de conexão de forma que ninguém possa pisar ou tropeçar nele.
- Não use o aparelho com um temporizador ou controle remoto externos.

5.2 Operação



AVISO!

Risco de queimaduras!

Durante o funcionamento do aparelho, as placas de cozedura e a estrutura aquecem fortemente. Mesmo depois de desligadas, as placas permanecem quentes durante algum tempo.

Não toque nas superfícies quentes.

Durante o funcionamento, só pode tocar na pega e nos elementos de controlo.

Antes da primeira utilização

1. Antes de usar, limpe o aparelho de acordo com as instruções na seção 6 “Limpeza”.
2. Coloque a bandeja de gotejamento no invólucro em torno da placa de aquecimento inferior do dispositivo.

O excesso de massa, o resíduo de cozedura e a gordura escorrerão durante o processo de cozedura para dentro do tabuleiro da bandeja de gotejamento. Ela deve ser inspecionada e esvaziada regularmente.

3. Antes da primeira utilização, aqueça o aparelho aberto e sem massa durante cerca de uma hora com a temperatura configurada em 180 °C - 200 °C. Respeite as indicações das seções “**Configurações**” e “**Ligamento e pré-aquecimento do aparelho**”.

Durante o aquecimento pode haver fumo devido aos restos presentes após o processo de produção. No entanto, este fumo não é perigoso para o utilizador e não se formará numa utilização posterior do aparelho Durante o primeiro aquecimento, assegure uma boa ventilação.

4. Humedeça as placas três ou quatro vezes com gordura alimentar.

Ligar e aquecer o aparelho

5. Feche a placa de cozedura superior usando a pega.
6. Conecte o dispositivo a uma tomada única.
7. Ajustar o interruptor na posição “I”.

A luz indicadora verde no interruptor de ligar/desligar acende-se.

8. Ajuste a temperatura e tempo desejados de acordo com as instruções na secção “**Configurações**”.

A temperatura ideal para preparar waffles é de 200 °C a 275 °C.

NOTA!

Antes de iniciar a preparação de waffles, aqueça a máquina à temperatura correta para um efeito de cozedura ideal

Elementos de controlo

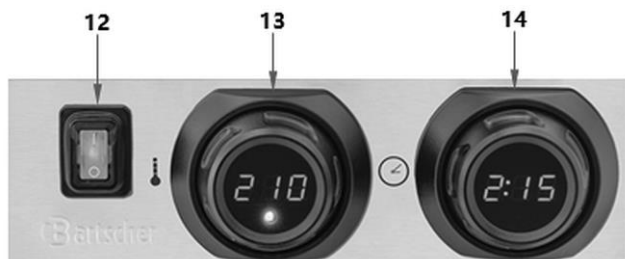


Fig. 2

12. Interruptor de ligar/desligar com indicador integrado (verde)

13.

Regulador rotativo de temperatura com botão pressionável

14. Botão giratório pressionável para regulação de tempo

Configurações

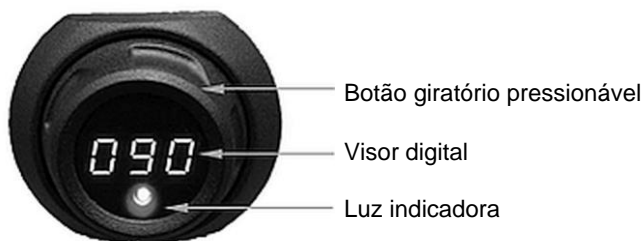
A máquina de waffles é controlada através de dois botões giratórios pressionáveis:

- Botão giratório pressionável para regulação de tempo ⌚
- Botão giratório pressionável para regulação de temperatura 🌡️

Visores digitais estão integrados nos botões giratórios, a partir dos quais é possível ler o tempo e a temperatura definidos na última utilização.

As luzes indicadoras mostram o status de operação.

Estrutura dos botões giratórios pressionáveis



PT

Ajuste de temperatura

A temperatura é regulada por meio de um botão giratório pressionável. Ao pressionar e girar brevemente o botão giratório pressionável para regulação de temperatura, pode regular a temperatura desejada entre 50 °C a 300 °C a cada unidade de 1 °C. Ao pressionar novamente o botão giratório pressionável para regulação de temperatura, o valor definido é registado e apresentado no visor digital. O dispositivo será aquecido até a temperatura definida. A luz indicadora vermelha do botão giratório pressionável para regulação de temperatura acende-se durante o processo de aquecimento. Quando a temperatura definida é atingida, esta luz indicadora se apaga. Leva cerca de 10 minutos para a unidade aquecer até 200 °C.

Regulação de tempo

O tempo de operação do aparelho é definido através do botão giratório pressionável para regulação de tempo. Ao pressionar e girar brevemente o botão giratório pressionável para regulação de tempo, pode definir o tempo desejado entre 0:10 e 9:30 minutos a cada unidade de 1 segundo. Ao pressionar novamente o botão giratório pressionável para regulação de tempo, o tempo definido é salvo e

O tempo restante aparece no visor digital (faz a contagem decrescente a cada segundo)

A luz indicadora vermelha pisca no botão giratório pressionável para regulação de tempo. Depois de decorrido o tempo, soará um sinal sonoro. Para desligar o sinal sonoro, pressione brevemente o botão giratório para regulação de tempo.

NOTA!

Depois de decorrido o tempo programado, o dispositivo não entra no modo de espera, o elemento de aquecimento continua ativo. O temporizador não afeta a função de aquecimento.

O tempo definido anteriormente aparece novamente no visor digital e será possível preparar outro waffle com a mesma configuração de tempo. Para fazer isso, pressione o botão giratório para regulação de tempo.

O dispositivo também pode ser usado sem um temporizador se o botão giratório para regulação de tempo não for ativado (pressionado).

Preparo de waffles

1. Abra o aparelho aquecido com a pega e preste atenção para que a placa superior fique aberta até ao seu limite.
2. Pincele a placa de cozedura inferior com um pouco de óleo vegetal (ou pulverize com um spray antiaderente).



Fig. 3

3. Usando uma concha, colher ou recipiente para aplicação de massa, aplique a massa preparada na placa de cozedura inferior aquecida, começando por dentro e espalhando uniformemente.

ATENÇÃO!

Preste atenção à quantidade de massa, pois o excesso pode fluir pelas bordas do dispositivo.

4. Feche o aparelho e aperte a placa de cozedura superior com a pega, para distribuir uniformemente a massa.

Instalação e operação

5. O tempo de cozedura varia entre 3 – 7 minutos, dependendo do grau de tostado que quiser obter.



Fig. 4



Fig. 5

6. Após o término do tempo de cozedura definido (o sinal sonoro será emitido), abra o aparelho usando a pega.
7. Retire cuidadosamente os waffles prontos utilizando utensílios de cozinha adequados (pinças, espátula de madeira, etc.).
8. Sirva os waffles ainda quentes com um topping selecionado (por exemplo, frutas, molhos variados, etc.).

Logo após retirar, pode encher novamente o aparelho com massa.

9. Prepare a quantidade de waffles planeada de acordo com a descrição acima.

PT

Desligamento do dispositivo

1. Após terminar de assar os waffles, pressione os reguladores rotativos e gire até que “00” apareça no mostrador digital.
2. Ajuste o botão de ligar/desligar na posição “O”.
3. Desligue o aparelho da tomada (puxe a ficha!).

Termostato de segurança

O aparelho está equipado com um termostato de segurança, que desliga automaticamente o aparelho em caso de sobreaquecimento.

Após o desligamento automático, o aparelho só pode ser ligado novamente pressionando o botão de RESET, localizado na parte traseira do aparelho.

Proceda de acordo com as seguintes instruções:

- desligue o aparelho da fonte de alimentação,
- espere que o dispositivo arrefeça
- desaperte a tampa de plástico que cobre o botão RESET
- pressione o botão RESET
- volte a aparafusar a tampa de plástico,
- conecte o dispositivo à fonte de alimentação,
- ligue o aparelho como de costume.



Fig. 6

Dicas e conselhos

- Antes de começar a preparar a massa, os ingredientes devem permanecer por um tempo à temperatura ambiente.
- A massa ficará mais macia se peneirar a farinha pela primeira vez.
- Separar a gema da clara. Seguidamente juntar primeiro a gema à massa. As proteínas batem na espuma rígida e, finalmente, misture delicadamente, sem bater mais. Assim a massa e mais tarde os waffles, ficarão mais roliços.
- Derreta a manteiga, mas a baixa temperatura. Deixe esfriar e, quando estiver morno, adicione à massa.
- Para receitas que contenham leite, o leite pode ser substituído por água mineral. Assim pode utilizar-se menos fermento em pó, pois a água mineral contém uma grande quantidade de dióxido de carbono e tem as mesmas características que o fermento em pó.
- A massa deve ser deixada durante pelo menos meia hora antes de ser utilizada. A massa deve ser utilizada toda. Não deve armazenar-se massa durante mais tempo.
- Os extras, tais como nozes, aroma, etc. devem ser adicionados à massa apenas no final.
- Os waffles têm o melhor sabor logo após serem retirados da máquina. Podem ser servidos por exemplo com açúcar em pó, mel, xarope, gelados, etc.
- Para obter waffles estaladiços, os mesmos devem ser colocados na grelha para arrefecerem uns ao lado dos outros. Se os waffles quentes forem colocados uns sobre os outros, podem amolecer.

Instalação e operação

- Os waffles prontos e frios podem ser congelados. Para não colarem uns aos outros, deve colocar-se papel vegetal entre os mesmos e seguidamente congelar em saquinhos ou em recipientes apropriados.
- Retirar mais tarde os waffles do congelador e descongelá-los numa temperatura ambiente. Antes de serem servidos podem ser aquecidos no forno com uma temperatura de aprox. 100 °C. Devem ser colocados num recipiente com tampa ou embrulhados numa folha de alumínio. Desta forma os waffles não secam numa temperatura elevada.

Receita para waffles deliciosos (aprox. 10 unidades)

Ingredientes:

250 g	Farinha de trigo (tipo 405)
150 g	Manteiga
200 ml	Leite
100 g	Açúcar
3 peças	Ovos
2 colheres de chá	Açúcar de baunilha
1 colher de chá	Fermento em pó
1 pitada	Sal

PT

Preparação:

Passo 1: Coloque a manteiga numa panela. Derreta em lume brando (não deixe escurecer). Deixe de lado a manteiga derretida e arrefeça.

Passo 2: Bata os ovos numa tigela com açúcar, açúcar de baunilha e uma pitada de sal até adquirirem volume. Adicione o leite e o fermento. Mexa bem. Adicione a farinha à massa do ovo através de uma peneira fina, mexendo com uma vara batedora ou uma varinha mágica até formar uma massa lisa.

Passo 3: Adicione lentamente a manteiga derretida à massa, mexendo constantemente. Misture tudo bem.

Passo 4: Aqueça a máquina de waffles e asse os waffles.

6 Limpeza

6.1 Instruções referentes à segurança durante a limpeza

- Antes da limpeza, o aparelho deve ser desconectado da fonte de alimentação.
- Deixar o aparelho se arrefecer por completo.
- Preste atenção para que a água não entre no aparelho. Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos enquanto o limpa. Não use um jato de água sob pressão para limpar o aparelho.
- Não use objetos pontiagudos ou de metal (faca, garfo, etc.) para limpar o aparelho. Objetos pontiagudos podem danificar o aparelho e causar choque elétrico quando em contato com componentes condutores.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos que contenham solventes ou agentes de limpeza cáusticos. Eles podem danificar a superfície.

6.2 Limpeza

1. Limpe o aparelho todos os dias.
2. Elimine os restos de cozedura enquanto ainda estiverem quentes com uma espátula de madeira ou uma escova de limpeza adequada.
3. Quando arrefecer, retire a bandeja de gotejamento do dispositivo e esvazie-a.
4. Em seguida, lave as peças removíveis em água quente com um produto de limpeza suave.
5. Seque bem a bandeja de gotejamento antes de colocá-la novamente no dispositivo.
6. Depois de ter arrefecido, limpe as placas de aquecimento à seco ou com um pano macio e húmido.

ATENÇÃO!

Assegure-se de que a humidade, o óleo ou a gordura não têm contato com o interior do aparelho. Nunca lave o aparelho na máquina de lavar loiça. Nunca mergulhe o dispositivo em água ou outros líquidos.

7. Limpe a estrutura do aparelho com um pano macio enxaguado em detergente.
8. Limpe as superfícies lavadas com um pano húmido limpo.
9. Em seguida, seque bem o aparelho.

7 Possíveis defeitos

A tabela abaixo descreve possíveis causas e métodos de remoção de falhas de funcionamento ou erros que ocorrem durante a operação do aparelho. Se as falhas não puderem ser corrigidas, entre em contato com o centro de serviços.

Certifique-se de incluir o número do item, nome do modelo e número de série. Estes dados podem ser encontrados na placa de classificação da unidade.

Erro	Possível causa	Solução
O dispositivo está conectado à energia, ligado, mas os visores digitais nos botões giratórios pressionáveis não mostram nenhum valor.	Corrente incorreta ou falta de alimentação	Verifique a alimentação e o cabo do ponto de vista de danificações
	Fusível de alimentação elétrica defeituoso	Verificar o fusível, verificar o aparelho ligando o a outra tomada.
	Não há energia elétrica	Verifique o fornecimento de energia elétrica
O aparelho está conectado à fonte de alimentação, ligado, mas não aquece	A temperatura não está ajustada	Ajuste a temperatura
	Pelo menos um dos aquecedores está danificado	Contacte o serviço
Os waffles não foram cozidos do lado superior	Pouca massa (falta de contacto com a placa superior)	Coloque mais massa
	A massa cresce insuficientemente (pouco fermento em pó)	Adicione mais fermento em pó
	A placa superior foi aberta durante demasiado tempo e arrefeceu excessivamente	Não abra a máquina por muito tempo

8 Reciclagem

Equipamentos elétricos



Equipamentos elétricos são marcados com este símbolo. O equipamento elétrico deve ser descartado e reciclado de forma adequada e ecologicamente correta. Não descarte eletrodomésticos em lixos domésticos. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação e remova o cabo de conexão do aparelho.

Aparelhos elétricos devem ser descartados em pontos de coleta designados.