

Lono



Ръководство за употреба
Гофретник

Важни указания за безопасност

- Важна информация за безопасност
- Уредът може да се използва от деца на възраст над осем години, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности и от лица без необходимия опит и/или познания, ако те са под наблюдение или са инструктирани за използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с това рискове.
- Децата не трябва да играят с уреда.
- Децата не трябва да почистват или обслужват уреда, освен ако не са на възраст над осем години и под наблюдение.
- Дръжте устройството и кабела му за свързване на недостъпно за деца на възраст под осем години място.
- Уредът не трябва да се управлява чрез външен таймер или дистанционно управление.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, негов сервизен представител или от лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.
- След използване на уреда почиствайте всички повърхности/части, които са влизали в контакт с хранителни продукти. Следвайте указанията в раздела "Почистване и грижи".
- Уредът е предназначен за употреба в домашни и подобни условия като:
 - кухни за персонала в магазини, офиси и други работни условия;
 - ферми;
 - от клиенти в хотели, мотели и други жилищни съоръжения;
 - в стаи за нощувки.
- Уредът не е предназначен за изцяло търговска употреба.
- Моля, обърнете внимание: Когато уредът е включен, достъпните му повърхности могат да се нагорещат много и те остават горещи дори след изключване на уреда!

Преди употреба

Уредът може да се използва само по предназначение съгласно тези указания за употреба. Затова прочетете внимателно ръководството за употреба, преди да използвате уреда. То съдържа указанията относно употребата, почистването и грижите за уреда. Не поемаме отговорност за щети, причинени от неспазване. Пазете ръководството на безопасно място и го предайте на следващия потребител заедно с уреда.

Спазвайте информацията за безопасност, когато използвате уреда.

Технически данни

Номинално напрежение: 220 – 240 V~ 50-60 Hz

Потребление на енергия: 760-900 W

Клас на защита: I

Информация за безопасност

- Свързвайте уреда само към заземени стенни контакти, монтирани съгласно разпоредбите. Захранващият кабел и щепселът трябва да са сухи.
- Не дърпайте и не стягайте свързващия кабел върху остри ръбове. Не го оставяйте да виси и го пазете от топлина и масло.
- Не поставяйте уреда върху горещи повърхности, като котлони или подобни области, и не го използвайте в близост до открити пламъци.
- Никога не дърпайте захранващия щепсел от контакта, като хващате кабела, или с мокри ръце.
- Спрете да използвате уреда и/или го изключете от захранващия щепсел незабавно, ако:
 - Уредът или захранващият кабел е повреден;
 - Имате съмнения, че уредът е неисправен, след падане или подобен инцидент.
- В такива случаи изпратете уреда за ремонт.
- Не потапяйте уреда във вода.
- Не поемаме отговорност за щети, причинени от злоупотреба, неправилна употреба или неподходящо извършени ремонтни дейности. В такива случаи се изключват също гаранционни плащания.
- Уредът не е предназначен за търговска употреба.
- Не покривайте уреда.
- Изваждайте захранващия щепсел от контакта след употреба и отваряйте уреда.
- Оставете уреда да изстине, преди да го премествате или прибирате.

Включване на уреда

- Почистете повърхностите за печене с влажна кърпа и препарат за миене, преди да използвате уреда за първи път. След като повърхностите за печене изсъхнат, ги намажете с няколко капки масло.
- За да нагreete уреда, задайте ключа за регулиране на максимално ниво ●. След като захранващият щепсел бъде включен в заземен стенен контакт, червеният светлинен индикатор се включва, което показва, че гофретникът загрява. Температурата на печене е достигната, когато светлинният индикатор превключи от червено на бяло.
- При първата употреба на уреда е възможна лека миризма. Това се дължи на технически причини и е напълно нормално.

Печене

- Налейте гъста смес в центъра на долната форма за печене и веднага затворете уреда.
- След кратко време червеният светлинен индикатор се включва отново, което показва, че уредът загрява.
- Веднага след като уредът започне отново да свети в бяло, процесът на печене е завършен.
- – Отворете уреда и извадете гофретата. Ако гофретата е твърде светла, изберете по-висока настройка. Ако гофретата е твърде тъмна, завъртете ключа за регулиране на по-ниска настройка.
- С регулатора можете да направите гофретите изцяло по свой вкус от съвсем светли (мин. настройка ●) до тъмно кафяви (макс. настройка ●).
- Забележка: не консумирайте първата гофрета, приготвена в новия уред.

Съвети за по-добри резултати

Всички съставки за готвене следва да са на стайна температура, преди да пригответе сместа. Наливайте сместа във формата за печене бързо, иначе гофретата ще е в различни нюанси на кафявото от горната до долната част.

Цветът на гофретата ще е неравномерен и петнист, ако не добавите достатъчно смес.

Добавете тестото за следващата гофрета незабавно след като извадите готовата, за да постигнете най-добри резултати от печенето.

Поставяйте готовите гофрети на телена полица, за да останат хрупкави. Гофретите омекват бързо, ако се поставят една върху друга.

Почистване и грижи

След употреба извадете хранящия щепсел и оставете уреда да изстине.

Никога не потапяйте уреда във вода и не го почиствайте с вода.

Почиствайте повърхностите за печене с мека четка или стъргалка. Забърсвайте външната страна само с влажна кърпа, след което я подсушавайте.

При никакви обстоятелства не използвайте остри или твърди предмети върху повърхностите за печене с незалепващо покритие; това може да повреди незалепващото покритие.

Рецепти за гофрети

Основна рецепта

Съставки: 80 г масло, 60 г захар, 1 пакетче ванилова захар, 3 яйца, 3/8 l мляко, 300 г брашно, 1/2 пакетче бакпулвер, ром на вкус, пудра захар за поръсване

Приготвяне: Разбийте маслото със захарта, ваниловата захар и яйцата до получаване на пяна. Постепенно добавяйте мляко и пресято брашно, смесено с бакпулвер, като ги редувате. Добавете по-малко мляко и повече ром, ако предпочитате. Винаги добавяйте течността в такова количество, че сместа да е гъста. Поръсете с пудра захар преди сервиране.

Ванилови гофрети

Съставки: 150 г масло или маргарин, 200 г захар, 4 яйца, изстъргана пулпа от шушулка ванилия, сол, 250 г брашно, 1 равна чаена лъжичка бакпулвер, 1-2 супени лъжици кондензирано мляко, пудра захар за поръсване

Приготвяне: Поставете мекото маслото или маргарина в дълбока купа, добавете захарта, яйцата, солта ваниловата пулпа, брашното и бакпулвера и разбийте всичко с ръчен миксер за около 2 минути. Накрая добавете кондензираното мляко в сместа.

Гофрети с кашкавал

Съставки: 200 г масло или маргарин, 4 яйца, 1/2 чаена лъжичка сол, 200 г брашно, 1/2 чаена лъжичка бакпулвер, 60 ml хладка вода, 100 г настърган кашкавал, червен пипер

Приготвяне: Смесете добре маслото или маргарина, яйцата и солта. Добавете хладката вода и пресяното брашно, смесено с бакпулвер, като ги редувате, а накрая добавете настъргания кашкавал. Подправете сместа с червен пипер на вкус и изпечете веднага. Гофретите трябва да се пекат бавно на малко по-ниска настройка.



Този уред отговаря на европейски директиви 2014/35/ЕО, 2014/30/ЕО и 2009/125/ЕО.



В края на живота си този продукт не трябва да се изхвърля заедно с обикновените битови отпадъци, а да се предаде в пункт за рециклиране на електрически и електронни уреди. Материалите подлежат на рециклиране съгласно етикетите си. Повторната употреба, рециклирането и другата употреба на стари уреди е важен принос към опазването на околната среда. Моля, обърнете се към местната администрация за подходящ пункт за предаване.

Подлежи на промени.

БЪЛГАРИЯ

contact-bg@wmf.com



07 002 00 59

Груп Себ България ЕООДбул.
България 58 С, ет 9, офис 30
1680 София

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de

Änderungen vorbehalten

04 1521 0011_IFU_01-1902