

EKSI

Вафельница для тарталеток TWB-8



Руководство пользователя

Внимательно прочитайте это руководство перед использованием

EAC

Производитель: Guangzhou Unique Catering Equipment CO.,LTD.

No.13, Dongjing Road, Donghua Industrial Zone, Renhe Town, Baiyun District, Guangzhou, PRC.

Внимание!

1. Перед использованием устройство необходимо надежно заземлить.

2. Не пользуйтесь аэрозолями для чистки устройства.

Аппараты для тарталеток обладают преимуществами привлекательного внешнего вида, современной конструкции, удобного управления, быстрого и равномерного нагрева. Они подходят для использования в торговых центрах, супермаркетах, закусочных, барах и других заведениях.

I. Технические характеристики

Арт.	Размеры	Напряжение	Мощность
TWB-8	390*360*220 мм	220—240 В	1550 Вт

II. Перевозка и хранение

При перевозке обращайтесь с устройством осторожно, чтобы избежать лишней вибрации. Товары в упаковке, как правило, нельзя долгое время хранить на открытом воздухе. Храните товары в хорошо проветриваемом складе, где отсутствует агрессивная среда. Не переворачивать. Если требуется временное хранение, защитите товар от воды.

III. Установка. Требования к месту установки.

1. Устройство устанавливается на устойчивую поверхность. Стены в месте установки должны быть выполнены из негорючего (кирпича и т. п.) материала и находится не ближе 10 см от боковых стенок устройства и не ближе 20 см от его задней стенки.
2. Характеристики сети должны отвечать характеристикам напряжения на паспортной табличке.
3. Устройство устанавливается рядом с выключателем питания, оборудованным предохранителями и устройствами защиты от утечки тока. Для удобства работы не допускайте скопление мусора перед выключателем.
4. Перед использованием надежно заземлите устройство.
5. Перед подключением электроприборов следует проверить их состояние, подключение к сети и заземление.
6. Неисправный кабель питания следует менять на кабель такого же типа. Обратитесь к специалистам для замены.
7. Установка и техническое обслуживание электрических компонентов должны выполнять квалифицированные специалисты.

IV. Эксплуатация

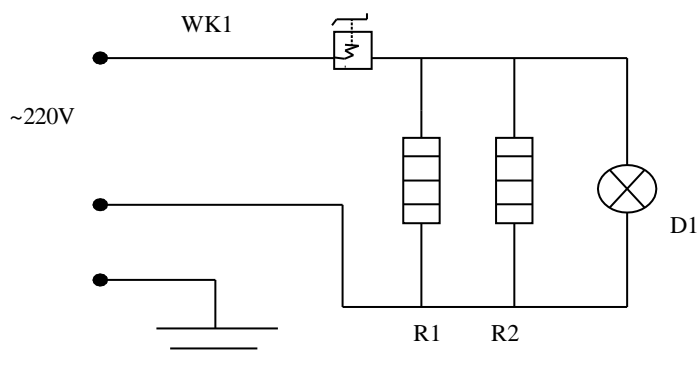
1. Устройство оснащено термостатом, который контролирует температуру нагрева нагревательной плиты и эффективное использование температуры.
2. Включите устройство в сеть, нажмите на выключатель питания, загорится индикатор питания. Поверните ручку термостата вправо до желаемой температуры, загорится оранжевый индикатор выбранной нагревательной плиты и включится нагревательный элемент. По достижении выбранной температуры термостат автоматически отключает подачу питания, оранжевый индикатор гаснет, и нагрев прекращается. Когда температура немного опустится, термостат автоматически подключит питание, загорится оранжевый индикатор, включится нагревательный элемент и нагрев повторится. Это позволяет держать температуру поверхности в районе заданной пользователем. Чтобы получить хорошие вафли, отрегулируйте температуру до нужной при необходимости.

3. Когда устройство нагрелось до нужной температуры, смажьте растительным маслом форму для тарталеток, положите тесто и закройте крышку. Настройте требуемое время на таймере и, когда прозвучит сигнал таймера, тарталетка будет готова. Откройте крышку и достаньте тарталетку.
4. Если устройство ведет себя необычно, выключите его и проведите поиск неполадки, прежде чем продолжать работу.

V. Чистка и обслуживание

1. Для защиты от травм перед чисткой и обслуживанием устройства отключите его от сети.
2. В конце рабочего дня очистите влажным полотенцем кабель питания, нагревательную поверхность и крышку. Не используйте агрессивные средства. Запрещается мыть устройство водой, так как она может повредить электрические компоненты.
3. Во время чистки важно быстро протирать воду с формы, чтобы она не вылилась.

VI. Электрическая схема



R1, R2 — Нагревательные элементы

D — Индикатор нагрева

WK1 — Термостат