



ДЕЛОВАЯ РУСЬ

ГРУППА КОМПАНИЙ

125319, МОСКВА, УЛ. ЧЕРНЯХОВСКОГО, Д.5, КОРП.1
ТЕЛ.(095)956-3777, ФАКС (095) 956-3776

ВАФЕЛЬНИЦЫ

МОДЕЛИ:

5020

5021

5026

5027

5042

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



GOLD MEDAL

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ВНИМАНИЕ

Данный аппарат предназначен и продается только для коммерческих целей. Это оборудование не предназначено для использования в бытовых условиях. При эксплуатации в общественных местах не допускайте посторонних лиц к оборудованию. К работе с этим оборудованием допускается только специально обученный и опытный персонал.

ВНИМАНИЕ

Любая переделка данного оборудования аннулирует гарантию, и может привести к возникновению опасной ситуации. НЕ ПЕРЕДЕЛЫВАЙТЕ ОБОРУДОВАНИЕ!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Всегда носите защитные очки при техническом обслуживании данного оборудования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Всегда отключайте оборудование от источника питания перед чисткой или ремонтом во избежание возникновения электрического шока.

ВНИМАНИЕ

Перед эксплуатацией внимательно ознакомьтесь со всеми разделами данной Инструкции.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Любая переделка данного оборудования аннулирует гарантию, и может привести к возникновению опасной ситуации.

Информация, содержащаяся в этой Инструкции, включает в себя последние данные на время публикации. Компания Голд Медал оставляет за собой право вносить изменения без уведомления. Цены и детали также могут изменяться без уведомления.

Данный аппарат предназначен и продается только для коммерческих целей. Это оборудование не предназначено для использования в бытовых условиях. При эксплуатации в общественных местах не допускайте посторонних лиц к оборудованию. К работе с этим оборудованием допускается только специально обученный и опытный персонал.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед эксплуатацией внимательно ознакомьтесь со всеми разделами данной Инструкции

УСТАНОВКА

ПРОВЕРКА ОБОРУДОВАНИЯ

Удалите упаковочный картон, осмотрите внимательно оборудование, не было ли оно повреждено при транспортировке. Претензии необходимо незамедлительно направить в транспортную компанию.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Аппарат должен быть заземлен, чтобы избежать шока в случае возникновения проблем с электрическим.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Вафельницы рассчитаны на напряжение 220 В, 50 Гц. Необходима заземленная настенная розетка на стандартные 15 А. Мы рекомендуем использовать выключатель цепи с замыканием на корпус.

ПОДГОТОВКА ЖАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- 1) Слегка смажьте верхнюю и нижнюю поверхности средством Free-N-Easy (№ по каталогу 2250)
- 2) Переведите выключатель в положение ON (вкл.), дайте аппарату нагреться в течение 20 минут.
- 3) Откройте вафельницу и еще раз слегка смажьте поверхности Free-N-Easy.
- 4) С помощью ручек переверните поверхности на 180° по часовой стрелке до упора. Нагревайте в течение 5 минут.
- 5) Если произошло пригорание, повторите заново вышеописанную процедуру.

ПРИМЕЧАНИЕ: не переворачивайте сам аппарат для вафель.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАФЕЛЬНИЦЫ, МОДЕЛИ: 5021, 5027, 5042

- 1) Переведите выключатель в положение ON (вкл.). Закройте вафельницу и дайте аппарату нагреться в течение 20 минут, пока не загорится зеленый индикатор «READY» (готово).
- 2) Поднимите верхнюю поверхность аппарата и добавьте желаемое количество жидкого теста на нижнюю поверхность. Будьте внимательны, чтобы не налить лишнего.
- 3) Закройте поверхности и переверните их на 180° по часовой стрелке до упора.
- 4) Установите ручку таймера на 5 минут, затем поверните назад на приблизительно 3,5 минуты. Чтобы определить правильное время выпечки, необходимо провести тест.
- 5) Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните поверхности на 180° против часовой стрелки до упора. Откройте и извлеките вафлю.
- 6) Между периодами выпечки держите поверхности закрытыми для большей эффективности. Используйте мягкую щетку, чтобы удалят остатки вафель с поверхности в процессе выпечки.
- 7) Жарочную поверхность нужно будет подготавливать после каждой чистки и по мере необходимости в процессе выпечки (см. Подготовка жарочной поверхности).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАФЕЛЬНИЦЫ, МОДЕЛИ: 5020, 5026

- 1) Переведите выключатель в положение ON (вкл.). Закройте вафельницу и дайте аппарату нагреться в течение 20 минут, пока не загорится зеленый индикатор «READY» (готово).
- 2) Поднимите верхнюю поверхность аппарата и добавьте желаемое количество жидкого теста на нижнюю поверхность, примерно 2,54 см от центра по направлению к панели управления.
- 3) Закройте поверхности и зафиксируйте вниз.
- 4) Установите ручку таймера на 5 минут, затем поверните назад на приблизительно 1 минуту. Чтобы определить правильное время выпечки, необходимо провести тест.
- 5) Когда прозвучит звуковой сигнал, откройте и извлеките вафлю.
- 6) Положите вафлю на плоскую поверхность и сформируйте ее вокруг конической формы, или положите ее на круглую форму и надавите вставкой.
- 7) Между периодами выпечки держите поверхности закрытыми для большей эффективности. Используйте мягкую щетку, чтобы удалят остатки вафель с поверхности в процессе выпечки.
- 8) Жарочную поверхность нужно будет подготавливать после каждой чистки и по мере необходимости в процессе выпечки (см. Подготовка жарочной поверхности).

СОВЕТЫ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Всегда используйте свежее тесто и не допускайте его чрезмерного нагрева.
2. Частая очистка с помощью мягкой щетки и подготовка жарочной поверхности по мере необходимости в процессе эксплуатации обеспечат продукту потрясающий вкус.
3. Когда возможно держите поверхности закрытыми, так как на открытых может появиться нагар.
4. Если вафельница включена в течение часа, при этом вафли не выпекались, слегка смажьте поверхности Free-N-Easy перед выпечкой.
5. Никогда не используйте для смазки поверхностей парафин или какие-либо другие воскосодержащие средства.

УДАЛЕНИЕ НАГАРА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не погружайте аппарат в воду. Велика вероятность шока или пожара, а также повреждения электрических компонентов.

ПРИМЕЧАНИЕ

Всегда отключайте аппарат от сети питания перед чисткой.

1. Убедитесь, что аппарат сухой и остыл. Поместите пустой поддон под поверхность и поверните открытые поверхности на 90°. Добавьте значительное количество «SOKOFF» (№ по каталогу 2172) на верхнюю рабочую поверхность с помощью щетинной кисти или кистью для рисования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не допускайте попадания SOKOFF на кожу (используйте резиновые перчатки), окрашенные поверхности, полы, стены или пластиковые плиты. Если контакт произошел, немедленно промойте водой.

2. Оставьте аппарат на 5 минут, затем переверните поверхности вертикально и добавьте SOKOFF на нижнюю поверхность. SOKOFF можно оставлять на поверхностях до 8 часов, это зависит от степени нагара. Также безопасно оставлять SOKOFF на всю ночь. SOKOFF не повредит метал, даже после продолжительного воздействия.

3. Несколько раз проведите щетинной кистью по поверхностям, на которые был нанесен SOKOFF. Сбрызните поверхности только холодной водой, чтобы смыть SOKOFF. Промойте поверхности теплой мыльной водой, чтобы удалить оставшийся SOKOFF.
4. Используйте влажную губку или ткань, чтобы удалить остатки выпечки теплой мыльной водой и все капли.

НЕ ПОГРУЖАЙТЕ АППАРАТ В ВОДУ!

5. Подготовьте поверхности как описано выше.

МОДЕЛИ 5021TE И 5021TES С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не погружайте аппарат в воду. Вы можете повредить электрические компоненты внутри вафельницы, что может привести к электрическому шоку.

Не используйте SOKOFF или другие сильные очистители для новой ксилановой поверхности. Не используйте кухонные принадлежности, чтобы вынуть готовую вафлю.

Нарушение вышеприведенных предупреждений аннулирует гарантию.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для предотвращения появления нагара на новых антипригарных поверхностях, рекомендуется ежедневно наносить спрей SEAS'N-KLEEN Голд Медал (№5524 CN) на верхнюю и нижнюю поверхности. Когда вы вынули аппарат из коробки и приготовились к приготовлению вафель, сбрызните спреем поверхности тонким слоем. Далее не будет необходимости сбрызгивать поверхности каждый раз, когда Вы печете вафлю, только когда Вы заметили легкий налет нагара на поверхности. Неиспользование спрея SEAS'N-KLEEN может привести к образованию нагара и повреждению аппарата.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЧИСТКЕ

Ежедневная очистка Вашего аппарата обеспечить его долговременную работу.

1. После того, как Вы закончили выпекать вафли, дайте аппарату остывть во избежание ожогов.
2. Используйте синтетическую кисть или что-то подобное, чтобы удалить остатки вафли, крошек с поверхности.
3. Если подгоревшее тесто не удаляется кистью, то можно промыть поверхности следующим раствором:
 1. 3 ст.л. отбеливателя
 2. 1 ст.л. жидкого средства для мытья посуды
 3. 1 ст. воды
4. Нанесите раствор на нижнюю и верхнюю поверхности кистью или губкой. Не используйте для этого стальные или проволочные щетки.
5. После того, как Вы удалили остатки подгоревшего теста, воспользуйтесь чистым влажным полотенцем, чтобы удалить все остатки очистителя или отбеливателя с поверхностей.
6. Покройте поверхности тонким слоем растительного масла, чтобы восстановить их.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ ВЫПЕЧКИ (МОДЕЛЬ 5021 TES)

Температура 400°F для Вашей вафельницы была установлена на заводе. Мы рекомендуем не менять ее.

Если же изменения необходимы: С правой стороны от панели управления находится пробка. С помощью маленькой отвертки извлеките пробку. Внутри отверстия находится утопленный вал с щелью. Вставьте отвертку в отверстие и поверните вал по часовой стрелке, чтобы увеличить температуру, и против часовой стрелки, чтобы уменьшить температуру.

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы изменить температуру, достаточно небольшого поворота.