

INSTRUKCJA OBSŁUGI GOFROWNICY

typ 301, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, PROFI W, PROFI W, MAXI, MINI

Szanowny kliencie

Przed użyciem urządzenia należy przeczytać instrukcję w całości.

Przeznaczenie i opis budowy:

Gofrownica przeznaczona jest do wypieku gofrów zarówno z ciasta biszkoptowego, wytrawnego, bezglutenowego lub innych mieszanek ciast na gofry. Podstawowymi elementami opiekacza są płyty grzewcze – dolna i górna, wykonane ze stopu aluminium i pokryte od strony roboczej greblonem – powłoką zapobiegającą przywieraniu. Od strony wewnętrznej w płycie wprasowany został rurkowy element grzewczy. W płycie dolnej znajduje się fabrycznie ustawiony ogranicznik temperatury utrzymujący odpowiednią temperaturę pracy urządzenia. Gofrownica nie jest przeznaczona do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.

Zasady bezpieczeństwa:

- Przed przystąpieniem do eksploatacji należy zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.
- Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy napięcie w sieci elektrycznej jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie musi być podłączone wyłącznie do gniazdka sieciowego wyposażonego w bolec ochronny.
- Podczas pracy elementy opiekacza nagrzewają się do wysokiej temperatury - należy zachować szczególną ostrożność i postępować w taki sposób aby uniknąć poparzenia.
- Podczas pracy należy unikać zetknięcia przewodu przyłączeniowego z gorącymi elementami opiekacza.
- Wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez autoryzowane punkty serwisowe.
- Wszelkie zabiegi konserwacyjne mogą być wykonywane jedynie po odłączeniu urządzenia od sieci i po ostygnięciu.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewni im nadzór lub instruktaż odnośnie do używania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- Jeżeli przewód zasilający nieodłącznie ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub u pracownika zakładu serwisowego albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

Czyszczenie:

Gofrownica nie wymaga specjalnych zabiegów konserwacyjnych, konieczne jest jedynie utrzymanie jej w czystości. W żadnym wypadku nie należy demontować płyt ani myć np. polewając je strumieniem wody lub zanurzając w wodzie.

Odłączyć gofrownicę od sieci i ostudzić, resztki ciasta najlepiej usunąć pędzelkiem, następnie płyty przetrzeć do sucha miękką szmatką lub ręcznikiem papierowym. Nie używać ostrych chemicznych środków do czyszczenia.

Obudowę gofrownicy czyszcimy wilgotną szmatką z płynem do mycia naczyń lub płynem do mycia szyb.

Zabrania się:

- pozostawiania bez dozoru włączonej gofrownicy w obecności dzieci, osób upośledzonych umysłowo i zwierząt,
- pozostawiania włączonej gofrownicy bez nadzoru osoby dorosłej,
- zanurzania gofrownicy w wodzie (nawet częściowo),
- eksploatacji gofrownicy z uszkodzonym przewodem zasilającym,
- dokonywania jakichkolwiek modyfikacji w konstrukcji gofrownicy bez zgody producenta.



Obsługa:

Ustawić gofrownicę na płaskiej, równej powierzchni. Włączyć gofrownicę poprzez włożenie wtyczki do gniazdka sieciowego. Otworzyć gofrownicę, całą „kratkowaną” powierzchnię obu płyt roboczych należy jednorazowo przed rozpoczęciem pieczenia posmarować tłuszczem np.: (olejem roślinnym), przy pomocy pędzelka. Uwaga: Olejem smarujemy zimne płyty tylko raz przed rozpoczęciem pieczenia. Nie smarować dodatkowo w trakcie pieczenia. Nagrzewać w stanie zamkniętym przez ok. 6-8 min lub aż zgaśnie czerwona lampka. Dłuższe pozostawianie zamkniętej gofrownicy bez ciasta jest niewskazane. Na rozgrzaną dolną płytę należy nalać odpowiednią ilość ciasta. Nalanie zbyt dużej ilości ciasta spowoduje wypływanie ciasta z gofrownicy. Należy

Dane techniczne:

Napięcie znamionowe	230 V~
Moc znamionowa	1300 / 1600 W
Klasa izolacji	1
Temperatura robocza (przy zamkniętych płytach) - ok.	195°C
Ilość gofrów - 2 szt.	

2 lampki kontrolne - zielona i czerwona (dla modeli z lampkami i lampkami z wyłącznikiem):

- lampka zielona świeci - urządzenie jest podłączone do sieci zasilającej, stanowią zarówno włącznik/wyłącznik prądu.
- lampka czerwona świeci - rozpoczął się proces grzania płyt roboczych
- lampka czerwona zgaszona - płyty robocze osiągnęły temperaturę pracy
- czerwona lampka na przemian zapala się i gaśnie - następuje ciągłe podgrzewanie płyt roboczych w celu utrzymania temperatury odpowiedniej do wypieku

Modele: 301, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7 nie są wyposażone w lampki kontrolne.

Pokrycie płyt - powłoka antyadhezyjna (zapobiega przywieraniu).

Dopuszczona do kontaktu z żywnością. Posiada atest PZH.

zalewać tylko „kratkowaną” część dolnej płyty. Po nalaniu ciasta możliwie szybko zamknąć gofrownicę. Po upływie 4-6 min należy otworzyć opiekacz i wyjąć upieczone gofry. Po zakończeniu pieczenia należy wyłączyć opiekacz poprzez wyjęcie wtyczki z gniazdka sieciowego. Pozostawić do ostygnięcia. Uwaga: Jeśli nie pieczemy gofrów, urządzenie należy bezwzględnie wyłączyć z sieci.

Do wyjmowania gofrów zalecamy używanie np. drewnianych patyczków. Używanie metalowych narzędzi może uszkodzić powłokę płyt. Nie należy otwierać gofrownicy w początkowym okresie pieczenia ze względu na możliwość uszkodzenia gofrów. Sprawdzenie stanu pieczenia może mieć miejsce wtedy, gdy wyraźnie zmniejszy się ilość wydzielanej pary wodnej i górna płyta nieco opadnie. Po włączeniu nowej gofrownicy może wystąpić krótkotrwałe dymienie. Jest to zjawisko normalne, spowodowane wypaleniem się pozostałości technologicznych i nie powoduje żadnego zagrożenia. Podczas nagrzewania i stygnięcia gofrownicy mogą być słyszalne metaliczne trzaski. Jest to również normalne zjawisko, spowodowane rozszerzalnością termiczną elementów.

Obowiązki użytkownika sprzętu elektrycznego:

- Kiedy produkt jest oznakowany niniejszym symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci, oznacza to że produkt jest objęty dyrektywą 2002/96/EC.
- Zabrania się umieszczania zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami.
- Zużyty sprzęt musi być oddany do punktu zbiórki.
- Właściwy sposób postępowania zapobiega potencjalnym negatywnym skutkom wpływu zużytego sprzętu na środowisko i zdrowie ludzi.
- Aby uzyskać więcej informacji o sposobie zbiórki zużytego sprzętu należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Gospodarstwo domowe pełni ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu, zużytego sprzętu.



W przypadku uszkodzenia naprawę należy powierzyć serwisowi. Okres gwarancji do użytku domowego 24 miesiące do gastronomii 12 miesięcy.

Serwis i usługi gwarancyjne i pogwarancyjne:

Dezal - Pro, 39-460 Nowa Dęba, ul. Piotra Siedleckiego 11
e-mail: info@dezal.com.pl, www.dezal.com.pl
tel 15 846 42 31, 695 747 897
Producent: DEZAL - Pro