

## **WAŻNE OSTRZEŻENIA**

PRZESTRZEGAJ PONIŻSZYCH WSKAZÓWEK PRZY KORZYSTANIU Z URZĄDZENIA.

- \* Urządzenie w czasie pracy powinno znajdować się poza zasięgiem dziecka.
- \* Urządzenie nie jest zabawką.
- \* Nie używać metalowych przyborów.
- \* Kabel elektryczny nie może stykać się z gorącymi elementami urządzenia.
- \* Urządzenie przeznaczone tylko do użytku domowego.
- \* Nie pozostawiać włączonego urządzenia w obecności dzieci, bez opieki dorosłych.
- \* W przypadku uszkodzenia kabla elektrycznego wyłączyć urządzenie i skontaktować się z autoryzowanym serwisem.
- \* Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia i po użyciu odłączyć urządzenie od prądu.  
NIE ZANURZAĆ URZĄDZENIA W WODZIE ANI W INNYCH PŁYNACH.
- \* Przed podłączeniem urządzenia do prądu, sprawdzić zgodność napięć w gniazdku i na tabliczce znamionowej urządzenia.
- \* Użycie przedłużaczy i innych akcesoriów nie dopuszczonych przez producenta może spowodować szkody.
- \* Urządzenie postawić na stabilnym podłożu, z dala od źródeł ciepła i materiałów łatwopalnych.
- \* Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone lub jeśli urządzenie jest niesprawne; wszelkie naprawy, w tym wymiana przewodu zasilającego, muszą być wykonywane wyłącznie przez centrum serwisowe Ariete lub przez koncesjonowanych techników ARIETE, co pozwoli na uniknięcie jakiegokolwiek ryzyka.
- \* Nie dotykać gorących części urządzenia.
- \* Nie używać metalowych przyborów.
- \* Nie używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, na przykład firanek.
- \* Nie wystawiać urządzenia na działanie sił przyrody, np.: deszcz, słońce.
- \* Urządzenie może zostać użyte ponownie, gdy ulegnie schłodzeniu.
- \* Nigdy nie przekazywać dzieciom elementów opakowania do zabawy.

Urządzenie odpowiada Dyrektywie 2006/95/EC, EMC 2004/108/EC i regulacji (EC) nr 1935/2004 z 27/10/2004.



## **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

### *Gofrownica*

## **WAFFLE MAKER**

mod. 187

**Dystrybucja w Polsce: GERO Sp. z o.o.  
00-697 Warszawa, Al. Jerozolimskie 47/1**

## BUDOWA

- A. Obudowa urządzenia
- B. Zamknięcie
- C. Powierzchnie grzejne
- D. Lampka gotowości
- E. Lampka włącznika

## DZIAŁANIE

Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydobywać się dym; jest to normalny efekt, który szybko ustąpi. W związku z tym zaleca się posmarowanie powierzchni grzewczej masłem lub olejem - czynność ta nie jest konieczna przy kolejnym użyciu urządzenia.

Podłączyć urządzenie do prądu.

Zaświeci się lampka włącznika E (urządzenie zaczyna się nagrzewać) i lampka D.

Gdy urządzenie osiągnie właściwą temperaturę (po około 3 minutach) lampka D zgaśnie.

Uwaga! Lampka D zaświeci się ponownie, kiedy temperatura się obniży.

Otworzyć urządzenie za pomocą dźwigni zamknięcia B (Rys. 2).

UWAGA! Nie dotykać powierzchni grzejnej.

Pokryć powierzchnię grzejną przygotowanym ciastem.

Zamknąć urządzenie za pomocą dźwigni zamknięcia B (Rys. 3).

UWAGA! Gofry przygotowywać jedynie w zamkniętym urządzeniu.

Czas przygotowania gofra zależy od wybranego przepisu.

Gofry można wyciągnąć, podważając je plastikową lub drewnianą szpatułką.

UWAGA! Nigdy nie używać przyborów metalowych.

## KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia odłączyć je od prądu.

Poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Do czyszczenia powierzchni grzewczej używać jedynie mokrej szmatki.

## PRZEPISY

**Gofry tradycyjne** (16 sztuk, czas przygotowania 4 i 1/2 minuty)

300 g mąki, 10 g proszku do pieczenia, sól, 75 g cukru pudru, 100 g masła, 2 jajka, 1/2 l mleka  
Przygotować ciasto: połączyć mąkę z proszkiem, następnie dodać sól, cukier, masło, ubite jajka i powoli wlać mleko. Odstawić ciasto na godzinę.

**Gofry lekkie** (12 sztuk, czas przygotowania 6-8 minut)

300 g mąki, 10 g proszku do pieczenia, sól, 1 łyżeczka cukru, 2 jajka, 400 ml mleka  
Ubić jajka i połączyć z pozostałymi składnikami.

**Gofry belgijskie** (12 sztuk, czas przygotowania ok. 5 minut)

5 jajek, 10 g proszku do pieczenia, 300 g mąki, 300 g cukru, 300 g masła  
Połączyć mąkę, cukier i proszek do pieczenia, a następnie dodać miękkie masło i jajka.

**Gofry belgijskie delikatne** (12 sztuk, czas przygotowania ok. 5 minut)

500 g mąki, 1/2 op. proszku do pieczenia, 400 g masła, 400 g cukru, 200 ml mleka, 5 jajek, cukier waniliowy

Połączyć wszystkie składniki z ubitymi białkami. Przygotowane ciasto włożyć do zamrażalnika.

**Gofry cytrynowe** (10 sztuk, czas przygotowania od 3 do 3 1/2 minuty)

5 żółtek, 5 łyżeczek zimnej wody, 100 g cukru, skórka cytrynowa, 150 g mąki, 1/2 op. proszku do pieczenia, 5 białek

Ubić żółtka, dodać wodę, cukier i skórkę cytrynową (startą), a następnie pozostałe składniki.

Ubić białka i połączyć z masą.

**Gofry waniliowe** (12 sztuk, czas przygotowania od 3 do 4 minut)

200 g masła, 50 g cukru, cukier waniliowy (esencja waniliowa), sól, 6 jajek, 300 g mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 1/4 l mleka, łyżeczka rumu

Połączyć masło z cukrem, wanilią i szczyptą soli, a następnie wszystkie składniki.

**Gofry serowe** (20 sztuk, czas przygotowania od 4 do 4 1/2 minuty)

100 g masła, 8 żółtek, sól, 500 g mąki, 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia, 50 g parmezanu startego, 1/2 l wody, 8 białek

Połączyć składniki, na końcu dodać ubite białka.