

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### ZASADY BEZPIECZEŃSTWA:

Podczas obsługi urządzeń elektrycznych należy zastosować się do następujących zaleceń:

- Przeczytać wszystkie instrukcje.
- Używać urządzenia wyłącznie do przeznaczonego celu.
- Nie dotykać rozgrzanych powierzchni. Używać wyłącznie uchwytów i przycisków.
- Aby uniknąć porażenia prądem, nie zanurzać urządzenia, kabla i wtyczki w wodzie ani w innych cieczach.
- Zachować szczególną ostrożność, gdy urządzenie obsługiwane jest przez dzieci lub w ich obecności.
- Po użyciu i przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej. Przed wymianą części i czyszczeniem pozostawić urządzenie do wystygnięcia.
- Nie używać urządzenia, jeżeli kabel lub wtyczka są uszkodzone lub występują jakiegokolwiek usterki w funkcjonowaniu urządzenia.
- Aby zmniejszyć ryzyko zranień, używać tylko zaleconego przez producenta wyposażenia.
- Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
- Unikać kontaktu kabla z ostrymi krawędziami, które mogą doprowadzić do jego przetarcia. Unikać zbyt dużego napinania kabla, przez co można go przypadkowo wyrwać z gniazdka.
- Nie ustawiać urządzenia na gorących kuchenkach, ani obok nich.

### **ZALECA SIĘ ZACHOWANIE NINIEJSZEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI NA PRZYSZŁOŚĆ!**

Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytku w gospodarstwach domowych. Oddawać do naprawy tylko w licencjonowanych warsztatach.

### PIECZENIE GOFRÓW:

1. Przed użyciem rozgrzać urządzenie. Włączyć urządzenie do sieci elektrycznej o napięciu 230V. W tym czasie przygotować ciasto. Nastawić termostat na pożądaną stopień przyrumienienia. Zapali się czerwona kontrolka, która sygnalizuje, że urządzenie się nagrzewa. Gofrownica potrzebuje ok. 5 min., aby nagrzać się do odpowiedniej temperatury.
2. Kiedy wyłączy się czerwona kontrolka i zapali zielona, należy natychmiast podnieść pokrywę i nalać ciasto na blachy, ale nie do samej krawędzi.
3. Zamknąć pokrywę, nie przytrzymywać uchwytu podczas pieczenia, ponieważ ulatniająca się para jest bardzo gorąca.
4. Kiedy zapali się czerwona kontrolka, rozpoczyna się proces pieczenia.
5. Potrzeba ok. 4 minut, aby gofry przyrumieniły się na złoty kolor.
6. Kiedy gofry się pieką, pokrywa daje się łatwo unieść. Jednak nie należy podnosić jej podczas pierwszych minut pieczenia.
7. Kiedy wyłączy się czerwona kontrolka i zapali zielona, należy delikatnie unieść pokrywę i sprawdzić stopień przyrumienienia. Lekki opór przy podnoszeniu pokrywy oznacza, że gofry nie są jeszcze całkiem gotowe. Wtedy należy

- ponownie zamknąć pokrywę i poczekać z następną kontrolą, aż urządzenie przestanie parować.
- Wyjąć gofry, kiedy osiągnęły odpowiedni stopień przyrumienienia. Potem zamknąć pokrywę.
  - Kiedy pieczenie zostało zakończone, należy wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej i podnieść pokrywę, aby blachy mogły wystygnąć.
  - Potem należy wyczyścić blachy: za pomocą specjalnej szczoteczki usunąć resztki ciasta ze szczelin i przetrzeć blachy czystą ściereczką, aby usunąć resztki tłuszczu.

### JAK UPIEC WSPANIAŁE GOFRY:

- Nie należy zbyt długo mieszać ciasta. Jeżeli białka zostaną ubite oddzielnie i dopiero później ostrożnie wymieszane z masą, gofry będą delikatne i chrupiące.
- Gofry muszą upiec się do końca, nim zostaną wyjęte z gofrownicy.
- Nie należy podnosić pokrywę podczas pierwszych minut pieczenia, ponieważ gofry mogą się rozpaść.
- Jeżeli gofry mają być szczególnie chrupiące, należy piec je trochę dłużej i po podniesieniu pokrywki zostawić je jeszcze na chwilę na gorących blachach.

### KONSERWACJA:

Należy ostrożnie obchodzić się z gofrownicą. Nie wolno rozmontowywać urządzenia podczas czyszczenia. Należy je tylko wyszczotkować i przetrzeć czystą ściereczką, aby usunąć resztki tłuszczu i ciasta. Do czyszczenia blach nie wolno używać wody ani środków czyszczących. Nie wolno czyścić pokrytych powłoką antyadhezyjną blach wełną stalową ani ostrymi gąbkami. Przyklejone resztki należy usuwać plastikową gąbką lub myjką. Zaleca się używanie specjalnych produktów do czyszczenia powłok antyadhezyjnych. Po każdym użyciu należy przetrzeć blachy wilgotną ściereczką. Obudowę urządzenia należy czyścić tylko miękką ściereczką i łagodnym środkiem myjącym.

### PIERWSZE UŻYCIE GOFROWNICY:

Nie trzeba podejmować specjalnych przygotowań przed pierwszym użyciem urządzenia. Należy wziąć pod uwagę następujące wskazówki:

- Występowanie podczas pierwszego użycia dymu lub nieprzyjemnego zapachu jest zjawiskiem normalnym.
- Należy wyrzucić pierwsze gofry upieczone w nowym urządzeniu.
- Blachy można posmarować lub spryskać masłem, margaryną, tłuszczem lub olejami roślinnymi.

### NIE WOLNO ZANURZAĆ URZĄDZENIA W WODZIE!

### PARAMETRY TECHNICZNE:

maksymalna moc: 1000W przy napięciu 220-240V/50Hz.

### PRZEPISY NA GOFRY:

#### Gofry domowe:

**Składniki:** 250g masła lub margaryny, 175g cukru, 2 opakowania cukru waniliowego, 6 jajek, szczypta soli, aromat rumowy lub cytrynowy (według uznania), 500g mąki pszennej, 9g proszku do pieczenia, ok. 1/2 litra mleka.

**Przygotowanie:** Ukręcić masło/margarynę na pienistą masę. Do masy dodawać stopniowo cukier i cukier waniliowy i ukręcić ze składników gładkie ciasto. Potem dodać po kolei oba jajka, szczyptę soli i aromat rumowy lub cytrynowy. Następnie dodawać proszek do pieczenia zmieszany z przesianą mąką na zmianę z mlekiem. Niemożliwe jest podanie konkretnej ilości mleka. Należy dodać go tylko tyle, aby ciasto spływało z łyżki gęstym strumieniem.

Piec gofry według instrukcji.

#### Gofry śmietanowe:

**Składniki:** 250g masła lub margaryny, 100g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, 4 żółtka, 125g mąki pszennej, 125g mąki kukurydzianej, 6g proszku do pieczenia, 1/4 litra śmietany, 4 białka, cukier puder do posypania.

**Przygotowanie:** Ukręcić tłuszcz na pienistą masę, dodawać stopniowo cukier, cukier waniliowy i żółtka. Potem dodawać przesianą mąkę pszenną zmieszaną z mąką kukurydzianą i proszkiem do pieczenia na zmianę ze śmietaną. Na koniec ostrożnie dodać ubite na sztywno białka.

Piec gofry według instrukcji.

#### Gofry biszkoptowe:

**Składniki:** 2 jajka, 6 łyżek gorącej wody, 150g cukru, 1 opakowanie cukru waniliowego, 4 krople cytrynowego olejku do pieczenia, 200g mąki pszennej, 6g proszku do pieczenia, 50g masła lub margaryny, cukier puder do posypania.

**Przygotowanie:** Ubić żółtka i wodę na pienistą masę i stopniowo dodać 2/3 cukru zmieszanego z cukrem waniliowym. Potem ukręcić ze składników puszyste ciasto i dodać olejek do pieczenia. Ubić białka na sztywną pianę, dodając stopniowo resztę cukru. Piana musi być tak sztywna, aby widoczne był ślad po cięciu nożem. Potem ostrożnie mieszać pianę z masą. Przesiać mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia na masę i delikatnie wymieszać. Następnie stopniowo i ostrożnie dodawać stopione i wystudzone masło.

Piec gofry według instrukcji.