

# Gofrownica wzór serce/1000 W | Rosenstein & Söhne (NC3371)

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

### Zawartość zestawu:

- gofrownica
- instrukcja obsługi.

### Dane techniczne

- płyta grzewcza: pokryta powłoką nieprzywierającą
- temperatura: 6 poziomów opiekania
- zasilanie: 230 V AC / 50 Hz
- moc: 1000 W
- średnica: 17 cm
- wymiary: 19 x 23,5 x 8,5 cm
- waga: 1,3 kg.



### Użytkowanie

1. Przed pierwszym użyciem należy oczyścić powierzchnię gofrownicy. Można w tym celu użyć suchej lub wilgotnej ściereczki.
2. Płytę grzewczą należy posmarować masłem lub margaryną.
3. Następnie należy zamknąć gofrownicę i podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej. Czerwone światło świeci się i wskazuje, że urządzenie pracuje. Zielona lampka świeci się, gdy urządzenia ogrzewa.
4. Za pomocą pokrętła sterującego na górze obudowy ustaw odpowiednią temperaturę. 1 oznacza umiarkowaną temperaturę, 6 jest najwyższą temperaturą.
5. Urządzenie potrzebuje kilku minut, aby się rozgrzać. Jeśli ustawiona temperatura zostanie osiągnięta, zielone światło zgaśnie.
6. Teraz należy otworzyć gofrownicę i wlać przygotowane ciasto na środek płyty grzewczej.
7. Zamknij gofrownicę. Twoje gofry są obecnie wypiekane. Czas pieczenia zależy od Twoich preferencji.

8. Jeśli gofry będą miały odpowiednią konsystencję i kolor, można otworzyć gofrownicę i wyjąć gotowe gofry. Nie należy używać ostrych przedmiotów, aby nie porysować płyty grzewczej.
9. Nie należy pozostawiać otwartej gofrownicy zbyt długo, aby nie tracić ciepła.
10. Możesz ponownie wlać ciasto i upiec kolejnego gofra.

### **Czyszczenie**

- Najpierw należy odłączyć przewód zasilający od gniazdka elektrycznego i poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Płyty grzewcze należy oczyścić ręcznikiem papierowym lub miękką ściereczką.
- Uporczywe zabrudzenia można usunąć używając oleju. Pozostaw olej na kilka minut, a następnie usuń zamoczone pozostałości za pomocą ręcznika papierowego.

### **Przykładowy przepis**

#### Składniki:

- 250 g miękkiego masła
- 200 g cukru
- 1 szczypta soli
- 4 jajka
- 1/2 łyżki tartej skórki cytryny
- 150 g mąki
- 150 g skrobi
- 1 szczypta proszku do pieczenia

Masło, cukier oraz sól ubij za pomocą miksera. Dodaj pozostałe składniki i wymieszaj na gładką masę. Włącz urządzenie i poczekaj, aż się nagrzej. Płytę grzewczą posmaruj lekko olejem. Wlej ciasto na płytę i zamknij pokrywę.

Na upieczone gofry możesz położyć bitą śmietaną, świeże owoce i cynamon.

### **Bezpieczeństwo**

- Niniejsza instrukcja ma na celu zapoznanie Państwa z zasadami prawidłowego korzystania z produktu. Zaleca się przechowywanie instrukcji w łatwo dostępnym miejscu, aby w razie potrzeby mogli Państwo zweryfikować informacje.

- Wszelkie modyfikacje produktu obniżają poziom jego bezpieczeństwa. UWAGA! Istnieje ryzyko obrażeń!
- Nie należy rozkładać ani naprawiać urządzenia samodzielnie!
- Zaleca się ostrożne obchodzenie się z produktem. Produkt może ulec uszkodzeniu w wyniku uderzenia, wstrząsów lub upadku nawet z niewielkiej wysokości.
- Produkt należy trzymać z dala od wilgoci i wysokiej temperatury.
- Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie oraz innych płynach.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone.
- Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Nie należy wrzucać urządzenia do ognia.
- Produkt przeznaczony jest wyłącznie do użytku wewnętrznego.
- Nie należy używać produktu w pobliżu łatwopalnych materiałów, np. zasłon.
- Wszelkie prawa do wprowadzania zmian technicznych oraz eliminacji błędów są zastrzeżone.

### **Ważne wskazówki dotyczące utylizacji**

Urządzenia elektrycznego nie zalicza się do odpadów gospodarstwa domowego. W celu właściwej utylizacji urządzenia należy skontaktować się z organizacją odpowiedzialną za zbiórkę elektroodpadów w wybranej miejscowości.

### **Deklaracja zgodności**

PEARL.GmbH oświadcza, że produkt NC-3371 jest zgodny z dyrektywą niskonapięciową 2014/35/EU i dyrektywą RoHS 2011/65/EU.

