



## **Вафельница для UFO-бургеров Roal Meat FQ-1120**

### **Инструкция по эксплуатации и обслуживанию оборудования**



## **Содержание:**

### **Введение**

### **1. Технические характеристики**

### **2. Транспортировка**

### **3. Установка**

### **4. Эксплуатация**

### **5. Обслуживание**

### **6. Электронная схема**

## **Введение**

Вафельница для бургеров соединяет в себе сразу несколько отличных особенностей, а именно дизайн, простота в эксплуатации, быстрое нагревание тефлоновой поверхности. Оборудование применяется в таких местах как кафе, закусочная и многие другие.

## **1. Технические характеристики**

В Таблице 1 отображены основные технические характеристики вафельницы для бургеров.

Таблица 1

Наименование	FQ-1120
Мощность(кВт)	1,2
Напряжение(В)	220
Габариты оборудования(мм)	490x250x300
Габариты оборудования в упаковке(мм)	500x310x350
Внешний диаметр круга(мм)	190
Внутренний диаметр круга(мм)	100
Вес(кг)	9,1
Вес в упаковке(кг)	9,6

## **2. Транспортировка**

1. В процессе транспортировки с вафельницей следует обращаться аккуратно, чтобы предотвратить деформации.
2. Следует поместить вафельницу на склад, где хорошее проветривание помещения.
3. Не ставить коробку вверх дном.
4. Не оставляйте оборудование вне складского помещения.

## **3. Установка**

1. Поставьте вафельницу на устойчивую поверхность.
2. Напряжение питания FQ-1120 должно совпадать с напряжением в вилке, к которой будете подключать данное оборудование.
3. Необходимо установить выключатель питания, автомат управления и автомат защиты от утечки электричества на близлежащем оборудовании.
4. Перед использованием надёжно подключите линию заземления.
5. Перед включением необходимо проверить соединения каждого электрического компонента.

## **4. Эксплуатация**

Подключите блок питания, включите его, индикатор включения будет ярким и поверните регулятор температуры по часовой стрелке. В это время загорится оранжевый индикатор нагрева. Когда температура достигнет необходимого значения, терморегулятор автоматически отключит питание. В это же время гаснет оранжевый индикатор и тефлоновая поверхность перестанет нагреваться. Когда температура немного понизится, терморегулятор автоматически подключит питание и оранжевый индикатор снова станет ярким. Вафельница нагреется, температура повысится. Так повторяется снова и снова, чтобы обеспечить температуру в пределах установленных значений. После того как FQ-1120 нагреется, нанесите немного пищевого масла на верхнюю и нижнюю поверхности и положите продукцию на нижнюю часть. Опустите верхнюю крышку(верхняя часть), установите таймер на нужное время. После истечения времени приготовления, откройте крышку и выньте готовый продукт с помощью деревянной палочки после того как он остынет.

## 5. Обслуживание

1. Перед очисткой и обслуживанием, отключите питание.
2. Используйте влажное полотенце, не содержащее коррозионных чистящих средств, для очистки поверхности и поверхности линии электропередач после завершения ежедневной работы.
3. Запрещается использовать воду для мытья, чтобы не повредить электрическую функцию.
4. Во время очистки своевременно убирайте воду на верхней и нижней поверхности.

## 6. Электронная схема

Ниже, на Рисунке 1, вы можете увидеть, электронную схему вафельницы для бургеров UFO Roal Meat FQ-1120

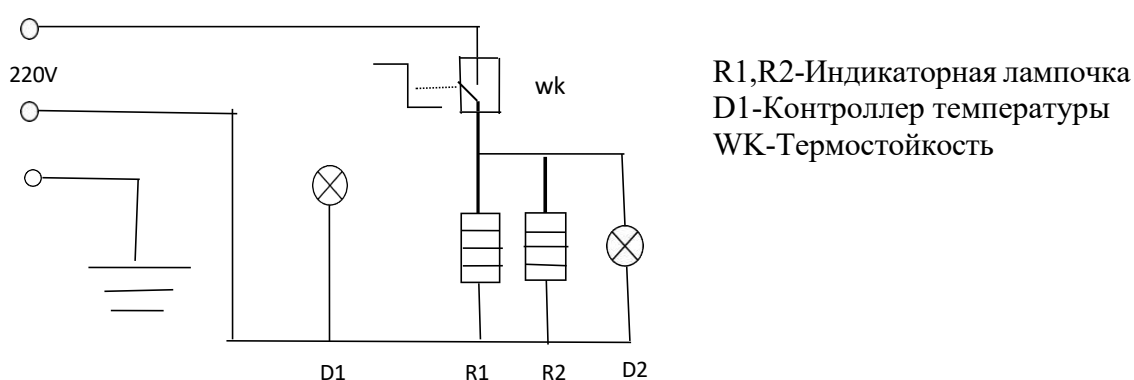


Рис 1.

**Дополнительные сведения о товаре:**

**Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай**