

Торгтехника.РФ  
<https://obtorg.ru>

## Руководство по эксплуатации

**AIRHOT WS-1**

**AIRHOT WB-НК1**

**AIRHOT WBF-6**



# Инструкция по безопасности

Профессиональные вафельницы **AIRHOT** работают от сети электропитания 220В. В работе с такими устройствами следует соблюдать следующие меры безопасности:

- Не допускайте контакта кабеля питания с источниками тепла и острыми предметами;
- Не подвергайте кабель питания изгибам, запутыванию;
- Не устанавливайте прибор или другие устройства на кабеле питания;
- Все работы по чистке и ремонту рекомендуется проводить только при отключенном от сети кабеле электропитания;
- При отключении печи от сети необходимо держаться за вилку сетевого кабеля во избежание разрыва или повреждения шнура;
- Запрещается использование устройства с поврежденным кабелем;
- Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением, напряжение в сети должно соответствовать требованию к питанию устройства;
- Перед тем как вынуть вилку из розетки, необходимо выключить устройство;
- Запрещается передвигать и наклонять вафельницу во время работы;
- Запрещается вносить в аппарат технические изменения.

Благодарим Вас за выбор техники марки **Airhot!**

**Airhot** — это широкий спектр технологического оборудования для предприятий общественного питания, ресторанов, кафе, магазинов и тд.: профессиональные блинницы, вафельницы, фритюрницы, различные виды грилей и индукционных плит, аппараты для горячего шоколада, СВЧ печи и др. Более подробную информацию о спектре оборудования **Airhot** Вы найдете на сайте [www.airhot.ru](http://www.airhot.ru)

*Настоящее руководство по эксплуатации содержит информацию, актуальную на момент его издания, и может не отражать более поздние изменения. Производитель оставляет за собой право вносить любые изменения в спецификацию устройства, а также изменения в алгоритмы управления*



## Назначение профессиональных вафельниц

Быстрота изготовления различных типов вафель, высокое качество антипригарного покрытия, удобное управление, равномерное распределение температуры, функции энергосбережения делают вафельницы **AIRHOT** прекрасным решением для любого ресторана, кафе и кофейни, предлагающим своим клиентам любимый десерт.

Вафельница **AIRHOT WS-1** предназначена для приготовления корн-догов - фигурных вафель на палочке (5 шт.)

При желании можно использовать различные начинки - сыр, бекон, запекать сосиски в вафле.

Вафельница **AIRHOT WB-НК1** предназначена для выпекания гонконгских вафель (вафли необычной пузырчатой формы). Каждый из шариков может быть наполнен начинкой. Полученную пластину можно завернуть кулечком, фунтиком, трубочкой или как угодно и наполнить мороженым, кремом, ягодами со сливками или ореховой мягкой карамелью.

Вафельница **AIRHOT WBF-6** предназначена для выпекания вафель в форме рыбок. Каждая вафля может быть наполнена начинкой.

## Размещение

Устройство должно быть установлено в сухом, чистом, хорошо вентилируемом месте. По периметру аппарата следует оставить не менее 20 см свободного пространства.

## Эксплуатация

Внимание! Будьте осторожны в работе с устройством. Не допускайте детей к оборудованию во время эксплуатации.

1. Вилку кабеля электропитания вафельницы включите в розетку 220В.

2. Включите устройство, используя клавишу переключателя питания (у модели **WB-НК1**) или регулятор температуры (у моделей **WS-1** и **WBF-6**), расположенного на панели управления устройства.
3. Установите требуемую температуру.
4. Во время нагрева до заданной температуры лампа индикатора будет светиться оранжевым.
5. При достижении заданной температуры нагрев прекратится.
6. В случае снижения температуры, устройство автоматически восстановит нагрев. Таким образом, устройство будет постоянно поддерживать заданную температуру, что будет гарантировать равномерное пропекание.
7. Смажьте жарочную поверхность небольшим количеством масла.

**Внимание!** Перед использованием необходимо предварительно разогреть устройство в течение 3 минут.

8. Залейте тесто, распределив его равномерно (при необходимости добавьте начинку), и закройте крышку верхней жарочной поверхности.
9. Установите время приготовления, используя таймер, расположенный на панели управления.
10. По истечении заданного времени таймер напомнит об окончании выпечки.
11. Откройте крышку и извлеките приготовленные вафли.

## **Чистка**

В конце каждой рабочей смены необходимо чистить устройство.

Перед очисткой необходимо полностью обесточить аппарат и дождаться когда он остынет.

**Внимание!** Запрещена чистка под прямыми струями воды и использование абразивных чистящих средств.

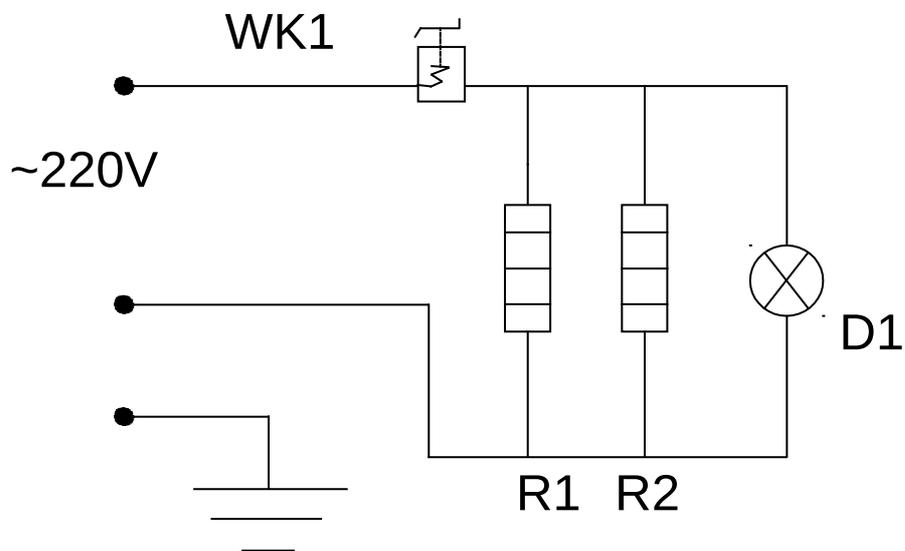
Для очистки аппарата применяйте мягкую тряпку и нейтральное моющее средство (к примеру, для мытья столовой посуды). По окончании протрите поверхности сухой мягкой тряпкой.

## Устранение неисправностей

Неисправность	Причина	Устранение
После подключения вафельницы к сети электропитания и нажатия на клавишу включения индикатор горит, но жарочные поверхности не нагреваются	повреждение регулятора температуры.	замените регулятор температуры
	перегорел один из нагревательных элементов.	Замените нагревательный элемент.
После подключения вафельницы к сети электропитания и нажатия кнопки включения индикатор горит, но температура не регулируется	повреждение регулятора температуры.	замените регулятор температуры
После подключения вафельницы к сети электропитания и нажатия на клавишу включения, индикатор не горит.	перегорела лампа индикатора	замените лампу индикатора
После подключения вафельницы к сети электропитания и нажатия на клавишу включения, индикатор не горит и не происходит нагрев.	Неисправность в сети электропитания	Проверьте неисправность сети электропитания
	Перегорел предохранитель	Замените предохранитель

ЕСЛИ НИ ОДНА ИЗ ВЫШЕОПИСАННЫХ ПРОВЕРОК НЕ ПОЗВОЛИЛА РЕШИТЬ ПРОБЛЕМУ, ОБРАТИТЕСЬ ЗА ПОМОЩЬЮ К КВАЛИФИЦИРОВАННОМУ СПЕЦИАЛИСТУ. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТРЕГУЛИРОВАТЬ ИЛИ ОТРЕМОНТИРОВАТЬ ВАФЕЛЬНИЦУ САМОСТОЯТЕЛЬНО.

## Электрическая схема



**R1, R2** – нагревательные элементы

**WK1** – регулятор температуры

**D1** - лампа

## Гарантийные обязательства

Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня поставки при соблюдении владельцем условий эксплуатации, изложенных в настоящем Руководстве. За нарушение работоспособности вафельницы вследствие неправильной эксплуатации, а так же из-за механических повреждений, производитель ответственности не несет.

## Технические характеристики

Модель	WS-1	WB-НК1	WBF-6
Материал корпуса	нержавеющая сталь		
Материал рабочей поверхности	чугун с антипригарным покрытием		
Размер рабочей поверхности, мм	295x185	ø200	320x185
Мощность, кВт	1,5	1,4	1,5
Напряжение, В	220		
Габариты, мм	410x385x315	420x225x290	390x340x234
Вес, кг	8	6	9,5