

# **GASTRORAG**

## **ПАСПОРТ**

### **ВАФЕЛЬНИЦА**



**Модель: ZU-HF-01**



**Модель: ZU-HF-02**

## 1. Технические параметры

Модель	ZU-HF-01	ZU-HF-02
Напряжение сети питания	220В	220В
Мощность	1200 Вт	2400 Вт
Размеры	250x380x265мм	500x380x265мм

Данная вафельница имеет встроенный механический таймер, который используется исключительно для отображения времени работы оборудования.

## 2. Инструкция по эксплуатации

1. Подключите вафельницу к сети питания. Затем нажмите кнопку включения питания – загорится индикатор, что свидетельствует о том, что прибор начинает нагреваться. Если температура устройства достигает значения 250°C, то происходит автоматическое отключение функции нагревания. Если температура устройства опускается ниже 250°C, возобновляется подача питания к оборудованию для выпечки рожков и происходит повторное нагревание. Данный процесс повторяется, что позволяет поддерживать постоянную температуру оборудования для выпечки рожков в районе 250 °С.
2. После нажатия кнопки включения, температура вафельницы достигает значения 250 °С всего лишь за 12 минут.
3. При достижении 250 °С нанесите слой пищевого растительного масла на нагревательную пластину. Затем подготовьте тесто, вылейте его в форму и накройте крышкой. Отрегулируйте

таймер – он находится с правой стороны вафельницы. Диапазон настройки времени для данного устройства составляет 0 ~ 5 минут. Персонал, обслуживающий данное устройство, может выбрать любое значение из данного диапазона. По истечении установленного времени, вафельница издаст соответствующий звук “Динь”, таким образом, уведомляя персонал, обслуживающий данное устройство, о готовности продукта. Оператор может приступить к выпечке следующей порции . По окончании работы, следует отключить вафельницу от источника электрического питания.

4. Оператор может изменить настройки таймера в соответствии с различными рецептами теста или же для создания цвета рожков по желанию клиента. Как правило, чем больше тратится времени на выпечку рожков, тем темнее цвет рожков и наоборот. Но не стоит забывать, что при установке слишком малого значения времени, продукт может быть не достаточно горячим или же может не иметь корректного цвета.

## 3. Обслуживание и уход

**Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.**

**Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, колющие и режущие предметы, металлические губки и щетки, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.**

**Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.**

**Для чистки вафельницы используйте только мягкую ткань и мыльный раствор.**

#### **4. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
3. В целях соблюдения норм противопожарной безопасности автоматический выключатель должен находиться рядом с оборудованием в легко доступном месте.
4. Оборудование следует устанавливать в хорошо проветриваемых помещениях, по возможности под вентиляционными зонтами.
5. Оборудование следует устанавливать на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной огнеупорной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования. Следите за тем, чтобы в непосредственной близости от оборудования не было легковоспламеняющихся материалов.
6. Расстояние между оборудованием и стеной должно составлять не менее 100 мм, либо стена должна быть покрыта огнеупорным материалом.
7. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край подставки и не касался горячих и острых предметов. Не

перекручивайте и не деформируйте шнур, не ставьте на него тяжести. При отключении электропитания не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку. Не беритесь за шнур и вилку мокрыми руками. Не допускается эксплуатация оборудования с поврежденным сетевым шнуром и вилкой.

8. Оборудование предназначено для термообработки пищевых продуктов. Использование оборудования не по назначению не допускается.
9. Во время работы с оборудованием во избежание ожогов следует соблюдать осторожность и пользоваться защитными перчатками. Не допускается выкладывать продукты на жарочную поверхность и снимать их с нее руками. Пользуйтесь лопатками и специальными инструментами.
10. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
11. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.
12. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.
13. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.