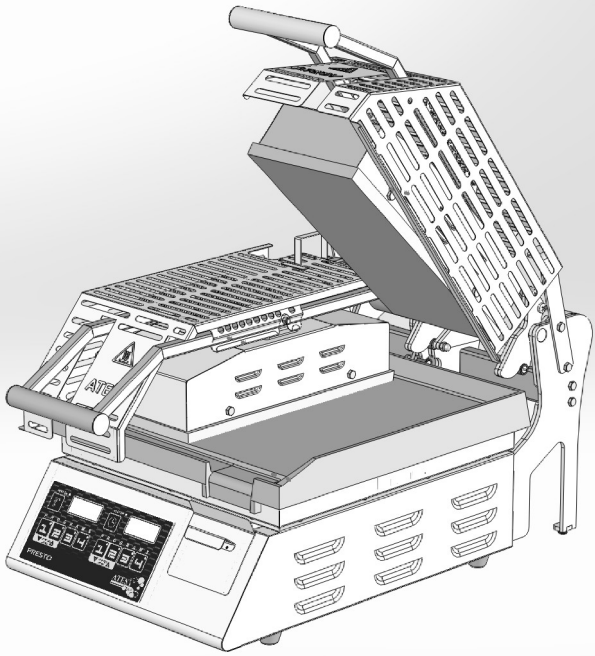
ТОСТЕР-ГРИЛЬ КОНТАКТНЫЙ “ПРЕСТО”

ТГК-2-2.4-П-Ал-Г-05



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АТЕСИ®

ГК.07.000.000РЭ изм. 01

Тостер-гриль контактный «Престо» для системы общественного питания.

Благодарим Вас за покупку нашего изделия.

Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.

1. Техническое описание.

1.1. Тостер-гриль контактный «Престо» (далее «гриль», «изделие») предназначен для приготовления мяса, рыбы, яиц, сыра, овощей и др., а также для подогревания бутербродов и горячих сэндвичей разного размера и толщины. Изделие используется на предприятиях общественного питания.

1.2. Гриль состоит из корпуса, на котором установлена нижняя конфорка, механизма подъема и верхних конфорок. Рабочие поверхности конфорок выполнены из алюминиевого сплава без покрытия. Все остальные элементы изделия изготовлены из легированной стали. На верхних конфорках установлены кожухи для защиты от прикосновения к горячим поверхностям. Для сбора жидкости и остатков пищи в корпусе расположен лоток. Гриль имеет электронную систему управления. Механизм подъема обеспечивает возможность фиксировать верхние конфорки в промежуточном и верхнем положении.

1.3. Общий вид изделия представлен на рис. 1.

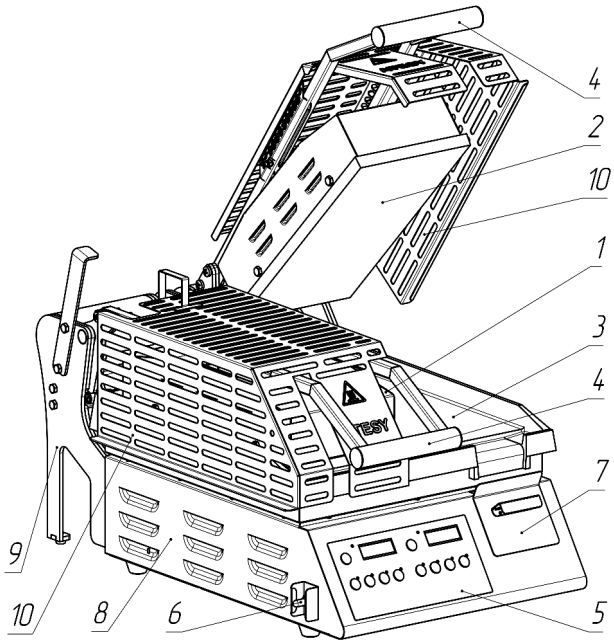


Рис. 1. Общий вид гриля.

1, 2. Две верхние конфорки	7. Лоток
3. Нижняя конфорка	8. Корпус
4. Ручки	9. Механизм подъема
5. Панель управления	10. Кожухи защитные
6. Выключатель	

1.4. Технические характеристики гриля:

Характеристика	ТГК-2-2.4-П-Ал-Г-05
Номинальная мощность, Вт	2400
Напряжение питания, В	220
Масса, кг	42
Размер рабочих поверхностей верхних конфорок, мм	165х340
Размер рабочей поверхности нижней конфорки, мм	395х365
Температурный режим, °С	60-300
Габаритные размеры при закрытых конфорках, мм	460х640х375

1.5. Компания “Атеси” постоянно совершенствует свою продукцию, поэтому действительный вид гриля, его размеры и другие параметры могут отличаться от указанных в настоящем руководстве, без ухудшения потребительских свойств изделия.

2. Подготовка к работе и порядок работы.

Внимательно ознакомьтесь с данным руководством перед началом работы с изделием!

2.1. Гриль должен устанавливаться на устойчивую горизонтальную негорючую поверхность на расстоянии не менее, чем 0,5 м от легковоспламеняющихся предметов.

2.2. Гриль подключается к однофазной электросети переменного тока с номинальным напряжением 220 В, частотой тока 50 Гц, имеющей заземляющий провод.

2.3. Перед подключением гриля к электросети удалите защитную пленку с поверхностей деталей из нержавеющей стали.

2.4. ***Перед первым использованием гриль необходимо прокалить без пищевых продуктов при максимальной температуре в течении не менее 30 минут до прекращения дымообразования.*** После прокаливания гриль готов к работе.

2.5. Запрещается мыть гриль под струей воды или погружать в воду!

2.6. Панель управления изображена на рис. 2

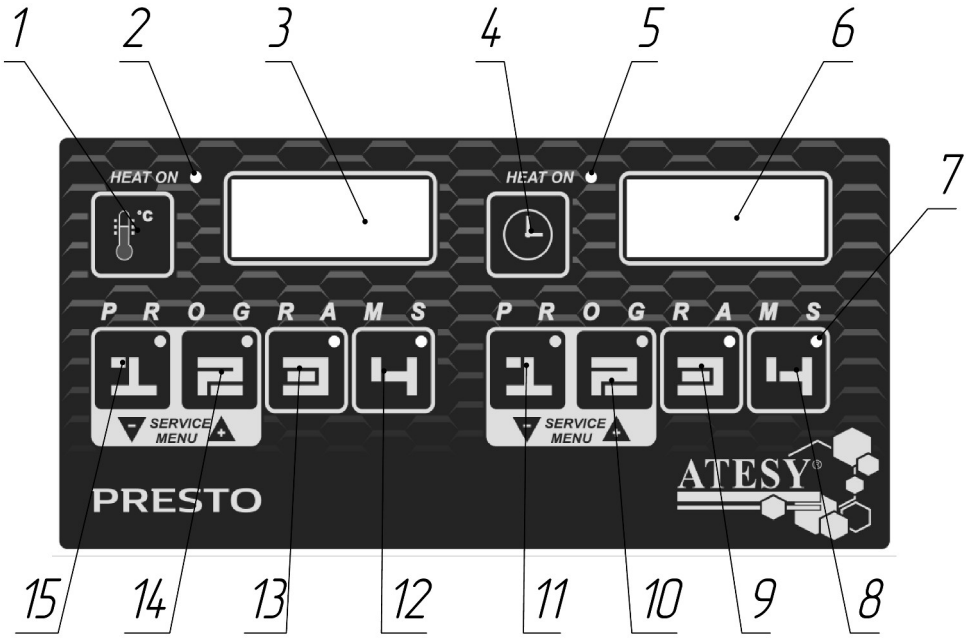


Рис. 2 Панель управления.

1 — кнопка настройки температуры гриля и времени левой части;
2 — лампа индикации включения ТЭНов;
3 — дисплей левой части;
4 — кнопка настройки времени правой части гриля;
5 — лампа индикации включения ТЭНов;
6 — дисплей правой части;
7 — лампа индикации включения программы (расположена у каждой кнопки программы (8-15);
8-15 — кнопки выбора программ;
10,11,14,15 — кнопки изменения параметров в режиме настройки;

2.7. Для настройки температуры обеих частей и времени левой части необходимо:

- нажать кнопку 1 одновременно с кнопкой нужной программы
- ввести пароль (4321)
- кнопками 14 и 15 установить необходимую температуру

- нажать кнопку 1, сохранив установленную температуру
- кнопками 14 и 15 установить необходимое время приготовления
- нажать кнопку 1, сохранив установленное время
- для настройки других программ повторить пункты выше.

2.8. Для настройки времени правой части необходимо:
- нажать кнопку 4 одновременно с кнопкой нужной программы
- ввести пароль (4321)
- кнопками 14 и 15 установить необходимое время приготовления
- нажать кнопку 1, сохранив установленное время
- для настройки других программ повторить пункты выше.

2.9. Порядок приготовления продуктов:
- нажать кнопку нужной программы (загорится индикатор)
- гриль начнет нагрев до заданной температуры (индикаторы 2, 5, дисплеи 3, 6 будут мигать)
- при достижении температуры на 10 градусов ниже установленной мигание дисплеев прекращается
- при достижении заданной температуры индикаторы 2, 5 прекращает мигать и гриль переходит в режим ожидания с поддержанием заданной температуры
- поднять верхнюю конфорку, поместить продукт, опустить конфорку
- при повторном нажатии кнопки программы начинается отчет времени.
- по окончании времени издается звуковой сигнал
- Поднять конфорку, извлечь готовый продукт.

При нажатии и удержании кнопки 1 или 4 во время набора температуры или во время приготовления на дисплее 3 показывается текущая температура, на дисплее 6 показывается уставка.

Температура на всех рабочих поверхностях гриля одинаковая. Отдельно температура правой и левой частей не настраиваются.

3. Требования техники безопасности и пожарной безопасности.

3.1. Изделие выполнено с защитой от поражения электрическим током класса I по ГОСТ IEC 60335-1-2015. Степень защиты IP31 по ГОСТ 14254-2015. ***Запрещается мыть изделие под струей воды или погружать в воду.***

3.2. Климатическое исполнение изделия УХЛ, категория размещения 4.2 по ГОСТ 15150-69 (эксплуатация в помещениях с температурой воздуха от +10 до +35°С и относительной влажностью не более 60% при 20°С).

3.3. Изделие необходимо использовать только с розеткой, имеющей защитное заземление.

3.4. Перед включением необходимо убедиться в целостности электрошнура, электрической вилки. Не допускается эксплуатация изделия с поврежденными электрическими элементами.

3.5. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

3.6. Гриль относится к приборам, работающим под надзором.

3.7. ***Внимание! Рабочие поверхности (конфорки) имеют высокую температуру. Не допускайте прикосновения к ним открытыми участками тела!***

3.8. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

3.9. По окончании работы установите выключатель (6, рис. 1) в положение «OFF». После чего отключите гриль от электросети.

4. Обслуживание изделия.

4.1. Все работы по обслуживанию изделия производить при отключенной от электросети вилке.

4.2. Своевременно проводите очистку конфорок и других поверхностей гриля от масла и нагара. Это позволит сохранить высокое качество приготовления продуктов.

4.3. Для чистки рабочих поверхностей не используйте абразивные чистящие средства.

4.4. Чистку поверхностей из нержавеющей стали проводите с использованием неабразивных чистящих средств. При этом старайтесь совершать движения вдоль направления шлифовки.

Более полные рекомендации по уходу за изделиями из нержавеющей стали Вы найдете на сайте **www.atesy.ru**

4.5. Аккуратное и бережное отношение к грилю позволит Вам успешно эксплуатировать его длительное время.

4.6. Все работы по ремонту изделия осуществляются только квалифицированными специалистами.

5. Хранение и транспортирование

5.1. Условия хранения изделия 2 (С) по ГОСТ 15150-69 в упаковке предприятия-изготовителя.

5.2. Условия транспортирования изделия по группе (С) ГОСТ 23216-78. Изделия, помещенные в индивидуальную упаковку, должны транспортироваться в транспортной таре (на поддонах или в контейнерах).

6. Утилизация

6.1. Изделие утилизировать в соответствии с действующим законодательством.

7. Правила ухода за изделиями из коррозионно-стойких сталей

Коррозионно-стойкие стали — долговечный материал, сохраняющий свои свойства и внешний вид при условии выполнения приведенных ниже правил. Необходимо учитывать тот факт, что полностью нержавеющих сталей не бывает, при неправильной эксплуатации на поверхности изделия могут возникнуть очаги коррозии (ржавчины).

Санитарную обработку поверхностей изделия, выполненных из коррозионно-стойких сталей необходимо проводить регулярно, сразу после завершения работ, не реже чем один раз в сутки. При этом

Рекомендуется:

- своевременно удалять с поверхности известковый налет, жирную пленку и другие загрязнения;
- использовать мягкие материалы для чистки поверхности;
- перед протиранием изделия, во избежание царапин, пыль и другие мелкие частицы сметать мягкой щеткой;
- применять только специальные средства, предназначенные для очистки коррозионно-стойких (нержавеющих) сталей, а также мыльный раствор, средства для мытья посуды;
- при чистке совершать движения по направлению шлифовки, при ее наличии;
- застарелые пятна предварительно следует размочить, в противном случае излишнее механическое воздействие станет причиной появления царапин, а впоследствии и коррозии;
- по окончании уборки средства для чистки должны быть тщательно удалены, поверхность необходимо промыть чистой водой и протереть насухо.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- использовать для чистки губки из стальной проволоки и металлические щетки;
- использовать средства с содержанием серебра или гипохлорита, отбеливающие, хлорсодержащие, абразивные моющие средства, сильные растворители, кислоты, щелочи и т.д.;
- длительный контакт поверхности с влажными металлическими предметами, в том числе с посудой и кухонными принадлежностями,

металлической стружкой, абразивной пылью и т.д.
- длительный контакт с соляными растворами, кислотой или продуктами, способствующими образованию коррозии (например, соль, уксус, горчица, соки, майонезы, маринады, кисломолочные продукты и т.д.);
- контакт с агрессивными жидкостями (кислоты, растворители, краска, клей и т.д.);
- длительный контакт с влажными материалами (губки, салфетки, тряпки и т.д.).

8. Гарантийные обязательства.

7.1. Производитель гарантирует нормальную работу изделия в течение 12 месяцев с момента установки, но не более 18 месяцев с момента отгрузки с завода, при условии соблюдения правил пользования, изложенных в руководстве по эксплуатации.

7.2. Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- при наличии в оборудовании механических повреждений;
- при использовании оборудования в целях, непредусмотренных руководствами по эксплуатации (паспортами) на оборудование;
- при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации оборудования;
- при нарушении правил проведения, или не проведении технического обслуживания, предусмотренного руководством по эксплуатации (паспортом) на оборудование;
- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями потребителя, либо небрежным обращением с оборудованием;
- при повреждениях, вызванных обстоятельствами непреодолимой силы (стихия, пожар, молния, и т. п.);
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь оборудования посторонних предметов, жидкостей, насекомых, грызунов;
- при доработке оборудования, внесении в него конструктивных изменений или проведении самостоятельного

ремонта;

- при повреждениях оборудования вследствие неправильной транспортировки и хранения;
- при повреждениях, вызванных использованием нестандартных (неоригинальных) расходных материалов и комплектующих частей;
- при повреждениях, вызванных превышением допустимых значений питающего напряжения на входах оборудования, или использованием источников питания, не удовлетворяющим требованиям, которые описаны в руководстве по эксплуатации.

7.3. Гарантийный срок хранения — 12 месяцев со дня изготовления. В случае превышения срока хранения должна быть проведена предпродажная подготовка изделия в соответствии с регламентом предприятия-изготовителя, за счет владельца оборудования. Для проведения предпродажной подготовки необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

7.4. Срок службы изделия — 10 лет со дня изготовления.

7.5. По всем вопросам гарантийного и послегарантийного ремонта, а также технического обслуживания оборудования, Вы можете обращаться в ближайшие авторизованные сервисные центры, адреса которых находятся на сайте нашей компании, в разделе СЕРВИС:

http://atesy.ru/service/

9. Габаритный чертеж и схема подключений.

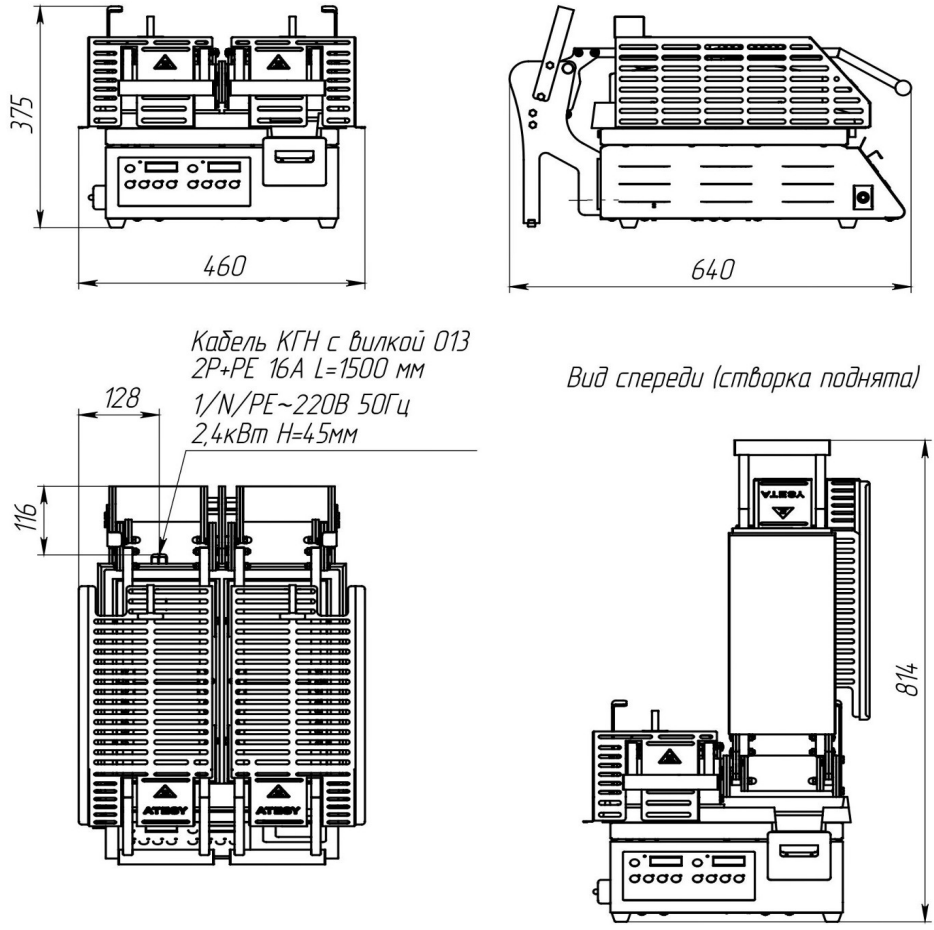


Рис. 3 Габаритный чертеж и схема подключений.

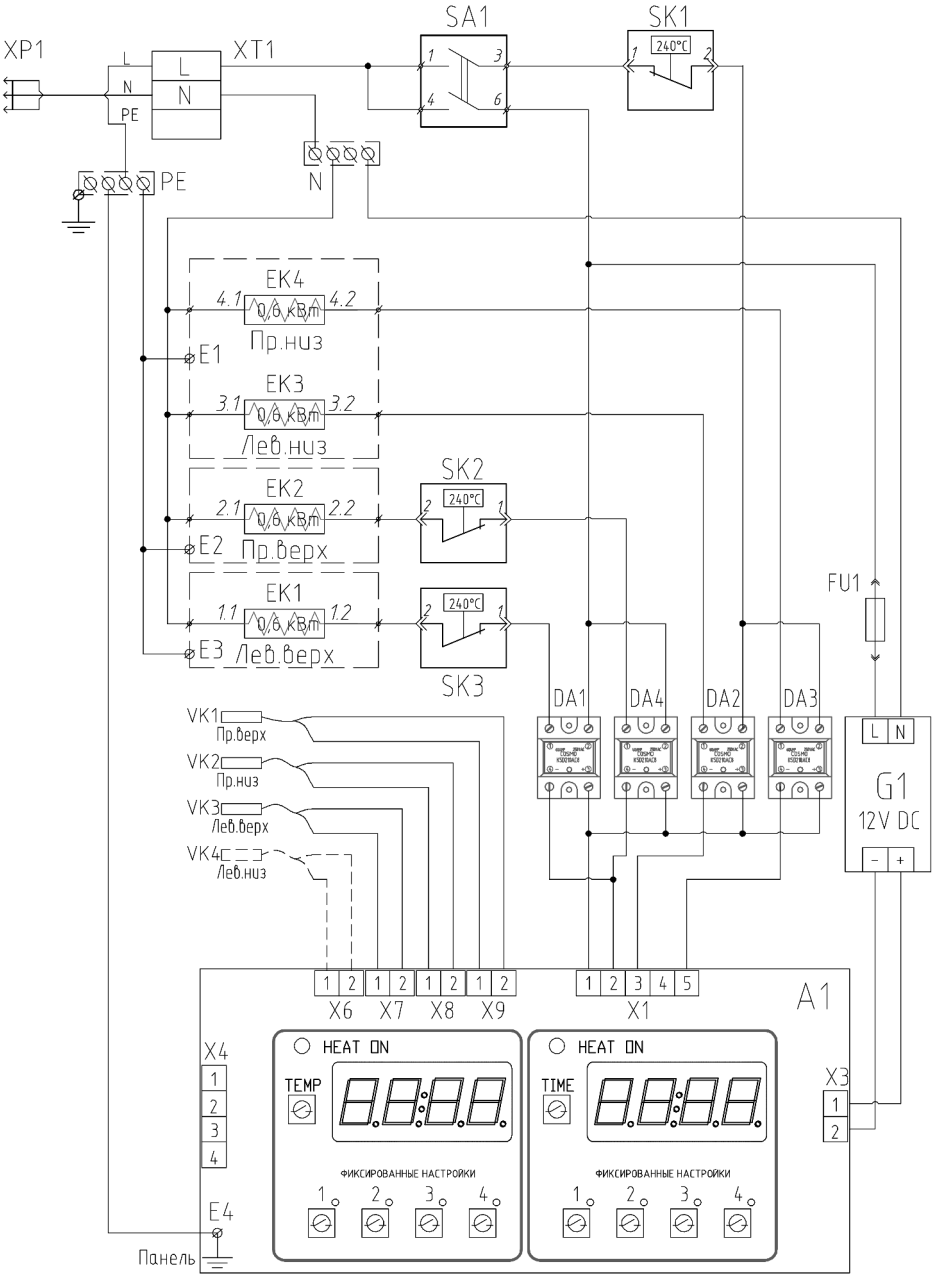


Рис.4 Схема электрическая принципиальная.

Обозначение	Наименование	Код	Кол.
A1	Контроллер	00000331310	1
DA1-DA4	Реле	00000335161	4
EK1-EK4	ТЭН	00000330931	4
FU1	Держатель предохранителя	00000334036	1
G1	Блок питания	00000330423	1
N	Шина «N» на двух угловых изоляторах	00000292767 00000296409	1
PE	Шина «N»	00000292767	1
SA1	Тумблер	00000330930	1
SK1-SK3	Термостат	00000330928	3
VK1, VK3	Термопреобразователь	00000334804	2
VK2, VK4	Термопреобразователь	00000334798	2
XP1	Кабель сетевой	00000334035	1
XT1	Клеммная колодка	00000313825	1

10. Комплект поставки.

1.	Тостер-гриль контактный “Престо”	1 шт.
2.	Руководство по эксплуатации	1 шт.
3.	Упаковка	1 шт.

11. Свидетельство о приемке.

Тостер-гриль контактный «Престо» ТГК-2-2.4-П-Ал-Г-05
заводской номер _____
соответствует конструкторской документации и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска_____20___ г.

Принято ОТК.

м.п.

ATESY®
140000, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Красная, д. 1, строение ЛИТ. Б Б1
т/ф: (495) 995-95-99
info@atesy.info www.atesy.ru