



ВАФЕЛЬНИЦА

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Благодарим за приобретение нашей продукции. Также выражаем Вам благодарность в лице наших сотрудников!

Наше предприятие производит кухонное оборудование, главным образом, соответствующее западным стандартам. На нашем предприятии серийно производятся печи для жарки, выпечки и приготовления закусок американской кухни.

Прежде чем приступать к эксплуатации оборудования, просим внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации.

Внимание:

- (1) Перед включением оборудования установите соединение с заземлением
- (2) Категорически запрещается мыть оборудование струей воды под давлением.

Наши вафельницы вобрали в себя лучшее от аналогичного оборудования иностранного производства, отличаясь новым дизайном и отличным конструктивным исполнением. Кроме того, оборудование эффективно и экономично в использовании. Наше оборудование предназначено для использования на рынках, в супермаркетах, в магазинах холодных напитков, в закусочных, в столовых и пр.

1. Основные характеристики:

Модель	Габаритные размеры (мм)	Напряжение (В)	Мощность (кВт)	Размер тары (мм)	Переключатель
WB-RB	248*485*300	220	1.2	500*295*370	1

2. Транспортировка и хранение:

При транспортировке примите меры для защиты товара от воздействия сильных вибраций. Товар в упаковке не должен храниться долго на открытом воздухе. Во избежание коррозии поместите товар на хранение в складское помещение, оборудованное системой вентиляции. Запрещается хранить товар в перевернутом положении. При перемещении товара на открытом воздухе примите меры, чтобы он был защищен от воздействия атмосферных осадков.

3. Требования к установке и к эксплуатации

① Вафельница должна быть установлена на ровной и устойчивой поверхности. Расстояние по обеим сторонам должно оставлять **не менее 10 см**. Расстояние между задней стороной вафельницы и стеной (если стена выполнена из негорючих материалов, например, кирпичная кладка) должно составлять **не менее 20 см**.

② Убедитесь, что напряжение источника питания соответствует характеристикам

оборудования, обозначенным в паспортной табличке.

③ Для защиты оборудования от токов утечки и от короткого замыкания установите на входе автоматический выключатель и плавкую вставку. Убедите с проходов лишние предметы, которые могут создавать помехи в процессе эксплуатации оборудования.

④ Подключите оборудование к заземлению.

⑤ Перед включением проверьте надежность соединения электрооборудования и кабеля заземления.

⑥ Убедитесь, что силой кабель соответствует потребляемой мощности, а в случае замены обратитесь за консультациями к специалисту.

⑦ К выполнению работ, связанных с подключением оборудования к источнику питания и с техническим обслуживанием, должен привлекаться квалифицированный специалист.

4. Порядок эксплуатации

(1) Температура нагрева устанавливается с помощью регулятора, который находится на передней панели вафельницы.

(2) Подключите вафельницу к источнику питания и установите выключатель во включенное положение (загорится индикатор питания). Поворачивая регулятор температуры по часовой стрелке, задайте требуемую температуру нагрева (загорится оранжевый индикатор). Вафельница будет нагреваться в соответствии с заданным режимом. Терморегулятор автоматически отключит подачу питания после того, как температура достигнет максимального значения. Оранжевый индикатор погаснет. После того как температура понизится до минимального значения, снова загорится оранжевый индикатор, указывая на возобновления подачи питания для нагрева вафельницы. Таким образом, будет поддерживаться необходимый температурный режим. Для достижения идеального результата убедитесь, что уровень задаваемой температуры соответствует принятым требованиям.

(3) После нагрева смажьте рабочие поверхности, как верхней, так и нижней части вафельницы, пищевым маслом, после чего закройте вафельницу и установите таймер с напоминанием об окончании цикла приготовления. После приготовления откройте вафельницу, подождите, пока она не остынет, после чего можно извлекать приготовленный продукт. В результате Вы получите вафли, готовые под мороженое.

(4) В случае перебоев электроснабжения необходимо немедленно прекратить работу. После устранения неисправности можно снова включить вафельницу для дальнейшей эксплуатации.

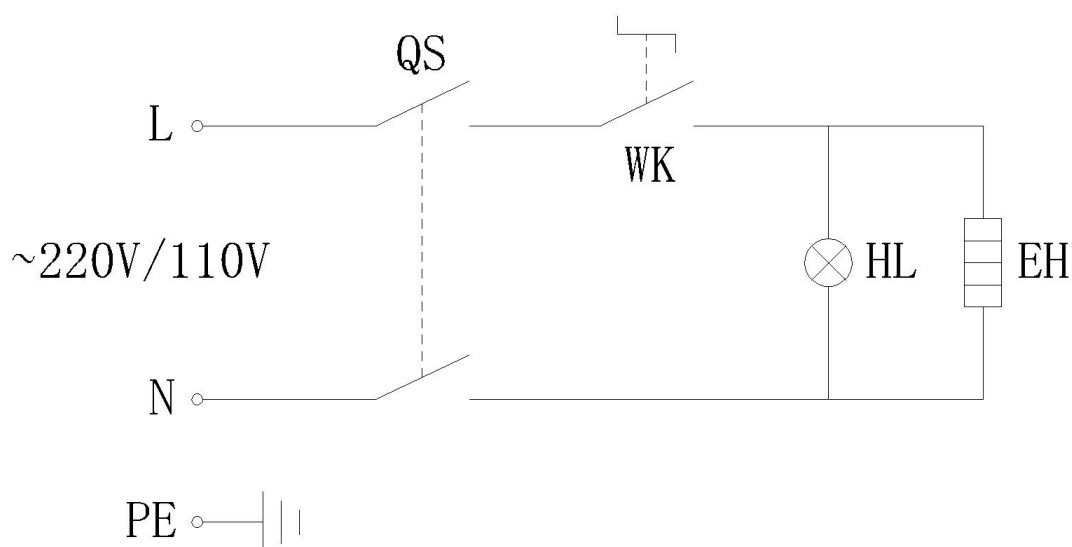
5. Очистка и техническое обслуживание:

① Прежде чем приступать к очистке и к техническому обслуживанию, в целях безопасности отключите оборудование от источника питания.

② **Вафельница подлежит очистке в каждый раз после использования с помощью салфетки, смоченной в моющем растворе с нейтральными свойствами.** Запрещается пользоваться водой для промывания оборудования, в противном случае можно повредить электрооборудование.

③ После очистки протрите насухо рабочие поверхности верхней и нижней части вафельницы.

6. Электрическая принципиальная схема:



QS: выключатель
EH: нагревательный элемент

WK: регулятор температуры
HL: индикатор нагрева

7. Гарантия на срок службы

(1) Срок действия гарантии: шесть месяцев

(2) Сроком действия гарантии считается период с момента продажи товара за вычетом дней задержки, ремонта или доставки принадлежностей. Если на последний день срока гарантии выпадает официальный выходной день, то действие гарантии переходит на следующий рабочий день.

(3) **Производитель вправе отказаться от гарантийных обязательств в следующих случаях:**

- A. Закончился срок действия гарантии.
- B. Отсутствует гарантийный талон или отсутствует запись в гарантийном талоне с указанием срока действия гарантии.
- C. В содержание гарантийного талона внесены изменения, включая обозначение товара.
- D. Товар поврежден по причине неправильной эксплуатации или нарушения требований к техническому обслуживанию.
- E. Повреждение, полученное в результате обстоятельств непреодолимой силы.
- F. При проведении технического обслуживания для замены использовались детали от другого производителя.
- G. Гарантия производителя не распространяется на дефекты, не имеющие отношения к гарантийному случаю.

В руководство могут вноситься изменения без предварительного уведомления.



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СЦ Трапеза»

125167 г. Москва ул. Красноармейская, дом 11, корпус 2
т. 8-495-956-3663. <http://www.sc.trapeza.ru>