

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

ВАФЕЛЬНИЦА

МОДЕЛИ:

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

­­



СОДЕРЖАНИЕ

[1. ВВЕДЕНИЕ 3](#_Toc515461571)

[2. НАЗНАЧЕНИЕ 3](#_Toc515461572)

[3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ 3](#_Toc515461573)

[4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ 3](#_Toc515461574)

[5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 4](#_Toc515461575)

[6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ 5](#_Toc515461576)

[7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ 5](#_Toc515461577)

[8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ 5](#_Toc515461578)

[9. РЕЦЕПТ, КОТОРЫЙ ПРИГОДИТСЯ 5](#_Toc515461579)

### ****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.

### ****НАЗНАЧЕНИЕ****

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

### ****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.

### ****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.

### ****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 |

### ****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.

### ****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.­­

* 1. Выключите оборудование и отсоедините его от сети питания.
	2. Дайте оборудованию остыть.
	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.

### ****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.

### ****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.

****