

# GASTRO RAG

## ПАСПОРТ

### ВАФЕЛЬНИЦА



**HWB-1**



**HWB-2**

**ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ АППАРАТ ЯВЛЯЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ  
ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ БЫТОВОГО  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**

**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.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	НWB-1	НWB-2
Параметры электросети	220В, 50 Гц	220В, 50 Гц
Мощность	1200 Вт	2400 Вт

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

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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 нагрева. Если температура устройства опускается ниже 250°C, возобновляется подача питания к оборудованию и происходит повторное нагревание. Данный процесс повторяется, что позволяет поддерживать постоянную температуру оборудования в районе 250 °С.
2. После нажатия кнопки включения, температура вафельницы достигает значения 250 °С всего 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. 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, уведомляя 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 изделия по желанию клиента. Как правило, чем больше тратится времени на выпечку, тем темнее цвет и наоборот. Но не стоит забывать, что при установке слишком малого значения времени, продукт может быть недостаточно горячим или же может не иметь корректного цвета.

## 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.

## **ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА**

Транспортировка должна осуществляться аккуратно, чтобы не нанести повреждения оборудованию. При транспортировке не переворачивайте упаковку с оборудованием вверх дном.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить (согласно **пункту Обслуживание и уход**). Хранить в сухом, проветриваемом помещении.

## **УТИЛИЗАЦИЯ**

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

**ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ АППАРАТ ЯВЛЯЕТСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ  
ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ БЫТОВОГО  
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**