ROYAL
catering

USER MANUAL

Bedienungsanleitung
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Manuel d´utilisation
Istruzioni per l'uso
Manual de instrucciones
Használati útmutató
Brugsanvisning

ICE CREAM CONE MACHINE

expondo.com

DE	Produktname	EISWAFFELMASCHINE
EN	Product name	ICE CREAM CONE MACHINE
PL	Nazwa produktu	MASZYNA DO WYPIEKU WAFLI DO LODÓW
CZ	Název výrobku	STROJ NA VÝROBU ZMRZLINOVÝCH KORNOUTŮ
FR	Nom du produit	MACHINE A CORNET DE GLACE
IT	Nome del prodotto	MACCHINA PER CONI GELATO
ES	Nombre del producto	MÁQUINA DE CONOS DE HELADO
HU	Termék neve	FAGYLALT TÖLCSÉR KÉSZÍTŐ GÉP
DA	Produktnavn	ISVAFFELJERN
DE	Modell:	RC_WMS_10 RC_WMS_11 RC_WMS_11 RC_WMS_13 RC_WMS_14 RC_WMS_15 RC_WMS_16 RC_WMS_17
EN	Product model:	
PL	Model produktu:	
CZ	Model výrobku	
FR	Modèle:	
IT	Modello:	
ES	Modelo:	
HU	Modell	
DA	Model	
DE	Hersteller	expondo Polska sp. z o.o. sp. k.
EN	Manufacturer	
PL	Producent	
CZ	Výrobce	
FR	Fabricant	
IT	Produttore	
ES	Fabricante	
HU	Termelő	
DA	Producent	
DE	Anschrift des Herstellers	ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7, 66-002 Zielona Góra | Poland, EU
EN	Manufacturer Address	
PL	Adres producenta	
CZ	Adresa výrobce	
FR	Adresse du fabricant	
IT	Indirizzo del produttore	
ES	Dirección del fabricante	
HU	A gyártó címe	
DA	Producentens adresse	

Diese Bedienungsanleitung wurde für Sie maschinell übersetzt. Wir arbeiten kontinuierlich daran, eine akkurate Übersetzung zu liefern. Allerdings ist keine maschinelle Übersetzung perfekt. Die offizielle Bedienungsanleitung ist die englische Version. Etwaige Abweichungen oder Unterschiede in der Übersetzung sind weder bindend noch haben sie eine rechtliche Wirkung für die Einhaltung oder Durchsetzung von Vorschriften. Sollten Fragen zur Genauigkeit der Informationen in der Bedienungsanleitung aufkommen, beziehen Sie sich bitte auf die englische Version dieser Inhalte. Sie ist die offizielle Version.

Technische Daten

Beschreibung des Parameters	Parameterwert			
Produktname	EISWAFFELMASCHINE			
Modell	RC_WMS_10	RC_WMS_11	RC_WMS_12	RC_WMS_13
	RC_WMS_14	RC_WMS_15	RC_WMS_16	RC_WMS_17
Versorgungsspannung [V~] / Frequenz [Hz]	230/50			
Nennleistung [W]	1500	1500	1500	2400
	2400	2400	2100	4200
Schutzklasse	I			
IP-Klasse	(RC_WMS_10 - RC_WMS_16) IPX0			
	(RC_WMS_17) IPX3			
Abmessungen (Breite x Tiefe x Höhe) [mm]	430 x 300 x 650	400 x 470 x 665	400 x 300 x 650	430 x 430 x 670
	430 x 430 x 670	430 x 430 x 670	300 x 420 x 730	430 x 420 x 680
Gewicht [kg]	45	45	45	78
	78	78	48	70
Backzeit für eine Charge [s]	Ca. 60-120			
Anzahl der Kegel pro Zyklus	2	1	2	4
	2	4	2	4

1. Allgemeine Beschreibung

Das Handbuch soll Ihnen helfen, das Gerät sicher und zuverlässig zu benutzen. Das Produkt wird streng nach den technischen Spezifikationen unter Verwendung der

neuesten Technologien und Komponenten und unter Einhaltung der höchsten Qualitätsstandards entwickelt und hergestellt.

VOR BEGINN DER ARBEITEN IST DIESE BETRIEBSANLEITUNG SORGFÄLTIG ZU LESEN UND ZU VERSTEHEN.

Um einen langen und zuverlässigen Betrieb des Geräts zu gewährleisten, müssen Sie es ordnungsgemäß bedienen und warten, indem Sie die Richtlinien in dieser Bedienungsanleitung befolgen. Die technischen Daten und Spezifikationen in dieser Anleitung sind auf dem neuesten Stand. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen zur Verbesserung der Qualität vorzunehmen. Unter Berücksichtigung des technischen Fortschritts und der Möglichkeiten zur Lärmminderung wird die Anlage so konzipiert und gebaut, dass die Risiken durch Lärmemissionen auf ein Minimum reduziert werden.

Symbolerklärung

	Das Produkt entspricht den Anforderungen der einschlägigen Sicherheitsnormen.
	Vor dem Gebrauch die Gebrauchsanweisung sorgfältig lesen.
	Recycelbares Produkt.
	VORSICHT! oder **WARNUNG!** oder **HINWEIS!** zur Beschreibung einer Situation (allgemeines Warnzeichen).
	Es sind Schutzhandschuhe zu tragen.
	ACHTUNG! Warnung vor Stromschlag!
	ACHTUNG! Gefahr von Quetschverletzungen der Hand!
	Nicht anfassen!

	Achtung! Heiße Oberfläche kann Verbrennungen verursachen!
	Nur für internen Gebrauch.

ACHTUNG! Die Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung dienen nur der Veranschaulichung und können in einigen Details vom tatsächlichen Aussehen des Produkts abweichen.

2. Anwendungssicherheit

ACHTUNG! Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Die Nichtbeachtung der Warnhinweise und Anweisungen kann zu einem elektrischen Schlag, Brand und/oder schweren Verletzungen oder zum Tod führen.

Der Begriff "Gerät" oder "Produkt" in den Warnhinweisen und in der Beschreibung der Gebrauchsanweisung bezieht sich auf:
Eiswaffelmaschine.

2.1. Elektrische Sicherheit

a) Der Netzstecker des Geräts muss für die benutzte Netzsteckdose ausgelegt sein. Nehmen Sie am Stecker keinerlei Modifikationen vor. Originalstecker und passende Steckdosen vermindern das Risiko eines Stromschlags.
b) Der Kontakt zu geerdeten oder masseführenden Elemente, wie Rohre, Heizkörper, Herde und Kühlschränke, muss vermieden werden. Es besteht ein erhöhtes Risiko eines elektrischen Schlages, wenn Ihr Körper geerdet ist und das Gerät bei direktem Regen, nassem Boden oder bei der Arbeit in einer feuchten Umgebung berührt wird. Das Eindringen von Wasser in das Gerät erhöht das Risiko einer Beschädigung des Geräts und eines Stromschlags.
c) Berühren Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen.
d) Das Netzkabel darf nicht zweckentfremdet verwendet werden. Benutzen Sie das Kabel nicht, um das Gerät zu transportieren oder den Stecker herauszuziehen. Halten Sie das Kabel von Wärmequellen, Öl, scharfen Kanten

oder beweglichen Teilen fern. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko eines Stromschlags.

e) Lässt sich der Einsatz des Gerätes in feuchter Umgebung nicht vermeiden, muss eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) verwendet werden. Die Verwendung von RCD verringert das Risiko eines Stromschlags.

f) Es ist verboten, das Gerät zu benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist oder sichtbare Verbrauchsspuren aufweist. Ein beschädigtes Netzkabel sollte von einem qualifizierten Elektriker oder vom Kundendienst des Herstellers ersetzt werden.

g) Tauchen Sie Kabel, Stecker bzw. das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten, um einen Stromschlag zu vermeiden. Verwenden Sie das Gerät nicht auf nassen Oberflächen.

h) VORSICHT – LEBENSGEFAHR! Tauchen Sie das Gerät beim Reinigen oder Verwenden niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

i) Lassen Sie das Gerät nicht nass werden. Warnung vor Stromschlag!

2.2. Sicherheit am Arbeitsplatz

a) Halten Sie den Arbeitsbereich aufgeräumt und gut beleuchtet. Unordnung oder schlechte Beleuchtung kann zu Unfällen führen. Seien Sie vorausschauend, achten Sie darauf, was Sie tun, und nutzen Sie Ihren gesunden Menschenverstand, wenn Sie das Gerät benutzen.

b) Verwenden Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeten Bereichen, z. B. in der Nähe von brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Staub.

c) Wenn Sie Zweifel an der Funktionstüchtigkeit des Produkts haben oder wenn es beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst des Herstellers.

d) Reparaturen am Gerät dürfen nur vom Kundendienst des Herstellers durchgeführt werden. Keine Reparaturen in Eigenregie durchführen!

e) Im Falle eines Brandes oder einer Brandentzündung dürfen nur Pulver- oder Schaumlöscher (CO2) verwendet werden, um die unter Spannung stehenden Geräte zu löschen.

f) Kindern oder unbefugten Personen ist der Aufenthalt im Arbeitsbereich untersagt.

g) Verwenden Sie das Produkt in einem gut belüfteten Bereich.

h) Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf. Soll das Gerät an Dritte weitergegeben werden, muss auch die Gebrauchsanweisung mit übergeben werden.

i) Bewahren Sie Verpackungsteile und kleine Montageteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

j) Halten Sie das Gerät von Kindern und Tieren fern.

k) Beachten Sie bei Verwendung dieses Geräts mit anderen Geräten auch die einschlägigen Gebrauchsanweisungen.

Immer beachten! Achten Sie auf die Sicherheit von Kindern und anderen Unbeteiligten, während Sie das Gerät bedienen.

2.3. Eigenschutz

a) Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn Sie müde oder krank sind oder unter dem Einfluss von Alkohol, Drogen oder Medikamenten stehen, die Ihre Fähigkeit zur Bedienung des Geräts beeinträchtigen könnten.

b) Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten geistigen, sensorischen oder intellektuellen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

c) Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die körperlich fit und in der Lage sind, das Gerät zu bedienen, und die entsprechend geschult sind und diese Betriebsanleitung gelesen haben sowie in Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz unterwiesen wurden.

d) Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie Ihren gesunden Menschenverstand, wenn Sie mit dem Gerät arbeiten. Ein Moment der Unachtsamkeit während des Betriebs kann zu schweren Verletzungen führen.

e) Verwenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät die erforderliche persönliche Schutzausrüstung, wie in Abschnitt 1 der Symbolerklärung angegeben. Die Verwendung geeigneter, zugelassener persönlicher Schutzausrüstung verringert das Verletzungsrisiko.

f) Tragen Sie keine weite Kleidung und keinen Schmuck. Halten Sie Haare, Kleidung und Handschuhe von den beweglichen Teilen fern. Lose Kleidung, Schmuck oder lange Haare können von beweglichen Teilen erfasst werden.

g) Bei dem Gerät handelt es sich nicht um ein Spielzeug. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.

h) Halten Sie weder Ihre Hände noch andere Gegenstände in das Innere des Laufgeräts!

2.4. Sichere Verwendung des Geräts

a) Stellen Sie sicher, dass das Rad fest sitzt. Verwenden Sie Werkzeuge, die für die Anwendung geeignet sind. Ein richtig ausgewähltes Produkt wird die Aufgabe, für die es entwickelt wurde, besser und sicherer erfüllen.

b) Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie es einstellen, reinigen oder reparieren. Eine solche Vorbeugungsmaßnahme verringert das Risiko eines versehentlichen Einschaltens.
c) Bewahren Sie das unbenutzte Produkt außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen auf, die mit dem Gerät oder dieser Anleitung nicht vertraut sind. Die Geräte sind in den Händen unerfahrener Benutzer gefährlich.
d) Halten Sie das Gerät in einem guten technischen Zustand. Prüfen Sie vor jedem Einsatz, ob allgemeine Schäden oder Schäden an beweglichen Teilen vorliegen (Risse in Bauteilen und Komponenten oder andere Zustände, die den sicheren Betrieb des Geräts beeinträchtigen können). Wenn das Gerät beschädigt ist, geben Sie es vor der Verwendung zur Reparatur.
e) Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
f) Die Reparatur und Wartung der Geräte ist von qualifiziertem Personal unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen durchzuführen. Dies gewährleistet eine sichere Verwendung.
g) Um die Funktionstüchtigkeit des Geräts zu gewährleisten, dürfen die werksseitig installierten Abdeckungen nicht entfernt und die Schrauben nicht gelöst werden.
h) Beim Transport und dem Tragen des Geräts vom Lagerort zum Einsatzort sind die Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften für die manuelle Handhabung zu berücksichtigen, die in dem Land gelten, in dem das Gerät eingesetzt wird.
i) Das Verschieben, Verstellen und Drehen des Geräts bei laufendem Betrieb ist untersagt.
j) Es ist untersagt, das Gerät unbeaufsichtigt laufen zu lassen.
k) Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt werden, um die dauerhafte Ablagerung von Schmutz zu verhindern.
l) Bei dem Gerät handelt es sich nicht um ein Spielzeug. Die Reinigung und Wartung darf ohne Aufsicht von Erwachsenen nicht von Kindern durchgeführt werden.
m) Es ist untersagt die Konstruktion des Geräts zu verändern, um die Parameter oder Bauweise des Geräts zu modifizieren.
n) Das Gerät muss von Feuer- und Wärmequellen ferngehalten werden.
o) Stellen Sie sicher, dass das Rad fest sitzt.
p) Die Lüftungsöffnungen des Geräts dürfen nicht blockiert werden!

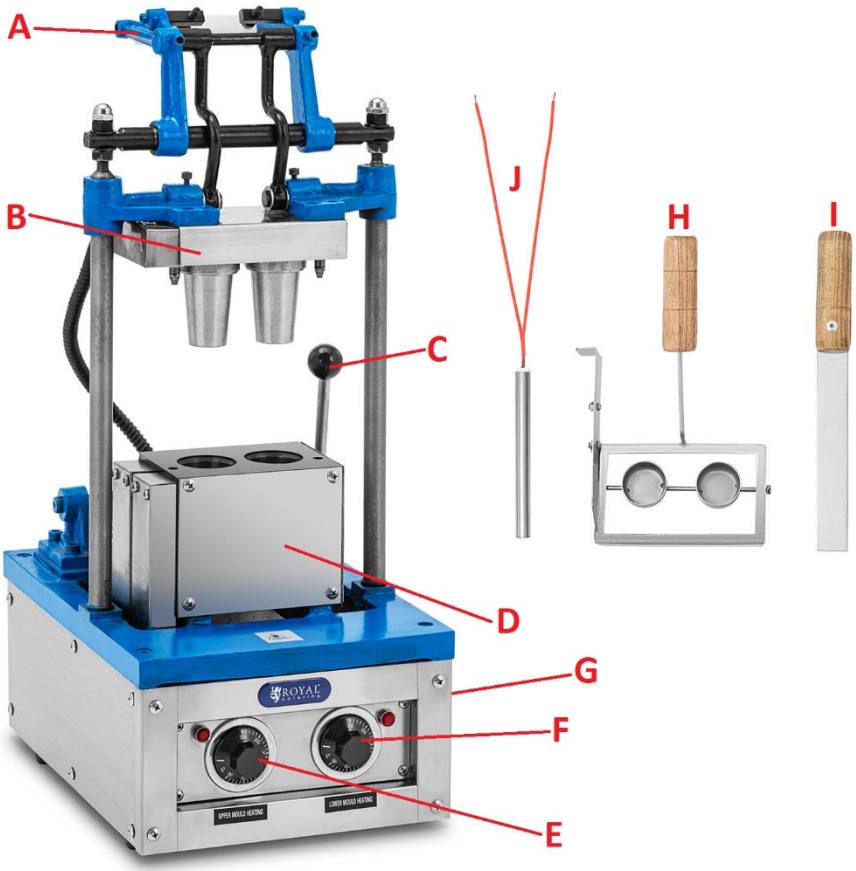
ACHTUNG! Obwohl das Produkt so konstruiert wurde, dass es sicher ist und über angemessene Sicherheitsvorkehrungen verfügt, besteht trotz der zusätzlichen Sicherheitsvorkehrungen für den Benutzer ein geringes Unfall- oder Verletzungsrisiko bei der Handhabung des Produkts. Es wird empfohlen, bei der Verwendung Vorsicht und gesunden Menschenverstand walten zu lassen.

3. Anweisungen für den Gebrauch

Das Erzeugnis ist zum Backen von Eistüten bestimmt.
Das Produkt ist für die gewerbliche Nutzung bestimmt.
Für allerlei Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, haftet der Anwender.

3.1. Produktübersicht

RC_WMS_11 (andere ähnliche)



A. Interner Formspannhebel
B. Internes Formular
C. Außenliegende Formspannhebel
D. Externes Formular

E. **Interner Formtemperaturregler mit Heizungs-Kontrollleuchte**
F. **Externer Formtemperaturregler mit Heizungskontrollleuchte**
G. **Bereitschaft Kegelauslass**
H. **Vorrichtung zum Auftragen des Teigs**
I. **Spatel**
J. **Ersatz-Heizung**

3.2. Arbeitsvorbereitung

AUFSTELLUNG DES GERÄTS:

Die Umgebungstemperatur darf 40°C und die relative Luftfeuchtigkeit darf 85 % nicht übersteigen. Das Gerät sollte so aufgestellt werden, dass eine gute Luftzirkulation gewährleistet ist. Ein Mindestabstand von 20 cm muss von allen Seiten des Geräts eingehalten werden. Das Gerät muss von heißen Oberflächen ferngehalten werden. Benutzen Sie das Gerät immer auf einer ebenen, stabilen, sauberen, feuerfesten und trockenen Fläche und außerhalb der Reichweite von Kindern und Personen mit eingeschränkten geistigen, sensorischen und intellektuellen Fähigkeiten. Das Gerät sollte so aufgestellt werden, dass der Netzstecker jederzeit erreicht werden kann. Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung des Geräts mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt! Nivellieren Sie die Maschine auf dem Untergrund, auf dem sie eingesetzt werden soll. Überprüfen Sie den festen Sitz aller Schrauben, bevor Sie mit der Maschine arbeiten.

Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch sorgfältig die Maschinenteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Prüfen Sie anschließend, ob die Mechanismen im leeren Zustand und ohne Strom funktionieren. Überprüfen Sie zunächst die Leichtgängigkeit der Bewegung der Innenform und die Anpassung beider Formen aneinander. Die beweglichen Teile der Säule usw. können mit einem speziellen Schmiermittel geschmiert werden, das für Geräte bestimmt ist, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (z. B. Schmalzöl - Stearin).

3.3. Arbeiten mit dem Gerät.

3.3.1 Vor der ersten Benutzung

Vor dem ersten Gebrauch die Elemente der unteren und oberen Form zusammenfügen, dann das Gerät einschalten, indem beide Temperaturregler auf 200°C eingestellt werden. Zu Beginn kann das Gerät Rauch und einen unangenehmen Geruch abgeben, der mit der Zeit vergeht - dies sind Rückstände von Konservierungsöl, Thermolack usw. - Das ist völlig normal. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur (ca. 30-40 Minuten nach dem Start) erlischt die

Kontrollleuchte neben dem Drehknopf der Form. Wenn der unangenehme Geruch und der Rauch verschwinden, ist das Gerät einsatzbereit - reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, bevor Sie es nach dem Abkühlen wieder benutzen.

3.3.2 Backen auf Probe

Bevor Sie mit dem Backen von Eistüten beginnen, sollten Sie zunächst ein Probebacken durchführen, um Temperatur, Zeit und Konsistenz der Tüten an Ihre Bedürfnisse anzupassen und das Rezept für den Teig zu testen.

Es gibt viele verschiedene Rezepte für Eishörnchenteig, also probieren Sie Ihre eigenen aus und wählen Sie dasjenige, das Ihren Bedürfnissen am besten entspricht. Die Grundzutaten für den Tannenzapfenteig sind in der Regel: Mehl (fein gemahlen, hochwertig), Eier, Pflanzenöl, Backpulver und gegebenenfalls Zucker, Milch, Gewürze (z. B. Zimt, Vanille) oder essbare Aromen und Farbstoffe.

- Stellen Sie ein Tablett oder eine andere Schale für Eistüten neben die Backöffnung.
- Heben Sie die obere Form an, setzen Sie die beiden unteren Hälften zusammen und verriegeln Sie sie, so dass sie fest verschlossen sind.
- Schmieren Sie (z. B. mit einem Pinsel) die Hohlräume der unteren und oberen Form mit etwas Pflanzenöl ein, damit der Kegel nicht an der Form kleben bleibt.
- Den Teig mit der angebrachten Vorrichtung in die untere Form einlegen, d.h. gleichmäßig auf die untere Form legen und mit einer Hand festhalten, mit der anderen die Hebel kippen, um die Teigportion genau in die Aussparungen der unteren Form zu bringen.
- Drücken Sie die obere Form gegen die untere und heben Sie sie nach ca. 90 Sekunden an, um das Aussehen des Kegels zu prüfen: Ist er noch roh (nicht durchgebacken), verlängern Sie die Backzeit oder erhöhen Sie die Temperatur beider Formen; ist er zu braun (verbrannt), sollte die Zeit entsprechend verkürzt oder die Temperatur beider Formen etwas gesenkt werden. Wenn hingegen der obere Teil des Kegels gebacken wird, während der untere Teil nicht durchgebacken ist, oder wenn der innere Teil gebacken und der äußere Teil roh ist (oder umgekehrt), sollte die Temperatur der oberen oder unteren Form je nach Situation erhöht oder gesenkt werden.

- Bei jeder Temperatur- und Zeitänderung sollte der Zeitsprung nicht mehr als 5-10 Sekunden betragen.
- Überschreiten Sie nicht den Temperaturwert von ^{250oC}für die obere Form und ^{240oC}für die untere Form.
- Eventuelle Teigreste in oder auf der Pfanne sofort entfernen (z. B. mit Hilfe des mitgelieferten Spatels), um ein Verschütten des Teigs oder eine Verformung des Backguts zu vermeiden.
- Der optimale Arbeitszyklus zwischen dem Backen und der Aufwärmpause beträgt 2-2,5 Minuten.
- Nachdem Sie die optimalen Parameter bestimmt haben, können Sie mit dem Backen beginnen...

3.3.3 Richtiges Backen

Die Vorgehensweise beim normalen Backen ist wie folgt:

- Fügen Sie die beiden Teile der unteren Form zusammen und verriegeln Sie sie.
- Bringen Sie den Teig mit dem beiliegenden Gerät auf die Form(en) auf.
- Drücken Sie die obere Form gegen die untere - sanft und ohne Eile. Beim Andrücken der oberen Form an die untere nicht gleich beim ersten Versuch so weit wie möglich gehen, sondern die Bewegung 2-4 Mal wiederholen, d. h. etwa 2-3 cm vor dem endgültigen Aufsetzen loslassen, um den Teig besser in der Form zu verteilen und die restliche Luft aus ihr zu entfernen. Erst dann sollte die obere Form in der unteren eingeschlossen werden.
- Heben Sie die obere Form an.
- Verwenden Sie gegebenenfalls den mitgelieferten Spatel, um den restlichen Teig aus der Form zu lösen.
- Schieben Sie die untere Form auseinander und entnehmen Sie die Backwaren durch den Auslass.
- HINWEIS: Während des Backens kann die Temperatur der Formen leicht sinken, was normal ist. In diesem Fall sollte die Temperatur für jede Form um $^{10^{\circ}C}$erhöht werden. Wenn die Temperatur nicht die eingestellte Temperatur erreicht, unterbrechen Sie den Backvorgang vorübergehend, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- Wenn die Backwaren an der Form kleben, sollte diese vor jedem Auftragen des Teigs mit Pflanzenöl eingefettet werden.

3.4. Reinigung und Wartung

a) Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

b) Der Netzstecker muss gezogen werden, bevor Reinigungs-, Einstellungs- oder Auswechselarbeiten des Zubehörs ausgeführt werden oder falls das Gerät nicht benutzt wird.
c) Für die Reinigung des Geräts dürfen nur milde Reinigungsmittel verwendet werden, die für die Reinigung von Oberflächen bestimmt sind, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
d) Nach jeder Reinigung sind alle Komponenten gut zu trocknen, bevor das Gerät wieder verwendet wird. Reinigen Sie das gesamte Gerät mit Ausnahme der beweglichen Teile - diese sollten für einen reibungslosen Betrieb mit einem für die Lebensmittelindustrie zugelassenen Fett/Öl geschmiert werden.
e) Lagern Sie das Gerät an einem trockenen und kühlen Ort, geschützt vor Feuchtigkeit und direkter Sonneneinstrahlung.
f) Es ist verboten, das Gerät mit einem Wasserstrahl abzuspritzen oder es in Wasser zu tauchen.
g) Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch die Öffnungen des Gehäuses eindringt.
h) Reinigen Sie die Lüftungsöffnungen mit einer Bürste und Druckluft.
i) Das Gerät muss regelmäßig hinsichtlich seiner technischen Leistungsfähigkeit und auf eventuelle Schäden hin überprüft werden.
j) Verwenden Sie zur Reinigung ein weiches, feuchtes Tuch.
k) Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen und/oder metallischen Gegenstände (z. B. Drahtbürste oder Metallspachtel), da diese die Oberfläche des Gerätematerials beschädigen können.
l) Reinigen Sie das Gerät nicht mit säurehaltigen Substanzen, medizinischen Produkten, Verdünnern, Benzin, Öl oder anderen Chemikalien, da dies das Gerät beschädigen kann.

ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN.

Altgeräte dürfen nicht im Hausabfall entsorgt werden, sondern muss an einer Recycling-Sammelstelle für Elektro- und Elektronikgeräte abgegeben werden. Dies wird durch das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung angezeigt. Die im Gerät verwendeten Materialien können entsprechend ihrer Kennzeichnung wiederverwendet werden. Durch Wiederverwendung, Recycling oder andere Formen der Nutzung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Bei Ihrer örtlichen Verwaltung erhalten Sie entsprechende Informationen über geeignete Stelle für die Entsorgung von Altgeräten.

This User Manual has been translated for your convenience using machine translation. Reasonable efforts have been made to provide an accurate translation; however, no automated translation is perfect nor is it intended to replace human translators. The official User Manual is the English version. Any discrepancies or differences created in the translation are not binding and have no legal effect for compliance or enforcement purposes. If any questions arise related to the accuracy of the information contained in the User Manual, please refer to the English version of those contents which is the official version.

Technical data

Parameter description	Parameter value			
Product name	Ice cream cone machine			
Model	RC_WMS_10	RC_WMS_11	RC_WMS_12	RC_WMS_13
	RC_WMS_14	RC_WMS_15	RC_WMS_16	RC_WMS_17
Supply voltage [V~] / Frequency [Hz]	230/50			
Rated power [W].	1500	1500	1500	2400
	2400	2400	2100	4200
Safety class	I			
IP class	(RC_WMS_10 - RC_WMS_16) IPX0			
	(RC_WMS_17) IPX3			
Dimensions [width x depth x height; mm]	430 x 300 x 650	400 x 470 x 665	400 x 300 x 650	430 x 430 x 670
	430 x 430 x 670	430 x 430 x 670	300 x 420 x 730	430 x 420 x 680
Weight [kg]	45	45	45	78
	78	78	48	70
Baking time for one batch [s]	Approx. 60-120			
Number of cones per one cycle	2	1	2	4
	2	4	2	4

1. General Description

The manual is intended to assist in safe and reliable use. The product is designed and manufactured strictly according to technical specifications using the latest technology and components and maintaining the highest quality standards.

CAREFULLY READ AND UNDERSTAND THIS MANUAL BEFORE STARTING THE WORK.

To ensure the long and reliable operation of the device, make sure to operate and maintain it properly following the guidelines in this instruction manual. The technical data and specifications in this manual are up-to-date. The manufacturer reserves the right to make changes to improve the quality. Taking the technical progress and the possibility of reducing noise into account, the unit is designed and built in such a way that risks resulting from noise emissions are reduced to the lowest possible level.

Explanation of symbols

	The product complies with applicable safety standards.
	Read the manual before use.
	Recyclable product.
	CAUTION! or **WARNING!** or **REMEMBER!** describing a situation (general warning sign).
	Wear protective gloves.
	CAUTION! Risk of electric shock!
	CAUTION! Danger of crushing your hand!!
	Don't touch!
	Caution! Hot surface can cause burns!

	For indoor use only.

CAUTION! The figures in this manual are illustrative only and may vary in some details from the actual appearance of the product.

2. Safety of use

CAUTION! Read all safety warnings and instructions. Failure to follow the warnings and instructions may result in electric shock, fire, and/or serious injury or death.

The term "device" or "product" in the warnings and the description of the instructions refers to:
Ice cream cone machine.

2.1. Electrical safety

a) The plug of this device must fit into the outlet. Do not modify the plug in any way. Original plugs and matching outlets reduce the risk of electric shock.
b) Avoid touching grounded parts, such as pipes, heaters, ovens, and refrigerators. There is an increased risk of electric shock if your body is grounded and touches the device while exposed to direct rain, wet pavement, or while working in a damp environment. If water enters the device, there is an increased risk of damage to the unit and electric shock.
c) Do not touch the device with wet or damp hands.
d) Do not use the cord in an unintended manner. Never use it to carry the device or to pull the plug out of the socket. Keep the cord away from heat sources, oil, sharp edges, or moving parts. Damaged or tangled cords increase the risk of electric shock.
e) If you cannot avoid using the product in a wet environment, use a residual current device (RCD) to connect it to electrical mains. Using an RCD reduces the risk of electric shock.
f) Do not use the device if the power cord is damaged or shows signs of wear. A damaged power cord should be replaced by a qualified electrician or the manufacturer's service department.

g) To avoid electric shock, do not immerse the cable, plug, or the device itself in water or other liquid. Do not use the appliance on wet surfaces.
h) CAUTION – DANGER TO LIFE! When cleaning or using the appliance, never immerse it in water or other liquids.
i) Do not allow the machine to get wet. Risk of electric shock!

2.2. Safety in the workplace

a) Keep the work area tidy and well-lit. Disorder or poor lighting can lead to accidents. Be foresighted, watch what you are doing, and use common sense when using the unit.
b) Do not use the unit in an explosive area, for example in the presence of flammable liquids, gases, or dust.
c) If in doubt as to whether the product is working properly or found to be damaged, contact the manufacturer’s technical service.
d) Repairs to the device may only be carried out by the manufacturer's service. Do not attempt to repair the product on your own!
e) In case of open flames or fire, use only dry powder or snow (CO2) fire extinguishers to extinguish the live equipment.
f) No children or unauthorized persons are allowed in the work area.
g) Use the product in a well-ventilated area.
h) Keep this manual for future reference. If the product is to be handed over to a third party, hand it over with this user manual.
i) Keep packaging components and small installation parts out of the reach of children.
j) Keep the device away from children and animals.
k) When using this product together with other devices, also follow the other instructions for use.

Remember! Keep children and other bystanders safe while operating the equipment.

2.3. Personal safety

a) Do not operate this device if you are tired, ill, or under the influence of alcohol, drugs, or medication that could impair your ability to operate the device.
b) The device is not intended to be used by persons (including children) with reduced mental, sensory, or intellectual functions or persons who lack experience and/or knowledge unless they are supervised or have been

instructed by a person responsible for their safety on how to operate the device.

c) The unit may be operated by persons who are physically fit, capable of operating it, and appropriately trained, and who have read this instruction manual and have been trained in occupational safety and health.

d) Use caution and common sense when operating this unit. A moment's inattention during the operation may result in serious personal injury.

e) Use personal protective equipment as required when operating the unit as specified in Section 1 of the explanation of symbols. The use of appropriate, approved personal protective equipment reduces the risk of injury.

f) Do not wear loose clothing or jewelry. Keep hair, clothing, and gloves away from moving parts. Loose clothing, jewelry, or long hair can be caught in moving parts.

g) The product is not a toy. Children should be watched to ensure that they do not play with the product.

h) Do not place your hands or any objects inside the running device!

2.4. Safe use of the device

a) Do not overload the device. Use tools that are suitable for the application. A correctly selected product will do a better and safer job for which it was designed.

b) Disconnect the device from the power supply before adjusting, cleaning, or servicing. This precaution reduces the risk of accidental start-up.

c) Keep unused product out of the reach of children and anyone unfamiliar with the device or this manual. Products are dangerous when used by inexperienced users.

d) Keep the product in good working order. Check before each use for general damage or damage to moving parts (cracks in parts and components or any other condition that may affect the safe operation of the device). If damaged, return the device for repair before use.

e) Keep the product out of the reach of children.

f) Repairs and maintenance should be carried out by qualified personnel using only original spare parts. This will ensure the safety of use.

g) To ensure the designed operational integrity of the device, do not remove factory-installed covers or loosen screws.

h) When transporting or moving the unit from storage to the place of use, observe the health and safety rules for manual handling applicable in the country where the unit is used.

i) Do not move, shift, or rotate the machine while in operation.

j) Do not leave the device switched on unattended.

k) Clean the device regularly to prevent permanent dirt build-up.

l) The product is not a toy. Cleaning and maintenance must not be performed by children without adult supervision.
m) Do not tamper with the device to alter its performance or design.
n) Keep the unit away from sources of fire and heat.
o) Do not overload the device.
p) Do not block the ventilation openings of the unit!

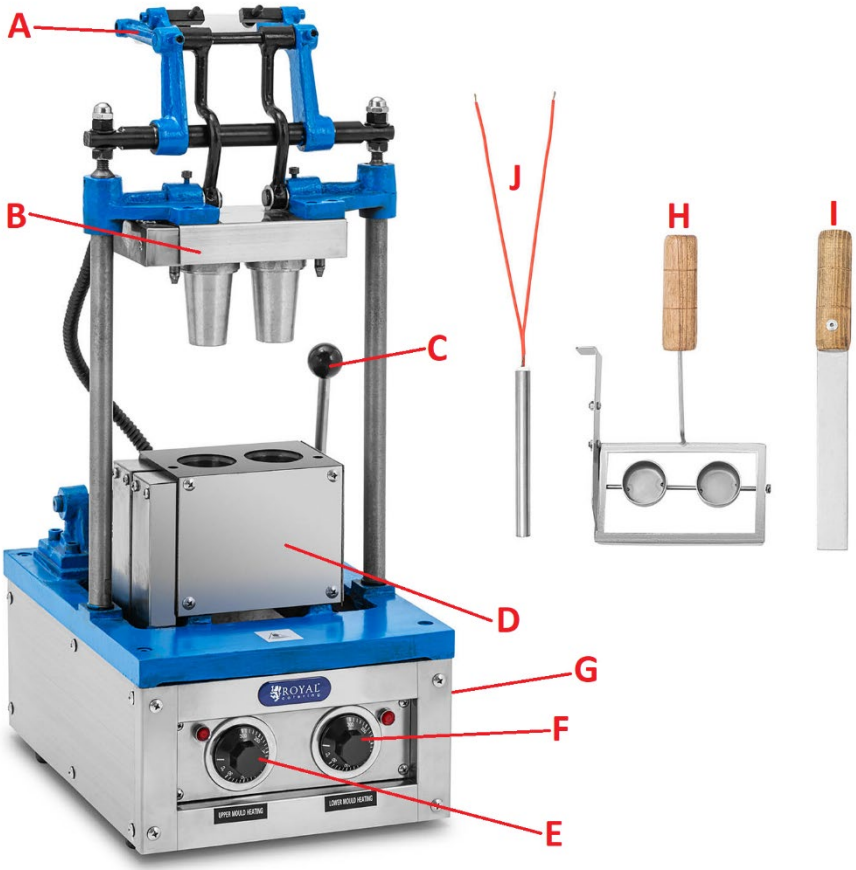
CAUTION! Although the product has been designed to be safe and has adequate safeguards and despite the additional safety features provided to the user, there is still a slight risk of accident or injury when handling the product. Caution and common sense are advised when using the product.

3. Instructions for use

The product is intended for baking ice cream cones.
The product is intended for commercial use.
The user is responsible for any damage resulting from misuse.

3.1. Product overview

RC_WMS_11 (other similar)



A. Internal form clamping lever
B. Internal form
C. External form clamping levers
D. External form
E. Internal form temperature control knob with heating control lamp
F. External form temperature control knob with heating control lamp
G. Ready cone outlet
H. Dough application device
I. Spatula
J. Spare heater

3.2. Preparation for operation

POSITIONING OF THE UNIT

The ambient temperature must not exceed 40°C and ambient humidity should not exceed 85%. Place the unit in a way that ensures good air circulation. Maintain a minimum clearance of 20 cm from any wall of the unit. Keep the unit away from any hot surfaces. Always use the appliance on an even, stable, clean, fireproof and dry surface and out of the reach of children and persons with reduced mental, sensory and intellectual functions. Place the unit in such a way that the mains plug can be reached at any time. Ensure that the power supply to the unit corresponds to that specified on the identification plate! Level the machine on the surface on which it will operate. Check the tightness of all screws before working with the machine.

Before first use, carefully wash machine parts that come into contact with food. Next, check the operation of the mechanisms when empty and without electricity. First of all, check the smoothness of the inner form movement and the adjustment of both forms to each other. Movable parts of the column, etc. can be lubricated with a special lubricant intended for devices that come into contact with food (e.g. lard oil - stearin).

3.3. Working with the device

3.3.1 Before first use

Before first use, join the elements of the lower and upper form, then turn on the device by setting both temperature control knobs to 200˚C. At first, the unit may emit smoke and an unpleasant odor, which will pass over time - these are residues of preservative oil, thermal paint, etc. - this is completely normal. After reaching the set temperature (approx. 30-40 minutes after starting), the indicator light next to the knob of the form will turn off. If the unpleasant smell and smoke disappear, the device is ready for use - before using it again after cooling down, clean the parts that come into contact with food.

3.3.2 Trial baking

Before you start baking ice cream cones, you should first conduct a trial baking to adjust the temperature, time and consistency of the cones to your own needs and test the recipe for the dough.
There are many different recipes for ice cream cone dough, so be sure to test your own and choose the one that best suits your needs. In general, the basic ingredients of cone dough are: flour (finely ground, high-quality), eggs, vegetable oil, baking powder and, if desired, sugar, milk, spices (e.g. cinnamon, vanilla) or edible flavors and dyes.

- Place a tray or other dish for ice cream cones next to the baking outlet.

- Lift the upper form and put the two lower halves together and lock them so that they are tightly closed.
- Lubricate (e.g. with a brush) with a little vegetable oil the cavities of the lower and upper forms so that the cone will not stick to the form.
- Load the dough into the lower form using the attached device, i.e. place it evenly on the lower form and hold it with one hand, with the other tilt the levers to apply the dough portion exactly into the cutouts of the lower form.
- Press the upper form against the lower one and after approx. 90 seconds raise it to check the appearance of the cone: if it is still raw (undercooked), extend the baking time or increase the temperature of both forms; if it is too brown (burnt), the time should be properly shortened or the temperature of both forms should be slightly lowered. On the other hand, when the upper part of the cone is baked, while the lower part is undercooked or the inner part is baked and the outer part is raw (or vice versa), the temperature of the upper or lower form should be increased or decreased, depending on the situation.
- For every change in temperature and time, the time jump should not be by more than 5-10 seconds.
- Do not exceed the temperature value of 250°C for the upper form, and 240°C for the lower form.
- Immediately remove any leftover dough residues from or on the pan (e.g. with the help of the included spatula) to avoid spilling the dough or deforming the baked product.
- The optimal work cycle between baking and the reheating break is 2-2.5 minutes.
- After determining the optimal parameters, you can start baking properly...

3.3.3 Proper baking

The procedure for normal baking is as follows:

- Join the two parts of the lower form together and locking them.
- Apply the dough to the form(s) using the attached device.
- Press the upper form against the lower one - smoothly without rushing. When pressing the upper form to the lower one, do not do it as far as it will go on the first try, but repeat the movement 2-4 times, i.e. about 2-3 cm before the final positioning, let go to spread the dough better in the form and free the rest of the air from it. Only then should the upper form be locked in the lower one.
- Raise the top form.

- If necessary, use the included spatula to remove any remaining dough from the form.
- Slide the lower form apart and remove the baked goods through the outlet.
- NOTE: during baking, the temperature of the forms may drop slightly and this is normal, so in this case it should be increased by 10˚C for each of the forms. If the temperature cannot reach the set temperature, stop baking temporarily until the appliance reaches the set temperature.
- If the baked goods stick to the form, it should be lubricated with vegetable oil before each application of the dough.

3.4. Cleaning and maintenance

a) Clean the device after each use.
b) Pull the mains plug and let the unit cool down completely before cleaning, adjusting or replacing accessories and when the unit is not in use.
c) Only mild detergents designed for cleaning food contact surfaces may be used to clean the unit.
d) After each cleaning, all the parts should be dried well before the unit is used again. Clean the entire unit except the moving parts - these should be lubricated for smooth operation with grease/oil approved for use in the food industry.
e) Store the unit in a dry and cool place protected from moisture and direct sunlight.
f) Do not spray the unit with a stream of water or immerse it in water.
g) Make sure that no water enters through the ventilation openings in the casing.
h) Clean the ventilation openings with a brush and compressed air.
i) Perform regular inspections of the unit checking technical fitness and any damages.
j) Use a soft, damp cloth for cleaning.
k) Do not use sharp and/or metal objects (e.g. wire brush or metal spatula) for cleaning as they may damage the surface of the appliance material.
l) Do not clean the device with acidic substances, medical products, thinners, fuel, oil, or other chemicals as this may damage the device.

DISPOSAL OF WASTE APPLIANCES

At the end of its useful life, this product should not be disposed of with normal household waste but should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. This is indicated by the symbol on the product, operating instructions, or packaging. The materials used in this appliance are recyclable according to their marking. By reusing, recycling, or applying other

forms of use of waste machines, you make a significant contribution to the protection of our environment.

Your local administration will provide you with information about the appropriate disposal point for used appliances.

Niniejsza instrukcja obsługi została przetłumaczona dla wygody użytkownika przy użyciu tłumaczenia maszynowego. Podjęto rozsądne wysiłki, aby zapewnić dokładne tłumaczenie; jednak żadne automatyczne tłumaczenie nie jest doskonałe, ani nie ma na celu zastąpienia ludzkich tłumaczy. Oficjalną instrukcją obsługi jest wersja angielska. Wszelkie rozbieżności lub różnice powstałe w tłumaczeniu nie są wiążące i nie mają skutków prawnych dla celów zgodności lub egzekwowania przepisów. Jeśli pojawią się jakiekolwiek pytania związane z dokładnością informacji zawartych w instrukcji obsługi, należy zapoznać się z angielską wersją tych treści, która jest wersją oficjalną.

Dane techniczne

Opis parametru	**Wartość parametru**			
Nazwa produktu	Eiswaffelmaschine Ice cream cone machine Maszyna do wypieku wafli do lodów Stroj na výrobu zmrzlinových kornoutů Machine a cornet de glace Macchina per coni gelato Máquina de conos de helado Fagylalt tölcsér készítő gép Isvaffeljern			
Model	RC_WMS_10	RC_WMS_11	RC_WMS_12	RC_WMS_13
	RC_WMS_14	RC_WMS_15	RC_WMS_16	RC_WMS_17
Napięcie zasilania [V~] / Częstotliwość [Hz]	230/50			
Moc znamionowa [W]	1500	1500	1500	2400
	2400	2400	2100	4200
Klasa ochronności	I			
Klasa ochrony IP	(RC_WMS_10 - RC_WMS_16) IPX0			
	(RC_WMS_17) IPX3			
Wymiary [Szerokość x Głębokość x Wysokość; mm]	430 x 300 x 650	400 x 470 x 665	400 x 300 x 650	430 x 430 x 670
	430 x 430 x 670	430 x 430 x 670	300 x 420 x 730	430 x 420 x 680

Ciężar [kg]	45	45	45	78
	78	78	48	70
Czas wypieku jednej partii [s]	Ok. 60-120			
Ilość wafli na jeden cykl	2	1	2	4
	2	4	2	4

1. Ogólny opis

Instrukcja przeznaczona jest do pomocy w bezpiecznym i niezawodnym użytkowaniu. Produkt jest zaprojektowany i wykonany ściśle według wskazań technicznych przy użyciu najnowszych technologii i komponentów oraz przy zachowaniu najwyższych standardów jakości.

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ I ZROZUMIEĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.

Dla zapewnienia długiej i niezawodnej pracy urządzenia należy dbać o jego prawidłową obsługę oraz konserwację zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tej instrukcji. Dane techniczne i specyfikacje zawarte w tej instrukcji obsługi są aktualne. Producent zastrzega sobie prawo dokonywania zmian związanych z podwyższeniem jakości. Uwzględniając postęp techniczny i możliwość ograniczenia hałasu, urządzenie zaprojektowano i zbudowano tak, aby ryzyko jakie wynika z emisji hałasu ograniczyć do najniższego poziomu.

Objaśnienie symboli

CE	Produkt spełnia wymagania odpowiednich norm bezpieczeństwa.
	Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją.
	Produkt podlegający recyklingowi.
	UWAGA! lub **OSTRZEŻENIE!** lub **PAMIĘTAJ!** opisująca daną sytuację (ogólny znak ostrzegawczy).

	Stosować rękawice ochronne.
	UWAGA! Ostrzeżenie przed porażeniem prądem elektrycznym!
	UWAGA! Niebezpieczeństwo zgniecenia dłoni!
	Nie dotykać!
	Uwaga! Gorąca powierzchnia może spowodować oparzenia!
	Do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń.

UWAGA! Ilustracje w niniejszej instrukcji obsługi mają charakter poglądowy i w niektórych szczegółach mogą różnić się od rzeczywistego wyglądu produktu.

2. Bezpieczeństwo użytkowania

UWAGA! Przeczytać wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa oraz wszystkie instrukcje. Niezastosowanie się do ostrzeżeń i instrukcji może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub ciężkie obrażenia ciała lub śmierć.

Termin „urządzenie” lub „produkt” w ostrzeżeniach i w opisie instrukcji odnosi się do: **maszyna do wypieku wafli do lodów.**

2.1. Bezpieczeństwo elektryczne

a) Wtyczka urządzenia musi pasować do gniazda. Nie modyfikować wtyczki w jakikolwiek sposób. Oryginalne wtyczki i pasujące gniazda zmniejszają ryzyko porażenia prądem.

b) Unikać dotykania uziemionych elementów, takich jak rury, grzejniki, piece i lodówki. Istnieje zwiększone ryzyko porażenia prądem, jeśli ciało jest uziemione i dotyka urządzenia narażonego na bezpośrednie działanie deszczu, mokrej nawierzchni i pracy w wilgotnym otoczeniu. Przedostanie się wody do urządzenia zwiększa ryzyko jego uszkodzenia oraz porażenia prądem.
c) Nie wolno dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękoma.
d) Nie należy używać przewodu w sposób niewłaściwy. Nigdy nie używać go do przenoszenia urządzenia lub do wyciągania wtyczki z gniazda. Trzymać przewód z dala od źródeł ciepła, oleju, ostrych krawędzi lub ruchomych części. Uszkodzone lub poplątane przewody zwiększają ryzyko porażenia prądem.
e) Jeśli nie można uniknąć używania urządzenia w środowisku wilgotnym, należy stosować wyłącznik różnicowo-prądowy (RCD). Używanie RCD zmniejsza ryzyko porażenia prądem.
f) Zabrania się używania urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony lub nosi wyraźne oznaki zużycia. Uszkodzony przewód zasilający powinien być wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka lub serwis producenta
g) Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać kabla, wtyczki ani samego urządzenia w wodzie lub innym płynie. Nie wolno używać urządzenia na mokrych powierzchniach.
h) UWAGA – ZAGROŻENIE ŻYCIA! Podczas czyszczenia lub użytkowania urządzenia nigdy nie wolno zanurzać go w wodzie lub innych cieczach.
i) Nie wolno dopuszczać do zamoczenia urządzenia. Ryzyko porażenia prądem!

2.2. Bezpieczeństwo w miejscu pracy

a) Utrzymywać porządek w miejscu pracy i dobre oświetlenie. Nieporządek lub złe oświetlenie może prowadzić do wypadków. Należy być przewidującym, obserwować co się robi i zachowywać rozsądek podczas używania urządzenia.
b) Nie używać urządzenia w strefie zagrożenia wybuchem, na przykład w obecności łatwopalnych cieczy, gazów lub pyłów.
c) W razie wątpliwości czy produkt działa poprawnie lub stwierdzenia uszkodzenia należy skontaktować się z serwisem producenta.
d) Naprawy urządzenia może wykonać wyłącznie serwis producenta. Nie wolno dokonywać napraw samodzielnie!
e) W przypadku zaprószenia ognia lub pożaru, do gaszenia urządzenia pod napięciem należy używać wyłącznie gaśnic proszkowych lub śniegowych (CO2).
f) Na stanowisku pracy nie mogą przebywać dzieci ani osoby nieupoważnione.
g) Urządzenie używać w dobrze wentylowanej przestrzeni.
h) Zachować instrukcję użytkowania w celu jej późniejszego użycia. W razie, gdyby urządzenie miało zostać przekazane osobom trzecim, to wraz z nim należy przekazać również instrukcję użytkowania.

i) Elementy opakowania oraz drobne elementy montażowe należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
j) Urządzenie trzymać z dala od dzieci i zwierząt.
k) W trakcie użytkowania tego urządzenia wraz z innymi urządzeniami należy zastosować się również do pozostałych instrukcji użytkowania.

Pamiętać! należy chronić dzieci i inne osoby postronne podczas pracy urządzeniem.

2.3. Bezpieczeństwo osobiste

a) Niedozwolone jest obsługiwanie urządzenia w stanie zmęczenia, choroby, pod wpływem alkoholu, narkotyków lub leków, które ograniczają w istotnym stopniu zdolności obsługi urządzenia.
b) Urządzenie nie jest przeznaczone do tego, by było użytkowane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych funkcjach psychicznych, sensorycznych i umysłowych lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i/lub wiedzy, chyba że są one nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki dotyczące tego, jak należy obsługiwać urządzenie.
c) Urządzenie mogą obsługiwać osoby sprawne fizycznie, zdolne do jego obsługi i odpowiednio wyszkolone, które zapoznały się z niniejszą instrukcją oraz zostały przeszkolone w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.
d) Należy być uważnym, kierować się zdrowym rozsądkiem podczas pracy urządzeniem. Chwila nieuwagi podczas pracy, może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
e) Należy używać środków ochrony osobistej wymaganych przy pracy urządzeniem wyszczególnionych w punkcie 1 objaśnienia symboli. Stosowanie odpowiednich, atestowanych środków ochrony osobistej zmniejsza ryzyko doznania urazu.
f) Nie należy nosić luźnej odzieży ani biżuterii. Włosy, odzież i rękawice utrzymywać z dala od części ruchomych. Luźna odzież, biżuteria lub długie włosy mogą zostać chwycone przez ruchome części.
g) Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci powinny być pilnowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
h) Nie wkładać rąk, przedmiotów do wnętrza pracującego urządzenia!

2.4. Bezpieczne stosowanie urządzenia

a) Nie należy przeciążać urządzenia. Używać narzędzi odpowiednich do danego zastosowania. Prawidłowo dobrane urządzenie wykona lepiej i bezpieczniej pracę dla którego zostało zaprojektowane.
b) Przed przystąpieniem do regulacji, czyszczenia i konserwacji urządzenie należy odłączyć od zasilania. Taki środek zapobiegawczy zmniejsza ryzyko przypadkowego uruchomienia.
c) Nieużywane urządzenia należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci oraz osób nieznających urządzenia lub tej instrukcji obsługi. Urządzenia są niebezpieczne w rękach niedoświadczonych użytkowników.
d) Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie technicznym. Sprawdzać przed każdą pracą czy nie posiada uszkodzeń ogólnych lub związanych z elementami ruchomymi (pęknięcia części i elementów lub wszelkie inne warunki, które mogą mieć wpływ na bezpieczne działanie urządzenia). W przypadku uszkodzenia, oddać urządzenie do naprawy przed użyciem.
e) Urządzenie należy chronić przed dziećmi.
f) Naprawa oraz konserwacja urządzeń powinna być wykonywana przez wykwalifikowane osoby przy użyciu wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Zapewni to bezpieczeństwo użytkowania.
g) Aby zapewnić zaprojektowaną integralność operacyjną urządzenia, nie należy usuwać zainstalowanych fabrycznie osłon lub odkręcać śrub.
h) Przy transportowaniu i przenoszeniu urządzenia z miejsca magazynowania do miejsca użytkowania należy uwzględnić zasady bezpieczeństwa i higieny pracy przy ręcznych pracach transportowych obowiązujących w kraju, w którym urządzenia są użytkowane.
i) Zabrania się przesuwania, przestawiania i obracania urządzenia będącego w trakcie pracy.
j) Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
k) Należy regularnie czyścić urządzenie, aby nie dopuścić do trwałego osadzenia się zanieczyszczeń.
l) Urządzenie nie jest zabawką. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru osoby dorosłej.
m) Zabrania się ingerowania w konstrukcję urządzenia celem zmiany jego parametrów lub budowy.
n) Trzymać urządzenia z dala od źródeł ognia i ciepła.
o) Nie należy przeciążać urządzenia.
p) Nie wolno zasłaniać otworów wentylacyjnych urządzenia!

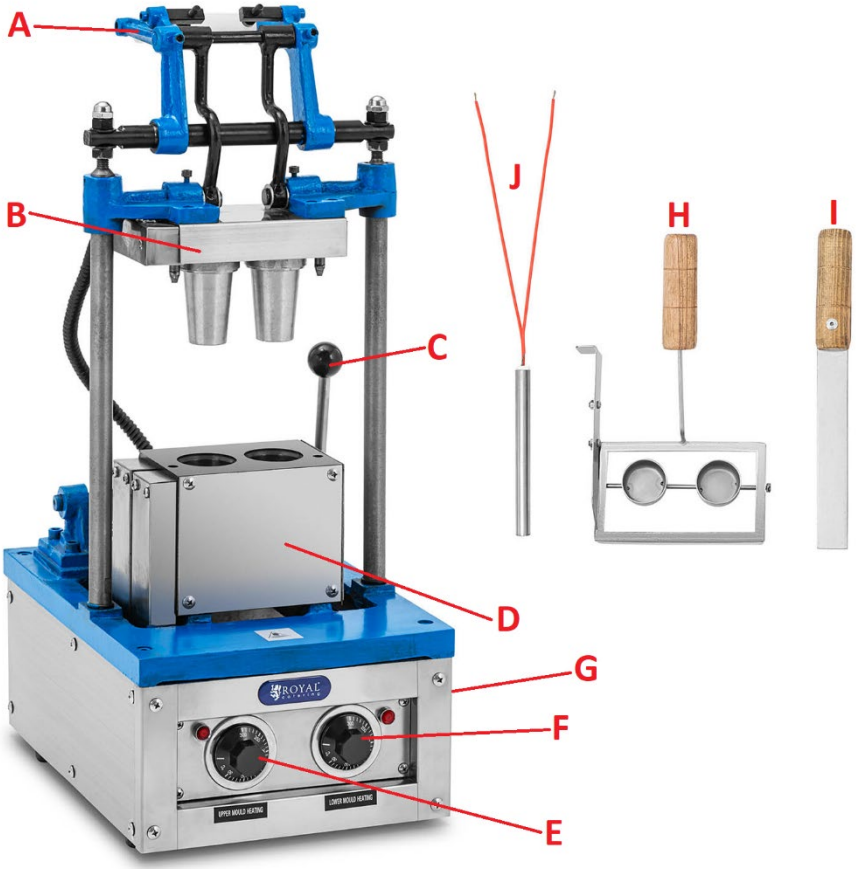
UWAGA! Pomimo iż urządzenie zostało zaprojektowane tak aby było bezpieczne, posiadało odpowiednie środki ochrony oraz pomimo użycia dodatkowych elementów zabezpieczających użytkownika, nadal istnieje niewielkie ryzyko wypadku lub odniesienia obrażeń w trakcie pracy z urządzeniem. Zaleca się zachowanie ostrożności i rozsądku podczas jego użytkowania.

3. Zasady użytkowania

Produkt przeznaczony jest do wypieku wafli do lodów.
Produkt jest przewidziany do użytku komercyjnego.
Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.

3.1. Opis urządzenia

RC_WMS_11 (pozostałe podobne)



A. Dźwignia dociskowy formy wewnętrznej

B. **Forma wewnętrzna**
C. **Dźwignie dociskowa formy zewnętrznej**
D. **Forma zewnętrzna**
E. **Pokrętło regulacji temperatury formy wewnętrznej z lampką kontrolną grzania**
F. **Pokrętło regulacji temperatury formy zewnętrznej z lampką kontrolna grzania**
G. **Wylot gotowych wafli**
H. **Przyrząd do aplikacji ciasta**
I. **Szpatułka**
J. **Zapasowa grzałka**

3.2. Przygotowanie do pracy

UMIEJSCOWIENIE URZĄDZENIA

Temperatura otoczenia nie może przekraczać 40°C a wilgotność względna nie powinna przekraczać 85%. Urządzenie należy ustawić w sposób zapewniający dobrą cyrkulację powietrza. Należy utrzymać minimalny odstęp 20 cm od każdej ściany urządzenia. Urządzenie należy trzymać z dala od wszelkich gorących powierzchni. Urządzenie należy zawsze użytkować na równej, stabilnej, czystej, ognioodpornej i suchej powierzchni oraz poza zasięgiem dzieci oraz osób o ograniczonych funkcjach psychicznych, sensorycznych i umysłowych. Urządzenie należy umiejscowić w taki sposób, by w dowolnej chwili można się było dostać do wtyczki sieciowej. Należy pamiętać o tym, by zasilanie urządzenia energią odpowiadało danym podanym na tabliczce znamionowej! Maszynę wypoziomować na powierzchni na której będzie pracować. Sprawdzić dokręcenie wszystkich śrub przed pracą.

Przed pierwszym użyciem należy starannie umyć elementy maszyny mające styczność z żywnością. Następnie sprawdzić działanie mechanizmów urządzenia na pusto i bez prądu, przede wszystkim na płynność posuwu formy wewnętrznej oraz dopasowanie obydwu form do siebie. Ruchome elementy kolumny itp. można przesmarować specjalnym środkiem smarnym przeznaczonym do urządzeń mających styczność z żywnością (np. olejem smalcowym – stearyną).

3.3. Praca z urządzeniem

3.3.1 Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem złączyć ze sobą elementy formy dolnej i górną, następnie włączyć urządzenie nastawiając obydwa pokrętła regulacji temperatury na 200°C. Z początku z urządzenia może wydobywać się dym i nieprzyjemny zapach, który z czasem minie – wypalają się resztki oleju konserwującego, farba termiczna itp. – jest

to normalne zjawisko. Po osiągnięciu zadanej temperatury (ok. 30-40 minut od uruchomienia) lampka kontrolna przy pokrętle od danej formy zgaśnie. Jeśli nieprzyjemny zapach i dym znikną urządzenie jest gotowe do użycia – przed ponownym użyciem po ostygnięciu jeszcze raz wyczyścić elementy mające styczność z jedzeniem.

3.3.2 Próbne wypieki

Zanim przystąpimy do wypieku wafli do lodów należy wpierw przeprowadzić próbny wypiek aby dopasować temperaturę, czas i konsystencję wafli do własnych potrzeb oraz przetestować dany przepis na ciasto.

Jest wiele różnych przepisów na ciasto do wafli do lodów, dlatego należy przetestować własny i wybrać ten najbardziej spełniający nasze oczekiwania. Generalnie podstawowymi składnikami ciasta na wafle są: mąką (drobno mielona wysokogatunkowa), jajka, olej roślinny, proszek do pieczenia oraz wedle uznania cukier, mleko, przyprawy (np. cynamon, wanilia) lub aromaty i barwniki jadalne.

- Przy wylocie wypieku z urządzenia umieścić jakąś tace lub inne naczynie na wafle lodowe.
- Unieść górną formę, a obydwie połówki dolnej złączyć ze sobą i zblokować, by były szczelnie zamknięte.
- Przesmarować (np. pędzelkiem) odrobiną oleju roślinnego wnękę formy dolnej oraz górną, dzięki czemu wafel nie będzie przywierać do formy.
- Załadować ciasto do formy dolnej za pomocą dołączonego przyrządu tj. umiejscowić go równo na dolną formą i trzymając go jedną ręką, zaś drugą przechylić jego dźwignie by zaaplikować porcję ciasta dokładnie w wycięcia formy dolnej.
- Docisnąć formę górną do dolnej i po ok. 90 sekundach ją unieść by skontrolować wygląd wafla: jeśli jest jeszcze surowy (niedopieczony) należy wydłużyć czas pieczenia lub zwiększyć temperaturę obydwu form; jeśli jest zbyt brązowy (spieczony) należy czas odpowiednio skrócić lub nieco zmniejszyć temperaturę obydwu form. Z kolei gdy górna część wafla jest spieczona, podczas gdy dolna niedopieczona lub wewnętrzna część jest spieczona a zewnętrzna surowa (lub na odwrót) należy odpowiednio zwiększyć bądź zmniejszyć temperaturę górnej lub dolnej formy w zależności od sytuacji.
- W przypadku każdorazowej zmiany temperatury i czasu nie należy skoku czasowego zmieniać o więcej niż 5-10 sekund.
- Nie przekraczać wartości temperatury 250°C dla formy górnej, zaś dla dolnej 240°C.

- Resztki wypieczonego ciasta z formy lub na niej należy niezwłocznie usunąć (np. z pomocą dołączonej szpatułki), aby uniknąć rozlania ciasta lub deformacji wypieku.
- Optymalny cykl pracy pomiędzy wypiekami, a przerwą na dogrzanie wynosi 2-2,5 minuty.
- Po ustaleniu optymalnych parametrów można rozpocząć właściwie pieczenie…

3.3.3 Właściwe pieczenie

Procedura normalnego pieczenia wygląda następująco:

- złączenie obydwu części dolnej formy ze sobą i ich zablokowanie.
- Aplikacja ciasta do form(y) przy pomocy dołączonego przyrządu.
- Dociśnięcie górnej formy do dolnej – płynnie bez pośpiechu. Podczas dociskania formy górnej do dolnej nie należy tego robić do oporu za pierwszym razem, tylko powtórzyć ruch 2-4 razy tj. jakieś 2-3 cm przed końcowym położeniem odpuścić aby ciasto lepiej rozprowadziło się w formie i uwolnić z niej resztki powietrza. Dopiero po tym zablokować formę górną w dolnej.
- Unieść formę górną.
- W razie potrzeby przy pomocy dołączonej szpatułki usunąć resztkę ciasta znad formy.
- Rozsunąć dolną formę i usunąć wypiek poprzez wylot.
- UWAGA: w trakcie pieczenie temperatura form może nieco spaść i jest to normalne zjawisko, dlatego w takim przypadku należy ją zwiększyć o 10°C dla każdej z form. W przypadku gdy temperatura nie może osiągnąć zadanej wartości należy tymczasowo zaprzestać pieczenia do momentu aż urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę.
- W przypadku gdy wypieki przywierają do formy należy ją przesmarować olejem roślinnym przed każdą aplikacją ciasta.

3.4. Czyszczenie i konserwacja

a) Urządzenie należy czyścić po każdym zakończeniu używania.
b) Przed każdym czyszczeniem, regulacją, wymianą osprzętu, a także jeżeli urządzenie nie jest używane, należy wyciągnąć wtyczkę sieciową i całkowicie ochłodzić urządzenie.
c) Do czyszczenia urządzenia wolno stosować tylko łagodne środki czyszczące przeznaczone do czyszczenia powierzchni mających styczność z żywnością.
d) Po każdym czyszczeniu wszystkie elementy należy dobrze wysuszyć, zanim urządzenie zostanie ponownie użyte. Wyczyścić całe urządzenie za wyjątkiem elementów ruchomych – te powinny być przesmarowane dla gładkiej pracy smarem/olejem dopuszczony do użycia w przemyśle spożywczym.

e) Urządzenie należy przechowywać w suchym i chłodnym miejscu chronionym przed wilgocią i bezpośrednim promieniowaniem słonecznym.
f) Zabrania się spryskiwania urządzenia strumieniem wody lub zanurzania urządzenia w wodzie.
g) Należy pamiętać, aby przez otwory wentylacyjne znajdujące się w obudowie nie dostała się woda.
h) Otwory wentylacyjne należy czyścić pędzelkiem i sprężonym powietrzem.
i) Należy wykonywać regularne przeglądy urządzenia pod kątem jego sprawności technicznej oraz wszelkich uszkodzeń.
j) Do czyszczenia należy używać miękkiej, wilgotnej ściereczki.
k) Do czyszczenia nie wolno używać ostrych i/lub metalowych przedmiotów (np. drucianej szczotki lub metalowej łopatki) ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię materiału, z którego wykonane jest urządzenie.
l) Nie czyścić urządzenia substancją o odczynie kwasowym, środkami przeznaczenia medycznego, rozcieńczalnikami, paliwem, olejami lub innymi substancjami chemicznymi może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ.

Po zakończeniu okresu użytkowania nie wolno usuwać niniejszego produktu poprzez normalne odpady komunalne, lecz należy go oddać do punktu zbiórki i recyklingu urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Informuje o tym symbol, umieszczony na produkcie, instrukcji obsługi lub opakowaniu. Zastosowane w urządzeniu tworzywa nadają się do powtórnego użycia zgodnie z ich oznaczeniem. Dzięki powtórnemu użyciu, wykorzystaniu materiałów lub innym formom wykorzystania zużytych urządzeń wnoszą Państwo istotny wkład w ochronę naszego środowiska.

Informacji o właściwym punkcie usuwania zużytych urządzeń udzieli Państwu lokalna administracja.

Tento návod k použití byl přeložen strojově. Vždy se snažíme o poskytnutí přesného překladu. Žádný strojový překlad však není dokonalý. Rovněž neslouží k nahrazení překladu lidskou osobou. Oficiální návod k použití je dostupný v anglické verzi. Případné nesrovnalosti nebo rozdíly v překladu nejsou závazné a nemají žádný právní účinek pro účely dodržování předpisů nebo jejich vymáhání. V případě jakýchkoli otázek ohledně správnosti informací uvedených v návodu k použití se řiďte anglickou verzí tohoto obsahu. Jedná se o oficiální verzi.

Technické údaje

Popis parametru	Hodnota parametru			
Název výrobku	STROJ NA VÝROBU ZMRZLINOVÝCH KORNOUTŮ			
Model	RC_WMS_10	RC_WMS_11	RC_WMS_12	RC_WMS_13
	RC_WMS_14	RC_WMS_15	RC_WMS_16	RC_WMS_17
Napájecí napětí [V~] / Frekvence [Hz]	230/50			
Jmenovitý výkon [W]	1500	1500	1500	2400
	2400	2400	2100	4200
Třída ochrany	I			
třída IP	(RC_WMS_10 - RC_WMS_16) IPX0			
	(RC_WMS_17) IPX3			
Rozměry (šířka x hloubka x výška) [mm]	430 x 300 x 650	400 x 470 x 665	400 x 300 x 650	430 x 430 x 670
	430 x 430 x 670	430 x 430 x 670	300 x 420 x 730	430 x 420 x 680
Hmotnost [kg]	45	45	45	78
	78	78	48	70
Doba pečení pro jednu dávku [s]	Cca. 60-120			
Počet kuželů na jeden cyklus	2	1	2	4
	2	4	2	4

1. Všeobecný popis

Účelem tohoto návodu je pomoci při bezpečném a spolehlivém používání. Výrobek je navržený a vyrobený přísně podle technických pokynů pomocí nejnovějších technologií a komponentů a při zachování nejvyšších standardů kvality.

NEŽ ZAČNETE PRACOVAT SE ZAŘÍZENÍM, PEČLIVĚ SI PROČTĚTE TENTO NÁVOD, ABYSTE POROZUMĚLI VŠEM JEHO POKYNŮM.

Abyste zajistili dlouhý a spolehlivý provoz zařízení, ujistěte se, že jej provozujete a udržujete správně podle pokynů v tomto návodu k použití. Technické údaje a specifikace uvedené v těchto pokynech k obsluze jsou aktuální. Výrobce si vyhrazuje právo na změny za účelem zlepšení kvality. S ohledem na technický pokrok a možnosti snížení hluku je jednotka navržena a postavena tak, aby rizika vyplývající z emisí hluku byla snížena na nejnižší možnou míru.

Vysvětlení symbolů

	Výrobek splňuje požadavky příslušných bezpečnostních norem.
	Před použitím se seznamte s pokyny.
	Recyklovatelný výrobek.
	POZOR! nebo **VAROVÁNÍ!** nebo **PAMATUJ!** popisující situaci (obecné varovné znamení).
	Používejte ochranné rukavice.
	UPOZORNĚNÍ! Výstraha před úrazem elektrickým proudem!
	UPOZORNĚNÍ! Nebezpečí rozmačkání rukou!
	Nedotýkejte se!
	Upozornění! Horký povrch může způsobit popáleniny!

	K použití pouze uvnitř místností.

UPOZORNĚNÍ! Ilustrace použité v těchto pokynech k obsluze slouží pouze k náhledu a v některých detailech se mohou lišit od skutečného vzhledu výrobku.

2. Bezpečnost používání

UPOZORNĚNÍ! Přečtěte si všechna bezpečnostní varování a pokyny. Nedodržení varování a pokynů může mít za následek úraz elektrickým proudem, požár a/nebo vážné zranění nebo smrt.

Termín „zařízení“ nebo „produkt“ ve varováních a v popisu pokynů se týká:
STROJ NA VÝROBU ZMRZLINOVÝCH KORNOUTŮ.

2.1. Elektrická bezpečnost

a) Zástrčka zařízení musí odpovídat zásuvce. Zástrčku v žádném případě nijak neupravujte. Originální zástrčky a zásuvky snižují riziko zasažení elektrickým proudem.
b) Nedotýkejte se uzemněných částí, jako jsou trubky, ohřívače, kamna a chladničky. Pokud je vaše tělo uzemněno a dotýkáte se zařízení při přímém dešti, mokrém chodníku nebo při práci ve vlhkém prostředí, hrozí zvýšené riziko úrazu elektrickým proudem. Vniknutí vody do zařízení zvyšuje riziko jeho poškození a zasažení elektrickým proudem.
c) Nedotýkejte se zařízení mokrýma nebo vlhkýma rukama.
d) Kabel používejte podle pokynů. Nikdy ho nepoužívejte k přenášení zařízení nebo k vytahování zástrčky ze zásuvky. Udržujte kabel mimo zdroje tepla, oleje, ostré hrany nebo pohyblivé části. Poškozené nebo spletené kabely zvyšují riziko zasažení elektrickým proudem.
e) Pokud se nelze vyhnout používání zařízení ve vlhkém prostředí, musí být použito jištění proudovým chráničem (RCD). Používání RCD snižuje riziko úrazu elektrickým proudem.

f) Je zakázáno používat zařízení, pokud je napájecí vodič poškozen nebo jeví známky opotřebení. Poškozený napájecí vodič musí být vyměněn kvalifikovaným elektrotechnikem nebo servisem výrobce.
g) Pro zabránění zasažení elektrickým proudem nevkládejte kabel, zástrčku ani samotné zařízení do vody ani jiné kapaliny. Je zakázáno používat zařízení na mokrých površích.
h) POZOR – OHROŽENÍ ŽIVOTA! Během čištění nebo používání zařízení jej nikdy neponořujte do vody nebo jiných tekutin.
i) Zařízení nenamáčejte. Výstraha před úrazem elektrickým proudem!

2.2. Bezpečnost na pracovišti

a) Udržujte pracovní prostor uklizený a dobře osvětlený. Nepořádek nebo nedostatečné osvětlení může vést k nehodám a úrazům. Buďte předvídaví, sledujte, co děláte, a při používání jednotky používejte zdravý rozum.
b) Nepoužívejte jednotku ve výbušném prostředí, například v přítomnosti hořlavých kapalin, plynů nebo prachu.
c) Pokud máte pochybnosti, zda výrobek pracuje správně, nebo v případě výskytu poruchy kontaktujte servis výrobce.
d) Opravy zařízení může provádět pouze servis výrobce. Je zakázáno provádět opravy svépomocně!
e) Při vznícení nebo požáru používejte na hašení zařízení pod napětím výhradně práškové nebo sněhové hasicí přístroje (CO2).
f) Vstup dětem a nepovolaným osobám na pracoviště je zakázán.
g) Výrobek používejte v dobře větraném prostoru.
h) Uschovejte návod na použití zařízení za účelem jeho dalšího použití v budoucnu. Pokud má být zařízení předáno třetím osobám, předejte současně s ním rovněž pokyny k používání.
i) Části balení a drobné montážní prvky ukládejte mimo dosah dětí.
j) Zařízení uložte mimo dosah dětí a zvířat.
k) Během používání tohoto zařízení společně s jinými zařízeními musí být při jejich používání zohledněny také jejich návody k použití.

Zapamatujte si! Během práce se zařízením chraňte děti a jiné, okolní osoby.

2.3. Osobní bezpečnost

a) Toto zařízení nepoužívejte, pokud jste unavení, nemocní nebo pod vlivem alkoholu, drog nebo léků, které by mohly zhoršit vaši schopnost ovládat zařízení.
b) Zařízení není určeno pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými mentálními, smyslovými nebo intelektuálními funkcemi nebo osobami, které nemají zkušenosti a/nebo znalosti, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly poučeny osobou odpovědnou za jejich bezpečnost, jak ovládat zařízení.
c) Jednotku mohou obsluhovat osoby, které jsou fyzicky způsobilé, schopné s ní pracovat a příslušně proškolené, které si přečetly tento návod k obsluze a byly proškoleny o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci.
d) Při používání zařízení dávejte pozor a řiďte se zdravým rozumem. Chvilková nepozornost během operace může způsobit vážné zranění.
e) Používejte osobní ochranné prostředky vyžadované při práci se zařízením a uvedené v bodu 1 vysvětlivek symbolů. Používání vhodných a atestovaných osobních ochranných prostředků snižuje riziko úrazu.
f) Nenoste volný oděv ani šperky. Vlasy, oděv a rukavice udržujte v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých částí. Volný oděv, šperky nebo dlouhé vlasy mohou být pohyblivými částmi zachyceny a vtaženy.
g) Zařízení není hračka. Děti by měly být sledovány, aby bylo zajištěno, že si s výrobkem nehrají.
h) Nevkládejte ruce dovnitř zařízení, pokud je v provozu!

2.4. Bezpečné používání zařízení

a) Je nutné se přesvědčit, zda je kolo na zařízení umístěno stabilně. Používejte nářadí určené k danému účelu. Správně vybraný produkt odvede lepší a bezpečnější práci, pro kterou byl navržen.
b) Před nastavováním, čištěním nebo servisem odpojte zařízení od napájení. Takové preventivní opatření snižuje riziko náhodného uvedení do provozu.
c) Nepoužívaný výrobek uchovávejte mimo dosah dětí a kohokoli, kdo není obeznámen se zařízením nebo s tímto návodem. V rukou nezkušených uživatelů jsou tato zařízení nebezpečná.
d) Udržujte zařízení v dobrém technickém stavu. Před každou prací zkontrolujte, zda zařízení není poškozeno nebo nejsou poškozeny jeho pohyblivé části (praskliny částí nebo veškeré jiné podmínky, které mohou mít vliv na bezpečný chod zařízení). V případě poškození vraťte zařízení před použitím k opravě.
e) Zařízení chraňte před dětmi.
f) Opravu a údržbu zařízení musí provádět kvalifikovaní pracovníci pomocí výhradně originálních náhradních dílů. Bude tak zajištěno bezpečné používání.
g) Aby byla zajištěna provozní integrita jednotky tak, jak byla navržena, neodstraňujte kryty instalované výrobcem ani šrouby.

h) Při přepravě a přenášení zařízení z místa jeho uložení na místo použití dbejte zásad bezpečnosti a ochrany zdraví při ručních přepravních pracích platných v zemi, v níž jsou zařízení používána.
i) Je-li zařízení v provozu, je zakázáno ho přesouvat, otáčet a jakkoliv s ním manipulovat.
j) Zapnuté zařízení neponechávejte bez dozoru.
k) Zařízení pravidelně čistěte, aby nedošlo k trvalému usazování nečistot.
l) Zařízení není hračka. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru dospělé osoby.
m) Je zakázáno zasahovat do konstrukce zařízení a provádět změny jeho parametrů nebo konstrukce.
n) Zařízení nepoužívejte ani neukládejte v blízkosti zdrojů ohně a tepla.
o) Je nutné se přesvědčit, zda je kolo na zařízení umístěno stabilně.
p) Nezakrývejte větrací otvory zařízení!

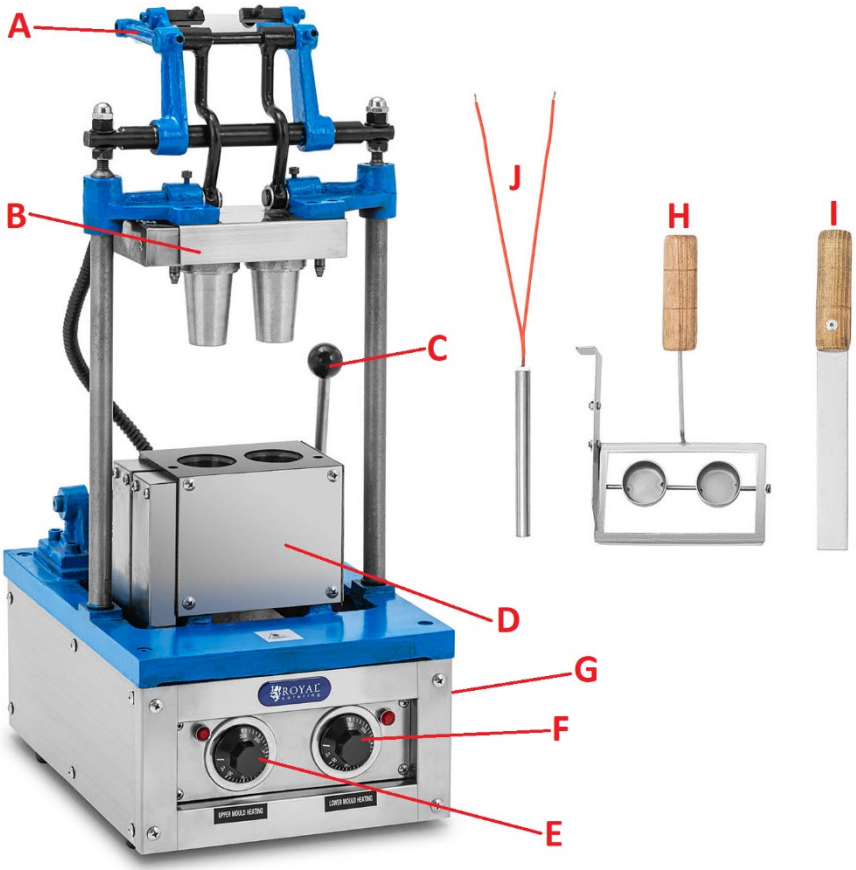
UPOZORNĚNÍ! Přestože byl produkt navržen tak, aby byl bezpečný a má odpovídající bezpečnostní opatření, a navzdory dalším bezpečnostním funkcím poskytovaným uživateli, stále existuje mírné riziko nehody nebo zranění při manipulaci s produktem. Doporučujeme, abyste při používání s výrobkem nakládali opatrně a rozumně.

3. Návod k použití

Výrobek je určen k pečení zmrzlinových kornoutů.
Výrobek je určen pro komerční použití.
Zodpovědnost za veškeré škody, které vzniknou jako důsledek používání zařízení způsobem, který není v souladu s jeho určením, je na straně uživatele.

3.1. Přehled produktů

RC_WMS_11 (další podobné)



A. Vnitřní upínací páka tvaru
B. Vnitřní forma
C. Upínací páky vnějšího tvaru
D. Vnější forma
E. Vnitřní knoflík pro regulaci teploty s kontrolkou topení
F. Knoflík ovládání teploty vnějšího tvaru s kontrolkou topení
G. Připravený kuželový vývod
H. Zařízení na nanášení těsta
I. Špachtle
J. Náhradní ohřívač

3.2. Příprava k práci

UMÍSTĚNÍ ZAŘÍZENÍ

Teplota prostředí nesmí překračovat 40 °C a relativní vlhkost by neměla překračovat 85 %. Zařízení postavte tak, aby byla zajištěna dostatečná cirkulace vzduchu. Udržujte minimální vzdálenost 20 cm od každé stěny zařízení. Zařízení používejte v dostatečné vzdálenosti od horkých ploch. Spotřebič vždy používejte na rovném, stabilním, čistém, ohnivzdorném a suchém povrchu a mimo dosah dětí a osob se sníženými duševními, smyslovými a intelektuálními funkcemi. Zařízení umístěte tak, aby byl vždy zajištěn přístup k síťové zástrčce. Nezapomeňte, že napájení zařízení musí odpovídat údajům uvedeným na typovém štítku! Vyrovnejte stroj na povrch, na kterém bude pracovat. Před prací se strojem zkontrolujte dotažení všech šroubů.

Před prvním použitím pečlivě umyjte části stroje, které přicházejí do styku s potravinami. Dále zkontrolujte fungování mechanismů, když jsou prázdné a bez elektřiny. Nejprve zkontrolujte plynulost vnitřního pohybu formy a přizpůsobení obou forem k sobě. Pohyblivé části kolony apod. lze mazat speciálním mazivem určeným pro zařízení přicházející do styku s potravinami (např. sádlový olej - stearin).

3.3. Práce se zařízením.

3.3.1 Před prvním použitím

Před prvním použitím spojte prvky spodní a horní formy, poté zařízení zapněte nastavením obou knoflíků regulace teploty na 200 ˚ C. Zprvu může z jednotky vycházet kouř a nepříjemný zápach, který časem přejde – tyto jsou zbytky konzervačního oleje, termobarvy atd. - to je zcela normální. Po dosažení nastavené teploty (cca 30-40 minut po spuštění) zhasne kontrolka vedle knoflíku formy. Pokud nepříjemný zápach a kouř zmizí, je přístroj připraven k použití - před dalším použitím po vychladnutí očistěte části, které přicházejí do styku s potravinami.

3.3.2 Zkušební pečení

Než začnete péct zmrzlinové kornouty, měli byste nejprve provést zkušební pečení, abyste přizpůsobili teplotu, čas a konzistenci kornoutů svým vlastním potřebám a vyzkoušeli recept na těsto.

Existuje mnoho různých receptů na těsto na kornoutové zmrzliny, takže nezapomeňte otestovat svůj vlastní a vyberte si ten, který nejlépe vyhovuje vašim potřebám. Obecně jsou základními surovinami šiškového těsta: mouka (jemně mletá, kvalitní), vejce, rostlinný olej, prášek do pečiva a na přání cukr, mléko, koření (např. skořice, vanilka) nebo jedlá příchutě a barviva.

- Vedle otvoru na pečení postavte tác nebo jinou misku na kornouty.

- Zvedněte horní formu a přiložte dvě spodní poloviny k sobě a zajistěte je tak, aby byly pevně uzavřené.
- Namažte (např. štětcem) trochou rostlinného oleje dutiny spodní a horní formy, aby se šiška k formě nepřilepila.
- Těsto vložíme do spodní formy pomocí přiloženého zařízení, tj. rovnoměrně položíme na spodní formu a jednou rukou přidržíme, druhou nakloníme páčky, abychom nanesli porce těsta přesně do výřezů spodní formy.
- Přitiskněte horní formu ke spodní a po cca. 90 sekund jej zvedněte, abyste zkontrolovali vzhled kornoutu: pokud je ještě syrový (nedopečený), prodlužte dobu pečení nebo zvyšte teplotu obou forem; je-li příliš hnědý (připálený), je třeba čas řádně zkrátit nebo mírně snížit teplotu obou forem. Na druhou stranu, když je horní část kornoutu pečená, zatímco spodní část je nedopečená nebo vnitřní část je upečená a vnější část je syrová (nebo naopak), měla by se teplota horní nebo spodní formy zvýšit nebo snížena v závislosti na situaci.
- Při každé změně teploty a času by časový skok neměl být větší než 5-10 sekund.
- Nepřekračujte hodnotu teploty 250 ^{o} C pro horní formu a 240 ^{o} C pro spodní formu.
- Okamžitě odstraňte zbytky těsta z pánve nebo na pánvi (např. pomocí přiložené stěrky), aby nedošlo k rozlití těsta nebo deformaci pečeného výrobku.
- Optimální pracovní cyklus mezi pečením a přestávkou na ohřev je 2-2,5 minuty.
- Po určení optimálních parametrů se můžete pustit do správného pečení...

3.3.3 Správné pečení

Postup normálního pečení je následující:

- Spojte obě části spodní formy dohromady a zajistěte je.
- Naneste těsto na formu (formy) pomocí připojeného zařízení.
- Horní formu přitiskněte ke spodní - plynule bez spěchu. Při přitlačování horní formy ke spodní to na první pokus neprovádějte až na doraz, ale pohyb opakujte 2-4x, tj. cca 2-3 cm před konečným polohováním, povolte, aby se rozprostřel těsto lépe ve formě a zbavte ho zbytku vzduchu. Teprve poté by měla být horní forma uzamčena ve spodní.
- Zvedněte horní formu.
- Pokud je to nutné, použijte přiloženou stěrku k odstranění zbývajícího těsta z formy.
- Odsuňte spodní formu od sebe a upečené výpustkem vyjměte.

- POZNÁMKA: Během pečení může teplota forem mírně klesnout a to je normální, proto by se v tomto případě měla zvýšit o 10 ˚ C pro každou z forem. Pokud teplota nemůže dosáhnout nastavené teploty, pečení dočasně přerušte, dokud spotřebič nedosáhne nastavené teploty.
- Pokud se pečivo lepí na formu, mělo by se před každým nanesením těsta namazat rostlinným olejem.

3.4. ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

a) Po každém použití zařízení vyčistěte.
b) Před každým čištěním, seřízením, výměnou vybavení a rovněž není-li zařízení používáno, vytáhněte síťovou zástrčku a zařízení nechejte zcela vychladnout.
c) Na čistění zařízení používejte pouze jemné čisticí přípravky na čistění ploch určených pro styk s potravinami.
d) Po každém čištění všechny části dobře usušte, než budete zařízení znovu používat. Vyčistěte celou jednotku kromě pohyblivých částí – ty by měly být pro hladký provoz namazány tukem/olejem schváleným pro použití v potravinářském průmyslu.
e) Zařízení uchovávejte na suchém a chladném místě chráněném před vlhkostí a přímým slunečním zářením.
f) Na zařízení nestříkejte vodu ani ho nevkládejte do vody.
g) Dejte pozor, aby skrze otvory, které se nacházejí na krytu, nepronikla voda.
h) Větrací otvory čistěte štětečkem a stlačeným vzduchem.
i) Zařízení pravidelně kontrolujte z hlediska jeho technické funkčnosti a na jakákoli poškození.
j) Na čistění používejte měkký a vlhký hadřík.
k) K čištění nepoužívejte ostré a/nebo kovové předměty (např. drátěný kartáč nebo kovovou špachtli), protože by mohly poškodit povrch materiálu spotřebiče.
l) Nečistěte zařízení kyselými látkami, lékařskými produkty, ředidly, palivem, olejem nebo jinými chemikáliemi, protože by mohlo dojít k poškození zařízení.

LIKVIDACE POUŽITÝCH ZAŘÍZENÍ.

Po skončení životnosti toto zařízení nelikvidujte s normálním komunálním odpadem, ale odevzdejte ho do sběrného dvora za účelem recyklace elektrických a elektronických zařízení. To je označeno symbolem na produktu, návodu k obsluze nebo obalu. Plasty použité v zařízení jsou vhodné pro opakované použití v souladu s jejich označením. Opětovným použitím, recyklací nebo aplikací jiných forem využití odpadních strojů významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí.

Informace o příslušném sběrném dvoře pro likvidaci vyřazených zařízení Vám poskytne orgán místní samosprávy.

Ce manuel d’utilisation a été traduit à l’aide d’une traduction automatique pour votre confort. Des efforts raisonnables ont été faits pour vous fournir une traduction précise ; cependant, aucune traduction automatique n’est parfaite et ne pourra jamais remplacer les traducteurs humains. La version anglaise est la version officielle de nos manuels d’utilisation. Toute divergence ou différence créée par la traduction n'est pas contraignante et n'a aucun effet juridique à des fins de conformité ou d'application. En cas de questions relatives à l'exactitude des informations contenues dans le manuel d'utilisation, veuillez-vous référer à la version anglaise de ces contenus en tant que version officielle.

Caractéristiques techniques

Description du paramètre	Valeur du paramètre			
Nom de produit	MACHINE A CORNET DE GLACE			
Modèle	RC_WMS_10	RC_WMS_11	RC_WMS_12	RC_WMS_13
	RC_WMS_14	RC_WMS_15	RC_WMS_16	RC_WMS_17
Tension d’alimentation [V~] / Fréquence [Hz]	230/50			
Puissance nominale [W]	1500	1500	1500	2400
	2400	2400	2100	4200
Classe de protection	I			
Classe IP	(RC_WMS_10 - RC_WMS_16) IPX0			
	(RC_WMS_17)IPX3			
Dimensions (largeur x profondeur x hauteur) [mm]	430 x 300 x 650	400 x 470 x 665	400 x 300 x 650	430 x 430 x 670
	430 x 430 x 670	430 x 430 x 670	300 x 420 x 730	430 x 420 x 680
Poids [kg]	45	45	45	78
	78	78	48	70
Temps de cuisson pour un lot [s]	Environ. 60-120			
Nombre de cônes par cycle	2	1	2	4
	2	4	2	4

1. Description générale

Le manuel est destiné à aider à une utilisation sûre et fiable. Le produit est conçu et fabriqué dans un respect strict des spécifications techniques, avec les technologies et les composants les plus récents et conformément aux normes de qualité les plus élevées.

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LE PRÉSENT MODE D'EMPLOI AVANT DE COMMENCER À UTILISER LE PRODUIT.

Pour garantir le fonctionnement long et fiable de l'appareil, assurez-vous de l'utiliser et de l'entretenir correctement en suivant les directives de ce manuel d'instructions. Les données techniques et les spécifications de ce manuel sont à jour. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications pour améliorer la qualité. Compte tenu du progrès technique et de la possibilité de réduire le bruit, l'unité est conçue et construite de telle manière que les risques résultant des émissions sonores soient réduits au niveau le plus bas possible.

Explication des symboles

CE	Le produit répond aux exigences des normes de sécurité applicables.
	Veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-dessous avant d'utiliser le produit.
	Produit recyclable.
	PRUDENCE! ou **AVERTISSEMENT !** ou **SOUVENEZ-VOUS !** décrire une situation (panneau d'avertissement général).
	Porter des gants de protection.
	ATTENTION ! Risque d'électrocution !
	ATTENTION ! Risque d'écrasement des mains

	Ne touchez pas !
	Attention ! La surface chaude peut provoquer des brûlures !
	Uniquement pour une utilisation à l'intérieur.

ATTENTION ! Les illustrations de ce manuel sont fournies à titre indicatif uniquement et peuvent différer dans certains détails du produit réel.

2. Sécurité de l'exploitation

ATTENTION ! Lire tous les avertissements et instructions de sécurité. Le non-respect des avertissements et des instructions peut entraîner un choc électrique, un incendie et/ou des blessures graves, voire la mort.

Le terme « appareil » ou « produit » dans les avertissements et la description des instructions fait référence :
MACHINE A CORNET DE GLACE

2.1. Sécurité électrique

a) La fiche de l'appareil doit être compatible avec la prise de courant. Ne pas modifier la fiche de quelque manière que ce soit. Les fiches d'origine et les prises correspondantes réduisent le risque d'électrocution.
b) Évitez tout contact avec des pièces mises à la terre telles que des tuyaux, des radiateurs, des cuisinières et des réfrigérateurs. Il existe un risque accru de choc électrique si votre corps est mis à la terre et touche l'appareil alors qu'il est exposé à la pluie directe, à une chaussée mouillée ou si vous travaillez dans un environnement humide. La pénétration d'eau dans l'appareil augmente le risque d'endommagement et d'électrocution.
c) Ne pas toucher à l'appareil avec des mains mouillées ou humides.

d) Ne pas utiliser le câble de manière non conforme. Ne jamais l'utiliser pour déplacer l'appareil ou pour retirer la fiche de la prise. Gardez le cordon éloigné des sources de chaleur, de l'huile, des bords tranchants ou des pièces mobiles. Les fils endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'électrisation.
e) S'il est impossible d'éviter l'utilisation de l'appareil dans un environnement humide, il est nécessaire d'utiliser un dispositif de courant résiduel (RCD). L'utilisation d'un dispositif de courant résiduel RCD réduit le risque d'électrocution.
f) Il est interdit d'utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé ou présente des signes évidents d'usure. Seul un électricien qualifié ou le service après-vente du fabricant peuvent replacer le câble d'alimentation endommagé.
g) Afin d'éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le câble, la fiche ou le dispositif lui-même dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces humides. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces humides.
h) ATTENTION - DANGER DE MORT ! Lors du nettoyage ou de l'utilisation de l'appareil, ne jamais l'immerger dans l'eau ou dans d'autres liquides.
i) Ne laissez pas l'appareil être mouillé. Risque d'électrocution !

2.2. Sécurité au travail

a) Gardez la zone de travail bien rangée et bien éclairée. Tout désordre ou mauvais éclairage risquent d'entraîner des accidents. Soyez prévoyant, surveillez ce que vous faites et faites preuve de bon sens lorsque vous utilisez l'appareil.
b) N'utilisez pas l'appareil dans une zone explosive, par exemple en présence de liquides, de gaz ou de poussières inflammables.
c) En cas des doutes concernant le bon fonctionnement de l'appareil et son endommagement, contactez le service du fabricant.
d) Le produit ne peut être réparé que par le service après-vente du fabricant. Ne pas réparer l'appareil par ses propres soins !
e) En cas d'incendie ou de départ de feu, n'utilisez que les extincteurs à poudre ou à neige (CO2) pour éteindre l'appareil sous tension.
f) L'accès au poste de travail est interdit aux enfants et aux personnes non autorisées.
g) Utilisez le produit dans un endroit bien ventilé.
h) Conserver le mode d'emploi pour référence future. Si l'appareil est confié à des tiers, le mode d'emploi doit également être remis avec celui-ci.
i) Tenir hors de portée des enfants les éléments d'emballage et les petits éléments d'assemblage.
j) Stocker le produit hors de la portée des enfants et des animaux.

k) Lorsque le produit est utilisé avec d'autres dispositifs, il est impératif de respecter les manuels d'utilisations des appareils concernés.

Important ! Assurez la sécurité des enfants et des autres personnes présentes lors de l'utilisation de l'équipement.

2.3. Sécurité personnelle

a) N'utilisez pas cet appareil si vous êtes fatigué, malade ou sous l'influence de l'alcool, de drogues ou de médicaments susceptibles de nuire à votre capacité à utiliser l'appareil.
b) L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des fonctions mentales, sensorielles ou intellectuelles réduites ou par des personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou n'aient été instruites par une personne responsable de leur sécurité sur la façon de faire fonctionner l'appareil.
c) L'unité peut être utilisée par des personnes physiquement aptes, capables de l'utiliser et correctement formées, qui ont lu ce manuel d'instructions et ont été formées en matière de sécurité et de santé au travail.
d) Soyez vigilant et raisonnable lorsque vous utilisez l'appareil. Un instant d'inattention pendant l'opération peut entraîner des blessures graves.
e) Lors de l'utilisation de l'appareil, utilisez les équipements de protection individuelle nécessaires énumérés au point 1 de la signification des symboles. L'utilisation d'équipements de protection individuelle appropriés et agrées réduit le risque de blessure.
f) Ne portez pas de vêtements amples ni de bijoux. Garder vos cheveux, vos vêtements et vos gants hors des éléments mobiles. Les vêtements amples, les bijoux ou les cheveux longs peuvent être happés par les pièces mobiles.
g) Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
h) Ne placez pas vos mains ou des objets à l'intérieur de l'appareil en cours d'exécution !

2.4. Utilisation sûre de l'appareil

a) Assurez-vous que la roue est installée de maniere stable. Utilisez des outils adaptés à l'usage concerné. Un produit correctement sélectionné effectuera un travail meilleur et plus sûr pour lequel il a été conçu.
b) Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant le réglage, le nettoyage ou l'entretien. Cela réduit le risque de démarrage accidentel.

c) Gardez le produit inutilisé hors de la portée des enfants et de toute personne non familière avec l'appareil ou ce manuel. Tout appareil est dangereux s'il est manipulé par un utilisateur inexpérimenté.
d) Maintenir l'appareil en bon état technique. Avant chaque intervention, vérifier qu'il n'y a pas de dommages généraux ou liés aux pièces mobiles (fissures des pièces et composants ou toute autre condition pouvant affecter le fonctionnement sur de l'appareil). S'il est endommagé, renvoyez l'appareil pour réparation avant utilisation.
e) Sécuriser l'appareil contre les enfants.
f) Les travaux de réparation ou d'entretien ne doivent être effectués que par un personnel qualifié avec des pièces de rechange originales. Cela garantira la sécurité d'utilisation.
g) Pour assurer l'intégrité opérationnelle de l'appareil, ne retirez pas les protections installées en usine ni ne desserrez les vis.
h) Lors du transport et du déplacement de l'appareil du lieu de stockage au lieu d'utilisation, respectez les règles de santé et de sécurité relatives à la manutention manuelle en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé.
i) Il est interdit de déplacer et de manipuler l'appareil lors de son fonctionnement.
j) Ne laissez pas l'appareil allumé sans surveillance.
k) Nettoyez régulièrement l'appareil afin d'éviter une accumulation permanente de saletés.
l) Cet appareil n'est pas un jouet. Il est interdit aux enfants sans supervision d'une personne adulte d'effectuer les travaux d'entretien et de maintenance.
m) Il est interdit d'apporter une quelconque modification à l'appareil afin de changer ses paramètres ou sa construction.
n) Tenez l'appareil à l'écart des sources de chaleur et de feu.
o) Assurez-vous que la roue est installée de maniere stable.
p) N'obstruez pas les orifices de ventilation de l'appareil !

ATTENTION ! Bien que le produit ait été conçu pour être sûr et dispose de protections adéquates et malgré les dispositifs de sécurité supplémentaires fournis à l'utilisateur, il existe toujours un léger risque d'accident ou de blessure lors de la manipulation du produit. Il est recommandé de faire preuve de prudence et de bon sens lors de son utilisation.

3. Mode d'emploi

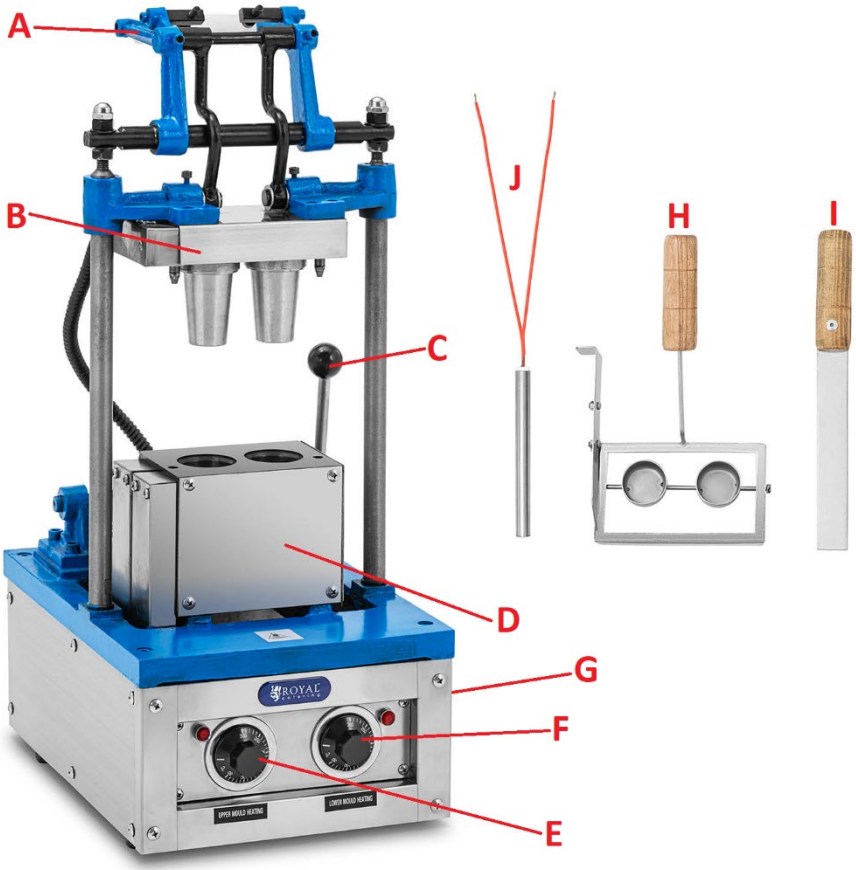
Le produit est destiné à la cuisson de cornets de glace.

Le produit est destiné à un usage commercial.

L'utilisateur est responsable de tout dommage résultant d'une utilisation non conforme du produit.

3.1. Présentation du produit

RC_WMS_11 (autres similaires)



A. Levier de serrage de forme interne
B. Formulaire interne
C. Leviers de serrage de forme externe
D. Formulaire externe
E. Bouton de contrôle de température de forme interne avec voyant de contrôle de chauffage
F. Bouton de contrôle de température de forme externe avec voyant de contrôle de chauffage

G. **Sortie cône prête**
H. **Dispositif d'application de pâte**
I. **Spatule**
J. **Chauffage de rechange**

3.2. Préparation au fonctionnement

PLACEMENT DE L'APPAREIL :

La température ambiante ne doit pas dépasser 40 °C et l'humidité relative 85 %. Placez l'appareil de manière à assurer une bonne circulation d'air. Respectez une distance minimale de 20 cm de chaque paroi de l'appareil. Gardez l'appareil à l'écart de toute surface chaude. Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane, stable, propre, ignifuge et sèche et hors de portée des enfants et des personnes ayant des fonctions mentales, sensorielles et intellectuelles réduites. Placez l'appareil de manière à ce que la prise de courant soit accessible à tout moment. Assurez-vous que l'alimentation électrique de l'appareil correspond aux informations indiquées sur la plaque signalétique ! Nivelez la machine sur la surface sur laquelle elle fonctionnera. Vérifiez le serrage de toutes les vis avant de travailler avec la machine.

Avant la première utilisation, lavez soigneusement les pièces de la machine qui entrent en contact avec les aliments. Vérifiez ensuite le fonctionnement des mécanismes à vide et sans électricité. Tout d'abord, vérifiez la fluidité du mouvement intérieur de la forme et l'ajustement des deux formes l'une par rapport à l'autre. Les parties mobiles de la colonne, etc. peuvent être lubrifiées avec un lubrifiant spécial destiné aux appareils entrant en contact avec les aliments (par exemple huile de saindoux - stéarine).

3.3. Utilisation de l'appareil

3.3.1 Avant la première utilisation

Avant la première utilisation, joignez les éléments de la forme inférieure et supérieure, puis allumez l'appareil en réglant les deux boutons de contrôle de la température sur 200 ˚ C. Au début, l'appareil peut émettre de la fumée et une odeur désagréable, qui disparaîtront avec le temps - celles-ci il y a des résidus d'huile de conservation, de peinture thermique, etc. - c'est tout à fait normal. Après avoir atteint la température réglée (environ 30 à 40 minutes après le démarrage), le voyant situé à côté du bouton du formulaire s'éteindra. Si l'odeur désagréable et la fumée disparaissent, l'appareil est prêt à l'emploi - avant de le réutiliser après refroidissement, nettoyez les pièces qui entrent en contact avec les aliments.

3.3.2 Cuisson d'essai

Avant de commencer à cuire des cornets de glace, vous devez d'abord effectuer un essai de cuisson pour ajuster la température, la durée et la consistance des cornets à vos propres besoins et tester la recette de la pâte.

Il existe de nombreuses recettes différentes pour la pâte à cornets de crème glacée, alors assurez-vous de tester la vôtre et de choisir celle qui correspond le mieux à vos besoins. En général, les ingrédients de base de la pâte à cornets sont : la farine (finement moulue, de haute qualité), les œufs, l'huile végétale, la levure chimique et, si désiré, le sucre, le lait, les épices (par exemple cannelle, vanille) ou les arômes et colorants comestibles.

- Placez un plateau ou un autre plat pour cornets de glace à côté de la sortie de cuisson.
- Soulevez la forme supérieure, assemblez les deux moitiés inférieures et verrouillez-les afin qu'elles soient bien fermées.
- Lubrifiez (par exemple avec un pinceau) avec un peu d'huile végétale les cavités des formes inférieure et supérieure afin que le cône ne colle pas à la forme.
- Chargez la pâte dans la forme inférieure à l'aide du dispositif fourni, c'est-à-dire placez-la uniformément sur la forme inférieure et tenez-la d'une main, de l'autre inclinez les leviers pour appliquer la portion de pâte exactement dans les découpes de la forme inférieure.
- Appuyez la forme supérieure contre la forme inférieure et après env. 90 secondes le relever pour vérifier l'aspect du cornet : s'il est encore cru (pas assez cuit), prolonger le temps de cuisson ou augmenter la température des deux formes ; s'il est trop brun (brûlé), le temps doit être correctement raccourci ou la température des deux formes doit être légèrement abaissée. En revanche, lorsque la partie supérieure du cornet est cuite, alors que la partie inférieure est insuffisamment cuite ou que la partie intérieure est cuite et la partie extérieure est crue (ou vice versa), il faut augmenter la température de la forme supérieure ou inférieure. ou diminué, selon la situation.
- Pour chaque changement de température et de temps, le saut dans le temps ne doit pas dépasser 5 à 10 secondes.
- Ne dépassez pas la valeur de température de 250 ^{o} C pour la forme supérieure et de 240 ^{o} C pour la forme inférieure.
- Retirez immédiatement les restes de pâte du ou sur le moule (par exemple à l'aide de la spatule fournie) pour éviter de renverser la pâte ou de déformer le produit cuit.

- Le cycle de travail optimal entre la cuisson et la pause de réchauffage est de 2 à 2,5 minutes.
- Après avoir déterminé les paramètres optimaux, vous pouvez commencer à cuisiner correctement...

3.3.3 Une bonne cuisson

La procédure pour une cuisson normale est la suivante :

- Joignez les deux parties de la forme inférieure ensemble et verrouillez-les.
- Appliquez la pâte sur le(s) formulaire(s) à l'aide de l'appareil fourni.
- Appuyez la forme supérieure contre la forme inférieure - en douceur, sans vous précipiter. Lorsque vous appuyez la forme supérieure sur la forme inférieure, ne le faites pas aussi loin que possible du premier coup, mais répétez le mouvement 2 à 4 fois, soit environ 2 à 3 cm avant le positionnement final, relâchez pour étaler la forme. pâte mieux sous la forme et en libérer le reste de l'air. Ce n'est qu'alors que la forme supérieure doit être verrouillée dans la forme inférieure.
- Soulevez la forme supérieure.
- Si nécessaire, utilisez la spatule fournie pour retirer toute pâte restante du moule.
- Faites glisser la forme inférieure et retirez les produits de boulangerie par la sortie.
- REMARQUE : lors de la cuisson, la température des moules peut baisser légèrement et c'est normal, il faut donc dans ce cas l'augmenter de 10 ˚ C pour chacune des formes. Si la température ne peut pas atteindre la température réglée, arrêtez temporairement la cuisson jusqu'à ce que l'appareil atteigne la température réglée.
- Si les produits de boulangerie collent au moule, ils doivent être lubrifiés avec de l'huile végétale avant chaque application de pâte.

3.4. Nettoyage et entretien

a) Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
b) Débranchez la fiche de la prise et laissez refroidir complètement l’appareil avant chaque nettoyage, réglage, changement d’outillage ou lorsque l’appareil n’est pas utilisé.
c) Seuls les produits de nettoyage doux conçus pour le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments peuvent être utilisés pour nettoyer l’appareil.
d) Après chaque nettoyage, séchez tous les composants avant de réutiliser l’appareil. Nettoyez l'ensemble de l'unité, à l'exception des pièces mobiles.

Celles-ci doivent être lubrifiées pour un fonctionnement fluide avec de la graisse/huile approuvée pour une utilisation dans l'industrie alimentaire.

e) Conservez l'appareil dans un endroit sec et frais, à l'abri de l'humidité et des rayons directs du soleil.
f) Il est interdit de tremper l'appareil avec un jet d'eau ou de l'immerger dans l'eau.
g) Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas par les orifices du boîtier.
h) Nettoyez les orifices de ventilation avec un pinceau et de l'air comprimé.
i) Effectuez des inspections régulières de l'appareil pour vous assurer qu'il est en bon état de fonctionnement et qu'aucun dommage n'est survenu.
j) Nettoyez avec un chiffon doux et légèrement humide.
k) N'utilisez pas d'objets tranchants et/ou métalliques (par exemple une brosse métallique ou une spatule métallique) pour le nettoyage car ils pourraient endommager la surface du matériau de l'appareil.
l) Ne nettoyez pas l'appareil avec des substances acides, des produits médicaux, des diluants, du carburant, de l'huile ou d'autres produits chimiques car cela pourrait endommager l'appareil.

ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS.

À la fin de sa vie utile, ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers normaux, mais doit être apporté a un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Ceci est indiqué par le symbole sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage. Les matériaux utilisés dans l'appareil peuvent être réutilisés conformément à leur marquage. En réutilisant, en recyclant ou en appliquant d'autres formes d'utilisation des machines usagées, vous apportez une contribution significative à la protection de notre environnement.

L'administration locale vous fournira des informations sur le point approprié pour l'élimination des appareils usagés..

Questo manuale di istruzioni è stato tradotto con la traduzione automatica. Ci sforziamo costantemente di fornire una traduzione accurata. Tuttavia, nessuna traduzione automatica è perfetta, né intende sostituire la traduzione umana. Il manuale di istruzioni ufficiale è nella versione inglese. Eventuali discrepanze o differenze create dalla traduzione non sono vincolanti e non hanno alcun effetto legale ai fini della conformità o dell'esecuzione. In caso di domande relative all'accuratezza delle informazioni contenute nel manuale di istruzioni, consultare la versione inglese dei contenuti, in quanto questa è la versione ufficiale.

Dati tecnici

Descrizione del parametro	Valore del parametro			
Nome del prodotto	Macchina per coni gelato			
Modello	RC_WMS_10	RC_WMS_11	RC_WMS_12	RC_WMS_13
	RC_WMS_14	RC_WMS_15	RC_WMS_16	RC_WMS_17
Tensione di alimentazione [V~] / Frequenza [Hz]	230/50			
Potenza nominale [W]	1500	1500	1500	2400
	2400	2400	2100	4200
Classe di protezione	I			
Classe IP	(RC_WMS_10 - RC_WMS_16) IPX0			
	(RC_WMS_17) IPX3			
Dimensioni (larghezza x profondità x altezza) [mm]	430×300×650	400×470×665	400×300×650	430×430×670
	430×430×670	430×430×670	300×420×730	430×420×680
Peso [kg]	45	45	45	78
	78	78	48	70
Tempo di cottura per una porzione [s]	ca. 60-120			
Numero di coni per un ciclo	2	1	2	4
	2	4	2	4

1. Descrizione generale

Il manuale ha lo scopo di assistere nell'uso sicuro e affidabile. Il prodotto è progettato e fabbricato rigorosamente secondo le specifiche tecniche utilizzando la tecnologia e i componenti più recenti e mantenendo i più alti standard di qualità.

LEGGERE ATTENTAMENTE E COMPRENDERE QUESTO MANUALE PRIMA DI INIZIARE IL LAVORO.

Per garantire il funzionamento lungo e affidabile del dispositivo, assicurarsi di utilizzarlo e mantenerlo correttamente seguendo le linee guida contenute in questo manuale di istruzioni. I dati tecnici e le specifiche di questo manuale sono aggiornati. Il produttore si riserva il diritto di apportare modifiche per migliorare la qualità. Tenendo conto del progresso tecnico e della possibilità di ridurre il rumore, l'unità è progettata e costruita in modo tale che i rischi derivanti dalle emissioni acustiche siano ridotti al livello più basso possibile.

Spiegazione dei simboli

CE	Il prodotto soddisfa i requisiti degli standard di sicurezza pertinenti.
	Prima dell'uso bisogna prendere visione del manuale.
	Prodotto riciclabile.
	ATTENZIONE! o **ATTENZIONE!** oppure **RICORDA!** descrivere una situazione (segnale di pericolo generale).
	Indossare guanti di protezione.
	ATTENZIONE! Pericolo di folgorazione!
	ATTENZIONE! Pericolo di schiacciamento delle mani

	Non toccare!
	Attenzione! La superficie calda può causare ustioni!
	Da utilizzare esclusivamente all'interno dei locali.

ATTENZIONE! Le illustrazioni in questo manuale hanno il carattere illustrativo e possono differire in alcuni dettagli dall'aspetto reale del prodotto.

2. Sicurezza d'uso

ATTENZIONE! Leggere tutte le avvertenze e le istruzioni di sicurezza. La mancata osservanza delle avvertenze e delle istruzioni può provocare scosse elettriche, incendi e/o lesioni gravi o mortali.

Il termine "dispositivo" o "prodotto" nelle avvertenze e nella descrizione delle istruzioni si riferisce a:
Macchina per coni gelato.

2.1. Sicurezza elettrica

a) La spina del dispositivo deve essere adattata alla presa. Non modificare la spina in alcun modo. Le spine originali e le prese corrispondenti riducono il rischio di scosse elettriche.
b) Evitare di toccare i componenti con messa a terra come tubi, radiatori, fornelli e frigoriferi. Esiste un rischio maggiore di scosse elettriche se il corpo è collegato a terra e tocca il dispositivo mentre è esposto alla pioggia diretta, a un pavimento bagnato o mentre lavora in un ambiente umido. La penetrazione dell'acqua nel dispositivo aumenta il rischio di danneggiamento o di folgorazione.
c) Non toccare il dispositivo con mani bagnate o umide.

d) Non usare il cavo dell’alimentazione in modo inadeguato. Non utilizzare mai il cavo per trasportare il dispositivo per tirare o estrarre la spina dal contatto. Tenere il cavo lontano da fonti di calore, olio, spigoli vivi o parti in movimento. I cavi danneggiati o aggrovigliati aumentano il rischio di scosse elettriche.
e) Se è inevitabile utilizzare il dispositivo in un ambiente umido, è necessario applicare l’interruttore differenziale (RCD). L’utilizzo di un RCD riduce il rischio di scosse elettriche.
f) È vietato utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato o mostra segni visibili di usura. Un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito da un elettricista qualificato o dal servizio di assistenza del produttore.
g) Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o il dispositivo stesso in acqua o altri liquidi. È vietato utilizzare il dispositivo su superfici bagnate.
h) ATTENZIONE - PERICOLO DI MORTE! Durante la pulizia o l’utilizzo del dispositivo, non immergerlo mai in acqua o altri liquidi.
i) Non permettere che l'apparecchio si bagni. Pericolo di folgorazione!

2.2. Sicurezza sul posto di lavoro

a) Mantenere l'area di lavoro ordinata e ben illuminata. Il disordine o la scarsa illuminazione possono provocare incidenti. Sii lungimirante, osserva ciò che stai facendo e usa il buon senso quando usi l'unità.
b) Non utilizzare l'unità in un'area esplosiva, ad esempio in presenza di liquidi, gas o polvere infiammabili.
c) In caso di dubbi relativi al corretto funzionamento del dispositivo o constatazione di un danno, occorre contattare l’assistenza tecnica del produttore.
d) Le riparazioni devono essere eseguite solo dall’assistenza tecnica del produttore. Riparare il dispositivo in autonomia è severamente vietato!
e) In caso di incendio o di accensione del fuoco, si devono usare solo estintori a polvere o a neve (CO_2) per spegnere l'apparecchio sotto tensione.
f) Non sono ammessi bambini o persone non autorizzate nell'area di lavoro.
g) Utilizzare l'apparecchio in luogo ben ventilato.
h) Conservare il manuale d’istruzioni per il futuro utilizzo. Se il dispositivo deve essere affidato ai terzi, insieme ad esso va consegnato loro anche il manuale d'istruzioni.
i) Tenere le gli elementi dell'imballaggio e i piccoli elementi di montaggio fuori dalla portata dei bambini.
j) Tenere il dispositivo lontano dalla portata dei bambini e degli animali.
k) Quando si utilizza questo dispositivo insieme ad altri dispositivi, è necessario seguire anche le altre istruzioni per l'uso.

Ricordati! occorre proteggere bambini e altre persone durante il lavoro con l'aparecchio.

2.3. Sicurezza personale

a) Non utilizzare questo dispositivo se si è stanchi, malati o sotto l'influenza di alcol, droghe o farmaci che potrebbero compromettere la capacità di utilizzare il dispositivo.
b) Il dispositivo non è destinato a essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con funzioni mentali, sensoriali o intellettuali ridotte o da persone prive di esperienza e/o conoscenza, a meno che non siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni da una persona responsabile della loro sicurezza su come utilizzarlo. utilizzare il dispositivo.
c) L'unità può essere utilizzata da persone fisicamente idonee, in grado di utilizzarla e adeguatamente addestrate, che hanno letto questo manuale di istruzioni e sono state addestrate in materia di sicurezza e salute sul lavoro.
d) Bisogna prestare attenzione, usare il buon senso durante il funzionamento dell'apparecchio. Un attimo di disattenzione durante l'operazione potrebbe causare gravi lesioni personali.
e) Usare i dispositivi di protezione individuale necessari quando si lavora con l'apparecchio, come specificato nella sezione 1 della spiegazione dei simboli. L'uso di dispositivi di protezione individuale appropriati e approvati riduce il rischio di lesioni.
f) Non indossare abiti larghi o gioielli. Tenere i capelli, i vestiti e i guanti lontani dalle parti in movimento. Abiti sciolti, gioielli o capelli lunghi possono rimanere impigliati nelle parti in movimento.
g) L'apparecchio non è un giocattolo. I bambini devono essere sorvegliati affinché non giochino con il dispositivo.
h) Non inserire le mani né oggetti all'interno del dispositivo in funzione!

2.4. Utilizzo sicuro del dispositivo

a) Assicurarsi che la ruota sia posizionata in modo stabile. Utilizzare strumenti adatti all'applicazione. Un prodotto correttamente selezionato svolgerà un lavoro migliore e più sicuro per il quale è stato progettato.
b) Prima di iniziare la regolazione, la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio, occorre scollegarlo dall'alimentazione. Questa misura preventiva riduce il rischio di messa in moto accidentale.

c) Conservare gli apparecchi inattivi fuori dalla portata dei bambini e delle persone che non conoscono l'apparecchio o queste istruzioni d'uso. I dispositivi sono pericolosi se utilizzati da persone senza esperienza.
d) Mantenere il dispositivo in buono stato tecnico. Controllare prima di ogni operazione che non ci siano danni generali o relativi alle parti in movimento (crepe nelle parti e nei componenti o qualsiasi altra condizione che possa influenzare il funzionamento sicuro del dispositivo). Se danneggiato, restituire il dispositivo per la riparazione prima dell'uso.
e) Conservare il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
f) La riparazione e la manutenzione delle apparecchiature dovrebbero essere effettuate dal personale qualificato utilizzando esclusivamente parti di ricambio originali. Ciò garantirà un utilizzo sicuro.
g) Per assicurare l'integrità operativa progettata dell'apparecchio, non rimuovere le coperture installate in fabbrica o allentare le viti.
h) Durante il trasporto e lo spostamento dell'apparecchio dal luogo di stoccaggio a quello di utilizzo, si deve tener conto delle norme di sicurezza e di salute per la movimentazione manuale in vigore nel paese in cui l'apparecchio viene utilizzato.
i) È vietato muovere, spostare o ruotare l'apparecchio durante il funzionamento.
j) Non lasciare l'apparecchio acceso senza sorveglianza.
k) Pulire regolarmente l'apparecchio per evitare un accumulo permanente di sporco.
l) L'apparecchio non è un giocattolo. Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza.
m) È vietato intervenire sul design del dispositivo per modificarne i parametri o la costruzione.
n) Tenere il dispositivo lontano da fonti di fuoco e di calore
o) Assicurarsi che la ruota sia posizionata in modo stabile.
p) Non coprire i fori di ventilazione dell'apparecchio.

ATTENZIONE! Sebbene il prodotto sia stato progettato per essere sicuro e disponga di protezioni adeguate e nonostante le caratteristiche di sicurezza aggiuntive fornite all'utente, esiste ancora un lieve rischio di incidente o lesioni durante la manipolazione del prodotto. Si consiglia procedere con cautela e mantenere il buon senso durante l'utilizzo.

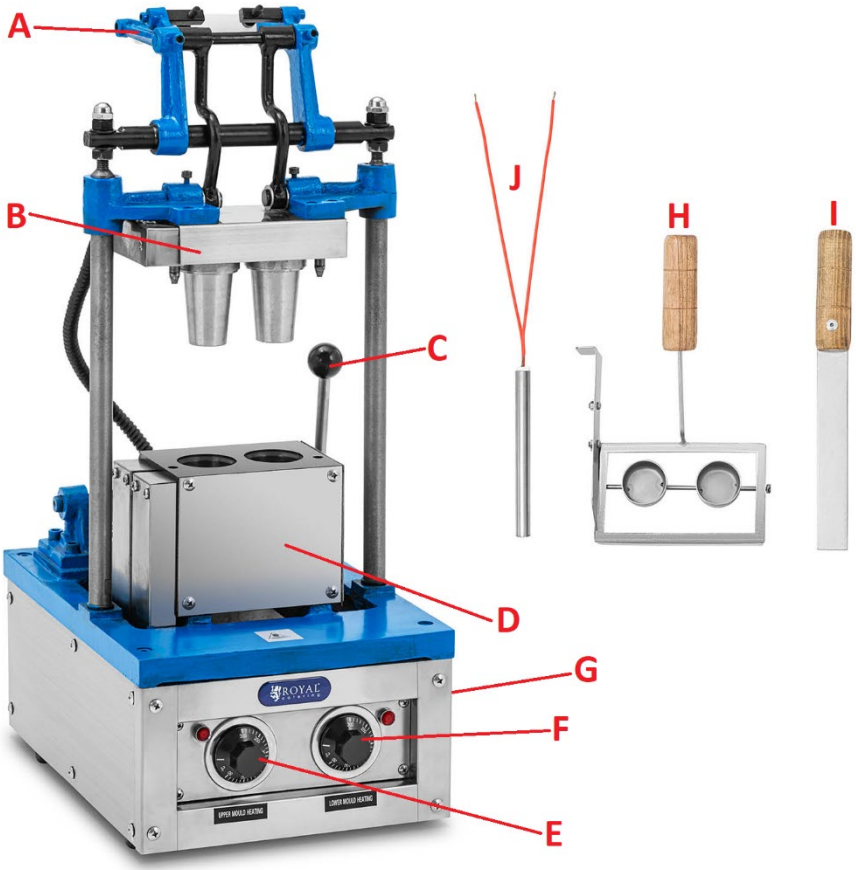
3. Istruzioni per l'uso

Il prodotto è destinato alla cottura di coni gelato.

Il prodotto è destinato all'uso commerciale.
L'utente è responsabile di qualsiasi danno derivante da un uso improprio.

3.1. Panoramica del Prodotto

RC_WMS_11 (altri simili)



A. **Leva di bloccaggio della forma interna**
B. **Forma interna**
C. **Leve di bloccaggio forma esterna**
D. **Forma esterna**
E. **Manopola di controllo della temperatura del modulo interno con spia di controllo del riscaldamento**
F. **Manopola di controllo della temperatura del modulo esterno con spia di controllo del riscaldamento**
G. **Uscita cono pronto**

H. **Dispositivo per l'applicazione dell'impasto**
I. **Spatola**
J. **Riscaldatore di riserva**

3.2. Preparazione al lavoro

POSIZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

La temperatura ambiente non deve superare i 40°C e l'umidità relativa non deve superare l'85%. L'apparecchio deve essere posizionato in modo da garantire una buona circolazione dell'aria. Bisogna mantenere una distanza minima di 20 cm da ogni parete dell'apparecchio. Tenere l'apparecchio lontano da qualsiasi superficie calda. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile, pulita, ignifuga e asciutta e fuori dalla portata dei bambini e delle persone con funzioni mentali, sensoriali e intellettuali ridotte. L'apparecchio deve essere collocato in modo tale che la spina di alimentazione possa essere raggiunta in qualsiasi momento. Assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio corrisponda ai dati riportati sulla targhetta! Livellare la macchina sulla superficie su cui opererà. Controllare il serraggio di tutte le viti prima di lavorare con la macchina.

Prima del primo utilizzo lavare accuratamente le parti della macchina che entrano in contatto con gli alimenti. Successivamente, controlla il funzionamento dei meccanismi a vuoto e senza elettricità. Prima di tutto, controlla la scorrevolezza del movimento della forma interna e l'adattamento di entrambe le forme tra loro. Le parti mobili della colonna, ecc. possono essere lubrificate con un lubrificante speciale destinato ai dispositivi che entrano in contatto con gli alimenti (es. olio di strutto - stearina).

3.3. Utilizzo del dispositivo.

3.3.1 Prima del primo utilizzo

Prima del primo utilizzo, unire gli elementi della forma inferiore e superiore, quindi accendere il dispositivo impostando entrambe le manopole di controllo della temperatura su 200 ˚ C. Inizialmente, l'unità potrebbe emettere fumo e un odore sgradevole, che passerà nel tempo - questi sono residui di olio conservante, vernice termica, ecc. - questo è del tutto normale. Una volta raggiunta la temperatura impostata (circa 30-40 minuti dall'avvio), la spia accanto alla manopola della forma si spegnerà. Se l'odore sgradevole e il fumo scompaiono, l'apparecchio è pronto per l'uso: prima di riutilizzarlo dopo il raffreddamento, pulire le parti che entrano in contatto con gli alimenti.

3.3.2 Prova di cottura

Prima di iniziare a cuocere i coni gelato, dovresti prima effettuare una prova di cottura per adattare la temperatura, il tempo e la consistenza dei coni alle tue esigenze e testare la ricetta dell'impasto. Esistono molte ricette diverse per l'impasto del cono gelato, quindi assicurati di testare la tua e scegliere quella più adatta alle tue esigenze. In generale, gli ingredienti base dell'impasto del cono sono: farina (macinata fine, di alta qualità), uova, olio vegetale, lievito e, se desiderato, zucchero, latte, spezie (ad es. cannella, vaniglia) o aromi e coloranti commestibili.

- Posizionare una teglia o un altro piatto per coni gelato accanto all'uscita di cottura.
- Sollevare la forma superiore e unire le due metà inferiori e bloccarle in modo che siano ben chiuse.
- Lubrificare (ad esempio con un pennello) con un po' di olio vegetale le cavità della forma inferiore e superiore in modo che il cono non si attacchi alla forma.
- Caricare l'impasto nella forma inferiore utilizzando l'apposito dispositivo, cioè posizionarlo uniformemente sulla forma inferiore e tenerlo con una mano, con l'altra inclinare le leve per applicare la porzione di pasta esattamente negli intagli della forma inferiore.
- Premere la forma superiore contro quella inferiore e dopo ca. Alzatela per 90 secondi per verificare l'aspetto del cono: se è ancora cruda (poco cotta), allungate il tempo di cottura o aumentate la temperatura di entrambe le forme; se dovesse risultare troppo dorato (bruciato) è opportuno abbreviare opportunamente i tempi oppure abbassare leggermente la temperatura di entrambe le forme. Quando invece la parte superiore del cono è cotta, mentre la parte inferiore è poco cotta oppure la parte interna è cotta e la parte esterna cruda (o viceversa), è opportuno aumentare la temperatura della forma superiore o inferiore. o diminuito, a seconda della situazione.
- Per ogni cambiamento di temperatura e di tempo, il salto temporale non dovrebbe essere superiore a 5-10 secondi.
- Non superare il valore di temperatura di 250 ^{o} C per la forma superiore e di 240 ^{o} C per la forma inferiore.
- Rimuovere immediatamente eventuali residui di impasto dalla o sulla teglia (ad esempio con l'aiuto della spatola in dotazione) per evitare di rovesciare l'impasto o deformare il prodotto cotto.
- Il ciclo di lavoro ottimale tra la cottura e la pausa di riscaldamento è di 2-2,5 minuti.
- Dopo aver determinato i parametri ottimali, puoi iniziare a cuocere correttamente...

3.3.3 Cottura corretta

La procedura per la cottura normale è la seguente:

- Unire insieme le due parti della forma inferiore e bloccarle.
- Applicare l'impasto alle forme utilizzando il dispositivo allegato.
- Premi la forma superiore contro quella inferiore, dolcemente e senza fretta. Quando si preme la forma superiore su quella inferiore, non farlo fino in fondo al primo tentativo, ma ripetere il movimento 2-4 volte, cioè circa 2-3 cm prima del posizionamento finale, lasciare andare per allargare la forma impastare meglio nella forma e liberarne il resto dell'aria. Solo allora la forma superiore dovrebbe essere bloccata in quella inferiore.
- Alzare la forma superiore.
- Se necessario, utilizzare la spatola inclusa per rimuovere eventuali residui di impasto dallo stampo.
- Allontanare la forma inferiore ed estrarre i prodotti da forno attraverso l'apertura.
- NOTA: durante la cottura la temperatura delle forme potrebbe abbassarsi leggermente e questo è normale, quindi in questo caso è opportuno aumentarla di 10 ˚ C per ciascuna delle forme. Se la temperatura non riesce a raggiungere quella impostata, interrompere temporaneamente la cottura finché l'apparecchio non raggiunge la temperatura impostata.
- Se i prodotti da forno si attaccano alla forma, prima di ogni applicazione dell'impasto è necessario lubrificarlo con olio vegetale.

3.4. Pulizia e manutenzione

a) Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo.
b) Prima di ogni pulizia, regolazione o sostituzione di accessori, e anche quando l’apparecchio non è in uso, bisogna rimuovere la spina di alimentazione e raffreddare completamente l’apparecchio.
c) Per la pulizia dell'apparecchio si possono usare solo detergenti delicati progettati per la pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti.
d) Dopo ogni pulizia, tutti i componenti devono essere asciugati bene prima di utilizzare nuovamente l’apparecchio. Pulire l'intera unità tranne le parti mobili: queste devono essere lubrificate per un funzionamento regolare con grasso/olio approvato per l'uso nell'industria alimentare.
e) Conservare l’apparecchio in un luogo asciutto e fresco, al riparo dall'umidità e dalla luce solare diretta.
f) È vietato spruzzare l’apparecchio con un getto d'acqua o immergerlo in acqua.
g) Assicurarsi che l'acqua non penetri dalle aperture dell'alloggiamento.

h) Pulire le aperture di ventilazione con una spazzola e aria compressa.
i) Eseguire ispezioni regolari dell'apparecchio per assicurarsi che sia in buone condizioni di funzionamento e che non si siano verificati danni.
j) Per pulire bisogna usare un panno morbido e umido.
k) Non utilizzare oggetti appuntiti e/o metallici (ad es. spazzole metalliche o spatole metalliche) per la pulizia poiché potrebbero danneggiare la superficie del materiale dell'apparecchio.
l) Non pulire il dispositivo con sostanze acide, prodotti medici, diluenti, carburante, olio o altri prodotti chimici poiché ciò potrebbe danneggiare il dispositivo.

SMALTIMENTO DEI DISPOSITIVI USURATI.

Alla fine della sua vita utile, questo prodotto non deve essere smaltito con i normali rifiuti urbani ma va affidato a un centro di raccolta di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Ciò è indicato dal simbolo sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso o sulla confezione. Le materie plastiche utilizzate nel dispositivo sono adatte al riutilizzo secondo la loro etichettatura. Riutilizzando, riciclando o applicando altre forme di utilizzo delle macchine usate, fornite un contributo significativo alla protezione del nostro ambiente.

Per informazioni sull’impianto adatto per lo smaltimento dei dispositivi usurati, contattare gli organi della vostra amministrazione locale.

Este manual de instrucciones ha sido traducido automáticamente. Nos esforzamos constantemente por ofrecer una traducción precisa. Sin embargo, ninguna traducción automática es perfecta. Tampoco pretende sustituir a la traducción realizada por un ser humano. El manual de instrucciones oficial es la versión inglesa. Cualquier discrepancia o diferencia en la traducción no es vinculante ni tiene ningún efecto legal a efectos de cumplimiento o ejecución. En caso de duda sobre la exactitud de la información incluida en las instrucciones de uso, consulte la versión inglesa de estos contenidos, ya que esta es la versión oficial.

Características técnicas

Descripción del parámetro	Valor del parámetro			
Nombre del producto	Máquina de cono de helado			
Modelo	RC_WMS_10	RC_WMS_11	RC_WMS_12	RC_WMS_13
	RC_WMS_14	RC_WMS_15	RC_WMS_16	RC_WMS_17
Voltaje de alimentación [V~] / Frecuencia [Hz]	230/50			
Potencia nominal [W]	1500	1500	1500	2400
	2400	2400	2100	4200
Clase de aislamiento	I			
clase de IP	(RC_WMS_10 - RC_WMS_16) IPX0			
	(RC_WMS_17)IPX3			
Dimensiones (anchura × profundidad × altura) [mm]	430x300x650	400x470x665	400x300x650	430x430x670
	430x430x670	430x430x670	300x420x730	430x420x680
Peso [kg]	45	45	45	78
	78	78	48	70
Tiempo de horneado para un lote [s]	Aprox. 60-120			
Número de conos por ciclo.	2	1	2	4
	2	4	2	4

1. Descripción general

El manual está destinado a ayudar a un uso seguro y confiable. El producto ha sido desarrollado y fabricado siguiendo rigurosamente las prescripciones técnicas, utilizando la tecnología y los componentes más avanzados y manteniendo el máximo nivel de calidad.

ANTES DE COMENZAR A TRABAJAR LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL.

Para garantizar el funcionamiento prolongado y confiable del dispositivo, asegúrese de operarlo y mantenerlo correctamente siguiendo las pautas de este manual de instrucciones. Las características técnicas y los datos incluidos en este manual son actuales. El fabricante se reserva el derecho de realizar cambios para mejorar la calidad. Teniendo en cuenta el progreso técnico y la posibilidad de reducir el ruido, la unidad está diseñada y construida de tal manera que los riesgos derivados de las emisiones sonoras se reducen al nivel más bajo posible.

Explicación de los símbolos

CE	El producto cumple con los requisitos de las correspondientes normas de seguridad.
	Antes de utilizar, leer atentamente el manual.
	Producto reciclable.
	¡PRECAUCIÓN! o ¡ **ADVERTENCIA!** o ¡ **RECUERDA!** describir una situación (señal de advertencia general).
	Usar guantes de protección.
	¡ADVERTENCIA! ¡Advertencia de descarga eléctrica!
	¡ADVERTENCIA! ¡Peligro de aplastar las manos!

	¡No toques!
	¡advertencia! ¡Tocar la superficie caliente puede provocar quemaduras!
	Solo para uso en interiores.

¡ADVERTENCIA! Las imágenes de este manual tienen carácter meramente explicativo y los detalles de su producto pueden ser diferentes.

2. Seguridad de uso

¡ADVERTENCIA! Lea todas las advertencias e instrucciones de seguridad. El incumplimiento de las advertencias e instrucciones puede provocar descargas eléctricas, incendios y/o lesiones graves o la muerte.

El término "dispositivo" o "producto" en las advertencias y la descripción de las instrucciones se refiere a:
Máquina de conos de helado.

2.1. Seguridad eléctrica

a) La clavija de la herramienta eléctrica debe coincidir con el enchufe. Nunca modificar el enchufe de ninguna manera. Usar la clavija no modificada y el enchufe de alimentación correspondiente reducirá el riesgo de choque eléctrico.
b) Evite tocar las partes conectadas a tierra como tubos, radiadores, calderas y frigoríficos. Existe un mayor riesgo de descarga eléctrica si su cuerpo está conectado a tierra y toca el dispositivo mientras está expuesto a la lluvia directa, al pavimento mojado o mientras trabaja en un ambiente húmedo. El ingreso del agua a la herramienta aumenta el riesgo de avería y descargas eléctricas.
c) No tocar el dispositivo con las manos mojadas o húmedas.

d) No usar el cable de alimentación de forma incorrecta. Nunca manipular el equipo ni sacar la clavija tirando del cable. Mantenga el cable alejado de fuentes de calor, aceite, bordes afilados o piezas móviles. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de descarga eléctrica.
e) Si no se puede evitar el uso del aparato en un entorno húmedo, se debe utilizar un dispositivo de corriente residual (RCD). El uso del RCD reduce el riesgo de descarga eléctrica.
f) No usar el aparato si el conductor de alimentación está dañado o muestra claros signos de desgaste. El cable de alimentación dañado debe ser sustituido por un electricista cualificado o por el servicio técnico del fabricante.
g) Para evitar el choque eléctrico, no sumergir el cable, el enchufe o el aparato en agua o en cualquier otro líquido. No utilizar el aparato sobre superficies mojadas.
h) ATENCIÓN: ¡PELIGRO DE MUERTE! Durante la limpieza o el uso del aparato, no sumergirlo nunca en agua u otros líquidos.
i) No permitir que la herramienta se moje. ¡Advertencia de descarga eléctrica!

2.2. Seguridad en el lugar de trabajo

a) Mantener el área de trabajo ordenada y bien iluminada. El desorden o la mala iluminación pueden provocar accidentes. Sea previsor, observe lo que hace y utilice el sentido común al utilizar la unidad.
b) No utilice la unidad en un área explosiva, por ejemplo, en presencia de líquidos, gases o polvo inflamables.
c) En caso de dudas acerca del funcionamiento correcto del equipo o determinar daños en el mismo, contactar con el servicio técnico del fabricante.
d) Solo el servicio técnico del fabricante se puede encargar de la reparación del dispositivo. ¡No realizar las reparaciones por sí solo!
e) En caso de producirse un fuego o un incendio, solo deben utilizarse extintores de polvo o de nieve carbónica (CO_2) para extinguir el equipo con tensión eléctrica.
f) No se permite la presencia de niños o personas no autorizadas en la zona de trabajo.
g) Utilice el producto en un área bien ventilada.
h) Guardar este manual para futuras consultas. En caso de transmitir el equipo a otra persona, deberá entregarse también el manual de uso.
i) Mantener los elementos de embalaje y las partes pequeñas de montaje fuera del alcance de los niños.
j) Mantener el equipo fuera del alcance de los niños y los animales.
k) Si el dispositivo se utiliza conjuntamente con otros equipos, se deben observar también las indicaciones de los demás manuales de uso pertinentes.

¡Recuerde! hay que proteger los niños y las personas ajenas al utilizar el aparato.

2.3. Seguridad personal

a) No opere este dispositivo si está cansado, enfermo o bajo la influencia de alcohol, drogas o medicamentos que puedan afectar su capacidad para operar el dispositivo.
b) El dispositivo no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con funciones mentales, sensoriales o intelectuales reducidas o personas que carezcan de experiencia y/o conocimiento, a menos que estén supervisadas o hayan sido instruidas por una persona responsable de su seguridad sobre cómo operar el dispositivo.
c) La unidad puede ser operada por personas físicamente capacitadas, capaces de operarla y debidamente capacitadas, que hayan leído este manual de instrucciones y hayan recibido capacitación en seguridad y salud ocupacional.
d) Mantener precaución y aplicar el sentido común durante el trabajo con esta herramienta. Un momento de distracción durante la operación puede provocar lesiones personales graves.
e) Utilizar los equipos de protección individual necesarios para el trabajo con esta herramienta, detallados en el apartado 1 explicación de los símbolos. El uso de los equipos de protección individual adecuados y certificados reduce el riesgo de lesiones.
f) No usar ropa suelta ni joyas. Mantener el cabello, la ropa y los guantes lejos de las piezas en movimiento. La ropa holgada, las joyas o el cabello largo pueden quedar atrapados en las piezas móviles.
g) El dispositivo no es un juguete. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el producto.
h) ¡No coloque sus manos ni ningún otro objeto dentro del dispositivo en funcionamiento!

2.4. Uso seguro del dispositivo

a) Asegurarse de la colocación estable de la rueda. Utilizar las herramientas adecuadas para el tipo de trabajo. Un producto seleccionado correctamente hará un mejor y más seguro trabajo para el que fue diseñado.
b) Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación antes de ajustarlo, limpiarlo o darle servicio. Esta medida preventiva reduce el riesgo de su puesta en marcha accidental.

c) Mantenga el producto sin usar fuera del alcance de los niños y de cualquier persona que no esté familiarizada con el dispositivo o este manual. Los dispositivos son peligrosos en manos de usuarios sin experiencia.
d) Mantener el dispositivo en buen estado técnico. Antes de cada uso comprobar si hay daños generales o daños relacionados con las piezas móviles (grietas en las piezas y los elementos o cualquier otra condición que pueda afectar al funcionamiento seguro del producto). Si está dañado, devuelva el dispositivo para su reparación antes de usarlo.
e) Mantener el equipo fuera del alcance de los niños.
f) Cualquier operación de reparación y mantenimiento debe ser realizada por el personal cualificado y utilizando repuestos originales. Así la seguridad de uso será garantizada.
g) Para garantizar la integridad operativa diseñada del equipo, no retirar las cubiertas instaladas en fábrica ni desatornillar los pernos.
h) Al transportar y manipular el dispositivo desde el lugar de almacenamiento al lugar de uso, tener en cuenta las normas de prevención de riesgos laborales durante la manipulación, aplicables en el país donde se utilizan los dispositivos.
i) Se prohíbe mover, desplazar o girar el equipo durante su funcionamiento.
j) No dejar la herramienta conectada sin vigilancia.
k) Limpiar regularmente la herramienta para evitar la acumulación permanente de suciedad.
l) El dispositivo no es un juguete. Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento sin la supervisión de un adulto.
m) No manipular la estructura del equipo para cambiar sus parámetros o el diseño.
n) Mantener el equipo lejos de fuentes de fuego y calor
o) Asegurarse de la colocación estable de la rueda.
p) ¡No tapar los orificios de ventilación de la herramienta!

¡ADVERTENCIA! Aunque el producto ha sido diseñado para ser seguro y cuenta con las protecciones adecuadas y a pesar de las características de seguridad adicionales proporcionadas al usuario, aún existe un ligero riesgo de accidente o lesión al manipular el producto. Se recomienda mantener precaución y actuar con sentido común al utilizarlo.

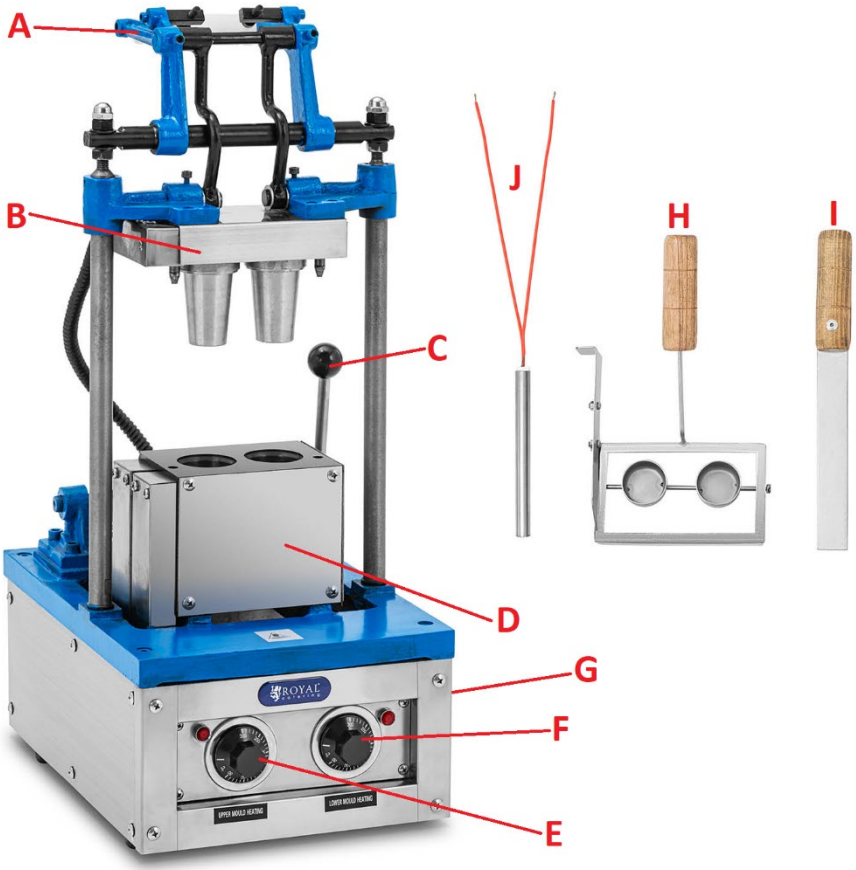
3. Instrucciones de uso

El producto está destinado a la cocción de cucuruchos de helado.
El producto está destinado a uso comercial.

La responsabilidad de todos los daños resultantes de un uso distinto al indicado recae sobre el usuario.

3.1. Descripción del producto

RC_WMS_11 (otros similares)



A. **Palanca de sujeción de forma interna**
B. **Forma interna**
C. **Palancas de sujeción de forma externa**
D. **forma externa**
E. **Perilla de control de temperatura de forma interna con lámpara de control de calefacción**
F. **Perilla de control de temperatura de forma externa con lámpara de control de calefacción**
G. **Salida de cono lista**

H. **Dispositivo de aplicación de masa**
I. **Espátula**
J. **Calentador de repuesto**

3.2. Preparación para el trabajo

LUGAR DE USO

La temperatura de ambiente no debe exceder los 40°C y la humedad relativa no debe exceder el 85%. El dispositivo debe estar situado de manera que garantice una buena circulación de aire. Debe mantenerse una distancia mínima de 20 cm de cada pared del aparato. Mantenga el equipo alejado de cualquier superficie caliente. Utilice siempre el aparato sobre una superficie plana, estable, limpia, ignífuga y seca y fuera del alcance de los niños y de las personas con funciones mentales, sensoriales e intelectuales reducidas. El dispositivo debe estar situado en un lugar con acceso libre al enchufe de alimentación. ¡Asegúrese de que la fuente de alimentación del dispositivo coincida con los datos indicados en la placa de características! Nivele la máquina sobre la superficie sobre la que funcionará. Verifique el apriete de todos los tornillos antes de trabajar con la máquina.

Antes del primer uso, lave cuidadosamente las piezas de la máquina que entran en contacto con los alimentos. A continuación, comprobar el funcionamiento de los mecanismos en vacío y sin electricidad. En primer lugar, comprobar la suavidad del movimiento del encofrado interior y el ajuste de ambos encofrados entre sí. Las partes móviles de la columna, etc. se pueden lubricar con un lubricante especial destinado a dispositivos que entran en contacto con alimentos (por ejemplo, aceite de manteca de cerdo, estearina).

3.3. Manejo del equipo.

3.3.1 Antes del primer uso

Antes del primer uso, junte los elementos de la forma inferior y superior, luego encienda el dispositivo ajustando ambas perillas de control de temperatura a 200 ˚ C. Al principio, la unidad puede emitir humo y un olor desagradable, que desaparecerá con el tiempo: estos Hay restos de aceite conservante, pintura térmica, etc. - esto es completamente normal. Después de alcanzar la temperatura establecida (aproximadamente 30-40 minutos después de comenzar), la luz indicadora al lado de la perilla del formulario se apagará. Si el olor desagradable y el humo desaparecen, el dispositivo está listo para usar; antes de volver a usarlo después de enfriarlo, limpie las partes que entran en contacto con los alimentos.

3.3.2 Horneado de prueba

Antes de comenzar a hornear conos de helado, primero debe realizar una prueba de horneado para ajustar la temperatura, el tiempo y la consistencia de los conos a sus propias necesidades y probar la receta de la masa.

Hay muchas recetas diferentes de masa de cono de helado, así que no dejes de probar la tuya propia y elige la que mejor se adapte a tus necesidades. En general, los ingredientes básicos de la masa para conos son: harina (finamente molida, de alta calidad), huevos, aceite vegetal, levadura en polvo y, si se desea, azúcar, leche, especias (p. ej. canela, vainilla) o aromas y colorantes comestibles.

- Coloque una bandeja u otro plato para cucuruchos de helado junto a la salida de horneado.
- Levante la forma superior y junte las dos mitades inferiores y asegúrelas para que queden bien cerradas.
- Lubrique (por ejemplo, con un cepillo) con un poco de aceite vegetal las cavidades de los moldes inferior y superior para que el cono no se pegue al molde.
- Cargue la masa en el molde inferior usando el dispositivo adjunto, es decir, colóquela uniformemente en el molde inferior y sosténgala con una mano, con la otra incline las palancas para aplicar la porción de masa exactamente en los cortes del molde inferior.
- Presione la forma superior contra la inferior y después de aprox. 90 segundos levántelo para comprobar el aspecto del cono: si aún está crudo (poco cocido), extienda el tiempo de horneado o aumente la temperatura de ambas formas; si está demasiado marrón (quemado), se debe acortar adecuadamente el tiempo o bajar ligeramente la temperatura de ambas formas. Por otro lado, cuando la parte superior del cono está horneada, mientras la parte inferior está poco cocida o la parte interior está horneada y la exterior cruda (o viceversa), se debe aumentar la temperatura de la forma superior o inferior. o disminuido, dependiendo de la situación.
- Por cada cambio de temperatura y tiempo, el salto de tiempo no debe ser superior a 5-10 segundos.
- No exceda el valor de temperatura de 250 ^{o} C para la forma superior y 240 ^{o} C para la forma inferior.
- Retire inmediatamente los restos de masa del molde (por ejemplo, con la ayuda de la espátula incluida) para evitar derramar la masa o deformar el producto horneado.
- El ciclo de trabajo óptimo entre el horneado y la pausa para recalentar es de 2 a 2,5 minutos.

- Después de determinar los parámetros óptimos, puede comenzar a hornear correctamente...

3.3.3 horneado adecuado

El procedimiento para una cocción normal es el siguiente:

- Une las dos partes del formulario inferior y asegúralas.
- Aplique la masa a los formularios utilizando el dispositivo adjunto.
- Presione la forma superior contra la inferior, suavemente y sin apresurarse. Cuando presione la forma superior contra la inferior, no lo haga hasta el fondo en el primer intento, sino repita el movimiento 2-4 veces, es decir, unos 2-3 cm antes de la colocación final, suelte para extender la forma. Es mejor colocar la masa en la forma y liberar el resto del aire. Sólo entonces se debe bloquear la forma superior en la inferior.
- Levanta la forma superior.
- Si es necesario, utilice la espátula incluida para quitar los restos de masa del molde.
- Deslice el formulario inferior para separarlo y retire los productos horneados a través de la salida.
- NOTA: durante el horneado, la temperatura de las formas puede bajar ligeramente y esto es normal, por lo que en este caso se debe aumentar 10 ˚ C para cada una de las formas. Si la temperatura no puede alcanzar la temperatura establecida, deje de hornear temporalmente hasta que el aparato alcance la temperatura establecida.
- Si los productos horneados se adhieren a la forma, se debe engrasar con aceite vegetal antes de cada aplicación de la masa.

3.4. Limpieza y mantenimiento

a) Limpie el dispositivo después de cada uso.
b) Antes de cualquier limpieza, ajuste, sustitución de accesorios y cuando el equipo no esté en uso, desconecte el enchufe de la red y deje que el equipo se enfríe por completo.
c) Para la limpieza del equipo sólo deben utilizarse detergentes suaves destinados a la limpieza de superficies que entren en contacto con alimentos.
d) Dejar secar completamente todas las piezas después de cada limpieza, antes de volver a usar el dispositivo. Limpie toda la unidad excepto las piezas móviles; estas deben lubricarse para un funcionamiento suave con grasa/aceite aprobado para su uso en la industria alimentaria.
e) Guardar el dispositivo en un lugar fresco y seco, protegido de la humedad y de la luz solar directa.

f) Está prohibido dirigir un chorro de agua a la herramienta o sumergirla en el agua.
g) Asegúrese de que el agua no penetre a través de los orificios de carcasa.
h) Los orificios de ventilación deben limpiarse con un cepillo y el aire comprimido.
i) Se deben realizar inspecciones periódicas del equipo para asegurarse de que está en buen estado de funcionamiento y de que no se ha producido ningún daño.
j) Limpiar con un paño suave y húmedo.
k) No utilice objetos afilados y/o metálicos (por ejemplo, cepillos de alambre o espátulas de metal) para la limpieza, ya que pueden dañar la superficie del material del aparato.
l) No limpie el dispositivo con sustancias ácidas, productos médicos, diluyentes, combustible, aceite u otros productos químicos, ya que esto podría dañar el dispositivo.

ELIMINACIÓN DE EQUIPOS DESECHADOS.

Al final de su vida útil, este producto no debe desecharse con la basura doméstica normal, sino que debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Esto se indica mediante el símbolo en el producto, las instrucciones de funcionamiento o el embalaje. Los materiales utilizados en este equipo son reciclables de acuerdo con su marcado. Al reutilizar, reciclar o aplicar otras formas de uso a las máquinas de desecho, usted contribuye de manera significativa a la protección de nuestro medio ambiente.

La administración local le proporcionará información sobre el punto adecuado para desechar los equipos usados.

Kérjük, vegye figyelembe, hogy ez a használati útmutató gépi fordítással készült. Arra törekszünk, hogy a fordítások a lehető legpontosabbak legyenek, azonban egyetlen gépi fordítás sem tökéletes, és nem is célja, hogy helyettesítse az emberi fordítást. A hivatalos használati útmutató az angol nyelvű változat. A fordításban keletkezett eltérések vagy különbségek nem kötelező érvényűek, és nincs jogi hatásuk a megfelelőség vagy a végrehajtás szempontjából. Ha bármilyen kérdés merül fel a használati útmutatóban szereplő információk pontosságával kapcsolatban, kérjük, hivatkozzon ezen tartalmak angol nyelvű változatára, amely a hivatalos változat.

Műszaki adatok

Paraméter leírása	Paraméter értéke			
Precíziós mérleg	FAGYLALT TÖLCSÉR KÉSZÍTŐ GÉP			
Modell	RC_WMS_10	RC_WMS_11	RC_WMS_12	RC_WMS_13
	RC_WMS_14	RC_WMS_15	RC_WMS_16	RC_WMS_17
Tápfeszültség [V ~] / Frekvencia [Hz]	230/50			
Névleges teljesítmény [W]	1500	1500	1500	2400
	2400	2400	2100	4200
Védelmi osztály	I			
IP-osztály	(RC_WMS_10 - RC_WMS_16) IPX0			
	(RC_WMS_17) IPX3			
Méretek (szélesség x mélység x magasság) [mm]	430 x 300 x 650	400 x 470 x 665	400 x 300 x 650	430 x 430 x 670
	430 x 430 x 670	430 x 430 x 670	300 x 420 x 730	430 x 420 x 680
Súly [kg]	45	45	45	78
	78	78	48	70
Sütési idő egy adaghoz [s]	Kb. 60-120			
A kúpok száma egy ciklusonként	2	1	2	4
	2	4	2	4

1. Általános leírás

A kézikönyv célja, hogy segítse a biztonságos és megbízható használatot. A termék szigorúan a műszaki előírásoknak megfelelően, a legújabb műszaki megoldások és

alkatrészek felhasználásával, a legmagasabb minőségi előírások betartásával lett tervezve és legyártva.

ELINDÍTÁS ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ÉRTELMEZZE EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT.

A készülék hosszú és megbízható működésének biztosítása érdekében ügyeljen arra, hogy a készüléket a jelen használati utasításban foglalt irányelvek szerint megfelelően üzemeltesse és karbantartsa. A használati útmutatóban szereplő műszaki adatok és specifikációk naprakészek. A gyártó fenntartja a jogot a minőség javítása érdekében történő változtatásokra. A műszaki fejlődést és a zajcsökkentés lehetőségét figyelembe véve a készüléket úgy tervezték és építették meg, hogy a zajkibocsátásból eredő kockázatokat a lehető legalacsonyabb szintre csökkentsék.

Jelmagyarázat

CE	A termék megfelel a vonatkozó biztonsági előírásoknak.
	Használat előtt ismerkedjen meg az utasítással!
	Újrahasznosítható termék.
	VIGYÁZAT! vagy **FIGYELEM!** vagy **FIGYELEM!** egy helyzet leírása (általános figyelmeztető jel).
	Használjon védőkesztyűt.
	VIGYÁZAT! Vigyázat, áramütés veszélye áll fent!
	VIGYÁZAT! Kézfejzúzódás veszélye
	Ne nyúlj hozzá!

	Vigyázat! A forró felület égési sérülést okozhat!
	Csak beltéri használatra.

VIGYÁZAT! A használati útmutató illusztrációi szemléltető jellegűek és bizonyos részletekben eltérhetnek a termék tényleges megjelenésétől.

2. A felhasználás biztonsága

VIGYÁZAT! Olvassa el az összes biztonsági figyelmeztetést és utasítást. A figyelmeztetések és utasítások be nem tartása áramütést, tüzet és/vagy súlyos sérülést vagy halált okozhat.

A figyelmeztetésekben és az utasítások leírásában szereplő "eszköz" vagy "termék" kifejezés a következőkre vonatkozik:
FAGYLALT TÖLCSÉR KÉSZÍTŐ GÉP

2.1. Elektromosságra vonatkozó biztonsági szabályok

a) A készülék villásdugójának illenie kell a konnektorba. A villásdugót semmilyen módon ne módosítsa. Az eredeti villásdugók és a megfelelő aljzatok csökkentik az áramütés kockázatát.
b) Kerülje a földelt elemekkel, például csövekkel, radiátorokkal, tűzhelyekkel és hűtőszekrényekkel való érintkezést. Fokozottan fennáll az áramütés veszélye, ha a teste földelve van, és megérinti a készüléket, miközben közvetlen esőnek, nedves járdának van kitéve, vagy nedves környezetben dolgozik. A készülékbe jutó víz növeli a sérülés és az áramütés kockázatát.
c) Ne érintse meg a készüléket vizes vagy nedves kézzel!
d) Ne használja a kábelt rendeltetésétől eltérően! Soha ne használja a készülék felemelésére vagy a konnektorból való kihúzásra! Tartsa a kábelt távol

hőforrásoktól, olajtól, éles szélektől vagy mozgó alkatrészektől. A sérült vagy összegabalyodott vezetékek növelik az áramütés kockázatát.

e) Ha nem lehet elkerülni a termék nedves környezetben való használatát, használjon áram-védőkészüléket (RCD)! Az RCD használata csökkenti az áramütés kockázatát.

f) Tilos a készülék használata, ha a tápkábel megsérült, vagy kopás jelei észlelhetők. A sérült tápkábelt szakképzett villanyszerelővel vagy a gyártó szervizével kell kicseréltetni.

g) Az áramütés elkerülése érdekében ne merítse a kábelt, a villásdugót vagy a készüléket vízbe vagy más folyadékba. Ne használja a készüléket nedves felületen. Tilos a készüléket nedves felületen használni.

h) FIGYELEM - ÉLETVESZÉLY! Tilos a berendezést tisztítás vagy használat során vízbe vagy egyéb folyadékba meríteni.

i) Tilos a készülék eláztatása. Vigyázat, áramütés veszélye áll fent!

2.2. Munkahelyre vonatkozó biztonsági szabályok

a) Tartsa rendben és jól megvilágítva a munkaterületet. A rendetlenség vagy a rossz megvilágítás balesetekhez vezethet. Legyen előrelátó, figyeljen arra, hogy mit csinál, és használja a józan eszét a készülék használatakor.

b) Ne használja a készüléket robbanásveszélyes területen, például gyúlékony folyadékok, gázok vagy por jelenlétében.

c) Ha nem biztos abban, hogy a termék megfelelően működik-e, vagy ha sérülést talál rajta, vegye fel a kapcsolatot a gyártó szervizével!

d) A berendezés javítását kizárólag a gyártó szervize végezheti. saját hatáskörben javítást végezni!

e) Tűz esetén por vagy szén-dioxid (CO2) tűzoltó készülékkel oltsa el a tüzet (olyan készülékkel, amelyet feszültség alatt álló elektromos berendezésekhez terveztek).

f) Gyermekek vagy illetéktelen személyek nem tartózkodhatnak a munkahelyen.

g) A terméket jól szellőző helyen használja.

h) Őrizze meg a használati útmutatót, mivel később is szüksége lehet rá. Ha a készüléket átadja egy következő tulajdonosnak, a használati útmutatót is át kell adni a termékkel együtt.

i) A csomagolás részeit és az apró alkatrészeket tartsa gyermekektől elzárva.

j) Tartsa távol a készüléket gyermekektől és háziállatoktól!

k) Ha ezt az készüléket más készülékkel együttesen használja, vegye figyelembe a többi készülék használati utasítást is!

Ne feledje! Használat közben ügyeljen a gyermekek és a közelben tartózkodók testi épségére!

2.3. Személyekre vonatkozó biztonsági szabályok

a) Ne kezelje ezt a készüléket, ha fáradt, beteg, vagy olyan alkohol, kábítószer vagy gyógyszer hatása alatt áll, amely befolyásolhatja a készülék kezelési képességét.
b) A készüléket nem használhatják csökkent szellemi, érzékszervi vagy értelmi képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is), illetve olyan személyek, akiknek nincs tapasztalatuk és/vagy ismereteik, kivéve, ha felügyelet alatt állnak, vagy a biztonságukért felelős személy utasította őket a készülék működtetésére.
c) A készüléket csak olyan személyek üzemeltethetik, akik fizikailag alkalmasak, képesek a készülék üzemeltetésére, megfelelően képzettek, és akik elolvasták ezt a használati útmutatót, valamint munkavédelmi és egészségügyi oktatásban részesültek.
d) Legyen óvatos, használja a józan eszét a készülék használata során. Egy pillanatnyi figyelmetlenség a működés közben súlyos személyi sérülést okozhat.
e) Használja a szimbólummagyarázat 1. pontjában felsorolt, a gép üzemeltetéséhez szükséges személyi védőfelszereléseket. A megfelelő, hitelesített egyéni védőfelszerelések használata csökkenti a sérülés veszélyét.
f) Ne viseljen laza ruházatot vagy ékszert. Haját, ruházatát és kesztyűjét tartsa távol a mozgó alkatrészektől! A bő ruházatot, az ékszereket vagy a hosszú hajat elkaphatják a mozgó alkatrészek.
g) A készülék nem játék. Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játsszanak az eszközzel!
h) Ne dugja be kezét, se más tárgyat a működő berendezés belsejébe!

2.4. A készülék biztonságos használata

a) Ne terhelje túl a berendezést! Az adott alkalmazásnak megfelelő eszközöket használja! A helyesen kiválasztott termék jobban és biztonságosabban végzi el azt a munkát, amelyre tervezték.
b) Beállítás, tisztítás vagy szervizelés előtt válassza le a készüléket a tápellátásról. Ez a óvintézkedés csökkenti a véletlen bekapcsolás kockázatát.
c) Használaton kívül a berendezést olyan helyen tárolja, ahol gyermekek és a berendezést vagy a használati útmutatót nem ismerő személyek számára elérhetetlen! A berendezés veszélyes a gyakorlatlan felhasználók kezében.
d) Tartsa a berendezést jó műszaki állapotban! Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a berendezés nem mutat-e általános vagy a mozgó elemekkel kapcsolatos sérüléseket (alkatrészek vagy elemek törése vagy minden egyéb

olyan körülmény, amely hatással van a berendezés biztonságos működésére)! Ha megsérült, használat előtt küldje vissza a készüléket javításra.

e) A készülék gyermekektől elzárva tartandó.
f) A készülékek javítását és karbantartását csak szakképzett személyek végezhetik, kizárólag eredeti cserealkatrészek használatával. Ez biztosítja a biztonságos használatot.
g) A készülék működési integritásának biztosítása érdekében tilos eltávolítani a gyári burkolatot vagy a csavarokat.
h) Amikor a készüléket a tárolás helyéről a felhasználás helyére szállítja vagy átviszi, ügyeljen a kézi szállítás munkavédelmi és biztonsági elveire, amelyek az adott országban érvényesek, ahol az készülék használva van.
i) Tilos a készüléket működés közben mozgatni, áthelyezni vagy forgatni.
j) Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket, amíg be van kapcsolva.
k) Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy megakadályozza a szennyeződések felhalmozódást.
l) A készülék nem játék. Gyermekek nem végezhetik felnőtt felügyelete nélkül a tisztítási vagy karbantartási munkálatokat.
m) Tilos módosítani a készülék felépítését paramétereinek vagy kialakításának megváltoztatása érdekében.
n) Tartsa távol a készülékeket tűztől és más hőforrásoktól.
o) Ne terhelje túl a berendezést!
p) A készülék szellőzőnyílásait nem szabad lezárni!

VIGYÁZAT! Bár a terméket úgy tervezték, hogy biztonságos legyen, és megfelelő biztosítékokkal rendelkezik, és a felhasználó számára biztosított további biztonsági funkciók ellenére a termék kezelése során még mindig fennáll a baleset vagy sérülés kockázata. A termék használata során járjon el óvatosan és a józan ész szabályai szerint!

3. Használati utasítás

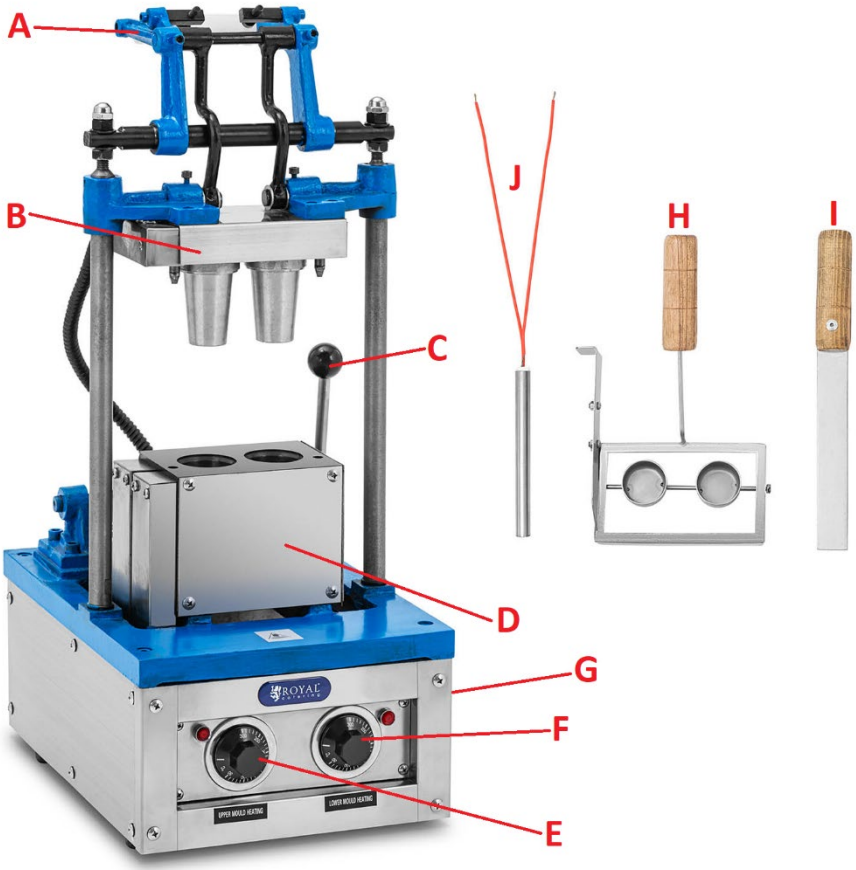
A termék fagylaltkúpok sütésére szolgál.

A terméket kereskedelmi felhasználásra szánják.

A felhasználó felelős a nem rendeltetésszerű használatból eredő bármilyen kárért.

3.1. Termék áttekintés

RC_WMS_11 (más hasonló)



A. **Belső formanyomó kar**
B. **Belső forma**
C. **Külső formarögzítő karok**
D. **Külső forma**
E. **Belső formahőmérséklet-szabályozó gomb fűtésszabályozó lámpával**
F. **Külső formájú hőmérsékletszabályozó gomb fűtésszabályozó lámpával**
G. **Kész kúp kimenet**
H. **Tésztafelhordó eszköz**
I. **Spatula**
J. **Tartalék fűtőtest**

3.2. Beüzemelés előtt

BERENDEZÉS ELHELYEZÉSE:

A készülék környezetének hőmérséklete nem haladhatja meg a 40°C-ot, és páratartalma nem haladhatja meg a 85%-ot. A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy a jó légáramlás biztosítva legyen. A készülék mindegyik falától legalább 20 cm távolságot kell tartani. Tartsa távol a készüléket bármilyen forró felülettől. A készüléket mindig egyenletes, stabil, tiszta, tűzálló és száraz felületen, gyermekek és csökkent szellemi, érzékszervi és értelmi képességű személyek számára elérhetetlen helyen használja. A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy a tápkábel villásdugója bármikor elérhető legyen. Ellenőrizni kell, hogy a készülék tápellátása megfelel-e az adattáblán megadott adatoknak! Egyenesen állítsa a gépet arra a felületre, amelyen működni fog. Ellenőrizze az összes csavar szorosságát, mielőtt a géppel dolgozna.

Az első használat előtt gondosan mossa el az élelmiszerekkel érintkező géprészeket. Ezután ellenőrizze a mechanizmusok működését üresen és áram nélkül. Először is ellenőrizze a belső formamozgás simaságát és a két forma egymáshoz való igazodását. Az oszlop mozgó részei stb. kenhetők speciális, élelmiszerekkel érintkező eszközökre szánt kenőanyaggal (pl. zsíros olaj - sztearin).

3.3. Munkavégzés a berendezéssel

3.3.1 Első használat előtt

Az első használat előtt illessze össze az alsó és felső forma elemeit, majd kapcsolja be a készüléket úgy, hogy mindkét hőmérsékletszabályozó gombot 200°C-ra állítja. Eleinte a készülék füstöt és kellemetlen szagot bocsáthat ki, ami idővel elmúlik - ezek a tartósító olaj, termikus festék stb. maradványai. - ez teljesen normális. A beállított hőmérséklet elérése után (kb. 30-40 perccel az indítás után) a formanyomtatvány gombja melletti jelzőfény kialszik. Ha a kellemetlen szag és a füst eltűnik, a készülék készen áll a használatra - mielőtt lehűlés után újra használná, tisztítsa meg az élelmiszerrel érintkező részeket.

3.3.2 Próbasütés

Mielőtt elkezdené a fagylaltkúpok sütését, először végezzen próbasütést, hogy a hőmérsékletet, az időt és a kúpok állagát saját igényeihez igazítsa, és tesztelje a tészta receptjét.
Sokféle recept létezik a fagylaltkúp tésztájához, ezért mindenképpen tesztelje le a sajátját, és válassza ki a legmegfelelőbbet. A kúp alakú tészta alapanyagai általában a következők: liszt (finomra őrölt, jó minőségű), tojás, növényi olaj, sütőpor, valamint szükség esetén cukor, tej, fűszerek (pl. fahéj, vanília) vagy ehető aromák és színezékek.

- Helyezzen egy tálcát vagy más, fagylaltkúpoknak való edényt a sütőnyílás mellé.
- Emelje fel a felső formát, majd helyezze össze a két alsó felet, és zárja be őket úgy, hogy szorosan záródjanak.
- Kenje be (pl. ecsettel) egy kevés növényi olajjal az alsó és felső formák üregeit, hogy a kúp ne ragadjon a formához.
- Töltse a tésztát az alsó formába a mellékelt eszközzel, azaz egyenletesen helyezze az alsó formára, és egyik kezével tartsa meg, a másikkal billentse a karokat, hogy a tésztaadagot pontosan az alsó forma kivágásaiba helyezze.
- Nyomja a felső formát az alsóhoz, és kb. 90 másodperc elteltével emelje meg, hogy ellenőrizze a kúp kinézetét: ha még nyers (alulsült), hosszabbítsa meg a sütési időt vagy növelje mindkét forma hőmérsékletét; ha túl barna (megégett), akkor megfelelően rövidítse meg az időt vagy csökkentse kissé mindkét forma hőmérsékletét. Másrészt, ha a kúp felső része megsült, míg az alsó rész nem eléggé átsült, vagy ha a belső rész megsült, a külső rész pedig nyers (vagy fordítva), akkor a helyzetnek megfelelően a felső vagy az alsó forma hőmérsékletét növelni vagy csökkenteni kell.
- A hőmérséklet és az idő minden egyes változása esetén az időugrások nem haladhatják meg az 5-10 másodpercet.
- Ne lépje túl a $^{250oC-os}$hőmérsékletértéket a felső formánál és a $^{240oC-os}$értéket az alsó formánál.
- Azonnal távolítsa el a tésztamaradványokat a serpenyőből vagy a serpenyőn (pl. a mellékelt spatula segítségével), hogy elkerülje a tészta kiömlését vagy a sütött termék deformálódását.
- A sütés és az újramelegítési szünet közötti optimális munkaciklus 2-2,5 perc.
- Az optimális paraméterek meghatározása után elkezdheti a megfelelő sütést...

3.3.3 Megfelelő sütés

A normál sütési eljárás a következő:

- Csatlakoztassa össze az alsó forma két részét, és rögzítse őket.
- Vigye fel a tésztát a formára (formákra) a mellékelt eszközzel.
- Nyomja a felső formát az alsóhoz - egyenletesen, sietség nélkül. Amikor a felső formát az alsó formához nyomjuk, ne tegyük ezt olyan messzire, amennyire az első próbálkozásra megy, hanem ismételjük meg a mozdulatot 2-4 alkalommal, azaz a végső pozicionálás előtt kb. 2-3 cm-rel engedjük el, hogy a tészta jobban szétterüljön a formában, és a maradék levegőt is kiszabadítsuk belőle. Csak ekkor szabad a felső formát az alsóba zárni.
- Emelje fel a felső formát.

- Ha szükséges, a mellékelt spatulával távolítsa el a maradék tésztát a formából.
- Csúsztassa szét az alsó formát, és vegye ki a süteményeket a kivezetésen keresztül.
- MEGJEGYZÉS: a sütés során a formák hőmérséklete kissé csökkenhet, ami normális, ezért ebben az esetben a hőmérsékletet minden egyes formánál 10°C-kal meg kell növelni. Ha a hőmérséklet nem éri el a beállított hőmérsékletet, állítsa le ideiglenesen a sütést, amíg a készülék el nem éri a beállított hőmérsékletet.
- Ha a péksütemények a formához ragadnak, akkor azt minden egyes tésztafelvitel előtt növényi olajjal kell megkenni.

3.4. Tisztítás és karbantartás

a) Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
b) Minden tisztítás, beállítás vagy tartozékcsere előtt, valamint akkor is, ha a készüléket nem használja, húzza ki a hálózati csatlakozót, és hagyja teljesen kihűlni a készüléket.
c) A készülék tisztításához csak enyhe tisztítószereket szabad használni, amelyek élelmiszerekkel érintkező felületek tisztítására szolgálnak.
d) Minden tisztítás után az összes alkatrészt alaposan meg kell szárítani a készülék újbóli használata előtt. Tisztítsa meg az egész egységet, kivéve a mozgó alkatrészeket - ezeket az élelmiszeriparban való használatra engedélyezett zsírral/olajjal kell kenni a zavartalan működés érdekében.
e) A készüléket hűvös és száraz helyen, nedvességtől és közvetlen napfénytől védve kell tárolni.
f) Tilos a készüléket vízsugárral fröcskölni, vagy vízbe meríteni.
g) Ügyeljen arra, hogy víz ne kerülhessen a készülék házába.
h) A szellőzőnyílásokat kefével és sűrített levegővel kell tisztítani.
i) A készüléket rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincsenek-e raja sérülések és megfelelően működik-e.
j) A tisztításhoz nedves, puha rongyot kell használni.
k) Ne használjon éles és/vagy fémtárgyakat (pl. drótkefét vagy fémspatulát) a tisztításhoz, mivel ezek károsíthatják a készülék anyagának felületét.
l) Ne tisztítsa a készüléket savas anyagokkal, gyógyászati termékekkel, hígítókkal, üzemanyaggal, olajjal vagy más vegyszerekkel, mivel ez károsíthatja a készüléket.

HASZNÁLT KÉSZÜLÉKEK ÁRTALMATLANÍTÁSA

Az élettartam lejárta után a terméket tilos a hagyományos háztartási hulladékkal együtt kidobni, ehelyett át kell adni elektromos és elektronikai berendezések

újrahasznosítására szakosodott gyűjtőpontra. Ezt a terméken, a használati utasításon vagy a csomagoláson található szimbólum jelzi. A készülékben használt anyagok a jelölésüknek megfelelően újrahasznosíthatóak. A hulladékgépek újrafelhasználásával, újrahasznosításával vagy más felhasználási formák alkalmazásával Ön jelentősen hozzájárul környezetünk védelméhez.

A helyi hatóságoknál tájékozódhat a használt eszközök helyi hulladékkezelő gyűjtőhelyéről.

Bemærk at denne brugervejledning er maskinoversat. Skønt der er blevet gjort en stor arbejdsindsats for at få oversættelserne så præcise som muligt, er ingen maskineoversættelser perfekte, og er heller ikke ment som erstatning for en menneskelig oversættelse. Den officielle brugervejledning er den engelske version. Vi hæfter ikke juridisk for misforståelser som følge af maskinelle fejloversættelser Såfremt der opstår tvivl om meningen, henviser vi til den engelske brugsanvisning da dette er den officielle version.

Tekniske data

Parameterbeskrivelse	Parameterværdi			
Produktnavn	ISVAFFELJERN			
Model	RC_WMS_10	RC_WMS_11	RC_WMS_12	RC_WMS_13
	RC_WMS_14	RC_WMS_15	RC_WMS_16	RC_WMS_17
Forsyningsspænding [V~] / Frekvens [Hz]	230/50			
Nominel effekt [W]	1500	1500	1500	2400
	2400	2400	2100	4200
Kapslingsklasse	I			
IP-klasse	(RC_WMS_10 - RC_WMS_16) IPX0			
	(RC_WMS_17) IPX3			
Dimensioner (bredde x dybde x højde) [mm]	430 x 300 x 650	400 x 470 x 665	400 x 300 x 650	430 x 430 x 670
	430 x 430 x 670	430 x 430 x 670	300 x 420 x 730	430 x 420 x 680
Vægt [kg]	45	45	45	78
	78	78	48	70
Bagetid for en portion [s]	Ca. 60-120			
Antal kegler pr. cyklus	2	1	2	4
	2	4	2	4

1. Generel beskrivelse

Manualen er beregnet til at hjælpe med sikker og pålidelig brug. Dette produkt er designet og produceret strengt i henhold til tekniske indikationer, ved hjælp af de nyeste teknologier og komponenter samt opretholdelse af de højeste kvalitetsstandarder.

LÆS OG FORSTÅ DENNE BETJENINGSVEJLEDNING OMHYGGELIGT INDEN ARBEJDET PÅBEGYNDES.

For at sikre en lang og pålidelig drift af enheden skal du sørge for at betjene og vedligeholde den korrekt i henhold til retningslinjerne i denne brugsanvisning. De tekniske data og specifikationer angivet i denne betjeningsvejledning er aktuelle. Producenten forbeholder sig ret til at foretage ændringer for at forbedre kvaliteten. Under hensyntagen til den tekniske udvikling og muligheden for at reducere støj er enheden designet og bygget på en sådan måde, at risici som følge af støjemissioner er reduceret til det lavest mulige niveau.

Symbolforklaring

	Produktet opfylder kravene, angivet i de relevante sikkerhedsstandarder.
	Læs betjeningsvejledningen inden brug.
	Produktet er genanvendeligt.
	FORSIGTIG! eller **ADVARSEL!** eller **HUSK!** beskriver en situation (generelt advarselsskilt).
	Brug beskyttelseshandsker.
	OBS! Advarsel mod elektrisk stød!
	OBS! Fare for at knuse hænder
	Rør ikke!
	Obs! Varm overflade kan forårsage forbrændinger!

	Udelukkende til indendørs brug.

OBS! Illustrationerne i denne betjeningsvejledning er kun til reference og kan i nogle detaljer afvige fra det faktiske produkt.

2. Brugssikkerhed

OBS! Læs alle sikkerhedsadvarsler og instruktioner. Hvis advarslerne og instruktionerne ikke følges, kan det resultere i elektrisk stød, brand og/eller alvorlig personskade eller død.

Udtrykket "enhed" eller "produkt" i advarslerne og beskrivelsen af instruktionerne henviser til:
ISVAFFELJERN

2.1. Elektrisk sikkerhed

a) Apparatets stik skal passe til stikkontakten. Du må ikke ændre stikket på nogen måde. Originale stik og passende stikkontakter reducerer risikoen for elektrisk stød.
b) Undgå kropskontakt med jordede dele såsom rør, radiatorer, ovne og køleskabe. Der er en øget risiko for elektrisk stød, hvis din krop er jordforbundet og rører ved enheden, mens den udsættes for direkte regn, vådt fortov, eller mens du arbejder i et fugtigt miljø. Vand, der kommer ind i apparatet, øger risikoen for skader og elektrisk stød.
c) Rør ikke ved apparatet med våde eller fugtige hænder.
d) Brug ikke kablet til adapteren/strømkablet forkert. Brug den aldrig til at bære apparatet eller til at fjerne stikket fra stikkontakten. Hold ledningen væk fra varmekilder, olie, skarpe kanter eller bevægelige dele. Beskadigede eller sammenfiltrede ledninger øger risikoen for elektrisk stød.
e) Hvis det ikke kan undgås at betjene et elektrisk værktøj i et fugtigt område, benyt en strømforsyning, der er beskyttet af en fejlstrømsafbryder (RCD). Brug af en RCD mindsker risikoen for elektrisk shock.

f) Det er forbudt at bruge udstyret, hvis forsyningsledningen er defekt eller viser tydelige tegn på slitage. En autoriseret elektriker eller servicetekniker skal udskifte den beskadigede ledning
g) For at undgå elektrisk stød må netledningen, stikket eller apparatet ikke nedsænkes i vand eller anden væske. Det er ikke tilladt at anvende udstyret på våde overflader.
h) OBS – LIVSFARE! Under rengøring eller brug af udstyret må det under ingen omstændigheder dyppes i vand eller andre væsker.
i) Apparatet må ikke nedsænkes i vand. Advarsel mod elektrisk stød!

2.2. Sikkerhed på arbejdspladsen

a) Hold arbejdsområdet ryddeligt og godt oplyst. Uorden eller dårlig belysning kan føre til ulykker. Vær forudseende, hold øje med, hvad du laver, og brug din sunde fornuft, når du bruger enheden.
b) Brug ikke enheden i et eksplosionsfarligt område, f.eks. i nærheden af brændbare væsker, gasser eller støv.
c) Hvis du er i tvivl om, hvorvidt maskinen fungerer korrekt eller den er beskadiget, kontakt producentens serviceafdeling.
d) Produktet må udelukkende repareres af producentens serviceafdeling. Det er forbudt at reparere udstyret selv!
e) I tilfælde af ild eller brand under apparatets drift skal du kun bruge tørpulverslukkere eller kuldioxid (CO2) ildslukkere til at slukke ilden.
f) Ingen børn eller uautoriserede personer må opholde sig på arbejdspladsen.
g) Brug produktet i et godt ventileret område.
h) Gem betjeningsvejledningen til fremtidig brug. Hvis apparatet videregives til tredjemand, skal betjeningsvejledningen også afleveres sammen med apparatet.
i) Emballageelementer og små samleelementer bør opbevares utilgængeligt for børn.
j) Hold apparatet væk fra børn og kæledyr.
k) Under brug af udstyret i kombination med andet udstyr skal anvisninger indeholdt i vejledninger for andet udstyr også overholdes.

OBS! hold børn og andre personer væk fra maskinen, mens den er i drift.

2.3. Personlig sikkerhed

a) Brug ikke denne enhed, hvis du er træt, syg eller påvirket af alkohol, stoffer eller medicin, der kan forringe din evne til at betjene enheden.

b) Enheden er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) med nedsatte mentale, sensoriske eller intellektuelle funktioner eller personer, der mangler erfaring og/eller viden, medmindre de er under opsyn eller er blevet instrueret af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, om, hvordan enheden skal betjenes.
c) Enheden må kun betjenes af personer, der er i god fysisk form, i stand til at betjene den, og som har læst denne brugsanvisning og er blevet uddannet i sikkerhed og sundhed på arbejdspladsen.
d) Vær forsigtig og brug sund fornuft, når du betjener apparatet. Et øjebliks uopmærksomhed under betjeningen kan resultere i alvorlig personskade.
e) Brug det personlige beskyttelsesudstyr, der kræves til betjening af apparatet, der er angivet i punkt 1 i symbolbeskrivelsen. Brug af passende, certificeret personligt beskyttelsesudstyr reducerer risikoen for personskade.
f) Bær ikke løst tøj eller smykker. Hold dit hår, tøj og handsker væk fra bevægelige dele. Løst tøj, smykker eller langt hår kan fanges i bevægelige dele.
g) Apparatet er ikke et legetøj. Børn skal overvåges, så de ikke leger med produktet.
h) Placer ikke hænderne eller andre genstande inde i køreapparatet!

2.4. Sikker brug af apparatet

a) Maskinen skal være placeret på et stabilt underlag. Brug værktøjer, der er egnede til applikationen. Et korrekt udvalgt produkt vil udføre det arbejde, som det er designet til, bedre og mere sikkert.
b) Afbryd enheden fra strømforsyningen, før den justeres, rengøres eller serviceres. Denne forebyggende foranstaltning reducerer risikoen for utilsigtet aktivering.
c) Opbevar ubrugte produkter uden for børns rækkevidde og for personer, der ikke er bekendt med apparatet eller denne manual. Produkterne er farlige i hænderne på uerfarne brugere.
d) Hold produktet i god stand. Kontroller, at der ikke er generelle skader eller fejl i forbindelse med bevægelige dele (revner i dele og komponenter eller andre forhold, der kan påvirke sikker drift af apparatet). Hvis enheden er beskadiget, skal den returneres til reparation før brug.
e) Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.
f) Reparation og vedligeholdelse af apparater bør udføres af kvalificerede personer, der kun bruger originale reservedele. Dette vil sikre sikker brug.
g) For at sikre apparatets konstruerede driftsintegritet må du ikke fjerne fabriksinstallerede dæksler eller fjerne skruer.
h) Ved transport og flytning af apparatet fra opbevaringsstedet til brugsstedet skal der tages hensyn til principperne for arbejdsmiljø og sikkerhed ved

manuelt transportarbejde, der er gældende i det land, hvor apparaterne bruges.

i) Det er forbudt at flytte, transportere eller rotere apparatet under drift.
j) Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tændt.
k) Rengør apparatet regelmæssigt for at forhindre permanent bundfældning af snavs.
l) Apparatet er ikke et legetøj. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn af en voksen.
m) Det er forbudt at forstyrre konstruktionen af apparatet for at ændre dets parametre eller konstruktion.
n) Hold apparatet væk fra varmekilder og ild.
o) Maskinen skal være placeret på et stabilt underlag.
p) Apparatets ventilationsåbninger må ikke blokeres!

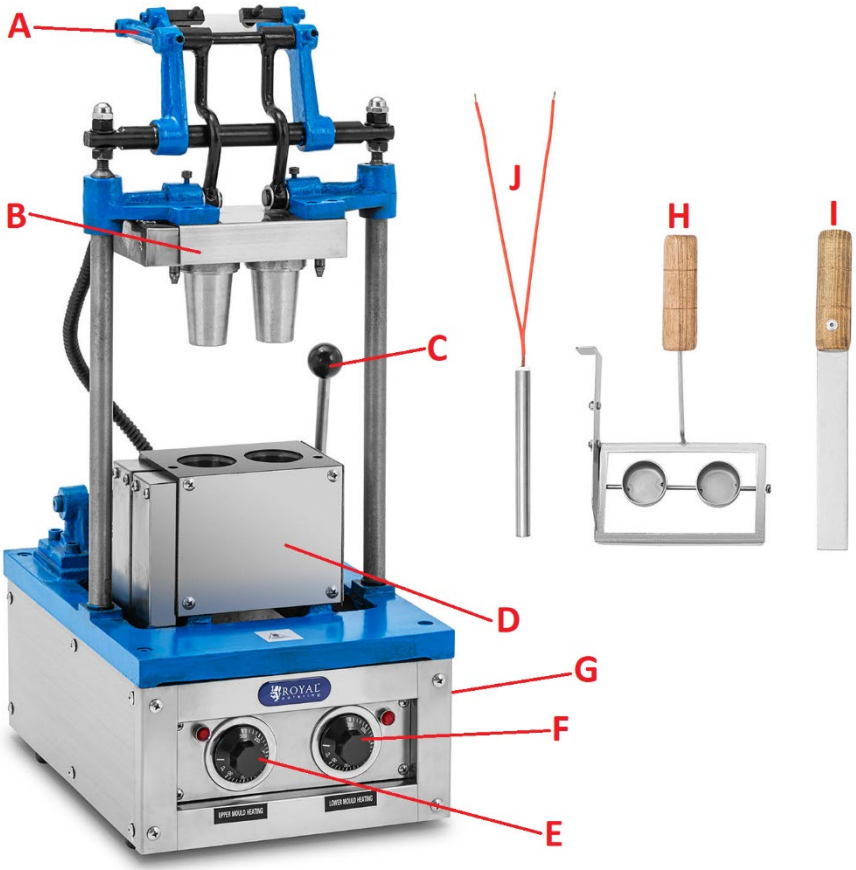
OBS! Selv om produktet er designet til at være sikkert og har tilstrækkelige sikkerhedsforanstaltninger og på trods af de ekstra sikkerhedsfunktioner, som brugeren har fået stillet til rådighed, er der stadig en lille risiko for ulykker eller skader ved håndtering af produktet. Det anbefales at udvise forsigtighed og sund fornuft, når du bruger det.

3. Brugsanvisning

Produktet er beregnet til bagning af isvafler.
Produktet er beregnet til kommerciel brug.
Enhver skade, der skyldes forkert brug, er brugerens ansvar.

3.1. Produktoversigt

RC_WMS_11 (andre lignende)



A. **Indvendigt formspændingsgreb**
B. **Intern formular**
C. **Udvendige formspændingshåndtag**
D. **Ekstern formular**
E. **Indvendig temperaturkontrolknap med varmekontrollampe**
F. **Ekstern temperaturkontrolknap med varmekontrollampe**
G. **Klar konusudløb**
H. **Anordning til påføring af dej**
I. **Spatel**
J. **Ekstra varmelegeme**

3.2. Klargøring til drift

APPARATETS PLACERING

Omgivelsestemperaturen må ikke overstige 40°C, og luftfugtigheden må ikke overstige 85%. Apparatet skal placeres på en måde, der sikrer god luftcirkulation. Der skal opretholdes en afstand på mindst 20 cm fra apparatets væg. Hold apparatet væk fra varme overflader. Brug altid apparatet på en jævn, stabil, ren, brandsikker og tør overflade og uden for rækkevidde af børn og personer med nedsatte mentale, sensoriske og intellektuelle funktioner. Apparatet skal placeres på en sådan måde, at netstikket når som helst kan nås. Sørg for, at strømforsyningen til apparatet svarer til de data, der er angivet på typeskiltet! Niveller maskinen på den overflade, den skal køre på. Kontrollér, at alle skruer sidder godt fast, før du arbejder med maskinen.

Vask omhyggeligt de dele af maskinen, der kommer i kontakt med fødevarer, før første brug. Tjek derefter, hvordan mekanismerne fungerer, når de er tomme og uden strøm. Først og fremmest skal du kontrollere, at den indre form bevæger sig jævnt, og at de to former er tilpasset hinanden. Bevægelige dele af søjlen osv. kan smøres med et specielt smøremiddel beregnet til enheder, der kommer i kontakt med fødevarer (f.eks. svinefedtolie - stearin).

3.3. Betjening af udstyret.

3.3.1 Før første brug

Før første brug skal du samle elementerne i den nedre og øvre form og derefter tænde for enheden ved at indstille begge temperaturkontrolknapper til 200°C. I starten kan enheden udsende røg og en ubehagelig lugt, som vil gå over med tiden - det er rester af konserveringsolie, termisk maling osv. - Dette er helt normalt. Når den indstillede temperatur er nået (ca. 30-40 minutter efter start), slukkes indikatorlampen ved siden af formens drejeknap. Hvis den ubehagelige lugt og røgen forsvinder, er apparatet klar til brug - før du bruger det igen efter nedkøling, skal du rengøre de dele, der kommer i kontakt med fødevarer.

3.3.2 Prøvebagning

Før du begynder at bage isvafler, bør du først foretage en prøvebagning for at justere temperatur, tid og konsistens af vaflerne til dine egne behov og teste opskriften på dejen.
Der findes mange forskellige opskrifter på isvafledej, så prøv dig frem, og vælg den, der passer bedst til dine behov. Generelt er de grundlæggende ingredienser i kagedej: mel (fintmalet, af høj kvalitet), æg, vegetabilsk olie, bagepulver og, hvis det ønskes, sukker, mælk, krydderier (f.eks. kanel, vanilje) eller spiselige smagsstoffer og farvestoffer.

- Stil en bakke eller et andet fad til isvafler ved siden af bageovnen.
- Løft den øverste form, og sæt de to nederste halvdele sammen, og lås dem, så de er helt lukkede.
- Smør (f.eks. med en pensel) hulrummene i den nederste og øverste form med lidt vegetabilsk olie, så keglen ikke klæber til formen.
- Læg dejen i den nederste form ved hjælp af den vedlagte anordning, dvs. læg den jævnt på den nederste form, og hold den med den ene hånd, mens du med den anden vipper håndtagene for at anbringe dejportionen nøjagtigt i udskæringerne i den nederste form.
- Tryk den øverste form mod den nederste, og løft den efter ca. 90 sekunder for at kontrollere keglens udseende: Hvis den stadig er rå (understegt), skal du forlænge bagetiden eller øge temperaturen på begge former; hvis den er for brun (brændt), skal tiden forkortes ordentligt, eller temperaturen på begge former skal sænkes en smule. På den anden side, når den øverste del af keglen er bagt, mens den nederste del er understegt, eller den inderste del er bagt, og den yderste del er rå (eller omvendt), skal temperaturen i den øverste eller nederste form øges eller sænkes afhængigt af situationen.
- For hver ændring i temperatur og tid bør tidsspringet ikke være mere end 5-10 sekunder.
- Overskrid ikke temperaturværdien på ^{250oC}for den øverste form og ^{240oC}for den nederste form.
- Fjern straks eventuelle dejrester fra eller på panden (f.eks. ved hjælp af den medfølgende spatel) for at undgå at spilde dejen eller deformere det bagte produkt.
- Den optimale arbejdscyklus mellem bagning og genopvarmningspause er 2-2,5 minutter.
- Når du har fundet de optimale parametre, kan du begynde at bage ordentligt...

3.3.3 Korrekt bagning

Proceduren for normal bagning er som følger:

- Sæt de to dele af den nederste form sammen, og lås dem fast.
- Påfør dejen på formen(e) ved hjælp af den vedhæftede anordning.
- Pres den øverste form mod den nederste - jævnt uden at skynde dig. Når du presser den øverste form mod den nederste, skal du ikke gøre det så langt som muligt i første forsøg, men gentage bevægelsen 2-4 gange, dvs. ca. 2-3 cm før den endelige positionering skal du slippe for at sprede dejen bedre i formen og frigøre resten af luften fra den. Først da bør den øvre form låses fast i den nedre.

- Hæv den øverste form.
- Brug om nødvendigt den medfølgende spatel til at fjerne eventuel resterende dej fra formen.
- Skub den nederste form fra hinanden, og tag bagværket ud gennem åbningen.
- BEMÆRK: Under bagningen kan temperaturen i formene falde en smule, og det er normalt, så i dette tilfælde skal den øges med 10°Cfor hver af formene. Hvis temperaturen ikke kan nå den indstillede temperatur, skal du stoppe bagningen midlertidigt, indtil apparatet når den indstillede temperatur.
- Hvis bagværket klæber til formen, skal den smøres med vegetabilsk olie før hver påføring af dejen.

3.4. Rengøring og vedligeholdelse

a) Rengør apparatet efter hver brug.
b) Tag netstikket ud og lade apparatet køle helt af inden hver rengøring, justering eller udskiftning af tilbehør, og også når apparatet ikke er i brug.
c) Der må kun bruges milde rengøringsmidler til rengøring af overflader, der kommer i kontakt med mad.
d) Alle dele skal tørres grundigt efter hver rengøring og før apparatet genbruges. Rengør hele enheden undtagen de bevægelige dele - disse skal smøres med fedt/olie, der er godkendt til brug i fødevareindustrien, for at sikre problemfri drift.
e) Opbevar apparatet på et køligt og tørt sted, beskyttet mod fugt og direkte sollys.
f) Det er forbudt at sprøjte apparatet med en vandstrøm eller nedsænke det i vand.
g) Sørg for, at vand ikke trænger ind gennem ventilationsåbningerne i huset.
h) Ventilationsåbningerne skal rengøres med en børste og trykluft.
i) Der bør udføres regelmæssig inspektion af apparatet med hensyn til dens tekniske effektivitet og eventuelle skader.
j) Brug en blød og fugtig klud til rengøring.
k) Brug ikke skarpe og/eller metalgenstande (f.eks. stålbørste eller metalspatel) til rengøring, da de kan beskadige overfladen af apparatets materiale.
l) Rengør ikke enheden med syreholdige stoffer, medicinske produkter, fortynder, brændstof, olie eller andre kemikalier, da det kan beskadige enheden.

BORTSKAFFELSE F BRUGT UDSTYR.
Dette produkt må ikke bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald ved slutningen af dets levetid, men skal bringes til et indsamlingssted for genbrug

af elektriske og elektroniske apparater. Dette er angivet med et symbol på produktet, brugsanvisningen eller emballagen. Materialerne, der bruges i apparatet kan genbruges i overensstemmelse med deres mærkning. Ved at genbruge, genanvende eller anvende affaldsmaskiner på andre måder yder du et væsentligt bidrag til beskyttelsen af vores miljø.
Lokal administration giver dig oplysninger om det relevante punkt til bortskaffelse af brugte enheder..

ROYAL
catering

UMWELT – UND ENTSORGUNGSHINWEISE

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro – und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.

In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich – rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt – oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES ÜBER ELEKTRO – UND ELEKTRONIK – ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro – und Elektronikgeräten (Elektro – und Elektronikgerätegesetz – ElektroG).

Utylizacja produktu
Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Nowy Kisielin – Innowacyjna 7
66-002 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.com