

Waffeleisen

Modelle FY-2202, FY-4

Bedienungsanleitung

I. Technische Daten

Name	Waffeleisen	Waffeleisen
Modell	FY-2202	FY-4
Spannung	220 - 230 V	220 - 230 V
Leistung	2000W + 2000 W	2000 W
Abmessung	630*420*225 mm	440*305*225 mm

II. Sicherheitshinweise

1. Die Spannung für die Verwendung muss mit der gelieferten Spannung abgestimmt werden.
2. Installieren Sie eine dreibeinige Buchse mit guter Bodenhaftung neben dem Gerät.
3. Die Temperatur kann im Bereich von 25°C +- 5% eingestellt werden.
4. Dieses Gerät verfügt über eine Timer-Einstellung. Diese zeigt nur die Betriebszeit an und bezieht sich nicht auf die elektrische Funktion.

III. Anweisungen

1. In die Buchse einstecken, dann Netzschalter einschalten, damit der Indikator eingeschaltet ist und das Gerät sich aufheizt. Sobald die Temperatur 250°C erreicht, stoppt die Erhitzung des Geräts automatisch. Wenn die Temperatur wieder unter 250°C fällt, schaltet sich das

Gerät automatisch wieder ein und heizt erneut auf. Dies geschieht wiederholt, um sicherzustellen, dass sich die Temperatur konstant im Bereich von 250°C befindet.

2. Nach dem Einschalten des Netzschalters benötigt das Gerät 12 Minuten, bis es auf 250°C erhitzt ist.

3. Sobald die Temperatur des Geräts 250°C erreicht hat, eine Schicht Speiseöl auf der Gussform auftragen. Bereiten Sie dann den Teig zu, gießen Sie ihn in die Schablone und decken Sie diese zu. Stellen Sie den Timer auf der rechten Seite ein (die Einstellzeit kann auf 0 - 5 Minuten eingestellt werden, der Anwender kann die Zeit selbst einstellen). Sobald die voreingestellte Zeit erreicht wurde, klingelt das Gerät gut hörbar, um dem Anwender mitzuteilen, dass die Zeit abgelaufen und die Produktion beendet ist. Der Anwender kann danach weiteres Essen auf dem Gerät zubereiten. Sobald die Zubereitung auf dem Gerät beendet wurde, sollte der Anwender die Stromversorgung unterbrechen.

4. Der Anwender kann gemäß den verschiedenen Ansprüchen der Kunden in Bezug auf den Teig und den Glanz eigene Zeiteinstellungen vornehmen. Allgemein – von Ausnahmen abgesehen – wird der Teig durch eine längere Zubereitungszeit dunkler. Die Zubereitungszeit sollte hingegen auch nicht zu kurz sein, ansonsten ist das Essen nicht heiß und hat keinen Glanz.

5. Reinigung: Dieses Gerät kann mit einem feuchten Tuch und Putzmittel gereinigt werden. Es kann hingegen nicht direkt in Wasser eingetaucht und gewaschen werden, dies würde die elektrische Funktion des Geräts zerstören.