



ВАФЕЛЬНИЦА TAWB-3 FISH

(рыбки для начинки)

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Внимательно прочтайте руководство перед использованием

EAC

I. Технические характеристики

Наименование	Вафельница «Рыбки для начинки»
Модель	TAWB-3 FISH
Напряжение	220 В
Мощность	2000 Вт
Размеры	380 X 465 X 270 мм

II. Меры предосторожности

- Напряжение сети должно отвечать указанным характеристикам прибора.
- Сетевой разъем (розетка) должен находиться рядом с оборудованием и иметь заземление.
- Рабочая температура должна находиться в пределах $25^{\circ}\text{C} \pm 5\%$.
- Прибор оборудован таймером. Он показывает только время работы и не имеет связи с электрическими функциями.

III. Инструкции

- Включите прибор в розетку, нажмите выключатель питания, загорится индикатор, и прибор начнет нагреваться. По достижении 250°C , нагрев останавливается автоматически. Когда температура падает ниже 250°C , прибор автоматически подключается к питанию и снова нагревается. Эта процедура повторяется и тем самым температура всегда поддерживается в районе 250°C .
- Нагрев до 250°C после включения прибора занимает 12 минут.
- Когда прибор нагрелся до 250°C , смажьте форму растительным маслом. Приготовьте тесто, выложите в форму и накройте. Настройте время на таймере справа (диапазон таймера от 0 до 5 минут, вы можете сами выбрать необходимое время). По истечении заданного времени, прибор издает звуковой сигнал, обращая внимание оператора, что приготовление закончено. Теперь можно готовить следующую порцию. Закончив готовить, отключите прибор от сети.
- Время приготовления можно менять в зависимости от рецепта теста и желаемой степени прожарки. Как правило, чем дольше печенье готовится, тем темнее оно будет. Но при слишком коротком времени приготовления печенье останется холодным и не прожарится.
- Чистка: Используйте влажное полотенце с чистящим средством. Не мойте прибор водой и не погружайте его в воду. Это приведет к повреждению электрических компонентов.

Manufacturer: Guangzhou Unique Catering Equipment CO.,LTD.

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