CLIMA HOSTELERÍA

MANUAL DE USUARIO





CE RoHS

Lea este manual detenidamente antes de usarlo para comprender el uso y el funcionamiento adecuados.

El diseño de la máquina para hacer gofres eléctrica combina las ventajas de un diseño elegante, una construcción eficiente, facilidad de uso y un mantenimiento sencillo. La temperatura de la máquina para hacer gofres se puede ajustar fácilmente para adaptarse a los requisitos de cocción y, aunque se utiliza principalmente para hacer crepes,

ADVERTENCIA: Cualquier modificación o instalación incorrecta, ajustes no autorizados o mantenimiento por parte El uso de personal no autorizado puede provocar daños materiales o lesiones. Póngase en contacto con el proveedor para realizar cualquier ajuste o reparación que sea necesario, que solo deben realizar profesionales capacitados.

PRECAUCIÓN : Para su seguridad, no coloque ni almacene ningún líquido inflamable ni elementos de gas cerca de la parrilla para sándwiches.

ADVERTENCIA: Para su seguridad, este equipo debe estar conectado a una toma de corriente con conexión a tierra.

Notas

- Este producto está destinado únicamente para uso
- comercial. No desmonte ni modifique la máquina.
- Antes de limpiar, desconecte la alimentación y deje que la máquina se enfríe.
- No sumerja en agua ni rocíe agua sobre las rejillas. El agua puede provocar cortocircuitos y lesiones o daño.
- Para evitar daños, no atasque materiales sobre la parrilla ni coloque objetos pesados sobre ella.
- Cuando la máquina está en uso, el cuerpo y las placas de la parrilla están calientes y pueden causar quemaduras si se tocan.

Utilice un cable de alimentación sin conexión a tierra.

-Se recomienda desenchufar la máquina durante tormentas eléctricas para evitar posibles daños. de los rayos cercanos.

- Evite dañar los controles o las superficies de la parrilla con objetos afilados o pesados. Apague
- el aparato después del uso diario.
- No utilice la máquina con un cable de alimentación dañado.
- Cualquier reparación o mantenimiento interno debe ser realizado por un técnico de reparación autorizado de fábrica.

Características

1. Rejillas para gofres belgas estilo Bruselas. También se pueden utilizar para hacer gofres estilo Lieja.

Temporizador de 2,5 minutos con un sonido "ding" cuando está listo

3. Luz indicadora de encendido: muestra que la unidad está encendida.

4. Luz indicadora de calentamiento: muestra que la unidad está alcanzando la temperatura seleccionada.

5. La luz se apaga una vez que la waflera alcanza la temperatura.

6. Control termostático de temperatura hasta 300C

7. Apertura de 90 grados. Ideal para usar con masa o para descongelar y calentar waffles.

8. Mango ergonómico de tacto frío

9. Bandeja de goteo extraíble

Especificación

Modelo	Voltaje	Fuerza	Dimensiones/mm	FORMA DE WAFFLE
WF-2210	230 V/50 Hz	1500 vatios	300x410x270	GOFRE CUADRADO
WF-2210-2	230 V/50 Hz	2x1500 vatios	600x410x270	GOFRE CUADRADO

CLIMA HOSTELERIA

Instrucciones de funcionamiento

1. Coloque la máquina para hacer waffles sobre una superficie limpia, seca y nivelada.

2. Conecte el cable a la pared.

3. Seleccione la temperatura deseada utilizando el control del dial de temperatura.

4. Deje que la unidad alcance la temperatura deseada. La luz de calentamiento naranja se apagará cuando se alcance la temperatura.

5. Las rejillas de la waflera son antiadherentes.

6. Agrega la mezcla para waffles a la placa inferior de la waflera. Vierte la masa de manera uniforme en el centro de la rejilla, cubriendo la rejilla inferior con la mezcla.

7. Agarre el mango, cierre la tapa y comience a planchar.

8. Ajuste el temporizador al tiempo deseado. El tiempo de cocción se determina según el nivel de tostado.

9. 9. Una vez que suene el temporizador, dé vuelta la waflera. Retire el waffle con unas pinzas, no con las manos.

10. Repite los pasos para hacer varios waffles.

Limpieza y mantenimiento

1. Cuando haya terminado de hacer los waffles, gire las perillas de temperatura y del temporizador a 0.
2. Deje la tapa superior abierta y permita que las rejillas se enfríen antes de limpiarlas.
3. Nunca desmonte su máquina para hacer waffles para limpiarla.
4. Utilice un paño húmedo y un producto químico no abrasivo para limpiar la base, las rejillas y la bandeja de goteo.
5. Las rejillas deben enfriarse completamente antes de limpiarlas.
6. Si resulta difícil retirar la masa de las rejillas, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina sobre la masa y espere unos minutos. Esto aflojará la masa y facilitará su extracción.
7. NUNCA SUMERJA LA UNIDAD EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS

Solución de problemas

Problema	Causado	Solución
La luz indicadora no se enciende y la unidad no calienta.	- El enchufe no está insertado correctamente. El - interruptor de encendido y apagado está roto.	Conecte la unidad Reemplazar el interruptor de encendido
El indicador de calentamiento no está encendido. La temperatura no aumenta.	-Los tubos del calentador eléctrico no están conectados correctamente. - El calentador está defectuoso	Apriete ambos lados del calentador eléctrico. Reemplace el tubo de calentamiento eléctrico.
El indicador de encendido está encendido pero no se alcanza la temperatura deseada	- El controlador de temperatura está quemado	Reemplazar el control del termostato
El control de temperatura es normal pero el indicador no está encendido	-La luz indicadora está quemada	Reemplazar el indicador.
El indicador de temperatura está encendido, pero el tubo calentador no está caliente.	-El limitador de temperatura se ha disparado	Botón de protección contra sobrecalentamiento que se reinicia manualmente en la parte inferior de la caja eléctrica
La temperatura no se puede controlar	- El limitador de temperatura está fuera de servicio	Reemplazar el limitador de temperatura/botón de reposo

No utilice la máquina si ocurre alguna de las situaciones mencionadas anteriormente.

Cualquier corrección de solución de problemas debe ser realizada por un técnico calificado.

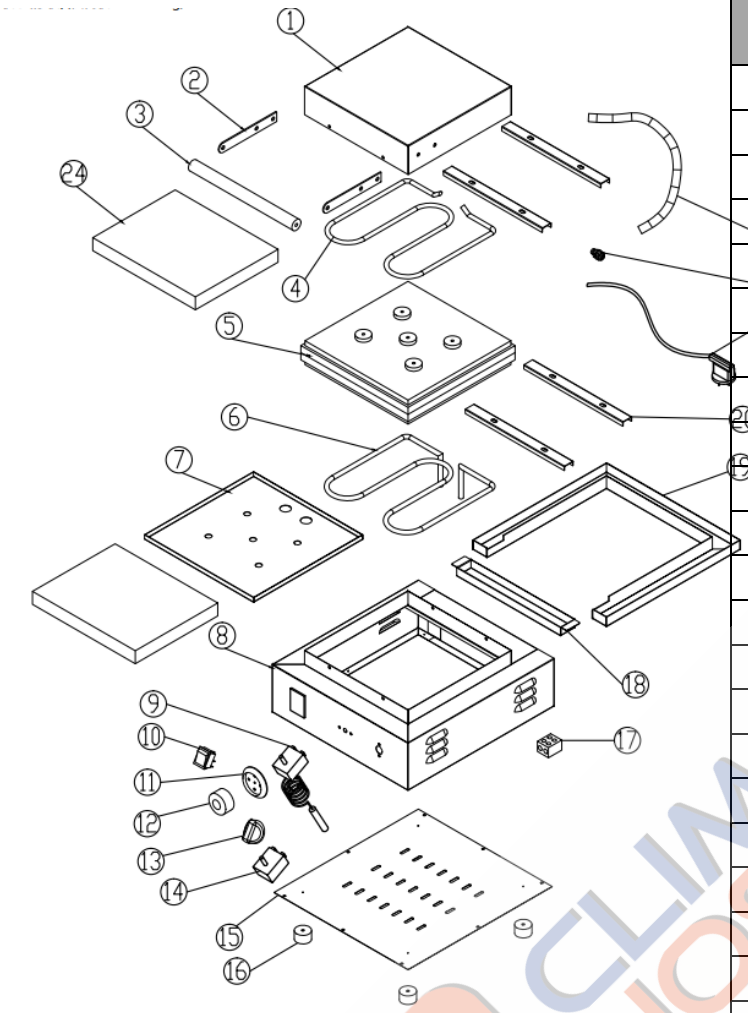
Control diario

Antes de utilizar la máquina, inspecciónela visualmente para detectar cualquier signo de daño o cable de alimentación desgastado. Asegúrese de que la máquina esté sobre una mesada nivelada.

Después de encenderlo, verifique que no haya nada inusual antes de usarlo.

Inspeccione la máquina todos los días antes de usarla. Si tiene alguna duda sobre su funcionamiento, no la use.

Diagrama Modelo :WF-2208



NO	ARTÍCULO	CANTIDAD/PIEZAS
1	CUBRIR	1
2	PLACA DE MANIJA	2
3	MANEJAR	1
4	CALENTADOR SUPERIOR	1
5	PLACA DE COCCIÓN	1
6	CALENTADOR INFERIOR	1
7	PLACA AISLANTE DE ALGODÓN	1
8	CUERPO DE LA MAQUINA	1
9	TERMOSTATO	1
10	INTERRUPTOR DE ENCENDIDO	1
11	DIAL DEL TERMOSTATO	1
12	PERILLA DEL TERMOSTATO	
13	PERILLA DEL TEMPORIZADOR	1
14	MINUTERO	1
15	PLANTAS INFERIORES	1
16	PIES DE GOMA	4
17	TERMINAL	1
18	CONTENEDOR DE ACEITE	1
19	CONTENEDOR DE ACEITE U#	1
20	PLACA CALENTADORA	4
21	CABLE	1
22	ARMARIO DE CABLE	1
23	CASQUILLOS PARA CABLES	1
24	ALGODÓN AISLANTE	2

CLIMA HOSTELERÍA

Diagrama Modelo :WF-1 CB-1 WF-2207

No	Artículo	Cantidad/uds.	No	Artículo	Cantidad/uds.
1	Cubrir	1	16	Minutero	1
2	Placa fija del calentador	2	17	Perilla del temporizador	1
3	Eje de giro	1	18	Indicador de encendido	1
4	Parte fija de la placa de cocción superior	1	19	Indicador de calor	1
5	Placa calefactora superior fija	1	20	Interruptor de encendido	1
6	Placa calefactora superior	1	21	Termostato	1
7	Manejar	1	22	Dial del termostato	1
8	Placa calefactora inferior	1	23	Perilla del termostato	1
9	Elemento calefactor superior	1	24	Respaldo	1
10	Elemento calefactor inferior	1	25	Cuerpo base	1
11	Placa fija de placa calefactora inferior	1	26	Casillero para cabele	1
12	Cubierta inferior	1	27	placa base	1
13	Respaldo	1	28	Pies de goma	4
14	Parte fija de la placa de cocción inferior	1	29	Cable	1
15	Estante de apoyo para placa calefactora	1			

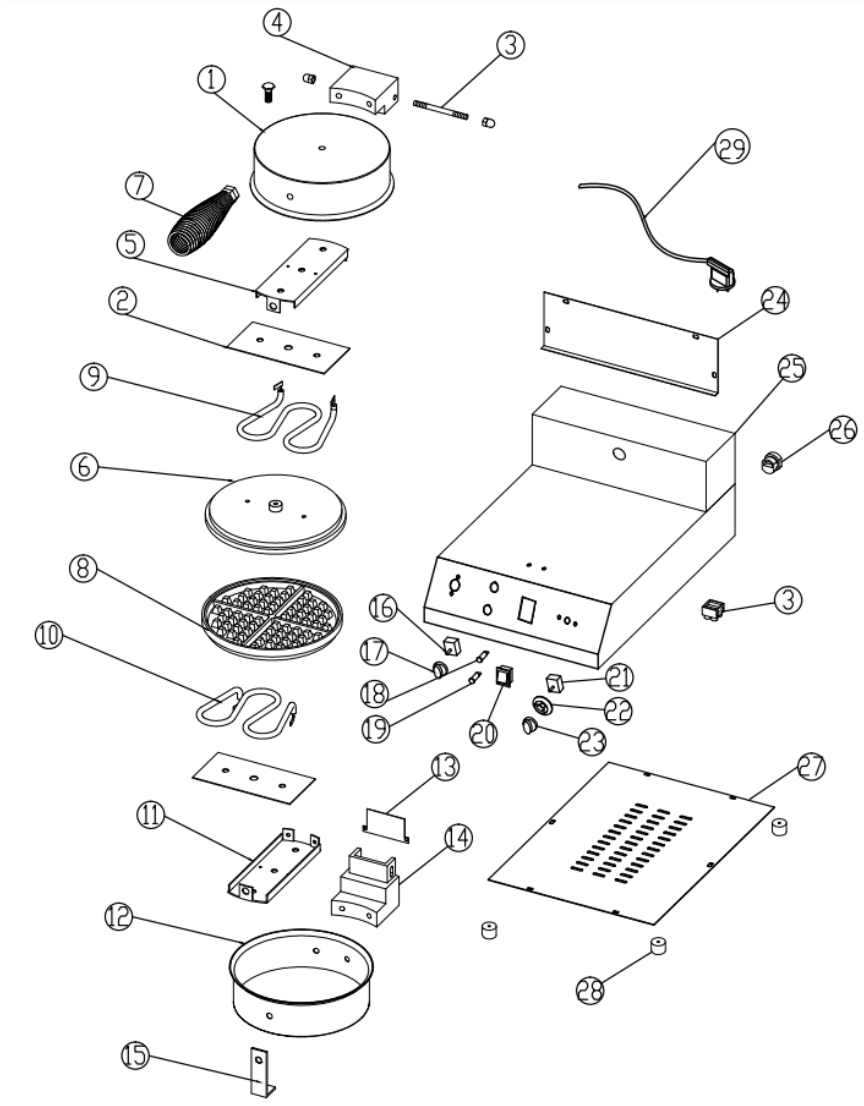


Diagrama Modelo:WF-2 CB-2 WF-2207-2

No	Artículo	Cantidad/uds.	No	Artículo	Cantidad/uds.
1	Cubrir	2	16	Minutero	2
2	Placa fija del calentador	4	17	Perilla del temporizador	2
3	Eje de giro	2	18	Indicador de encendido	2
4	Parte fija de la placa de cocción superior	2	19	Indicador de calor	2
5	Placa calefactora superior fija	2	20	Interruptor de encendido	2
6	Placa calefactora superior	2	21	Termostato	2
7	Manejar	2	22	Dial del termostato	2
8	Placa calefactora inferior	2	23	Perilla del termostato	2
9	Elemento calefactor superior	2	24	Respaldo	1
10	Elemento calefactor inferior	2	25	Cuerpo base	1
11	Placa fija de placa calefactora inferior	2	26	Casillero para cabele	1
12	Cubierta inferior	2	27	placa base	1
13	Respaldo	1	28	Pies de goma	4
14	Parte fija de la placa de cocción inferior	2	29	Cable	1
15	Estante de apoyo para placa calefactora	2			

