



# LONO

## Gofrownica

### Instrukcja obsługi



ZŁOTY WIDELEC

ul. Włocławek 10, 01-030 Warszawa



### **Ważne informacje w zakresie bezpieczeństwa**

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, a także osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeżeli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały związane z nim zagrożenia.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Dzieci nie mogą czyścić urządzenia ani zajmować się jego konserwacją, chyba że mają ponad 8 lat i są pod nadzorem.
- Urządzenie oraz kabel zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia pilotem zdalnego sterowania lub zewnętrznym czasomierzem.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, dla zachowania bezpieczeństwa powinien on zostać wymieniony przez producenta w ramach usługi posprzedażowej lub przez podobnie przeszkoloną osobę.
- Po zakończeniu użytkowania wszystkie powierzchnie/części, które miały styczność z produktami spożywczymi należy wyczyścić. Proszę postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych miejscach, np.:
  - w aneksach kuchennych w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach roboczych;
  - w gospodarstwach wiejskich;
  - przez gości w hotelach, motelach lub innych obiektach noclegowych;
  - w pensjonatach oferujących wyżywienie.

Urządzenie nie jest przeznaczone do stosowania w celach czysto komercyjnych.

- **Uwaga!** Gdy urządzenie jest podłączone do zasilania, powierzchnie zewnętrzne mogą się mocno nagrzewać i utrzymywać wysoką temperaturę jeszcze przez długi czas po wyjęciu wtyczki z gniazdka!

### **Przed użyciem**

Urządzenie może być używane wyłącznie do celu, do jakiego jest przeznaczone, zgodnie z niniejszą instrukcją. Dlatego przed uruchomieniem należy uważnie przeczytać instrukcję użytkowania, która zawiera ważne informacje w zakresie użytkowania, czyszczenia i konserwacji urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w przypadku nieprzestrzegania instrukcji. Instrukcję należy trzymać w bezpiecznym miejscu i przekazywać następnym użytkownikom.

Podczas korzystania z urządzenia należy przestrzegać niniejszych instrukcji bezpieczeństwa.



### Dane techniczne

Napięcie znamionowe:	220 – 240 V~ 50/-60 Hz
Pobór mocy:	760-900 W
Klasa ochronności:	I

### Informacje na temat bezpieczeństwa

- Urządzenie powinno się podłączać do odpowiednio zainstalowanych i uziemionych gniazdek ściennych. Przewód zasilający i wtyczka muszą być suche.
- Nie ścisnąć kabla ani nie ciągnąć go po ostrych powierzchniach. Nie pozwalać mu zwisać i chronić go przed ciepłem oraz tłuszczem.
- Nie umieszczać urządzenia na gorącej powierzchni, np. gorących płytach itp., ani nie obsługiwać w pobliżu otwartego ognia.
- Nie ciągnąć wtyczki ani nie wyciągać jej z gniazdka mokrymi rękoma.
- Nie używać urządzenia i natychmiast wyjąć wtyczkę, jeżeli:
  - urządzenie lub przewód zasilający są uszkodzone;
  - zachodzi podejrzenie, że w wyniku upadku lub podobnego zdarzenia doszło do usterki urządzenia.

W takich przypadkach urządzenie należy wysłać do naprawy.

- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użytkowania, nieprawidłowej obsługi lub niewłaściwej naprawy. W takich wypadkach niemożliwe jest również dochodzenie odszkodowania z tytułu gwarancji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Nie wolno przykrywać urządzenia.
- Wtyczkę zasilania należy wyjąć z gniazdka po użyciu i otworzyć urządzenie.
- Przed transportem urządzenia lub odłożeniem go na półkę należy je schłodzić.

### Uruchamianie urządzenia

- Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy wyczyścić powierzchnie służące do pieczenia gofrów wilgotną ściereczką z odrobiną płynu do mycia naczyń. Po wysuszeniu należy je wysmarować kilkoma kroplami oleju.
- W celu podgrzania urządzenia należy ustawić pokrętkę regulacji na poziom maksymalny ●. Po włożeniu wtyczki zasilania do uziemionego gniazdka zapali się czerwony wskaźnik, wskazując, że gofrownica się podgrzewa. Temperatura pieczenia zostanie osiągnięta, kiedy wskaźnik zmieni kolor z czerwonego na biały.
- Przy pierwszym użyciu urządzenia wydzielany może być lekko nieprzyjemny zapach. Wynika to z kwestii technicznych i jest zupełnie normalnym zjawiskiem.



## Pieczenie

- Na środek formy należy nalać gęstego ciasta, a następnie natychmiast zamknąć urządzenie.
- Po chwili czerwony wskaźnik ponownie się zapali, wskazując, że urządzenie się nagrzewa.
- Po przełączeniu wskaźnika z powrotem na kolor biały, proces pieczenia zostanie ukończony.
- Należy wówczas otworzyć urządzenie i wyjąć gofra. Jeśli gofr jest za jasny, należy wybrać wyższe ustawienie. Jeśli jest za ciemny, zmienić ustawienie pokrętką regulacji na niższe.
- Dzięki funkcji sterowania można przygotować gofry według własnych upodobań – od tylko lekko przypieczonych (minimalne ustawienie ●) do silnie przypieczonego, ciemnego, brązowego koloru (maksymalne ustawienie ●).

**Uwaga!** Nie wolno spożywać pierwszego gofra przygotowanego w nowym urządzeniu.

### Wskazówki pozwalające uzyskać lepsze wyniki

- Wszystkie składniki potrzebne do pieczenia gofrów powinny mieć temperaturę pokojową przed przystąpieniem do przygotowywania ciasta.
- Ciasto należy nalewać do formy szybko, w przeciwnym razie gofr będzie mieć różne odcienie brązu na górze i na dole.
- Kolor gofra będzie nierównomierny, jeśli nie doda się wystarczająco dużo ciasta.
- Do kolejnego gofra ciasto należy dodawać zaraz po wyjęciu poprzedniego skończonego gofra. Pozwoli to uzyskać najlepsze rezultaty pieczenia.
- Wykonane gofry należy umieścić na drucianym stojaku. Zapewni im to chrupkość. Gofry miękną szybko, gdy kładzie się je jeden na drugim.

### Czyszczenie i konserwacja

Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i pozostawić urządzenie do wystygnięcia. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani czyścić go pod bieżącą wodą.

Powierzchnie opiekające należy czyścić miękką szczoteczką lub zmywakiem. Obudowę wystarczy przetrzeć wilgotną ściereczką i wysuszyć.

Pod żadnym pozorem nie wolno używać ostrych lub twardych przedmiotów na powierzchniach służących do pieczenia, pokrytych nieprzywierającą powłoką, gdyż może to prowadzić do uszkodzenia powłoki.

## Przepisy na gofry

### ❖ Przepis podstawowy

#### Składniki:

80 g masła,  
60 g cukru,  
1 saszetka cukru waniliowego,  
3 jaja,  
3/8 l mleka,  
300 g mąki,  
½ saszetki proszku do pieczenia,  
rum do smaku,  
cukier puder do posypania.

**Sposób przygotowania:** Masło ubić z cukrem, cukrem waniliowym i jajkami do uzyskania puszystej masy. Stopniowo dodawać na przemian z mlekiem przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Dodać mniej mleka i więcej rumu do smaku. Zawsze dodawać taką ilość płynu, aby ciasto było gęste. Przed podaniem posypać gofry cukrem pudrem.

### ❖ Gofry waniliowe

#### Składniki:

150 g masła lub margaryny,  
200 g cukru,  
4 jaja,  
miąższ z laski wanilii,  
sól,  
250 g mąki,  
1 płaska łyżka proszku do pieczenia,  
1-2 łyżki mleka skondensowanego,  
cukier puder do posypania.

**Sposób przygotowania:** Miękkie masło lub margarynę umieścić w wysokiej misie, dodać cukier, jaja, sól, miąższ wanilii, mąkę i proszek do pieczenia. Za pomocą miksera ręcznego na ustawieniu maksymalnym mieszać wszystko przez ok. 2 minuty. Na koniec wymieszać mleko skondensowane z ciastem.

### ❖ Gofry serowe

#### Składniki:

200 g masła lub margaryny,  
4 jaja,  
½ łyżki soli,  
200 g mąki,  
½ łyżki proszku do pieczenia,  
60 ml letniej wody,  
100 g startego sera,  
papryka.



**Sposób przygotowania:** Dobrze wymieszać masło lub margarynę, jaja i sól. Stopniowo dodawać na przemian z letnią wodą przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Następnie na koniec dodać starty ser. Przyprawić ciasto do smaku papryką i natychmiast upiec gofra. Gofry muszą się piec powoli, przy nieco niższym ustawieniu.



Urządzenie jest zgodne z dyrektywami 2006/95/UE, 2004/108/UE i 2009/125/UE.



Po zakończeniu okresu użytkowania niniejszego produktu nie wolno wyrzucać z normalnymi odpadami gospodarczymi, lecz należy go dostarczyć do punktu zbiórki sprzętów elektrycznych i elektronicznych w celu utylizacji. Materiały podlegają recyklingowi zgodnie z oznaczeniami. Ponowne użytkowanie, recykling lub inne zastosowanie starych urządzeń istotnie przyczynia się do ochrony środowiska.

Proszę zasięgnąć informacji u władz lokalnych odnośnie odpowiedniego punktu utylizacji.

Instrukcja może ulec zmianom.

**Producent:**

WMF consumer electric GmbH  
Messerschmittstraße 4  
89343 Jettingen-Scheppach  
Niemcy  
[www.wmf-ce.de](http://www.wmf-ce.de)

**Dystrybutor:**

B3 Sj.  
Cholerzyn 104  
32-060 Liszki  
[www.btrzy.pl](http://www.btrzy.pl)