

Gofrownica



Instrukcja obsługi

Ważne informacje dot. bezpieczeństwa

- Urządzenie AGD może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i osoby z ograniczonymi możliwościami fizycznymi, czuciowymi lub umysłowymi lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub poinstruowane odnośnie użycia urządzenia w bezpieczny sposób i jeśli rozumieją one związane z tym zagrożenia.
- Zabrania się wykorzystywania urządzenia do zabawy przez dzieci.
- Dzieci nie mogą czyścić i konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.
- Ustawić urządzenie tak, aby do niego i do jego kabla nie miały dostępu dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenia nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera lub pilota.
- Aby uniknąć ryzyka, uszkodzony przewód zasilania należy wymienić u producenta, autoryzowanego agenta serwisowego lub osoby o podobnych kwalifikacjach.
- Po użyciu urządzenia należy oczyścić wszystkie powierzchnie/części, które miały kontakt z żywnością. Należy postępować zgodnie z instrukcjami w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Urządzenie zaprojektowano do użytku w gospodarstwie domowym i innych środowiskach, np.:
 - kuchni personelu w sklepach, biurach i w innych środowiskach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - przez gości w hotelach, motelach i innego typu środowiskach mieszkalnych;
 - w obiektach typu bed-and-breakfast.Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku czysto komercyjnego.
- Pamiętaj: Gdy urządzenie jest włączone, jego powierzchnie mogą się bardzo nagrzewać i pozostają gorące nawet po wyłączeniu urządzenia!

Przed użyciem

Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Dlatego przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi, która zawiera informacje dotyczące użytkowania, czyszczenia i konserwacji urządzenia. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zapisów niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu i przekazywać ją każdemu kolejnemu użytkownikowi wraz z urządzeniem. Podczas użytkowania urządzenia należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Dane techniczne

Napięcie znamionowe:	220 – 240 V~, 50-60 Hz
Żużycie energii:	760-900 W
Klasa ochrony:	I

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie powinno być podłączane tylko do uziemionych gniazdek, które zostały zainstalowane zgodnie z przepisami. Kabel zasilający i wtyczka muszą być suche.
- Nie ciągnąć ani nie zaciskać kabla na ostrych krawędziach. Nie pozostawiać kabla w zawieszaniu i chronić przed ciepłem i olejem.
- Nie umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach, takich jak płyty grzewcze, itp., lub w pobliżu otwartych płomieni.
- Nigdy nie wyciągać wtyczki kabla zasilającego z gniazda ciągnąc za kabel zasilający lub mokrymi rękami.
- Należy natychmiast przerwać użytkowanie urządzenia i/lub wyciągnąć wtyczkę kabla zasilającego z gniazdka, jeśli:
 - urządzenie lub przewód zasilający jest uszkodzony.
 - istnieje podejrzenie usterki po upadku urządzenia lub w wyniku podobnego zdarzenia.W takich przypadkach należy przeprowadzić naprawę urządzenia.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania, nieprawidłowej obsługi lub nieprawidłowych napraw. Również w takich przypadkach roszczenia z tytułu gwarancji są wyłączone.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Nie przykrywać urządzenia.
- Po zakończeniu użytkowania wyjąć wtyczkę sieciową z gniazdka i otworzyć urządzenie.
- Pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed przeniesieniem lub przechowywaniem.

Uruchomienie urządzenia

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy oczyścić powierzchnie pieczenia wilgotną ściereczką i niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Po wyschnięciu powierzchni pieczenia należy je posmarować kilkoma kroplami oleju.
- Aby podgrzać urządzenie, należy ustawić pokrętkę regulacyjną na maksymalny poziom ●. Po włożeniu wtyczki sieciowej do uziemionego gniazdka ściennego zapala się czerwona lampka sygnalizująca, że gofrownica się nagrzewa. Temperatura pieczenia została osiągnięta, gdy wskaźnik zmienia kolor z czerwonego na biały.
- Przy pierwszym użyciu nowego urządzenia może powstawać nieprzyjemny zapach. Wynika to z przyczyn technicznych i jest całkowicie normalne.

Pieczenie

- Wlej gęste ciasto naleśnikowe do środka dolnej formy do pieczenia i natychmiast zamknij urządzenie.
Po krótkim czasie zaświeci się ponownie czerwona lampka kontrolna, sygnalizująca, że urządzenie się nagrzewa.
- Jak tylko lampka zaświeci się z powrotem na białą, proces pieczenia jest zakończony.
- Otwórz urządzenie i wyjąć gofra. Jeśli kolor gofra jest zbyt jasny, należy wybrać wyższe ustawienie. Jeśli kolor gofra jest zbyt ciemny, należy przekręcić pokrętkę regulacyjną na niższe ustawienie.
Za pomocą przycisków sterujących można przyrządzać gofry w pełni dostosowane do własnych upodobań, od lekko przypieczonych (ustawienie ●min.) do mocno przypieczonych o ciemno-brązowym kolorze (ustawienie ●max.).
Ważne: Nie jeść pierwszego gofra upieczonego w nowym urządzeniu.

Wskazówki dla uzyskania jak najlepszych rezultatów pieczenia

Przed przygotowaniem ciasta wszystkie składniki do pieczenia powinny mieć temperaturę pokojową. Wlej szybko ciasto do formy do pieczenia, w przeciwnym razie gofry będą miały różne stopnie wypiekania na górze i na dole.

Kolor gofra będzie nierównomierny i niejednorodny, jeśli nie dodasz wystarczającej ilości ciasta. Aby uzyskać najlepsze rezultaty pieczenia, natychmiast po wyjęciu gotowego gofra należy wlać ciasto na kolejnego gofra.

Układać gotowe gofry na stojaku drucianym, aby były chrupiące. Gofry szybko miękną, gdy są ułożone w stosy.

Czyszczenie i konserwacja

Po zakończeniu użytkowania wyciągnąć wtyczkę kabla zasilającego i pozostawić urządzenie do ostygnięcia.

Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani nie czyścić go pod bieżącą wodą.

Powierzchnie do pieczenia należy czyścić miękką szczotką lub myjką. Należy przetrzeć zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką, a następnie osuszyć.

W żadnym wypadku nie należy używać ostrych lub twardych przedmiotów na powierzchniach pieczenia z powłoką nieprzywierającą, ponieważ może to spowodować jej uszkodzenie.

Przepisy na gofry

Przepis podstawowy

Składniki: 80 g masła, 60 g cukru, 1 saszetka cukru waniliowego, 3 jaja, 3/8 l mleka, 300 g mąki, 1/2 saszetki proszku do pieczenia, rum do smaku, cukier puder do posypania

Przygotowanie: Masło ubijamy z cukrem, cukrem waniliowym i jajkami do uzyskania puszystej masy. Na przemian z mlekiem, stopniowo dodawać przesianą mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia. Dodać mniej mleka i więcej rumu do smaku. Zawsze należy dodawać płyn w takiej ilości, aby ciasto było gęste. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Gofry waniliowe

Składniki: 150 g masła lub margaryny, 200 g cukru, 4 jaja, miąższ z 1 laski wanilii, sól, 250 g mąki, 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia, 1-2 łyżki mleka skondensowanego, cukier puder do posypania

Przygotowanie: Miękkie masło lub margarynę umieścić w wysokiej misce, dodać cukier, jajka, sól, miąższ waniliowy, mąkę i proszek do pieczenia oraz użyć miksera ręcznego na najwyższych obrotach, aby wszystko dokładnie wymieszać przez około 2 minuty. Na koniec wymieszać mleko skondensowane z ciastem.

Gofry serowe

Składniki: 200 g masła lub margaryny, 4 jaja, 1/2 łyżeczki soli, 200 g mąki, 1/2 łyżki proszku do pieczenia, 60 ml letniej wody, 100 g startego sera, papryka w proszku.

Przygotowanie: Dobrze wymieszać masło lub margarynę, jaja i sól. Na przemian z letnią wodą, dodawać przesianą mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia, a następnie na koniec dodać starty ser. Doprawić ciasto do smaku papryką i natychmiast upiec gofry. Gofry muszą piec się powoli w nieco niższej temperaturze.



Niniejsze urządzenie spełnia wymagania dyrektyw 2014/35/WE, 2014/30/WE oraz 2009/125/WE.



Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu w normalnych odpadach komunalnych, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Materiały nadają się do powtórnego wykorzystania, zgodnie z ich odpowiednim oznaczeniem. Ponowne używanie starych urządzeń, przekazywanie ich do recyklingu lub wykorzystanie w inny sposób stanowi istotny wkład w ochronę środowiska naturalnego.

Informację o lokalizacji najbliższego punktu zbiórki urządzeń można uzyskać w odpowiednim urzędzie gminy.

Zastrzega się możliwość wprowadzenia zmian.

POLSKA

contact-pl@wmf.com



801 300 420

Groupe SEB Polska
Ul. Inflancka 4C
00-189 Warszawa

SLOVENSKO

contact-sk@wmf.com



232 199 932

GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o.
Cesta na Senec 2/A
821 04 Bratislava

ROMANIA

contact-ro@wmf.com



031 130 93 03

GROUPE SEB ROMÂNIA Str.
Ermil Pangratti nr. 13
011881 Bucureşti

HRVATSKACROATIA

contact-hr@wmf.com



(01) 30 15 295

SEB mku Et p d.o.o.
Sarajevska 29,
10000 Zagreb

SLOVENIA

contact-si@wmf.com



02 234 94 95

GROUPE SEB Slovensko,
spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A
821 04 Bratislava

ČESKÁ REPUBLIKA

contact-cz@wmf.com



773 070 853

Groupe SEB ČR s.r.o.
Futurama Business Park (budova A)
Sokolovská 651/136a
186 00 Praha 8

HUNGARY

contact-hu@wmf.com



06 1 272 7872

GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE
Kft.2040 Budaörs,
Puskás Tivadar út 14

БЪЛГАРИЯBULGARIA

contact-bg@wmf.com



07 002 00 59

Груп Себ България ЕООДбул.
България 58 С, ет 9, офис 30
1680 София

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH
Standort Trebesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de

Änderungen vorbehalten

04 1521 0011_IFU_01-1902