

N'DUSTRIO

PREPARIN-DUSTRIO – KÜÇÜK PİŞİRİCİLER



DİLİMLİ EKMEK KIZARTMA MAKİNELERİ

→ MONTAJ TALİMATI

→ KULLANMA TALİMATI

→ BAKIM TALİMATI



BST6



BST4

DİLİMLİ EKMEK KIZARTMA MAKİNESİ (BST4; BST6)

I. MONTAJ TALİMATI

- Ürün, kompaktlığa, hoş tasarıma ve hızlı termal toplamaya sahiptir.
- Kızartılan ekmeğin tadı ve kokusu mükemmeldir.

Teknik Özellikleri

DİLİMLİ EKMEK KIZARTMA MAKİNESİ					
Model	Dilim Sayısı	Çalışma Süresi (Dak.)	Voltaj	Anma gücü (kw)	Ebat (mm)
BST4	4	0-5 dakika	230V, 50 Hz	1.8(1.1/1.8)	370x225x210
BST6	6	0-5 dakika	230V, 50 Hz	1.8(1.1/1.8/2.5)	370x225x210

I. MONTAJ BİLGİLERİ

1.2.1 Montaj

- Cihaz düzgün bir zemin üzerine terazide yerleştirilmelidir.

I. KULLANMA TALİMATI

1.Kullanım Amacı

- Cihaz, endüstriyel hizmet veren tesislerin mutfaklarında (toplu yemek servisi veren işletmeler, restoranlar, turistik tesisler, büfeler gibi), alanlarda ve evlerde kullanılabilir.

2.1. Çalıştırma Talimatı

- Cihazı açıp ekmeği kızarmış ekmeğin girişine koyun, sıcaklık kontrolünden pişirme süresini ayarlayın.
- Güç ışığı yanar.
- Kızartma makinesi zaman limitine göre ısınmaya başlar.
- Zil sesi duyduğunuzda ekmeği kızartma işlemi tamamlanmış demektir.
- Ekmeğin çıkarma düğmesine bastığınızda dilimler çıkar.
- Açma-kapatma düğmesini kullanabilir, ekmeğin sayısı gibi çalışma koşullarını ayarlayabilirsiniz.

III. BAKIM VE TEMİZLİK

- Temizlik ve bakımdan önce cihaz kapatılarak kazalar önlenmelidir.
- Fırının yüzeyi yumuşak bezle ve aşındırıcı temizlik malzemesi kullanılmadan temizlenebilir.
- Kontrol düğmesi sadece kuru bezle temizlenmelidir. Fırının fonksiyonlarını bozmamak için gövdesi bile suda temizlenmemelidir.

N'DUSTRIO

Aydınlı Mah. İstanbul Anadolu Yakası
Organize Sanayi Bölgesi Mermerciler Cad.
No:41 PK.34953 Tuzla / İstanbul
Tel : +90 216 593 02 42 Faks:+90 216 593 02 43
info@ndustrio.com www.ndustrio.com



GPG

N'DUSTRIO