

## **MDI 1BWR 1750**



**370280**

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

tel. +49 5258 971-0  
fax: +49 5258 971-120  
**Línea de asistencia técnica:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Diseño: 1.0

Fecha de elaboración: 2024-03-22

---

## Manual de instrucciones original

1	La seguridad.....	2
1.1	Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro.....	2
1.2	Indicaciones de seguridad .....	3
1.3	Uso conforme a su destino .....	6
1.4	Uso no conforme a su destino .....	6
2	Información general.....	7
2.1	Responsabilidad y garantía .....	7
2.2	Protección de los derechos de autor.....	7
2.3	Declaración de conformidad .....	7
3	Transporte, embalaje y almacenamiento.....	8
3.1	Control de entregas .....	8
3.2	Embalaje.....	8
3.3	Almacenamiento .....	8
4	Especificaciones.....	9
4.1	Datos técnicos .....	9
4.2	Vista general de los subgrupos.....	10
4.3	Funciones del aparato .....	11
5	Instalación y servicio .....	11
5.1	Instalación.....	11
5.2	Manejo .....	13
6	Limpieza.....	20
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza .....	20
6.2	Limpieza .....	20
7	Posibles fallos.....	21
8	Recuperación .....	22



**¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar accesible!**

Este manual de instrucciones incluye una descripción de la instalación del aparato, su uso y la conservación y es una fuente importante de información y una guía. El conocimiento de todas las indicaciones relativas a la seguridad y el funcionamiento contenidas en este manual será condición imprescindible para el funcionamiento correcto y seguro del aparato. Además, se aplican las regulaciones sobre prevención de accidentes, normas sobre prevención de riesgos laborales y regulaciones legales vigentes en materia de uso del aparato.

Antes de empezar a utilizar el aparato, y en particular antes de ponerlo en funcionamiento, lea este manual de instrucciones para evitar daños personales y materiales. Un uso indebido puede provocar daños.

Este manual de instrucciones es una parte integral del producto y debe conservarse junto con el dispositivo y estar disponible en todo momento. Al transferir el aparato, también es necesario proporcionar este manual de instrucciones.

ES

## 1 La seguridad

El aparato se ha fabricado conforme a los principios técnicos vigentes actualmente. Sin embargo, el aparato puede convertirse en una fuente de peligro si se utiliza de forma incorrecta o contraria a su destino. Todas las personas que utilicen el aparato deberán seguir la información indicada en este manual de instrucciones y respetar las indicaciones de SSL.

### 1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro

Las indicaciones importantes sobre la seguridad y la información de advertencia están indicadas en este manual de instrucciones por medio de declaraciones de advertencia. Se deberán cumplir estrictamente estas indicaciones para evitar accidentes y daños a personas y cosas.



**¡PELIGRO!**

La palabra clave **PELIGRO** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas graves o la muerte, si no se evitan.



### ¡ADVERTENCIA!

La palabra clave **ADVERTENCIA** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas importantes, graves o la muerte, si no se evitan.



### ¡PRECAUCIÓN!

La palabra clave **PRECAUCIÓN** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas leves o moderadas, si no se evitan.

### ¡ATENCIÓN!

La palabra clave **ATENCIÓN** indica un posible daño a la propiedad que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones de seguridad.

### ¡INDICACIÓN!

El símbolo **INDICACIÓN** le familiariza al usuario con la información sucesiva y las indicaciones sobre la utilización del aparato.

## 1.2 Indicaciones de seguridad

### Corriente eléctrica

- Una tensión de la red demasiado alta o una instalación incorrecta pueden provocar una descarga eléctrica.
- Conecte el aparato solo cuando los datos de la placa de características correspondan a la tensión de la red.
- Para evitar cortocircuitos eléctricos, mantenga el aparato seco.
- Si durante el funcionamiento se producen fallos, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- No toque la clavija del aparato con las manos mojadas.
- Nunca agarre el aparato si éste se ha caído en el agua. Desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- Solo personal o talleres especializados podrán reparar y abrir la carcasa del aparato.
- No lleve el aparato agarrándolo por cable de alimentación.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor y cantos agudos.
- No doble, presione ni ate el cable de alimentación.

- Siempre desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato.
- No coloque nunca el aparato u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Para desconectar el aparato de la fuente de alimentación, siempre tire de la clavija.
- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarlo al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.

### Material inflamables

- Nunca exponga el aparato a temperaturas altas, como p.ej. una estufa, horno, llamas abiertas, equipos para mantener el calor, etc.
- El aparato debe limpiarse con frecuencia para evitar el riesgo de incendio.
- No cubra el aparato con p.ej. el papel de aluminio o un paño de cocina.
- Para el uso correcto del aparato debe emplear solamente materiales adecuados y con una temperatura adecuada. Los materiales, productos alimenticios y restos de alimentos dentro del aparato pueden incendiarse.
- Nunca haga funcionar el aparato cerca de materiales inflamables, de combustión fácil tales como p.ej. gasolina, alcohol etílico, alcohol. La alta temperatura provoca la evaporación de estos materiales y, en consecuencia del contacto con las fuentes de ignición, puede ocurrir una explosión.
- En caso de incendio, desconecte el aparato de la fuente de alimentación, antes de tomar medidas de extinción adecuadas. Nunca apague el fuego con agua cuando el aparato esté conectado a la fuente de alimentación. Una vez apagado el fuego, garantice la entrada suficiente de aire fresco.

### Superficies calientes

- La superficie del aparato se calienta durante el funcionamiento. Existe riesgo de quemaduras la alta temperatura se mantiene incluso tras la desconexión.
- No toque ninguna superficie caliente del aparato. Utilice los elementos de manipulación y agarraderos disponibles.
- Transporte y limpie el aparato solo cuando se haya enfriado por completo.
- Nunca rocíe la superficie caliente con agua fría ni con líquidos inflamables.

### Uso solamente bajo supervisión

- Utilice el aparato solamente bajo supervisión.
- Esté siempre en la cercanía directa del aparato.

### Personal operativo

- El aparato puede ser manipulado solamente por personal especializado calificado y capacitado.
- Este aparato no puede ser manipulado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, así como por personas con experiencia limitada y/o conocimientos limitados.
- Los niños deben quedar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.

### Uso indebido

- El uso indebido o prohibido puede causar daños en el aparato.
- Debe utilizar el aparato solamente cuando su estado técnico no causa desconfianza en cuanto a la seguridad de su uso.
- Debe utilizar el aparato solamente cuando el estado técnico de los elementos de conexión no causa desconfianza en cuanto a la seguridad de su uso.
- Se puede utilizar el aparato solo cuando está limpio.
- Utilice únicamente repuestos originales. Nunca intente reparar el dispositivo usted mismo.
- Esta prohibido realizar modificaciones o cambios en el aparato.

## 1.3 Uso conforme a su destino

Esta prohibido cualquier uso del aparato para fines diversos y/o desviarse de su uso descrito a continuación, y se considera uso contradictorio a su uso previsto.

El uso conforme a lo previsto es el siguiente:

- Preparar gofres.

## 1.4 Uso no conforme a su destino

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños a personas y objetos debido a una tensión eléctrica peligrosa, el fuego o alta temperatura. Con la ayuda del aparato, solo se puede llevar a cabo el trabajo que se describe en este manual.

El uso no conforme a lo previsto es el siguiente:

- Hornear productos de harina inadecuados.



## 2 Información general

### 2.1 Responsabilidad y garantía

Toda la información e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones han sido elaboradas conforme a las disposiciones vigentes, los conocimientos actuales de fabricación e ingeniería, nuestros conocimientos y experiencia de varios años. En el caso de pedidos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se apliquen los conocimientos técnicos más recientes, en ciertas ocasiones, el aparato entregado podría diferenciarse de las explicaciones y figuras contenidas en este manual de instrucciones.

El fabricante no se hace responsable de los daños y fallos derivados de:

- incumplimiento de las indicaciones,
- uso no conforme a su destino,
- introducción de modificaciones técnicas por el usuario,
- uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas en el producto para mejorar el rendimiento del aparato y su desarrollo.

### 2.2 Protección de los derechos de autor

Este manual de instrucciones y los textos, dibujos, fotografías y otros elementos contenidos en él están protegidos por los derechos de autor. Se prohíbe estrictamente la reproducción de cualquier forma y modo del contenido del manual de instrucciones (también de sus fragmentos), así como la utilización y/o la transmisión del contenido a terceros sin la autorización escrita del fabricante. Las infracciones de lo anterior serán sancionadas con indemnizaciones. Nos reservamos el derecho de presentar reclamaciones adicionales.

### 2.3 Declaración de conformidad

El aparato cumple con las normas vigentes actuales y las directrices de la Unión Europea. Lo anterior queda confirmado mediante la Declaración de Conformidad CE. En caso si la necesite, le enviaremos con mucho gusto una declaración de conformidad correspondiente.

## 3 Transporte, embalaje y almacenamiento

### 3.1 Control de entregas

Tras la recepción del producto, revise inmediatamente que el producto esté completo y que no haya sufrido daños durante el transporte. En el caso de detectar daños visibles causados durante el transporte, rechace el aparato o acéptelo de forma condicionada. Deje constancia del alcance de los daños en la documentación de transporte/albarán del transportista y presente una reclamación. Comuníquese inmediatamente los daños ocultos que descubra, ya que las reclamaciones de indemnización podrán presentarse solo dentro de los plazos de reclamación vigentes.

En el caso de que falte alguna pieza o accesorios, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

### 3.2 Embalaje

No tire la caja del aparato. Puede ser útil para guardar el aparato durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio técnico en caso de posibles averías.

El embalaje y cada uno de los componentes han sido fabricados con materiales reciclables. En particular, son: películas y bolsas de plástico, envoltorio de cartón.

Si desea reciclar el embalaje, respete las disposiciones vigentes de su país. Los materiales de embalaje adecuados para su reutilización deben ser reciclados.

### 3.3 Almacenamiento

Mantenga el embalaje cerrado hasta el momento de la instalación del aparato y, durante el almacenamiento, respete las indicaciones en el exterior del embalaje relativas al modo de colocación y almacenamiento. Almacene el producto solo en las siguientes condiciones:

- en espacios cerrados
- en ambientes secos y libres de polvo
- lejos de los medios agresivos
- en lugares protegidos de la luz del sol
- en lugares protegidos de los choques mecánicos.

En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controle regularmente el estado de todas las partes y el embalaje. Si es necesario, el embalaje debe ser reemplazado por uno nuevo.

## 4 Especificaciones

### 4.1 Datos técnicos

Denominación:	Gofrera MDI 1BWR 1750
Nº de artículo:	370280
Material:	acero inoxidable
Material de las planchas de horneado:	aluminio, revestido
Cantidad de unidades de horneado:	1
Forma del gofre:	gofre de Bruselas, redondo
Tamaño del gofre, Ø en mm:	175
Rango de temperaturas de - a, en °C:	50 - 300
Ajuste de tiempo de – a, en minutos:	0:10 - 9:30
Grado de protección:	IPX3
Potencia nominal:	1 kW   220-240 V   50/60 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	250 x 470 x 280
Peso en kg:	6,8

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

### Versión / propiedades

- Versión planchas: montaje fijo
- Planchas de horneado no giratorias
- Regulación de temperatura: electrónica | en pasos de 1 °C
- Pantalla digital
- Temporizador
- Señal acústica cuando expira el tiempo (0:10 – 9:30 minutos)
- Control: Muletilla con indicador digital MDI de temperatura y tiempo
- Interruptor de encendido/apagado
- Luces indicadoras: calentamiento, enc./apag.
- Función Memory
- Incluye: 1 bandeja colectora

## 4.2 Vista general de los subgrupos

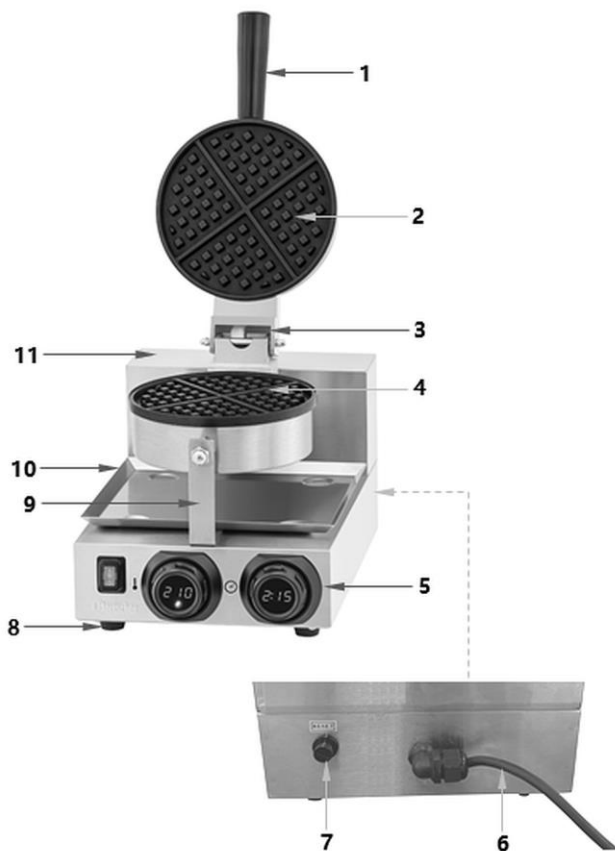


Fig. 1

- |                                    |                                 |
|------------------------------------|---------------------------------|
| 1. Asa de la plancha superior      | 2. Plancha de horneado superior |
| 3. Fijación de la plancha superior | 4. Plancha de horneado inferior |
| 5. Panel de control                | 6. Cable de alimentación        |
| 7. Botón Reset                     | 8. Patas (4x)                   |
| 9. Fijación de la plancha inferior | 10. Bandeja de goteo            |
| 11. Carcasa                        |                                 |

### 4.3 Funciones del aparato

La gofrera MDI 1BWR 1750 da a los gofres de Bruselas una forma redondeada. La potente gofrera con planchas revestidas permite elaborar gofres perfectos de excelente calidad gracias al control MDI Bartscher. Gracias a su manejo intuitivo mediante una muletilla presionable, pantalla digital, temporizador y señal acústica, podrá elaborar gofres en un abrir y cerrar de ojos incluso en las horas punta, garantizando al mismo tiempo una calidad constante.

## 5 Instalación y servicio

### 5.1 Instalación



#### ¡PRECAUCIÓN!

**En el caso de instalación, colocación, servicio o mantenimiento incorrectos o un comportamiento impropio con el aparato, se pueden provocar daños personales o materiales.**

Solo un servicio técnico autorizado podrá efectuar el ajuste y la instalación, así como reparaciones, siguiendo la legislación vigente de dicho país.

ES

#### ¡INDICACIÓN!

**El fabricante no asume ninguna responsabilidad y no otorga garantía por los daños resultantes de incumplimiento de normas o una instalación incorrecta.**

### Desembalaje / colocación

- Desembale el aparato y retire todos los elementos de embalaje externos e internos y las medidas de seguridad de transporte.



#### ¡PRECAUCIÓN!

#### ¡Riesgo de sofocación!

Imposibilite a los niños el acceso a los materiales de embalaje, tales como: sacos de plástico y los elementos de poliestireno extruido.

- Si en el aparato hay una película protectora, retírela. La película debe eliminarse lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un disolvente apropiado.
- Tenga cuidado de no dañar la placa de características y las instrucciones de advertencia en el aparato.
- **Nunca** coloque el aparato en un entorno húmedo o mojado.
- Coloque el aparato de tal modo que los elementos de conexión sean fácilmente accesibles para desenchufar rápidamente si fuera necesario.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie con siguientes características:
  - plana, con suficiente capacidad de carga, resistente al agua, seca y resistente a altas temperaturas
  - lo suficientemente grande para poder manipular el aparato sin problemas
  - de fácil acceso
  - con una buena ventilación.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.
- Guarde la distancia mín. de 20 cm de las paredes y otros objetos inflamables.

ES

### Conexión a la electricidad

- Compruebe que los datos técnicos del aparato (ver placa de identificación) corresponden a los datos de la red eléctrica local.
- Conecte el aparato a una toma de corriente individual con un contacto de protección suficiente. No conecte la clavija a un ladrón.
- Coloque el cable de tal manera que nadie pueda pisarlo o tropezar con él.
- No utilice el aparato con un temporizador externo o mando a distancia.

### 5.2 Manejo



#### ¡ADVERTENCIA!

##### ¡Riesgo de quemaduras!

**Durante el funcionamiento, las planchas de horneado y la superficie exterior del aparato se calientan fuertemente. Incluso después de apagarlas, las placas permanecen calientes durante algún tiempo.**

No toque las superficies calientes.

Al manipular el aparato, toque solamente su asa y los elementos de control.

#### Antes del primer uso

1. Antes de usar, limpie el aparato según las indicaciones expuestas en el punto 6 “**Limpieza**”.
2. Coloque la bandeja colectora en la carcasa alrededor de la placa de horneado inferior del aparato.

El exceso de masa, los residuos de horneado y la grasa se acumularán en la bandeja colectora durante el proceso de horneado. Debe revisar y vaciarse regularmente.

3. Antes del primer uso, caliente el aparato sin masa líquida, manteniéndolo abierto durante aproximadamente 1 hora con la temperatura ajustada a 180 °C – 200 °C. Siga las instrucciones de los apartados “**Ajustes**” y “**Encendido y el precalentamiento del aparato**”.

Debido a posibles restos en la fabricación del aparato, al calentarlo por primera vez se puede generar humo. Sin embargo, este humo no es peligroso para el usuario y no se generará durante el uso posterior del aparato. Antes de calentar el aparato por primera vez debe asegurarse de que exista una ventilación adecuada.

4. Recubra tres o cuatro veces con la grasa vegetal la superficie de las planchas.

### Encendido y calentamiento del aparato

5. Cierre la plancha superior usando el asa.
6. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.
7. Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición "I".  
Se enciende la luz indicadora verde en el interruptor de encendido/apagado.
8. Ajuste la temperatura y el tiempo requeridos siguiendo las indicaciones del capítulo "Ajustes".

La temperatura óptima para hornear gofres es de 200 °C a 275 °C.

### ¡RECOMENDACIÓN!

**Antes de proceder a preparar los gofres el aparato debe calentarse hasta la temperatura adecuada para conseguir un efecto de horneado óptimo.**

### Elementos de control

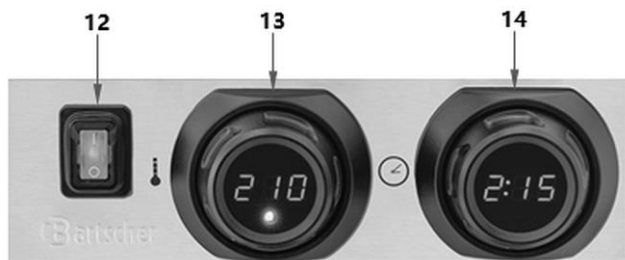


Fig. 2

12. Interruptor ENC./APAG. con la luz indicadora de funcionamiento integrada (verde)
13. Muletilla presionable para regular temperatura
14. Muletilla presionable para regular tiempo



### Configuración

El manejo de la gofrera se realiza mediante dos muletillas presionables:

- Muletilla presionable para regular tiempo ⌚
- Muletilla presionable para regular temperatura 🌡️

Las muletillas presionables tienen pantallas digitales incorporadas en las que se puede ver el último tiempo y la temperatura ajustados.

Las luces indicadoras muestran el estado de operación.

### Construcción de muletillas presionables



ES

### Ajuste de la temperatura

La temperatura se ajusta mediante la muletilla presionable. La temperatura deseada, en el rango de 50 °C a 300 °C, puede ajustarse pulsando brevemente la muletilla presionable y, a continuación, girándola en pasos de 1 °C. Al volver a pulsar la muletilla presionable de temperatura, el valor ajustado se graba y se muestra en la pantalla digital. El aparato se calienta hasta la temperatura ajustada. La luz indicadora roja ubicada en la muletilla presionable de ajuste de temperatura permanece encendida durante el proceso de calentamiento. Una vez alcanzada la temperatura configurada, la luz indicadora se apaga. El aparato tarda aproximadamente 10 minutos en calentarse hasta 200 °C.

### Ajuste del tiempo

El tiempo de funcionamiento del aparato se ajusta mediante la muletilla presionable de tiempo. El tiempo deseado, en el rango de 0:10 a 9:30, puede ajustarse pulsando brevemente la muletilla presionable de tiempo y, a continuación, girándola en pasos de 1 segundo. Al volver a pulsar la muletilla presionable de tiempo, el valor ajustado se graba y en la pantalla digital se muestra el tiempo restante (cuenta atrás en pasos de 1 segundo).

La luz indicadora roja ubicada en la muletilla presionable de ajuste de tiempo parpadea. Una vez transcurrido el tiempo, se oír la señal acústica. Para apagar la alarma, hay que pulsar brevemente la muletilla de ajuste de tiempo.

### ¡INDICACIÓN!

**Una vez transcurrido el tiempo ajustado, el aparato no pasa al modo Standby, el elemento de horneado sigue activo. El temporizador no afecta a la función de calentamiento.**

El tiempo previamente ajustado aparece nuevamente en la pantalla digital y puede preparar otro gofre con el mismo ajuste de tiempo. Para ello, pulse la muletilla presionable de ajuste de tiempo.

El aparato también puede usarse sin activar el temporizador: si no se pulsa la muletilla presionable de ajuste de tiempo.

### Horneado de gofres

1. Abra el aparato precalentado utilizando el asa y asegúrese de que la plancha superior al abrir no sobrepase el tope.
2. Engrase la plancha inferior con una pequeña cantidad de aceite vegetal (o rocíela con spray antiadherente).



Fig. 3

3. Con un cucharón, una cuchara o un vaso medidor, vierta la masa preparada sobre la plancha inferior precalentada, comenzando desde la parte central y extendiendo uniformemente hacia los lados.

### ¡ATENCIÓN!

**Preste atención a la cantidad de la masa, porque el exceso puede derramarse a través de los bordes del aparato.**

4. Cierre el aparato y utilizando el asa apriete la plancha superior hacia abajo para que la masa se reparta uniformemente.

## Instalación y servicio

5. Dependiendo del grado de tueste deseado, mantenga la gofrera cerrada durante aprox. 3–7 minutos.



Fig. 4



Fig. 5

6. Una vez transcurrido el tiempo de horneado ajustado (se produce una señal acústica), abra el aparato con el asa.
7. Retire con cuidado los gofres recién hechos utilizando utensilios de cocina adecuados (pinzas, espátula de madera, etc.).
8. Sirva el gofre aún caliente con una cobertura de su elección (por ejemplo, fruta, salsas variadas, etc.).

Inmediatamente después de retirarla, la unidad puede volver a llenarse de masa.

9. Prepare la cantidad de gofres planificada siguiendo la descripción anterior.

ES

### Apagado del aparato

1. Cuando termine de hornear los gofres, pulse las muletillas y vaya girándolas hasta que aparezca "00" en la pantalla digital.
2. Coloque el interruptor de encendido/apagado en la posición "O".
3. Desconecte el aparato de la toma de corriente (¡retire el enchufe!).

### Termostato de seguridad

El aparato está equipado con un termostato de seguridad que lo apaga automáticamente cuando este se sobrecalienta.

Tras el apagado automático, el aparato sólo puede volver a encenderse pulsando el botón RESET situado en la parte trasera del aparato.

Siga el procedimiento descrito a continuación:

- desconecte el aparato de la fuente de alimentación,
- espere hasta que el aparato se enfríe,
- desenrosque la tapa de plástico situada sobre el botón RESET,
- pulse el botón RESET,
- vuelva a enroscar la tapa de plástico,
- conecte el aparato a la fuente de alimentación,
- encienda el aparato como lo hace habitualmente.



Fig. 6

### Indicaciones y consejos

ES

- Antes de preparar la masa, los ingredientes deben permanecer a temperatura ambiente durante un buen rato.
- La masa estará más esponjosa si se utiliza la harina previamente tamizada.
- Separe las yemas de las claras y, primero, agregue las yemas a la masa. Monte las claras a punto de nieve y, para finalizar, mezcle la espuma suavemente, sin batir más. Gracias a ello la masa y, por consiguiente, los gofres estarán más esponjosos.
- Derrita la mantequilla, pero hágalo a baja temperatura. Déjela enfriar y cuando esté tibia, agréguela a la masa.
- En caso de recetas que contengan leche, la leche se puede reemplazar con agua mineral. Gracias a ello, se utilizará menos levadura ya que el agua mineral contiene más dióxido de carbono y tiene la misma utilidad que la levadura.
- Deje reposar la masa durante al menos media hora antes de seguir procesándola. La masa debe usarse de inmediato, no debe almacenarse durante mucho tiempo.
- Ingredientes como nueces, aromas para hornear y otros deben agregarse a la masa al final.
- Los gofres saben mejor cuando están recién salidos de la gofrera. Sirva los gofres como le gusten más, por ejemplo, con azúcar glas, miel, jarabes, helado u otros ingredientes.

## Instalación y servicio

- Para conseguir que los gofres estén crujientes, colóquelos uno al lado del otro en una rejilla para que se enfríen. Si los gofres calientes se ponen unos encima de otros, se pueden poner blandos.
- Los gofres horneados y enfriados se pueden congelar. Para evitar que los gofres se peguen entre sí, coloque entre ellos papel de hornear o papel vegetal y congélelos en bolsas especiales para congelados o en recipientes apropiados para congeladores.
- Retire los gofres del congelador según sea necesario y deje que se descongelen a temperatura ambiente. Antes de servirse, se debe calentar el gofre en el horno a una temperatura de  $\pm 100$  °C. Se deben colocar en un recipiente con tapa o envolverlo en papel de aluminio. De esta forma, el gofre no se pone seco por la alta temperatura.

## Receta para unos gofres deliciosos ( $\pm 10$ unidades)

### Ingredientes:

250 g	Harina de trigo (tipo 405)
150 g	Mantequilla
200 ml	Leche
100 g	Azúcar
3 uds.	Huevos
2 cucharaditas	Azúcar de vainilla
1 cucharadita	Levadura en polvo
1 pizca	Sal

ES

### Preparación:

**Paso 1:** Poner la mantequilla en la olla. Derretir a fuego lento (no dejar que se tueste). Dejar enfriar la mantequilla derretida.

**Paso 2:** Batir los huevos en un bol con el azúcar, el azúcar de vainilla y una pizca de sal hasta que queden esponjosos. Añadir la leche y la levadura en polvo. Mezclarlo todo bien. Añadir la harina a la mezcla de huevo a través de un colador fino, mezclando con un batidor o batidora de mano hasta que se forme una masa homogénea.

**Paso 3:** Añadir lentamente la mantequilla derretida a la masa, mezclándola constantemente. Mezclarlo todo bien.

**Paso 4:** Precalentar la gofrera y hornear los gofres.

## 6 Limpieza

### 6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

- Antes de limpiar, debe desconectar el aparato de la fuente de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Vigile que no entre el agua en el aparato. Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos durante la limpieza. No utilice un chorro de agua a presión para limpiar el aparato.
- Para limpiar el aparato no utilice ningunos objetos afilados o metálicos (cuchillo, tenedor, etc.). Los objetos punzantes pueden dañar el aparato y, en caso de contacto con los elementos conductores, provocar una descarga eléctrica.
- No utilice para la limpieza ningún producto abrasivo que contenga disolvente ni cáustico. Estos pueden dañar la superficie.

### 6.2 Limpieza

1. Limpie el aparato a diario.
2. Retire los restos del horneado cuando todavía están calientes utilizando para ello una espátula de madera o un cepillo de limpieza adecuado.
3. Una vez enfriado, retire la bandeja colectora del aparato y vacíela.
4. A continuación, limpie la bandeja colectora con agua tibia y un detergente suave.
5. Seque por completo la bandeja colectora antes de volver a usarla.
6. Limpie las planchas de horneado cuando estas se haya enfriado, hágalo en seco o con un paño suave y humedecido.

#### **¡ATENCIÓN!**

**Esté atento de que no entre humedad, aceite o grasa en el interior del aparato. Nunca lave el aparato en el lavavajillas.**

**Nunca se debe sumergir el aparato en agua u otros líquidos.**

7. Limpie la carcasa con un paño suave humedecido con un poco de detergente lavavajillas.
8. Repase las superficies que se han limpiado con un paño limpio y húmedo.
9. A continuación, seque el aparato.

## 7 Posibles fallos

La siguiente tabla describe las posibles causas y métodos de eliminar fallos o errores que ocurren durante el uso del aparato. Si los fallos no se pueden corregir, póngase en contacto con el servicio técnico.

Asegúrese de incluir el número de artículo, el nombre del modelo y el número de serie. Estos datos se especifican en la placa de características del aparato.

Fallo	Posible causa	Solución
El aparato está conectado a la fuente de alimentación, pero las pantallas digitales en las muletillas presionables no muestran valor alguno	La fuente de alimentación no es la apropiada o no funciona	Compruebe si la fuente de alimentación o el cable están dañados
	El fusible de alimentación está dañado	Revise el fusible, compruebe el funcionamiento al enchufar el aparato a otra fuente de alimentación
	Falta de la corriente	Compruebe la conexión eléctrica
El aparato está conectado a la corriente, está encendido, pero no se calienta	La temperatura no está ajustada	Ajuste la temperatura
	Al menos uno de los calentadores está dañado	Póngase en contacto con el servicio técnico
La parte superior de los gofres queda cruda	Cantidad insuficiente de la mezcla líquida (no entra en contacto con la plancha superior).	Aplique más cantidad de la mezcla líquida
	La mezcla no aumenta suficientemente su volumen (insuficiente levadura)	Añada más levadura a la mezcla líquida
	La plancha superior ha permanecido abierta demasiado tiempo y se ha enfriado	No deje la gofrera abierta por mucho tiempo

### 8 Recuperación

#### Electrodomésticos



Los electrodomésticos están marcados con este símbolo. Los aparatos eléctricos deben desecharse y reciclarse de manera adecuada y respetuosa con el medio ambiente. Está prohibido tirar los aparatos eléctricos a la basura doméstica. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación y retire el cable de conexión del aparato.

Los aparatos eléctricos deben llevarse a los puntos de recolección designados.