

**MDI 1HW-AL - 1BW-AL - Torti 400 -  
Lolly 400 - Donut 900 - Lolly 600**



**370270 - 370271 - 370272  
370273 - 370274 - 370275**

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

tel. +49 5258 971-0  
fax: +49 5258 971-120  
**Servicenummer:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Version: 1.0

Skapandedatum: 2020-11-10

## Original bruksanvisning

1	Säkerhet.....	2
1.1	Förklaring av signalord.....	2
1.2	Säkerhetsanvisningar .....	3
1.3	Avsedd användning .....	6
1.4	Oändamålsenlig användning .....	6
2	Allmänt .....	7
2.1	Ansvar och garanti .....	7
2.2	Upphovsrättsskydd .....	7
2.3	Försäkran om överensstämmelse.....	7
3	Transport, förpackning och lagring .....	8
3.1	Leveranskontroll.....	8
3.2	Förpackning .....	8
3.3	Lagring.....	8
4	Tekniska parametrar.....	9
4.1	Tekniska data .....	9
4.2	Sammanställning av apparatens komponenter .....	14
4.3	Apparatens funktion .....	15
5	Installation och handhavande .....	15
5.1	Installation.....	15
5.2	Handhavande .....	16
6	Rengöring .....	21
6.1	Säkerhetsanvisningar för rengöring .....	21
6.2	Rengöring .....	21
7	Felsökning .....	23
8	Återvinning.....	24



**Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk!**

Denna bruksanvisning innehåller en beskrivning av installation, handhavande och underhåll av apparaten och är en viktig informationskälla samt handbok. För att arbeta med apparaten säkert och korrekt är en kunskap om bruksanvisningens alla säkerhets- och användningsanvisningar nödvändig. Dessutom är föreskrifter om förebyggande av olyckor, arbetsmiljöföreskrifter och bestämmelser som gäller på det området där apparaten används tillämpliga.

Före arbete med, och särskilt före start av apparaten, läs denna bruksanvisning för att undvika person- och egendomsskador. Felaktig användning kan leda till skador.

Denna bruksanvisning är en integrerad del av produkten och skall förvaras i omedelbar närhet till produkten samt vara tillgänglig hela tiden. När apparaten överlämnas är det nödvändigt att även överlämna denna bruksanvisning.

## 1 Säkerhet

Apparaten har tillverkats enligt gällande tekniska regler. Ändå kan apparaten vara en källa till faror, om den används felaktigt eller för andra ändamål än de avsedda. Alla personer som använder apparaten skall följa de uppgifter som finns i denna bruksanvisning samt följa säkerhetsanvisningar.

SV

### 1.1 Förklaring av signalord

Viktiga säkerhetsanvisningar och varningstexter har markerats med lämpliga signalord i denna bruksanvisning. Dessa anvisningar ska följas noga för att undvika olyckor, person- och egendomsskador.



**FARA!**

En varningstext **FARA** varnar för faror som leder till allvarliga skador eller dödsfall om de inte undviks.

**VARNING!**

En varningstext **VARNING** varnar för faror som kan leda till lindriga eller allvarliga skador eller dödsfall om de inte undviks.

**FÖRVARNING!**

En varningstext **FÖRVARNING** varnar för faror som kan leda till lätta eller lindriga skador om de inte undviks.

**OBS!**

En varningstext **OBS** innebär en möjlig egendomsskada som kan uppstå om säkerhetsanvisningarna inte följs.

**NOTIFIERING!**

Symbolen **NOTIFIERING** informerar användaren om nästa uppgifter och anvisningar om användning av apparaten.

SV

## 1.2 Säkerhetsanvisningar

### Elektrisk ström

- En för hög nätspänning eller en felaktig installation kan leda till olycksfall.
- Apparaten kan anslutas endast om uppgifter på namnskylden överensstämmer med nätspänningen.
- För att undvika kortslutningar ska apparaten hållas torr.
- Om det uppstår fel vid drift ska apparaten kopplas bort från elnätet direkt.
- Vidrör inte stickproppen med våta händer.
- Fatta aldrig tag i apparaten om den föll i vatten. Koppla bort apparaten från elnätet omedelbart.
- Alla reparationer och öppningar av huset kan endast utföras av servicepersonal och lämpliga verkstäder.
- Bär inte apparaten genom att hålla den i anslutningskabeln.
- Anslutningskabeln får aldrig komma i kontakt med värmekällor och vassa kanter.

- Anslutningskabeln får inte vikas, klämmas eller knytas.
- Apparaten anslutningskabel ska alltid rullas ut helt.
- Placera aldrig apparaten eller andra föremål på anslutningskabeln.
- För att koppla apparaten bort från elnätet ska man alltid ta tag i stickproppen.
  
- Kontrollera nätsladden regelbundet för skador. Använd inte apparaten med en skadad nätsladd. En skadad nätsladd ska bytas ut av en serviceverkstad eller en behörig elinstallatör för att undvika risk.

### Brännbara material

- Utsätt inte apparaten för hög temperatur, t.ex. från spis, ugn, öppen eld eller varmhållningsapparater osv.
- Apparaten ska rengöras regelbundet för att undvika risk för brand.
- Täck inte apparaten t.ex. med aluminiumfolie eller trasor.
- Använd apparaten bara med avsedda material och vid lämpliga temperaturinställningar. Material, livsmedel och matrester i apparaten kan antändas.
- Använd aldrig apparaten i närheten av brännbara, lättändliga material, t.ex. bensin, sprit, alkohol. Hög temperatur orsakar avdunstning av sådana material och deras kontakt med antändningskällor kan leda till explosion.
- Vid brand, innan du vidtar lämpliga åtgärder för brandsläckning, koppla bort apparaten från elnätet. Släck aldrig eld med vatten när apparaten är ansluten till elnätet. Efter att branden har släckts söj för god frisklufttillförsel.

SV

### Heta ytor

- Apparaten ytor blir heta under användning. Risk för brännskada. Temperaturen förblir hög även efter avstängning.
- Vidrör inte heta ytor på apparaten. Använd tillgängliga manöverelement och handtag.
- Apparaten kan transporteras och rengöras endast när den har svalnat helt.
- Håll varken kallt vatten eller brännbara vätskor på heta ytor.

### Drift endast under uppsikt

- Apparaten får endast användas under uppsikt.
- Man ska alltid vistas i direkt anslutning till apparaten.

### Användare

## Säkerhet

---

- Apparaten kan endast användas av kvalificerad och utbildad personal.
- Denna apparat får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt personer med liten erfarenhet och/eller begränsad kunskap.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med eller startar apparaten.

## Felaktig användning

- Oändamålsenlig eller förbjuden användning kan förorsaka skador på apparaten.
- Apparaten får endast användas om den är i gott skick som säkerställer säker drift.
- Apparaten får endast användas om anslutningar är i gott skick som säkerställer säker drift.
- Apparaten kan endast användas när den är ren.
- Endast originalreservdelar ska användas. Reparera aldrig apparaten själv.
- Apparaten får inte ändras eller modifieras.

## 1.3 Avsedd användning

Det är förbjudet att använda apparaten för andra ändamål än de avsedda, som beskrivs nedan, och det avses som en oändamålsenlig användning.

Följande användning är ändamålsenlig:

- Grädda våfflor.

## 1.4 Oändamålsenlig användning

En oändamålsenlig användning kan leda till person- och egendomsskador till följd av farlig elektrisk spänning, eld och hög temperatur. Det är bara de arbeten som anges i denna bruksanvisning som apparaten kan användas till.

Följande användning är oändamålsenlig:

- Grädda av olämpliga mjölprodukter.



## 2 Allmänt

### 2.1 Ansvar och garanti

Alla uppgifter och anvisningar som finns i denna bruksanvisning har angetts med beaktande av gällande föreskrifter, aktuell konstruktions- och ingenjörskunskap samt vår kunskap och våra mångåriga erfarenheter. Vid beställning av specialmodeller eller tillval och när den nyaste tekniska kunskapen används kan den levererade apparaten avvika från förklaringar och olika bilder som finns i denna bruksanvisning i vissa förhållanden.

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador och fel till följd av:

- att anvisningarna inte följts,
- oändamålsenlig användning,
- tekniska ändringar som gjorts av användaren,
- ej godkända reservdelar används.

Vi förbehåller oss rätten att införa tekniska ändringar i apparaten för att öka apparatens funktionalitet och förbättra den.

### 2.2 Upphovsrättsskydd

Denna bruksanvisning och texterna, ritningarna, bilderna och de övriga delarna som finns i den är skyddade av upphovsrätten. Det är förbjudet att kopiera bruksanvisningens innehåll (eller dess delar) i vilken som helst form och på vilket som helst sätt samt att utnyttja eller/och överlämna dess innehåll till tredje parter. Åsidosättande av det ovannämnda förorsakar att ett skadestånd måste betalas. Vi förbehåller oss rätten att göra ytterligare anspråk.

### 2.3 Försäkran om överensstämmelse

Apparaten uppfyller Europeiska Unionens gällande standarder och riktlinjer. Det ovannämnda bekräftar vi i EG-försäkran om överensstämmelse. Vi skickar dig en lämplig försäkran om överensstämmelse vid behov.

## 3 Transport, förpackning och lagring

### 3.1 Leveranskontroll

När leveransen har tagits emot kontrollera att apparaten är fullständig och inte har skadats under transporten. Om synliga transportskador har konstaterats vägra att ta emot apparaten eller göra ett villkorligt mottagande. Ange skadornas omfattning på transportfirmans transportdokument/fraktsedel och reklamera varan. Dolda skador ska anmälas direkt efter att de har upptäckts därför att skadeståndskrav bara kan anmälas under den gällande reklamationstiden.

Om några delar eller tillbehör fattas kontakta vår Kundtjänst.

### 3.2 Förpackning

Släng inte apparatens förpackning. Den kan behövas för att förvara apparaten, under en flytt eller om apparaten skickas till vår servicepunkt vid eventuella skador. Förpackningen och olika delar är tillverkade i återvinningsbara material. De är: film och påsar i plast, förpackning i kartong.

Vid avfallshantering av förpackningen ska ett visst lands föreskrifter följas. De förpackningsmaterial som är lämpliga för återanvändning ska återvinnas.

SV

### 3.3 Lagring

Förpackningen ska lämnas sluten tills installation av apparaten och under förvaring ska de märkningar som gäller placering och lagring som finns på utsidan följas. Förpackningen ska förvaras i följande förhållanden:

- i stängda rum
- torrt och fritt från damm
- borta från aggressiva medel
- skyddad från direkt solljus
- skyddad från mekaniska stötar.

Vid en längre förvaring (över tre månader) ska förpackningens alla delar kontrolleras regelbundet. Vid behov ska förpackningen bytas ut mot en ny.

## 4 Tekniska parametrar

### 4.1 Tekniska data

#### Version / egenskaper

- Värmeplattans version: permanent installerad
- Temperaturreglering: elektronisk, var 1 °C
- Digital display
- Timer
- Signalton efter utgången tid (0 - 9:30 minuter)
- Styrning: vred
- På-/av-knapp
- Kontrollampor: på/av, uppvärmning
- Set bestående av: 1 droppgaller

Rätt att ändra produktens tekniska detaljer förbehålls!

SV

<b>Namn:</b>	<b>Våffeljärn MDI 1HW-AL</b>
Artikelnummer:	<b>370270</b>
Material:	rostfritt stål
Material för värmeplattor:	aluminium, belagt
Antal gräddenheter:	1
Våffelform:	hjärtform
Våffelstorlek i mm:	Ø 210
Höjd på våfflan i mm:	16
Temperaturområde från – till i °C:	50 - 300
Anslutningsvärde:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	300 x 420 x 245
Vikt i kg:	11,3

<b>Namn:</b>	<b>Våffeljärn MDI 1BW-AL</b>
Artikelnummer:	<b>370271</b>
Material:	rostfritt stål
Material för värmeplattor:	aluminium, belagt
Antal gräddenheter:	1
Våffelform:	belgisk våffla
Våffelstorlek i mm:	160 x 100
Höjd på våfflan i mm:	32
Temperaturområde från – till i °C:	50 - 300
Anslutningsvärde:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	300 x 420 x 260
Vikt i kg:	11,1

SV

<b>Namn:</b>	<b>Våffeljärn MDI Torti 400</b>
Artikelnummer:	<b>370272</b>
Material:	rostfritt stål
Material för värmeplattor:	aluminium, belagt
Antal gräddenheter:	1
Våffelform:	torteletter
Version av gräddenheten:	4 tortelette-våfflor
Våffelstorlek i mm:	Ø 105
Höjd på våfflan i mm:	20
Temperaturområde från – till i °C:	50 - 300
Anslutningsvärde:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	300 x 425 x 265
Vikt i kg:	12,6

## Tekniska parametrar

<b>Namn:</b>	<b>Våffeljärn MDI Lolly 400</b>
Artikelnummer:	<b>370273</b>
Material:	rostfritt stål
Material för värmeplattor:	aluminium, belagt
Antal gräddenheter:	1
Våffelform:	klubba, trekantig
Version av gräddenheten:	4 klubb-våfflor, trekantiga
Mått på våffel (bredd x djup x höjd) i mm:	52 x 20 x 220
Temperaturområde från – till i °C:	50 - 300
Anslutningsvärde:	1,8kW / 230 V / 50-60 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	300 x 440 x 250
Vikt i kg:	12,0

Stoppinnar ingår inte i leverans!

<b>Namn:</b>	<b>Våffeljärn MDI Donut 900</b>
Artikelnummer:	<b>370274</b>
Material:	rostfritt stål
Material för värmeplattor:	aluminium, belagt
Antal gräddenheter:	1
Våffelform:	munk
Vesrion av gräddenheten:	9 munkar
Våffelstorlek i mm:	Ø 50
Höjd på våfflan i mm:	20
Temperaturområde från – till i °C:	50 - 300
Anslutningsvärde:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	300 x 390 x 250
Vikt i kg:	8,9

Namn:	Våffeljärn MDI Lolly 600
Artikelnummer:	370275
Material:	rostfritt stål
Material för värmeplattor:	aluminium, belagt
Antal gräddenheter:	1
Våffelform:	klubba, rund
Version av gräddenheten:	6 klubb-våfflor, runda
Mått på våffel (bredd x djup x höjd) i mm:	40 x 30 x 140
Temperaturområde från – till i °C:	50 - 300
Anslutningsvärde:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	365 x 380 x 245
Vikt i kg:	10,1

Stoppinnar ingår inte i leverans!

SV

### Värmeplattor / våffelversioner



Hjärtform



Belgisk våffla



370270



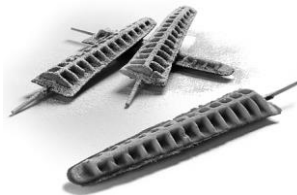
370271



Torteletter



370272



Klubba (julgran), trekantig



370273



Donut



370274



Klubba, rund



370275

## 4.2 Sammanställning av apparatens komponenter



SV

Bild 1

- |   |   |
|---|---|
| 1. Handtag  | 2. Övre värmeplatta                       |
| 3. Nedre värmeplatta                                      | 4. Hölje                                  |
| 5. På-/av-knapp med inbyggd kontrollampa för drift (grön) | 6. Tryckknapps vridreglage för temperatur |
| 7. Tryckknapps vridreglage för tid                        | 8. Ben (4x)                               |
| 9. Droppgaller  |   |



### 4.3 Apparatus funktion

En solid struktur, hög effekt och enkel och intuitiv användning av vridreglage och en digital display, timer och ljudsignal skapar perfekta förutsättningar för att grädda en perfekt våffla. Efter uppvärmning av värmeplattorna till önskad temperatur, beroende på versionen av enheter, kan man grädda våfflor i olika former (hjärtformade våfflor, Brysselvåfflor, kakformad, i form av klubba eller donut).

## 5 Installation och handhavande

### 5.1 Installation



#### FÖRSIKTIGT!

**En felaktig installation, placering, handhavande, underhåll eller hantering av apparaten kan leda till person- och egendomsskador.**

Placering och installation samt reparationer kan endast genomföras av en auktoriserad serviceverkstad enligt den lagstiftning som gäller i respektive land.

SV

#### Uppackning / placering

- Packa upp apparaten och avlägsna allt invändigt och utvändigt förpackningsmaterial samt transportskydd.



#### FÖRSIKTIGT!

##### Risk för kvävning!

Förvara förpackningar som plastpåsar och frigolit utom räckhåll för barn.

- Om det finns en skyddsfilm på apparaten ska den avlägsnas. Avlägsna skyddsfilmen långsamt så att det inte lämnas några limrester. Avlägsna eventuella limrester med ett lämpligt lösningsmedel.
- Se till att namnskylten och varningstexterna på apparaten inte skadas.
- Placera **aldrig** apparaten i fuktig eller våt miljö.
- Placera apparaten så att anslutningar alltid är lättåtkomliga så att det går snabbt att bryta strömmen vid behov.
- Apparaten ska placeras på en yta med följande egenskaper:

- jämn, med tillräcklig bärförmåga, vattentålig, torr och som tål hög temperatur
  - tillräcklig stor så att man kan arbeta med apparaten utan hinder
  - lätt tillgänglig
  - med bra ventilation.
- Håll ett tillräckligt avstånd till bordets kanter. Apparaten kan välta och fälla annars.
  - Håll ett minst 20 cm avstånd till brännbara väggar och föremål.

### Elanslutning

- Kontrollera att apparatens tekniska data (se namnskylten) passar till det lokala elnätets data.
- Anslut apparaten till ett enkeluttag som är tillräckligt skyddat med skyddskontakt. Anslut apparaten inte till dubbeluttag.
- Placera anslutningskabeln så att inte någon kan trampa eller snubbla på den.
- Använd inte apparaten tillsammans med en extern timer eller fjärrkontroll.

SV

## 5.2 Handhavande

### Före första användning

1. Rengör apparaten före första användning enligt anvisningarna i avsnitt 6 "**Rengöring**".
2. Sätt droppgaller på huset runt apparatens nedre värmeplatta.  
Under gräddningen rinner eventuellt överflödig deg, bakrester och fett i droppgaller. Det måste kontrolleras och tömmas regelbundet.
3. Innan du använder apparaten första gången, värma upp den utan degen i öppet läge i ungefär en timme vid en temperaturinställning på 180 ° C - 200 ° C. Följ instruktionerna i avsnitten "**Inställningar**" och "**Slå på och värma upp apparaten**".

På grund av produktionsrester, kan rök skapas under uppvärmningen. Denna rök är dock inte farlig för användaren och kommer inte att genereras vid ytterligare användning av apparaten. Se till att ventilationen är tillräcklig vid första uppvärmningen.

4. Tre eller fyra gånger fukta värmeplattor med matfett.

### Inställningar

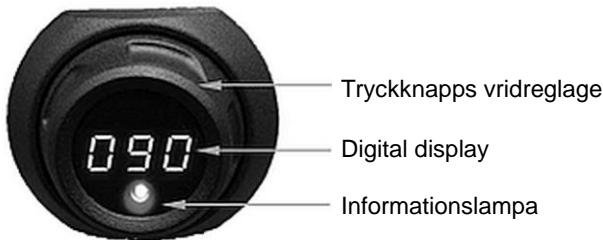
Våffeljärnet styrs med två vridreglage:

- Tryckknapps vridreglage för tid ⌚
- Tryckknapps vridreglage för temperatur 🌡️

Tryckknapparna har inbyggda digitala skärmar från vilka senaste tid och temperatur kan läsas.

Informationslamporna visar driftsstatus.

### Konstruktion av tryckknapps vridreglage



SV

### Temperaturinställning

Temperaturen ställs in med en vridreglage. Genom att kort trycka på och sedan vrida på tryckknapps vridreglage för temperatur kan du ställa in önskad temperatur från 50 °C till 300 °C i steg om 1 °C. Genom att trycka på tryckknapps vridreglage för temperatur igen sparas det inställda värdet och visas på den digitala displayen. Apparaten värms upp till den inställda temperaturen. Den röda indikatorlampan på tryckknapps vridreglage för temperatur tänds under uppvärmningen. När den inställda temperaturen har uppnåtts sloknar indikatorlampan. Det tar cirka 10 minuter för apparaten att värmas upp till 200 °C.

### Inställningstid

Apparattens driftstid ställs in med hjälp av tryckknapps vridreglage för tid. Genom att kort trycka på och sedan vrida tryckknapps vridreglage för tid kan du ställa in önskad tid från 0 till 9:30 minuter i steg om 1 minut. Genom att trycka på vridreglage för tid igen sparas den inställda tiden och återstående tid visas på den digitala displayen (den räknas ner varje sekund).

Den röda indikatorlampan i tryckknapps vridreglage för tid blinkar. När tiden har gått ut hörs en akustisk signal. För att stänga av signalen, tryck kort på vridreglage för tid.

### TIPS!

**Efter att den inställda tiden har gått, går apparaten inte i standby-läge, värmeelementet är fortfarande aktivt. Timern har ingen effekt på uppvärmningsfunktionen.**

Den tidigare inställda tiden visas igen på den digitala displayen och med samma tidsinställning kan du laga nästa våffla. För att göra detta måste du trycka på vridreglage för tid.

Apparaten kan också användas utan timer om tryckknapps vridreglage för tid inte aktiveras genom att trycka på.

## Slå på och värma upp apparaten



### VARNING!

#### Risk för brännskada!

**Värmeplattorna och yttorna blir mycket heta under drift.**

Vidrör inte heta ytor.

Endast handtaget och de reglage som tillhandahålls för detta får beröras under drift.

1. Förbered en våffeldeg enligt ditt recept eller enligt vårt förslag (punkt „**Anvisningar och tips**”).
2. Stäng den övre värmeplattan med handtaget.
3. Anslut apparaten till ett lämpligt enkelt eluttag.
4. Ställ på / av-knappen i läge „I“.

Den gröna driftslampan på strömbrytaren tänds.

5. Ställ in önskad temperatur och tid enligt beskrivningen i avsnittet "**Inställningar**".

Den optimala temperaturen för bakning av våfflor är 200 ° C till 250 ° C.

### TIPS!

**Innan du börjar grädda våfflor, värm apparaten upp till lämplig temperatur för ett optimalt bakresultat.**

### Grädda våfflor.



#### **VARNING!**

##### **Risk för brännskada!**

**Vidrör varma kakor med bara fingrar eller händer kan bränna dina händer och fingrar.**

Använd bara en trä- eller plastspede eller värmebeständig tång för att ta bort de färdiga bakverkarna.

1. Använd handtaget för att öppna den heta apparaten och se till att övre plattan är öppen till stopp.
2. Smörja den nedre värmeplattan med lite vegetabilisk olja.
3. Använd en slev, sked eller degportionsbehållare och lägg den beredda degen på den förvärmade nedre värmeplattan, från mitten och sprid jämnt. Var uppmärksam på mängden deg, eftersom överflödigt deg kan strömma genom apparatens kanter.
4. Stäng apparaten och använd handtaget för att trycka ned den övre värmeplattan så att degen fördelas jämnt.
5. Beroende på önskad grad av brunning, baka i cirka 2-3 minuter.
6. Använd handtaget för att öppna apparaten och ta försiktigt bort den färdiga våfflan med lämplig tång eller en träspade.
7. Lägg den färdiga våfflan på gallret för att svalna.  
Omedelbart efter att du har tagit bort våfflan kan du fylla på apparaten med deg.
8. Grädda önskad mängd våfflor enligt beskrivningen ovan.
9. Servera våfflorna medan de fortfarande är varma.
10. När våfflorna är färdiga trycker du på tryckknapps vridreglage och vrider dem tills visas på den digitala displayen „00“.
11. Vrid strömbrytaren till läge „O“ och koppla bort apparaten från uttaget (dra ut kontakten!).

#### **TIPS!**

**För att baka klubbor med våfflor, använd kommersiellt tillgängliga träspettpinnar som passar in i urtagen på de nedre värmeplattorna. Sätt in pinnen i urtaget omedelbart efter att du har fyllt med degen. Stäng sedan den övre värmeplattan med handtaget.**

### Anvisningar och tips

- Innan du börjar laga deg ska ingredienserna vila en stund vid rumstemperatur.
- Degen blir fluffigare om du siktar mjölet först.
- Separera äggulorna från proteinerna och tillsätt äggulorna i degen först. Vispa äggvitorna tills de är stela och rör i slutet av skummet försiktigt, slå inte längre. Detta gör att degen och därmed våfflorna blir fylligare.
- Smält smöret men inte vid höga temperaturer. Låt svalna och tillsätt degen när det är ljummet.
- När det gäller recept som innehåller mjölk kan mjölken ersättas med mineralvatten. Detta gör att du kan använda mindre bakpulver, eftersom mineralvatten innehåller mycket koldioxid och har samma effekt som bakpulver.
- Låt degen vila i minst en halvtimme innan ytterligare bearbetning. Degen ska användas och inte lagras på länge.
- Ingredienser som nötter, baksmaker etc. lägg till degen i slutet.
- Våfflor smakar bäst färska, ur väffeljärnet. Servera våfflorna efter önskemål, t.ex. med pulveriserat socker, honung, sirap, glass eller andra tillsatser.
- För krispiga våfflor, placera dem sida vid sida på ett galler för att svalna. Om du staplar de varma våfflorna ovanpå varandra kan de bli mjuka.
- Färdkylda våfflor kan också frysas. För att förhindra att våfflorna hänger ihop, placera dem med smörj- eller smörgåspapper och frys dem i frysta livsmedelspåsar eller lämpliga frysbehållare.
- Ta bort våfflorna från frysen efter behov och låt dem tina vid rumstemperatur. Värm våfflorna i en ugn vid ca 100 ° C före servering. Lägg dem i en behållare med lock eller linda dem i aluminiumfolie. Då blir våfflorna inte torra vid höga temperaturer.

SV

### Recept för krispiga våfflor (cirka 10 stycken)

500 g	Mjöl
300 g	Socker
400 g	Smör
6 st	Ägg
2 förpackningar	Vaniljsocker
½ tsk	Bakpulver eller bikarbonat av soda
en nypa salt	

1. Blanda mjöl, bakpulver (eller bikarbonat av soda), salt, socker och vaniljsocker i en skål och gör en brunn i mitten.
2. Smält smöret och låt det svalna lite.

## Rengöring

---

3. Blanda smöret med äggen.
4. Håll blandningen i blandningsskålens brunn.
5. Blanda alla ingredienser till en jämn pasta
6. Låt degen vila i minst en halvtimme före användning.
7. Baka våfflorna vid en temperatur på cirka 200 °C i cirka 2-3 minuter beroende på önskad grad av brunning.

## 6 Rengöring

### 6.1 Säkerhetsanvisningar för rengöring

- Före rengöring av apparaten ska den kopplas bort från elnätet.
- Låt apparaten torka helt.
- Se till att vatten inte kommer in i apparaten. Doppa inte apparaten i vatten eller andra vätskor under rengöring. Använd inte högtrycksvattenstråle för att rengöra apparaten.
- Inga vassa eller metallföremål (en kniv, gaffel osv.) får användas för rengöring av apparaten. Vassa föremål kan skada apparaten och leda till elolycksfall vid kontakt med strömförande delar.
- Använd inga skurmedel som innehåller lösningsmedel eller frätande rengöringsmedel för rengöring. De kan skada ytan.

SV

### 6.2 Rengöring

1. Rengör apparaten varje dag.
2. Ta bort eventuella bakrester medan de fortfarande är varma med en träspade eller en lämplig rengöringsborste.
3. När det har svalnat tar du bort droppgaller och tömmer det.
4. Tvätta sedan droppgallret i varmt vatten med ett mildt rengöringsmedel.
5. Torka droppgaller noggrant innan du lägger tillbaka den i maskinen.
6. Rengör värmeplattorna efter att den har svalnat, torr eller med en mjuk, fuktig trasa.

#### **OBS!**

**Se till att ingen fukt, olja eller fett kan komma in i apparaten. Diska aldrig apparaten i diskmaskin.**

**Doppa aldrig apparaten i vatten eller annan vätska.**

7. Rengör huset med en mjuk trasa indränkt i tvättmedel.

8. Torka av de tvättade ytorna med en ren, fuktig trasa.
9. Sedan torka apparaten noga.



## 7 Felsökning

Tabellen nedan innehåller beskrivningar av möjliga orsaker till och åtgärdande av drifffel som förekommer under apparatens drift. Om ett drifffel inte kan åtgärdas kontakta service.

Fel	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten är ansluten till strömförsörjningen, påslagen, men tryckknapparnas digitala displayen visar inga värden	Felaktig eller saknad strömförsörjning	Kontrollera strömförsörjningen och kabeln för skador
	Skadad säkring för eldrift	Kontrollera säkringen och kontrollera apparaten efter att den har anslutits till ett annat eluttag
	Ingen ström	Kontrollera strömförsörjning
Apparaten är inkopplad och påslagen men värms inte upp	Temperaturen är inte inställd	Ställ in temperaturen
	Åtminstone en av värmarna är skadad	Kontakta service
Våfflorna bakas inte på framsidan	För lite deg (inte i kontakt med övre plattan)	Lägg mer deg
	Degen höjs inte tillräckligt (för lite bakpulver)	Tillsätt mer bakpulver till degen
	Om övre lattan öppnas för länge svalnar den för mycket	Öppna inte våffeljärnet för länge

### 8 Återvinning

#### Elektriska apparater



Elektriska apparater har denna symbol. Elektriska apparater skall bortskaffas och återvinnas på ett rätt och miljövänligt sätt. Elektriska apparater får inte slängas som hushållsavfall. Koppla bort apparaten från elnätet och avlägsna anslutningskabeln från apparaten.

Elektriska apparater skall lämnas till bestämda samlingsställen.