РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ВАФЕЛЬНИЦА

МОДЕЛИ:

CP-WFM01	CP-WFM02	CP-WFM03L	CP-WFM05
CP-WFM06HK	CP-WFM09 HEART	CP-WFM16 DONUT	CP-WFM210 NUT
CP-WFM60 EGG WAFFLE	CP-WFM13		

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ 3
2. НАЗНАЧЕНИЕ 3
3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ 3
4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ 3
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 4
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ 5
7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ 5
8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ 5
9. РЕЦЕПТ, КОТОРЫЙ ПРИГОДИТСЯ 5

1. ВВЕДЕНИЕ

Спасибо, что приобрели профессиональное оборудование нашей торговой марки. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его на весь срок эксплуатации изделия.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем руководстве, Вы продлите срок эксплуатации оборудования и избежите возможного травмирования рабочего персонала. Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

2. НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для выпекания вафель и тарталеток различной формы.

3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, защитные уплотнители, пластиковые пакеты и т.п.

Далее установите термостат на максимальное значение, включите оборудование и подождите 5-10 минут. Данная процедура отжига удалит все посторонние запахи, которые могут присутствовать из-за нанесения на нагревательные элементы конструкции составов, предохраняющих оборудование от внешних воздействий окружающей среды на время транспортировки и хранения. Проветрите помещение.

ВНИМАНИЕ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать оборудование, если:
- поврежден кабель питания;
- оборудование падало, имеет внешние повреждения или не функционирует.

Никогда не размещайте оборудование вблизи других источников тепла!
Никогда не оставляйте на верхней части оборудования никаких посторонних предметов!
Никогда не загораживайте и не перекрывайте вентиляционные отверстия!
Оборудование не предназначено для встраивания!
Если оборудование не используется или предстоит его очистка – обязательно отключите его от сети питания!

ВАЖНО: старайтесь лишний раз не перекаливать рабочую поверхность – это поможет значительно увеличить срок службы оборудования.

4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ

перед подключением убедитесь, что:
- напряжение питания сети соответствует требуемому значению;
- розетка питания по мощности рассчитана на подключение соответствующего оборудования;
- кабель питания не соприкасается с горячими частями оборудования.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	CP-WFM01	CP-WFM02	CP-WFM03L
Изображение			
Мощность, кВт	1	1,6	3,2
Напряжение, В	220	220	220
Габариты, мм	250x370x250	290x440x250	330x440x250

Модель	CP-WFM05	CP-WFM06HK	CP-WFM09 HEART
Изображение			
Мощность, кВт	1	1,4	1
Напряжение, В	220	220	220
Габариты, мм	250x370x250	220x420x270	250x370x250

Модель	CP-WFM210 NUT	CP-WFM16 DONUT	CP-WFM60 EGG WAFFLE
Изображение			
Мощность, кВт	1.55	1.5	1.75+1.75
Напряжение, В	220	220	220
Габариты, мм	390*360*245	335x360x255	540x515x280
Размер ореха, мм	41*31*15		30x30x30
Размер в упаковке,мм	460*430*280		

Модель	CP-WFM13 THREADED WAFFLE (МИНИ-ЧУРРОС)		
Изображение			
Мощность, кВт	1.6		
Напряжение, В	220		
Габариты, мм	520*435*200		

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подключите питание. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке, выбрав необходимую температуру.

Подберите температуру поверхности исходя из особенностей используемого теста.

Первую порцию желательно выпекать с небольшим избытком растительного масла или животного жира. Это хорошо смажет всю рабочую поверхность и поможет сэкономить на расходе масла или жира при дальнейшем выпекании.

Всегда контролируйте процесс приготовления для получения наилучшего результата.

По достижении заданной температуры, термостат в автоматическом режиме будет отключать и снова включать подачу электропитания, тем самым поддерживая заданную температуру.

Завершив работу, переведите регулятор температуры на минимальное значение и отключите оборудование от сети электропитания.

7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВАЖНО: при обслуживании оборудования следует руководствоваться положениями о системе технического обслуживания и ремонте торгово-технологического оборудования, выпущенными в приказе министерства торговли от 3 октября 1980 г. n 264.

ВАЖНО: запрещается выполнять техническое обслуживание оборудования с включенным электропитанием.

ВАЖНО: запрещается промывать оборудование под струей воды, строго запрещена чистка оборудования с погружением в воду.

ВАЖНО: запрещается очищать рабочие поверхности с помощью абразивных или агрессивных химических средств.

ВАЖНО: если оборудование долго не использовалась, перед повторным включением обязательно удалите всю пыль и грязь с его поверхности. Желательно провести кратковременную процедуру отжига, как перед первым включением.

7.1 Выключите оборудование и отсоедините его от сети питания.

7.2 Дайте оборудованию остыть.

7.3 Протрите рабочие поверхности, используя мягкую тряпку или салфетку.

СОВЕТ: после каждого использования или в конце рабочей смены, произведя очистку оборудования, слегка смажьте рабочую поверхность устройства рафинированным растительным маслом или животным жиром. Данный уход за рабочей поверхностью значительно увеличит срок ее службы и сохранит антипригарные свойства.

8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Изделие следует перемещать с осторожностью, чтобы избежать ударов. Изделия в упаковке запрещается хранить на открытом воздухе в течение долгого времени, их следует поместить на хорошо проветриваемом складе, запрещается переворачивать. При хранении на временном складе необходимо предусмотреть меры по защите от дождя.

9. РЕЦЕПТ, КОТОРЫЙ ПРИГОДИТСЯ

Данный рецепт Бельгийских вафель является лишь одним из большого множества рецептов, которые позволяют приготовить одно из вкуснейших блюд, так сильно востребованных на рынке стрит-фуда.

Ингредиенты для дрожжевого теста на 20 порций:
сливочное масло – 500 г;
яйцо куриное – 8 шт;
соль – 1 ч. л.;
мука пшеничная – 3,5 ст.;
масло растительное – 2 ст. л;
сахар – по вкусу.

Приготовление:
Растопите сливочное масло, дождитесь, пока оно остынет. Яйца взбейте с солью, сахаром до образования плотной пены. Количество сахара регулируйте по вкусу. Влейте во взбитую яичную смесь масло, смешайте. Пшеничную муку просейте, всыпьте в яично-масляную массу. Перемешайте лопаткой. Далее выпекайте вафли до готовности.

СОВЕТ: тщательно подбирайте ингредиенты по качеству, ведь вкусная и полезная еда – залог успеха Вашего бизнеса.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

На профессиональную технику торговой марки CRAZY PAN

Изделие

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Товар отпустил

(фамилия продавца)

Претензий по внешнему виду и комплектности не имею

(подпись клиента)

М.П.

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие вследствие ненадлежащего использования, неправильного монтажа или ввода в эксплуатацию, естественного износа, неправильного или небрежного обращения, использования непригодного вспомогательного оборудования, химических, электрохимических или электрических воздействий, если они имеют место не по вине поставщика, а также вследствие несоблюдения указаний, изложенных в руководствах по монтажу, эксплуатации и обслуживанию, равно как и ненадлежащих изменений или ремонтных работ, произведенных владельцем оборудования либо третьим лицом, а также воздействия компонентов других производителей. Гарантийные обязательства не распространяются также на повреждения, которые возникли по причине загрязнения воздуха из-за обильного осаждения пыли, по причине агрессивного воздействия паров, кислородной коррозии, установки оборудования в непригодных для этого помещениях, либо при продолжении использования оборудования после обнаружения дефекта. Гарантийные обязательства не распространяются на те случаи, когда быстро изнашивающиеся детали, такие как предохранители, термодатчики, различного рода уплотнения, обшивка камеры сгорания или разрядники, термопары (и другие подобные) выходят из строя вследствие естественного износа. Срок гарантии - 12 месяцев с момента продажи, 3 месяца - на ТЭНы.

Сервисный центр ООО «Шеф Тайм», Москва, Рябиновая, д. 37с1, тел.+7(926) 850-90-76

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

На профессиональную технику торговой марки CRAZY PAN

Изделие

Модель

Серийный номер

Дата продажи

Товар отпустил

(фамилия продавца)

Претензий по внешнему виду и комплектности не имею

(подпись клиента)

М.П.

Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие вследствие ненадлежащего использования, неправильного монтажа или ввода в эксплуатацию, естественного износа, неправильного или небрежного обращения, использования непригодного вспомогательного оборудования, химических, электрохимических или электрических воздействий, если они имеют место не по вине поставщика, а также вследствие несоблюдения указаний, изложенных в руководствах по монтажу, эксплуатации и обслуживанию, равно как и ненадлежащих изменений или ремонтных работ, произведенных владельцем оборудования либо третьим лицом, а также воздействия компонентов других производителей. Гарантийные обязательства не распространяются также на повреждения, которые возникли по причине загрязнения воздуха из-за обильного осаждения пыли, по причине агрессивного воздействия паров, кислородной коррозии, установки оборудования в непригодных для этого помещениях, либо при продолжении использования оборудования после обнаружения дефекта. Гарантийные обязательства не распространяются на те случаи, когда быстро изнашивающиеся детали, такие как предохранители, термодатчики, различного рода уплотнения, обшивка камеры сгорания или разрядники, термопары (и другие подобные) выходят из строя вследствие естественного износа. Срок гарантии - 12 месяцев с момента продажи, 3 месяца - на ТЭНы.

Сервисный центр ООО «Шеф Тайм», Москва, Рябиновая, д. 37с1, тел.+7(926) 850-90-76