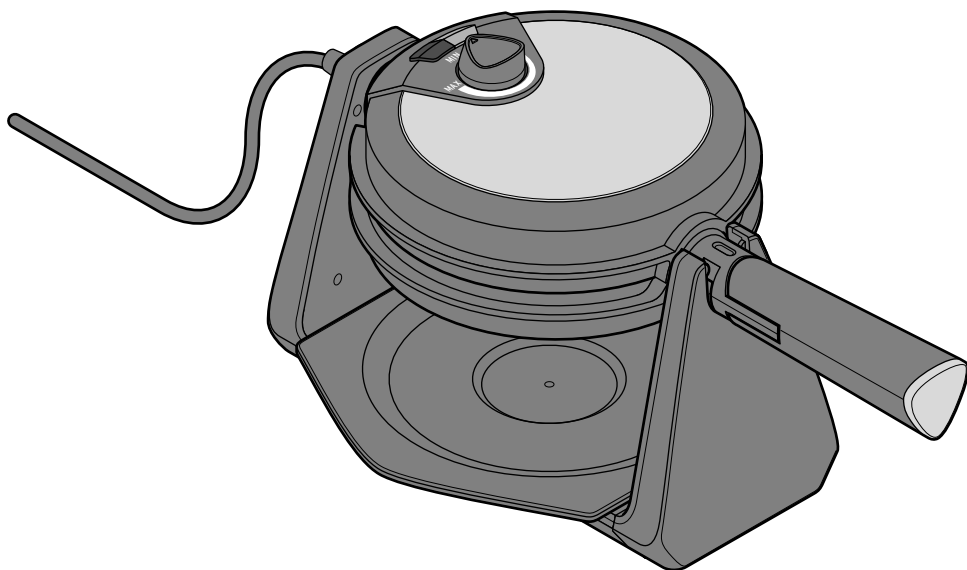




Gofrownica



pl Instrukcja obsługi i gwarancja

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg • 99094AB2X2IX • 2018-10

Drodzy Klienci!

Państwa nowa gofrownica umożliwi przyrządzanie smaczkowych gofrów w okamgnieniu. Obrotowa konstrukcja sprawia, że ciasto rozkłada się szczególnie dobrze i jest równomiernie wypiekane. Antyadhezyjna powłoka płyt grzejnych umożliwia łatwe wyjmowanie gotowych gofrów. Aby zaoszczędzić miejsce podczas przechowywania, w urządzeniu zastosowano składany uchwyt.

Dzięki przepisowi, który załączyliśmy do niniejszej instrukcji, mogą Państwo natychmiast rozpocząć wypiek gofrów.

Życzymy Państwu smacznego!

Zespół Tchibo



www.tchibo.pl/instrukcje

Spis treści

- | | |
|--|--|
| 3 Na temat tej instrukcji | 15 Czyszczenie i przechowywanie |
| 3 Wskazówki bezpieczeństwa | 16 Problemy i sposoby ich rozwiązywania |
| 7 Widok całego zestawu (zakres dostawy) | 17 Dane techniczne |
| 8 Przed pierwszym użyciem | 18 Usuwanie odpadów |
| 9 Użytkowanie | 19 Gwarancja |
| 14 Podstawowy przepis na ciasto gofrowe | |
-

Na temat tej instrukcji

Produkt jest wyposażony w elementy zabezpieczające. Mimo to należy dokładnie przeczytać wskazówki bezpieczeństwa i użytkować produkt wyłącznie w sposób opisany w tej instrukcji, aby uniknąć niezamierzonych urazów ciała lub uszkodzeń sprzętu.

Przechowywać instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również niniejszą instrukcję.

Symbole w tej instrukcji:



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia urazów ciała.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem obrażeń wskutek porażenia prądem elektrycznym.



Ten symbol ostrzega przed niebezpieczeństwem odniesienia obrażeń ciała wskutek kontaktu z gorącymi powierzchniami.

Hasło **NIEBEZPIECZEŃSTWO**

ostrzega przed możliwymi ciężkimi obrażeniami ciała i zagrożeniem życia.

Hasło **OSTRZEŻENIE** ostrzega przed obrażeniami ciała i poważnymi szkodami materialnymi.

Hasło **UWAGA** ostrzega przed lekkimi obrażeniami ciała lub uszkodzeniami sprzętu.



W ten sposób oznaczono informacje uzupełniające.

Wskazówki bezpieczeństwa



Przeznaczenie

Gofrownica jest przeznaczona do wypiekania gofrów.

Urządzenie zaprojektowano do przyrządzania potraw w ilościach zaspokajających potrzeby gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do użytku komercyjnego lub podobnego, np. w kuchniach dla pracowników sklepów, biur itp., w gospodarstwach rolnych, przez gości hoteli, moteli, pensjonatów ze śniadaniem itp.

NIEBEZPIECZEŃSTWO dla dzieci i osób z ograniczoną zdolnością obsługi urządzeń

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od lat 8, a także przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i/lub odpowiedniej wiedzy, o ile osoby te znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie

bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz zrozumiały ewentualne zagrożenia wynikające z niewłaściwego użytkowania. Dzieci nie mogą przeprowadzać prac związanych z czyszczeniem i konserwacją urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i podczas tych prac znajdują się pod nadzorem.

- Gofrownica oraz kabel zasilający muszą znajdować się poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia od momentu włączenia urządzenia aż do chwili jego całkowitego ostygnięcia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Materiały opakowaniowe trzymać z dala od dzieci. Istnieje m.in. niebezpieczeństwo udławienia!

NIEBEZPIECZEŃSTWO porażenia prądem elektrycznym

- Urządzenie nie może mieć styczności z wodą lub innymi cieczami, ponieważ wówczas istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym. Nie wolno dotykać urządzenia wilgotnymi rękoma ani używać go na wolnym powietrzu lub w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności powietrza.

- Jeżeli urządzenie ulegnie zawilgoceniu lub zamoczeniu, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie dotykać wody ani mokrych miejsc, dopóki wtyczka znajduje się w gniazdku.
- Nie używać urządzenia, jeśli urządzenie, wtyczka lub kabel zasilający wykazują widoczne uszkodzenia lub jeśli urządzenie spadło na ziemię.
- Urządzenie należy podłączać tylko do prawidłowo zainstalowanego gniazdka elektrycznego z zestykiem ochronnym, którego napięcie jest zgodne z parametrami technicznymi urządzenia.
- Używane gniazdko powinno być łatwo dostępne, aby w razie potrzeby można było szybko wyciągnąć wtyczkę.
- Jeżeli konieczne będzie użycie przedłużacza, musi on być zgodny z „Danymi technicznymi” produktu. Przy zakupie przedłużacza należy zasięgnąć porady sprzedawcy.
- Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Za pomocą regulatora temperatury nie jest możliwe całkowite odłączenie urządzenia od zasilania sieciowego. W tym celu należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

- Wtyczkę należy wyciągnąć z gniazdka, ... jeśli podczas użycia wystąpią usterki,
... po użyciu,
... w czasie burzy,
... przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.
Należy przy tym zawsze ciągnąć za wtyczkę, nigdy za kabel zasilający.
- Przed użyciem należy całkowicie rozwinąć kabel zasilający. Przed ponownym zwinięciem kabla odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Kabel zasilający nie może być zagięty ani przygnieciony. Kabel ten należy trzymać z dala od gorących powierzchni i ostrych krawędzi.
- Nie wolno wprowadzać żadnych zmian w urządzeniu. Nie wolno również samodzielnie wymieniać kabla zasilającego. Wszelkie naprawy urządzenia lub kabla zasilającego powinny być przeprowadzane w zakładzie specjalistycznym lub w Centrum Serwisu.

OSTRZEŻENIE przed pożarem i oparzeniami

- Nie wolno uruchamiać urządzenia za pomocą programatora czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Podczas pracy urządzenie nagrzewa się do wysokich temperatur. Należy uważać, aby podczas użycia nikt nie dotykał gorących części urządzenia. Do otwierania i zamykania urządzenia należy używać rękawic kuchennych itp.
- Przed czyszczeniem, przenoszeniem lub schowaniem urządzenia należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu palnych przedmiotów. Nie przystawiać go bezpośrednio do ściany ani nie stawiać w kącie. Nie przykrywać urządzenia. Zwrócić uwagę, aby rozwinięty kabel zasilający leżał całkowicie swobodnie z dala od urządzenia i w żadnym razie nie dotykał gorących części urządzenia.
- Nie napełniać urządzenia zbyt dużą ilością ciasta lub zbyt rzadkim ciastem, ponieważ z okolicy płyt grzejnych może wówczas wydostawać się zwiększona ilość gorącej pary i ewentualnie również ciasta.
- Podczas pieczenia gofrów spomiędzy płyt grzejnych wydostaje się gorąca para. Nie dotykać – grozi oparzeniem!

NIEBEZPIECZEŃSTWO obrażeń ciała z innych przyczyn

- Kabel zasilający należy poprowadzić tak, aby nikt się o niego nie potknął lub aby nikt się w niego nie zaplątał i nie zrzucił urządzenia.

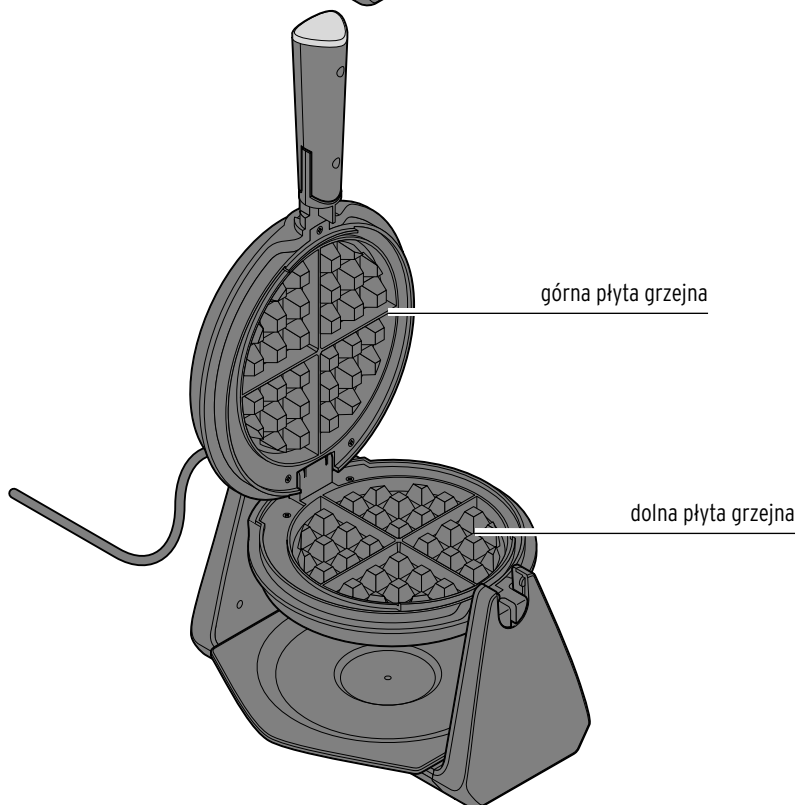
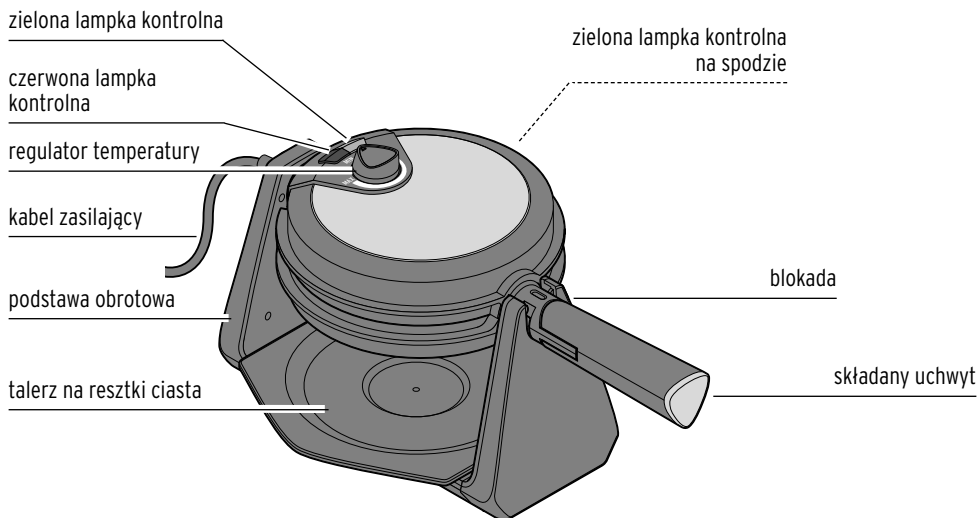
UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Produkt postawić na równej, odpornej na wysokie temperatury i rozpryski tłuszczu podkładce, ponieważ podczas użycia nie da się takowych uniknąć. Należy zachować wystarczający odstęp od źródeł ciepła, takich jak np. włączona płyta kuchenna lub piekarnik/piec.
- Gorące gofry należy wyjmować wyłącznie za pomocą żaroodpornych sztuczków z drewna lub tworzywa sztucznego, tak aby nie zarysować powłoki antyadhezyjnej płyt grzejnych.
- Do czyszczenia nie należy stosować ostrych chemikaliów, agresywnych lub szorujących środków czyszczących, środków do czyszczenia piekarników lub twardych szczotek itp. Mogłoby to uszkodzić powłokę antyadhezyjną.

- Nie można całkowicie wykluczyć, że niektóre lakiery, tworzywa sztuczne lub środki do pielęgnacji mebli mogą wejść w agresywne reakcje z antypoślizgowym materiałem nóżek urządzenia i rozmiękczyć je. Aby uniknąć niepożądanych śladów na meblach, należy w razie potrzeby umieścić pod urządzeniem podkładkę antypoślizgową, niewrażliwą na wysokie temperatury.
- Należy przestrzegać zaleceń dotyczących czyszczenia urządzenia, podanych w rozdziale „Czyszczenie i przechowywanie”.

Tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie podstawy urządzenia.

Widok całego zestawu (zakres dostawy)



Przed pierwszym użyciem

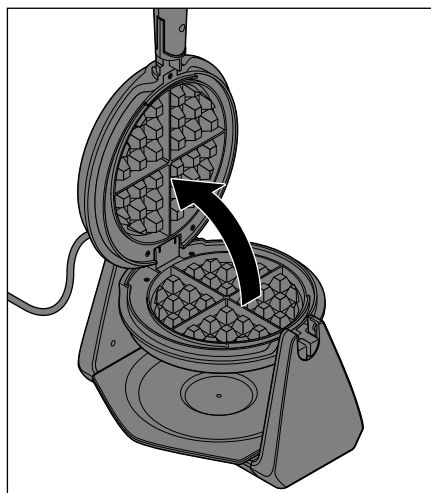


OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

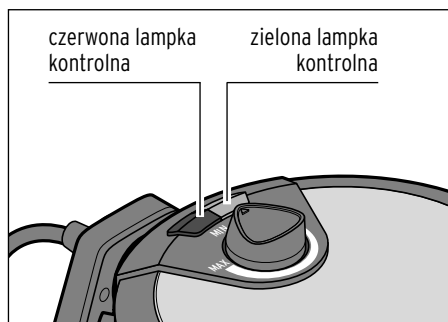
- Podczas użytkowania urządzenie musi być ustawione swobodnie, w żadnym razie nie może stać przy ścianie lub w rogu, przy firankach itp.
- Zwrócić uwagę na to, aby podczas użycia oraz w fazie stygnięcia nikt nie dotykał gorących części urządzenia.

1. Rozpakować urządzenie, a następnie usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, tak aby dzieci nie miały do nich dostępu.
2. Urządzenie należy ustawić na równej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury i rozpryski.

Aby usunąć ewentualne pozostałości poprodukcyjne, przed pierwszym użyciem należy raz nagrzać urządzenie bez zawartości. Należy postępować w następujący sposób:



3. Przesunąć blokadę do góry i otworzyć płyty grzejne urządzenia.
4. Przetrzeć płyty grzejne wilgotną ściereczką.
5. Zamknąć urządzenie.
6. Rozwinąć całkowicie kabel zasilający i włożyć wtyczkę do gniazdka z zestykiem ochronnym.



7. Ustawić regulator temperatury na **MAX**.

Obie lampki kontrolne zapalają się.

Czerwona lampka kontrolna wskazuje, że urządzenie jest włączone.

Gdy świeci się **zielona** lampka kontrolna, oznacza to, że gofrownica nagrzewa się lub dogrzewa. Gdy lampka ta zgaśnie, oznacza to, że osiągnięta została właściwa temperatura pieczenia.

i Przy pierwszym nagrzewaniu może wydzielać się lekki zapach, co jest rzeczą całkowicie normalną. Należy zapewnić dostateczną wentylację pomieszczenia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO - zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Za pomocą regulatora temperatury nie jest możliwe całkowite odłączenie urządzenia od zasilania sieciowego. W tym celu wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

8. Po około 10 minutach ustawić regulator temperatury na **MIN**, a następnie wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego, otworzyć urządzenie i pozostawić je do ostygnięcia.
9. Po ostygnięciu dokładnie wytrzeć płyty grzejne ściereczką uniwersalną.

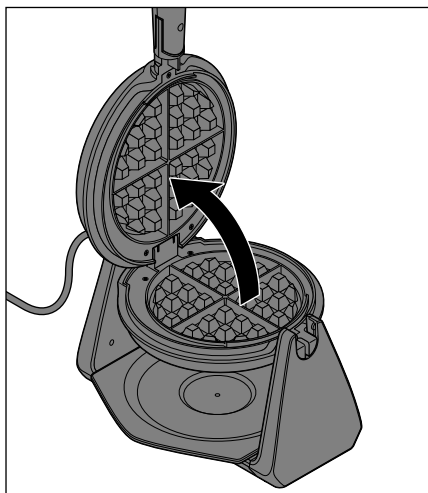
Użytkowanie

Przed użyciem należy przeczytać wszystkie wskazówki bezpieczeństwa podane w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”.



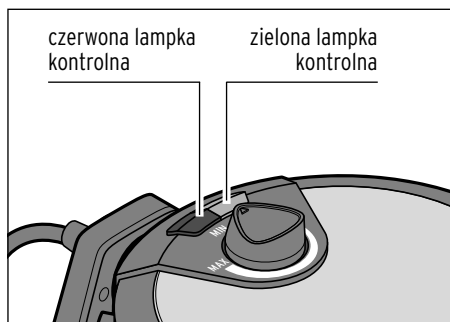
- W gofrownicy elektrycznej ciasto piecze się równocześnie z obu stron między podgrzewanymi płytami grzejnymi. Aby szczególnie równomiernie rozprowadzać i wypiekać ciasto, płyty grzejne gofrownicy są osadzone na podstawie obrotowej.
- Gofrownica nie jest wyposażona we włącznik/wyłącznik. Urządzenie zaczyna się nagrzewać w momencie, gdy wtyczka zostanie włożona do gniazdka elektrycznego.
- Stopień przyrumienienia i wypieczenia gofrów jest uzależniony od ustawionej temperatury i czasu wypiekania, a także od tego, ile razy gofrownica została otwarta podczas wypiekania gofrów.

- ▷ Dołączony w komplecie talerz należy umieścić w dolnej części podstawy obrotowej, tak aby zbierał ewentualnie skapujące ciasto. Zwrócić uwagę na ułożenie talerza, tak aby był prawidłowo osadzony w podstawie.



1. Pokonując lekki opór, wyciągnąć uchwyt ku górze z blokady i otworzyć płyty grzejne.

2. W razie potrzeby natłuścić płyty grzejne, nakładając na nie pędzlem niewielką ilość margaryny lub oleju spożywczego (w zależności od konsystencji ciasta może to nie być konieczne).
3. Zamknąć płyty grzejne. Rozwinąć całkowicie kabel zasilający i włożyć wtyczkę do gniazdka z zestykiem ochronnym.



Obie lampki kontrolne zapalają się.

Czerwona lampka kontrolna wskazuje, że urządzenie jest włączone.

Gdy świeci się **zielona** lampka kontrolna, oznacza to, że gofrownica nagrzewa się lub dogrzewa.

Gdy lampka ta zgaśnie, oznacza to, że osiągnięta została właściwa temperatura pieczenia.

Podczas wypiekania zielona lampka kontrolna zapala się i gaśnie.

Nie jest to błędem i oznacza, że urządzenie znowu się nagrzewa.

4. Przekręcić regulator temperatury na żądaną pozycję. Stopniowo przybliżać się do preferowanego stopnia przyrumienienia, rozpoczynając od ustawienia niskiej lub średniej temperatury. W razie potrzeby zwiększyć temperaturę przy wypieku kolejnych gofrów.



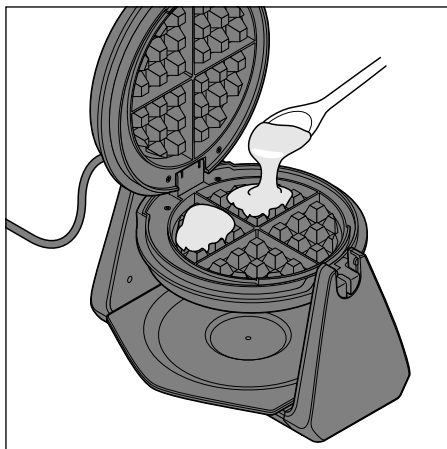
Przy wypieku pierwszego gofra nagrzewanie urządzenia trwa ok. 3–5 minut - w zależności od ustawionej temperatury. Przy wypieku kolejnych gofrów urządzenie nagrzewa się szybciej.



OSTRZEŻENIE przed oparzeniami

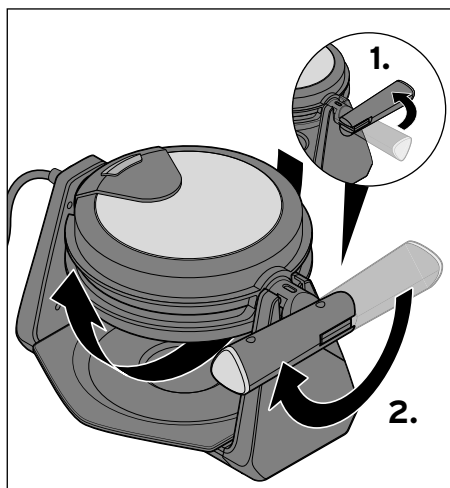
- Podczas pieczenia gofrów spomiędzy płyt grzejnych wydostaje się gorąca para.
- Nie napełniać płyt grzejnych zbyt dużą ilością ciasta lub zbyt rzadkim ciastem.

5. Gdy zielona lampka kontrolna zgaśnie, otworzyć płyty grzejne.



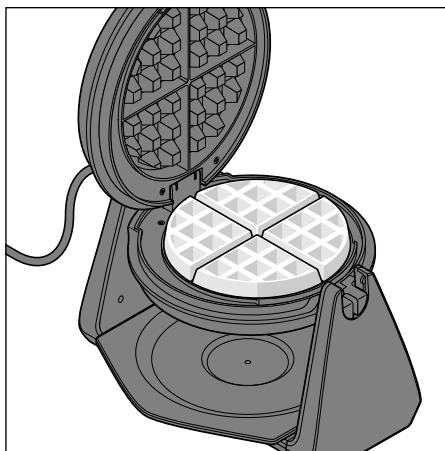
6. Wypełnić wszystkie cztery części dolnej płyty grzejnej około dwoma łyżkami ciasta. Wierzchołki wypustek płyty grzejnej powinny być równo pokryte ciastem. W razie potrzeby użyć plastikowej lub drewnianej szpatułki, aby równomiernie rozprowadzić ciasto.
7. Zamknąć płyty grzejne. Zielona lampka kontrolna powinna być teraz wygaszona. Rozpoczyna się proces wypiekania.

i Gofrownicy nie należy teraz otwierać przynajmniej przez półtorej minuty, tak aby ciasto nie uległo zerwaniu.



8. Obrócić gofrownicę o 180° w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara (da się to zrobić tylko w jednym kierunku). Najłatwiej obracać gofrownicę, gdy jej uchwyt jest złożony.

9. Gdy zielona lampka kontrolna ponownie się zapali, obrócić gofrownicę z powrotem do pierwotnej pozycji (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara).
10. Ponownie rozłożyć uchwyt i otworzyć gofrownicę. Jeśli gofry nie są jeszcze wystarczająco upieczone lub przyrumienione, piec je dalej jeszcze przez chwilę. Przestrzegać wskazówek podanych w rozdziale „Porady i wskazówki”. W razie potrzeby ustawić regulator temperatury na nieco wyższą temperaturę.



11. Wyjąć gofry, gdy tylko osiągną one żądany stopień wypieczenia. Do wyjmowania gofrów należy używać sztuczków z drewna lub tworzywa sztucznego, aby zapobiec uszkodzeniu powłoki antyadhezyjnej pokrywającej płyty grzejne.
- ▷ Gofrownicę należy zawsze zamykać od razu po wyjęciu gotowego gofra, aby uniknąć zbyt dużego spadku temperatury płyt grzejnych.

- ▷ Aby wypiec kolejne gofry, należy poczekać, aż znów zapali się zielona lampka kontrolna i dopiero wtedy otworzyć gofrownicę i wypełnić ją ciastem.

Jeśli nie będą wypiekane dalsze gofry:

1. Ustawić regulator temperatury w pozycji **MIN** i otworzyć urządzenie.
2. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
3. Poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
4. Wyczyścić gofrownicę (patrz „Czyszczenie”).

Porady i wskazówki

- Gofrownica jest nagrzana po ok. 3–5 minutach od włożenia wtyczki do gniazdka elektrycznego. Tuż po nagraniu potrzeba jeszcze ok. 3–5 minut, aby gofr został całkowicie wypieczony. Po kilku cyklach wypiekania gotowego gofra można już wyjmować nieco wcześniej.
- Jeśli po wyjęciu gofry będą zbyt jasne lub zbyt ciemne, wówczas należy odpowiednio dostosować temperaturę wypiekania za pomocą regulatora temperatury lub przy następnym pieczeniu przytrzymać je w urządzeniu odpowiednio dłużej lub krócej. Tak samo należy postępować w sytuacji, jeśli gofry nie będą właściwie wypieczone.
- Po kilku cyklach wypiekania można już ustalić optymalny stopień przyrumienienia. Zależy on również od rodzaju i grubości ciasta. Np. im więcej cukru jest w cieście, tym bardziej brązowe będą gofry.
- W przypadku problemów podczas wyjmowania gofrów z płyt grzejnych należy je następnym razem nieco (mocniej) natłuścić.
- Podczas przygotowywania ciasta na gofry nie należy mieszać go zbyt długo, ponieważ ciasto może wówczas zgęstnieć!

- Właściwa ilość ciasta może być różna w zależności od przepisu. Najlepiej używać pojemnika z miarką, co pozwoli na powtarzanie raz ustalonej, optymalnej ilości ciasta przy kolejnych gofrach.
- Aby gotowe gofry pozostały przyjemnie chrupiące aż do momentu podania, należy odłożyć je do ostygnięcia na ruszt kratkowy. W celu utrzymania ciepła gofrów można wstawić ruszt kratkowy z goframi do piekarnika nagrzanego do 100°C.
- Ostygłe już i zmiękczone gofry można ponownie wypiec w gofrownicy, aby przywrócić im temperaturę i chrupkość. Należy przy tym ustawić najniższą możliwą temperaturę wypiekania. Gdy tylko zgaśnie zielona lampka kontrolna, umieścić gofra, tak aby dopasował się do płyt grzejnych. Zamknąć gofrownicę i wypiekać gofra przez ok. 1–2 minuty. Zwrócić uwagę, aby gofr nie uległ przypaleniu.
- Pozostałe (niezjedzone) gofry można zamrozić. Pozostawić gofry na ruszcie kratkowym do całkowitego ostygnięcia. W celu zamrożenia umieścić gofry w worku do zamrażania żywności lub w odpowiednim pojemniku. Poszczególne gofry powinny być przy tym oddzielone od siebie papierem śniadaniowym. Zamrożone gofry można następnie podgrzać w piekarniku lub w tosterze z funkcją rozmrażania. Nie używać do tego gofrownicy.

Podstawowy przepis na ciasto gofrowe

Składniki na ok. 18 gofrów

250 g margaryny lub masła

200 g cukru

2 opakowania cukru waniliowego

5 jajek

500 g mąki

2 łyżeczki proszku do pieczenia

350 ml mleka

Opcjonalnie:

100 g mąki można zastąpić płatkami owsianymi lub mąką pszenną pełnoziarnistą.

1. Rozetrzeć masło lub margarynę na puszystą masę.
2. Dodać cukier, cukier waniliowy, mleko i jajka, a następnie zamieszać.
3. Wciąż mieszając, wsypać mąkę i proszek do pieczenia.
4. Wszystkie składniki mieszać przez ok. 2–3 minuty mikserem ręcznym na najwyższych obrotach.

Czas wypiekania gofrów przyrządzonych według przepisu podstawowego wynosi od ok. 6 do 7 minut.



W literaturze fachowej oraz w Internecie można znaleźć wiele innych przepisów na smaczne gofry i pomysłów na ich dekorację itp.

Czyszczenie i przechowywanie



NIEBEZPIECZEŃSTWO -

zagrożenie życia wskutek porażenia prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- Urządzenia, kabla zasilającego ani wtyczki nie wolno nigdy zanurzać w wodzie, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Urządzenie należy też chronić przed wodą kapiącą i rozpryskową.



OSTRZEŻENIE

przed oparzeniami

- Przed czyszczeniem, przeniesieniem lub schowaniem urządzenia należy odczekać, aż ostygnie. Należy uważać, aby podczas stygnięcia nikt nie dotykał gorących części urządzenia.

UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Do czyszczenia w żadnym wypadku nie używać środków czyszczących o właściwościach szorujących, środków do czyszczenia piekarników lub innych środków pomocniczych, które mogą rysować powierzchnie. Mogłyby to uszkodzić powłokę antyadhezyjną.

Czyszczenie

1. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego i odczekać, aż urządzenie ostygnie na tyle, że płyty grzejne będą jeszcze nieco ciepłe, ale już nie gorące.
 2. Za pomocą drewnianej lub plastikowej szpatułki usunąć ewentualne resztki ciasta z płyt grzejnych, a następnie wytrzeć je wilgotną ściereczką.
 3. Następnie pozostawić płyty grzejne do całkowitego ostygnięcia.
 4. Przetrzeć płyty grzejne oraz zewnętrzną część obudowy lekko zwilżoną szmatką. Następnie wytrzeć wszystko dokładnie do sucha za pomocą suchej szmatki.
- ▷ Uporczywie przywierające resztki ciasta najlepiej usuwać poprzez skropienie ich niewielką ilością oleju spożywczego i odczekanie ok. 5 minut, aż ulegną one zmiękczeniu. Następnie można już usunąć je papierowym ręcznikiem itp.


Przechowywanie

- ▷ Przechowywać urządzenie w suchym miejscu, osłoniętym od wilgoci i wysokich temperatur.
- ▷ W miarę możliwości przechowywać urządzenie w oryginalnym opakowaniu, aby chronić je przed uszkodzeniami.
- ▷ Aby ułatwić przechowywanie, można złożyć uchwyt gofrownicy.

Problemy i sposoby ich rozwiązywania

Urządzenie nie działa.	<ul style="list-style-type: none">• Czy wtyczka jest włożona do gniazdka elektrycznego?
Gofry są zbyt jasne lub nie do końca wypieczone.	<ul style="list-style-type: none">• Pozostawić gofry w gofrownicy nieco dłużej.• Czy ciasto nie jest zbyt płynne? Dodać nieco mąki.• Czy przestrzegano informacji/zaleceń podanych w przepisie?
Gofry są zbyt jasne, ale już upieczone.	<ul style="list-style-type: none">• Podczas kolejnego cyklu wypiekania ustawić nieco wyższą temperaturę.
Gofry są zbyt ciemne, ale jeszcze nie do końca wypieczone.	<ul style="list-style-type: none">• Podczas kolejnego cyklu wypiekania ustawić nieco niższą temperaturę.
Gofry są zbyt ciemne, ale już upieczone.	<ul style="list-style-type: none">• Podczas kolejnego cyklu wypiekania pozostawić gofry w gofrownicy nieco krócej.
Gofry przywierają do płyt grzejnych.	<ul style="list-style-type: none">• Podczas kolejnego cyklu wypiekania natłuścić nieco (mocniej) płyty grzejne gofrownicy.
Podczas wypiekania wydzielane są bardzo duże ilości pary.	<ul style="list-style-type: none">• Czy ciasto nie jest zbyt płynne? Dodać nieco mąki.• Czy użyto zbyt dużej ilości ciasta? Podczas kolejnego cyklu wypiekania użyć mniejszej ilości ciasta.
Urządzenie wyłączyło się, mimo że wtyczka jest nadal włożona do gniazdka elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none">• Czy urządzenie jest przegrzane? Zadziałało zabezpieczenie termiczne, wyłączając urządzenie. Pod żadnym pozorem nie próbować ponownie włączyć urządzenia! Skontaktować się z naszą Linią Obsługi Klienta.

Dane techniczne

Model:	371 029
Napięcie sieciowe:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Klasa ochrony:	I 
Moc:	1000 W
Temperatura otoczenia:	od +10°C do +40°C
Made exclusively for:	Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany www.tchibo.pl

W ramach doskonalenia produktu zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w jego konstrukcji i wyglądzie.



Usuwanie odpadów

Produkt oraz jego opakowanie zawierają wartościowe materiały, które powinny zostać przekazane do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska naturalnego.

Opakowanie należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.



Urządzenia, które zostały oznaczone tym symbolem, nie mogą być usuwane do zwykłych pojemników na odpady domowe!

Każdy użytkownik jest ustawowo zobowiązany do usuwania zużytego sprzętu oznaczonego tym symbolem oddzielnie od odpadów domowych. Informacji na temat punktów zbiórki bezpłatnie przyjmujących zużyty sprzęt udzieli Państwu administracja samorządowa.

Gwarancja

Udzielamy **3-letniej gwarancji** od daty zakupu.

Ten produkt został wyprodukowany zgodnie z najnowszą technologią produkcji i poddany precyzyjnej kontroli jakości. Gwarantujemy niezawodność tego produktu.

W okresie gwarancji wszystkie wady materiałowe i produkcyjne będą usuwane bezpłatnie. Warunkiem uznania gwarancji jest przedłożenie dowodu zakupu produktu w Tchibo lub u autoryzowanego partnera handlowego Tchibo. Gwarancja obowiązuje na terenie Unii Europejskiej, Szwajcarii oraz Turcji.

W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek wad produktu prosimy najpierw o kontakt z Linią Obsługi Klienta. Nasi pracownicy Linii Obsługi Klienta chętnie pomogą i omówią z Państwem dalszy sposób postępowania.

Gwarancją nie są objęte szkody powstałe wskutek nieprawidłowej obsługi produktu, a także części ulegające zużyciu i materiały eksploatacyjne. Części te można zamówić telefonicznie pod podanym w tej gwarancji numerem telefonu.

Naprawy sprzętu niepodlegające gwarancji można zlecić odpłatnie w Centrum Serwisu Tchibo (cena odpowiada naliczanym indywidualnie kosztom własnym).

Gwarancja ta nie ogranicza praw wynikających z ustawowej rękojmi.

Kupon serwisowy

Prosimy wypełnić kupon drukowanymi literami i dołączyć go do produktu.

Imię i nazwisko _____

Ulica, numer _____

Kod pocztowy, miejscowość _____

Kraj _____

Tel. (w ciągu dnia) _____

Jeżeli usterka nie jest objęta gwarancją:
(zakreślić)

Proszę o zwrot artykułu bez naprawy.

Proszę o oszacowanie kosztów naprawy, jeżeli przekroczą one kwotę 65 zł.





Aby uzyskać dodatkowe informacje o produkcie, zamówić akcesoria lub zapytać o nasz serwis gwarancyjny, prosimy o kontakt telefoniczny z **Linia Obsługi Klienta**.

W przypadku pytań dotyczących naszych produktów prosimy o podanie numeru artykułu.

Polska



801 655 113

(z telefonów stacjonarnych opłata jak za połączenia lokalne,
z telefonów komórkowych wg taryfy danego operatora)

od poniedziałku do niedzieli

w godz. 08.00 - 22.00

e-mail: service@tchibo.pl

Numer artykułu: 371 029



Kupon serwisowy

Prosimy wypełnić kupon drukowanymi literami i dołączyć go do produktu.

Numer artykułu: 371 029

Opis usterki

Data zakupu

Data/Podpis

