Вафельница для бельгийских вафель
Модель:772321
Компания: STARFOOD (Тайвань)

Руководство по эксплуатации

Технические характеристики

Наименование: Вафельница с одной головкой
Напряжение: 230 В
Мощность: 2000 Вт
Размеры: 400 x 305 x 210

Техника безопасности

1. Напряжение источника электрической энергии должно соответствовать величине, указанной на табличке номинальных данных.
2. Подключение к источнику электрической энергии должно осуществляться через трёхполюсную розетку, которая должна обеспечивать надёжное и эффективное заземление.
3. Температура допускает регулирование в пределах 25°C ±5%.
4. Данное оборудование снабжено таймером. Этот таймер только показывает время, но не управляет электрической схемой.

Указания по пользованию

1. Вставьте электрическую вилку в розетку источника электрической энергии и нажмите на электрический выключатель; при этом включится световой индикатор, и начнётся нагрев оборудования. Когда температура достигнет 250°C, нагрев автоматически прекратится. Когда температура опустится ниже 250°C, оборудование автоматически включится, и нагрев возобновится. Этот процесс будет повторяться, в результате чего температура будет поддерживаться в диапазоне 250°C.
2. Для того, чтобы температура печи достигла 250 °C, после нажатия кнопки электрического выключателя потребуется 12 минут.

3. Когда температура в оборудовании достигнет 250 °C, нанесите на форму слой пищевого растительного масла. Затем приготовьте жидкое тесто, выложите его в форму и закройте крышкой. Установите таймер (диапазон установок таймера составляет от 0 до 5 минут; оператор может задать время по своему усмотрению). Когда наступит заданное время, печь подаст короткий звуковой сигнал, напоминая оператору, что время прошло, и что тепловая обработка завершена. Теперь оператор может готовить другую порцию пищи. Когда вся работа по выпечке будет завершена, оператор должен выключить оборудование и отсоединить его от источника электрической энергии.

4. Пользователь может задавать время в соответствии с рецептом, учитывая качество теста и корочки, а также с учётом предпочтений потребителя. Вообще говоря, чем больше проходит времени, тем темнее становится корочка. Тем не менее, время не должно быть слишком коротким, иначе пища не станет горячей и не получится румяной корочка.

5. Чистка. Для чистки оборудования следует пользоваться влажным полотенцем и чистящим средством, при этом мыть водой и погружать в воду не разрешается. Невыполнение этого требования приводит к порче оборудования.