VIATTO™

ВАФЕЛЬНИЦА ДЛЯ ГОНКОНГСКИХ ВАФЕЛЬ

МОДЕЛЬ: FY-6



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

EAC

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размер (мм)	535*345*365
Параметры электросети	220 В, 50Гц
Мощность (кВт)	1,4
Рабочая температура, ˚С	50-250

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Оборудование следует устанавливать на устойчивой подставке 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. Расстояние между оборудованием и стеной должно составлять не менее 20 см, либо стена должна быть покрыта огнеупорным материалом.

2. Перед использованием оборудования убедитесь, что напряжение в сети соответствует заявленному в технических характеристиках устройства.

3. Устройство необходимо устанавливать в непосредственной близости от сетевой розетки, автоматического выключателя и устройства защитного отключения.

4. Перед использованием устройство должно быть заземлено.

5. Перед загрузкой продуктов в устройство необходимо убедиться в надежности заземления и правильности подключения всех электрических элементов.

6. Сетевой шнур устройства разрешается заменять только шнуром того же типа. Замену сетевого шнура должны производить квалифицированные специалисты.

7. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.

8. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.

9. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив электропитание.

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Выберите желаемую температуру. Максимально допустимая температура: 250˚С. Оптимальная температура для выпечки 190-200˚С.

2. Устройство оборудовано таймером. Ручку таймера можно поворачивать только по часовой стрелке. Поворот против часовой стрелки может повредить таймер.

3. Перед началом работы с устройством смажьте формы маслом. По окончании работы с устройством необходимо очистить рабочие поверхности с помощью сухой ткани и лопатки.

4. Рабочие поверхности устройства нагреваются за несколько минут.

5. Когда формы нагреются, равномерно распределите тесто, закройте вафельницу и оставьте на 5 минут.

6. По прошествии заданного времени откройте крышку вафельницы и осторожно извлеките готовую выпечку.

ОЧИСТКА И УХОД

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

2. 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.

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

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

5. После очистки, протрите жарочную поверхность и корпус оборудования сухой мягкой тканью.

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.