

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!**