

INSTRUKCJA OBSŁUGI GOFROWNICY DEZAL BĄBLE / Bąbel MINI

Szanowny kliencie

Przed użyciem urządzenia należy przeczytać instrukcję w całości.

Przeznaczenie i opis budowy:

Urządzenie jest przeznaczone do wypieku gofrów bąbelkowych z ciasta biszkoptowego i wytrawnego. Podstawowymi elementami gofrownicy są płyty grzewcze – dolna i górna, wykonane ze stopu aluminium i pokryte od strony roboczej greblonem – powłoka zapobiega przywieraniu. Od strony wewnętrznej w płycie wprasowany został rurkowy element grzejny. W płycie dolnej znajduje się fabrycznie ustawiony ogranicznik temperatury utrzymujący odpowiednią temperaturę pracy urządzenia.

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.
- Po użyciu odłączyć. Nie odłączaj ciągnąc za kabel. Aby odłączyć chwycić za wtyczkę.
- Wszelkie naprawy muszą być wykonywane przez autoryzowane punkty serwisowe.
- Wszelkie zabiegi konserwacyjne mogą być wykonywane jedynie po odłączeniu urządzenia od sieci i po ostygnięciu.



Dane techniczne:

Napięcie znamionowe	230 V~
Moc znamionowa	1600/1300 W
Klasa izolacji	I
Waga	6,20 kg/3,05 kg
Temperatura robocza (przy zamkniętych płytach) - ok.	205°C
Ilość gofrów	- 1 szt.
2 lampki kontrolne - zielona i czerwona:	
- lampka zielona świeci - urządzenie jest podłączone do sieci zasilającej, stanowi 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	
Pokrycie płyt - powłoka antyadhezyjna (zapobiega przywieraniu).	
Dopuszczona do kontaktu z żywnością. Posiada atest PZH.	

Obsługa:

Ustawić opiekacz na płaskiej, równej powierzchni. Całą sześciokątną powierzchnię obu płyt roboczych należy jednorazowo przed rozpoczęciem pieczenia posmarować tłuszczem np.: (olejem roślinnym), przy pomocy pędzelka lub olejem w sprayu. **Uwaga: *Olejem smarujemy zimne płyty tylko raz przed rozpoczęciem pieczenia*** Nie smarować dodatkowo w trakcie pieczenia. Włączyć opiekacz poprzez włożenie wtyczki do gniazdka sieciowego oraz włączyć zielonym włącznikiem.

Nagrzewać w stanie zamkniętym przez ok. 6 - 8 min aż zgaśnie czerwona lampka. **Dłuższe pozostawianie zamkniętego opiekacza bez ciasta jest niewskazane.** Otworzyć gofrownicę. Na rozgrzaną dolną płytę należy nalać odpowiednią ilość ciasta. Nalanie zbyt dużej ilości ciasta spowoduje wypływanie ciasta z opiekacza. Należy zalewać tylko sześciokątną część dolnej płyty. Po nalaniu ciasta możliwie szybko zamknąć opiekacz i obrócić - po około 30 sek. obrócić ponownie.

Po upływie około 2,5 - 3 min należy otworzyć opiekacz i wyjąć upieczony gofr, który następnie zwijamy w rożek i wkładamy do torebki. Po wykonaniu 5 pierwszych wypieków można skracać czas pieczenia. 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 opiekacza 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 nowego opiekacza może wystąpić krótkotrwałe dymienie. Jest to zjawisko normalne, spowodowane wypalaniem się pozostałości technologicznych i nie powoduje żadnego zagrożenia. Podczas nagrzewania i stygnięcia opiekacza mogą być słyszalne metaliczne trzaski. Jest to również normalne zjawisko, spowodowane rozszerzalnością termiczną elementów.

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 zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.

Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu to powinien on być wymieniony u wytwórcy lub u pracownika zakładu serwisowego albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych wyłączników czasowych lub oddzielnego układu zdalnej regulacji.

Czyszczenie:

Wszelkie zabiegi konserwacyjne mogą być wykonane wyłącznie po odłączeniu urządzenia od zasilania i po ostygnięciu. Po zakończeniu pieczenia należy usunąć resztki zabrudzenia przy pomocy ręcznika papierowego lub miękkiej ściereczki. Ze względu na możliwość uszkodzenia powłoki płyt nie wolno stosować ostrych metalowych narzędzi i agresywnych środków czyszczących. Zniszczona powłoka antyadhezyjna powoduje przywieranie, przypalanie i uniemożliwia poprawną pracę.

Obowiązki użytkownika sprzętu elektrycznego:

1. Kiedy produkt jest oznakowany niniejszym symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci, oznacza to że produkt jest objęty dyrektywa 2002/96EC.
2. Zabrania się umieszczania zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami.
3. Zużyty sprzęt musi być oddany do punktu zbiórki.
4. Właściwy sposób postępowania zapobiega potencjalnym negatywnym skutkom wpływu zużytego sprzętu na środowisko i zdrowie ludzi.
5. Aby uzyskać więcej informacji o sposobie zbiórki zużytego sprzętu należy skontaktować się z lokalnymi Władzami.
6. 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. Szyrowskiego 1
e-mail: info@dezal.com.pl, www.dezal.com.pl
tel 15 846 42 31 , 695 747 897
Producent: DEZAL - Pro



DEKLARACJA ZGODNOŚCI NR 4/2018



Ja niżej podpisany, reprezentujący:

DEZAL-Pro Spółka Akcyjna
ul. Szyrowskiego 1, 36-460 Nowa Dęba.

Niniejsza deklaracja zgodności wydana zostaje na wyłączną odpowiedzialność producenta.

Niniejszym deklaruje z pełną odpowiedzialnością, że wyrób:

Gofrowania Dezal Bąble

o podstawowych parametrach: 230V, 50 Hz, /1300/ 1600 W, kl. I jest zgodny z wymaganiami dyrektyw:

Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/35/EU z dnia 26 lutego 2014 w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do udostępniania na rynku sprzętu elektrycznego przewidzianego do stosowania w określonych granicach napięcia (Dz.Urz.UE L 96, 29.03.2014, str.357)

Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/35/EU z dnia 26 lutego 2014 w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do kompatybilności elektromagnetycznej (Dz.Urz.UE L 96, 29.03.2014, str.79)

Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/35/EU

z dnia 11 czerwca 2011 roku w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. Urz. UE L 174, 01.07.2011, str. 88)

Do oceny zgodności zastosowano normy zharmonizowane:

- w zakresie dyrektyw LVD
PN-EN 60335-1:2012+A11:2014
PN-EN 60335-2-9:2007+A12:2008+A13:2011
PN-EN 62233:2008

- w zakresie dyrektyw EMC

PN-EN 55014-1:2017-06
PN-EN 61000-3-2:2014-10
PN-EN 61000-3:2013-10

Ostatnie dwie cyfry roku, w którym naniesiono oznaczenie CE: 18.
Nowa Dęba, 2018-06-04

Kazimierz Kos – Prezes Zarządu

Kazimierz Kos