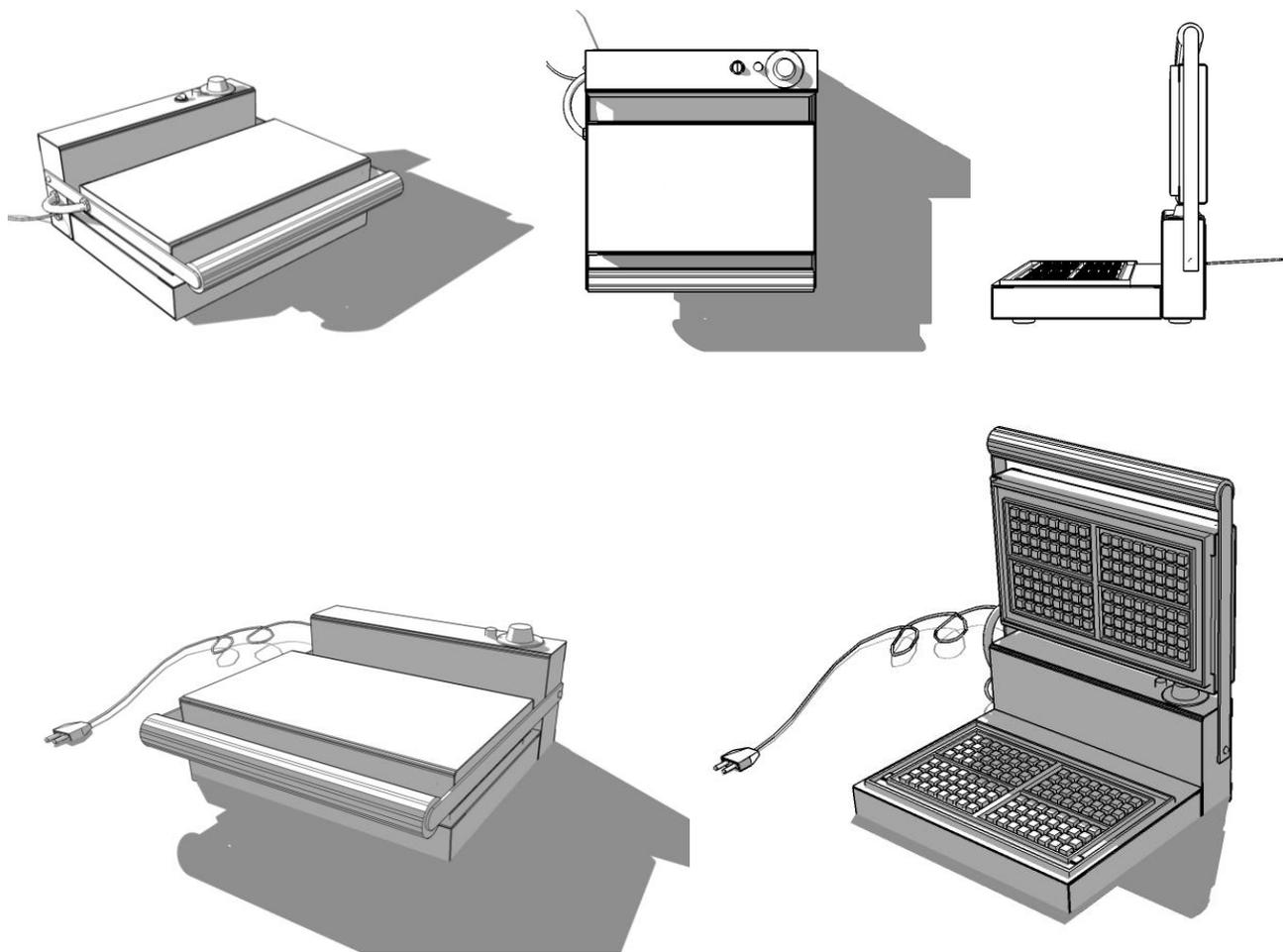


## WAFFLERA ELECTRICA RMP

### MANUAL DE USUARIO



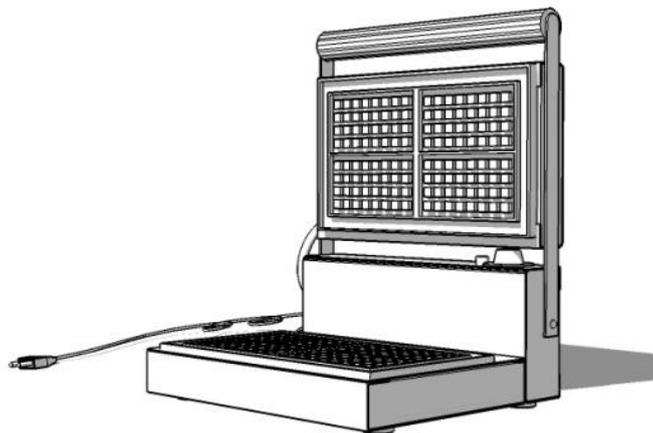
#### Datos técnicos y denominación:

Nombre:	Voltaje	Potencia	Long	Ancho	Alto	Consumo	Uso específico
WF 01	220v	1500kw	330mm	340mm	140mm	6 Amper	Wafflera Eléctrica



Gracias por comprar tu WAFFLERA RMP

Nuestra Wafflera es un producto diseñado para brindarte velocidad y buenos resultados para tu emprendimiento de Waffles, Café, restaurante, food truck o chiringo



\* Bajo consumo, \$20 por hora (precio estimado según la zona Buenos Aires Sur. Ref.1,5kw/h ), consulte el cuadro tarifario en su proveedor de energía eléctrica.

\* Su sistema de cocción (Ambos lados en simultáneo) la transforman en una Solución rápida y eficiente en cualquier cocina.

Este equipo es altamente recomendado para FOOD TRUCKS, CHIRINGOS DE PLAYA, BUFFETS, CAFÉ, QUINCHOS, etc.

### Características Técnicas

- \* Construida íntegramente en chapa de Acero Inoxidable cal 304
- \* Placas de fundición de aluminio con tratamiento de pintura PTFE Teflón antiadherente
- \* Conjunto resistivo formado por resistencias planas de alta performance
- \* Cuenta con doble juego de resistencias superior e inferior para el calentamiento de ambas placas
- \* Posee llave de encendido con luz led, y termostato de control de temperatura.

## ADVERTENCIAS:

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO

Para el uso correcto, siga las siguientes instrucciones:

- 1- Compruebe que la tensión de la red de alimentación sea de 220v y que el tablero seccional al que se conecte soporte el consumo en amperes indicado en el cuadro de datos técnicos. Verifique además que la instalación tenga como mínimo cable de 2,5 a 4mm
- 2- Use la Wafflera sobre una superficie plana y firme.
- 3- Durante su funcionamiento e inmediatamente después de su desconexión no toque las superficies calientes con la mano desnuda
- 4- Para prevenir choques eléctricos, no sumerja el cable ni la ficha de conexión. Evite el contacto con el agua u otros líquidos.
- 5- Evite su uso por menores / mantenga el equipo lejos del alcance de los niños
- 6- Evite utilizar/agregar medios grasos en las placas (Aceite, manteca) ya que el vapor producido por las mismas dañan a la larga el sistema resistivo. De ser necesario por una cuestión de gusto, agregar manteca a la mezcla. Recordar que las placas son teflonadas por tanto la mezcla no se adhiere.
- 7- Desenchúfelo antes de limpiarlo
- 8- Para la limpieza de la placas de cocción, utilice papel de cocina o un trapo absorbente, no utilizar elementos abrasivos, fibraesponja o demás elementos que puedan dañar el recubrimiento de Ptfte teflón®.
- 9- No cubrir durante su funcionamiento ni total ni parcialmente.
- 10- No deje el equipo a la intemperie

**Ante cualquier inconveniente de funcionamiento, consulte al servicio técnico de fábrica**

## PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

- 1- Conecte el equipo a la red eléctrica
  - Encienda la llave en la parte posterior (a continuación, el LED indicador de funcionamiento se encenderá)
- 2- Accione el termostato de corte colocándolo al máximo durante 1 a 2 minutos (precalentar) y luego a la temperatura deseada para el corte por temperatura
- 3- Coloque la mezcla para Waffles con un cucharon (la medida justa se consigue con la practica según el tipo de waffle que cada usuario quiera preparar.
- 4- Deje funcionar con las placas cerradas durante 3 y 5 minutos para tomarle el punto según el gusto personal del usuario
- 5- Sirva los waffles a gusto (en el caso de los waffles dulces se pueden servir con dulce de leche, crema, frutos rojos, etc)

## APAGADO DEL EQUIPO

- 1- Apague el termostato y luego la llave de encendido de los conjuntos resistivos y de luz
- 2- Desenchufe el equipo
- 3- Espere a que se enfríen el equipo
- 4- Limpie la superficie de cocción con papel de cocina o un tapo húmedo (no mojar directamente ni meter bajo el agua. No lava vajillas
- 5- Si dispone de una funda o caja, cubra el equipo.

## **RECETA PARA WAFFLES CASEROS**

### Ingredientes:

- 2 taza/s de Harina Leudante
- 2 taza/s de Leche
- 2 cucharada/s de Azúcar
- 70 gramo/s de Manteca Derretida
- 2 unidad/es de Huevo

### Preparación:

- Poner en la licuadora, las 2 tazas de harina, las yemas, las 2 tazas de leche, los 70 gr. de manteca derretida, las 2 cdas. de azúcar y batir muy bien todo hasta obtener una mezcla homogénea.
- Volcar en un bowl y agregar las claras batidas a nieve.
- Revolver con movimientos suaves y envolventes hasta incorporarlas por completo.

- Encender la **Wafflera** durante dos o tres minutos para calentar las placas teflonadas.
- Colocar uno o dos cucharones de mezcla para cubrir las placas y cerrar (no hace falta agregar aceite ni manteca).
- Cocinar aproximadamente 5 minutos de cada lado, verificando de tanto en tanto que esté cocido y dorado.
- Servirlos espolvoreándolos con azúcar impalpable, con miel, crema chantilly, salsa de chocolate, dulce de leche, mermelada a gusto.
- Se les puede incorporar frutos rojos y queda muy bien con chocolate rallado.

# GARANTIA

Garantizamos al comprador original que este artefacto ha pasado una serie de pruebas técnicas y no acusa defectos de fabricación y/o vicio material que dificulte y/o impida su uso o servicio normal. El mismo ha sido revisado, regulado y controlado en nuestra fabrica según nuestro Sistema de Gestión de Calidad conforme normas ISO 900 del Bureau Veritas® Resistencias mar del Plata, se compromete a reparar el mismo sin cargo alguno para el adquirente cuando el mismo fallare en situaciones normales de uso y bajo las condiciones que más abajo se detallaran.

La presente garantía tiene una validez de 6 meses a contar desde la fecha de adquisición del producto a constatar contra factura de compra. Se deja constancia que la presente no incluyen mantenimiento ni costes de envío del producto los que deberán ser costeados por el adquirente.

Tampoco están cubiertos por esta garantía los daños estéticos ocasionados al exterior del producto o los daños ocasionados por agentes externos.

La presente garantía se otorga bajo las siguientes condiciones:

- 1- Este certificado de garantía es válido únicamente en la República Argentina
- 2- El producto deberá ser instalado por un profesional electricista o un idóneo respetando las leyes del oficio y haciendo los cálculos pertinentes y necesarios para tal fin. Los defectos derivados de una instalación deficiente (cableado insuficiente, tablero defectuoso o incompleto, materiales defectuosos, etc) generan automáticamente la anulación de la garantía
- 3- Para que la garantía sea válida, el interior del equipo no debe ser manipulado por personal ajeno a la empresa

La garantía carecerá de validez si se observa lo siguiente:

- Manipulación y/o modificaciones en los componentes del equipo
- Evidencia de caídas, golpes o ralladuras por traslados no realizados por el responsable de la garantía
- Enmiendas o raspaduras en el certificado de garantía o factura fiscal
- Falta de factura original
- Falta de fecha en factura

Esta garantía no reconoce ningún gasto por reparaciones hechas por personal ajeno a nuestra empresa y contratado por el adquirente.

La empresa deslinda la responsabilidad del uso del producto y sus consecuencias al adquirente. Resistencia Mar del Plata S.R.L no se hace responsable por daños personales o a la propiedad que pudieran causar la mala instalación o uso indebido del artefacto, incluyendo este último caso la falta de mantenimiento.



**IMPORTANTE:** Toda reparación que personal de nuestra empresa efectuó sobre este equipo como así también los materiales utilizados para tal reparación fuera del plazo de garantía, deberán ser abonados por el adquirente de acuerdo a la tarifa vigente.

## Datos del titular:

Apellido y Nombre:			
DNI/CUIL/CUIT:			
Dirección:			
Localidad:		Provincia:	
Teléfono:		Celular:	
Artefacto:		Modelo:	
Fecha de compra:	___/___/___	Nº	
		Factura:	

Certificado de Garantía





## **Asesoramiento, Venta y Post-Venta:**

**+54 9 223 5442271 / +54 9 11 26860148 / +54 9 223 6851291**



<https://www.facebook.com/resistenciasmdp>



<https://www.instagram.com/resistenciasmardelplata/>



<https://www.resistenciasmdp.com.ar>

