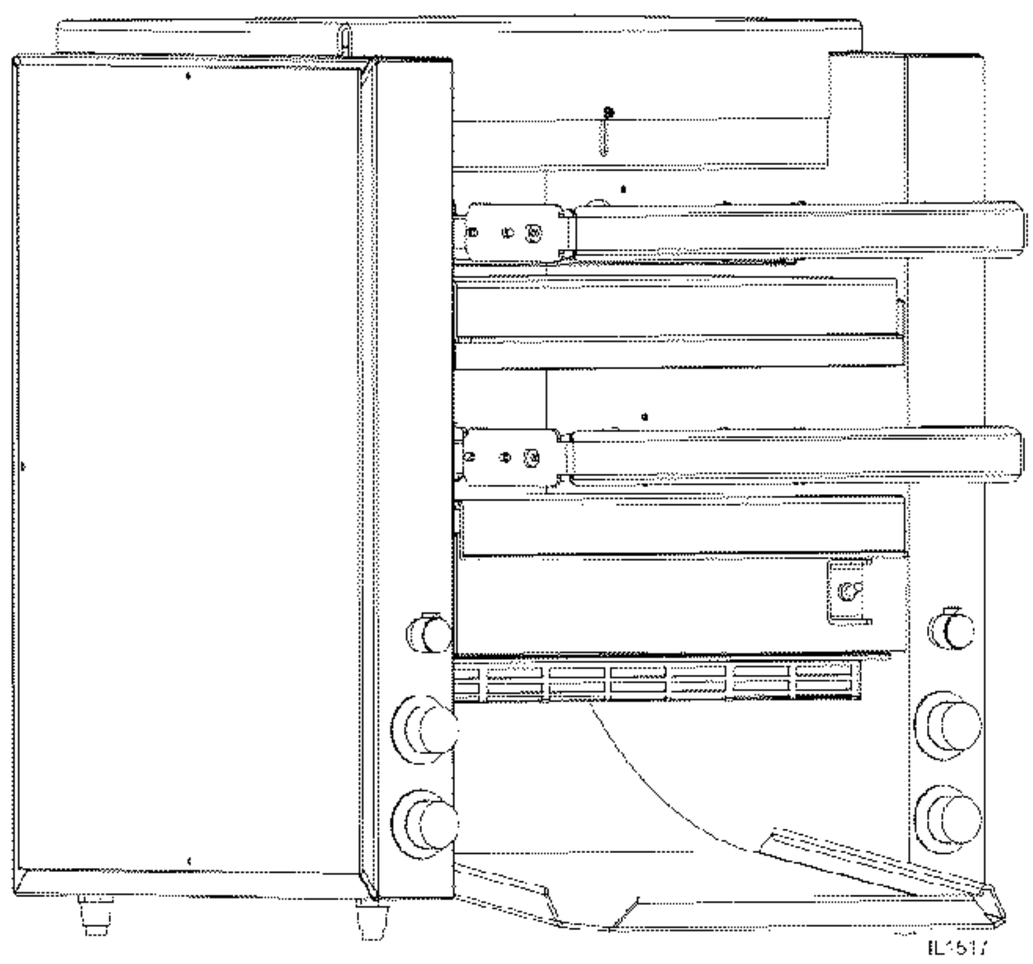
Holman

ДВУХКАМЕРНЫЙ КОНВЕЙЕРНЫЙ ТОСТЕР

МОДЕЛЬ СЕРИИ DT14

Инструкции по установке и эксплуатации

2M-HG0194 Изд. F 4/14/09



DT14

STAR

CE

c UL us LISTED

CLASSIFIED UL EPH

Manuals.net

Предупреждающие символы

Эти символы предназначены для предупреждения пользователя о наличии важных инструкций по эксплуатации и обслуживанию в руководстве, прилагаемом к этому прибору.

СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО ДЛЯ СПРАВОК В БУДУЩЕМ

Использование любой детали, кроме оригинальных деталей, поставляемых с предприятия Star, освобождает изготовителя от всех обязательств.

Компания Star оставляет за собой право изменять технические характеристики и конструкцию изделия без уведомления. Такие изменения не дают покупателю права вносить соответствующие изменения, усовершенствования, дополнения или делать замены в ранее приобретенном оборудовании.

Ввиду периодических изменений в проектах, методиках, стратегиях и нормативах, технические характеристики, содержащиеся в этом документе, подвергаются изменениям без уведомления. Несмотря на то что компания Star Manufacturing предпринимает все усилия по обеспечению точности информации, она не несет ответственности за ошибки или упущения в предоставленной информации или заключения, сделанные в результате использования этих технических характеристик. Используя предоставленную информацию, пользователь принимает на себя все риски, связанные с ее использованием.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Для выполнения ремонта или проведения необходимого технического обслуживания обращайтесь к вашему местному полномочному агенту по обслуживанию. В предусмотренных ниже строках запишите номер модели, серийный номер, напряжение питания и дату покупки, чтобы они были под рукой, когда вы звоните агенту, для ускорения получения технической помощи.

Модель № _____

Серийный № _____

Напряжение _____

Дата покупки _____

Полномочный агент по обслуживанию

См. список, прилагаемый к устройству

или

для получения обновленного списка обращайтесь:

Веб-сайт: www.star-mfg.com
Эл. почта: Service@star-mfg.com
Телефон: (800)807-9054 Местный (314)781-2777

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

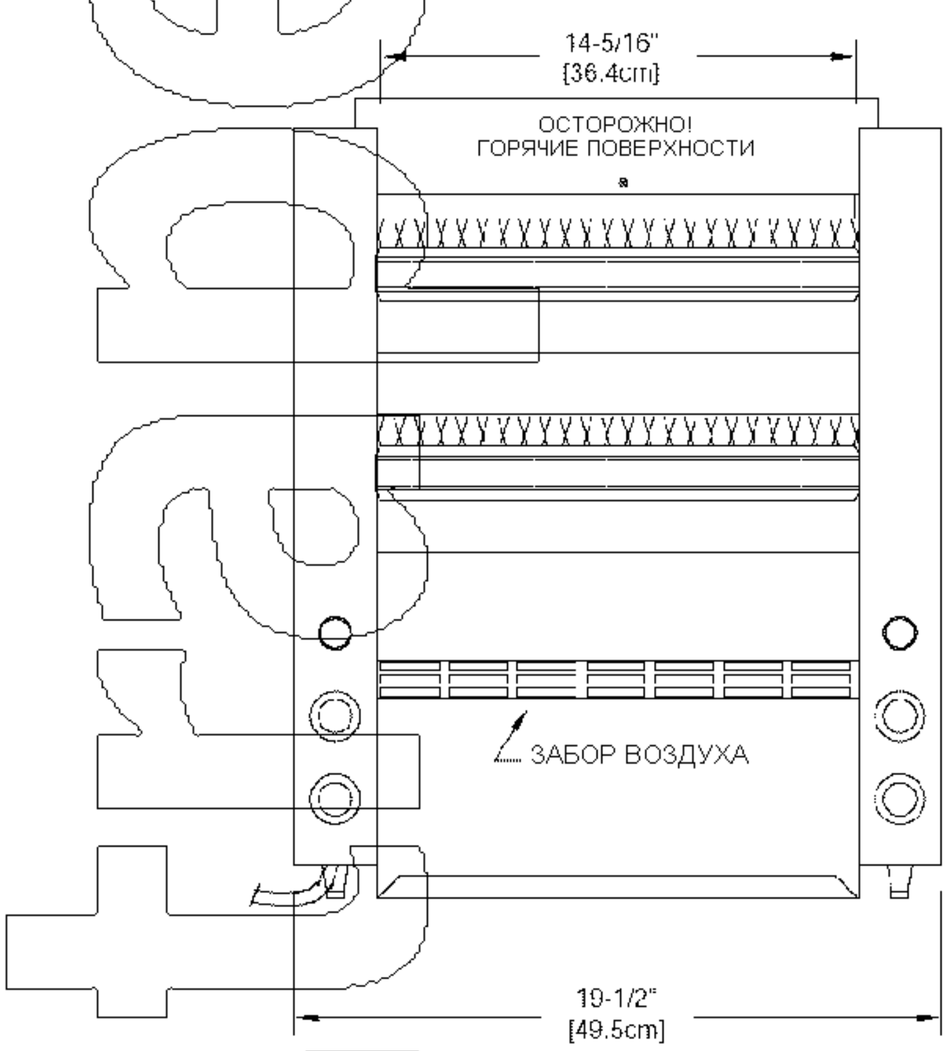
9H-DT14

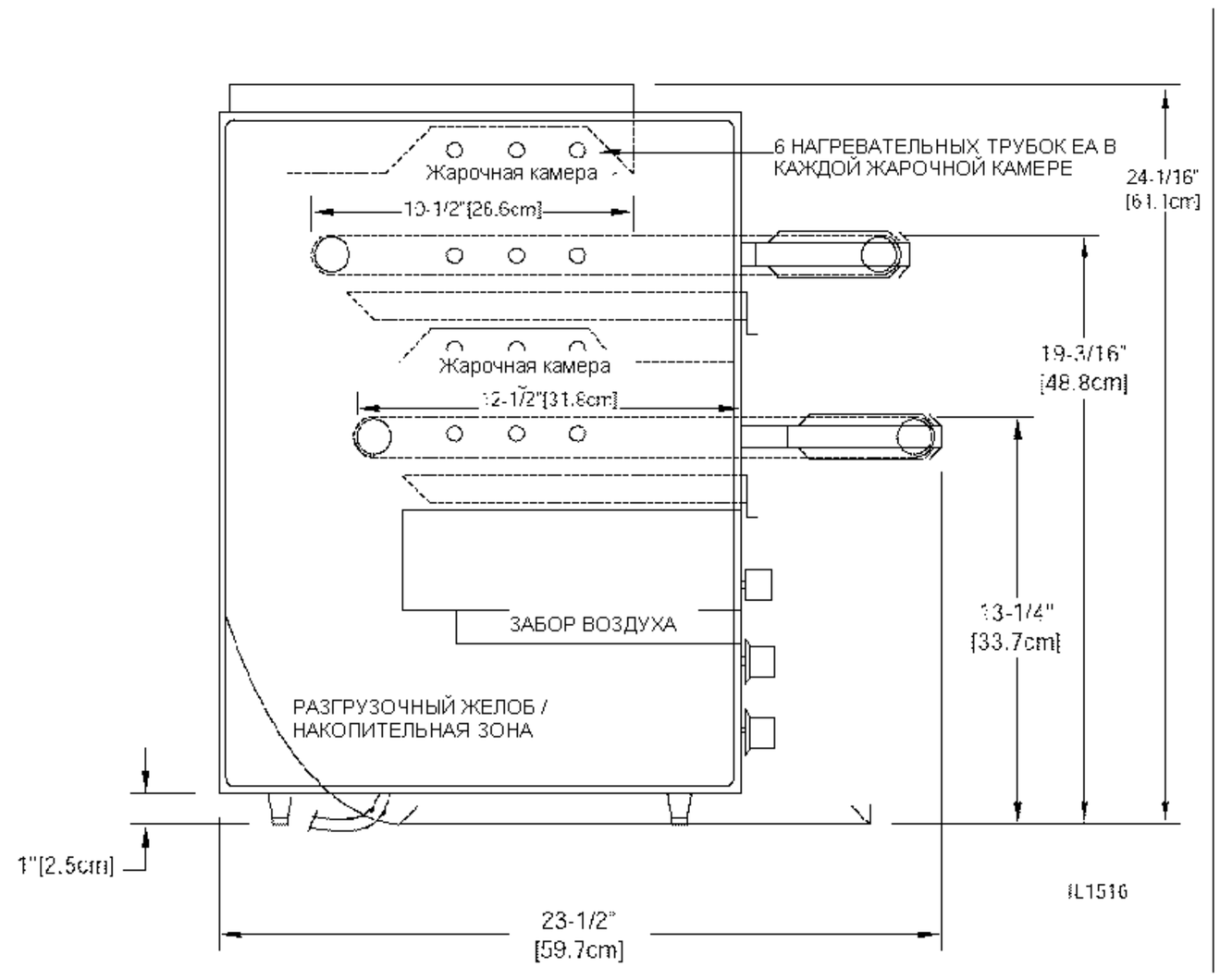
Тип: Сдвоенный конвейерный тостер

208 В, 4800 Вт, 60 Гц, 23,6 А, NEMA 6-30P
220 В, 4800 Вт, 60 Гц, 22,3 А, NEMA 6-30P
240 В, 4800 Вт, 60 Гц, 20,5 А, NEMA 6-30P

220 В, 4800 Вт, 50 Гц, 22,3 А, кабель питания или вилка не поставляется
240 В, 4800 Вт, 50 Гц, 20,5 А, кабель питания или вилка не поставляется

Окно для продукта
ВЕРХ = 1 дюйм – 2 ¼ дюйма **НИЗ** = 1 ¾ дюйма
Приблизительный вес: в установленном состоянии – 29 фунтов (13 кг), в состоянии транспортировки – 102 фунта (224,4 кг)
Размеры: 19 ½ дюйма - ширина, 23 ½ дюйма - глубина, 24 1/16 дюйма - высота (49,5 см - ширина, 59,7 см – глубина, 61,1 см - высота)
Транспортные размеры: 30 ¼ дюйма - ширина, 26 дюйма - глубина, 30 ½ дюйма – высота





" = дюймов
cm = см

ОБЩИЕ ДАННЫЕ ДЛЯ УСТАНОВКИ

ОСТОРОЖНО

Это оборудование спроектировано и продано для коммерческого использования только подготовленным персоналом, имеющим опыт работы в этой сфере, и не для потребительского использования в домашних условиях или в домашнем хозяйстве, а также не для непосредственного пользования посетителями в местах общественного питания.

Перед использованием нового оборудования и вводом его в эксплуатацию прочтите и соблюдайте все инструкции и таблички на устройстве. Убедитесь, что весь персонал, связанный с использованием устройства, знаком с его работой и техникой безопасности.

Все транспортные контейнеры необходимо проверить на транспортные повреждения, как видимые, так и скрытые. Это устройство было протестировано и тщательно упаковано для обеспечения доставки этого оборудования в идеальном состоянии. Если

оборудование получено в поврежденном состоянии, либо очевидном, либо скрытом, претензию необходимо заявить доставочной компании.

В случае скрытого повреждения или некомплектности, если повреждение или некомплектность нельзя было обнаружить до распаковки оборудования, сделайте запрос на проведение инспекции перевозчиком в течение 15 дней. Сохраните все содержимое вместе с внешними и внутренними упаковочными материалами для проведения инспекции. Перевозчик проведет инспекцию и заполнит все необходимые бланки претензии.

ПРОВЕРКА И СБОРКА

РАСПАКОВКА И ПРОВЕРКА

Извлеките устройство и компоненты из транспортного контейнера. Уберите все внешние упаковочные материалы и те, которые находятся внутри жарочной камеры. При обнаружении повреждения немедленно составьте претензию в присутствии перевозчика, доставившего груз. Не используйте устройство, если оно было повреждено во время транспортировки.

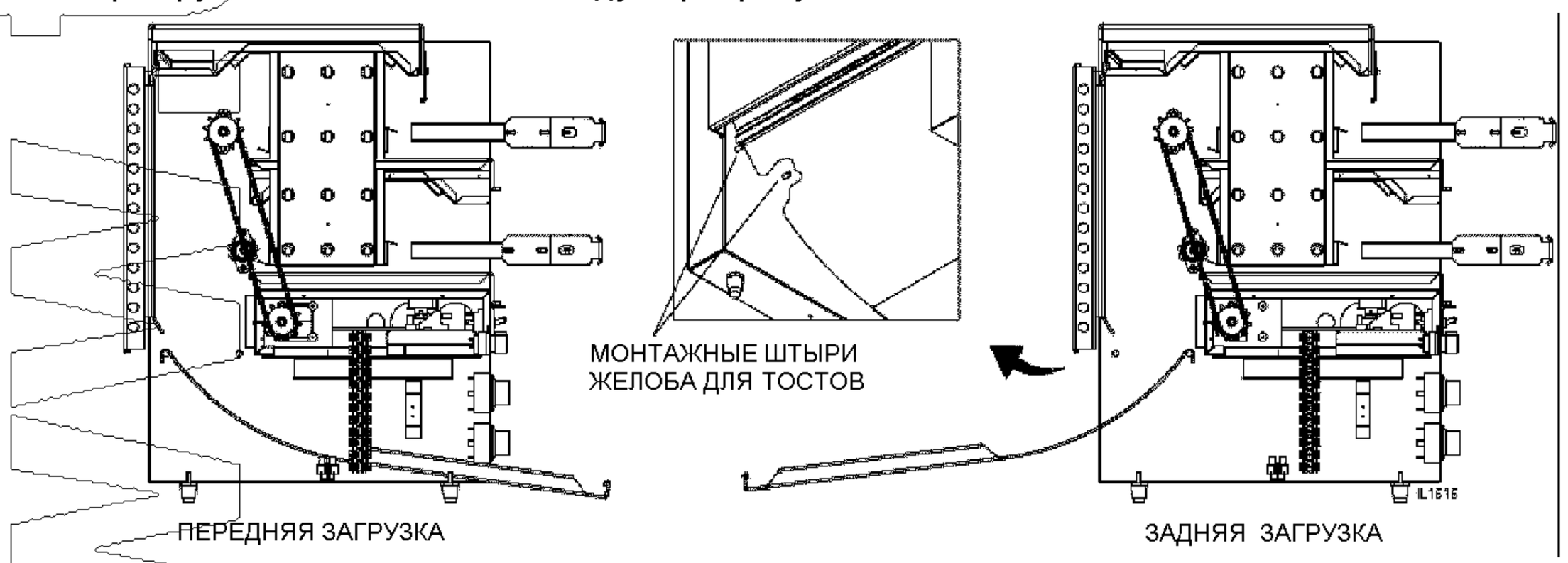
СБОРКА И УСТАНОВКА

Устройство поставляется полностью собранным и готовым к подключению в розетку 6-30R. Если оказалось, что источник электропитания не подходит, обратитесь к квалифицированному электрику перед использованием устройства. Удаление или замена кабеля питания и вилки аннулирует гарантию. При необходимости обратитесь к местному полномочному агенту по обслуживанию для внесения необходимых технических изменений или технического обслуживания. Список полномочных агентов по обслуживанию прилагается к устройству или посмотрите информацию на внутренней стороне обложки о том, как получить его.

Выровняйте устройство с помощью регулировочных ножек под устройством (регулировка в пределах примерно ½ дюйма).

Перед первым использованием устройства протрите наружную часть влажной тканью.

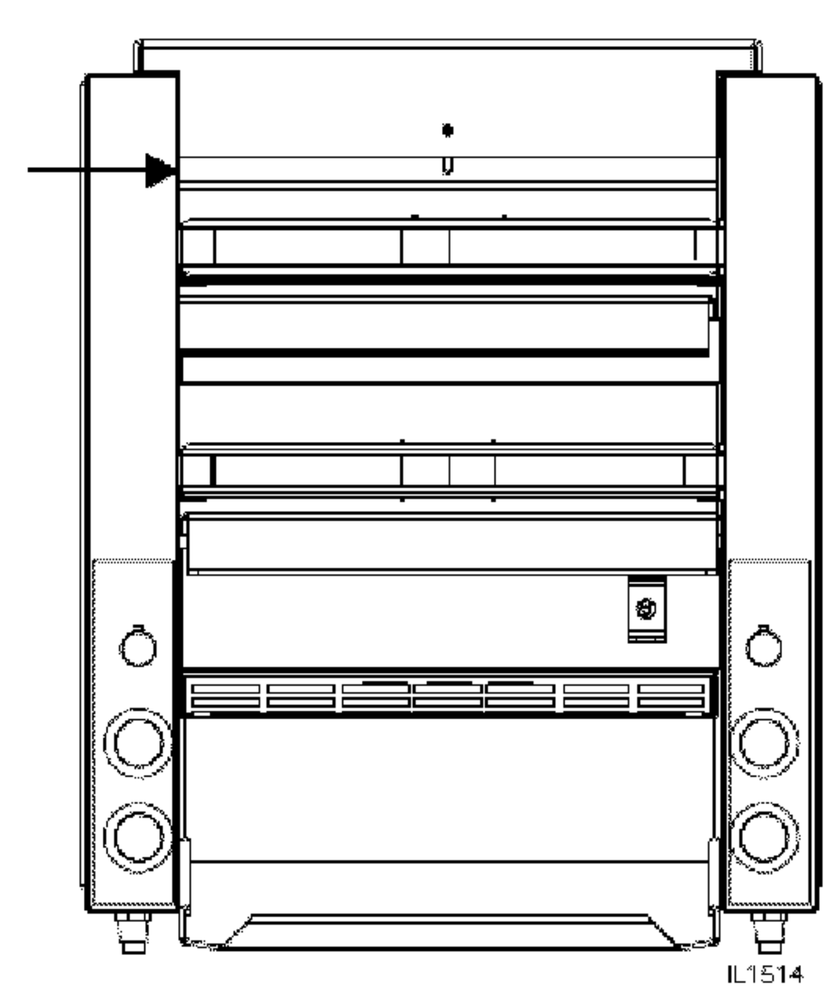
Желоб для тостов может устанавливаться в положение либо передней, либо задней разгрузки, как показано на следующем рисунке.



РЕГУЛИРУЕМАЯ ТЕПЛОВАЯ ЗАСЛОНКА

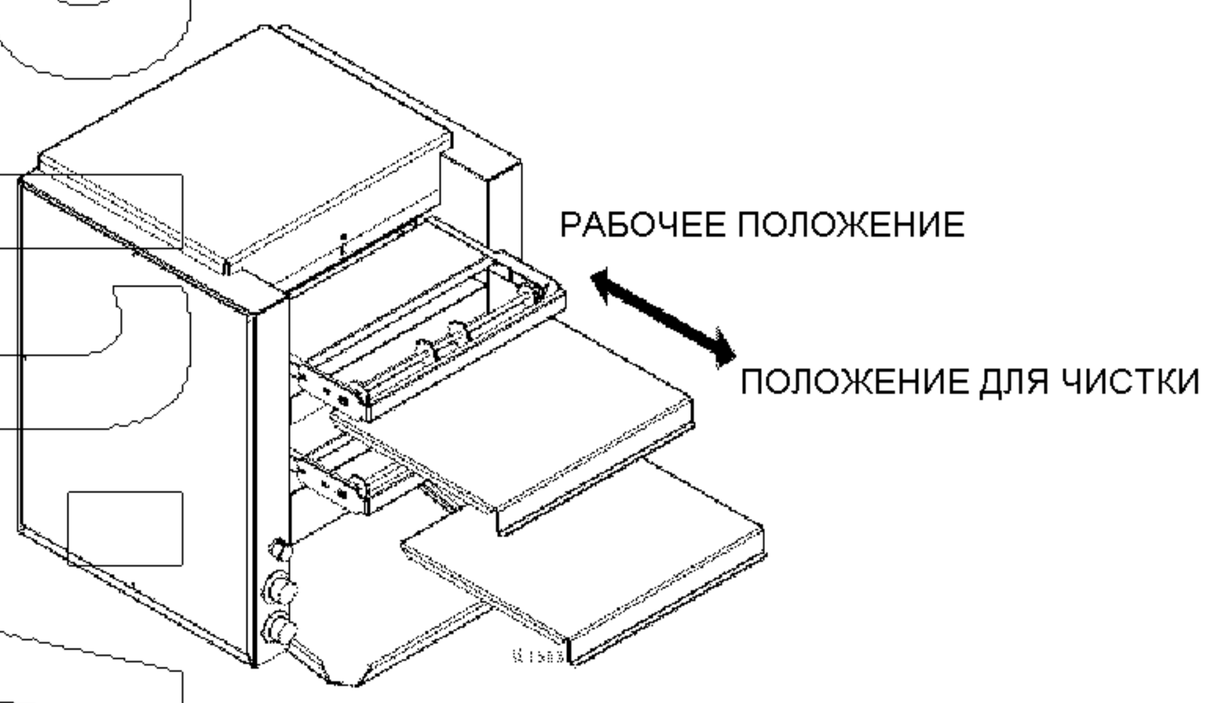
Тостер DT14 оборудован регулируемой тепловой задвижкой. Она предназначена для поддержания температуры и предотвращения потери тепла. Зазоры в этой задвижке могут регулироваться от 1 1/2 дюйма до 3 дюймов. Для регулировки задвижки ослабьте

один винт с крестовым шлицем спереди на верхней крышке, сдвиньте задвижку вверх или вниз на нужную высоту и затяните винт с крестовым шлицем.



ПОДДОНЫ ДЛЯ КРОШЕК

Тостер DT14 оборудован двумя (2) поддонами для крошек, расположенными под каждым конвейером. Работа устройства без поддонов для крошек приведет к повышению температуры, которая вызовет отключение устройства. Каждый день протирайте поддоны для крошек чистой влажной тканью.



Установка и выемка поддонов для крошек

ВНИМАНИЕ

Оставьте достаточное свободное пространство вокруг тостера для адекватной вентиляции. Не используйте устройство без правильно установленных поддонов для крошек. В результате возможны перегрев и плохое приготовление. Прочитайте все таблички на устройстве и следуйте этим инструкциям.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед электрическим подключением этого устройства проверьте соответствие источника питания напряжению, силе тока и требованиям,

указанным на табличке номинальных характеристик. Принципиальная схема прилагается.

Перед установкой или снятием каких-либо деталей отключайте устройство от источника питания.

Тщательно проверьте надежность соединения заземления для розетки. Не подключайте оборудование к источнику без правильного заземления. Неправильное заземление может привести к травмированию персонала или смертельному исходу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

НЕ ОТРЕЗАЙТЕ ИЛИ НЕ ЗАМЕНЯЙТЕ ПОСТАВЛЯЕМУЮ ВИЛКУ ИЛИ ШТЫРЬ ЗАЗЕМЛЕНИЯ ИЗ ВИЛКИ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПОДКЛЮЧАЙТЕ/ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОТДЕЛЬНУЮ РОЗЕТКУ ВЫДЕЛЕННОЙ ЭЛЕКТРОЛИНИИ СООТВЕТСТВЕННО ТАБЛИЧКЕ ХАРАКТЕРИСТИК УСТРОЙСТВА.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ СНЯТИЕМ КАКИХ-ЛИБО ДЕТАЛЕЙ ОТКЛЮЧАЙТЕ УСТРОЙСТВО ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ ИЛИ ВСЕ ЕГО ВХОДЫ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ УСТРОЙСТВА ОБРАТИТЕСЬ В МЕСТНУЮ КОМПАНИЮ ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЯ И УЗНАЙТЕ ФАКТИЧЕСКОЕ НАПРЯЖЕНИЕ НА МЕСТЕ УСТАНОВКИ. НИКОГДА НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ 208-ВОЛЬТОВОЕ УСТРОЙСТВО В 240-ВОЛЬТОВУЮ СЕТЬ ИЛИ 240-ВОЛЬТОВОЕ УСТРОЙСТВО В 208-ВОЛЬТОВУЮ СЕТЬ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

ТЩАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ НАДЕЖНОСТЬ СОЕДИНЕНИЯ ЗАЗЕМЛЕНИЯ ДЛЯ РОЗЕТКИ. НЕ ПОДКЛЮЧАЙТЕ ОБОРУДОВАНИЕ К ИСТОЧНИКУ БЕЗ ПРАВИЛЬНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ. НЕПРАВИЛЬНОЕ ЗАЗЕМЛЕНИЕ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ТРАВМИРОВАНИЮ ПЕРСОНАЛА ИЛИ СМЕРТЕЛЬНОМУ ИСХОДУ.

ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Убедитесь, что кабель питания включен в соответствующую розетку.

Установите ручки регулировки нагрева на нужную температуру.

Перед загрузкой продукта всегда давайте устройству предварительно нагреться в течение 10 минут. Без достаточного времени предварительного нагрева приготовление будет неудовлетворительным, пока устройство не достигнет рабочей температуры.

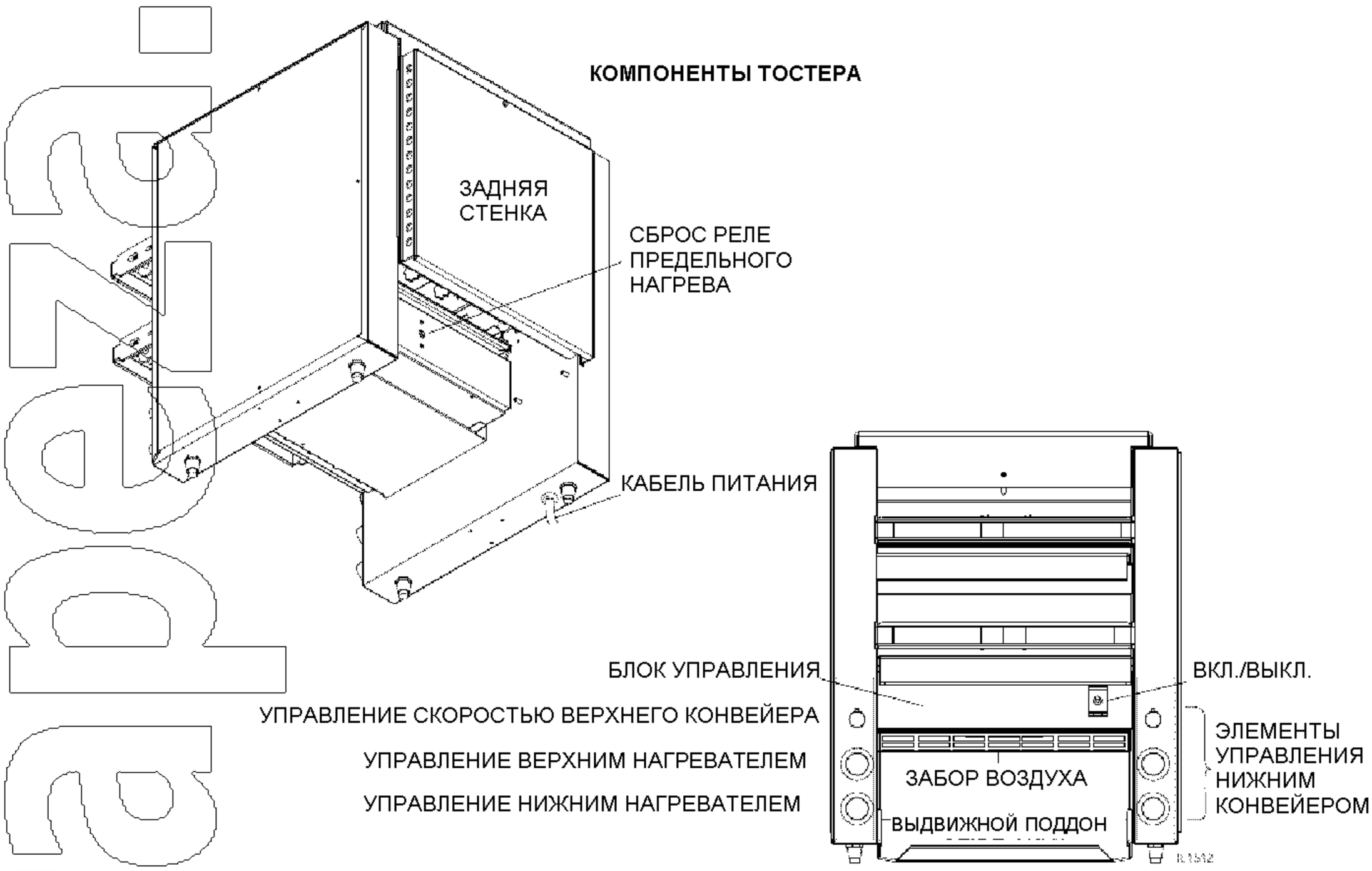
КОМПОНЕНТЫ ТОСТЕРА

Тостер DT14 оборудован элементами управления как на левой, так и на правой сторонах. На левой стороне находятся элементы управления верхним конвейером: один регулятор скорости конвейера и две ручки для управления верхним и нижним нагревательными элементами раздельно. На правой стороне находятся такие же элементы управления, но для нижнего конвейера.

СБРОС РЕЛЕ ПРЕДЕЛЬНОГО НАГРЕВА

Конвейерный тостер Holman оборудован срабатывающим от температуры реле предельного нагрева, который отключает нагревательные трубки, если температура внутри корпуса превысит 190 °Ф (88 °С). РЕЛЕ ПРЕДЕЛЬНОГО НАГРЕВА можно сбросить

вручную, нажав на кнопку, расположенную сзади блока управления, как показано на следующем рисунке.



ВНИМАНИЕ

НЕКОТОРЫЕ ПОВЕРХНОСТИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ; БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ РАБОТЕ С ЭТИМ УСТРОЙСТВОМ.

ПРОЦЕДУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

А. ХЛЕБНЫЕ ТОСТЫ

1) Поверните верхний и нижний регуляторы нагрева в положение FULL POWER (ПОЛНАЯ МОЩНОСТЬ).
2) Установите скорость конвейера на HIGH (ВЫСОКАЯ).
3) Если тостер оборудован отдельными регуляторами верхнего и нижнего нагревателей, установите их оба в положение HIGH (ВЫСОКАЯ). При этом поджариваются обе стороны хлебного тоста; для одностороннего тоста выключите один из нагревателей.
4) Дайте устройство прогреться в течение 5-10 минут.
5) Поместите пробную порцию продукта на конвейер для проверки настроек.

* Если тосты получаются слишком светлыми поверните регулятор скорости конвейера против часовой стрелки для уменьшения скорости.
* Если тосты слишком темные отрегулируйте нагреватели на меньший нагрев.

(ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые продукты могут требовать регулировки нагрева верхнего и нижнего нагревателей для достижения требуемых результатов.)

B. ТОСТЫ ИЗ БУЛОЧЕК (одностороннее поджаривание)

1) В зависимости от размера булочек из можно поджаривать на верхнем или нижнем конвейере. Включите соответствующий нагреватель (нагреватели) соответствующей жарочной камеры в положение HI (ВЫСОКАЯ) и установите скорость конвейера примерно на 50.
2) Только для верхнего конвейера: опустите тепловую заслонку настолько, чтобы продукт только проходил жарочную камеру беспрепятственно.
3) Проверка по половинке булочки
   a) Если половинка булочки слишком светлая поверните регулятор скорости конвейера против часовой стрелки для уменьшения скорости.
   b) Если половинка булочки слишком темная, поверните регулятор скорости по часовой стрелке для увеличения скорости.

C. ГЛУБОКОЕ ПОДЖАРИВАНИЕ (для устройств с регулируемым нагревом)

1) Пищевые продукты, которые требуют глубокого прогрева без внешнего обжаривания могут готовиться при меньшей температуре тостера (меньших установках температуры верхнего и/или нижнего нагревателя) при меньших скоростях. Некоторые продукты требуют больше тепла сверху, чем снизу, или наоборот. Для каждого продукта необходимо поэкспериментировать, чтобы получить правильные настройки нагрева и скорости конвейера. После каждого изменения настройки дайте устройству 5 минут для стабилизации.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Отключайте электропитание устройства выключателем в конце каждого рабочего дня.

Не оставляйте работающее устройство без присмотра.

Во время периодов простоя выключайте регуляторы нагрева. Для восстановления рабочей температуры требуется лишь несколько минут.

Не оставляйте устройство при высокой температуре, когда оно не используется или во время простоя. Это вызовет обугливание частиц продуктов и жировой пленки.

Продукт (хлеб), который излишне влажный или замороженный, готовится по-другому, чем дневной хлеб, имеющий меньшую влажность.

Не используйте устройство без установленных поддонов для крошек, поскольку это приведет к перегреву блока управления.

ЧИСТКА

Профилактическое обслуживание тостера Holman состоит из следующих рекомендуемых процедур чистки. Для поддержания тостера в наилучшем рабочем состоянии эти процедуры необходимо выполнять ежедневно или еженедельно соответственно указанному.

A. Протрите зону воздухозабора спереди устройства влажной тканью. (Ежедневно)

B. Конвейерная лента: **"Установите регуляторы нагрева в положение OFF (ВЫКЛ.)"**

* С помощью гаечного ключа открутите и снимите две колпачковые гайки и шайбы на каждой стороне загрузочных лотков. Почистите лотки мягким моющим средством.
* Только для устройств с экономичным переключателем: включите устройство и продвиньте конвейерную ленту на следующую секцию, протрите ленту. Повторяйте операцию, пока вся лента не будет почищена.
* Для устройств с отдельными регуляторами нагрева: включите устройство на полную мощность и установите регуляторы нагрева в положение OFF (ВЫКЛ.).

Установите максимальную скорость конвейера и протирайте ленту влажной тканью по мере ее продвижения.

* В случае сильно загрязненного конвейера включите конвейер на максимальную скорость и протирайте мелким абразивным порошком (до полной очистки).

C. Установите экономичный переключатель в выключенное положение. Отсоедините устройство от источника питания.

D. После остывания устройства выньте внутренний поддон для крошек (как показано на стр. 5) и почистите.

E. Протрите внутреннюю поверхность устройства влажной тканью с использованием мягкого моющего средства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ИЛИ НЕ СТАВЬТЕ УСТРОЙСТВО В ВОДУ.

НЕ ПОЛИВАЙТЕ УСТРОЙСТВО ИЗ ШЛАНГА ИЛИ СТОЛ/ПРИЛАВОК, ЕСЛИ УСТРОЙСТВО СТОИТ НА НЕМ.

УСТАНАВЛИВАЙТЕ УСТРОЙСТВО ПОДАЛЬШЕ ОТ ТЕКУЩЕЙ ВОДЫ.

ПРОЦЕДУРЫ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

A. ЗАМЕНА НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ТРУБОК

1) **ОТСОЕДИНИТЕ УСТРОЙСТВО ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ.**
2) Снимите боковые панели.
3) Извлеките провод нагревательной трубки из соединителя клеммной колодки. Оставьте верхний и нижний провода отдельно.
4) Поднимите ограничители нагревательных трубок, ослабив фиксирующие винты и сдвинув пластину ограничителя вверх. Затяните винты пластины рукой, чтобы закрепить ее для свободной выемки нагревательных трубок.
5) Аккуратно извлеките неисправную нагревательную трубку из устройства.
6) Аккуратно вставьте новую нагревательную трубку.
7) Ослабьте фиксирующие винты и сдвиньте ограничитель на место. Затяните винты для закрепления ограничителя на концах нагревательных трубок.
8) Установите боковые панели.

B. ЗАМЕНА ДВИГАТЕЛЯ ВЕНТИЛЯТОРА

1) **ОТСОЕДИНИТЕ УСТРОЙСТВО ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ.**
2) Открутите винт панели воздухозабора под блоком управления. Снимите и протрите панель.
3) Открутите винты крышки блока управления и снимите крышку.
4) Отсоедините кабель источника питания от двигателя вентилятора.
5) Открутите винты (4), которые крепят двигатель вентилятора и решетку к крышке блока управления и снимите вентилятор.
6) Установите новый двигатель и решетку на место и затяните винты крышки.
7) Протрите блок управления влажной тканью с использованием мягкого моющего средства.
8) Подсоедините кабель источника питания к двигателю вентилятора.
9) Установите крышку блока управления и панель воздухозабора. Затяните винты, снятые на этапах 2 и 3.

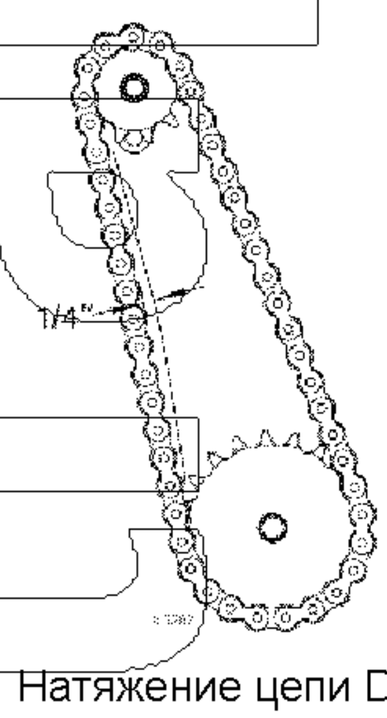
C. ЗАМЕНА ДВИГАТЕЛЯ ПРИВОДА ЛЕНТЫ

1) **ОТСОЕДИНИТЕ УСТРОЙСТВО ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ.**

2) Открутите винт панели воздухозабора под блоком управления. Снимите и протрите панель.
3) Открутите винты крышки блока управления и снимите крышку.
4) Открутите винты (3) на боковой панели и снимите панель.
5) Снимите звездочку с вала двигателя с помощью торцевого ключа, ослабив установочный винт.
6) Извлеките провод из клеммной колодки, который соединяет двигатель привода с внутренней схемой. На устройствах напряжением 208 или 240 В, заметьте, какого цвета провода используются для этого соединения и какой провод отмечен белой лентой. Новый двигатель необходимо подсоединить точно так же.
7) Открутите винты, крепящие двигатель, и извлеките двигатель из устройства.
8) Установите новый двигатель и несильно подтяните монтажные винты.
9) Установите звездочку на вал двигателя.

ПРИМЕЧАНИЕ: Две звездочки должны располагаться параллельно друг другу, чтобы цепь не изгибалась во время работы. Кроме того, установите ступицы ближе к двигателю.

10) Сдвигайте двигатель, пока приводная цепь не будет иметь примерно ¼ дюйма слабины при нажатии по центру свободного пролета. *См. рисунок "Натяжение цепи"*.
11) Затяните винты для закрепления двигателя.
12) Подсоедините провода, отсоединенные на этапе 4.
13) Установите боковую панель, крышку блока управления и панель воздухозабора.



Натяжение цепи DT14

D. ЧИСТКА ВОЗДУХОЗАБОРА <u>РАЗ В НЕДЕЛЮ</u>

1) **ОТСОЕДИНИТЕ УСТРОЙСТВО ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ.**
2) Открутите винт панели воздухозабора. Снимите и протрите панель.
3) Для чистки воздухозабора используйте пылесос и влажную ткань. Эта процедура должна выполняться не реже одного раза в неделю.

E. СМАЗКА ЦЕПИ И ЗВЕЗДОЧЕК <u>РАЗ В 6 МЕСЯЦЕВ</u>

1) **ОТСОЕДИНИТЕ УСТРОЙСТВО ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ.**
2) Снимите боковые панели для доступа к цепному приводу.
3) Используйте синтетическую цепную смазку для высокого давления, рассчитанную на температуру до 400 °C. Обильно нанесите на цепь и звездочки. Эта смазка поставляется как деталь № 1P-Z8914.
4) Установите защиту. Подсоедините источник питания и проверьте устройство.

ИНСТРУКЦИИ ПО ОБНАРУЖЕНИЮ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

A. УСТРОЙСТВО НЕ НАГРЕВАЕТСЯ, ЛЕНТА КОНВЕЙЕРА НЕ ВРАЩАЕТСЯ.

1) Проверьте, включен ли главный прерыватель сети.
2) Проверьте включен ли тостер в сеть и включены ли все элементы управления.
3) Если проблема не устранена, обратитесь в службу технической поддержки Star по телефону 1-800-807-9054.

B. УСТРОЙСТВО НАГРЕВАЕТСЯ ТОЛЬКО С ОДНОЙ СТОРОНЫ, КОНВЕЙЕРНАЯ ЛЕНТА ВРАЩАЕТСЯ СВОБОДНО.

1. Обратитесь в службу технической поддержки Star по телефону 1-800-807-9054, так как нагревательный элемент может требовать замены.

C. КОНВЕЙЕРНАЯ ЛЕНТА НЕ ВРАЩАЕТСЯ, УСТРОЙСТВО НАГРЕВАЕТСЯ НОРМАЛЬНО.

Проверьте механические соединения:

1) **ОТСОЕДИНИТЕ УСТРОЙСТВО ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ.**
2) Открутите 3 винта, крепящие каждую боковую панель.
3) Открутите четыре винта, крепящие двигатель привода.
4) Сдвиньте двигатель так, чтобы приводную цепь можно было снять со звездочек.
5) Протягивайте конвейерную ленту рукой для проверки механического соединения. Если конвейер движется свободно, обратитесь в службу технической поддержки Star по телефону 1-800-807-9054, так как двигатель привода и/или регулятор скорости могут требовать замены.

D. РЕЛЕ ПРЕДЕЛЬНОГО НАГРЕВА (СБРОС).

Конвейерный тостер Holman оборудован срабатывающим от температуры автоматическим реле предельного нагрева, который отключает нагревательные трубки, если температура внутри корпуса превысит 190 °Ф (88 °С). Это реле можно сбросить вручную, нажав на красную кнопку, расположенную сбоку блока управления, как показано на рисунке "Компоненты тостера" на стр. 6.

1) **ОТСОЕДИНИТЕ УСТРОЙСТВО ОТ ИСТОЧНИКА ПИТАНИЯ.**
2) Убедитесь, что зона забора воздуха внизу в центре крышки блока управления свободна от пыли, жира или других препятствий.
3) Проверьте, на месте ли поддоны для крошек.

НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ УСТРОЙСТВО БЕЗ ПОДДОНОВ ДЛЯ КРОШЕК, ТАК КАК ЭТО ПРИВЕДЕТ К ПЕРЕГРЕВУ БЛОКА УПРАВЛЕНИЯ.

4) Если препятствия в потоке воздуха не обнаружены при наличии поддонов для крошек на своем месте, обратитесь в службу технической поддержки Star по телефону 1-800-807-9054.

E. КОНВЕЙЕР ВРАЩАЕТСЯ С ОДНОЙ СКОРОСТЬЮ НЕЗАВИСИМО ОТ ПОЛОЖЕНИЯ РЕГУЛЯТОРА СКОРОСТИ.

1) Обратитесь в службу технической поддержки Star по телефону 1-800-807-9054, так как регулятор скорости требует замены.

ТЩАТЕЛЬНО ПРОВЕРЬТЕ УСТРОЙСТВО ПО ПОЛУЧЕНИИ

Это устройство перед отправкой с предприятия было протестировано на правильность работы и упаковано для обеспечения доставки его в идеальном состоянии. Однако возможны повреждения устройство во время транспортировки. В случае обнаружения какого-либо повреждения изделия сразу же обратитесь в транспортную компанию, которая доставила его вам, и заявите претензию. Несоблюдение этой процедуры может повлиять на состояние гарантии устройства.

ОГРАНИЧЕННАЯ ГАРАНТИЯ НА ОБОРУДОВАНИЕ

Все изготовление и материалы изделий Star в части исполнения и деталей имеют ограниченную гарантию один (1) год в США и Канаде. Эта гарантия ограничена только оригинальным покупателем и действует от даты ввода оборудования в эксплуатацию. Обязательство компании Star по этой гарантии ограничивается бесплатным устранением дефектов полномочным агентством по обслуживанию предприятия или подслужбами. Модели, которые считаются портативными (*см. ниже*) должны доставляться к агентству по обслуживанию Star с предоплатой доставки.

- ➢ Компания Star не предполагает ответственности за потерю доходов.
- ➢ О доставках за пределы США и Канады см. Международную гарантию.
- * Гарантийный период на шестиунцевые (6) и восьмиунцевые (8) машины для изготовления воздушной кукурузы JetStar и Super JetStar составляет два (2) года.
- * Гарантийный период на грили Chrome-Max составляет пять (5) лет на поверхность противня. Подробные условия гарантии прилагаются к устройству.
- * Гарантийный период на покрытия Teflon/Dura-Tec составляет один год при нормальных условиях использования и необходимом уходе. Эта гарантия не распространяется на повреждения покрытий Teflon/Dura-Tec в результате неправильной чистки, обслуживания, использования металлических кухонных предметов или абразивных чистящих средств. Эта гарантия не относится к свойствам "непригорания" таких материалов.
- ➢ Эта гарантия на распространяется на "специальные изделия" и относится только к обычным каталожным позициям. Гарантия компании Star на "специальные изделия" составляет шесть (6) месяцев на детали и девять (9) месяцев на исполнение.
- ➢ Эта гарантия не распространяется ни на какое изделие, которое разбиралось или изменялось в любых целях, кроме ремонта полномочным центром обслуживания Star или подслужбой центра Star.
- ➢ Эта гарантия не применяется, если повреждение явилось результатом неправильной установки, эксплуатации, подключения не того напряжения, использования не того газа или использовалось не в соответствии с инструкциями по эксплуатации и техническому обслуживанию.
- ➢ Эта гарантия не действует для конвейерных печей, *если* их "пуск/проверка" не проводились полномочным техником предприятия-изготовителя.

ГАРАНТИЯ НА ДЕТАЛИ

Детали, которые предоставляются для ремонта гарантийного оборудования, имеют гарантию девяносто (90) дней. Гарантия только на деталь. Услуги по замене детали оплачиваются заказчиком.

УСЛУГИ, НЕ ОХВАТЫВАЕМЫЕ ГАРАНТИЕЙ

1. Время в пути и пробег в радиусе более 50 миль.
2. Пробег и время в пути для портативного оборудования (*см. ниже*).
3. Услуги по замене таких элементов, которые легко могли быть заменены в процессе ежедневной чистки, то есть съемной утвари на жаровнях, ручек, жировых поддонов грилей и т.д.
4. Установка оборудования.
5. Повреждения в результате неправильной установки.
6. Повреждения в результате небрежности или неправильного использования.
7. Использование не в соответствии с инструкциями по эксплуатации и установке.
8. Чистка оборудования.
9. Подготовка поверхностей противней.
10. Использование не того напряжения.

11. Использование не того газа.
12. Регулировка контрольных индикаторов.
13. Смешанные регулировки.
14. Градуировка термостатов и регулировка перепусков.
15. Сброс прерывателей сети, защитных средств или кнопок сброса.
16. Замена ламп.
17. Замена предохранителей.
18. Ремонт повреждения, вызванного перевозкой, доставкой и установкой ИЛИ случайными обстоятельствами.

ПОРТАТИВНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Компания Star не оплачивает счета за услуги, которые включают затраты на время в пути и пробег при доставке изделий, считающихся "портативными", включая следующие изделия.

* Жаровня модели 510FD.
* 4-унцевая машина для приготовления попкорна модели J4R.
* Плавильня для сыра модели 518CMA и 526CMA.
* Раздатчики горячих продуктов модели 12MC, 15MC и 18MCP.
* Подогреватель чипсов/воздушной кукурузы модели 12NCPW и 15NCPW Nacho.
* Все оборудование для хот-догов, **кроме роликовых грилей и подогревателей с выдвижным бункером.**
* Все подогреватели для сыра Nacho, **кроме модели 11WLA серии Nacho.**
* Все диспенсеры приправ, **кроме модели HPDE и серии SPDE.**
* Все специализированные подогреватели для пищи, **кроме модели 130R, серии 11RW и серии 11WSA.**
* Все тостеры серии QCS/RCS, **кроме модели QCS3 и серии RCS3.**

ВСЕ:

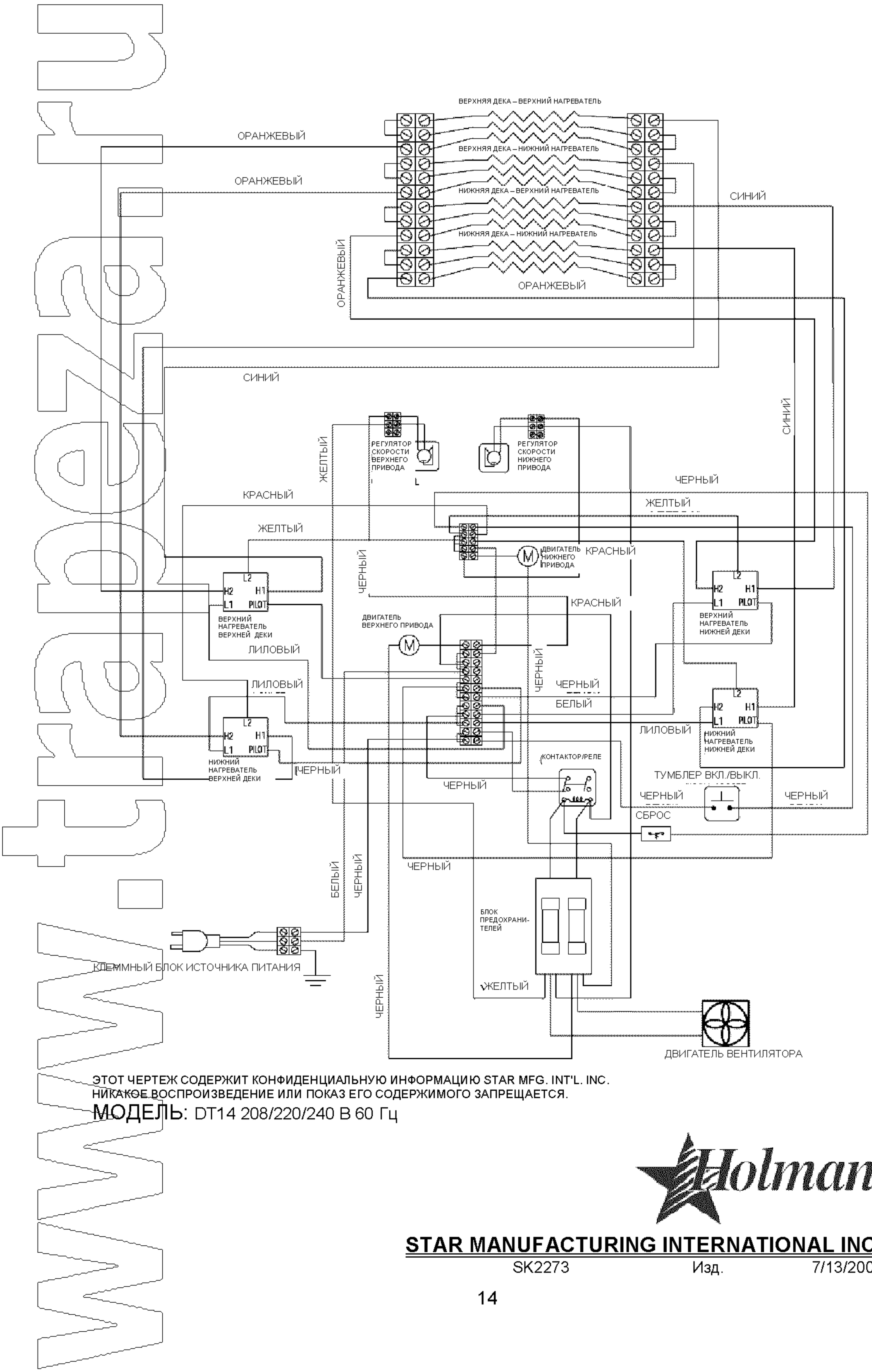
* Раскладные тостеры
* Диспенсеры масла
* Раздатчики кренделей
* Витринные прилавки для кондитерских изделий
* Раздатчики чипсов Nacho
* Принадлежности всех видов
* Защитные козырьки
* Печи для пиццы
* Лампы для подогрева
* Насосы

Предшествующая гарантия заменяет любую или все другие гарантии, выраженные явно или подразумеваемые, и является полной гарантией.

ПОМОЩЬ

Если вам потребуется помощь в отношении эксплуатации или технического обслуживания любого оборудования Star, пишите, звоните, отправляйте сообщение по факсу или электронной почте в отдел обслуживания. Во всех сообщениях указывайте номер модели и серийный номер вашего устройства, а также напряжение или тип используемого газа.

Деталь № 2M-4497-2 05/06 RB

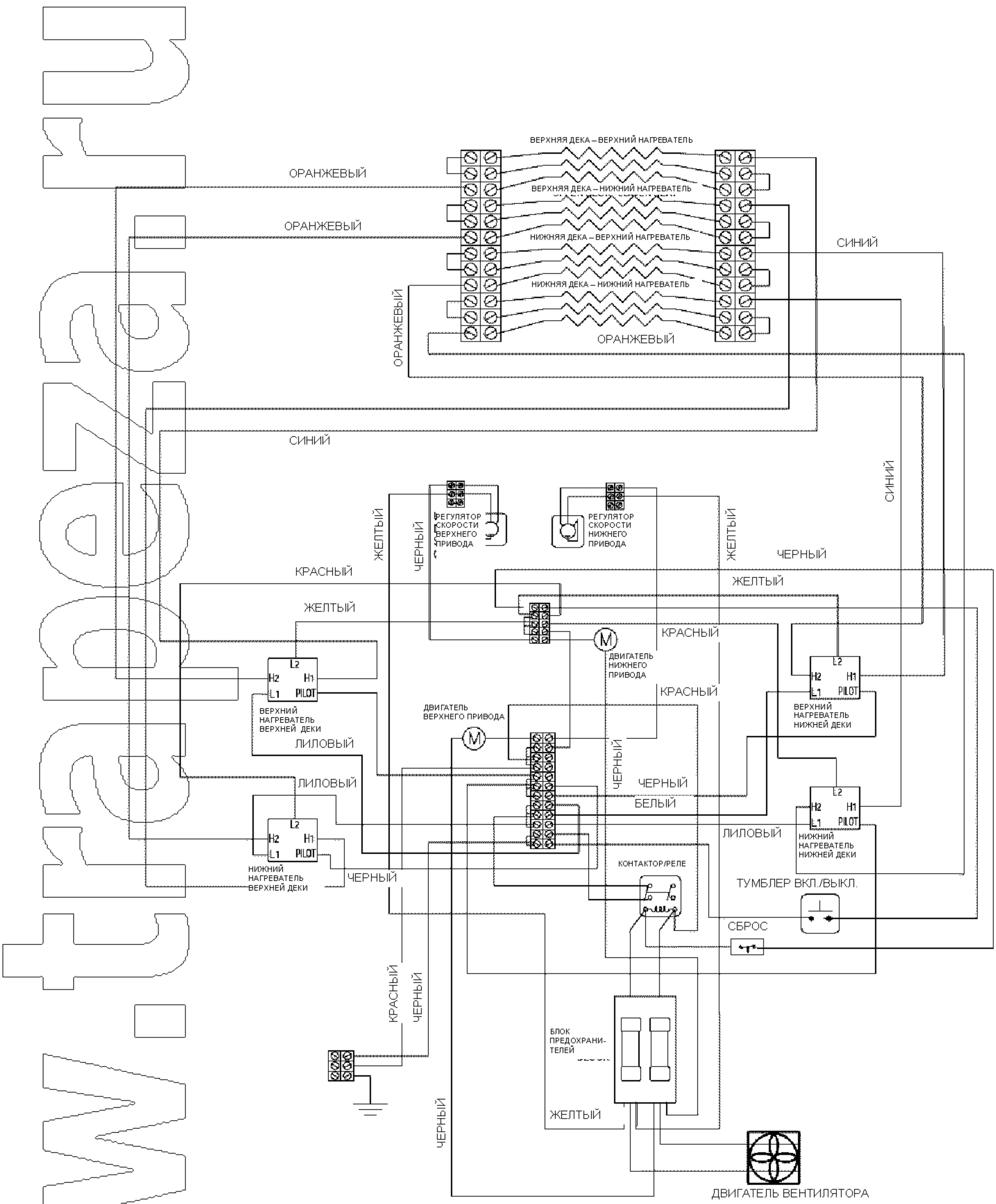


ЭТОТ ЧЕРТЕЖ СОДЕРЖИТ КОНФИДЕНЦИАЛЬНУЮ ИНФОРМАЦИЮ STAR MFG. INT'L. INC.
НИКАКОЕ ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ ИЛИ ПОКАЗ ЕГО СОДЕРЖИМОГО ЗАПРЕЩАЕТСЯ.

МОДЕЛЬ: DT14 208/220/240 В 60 Гц

STAR MANUFACTURING INTERNATIONAL INC.

SK2273 Изд. 7/13/2007

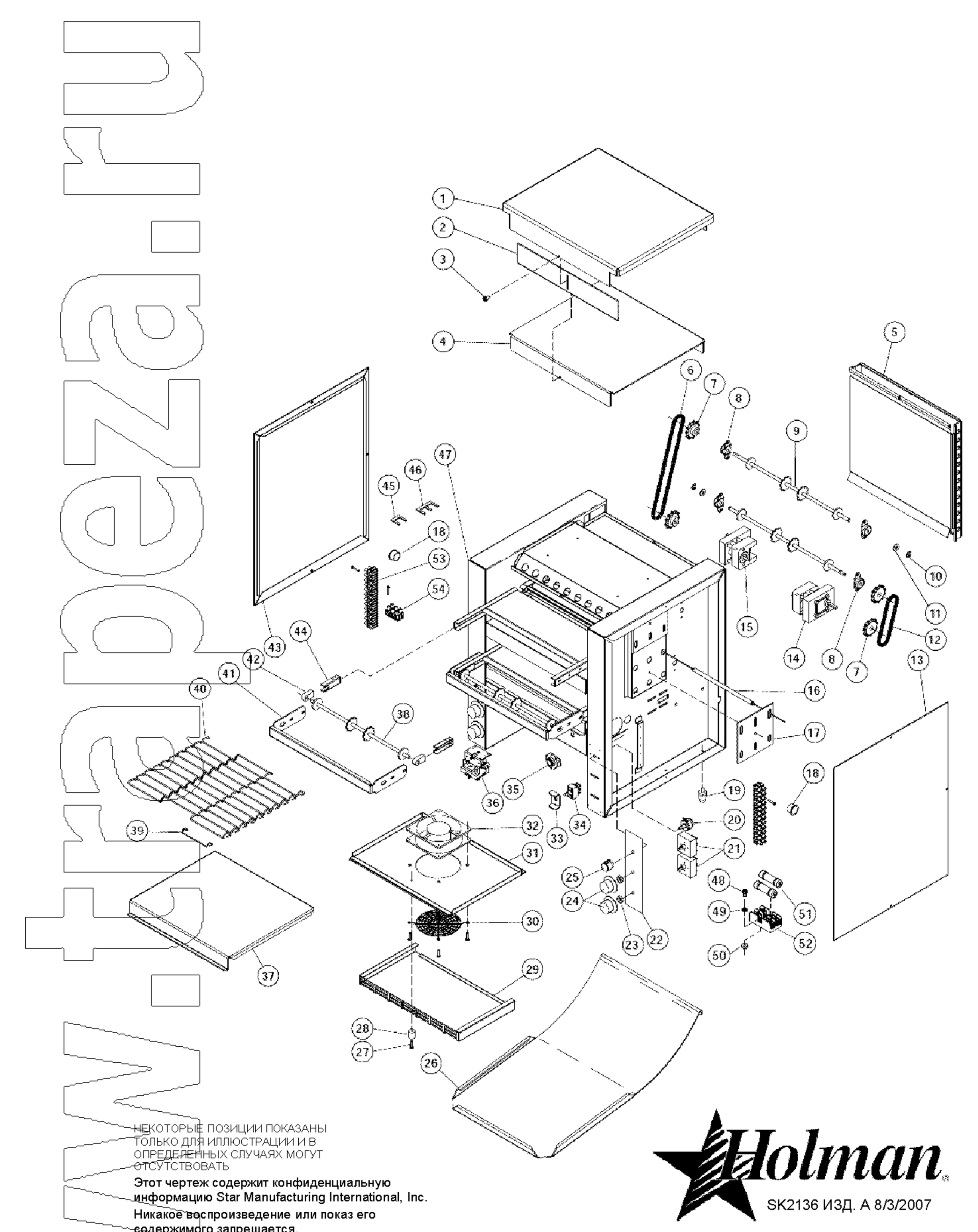


ЭТОТ ЧЕРТЕЖ СОДЕРЖИТ КОНФИДЕНЦИАЛЬНУЮ ИНФОРМАЦИЮ STAR MFG. INT'L. INC.
НИКАКОЕ ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ ИЛИ ПОКАЗ ЕГО СОДЕРЖИМОГО ЗАПРЕЩАЕТСЯ.

МОДЕЛЬ: DT14 220/240 В 50 Гц

STAR MANUFACTURING INTERNATIONAL INC.

SK2275 Изд. 7/13/2007



НЕКОТОРЫЕ ПОЗИЦИИ ПОКАЗАНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ ИЛЛЮСТРАЦИИ И В ОПРЕДЕЛЕННЫХ СЛУЧАЯХ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ

Этот чертеж содержит конфиденциальную информацию Star Manufacturing International, Inc.

Никакое воспроизведение или показ его содержимого запрещается.

МОДЕЛЬ: DT14

ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

14 апреля 2009 г., изд. F

ДВУХКАМЕРНЫЙ КОНВЕЙЕРНЫЙ ТОСТЕР DT14

Поз. №	Номер детали	Кол-во на устройство	Наименование и модель	
1	HM-401125	1	УЗЕЛ ВЕРХНЕЙ КРЫШКИ	
2	HM-400899	1	ЗАДВИЖКА ТЕПЛОВАЯ	
3	2C-200005	1	ВИНТ 6-32 x 1/2 С КРЕСТОВЫМ ШЛИЦЕМ	
4	HM-401710	1	ЭКРАН	
5	HM-100996	1	УЗЕЛ ЗАДНЕЙ ПАНЕЛИ	
6	HM-150027	1	ЦЕПЬ ПРИВОДА 24 ДЮЙМА	
7	2P-200645	2	ЗВЕЗДОЧКА 25B17X5/16	
7	2P-200645	2	ЗВЕЗДОЧКА 25B17X5/16	
8	2P-Z8342	4	ПОДШИПНИК – ПТФЭ, БРОНЗА	
8	2R-200722	4	УПОР ПОДШИПНИКА	
9	2A-202902	2	ВАЛ ПРИВОДА	
10	2A-200284	2	ШАЙБА СТОПОРНАЯ ПРУЖИННАЯ	
11	2C-200149	2	ПЛОСКАЯ ШАЙБА, ВНУТРЕННИЙ ДИАМЕТР 5/16	
12	2P-150001	1	ЦЕПЬ ПРИВОДА 12 ДЮЙМОВ	
13	HM-101362	1	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ ПРАВАЯ	
14	HM-120288	1	УЗЕЛ ДВИГАТЕЛЯ ПРАВОГО, ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ	208 В, 220 В, 240 В
14	HM-120292	1	УЗЕЛ ДВИГАТЕЛЯ 230 В, ВВ	220 В, 50 ГЦ
15	HM-120287	1	УЗЕЛ ДВИГАТЕЛЯ ЛЕВОГО, ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ, REV	208 В, 220 В, 240 В
15	HM-120292	1	УЗЕЛ ДВИГАТЕЛЯ 230 В, REV	220 В, 50 ГЦ
16	HM-197901	12	НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ ТРУБКА КВАРЦЕВАЯ	208 В, 60 ГЦ
16	HM-197903	12	НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ ТРУБКА КВАРЦЕВАЯ	220 В, 50 ГЦ
16	HM-197902	12	НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ ТРУБКА КВАРЦЕВАЯ	240 В
17	HM-401543	4	ОГРАНИЧИТЕЛЬ – НАГРЕВАТЕЛЬНАЯ ТРУБКА	
18	2K-200464	2	ВТУЛКА ЗАЩЕЛКИВАЮЩАЯСЯ 7/8	
19	2R-200709	4	НОЖКА 1 ДЮЙМ, ХРОМ, ПЛАСТИК	
20	SP-118042	2	УЗЕЛ РЕГУЛЯТОРА СКОРОСТИ	
21	2J-200538	4	ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ БЕСПРЕДЕЛЬНЫЙ EGO 240 В	
22	2M-200834	1	ТАБЛИЧКА, ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ	
22	2M-200835	1	ТАБЛИЧКА, НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬ	

Поз. №	Номер детали	Кол-во на устройство	Наименование и модель
23	2C-200231	4	КОНТРГАЙКА ШЕСТИГРАННАЯ 3/8-24
24	2R-200702	4	РУЧКА, БЕСПРЕДЕЛЬНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
25	2R-200703	2	РУЧКА, ПОТЕНЦИОМЕТР
26	HM-401022	1	ЖЕЛОБ ДЛЯ ТОСТОВ
27	2C-200002	1	ВИНТ, 6-32 X ¾, С КРЕСТОВЫМ ШЛИЦЕМ, ВОЗДУХОЗАБОРНИК
28	2A-200112	1	РАСПОРКА, #8 X 3/8 ДЮЙМА, АЛЮМИНИЙ, ВОЗДУХОЗАБОРНИК
29	HM-401141	1	ПОДДОН, ВОЗДУХОЗАБОРНИК
30	2R-200562	1	РЕШЕТКА ВЕНТИЛЯТОРА
31	HM-Z10299	1	КРЫШКА БЛОКА УПРАВЛЕНИЯ
32	2U-200561	1	ДВИГАТЕЛЬ, ВЕНТИЛЯТОР 240 В, 23ВТМ
33	2P-401780	1	ОГРАЖДЕНИЕ, ТУМБЛЕР
34	2E-200543	1	ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ВКЛ./ВЫКЛ.
35	2E-200566	1	ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, СБРОС РЕЛЕ ПРЕДЕЛЬНОГО НАГРЕВА
36	2E-Z8966	1	КОНТАКТОР, 50 А 208/240 В
37	HM-402787	2	ПОДДОН ДЛЯ КРОШЕК
38	2A-202905	2	ВАЛ ХОЛОСТОГО ХОДА
39	2B-200603	6	СЦЕПКА ЛЕНТЫ
40	HM-160004	2	ЛЕНТА КОНВЕЙЕРНАЯ
41	HM-401089	2	ОГРАЖДЕНИЕ КОНВЕЙЕРА
42	2P-200693	4	ПОДШИПНИК ПОДПРУЖИНЕННЫЙ
43	HM-101361	1	БОКОВАЯ ПАНЕЛЬ ЛЕВАЯ
44	2A-Z9394	4	КОРПУС ПОДПРУЖИНЕННОГО ПОДШИПНИКА AS
45	2P-115501	8	ПЕРЕМЫЧКА, 2 ПОЛОЖЕНИЯ
46	2P-115502	1	ПЕРЕМЫЧКА, 3 ПОЛОЖЕНИЯ

ВАЖНО: ПРИ ЗАКАЗЕ УКАЖИТЕ НАПРЯЖЕНИЕ ИЛИ ТИП ТРЕБУЕМОГО ГАЗА, А ТАКЖЕ МОДЕЛЬ И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

Некоторые позиции показаны только для иллюстрации и в определенных случаях могут отсутствовать.

Star Manufacturing International, Inc.

ПЕРЕЧЕНЬ ДЕТАЛЕЙ

14 апреля 2009 г., изд. F

ДВУХКАМЕРНЫЙ КОНВЕЙЕРНЫЙ ТОСТЕР DT14

Поз. №	Номер детали	Кол-во на устройство	Наименование и модель
47	HM-120034	1	ШАССИ, DT14
48	2C-1487	2	ВИНТ 6-32X1/4 RHP ST., ДЕРЖАТЕЛЬ ПРЕДОХРАНИТЕЛЕЙ
49	2C-H8669	2	ШАЙБА #6 INT STL NP
50	2C-2553	2	ГАЙКА 6-32 ШЕСТИГРАННАЯ STL NP
51	2E-15680	2	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬFUSE, 5A - КЛАСС G
52	2E-15681	1	ДЕРЖАТЕЛЬ ПРЕДОХРАНИТЕЛЕЙ, КЛАСС G
53	2E-200555	2	ТЕРМОБЛОК BEU
54	SP-115403	1	УЗЕЛ ТЕРМОБЛОКА, 3 ПОЗ., SM BUCH
NI	2E-200757	1	ТАБЛИЧКА, ON/OFF
NI	2E-200468	2	ХОМУТ, НЕЙЛОНОВЫЙ ПРОВОД 7/8
NI	2K-200465	1	ВТУЛКА, ШНУР HEYCO
NI	2E-200374	1	НАБОР ШНУРОВ 12/3 6-30 T714
NI	2M-200852	1	ТАБЛИЧКА, WARNING POWER
NI	TP-Z8914	1	УНИВЕРСАЛЬНАЯ СИНТЕТИЧЕСКАЯ СМАЗКА ДЛЯ ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ (80°F – 400°F)

ВАЖНО: ПРИ ЗАКАЗЕ УКАЖИТЕ НАПРЯЖЕНИЕ ИЛИ ТИП ТРЕБУЕМОГО ГАЗА, А ТАКЖЕ МОДЕЛЬ И СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

СТР. 2 ИЗ 2

Некоторые позиции показаны только для иллюстрации и в определенных случаях могут отсутствовать.

Star Manufacturing International, Inc.