



**АГРО
РЕСУРС**

Торговая компания
Пищевое и упаковочное оборудование
HoReCa

agrozavod@agrozavod.ru

Россия (бесплатно):
8 800 55 55 905

Челябинск:
+7 351 202 01 35

**Вафельница серии UWB/ UWBX
Инструкция по эксплуатации**



Выражаем благодарность за приобретение нашего продукта!

Мы производим более 200 видов различной продукции, в том числе Фритюрницы, Грили, Блинницы и т.д.

Вафельница серии UWB является новым изобретением нашей компании. Она легка в эксплуатации, уходе и безопасна в использовании. В основном используется в гостиницах, барах, кафе, ресторанах и т.д.

Технические характеристики

Наименование	Модель	Напряжение, В	Мощность, кВт	Габариты, см
Вафельница (одна жарочная плита)	UWB-1	220	1.2	25x32.5x27
Вафельница (две жарочные плиты)	UWB-2		2.4	50 x32.5x27
Роторная вафельница (одна жарочная плита)	UWBX-1		1.2	25x37.6x27 .7
Роторная вафельница (одна жарочная плита)	UWBX-2		2.4	50 x 37.6x27.7
Вафельница (одна квадратная жарочная плита)	UWB F-1		1.2	52x26x22
Вафельница (две квадратные жарочные плиты)	UWB F-2		2.4	52 x 52x22
Вафельница (одна жарочная плита, LCD)	UWB X-1L		1.2	25x37.6x27 .7
Вафельница (две жарочные плиты, LCD)	UWB X-2L		2.4	50 x 37.6x27.7

Установка и обслуживание

Установка и эксплуатация должны производиться квалифицированным специалистом.

1. Установка

³⁵ Т.к. вес аппарат достаточно большой, просим учитывать это при установке.

Советуем устанавливать прибор на ровную поверхность.

³⁷ Установите аппарат в 10 см от стены. Также убедитесь, что стена состоит из огнеупорного материала.

³⁷ Аппарат должен быть установлен в помещении с хорошей вентиляционной системой.

- ³⁵₁₇ Снимите защитную пленку с прибора.
- ³⁵₁₇ Вызовите квалифицированного специалиста для подключения аппарата.
- ³⁵₁₇ Перед подключением убедитесь, что мощность и напряжение в помещении соответствуют техническим характеристикам аппарата.
- ³⁵₁₇ Следует установить розетку, предохранитель рядом с аппаратом. Для упрощения задачи уберите все лишние предметы от прибора.
- ³⁵₁₇ Убедитесь, что все подсоединенено правильно.

2. Предупреждение

- ³⁵₁₇ Не ставьте легко воспламеняющиеся предметы на поверхность аппарата во избежание пожара.
- ³⁵₁₇ Выключайте аппарат после использования.
- ³⁵₁₇ В случае обнаружения каких-либо неисправностей, выключите аппарат и вызовите квалифицированного специалиста.

3. Техническое обслуживание

- ³⁵₁₇ Промойте варочную поверхность.
- ³⁵₁₇ Если аппарат не использовался долгий период времени, смажьте его машинным маслом и просушите.
- ³⁵₁₇ Промойте варочную поверхность теплой мыльной пеной, затем промойте водой (только ни в коем случае не используйте водный пистолет).
- ³⁵₁₇ При мытье аппарата ни в коем случае не используйте моющие средства с абразивными материалами, т.к. это может послужить причиной коррозии.
- ³⁵₁₇ Не следует использовать коррозийные материалы для чистки поверхности под аппаратом.

Эксплуатация

1. Регулятор температуры установлен на передней панели оборудования, и контролирует температуру жарочной поверхности.
2. Подключите оборудование к электросети, включите его, загорится индикатор. Установите необходимый температурный режим, загорится зеленый индикатор. Это значит, что температура жарочных поверхностей начала подниматься. Как только температура достигнет нужного уровня, индикатор выключиться и ТЭН перестанет работать. Если температура будет падать, снова загорится индикатор и ТЭН заработает.
3. При температуре 300°C, держите продукт под прессом около 15 минут.

Схема электроцепи

