



Тостер TS3/TS6



Инструкция по эксплуатации

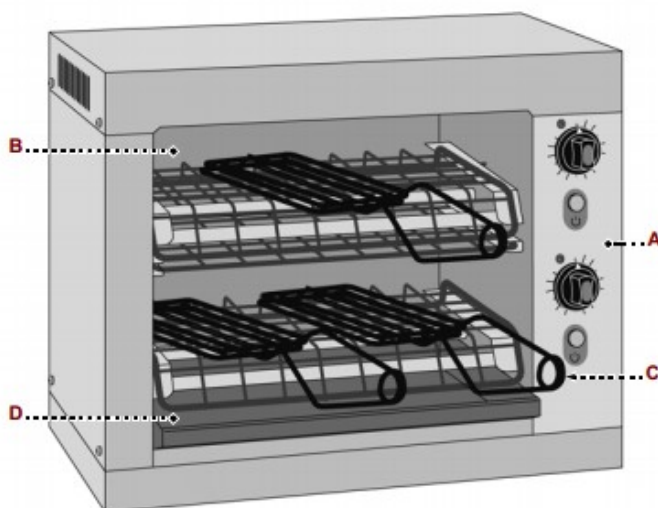
1 Советы по использованию

- Внимательно прочтите предостережения, изложенные в данной инструкции.
- После распаковки оборудования, убедитесь, что прибор в хорошем состоянии.
- Если кабель питания поврежден, то должен быть заменен производителем или квалифицированным специалистом.
- Перед подключением, сверьте напряжение оборудования и вашей розетки.
- Использование адаптера, тройников, удлинителей нежелательно. В случае использования, обратите внимание на соответствие мощности на источнике питания и адаптере.
- Не пользуйтесь прибором в случае повреждения кабеля или вилки.
- Не используйте прибор в случае неисправного функционирования. Отключите и не пытайтесь отремонтировать самостоятельно. Обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Ни в коем случае не опускайте кабель в воду или другие жидкости, во избежание поражения электрическим током
- Не ставьте рядом с оборудованием горючие, взрывчатые и воспламеняющиеся вещества.
- Оборудование должно использоваться только в коммерческих целях.
- Производитель не несет ответственность за поломки вследствие неправильного использования.
- Не допускайте к эксплуатации детей и неквалифицированных специалистов.
- Данное оборудование не предназначено для людей (включая детей) со сниженными физическими и умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под присмотром людей, отвечающих за их безопасность.
- **ОСТОРОЖНО!** Дети должны находиться под наблюдением, не позволяйте им играть с оборудованием.

2 Общее описание оборудования

- Тостер TOP представляет собой прибор, спроектированный и изготовленный для разогревания пищевых продуктов (пицца, бутерброды, пищевые полуфабрикаты, гамбургеры, сэндвичи и т.п.), предназначенных для употребления в пищу людьми.
- Прибор предназначен для профессионального применения и подлежит установке в помещениях на предприятиях общественного питания (бары, пиццерии, рестораны и т.п.). Работа с прибором не требует специального обучения, тем не менее, пользователи должны обладать соответствующими навыками работы в секторе общественного питания.
- Предлагаются различные модели прибора. При их изготовлении были применены материалы и технологии, гарантирующие максимальный уровень гигиены, стойкость к ржавлению, значительную экономию энергии и безопасность в эксплуатации.

На иллюстрации показаны основные компоненты одной из моделей оборудования, а в перечне приведены их описание и назначение.

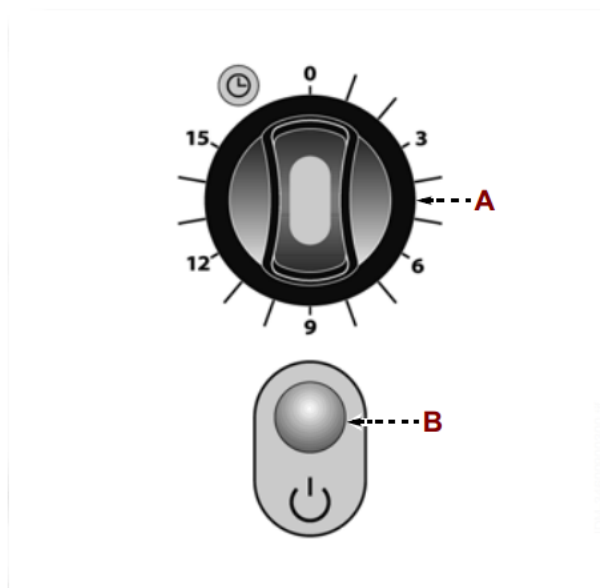


- A) Щит управления:** оснащен органами для управления работой прибора (см. "Описание органов управления").
- B) Рабочая камера:** оснащена опорными решетками и ТЭНами для разогревания пищевых продуктов.
- C) Щипцы:** служат для захвата разогреваемых продуктов.
- D) Поддон для отходов:** служит для сбора крошек и кусочков пищевых продуктов.

3 Панель управления

Прибор оснащен перечисленными органами управления, необходимыми для включения его основных функций.

- А) Таймер:** служит для включения соответствующей камеры и задания времени приготовления.
- В) Световой индикатор:** если горит, указывает, что соответствующая рабочая камера работает. Если индикатор выключен, это означает, что заданное время истекло, и что камера выключена.



4 Инструкции по распаковке, перемещению и установке

- Оборудование поставляется упакованным в специальном контейнере и по мере необходимости, в целях обеспечения его целостности, фиксируется амортизационными материалами.
В зависимости от характеристик оборудования, места назначения и транспортного средства, в целях облегчения проведения погрузочно-разгрузочных работ, оборудование может быть упаковано на поддонах.
Вся необходимая информация по проведению погрузочно-разгрузочных работ в безопасных условиях приведена непосредственно на упаковке.
- Погрузка и разгрузка упакованного оборудования должны осуществляться с учетом его характеристик (вес, размеры и т.п.). В случае небольших размеров и веса перемещение может осуществляться вручную, в противном случае, необходимо воспользоваться подъемными средствами соответствующей грузоподъемности.
При получении оборудования удостовериться в целостности каждого его компонента. В случае обнаружения повреждений или недостающих частей обратиться к местному дилеру для получения дальнейших инструкций.
- Установка должна осуществляться опытными и уполномоченными специалистами, которые должны предварительно убедиться, что линия электропитания отвечает требованиям законодательства, действующего в данной области, стандартам и нормативам, действующим в стране использования.

5 Знаки предупреждения и безопасности

В зонах оборудования, где существуют **ОСТАТОЧНЫЕ РИСКИ**, помещены знаки безопасности, предупреждающие о соответствующих рисках.

На рисунке показаны знаки безопасности и информационные знаки, размещенные на оборудовании.



Опасность получения ожогов: указывает, что необходимо соблюдать осторожность в связи с наличием горячих поверхностей.



Опасность поражения электротоком: указывает, что необходимо отключить электропитание сети (или отсоединить от электрической розетки) перед выполнением операций с электрическими соединениями.

6 Техническое обслуживание

- Чистить оборудование каждый раз по завершению использования или по мере необходимости, а также в зависимости от типа обрабатываемых пищевых продуктов.
- Тщательно чистить все части оборудования (включая прилегающие участки), которые могут прямым или косвенным образом контактировать с пищевыми продуктами, в целях соблюдения безопасности и гигиены.
- Для чистки использовать только разрешенные для применения в пищевой промышленности чистящие средства. Запрещается использовать агрессивные или воспламеняемые чистящие средства или средства, содержащие или способные выделять вредные вещества.
- При чистке и дезинфекции оборудования, в частности, при использовании чистящих средств, использовать средства индивидуальной защиты.
- Не чистить оборудование струями воды во избежание повреждения его компонентов, в частности, электрических и электронных.
- В случае длительного бездействия оборудования почистить и тщательно высушить все его части (внутренние и наружные). Отсоединить кабель электропитания и убедиться, что условия окружающей среды позволяют обеспечить сохранность оборудования в течение длительного времени.

7 Рекомендации по эксплуатации

- 1- Поместить продукты в рабочую камеру при помощи специальных щипцов.
- 2- Повернуть таймер, чтобы задать время замеса.

Когда световой индикатор погаснет, извлечь пищевые продукты из камеры при **Первом использовании прибора, снять защитную пленку покрытия и дать прибору поработать при максимальной температуре (около 15 минут) без пищевых продуктов, чтобы устранить неприятные запахи. Дождаться охлаждения прибора и, если запах не устранен, повторить операцию.**

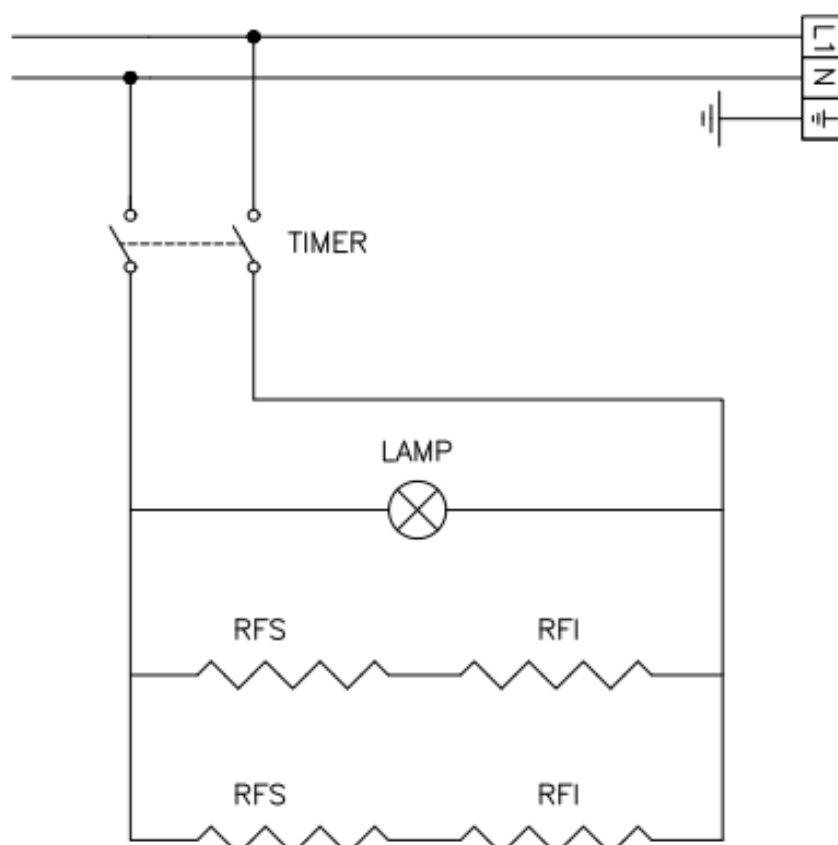
8 Устранение неполадок

Неисправность	Причины	Способы устранения
Прибор не нагревается.	Главный выключатель в положении "выкл."	Привести главный выключатель в положение "вкл."
	Отсутствие напряжения в сети электропитания.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.
	Неисправные ТЭНы.	Обратиться к продавцу или в уполномоченный центр сервисного обслуживания.

9 Технические характеристики

Описание	Единица измерения	TS3	TS6
Мощность	kW	2	3
Электрическое питание	V Ph Hz	230V / 1N / 50-60 Hz	
Размеры прибора	mm	460x280x250	460x280x360
Размеры рабочей камеры	mm	320x230x150	320x230x260
Количество бутербродов	п.	3	6
Размеры упаковки	mm	540x340x330	540x340x450
Вес нетто	kg	7,8	10,8
Тип установки		Установка на столе	

TS3



TS6

