

1BWR 1750



370279

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

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Infolinia serwisowa: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Wersja: 1.0

Data sporządzenia: 2024-03-14

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	6
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	6
2	Informacje ogólne	7
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	7
2.2	Ochrona praw autorskich	7
2.3	Deklaracja zgodności.....	7
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	8
3.1	Kontrola dostawy	8
3.2	Opakowanie.....	8
3.3	Magazynowanie	8
4	Parametry techniczne.....	9
4.1	Dane techniczne	9
4.2	Zestawienie podzespołów urządzenia	10
4.3	Funkcje urządzenia	11
5	Instalacja i obsługa	11
5.1	Instalacja.....	11
5.2	Obsługa	13
6	Czyszczenie	19
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	19
6.2	Czyszczenie.....	19
7	Możliwe usterki	20
8	Utylizacja	22



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i jest ważnym źródłem informacji oraz poradnikiem. Znajomość wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto mają zastosowanie przepisy dotyczące zapobiegania wypadkom, przepisy BHP oraz regulacje prawne obowiązujące w obszarze zastosowania urządzenia.

Przed rozpoczęciem pracy z urządzeniem, a w szczególności przed jego uruchomieniem, należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi, aby uniknąć szkód na osobach i rzeczach. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do uszkodzeń.

Niniejsza instrukcja obsługi stanowi integralny element produktu i musi być przechowywana w bezpośrednim pobliżu urządzenia oraz w każdej chwili dostępna. Gdy urządzenie zostaje przekazane, konieczne jest także przekazanie niniejszej instrukcji obsługi.

1 Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie obowiązujących zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem. Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

1.1 Objasnienie haseł ostrzegawczych

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz informacje ostrzegawcze oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi hasłami ostrzegawczymi. Wskazówki te muszą być bezwzględnie przestrzegane, aby unikać wypadków, szkód na osobach i rzeczach.



NIEBEZPIECZEŃSTWO!

Hasło ostrzegawcze **NIEBEZPIECZEŃSTWO** ostrzega przed zagrożeniami, które prowadzą do ciężkich obrażeń lub śmierci, jeśli się ich nie unika.



OSTRZEŻENIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować średnio ciężkimi lub ciężkimi obrażeniami lub śmiercią, jeśli się ich nie unika.



OSTROŻNIE!

Hasło ostrzegawcze **OSTROŻNIE** ostrzega przed zagrożeniami, które mogą skutkować lekkimi lub umiarkowanymi obrażeniami, jeśli się ich nie unika.

UWAGA!

Hasło ostrzegawcze **UWAGA** wskazuje na możliwe uszkodzenia mienia, które mogą wystąpić, jeśli nie będą przestrzegane wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.

WSKAZÓWKA!

Symbol **WSKAZÓWKA** zapoznaje użytkownika z kolejnymi informacjami i wskazówkami dot. użytkowania urządzenia.

PL

1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Prąd elektryczny

- Zbyt wysokie napięcie sieciowe lub nieprawidłowa instalacja mogą prowadzić do porażenia prądem elektrycznym.
- Urządzenie można podłączyć tylko wówczas, gdy dane na tabliczce znamionowej są zgodne z napięciem sieciowym.
- Aby unikać zwarcień elektrycznych, urządzenie należy utrzymywać w stanie suchym.
- Jeśli podczas pracy występują usterki, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Nie dotykać wtyczki urządzenia mokrymi rękoma.
- Nigdy nie chwytać urządzenia, gdy wpadło do wody. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
- Wszelkie naprawy oraz otwieranie obudowy mogą być wykonywane tylko przez specjalistów oraz odpowiednie warsztaty.
- Nie nosić urządzenia trzymając za przewód przyłączeniowy.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami.
- Przewodu przyłączeniowego nie wolno zginać, ścisnąć ani zawiązywać.
- Przewód przyłączeniowy urządzenia należy zawsze do końca rozwinąć.
- Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na przewodzie przyłączeniowym.
- Aby wyłączyć urządzenie z zasilania elektr. należy zawsze chwycić za wtyczkę.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

Materiały palne

- Nigdy nie należy narażać urządzenia na wysokie temperatury, jak np. kuchenka, piec, otwarty ogień, urządzenia do utrzymywania ciepła itp.
- Urządzenie należy czyścić regularnie, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Nie przykrywać urządzenia np. folią aluminiową lub ściereczkami.
- Z urządzenia należy korzystać używając tylko przeznaczonych do tego materiałów oraz przy odpowiednich ustawieniach temperatury. Materiały, produkty spożywcze i resztki żywności w urządzeniu mogą się zapalić.
- Nigdy nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów, jak np. benzyn, spirytus, alkohol. Wysoka temperatura powoduje parowanie tych materiałów i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do eksplozji.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności gaśniczych odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Nigdy nie gasić ognia wodą, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego. Po ugaszeniu pożaru należy zadbać o wystarczający dopływ świeżego powietrza.

Gorące powierzchnie

- Powierzchnie urządzenia podczas pracy stają się gorące. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia. Wysoka temperatura utrzymuje się także po wyłączeniu.
- Nie dotykać żadnych gorących powierzchni urządzenia. Należy korzystać z dostępnych elementów obsługi i uchwytów.
- Urządzenie można transportować i czyścić tylko po pełnym ostygnięciu.
- Gorących powierzchni nie wolno polewać zimną wodą ani cieczami palnymi.

Eksplatacja tylko pod nadzorem

- Urządzenie można eksploatować tylko pod nadzorem.
- Należy przebywać zawsze w bezpośrednim sąsiedztwie urządzenia.

Personel obsługujący

- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel specjalistyczny.
- Niniejsze urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (również dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz przez osoby o ograniczonym doświadczeniu i/lub ograniczonej wiedzy.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się one urządzeniem ani go nie uruchamiają.

Niewłaściwe użytkowanie

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub zabronione może spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Urządzenie można używać tylko w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, zapewniającym bezpieczną eksploatację.
- Urządzenie można używać tylko wówczas, gdy przyłącza znajdują się w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, zapewniającym bezpieczną eksploatację.
- Urządzenie można używać tylko wówczas, gdy jest czyste.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne. Nigdy nie należy naprawiać urządzenia samodzielnie.
- Nie wolno przeprowadzać żadnych modyfikacji ani zmian w urządzeniu.

1.3 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Wszelkie stosowanie urządzenia w celu różnym i/lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia opisanego poniżej jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Następujące użytkowanie jest zgodne z przeznaczeniem:

- Pieczenie gofrów.

1.4 Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem może prowadzić do szkód na osobach i rzeczach wywołanych przez niebezpieczne napięcie elektryczne, ogień i wysokie temperatury. Z pomocą urządzenia wolno przeprowadzać jedynie te prace, które są opisane w niniejszej instrukcji.

Następujące użytkowanie jest niezgodne z przeznaczeniem:

- Pieczenie nieodpowiednich produktów mącznych.

2 Informacje ogólne

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń. W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie w pewnych okolicznościach może odbiegać od objaśnień oraz licznych rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzeżenia wskazówek,
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem,
- wprowadzania zmian technicznych przez użytkownika,
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcji, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

2.3 Deklaracja zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3 Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po otrzymaniu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Na dokumentach transportowych/liście przewozowym firmy transportowej należy zaznaczyć zakres uszkodzeń i złożyć reklamację. Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

W przypadku braku części lub akcesoriów prosimy o kontakt z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń.

Opakowanie oraz poszczególne elementy są wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Szczegółowo są to: folie i worki z tworzywa sztucznego, opakowanie z kartonu.

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku należy wprowadzić do recyklingu.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń umieszczonych na zewnątrz dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania. Opakowanie należy przechowywać tylko w następujących warunkach:

- w pomieszczeniach zamkniętych
- w otoczeniu suchym i wolnym od pyłu
- z dala od środków agresywnych
- w miejscu chronionym przed światłem słonecznym
- w miejscu chronionym przed wstrząsami mechanicznymi.

W przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), należy regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania. W razie potrzeby opakowanie należy wymienić na nowe.

4 Parametry techniczne

4.1 Dane techniczne

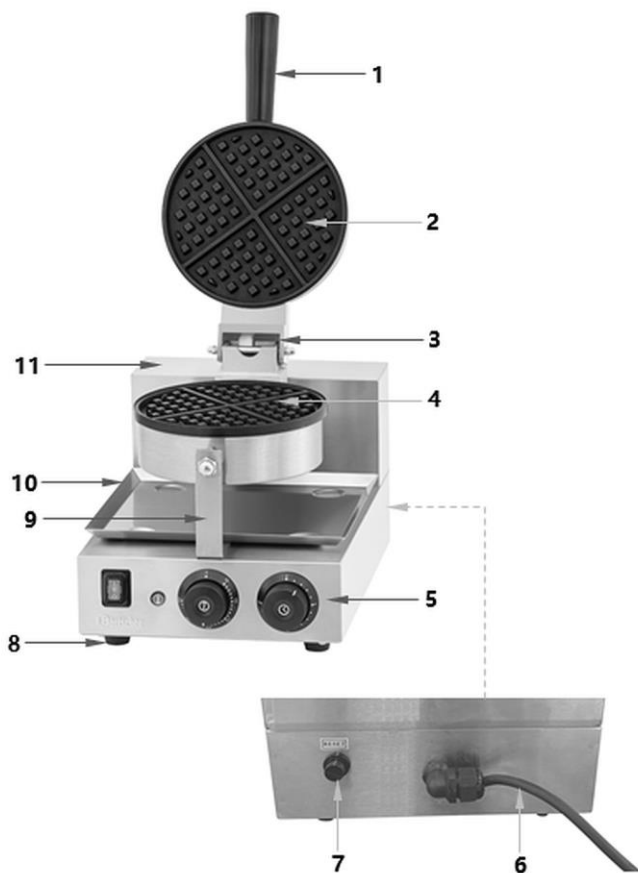
Nazwa:	Gofrownica 1BWR 1750
Numer art.:	370279
Materiał:	stal szlachetna
Materiał płyt grzewczych:	aluminium, powlekane
Ilość jednostek odpiekowych:	1
Kształt gofra:	gofr brukselski, okrągły
Rozmiar gofra, Ø w mm:	175
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Ustawianie czasu od – do, w min.:	0 - 15
Stopień ochrony:	IPX3
Wartość przyłączeniowa:	1 kW 220-240 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	250 x 470 x 280
Ciężar w kg:	6,4

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Regulacja temperatury: termostatycznie | bezstopniowo
- Timer
- Sterowanie: regulator obrotowy
- Płyty grzewcze nieobrotowe
- Włącznik/wyłącznik
- Lampki kontrolne:
 - nagrzewanie
 - Wł./wyl.
- Właściwości:
 - oddzielna, łatwa w czyszczeniu taca ociekowa

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



Rys. 1

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| 1. Uchwyt górnej płyty grzewczej | 2. Górna płyta grzewcza |
| 3. Mocowanie górnej płyty grzewczej | 4. Dolna płyta grzewcza |
| 5. Panel obsługi | 6. Przewód zasilający |
| 7. Przycisk Reset | 8. Nóżki (4x) |
| 9. Mocowanie dolnej płyty grzewczej | 10. Taca ociekowa |
| 11. Obudowa | |

4.3 Funkcje urządzenia

Gofrownica 1BWR 1750 nadaje gofrom brukselskim okrągły kształt. Wydajna gofrownica z powlekanymi płytami grzewczymi pozwala uzyskać gofry doskonałej jakości dzięki zintegrowanemu timerowi i ręcznie regulowanej temperaturze.

5 Instalacja i obsługa

5.1 Instalacja



OSTROŻNIE!

W przypadku nieprawidłowej instalacji, ustawienia, obsługi, konserwacji lub przy niewłaściwym postępowaniu z urządzeniem może dojść do szkód na osobach i rzeczach.

Ustawienie i instalacja, jak również naprawy mogą być przeprowadzane tylko przez autoryzowany serwis techniczny zgodnie z obowiązującym w danym kraju ustawodawstwem.

WSKAZÓWKA!

Producent nie ponosi odpowiedzialności ani nie udziela gwarancji z tytułu szkód, które można przypisać nieprzestrzeganiu przepisów lub niewłaściwej instalacji.

PL

Rozpakowanie / ustawienie

- Rozpakować urządzenie i usunąć wszystkie zewnętrzne i wewnętrzne elementy opakowania oraz zabezpieczenia transportowe.



OSTROŻNIE!

Niebezpieczeństwo uduszenia się!

Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych, takich jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

- Jeśli na urządzeniu znajduje się folia ochronna, należy ją zdjąć. Folię ochronną należy zdejmować powoli, aby nie pozostały resztki kleju. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić tabliczki znamionowej oraz wskazówek ostrzegawczych na urządzeniu.

- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w wilgotnym lub mokrym otoczeniu.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby przyłącza były łatwo dostępne w celu szybkiego odłączenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.
- Urządzenie należy ustawić na powierzchni o następujących właściwościach:
 - równa, o wystarczającej nośności, odporna na wodę, sucha i odporna na wysokie temperatury
 - wystarczająco duża, aby bez przeszkód można było pracować z urządzeniem
 - łatwo dostępna
 - posiadająca dobrą wentylację.
- Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.
- Zachować odstęp co najmniej 20 cm od palnych ścian i przedmiotów.

Podłączenie do prądu

- Sprawdzić, czy dane techniczne urządzenia (zob. tabliczka znamionowa) pasują do danych lokalnej sieci energetycznej.
- Podłączyć urządzenie do pojedynczego, wystarczająco zabezpieczonego gniazdka ze stykiem ochronnym. Nie podłączać urządzenia do gniazda wielokrotnego.
- Przewód przyłączeniowy ułożyć tak, aby nikt nie mógł po nim chodzić ani się o niego potknąć.
- Nie używać urządzenia z zewnętrznym minutnikiem lub pilotem.

5.2 Obsługa



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

Podczas eksploatacji urządzenia płyty grzewcze i powierzchnie zewnętrzne urządzenia silnie się nagzewają. Także po wyłączeniu płyty grzewcze pozostają jeszcze przez jakiś czas gorące.

Nie dotykać gorących powierzchni.

Podczas pracy urządzenia można dotykać tylko jego uchwytu i elementów obsługi.

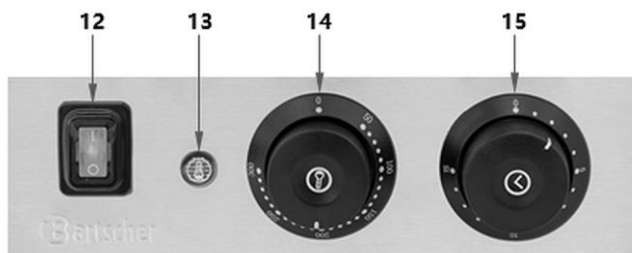
Przed pierwszym użyciem

1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenie należy oczyścić według wskazówek zawartych w punkcie **6 „Czyszczenie“**.
2. Nałożyć tacę ociekową na obudowę wokół dolnej płyty grzewczej urządzenia. Nadmiar ciasta, resztki z pieczenia i tłuszcz spłyną podczas procesu pieczenia do tacy ociekowej. Regularnie należy ją kontrolować i opróżniać.
3. Przed pierwszym użyciem nagzewać urządzenie bez ciasta, w pozycji otwartej, przez ok. godzinę, przy ustawieniu temperatury na 180 °C – 200 °C. Przestrzegać wskazówek z rozdziałów „**Ustawienia**” oraz „**Włączanie i nagzewanie urządzenia**“.

Ze względu na występujące pozostałości produkcyjne podczas nagzewania może tworzyć się dym. Dym ten nie jest jednak niebezpieczny dla użytkownika i nie będzie powstawał przy dalszym użytkowaniu urządzenia. Przy pierwszym nagzewaniu należy zapewnić odpowiednią wentylację.

4. Trzy, cztery razy zwilżyć płyty grzewcze tłuszczem spożywczym.

Elementy obsługi



Rys. 2

- | | |
|--|--|
| 12. Włącznik/wyłącznik ze zintegrowaną kontrolką pracy (zielona) | 13. Kontrolka nagrzewania (pomarańczowa) |
| 14. Regulator temperatury | 15. Regulator czasu |

Ustawienia

Temperatura

Żądaną temperaturę można ustawić za pomocą regulatora temperatury (14, rys. 2) w zakresie od 50 °C do 300 °C.

Zaświeci się pomarańczowa lampka kontrolna nagrzewania (13). Po osiągnięciu ustawionej temperatury ta lampka kontrolna gaśnie.

Przy spadku temperatury grzałka ponownie się załącza i kontrolka nagrzewania ponownie się zapala.

Czas

Za pomocą regulatora czasu (15) można ustawić żądany czas wypieku z zakresie do 15 minut. Po upływie ustawionego czasu wypieku słychać sygnał dźwiękowy.

Instalacja i obsługa

Włączanie i nagrzewanie urządzenia

16. Zamknąć górną płytę grzewczą korzystając z uchwyty.
 17. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
 18. Włącznik/wyłącznik przełączyć na pozycję „I”.
- Zielona kontrolka pracy we włączniku/wyłączniku zaczyna świecić.
19. Ustawić żądaną temperaturę i czas zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „Ustawienia”.
- Optymalna temperatura do pieczenia gofrów to 200 °C do 275 °C.

WSKAZÓWKA!

Przed przystąpieniem do pieczenia gofrów należy nagrzać urządzenie do odpowiedniej temperatury, aby uzyskać optymalny efekt pieczenia.

Pieczenie gofrów

1. Otworzyć rozgrzane urządzenie korzystając z uchwyty i dopilnować, aby górna płyta została otwarta do ogranicznika.
2. Dolną płytę grzewczą posmarować niewielką ilością oleju roślinnego (lub spryskać sprayem zapobiegającym przywieraniu).



Rys. 3

3. Za pomocą chochli, łyżki lub pojemnika do porcjowania ciasta na nagrzaną dolną płytę grzewczą nałożyć przygotowane ciasto, rozpoczynając od środka i równomiernie rozprowadzając.

UWAGA!

Należy zwrócić uwagę na ilość ciasta, gdyż poprzez krawędzie urządzenia może wypływać jego nadmiar.

4. Zamknąć urządzenie i korzystając z uchwyty docisnąć górną płytę grzewczą w dół, aby ciasto zostało równomiernie rozprowadzone.

5. W zależności od pożądanego stopnia zrumienienia, piec ok. 3 – 7 minut.



Rys. 4



Rys. 5

6. Po upływie ustawionego czasu wypieku (słychać sygnał dźwiękowy) otworzyć urządzenie korzystając z uchwyty.
7. Ostrożnie wyjąć gotowe gofry za pomocą odpowiednich przyborów kuchennych (szcypce, drewniana łyżeczka itp.)
8. Serwować jeszcze ciepłego gofra z wybranym topingiem (np. owoce, różne sosy itp.).

Bezpośrednio po wyjęciu można ponownie napełnić urządzenie ciastem.

9. Potrzebną ilość gofrów upiec zgodnie z powyższym opisem.

Wyłączanie urządzenia

1. Po zakończeniu pieczenia gofrów, obrócić regulator temperatury na „0”.
2. Włącznik/wyłącznik przełączyć na pozycję „O”.
3. Odłączyć urządzenie od gniazdka (wyciągnąć wtyczkę sieciową!).

Termostat zabezpieczający

Urządzenie jest wyposażone w termostat zabezpieczający, który przy przegrzaniu automatycznie wyłącza urządzenie.

Po automatycznym wyłączeniu urządzenie może zostać ponownie włączone tylko po wciśnięciu przycisku RESET znajdującego się z tyłu urządzenia.

Postępować w następujący sposób:

- odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego,
- poczekać, aż urządzenie ostygnie
- odkręcić plastikową osłonę nad przyciskiem RESET
- nacisnąć przycisk RESET
- ponownie nakręcić plastikową osłonę
- podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego
- uruchomić urządzenie jak zwykle.



Rys. 6

Wskazówki i porady

- Przed rozpoczęciem przygotowywania ciasta, składniki na nie powinny poleżeć przez jakiś czas w temperaturze pokojowej.
- Ciasto będzie bardziej puszyste, jeśli mąkę najpierw przesiejemy.
- Oddzielić żółtka od białek i najpierw dodać do ciasta żółtka. Białka ubić na sztywną pianę, a na koniec pianę delikatnie przemieszać, nie ubijając dłużej. Dzięki temu ciasto, a w konsekwencji także gofry będą bardziej pulchne.
- Masło roztopić, ale w niewysokiej temperaturze. Pozostawić do ostygnięcia i gdy będzie letnie, dodać do ciasta.
- W przypadku receptur zawierających mleko, mleko można zastąpić wodą mineralną. Dzięki temu możliwe będzie użycie mniejszej ilości proszku do pieczenia, ponieważ woda mineralna zawiera wiele dwutlenku węgla i ma takie samo działanie jak proszek do pieczenia.
- Przed dalszą obróbką ciasto pozostawić przynajmniej na pół godziny, aby odpoczęło. Ciasto należy zużyć i nie przechowywać przez dłuższy czas.
- Składniki takie jak orzechy, aromaty do pieczenia i in. dodać do ciasta na koniec.
- Gofry najlepiej smakują świeże, po wyjęciu z gofrownicy. Gofry serwować wg uznania, np. z cukrem pudrem, miodem, syropem, lodami lub innymi dodatkami.
- Aby uzyskać chrupiące gofry, należy je położyć jeden obok drugiego do ostygnięcia na kratce. Jeśli ciepłe gofry zostaną nałożone jeden na drugi, mogą zmięknąć.

- Gotowe wystudzone gofry można także zamrozić. Aby gofry się nie sklejały, należy przekładać je papierem do pieczenia lub papierem śniadaniowym i zamrażać w woreczkach do mrożonek lub odpowiednich pojemnikach do zamrażarki.
- Wymować wg potrzeb gofry z zamrażarki i pozostawiać do odmrózenia w temperaturze pokojowej. Przed podaniem należy podgrzać gofry w piekarniku o temperaturze ok. 100 °C. Należy włożyć je do pojemnika z pokrywą lub owinąć folią aluminiową. Wówczas gofry nie staną się suche w wysokiej temperaturze.

Przepis na pyszne gofry (ok. 10 sztuk)

Składniki:

250 g	Mąka pszenna (typ 405)
150 g	Masło
200 ml	Mleko
100 g	Cukier
3 szt.	Jaja
2 łyżeczki	Cukier waniliowy
1 łyżeczka	Proszek do pieczenia
1 szczypta	Sól

Przygotowanie:

Krok 1: Masło włożyć do garnka. Roztopić na małym ogniu (nie dopuścić do zrumienienia). Roztopione masło odstawić na bok i ostudzić.

Krok 2: Jaja ubijać w misce z cukrem, cukrem waniliowym i szczyptą soli, aż będą puszyste. Dodać mleko i proszek do pieczenia. Dobrze zamieszać. Mąkę dodawać do masy jajecznej przez drobne sito, mieszając przy tym za pomocą różgi lub miksera ręcznego tak długo, dopóki nie powstanie gładkie ciasto.

Krok 3: Powoli dodawać do ciasta roztopione masło, stale mieszając. Wszystko dobrze wymieszać.

Krok 4: Nagrzać gofrownicę i upiec gofry.

6 Czyszczenie

6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia

- Przed czyszczeniem urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Pozostawić urządzenie do zupełnego ostygnięcia.
- Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda. Nie zanurzać urządzenia podczas czyszczenia w wodzie lub innych cieczach. Do czyszczenia urządzenia nie używać strumienia wody pod ciśnieniem.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia żadnych ostrych ani metalowych przedmiotów (nóż, widelec itp.). Ostre przedmioty mogą uszkodzić urządzenie, a przy kontakcie z elementami przewodzącymi prąd doprowadzić do porażenia prądem.
- Nie używać do czyszczenia żadnych środków szorujących, zawierających rozpuszczalniki ani żrących środków czyszczących. Mogą one uszkodzić powierzchnię.

6.2 Czyszczenie

1. Urządzenie czyścić codziennie.
2. Pozostałości po pieczeniu usunąć, gdy są jeszcze ciepłe za pomocą drewnianej łopatki lub odpowiedniej szczotki do czyszczenia.
3. Po ostygnięciu wyjąć z urządzenia tacę ociekową i opróżnić ją.
4. Następnie umyć tacę ociekową w ciepłej wodzie z łagodnym środkiem czyszczącym.
5. Tacę ociekową dokładnie osuszyć przed ponownym umieszczeniem w urządzeniu.
6. Płyty grzewcze należy czyścić po ostygnięciu, na sucho lub za pomocą miękkiej, wilgotnej ściereczki.

UWAGA!

Upewnić się, że do wnętrza urządzenia nie może się dostać wilgoć, olej lub tłuszcz. Nigdy nie myć urządzenia w zmywarce do naczyń.

Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innych cieczach.

7. Czyścić obudowę miękką ściereczką nasączoną środkiem do zmywania.
8. Umyte powierzchnie przetrzeć za pomocą czystej wilgotnej ściereczki.
9. Następnie dokładnie osuszyć urządzenie.

7 Możliwe usterki

Poniższa tabela zawiera opisy możliwych przyczyn i sposobów usuwania usterek pracy lub błędów występujących przy eksploatacji urządzenia. Jeżeli nie można usunąć usterek działania, należy skontaktować się z serwisem.

Należy przy tym koniecznie podać numer artykułu, nazwę modelu oraz numer seryjny. Dane te można znaleźć na tabliczce znamionowej urządzenia.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, ale zielona kontrolka sieciowa się nie zapala.	Niewłaściwe zasilanie elektryczne lub jego brak.	Sprawdzić zasilanie elektryczne oraz kabel pod kątem uszkodzeń.
	Uszkodzony bezpiecznik zasilania elektrycznego	Sprawdzić bezpiecznik, sprawdzić urządzenie po podłączeniu do innego gniazdka
	Brak prądu	Sprawdzić zasilanie elektryczne.
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, włączone, temperatura ustawiona, pomarańczowa kontrolka świeci, ale płyty grzewcze się nie nagzewają.	Uszkodzony termostat	Skontaktować się z serwisem
	Uszkodzenie co najmniej jednej z grzałek.	Skontaktować się z serwisem
Urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego, włączone, ale nie można regulować temperatury.	Uszkodzony regulator temperatury	Skontaktować się z serwisem
Pomarańczowa kontrolka nagzewania nie zapala się, chociaż płyty grzewcze się nagzewają.	Uszkodzenie kontrolki nagzewania	Skontaktować się z serwisem

Możliwe usterki

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Gofry nie są upieczone na wierzchniej stronie.	Za mało ciasta (nie styka się z górną płytą).	Nakładać więcej ciasta.
	Ciasto za słabo rośnie (za mało proszku do pieczenia).	Dodać więcej proszku do pieczenia do ciasta.
	Zbyt długo otwarta górna płyta za bardzo się wychładza.	Nie otwierać na zbyt długo gofrownicy.

8 Utylizacja

Urządzenia elektryczne



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recydingowi. Nie wolno wyrzucać urządzeń elektrycznych do odpadów domowych. Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i usunąć z urządzenia przewód przyłączeniowy.

Urządzenia elektryczne należy oddawać do wyznaczonych punktów zbiórki.