MDI 1BW160-101 S - MDI 1HW211 S

370199 - 370284

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: 2025-09-16

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 Funções do aparelho ... 10
4.3 Resumo dos componentes do aparelho ... 11
5 Instalação e operação ... 12
5.1 Instalação ... 12
5.2 Operação ... 14
6 Limpeza ... 19
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-se ler o manual de instruções e em seguida guardá-lo em local acessível próximo ao aparelho!

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.

Leia atentamente este manual de instruções, especialmente antes de operar o aparelho e evite danos pessoais e materiais. O uso inadequado pode causar danos.

Em cada etapa de utilização, todas as informações relevantes contidas no manual de instruções devem estar disponíveis para o pessoal apropriado. A responsabilidade pela sua disponibilidade é do operador.

Além do manual de instruções, devem ser seguidas as normas gerais, legais e outros regulamentos aplicáveis em matéria de segurança no trabalho e proteção ambiental.

PT

1 Segurança

O aparelho foi produzido de acordo com as normais 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.

Responsabilidade do operador

O operador é responsável por cumprir os regulamentos legais, executivos, decretos e regulamentos nacionais em vigor relativos à prevenção de acidentes, proteção ambiental, bem como as instruções internas de trabalho, operação e segurança que são aplicáveis no local de instalação.

Responsabilidade do operador:

- Explotação do dispositivo e dos componentes conectados apenas em condições técnicas que não suscitem dúvidas, com elementos de proteção e segurança em funcionamento.
- Elaboração de avaliações de riscos nos postos de trabalho.
- Instrução e formação regular do pessoal. Em particular, ler e seguir o capítulo sobre segurança e as diretrizes de segurança.
- Disponibilização de Equipamento de Proteção Individual (EPI).
- Cumprimento dos calendários de manutenção e limpeza.
- Documentação de formação / instrução, substituição de componentes do equipamento.

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.

Operação somente sob supervisão

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

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

O aparelho destina-se exclusivamente à utilização descrita no manual de instruções com os componentes fornecidos e aprovados.

Qualquer outra utilização é considerada como não sendo a prevista. O fabricante não se responsabiliza por eventuais danos daí resultantes. Nestes casos, a responsabilidade recai exclusivamente sobre o utilizador/operador.

A seguinte utilização é a prevista:

– 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

A utilização seguinte está de acordo com o propósito: O dispositivo foi construído de acordo com o estado técnico atual e as normas reconhecidas de segurança técnica. No entanto, durante a sua utilização, podem surgir riscos para a saúde e a vida do utilizador ou de terceiros, assim como perigo de danos ao dispositivo ou a outros bens. As reclamações ao abrigo da garantia e a responsabilidade por danos corporais/danos materiais, bem como falhas no funcionamento, são excluídas se puderem ser atribuídas a uma ou várias das seguintes causas:

- Uso contrário ao pretendido
- Não conformidade/desrespeito pelas instruções e todas as informações relacionadas
- Alterações estruturais ou técnicas não autorizadas no dispositivo
- Envolvimento de pessoal inadequadamente treinado e pouco qualificado
- Exploração com dispositivos de segurança e proteção danificados ou mal montados
- Manutenção ou limpeza inadequadas
- Falhas não corrigidas
- Utilização de meios não permitidos, produtos de limpeza, etc.
- Uso de peças de reposição não autorizadas
- Erros na operação ou outro uso inadequado
- Desastres causados por corpos estranhos ou força maior
- Dano à placa de identificação e etiquetas importantes a operação e segurança.

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 1BW160-101 S**
Número de ref.:	**370199**
Material:	aço inoxidável, revestido
Material das placas de cozedura:	ferro fundido, esmaltado
Número de unidades de cozedura:	1
Formato do waffel:	waffel de Bruxelas
Tamanho do waffel em mm:	160 x 100
Altura do waffel em mm:	32
Gama de temperaturas de – até em °C:	50 - 300
Tipo de proteção:	IPX3
Carga de conexão:	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	285 x 460 x 245
Peso em kg:	23,4

Nome:	**Máquina de waffels MDI 1HW211 S**
Número de ref.:	**370284**
Material:	aço inoxidável, revestido
Material das placas de cozedura:	ferro fundido, esmaltado
Número de unidades de cozedura:	1
Formato do waffel:	forma de coração
Tamanho do waffel em mm:	Ø 210
Altura do waffel em mm:	16
Gama de temperaturas de – até em °C:	50 - 300
Tipo de proteção:	IPX3
Carga de conexão:	2,2 kW | 230 V | 50/60 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	285 x 470 x 225
Peso em kg:	17,25

Versão / propriedades 370199 | 370284

- Cor: preto
- Modelo das placas de cozedura: montadas de forma fixa
- Placas de cozedura giratórias: não
- Regulação da temperatura:
  - eletrónica
  - em incrementos de 1 °C
- Controlo: botão giratório MDI
- Visor digital: sim
- Temporizador: sim
- Interruptor liga/desliga: sim
- Luzes indicadoras:
  - ligar/desligar
  - aquecimento
- Características:
  - Botão giratório com visor digital para temperatura e tempo
  - Função de memória
  - Sinal sonoro após o tempo decorrido (0:10 - 9:30 minutos)

Sujeito a alterações técnicas!

4.2 Funções do aparelho

A construção robusta, a alta potência e o funcionamento simples e intuitivo do botão, ecrã digital, temporizador e sinal sonoro criam excelentes condições para cozer um waffle perfeito. Além disso, as placas de aquecimento flexíveis proporcionam uma elevada condutividade de calor.

4.3 Resumo dos componentes do aparelho

370199 **370284**

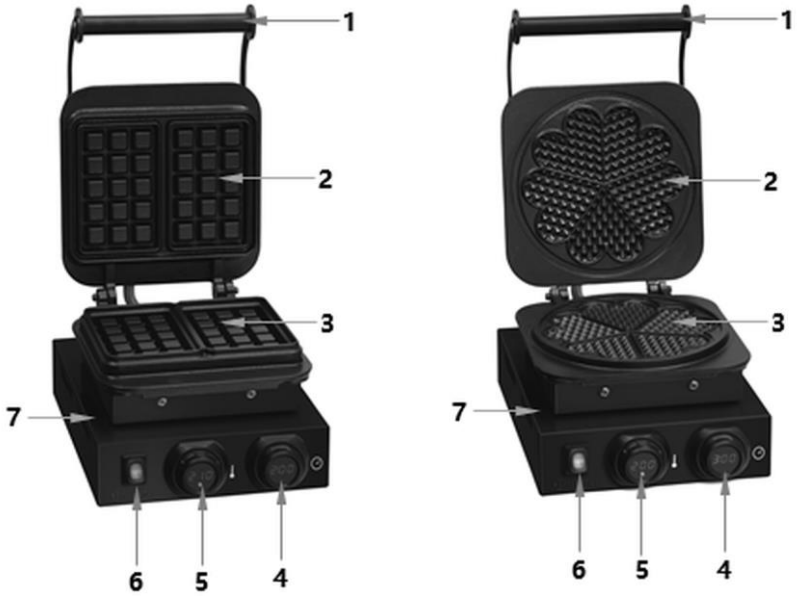


Fig. 1

1. Pega
2. Placa de aquecimento superior
3. Placa de aquecimento inferior
4. Botão giratório pressionável para regulação de tempo
5. Botão giratório pressionável para regulação de temperatura
6. Interruptor com luz de controlo de operação integrada (verde)
7. Estrutura

PT

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.

AVISO!

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

PT

Desembalagem / montagem

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

CUIDADO!

Risco de sufocamento!

Não permitir que crianças tenham acesso ao material de embalagem tais como sacos plásticos e elementos de poliestireno.

- Se houver uma película protetora no aparelho, remova-a. Deve-se retirar a película de proteção lentamente para que não deixe restos de cola. Remover os resíduos de cola 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.
- Na escolha do local de instalação, devem ser tidos em conta os pontos seguintes:
  - A superfície de instalação deve ser plana, suficientemente resistente à carga, impermeável, seca e resistente ao calor.

  - Assegurar que os caminhos de evacuação previstos estejam livres.
  - Assegurar uma posição estável.
  - Prever espaço suficiente para o trabalho, a manutenção e a limpeza.
  - Deixar livres as eventuais aberturas de ventilação a entrada/saída de ar.
  - Respeitar os regulamentos técnicos e de construção aplicáveis.
- 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

Antes da primeira utilização

1. Antes de usar, limpe o aparelho de acordo com as instruções na seção **6 “Limpeza”**.
2. 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.

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

Configurações

PT

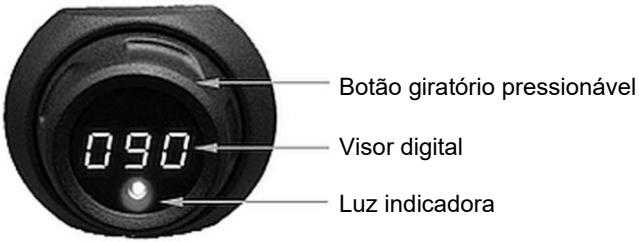
A máquina de waffles é controlada através de dois botões giratórios pressionáveis:

- 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



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 0:01 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).

Ligar e aquecer o aparelho

AVISO!

Risco de queimaduras!

Durante o funcionamento do aparelho, as placas de aquecimento e a estrutura aquecem fortemente.

Não toque nas superfícies quentes.

Quando o aparelho estiver em funcionamento, apenas a pega e outros elementos fornecidos para este fim podem ser tocados.

1. Prepare a massa para waffles segundo a sua receita ou segundo a nossa proposta (seção “**Dicas e conselhos**”).
2. Feche a placa de aquecimento superior usando a pega.
3. Conecte o aparelho a uma tomada única apropriada.

Cada unidade de cozedura está equipada com um interruptor de ligar/desligar, botão giratório pressionável para regulação temperatura e botão giratório pressionável para regulação de tempo, de forma a poder ser regulado e utilizado separadamente.

PT

4. Ajuste o interruptor de ligar/desligar da unidade de aquecimento selecionada na posição **"I".**

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

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

A temperatura ideal para preparar waffles é de 200° C a 250° C.

NOTA!

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

Preparo de waffles

AVISO!

Risco de queimaduras!

O contacto dos dedos ou das mãos desprotegidas com os produtos quentes pode resultar em queimaduras.

Use apenas uma espátula de madeira ou plástico resistente à altas temperaturas para retirar os alimentos prontos.

1. Abra o aparelho aquecido com a pega e preste atenção para que a placa superior fique aberta até ao seu limite.
2. Unte a placa de aquecimento inferior com uma pequena quantidade de óleo vegetal.
3. Usando uma concha, colher ou recipiente para aplicação de massa, aplique a massa preparada na placa de aquecimento inferior aquecida, começando por dentro e espalhando uniformemente. Preste atenção à quantidade de massa, pois o excesso pode fluir pelas bordas do dispositivo.
4. Feche o aparelho e aperte a placa superior de aquecimento usando a pega, para distribuir uniformemente a massa.
5. O tempo de cozedura varia entre 2 a 3 minutos, dependendo do grau de tostado que quiser obter.
6. Utilizando a pega, abra o dispositivo e retire cuidadosamente o waffle pronto com uma pinça adequada ou com uma espátula de madeira.
7. Colocar o waffle pronto sobre a grelha para que arrefeça.

Imediatamente após retirar o waffle, pode encher novamente o aparelho.

8. Prepare a quantidade de waffles planeada de acordo com a descrição acima.
9. Sirva os waffles enquanto estiverem quentes.
10. Depois de cozer os waffles, pressione os botões giratórios e gire até aparecer **"00"** no visor digital
11. Ajuste o interruptor de ligar/desligar na posição **“O”** e desligue o dispositivo da tomada (puxe a ficha!).

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.
- 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

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

O operador deve assegurar-se de que o aparelho e seus elementos de segurança sejam mantidos em bom estado. Os sistemas de controlo e os sistemas de segurança devem ser verificados quanto à sua eficácia.

Os trabalhos de manutenção, limpeza e reparação podem ser realizados apenas por pessoal devidamente treinado e especializado.

Se for necessário desmontar os dispositivos de segurança durante a manutenção, limpeza ou reparação, estes devem ser reinstalados imediatamente após a conclusão dos trabalhos e o seu funcionamento deve ser verificado.

Todos os trabalhos de manutenção e limpeza devem ser realizados de acordo com as instruções de operação nos intervalos de tempo especificados.

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. Depois de ter arrefecido, limpe o aparelho à seco ou com um pano macio e húmido.

   ATENÇÃO!

   Assegure-se de que a humidade, o óleo ou a gordura não têm contacto com o interior do aparelho.

   Nunca lave o aparelho na máquina de lavar loiça.

4. Limpe a estrutura do aparelho com um pano macio enxaguado em detergente.
5. Limpe as superfícies lavadas com um pano húmido limpo.
6. 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. Os trabalhos podem ser realizados apenas por pessoal técnico devidamente qualificado.

Se as falhas não puderem ser corrigidas, entre em contacto com o centro de assistência técnica. É essencial fornecer o número do artigo, o modelo e o número de série. Essas informações encontram-se na placa de identificação do aparelho.

Erro	Possível causa	Solução
O dispositivo está conectado à energia, ligado, mas os visores digitais nos botões giratórios pressio-náveis 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 aque-cedores 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 insuficiente-mente (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.