

INSTRUKTION TILL BELGISK VÅFFLA - **ENDAST HELGER (EJ MÅNDAG TILL FREDAG)**

OBS! LÄS IGENOM HELA INSTRUKTIONEN 😊

1. Se till att strömmen till våffeljärnet sitter i – strömförsörjare hänger bakom våffeljärnet
2. Slå på strömknappen /on off knappen
3. Vrid upp värmeknappen till 200 grader – knappen till vänster på bilden
4. Vänta tills den röda heat lampan släcks
5. När järnet är varmt skaka formsprayflaskan – spraya ett tunt lager i järnet – sprayavstånd ca 20 cm
6. fyll en skopa med smet – det är en skopa per våffa – det funkar fint att göra färre än fyra (tänk på hur många kunder det är i hallen om ni skall göra fler på en gång – våfflan kan ligga i 10 min på ett galler)
7. Stäng locket och sätt timern på 3- 3,5 min (gräddas endast en våffa så funkar det med strax under 3 min) – timer är knappen till höger på bilden
8. Plocka ur våfflan mha av en tång eller gaffel
9. Servera på en papptallrik med grädde och sylt vid sidan om (grädden smälter om våfflan är varm)
 - a. Grädde och sylt står i kylan till höger
 - b. Detta kan stå ute om det är högt tryck (grädden klarar det)
10. Servera våfflan med en gaffel



INSTRUKTION TILL ATT GÖRA VÅFFELSMET

1. Kontrollera om det finns färdig smet i kylan – kylan till höger - är den slut gör ny enligt instruktion nedan
2. Blanda en påse med våffelmix med 1 liter vatten i en rostfri bunke
3. Vispa ordentligt med en ballongvisp
4. Låt smeten stå i 10 min innan användning