

**opti<sup>®</sup>**

# **GOFROWNICA**

## **GF-805**



# GOFROWNICA GF-805

## INSTRUKCJA OBSŁUGI



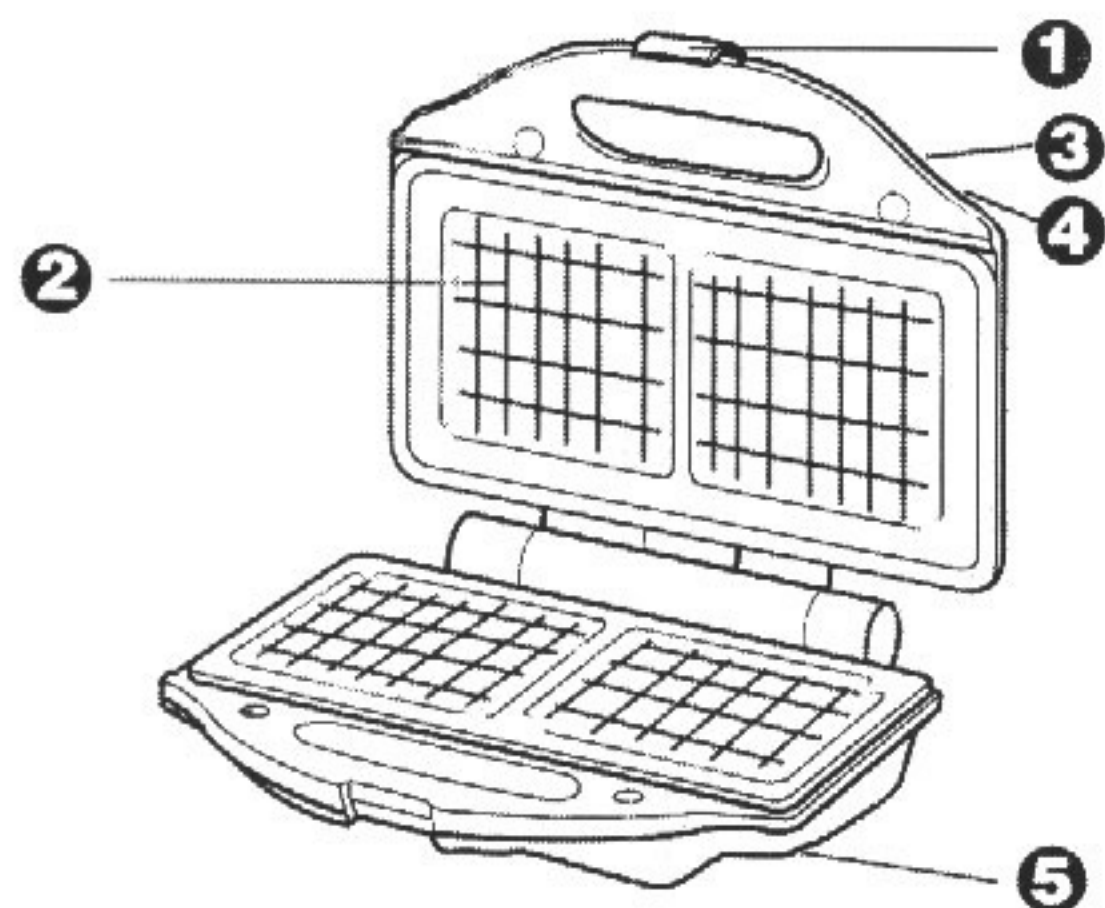
### WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

1. Przeczytaj wszystkie zalecenia producenta.
2. Nie dotykaj bezpośrednio gorących powierzchni. Używaj przeznaczonych do tego celu uchwytów lub galek.
3. Dla ochrony przed pożarem, porażeniem elektrycznym i osobistym zranieniem nie zanurzaj kabla, wtyczki lub gofrownicy w wodzie lub innej cieczy.
4. Ścisły nadzór jest konieczny gdy urządzenia obsługują dzieci lub znajdują się one w jego pobliżu.
5. Używanie dodatkowych akcesoriów nie zalecanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie elektryczne lub osobiste zranienie.
6. Każdorazowo upewnij się, że urządzenie jest ustawione na trwałej, płaskiej powierzchni.
7. JAK POWSZECHNIE WIĘKSZOŚĆ URZĄDZEŃ KUCHENNYCH, GOFROWNICA NAGRZEWA SIĘ PODCZAS PRACY, W SZCZEGÓLNOŚCI JEJ PŁYTY GRZEJNE. PO POŁOŻENIU NA PŁYCE GRZEJNEJ PRODUKTÓW PRZEZNACZONYCH DO ZAPIEKANIA, DOTYKAJ WYŁĄCZNIE ZAPADKI ZAMKA I UCHWYTU POKRYWY, TAK W CZASIE TRWANIA PROCESU ZAPIEKANIA JAK I PO JEGO ZAKOŃCZENIU.
8. PODCZAS ZAPIEKANIA Z PRODUKTU ŻYWNOŚCIOWEGO BĘDZIE WYDZIELAĆ SIĘ PARA WODNA I GORĄCE POWIETRZE. ZACHOWAJ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ PODCZAS OTWIERANIA I ZAMYKANIA ROZGRZANEGO URZĄDZENIA.
9. Jeżeli nie używasz urządzenia wyłącz je i odłącz wtyczkę przewodu elektrycznego. Jest to szczególnie ważne przed przystąpieniem do czyszczenia gofrownicy.
10. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
11. Nie dopuszczaj aby przewód elektryczny zwiślał poza krawędzią stołu lub dotykał powierzchni nagrzaných.
12. Ustaw gofrownicę z dala od innych nagrzewających się urządzeń kuchennych takich jak piecyk, kuchenka elektryczna, palnik gazowy itp.
13. Nie podłączaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką po stwierdzeniu jego niesprawności lub jeżeli zostało ono uszkodzone w jakikolwiek sposób – w takim przypadku przekaz urządzenie do najbliższego przedstawiciela serwisu producenta.
14. Nie używać na wolnym powietrzu.
15. Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od sieci i pozostawić do ostygnięcia.
16. **UWAGA!** powierzchnie smażące stają się bardzo gorące! Szczególną uwagę należy zachować przesuwając urządzenie zawierające gorący olej lub inną gorącą ciecz.
17. **Nie dotykać gorącej obudowy gofrownicy** - używać tylko uchwytu do otwierania.
18. **Urządzenie stawiać na odpornej na ciepło podkładce, aby uniknąć nadmiernego nagrzewania** - nie stawiać bezpośrednio pod szafką! Zadbaj o odpowiednią przestrzeń.
19. **UWAGA na wydostającą się w chwili otwarcia urządzenia parę!**
20. URZĄDZENIE NALEŻY PODŁĄCZYĆ WYŁĄCZNIE DO INSTALACJI Z UZIEMIENIEM (gniazdo wtykowe z bolcem).

### PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA GOFROWNICY

1. Przed pierwszym zastosowaniem należy przetrzeć płyty opiekające wilgotną, a potem suchą ściereczką.
2. Lekko posmarować powierzchnie opiekające olejem jadalnym, masłem lub innym tłuszczem.
3. Po zamknięciu podłączyć gofrownicę do prądu - zapali się lampka kontrolna zasilania.
4. Pozostawić urządzenie włączone na kilka minut aby pozbyć się fabrycznego zapachu.

5. Wyczyścić urządzenie zgodnie z instrukcją obsługi pkt. "czyszczenie i konserwacja".



#### Elementy składowe gofrownicy

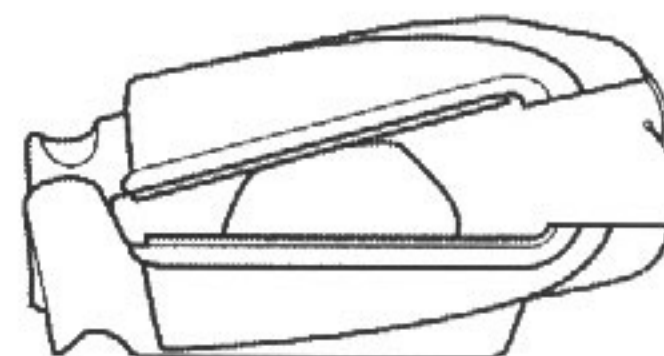
1. Klips zamykający
2. Płyty opiekające pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu
3. Lampka kontrolna zasilania
4. Lampka kontrolna termostatu
5. Podstawa pokrywy dolnej

#### Zasady użytkowania gofrownicy.

1. Przetrzeć ściereczką płyty grzejne a następnie posmarować cienką warstwą oleju jadalnego lub innego tłuszczu.
2. Podłączyć urządzenie do gniazdka sieciowego (220 V) - zapali się lampka kontrolna sygnalizująca zasilanie.
3. zamknąć gofrownicę i odczekać ok. 5 minut do maksymalnego rozgrzania się płyt opiekających.
4. Zapalenie się lampki kontrolnej termostatu sygnalizuje, że płyty są odpowiednio nagrzane i można rozpocząć wypiekanie gofrów.
5. otworzyć pokrywę i wylać na dolną płytę opiekającą (środek każdego gofra) niewielką ilość przygotowanego ciasta. Uwaga ciasto nie powinno się wylewać poza gofrownicę.
6. Zamknąć górną pokrywę oraz docisnąć klips zamykający - spowoduje to równomierne rozprowadzenie ciasta na płytach grzejnych.
7. Podczas pieczenia lampka kontrolna będzie się zapalać i gasnąć oznacza to, że termostat utrzymuje odpowiednią temperaturę.

8. Gofry należy wypiekać przez ok. 4-6 minut w zależności od wymaganego stopnia przyrumienienia oraz rodzaju ciasta.

9. Uwaga w trakcie wypiekania gofrów spod pokrywy urządzenia może wydobywać się gorąca para.



10. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu), otworzyć pokrywę i wyjąć gofry drewnianym widelcem lub łopatką.

**NIE UŻYWAĆ OSTRYCH I SPECJALISTYCZNYCH PRZEDMIOTÓW Z UWAGI NA MOŻLIWOŚĆ USZKODZENIA POWIERZCHNI NIEPRZYWIERAJĄCEJ PŁYT.**

#### Czyszczenie i konserwacja.

1. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu) i pozostawić do wystudzenia.
2. Okruszki i inne resztki pozostałe po zapiekaniu należy usunąć z powierzchni płyt przy użyciu wilgotnej, a następnie suchej ściereczki. Nie wolno wycierać powierzchni grzejnych ostrymi, ścierającymi szmatkami lub gąbkami ani używać ostroziarnistych środków czyszczących ponieważ można w ten sposób zniszczyć urządzenie.
3. Jeśli mamy problem z usunięciem resztek ciasta z powierzchni grzejnej należy wylać na zabrudzone miejsce nieco oleju i po ok. 5 minutach zabrudzenia powinny dać się usunąć.
4. Lekko przetrzeć powierzchnie opiekające tłuszczem.

**NIGY NIE ZANURZAJ URZĄDZENIA W WODZIE!**

#### DANE TECHNICZNE:

MOC: 700 W

NATEŻENIE: 50 Hz

ZASILANIE: 230 V

## **PRZEPISY NA GOFRY.**

I.

**Składniki:**

2 szklanki mąki

2 szklanki mleka

4 jajka

łyżeczka proszku do pieczenia

50 ml oleju

szczypta soli

**Przygotowanie:**

jajka utrzeć z cukrem przy pomocy miksera, następnie dodać mąkę uprzednio wymieszaną z proszkiem do pieczenia - wymieszać. Na końcu dodać mleko i olej mieszając do uzyskania jednolitego ciasta. Posolić do smaku.

II.

**Składniki:**

2 szklanki mąki

2 szklanki mleka

4 jajka

50 gr cukru

cukier waniliowy

szczypta soli

olej

**Przygotowanie:**

żółtka utrzeć z cukrem przy pomocy miksera, następnie dodać pozostałe składniki i dokładnie wymieszać aż do uzyskania jednolitego ciasta.

## **III. GOFRY BISZKOPTOWE**

**Składniki:**

5 jaj

150 gr mąki

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

5 łyżek stołowych wody

100 gr cukru

1 starta skórka z cytryny

**Przygotowanie:**

żółtka utrzeć z cukrem aż do otrzymania puszystej masy. Dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia - wymieszać. Na końcu dodać ubitą pianę z białek oraz skórkę z cytryny i delikatnie, dokładnie wymieszać ciasto.

Do udekorowania gofrów można użyć:

- cukru

- bitej śmietany

- owoców i konfitur lub dżemu

*Życzymy smacznego!*