"Deluxe" 1BW170D



370164

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120
Línea de asistencia técnica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com

Diseño: 5.0
Fecha de elaboración: 2026-03-12

Manual de instrucciones original

1 La seguridad ... 2
1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro ... 2
1.2 Indicaciones de seguridad ... 3
1.3 Uso conforme a su destino ... 7
1.4 Uso no conforme a su destino ... 7
2 Información general ... 8
2.1 Responsabilidad y garantía ... 8
2.2 Protección de los derechos de autor ... 8
2.3 Declaración de conformidad ... 8
3 Transporte, embalaje y almacenamiento ... 9
3.1 Control de entregas ... 9
3.2 Embalaje ... 9
3.3 Almacenamiento ... 9
4 Especificaciones ... 10
4.1 Datos técnicos ... 10
4.2 Vista general de los subgrupos ... 11
4.3 Funciones del aparato ... 11
5 Instalación y servicio ... 12
5.1 Instalación ... 12
5.2 Manejo ... 13
6 Limpieza ... 21
6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza ... 21
6.2 Limpieza ... 21
7 Recuperación ... 22



¡Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea el manual de instrucciones y guárdelo en un lugar accesible!

Este manual de instrucciones incluye una descripción de la instalación del aparato, su uso y la conservación y es una fuente importante de información y una guía. El conocimiento de todas las indicaciones relativas a la seguridad y el funcionamiento contenidas en este manual será condición imprescindible para el funcionamiento correcto y seguro del aparato.

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente este manual de instrucciones, en especial, antes de la puesta en marcha para evitar daños a personas y objetos. Un uso indebido puede provocar daños.

En cada etapa de uso, toda la información relevante del manual de instrucciones debe estar a disposición del personal responsable. Su disponibilidad es responsabilidad del operador.

Además de las instrucciones de uso, deben respetarse las normas generales, legales y otras normas aplicables en materia de seguridad laboral y medio ambiente.

ES

1 La seguridad

El aparato se ha fabricado conforme a los principios técnicos vigentes actualmente. Sin embargo, el aparato puede convertirse en una fuente de peligro si se utiliza de forma incorrecta o contraria a su destino. Todas las personas que utilicen el aparato deberán seguir la información indicada en este manual de instrucciones y respetar las indicaciones de SSL.

1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro

Las indicaciones importantes sobre la seguridad y la información de advertencia están indicadas en este manual de instrucciones por medio de declaraciones de advertencia. Se deberán cumplir estrictamente estas indicaciones para evitar accidentes y daños a personas y cosas.

¡PELIGRO!

La palabra clave **PELIGRO** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas graves o la muerte, si no se evitan.

¡ADVERTENCIA!

La palabra clave **ADVERTENCIA** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas importantes, graves o la muerte, si no se evitan.

¡PRECAUCIÓN!

La palabra clave **PRECAUCIÓN** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas leves o moderadas, si no se evitan.

¡ATENCIÓN!

La palabra clave **ATENCIÓN** indica un posible daño a la propiedad que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones de seguridad.

¡INDICACIÓN!

El símbolo **INDICACIÓN** le familiariza al usuario con la información sucesiva y las indicaciones sobre la utilización del aparato.

ES

1.2 Indicaciones de seguridad

Corriente eléctrica

- Una tensión de la red demasiado alta o una instalación incorrecta pueden provocar una descarga eléctrica.
- Conecte el aparato solo cuando los datos de la placa de características correspondan a la tensión de la red.
- Para evitar cortocircuitos eléctricos, mantenga el aparato seco.
- Si durante el funcionamiento se producen fallos, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- No toque la clavija del aparato con las manos mojadas.
- Nunca agarre el aparato si éste se ha caído en el agua. Desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- Solo personal o talleres especializados podrán reparar y abrir la carcasa del aparato.
- No lleve el aparato agarrándolo por cable de alimentación.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor y cantos agudos.
- No doble, presione ni ate el cable de alimentación.

- Siempre desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato.
- No coloque nunca el aparato u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Para desconectar el aparato de la fuente de alimentación, siempre tire de la clavija.
- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarle al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.

Materiales inflamables

- Nunca exponga el aparato a temperaturas altas, como p.ej. una estufa, horno, llamas abiertas, equipos para mantener el calor, etc.
- El aparato debe limpiarse con frecuencia para evitar el riesgo de incendio.
- No cubra el aparato con p.ej. el papel de aluminio o un paño de cocina.
- Para el uso correcto del aparato debe emplear solamente materiales adecuados y con una temperatura adecuada. Los materiales, productos alimenticios y restos de alimentos dentro del aparato pueden incendiarse.

- Nunca haga funcionar el aparato cerca de materiales inflamables, de combustión fácil tales como p.ej. gasolina, alcohol etílico, alcohol. La alta temperatura provoca la evaporación de estos materiales y, en consecuencia del contacto con las fuentes de ignición, puede ocurrir una explosión.
- En caso de incendio, desconecte el aparato de la fuente de alimentación, antes de tomar medidas de extinción adecuadas. Nunca apague el fuego con agua cuando el aparato esté conectado a la fuente de alimentación. Una vez apagado el fuego, garantice la entrada suficiente de aire fresco.

Superficies calientes

- La superficie del aparato se calienta durante el funcionamiento. Existe riesgo de quemaduras la alta temperatura se mantiene incluso tras la desconexión.
- No toque ninguna superficie caliente del aparato. Utilice los elementos de manipulación y agarraderos disponibles.
- Transporte y limpie el aparato solo cuando se haya enfriado por completo.
- Nunca rocíe la superficie caliente con agua fría ni con líquidos inflamables.

Responsabilidad del operador

El operador es responsable del cumplimiento de las leyes, reglamentos, ordenanzas y disposiciones nacionales vigentes en materia de prevención de accidentes, protección del medio ambiente, así como de las instrucciones internas de trabajo, funcionamiento y seguridad que se apliquen en el lugar de instalación.

Responsabilidades del operador:

- Utilizar el aparato y los componentes conectados únicamente en un estado técnico adecuado y con componentes de protección y seguridad que funcionen.
- Evaluación de riesgos en el lugar de trabajo.
- Instrucción y formación periódica del personal. En particular, deben estudiarse y respetarse las instrucciones del capítulo sobre las normas de seguridad.
- Provisión de equipos de protección individual (EPI) adecuados
- Cumplimiento de los programas de mantenimiento y limpieza.
- Documentación de la formación/instrucción, sustitución de componentes del aparato.

Personal operativo

- El aparato puede ser manipulado solamente por personal especializado calificado y capacitado.
- Este aparato no puede ser manipulado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, así como por personas con experiencia limitada y/o conocimientos limitados.
- Los niños deben quedar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.

Uso solamente bajo supervisión

- Utilice el aparato solamente bajo supervisión.
- Esté siempre en la cercanía directa del aparato.

Uso indebido

- El uso indebido o prohibido puede causar daños en el aparato.
- Debe utilizar el aparato solamente cuando su estado técnico no causa desconfianza en cuanto a la seguridad de su uso.

- Debe utilizar el aparato solamente cuando el estado técnico de los elementos de conexión no causa desconfianza en cuanto a la seguridad de su uso.
- Se puede utilizar el aparato solo cuando está limpio.
- Utilice únicamente repuestos originales. Nunca intente reparar el dispositivo usted mismo.
- Esta prohibido realizar modificaciones o cambios en el aparato.

1.3 Uso conforme a su destino

El aparato está destinado únicamente al uso descrito en el manual de instrucciones con los componentes suministrados y homologados.

Cualquier otro uso se considera inadecuado en relación con el uso previsto. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes. En tales casos, la responsabilidad recae exclusivamente en el usuario/operador.

El uso conforme con lo previsto es el siguiente:

– Preparar gofres.

1.4 Uso no conforme a su destino

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños a personas y objetos debido a una tensión eléctrica peligrosa, el fuego o alta temperatura. Con la ayuda del aparato, solo se puede llevar a cabo el trabajo que se describe en este manual.

El uso no conforme a lo previsto es el siguiente:

– Hornear productos de harina inadecuados.

2 Información general

2.1 Responsabilidad y garantía

El aparato se ha construido de acuerdo con el estado de la técnica y los principios técnicos de seguridad reconocidos. No obstante, durante su uso, puede haber riesgos para la salud y la vida del usuario u otras personas o peligro de daños al aparato o a otros bienes. Quedan excluidas las reclamaciones de garantía y responsabilidad por daños personales o materiales, así como por fallos de funcionamiento, que puedan atribuirse a una o varias de las siguientes causas:

- Uso inapropiado
- Incumplimiento/ignorancia de instrucciones/de toda la información relacionada
- Modificaciones estructurales o técnicas no autorizadas en el aparato
- Contratación de personal insuficientemente formado y cualificado
- Utilización con equipos de seguridad y protección defectuosos o mal instalados
- Mantenimiento o limpieza inadecuados
- Fallos sin reparar
- Uso de medios no autorizados, productos de limpieza, etc.
- Uso de piezas de recambio no autorizadas
- Errores de manejo u otros usos indebidos
- Catástrofes causadas por cuerpos extraños o fuerza mayor
- Destrucción de la placa de características y las pegatinas relevantes para el funcionamiento y la seguridad

2.2 Protección de los derechos de autor

Este manual de instrucciones y los textos, dibujos, fotografías y otros elementos contenidos en él están protegidos por los derechos de autor. Se prohíbe estrictamente la reproducción de cualquier forma y modo del contenido del manual de instrucciones (también de sus fragmentos), así como la utilización y/o la transmisión del contenido a terceros sin la autorización escrita del fabricante. Las infracciones de lo anterior serán sancionadas con indemnizaciones. Nos reservamos el derecho de presentar reclamaciones adicionales.

2.3 Declaración de conformidad

El aparato cumple con las normas vigentes actuales y las directrices de la Unión Europea. Lo anterior queda confirmado mediante la Declaración de Conformidad CE. En caso si la necesite, le enviaremos con mucho gusto una declaración de conformidad correspondiente.

3 Transporte, embalaje y almacenamiento

3.1 Control de entregas

Tras la recepción del producto, revise inmediatamente que el producto esté completo y que no haya sufrido daños durante el transporte. En el caso de detectar daños visibles causados durante el transporte, rechace el aparato o acéptelo de forma condicionada. Deje constancia del alcance de los daños en la documentación de transporte/albarán del transportista y presente una reclamación. Comunique inmediatamente los daños ocultos que descubra, ya que las reclamaciones de indemnización podrán presentarse solo dentro de los plazos de reclamación vigentes.

En el caso de que falte alguna pieza o accesorios, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

3.2 Embalaje

No tire la caja del aparato. Puede ser útil para guardar el aparato durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio técnico en caso de posibles averías.

El embalaje y cada uno de los componentes han sido fabricados con materiales reciclables. En particular, son: películas y bolsas de plástico, envoltorio de cartón.

Si desea reciclar el embalaje, respete las disposiciones vigentes de su país. Los materiales de embalaje adecuados para su reutilización deben ser reciclados.

3.3 Almacenamiento

Mantenga el embalaje cerrado hasta el momento de la instalación del aparato y, durante el almacenamiento, respete las indicaciones en el exterior del embalaje relativas al modo de colocación y almacenamiento. Almacene el producto solo en las siguientes condiciones:

- en espacios cerrados
- en ambientes secos y libres de polvo
- lejos do los medios agresivos
- en lugares protegidos de la luz del sol
- en lugares protegidos de los choques mecánicos.

En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controle regularmente el estado de todas las partes y el embalaje. Si es necesario, el embalaje debe ser reemplazado por uno nuevo.

4 Especificaciones

4.1 Datos técnicos

Denominación:	**Gofrera "Deluxe" 1BW170D**
Número de artículo:	**370164**
Material:	acero inoxidable
Material de las placas:	Fundición inyectada de aluminio, revestido
Cantidad unidades de cocción:	1
Forma del gofre:	gofre tipo Bruselas, redondo
Tamaño del gofre, Ø en mm:	170
Altura del gofre en mm:	35
Rango de temperaturas de – a en °C:	125 - 230
Potencia nominal:	1 kW | 220-240 V | 50/60 Hz
Dimensiones (An x Pr x Al) en mm:	260 x 505 x 320
Peso en kg:	10,5

ES

¡Reservado el derecho a modificaciones técnicas!

Diseño / Características

- Diseño Placas traseras: montadas de forma fija
- Giro de las placas: 180 ° a la derecha/izquierda
- Control: electrónico, botón
- Regulación de la temperatura: termostática
- Interruptor de encendido/apagado
- Indicador digitial
- Programación: tiempo de horneado, temperatura
- Temporizador
- Luz indicadora: calentamiento
- Incluye: 1 bandeja colectora, 250 mm de ancho x 280 mm de profundidad

4.2 Vista general de los subgrupos

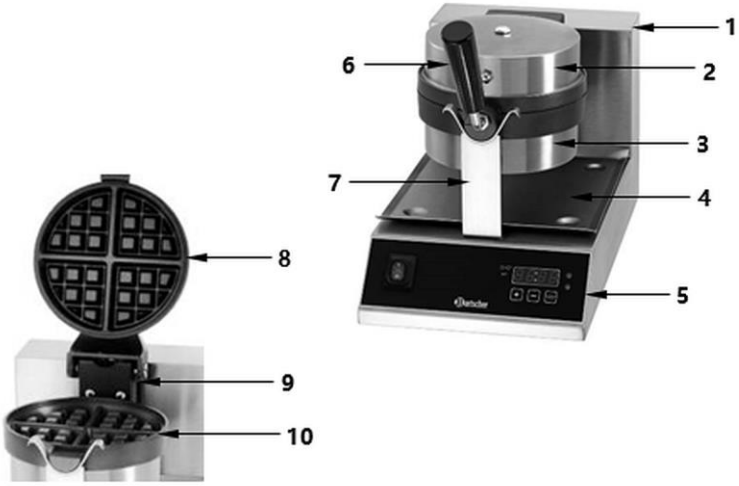


Fig.1

ES

1. Carcasa
2. Tapa
3. Base
4. Bandeja colectora
5. Panel de control
6. Asa de la tapa
7. Soporte para gofrera
8. Placa de cocción superior
9. Soporte para gofrera
10. Placa inferior

4.3 Funciones del aparato

La plancha para gofres está diseñada para hornear gofres. El giro de 180° a derecha e izquierda de las placas de cocción garantiza una distribución uniforme de la masa y un dorado óptimo. El manejo mediante botones con Indicador digitial y Temporizador ofrece las mejores condiciones para obtener un gofre perfecto. Además, las placas de cocción de aluminio fundido a presión garantizan una alta conductividad térmica.

5 Instalación y servicio

5.1 Instalación

¡PRECAUCIÓN!

En el caso de instalación, colocación, servicio o mantenimiento incorrectos o un comportamiento impropio con el aparato, se pueden provocar daños personales o materiales.

Solo un servicio técnico autorizado podrá efectuar el ajuste y la instalación, así como reparaciones, siguiendo la legislación vigente de dicho país.

Desembalaje / colocación

- Desembale el aparato y retire todos los elementos de embalaje externos e internos y las medidas de seguridad de transporte.

ES

¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de sofocación!

Impida que los niños accedan a materiales de embalaje como bolsas de plástico y elementos de poliestireno.

- Si en el aparato hay una película protectora, retírela. La película debe eliminarse lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un disolvente apropiado.
- Tenga cuidado de no dañar la placa de características y las instrucciones de advertencia en el aparato.
- **Nunca** coloque el aparato en un entorno húmedo o mojado.
- Coloque el aparato de tal modo que los elementos de conexión sean fácilmente accesibles para desenchufar rápidamente si fuera necesario.
- A la hora de elegir el lugar de instalación, deben tenerse en cuenta los siguientes puntos:
  - La superficie de montaje debe ser plana, suficientemente portante, impermeable, seca y resistente al calor.
  - Garantizar que las vías de evacuación designadas se mantengan despejadas.
  - Garantizar una posición estable.
  - Proporcionar espacio suficiente para trabajo, mantenimiento/limpieza.
  - Dejar libres las aberturas de ventilación, si las hay.

  - Respetar las normas técnicas y de construcción aplicables.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.
- Mantenga una distancia mínima de 15 cm en la parte trasera, derecha e izquierda, y de 50 cm en la parte superior y delantera para poder trabajar sin obstáculos con el aparato y garantizar una buena circulación del aire.

Conexión a la electricidad

- Compruebe que los datos técnicos del aparato (ver placa de identificación) corresponden a los datos de la red eléctrica local.
- Conecte el aparato a una toma de corriente individual con un contacto de protección suficiente. No conecte la clavija a un ladrón.
- Coloque el cable de tal manera que nadie pueda pisarlo o tropezar con él.

- No utilice el aparato con un temporizador externo o mando a distancia.

5.2 Manejo

Antes del primer uso

1. Limpie el dispositivo antes del primer uso siguiendo las instrucciones de la sección 6, **«Limpieza»**.
2. Caliente el aparato sin masa antes de utilizarlo por primera vez (sección **«Encender y precalentar el aparato»**).

Debido a los residuos de fabricación, es posible que se genere humo durante el calentamiento. Sin embargo, esto no supone ningún peligro para el usuario ni indica que el aparato esté defectuoso. Asegúrese de que haya una buena ventilación durante el primer calentamiento.

3. Deje que el aparato se enfríe.
4. Vierta un poco de aceite comestible en una toalla de papel y limpie las placas de cocción con ella o rocíelas tres o cuatro veces con un spray antiadherente.

De este modo, la superficie de las placas estará preparada para hornear gofres.

Elementos de mando



Fig. 2

11. Indicador digital / Tecla SET
12. Luz indicadora verde
13. Luz indicadora naranja
14. Botón START/STOP
15. Botón de ajuste para reducir valores (temperatura, tiempo)
16. Tecla de ajuste para aumentar valores (temperatura, tiempo)
17. Interruptor de encendido/apagado

ES

Encender el aparato y precalentarlo

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de quemaduras!

Durante el funcionamiento, las placas de cocción y las superficies exteriores del aparato alcanzan temperaturas muy elevadas.

No toque las superficies calientes.

Durante el funcionamiento, toque el aparato únicamente por el mango de la tapa y por los elementos de mando previstos para ello (botones, interruptores).

1. Prepare la masa para gofres según su receta o nuestra sugerencia de receta (apartado **«Indicaciones y consejos»**).
2. Cierre la tapa del aparato (con los mangos hacia arriba).
3. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.
4. Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado.

Se oirá una señal acústica tres veces y se encenderá la luz indicadora verde.

5. Ajuste la hora y la temperatura deseadas según se indica en la sección **«Cambiar los ajustes»**.

6. A continuación, pulse la tecla START/STOP y comience el precalentamiento sin masa con la temperatura y el tiempo ajustados.

   ¡NOTA!

   Para obtener mejores resultados, precaliente siempre el aparato a la temperatura deseada antes de hornear gofres.

Durante la fase de calentamiento, se ilumina la luz indicadora verde. Una vez alcanzada la temperatura ajustada, esta se apaga y se ilumina la luz indicadora naranja.

Cambiar los ajustes

Los valores de temperatura y tiempo se pueden cambiar en cualquier momento según sus necesidades. **Tenga en cuenta** que cuanto más alta sea la temperatura ajustada y más largo sea el tiempo, más oscuros serán los gofres.

1. Encienda el aparato con el interruptor de encendido/apagado.

Se oirá una señal acústica tres veces, se encenderá la luz verde de control y aparecerá el tiempo preestablecido en el indicador digitial.

Ahora puede ajustar la temperatura y el ajuste de tiempo que desee siguiendo las siguientes instrucciones.

Temperatura

1. Mantenga pulsado el botón SET.
2. Pulse simultáneamente el botón START/STOP.

Se mostrará la temperatura preestablecida.

3. Para cambiar el ajuste, pulse el botón «+» o «-» hasta que aparezca la temperatura deseada en el indicador digitial.

Tiempo

1. Pulse la tecla SET.

La hora preestablecida aparecerá en el indicador digitial.

2. Pulse y mantenga pulsada la tecla «+» o «-».

El ajuste se realiza ahora con el botón START/STOP.

3. Pulse esta tecla tantas veces como sea necesario hasta que aparezca el tiempo deseado en el Indicador digitial.

Si se mantiene pulsada la tecla START/STOP, el cambio de tiempo será más rápido.

4. Suelte todos los botones cuando aparezca el tiempo deseado en el Indicador digitial.
5. A continuación, inicie los programas con los nuevos ajustes mediante la tecla START/STOP.

El tiempo ajustado se cuenta hacia atrás. Cuando llega a «0», suena una señal continua.

6. Pulse la tecla START/STOP para finalizar el programa.

La señal se apagará y en el Indicador digitial aparecerá el tiempo ajustado previamente.

¡NOTA!

La última temperatura y el último tiempo ajustados permanecen almacenados hasta que se modifiquen los valores según sea necesario, incluso si se apaga el aparato.

Hornear gofres

¡ADVERTENCIA!

¡Peligro de quemaduras!

Tocar productos horneados calientes con los dedos o las manos desnudas puede provocar quemaduras en las manos y los dedos.

Para retirar los productos horneados, utilice únicamente espátulas de madera o plástico resistentes al calor.

¡ATENCIÓN!

No utilice nunca utensilios afilados, puntiagudos o metálicos, ya que pueden dañar las bandejas de horneado.

Cuando finalice la fase de calentamiento, sonará una señal continua. La luz indicadora verde se apagará y la luz indicadora naranja se encenderá.

1. Pulse el botón START/STOP.

Ahora puede comenzar a hornear los gofres.

2. Abra la tapa con el mango.

¡PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que esté completamente abierta, ya que podría cerrarse y causar lesiones.



Fig. 3

3. Vierta la masa preparada para gofres en la placa inferior precalentada.
4. Extienda la masa uniformemente con una cuchara desde el centro hacia la placa de cocción.
5. Preste atención a la cantidad de masa, ya que el exceso puede salirse por los lados durante el horneado.

¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de quemaduras!

La grasa o la masa calientes pueden salpicar de las placas de cocción o puede salir vapor caliente.

Mantenga una distancia suficiente entre usted y todas las personas que se encuentren cerca del aparato.

ES



Fig. 4

6. Cierre la tapa con la manija.
7. A continuación, gírela 180° en el sentido de las agujas del reloj (mango hacia abajo).

De este modo, la tapa se cierra mediante el dispositivo de bloqueo y no se abre.

Al girarla, la masa se distribuye uniformemente por las bandejas de horneado y se cuece de forma óptima.

¡NOTA!

Cierre el aparato lo antes posible para que la masa no se enfríe y los gofres se doren uniformemente por arriba y por abajo.

8. Pulse el botón START/STOP para iniciar el proceso de cocción.

El tiempo restante aparece en el indicador digitial y se cuenta hacia atrás.



Fig. 5

Una vez transcurrido el tiempo ajustado («0» en el Indicador digitial), suena una señal continua y el proceso de cocción ha finalizado.

9. Pulse el botón START/STOP para finalizar el proceso de horneado.
10. Gire la tapa 180° en sentido antihorario con ayuda del mango (mango hacia arriba).

De este modo se libera el dispositivo de bloqueo y se puede abrir la tapa.

11. Abra la tapa con el mango.
12. Retire con cuidado el gofre terminado con una espátula de madera o plástico adecuada.
13. Coloque el gofre terminado sobre una rejilla para que se enfríe.

Una vez retirada, la máquina se puede volver a llenar inmediatamente con masa para gofres.

14. Hornee los gofres como se ha descrito anteriormente.
15. Cuando haya terminado de hornear los gofres, apague el aparato con el interruptor de encendido/apagado y desconéctelo de la toma de corriente (¡desenchufe el cable de alimentación!).



Fig. 6

Indicaciones y consejos

ES

- Antes de preparar la masa, los ingredientes deben permanecer a temperatura ambiente durante un buen rato.
- La masa estará más esponjosa si se utiliza la harina previamente tamizada.
- Separe las yemas de las claras y, primero, agregue las yemas a la masa. Monte las claras a punto de nieve y, para finalizar, mezcle la espuma suavemente, sin batir más. Gracias a ello la masa y, por consiguiente, los gofres estarán más esponjosos.
- Derrita la mantequilla, pero hágalo a baja temperatura. Déjela enfriar y cuando esté tibia, agréguela a la masa.
- En caso de recetas que contengan leche, la leche se puede reemplazar con agua mineral. Gracias a ello, se utilizará menos levadura ya que el agua mineral contiene más dióxido de carbono y tiene la misma utilidad que la levadura.
- Deje reposar la masa durante al menos media hora antes de seguir procesándola. La masa debe usarse de inmediato, no debe almacenarse durante mucho tiempo.
- Ingredientes como nueces, aromas para hornear y otros deben agregarse a la masa al final.
- Los gofres saben mejor cuando están recién salidos de la gofrera. Sirva los gofres como le gusten más, por ejemplo, con azúcar glas, miel, jarabes, helado u otros ingredientes.

- Para conseguir que los gofres estén crujientes, colóquelos uno al lado del otro en una rejilla para que se enfríen. Si los gofres calientes se ponen unos encima de otros, se pueden poner blandos.
- Los gofres horneados y enfriados se pueden congelar. Para evitar que los gofres se peguen entre sí, coloque entre ellos papel de hornear o papel vegetal y congélelos en bolsas especiales para congelados o en recipientes apropiados para congeladores.
- Retire los gofres del congelador según sea necesario y deje que se descongelen a temperatura ambiente. Antes de servirse, se debe calentar el gofre en el horno a una temperatura de ± 100 °C. Se deben colocar en un recipiente con tapa o envolverlo en papel de aluminio. De esta forma, el gofre no se pone seco por la alta temperatura.

Receta para unos gofres deliciosos (±10 unidades)

Ingredientes:

250 g	Harina de trigo (tipo 405)
150 g	Mantequilla
200 ml	Leche
100 g	Azúcar
3 uds.	Huevos
2 cucharaditas	Azúcar de vainilla
1 cucharadita	Levadura en polvo
1 pizca	Sal

Preparación:

Paso 1: Poner la mantequilla en la olla. Derretir a fuego lento (no dejar que se tueste). Dejar enfriar la mantequilla derretida.

Paso 2: Batir los huevos en un bol con el azúcar, el azúcar de vainilla y una pizca de sal hasta que queden esponjosos. Añadir la leche y la levadura en polvo. Mezclarlo todo bien. Añadir la harina a la mezcla de huevo a través de un colador fino, mezclando con un batidor o batidora de mano hasta que se forme una masa homogénea.

Paso 3: Añadir lentamente la mantequilla derretida a la masa, mezclándola constantemente. Mezclarlo todo bien.

Paso 4: Precalentar la gofrera y hornear los gofres.

6 Limpieza

El operador debe asegurarse de que el aparato y sus componentes de seguridad se mantienen en buen estado. Debe comprobarse la eficacia de los sistemas de control y seguridad.

Los trabajos de mantenimiento, limpieza y reparación sólo deben ser realizados por personal especializado y debidamente cualificado.

Si fuera necesario retirar los dispositivos de seguridad para su mantenimiento, limpieza y reparación, deberán volver a instalarse inmediatamente después de finalizar los trabajos y deberá comprobarse su funcionamiento.

Todos los trabajos de mantenimiento y limpieza deben realizarse de acuerdo con las instrucciones de uso y en los intervalos especificados.

6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

- Antes de limpiar, debe desconectar el aparato de la fuente de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Vigile que no entre el agua en el aparato. Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos durante la limpieza. No utilice un chorro de agua a presión para limpiar el aparato.
- Para limpiar el aparato no utilice ningunos objetos afilados o metálicos (cuchillo, tenedor, etc.). Estos objetos pueden dañar el aparato y, en caso de contacto con los elementos conductores, provocar una descarga eléctrica.
- No utilice para la limpieza ningún producto abrasivo que contenga disolvente ni cáustico. Estos pueden dañar la superficie.

6.2 Limpieza

1. Limpie el dispositivo a diario.
2. Retire los restos de comida de las placas de cocción con un paño de papel mientras aún estén calientes.
3. Utilice un cepillo de plástico para eliminar los restos de comida más difíciles de las placas de cocción.
4. Limpie las placas de cocción del aparato en seco o con un paño húmedo. Asegúrese de que no entre humedad, aceite o grasa en el aparato.
5. Nunca limpie el aparato ni ninguna de sus piezas en el lavavajillas.
6. Retire la bandeja colectora del aparato y vacíela.
7. Lave la bandeja colectora con agua tibia y un detergente suave.
8. Limpie la carcasa con un paño suave empapado en agua con detergente. A continuación, séquelo con un paño limpio y húmedo.

9. A continuación, seque bien las piezas y superficies limpiadas.

7 Recuperación

Electrodomésticos

	Los electrodomésticos están marcados con este símbolo. Los aparatos eléctricos deben desecharse y reciclarse de manera adecuada y respetuosa con el medio ambiente. Está prohibido tirar los aparatos eléctricos a la basura doméstica. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación y retire el cable de conexión del aparato.

Los aparatos eléctricos deben llevarse a los puntos de recolección designados.

ES