

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian w konstrukcji wyrobu nie mających wpływu na jego funkcjonowanie.

„DEZAL PLUS” GRATULUJE ZAKUPU I ŻYTCZY ZADOWOLENIA  
Z EKSPLOATACJI NASZEGO WYROBU.

plus  
dezal

CE

## DEKLARACJA ZGODNOŚCI NR 3/2015

Ja niżej podpisany, reprezentujący:

**DEZAL-PLUS sp. z o.o., ul. Szypowskiego 1, 36-460 Nowa Dęba.**

Niniejsza deklaracja zgodności wydana zostaje na wyłączną odpowiedzialność producenta.

Niniejszym deklaruję z pełną odpowiedzialnością, że wyrób:

**GOFROWNICA TYP: 301, 301.4, 301.5, 301.6, 301.7, 301.5 Profi, 301.6 Profi, 301.7 Profi, 301.5 Profi W, 301.6 Profi W, 301.7 Profi W**

o podstawowych parametrach: 230V, 50 Hz, 1300 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

PN-EN 60335-2-9:2007+A 12:2008+A 13:2011

PN-EN 62233:2008

-w zakresie dyrektyw EMC

PN-EN 55014-1:2012

PN-EN 61000-3-2:2014-10

PN-EN 61000-3:2013-10

Ostatnie dwie cyfry roku, w którym naniesiono oznaczenie CE: 17.

Nowa Dęba, 2017-03-01

Kazimierz Kos – Prezes Zarządu

  
.....  
podpis

plus  
dezal Sp. z o.o.

39-460 Nowa Dęba  
ul. Szypowskiego 1  
tel./fax 15 846 42 31  
e-mail: info@dezal.com.pl  
www. dezal.com.pl

# INSTRUKCJA OBSŁUGI

## GOFROWNICY

### typ 301, 301.4, 301.5, 301.6 , 301.7

#### Dane techniczne

Napięcie znamionowe	- 230 V~
Moc znamionowa	- 1300 W
Klasa izolacji	- I
Temperatura robocza (przy zamkniętych płytach)	- ok. 195°C
Ilość gofrów	- 2 szt.
2 lampki kontrolne - zielona i czerwona	

W modelach z lampkami kontrolnymi:

- lampka zielona świeci - urządzenie jest podłączone do sieci zasilającej. Jest to sygnalizacja ciągła, do czasu wyłączenia urządzenia z gniazda sieciowego.
- 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.

**Gofrownica jest przeznaczona wyłącznie do wypieku gofrów.**



#### 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 gniazda 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 używany 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 nie powinny bawić się sprzętem i wykonywać czyszczenia i konserwacji.

Jeśli przewód przyłączający ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w zakładzie serwisowym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

### **Zabrania się:**

- ciągłego smarowania olejem płyty podczas pieczenia w danym dniu,
- pozostawiania bez dozoru włączonego lub gorącego opiekacza w obecności dzieci, osób upośledzonych umysłowo i zwierząt,
- pozostawiania włączonego lub gorącego opiekacza bez nadzoru osoby dorosłej,
- zanurzania opiekacza w wodzie (nawet częściowo),
- eksploatacji opiekacza w atmosferze zagrożonej wybuchem,
- eksploatacji opiekacza z uszkodzonym przewodem zasilającym,
- dokonywania jakichkolwiek modyfikacji w konstrukcji opiekacza bez zgody producenta.

**Uwaga: Zimne płyty smarujemy olejem tylko raz przed rozpoczęciem pieczenia.**

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody wynikłe z użycia urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.**

**Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody wynikłe z eksploatacji uszkodzonego urządzenia.**

Do wypieku gofrów można używać dostępnego w handlu gotowego ciasta lub sporządzić ciasto wg poniższego przepisu.

### **Przepis na ciasto**

#### **Składniki:**

- 0,5 kg mąki,
- 4 jaja,
- 0,4 l mleka,
- 15 dag masła,
- 30 dag cukru pudru,
- 20 g proszku do pieczenia,
- cukier waniliowy,
- aromat zapachowy.

### **Sposób przyrządzania:**

Jaja utrzeć z cukrem na pulchną masę, następnie stopniowo dodawać przesianą mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, mleko, roztopione masło i pozostałe składniki. Całość dokładnie wymieszać. Ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany.

*Podany przepis ma jedynie orientacyjny charakter. Recepturę można modyfikować we własnym zakresie i na własne ryzyko. Na czas pieczenia, wygląd wypieku i ilość wlewanej masy zasadniczy wpływ ma jakość użytych produktów i ich proporcje.*

### **Obsługa:**

Ustawić opiekacz na płaskiej, równej powierzchni. Włączyć opiekacz poprzez włożenie wtyczki do gniazdka sieciowego.

Nagrzewać w stanie zamkniętym przez ok. 6 - 8 min. **Dłuższe pozostawianie zamkniętego opiekacza bez ciasta jest niewskazane.** Otworzyć gofrownicę. Całą "kratkową" powierzchnię obu płyt roboczych należy **jednorazowo** przed rozpoczęciem pieczenia posmarować tłuszczem np.: (olejem roślinnym), przy pomocy pędzelka wykonanego z **naturalnego włosia**. Nie smarować dodatkowo w trakcie pieczenia. Na rozgrzaną dolną płytę należy nalać odpowiednią ilość ciasta. Nalanie zbyt dużej ilości ciasta spowoduje wypływanie ciasta z opiekacza. Należy zalewać tylko "kratkową" część dolnej płyty. Po nalaniu ciasta możliwie szybko zamknąć opiekacz. 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: W przypadku przerw w pieczeniu, gofrownica powinna pozostać otwarta.**

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.

### **Konserwacja**

Wszelkie zabiegi konserwacyjne mogą być wykonywane **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 narzędzi i agresywnych środków czyszczących. Zniszczona powłoka antyadhezyjna powoduje przywieranie ciasta i uniemożliwia pieczenie. 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.

W przypadku uszkodzenia sprzętu naprawę należy powierzyć serwisowi Dezal-Plus 39-460 Nowa Dęba, ul. 1.Szypowskiego.



### **Obowiązki użytkownika sprzętu elektrycznego**

1. Kiedy produkt jest oznakowany niniejszym symbolem przekreślonego pojemnika na śmieci, oznacza to, że produkt jest objęty dyrektywą 2002/96 EC.
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.

**Chroń naturalne środowisko !**