



# РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

## ВАФЕЛЬНИЦА

МОДЕЛИ:

CP-WFM01	CP-WFM02	CP-WFM03L	CP-WFM05
CP-WFM06HK	CP-WFM09 HEART	CP-WFM16 DONUT	

## 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 лишней 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-WFM16 DONUT
Изображение	
Мощность, кВт	1.5
Напряжение, В	220
Габариты, мм	335x360x255

## 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.