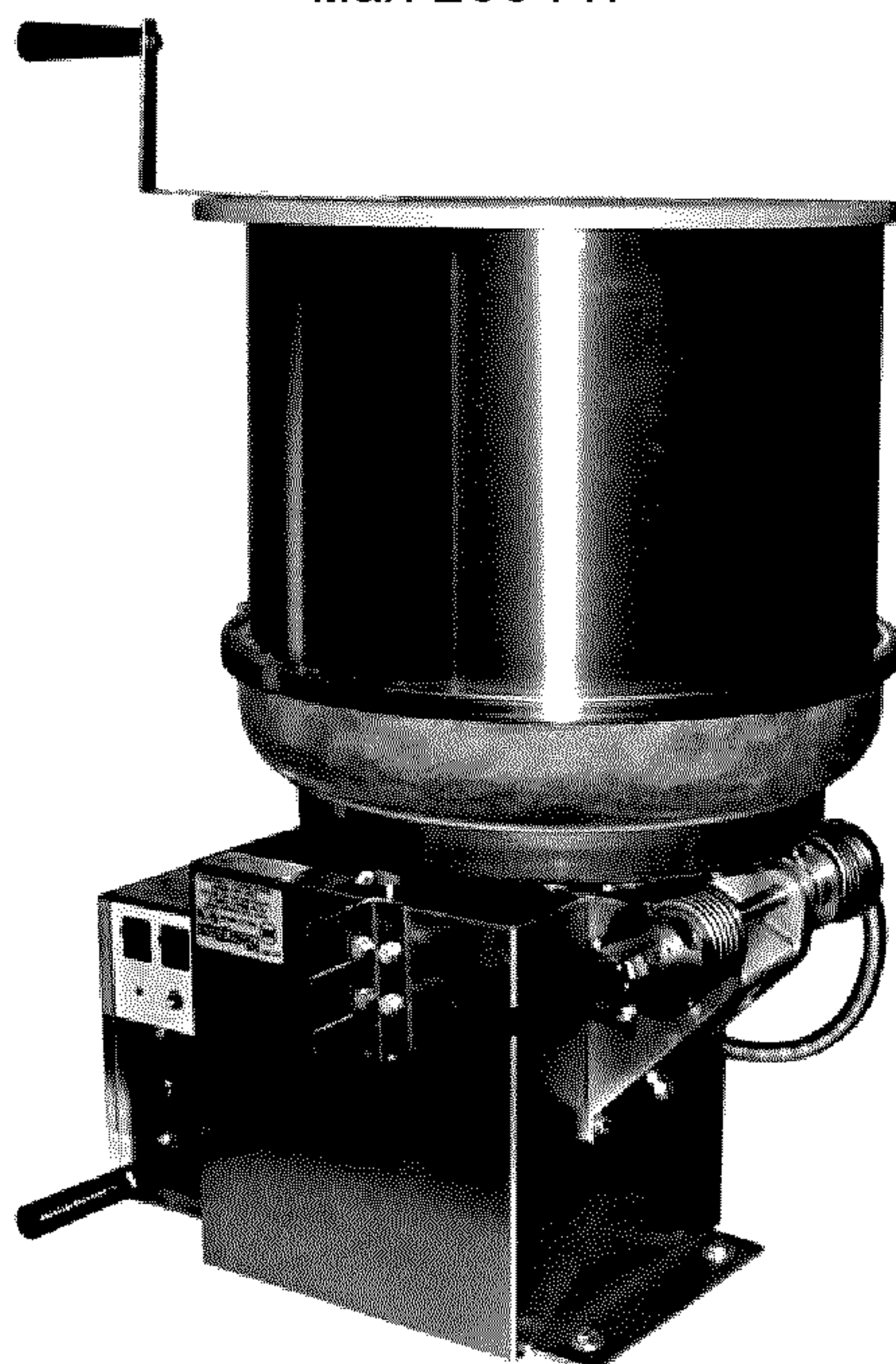


Номер документа: 46147ХЕ
Версия: октябрь 2007

Карамелизатор

Экспортные модели 2175ХЕL и 2175ХЕR

Руководство
для бытовых электронных моделей, изготовленных после
мая 2004 г.



GOLD MEDAL®

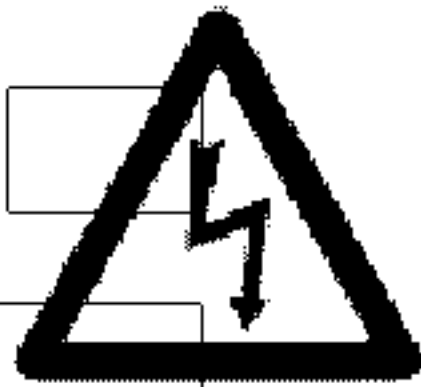
FUNFOOD EQUIPMENT & SUPPLIES

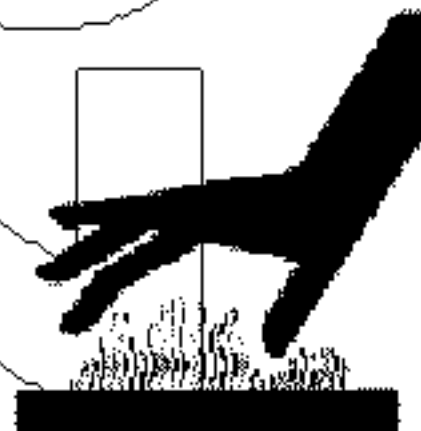
Цинциннати, штат Огайо 45241-4807 США


Содержание


| | | |
|------|--|------|
| I. | Правила по технике безопасности..... | 3 |
| II. | Инструкция по установке..... | 4 |
| III. | Инструкция по эксплуатации..... | 5 |
| IV. | Инструкция по техническому обслуживанию и очистке..... | 6-7 |
| V. | Расположение элементов карамелизатора..... | 8-11 |
| VI. | Заказ деталей..... | 12 |
| VII. | Электрическая схема..... | 13 |


ПРАВИЛА ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ


| | |
|---|--|
|  | ⚠ ОПАСНОСТЬ |
| | Во избежание поражения персонала электрическим током, оборудование ДОЛЖНО быть надлежащим образом заземлено. Несоблюдение данного требования может привести к серьезным травмам или смертельному исходу. НЕ погружайте котел, нагреватель и другие части карамелизатора в воду. Всегда отключайте оборудование от электрической сети перед его очисткой или обслуживанием. При выполнении очистки не используйте слишком большого количества воды. |

| | |
|---|---|
|  | ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ |
| | Во избежание получения серьезных ожогов, НЕ прикасайтесь к горячему котлу. |

| | |
|---|---|
|  | ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ |
| | При выполнении работ по обслуживанию настоящего оборудования ВСЕГДА надевайте защитные очки. |

| | |
|---|--|
|  | ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ |
| | Любые изменения данного оборудования приведут к аннулированию гарантии и могут стать причиной возникновения опасной ситуации. НИКОГДА не вносите изменений в оборудование. Перед подключением оборудования к электрической сети убедитесь в том, что все его выключатели находятся в выключенном положении. |

| | |
|---|---|
|  | ⚠ ВНИМАНИЕ |
| | При установке оборудования в местах общественного питания НЕ допускайте прямого контакта людей с оборудованием. К работе с оборудованием допускаются только квалифицированный персонал, прошедший специальное обучение. Перед эксплуатацией оборудования внимательно прочитайте все инструкции по установке. |

| | |
|---|---|
|  | ⚠ ВНИМАНИЕ |
| | К работе с настоящим оборудованием НЕ допускаются несовершеннолетние лица, не достигшие возраста 18 лет. |

| |
|--|
| ПРИМЕЧАНИЕ |
| Информация, технические характеристики и рисунки, приведенные в настоящем руководстве, представляют собой самые последние данные, имеющиеся на момент публикации. Компания Gold Medal Products Company сохраняет за собой право вносить в них изменения по собственному усмотрению без предварительного уведомления. |

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

ПРОВЕРКА КОМПЛЕКТА ПОСТАВКИ

Распакуйте все коробки и тщательно проверьте оборудование на отсутствие повреждений, которые могли быть получены во время транспортировки. Все претензии, связанные с такими повреждениями, необходимо направлять в транспортную компанию. Компания Gold Medal не несет ответственность за ущерб, полученный во время транспортировки.

Электротехнические требования

Только для экспортных моделей: 230В, 50Гц, 2 фазы

Специалисты по электромонтажным работам должны обеспечить соответствующее напряжение и ток для надлежащей работы оборудования. Рекомендуется подключить данный электроприбор через отдельную линию электропитания с защитным автоматом. Примечание: в экспортной модели карамелизатора используются два вывода для соединения "фаза-ноль" с напряжением 230В. Электроприбор не сконфигурирован для соединения "фаза-фаза" с напряжением 380В и. Для подключения напряжения 380В обратитесь к электрической схеме, приведенной на стр. 13 настоящего руководства. Электроприбор оборудован штепсельной вилкой на 16 А с 5 выводами. Один вывод "фаза" штепсельной вилки не используется.

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ИХ ФУНКЦИИ

ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ НАГРЕВА

При установке данного выключателя в положение "ON" ("ВКЛ.") происходит включение нагревательных элементов в нижней части котла. Электродвигатель будет включаться на 15 секунд каждую минуту. (Выключенное состояние электродвигателя в течение 45 секунд является нормальным).

ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ

Когда данный выключатель находится в положении "ON" ("ВКЛ."), электродвигатель мешалки будет работать непрерывно. В обычном рабочем режиме использование этого выключателя не требуется. Данный выключатель предназначен только для режима очистки.

ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

Заводская установка терморегулятора составляет 280°F. Если требуется более высокая или более низкая температура, снимите серебристую заглушку или крышку на передней панели блока управления. Вы получите доступ к потенциометру терморегулятора. Поверните потенциометр по часовой стрелке для увеличения температуры или против часовой стрелки для уменьшения температуры.

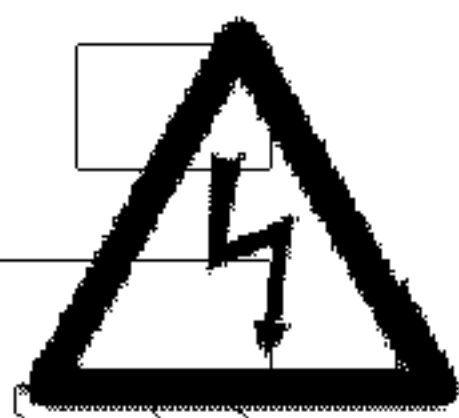
Для калибровки терморегулятора карамелизатора налейте в чашу для перемешивания кукурузное масло слоем толщиной 1 дюйм. С помощью точного термометра измерьте температуру масла в чаше. Нагрейте масло, перемешивая его. Когда температура масла достигнет значения 280°F, медленно поворачивайте потенциометр против часовой стрелки, пока не раздастся звуковой сигнал. Если звуковой сигнал подается до того, как температура достигнет 280°F, поворачивайте потенциометр по часовой стрелке до тех пор, пока звуковой сигнал не прекратится, и затем поверните потенциометр дополнительно на 1/8 оборота.

Примечание: Звуковой сигнал всегда сигнализирует о достижении температуры.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КАРАМЕЛИЗАТОРА

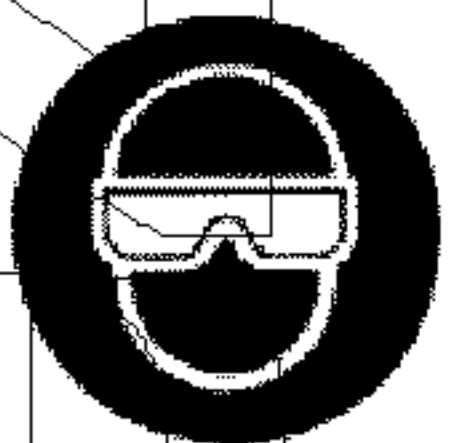
1. Всегда оставляйте крышку на котле во время приготовления первой части партии. Как только пар начен выходить из-под крышки, осторожно снимите крышку для оставшейся части цикла приготовления. Остерегайтесь выходящего пара. Держите лицо и руки вдали на расстоянии от выходящего пара.
2. Установите выключатель "нагрев/электродвигатель" в положение "ВКЛ.". Не включайте выключатель электродвигателя.
3. Добавьте 10-12 мл воды, содержимое одной коробки карамельной смеси Gold Medal Caramel Corn Mix и четыре (4) стакана сахарного песка.
4. **ПРИМЕЧАНИЕ:** При использовании карамельной смеси Gold Medal "One Step" Caramel Corn Mix не добавляйте сахарный песок.
5. Добавьте четыре (4) унции кокосового или растительного масла.
6. Нагревайте котел, пока не раздастся звуковой сигнал, соответствующий температуре продукта 280°F.
7. Установите выключатель нагрева в положение "ВЫКЛ.".
8. Установите выключатель в положение "ВКЛ.".
9. Добавьте пять галлонов попкорна.
10. Смешивайте кукурузные хлопья в течение приблизительно тридцати (30) секунд. Котел должен находиться в вертикальном положении.
11. Переместите котел в положение смешивания, впрысните 10-15 порций Gold Medals Free-N-Easy (компонент №2250) для надлежащего разделения кукурузных хлопьев и перемешивайте попкорн до тех пор, пока он не будет полностью покрыт карамельной смесью.
12. Выгрузите попкорн, покрытый карамельной смесью, в кастрюлю для охлаждения и перемешайте/отделите кукурузные хлопья в карамели с помощью двух совков для попкорна.
13. Дождитесь охлаждения готового продукта перед его упаковкой.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ



⚠ ОПАСНОСТЬ

Неправильное выполнение установки, регулировки, технического обслуживания, а также внесение изменений могут привести к материальному ущербу, травмам или смерти. Внимательно прочитайте руководство по установке, эксплуатации и техническому обслуживанию. Установку должен выполнять сертифицированный электрик.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для предотвращения возможных травм при выполнении работ по обслуживанию настоящего оборудования надевайте соответствующие средства защиты глаз.



⚠ ВНИМАНИЕ

ПРИВЕДЕННЫЕ НИЖЕ РАЗДЕЛЫ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТОВ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ, ХОРОШО ЗНАКОМЫХ С ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЕМ. ДАННЫЕ РАЗДЕЛЫ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ОПЕРАТОРА.

ОЧИСТКА И УХОД



⚠ ОПАСНОСТЬ

Во избежание поражения персонала электрическим током, оборудование должно быть надлежащим образом заземлено. НЕ погружайте котел, нагреватель и другие части оборудования в воду. Всегда отключайте оборудование от электрической сети перед его очисткой или обслуживанием.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОЧИСТКЕ КАРАМЕЛИЗАТОРА

Примечание: Очень важно соблюдать приведенную ниже процедуру очистки. Несоблюдение данной процедуры приведет к выходу оборудования из строя. Гарантия не распространяется на части, получившие повреждения в результате неправильной очистки. Несоблюдение процедуры очистки приведет к повреждению деталей электроприбора.

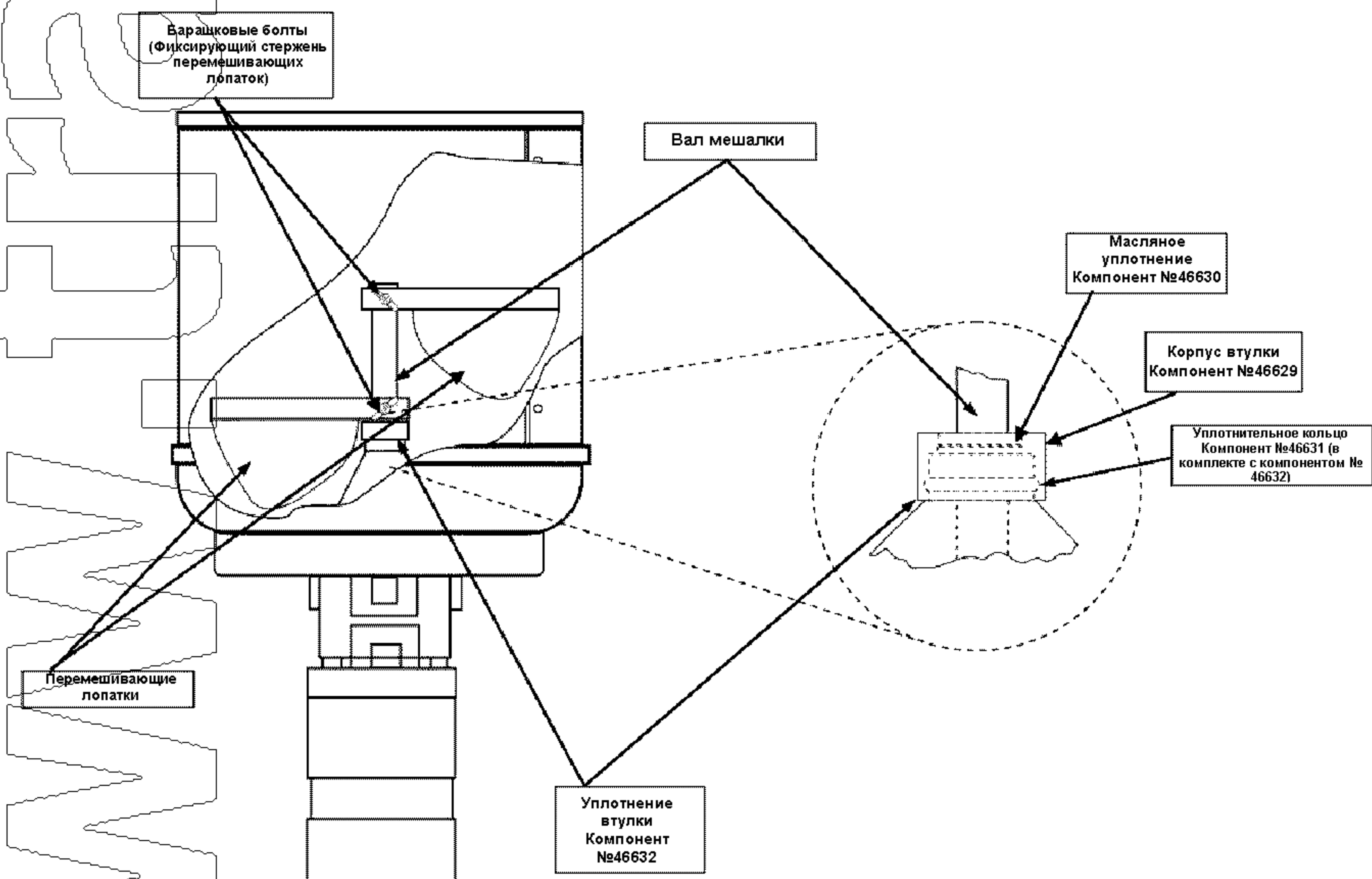
Процедура очистки:

Во время работы карамелизатора в зоне приготовления будет накапливаться сахар. Накапливающийся сахар необходимо удалять из котла с помощью пара после приготовления 3-4 партий продукта. Особенно важно удалять сахар, если карамелизатор выключается на длительное время. В случае приготовления одной партии продукта и последующего выключения карамелизатора, данная процедура должна выполняться после приготовления каждой партии продукта.

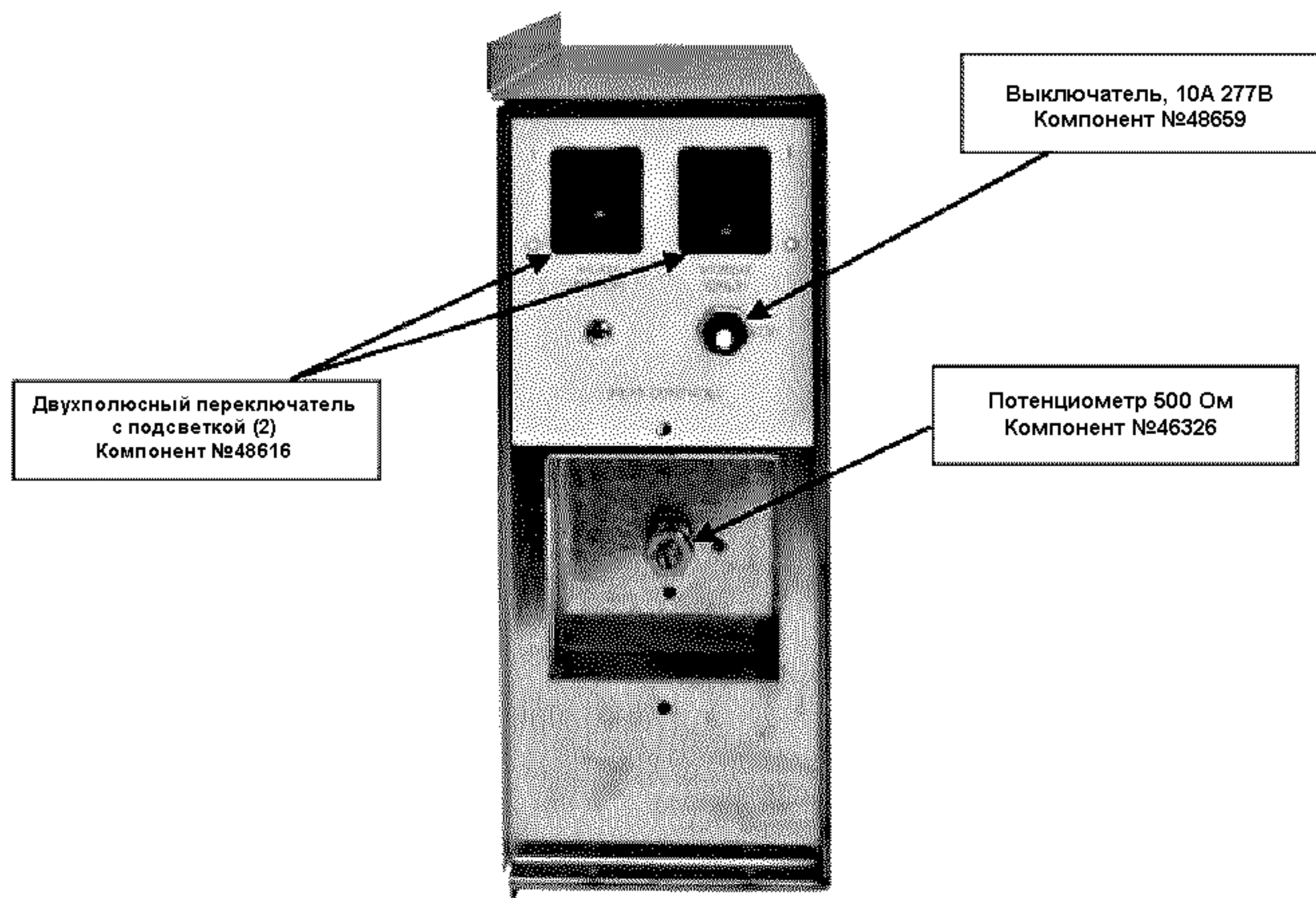
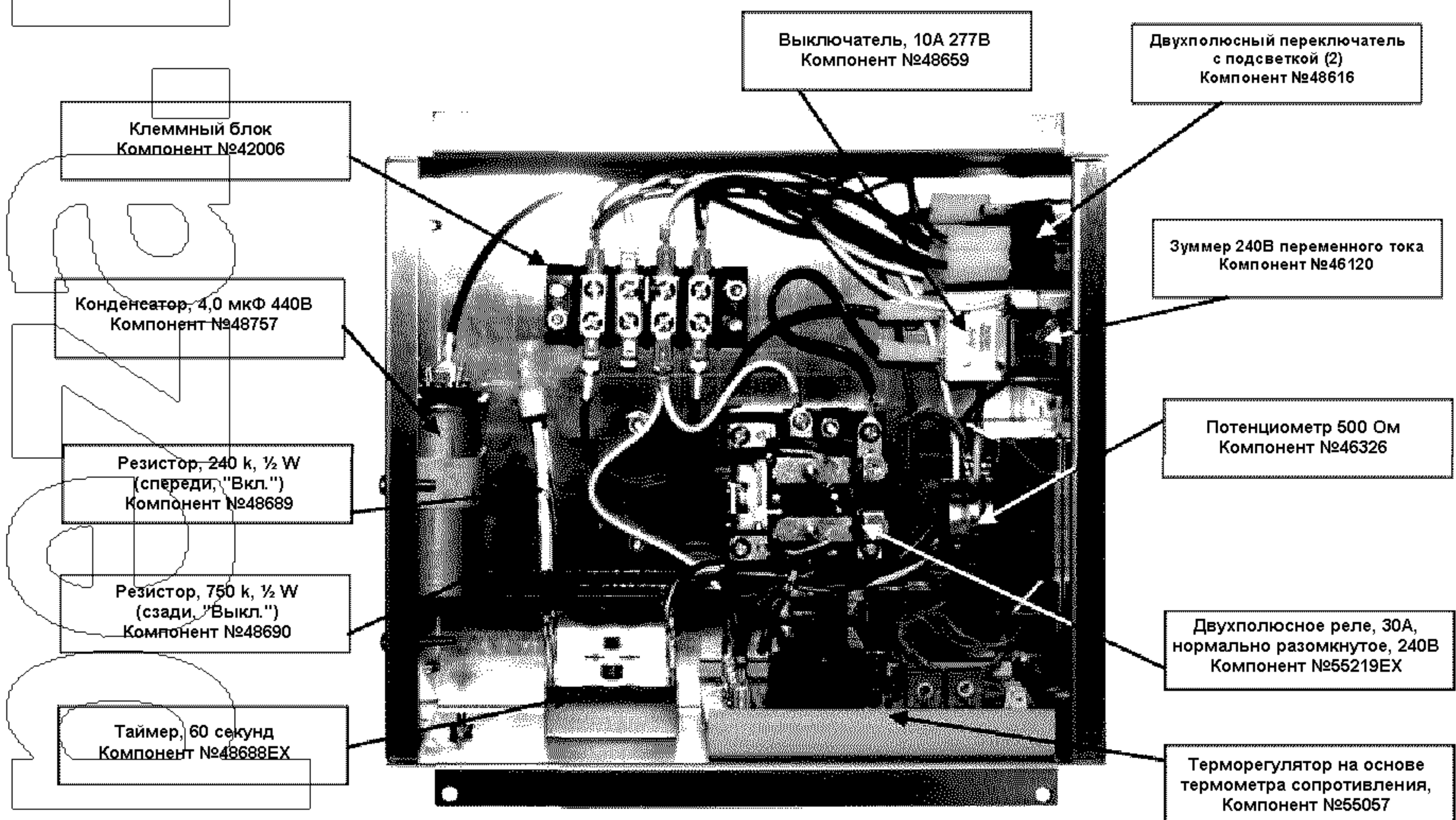
1. После того, как продукт будет полностью выгружен, и котел остынет в течение 15-20 минут, осторожно влейте в котел 24 унции воды. **Остерегайтесь пара, держите лицо и руки на расстоянии от выходящего пара.**
2. Установите крышку на котел и переместите выключатель "нагрев/электродвигатель" во включенное положение.
3. После того, как вода закипит, установите выключатель "нагрев/электродвигатель" в выключенное положение. Установите выключатель электродвигателя во включенное положение, дождитесь остывания карамелизатора, снимите крышку и осторожно вылейте содержимое котла в кастрюлю или ведро.
4. Сотрите остатки сахара в котле влажной тряпкой. После этого вы можете приступить к приготовлению новой партии продукта.

УСТАНОВКА НОВОГО УПЛОТНЕНИЯ ЛОПАТОК И ВТУЛКИ

1. Отвинтите два барашковых болта (на фиксирующем стержне перемешивающих лопаток) и снимите перемешивающие лопатки.
2. Удалите старое уплотнение центральной втулки.
3. Очистите область вокруг втулки. Удалите остатки продукта и нагар.
4. Удалите все неровности на верхнем крае центральной втулки. Для очистки поверхности воспользуйтесь мелкозернистой наждачной бумагой. Оставшиеся неровности могут повредить новое уплотнение втулки.
5. Смажьте центральную втулку котла небольшим количеством растительного масла для облегчения установки уплотнения втулки.
6. Переместите уплотнение втулки вниз по валу мешалки. Прижмите уплотнение к центральной втулке котла (правильное расположение уплотнения показано на приведенном ниже рисунке).
7. После того, как уплотнение центральной втулки будет установлено правильно, установите перемешивающие лопатки на вал мешалки.
8. Завинтите барашковые болты и затяните их вручную.



Системный контроллер карамелизатора



Котел – внутренние элементы, крепления, привод, соединения

Корпус соединительной муфты,
диаметр 3/4"
Компонент №46145

Гибкий зажим
Компонент №12141

Корпус соединительной муфты,
диаметр 5/8"
Компонент №46144

Крепление
электродвигателя
Компонент №16708

Упор котла
Компонент №82911

Чаша для
перемешивания
Компонент №46288

Накладка для
перемешивания
Компонент №46532

Перемешивающая лопатка
карамелизатора (2)
Компонент №46286

Вал мешалки
Компонент №46143

Приводной электродвигатель,
экспортная модель
Компонент №82413

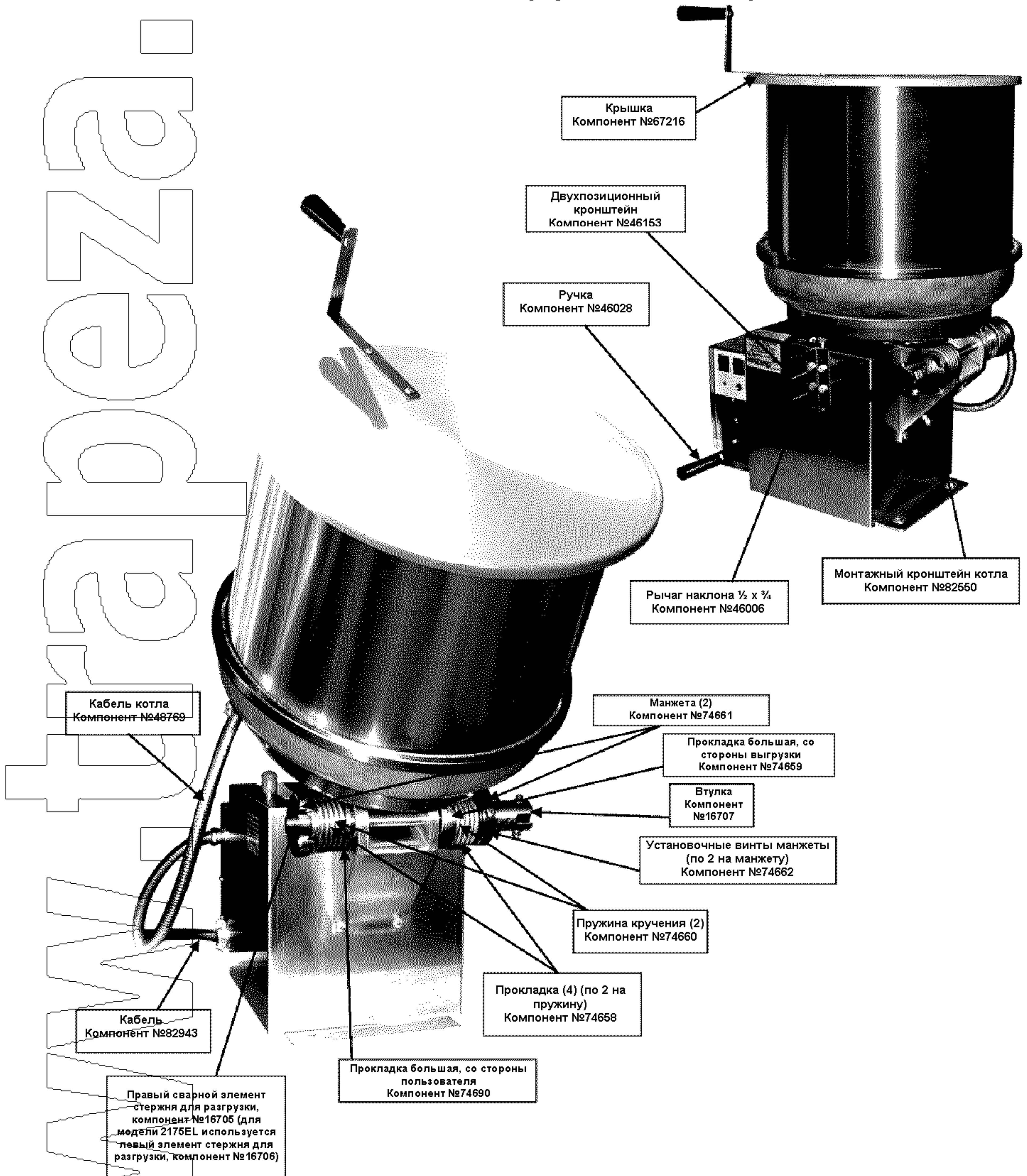
Датчик нагрева на основе
термометра-сопротивления
Компонент №46299

Фиксирующая стержень
перемешивающих лопаток (2)
Компонент №46203

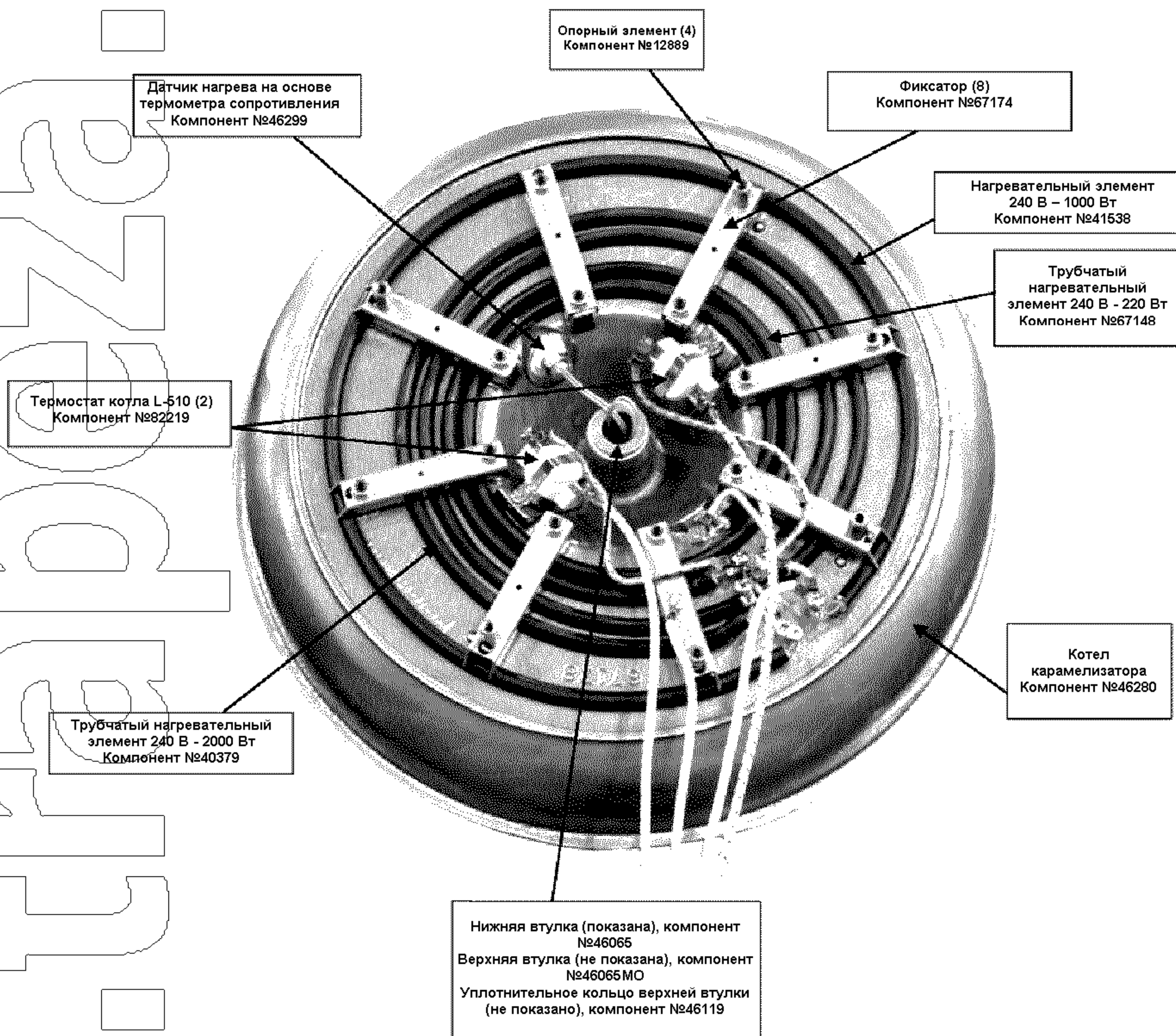
Стопорное кольцо
Компонент №46651

Уплотнение чаши для
перемешивания (не показано)
Компонент №46701

Котел – внутренние элементы, крепления, привод, соединения (продолжение)



Нижняя часть котла



ЗАКАЗ ДЕТАЛЕЙ

1. Определите требуемую деталь с помощью фотографий, рисунков и/или перечня деталей.
2. При заказе указывайте номер детали, ее наименование и требуемое количество.
3. При заказе укажите модель, серийный номер и дату изготовления (данная информация приведена в паспортной табличке).

Электрическая схема

