

# Nettuno

## StandaloneFoodSystems

Post bus 759  
7400 AT Deventer  
ING bank: 4320480  
IBAN: NL 71 INGB 0004320480  
BIC: INGBNL2A  
ING PB 1800 1000BV Amsterdam  
0570 864013  
0617681152  
[www.standalonefoodsystems.com](http://www.standalonefoodsystems.com)  
[www.stroopwafelijzers.com](http://www.stroopwafelijzers.com)  
Skype naam nettuno\_foodsystems

- 
- 1) haal het wafelijzer 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 en verpakking materiaal van het wafelijzer.
  - 3) plaats het wafelijzer op een vlakke en stabiele ondergrond.

(Nettuno Standalone Foodsystems kan niet aansprakelijk worden gesteld voor de verkeerde aansluitingen van het wafelijzer op gas)

4) Trek de slee met bakplaten naar u toe en zet deze open.

5) voordat u gaat bakken moet u de bakplaten invetten met plantaardige olie of boter. Ontsteek de brander door het gas kraan open te draaien en op de rode knop te drukken. De vlam zal vanzelf ontsteken

6) sluit de bakplaten en schuif deze inclusieve slee boven de brander

7) draai om de 5 minuten de bakplaten om, totdat de gewenste temperatuur van 220 - 250 graden Celsius bereikt is.

Hierbij gaat u de bakplaten voor de eerste keer inbranden. Het om de 5 minuten draaien van de bakplaten is nodig om de bakplaten gelijk matig op te warmen

8) ga nu voor de eerste keer uw wafel bakken.

9) wij adviseren u dringend deze eerste wafel niet te consumeren, daar er nog rest industriële oliën en vetten aanwezig kunnen zijn.

10) 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.

11) uw wafelijzer is nu gereed voor gebruik

### Reinigen van uw wafelijzer

1) de wafelplaten alleen handmatig schoonmaken met een staalborstel (geldt alleen voor gietijzeren bakplaten) en/of keuken papier. Gebruik nooit water of andere vloeistoffen zoals schoonmaak middelen.

2) na het reinigen van het wafelijzer eventueel opnieuw invetten.

3) het chassis uitsluitend reinigen met reinigings middel welke geschikt is voor roest vast staal (R.v.s) en een droge doek.

### Advies voor uw wafelijzer op gas:

a) gebruik een goed gekeurde gasslang en controleer deze regelmatig op beschadigingen

b) de momenten dat u niet bakt is het verstandig de bakplaten niet boven de brander te laten staan. hiermee voorkomt u dat de bakplaten oververhit raken.

c) om de juiste temperatuur van de bakplaten te bepalen, adviseren wij u een digitale temperatuur/thermometer met laser te gebruiken.