



stalgast
ekspert gastronomiczny

INSTRUKCJA OBSŁUGI

v1.0 - .10.2009

Gofrownica

**MODEL: GES 10 / 777220, GES 20 / 777221, GES 70 / 777223,
GED 10 / 777224, GED 20 / 777225**



Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

UWAGA: Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi. Zdjęcia, rysunki oraz opisy urządzeń mają charakter poglądowy.

I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa urządzenia może poważnie uszkodzić urządzenie i skaleczyć użytkownika.
- Urządzenie może być używane jedynie w celu, do którego zostało stworzone. Producent nie jest odpowiedzialny za jakiegokolwiek szkody wyrządzone przez nieprawidłowe użytkowanie urządzenia.

Nie przestrzeganie tych instrukcji może spowodować sytuację zagrażającą życiu.

- Nigdy nie otwieraj obudowy samodzielnie.
- Nie wkładaj jakichkolwiek przedmiotów do obudowy urządzenia.
- Nie używaj urządzenia po upadku lub kiedy jest w jakikolwiek sposób uszkodzone. Skontaktuj się z certyfikowaną firmą naprawczą, w celu sprawdzenia i naprawy w razie potrzeby.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie. Może to spowodować sytuację zagrażającą życie.
- Zawsze obserwuj urządzenie podczas użytkowania.
- Dzieci nie rozumieją, że niewłaściwe użytkowanie urządzeń elektrycznych może być niebezpieczne. Dlatego nigdy nie pozwalaj dzieciom na korzystanie z urządzeń bez nadzoru.

2. DANE TECHNICZNE

Model	GES 10/ 777220	GES 20 /777221	GES 70/ 777223	GED 10/ 777224	GED 20/ 777225
Wymiary WxDxH (mm)	305x440x230	305x440x230	305x440x230	550x440x230	550x440x230
Wzór gofra	brussels	liege	koło	brussels	liege
Rodzaj gofrownicy	pojedyncza	pojedyncza	pojedyncza	podwójna	podwójna
Moc (kW)	1,6	1,6	1,6	3,2	3,2
Zasilanie (V)	230	230	230	230	230
Waga (kg)	19	19	19	38	38

3. BEZPIECZEŃSTWO

- Napięcie zasilania urządzenia to 230V ~/50-60Hz. Nie używać innego zasilania.
- Podłączenie elektryczne powinno zawierać 30mA bezpiecznik upływowy i wyłącznik zasilania z odległością styków min 3mm.
- Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie w całości ani częściowo.
- Nie myć strumieniem wody pod ciśnieniem.
- Nie ustawiać w pobliżu ścian lub przedmiotów łatwopalnych w takim przypadku stosować niepalne ekrany termiczne.
- Jeżeli przewód zasilający zostanie zniszczony, powinien zostać wymieniony wyłącznie przez autoryzowany serwis.
- Urządzenie może być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel w pełni świadomy zasad bezpieczeństwa opisanych w tej instrukcji
- Przed rozpoczęciem czyszczenia i obsługi okresowej należy wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia i obsługi okresowej należy dokładnie ocenić wszelkie możliwe ryzyko
- Czyszczenie i obsługa okresowa wymaga dużej koncentracji
- Importer nie ponosi odpowiedzialności za urządzenie w przypadku gdy:

- urządzenie było naprawiane przez nieautoryzowany personel,

- do naprawy użyto nieoryginalnych części zamiennych,

- zasady zawarte w tej instrukcji nie były ściśle przestrzegane,

- powierzchnia urządzenia była czyszczona niewłaściwym produktem.

4. INSTALACJA

Materiały izolacyjne użyte w trakcie produkcji pozostałości smaru koniecznego do instalacji niektórych części mogą powodować przy pierwszym podgrzaniu wydzielanie dymu. Z tego powodu należy za pierwszym razem uruchomić urządzenie na otwartym powietrzu ustawiając regulator na maksimum i pozostawić na 15-20 minut.

Urządzenie należy ustawić na poziomej stabilnej i niepalnej powierzchni (np. kontuarze, stole roboczym itp.)

UWAGA: URZĄDZENIE MUSI BYĆ PODŁĄCZONE DO GNIAZDA 230V Z UZIEMIENIEM I ZABEZPIECZONEGO BEZPIECZNIKIEM 16A.

Urządzenie	Moc	Napięcie zasilania	Minimalny pobór prądu
			I faza
GES 10 / 777220	1600 W	230 V	7 A
GES 20 / 777221	1600 W	230 V	7 A
GES 70 / 777223	1600 W	230 V	7 A
GED 10 / 777224	3200 W	230 V	13 A
GED 20 / 777225	3200 W	230 V	13 A

5. UŻYWANIE, OBSŁUGA I PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

5.1. Opis urządzenia

Gofrownica jest wyposażona w pokrywę na sprężynach. Pokryte miką elementy grzewcze rozprowadzają ciepło równomiernie zapewniając jednocześnie szybki wzrost temperatury (300°C). Uchwyty z tworzywa termoutwardzalnego zapewniają bezpieczne użytkowanie urządzenia.

Wyposażenie: żeliwna płyta, ruchoma tacka na okruchy, odporne na nagrzewanie uchwyty, termostat regulowany w zakresie do 300°C połączony z lampką kontrolną, lampka wyłącznika on/off oraz wyłącznik on/off.

BRUSSELS Model pojedynczy (GES 10/ 777220) lub model podwójny (GED 10/777224) wyposażone w płyty żeliwne z dużymi kwadratami (kwadraty 3x5).

LIEGE Model pojedynczy (GES 20/777221) lub model podwójny (GED 20/777225) wyposażone w płyty żeliwne z małymi kwadratami (kwadraty 4x6).

5.2. Przeznaczenie urządzenia

Gofrownica jest przeznaczona do przyrządzania gofrów, . Nie należy używać urządzenia do innych celów i innych produktów niż żywność.

UWAGA: Nie używać urządzenia w celach niezgodnych z przeznaczeniem. Urządzenie powinno być obsługiwane przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

5.3. Obsługa

Uwaga: Przed podłączeniem gofrownicy do źródła zasilania należy sprawdzić czy parametry prądu w sieci zasilającej odpowiadają parametrom wskazanym na tabliczce znamionowej urządzenia.

Przed pierwszym użyciem należy koniecznie usunąć za pomocą detergentu powłokę zabezpieczającą przed rdzewieniem, którą fabrycznie pokryte jest urządzenie.

Następnie należy nasmarować płyty grzewcze gofrownicy olejem spożywczym. Kolejny etap to oczyszczenie żeliwnych płyt grzewczych:

- podłączyć urządzenie do źródła zasilania i włączyć je, zielona lampka kontrolna świeci się, gdy gofrownica jest włączona.
- ustawić termostat na maksymalną wartość, zapali się czerwona lampka kontrolna
- natłuścić płyty grzewcze olejem.
- zamknąć pokrywę i pozostawić urządzenie włączone przez 30 minut.
- dwa pierwsze gofry będą wyglądały nieładnie, ale umożliwią oczyszczenie gofrownicy.
- po wykonaniu powyższych czynności ponownie natłuścić płyty grzewcze.

Temperaturę reguluje się poprzez ustawienie termostatu. Aby wstępnie podgrzać płyty grzewcze należy ustawić termostat na maksymalną wartość i odczekać do momentu, aż zgaśnie czerwona lampka kontrolna. Czas wstępnego nagrzewania płyt grzewczych wynosi około 15 minut. Gofry należy piec w temperaturze około 220°C przez mniej więcej 2 – 3 minuty. Sprawdzić jakość pierwszych gofrów w celu ewentualnej modyfikacji ustawień czasu lub temperatury. Aby wyjąć gofry z gofrownicy można użyć na przykład widelca. Po zakończeniu przygotowywania gofrów należy przez jakiś czas nie wyłączać urządzenia, a termostat ustawić na maksymalną wartość w celu wypalenia resztek oleju i ciasta. Wypalone resztki można następnie usunąć za pomocą metalowej szczoteczki lub wilgotnej szmatki.

UWAGA! Temperatura płyty w czasie pracy osiąga 300°C nie należy dotykać rozgrzanych części urządzenia.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do konserwacji gofrownicy należy upewnić się, że urządzenie zostało odłączone od źródła zasilania i ostygło. Zewnętrzne powierzchnie gofrownicy należy regularnie czyścić delikatną gąbką oraz gorącą wodą z dodatkiem płynu myjącego.

Z uwagi na możliwość uszkodzenia elementów elektrycznych nie należy myć gofrownicy pod bieżącą wodą. Pod płytą grzewczą znajduje się tacka na której gromadzą się okruszki i nadmiar ciasta. Aby ułatwić czyszczenie można łatwo usunąć tackę.

7. PRZEPISY NA GOFRY

7.1. Gofry Brussels

Składniki:

- ½ l mleka
- 6 jajek (białka ubite)
- 250 g masła
- 500 g mąki
- ½ l wody
- 25g drożdży piekarskich
- sól

Rozpuść masło w rondlu. Wlej mleko do miski. Mieszając dodawaj mąkę, żółtka jajek oraz drożdże piekarskie (uprzednio rozrobione z niewielką ilością ciepłego mleka). Następnie dodaj roztopione masło. Ubij białka jajek z solą. Dodaj je do ciasta. Dodawaj po trochu wody.

7.2. Gofry Liège

Składniki:

- 1 kg mąki
- 400 g masła
- 500 g cukru
- 3 jajka
- 100 g świeżych drożdży piekarskich
- cukier wanilinowy lub cynamon

Rozpuść masło w rondlu. Wsyp mąkę do miski. Dodaj drożdże piekarskie (uprzednio rozrobione z niewielką ilością ciepłego mleka). Następnie dodaj jajka, roztopione masło, cukier zwykły oraz cukier wanilinowy. Jeśli ciasto jest zbyt gęste dodaj trochę mleka. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia, następnie podziel je na kilka małych części i ponownie pozostaw je do wyrośnięcia.

7.3. Wafle do lodów

Składniki:

- 1 kg mąki
- 500 g masła
- 500 g brązowego cukru
- 10 jajek
- ½ l mleka
- 200 g glukozy
- sól
- przyprawy do smaku

Ciasto musi być przygotowane poprzedniego dnia. Wsyp mąkę do miski. Mieszając dodawaj jajka, cukier, roztopione masło, glukozę, sól i inne przyprawy. Powoli dodawaj mleko, aby rozcieńczyć ciasto. Pozostaw na pewien czas. Po upieczeniu zroluj wafelek i umieść w drewnianym stożku, aby nadać mu kształt rożka.

Czas przygotowywania gofrów w przybliżeniu

	Ilość ciasta	Czas pieczenia
Brussels	300 ml	3 min.
Liège	250 ml	2,30 min.
Wafle do lodów	100 ml	2 min

8. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Po zakończeniu okresu użytkowania sprzętu lub kupując nowy w firmie Stalgast możecie Państwo oddać stare urządzenie. Przyślijcie ją do nas a wyspecjalizowana firma zutylizuje ją zgodnie z Ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz. U. 2005 Nr 180 poz. 1495)

8. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu , nie podlegają one naprawie gwarancyjnej

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.