

GASTRORAG

ПАСПОРТ

Вафельница "корн-дог"

Модели: ZU-FY-117, ZU-FY-119



Технические характеристики

Модель	Размер (мм)	Параметры электросети	Мощность (кВт)	Рабочая температура, °С	Таймер, мин	Кол-во ячеек под вафли, сосиски в тесте
ZU-FY-117	435x410x325	220 В, 50Гц	1,5	50-300	1-5	5
ZU-FY-119	410x385x320	220 В, 50Гц	1,5	50-300	1-5	6

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.

Эксплуатация

1. Проверьте исправность электрического питания, убедитесь, что рабочее напряжение соответствует номинальному напряжению для данного оборудования.
2. Вставьте электрическую вилку в розетку, включите переключатель в положение (I). После этого должен загореться зеленый индикатор включения переключателя электропитания. Поверните температурный контроллер по часовой стрелке для установки желаемой температуры. После этого включится красный индикатор, а зеленый погаснет. Это означает, что нагревательные пластины включены, и они начинают нагреваться.
3. Когда температура достигнет установленной величины, контроллер автоматически выключит электропитание и в этот момент красный индикатор погаснет, а зеленый загорится, и нагревательная пластина выключится. Когда температура слегка снизится, тогда температурный контроллер автоматически включит электропитание, красный индикатор загорится, а зеленый выключится, устройство снова будет нагреваться и температура начнет увеличиваться. Таким образом, этот цикл повторяется снова и снова для поддержания установленной температуры.
4. Различные продукты требуют различной температуры обработки. Для получения необходимого вкуса продукта подбирайте подходящую температуру. Если Вам необходим таймер, Вы можете установить таймер на нужную Вам величину от 1 до 5. Когда настанет установленное время, будет подан сигнал о готовности продукта.
5. После завершения работы установите температурный контроллер в положение «O». После этого отключите электропитание (выньте электрическую вилку из розетки).

Очистка и уход за оборудованием

1. Перед выполнением любых работ по обслуживанию необходимо отключить электропитание и дать оборудованию остыть до комнатной температуры.
2. Перед очисткой машины, пожалуйста, выньте резервуар для масла и удалите масло, после этого можно приступить к очистке прибора.
3. 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.
4. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды и погружать его в воду или иную жидкость.
5. Для чистки вафельницы используйте только мягкую ткань и мыльный раствор.
6. После очистки, протрите жарочную поверхность и корпус оборудования сухой мягкой тканью.