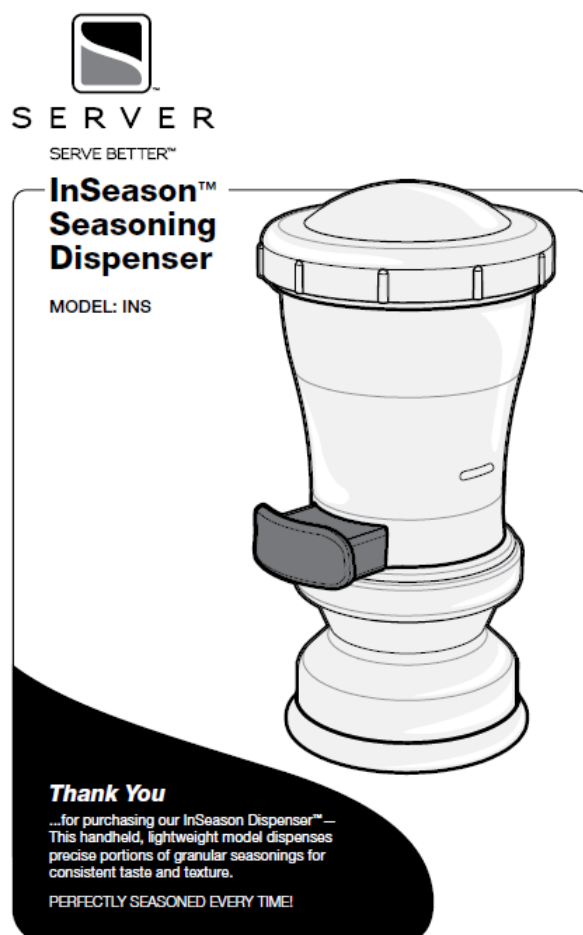


InSeason™

Модель: INS

Раздатчик - диспенсер приправ



Благодарим за приобретение In SeasonDispenser™ – эта переносная легкая модель дозатора предназначена для точного дозирования гранулированных приправ для придания насыщенного вкуса

СБОРКА

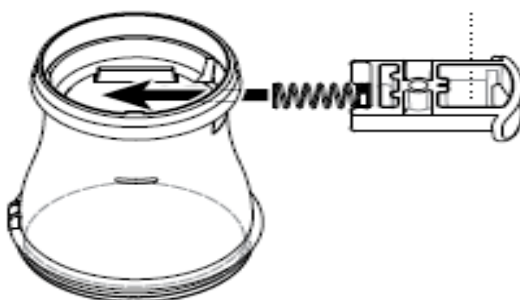
Тщательно промыть все детали перед эксплуатацией см. стр. 5

- 1) **Выбор порционного триггера** (если предусмотрено более одного при поставке). Триггер определяет размер приготавливаемой порции

Размер порции	Триггер	
1/2 ОСВЧ	зеленый	Размер порции также указан в полости корпуса пускового устройства
1/3 ОСВЧ	синий	
1/4 ОСВЧ	черный	
0.15 ОСВЧ	белый	
1/8 ОСВЧ	бордовый	
1/16 ОСВЧ	желто-коричневый	

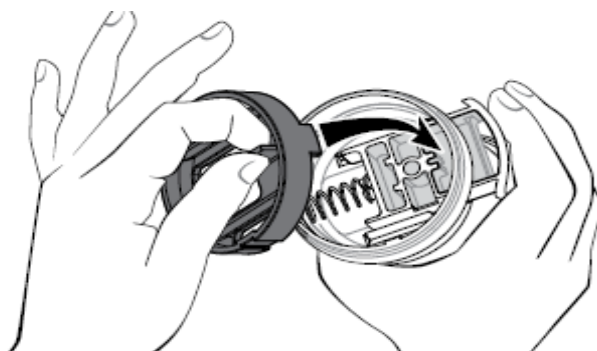
- 2) **ВСТАВЬТЕ ТРИГГЕР**

Переверните устройство верхней стороной вниз на поверхности стола и вставьте конец пружины триггера в сборе в боковой проем/паз. Гладкая сторона триггера должна быть повернута вниз.

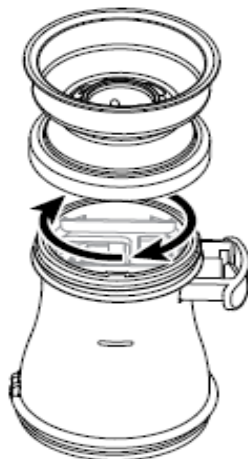


- 3) **УСТАНОВИТЕ КРЫШКУ** в корпус устройства. Для этого удерживайте крышку за выступ.

Медленно нажмите на триггер, чтобы продвинуть его внутрь корпуса. Убедитесь, что пружина на месте. Вставьте кромку выступа закрывающей крышки в самый большой внутренний проем.



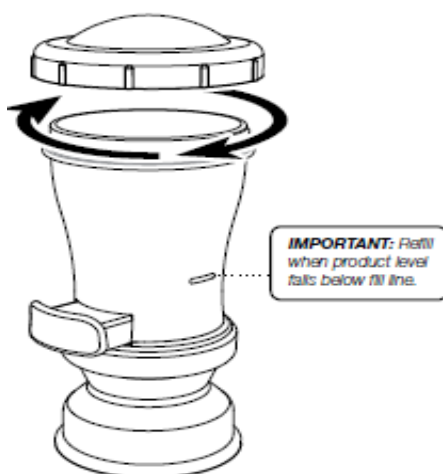
- 4) **УСТАНОВИТЕ СПРЕДЕР** на корпус устройства, плотно закрутите, вращая по часовой стрелке.



- 5) **ЗАПОЛНИТЕ УСТРОЙСТВО**

Переверните устройство и засыпьте гранулированный ингредиент.

- 6) **УСТАНОВИТЕ КРЫШКУ** на корпус устройства, плотно закрутите, вращая по часовой стрелке.



ВАЖНО: когда уровень падает ниже линии заполнения, добавьте еще ингредиента.

БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с правилами безопасности пищевых продуктов, продукты должны храниться и/или использоваться при определенных температурах, в противном случае они могут стать опасными для здоровья. Обратитесь к местным правилам безопасности продуктов питания для конкретных рекомендаций. Server Products, Inc. не может быть ответственной за обращение с потенциально опасным продуктом. Раздатчик разработан и предназначен для эксплуатации в условиях высокой температуры окружающей среды, но не предназначен для прямого контакта с источниками тепла, такими как нагревательные поверхности.

ВАЖНО:

Ежедневно или регулярно чистить, промывать, дезинфицировать и сушить для соответствия требованиям санитарных норм.

РАЗБОРКА

- 1) **Снимите крышку**
- 2) **Опорожните устройство**
- 3) **Высыпьте оставшийся ингредиент**
- 4) **Удалите спредер**
- 5) **Снимите крышку**

Установите устройство верхней стороной вниз на поверхности стола. Возьмите выступ закрывающей крышки и удерживайте триггер. Потяните закрывающую крышку вверх и снимите ее. Медленно отсоедините триггер и верните в исходное положение, обеспечить, чтобы пружина была на месте.

- 6) **СНЯТЬ ТРИГГЕР В СБОРЕ**
через боковой проем устройства

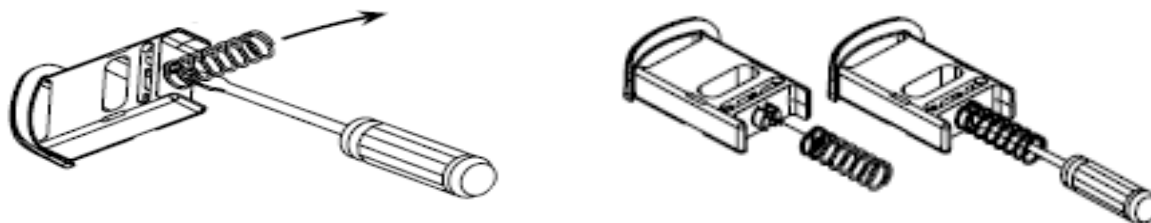
УДАЛЕНИЕ ПРУЖИНЫ ИЗ ТРИГГЕРА

только при необходимости для очистки.

- Подцепите пружину с помощью плоской отвертки.
- Вытяните прямой конец пружины из центральной канавки в круглой вкладке триггера.

ПЕРЕУСТАНОВКА ПРУЖИНЫ

- Установите прямой конец пружины напротив центральной канавки в круглой вкладке триггера.
- Используйте плоскую отвертку, чтобы надавить на прямой конец пружины вниз.
- Защелкните пружину к круглой вкладке триггера.



ОЧИСТКА

ПРОМЫВКА

После разборки промойте все детали с помощью средством для мытья посуды и горячей водой.

ОПОЛАСКИВАНИЕ

Полностью тщательно прополощите все части чистой водой.

ПРОВЕДИТЕ САНИТАРНУЮ ОБРАБОТКУ

всех деталей согласно местным санитарным требованиям. Все детали, контактирующие с едой нужно подвергнуть санитарной обработке.

ВЫСУШИТЕ все детали перед повторным заполнением

Да! Используйте средство для мытья посуды и горячую воду

Средство для мытья посуды безопасно

Не используйте абразив, чистящие средства на основе каустика или аммиака

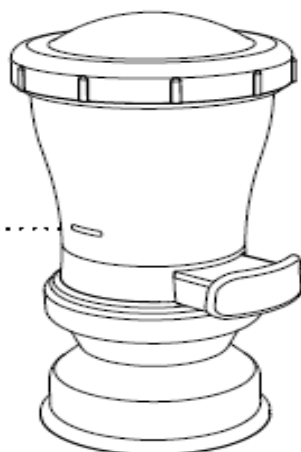
Не используйте моющие средства с высокой концентрации кислоты, щелочи или хлора

Не используйте металлические щетки или жесткие мочалки, которые могут поцарапать поверхность

НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ ИСПРАВЛЕНИЕ

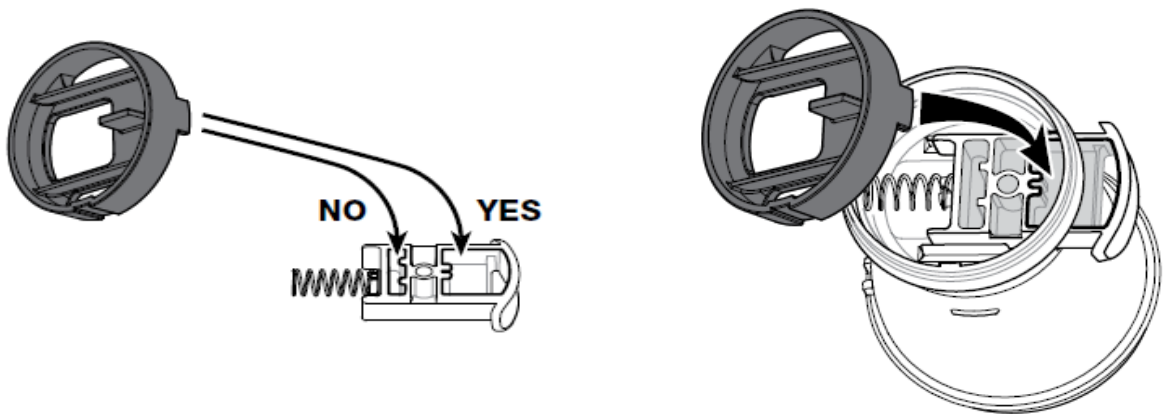
НЕСТАБИЛЬНАЯ КОНСИСТЕНЦИЯ ПОРЦИЙ?

Высокая температура и влажность могут вызвать осаждение ингредиентов и прилипание внутри устройства. Встряхните устройство, чтобы отделить легкие комки ингредиентов. Убедитесь, что ингредиенты не засорили внутренние элементы устройства, разберите его и проверьте. Очистите устройство и тщательно высушите перед заполнением. Убедитесь, что уровень ингредиентов выше линии заполнения.



ТРИГГЕР НЕ ПРОДВИГАЕТСЯ ВНУТРЬ УСТРОЙСТВА?

Убедитесь, что закрывающая крышка установлена кромкой выступа правильно в большое свободное пространство триггера.



А ВЫ ЗНАЕТЕ?

Существует два типа спредеров

Диспенсер включает в себя один из видов спредеров

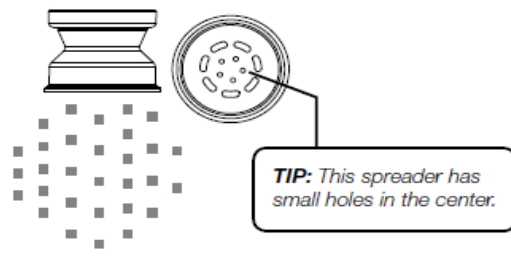
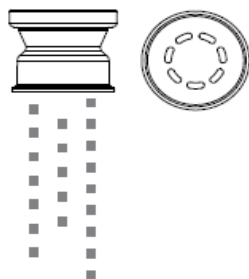
Капельная структура
диаметр 4 дюйма

Структура распределения
“широкая раздача”

Подсказка Этот вид имеет маленькие отверстия в центре

(“лепешка” или одноразовая)

(“жареный сброс” или “блюдечко”)



ОГРАНИЧЕНИЕ ГАРАНТИИ SERVER PRODUCTS

2 года гарантии

SERVER PRODUCTS придерживается ограниченной гарантии на дефекты в материалах и изготовлении в течение двух лет. Для получения полной информации о гарантии перейдите на сайт: [www. SERVER-PRODUCTS.com](http://www.SERVER-PRODUCTS.com)

ОБЩАЯ СЛУЖБА РЕМОНТА И ВОЗВРАТА

Перед отправкой любой детали для обслуживания в SERVER PRODUCTS в ремонт или на возврат, свяжитесь со службой обслуживания клиентов SERVER PRODUCTS для запроса Номера Авторизации Возврата. Товар должен быть отправлен в SERVER PRODUCTS с этим номером. Обслуживание очень быстрое. Как правило, детали ремонтируются и отгружаются в течение 48 часов с момента получения. Товар, который был возвращен по кредиту, должен быть в первичной упаковке и в не эксплуатируемом состоянии и не более

90 дней и будет являться объектом, подлежащему 20% -ному пополнению товарных запасов.

ПОДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

СИСТЕМЫ ПРИПРАВ EXPRESS™



Раздача осуществляется из 1½ галлонных пакетов с 16-миллиметровым переходником для подсоединения, формируя герметичную, удовлетворяющую санитарным требованиям систему.

Прочные пластиковые насосы имеют только несколько деталей, быстро изнашиваются и их полная замена достигает до 98% от общего количества.

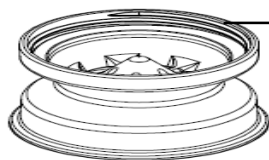
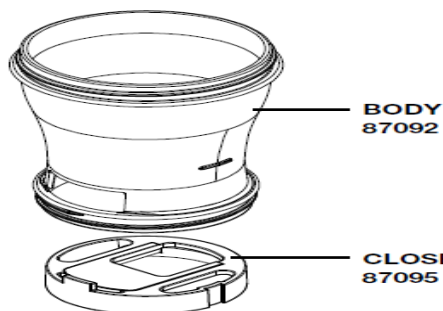
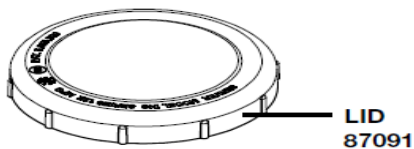
Модели, доступные для настольного и общественного применения для раздачи от 1 до 6 приправ.

НАПОЛНИТЕЛЬ БУТЫЛОК FASTFILL™ (FSF 87690)



- Наполнители заливают бутылки за секунды
- Позволяет использовать в качестве одного автономного блока раздачи кетчупа как для персонала, так и посетителей; Используются обычные 1½ галлоны пакеты с 16-ти миллиметровым переходником, входящим в комплектацию для подсоединения.
- Настенный монтаж, раздача осуществляется за счет рычага, который за счет создаваемого давления в пакете быстро наполняет и выдает клиенту порцию.

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ДЕТАЛИ INSEASON™



AVAILABLE SPREADERS:

DROP PATTERN
4" DIAMETER
87102

SPREAD PATTERN
WIDE DISBURSEMENT
87096

AVAILABLE TRIGGER ASSEMBLIES

PORTION SIZE	TRIGGER	PART
1/2 TSP	GREEN	87126
1/3 TSP	BLUE	87127
1/4 TSP	BLACK	87128
0.15 TSP	WHITE	87129
1/8 TSP	BURGUNDY	87131
1/16 TSP	TAN	87132



LID – крышка
BODY – корпус
CLOSER PLATE – закрывающая крышка

Имеющиеся к поставке спредеры:

С капельной структурой 87102

Со структурой распределения 87096

Пожалуйста, будьте готовы заказывать ваши детали согласно приведенных номеров.

Индивидуальные номера деталей перечислены выше.



По вопросам гарантии, монтажа, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СК Деловая Русь», 125167 г.Москва ул.Красноармейская, дом 11, корпус 2 т. 8-495-956-3663.
<http://www.sc.trapeza.ru>

Уважаемые пользователи!

Никакой список предупреждений и предостережений не может быть идеально полным. В случае возникновения ситуаций, не охваченных в данном руководстве, оператор должен применять здравый смысл и управлять этим аппаратом безопасным образом.