WM1-WT WM2-WT

Macchina waffle singola e doppia Waffle Baker

Manuale d’uso User’s Manual



Gentile utente e cliente,

Innanzitutto, grazie per aver acquistato e utilizzato il nostro prodotto. Tutte le informazioni e le linee guida di questo manuale dell'utente sono conformi a determinate normative applicabili.

Limitato ad alcune strutture speciali, elementi specificati aggiuntivi o modifiche di nuove tecnologie, la situazione di utilizzo effettiva potrebbe essere leggermente diversa da quella indicata nel manuale dell'utente. In caso di domande, non esitate a contattare il produttore tramite il metodo mostrato nella pagina di copertina posteriore di questo manuale.

Per motivi di sicurezza e funzionamento efficiente, si prega di rendere questo documento disponibile agli utenti come riferimento. Fare in modo che leggano attentamente questo manuale prima di eseguire qualsiasi azione su questo dispositivo, in particolare all'avvio.

Il produttore declina ogni responsabilità nel caso in cui gli utenti non seguano le istruzioni o le linee guida indicate qui.

Il manuale dell'utente deve essere posizionato vicino al dispositivo, in base alla lettura degli utenti prima dell'operazione. Abbiamo la piena autorità di riservare ulteriori modifiche tecniche del dispositivo, nell'ambito di ulteriori sviluppi caratteristici del miglioramento delle prestazioni.

ATTENZIONE

υ Qualsiasi modifica automatica, installazione errata, regolazione o manutenzione può portare a perdite o incidenti. Si prega di contattare il produttore per qualsiasi regolazione o manutenzione e far eseguire il lavoro da una persona qualificata e addestrata.

υ Per la tua sicurezza, tieni la macchina lontana da liquidi, gas o altri oggetti, che siano infiammabili o esplosivi.

υ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone con disabilità fisiologiche, percettive o mentali o con esperienza o conoscenza insufficiente (compresi i bambini). Solo in condizioni di supervisione e garanzia di sicurezza personale, nonché di istruzioni e guida adeguate, coloro che sono stati menzionati sopra possono eseguire alcune operazioni particolari di questo dispositivo.

υ Tenere i bambini lontano dal dispositivo.

υ Conservare questo manuale in modo sicuro. Quando si passa / vendi il dispositivo a terzi, i manuali devono essere consegnati insieme al dispositivo. Tutti gli utenti devono utilizzare il dispositivo rispettando il manuale dell'utente e le relative linee guida sulla sicurezza.

υ Tenere la posizione di montaggio lontana da gas, liquidi o oggetti infiammabili ed esplosivi.

υ Se l'apparecchio è posizionato vicino a pareti, pareti divisorie o mobili da cucina e simili, è consigliabile realizzare tali impianti con materiali non combustibili, altrimenti coprirli con materiali non infiammabili resistenti al calore e prestare attenzione alle normative antincendio.

Contenuto

1. Introduzione funzionale .....
2. Schema schematico della struttura e principio di funzionamento .....
3. Funzioni e parametri di base .....
4. Precauzioni e raccomandazioni ..... .
5. Istruzioni operative e flusso operativo .....
6. Ispezione di routine ....
7. Pulizia e manutenzione ....
8. Analisi dei guasti e risoluzione dei problemi .....

1. Introduzione funzionale

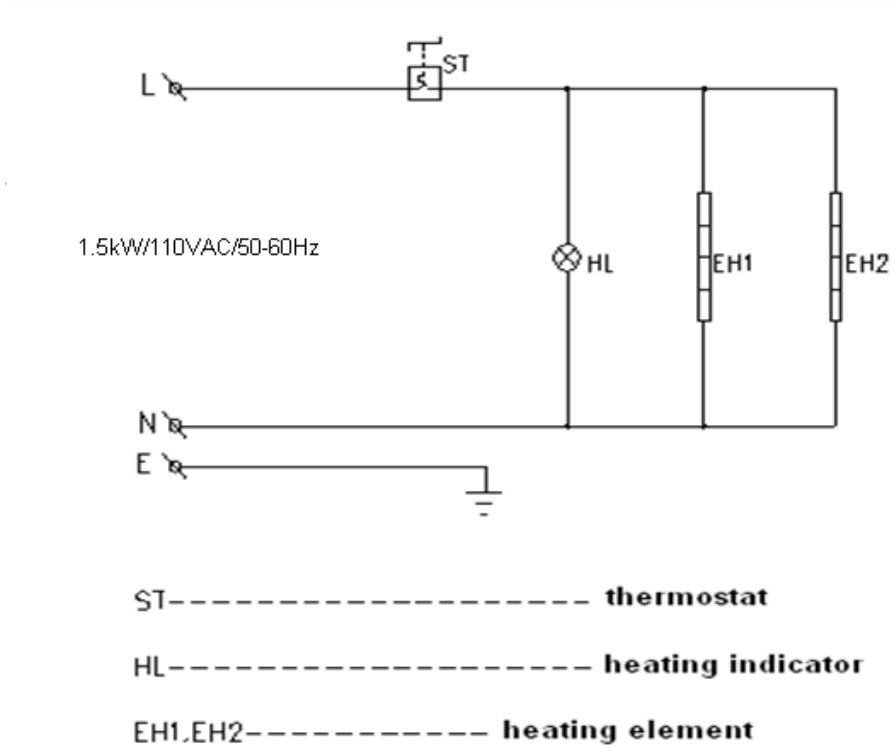
. È nuovo nel design, ragionevole nella struttura, facile da usare, in acciaio inossidabile nella fabbricazione, durevole nell'uso e conveniente nella manutenzione. Il controllo termostatico rende la temperatura regolabile liberamente in un determinato intervallo in base alle esigenze alimentari. Pertanto, è l'attrezzatura ideale per hotel, supermercati, ristoranti occidentali, fast food e industrie alimentari.

2. Schema schematico della struttura e principio di funzionamento

2.1 Caratteristiche strutturali e funzionali

1. Trattamento di superficie liscio, facile da pulire, chiaro e sanitario.
2. La temperatura desiderata può essere impostata in base al fabbisogno alimentare.
3. Acciaio inossidabile, elegante nell'aspetto.
4. Veloce nel riscaldamento, facile in funzione e conveniente in manutenzione.

Schema elettrico:



3. Funzioni e parametri di base

Nome piastra per waffle
Arte. No .: WM1-WT
Costruzione: acciaio inox + ghisa
Potenza: 230 V ~ 50 Hz 2,2 kW
Intervallo di temperatura: 0 ° C - 300 ° C
Dimensioni L 285 x P 360 x A 255 mm
Peso: 24 kg

Nome Doppia piastra per waffle
Arte. N .: WM2-WT
Costruzione: acciaio inox + ghisa
Potenza: 230 V ~ 50 Hz 2 x 2,2 kW
Intervallo di temperatura: 0 ° C - 300 ° C
Dimensioni: L 600 x P 360 x H 255 mm
Peso: 45,5 kg

4. Precauzioni e raccomandazioni

4.1 Trasporto e stoccaggio

Durante il trasporto, la macchina deve essere maneggiata con cura e non metterla a testa in giù per evitare di danneggiare il guscio e l'interno. La macchina imballata deve essere conservata in un magazzino ventilato senza gas corrosivo. Se deve essere temporaneamente conservato all'aria aperta, è necessaria precauzione contro la pioggia.

4.2 Avviso installazione

1. La tensione di alimentazione deve corrispondere alla tensione di lavoro dell'apparecchio.
2. C'è un perno di messa a terra sul retro del corpo del forno, che deve essere collegato con un filo di rame non inferiore a 1,5 mm2 e un filo di terra che rispetti le norme di sicurezza in modo affidabile.
3. Controllare la connessione, la tensione e la messa a terra di sicurezza dopo l'installazione.
4. L'apparecchio deve essere posizionato in una zona liscia e deve avere una distanza minima di 10 cm dall'oggetto incombustibile su entrambi i lati e 20 cm sul retro (ad esempio pareti, finestre, ecc.).
5. La disposizione fissa del cavo deve essere dotata di un interruttore di scollegamento completamente polare i cui poli hanno una separazione dei contatti con una distanza minima di 3 mm. Si consiglia l'interruttore di protezione dalla dispersione verso terra. Non mettere nessun articolo davanti all'interruttore per un comodo funzionamento.
6. La posizione di montaggio deve stare lontana dagli oggetti infiammabili ed esplosivi. La temperatura ambiente deve essere inferiore a 45 ° C e l'umidità relativa deve essere inferiore all'85%.
7. L'installazione deve essere eseguita da un tecnico professionista.

4.3 Avviso speciale

1. Questo apparecchio non è applicabile per l'uso domestico.
2. Questo prodotto è una macchina commerciale che deve essere utilizzata da un cuoco esperto.
3. Non inclinare o inclinare la macchina durante il funzionamento.
4. Non smontare o auto-modificare la macchina.
5. Lo smantellamento e l'auto-modifica possono causare incidenti.
6. Non aprire l'involucro della macchina.
7. Questo prodotto contiene circuito ad alta tensione. Lo smontaggio del rivestimento può causare scosse elettriche.
8. Scollegare e tagliare l'alimentazione prima di pulirla.
9. Non spruzzare acqua direttamente sul prodotto durante la pulizia.
10. L'acqua può condurre elettricità, che può causare scosse elettriche.

11. Non picchiettare il prodotto o appoggiarvi sopra oggetti pesanti.
12. Un funzionamento anomalo può causare danni e pericolo.
13. L'alta temperatura potrebbe causare scottature.
14. Non toccare l'apparecchio con le mani direttamente a causa dell'alta temperatura durante o dopo l'operazione.
15. Per evitare danni, spegnere l'interruttore elettrico non appena possibile vicino alla zona dei fulmini.
16. Non distruggere il pannello di controllo con oggetti duri o taglienti.
17. Spegni l'interruttore quando finisci di lavorare.
18. La manutenzione deve essere eseguita da tecnici qualificati.
19. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, in caso di pericolo, la sostituzione deve essere eseguita dal produttore o da altri reparti di manutenzione o da tecnici professionisti.

5. Istruzioni di funzionamento e flusso operativo

1. Prima dell'uso, verificare che l'installazione dell'alimentazione elettrica sia normale e assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione di funzionamento dell'apparecchio.
2. Collegare la presa di corrente, ruotare la manopola della temperatura per regolare la temperatura per raggiungere la gamma desiderata di cui ha bisogno il cibo. L'indicatore è acceso e l'apparecchio inizia a riscaldarsi.
3. Quando la temperatura raggiunge 250 ℃, ricoprire lo stampo con olio vegetale commestibile, mettere la pasta nello stampo e coprire il coperchio. Quando il prodotto è pronto, l'operatore può farne un altro. Se tutto il prodotto è finito, si prega di interrompere l'alimentazione.
4. Gli utenti possono impostare il tempo in base alla differenza di prescrizione di pasta e lucentezza dei gusti del cliente. Generalmente, più a lungo dura il tempo, più scuro sarà il prodotto finito. Altrimenti, più leggero sarà lo splendore. Ma il tempo non può essere troppo breve, o il cibo non sarà caldo e senza lucentezza.
5. Pulizia: pulire l'apparecchio con un panno umido contenente detergente non corrosivo quando si lavora ogni giorno. Non spruzzarlo direttamente con acqua o immergerlo nell'acqua per pulirlo, il che potrebbe danneggiare la proprietà elettrica e causare incidenti di sicurezza elettrica.

6. Ispezione di routine

È necessario controllare la macchina ogni giorno.
Controllare regolarmente la macchina per evitare incidenti gravi.
Smettere di usare se l'utente ritiene che ci siano alcuni problemi nel circuito o nella macchina.
Controllare la situazione della macchina prima o dopo averla utilizzata tutti i giorni.

Prima dell'uso: se la macchina è inclinata?

Se il pannello di controllo è danneggiato?

Se la linea elettrica sta invecchiando, rompendosi o danneggiata?

Durante l'uso: se vi è uno strano odore o rumore di vibrazione?

Se la temperatura è fuori controllo o eventuali perdite elettriche?

Se il potere è normale?

7. Pulizia e manutenzione

1. In caso di incidente, si prega di spegnere l'alimentazione prima di pulire.

2. Pulire la superficie e la linea elettrica con un panno umido contenente detergente non corrosivo quando si lavora ogni giorno. Non spruzzare direttamente l'apparecchio con acqua. L'infiltrazione dell'acqua può danneggiare la proprietà elettrica e causare elettricità

Dear User & Client,

Firstly, thanks for purchasing and using our product. All the information and guidelines of this user's manual comply with certain applicable regulations, which come out from our long-term accumulated knowledge and experience as well as current project development situations.

Limited to some special structures, additional specified items or new technology changes, the actual usage situation might be some different from what stated in this user's manual. Should you have any question, please do not hesitate to contact the manufacturer via the method shown in back cover page of this manual.

For safety purpose and efficient operation, please make this document available to users for reference. Do have them to read this manual carefully before carry out any action on this device, especially when starting.

The manufacturer declines any responsibility in the event users do not follow the instructions or guidelines stated here.

The user's manual should be placed close to the device, in convenience of users' reading before operation. We have the full authority to reserve the further technical changes of the device, in the scope of further performance improvement characteristic development.



Warning

- Any self-modification, wrong installation, adjustment or maintenance can lead to property loss or casualty. Please contact the manufacturer for any adjustment or maintenance, and have the work done by a trained & qualified person.
- For your safety sake, please keep the machine away from any liquid, gas or other object, which is flammable or explosive.
- This appliance should not be operated by those who have physiological, perceptual or mental disabilities or those who have insufficient experience or knowledge (including children). Only in conditions of being given sufficient supervise & guarantee of personal safety, as well as proper instructions & guidance, those who were mentioned above can make some particular operation of this device.
- Keep children away from the device.
- Preserve this manual safely. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device. All users must operate the device complying with the user's manual and related safety guidelines.
- Keep the mounting position away from flammable and explosive gas, liquid or object.
- If the appliance is placed near walls, partitions or kitchen furniture and the like, it is advisable to make these facilities with non-combustible material, otherwise cover them with non-combustible heat-resistant material, and pay attention to fire prevention regulations.

Contents

1. Functional Introduction……4
2. Structure Schematic Diagram & Working Principle……4
3. Basic Features & Parameters……5
4. Precautions & Recommendations……6
5. Working Instructions & Operation Flow……7
6. Routine Inspection……...7
7. Cleaning & Maintenance……8
8. Failure Analysis & Trouble Shooting……..8

1. Functional Introduction

This product is manufactured by our company, which is combined with advantages from home and abroad. It is novel in design, reasonable in structure, easy in operation, stainless steel in making, durable in using and convenient in maintenance. The thermostatic control makes the temperature adjustable freely in a certain range according to food requirement. Therefore, it is the ideal equipment for hotel, supermarket, western restaurant, fast-food restaurant and food industry.

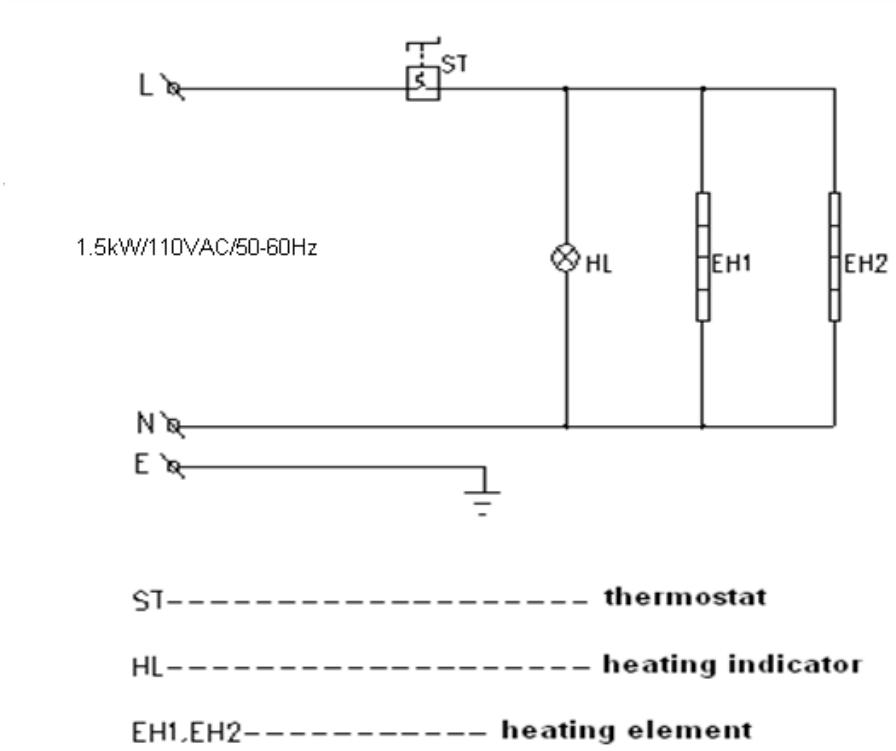
2. Structure Schematic Diagram & Working Principle

Structure Schematic Diagram:

2.1 Structural & Functional Features

1. Smooth surface treatment, easy to clean, clear and sanitary.
2. Desired temperature can be set according to food requirement.
3. Stainless steel, elegant in appearance.
4. Fast in heating, easy in operation and convenient in maintenance.

Electrical Diagram:



3. Basic Features & Parameters

Name	Waffle griddle	
		Standard griddle
Art. No.:		**WM1-WT**
Construction:	Stainless steel + cast iron	
Power:	230V ~ 50 Hz 2.2 kW	
Temperature range:	0°C – 300°C	
Dimensions:		W 285 x D 360 x H 255 mm
Weight:		24 kg

Name	Double waffle griddle	
		Standard griddle

Art. No.:		**WM2-WT**
Construction:	Stainless steel + cast iron	
Power:	230V ~ 50 Hz 2 x 2.2 kW	
Temperature range:	0°C – 300°C	
Dimensions:		W 600 x D 360 x H 255 mm
Weight:		45.5 kg

4. Precautions & Recommendations

4.1 Transportation and Storage

During transportation, the machine should be carefully handled and do not put it upside down to prevent from damaging to the shell and inside. The packaged machine should be stored in a ventilated warehouse without corrosive gas. If it needs to be stored in open air temporarily, measurement against raining is needed.

4.2 Notice for Installment

1. The supply voltage should correspond with the working voltage of the appliance.
2. There is an earth stud at rear of the furnace body, which should be connected with a copper wire that no less than 1.5mm^2 and ground wire that complying with safety regulations reliably.
3. Check the connection, voltage and safety grounding after installation.
4. The appliance should be placed in a smooth area and kept a minimum clearance of 10cm away from the incombustible object on both sides and 20cm at the back (e.g. walls, windows etc.).
5. The fixed arrangement of wire should be equipped with a all-poles disconnecting switch whose poles have a contact separation at a minimum clearance of 3mm. Grounding leakage protection switch is recommended. Do not put any sundries in front of the switch for convenient operation sake.
6. The mounting position should keep away from the flammable and explosive objects. The ambient temperature should below 45℃ and the relative humidity should below 85％.
7. Installation should be operated by professional technician.

4.3 Special Notice

1. This appliance is not applicable for home use.
2. This product is a commercial machine that needs to be operated by trained cook.
3. Do not sway or tilt the machine during operation.
4. Do not dismantle or self-modify the machine.
5. Dismantlement and self-modification may cause casualty.
6. Do not open the casing of the machine.

7. This product contains high-voltage circuit. Casing dismantlement may cause electric shock.
8. Unplug and cut the power supply off before cleaning.
9. Do not spray water directly onto the product during cleaning.
10. Water may conduct electricity, which may cause electric shock.
11. Do not pat the product or put any heavy objects onto it.
12. Abnormal operation may cause damage and danger.
13. High temperature may cause scald.
14. Do not touch the appliance with hands directly due to high temperature during or after operation.
15. To prevent from damages, turn the electric switch off as soon as possible when near the thunder zone.
16. Do not destroy the control panel with hard or sharp objects.
17. Turn the electric switch off when finish working.
18. Maintenance should be operated by qualified technicians.
19. If the power cord is damaged, in case of danger, replacement should be done by manufacturer or other maintenance departments or professional technicians.

5. Working Instructions & Operation Flow

1. Before using, check that whether the power supply installation is normal and make sure the power supply voltage corresponds to the working voltage of the appliance.
2. Plug in the power outlet, rotate the temperature controlled knob to adjust the temperature to reach the desired range the food needs. The indicator is on and the appliance starts heating.
3. When the temperature reaches 250℃, coat the mould with edible vegetable oil, put the paste into the mould and cover the lid. When the food is finished, the operator can make another food. If all the food is finished, please cut off the power supply.
4. Users can set the time according to the difference of prescription of paste and luster of food customer likes. Generally, the longer the time lasts, the darker the luster will be. Otherwise, the lighter the luster will be. But the time cannot be too short, or the food will not be hot and with no luster.
5. Cleaning: Clean the appliance with wet towel containing non-corrosive detergent when finish working every day. Do not spray it with water directly or dip it in the water to clean, which may damage electric property and cause electricity safety accident.

6. Routine Inspection

It is necessary to check the machine daily.
Check the machine regularly can avoid serious accident happens.
Stop using if user feels that there are some problems in the circuit or machine.
Check the situation of the machine before or after using every day.

Before using: Whether the machine is tilted?
Whether the control panel is damaged?
Whether the power line is aging, cracking or damaged?

During using: Whether there is strange smell or vibration noise?
Whether the temperature is out of control or any electric leakage?
Whether the power is normal?

Cleaning & Maintenance

1. In case of accident, please turn the power supply off before cleaning.
2. Clean the surface and power line with wet towel containing non-corrosive detergent when finish working every day. Do not spray the appliance with water directly. Water infiltration may damage electric property and cause electricity safety accident.
3. If not going to use the appliance, please turn off the thermostat and power switch.
4. If not going to use the appliance for a long time, please clean it completely and store it in a well-ventilated warehouse without corrosive gas.

7. Failure Analysis &Trouble Shooting

Symptoms	Causes	Solutions
The power supply is connected and the indicator is on, but it does not heat up.	1. The temperature detect switch is damaged. 2. One or two of the heating elements burn out.	1. Replace the temperature detect switch. 2. Replace the burnt-out heating element.
The power supply is connected and the indicator is on, but the temperature keeps rising and out of control.	1. The temperature detect switch is damaged.	1. Replace the temperature detect switch.
The power supply is connected and heating is normal, but the indicator is off.	1. The indicator is damaged.	1. Replace the indicator.
Connect the power supply, it does not heat up and the indicator is off.	1. The power supply is abnormal or disconnected.	1. Check the power supply.

Aforementioned troubles are just for reference. If any failure occurs, please stop using and inform professional technicians to check and repair.

Articoli tecnici per le collettività
Via Colombi Guidotti, 7/A – 43100 Parma – Italia
Tel. 0521.992844 Fax 0521.293282 E-mail: info@karelsrl.com

Iscr. R.E.A. di Parma n.132954
Iscr. Reg. Imprese di Parma n. 8565
Cap. Soc. € 520.000 I.V.
P.IVA N. 00457550341

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

IL SOTTOSCRITTO Bellucci Andrea, in qualità di Legale Rappresentante della Ditta KAREL s.r.l. con sede legale ed operativa in Via Colombi Guidotti, 7/A – 43126 Parma - Italia

DICHIARA CHE LA PRESENTE MACCHINA

Nome: Macchina Waffle

Modello: WM1-WT e WM2-WT

È conforme alle seguenti normative e direttive:

- 2006/42/CE e successive modifiche;
- 2006/95/CE e successive modifiche;
- 2004/108/CE e successive modifiche;
- 2002/95/ CE e successive modifiche;
- 93/68/CEE
- Regolamento (CE) n. 1935/2004;
- (D.Lgs 81/08) ;
- (D.Lgs 194/2007);
- (89/109/CEE e successive modifiche)
- EN 60335- (1-12-36-38)
- EN 1672-2
- EN 50081-1
- EN 61347-2-11

DICHIARA INOLTRE CHE

- La presente apparecchiatura è stata progettata per entrare a contatto con alimenti
- È stato progettato esclusivamente per l'impiego come apparecchio per la cottura. Qualsiasi altro impiego dell'apparecchio è da considerarsi improprio e di conseguenza pericoloso.

Parma, 21/04/2018

Karel S.r.l.

Legale Rappresentante

Bellucci Andrea