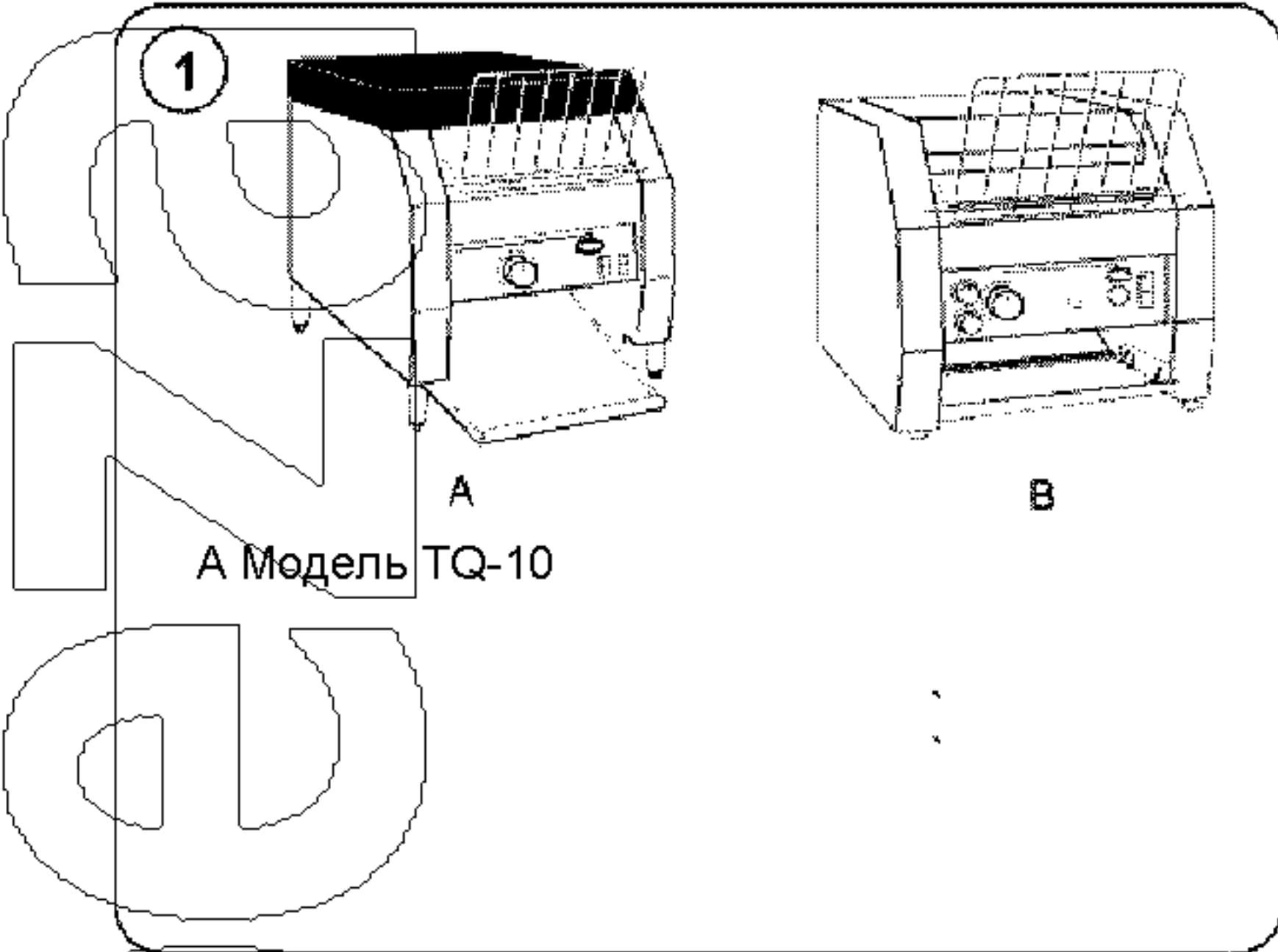
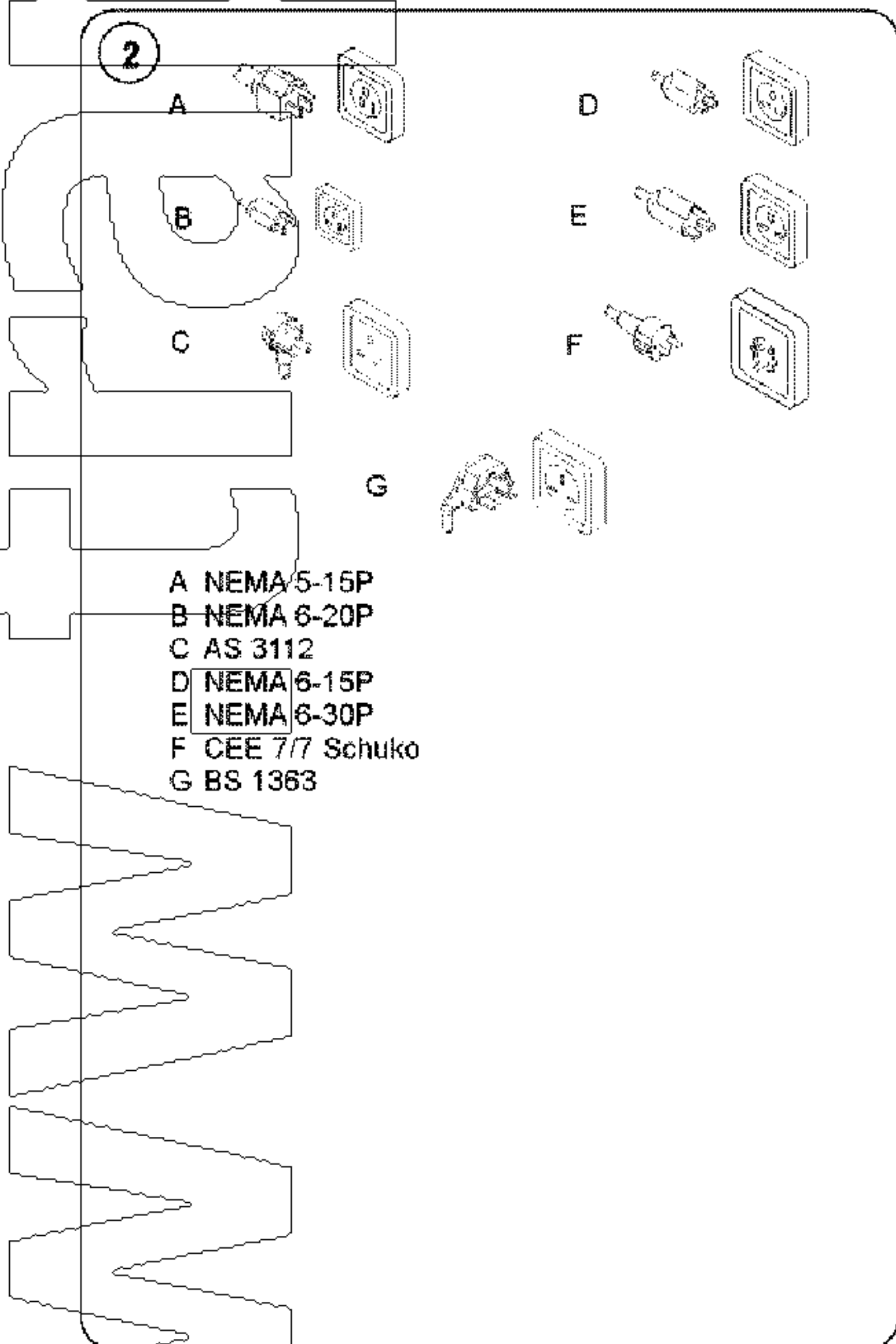


Руководство на русском языке начинается на странице6



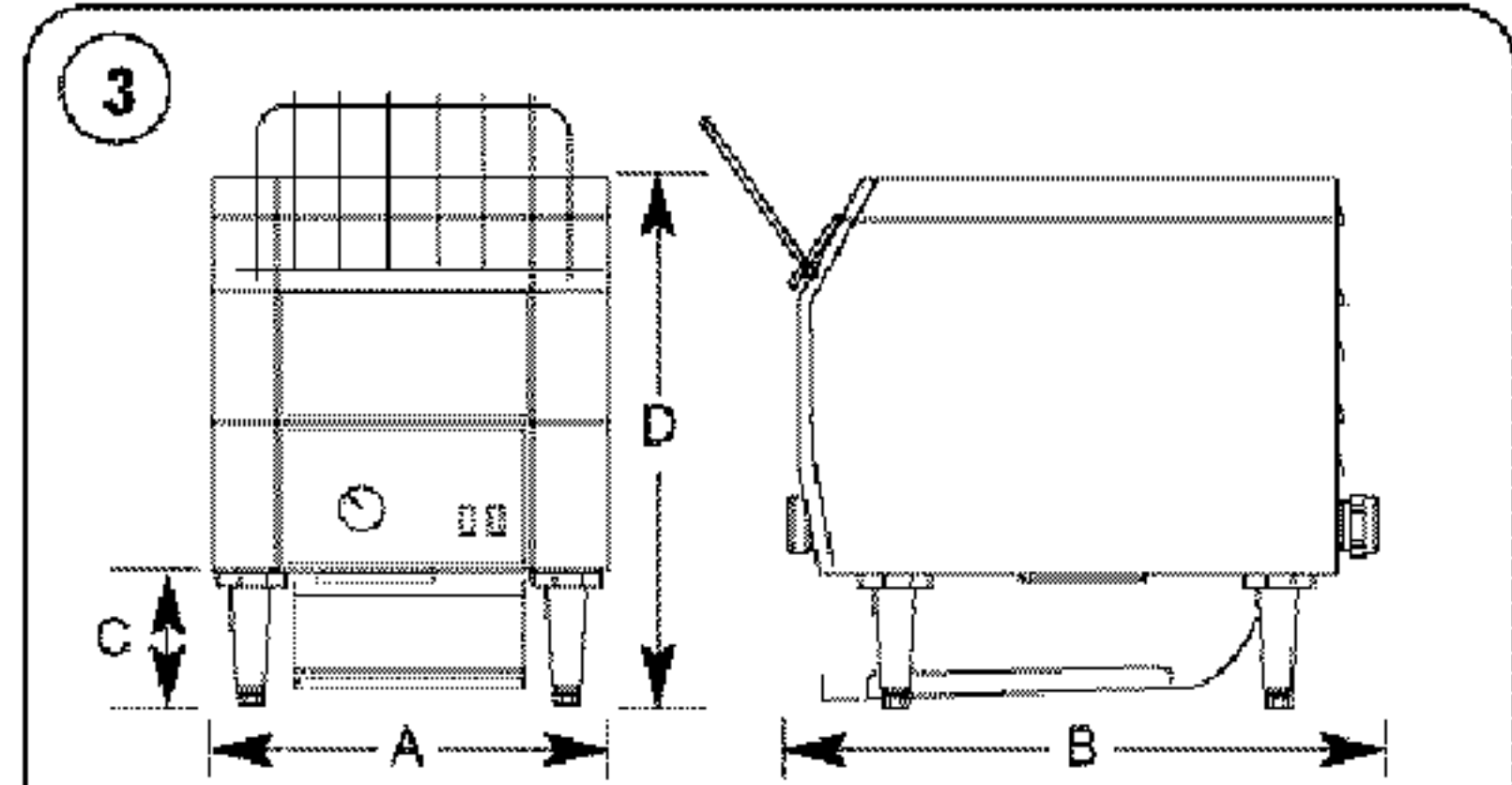
А Модель TQ-10

Модели TQ

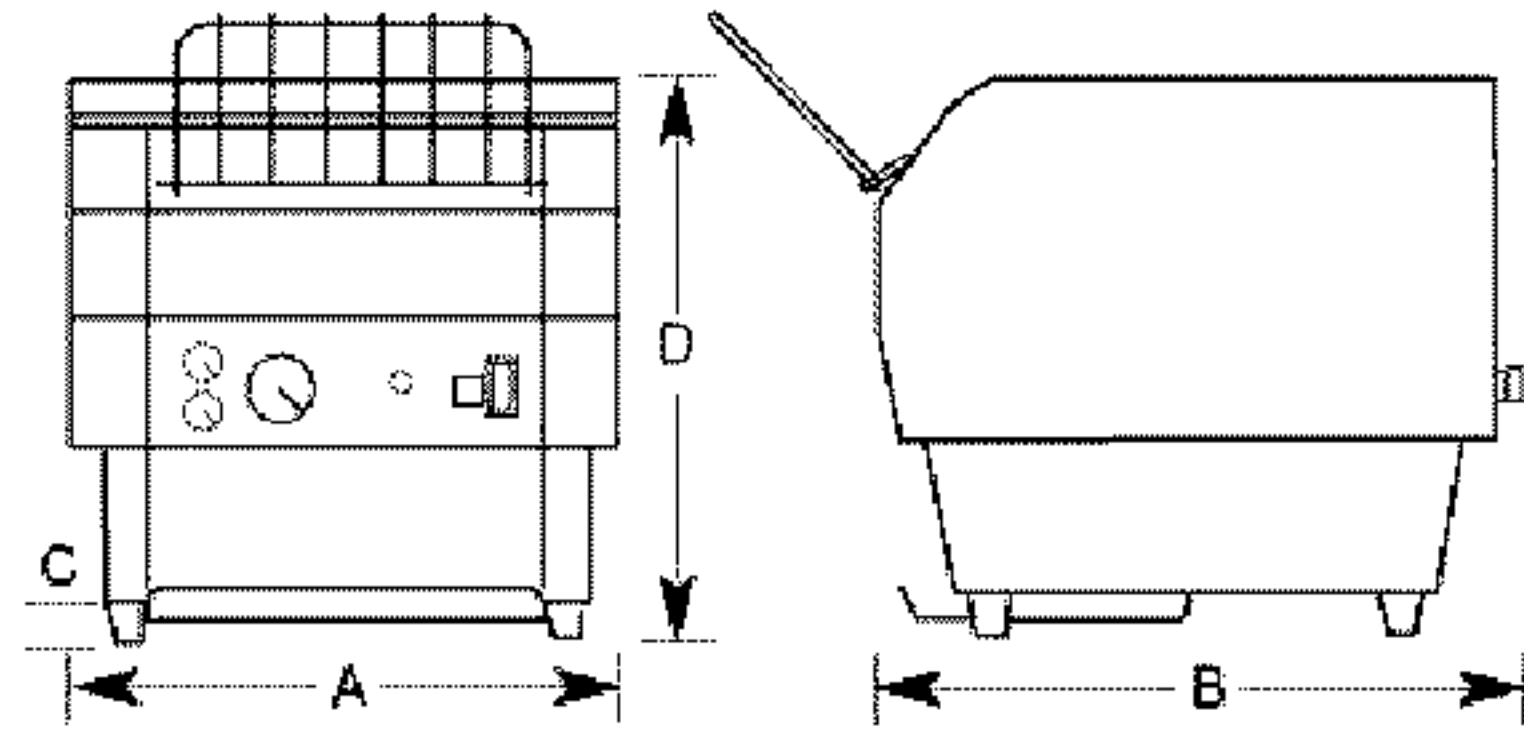


- A NEMA 5-15P
- B NEMA 6-20P
- C AS 3112
- D NEMA 6-15P
- E NEMA 6-30P
- F CEE 7/7 Schuko
- G BS 1363

Конфигурации штепсельного разъема

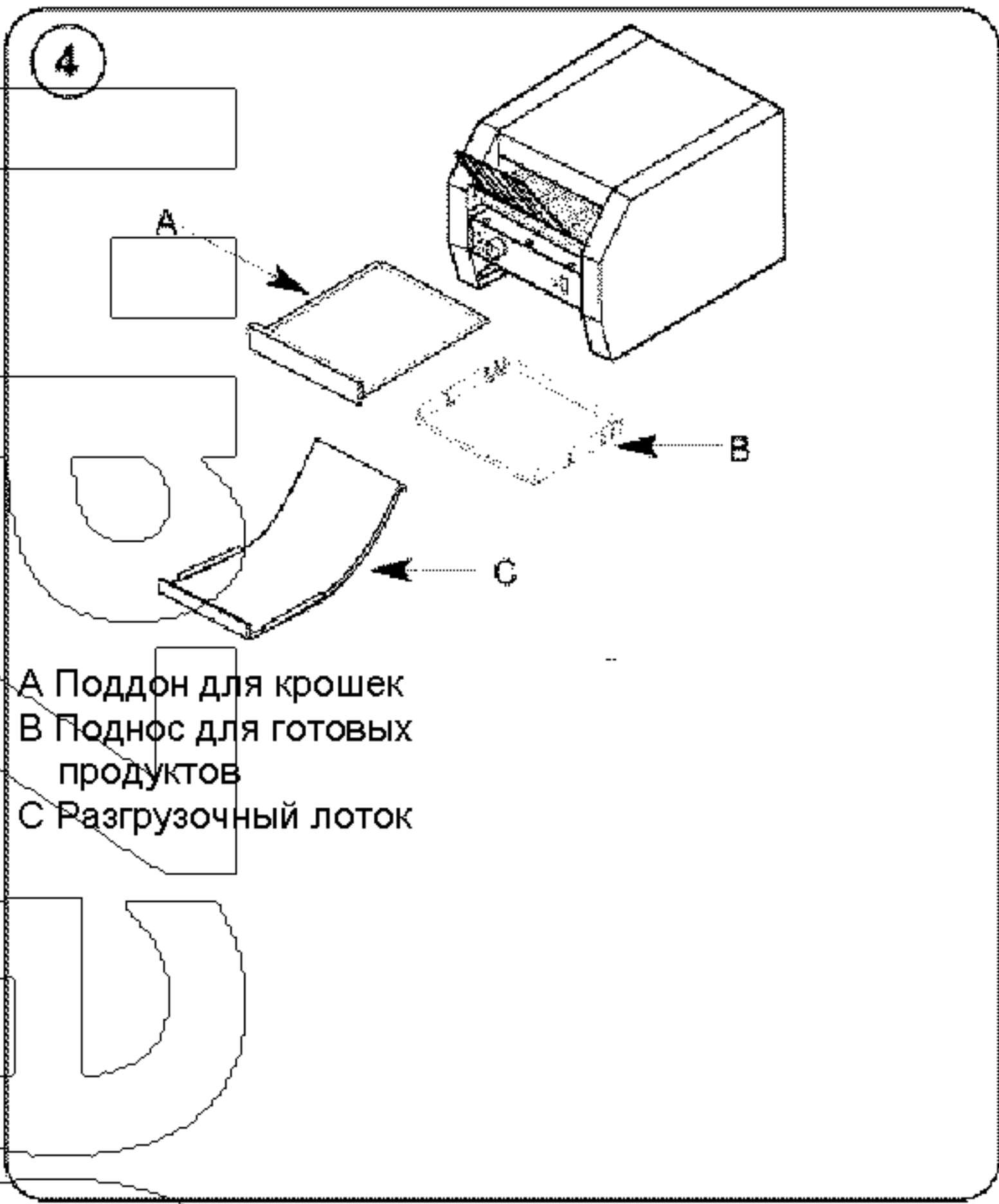


Модели TQ-10 и TQ-15



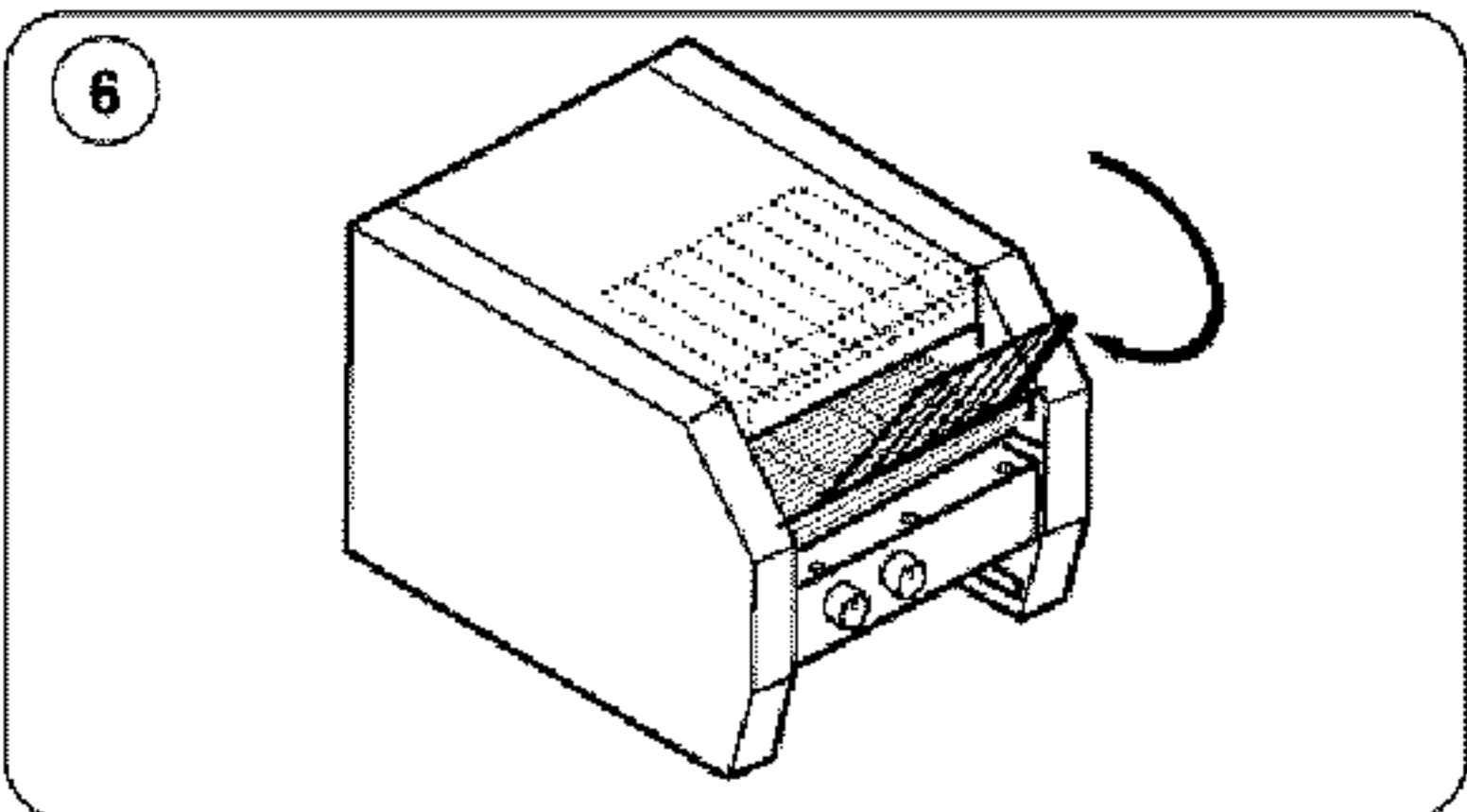
Серия TQ-400, -405, -400H, ,
-800, -805, -1200 и -1800

Размеры

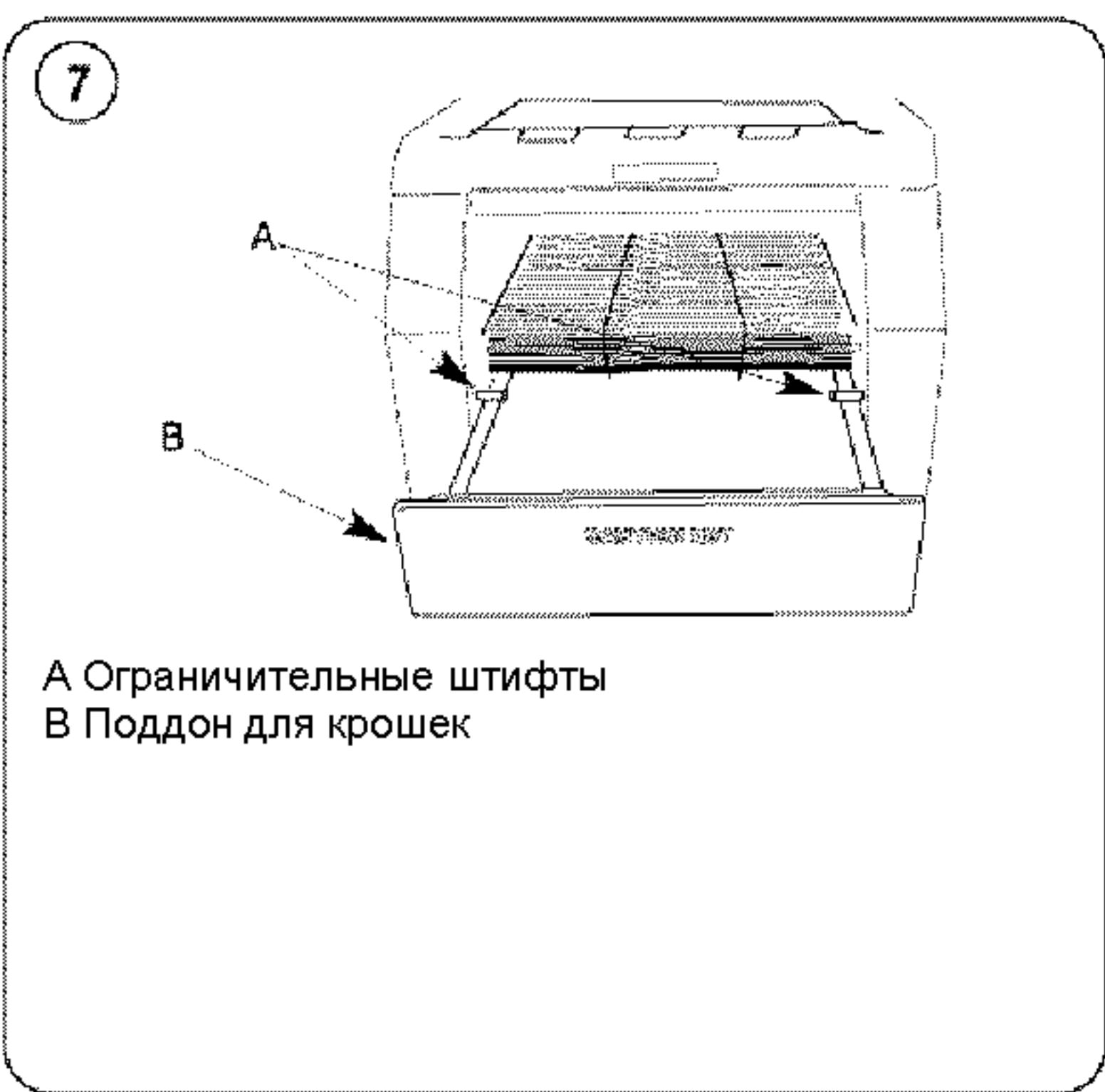


А Поддон для крошек
 В Поднос для готовых продуктов
 С Разгрузочный лоток

Вид спереди – показана модель TQ-400

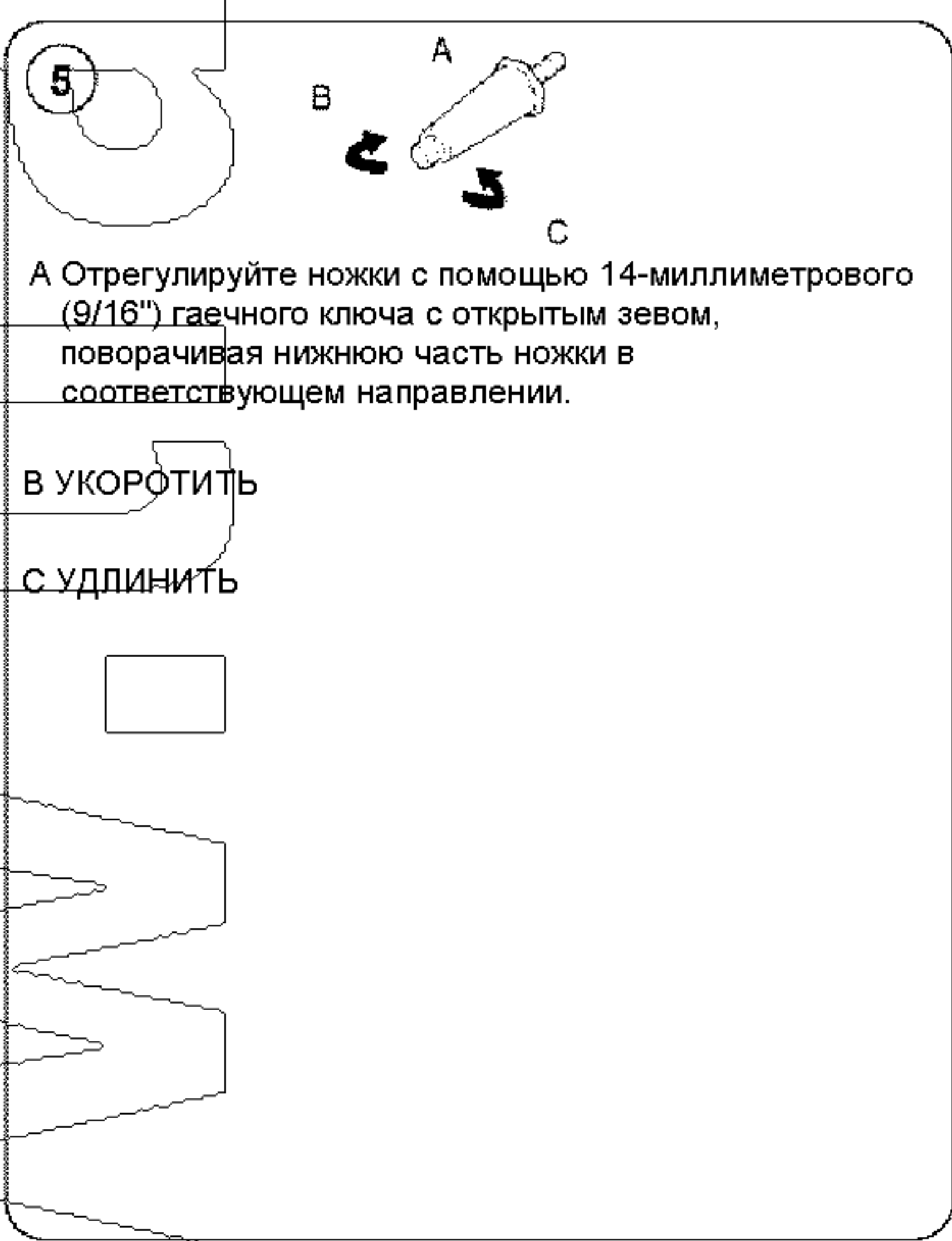


Загрузочный лоток



А Ограничительные штифты
 В Поддон для крошек

Поддон для крошек

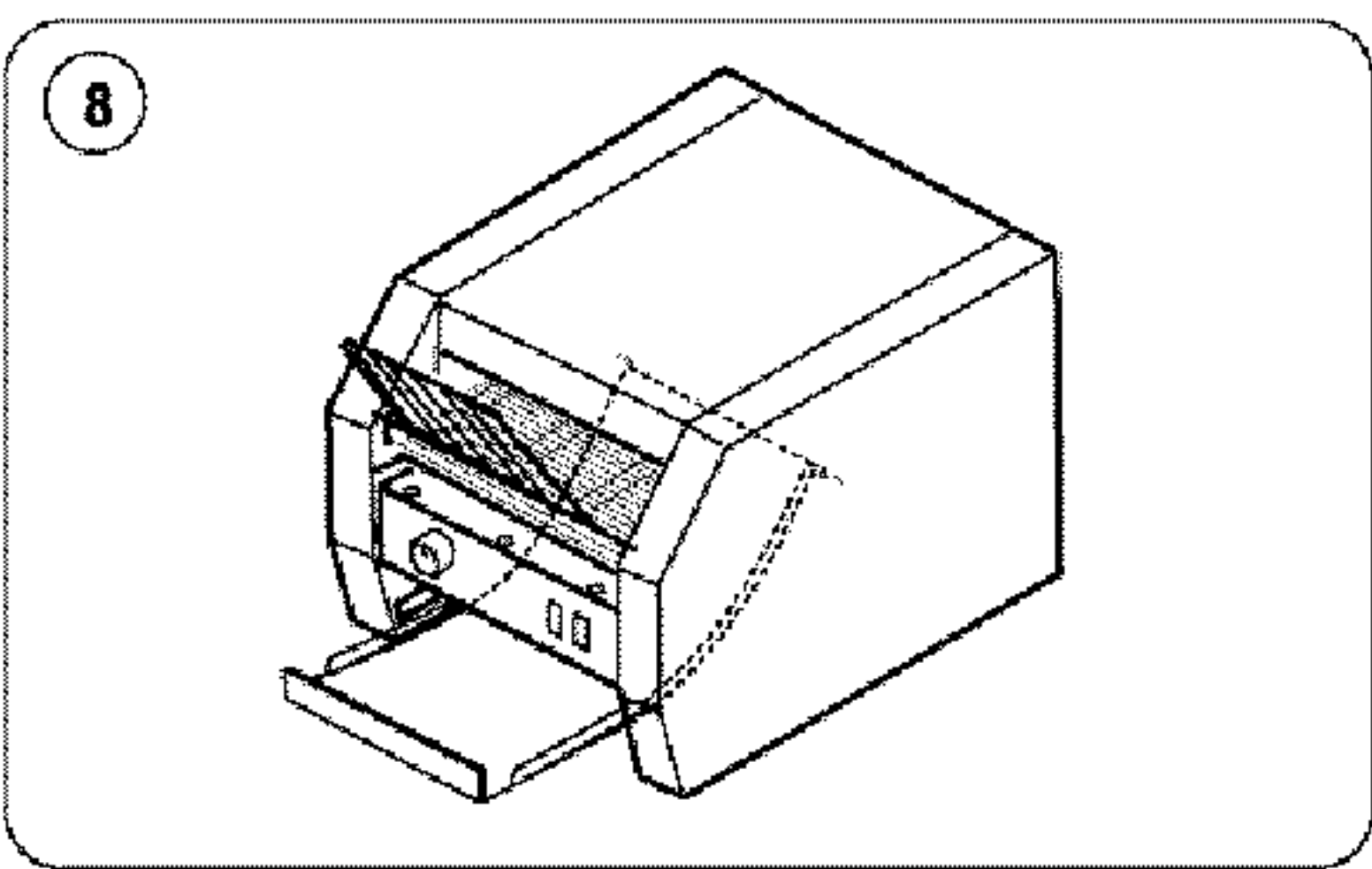


А Отрегулируйте ножки с помощью 14-миллиметрового (9/16") гаечного ключа с открытым зевом, поворачивая нижнюю часть ножки в соответствующем направлении.

В УКОРОТИТЬ

С УДЛИНИТЬ

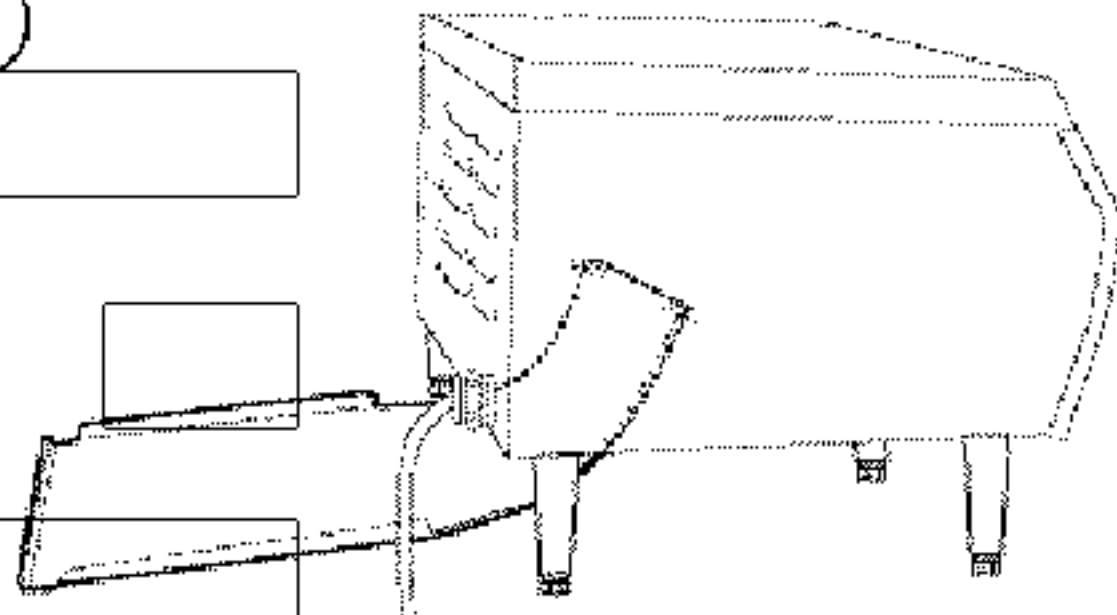
Регулируемые ножки
 (только для моделей TQ-10 и TQ-15)



Передний разгрузочный лоток,
 модели TQ-10 и TQ-15

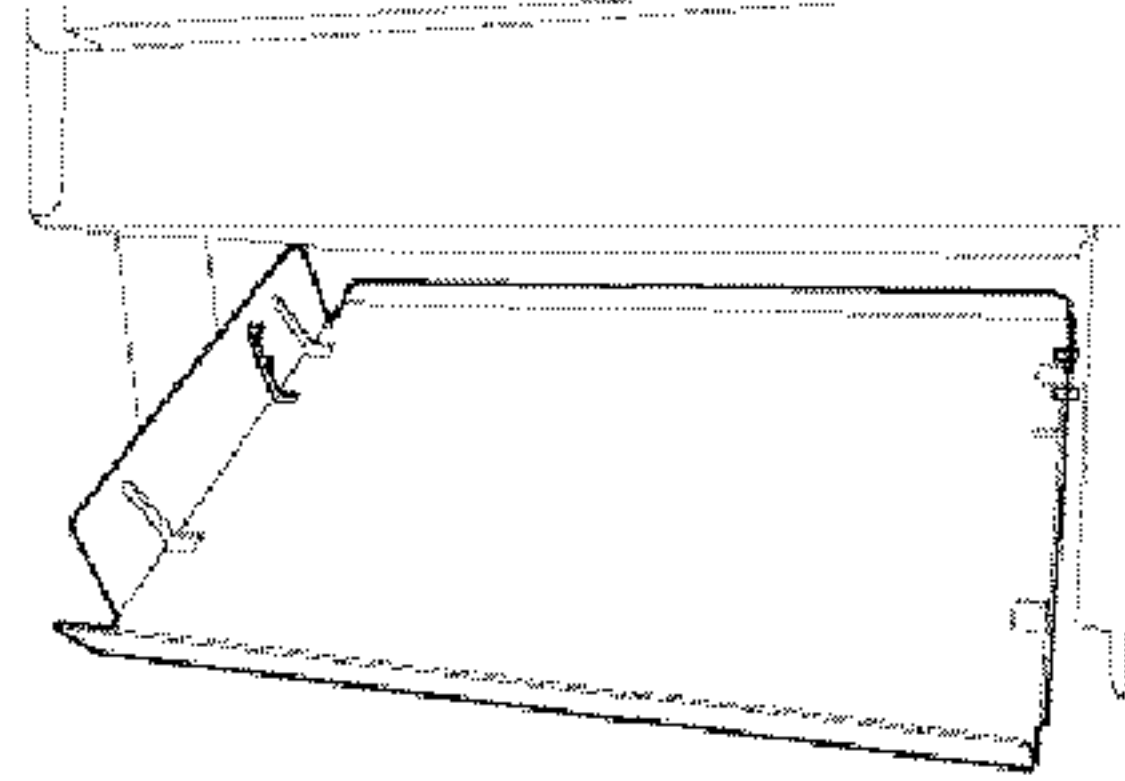
РИСУНКИ

9



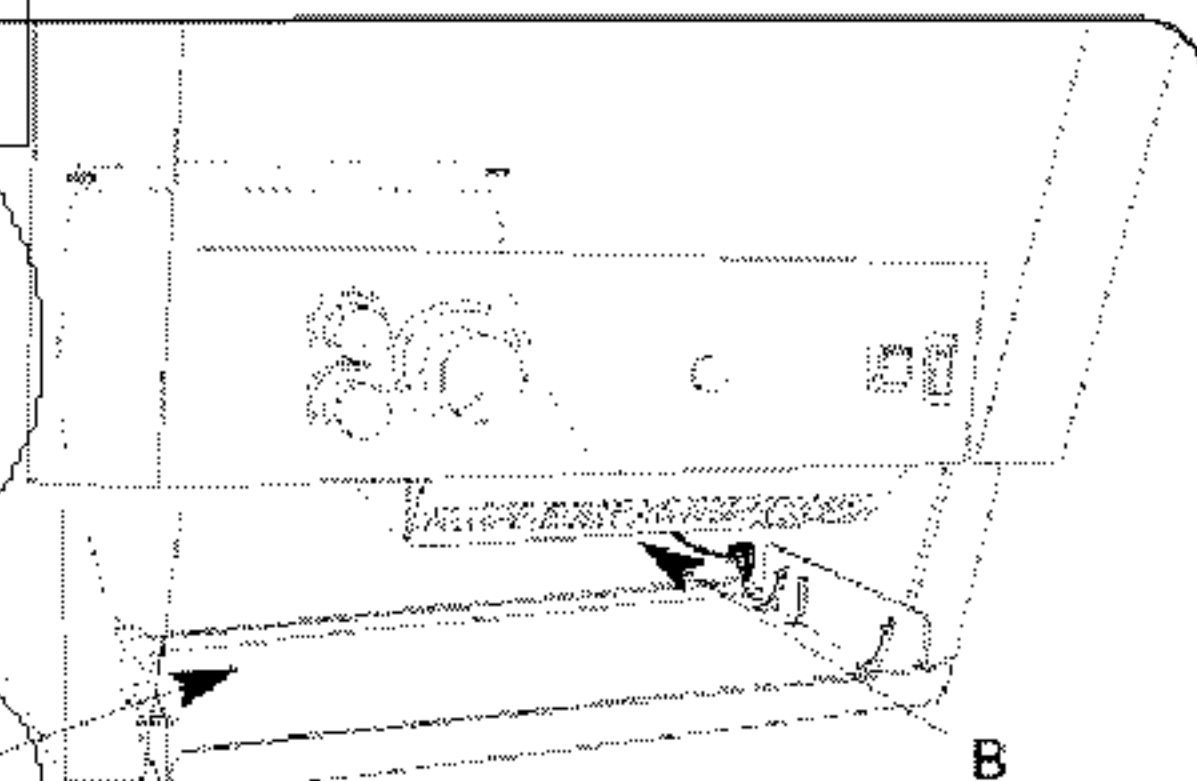
Задний разгрузочный лоток,
модели TQ-10 и TQ-15

11



Задний разгрузочный лоток,
серия TQ-400, -800, -1200 и -1800

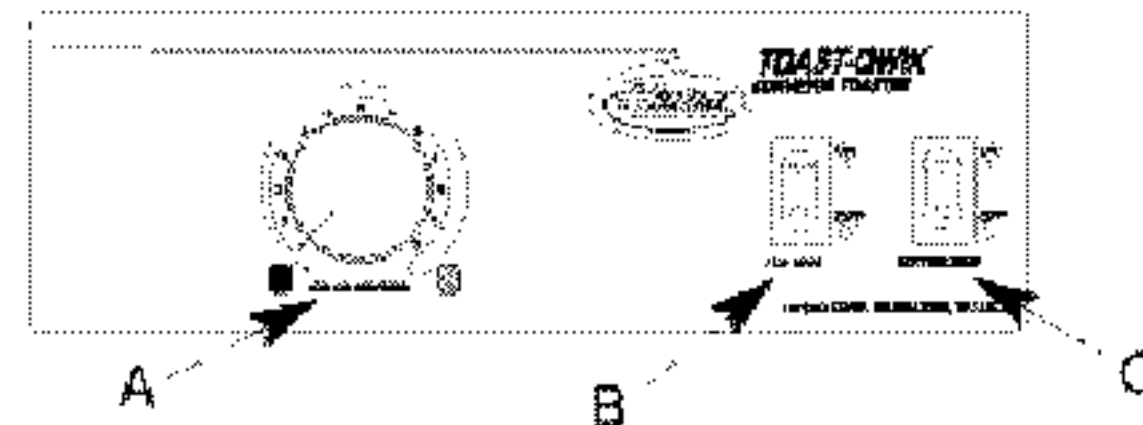
10



А Поднос для готовых
продуктов

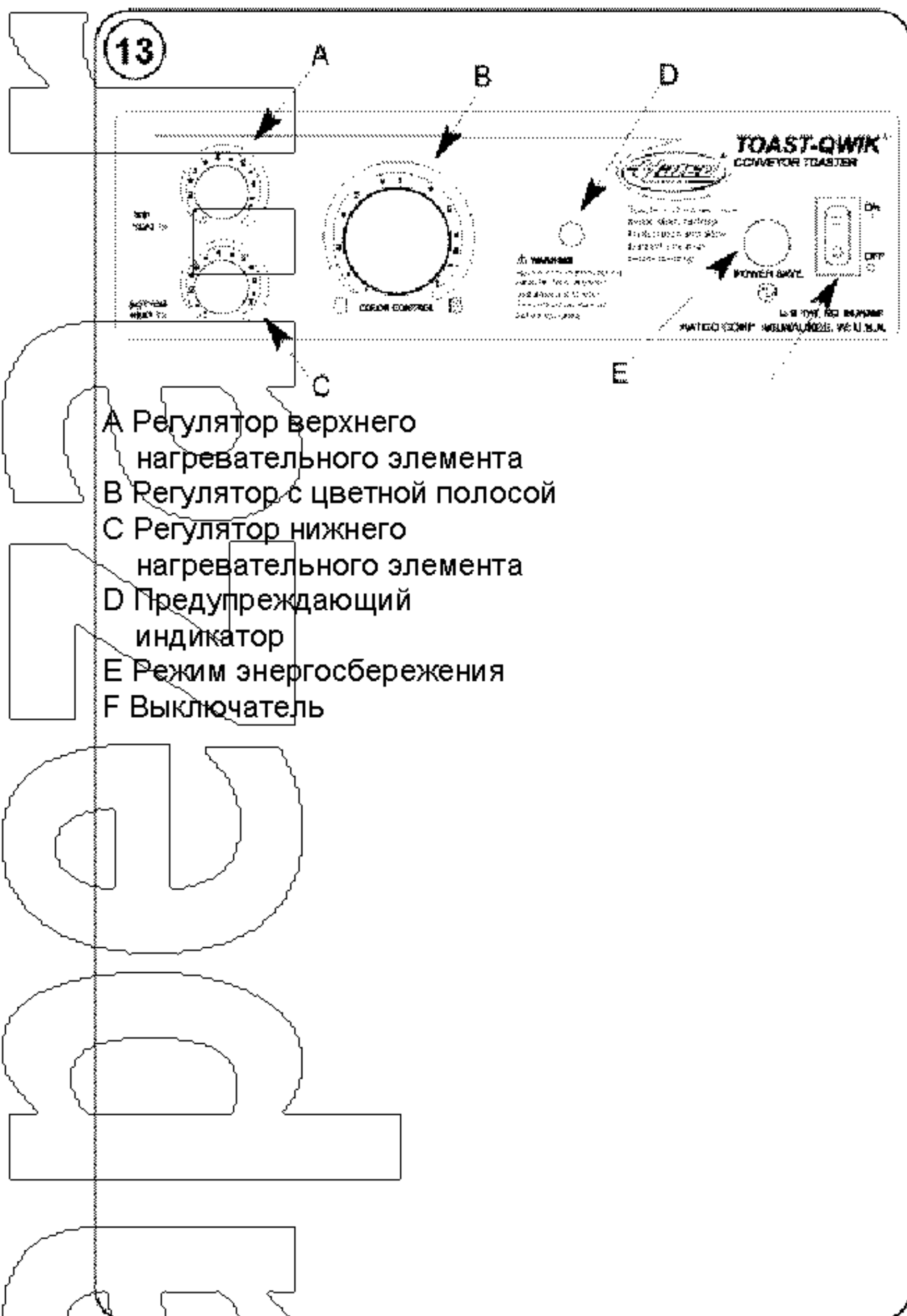
Передний разгрузочный лоток,
серия TQ-400, -800, -1200 и -1800

12



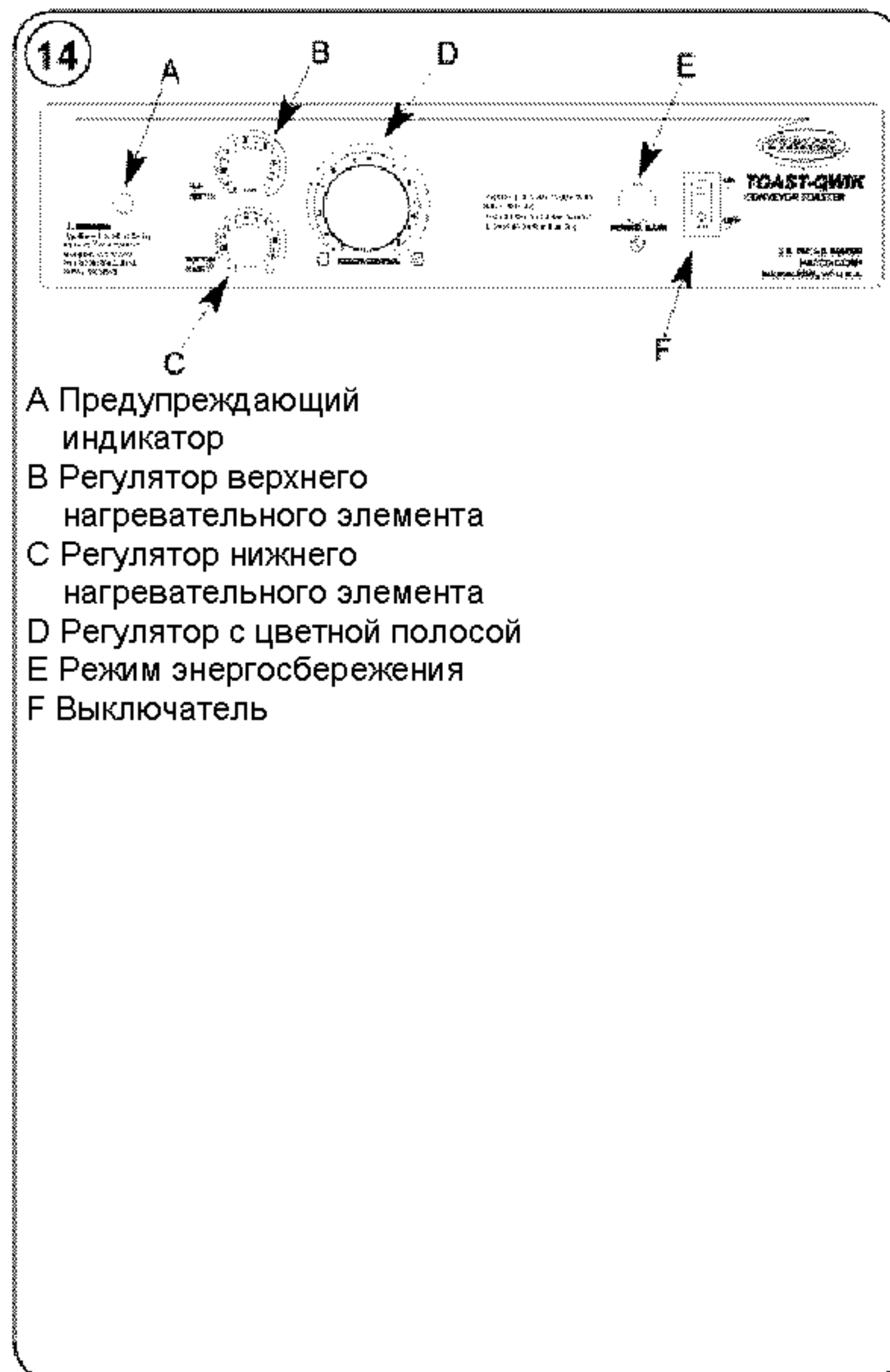
А Регулятор с цветной полосой
В Выключатель верхнего
нагревательного элемента
С Выключатель нижнего
нагревательного элемента

Панель управления –
модели TQ-10 и TQ-15



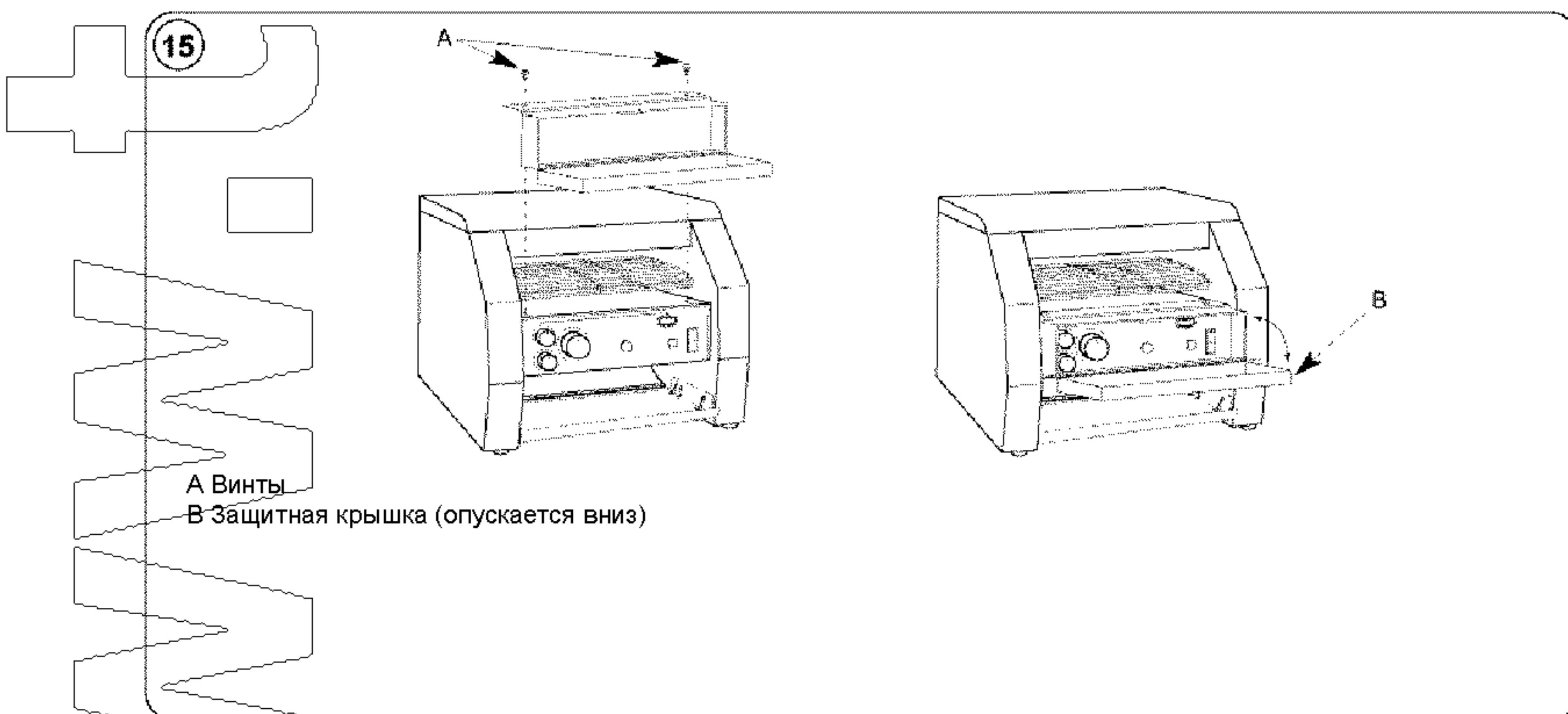
- A Регулятор верхнего нагревательного элемента
- B Регулятор с цветной полосой
- C Регулятор нижнего нагревательного элемента
- D Предупреждающий индикатор
- E Режим энергосбережения
- F Выключатель

Панель управления – серия TQ-400, -800 и -1200



- A Предупреждающий индикатор
- B Регулятор верхнего нагревательного элемента
- C Регулятор нижнего нагревательного элемента
- D Регулятор с цветной полосой
- E Режим энергосбережения
- F Выключатель

Панель управления – модель TQ-1800



- A Винты
- B Защитная крышка (опускается вниз)

Защитная крышка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

⚠ Для обеспечения безопасной и правильной работы в режиме передней выгрузки необходимо обеспечить минимальный зазор 25 мм (1") по бокам и сзади тостера. Минимальное свободное расстояние спереди тостера должно составлять 305 мм (12").

⚠ Для обеспечения безопасной и правильной работы тостера в режиме задней выгрузки необходимо обеспечить минимальный зазор 25 мм (1") по бокам тостера. Минимальное свободное расстояние спереди и сзади тостера должно составлять 305 мм (12").

⚠ Во избежание травм или повреждений не тяните тостер за шнур питания.

⚠ Во избежание получения травм не включайте тостер, если шнур питания изношен или поврежден.

⚠ Если на панели управления загорается предупреждающий индикатор, то это означает, что тостер неисправен. Выключите тостер и подождите, пока он остынет. После охлаждения тостера отсоедините его от электрической сети и обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию.

⚠ Если требуется ремонт тостера, обратитесь в авторизованный сервисный центр Natco или в отдел обслуживания Natco по телефону 414-671-6350; международный факс: 414-671-3976.

⚠ В данном тостере нет деталей, которые могут быть отремонтированы пользователем. Во избежание повреждения тостера или травмирования персонала обращайтесь только в авторизованный сервисный центр Natco и используйте только оригинальные запасные части Natco.

⚠ Оригинальные запасные части Natco обеспечивают безопасную работу в условиях эксплуатации. Некоторые неоригинальные запасные части не обладают характеристиками, позволяющими им безопасно функционировать в оборудовании Natco. При выполнении ремонта оборудования Natco важно использовать запасные части Natco. Несоблюдение данного требования может подвергнуть опасности операторов оборудования и привести к поражению электрическим током и ожогам.

⚠ ВНИМАНИЕ

⚠ Некоторые наружные поверхности тостера будут сильно нагреваться. Во избежание получения травм соблюдайте осторожность при прикосновении к таким поверхностям.

⚠ Во избежание повреждения тостера или травмирования персонала всегда устанавливайте поддон для крошек при работе с тостером.

⚠ Во избежание травм не снимайте поддон для крошек для очистки до тех пор, пока тостер не остынет.

⚠ Тостер не защищен от атмосферного воздействия. Для безопасной и надлежащей эксплуатации тостер должен находиться в помещении с температурой окружающего воздуха не ниже 70°F (21°C) и не выше 85°F (29°C).

ВНИМАНИЕ

Не устанавливайте тостер в таких местах, в которых он может быть подвержен воздействию высокой температуры или в которых на него может попасть жир с гриля, фритюрницы и т.д. Чрезмерная температура может привести к повреждению тостера. Не устанавливайте тостер в таких местах, где поток воздуха спереди и сзади тостера будет ограничен. Не устанавливайте тостер на пути потока воздуха из воздушного кондиционера или приточной вентиляции.

Используйте только неабразивные чистящие средства. Абразивные чистящие средства могут поцарапать поверхность тостера Toast-Qwik. Это испортит внешний вид тостера, и, кроме того, тостер будет быстрее загрязняться.

ОПИСАНИЕ МОДЕЛЕЙ

ВСЕ МОДЕЛИ (см. ①)

Все электрические конвейерные тостеры Toast-Qwik являются быстрыми, надежными и универсальными. Они позволяют поджаривать от 300 до 1800 хлебобулочных изделий в час, в зависимости от конкретной модели. Возможность передней или задней выгрузки готовой продукции позволяет оператору располагаться тостер Toast-Qwik там, где это наиболее удобно. Каждый тостер Toast-Qwik комплектуется подносом для сбора готовой продукции, загрузочным лотком, съемным поддоном для крошек и присоединенным шнуром питания длиной 1829 мм (6') со штепсельной вилкой.

МОДЕЛЬ TQ-10

Модель TQ-10 позволяет поджаривать хлебобулочные изделия толщиной до 38 мм (1-1/2") и шириной до 245 мм (9-5/8"). Производительность тостера составляет 300 хлебобулочных изделий в час. Модель TQ-10 оснащена регулируемыми ножками длиной 102 мм (4").

МОДЕЛЬ TQ-15

Модель TQ-15 позволяет поджаривать влажные или плотные хлебобулочные изделия толщиной до 38 мм (1-1/2") и шириной до 245 мм (9-5/8"). Производительность тостера составляет 240 хлебобулочных изделий в час. Модель TQ-15 оснащена регулируемыми ножками длиной 102 мм (4").

РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ СО СВЕТОВЫМ ИНДИКАТОРОМ

Во всех тостерах серии TQ-400, TQ-800, TQ-1200 и TQ-1800 предусмотрен режим энергосбережения. В режиме энергосбережения индикатор на панели управления будет мигать. Когда индикатор мигает, тостер работает на 50% от полной мощности. Полная мощность может быть восстановлена в течение 5 минут после нажатия на любую кнопку или после изменения установки любого регулятора.

СИСТЕМА COLORGUARD

Во всех тостерах серии TQ-400, TQ-800, TQ-1200 и TQ-1800 используется запатентованная сенсорная система *ColorGuard*, которая отслеживает и автоматически регулирует скорость конвейера при интенсивном использовании тостера для обеспечения однородного цвета корочки хлебобулочных изделий.

МОДЕЛЬ TQ-400

Модель TQ-400 позволяет поджаривать хлебобулочные изделия толщиной до 44 мм (1-3/4") и шириной до 245 мм (9-5/8"). Производительность тостера составляет 360 хлебобулочных изделий в час.

МОДЕЛЬ TQ-405

Модель TQ-405 позволяет поджаривать влажные или плотные хлебобулочные изделия толщиной до 44 мм (1-3/4") и шириной до 245 мм (9-5/8"). Производительность тостера составляет 240 хлебобулочных изделий в час.

МОДЕЛЬ TQ-400H

Модель TQ-400H имеет широкое отверстие 3"(76 мм), позволяющее поджаривать хлебобулочные изделия толщиной до 70 мм (2-3/4") и шириной до 244 мм (9-5/8"). Производительность тостера составляет 360 хлебобулочных изделий в час.

МОДЕЛЬ TQ-400BA

Модель TQ-400BA позволяет быстро поджаривать с одной стороны хлебобулочные изделия толщиной до 44 мм (1-3/4") и шириной до 245 мм (9-5/8"). Большинство продуктов могут поджариваться всего за 45 секунд. Производительность составляет до 360 половинок булочек в час. Булочки должны располагаться разрезанной стороной вверх.

МОДЕЛЬ TQ-800

Модель TQ-800 позволяет поджаривать хлебобулочные изделия толщиной до 44 мм (1-3/4") и шириной до 245 мм (9-5/8"). Производительность составляет до 800 хлебобулочных изделий в час.

МОДЕЛЬ TQ-805

Модель TQ-805 позволяет поджаривать влажные или плотные хлебобулочные изделия толщиной до 44 мм (1-3/4") и шириной до 245 мм (9-5/8"). Производительность тостера составляет 550 хлебобулочных изделий в час.

МОДЕЛЬ TQ-800H

Модель TQ-800H имеет широкое отверстие 76 мм (3"), позволяющее поджаривать хлебобулочные изделия толщиной до 70 мм (2-3/4") и шириной до 245 мм (9-5/8"). Производительность тостера составляет 800 хлебобулочных изделий в час.

МОДЕЛЬ TQ-800BA

Модель TQ-800BA позволяет быстро поджаривать с одной стороны хлебобулочные изделия толщиной до 44 мм (1-3/4") и шириной до 245 мм (9-5/8"). Большинство продуктов могут поджариваться всего за 30 секунд. Производительность составляет до 800 хлебобулочных изделий в час. Булочки должны располагаться разрезанной стороной вверх.

МОДЕЛЬ TQ-800HBA

Модель TQ-800HBA предназначена для быстрого и эффективного одностороннего поджаривания хлебобулочных изделий всего за 30 секунд. Производительность составляет более 800 хлебобулочных изделий в час. Булочки должны располагаться разрезанной стороной вверх. Максимально допустимые размеры продукта: толщина 70 мм (2-3/4"), ширина 245 мм (9-5/8").

МОДЕЛЬ TQ-1200

Модель TQ-1200 является высокоскоростным тостером с ускоренной конвейерной системой, позволяющей быстрее поджаривать хлебобулочные изделия в периоды повышенного спроса. Два хлебобулочных изделия могут поджариваться всего за 15 секунд. Максимальные размеры хлебобулочных изделий: толщина 44 мм (1-3/4"), ширина 245 мм (9-5/8").

МОДЕЛЬ TQ-1800

Модель TQ-1800 позволяет поджаривать хлебобулочные изделия толщиной до 44 мм (1-3/4") и шириной до 346 мм (13-5/8"). Производительность тостера составляет до 1800 хлебобулочных изделий в час, когда рядом друг с другом помещаются 3 изделия.

МОДЕЛЬ TQ-1800H

Модель TQ-1800H имеет широкое отверстие 76 мм (3") и позволяет поджаривать хлебобулочные изделия толщиной до 70 мм (2-3/4") и шириной до 346 мм (13-5/8"). Производительность тостера составляет до 1800 хлебобулочных изделий в час, когда рядом друг с другом помещаются 3 изделия.

МОДЕЛЬ TQ-1800BA

Модель TQ-1800BA позволяет быстро поджаривать с одной стороны хлебобулочные изделия толщиной до 44 мм (1-3/4") и шириной до 346 мм (13-5/8"). Большинство продуктов могут поджариваться всего за 15 секунд. Производительность составляет до 1800 хлебобулочных изделий в час. Булочки должны располагаться разрезанной стороной вверх.

МОДЕЛЬ TQ-1800HBA

Модель TQ-1800HBA предназначена для быстрого и эффективного одностороннего поджаривания хлебобулочных изделий всего за 15 секунд. Производительность составляет более 1800 хлебобулочных изделий в час. Булочки должны располагаться разрезанной стороной вверх. Максимально допустимые размеры продукта: толщина 70 мм (2-3/4"), ширина 346 мм (13-5/8"), когда рядом друг с другом помещаются 3 изделия.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

КОНФИГУРАЦИИ ШТЕПСЕЛЬНОЙ ВИЛКИ

Тостеры поставляются с завода-изготовителя уже с присоединенной штепсельной вилкой. Конфигурация вилки соответствует конкретному применению. См. ②

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Подключите тостер к заземленной электрической розетке с соответствующими напряжением питания, параметрами и конфигурацией штепсельного разъема. В случае несоответствия штепсельной вилки и электрической розетки обратитесь к квалифицированному электрику для определения надлежащего напряжения и установки надлежащей электрической розетки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание травм или повреждений не тяните тостер за шнур питания

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание получения травм не включайте тостер, если шнур питания изношен или поврежден

РАЗМЕРЫ – МОДЕЛИ TQ-10 и TQ-15

(См. ③)

Модель	Ширина (А)	Глубина (В)	Высота ножек (С)	Высота (D)
TQ-10	368 мм (14-1/2")	451 мм (17-3/4")	102 мм (4")	349 мм (13-3/4")
TQ-15	368 мм (14-1/2")	451 мм (17-3/4")	102 мм (4")	349 мм (13-3/4")

РАЗМЕРЫ – СЕРИЯ TQ-400, -405, -400H, -800, -805, -1200 и -1800

(См. ③)

Модель	Ширина (А)	Глубина (В)	Высота ножек (С)	Высота (D)
TQ-400	368 мм (14-1/2")	451 мм (17-3/4")	25 мм (1")	381 мм (15")
TQ-405	368 мм (14-1/2")	451 мм (17-3/4")	25 мм (1")	381 мм (15")
TQ-400H	368 мм (14-1/2")	451 мм (17-3/4")	25 мм (1")	403 мм (15-7/8")
TQ-400BA	368 мм (14-1/2")	451 мм (17-3/4")	25 мм (1")	381 мм (15")
TQ-800	368 мм (14-1/2")	58 см (22-3/4")	25 мм (1")	419 мм (16-1/2")
TQ-805	368 мм (14-1/2")	578 мм (22-3/4")	25 мм (1")	419 мм (16-1/2")
TQ-800H	368 мм (14-1/2")	578 мм (22-3/4")	25 мм (1")	419 мм (16-1/2")
TQ-800BA	368 мм (14-1/2")	578 мм (22-3/4")	25 мм (1")	419 мм (16-1/2")
TQ-800HBA	368 мм (14-1/2")	578 мм (22-3/4")	25 мм (1")	419 мм (16-1/2")
TQ-1200	368 мм (14-1/2")	578 мм (22-3/4")	25 мм (1")	419 мм (16-1/2")
TQ-1800	470 мм (18-1/2")	578 мм (22-3/4")	25 мм (1")	422 мм (16-5/8")
TQ-1800H	470 мм (18-1/2")	578 мм (22-3/4")	25 мм (1")	422 мм (16-5/8")
TQ-1800BA	470 мм (18-1/2")	578 мм (22-3/4")	25 мм (1")	422 мм (16-5/8")
TQ-1800HBA	470 мм (18-1/2")	578 мм (22-3/4")	25 мм (1")	422 мм (16-5/8")

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ – МОДЕЛИ TQ-10

Модель	Напряжение, В	Частота тока, Гц	Мощность, Вт	Сила тока, А	Конфигурация штепсельной вилки	Масса брутто
TQ-10	120	60	1800	15.0	NEMA 5-15P*	15 кг (34 фунта)
	208	60	1830	8.8	NEMA 6-15P	15 кг (34 фунта)
	240	60	1830	7.6	NEMA 6-15P	15 кг (34 фунта)
	200	50/60	2070	10.4	AS 3112	15 кг (34 фунта)
	220-230 (CE)	50/60	1866-2048	8.5-8.9	См. примечание	15 кг (34 фунта)
	230-240 (CE)	50/60	2048-2221	8.9-9.3	См. примечание	15 кг (34 фунта)

* NEMA 5-20P для Канады

Затененная область относится только к экспортным моделям.

ПРИМЕЧАНИЕ: Модель TQ-10, рассчитанная на напряжение 220-230 Вольт (CE) и 230-240 Вольт (CE), доступна со штепсельной вилкой CEE 7/7 Schuko, BS 1363 или AS 3112.

Для получения более подробной информации обратитесь к разделу Конфигурации штепсельной вилки.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ – МОДЕЛИ TQ-15

Модель	Напряжение, В	Частота тока, Гц	Мощность, Вт	Сила тока, А	Конфигурация штепсельной вилки	Масса брутто
TQ-15	220-230 (CE)	50/60	2131-2330	9.7-10.1	См. примечание	15 кг (34 фунта)
	230-240 (CE)	50/60	2048-2221	8.9-9.3	См. примечание	15 кг (34 фунта)

Затененная область относится только к экспортным моделям.

ПРИМЕЧАНИЕ: Модель TQ-15, рассчитанная на напряжение 220-230 Вольт (CE) и 230-240 Вольт (CE), доступна со штепсельной вилкой CEE 7/7 Schuko, BS 1363 или AS 3112.

Для получения более подробной информации обратитесь к разделу Конфигурации штепсельной вилки.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ – СЕРИЯ TQ-400

Модель	Напряжение, В	Частота тока, Гц	Мощность, Вт	Сила тока, А	Конфигурация штепсельной вилки	Масса брутто
TQ-400	120	60	1800	15.0	NEMA 5-15P*	21 кг (46 фунтов)
	208	60	2230	10.7	NEMA 6-15P	21 кг (46 фунтов)
	240	60	2230	9.3	NEMA 6-15P	21 кг (46 фунтов)
	200	50/60	2064	10.3	AS 3112	21 кг (46 фунтов)
	220-230 (CE)	50/60	1860-2030	8.5-8.8	См. примечание	21 кг (46 фунтов)
	230-240 (CE)	50/60	2030-2210	8.8-9.2	См. примечание	21 кг (46 фунтов)
TQ-405	220-230 (CE)	50/60	2131-2330	9.7-10.1	См. примечание	21 кг (46 фунтов)
	230-240 (CE)	50/60	2030-2210	8.8-9.2	См. примечание	21 кг (46 фунтов)
TQ-400H	208	60	2230	10.7	NEMA 6-15P	21 кг (46 фунтов)
	240	60	2230	9.3	NEMA 6-15P	21 кг (46 фунтов)
	200	50/60	2064	10.3	AS 3112	21 кг (46 фунтов)
	220-230 (CE)	50/60	2131-2330	9.7-10.1	См. примечание	21 кг (46 фунтов)
	230-240 (CE)	50/60	2030-2210	8.8-9.2	См. примечание	21 кг (46 фунтов)
	TQ-400BA	120	60	1780	14.8	NEMA 5-15P*
208		60	1880	9.0	NEMA 6-15P	21 кг (46 фунтов)
240		60	1880	7.8	NEMA 6-15P	21 кг (46 фунтов)
200		50/60	1848	9.2	AS 3112	21 кг (46 фунтов)
220-230 (CE)		50/60	1765-1930	8.0-8.4	См. примечание	21 кг (46 фунтов)
230-240 (CE)		50/60	1930-2100	8.4-8.8	См. примечание	21 кг (46 фунтов)

* NEMA 5-20P для Канады

Затененная область относится только к экспортным моделям.

ПРИМЕЧАНИЕ: Модели TQ-400, TQ-405, TQ-400H и TQ-400BA, рассчитанные на напряжение 220-230 Вольт (CE) и 230-240 Вольт (CE), доступны со штепсельной вилкой CEE 7/7 Schuko, BS 1363 или AS 3112. Для получения более подробной информации обратитесь к разделу Конфигурации штепсельной вилки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ – СЕРИЯ TQ-800

Модель	Напряжение, В	Частота тока, Гц	Мощность, Вт	Сила тока, А	Конфигурация штепсельной вилки	Масса брутто
TQ-800	208	60	3330	16.0	NEMA 6-20P	24 кг (52 фунта)
	240	60	3330	13.9	NEMA 6-15P*	24 кг (52 фунта)
	200	50/60	3080	15.4	См. примечание	24 кг (52 фунта)
	220-230 (CE)	50/60	3046-3330	13.8-14.5	См. примечание	24 кг (52 фунта)
	230-240 (CE)	50/60	3330-3625	14.5-15.1	См. примечание	24 кг (52 фунта)
TQ-805	230-240 (CE)	50/60	3330-3625	14.5-15.1	См. примечание	24 кг (52 фунта)
TQ-800H	208	60	3330	16.0	NEMA 6-20P	24 кг (52 фунта)
	240	60	3330	13.9	NEMA 6-15P*	24 кг (52 фунта)
	200	50/60	3080	15.4	См. примечание	24 кг (52 фунта)
	220-230 (CE)	50/60	3046-3330	13.8-14.5	См. примечание	24 кг (52 фунта)
	230-240 (CE)	50/60	3330-3625	14.5-15.1	См. примечание	24 кг (52 фунта)
TQ-800BA	208	60	3280	15.8	NEMA 6-20P	24 кг (52 фунта)
	240	60	3280	13.7	NEMA 6-15P*	24 кг (52 фунта)
	200	50/60	3033	15.1	См. примечание	24 кг (52 фунта)
	220-230 (CE)	50/60	2817-3080	12.8-13.4	См. примечание	24 кг (52 фунта)
	230-240 (CE)	50/60	3080-3354	13.4-14.0	См. примечание	24 кг (52 фунта)
TQ-800HBA	208	60	3280	15.8	NEMA 6-20P	24 кг (52 фунта)
	240	60	3280	13.7	NEMA 6-15P*	24 кг (52 фунта)
	200	50/60	3033	15.1	См. примечание	24 кг (52 фунта)
	220-230 (CE)	50/60	2817-3080	12.8-13.4	См. примечание	24 кг (52 фунта)
	230-240 (CE)	50/60	3080-3354	13.4-14.0	См. примечание	24 кг (52 фунта)

* NEMA 5-20P для Канады

Затененная область относится только к экспортным моделям.

ПРИМЕЧАНИЕ: Модели TQ-800, TQ-805, TQ-800H и TQ-800HBA, рассчитанные на напряжение 200 Вольт (без сертификата CE), 220-230 Вольт (CE) и 230-240 Вольт (CE), оснащены шнуром питания длиной 1829 мм (6 футов) без штепсельной вилки.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ – МОДЕЛИ TQ-1200

Модель	Напряжение, В	Частота тока, Гц	Мощность, Вт	Сила тока, А	Конфигурация штепсельной вилки	Масса брутто
TQ-1200	208	60	4030	19.4	NEMA 6-30P	24 кг (52 фунта)
	240	60	4030	16.8	NEMA 6-30P	24 кг (52 фунта)

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ – МОДЕЛИ TQ-1800

Модель	Напряжение, В	Частота тока, Гц	Мощность, Вт	Сила тока, А	Конфигурация штепсельной вилки	Масса брутто
TQ-1800	208	60	4440	21.4	NEMA 6-30P	34 кг (75 фунтов)
	240	60	4440	18.5	NEMA 6-30P	34 кг (75 фунтов)
TQ-1800H	208	60	4650	22.4	NEMA 6-30P	34 кг (75 фунтов)
	240	60	4650	19.4	NEMA 6-30P	34 кг (75 фунтов)
TQ-1800BA	208	60	4580	22.0	NEMA 6-30P	34 кг (75 фунтов)
	240	60	4580	19.1	NEMA 6-30P	34 кг (75 фунтов)
TQ-1800HBA	208	60	4580	22.0	NEMA 6-30P	34 кг (75 фунтов)
	240	60	4580	19.1	NEMA 6-30P	34 кг (75 фунтов)

УСТАНОВКА

СБОРКА

1. Извлеките тостер из коробки.
2. Извлеките пакет с документацией. Во избежание задержек в предоставлении гарантийного обслуживания заполните и отправьте по почте гарантийную карточку.
3. Удалите ленту с разгрузочного лотка, поддона для крошек и подноса для сбора готовой продукции. См. ④.
4. Если тостер стоит не ровно, выровняйте его регулировкой ножек. (Для регулировки высоты ножек в моделях TQ-10 и TQ-15 воспользуйтесь гаечным ключом на 14 мм (9/16"). См. ⑤.

ВЫБОР МЕСТА УСТАНОВКИ

ВНИМАНИЕ

Не устанавливайте тостер в таких местах, в которых он может быть подвержен воздействию высокой температуры или в которых на него может попасть жир с гриля, фритюрницы и т.д. Чрезмерная температура может привести к повреждению тостера. Не устанавливайте тостер в таких местах, где поток воздуха спереди и сзади тостера будет ограничен. Не устанавливайте тостер на пути потока воздуха из воздушного кондиционера или приточной вентиляции.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для обеспечения безопасной и правильной работы тостер должен располагаться на достаточном удалении от горючих стен и материалов. Несоблюдение требований по безопасным расстояниям может привести к обесцвечиванию или возгоранию. Не устанавливайте тостер под стеллажами или на расстоянии ближе 305 мм (12") от потолка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для обеспечения безопасной и правильной работы в режиме передней выгрузки необходимо обеспечить минимальный зазор 25 мм (1") по бокам и сзади тостера. Минимальное свободное расстояние спереди тостера должно составлять 305 мм (12").

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для обеспечения безопасной и правильной работы тостера в режиме задней выгрузки необходимо обеспечить минимальный зазор 25 мм (1") по бокам тостера. Минимальное свободное расстояние спереди и сзади тостера должно составлять 305 мм (12").

ВНИМАНИЕ

Во избежание получения травм или причинения ущерба располагайте тостер на соответствующей высоте в удобном для использования месте. Место установки тостера должно быть ровным и горизонтальным для предотвращения случайного падения тостера или его содержимого, и достаточно прочным, чтобы выдержать вес тостера.

ВНИМАНИЕ

Не ставьте на тостер посторонние предметы, так как это может привести к повреждению тостера или травмированию персонала.

УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ

Тостер не защищен от атмосферного воздействия. Для безопасной и надлежащей эксплуатации тостер должен находиться в помещении с температурой окружающего воздуха не ниже 70°F (21°C) и не выше 85°F (29°C).

ВНИМАНИЕ

НЕ рекомендуется поджаривать намазанные маслом изделия или такие продукты, как чесночный хлеб, сырные сэндвичи и сдобные булочки. Остатки этих продуктов снизят производительность тостера и могут привести к воспламенению внутри тостера.

ВНИМАНИЕ

При подготовке тостера к работе убедитесь в том, что электропитание тостера выключено, а сам тостер не является горячим. Несоблюдение данного требования может привести к травмам.

Загрузочный лоток

Загрузочный лоток устанавливается на заводе-изготовителе и может использоваться в двух положениях. См. ⑥.

1. Когда лоток находится в вертикальном положении, устанавливается режим автоматической подачи. Для загрузки хлебобулочных изделий в тостер поместите их на лоток.
2. Для ручной подачи продукта наклоните лоток вперед так, чтобы он лежал на верхней части тостера. В этом положении хлебобулочные изделия могут загружаться вручную, помещая их непосредственно на конвейерную ленту.

⚠ ВНИМАНИЕ

Некоторые наружные поверхности тостера будут сильно нагреваться. Во избежание получения травм соблюдайте осторожность при прикосновении к таким поверхностям.

Поддон для крошек

Установите поддон для крошек непосредственно под конвейерной лентой и ниже ограничительных штифтов. Вставляйте поддон до тех пор, пока передняя часть поддона не коснется ограничительных штифтов. См. ⑦.

⚠ ВНИМАНИЕ

Во избежание получения травм или повреждения устройства, во время работы тостера всегда должен быть установлен поддон для крошек.

⚠ ВНИМАНИЕ

Во избежание травм не снимайте поддон для крошек для очистки до тех пор, пока тостер не остынет.

Передняя или задняя выгрузка

Выгрузка готового продукта в тостерах Toast-Qwik может осуществляться спереди или сзади.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для обеспечения безопасной и правильной работы в режиме передней выгрузки необходимо обеспечить минимальный зазор 25 мм (1") по бокам и сзади тостера. Минимальное свободное расстояние спереди тостера должно составлять 305 мм (12").

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для обеспечения безопасной и правильной работы тостера в режиме задней выгрузки необходимо обеспечить минимальный зазор 25 мм (1") по бокам тостера. Минимальное свободное расстояние спереди и сзади тостера должно составлять 305 мм (12").

ТОЛЬКО ДЛЯ МОДЕЛЕЙ TQ-10 и TQ-15

В моделях TQ-10 и TQ-15 используется универсальный разгрузочный лоток / поднос для сбора готовой продукции. Выбор установки лотка зависит от места выгрузки.

Для передней выгрузки установите лоток с передней стороны тостера загнутым концом внутрь. Задняя кромка лотка должна располагаться на задних штифтах. См. ⑧.

Для задней выгрузки установите лоток с задней стороны тостера загнутым концом внутрь. Задняя кромка лотка должна располагаться поверх внутренних штифтов. См. ⑨.

СЕРИЯ TQ-400, -800, -1200 и -1800

В тостерах серии TQ-400, -800, -1200 и -1800 используются отдельные разгрузочный лоток и поднос для сбора готовой продукции.

Для передней выгрузки сначала установите разгрузочный лоток загнутым концом внутрь таким образом, чтобы задняя кромка лотка располагалась на верхних штифтах, а передние пазы лотка совпадали с внутренними штифтами. Установите на оставшиеся штифты поднос для сбора готовой продукции открытым концом вперед. Совместите наклонные вырезы со штифтами и вставьте штифты в вырезы. См. ⑩.

Для задней выгрузки в тостерах серии TQ-400, -800, -1200 и -1800 разгрузочный лоток не используется. Если лоток установлен, его необходимо отсоединить. Для подготовки тостера к задней выгрузке установите поднос для сбора готовой продукции на задние штифты тостера открытым концом вперед. Совместите прямые вырезы со штифтами и вставьте штифты в вырезы. См. ⑪.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

МОДЕЛИ TQ-10 и TQ-15

1. Вставьте штепсельную вилку тостера в заземленную электрическую розетку с соответствующим напряжением, параметрами и конфигурацией штепсельного разъема. Для получения более подробной информации обратитесь к разделу **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**.

2. Для поджаривания хлебобулочных изделий **сверху** и **снизу** установите выключатели верхнего и нижнего нагревательных элементов во включенное положение.

Для поджаривания хлебобулочных изделий только **сверху** установите выключатель верхнего нагревательного элемента в положение "включено", а выключатель нижнего нагревательного элемента – в положение "выключено".

Для поджаривания хлебобулочных изделий только **снизу** установите выключатель верхнего нагревательного элемента в положение "выключено", а выключатель нижнего нагревательного элемента – в положение "включено". См. рисунок 12.

3. Во время нагрева тостера поверните регулятор с цветной полосой в самое светлое положение.

ПРИМЕЧАНИЕ: Подождите приблизительно 15 - 20 минут, для того чтобы тостер нагрелся.

4. После того, как тостер нагреется, поверните регулятор с цветной полосой в среднее положение, поджарьте два ломтика хлеба и при необходимости подрегулируйте регулятор с цветной полосой.

ПРИМЕЧАНИЕ: При поджаривании влажных хлебобулочных изделий, например, английских маффинов, ржаного хлеба или цельнозернового хлеба, уменьшите скорость движения конвейера, повернув регулятор с цветной полосой по часовой стрелке на более темную установку.

МОДЕЛИ TQ-400, -405, -400H, -800, -805, -800H, -1200 и -1800

1. Вставьте штепсельную вилку тостера в заземленную электрическую розетку с соответствующим напряжением, параметрами и конфигурацией штепсельного разъема. Для получения более подробной информации обратитесь к разделу **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**.

2. Установите выключатель тостера во включенное положение. Обратитесь к рисунку 13 для тостеров серии TQ-400, -800 и -1200 и к рисунку 14 для тостеров серии TQ-1800.

3. Поверните регуляторы верхнего и нижнего нагревательных элементов по часовой стрелке в максимальное значение.

4. Во время нагрева тостера поверните регулятор с цветной полосой в самое светлое положение.

ПРИМЕЧАНИЕ: Подождите приблизительно 15 - 20 минут, для того чтобы тостер нагрелся.

5. После того, как тостер нагреется, поджарьте два ломтика хлеба и при необходимости подрегулируйте регулятор с цветной полосой.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если хлебобулочное изделие поджаривается слишком сильно, когда регулятор с цветной полосой находится в светлом положении, отрегулируйте верхний и нижний нагревательные элементы. (Прежде чем возобновить работу, подождите 15 - 20 минут, для того чтобы новые установки тостера стабилизировались).

ПРИМЕЧАНИЕ: При поджаривании влажных хлебобулочных изделий, например, английских маффинов, ржаного хлеба или цельнозернового хлеба, уменьшите скорость движения конвейера, повернув регулятор с цветной полосой по часовой стрелке на более темную установку.

ПРИМЕЧАНИЕ: При поджаривании односторонних хлебобулочных изделий, например, булочек, помещайте изделия в тостер разрезанной стороной вверх. Установите регулятор нижнего нагревательного элемента в минимальное положение, поджарьте два ломтика и подрегулируйте регуляторы верхнего и нижнего нагревательных элементов при необходимости.

МОДЕЛИ TQ-400BA, -800BA, -800HBA, -1800BA и -1800HBA

ПРИМЕЧАНИЕ: Тостеры модели TQ-400BA, -800BA, -800HBA, -1800BA и -1800HBA специально предназначены для поджаривания хлебобулочных изделий, например, булочек, с одной стороны. Хлебобулочные изделия должны помещаться в тостер разрезанной стороной вверх.

1. Вставьте штепсельную вилку тостера в заземленную электрическую розетку с соответствующим напряжением, параметрами и конфигурацией штепсельного разъема. Для получения более подробной информации обратитесь к разделу **ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**.

2. Установите выключатель тостера во включенное положение. Обратитесь к рисунку 13 для тостеров серии TQ-400, -800 и -1200. Обратитесь к рисунку 14 для тостеров серии TQ-1800.

3. Поверните регулятор верхнего нагревательного элемента по часовой стрелке в максимальное положение. Поверните регулятор нижнего нагревательного элемента против часовой стрелки в минимальное положение.

4. Во время нагрева тостера поверните регулятор с цветной полосой в самое светлое положение.

ПРИМЕЧАНИЕ: Подождите приблизительно 15 - 20 минут, для того чтобы тостер нагрелся.

5. После того, как тостер нагреется, поджарьте два ломтика хлеба и при необходимости подрегулируйте регулятор с цветной полосой.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если хлебобулочное изделие поджаривается слишком сильно, когда регулятор с цветной полосой находится в светлом положении, отрегулируйте верхний и нижний нагревательные элементы. (Прежде чем возобновить работу, подождите 15 - 20 минут, для того чтобы новые установки тостера стабилизировались).

РЕЖИМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ СО СВЕТОВЫМ ИНДИКАТОРОМ

Все тостеры серии TQ-400, -800, -1200 и -1800 имеют встроенный режим энергосбережения со световым индикатором. Эта функция активизирует режим ожидания тостера и снижает мощность нагревательных элементов на 50%. В режиме энергосбережения световой индикатор на панели управления будет мигать.

Для входа в данный режим нажмите на кнопку энергосбережения и удерживайте ее нажатой до тех пор, пока индикатор не начнет мигать. См. рисунок 13.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для того чтобы вернуть тостер в режим работы на полной мощности, нажмите на кнопку режима энергосбережения или поверните любой регулятор, пока индикатор не перестанет мигать и будет гореть постоянно. Подождите не менее 2-3 минут, прежде чем приступить к поджариванию хлебобулочных изделий. Тостер возвращается в режим работы на полной мощности в течение 10 минут.

СИСТЕМА COLORGUARD

Во всех тостерах серии TQ-400, -800, -1200 и -1800 используется запатентованная сенсорная система ColorGuard, которая отслеживает и автоматически регулирует скорость конвейера при интенсивном использовании тостера для обеспечения однородного цвета корочки хлебобулочных изделий.

ПРИМЕЧАНИЕ: Система ColorGuard не работает в течение приблизительно десяти минут после любых регулировок нагрева.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если на панели управления загорается предупреждающий индикатор, то это означает, что тостер неисправен. Выключите тостер и подождите, пока он остынет. После охлаждения тостера отсоедините его от электрической сети и обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Электрические конвейерные тостеры Hatco Toast-Qwik характеризуются максимально высокой надежностью и производительностью при минимальном обслуживании.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед проведением любых работ по техническому обслуживанию тостера, во избежание получения травм установите выключатель питания в выключенное положение, отсоедините тостер от электрической сети и дождитесь его охлаждения.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если на панели управления загорается предупреждающий индикатор, то это означает, что тостер неисправен. Выключите тостер и подождите, пока он остынет. После охлаждения тостера отсоедините его от электрической сети и обратитесь к квалифицированному специалисту по техническому обслуживанию.

ОЧИСТКА

Наружная поверхность

Для того чтобы наружная поверхность тостера всегда оставалась чистой, ежедневно протирайте ее влажной тканью. Устойчивые пятна удаляются чистящим средством для нержавеющей стали или неабразивными чистящими средствами. Труднодоступные участки очищаются с помощью небольшой щетки и мыла.

ВНИМАНИЕ

Используйте только неабразивные чистящие средства. Абразивные чистящие средства могут поцарапать поверхность тостера Toast-Qwik. Это испортит внешний вид тостера, и, кроме того, тостер будет быстрее загрязняться.

Поддон для крошек и поднос для сбора готовой продукции


Извлеките из тостера поддон для крошек и поднос для сбора готовой продукции вымойте их водой с мылом и затем промойте в чистой воде.

Загрузочный лоток

Нажмите на два проволочных стержня и извлеките лоток из тостера. Протрите лоток мягкой влажной тканью или промойте направляющую в слабом растворе, состоящем из 227 миллилитров аммиака и 3,785 литров воды (1 чашка и 1 галлон). Установите лоток, совместив проволочные стержни с отверстиями в тостере.

ЗАЩИТНАЯ КРЫШКА

Защитная крышка поднимается вверх для ограничения доступа к панели управления и опускается вниз для возможности доступа к панели управления.

1. Извлеките поддон для крошек.
2. Отвинтите винты. См. рисунок .
3. Установите защитную крышку на панель управления.

Нижний тепловой отражатель

В отражателе нижнего нагревательного элемента имеются прорези, позволяющие крошкам падать на поддон для крошек. В течение продолжительного периода эксплуатации крошки могут скапливаться на отражателе, и не будут падать на поддон. Для удаления крошек с поддона воспользуйтесь щеткой, предварительно дождавшись охлаждения тостера.

СМАЗКА

Электродвигатель конвейера и конвейерная система не требуют регулярной смазки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если требуется ремонт тостера, обратитесь в авторизованный сервисный центр Hatco или в отдел обслуживания Hatco по телефону 414-671-6350; международный факс: 414-671-3976.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В данном тостере нет деталей, которые могут быть отремонтированы пользователем. Во избежание повреждения тостера или травмирования персонала обращайтесь только в авторизованный сервисный центр Hatco и используйте только оригинальные запасные части Hatco.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Оригинальные запасные части Hatco обеспечивают безопасную работу в условиях эксплуатации. Некоторые неоригинальные запасные части не обладают характеристиками, позволяющими им безопасно функционировать в оборудовании Hatco. При выполнении ремонта оборудования Hatco важно использовать запасные части Hatco. Несоблюдение данного требования может подвергнуть опасности операторов оборудования и привести к поражению электрическим током и ожогам.

АКСЕССУАРЫ

4. Закрепите защитную крышку винтами, которые вы отвинтили в шаге 2.
5. Установите поддон для крошек.

1. ГАРАНТИЯ НА ИЗДЕЛИЕ

Компания Natco предоставляет гарантию от дефектов материалов и гарантию качества работы в отношении изделий, которые она производит ("Изделия"), при надлежащей эксплуатации и обслуживании на 1 (один) год от даты покупки, если установка изделий выполнялась в соответствии с письменными инструкциями Natco, или на 18 месяцев от даты отправки изделия из Natco. Покупатель должен подтвердить дату покупки изделия посредством возврата карточки регистрации гарантии или другим приемлемым для Natco способом по своему усмотрению.

Компания Natco предоставляет гарантию от дефектов материалов и гарантию качества работы от даты покупки (с учетом приведенных выше условий) на период(-ы) времени и на условиях, перечисленных ниже:

а) Гарантия на один (1) год в отношении частей и качества работы ПЛЮС на один (1) дополнительный год только в отношении частей для:

- Элементов тостера (в металлической оболочке)
- Элементов выдвижных ящиков для подогрева (в металлической оболочке)
- Роликов и направляющих выдвижных ящиков для подогрева
- Элементов подогревателей продуктов питания (в металлической оболочке)
- Элементов витрин для подогрева (в металлической оболочке, с подогревом)
- Элементов шкафов для хранения (в металлической оболочке, с подогревом)

б) Гарантия на один (1) год в отношении частей и качества работы ПЛЮС на четыре (4) дополнительных года только в отношении частей на пропорциональных условиях, которые Natco разъяснит по запросу покупателя для:
Бакв 3CS и FR

с) Гарантия на один (1) год в отношении частей и качества работы ПЛЮС на девять (9) лет только в отношении частей для:
Бакв электронагревателей
Бакв газовых нагревателей

ДАННЫЕ ГАРАНТИИ ПРЕДОСТАВЛЯЮТСЯ ВМЕСТО ЛЮБЫХ ДРУГИХ ГАРАНТИЙ, ЯВНЫХ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫХ, ВКЛЮЧАЯ, ПОМИМО ПРОЧЕГО, ЛЮБЫЕ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ГАРАНТИИ ГОДНОСТИ ДЛЯ ПРОДАЖИ, ПРИГОДНОСТИ ДЛЯ КОНКРЕТНОЙ ЦЕЛИ, ПАТЕНТНЫХ ИЛИ ДРУГИХ ПРАВ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ. Не ограничивая общий характер вышесказанного, ГАРАНТИИ не распространяются на: лампы накаливания, люминесцентные лампы, лампы нагревателей, стеклянные элементы, поломки изделия из-за повреждения баков, теплообменников из оребренных труб или другого водонагревательного оборудования по причине образования накипи, накопления осадка, химического воздействия, замерзания, неправильной эксплуатации изделия, небрежного обращения с изделием или его использования не по назначению, неправильной установки изделия, подачи недопустимого напряжения питания.

2. ОГРАНИЧЕНИЕ СРЕДСТВ ПРАВОВОЙ ЗАЩИТЫ И ВОЗМЕЩЕНИЯ УЩЕРБА

Ответственность Natco и единственное средство правовой защиты покупателя будут ограничиваться ремонтом или заменой, по усмотрению Natco, в авторизованном сервисном центре Natco (за исключением случаев, когда покупатель находится за пределами США, Канады, Великобритании или Австралии, и в этом случае ответственность Natco и единственное средство правовой защиты покупателя будут ограничиваться исключительно заменой частей по гарантии) в отношении любых требований в течение указанного выше гарантийного срока. Компания Natco оставляет за собой право принимать или отклонять любое такое требование полностью или частично. Компания Natco не будет принимать любое возвращаемое изделие без предварительного письменного согласования с Natco, и все согласованные возвраты будут осуществляться исключительно за счет покупателя. Natco НИ ПРИ КАКИХ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАХ НЕ БУДЕТ НЕСТИ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА КОСВЕННЫЙ ИЛИ ПОБОЧНЫЙ УЩЕРБ, ВКЛЮЧАЯ, ПОМИМО ПРОЧЕГО, ЗАТРАТЫ НА РАБОЧУЮ СИЛУ И ПОТЕРЮ ПРИБЫЛИ В РЕЗУЛЬТАТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИЛИ НЕВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЛИ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРИМЕНЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ В СОСТАВЕ ИЛИ В КАЧЕСТВЕ КОМПОНЕНТОВ ЛЮБЫХ ДРУГИХ ИЗДЕЛИЙ ИЛИ ТОВАРОВ.