

"Deluxe" 1BW170D



370164

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: 5.0

Data sporządzenia: 2026-03-12

Oryginalna instrukcja obsługi

1	Bezpieczeństwo.....	2
1.1	Objaśnienie haseł ostrzegawczych	2
1.2	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
1.3	Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem	7
1.4	Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem	7
2	Informacje ogólne	8
2.1	Odpowiedzialność i gwarancja.....	8
2.2	Ochrona praw autorskich	8
2.3	Deklaracja zgodności.....	8
3	Transport, opakowanie i magazynowanie	9
3.1	Kontrola dostawy	9
3.2	Opakowanie.....	9
3.3	Magazynowanie	9
4	Parametry techniczne.....	10
4.1	Dane techniczne	10
4.2	Zestawienie podzespołów urządzenia	11
4.3	Funkcje urządzenia	11
5	Instalacja i obsługa	12
5.1	Instalacja.....	12
5.2	Obsługa	13
6	Czyszczenie	21
6.1	Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas czyszczenia.....	21
6.2	Czyszczenie.....	21
7	Utylizacja	22



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

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.

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

Na każdym etapie użytkowania wszystkie istotne informacje zawarte w instrukcji obsługi muszą być dostępne dla odpowiedniego personelu. Za ich dostępność odpowiada operator.

Oprócz instrukcji obsługi należy przestrzegać ogólnych, prawnych i innych obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa pracy i ochrony środowiska.

PL

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 Objaśnienie 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 chwycić 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.

Odpowiedzialność operatora

Operator jest odpowiedzialny za przestrzeganie aktualnie obowiązujących przepisów ustawowych, wykonawczych, rozporządzeń i istniejących przepisów krajowych dotyczących zapobiegania wypadkom, ochrony środowiska, a także wewnętrznych instrukcji pracy, eksploatacji i bezpieczeństwa, które obowiązują w danym miejscu instalacji. Obowiązki operatora:

- Eksploatacja urządzenia i podłączonych do niego komponentów wyłącznie w stanie technicznym nie budzącym zastrzeżeń, ze sprawnymi elementami ochronnymi i zabezpieczającymi.
- Przygotowanie oceny ryzyka na stanowiskach pracy.
- Instruktaż i regularne szkolenia personelu. W szczególności należy zapoznać się i przestrzegać rozdziału dotyczącego bezpieczeństwa oraz wskazówek dot. bezpieczeństwa.
- Udostępnienie odpowiednich środków ochrony indywidualnej (ŚOI)
- Przestrzeganie terminów konserwacji i czyszczenia.
- Dokumentowanie szkoleń / instruktaży, wymiana podzespołów 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.

Eksplatacja tylko pod nadzorem

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

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku opisanego w instrukcji obsługi z dostarczonymi i zatwierdzonymi komponentami.

Każde inne zastosowanie uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wynikające z tego szkody. W takich przypadkach odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik/operator.

Następujące zastosowanie 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

Urządzenie zostało zbudowane zgodnie z aktualnym stanem techniki i uznanymi zasadami bezpieczeństwa technicznego. Mimo to podczas jego użytkowania mogą wystąpić zagrożenia dla zdrowia i życia użytkownika lub osób postronnych bądź niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych składników majątku.

Roszczenia z tytułu gwarancji i odpowiedzialności za obrażenia ciała / uszkodzenia mienia, jak również usterki w pracy są wykluczone, jeśli można je przypisać jednej lub kilku z następujących przyczyn:

- Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem
- Nieprzestrzeganie/lekceważenie instrukcji i związanych z nią informacji
- Nieautoryzowane zmiany konstrukcyjne lub techniczne w urządzeniu
- Angażowanie do pracy niewystarczająco przeszkolonego i niewystarczająco wykwalifikowanego personelu
- Eksploatacja z uszkodzonymi lub nieprawidłowo zamontowanymi urządzeniami zabezpieczającymi i ochronnymi
- Nieodpowiednia konserwacja lub czyszczenie
- Nie usunięte usterki
- Stosowanie niedozwolonych mediów, środków czyszczących itp.
- Stosowanie nieautoryzowanych części zamiennych
- Błędy w obsłudze lub inne niewłaściwe użycie
- Katastrofy spowodowane działaniem ciał obcych lub siły wyższej
- Zniszczenie tabliczki znamionowej i naklejek istotnych dla obsługi/bezpieczeństwa.

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia, inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakiegokolwiek 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

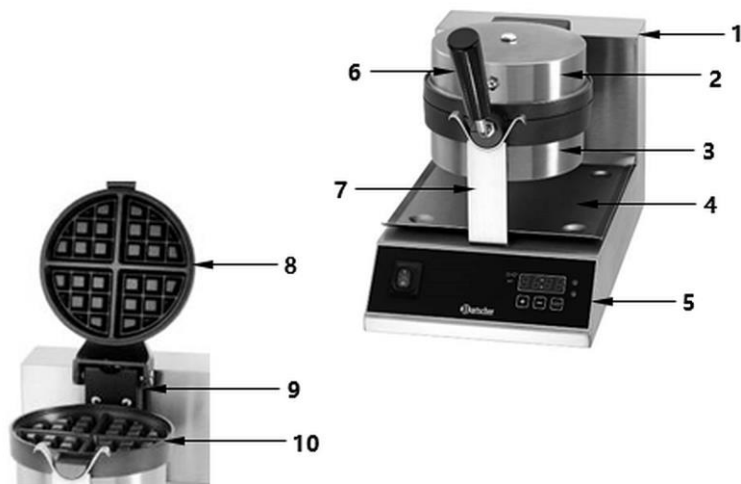
Nazwa:	Gofrownica "Deluxe" 1BW170D
Numer art.:	370164
Materiał:	stal szlachetna
Materiał płyt grzewczych:	ciśnieniowy odlew aluminium, pokryty powłoką
Ilość jednostek odpiekowych:	1
Kształt gofra:	gofr brukselski, okrągły
Rozmiar gofra, Ø w mm:	170
Wysokość gofra w mm:	35
Zakres temperatur od – do w °C:	125 - 230
Wartość przyłączeniowa:	1 kW 220-240 V 50/60 Hz
Wymiary (szer. x gł. x wys.) w mm:	260 x 505 x 320
Ciężar w kg:	10,5

Zastrzega się prawo do wprowadzania zmian technicznych!

Wersja / właściwości

- Wersja płyt grzewczych: zamocowane na stałe
- Obrót płyt grzewczych: 180 ° obrót w prawo/w lewo
- Sterowanie: elektroniczne, przycisk
- Regulacja temperatury: termostatycznie
- Włącznik/wyłącznik
- Wyświetlacz cyfrowy
- Programowanie: czas pieczenia, temperatura
- Timer
- Lampka kontrolna: nagrzewanie
- W zestawie: 1 taca ociekowa, szer. 250 x gł. 280 mm

4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



Rys. 1

PL

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1. Obudowa | 2. Pokrywa |
| 3. Podstawa | 4. Taca ociekowa |
| 5. Panel obsługi | 6. Uchwyt pokrywy |
| 7. Mocowanie gofrownicy | 8. Górna płyta grzewcza |
| 9. Podwieszenie gofrownicy | 10. Dolna płyta grzewcza |

4.3 Funkcje urządzenia

Gofrownica jest przeznaczona do pieczenia gofrów. Obrót w prawo / w lewo o 180° płyt grzewczych gwarantuje równomierne rozprowadzenie ciasta i optymalne zrumienienie. Obsługa za pomocą przycisków z wyświetlaczem cyfrowym i timerem stwarza najlepsze warunki do wypieku perfekcyjnych gofrów. Ponadto płyty grzewcze wykonane z ciśnieniowego odlewu aluminium zapewniają wysokie przewodnictwo ciepła.

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.

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.
- Wybierając miejsce instalacji, należy wziąć pod uwagę następujące punkty:
 - Powierzchnia montażowa musi być równa, wystarczająco nośna, wodoodporna, sucha i odporna na wysokie temperatury.
 - Zadbać o to, aby wyznaczone drogi ewakuacyjne były wolne.
 - Zapewnić stabilną pozycję.
 - Przewidzieć wystarczającą ilość miejsca do pracy, konserwacji, czyszczenia.

- Otwory wentylacyjne dla powietrza doprowadzanego i wywiewanego, jeśli istnieją, pozostawić wolne.
- Przestrzegać obowiązujących przepisów technicznych i budowlanych.
- Należy zachować wystarczający odstęp od brzegów stołu. Urządzenie mogłoby się przewrócić i spaść.
- Aby móc wygodnie użytkować urządzenie i zapewnić dobrą cyrkulację powietrza, należy zachować odstęp z tyłu, z lewej i prawej strony co najmniej 15 cm, a także min. 50 cm od góry i z przodu.

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 zgodnie ze wskazówkami zawartymi w punkcie 6. „**Czyszczenie**”.
2. Przed pierwszym użyciem nagrzać urządzenie bez ciasta (rozd. „**Włączanie i nagrzewanie urządzenia**“).

Ze względu na występujące pozostałości produkcyjne podczas nagrzewania może tworzyć się dym. Nie stanowi to jednak zagrożenia dla użytkownika i nie jest symptomem defektu urządzenia. Przy pierwszym nagrzewaniu należy zapewnić odpowiednią wentylację.

3. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
4. Nawilżyć ręcznik papierowy odrobiną oleju spożywczego i przetrzeć nim płyty grzewcze lub spryskać płyty grzewcze trzy lub cztery razy tłuszczem separującym.

W ten sposób powierzchnia płyt grzewczych zostanie przygotowana do wypieku gofrów.

Elementy obsługi



Rys. 2

- | | |
|---|---|
| 11. Wyświetlacz cyfrowy / przycisk SET | 12. Lampka kontrolna, zielona |
| 13. Lampka kontrolna, pomarańczowa | 14. Przycisk START/STOP |
| 15. Przycisk ustawiania redukujący wartości (temperatura, czas) | 16. Przycisk ustawiania podnoszący wartości (temperatura, czas) |
| 17. Włącznik/wyłącznik | |

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 uchwyty pokrywy i odpowiednich elementów obsługi (przyciski, przełącznik).

1. Przygotować ciasto gofrowe według posiadanego przepisu lub według naszej propozycji (punkt „**Wskazówki i porady**”).
2. Zamknąć pokrywę urządzenia (uchwyt do góry).
3. Podłączyć urządzenie do odpowiedniego pojedynczego gniazdka.
4. Włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.
Słychać 3-krotny sygnał dźwiękowy i zapala się zielona lampka kontrolna.
5. Ustawić odpowiednie wartości czasu i temperatury według punktu „**Zmień ustawienia**”.

6. Następnie wcisnąć przycisk START/STOP i rozpocząć nagrzewanie wstępne bez ciasta, z ustawionymi temperaturą i czasem.

WSKAZÓWKA!

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

Podczas nagrzewania świeci się zielona lampka kontrolna. Po osiągnięciu ustawionej temperatury lampka ta gaśnie, a zapala się pomarańczowa lampka kontrolna.

Zmiana ustawień

Wartości temperatury i czasu można w każdej chwili dowolnie zmieniać. **Uwaga:** im wyższa ustawiona temperatura, im dłuższy czas, tym ciemniejsze będą gofry.

1. Włączyć urządzenie za pomocą włącznika/wyłącznika.

Słychać 3-krotny sygnał dźwiękowy, zapala się zielona lampka kontrolna i zdefiniowany czas pojawia się na wyświetlaczu cyfrowym.

Teraz można zmienić ustawienia temperatury i czasu, stosując się do poniższych instrukcji.

Temperatura

1. Nacisnąć przycisk SET i przytrzymać go.
2. Wcisnąć jednocześnie przycisk START/STOP.

Zostanie wyświetlona zdefiniowana temperatura.

3. Aby zmienić ustawienie należy wciskać przyciski „+” lub „-” tak długo, aż na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się żądana temperatura.

Czas

1. Nacisnąć przycisk SET.

Na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się zdefiniowany czas.

2. Wcisnąć i przytrzymać wciśnięty przycisk „+” lub „-”.

Ustawienie odbywa się teraz za pomocą przycisku START / STOP.

3. Wciskać ten przycisk tak często, aż na wyświetlaczu cyfrowym pojawi się żądany czas.

Jeśli przycisk START/STOP jest wciśnięty stale, zmiana czasu odbywa się szybciej.

4. Puścić wszystkie przyciski, gdy na wyświetlaczu cyfrowym pojawi si żądany czas.

5. Następnie za pomocą przycisku START/STOP rozpocząć program z nowymi ustawieniami.

Na wyświetlaczu widoczne będzie odliczanie ustawionego czasu. Kiedy zostanie osiągnięta wartość „0“, rozlegnie się ciągły sygnał.

6. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby zakończyć program.

Sygnał gaśnie, a na wyświetlaczu cyfrowym pojawia się ustawiony wcześniej czas.

WSKAZÓWKA!

Ostatnio ustawione wartości temperatury i czasu pozostają zapisane, dopóki te wartości nie zostaną zmienione. Wartości zostaną zapamiętane także po wyłączeniu urządzenia.

Pieczenie gofrów



OSTRZEŻENIE

Ryzyko poparzenia!

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

Do wyjmowania gotowych wypieków używać tylko drewnianej lub plastikowej łopatkı odpornej na wysoką temperaturę.

UWAGA!

Nigdy nie używać ostrych, spiczastych ani metalowych pomocy, mogą one uszkodzić płyty grzewcze.

Kiedy faza nagrzewania zostanie zakończona, rozlegnie się ciągły sygnał dźwiękowy. Zielona lampka kontrolna gaśnie a zapala się pomarańczowa lampka kontrolna.

1. Wcisnąć przycisk START/STOP.

Można rozpocząć pieczenie gofrów.

2. Za pomocą uchwytu otworzyć pokrywę.

OSTRZEŻENIE!

Należy zwrócić uwagę, aby była ona całkowicie otwarta. W przeciwnym razie mogłaby opaść i spowodować obrażenia.

3. Nałożyć przygotowane ciasto na gofry na wstępnie podgrzaną dolną płytę grzewczą.
4. Za pomocą chochli na płycie grzewczej rozprrowadzić równomiernie ciasto, rozpoczynając od środka.
5. Należy zwrócić uwagę na ilość ciasta, gdyż poprzez krawędzie urządzenia może wypływać jego nadmiar.



Rys. 3

OSTRZEŻENIE! Ryzyko poparzenia!

Gorący tłuszcz lub ciasto mogą rozpryskiwać się na płytach grzewczych lub może wydostawać się gorąca para.

Użytkownik i wszystkie osoby znajdujące się przy urządzeniu powinny zachowywać wystarczający odstęp od urządzenia.

PL



Rys. 4

6. Za pomocą uchwytu zamknąć pokrywę.
7. Następnie obrócić ją o 180° w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (uchwyt w dół).

Dzięki temu pokrywa zostanie zablokowana i nie otworzy się.

Obracanie sprawia, że ciasto równomiernie rozlewa się na płytach grzewczych, dzięki czemu uzyskuje się optymalny efekt pieczenia.

WSKAZÓWKA!

Należy zamknąć urządzenie tak szybko, jak to będzie możliwe. Dzięki temu ciasto nie ostygnie, a gofry równomiernie się zarumienią od górnej i od dolnej strony.

8. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby rozpocząć proces pieczenia.

Czas pozostały do końca pojawia się na wyświetlaczu cyfrowym i jest odliczany w dół.



Rys. 5

Po upływie ustawionego czasu („0” na wyświetlaczu cyfrowym) słychać ciągły sygnał dźwiękowy i proces pieczenia zostaje zakończony.

9. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby zakończyć proces pieczenia.

10. Za pomocą uchwytu obrócić pokrywę o 180° w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (uchwyt do góry).

Blokada zostanie zwolniona i możliwe będzie otwarcie pokrywy.

Instalacja i obsługa

11. Za pomocą uchwytu otworzyć pokrywę.
12. Za pomocą odpowiedniej łopatką z drewna lub tworzywa sztucznego wyciągnąć gotowe gofry.
13. Odłożyć gotowego gofra na kratkę do ostygnięcia.

Bezpośrednio po wyjęciu gofra można ponownie napełnić urządzenie ciastem.

14. Wypiec gofry zgodnie z wcześniejszym opisem.
15. Po zakończeniu wypieku gofrów urządzenie należy wyłączyć za pomocą włącznika/wyłącznika i odłączyć od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!).



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.

- 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 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

PL

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: Nagrząć gofrownicę i upiec gofry.

6 Czyszczenie

Operator musi dbać o to, aby urządzenie i jego elementy zabezpieczające były utrzymywane w dobrym stanie. Systemy sterujące i systemy bezpieczeństwa należy sprawdzać pod względem ich skuteczności.

Prace konserwacyjne, czyszczenie i naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez odpowiednio przeszkolony i wyspecjalizowany personel.

Jeżeli na czas konserwacji, czyszczenia i naprawy zaistnieje konieczność demontażu urządzeń zabezpieczających, należy je ponownie zamontować natychmiast po zakończeniu prac i sprawdzić ich działanie. Wszystkie prace konserwacyjne i czyszczące należy wykonywać zgodnie z instrukcją obsługi w podanych odstępach czasu.

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.). Przedmioty te 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.

PL

6.2 Czyszczenie

1. Urządzenie czyścić codziennie.
2. Usunąć pozostałości pieczenia z płyt grzewczych papierowym ręcznikiem, gdy urządzenie jest jeszcze ciepłe.
3. Dla ułatwienia, aby usunąć uporczywe resztki wypieków z płyt grzewczych można użyć szczotki do mycia naczyń z tworzywa sztucznego.
4. Czyścić płyty grzewcze urządzenia na sucho lub wilgotną ściereczką. Należy upewnić się, że do urządzenia nie dostanie się wilgoć, olej ani tłuszcz.
5. Nigdy nie myć urządzenia lub jego części w zmywarce do naczyń.
6. Wyjąć z urządzenia tacę ociekową i opróżnić ją.
7. Umyć tacę ociekową w ciepłej wodzie z łagodnym środkiem czyszczącym.

8. Czyścić obudowę miękką ściereczką nasączoną środkiem do zmywania. Wytrzeć czystą wilgotną ściereczką.
9. Umyte elementy i powierzchnie należy na zakończenie dokładnie osuszyć.

7 Utylizacja

Urządzenia elektryczne



Urządzenia elektryczne opatrzone są tym symbolem. Urządzenia elektryczne muszą być w sposób właściwy i przyjazny dla środowiska usuwane i poddawane recyclingowi. 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.