



**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

³⁵₁₇ Т.к. вес аппарат достаточной большой, просим учитывать это при установке. Советуем устанавливать прибор на ровную поверхность.

³⁵₁₇ Установите аппарат в 10 см от стены. Также убедитесь, что стена состоит из огнеупорного материала.

³⁵₁₇ 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 подсоединено 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 коррозионные материалы для чистки поверхности под аппаратам.

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 выключится 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

