



WA1S

- GOFROWNICA
- WAFFLE MAKER
- SENDVIČOVAČE
- WAFFELAUTOMAT
- ВАФЕЛЬНИЦА



Eldom sp. z o.o.

Pawła Chromika 5a, 40-238 Katowice, POLAND
tel: (032)255-33-40, fax: (032)253-04-12

www.eldom.eu

OPIS OGÓLNY

1. Lampki kontrolne
2. Uchwyt
3. Regulator temperatury
4. Pokrywa



DANE TECHNICZNE

- moc: 1000W
- napięcie zasilania: 230V ~ 50Hz

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy się upewnić czy urządzenie, wtyczka i przewód zasilający są sprawne i czy usunięto wszelkie części opakowania.

Uwaga:

Podczas pierwszego użycia może wydzielać się zapach będący wynikiem procesu produkcyjnego. Jest to proces normalny i ustępuje po pewnym czasie. W pomieszczeniu należy zapewnić właściwą wentylację np. otwierając okno.

- Przetrzeć płyty grzejne wilgotną szmatką
- Zamknąć pokrywę (bez ciasta)
- Włożyć wtyczkę do gniazdka. Czerwone światło (1) wskazuje iż urządzenie zostało podłączone do zasilania. Zielona lampka (1) zapala się, gdy urządzenie gotowe jest do użycia.
- Ustawić regulator temperatury (3) na poziom „5”.
- Po 10 minutach należy przesunąć regulator temperatury na poziom „1”.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Otworzyć gofrownicę poprzez przyciśnięcie uchwytu (2) a później uniesienie pokrywy.
- Pozostawić urządzenie w takim stanie do wychłodzenia.
- Gdy urządzenie wystudzi się, należy raz jeszcze przetrzeć płyty grzejne wilgotną szmatką. Gofrownica jest gotowa do użycia.

PIECZENIE GOFRÓW

Po przygotowaniu ciasta należy:

- Umieścić urządzenie na płaskiej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni
- Lekko natłuścić płyty masłem, margaryną lub olejem aby były podatne do pieczenia gofrów.

Ważne!

Urządzenie należy obsługiwać jedynie za pomocą uchwytu i regulatora temperatury. Inne części urządzenia będą gorące co wiąże się z ryzykiem poparzenia.

- Zamknąć pokrywę urządzenia
 - Włożyć wtyczkę do gniazdko i ustawić regulator temperatury na pożądaną wartość. Czerwone światło świadczy o tym, iż urządzenie jest podłączone do prądu i nagrzewa się. Gofrownica jest gotowa do użycia, gdy zapali się zielona lampka.
 - Otworzyć gofrownicę poprzez przyciśnięcie uchwytu **(2)** a później uniesienie pokrywy.
 - Aby zrobić gofra należy umieścić odpowiednią ilość ciasta na powierzchni płytki, (ok. 2 łyżki stołowe)
- Przy nałożeniu zbyt dużej ilości ciasta istnieje ryzyko otwarcia się pokrywy **(2)** w trakcie pracy urządzenia.

Ważne!

Jeśli istnieje potrzeba zrobienia dwóch gofrów w tym samym czasie, należy nałożyć tę samą ilość ciasta na obie części płytki. Jeśli ilości nie będą równe, gofry mogą mieć różną wielkość.

- Zamknąć pokrywę. Należy się upewnić czy zatrzask na uchwycie zamykający obie płyty grzejne działa poprawnie.

Ważne!

Czasami zdarza się, że zielona lampka często wyłącza się i znowu zapala. Wskazuje ona, iż temperatura w urządzeniu spada i musi automatycznie powrócić do ustawionej, wyższej temperatury.

- Gofry są gotowe po upływie trzech minut. Można określić poziom zbrązowienia gofrów przez dostosowanie regulatora temperatury lub poprzez zastosowanie odpowiednio długiego czasu pieczenia. W ten sposób gofry mogą być złocisto-brązowe lub ciemnobrązowe i chrupiące. Podany czas pieczenia jest orientacyjny.
- Czas pieczenia zależy od:
 - rodzaju ciasta
 - oczekiwanego poziomu wypieczenia gofrów i ilości gofrów w gofrownicy
 - poziomu ustawienia regulatora temperatury
- Otworzyć pokrywę gofrownicy i sprawdzić czy gofry osiągnęły właściwy kolor. Jeśli nie, trzeba zamknąć urządzenie i pozwolić by gofry się dopiekły.
- Gdy gofry będą gotowe należy otworzyć pokrywę i wyciągnąć je.

Uwaga!

Wycinając gofry należy uważać by nie zniszczyć powierzchni płytek. Aby tego uniknąć należy stosować drewniane lub plastikowe narzędzia kuchenne.

Po upieczeniu ostatniego gofra należy odłączyć gofrownicę od sieci i zostawić do wychłodzenia z otwartą pokrywą.

WSKAZÓWKI

- Wszystkie składniki powinny być należycie wymieszane, co zapewni odpowiedni proces rumienienia
- Jeśli zamiast wody użyje się mleka, gofry będą bardziej miękkie i brązowe
- Nie należy kłaść chrupiących gofrów jeden na drugim gdyż szybko miękną. Aby pozostały chrupiące należy je kłaść obok siebie.

PRZEPIS NA CIASTO

Składniki:

- 2 szklanki maki
- 2 szklanki mleka
- 4 jajka
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 50ml oleju
- szczypta soli
- około 1/2 szklanki cukru

Jajka utrzeć z cukrem, następnie wsypać makę uprzednio wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Dodać mleko i olej mieszając do uzyskania jednolitego ciasta. Posolić do smaku.

Przepisy na ciasto na gofry dostępne są również na stronach internetowych.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy odłączyć je od prądu i pozostawić do ostygnięcia.
- Nie należy zanurzać żadnej części urządzenia w wodzie lub innych cieczach. Mogłoby to spowodować śmiertelne porażenie prądem lub uszkodzenie urządzenia.
- Na początku należy przetrzeć płytki ręcznikami papierowymi, aby usunąć tłuszcz.
- Następnie należy oczyścić urządzenie i kabel lekką wilgotną ściereczką. Przed kolejnym użyciem urządzenia należy wytrzeć je do sucha.
- Nie używać detergentów i rozpuszczalników. Mogą one nie tylko zniszczyć powierzchnię gófrownicy, jak również pozostać częściowo na płytkach i wtąpić się w następne gofry.
- W przypadku osadów trudnych do usunięcia nie należy używać twardych narzędzi gdyż mogą zniszczyć powłoki zastosowane na płytkach urządzenia. Na uparte zabrudzenia najlepiej jest potożyć mokrą ścierkę, która rozmiękcza osady.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

- przed pierwszym użyciem prosimy uważnie zapoznać się z całością treści niniejszej instrukcji,
- przewód przyłączeniowy należy podłączyć do gniazdka o parametrach zgodnych z podanymi w instrukcji,
- aby wyłączyć urządzenie z sieci nigdy nie ciągnąć za przewód, zawsze używać wtyczki
- wyłączyć urządzenie z sieci, jeśli nie jest już ono używane oraz przed jego czyszczeniem
- nie zanurzać przewodu lub urządzenia w wodzie,
- nie używać na wolnym powietrzu,
- nie używać w pobliżu materiałów łatwopalnych jak meble, pościel, papier, ubrania, firany, wykładziny itp.
- nie pozostawiać dzieci bez opieki w pobliżu urządzenia,
- części urządzenia stają się gorące podczas użytkowania. Urządzenie należy trzymać wyłącznie za rączkę. Regulator temperatury również staje się gorący po pewnym czasie, dlatego najlepiej założyć rękawice kuchenne
- należy zachować ostrożność przy wyjmowaniu gófrów z urządzenia.
- Gotowe gofry są gorące i mogą poparzyć
- nie należy pozostawiać używanego urządzenia bez nadzoru
- urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, chyba że będą one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo
- nie chwycać urządzenia mokrymi rękami,
- podczas otwierania pokrywy może uchodzić bardzo gorący strumień pary. Najlepiej przy tej czynności włożyć rękawice kuchenne
- nie używać w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, gdy urządzenie spadło lub zostało uszkodzone w inny sposób. Naprawę urządzenia należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi; wykaz serwisów w załączniku oraz na stronie www.eldom.eu,
- napraw sprzętu może dokonać jedynie autoryzowany punkt serwisowy.
- Wszelkie modernizacje lub stosowanie innych niż oryginalne części zamiennych lub elementów urządzenia jest zabronione i zagraża bezpieczeństwu użytkowania.
- Firma Eldom Sp. z o. o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe w wyniku niewłaściwego używania urządzenia.



Ten symbol ostrzega przed wysoką temperaturą powierzchni urządzenia.

OCHRONA ŚRODOWISKA

- urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi,
- należy je przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych,

GWARANCJA

- urządzenie przeznaczone jest do użytku prywatnego w gospodarstwie domowym,
 - nie może być używane do celów zawodowych,
 - gwarancja traci ważność w przypadku nieprawidłowej obsługi.
- Warunki gwarancji podane są w załączniku.

Eldom sp. z o.o.

Pawła Chromika 5a, 40-238 Katowice, POLAND

tel: (032)255-33-40, fax: (032)253-04-12

www.eldom.eu