

Manual de uso y mantenimiento de la gofrera redonda

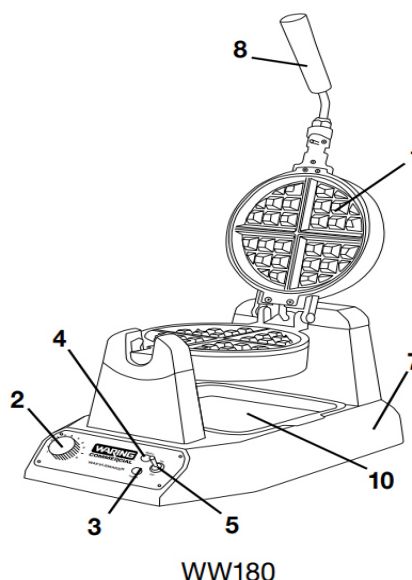
Máquina para hacer gofres, fabricada por Waring. Se trata de una gofrera individual y giratoria, por lo tanto, permite una mayor uniformidad en la cocción.

Dispone de un botón de on/off, un mando de temperatura regulable y una bandeja anti-goteo.

Es la máquina perfecta para hacer gofres Belgas, su capacidad de producción es de 25 gofres/hora o 100 porciones/hora.

Dispone de una elevada capacidad de producción y es perfecta para gofrerías, cafeterías, bares, restaurantes, hoteles, bufetes y cualquier negocio con necesidad de una máquina profesional para hacer gofres.

La triple capa anti-adherente permite evitar que el gofre quede pegado y facilita su limpieza.



- Potencia: 1.2 kW. 230 V.
- Capacidad: 1 gofre o 4 porciones.
- **Medida:** 235(Al) x 260(An) x 508(L)mm Peso: 6.8 Kg.
- **Dimensiones gofre:** 178 x 32 mm

1. Placas antiadherentes triple teflón.
2. Mando temperatura variable – Ajuste la temperatura según la mezcla o al gusto.
Recomendamos posición 4
3. Luz de encendido (roja) – Indica que la gofrera está calentando .
4. Luz de listo (verde) Indica que la gofrera está lista .
5. Interruptor
6. Señal sonora (no enseñada) – El aparato **emite 6 pitidos** cuando está listo para cocer (primer gofre solamente) es en este momento cuando se pone la mezcla, cerramos la tapa y damos la vuelta. – **Emite 3 pitidos** cuando el gofre está listo
7. Base
8. Mango
9. Vaso medidor (no enseñado)
10. Bandeja de goteo extraíble

En este enlace tienen un video de cómo se usa la gofrera.

<http://tienda.due-effe.com/crepes-y-gofres/product1955>



INSTRUCCIONES DE USO

1. Antes de usar el aparato por primera vez, limpie las placas con un paño ligeramente húmedo para remover el polvo acumulado durante el transporte. Retire el material de embalaje y protección.
2. Enchufe el cable en una toma de corriente. Ponga el interruptor en la posición "ON". La luz ROJA se encenderá.

3. Elija el nivel de temperatura deseado (le aconsejamos que utilice el nivel 4 para preparar gofres bien dorados). El aparato empezará a calentarse. Esto debería demorar aproximadamente 3-4 minutos. Cuando esté listo, el indicador luminoso VERDE se encenderá y el aparato emitirá 6 pitidos.

4 Rocíe spray vegetal o cepille aceite vegetal sobre las placas. Esto ayudará a tener siempre las placas engrasadas y evitará que se pegue residuo.

NOTA: Puede que el aparato produzca humo y un ligero olor a quemado la primera vez que lo use. Esto es normal.

5 Vierta la mezcla en el centro de las placas. Espárzala uniformemente con una espátula a prueba de calor. Cierre la gofrera y gírela 180°.

6. Al finalizar oírás 3 pitidos, gire a la inversa y levante para sacar el gofre. Importante. No sacar el gofre con utensilios que puedan rayar el teflonado, existen espátulas y pinzas con punta de silicona.

7. Si se va a hacer un segundo gofre no hace falta esperar, verter masa y girar.

8. Si no se va a utilizar la gofrera es mejor apagarla, esto alargará la vida útil de la base teflonada y ahorrará electricidad.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Después de terminar y a poder ser 2 veces al día, ponga el control de temperatura en la posición "1" y el interruptor en la posición "OFF", y luego desenchufe el aparato. Abra las placas y permita que enfrién antes de limpiarlas.

Elimine los residuos de las placas con una brocha y absorba el aceite con un papel toalla o un paño seco.

Limpie las placas con un paño ligeramente húmedo. Compruebe que las placas están completamente frías antes de limpiarlas. Si hay mezcla pegada sobre las placas, vierta un poco de aceite encima y espere durante aproximadamente 5 minutos. Esto remojará la mezcla seca para facilitar la limpieza.

Limpie el cuerpo del aparato con un paño suave seco. Nunca utilice limpiadores abrasivos o estropajos metálicos. **NUNCA SUMERJA EL CORDÓN, LA CLAVIJA O EL APARATO EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.** Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

Tel. atención cliente 977 395680