

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (382)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://foodatlas.nt-rt.ru/> || fdo@nt-rt.ru

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

³⁵/₁₇ Т.к. вес аппарат достаточной большой, просим учитывать это при установке. Советуем устанавливать прибор на ровную поверхность.

³⁵/₁₇ Установите аппарат в 10 см от стены. Также убедитесь, что стена состоит из огнеупорного материала.

³⁵/₁₇ Аппарат должен быть установлен в помещении с хорошей вентиляционной системой.

³⁵/₁₇ Снимите защитную пленку с прибора.

³⁵/₁₇ Вызовите квалифицированного специалиста для подключения аппарата.

³⁵/₁₇ Перед подключением убедитесь, что мощность и напряжение в помещении соответствуют техническим характеристикам аппарата.

³⁵/₁₇ Следует установить розетку, предохранитель рядом с аппаратом. Для упрощения задачи уберите все лишние предметы от прибора.

³⁵/₁₇ Убедитесь, что все подсоединено правильно.

2. Предупреждение

³⁵/₁₇ Не ставьте легко воспламеняющиеся предметы на поверхность аппарата во избежание пожара.

³⁵/₁₇ Выключайте аппарат после использования.

³⁵/₁₇ В случае обнаружения каких-либо неисправностей, выключите аппарат и вызовите квалифицированного специалиста.

3. Техническое обслуживание

³⁵/₁₇ Промойте варочную поверхность.

³⁵/₁₇ Если аппарат не использовался долгий период времени, смажьте его машинным маслом и просушите.

³⁵/₁₇ Промойте варочную поверхность теплой мыльной пеной, затем промойте водой (только ни в коем случае не используйте водный пистолет).

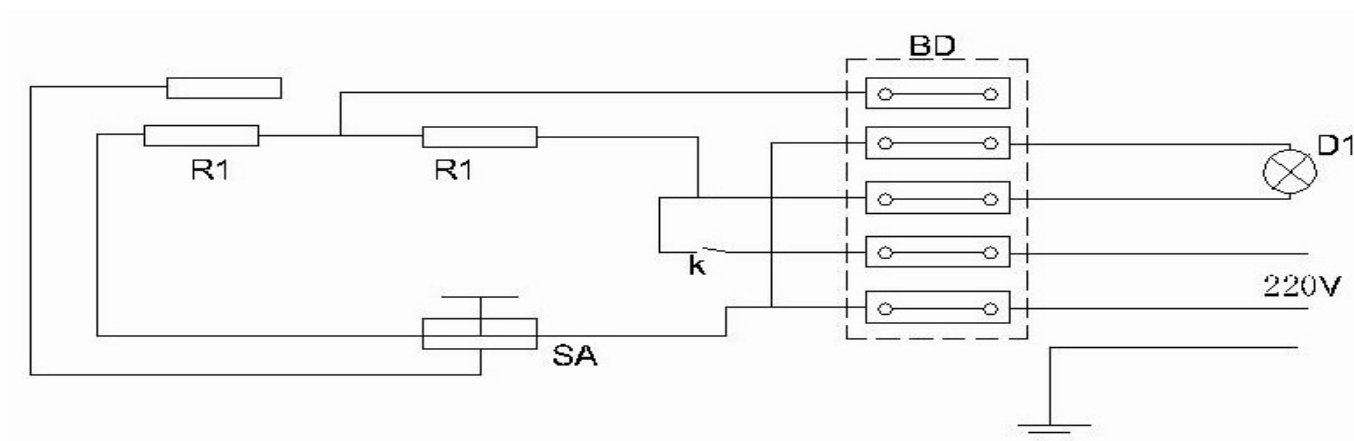
³⁵/₁₇ При мытье аппарата ни в коем случае не используйте моющие средства с абразивными материалами, т.к. это может послужить причиной коррозии.

³⁵/₁₇ 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



Архангельск (8182)63-90-72
 Астана (7172)727-132
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89
 Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Липецк (4742)52-20-81
 Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
 Тверь (4822)63-31-35
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)74-02-29
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Ярославль (4852)69-52-93