

Технические характеристики

Арт.	Габаритные размеры	Сетевое напряжение	Мощность
EDM-6	335*300*245 мм	220 В	1,5 кВт

Оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания.

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата без предварительного уведомления.

Установка

1. Установите аппарат в чистом, сухом, хорошо проветриваемом месте на ровную горизонтальную поверхность. Аппарат предназначен для использования в помещении при невысокой относительной влажности. Иные условия ухудшают изоляцию электрических компонентов. При необходимости установите вентиляционное оборудование.
2. В целях безопасности необходимо установить автоматический выключатель номиналом 5–10 А, с надежным заземляющим устройством, устройством дифференциального тока для защиты персонала. Без них использовать устройство нельзя. Если используется кабельная розетка, заземление должно подключаться не далее 1 метра, необходима стандартная кабельная розетка на 5–10 А.

Подготовка и использование

1. Подключите к электрической сети с надлежащими характеристиками, нажмите на выключатель. Индикатор питания горит до начала следующего этапа, температура регулируется автоматически. Температура не может превышать 250 градусов. Таймер поворачивается только по часовой стрелке. Если поворачивать таймер против часовой стрелки, его можно повредить. Время на таймере устанавливается на 0–5 минут, средняя температура 190 °С, через три минуты устройство готово к работе. Смажьте поверхность с помощью кисти с небольшим количеством масла.
2. В конце рабочего дня очистите корпус аппарата. В целях безопасности перед чисткой отключите аппарат от сети. Не мойте его водой, протрите сухой тканью или лопаткой.
3. Аппарат используется в течение длительного времени. В случае износа и отказа аппарата, использовать его нельзя. Если аппарат неисправен, обратитесь к квалифицированному электрику для диагностики и ремонта.

Приготовление теста

Тесто заливается в блендер, равномерно перемешивается и наливается в дозатор.

Перемешивать яйца до однородности в течение 20 секунд на высокой скорости.

Добавить сахар и воду, сгущенное молоко, жир распределится равномерно.

Добавить разрыхлитель, перемешивать 3 секунды. Затем добавить растительное масло, муку, крахмал.

Перемешивать смесь в течение 20 секунд до однородности.

Через 30-60 минут перемешивания пузырьки жидкости исчезнут, и тесто готово к использованию. Для тайваньских вафель яйца взбиваются в большом миксере.

- (1) В течение 3 минут взбивайте яйца с сахаром, добавьте разрыхлитель, перемешивайте еще 4 минуты.
- (2) Добавьте воду, масло, сгущенное молоко, перемешивайте 1 минуту.
- (3) Затем добавьте муку и перемешивайте 2 минуты до однородности.
- (4) Через 20-60 минут перемешивания пузырьки жидкости исчезнут, и тесто готово к использованию.

Инструкции к устройству

1. Подключите устройство к сети, включите и нагрейте до 200 °С. Изделия выпекаются при фиксированной температуре, до которой устройство разогревается несколько минут.
2. Откройте форму и смажьте обе ее половинки небольшим количеством растительного масла. Далее смазывайте по мере необходимости после приготовления нескольких порций.
3. Равномерно залейте тесто форму, начиная с ее самых высоких выступов. Нижняя форма должна быть равномерно покрыта тестом. Затем опустите на нее верхнюю половину формы.
4. Выпекайте в течение 5 минут.
5. Откройте верхнюю половинку формы, вафли готовы.

Гарантия

1. Срок действия гарантии указывается в гарантийном талоне.
2. Гарантия не распространяется на следующие случаи:
 - a) Истек срок действия гарантии.
 - b) Отсутствует гарантийный талон и отметка о сроке действия гарантии, за исключением случаев, когда есть возможность подтвердить срок действия гарантии.
 - c) Содержание гарантийного талона не соответствует товарной маркировке или изменено.
 - d) Повреждения стали результатом несоблюдения инструкций по эксплуатации и обслуживанию.
 - e) Повреждения вызваны форс-мажорными обстоятельствами.
3. Сменные детали, поставленные при обслуживании, принадлежат заводу. В случае неисправности устройства, производитель не обеспечивает компенсацию по другим обязательствам, гарантийный срок которых истек.

Производитель сохраняет право на изменение руководства без извещения.

EKSI

Вафельница для пончиков EDM-6



Руководство пользователя

Manufacturer: Guangzhou Unique Catering Equipment CO., LTD
Address: No.13 Dongjing Road, Donghua Industrial Zone, Renhe Town, Baiyun District,
Guangzhou, PRC

EAC