

**MDI 1HW-AL - 1BW-AL - Torti 400 -
Lolly 400 - Donut 900 - Lolly 600**



**370270 - 370271 - 370272
370273 - 370274 - 370275**

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: 2020-11-05

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	14
4.3	Funkcje urządzenia.....	15
5	Instalacja i obsługa	15
5.1	Instalacja.....	15
5.2	Obsługa	16
6	Czyszczenie	21
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia	21
6.2	Czyszczenie.....	22
7	Możliwe usterki	23
8	Utylizacja	24



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

PL

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. Natychmiast 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 elektrycznego 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.

Eksploatacja 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 i przeszkolony 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:

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

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, 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.

PL

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

Wersja / właściwości

- Wersja płyt grzewczych: zamocowane na stałe
- Regulacja temperatury: elektroniczna, co 1 °C
- Wyświetlacz cyfrowy
- Timer
- Sygnał dźwiękowy po upływie czasu (0 – 9:30 minut)
- Sterowanie: pokrętko
- Włącznik/wyłącznik
- Lampki kontrolne: wł./wył., nagrzewanie
- W zestawie: 1 taca ociekowa

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

PL

Nazwa:	Gofrownica MDI 1HW-AL
Numer artykułu:	370270
Materiał:	stal szlachetna
Materiał płyt grzewczych:	aluminium, powlekane
Ilość jednostek odpiekowych:	1
Kształt gofra:	serce
Rozmiar gofra w mm:	Ø 210
Wysokość gofra w mm:	16
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Wartość przyłączeniowa:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	300 x 420 x 245
Ciężar w kg:	11,3

Nazwa:	Gofrownica MDI 1BW-AL
Numer artykułu:	370271
Materiał:	stal szlachetna
Materiał płyt grzewczych:	aluminium, powlekane
Ilość jednostek odpiekowych:	1
Kształt gofra:	gofr brukselski
Rozmiar gofra w mm:	160 x 100
Wysokość gofra w mm:	32
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Wartość przyłączeniowa:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	300 x 420 x 260
Ciężar w kg:	11,1

Nazwa:	Gofrownica MDI Torti 400
Numer artykułu:	370272
Materiał:	stal szlachetna
Materiał płyt grzewczych:	aluminium, powlekane
Ilość jednostek odpiekowych:	1
Kształt gofra:	torcik
Wersja jednostki odpiekowej:	4 gofry w kształcie torcików
Rozmiar gofra w mm:	Ø 105
Wysokość gofra w mm:	20
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Wartość przyłączeniowa:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	300 x 425 x 265
Ciężar w kg:	12,6

Parametry techniczne

Nazwa:	Gofrownica MDI Lolly 400
Numer artykułu:	370273
Materiał:	stal szlachetna
Materiał płyt grzewczych:	aluminium, powlekane
Ilość jednostek odpiekowych:	1
Kształt gofra:	Lolly (choinka), trójkątny
Wersja jednostki odpiekowej:	4 gofry typu Lolly, trójkątne
Rozmiar gofra (szer. x gł. x wys.) w mm:	52 x 20 x 220
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Wartość przyłączeniowa:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	300 x 440 x 250
Ciężar w kg:	12,0

Dostawa nie obejmuje patyczków do nadziewania!

Nazwa:	Gofrownica MDI Donut 900
Numer artykułu:	370274
Materiał:	stal szlachetna
Materiał płyt grzewczych:	aluminium, powlekane
Ilość jednostek odpiekowych:	1
Kształt gofra:	donat
Wersja jednostki odpiekowej:	9 donatów
Rozmiar gofra w mm:	Ø 50
Wysokość gofra w mm:	20
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Wartość przyłączeniowa:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	300 x 390 x 250
Ciężar w kg:	8,9

PL

Nazwa:	Gofrownica MDI Lolly 600
Numer artykułu:	370275
Materiał:	stal szlachetna
Materiał płyt grzewczych:	aluminium, powlekane
Ilość jednostek odpiekowych:	1
Kształt gofra:	Lolly (choinka), okrągły
Wersja jednostki odpiekowej:	Lolly (choinka), okrągły
Rozmiar gofra (szer. x gł. x wys.) w mm:	40 x 30 x 140
Zakres temperatur od – do w °C:	50 - 300
Wartość przyłączeniowa:	1,8 kW / 230 V / 50-60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	365 x 380 x 245
Ciężar w kg:	10,1

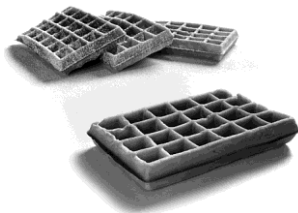
Dostawa nie obejmuje patyczków do nadziewania!

PL

Wersje płyt grzewczych / gofrów



Kształt serca



Gofr brukselski



370270



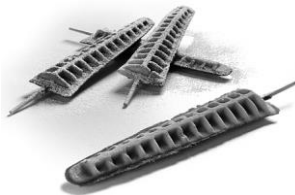
370271



Torcik



370272



Lizak (choinka), trójkątny



370273



Donat



370274



Lizak, okrągły



370275

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



Rys. 1

- | | |
|---|--|
| 1. Uchwyt | 2. Górna płyta grzewcza |
| 3. Dolna płyta grzewcza | 4. Obudowa |
| 5. Włącznik/wyłącznik ze zintegrowaną kontrolką pracy (zielona) | 6. Wciskany regulator obrotowy temperatury |
| 7. Wciskany regulator obrotowy czasu | 8. Nóżki (4x) |
| 9. Taca ociekowa | |

4.3 Funkcje urządzenia

Solidna konstrukcja, duża moc oraz prosta i intuicyjna obsługa pokrętkiem plus wyświetlacz cyfrowy, timer i sygnał dźwiękowy stwarzają doskonałe warunki do wypieku idealnego gofra. Po nagraniu płyt grzewczych do odpowiedniej temperatury można w zależności od wersji urządzeń, wypiekać gofry o różnym kształcie (gofry w kształcie serca, brukselskie, w kształcie torcika, lizaka, donata).

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.

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.

PL

5.2 Obsługa

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 nagrzewać 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 nagrzewanie urządzenia**”.

Ze względu na występujące pozostałości produkcyjne podczas nagrzewania może tworzyć się dym. Dym ten nie jest jednak niebezpieczny dla użytkownika i nie

Instalacja i obsługa

będzie powstawał przy dalszym użytkowaniu urządzenia. Przy pierwszym nagrzewaniu należy zapewnić odpowiednią wentylację.

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

Ustawienia

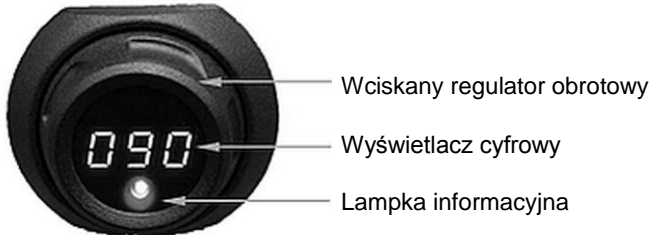
Sterowanie gofrownicą odbywa się za pomocą dwu wciskanych regulatorów obrotowych:

- Wciskany regulator obrotowy czasu ⌚
- Wciskany regulator obrotowy temperatury 🌡️

We wciskanych regulatorach obrotowych wbudowane są wyświetlacze cyfrowe, z których można odczytać ustawiony ostatnio czas i temperaturę.

Lampki informacyjne pokazują status pracy.

Budowa wciskanych regulatorów obrotowych



PL

Ustawienie temperatury

Temperaturę ustawia się za pomocą wciskanego regulatora obrotowego. Poprzez krótkie wciśnięcie, a następnie obrócenie wciskanego regulatora obrotowego temperatury można ustawić żądaną temperaturę w zakresie od 50 °C do 300 °C w krokach co 1 °C. Poprzez ponowne wciśnięcie regulatora obrotowego temperatury ustawiona wartość jest zapisywana i wyświetlana na wyświetlaczu cyfrowym. Urządzenie zostanie nagrzane do ustawionej temperatury. Czerwona lampka informacyjna na wciskanim regulatorze obrotowym temperatury świeci podczas procesu nagrzewania. Po osiągnięciu ustawionej temperatury lampka informacyjna gaśnie. Nagrzanie urządzenia do 200 °C trwa ok. 10 minut.

Ustawianie czasu

Czas pracy urządzenia ustawia się za pomocą wciskanego regulatora obrotowego czasu. Poprzez krótkie wciśnięcie, a następnie obrócenie wciskanego regulatora obrotowego czasu można ustawić żądany czas w zakresie od 0 do 9:30 minut w krokach co 1 min. Poprzez ponowne wciśnięcie regulatora obrotowego czasu ustawiony czas jest zapisywany, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się pozostały do końca czas (jest odliczany w dół co 1 sekundę).

Czerwona lampka informacyjna we wciskanym regulatorze obrotowym czasu mruga. Po upływie czasu słychać sygnał dźwiękowy. Aby wyłączyć sygnał, należy krótko nacisnąć regulator obrotowy czasu.

WSKAZÓWKA!

Po upływie ustawionego czasu urządzenie nie przechodzi w tryb Standby, element grzejny jest nadal aktywny. Timer nie ma wpływu na funkcję grzania.

Ustawiony uprzednio czas pojawia się ponownie na wyświetlaczu cyfrowym i przy tym samym ustawieniu czasu można przygotowywać kolejnego gofra. W tym celu trzeba wcisnąć wciskany regulator obrotowy czasu.

Urządzenia można używać także bez Timera, jeśli wciskany regulator obrotowy czasu nie zostanie aktywowany poprzez wciśnięcie.

PL

Włączanie i nagrzewanie urządzenia



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

Podczas eksploatacji urządzenia płyty grzewcze i powierzchnie zewnętrzne urządzenia silnie się nagrzewają.

Nie dotykać gorących powierzchni.

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

1. Przygotować ciasto gofrowe według posiadanego przepisu lub według naszej propozycji (punkt „**Wskazówki i porady**”).
2. Zamknąć górną płytę grzewczą korzystając z uchwytu.
3. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
4. Włącznik/wyłącznik przełączyć na pozycję „I”.

Zielona kontrolka pracy we włączniku/wyłączniku zaczyna świecić.

5. Ustawić żadaną temperaturę i czas zgodnie ze wskazówkami w rozdziale „Ustawienia”.

Optymalna temperatura do pieczenia gofrów to 200 °C do 250 °C.

WSKAZÓWKA!

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

Pieczenie gofrów



OSTRZEŻENIE!

Ryzyko poparzenia!

Dotykanie gorących wypieków gołymi palcami lub dłońmi może spowodować oparzenia dłoni i palców.

Do wymomawiania gotowych wypieków używać tylko drewnianej lub plastikowej łypatki, ewentualnie szczypiec odpornych na wysoką temperaturę.

1. Otworzyć rozgrzane urządzenie korzystając z uchwytu i dopilnować, aby górna płyta została otwarta do ogranicznika.
2. Dolną płytę grzewczą posmarować niewielką ilością oleju roślinnego.
3. Za pomocą chochli, łyżki lub pojemnika do porcjowania ciasta na nagrzaną dolną płytę grzewczą nałożyć przygotowane ciasto, rozpoczynając od środka i równomiernie rozprowadzając. Należy zwrócić uwagę na ilość ciasta, gdyż poprzez krawędzie urządzenia może wypływać jego nadmiar.
4. Zamknąć urządzenie i korzystając z uchwytu docisnąć górną płytę grzewczą w dół, aby ciasto zostało równomiernie rozprowadzone.
5. W zależności od pożądanego stopnia zrumienienia, piec ok. 2 – 3 minuty.
6. Korzystając z uchwytu otworzyć urządzenie i ostrożnie wyjąć gotowy gofr za pomocą odpowiednich szczypiec lub drewnianej łypatki.
7. Odłożyć gotowego gofra na kratkę do ostygnięcia.

Bezpośrednio po wyjęciu gofra można ponownie nappełnić urządzenie ciastem.

8. Potrzebną ilość gofrów upiec zgodnie z powyższym opisem.
9. Serwować gofry, gdy są jeszcze ciepłe.
10. Po zakończeniu wypieku gofrów, wcisnąć regulatory obrotowe i obracać, aż na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się „00”.
11. Przełączyć włącznik/wyłącznik na pozycję „O” i wyłączyć urządzenie z gniazdka (wyciągnąć wtyczkę!).

WSKAZÓWKA!

Do pieczenia gofrów w kształcie lizaków używać ogólnie dostępnych w handlu drewnianych patyczków do szaszłyków pasujących do zagłębień w dolnych płytach grzewczych.

Patyczek włożyć w zagłębienie bezpośrednio po napełnieniu ciastem.

Następnie zamknąć górną płytę grzewczą korzystając z uchwytu.

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.
- Wyjmować wg potrzeb gofry z zamrażarki i pozostawiać do odmrożenia 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 chrupiące gofry (ok. 10 sztuk)

500 g	Mąka
300 g	Cukier
400 g	Masło
6 szt.	Jaja
2 opak.	Cukier waniliowy
½ łyżeczki	Proszek do pieczenia lub soda oczyszczona
szczypta	Sól

1. Wymieszać w misce mąkę, proszek do pieczenia (lub sodę oczyszczoną), sól, cukier i cukier waniliowy i zrobić na środku dołek.
2. Rozpuścić masło i pozostawić je nieco do ostygnięcia.
3. Wymieszać masło z jajkami.
4. Wlać mieszankę w dołek w misce do mieszania.
5. Połączyć wszystkie składniki w gładką masę.
6. Przed użyciem pozostawić ciasto przynajmniej na pół godziny, aby odpoczęło.
7. W zależności od pożądanego stopnia zrumienienia, piec gofry w temperaturze ok. 200 °C przez ok. 2 – 3 minuty.

PL

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 łopatkki 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.

Błąd	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie jest podłączone do zasilania, włączone, ale wyświetlacze cyfrowe wciskanych regulatorów obrotowych nie pokazują żadnych wartości	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 prądu, włączone, ale nie nagrzewa się	Temperatura nie jest ustawiona	Ustawić temperaturę
	Uszkodzenie co najmniej jednej z grzałek	Skontaktować się z serwisem
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.