



## TECHNICKÁ DOKUMENTÁCIA, NÁVOD, BEZPEČNOSTNÉ POKYNY, ČISTENIE A ÚDRŽBA

### OPEKAČ NA VAFLE - WAFFLE BAKER typ:

Model: 5021, 5024 a 5024ETX, 5038, 5042, 5044, 5051ETX

Upozornenie: Pred prvým spustením stroja do prevádzky prečítajte si pozorne nasledujúce pokyny a riadte sa podľa nich. Bez prečítania pokynov stroj neuvádzajte do činnosti.

#### Výrobca:

GOLD MEDAL PRODUCTS CO.  
10700 Medallion Drive  
Cincinnati, OHIO 45241-4807  
U.S.A.

#### Dovozca:

CORNICO COMPANY, s.r.o.  
Diaľničná cesta 16/B, 90301 Senec  
tel:02/4552 3886  
IČO/DIČ:35752271/801

#### Názov zariadenia a výrobca:

Opekač vaflí typ WAFFLE BAKER  
Výrobca: GOLD MEDAL PRODUCTS COMPANY  
10700 Medallion Drive, Cincinnati  
OHIO, U.S.A.

#### Popis stroja, hlavné časti a technické údaje

Opekač vaflí je jednoduchý kompaktný stroj zložený zo základne na ktorej sú pripevnené dve zapekacie a uzatvárateľné platne a ovládací panel. Platne sú upevnené na otáčavom kĺbe, ktorý umožňuje priklopenie pri pečení a súčasne aj ich otočenie o 180°. V každej platni je umiestnené výhrevné teleso ovládané termostatom. Ďalej je na základni umiestnený ovládací panel, na ktorom je zapínanie/vypínanie opekača. Pri zapnutí sa rozsvieti červená a zelená kontrolka. Pri vyhriatí platní na nastavenú teplotu čo je 204°C zelená kontrolka zhasne.

Zelená kontrolka signalizuje zopnutie termostatu a tým zapnutie el. špirály do činnosti. Po dosiahnutí potrebnej teploty termostat vypne el. špirálu.

Pre nastavenie času pečenia slúži časovač so bzučiakom. Na zachytávanie prebytočného cesta z foriem je pod platňami voľne položená nerezová miska - tácka.

Napätie: 230V-50Hz, 1660W..

#### Použité materiály na zariadení

Základňa opekača je vyhotovená z nerezovej ocele. Zapekacie platne sú z nerezovej ocele a z hliníkovej zliatiny. Rúčky platní sú vyhotovené z teplotne odolného plastu. Miska na zachytávanie prebytočného cesta je vyrobená z nerezovej ocele.

#### Ovládacie prvky.

VYPÍNAČ ON/OFF - I / 0 - ZAPNUTÉ/VYPNUTÉ OHREV PLATNÍ

poloha ON:

zapnutie ohrevu platní – zapnutie ZAP signalizuje zelená kontrolka

poloha OFF:

vypnutie ohrevu platní – zelená VYP kontrolka zhasne

ZELENÁ KONTROLKA sa rozsvieti vždy keď sa platne vyhrievajú na potrebnú teplotu resp. vždy keď poklesne ich teplota pod 200°C. Zhasnutie zelenej kontrolky znamená pri prvom ohreve , že je stroj pripravený na pečenie.

ČASOVAČ slúži na nastavenie času pečenia. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál.

### Zaradenie stroja

Opekač wafiel je určený výhradne na pečenie wafiel rôznych tvarov, druhov a chutí. Sú konštruované a predávané len pre obchodné účely a to osobám vyškoleným k jeho obsluhu. Nie je určený na používanie v domácnosti. Jednotlivé typové variácie sa vzájomne odlišujú vonkajším vzhľadom, výkonom a tvarom pečenej plochy. Zariadenie nie je určené pre vonkajšie prostredie.

### Pracovný postup pri výrobnej činnosti

Opekanie wafiel prebieha na platniach opekača a to po dôslednom vyhriatí stroja na pracovnú teplotu. Po dosiahnutí pracovnej teploty sa nalieva na spodnú platňu opekača cesto a to tak aby bolo zarovno forme. Potom priklopíme vrchnú platňu a otočíme takto uzatvorené platne o 180°. Nastavíme časovač na cca 4 min. a necháme piecť. Po zaznení signálu otočíme platne späť a odklopíme vrchnú platňu. Upečené vafle vyberieme a do foriem znova nalievame cesto . Postup opakujeme.

Po ukončení práce , opekač vypneme, necháme vychladnúť a vykonáme čistenie.

UPOZORNENIE: Pred prvým pečením ako i po niekoľkonásobnom použití nastriekavame na platne prostriedok SEASN-KLEEN proti lepeniu a spáleniu cesta.

Pred prvým použitím doporučujeme platne "vypáliť": Vrchnú a spodnú platňu opekača nastriekame prípravkom SEASN-KLEEN , platne zaklopíme, otočíme a zapneme ohrev na cca 20 min.. Potom platne otvoríme znova nanesieme spomínaný prostriedok na obe platne , platne zavrieme, otočíme a necháme ohrievať ešte 5 minút. Opekač vypneme.

### Návod na obsluhu

1) Zapnite vypínač ohrevu do polohy ON/I . Rozsvieti sa červená a zelená kontrolka. Pri ohreve platní, ktorý trvá cca 20 minút sú obe platne priklopené k sebe. Pred pečením podľa potreby môžeme použiť SEASN-KLEEN.

2) Po zhasnutí zeleného svetielka je stroj pripravený na pečenie Odklopte platne opekača a do spodnej platne nalejte cesto maximálne po úroveň formy.

3) Sklopte hornú platňu a pomocou rukovätí otočte dielce o 180° . v smere hodinových ručičiek pokiaľ nezapadne zarážka..

4) Nastavte na časovači čas pečenia na 2-3 minúty podľa druhu cesta.

5) Po zazvonení časovača , otočte dielce o 180° , odklopte vrchnú platňu a vyberte upečené vafle z foriem.

Cyklus opakujte

K odstráneniu zbytkov pripáleného cesta vo formách vaflovača používajte jemnú kefou s mäkkými štetinami – po každých 4 cykloch (1 cyklus=1 dávka cesta).

### Nastavenie teploty

Stlačte tlačidlo SET spolu s tlačidlom UP po dobu 3 sekúnd a na displeji sa ukáže nastavená teplota v stupňoch Fahrenheit(F). Teplotu meníte tlačidlami UP a DN(UP-zvyšuje, DN-znižuje). Nastavenie uložíte stlačením tlačidla SET.

Nastavenie časovača:

Stlačte tlačidlo SET spolu s tlačidlom DN po dobu 3 sekúnd a na displeji sa ukáže nastavený čas. Čas meníte tlačidlami UP a DN(UP-zvyšuje, DN-znižuje). Nastavenie uložíte stlačením tlačidla SET.



## Čistenie a údržba

Odpojte stroj od elektrickej siete. Presvedčte sa, že stroj je vychladený a pripravený na čistenie a údržbu. Zdvihnite hornú platňu vaflovača a kefkou s jemnými štetinami odstráňte pripálené zvyšky cesta. Vnútorne platne môžete poutierať aj vlhkou penovou špongiou a následne poutierať suchou utierkou. Nepoužívať mokrú utierku, nakoľko by mohlo prísť k zatečeniu vody do elektrických častí zariadenia. **Neponárajte vaflovač do vody a pod tečúcu vodu!**

## Bezpečnosť práce, upozornenia a bezpečnostné pokyny:

Zariadenie je určené a predávané iba na komerčné účely. Toto zariadenie nie je určené pre verejnosť a domáce používanie. Nedovoľte priamy kontakt s týmto zariadením obvyčajnej verejnosti keď ho používate. So zariadením môže pracovať iba zaškolený personál. Stroj nemôže obsluhovať osoba mladšia ako 18 rokov

Každá úprava/zmena na stroji zruší záruku a môže zapríčiniť nebezpečnú situáciu. Nikdy nerobte úpravy a zmeny na stroji!!! Nikdy neponárajte stroj do vody!!! Nepoužívajte príliš veľa vody na čistenie. Stroj musí byť riadne uzemnený !!! Nesprávna inštalácia, nastavenie, servis, zmena alebo obsluha môže zapríčiniť poškodenie, poranenie alebo smrť. Čítajte pozorne pred inštaláciou alebo servisom tento manuál!!! Vždy odpojte stroj zo siete pred čistením alebo opravou - údržbou.

Pokiaľ sa rozhodnete ukončiť prácu, zbavte stroj zbytkov surovín a nechajte ho prirodzene vychladnúť. Na čistenie nepoužívajte žieravé a leptavé čistiace prostriedky! Používajte čistiace prostriedky vhodné pre čistenie potravinárskych zariadení. Nepoužívajte na čistenie tvrdé a kovové predmety, piesok alebo drátenku! Nezasahujte do elektrických častí stroja a chráňte ich pred namočením! Nedotýkajte sa horúcich častí stroja, zabránite tak vážnym popáleninám!

Zariadenie je určené do základného vnútorného suchého a nevybušného prostredia, nie je určené do vonkajšieho prostredia. Zariadenie nesmie byť umiestnené na horľavom podklade a musí byť vzdialené min. 0,5m od ostatných horľavých materiálov v pracovnom prostredí.

## Záručná doba, servis a opravy.

Záručná doba na zariadenie je poskytovaná 6 mesiacov od dátumu kúpy stroja a je zabezpečený aj pozáručný servis firmou CORNICO COMPANY, s.r.o. v jej sídle v Senci. Záruka sa vzťahuje len na vady spôsobené výrobcom (vady materiálu, funkčné závady a podobne) a len vtedy keď bolo zariadenie používané presne podľa návodu a zapojené na správne napätie.

Záručné podmienky:

1) Záruka sa poskytuje prvému kupcovi tohoto zariadenia ( tomu kto zariadenie u firmy zakúpil a bol zaškolený k obsluhu zariadenia).

2) Záručné opravy sprostredkuje predajca v autorizovanom servise.

3) Záruka sa predlžuje o dobu záručných opráv.

4) Záruka stráca platnosť ak boli závady spôsobené:

- dopravou
- nehodou
- neodvratnou udalosťou (živelnou pohromou)
- násilným alebo neodborným zásahom do zariadenia
- zlým zaobchádzaním a nedostatočnou údržbou

5) Náplň záruky nezahrňuje súčasti bežného opotrebovania (žiarovka, dvierka, ... ).

6) Firma neručí za vady spôsobené používaním iných ako doporučených surovín, čistidiel a spôsobov čistenia.

Pri uplatňovaní reklamácie zákazníkom, musí byť predložený platný záručný list, popis závady, prípadne iné požiadavky a presná adresa odosielateľa (v prípade uplatnenia záruky na diaľku) kam má byť zariadenie zaslané. Reklamované výrobky musia byť riadne očistené. V prípade nedodržania týchto podmienok bude účtovaná nutná manipulácia so zariadením.

Náhradné súčiastky k zariadeniu sú dovážané priamo od výrobcu zariadenia GOLD MEDAL Products Co. USA.

### Servisné stredisko.

Servis sa vykonáva v prevádzke sídla dovozcu a to na adrese:

CORNICO COMPANY, s.r.o.

TEL: 02/ 4552 3886

Diaľničná cesta 16/B, 90301 Senec

FAX: 4552 3887

Po. – Pia. OD 8:00h DO 16:00h

Countertop Baker Unit

### CABINET EXPLODED VIEW

