



CORNICO COMPANY, s.r.o., Tovární 1444, 753 01 Hranice,
TEL:581 694 333, FAX:581 694 332, <http://www.cornico.cz>, E-mail: cornico@cornico.cz

Návod k obsluze WAFFLE BAKER

CPC VAFLE BAKER OBDELNIKOVÝ #1815



Provozní předpisy a specifikace

Vážený zákazníku,

Jsme přesvědčeni o tom, že tento moderní stroj Vám přinese mnoho radosti při podnikání, avšak předtím než uvedete stroj do činnosti, přečtete si pozorně následující řádky.

Přístroj umístěte na pevném, suchém a rovném podkladu. Nevystavujte ho přímým povětrnostním vlivům. To samé platí i při přepravě a skladování.

Upozornění: Manipulace s přístrojem je doporučena až po důkladném seznámení obsluhujícího personálu s těmito provozními předpisy. Toto zařízení je konstruované a prodáváno jen pro obchodní účely a to osobám vyškoleným k jeho obsluze. Není určený na používání v domácnosti, ani na samoobslužné používání zákazníků ve veřejných restauračních zařízeních.

1. Dodržujte důkladně všechny montážní pokyny.
2. Nedotýkejte se horkých částí stroje, zabráníte tak vážným popáleninám!
3. Při obsluze tohoto zařízení dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci.
4. V případě zásahu do ovládání a vybavení přístroje se záruka nedá uplatnit.
Zásahy do přístroje mohou vážně ohrozit obsluhu! Neprovádějte žádné úpravy!
5. Před jakoukoliv manipulací (čištěním, umýváním) je nutné stroj odpojit z elektrické sítě!

SPECIFIKACE STROJE

Napájení 230V
Příkon 2000W
Rozměry šířka 30,5 cm hloubka 32cm : výška 22cm
Hmotnost 17,5kg

Ovládací prvky: **Vypínač(regulátor)**

Zde máme regulátor současně i jako vypínač na 0° C máme stroj zapnutý a svítí nám zelená kontrolka ,ale bez topných těles jakmile nastavíme teplotu stroj si sám zapne i topná tělesa a začne se nahřívat na požadovanou teplotu to nám značí oranžová kontrolka , která se po nahřátí na danou teplotu zhasne.

Minutka se zvukovou signalizací: nastavujeme požadovaný čas pečení vaflí.

Návod na obsluhu stroje:

- 1.** Zkontrolujte zda není porušen přívodní kabel stroje a následně stroj připojte do elektrické sítě.
- 2.** Zapněte hlavní vypínač a nastavte požadovanou teplotu (cca 200° C)
- 3.** Po zhasnutí zelené kontrolky je stroj připraven na výrobu.
- 4.** Otevřete formu a obě části mírně potřete olejem. Těsto naléváme do spodní formy tak, abychom vyplnili prostor pro vafle. Je nutné nepřepřehřovat prostor z hlediska následného přetékání těsta a jeho pálení.
- 5.** Po vyplnění formy přiklopte horní část formy a nechte 4 – 5 min. péct. Čas samozřejmě upravte dle vlastní volby a chuti vaflí.
- 6.** Na vyjmutí vaflí používejte zásadně plastové pomůcky nikdy kovové (dojde k poškrábání teflonu). Poté nechte mírně vychladnout a upravujte dle chuti (čokoládou, ořechy atd.)

Čištění a údržba stroje:

Vždy před čišněním odpojte stroj z elektrické sítě!

Nikdy neponořujte stroj do vody - může dojít k poškození elektrických částí, případně k požáru.

Stroj otřete hadříkem. Plotny pouze očistěte od zbytků těsta. Nepoužívejte abrazivní prostředky (kovové, ostré předměty). Po umytí formy vodou je nutné stroj důkladně osušit.

Servisní práce provádí :

CORNiCO COMPANY, s.r.o.

Tovární 1444

753 01, Hranice na Moravě

tel: 581694333, fax: 581694332 , mobil : +420608622232

E-mail : cornico@cornico.cz

www : cornico.cz