



Eerste keer gebruik stroopwafelijzer

1. haal het stroopwafelijzer uit de verpakking en controleer de machine op mogelijk transport schade.
 - a) bij transport schade dient u dit binnen 24 uur te melden.
 - b) maak eventueel foto's van de schade van zowel het wafelijzer als van de verpakking, (verzekering).
2. verwijder alle overtollige folie van het wafelijzer.
3. plaats het stroopwafelijzer op een vlakke en stabiele ondergrond.
 - a) alle 110 volt wafelijzers worden geleverd zonder stekker.
 - b) deze stekker dient u zelf aanschaffen en door een erkent installateur gemonteerd te worden. (Nettuno Standalone Foodsystems kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de verkeerde aansluiting van deze stekker).
4. plaats de stekker in het stopcontact.
5. zet de wafelmachine open en laat deze openstaan.
6. zet de thermostaat knop op 250 graden en laat dit minimaal 1 uur zo staan (voor de eerste keer inbranden van de bakplaat) laat in dit geval de machine niet onbeheerd zo staan.
7. na deze periode de thermostaat terug zetten naar 220 graden.
8. voordat u gaat bakken moet u de bakplaten invetten met plantaardige olie of boter.
9. ga nu voor de eerste keer uw wafel bakken.
10. wij adviseren u dringend deze eerste wafel niet te consumeren, daar er nog rest industriële oliën en vetten aanwezig kunnen zijn.
11. U zult mogelijk merken dat de wafel aan de bakplaat blijft kleven. In dit geval gaat u terug naar punt 8, totdat de wafel niet meer blijft kleven.
12. Reinigen van uw wafelijzer
13. haal altijd de steker uit het stopcontact.
14. de wafelplaten alleen schoonmaken met een staalborstel (geldt alleen voor gietijzeren bakplaten) en/of keuken papier. Gebruik nooit water of schoonmaak middelen.
15. na het reinigen van het wafelijzer eventueel opnieuw invetten.
16. het chassis uitsluitend reinigen met reinigings middel welke geschikt is voor roest vast staal (R.v.s) en een droge doek.