

# **GASTRO RAG**

## **ПАСПОРТ**

### **БЛИННИЦА**



**HSM-1**



**HSM-2**

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

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

<b>Модель</b>	<b>НСМ-1</b>	<b>НСМ-2</b>
Параметры электросети	220 В, 50 Гц	220 В, 50 Гц
Мощность	3 кВт	6 кВт
Количество рабочих поверхностей	1	2
Диаметр рабочей поверхности	400 мм	400 мм

**ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

1. Перед включением блинницы, пожалуйста, проверьте соответствует ли напряжение источника электрического питания таблице основных параметров данной блинницы. Корпус устройства должен быть корректно заземлен.
2. Запрещено размещение легко воспламеняемых или взрывоопасных объектов вблизи работающей блинницы.
3. Блинница должна быть размещена в хорошо вентилируемом помещении.
4. Пользователю необходимо установить соответствующий выключатель питания, предохранитель, а также устройство защитного отключения рядом с оборудованием.
5. Не разрешается загромождать подход к переключателю посторонними предметами, чтобы не препятствовать доступу к нему.
6. Проверьте детали оборудования, убедитесь, что они не деформированы, а также проверьте правильность подключения к электропитанию, надежность и безопасность заземления.
7. Для обеспечения оптимальной работы устройства температура окружающей среды не должна превышать 50 °С.

**ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

1. Подключите блинницу к сети питания.
2. С помощью поворотного переключателя, расположенного на передней панели устройства, задайте необходимую температуру.
3. По достижении заданной температуры устройство автоматически прекратит нагреваться. Как только температура рабочей поверхности станет ниже заданной, нагрев блинницы автоматически возобновится. Таким образом в процессе работы будет поддерживаться постоянная температура рабочей поверхности.
4. Налейте тесто на предварительно смазанную маслом поверхность блинницы.
5. Разровняйте заготовку при помощи лопатки.

6. Снимите готовый продукт с жарочной поверхности.

## **ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД**

1. Всегда отключайте оборудование от сети, когда моете его.
2. По окончании жарки вымойте жарочную поверхность, используя чистящее средство, не вызывающее коррозию. Вытрите сухим полотенцем переключатель жарочной поверхности. Запрещается мыть оборудование проточной водой, чтобы не допустить повреждения электронной оснастки оборудования.
3. Если оборудование не будет использоваться в течение достаточно длительного времени, рекомендуется очистить его, упаковать и убрать на хранение.

## **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!**