



## ПАСПОРТ

# Вафельница СООК МАТИС





. Особое внимание просим уделить на рабочие аспекты оборудования, безопасность в использовании.

Каждое изменение внесенное в оборудование ( добавление различных аксессуаров и т.д.) должно быть согласовано с производителем.



### ВНИМАНИЕ:

Данная инструкция должна быть сохранена в течении всего периода использования оборудования. Инструкция должна быть использована каждый раз при эксплуатации оборудования или замене запасных частей.

### ОБЩИЕ ПРАВИЛА

#### Типографические знаки:

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие обозначения:

	Символ	Значение
Предупреждение		Просим обратить внимание на данный аспект, чтобы предотвратить поломку или некорректное использование оборудования
Запрет		Запрещает те или иные действия
Обязанность		Обязательство в исполнении чего-либо
Техническое обслуживание		Обслуживание техническими



		специалистами
Электрика	⚡	Обслуживание электриками
Оператор	👤	Обслуживание квалифицированным оператором

## ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Данная модель вафельница со сменными формами предназначена для изготовления тарталеток и пирожных различных форм, сделанных из сладкого и соленого рассыпчатого и слоенного теста.

Пользователь кладет небольшое количество теста в каждую ячейку, накрывает верхней формой и получает готовое изделие.

Наша вафельница легка в использовании. Проста в регулировки температуры и времени приготовления. Установлено звуковое оповещение и готовности изделия.

За один час один рабочий может изготовить около 700 тарталеток. Также Вы можете добавлять различные виды начинок, чтобы сделать вкус тарталеток еще более насыщенным.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение	В	220
------------	---	-----

Мощность	Вт	3200
Габариты	мм	515*440*385
Вес	кг	30

## БЕЗОПАСНОСТЬ



### Основные правила

К работе допускать только обученный персонал.



Запрещено одевать браслеты, часы, кольца и другие предметы, мешающие работе.



- Рабочее место должно быть свободно от посторонних предметов, которые могут быть причиной поломки оборудования.



Во время технического обслуживания, отключите оборудование от электросети.



## ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА

Вафельница COOK MATIC – это специфическое оборудование, которое используется только по ее прямому назначению, в случае неправильного использования, может выйти из строя.

В частности:

- Не ложить в тестобункер инородные предметы, которые могут привести к поломке оборудования.
- Если в течении долго периода оборудование не эксплуатировалось, следует перед его запуском тщательно проверить его.

Оборудование может эксплуатироваться при следующих условиях:

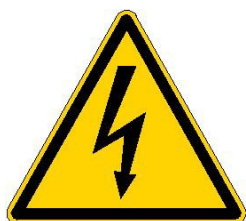
Температура мин.+1°C, мак.+40°C



- Оборудование может эксплуатироваться только в закрытом помещении.
- Оборудование может использоваться только квалифицированными профессионалами.

## Ярлыки по безопасности

Во избежание ранения или поломки оборудования, просим обратить внимание на следующие обозначения:



### Напряжение

Следует наклеить на электро систему.



**Не снимайте защитный кожух**



**Идет рабочий процесс**

## ТРАНСПОРТИРОВКА И УСТАНОВКА



Оборудование пригодно для перемещения.

Для того, чтобы перемещать оборудование, кабель должен быть отключен от электросети.

Установка оборудования может производиться только после того, как правильно подключили электрический кабель.

Перед тем как устанавливать оборудование, проверьте следующее:

- Поверхность для установки оборудования должна быть ровная, без шероховатостей.
- Правильное освещение.
- Вся должно соответствовать техническим характеристикам оборудования.

Установите машину так, чтобы была возможность подойти к тестобункеру и соплу.

**Подключите оборудование.**



Убедитесь, что Ваша электрическая система соответствует характеристикам оборудования. Система и кабель питания должны соответствовать установленной мощности оборудования.

Напряжение и питание: 220В-50Гц

Схема защиты от пробоев изоляции:



Электричество всегда должно быть выключено, когда производится тех.обслуживание или передвижение оборудования.

## **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

### **Включение и выключение**

После того, как оборудование будет подключено к электросети, на экране появится тестовое включение цифр и светодиодов.

Для того, чтобы включить машину нажмите ON, для выключения нажмите OFF.

### **Визуализация температуры**

Для того, чтобы увидеть уровень температуры (ТС1- верхняя пластина) и (ТС-2-нижняя пластина), нажмите кнопку «+».

### **Установка температуры**

Нажав кнопку TEMP, Вы можете установить определенную температуру для пластины P1 и P2. Светодиод укажет на пластину, на которой нужно изменить температуру. Регулировать температуру можно при помощи кнопок «+» и «-».

Для того, чтобы сменить пластину, нажмите снова TEMP (на дисплее появится P1 и P2).

Чтобы сохранить изменения, нажмите SET. Если Вы хотите удалить изменения, нажмите ON.

### **Установка времени изготовления**

Кнопка TIME позволяет установить время выпечки. Чтобы изменить время, нажмите кнопки «+» и «-».



На дисплее появится время в минутах и секундах.

Чтобы сохранить изменения, нажмите SET. Если Вы хотите удалить изменения, нажмите ON.

## **Процесс приготовления**

Процесс выпекания начинается сразу после того, как Вы нажали кнопку START. На дисплее отображается оставшееся время, а в конце раздается звуковой сигнал. Если Вы хотите остановить рабочий процесс, нажмите кнопку OFF. Во время рабочего процесса машина автоматически устанавливает мощность нагрева, в зависимости от температуры пластин.

## **Список аварийной остановки аппарата**

В случае неисправности, рабочий процесс и нагревающие элементы пластин останавливаются самостоятельно.

На дисплее могут высветиться следующие проблемы:

- E01: Термопар на пластине 1 отключен, проверьте провод подключения
- E02: Термопар на пластине 2 отключен, проверьте провод подключения.
- E03: Полярность термопара на пластине 1 нарушена: поменяйте полярность.
- E04: Полярность термопара на пластине 2 нарушена: поменяйте полярность.