



Аппарат для приготовления корн-догов, модели:  
5 ячеек, 6 ячеек.

Вафельница для приготовления печенья «рыбки».

### Руководство по эксплуатации

#### 1. Технические характеристики

Модель	Корн-дог 5 ячеек
Напряжение	220 ~ 240 В
Мощность	1500 Вт
Размеры	380×270×270

#### 2. Меры предосторожности

- 1) Напряжение источника электрической энергии должно соответствовать величине, на которую рассчитана машина.
- 2) Для подключения оборудования смонтируйте трёхконтактную розетку, обеспечивающую хорошее заземление.
- 3) Температуру можно регулировать в диапазоне  $25^{\circ}\text{C}\pm 5\%$ .
- 4) Данное оборудование снабжено таймером. Таймер только показывает время работы, но не имеет соединения ни с какой электрической функцией.

#### 3. Инструкция

- 1) Вставьте вилку электрического кабеля данного оборудования в розетку источника электрической энергии и нажмите электрический выключатель: включится световой индикатор и оборудование начнёт нагрев. Когда

температура достигнет 300°C, нагрев прекратится автоматически. Когда температура станет ниже 300°C, нагрев автоматически включится снова. Этот процесс повторяется, и температура поддерживается около 300°C.

2) Потребуется около 12 минут после включения печи, чтобы температура в печи поднялась до 300°C.

3) Когда температура в печи достигнет 300°C, нанесите слой пищевого растительного масла на форму. Затем приготовьте пульпу, поместите её в шаблон и закройте. Настройте таймер (диапазон настроек от 0 до 5 минут, оператор может задать время по своему усмотрению). По прошествии заданного времени, печь подаст короткий звуковой сигнал, извещая оператора, что время вышло и процесс приготовления завершен. Теперь оператор может извлечь приготовленный пищевой продукт. Полностью завершив приготовление всей пищи, оператор должен выключить оборудование.

4) Пользователь может задать время отличающееся от указанного в рецепте, в зависимости от пульпы и корочки, по желанию заказчика. Как правило, чем больше время, тем темнее корочка, и наоборот. Однако, время не может быть слишком коротким, так как пища не успеет нагреться и не образуется корочка.

5) Чистка. Для чистки данного оборудования пользуйтесь влажным полотенцем, добавив чистящее средство; нельзя мыть непосредственно водой и в воде, так как при этом будет повреждено электрическое оборудование.