

MDI 1BW160-101 S - MDI 1HW211 S



370199 - 370284

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

tlf. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Service hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: 1.0

Forberedelsesdato: 2025-09-16

Original betjeningsvejledning

1	Sikkerhed	2
1.1	Forklaring af advarselsord	2
1.2	Sikkerhedstips	3
1.3	Brug som beregnet	6
1.4	Ukorrekt brug	6
2	Generelle oplysninger.....	7
2.1	Ansvar og garanti.....	7
2.2	Ophavsret beskyttelse	7
2.3	Overensstemmelseserklæring	7
3	Transport, emballage og opbevaring	8
3.1	Leveringskontrol.....	8
3.2	Emballage.....	8
3.3	Opbevaring	8
4	Tekniske data	9
4.1	Tekniske data	9
4.2	Apparatets funktioner.....	10
4.3	Kompilering af apparatets komponenter	11
5	Installation og betjeninga.....	12
5.1	Installation.....	12
5.2	Betjening.....	14
6	Rengøring.....	19
6.1	Sikkerhedsanvisninger ved rengøring.....	20
6.2	Rengøring	20
7	Mulige driftsfejl.....	21
8	Bortskaffelse.....	22



Læs venligst brugervejledningen, før du starter med at bruge apparatet og gem den i et let tilgængeligt sted i nærheden af apparatet!

Denne brugervejledning indeholder en beskrivelse af apparatets installation, dens drift og vedligeholdelse og er en vigtig kilde til information og vejledning. Forudsætningen for sikker og korrekt betjening af apparatet er kendskabet til alle sikkerheds- og driftsinstruktioner, der findes i apparatet.

Læs denne brugervejledning omhyggeligt inden betjening af apparatet for at undgå skader på personer og ejendom. Ukorrekt brug kan medføre driftsfejl.

Alle relevante oplysninger i brugervejledningen skal være tilgængelige for det relevante personale ved hvert brugstrin. Operatøren er ansvarlig for deres tilgængelighed.

Alle generelle, lovmæssige og andre gældende forskrifter vedrørende arbejdsikkerhed og miljøbeskyttelse skal overholdes ud over brugervejledningen.

1 Sikkerhed

DK

Apparatet er lavet i henhold til gældende regler for teknologi. Dette apparat kan dog være en farekilde, hvis den bruges uhensigtsmæssigt eller ukorrekt. Alle brugere skal overholde oplysningerne i denne brugsvejledning og overholde sikkerhedsinstruktionerne.

1.1 Forklaring af advarselsord

Vigtige sikkerhedsoplysninger og advarselsoplysninger er angivet i denne betjeningsvejledning med de relevante advarselssymboler. Disse bemærkninger skal nøje overholdes, for at undgå ulykker, skader på personer og ejendom.



FARE!

FARE symbolet advarer om farer, der medfører alvorlig skade eller død, hvis de ikke undgås.

**ADVARSEL!**

ADVARSEL symbolet advarer om farer, der kan medføre moderate eller alvorlige skader eller død, hvis det ikke undgås.

**FORSIGTIG!**

FORSIGTIG symbolet advarer om farer, der kan forårsage mindre eller moderate skader, hvis de ikke undgås.

OBS!

Signalord **OBS** angiver mulig skade på ejendommen, der kan opstå, hvis du ikke følger sikkerhedsanvisningerne.

HENVISNING!

HENVISNING symbolet informerer brugeren om yderligere oplysninger og brugsanvisninger.

DK

1.2 Sikkerhedstips

Elektrisk strøm

- Overspænding eller forkert installation kan medføre elektrisk stød.
- Enheden kan kun tilsluttes, hvis dataene på typeskiltet svarer til netspændingen.
- Enheden skal holdes tør, for at undgå elektriske kortslutninger.
- Hvis der opstår funktionsfejl under drift, skal du straks afbryde apparatet fra strømforsyningen.
- Rør ikke stikket med våde hænder.
- Rør aldrig apparatet, når det er i vandet. Afbryd straks apparatet fra strømforsyningen.
- Alle reparationer eller åbning af kabinettet må kun udføres af specialister og ved passende værksteder.
- Bær ikke apparatet ved at holde på strømkablet.
- Lad ikke strømkablet komme i kontakt med varmekilder og skarpe kanter.
- Du må ikke bøje, klemme eller tænde strømkablet.
- Strømkablet skal foldes helt ud.

- Placer aldrig apparatet eller andre genstande direkte på strømkablet.
- Tag altid fat i stikket, for at afbryde apparatet fra strømforsyningen.
- Strømkablet skal kontrolleres jævnligt med hensyn til beskadigelse. Brug ikke enheden hvis kablet er beskadiget. Hvis det viser sig, at strømkablet er beskadiget, kontakt en kvalificeret elektriker eller serviceværksted for at få det udskiftet.

Brandfarlige materialer

- Udsæt aldrig apparatet til høje temperaturer, såsom en komfur, åben ild, varmeudstyr og lign.
- Rengør apparatet regelmæssigt for at undgå brandfare.
- Undlad at dække apparatet med aluminiumsfolie eller klud.
- Brug kun apparatet ved hjælp af de materialer, der er udpeget til dette formål og med de relevante temperaturindstillinger. Materialer, fødevarer og madrester i apparatet kan antændes.
- Brug ikke apparatet i nærheden af letantændelige materialer, såsom benzin, alkohol. Høj temperatur forårsager fordampning af disse materialer, og som følge af kontakt med antændelseskilder kan der forekomme en eksplosion.
- I tilfælde af brand skal du frakoble apparatet fra strømforsyningen, inden du udfører passende slukning. Sluk aldrig ilden med vand, når apparatet er tilsluttet strømforsyningen. Når ilden er slukket, skal der sikres en tilstrækkelig tilførsel af frisk luft.

DK

Varme overflader

- Apparatets overflader bliver varme under drift. Der er risiko for forbrændinger. Høje temperaturer forbliver også efter afbrydelsen.
- Rør ikke apparatets varme overflader. Brug de tilgængelige betjeninger og håndtag.
- Apparatet kan kun transporteres og rengøres, når det er helt afkølet.
- Sprøjt ikke varme overflader med koldt vand eller brandfarlige væsker.

Operatørens ansvar

Operatøren er ansvarlig for overholdelse af gældende love, regler, forskrifter og eksisterende nationale bestemmelser vedrørende forebyggelse af ulykker, miljøbeskyttelse samt interne arbejds-, drifts- og sikkerhedsinstruktioner, der gælder på det givne installationssted.

Operatørens ansvar:

- Betjen kun apparatet og de tilsluttede komponenter i perfekt teknisk stand med funktionelle beskyttelses- og sikkerhedselementer.
- Udarbejdelse af risikovurdering på arbejdspladser.
- Instruktion og løbende oplæring af personale. Læs og følg især sikkerhedskapitlet og sikkerhedsinstruktionerne.
- Tilvejebringelse af passende personlige værnemidler (PPE)
- Overholdelse af vedligeholdelses- og rengøringsintervaller.
- Dokumentation af uddannelse/instruktioner, udskiftning af enhedskomponenter.

Driftspersonale

- Apparatet må kun betjenes af kvalificeret og uddannet personale.
- Dette apparat må ikke betjenes af personer (herunder børn) med begrænset fysisk, sensorisk eller mental evner, såvel som af personer med begrænset erfaring og/eller begrænset viden.
- Børn skal overvåges for at sikre, at de ikke leger eller starter apparatet.

Anvendelse kun under tilsyn

- Apparatet må kun betjenes under tilsyn.
- Bliv altid i nærheden af apparatet.

Ukorrekt anvendelse

- Ukorrekt brug eller forbudt brug kan beskadige apparatet.
- Apparatet må kun anvendes i teknisk ubestridelig stand, hvilket sikrer sikker drift.
- Apparatet må kun bruges, hvis forbindelserne er i teknisk forsvarlig stand, hvilket sikrer sikker drift.
- Apparatet kan kun bruges, når den er ren.
- Brug kun originale reservedele. Du må aldrig selv reparere apparatet.
- Foretag ikke modifikationer eller ændringer på apparatet.

1.3 Brug som beregnet

Apparatet er kun beregnet til den brug, der er beskrevet i brugervejledningen med de medfølgende og godkendte komponenter.

Enhver anden brug anses for at være uforenelig med dens tilsigtede brug. Producenten er ikke ansvarlig for eventuelle skader. I sådanne tilfælde er brugeren/operatøren alene ansvarlig.

Følgende brug er i overensstemmelse med den tilsigtede anvendelse:

- Bagning af vafler.

DK

1.4 Ukorrekt brug

Ukorrekt brug kan medføre personskade og ejendom forårsaget af farlig spænding, brand og høje temperaturer. Apparatet må kun bruges til de værker, der beskrives i denne betjeningsvejledning.

Følgende anvendelse er ikke i overensstemmelse med den påtænkte anvendelse:

- Bagning af uegnede melprodukter.

2 Generelle oplysninger

2.1 Ansvar og garanti

Apparatet er bygget i overensstemmelse med den aktuelle teknologi og anerkendte tekniske sikkerhedsregler. Ikke desto mindre kan der under brugen være trusler mod brugerens eller andre personers helbred og liv, eller der kan være risiko for beskadigelse af apparatet eller andre ejendomskomponenter. Garanti- og ansvarskrav for personskade/ejendomsskade samt arbejdsfejl er udelukket, hvis de kan henføres til en eller flere af følgende årsager:

- Brug andet end beregnet
- Undladelse af at følge/se bort fra instruktionerne og alle relaterede oplysninger
- Uautoriseret design eller tekniske ændringer af apparatet
- Engagere utilstrækkeligt uddannet og utilstrækkeligt kvalificeret personale
- Drift med beskadigede eller forkert monterede sikkerheds- og beskyttelsesanordninger
- Utilstrækkelig vedligeholdelse eller rengøring
- Driftsfejl ikke fjernet
- Brug af forbudte medier, rengøringsmidler mv.
- Brug af uautoriserede reservedele
- Driftsfejl eller andet misbrug
- Katastrofer forårsaget af fremmedlegemer eller force majeure
- Ødelæggelse af navneskilt og klistermærker vigtig for drift og sikkerhed

DK

2.2 Ophavsret beskyttelse

Denne betjeningsvejledning, tekster, tegninger, billeder og andre elementer, der er indeholdt i den, er beskyttet af ophavsretten. Det er forbudt at gengive indholdet af betjeningsvejledningen i enhver form og på nogen måde (herunder fragmenter) og bruge og / eller overføre dets indhold til tredjepart uden producentens skriftlige samtykke. Overtrædelse af ovenstående resultat medfører pligten til at betale erstatning. Vi forbeholder os retten til at forfølge yderligere krav.

2.3 Overensstemmelseserklæring

Apparatet overholder gældende standarder og EU-retningslinjer. Ovenstående er bekræftet i EF-overensstemmelseserklæringen. Hvis det er nødvendigt, vil vi med glæde sende dig den relevante overensstemmelseserklæring.

3 Transport, emballage og opbevaring

3.1 Leveringskontrol

Ved modtagelse af leveringen skal du straks kontrollere, om apparatet indeholder alle komponenter, og at den ikke er blevet beskadiget under transporten. I tilfælde af synlig transportskader, skal du nægte at modtage apparatet eller acceptere på specielle betingelser. På transportselskabets transportdokumenter / fragtbrev skal du mærke omfanget af skaden og lave en klage. Skjulte skader skal indberettes umiddelbart efter, at de er blevet identificeret, da der kun kan påberåbes fordringer inden for de gældende frister.

I mangel af dele eller tilbehør bedes du kontakte vores kundeserviceafdeling.

3.2 Emballage

Kast ikke kartonen væk. Det kan være nødvendigt at opbevare apparatet, når den flyttes, eller når apparatet sendes til vores servicecenter i tilfælde af skade.

Apparatets emballage og individuelle komponenter er lavet af genanvendelige materialer. Dette gælder: folier og plastposer, papemballage.

Ved bortskaffelse af emballage skal du overholde reglerne i dit land.

Genbrugsemballager skal genanvendes.

DK

3.3 Opbevaring

Hold emballagen lukket, indtil apparatet er installeret, og følg markeringen vedrørende indstilling og opbevaring. Emballagen bør kun opbevares under følgende forhold:

- i lukkede rum
- skal opbevares i et tørt og støvfrit miljø
- væk fra aggressive midler
- på et sted, der er beskyttet mod sollys
- på et sted, der er beskyttet mod mekaniske stød.

Ved længere opbevaring (mere end tre måneder) skal tilstanden for alle dele og emballagen kontrolleres regelmæssigt. Emballagen skal udskiftes med nye, om nødvendigt.

4 Tekniske data

4.1 Tekniske data

Navn:	Vaffeljern MDI 1BW160-101 S
Artikelnummer:	370199
Materiale:	rustfrit stål, belagt
Materiale bageplader:	støbejern, emaljeret
Antal bageenheder:	1
Vaffelform:	belgisk vaffel
Vaffelstørrelse i mm:	160 x 100
Vaffelhøjde i mm:	32
Temperaturområde fra – til °C	50 - 300
Beskyttelsesklasse:	IPX3
Tilslutningsværdi:	2,2 kW 230 V 50/60 Hz
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	285 x 460 x 245
Vægt i kg:	23,4

DK

Navn:	Vaffeljern MDI 1HW211 S
Artikelnummer:	370284
Materiale:	rustfrit stål, belagt
Materiale bageplader:	støbejern, emaljeret
Antal bageenheder:	1
Vaffelform:	hjerteform
Vaffelstørrelse i mm:	Ø 210
Vaffelhøjde i mm:	16
Temperaturområde fra – til °C	50 - 300
Beskyttelsesklasse:	IPX3
Tilslutningsværdi:	2,2 kW 230 V 50/60 Hz
Mål (bredde x dybde x højde) i mm:	285 x 470 x 225
Vægt i kg:	17,25

Version / egenskaber 370199 | 370284

- Farve: sort
- Udførelse af bageplader: fast monteret
- Bageplader drejelige: nej
- Temperaturregulering:
 - elektronisk
 - i trin på 1 °C
- Betjening: MDI-drejeknap
- Digital display: ja
- Timer: ja
- Tænd/sluk-knap: ja
- Kontrollamper:
 - Tænd/sluk
 - Opvarmning
- Egenskaber:
 - Drejeknap med digital display til temperatur og tid
 - Hukommelsesfunktion
 - Signalton efter udløb af tiden (0:10 - 9:30 minutter)

DK

Vi forbeholder os retten til at foretage tekniske ændringer!

4.2 Apparatets funktioner

Solid struktur, høj effekt og enkel og intuitiv betjening med drejeknappen plus et digitalt display, timer og lydsignal skaber perfekte betingelser for bagning af den perfekte vaffel. Derudover sikrer støbejernbageplader høj varmeledningsevne.

4.3 Kompilering af apparatets komponenter

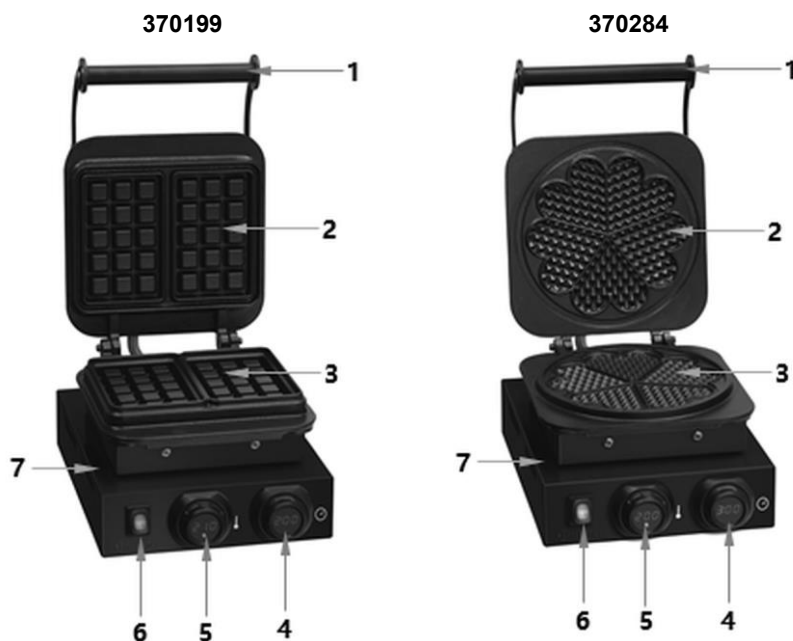


Fig. 1

1. Håndtag
2. Øvre bageplade
3. Nedre bageplade
4. Trykdrejeknap for tidsindstilling
5. Trykdrejeknap for temperaturindstilling
6. Tænd/sluk med integreret driftsskontrollampe (grøn)
7. Hus

DK

5 Installation og betjeninga

5.1 Installation



FORSIGTIG!

I tilfælde af ukorrekt installation, indstilling, drift, vedligeholdelse eller ukorrekt håndtering af maskinen kan der opstå personskader eller driftsfejl.

Indstilling og installation samt reparation må kun udføres af en autoriseret servicetekniker i overensstemmelse med gældende nationale lovgivning.

HENVISNING!

Producenten påtager sig intet ansvar eller garanti for skader, der skyldes manglende overholdelse af regler eller forkert installation.

DK

Udpakning / indstilling

- Pak apparatet ud og fjern alle udvendige og indvendige emballageelementer og transportsikringer.



FORSIGTIG!

Fare for forbrændinger!

Børn må ikke få adgang til emballagematerialer som plastposer og polystyrenkomponenter.

- Hvis der er en beskyttende film på apparatet, skal du fjerne den. Beskyttelsesfolien bør fjernes langsomt for ikke, at efterlade eventuelle rester af klæbemidlet. Fjern eventuelle rester af klæbemidlet med et egnet opløsningsmiddel.
- Pas på ikke at skade typeskiltet eller advarselsindikationer på apparatet.
- Placer **aldrig** apparatet i fugtige eller våde omgivelser.
- Installer apparatet, så forbindelserne er let tilgængelige for hurtig afbrydelse, hvis det er nødvendigt.
- Når du vælger et installationssted, skal du overveje følgende punkter:
 - Monteringsfladen skal være jævn, tilstrækkeligt bærende, vandtæt, tør og modstandsdygtig over for høje temperaturer.
 - Sørg for, at udpegede flugtveje er frie.
 - Sørg for en stabil position.

Installation og betjening

- Sørg for tilstrækkelig plads til arbejde, vedligeholdelse og rengøring.
- Efterlad ventilationsåbninger til indblæsnings-/udsugningsluft, hvis nogen.
- Overhold gældende tekniske og konstruktionsforskrifter.
- Hold tilstrækkelig afstand fra bordets kanter. Apparatet kan tippe og falde.
- Hold afstanden mindst 20 cm fra brændbare vægge og genstande.

Tilslutning til strømforsyning

- Kontroller, at apparatets tekniske data (se typeskiltet) svarer til dataene i det lokale netværk.
- Tilslut apparatet til en enkelt, jordnet og tilstrækkeligt beskyttet stikkontakt. Tilslut ikke apparatet til en stikkontakt med flere stik.
- Tilslut tilslutningsledningen, så ingen kan træde på den eller gå over den.
- Brug ikke apparatet med en ekstern timer eller fjernbetjening.

5.2 Betjening

Før første brug

1. Rengør apparatet i overensstemmelse med anvisningerne angivet i afsnit 6 "Rengøring" inden brug.
2. Inden den første brug af apparatet, skal du varme det op uden dej og holde åben i cirka en time ved 180 °C – 200 °C. Overhold anvisninger angivet i afsnittet "Indstillinger" og "Opstart og opvarmning af apparatet".

Med hensyn til produktionsrester, kan det opstå røg under opvarmningen af apparatet. Denne røg er imidlertid ikke farlig for brugeren og genereres ikke under yderligere brug af apparatet. Sørg for en god luftventilation ved den første opvarmning.

3. Smør bagepladerne tre, fire gange med fedt.

Indstillinger

DK

Vaffeljernet styres ved hjælp af to trykdrejeknapper:

- Trykdrejeknap for tidsindstilling ⌚
- Trykdrejeknap for temperaturindstilling 🌡

Digitale skærme er integreret i trykdrejeknapperne, hvorfra den indstillede (sidst anvendte) tid og temperatur kan læses.

Indikatorlamperne angiver driftsstatus.

Konstruktion af trykdrejeknapperne



Temperaturindstilling

Temperaturen indstilles ved hjælp af en trykdrejeknap. Du kan indstille den ønskede temperatur fra 50 °C til 300 °C i trin på 1 °C ved at bruge trykdrejeknappen for temperaturindstilling. Hvis du trykker igen på trykdrejeknappen, gemmes den indstillede værdi og vises på det digitale display. Apparatet opvarmes til den indstillede temperatur. Den røde indikatorlampe på trykdrejeknappen for temperaturindstilling lyser under opvarmningsprocessen. Når den indstillede temperatur er nået, slukker indikationslampen. Det tager cirka 10 minutter for apparatet at varme op til 200 °C.

Tidsindstilling

Apparatets driftstid indstilles ved hjælp af trykdrejeknappen for tidsindstilling. Du kan du indstille den ønskede tid fra 0:01 til 9:30 minutter i trin på 1 sekund ved kort at trykke på og derefter dreje trykdrejeknappen. Ved at trykke igen på trykdrejeknappen gemmes den indstillede tid, og den resterende tid vises på det digitale display (den tæller ned hvert sekund).

Den røde indikatorlampe i trykdrejeknappen blinker. Efter tilberedningstiden hører du et bip. For at slukke for signalet skal du trykke kort på trykdrejeknappen for tidsindstilling.

HENVISNING!

Når den indstillede tid er gået, apparatet skifter ikke til Standbytilstanden og varmeelementet er stadig aktivt. Timeren har ingen indflydelse på opvarmningsfunktionen.

DK

Den tidligere indstillede tid vises igen på det digitale display, og du kan forberede en anden vaffel med den samme tidsindstilling. For at gøre dette, tryk på trykdrejeknappen for tidsindstilling.

Apparatet kan også bruges uden timeren, hvis trykdrejeknappen ikke aktiveres ved at trykke på.

Opstart af apparatet



OBS!

Fare for forbrændinger!

Bagepladerne og udvendige overflader bliver meget varme under betjening af apparatet.

Rør ikke de varme overflader.

Når du betjener apparatet, skal du kun berøre håndtaget og betjeningsselementerne.

1. Forbered vaffeldejen efter din egen forskrift eller ifølge vores forslag (se "**Tips og anvisninger**").
2. Luk den øvre varmeplade ved hjælp af håndtaget.
3. Tilslut apparatet til et enkelt jordnet stikkontakt.

Hver bageenhed er udstyret med en tænd/sluk-knap, trykdrejeknap for tids-og temperaturindstilling således, at den kan indstilles og bruges separat.

- DK**
4. Sæt tænd/sluk-kontakten for den valgte bageenhed i position „I“.
Den grønne driftskontrollampe på tænd/sluk-knappen lyser.

5. Indstil den ønskede temperatur og tid som beskrevet i kapitlet "Indstillinger".
Den optimale temperatur til stegning af vaffer er 200 °C - 250 °C.

HENVISNING!

Apparatet skal opvarmes til den rette temperatur, før man starter med bagning af vaffer, for at opnå den optimale bageeffekt.

Bagning af vafler



ADVARSEL!

Fare for forbrændinger!

Berøring af varmt bagværk med bare fingre eller hænder kan forårsage forbrændinger.

For at fjerne færdige bagværk brug kun en træspatel eller plastspatel, modstandsdygtig over for høje temperaturer.

1. Åbn det varme apparat ved hjælp af håndtaget og sørg for, at den øvre bageplade er maksimalt åben.
2. Børst den nedre bageplade med lidt vegetabilsk olie.
3. Påfør den tilberedte dej med en øse eller ske på den opvarmede nedre bageplade, start fra indersiden og fordel jævnt. Vær opmærksom på mængden, fordi overskydende dej kan strømme gennem apparatets kanter.
4. Luk apparatet og tryk øvre bagepladen, så dejen bliver jævnt fordelt.
5. Afhængigt af den ønskede grad af bruning, bag ca. 2 - 3 minutter.
6. Brug håndtaget til at åbne apparatet og fjern forsigtigt den færdige vaffel med passende tang eller en træspatel.
7. Læg den færdiglavede vaffel til afkøling.

Når du har fjernet den færdiglavede vaffel, kan du igen påfylde apparatet med dejen.

8. Bag den planlagte mængde af vafler, som beskrevet ovenfor.
9. Server vaflerne, mens de stadig er varme.
10. Når vaflerne er færdige, skal du trykke på trykdrejeknapperne og dreje dem, indtil „00“ vises på det digitale display.
11. Drej tænd/sluk-kontakten til „O“ og afbryd apparatet fra stikkontakten (træk stikket ud!).

DK

Tips og råd

- Inden du begynder at forberede dejen, skal ingredienserne ligge et stykke tid ved stuetemperatur.
- Dejen bliver mere fluffy, hvis du først syr melet.
- Adskil blommen fra æggeghviden. Først tilsæt blommen til dejen. Æggeghvidene skal piskes og blandes forsigtigt uden at piske længere. På denne måde vaflerne bliver mere luftige.
- Smelt smøret, men ved en lav temperatur. Lad det køle af, og når smørret er lunkent, tilsættes det til dejen.
- Til opskrifter, der indeholder mælk, kan den erstattes med mineralvand. På denne måde kan man bruge en mindre mængde af bagepulver, fordi mineralvandet indeholder en stor mængde af kuldioxid og har samme virkning som en bagepulver.
- Lad dejen hvile i mindst en halv time, inden videre behandling. Husk at bruge hele dejen. Dejen må ikke opbevares i længere periode.
- Ingredienser såsom nødder, bagearomaer og andre skal tilsættes til sidst.
- Vaflerne smager bedst lige når man fjerner dem fra vaffeljernet. Server vafler som ønsket, fx med pulveriseret sukker, honning, sirup, is eller andre tilsætninger.
- For at opnå sprøde vafler, placer dem på en gitter ved siden af hinanden. Hvis varme vafler bliver puttet oven på hinanden, bliver de bløde.
- Kolde, færdiglavede vafler kan nedfryses. Put bagepapir mellem vaflerne, så de ikke klistrer sammen, derefter nedfrys dem i de korrekte beholdere.
- Derefter fjern vaflerne fra fryseskabet og afrim dem i rumtemperaturen. Opvarm vaflerne i ovnen i cirka 100 °C. Put dem i en beholder med låg eller svøb dem med aluminium folie. Vaflerne bliver ikke tørre i en høj temperatur.

DK

Opskrift på sprøde vafler (cirka. 10 stykker)

Ingredienser:

250 g	Hvedemel (type 405)
150 g	Smør
200 ml	Mælk
100 g	Sukkerarter
3 stk.	Æg
2 teskefulde	Vaniljesukker
1 teskefuld	Bagepulver
Lille smule	Salt

Forberedelse:

Trin 1: Kom smørret i gryden. Smelt ved svag varme (det må ikke brune). Læg det smeltede smør til side og lad det køle af.

Trin 2: Pisk æggene i en skål med sukker, vaniljesukker og et nip salt til det er luftigt. Tilsæt mælk og bagepulver. Rør grundigt. Tilsæt melet til æggemassen gennem en fin sigte, mens du rører med en stav eller en håndmikser, til der er dannet en jævn dej.

Trin 3: Tilsæt langsomt det smeltede smør til dejen under konstant omrøring. Bland alle ingredienser sammen.

Trin 4: Opvarm vaffeljernet og bag vaflerne.

DK

6 Rengøring

Operatøren skal sikre, at apparatet og dens sikkerhedsfunktioner holdes i god stand. Kontrol- og sikkerhedssystemer bør kontrolleres for deres effektivitet.

Vedligeholdelses-, rengørings- og reparationsarbejde må kun udføres af behørigt uddannet og specialiseret personale.

Hvis det er nødvendigt at afmontere sikkerhedsanordninger til vedligeholdelse, rengøring og reparationsformål, skal de geninstalleres umiddelbart efter arbejdets afslutning og deres funktion kontrolleres.

Alt vedligeholdelses- og rengøringsarbejde skal udføres i overensstemmelse med driftsvejledningen med de angivne intervaller.

6.1 Sikkerhedsanvisninger ved rengøring

- Apparatet skal afbrydes fra strømforsyningen inden rengøring.
- Lad apparatet afkøle helt.
- Sørg for, at der ikke kommer vand ind i apparatet. Sænk ikke apparatet under rengøring i vandet eller andre væsker. Brug ikke vandstråle under tryk for at rengøre apparatet.
- Brug ikke skarpe eller metalgenstande (kniv, gaffel osv.) til at rengøre apparatet. Skarpe genstande kan beskadige enheden og føre til elektrisk stød, når det kommer i kontakt med ledende komponenter.
- Brug ikke slibemidler, der indeholder opløsningsmidler eller kaustiske rengøringsmidler. Disse kan beskadige overfladen.

6.2 Rengøring

1. Apparatet skal rengøres jævnlgt.
2. Resterne af bagesprocessen fjernes, mens de er stadig varme med den medfølgende rengøringsbørste.
3. Rengør apparatet med en tør eller fugtig klud efter det er afkølet.

DK

OBS!

Kontroller, at indersiden af apparatet ikke få fugt, olie eller fedt.

Vask aldrig apparatet eller dets komponenter i en opvaskemaskine.

4. Rengør kassen med en fugtig klud og et mildt vaskemiddel.
5. Tør de vaskede overflader af med en ren, fugtig klud.
6. Til sidst tør grundigt med en blød klud.

7 Mulige driftsfejl

Nedenstående tabel beskriver mulige årsager og metoder til at fjerne drifts-
betjeningsfejl, der kan opstå under driften af apparatet. Arbejdet må kun udføres af
kvalificeret teknisk personale.

Hvis de opståede driftsfejl ikke kan rettes, bedes du kontakte kundeservice. Angiv
artikelnummer, modelnavn og serienummer. Disse data findes på apparatets
typeskilt.

Fejl	Mulig årsag	Løsning
Apparatet er tilsluttet til strømforsyningen, men digitalt display på trykdrejeknapperne viser ingen værdier.	Forkert elektrisk strøm, eller strømmangel	Kontroller strømforsyningen og kablet for skader
	Elforsyningssikringen er beskadiget	Kontroller sikringen, kontroller apparatet efter tilslutning til en anden stikkontakt
	Ingen strøm	Kontroller strømforsyningen
Apparatet er tilsluttet strømforsyningen, tændt, men opvarmes ikke	Temperaturen er ikke indstillet	Indstil temperaturen
	Skader på mindst et af varmeelementerne	Kontakt kundeservice
Vaflerne er ikke bagt på oversiden.	For lidt dej (den øvre bageplade kommer ikke i kontakt med nedre bagepladen).	Påfyld mere dej
	Dejen stiger for lidt (ikke nok bagepulver)	Tilføj mere bagepulver til dejen
	Øvre bageplade er åben for lang tid.	Åbn ikke vaffeljernet for længe

8 Bortskaffelse

Elektrisk udstyr



Elektrisk udstyr er markeret med dette symbol. Elektrisk udstyr skal bortskaffes og genanvendes på en forsvarlig og miljøvenlig måde. Brug ikke elektriske apparater i husholdningsaffald. Afbryd enheden fra strømforsyningen, og fjern forbindelseskablet fra apparatet.

Elektriske apparater skal tages til udpegede indsamlingssteder.