

**GASTRORAG**

**ВАФЕЛЬНИЦА**

**ZU-HF-01/ ZU-HF-02/ ZU-HFL-01/ ZU-HFL-02/ ZU-XG-01/ZU-XG-02**



Перед началом работы внимательно прочтите инструкцию.

## Вафельницы серии ZU

### Спасибо за выбор нашего продукта!

Предлагаем Вашему вниманию кухонное оборудование с новым дизайном. Оно легко моется, удобно в использовании и имеет энергосберегающие характеристики. Этот продукт набирает популярность и становится лучшим среди оборудования, используемого на кухнях ресторанов, закусочных и в холлах кинотеатров.

#### Внимание

- Ремонт или техническое обслуживание данного прибора, должен производиться лишь квалифицированным лицом, имеющим соответствующую лицензию или работником, уполномоченным на то производителем.
- При установке или техническом обслуживании данного прибора, в точности следуйте всем инструкциям, чтобы обеспечить безопасность при его работе.
- Снимите упаковку, убедившись, что все части комплекта присутствуют, и на них нет повреждений. При возникновении каких-либо сомнений в целостности продукта, не используйте его и обратитесь к экспертам.
- Храните упаковочные материалы вдали от детей (полиэтиленовые пакеты, болты и пр.), во избежание несчастного случая.
- К работе с данным прибором допускается лишь лицо, ознакомленное с принципами его работы.
- Нельзя работать с прибором в отсутствие оператора, выключите его, во избежание повреждений или травм.
- В случаях необходимости ремонта данного оборудования, обратитесь за экспертной помощью и используйте лишь оригинальные запчасти, поставленные производителем. Невыполнение предписаний, приведенных выше, может привести к несчастному случаю.
- Настоящий прибор предназначен для использования только в коммерческих целях, в ином случае, это может быть опасно.
- Нельзя промывать прибор прямым потоком воды.
- Поверхности из нержавеющей стали следует время от времени протирать, чтобы избежать повреждений, вызванных окислением или иным химическим воздействием.

## Основные характеристики

Наименование	Вафельница (1 головка)	Вафельница (2 головки)	Вафельница для стаканчиков (1 головка)	Вафельница для стаканчиков (2 головки)
Тип	ZU-HF-01/ZU-HFL-01	ZU-HF-02/ZU-HFL-02	ZU-XG-01	ZU-XG-02
Вольтаж	220~240 В 50~60 Гц	220~240 В 50~60 Гц	220~240 В 50~60 Гц	220~240 В 50~60 Гц
Мощность	1.2~1.4 Кв	2х1.2~1.4 Кв	1.2~1.4 Кв	2х1.2~1.4 Кв
Размер	25 X 43 X 25	50 X 43 X 25	25 X 43 X 25	50 X 43 X 25
Диаметр вафель	170 мм			
Толщина	16 мм			

## Примечание

1. Величина напряжения сети должна соответствовать требованиям прибора, допустимы отклонения на 10%.
2. Следует установить выключатель сети или предохранители (10 А) и устройство защиты от протеканий ( $\leq 30$  мА). Нельзя хранить какие-либо вещи перед прибором.
3. Убедитесь, чтобы все элементы машины были надежно закреплены, верно подсоединено питание и заземление.
4. Диапазон рабочей температуры 50~300 °С.
5. Прибор может задавать время операции, но это не относится к его производительности.

## Работа

1. Подготовьте материал для изготовления вафель. Мы настоятельно рекомендуем использовать специальный материал. Если вы готовите материал самостоятельно, добавляйте в него разрыхлитель или эмульгатор. Рецепт: яйца: 200 г., вода: 200 г., мука: 400 г. Яйца придадут вафле упругость, иначе она пристанет к верхней форме при ее открытии.
2. Спустя примерно 12 минут после включения вафельницы температура нагрева достигнет 250 °С. Подсоедините питание, загорится индикатор, прибор начнет нагреваться. Вафельница поддерживает температуру на уровне 250°С, автоматическим включением/отключением.
3. Когда прибор нагреется до температуры 250 °С, смажьте форму растительным маслом и выложите на нее тесто, накройте и установите время. Когда прозвучит звуковой сигнал, вафли готовы. После работы выключите питание.
4. Время выпекания может устанавливаться в соответствии с размером материала или цветом изделия, предпочитаемым потребителем. Цвет готовой вафли будет темнее

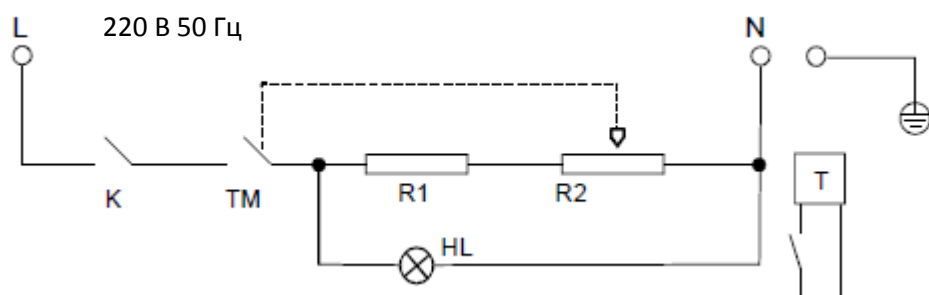
при более длительном времени выпекания и светлее при коротком. Нельзя устанавливать слишком маленький период, иначе продукт не пропечется.

5. Мытье прибора: мойте вафельницу полотенцем, смоченным в моющем средстве. Нельзя мыть прибор прямыми потоками воды или помещать в воду, это может нарушить его электросхему или привести к несчастному случаю.

#### **Очистка и техническое обслуживание**

1. Перед мытьем или техническим обслуживанием машины, следует отключить питание сети, иначе это может привести к несчастному случаю.
2. Для очистки машины используйте деревянную лопатку или полотенце. Использование металлических приборов или щеток может нанести вред машине.
3. Валики следует очищать при помощи мягкой ткани. Содержите машину в чистоте. Нельзя направлять прямые потоки воды на машину, это может нанести ей вред.

## Электромонтажная схема



TM: Контроллер температуры  
K: Выключатель сети  
R1/R2: Нагревательные трубки  
HL: Индикатор нагрева

### Распространенные неполадки и их устранение

**А. При подсоединении питания, загорается индикатор нагрева, но нагрева нет.**

1. Неисправен термостат. Замените его.
2. Перегорела нагревательная трубка, замените ее.

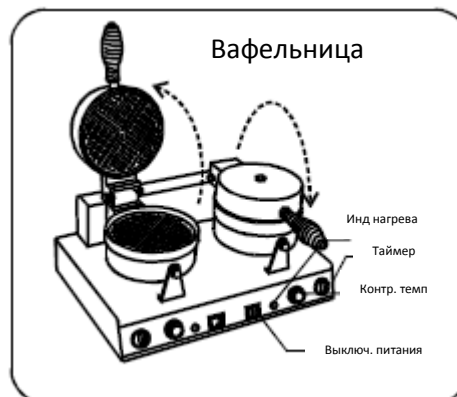
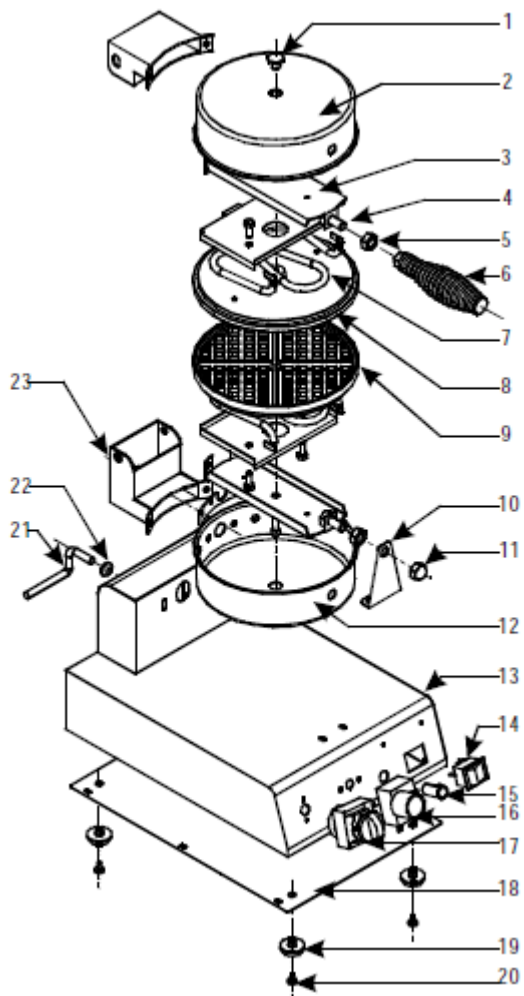
**Б. Загорается индикатор нагрева, температура повышается, но не контролируется**

1. Неисправен термостат. Замените его.

**В. Нагрев работает, но не горит индикатор**

Неверная подача питания или сгорел предохранитель, проверьте питание или замените предохранитель.

## Устройство:



### Примечание:

На рис. приведена машина ZU-HF-01, другие машины сходны с ней по структуре, но количество частей и внешний вид будут отличаться.

### Части

- |                              |                             |
|------------------------------|-----------------------------|
| 1. Болт крышки верхней формы | 2. Крышка верхней формы     |
| 3. Внутр. поперечн. Плита    | 4. Болт                     |
| 5. Гайка M10                 | 6. Ручка                    |
| 7. Нагреват. трубка          | 8. Верхняя форма            |
| 9. Нижняя форма              | 10. Скоба                   |
| 11. Резьбовая крышка         | 12. Крышка нижней формы     |
| 13. Наружная поверхность     | 13. Переключатель           |
| 14. Индикатор нагрева        | 15. Термостат               |
| 16. Таймер                   | 17. Днище                   |
| 18. Основа                   | 19. Болт крепления ножки    |
| 20. Провод под. питания      | 21. Хомут                   |
| 22. Нижняя шарнирная опора   | 23. Верхняя шарнирная опора |