



Handleiding – wafel lolly machine

Deze handleiding legt stap voor stap uit hoe u de wafel lolly machine correct gebruikt en onderhoudt.

1. Samenstelling van de machine

- Wafel lolly machine met aan/uitschakelaar, timer en thermostaat met controlelampje.
- De machine wordt geleverd in een transportkist (48,5 × 45 × 32,5 cm).

Mengverhouding: 1 kg mix met 0,5 liter koud water = 20 wafels

2. Benodigheden

- Wafel lolly mix
- Stokjes
- Koud water
- Bakspray
- Maatbeker
- Mengkom
- Klopper
- Pollepel of spuitzak
- Eventueel bloedsuiker of chocolade voor afwerking

3. Wafels bakken – stap voor stap

1. Zet de machine aan en wacht tot het wafelijzer volledig is opgewarmd (controlelampje dooft).
2. Stel de temperatuur in op 190 °C.
3. Spray het wafelijzer voor elke bakbeurt licht in met bakspray.
4. Doseer het beslag met een pollepel of spuitzak.
5. Leg het stokje volledig in het beslag.
6. Sluit het wafelijzer en druk op start.
7. Bak de wafels gedurende ongeveer 2 minuten en 30 seconden.
8. Na het eindsignaal haalt u de wafel lolly's voorzichtig uit het toestel.

FESTIUM

FEESTVERHUUR

Belangrijke aandachtspunten

- Plaats het toestel op een droog, vlak en schoon oppervlak.
- Plaats de machine niet in de buurt van een warmtebron.
- Zorg dat het toestel niet in contact kan komen met water.

4. Reinigen na gebruik

- Zet het toestel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Laat het toestel volledig afkoelen.
- Reinig de machine met een vochtige doek.
- Gebruik geen schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen.
- Bij niet reinigen van de machine worden schoonmaakkosten in rekening gebracht. De tarieven hiervoor kan u vinden op onze website.

5. Technische gegevens

- Afmetingen: 30,5 × 44 × 23 cm
- Gewicht: 20 kg (machine met zwaar gegoten ijzeren platen)
- Spanning: 220 V
- Vermogen: 2200 W