515129

Аппарат для приготовления карамели «Карамелита-М»

ПАСПОРТ

ТМ 698.00.00.000

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Аппарат АК-02 «Карамелита-М» предназначен для приготовления карамели.

2. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

2.1 Аппарат представляет собой корпус, изготовленный из нерж. стали. Впереди лайтбокс с цветным изображением. Емкость для приготовления карамели изготовлена из нерж. стали. Объем – 4,5 литра. В комплекте идет нерж. крышка.

2.2 Подготовка к работе.

- Распакуйте аппарат, проверьте комплект поставки.
- Удалите защитную пленку с металлических поверхностей (при ее наличии).
- Установите аппарат на ровную, прочную, горизонтальную поверхность.
- Протрите наружные и внутренние поверхности аппарата мягкой тканью или губкой, смоченной в мыльном растворе, затем чистой влажной тканью или губкой. По окончании вытрите все насухо.
- Аппарат, находившийся долгое время при отрицательной температуре, перед включением выдержать при комнатной температуре не менее 3 часов.

Аппарат для приготовления карамели АК-02 «Карамелета-М» готов к работе.

2.3 Принцип работы

2.3.1 Заложить в котел смесь и сахар.

2.3.2 Добавить воду. Перемешать.

2.3.3 Включить аппарат в сеть.

2.3.4 Установить выключатель «Сеть» в положение включено.

2.3.5 Ручкой регулятора температуры выставить необходимую температуру нагрева.

2.3.6 Греть, изредка помешивая сироп.

2.3.7 Нагреть сироп до 140- 150 °С.

2.3.8 Ручку регулятора температуры выставить в положение минимум, выключить аппарат.

2.3.9 Поднять котел в наклонное положение.

2.3.10 Насажанное на палочку яблоко погрузить в карамель почти полностью, оставить у хвостика лишь небольшую часть без карамели, вынуть яблоко и, осторожно вращая, даем стечь излишней карамели.

2.3.11 Расставить карамельные яблоки на заранее промасленную бумагу/противень.

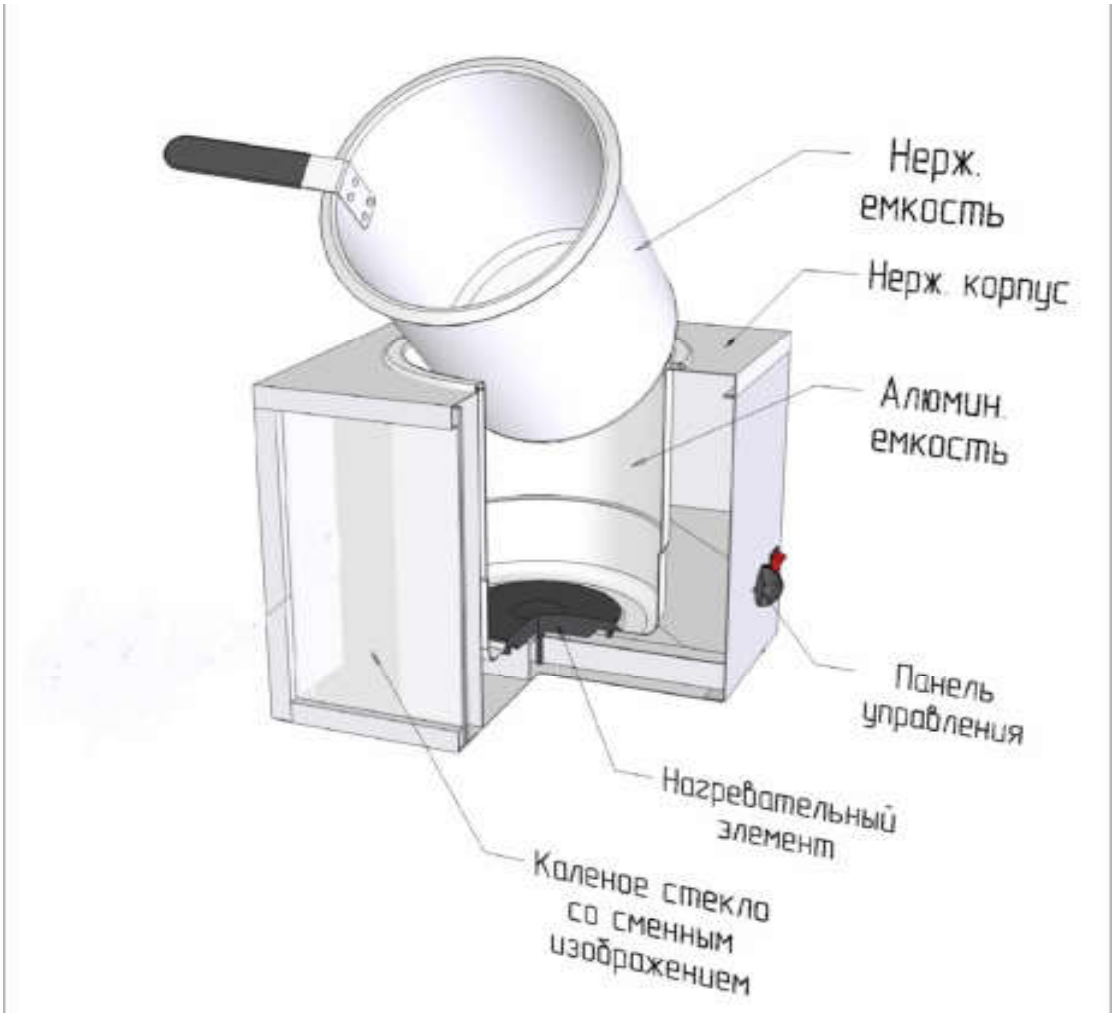


Рис.1 Общий вид аппарата АК-02 «Карамелита-М»

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

3.1 Аппарат для приготовления карамели АК-02 «Карамелита-М» является электрическим оборудованием настольного исполнения и имеет I класс защиты от поражения электрическим током по ГОСТ 27570.0-87; ГОСТ 27570.36-92.

3.2 Технические характеристики аппарата приведены в таблице 1:

Таблица 1

Параметры	**Значение**
Номинальное напряжение, В	220
Частота, Гц	50
Номинальная мощность, Вт	1550
Максимальная рабочая температура, ^{o}C	150
Производительность, кг карамели/час	4
Время приготовления при максимальной загрузке, мин	40
Масса, кг	13
Габаритные размеры, мм	
длина	340
ширина	340
высота	230

3.3 Аппарат допускается эксплуатировать при температурах окружающего воздуха от +5 ^{o}C до +35 ^{o}C.

3.4 Класс защиты аппарата IP 20 по ГОСТ 14254-96.
3.5 Аппарат по создаваемым уровням неионизирующих электромагнитных излучений отвечает требованиям Сан ПиН 5802-91, Сан ПиН 2.2.4.723-98, Сан ПиН 2.2.4.548-96.

4. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В базовый комплект поставки входят:
- Аппарат……..…….. 1 шт.
- Паспорт……. 1 шт.
- Коробка упаковочная……... 1 шт.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым включением аппарата в сеть обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством.
Аппарат для приготовления карамели АК-02 «Карамелита-М» предназначен для профессионального использования – эксплуатация аппарата должна осуществляться квалифицированным персоналом.
Техническое обслуживание и ремонт аппарата должны производиться в сервисном центре или на предприятии-изготовителе.
Запрещается использовать аппарат не по назначению.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ
- Разбирать аппарат, включенный в сеть;
- Осуществлять влажную уборку аппарата, не отключенного от сети;
- Мыть аппарат под струей воды или окунанием.

5.1 Аппарат устанавливать не ближе 10 см от стен помещения или другого оборудования.
5.2 Не следует устанавливать аппарат вблизи источников повышенного выделения пара или влаги.
5.3 Не оставляйте аппарат, включенный в сеть, без присмотра.
5.4 Не допускайте соприкосновения сетевого шнура с нагретыми частями аппарата.

6. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

6.1 Перед началом уборки отключите аппарат от сети.
6.2 После остывания аппарата протрите наружные и внутренние поверхности мягкой тканью или губкой, смоченной в мыльном растворе, затем чистой влажной тканью или губкой. По окончании вытрите все насухо.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ АППАРАТ ПОД
СТРУЕЙ ВОДЫ ИЛИ ОКУНАНИЕМ В ВОДУ.
ОБЕРЕГАЙТЕ АППАРАТ ОТ УДАРОВ.

7. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Аппарат может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки, действующими на данном виде транспорта.
Аппарат в упаковке может хранится в закрытых не отапливаемых помещениях с условиями хранения 3 по ГОСТ 15150-69.

8. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

<table>
<tr><td colspan="3">Свидетельство о приемке</td></tr>
<tr><td>Аппарат для приготовления карамели АК-02 «Карамелита-М»</td><td>ТМ 698.00.00.000

(Обозначение)</td><td>№_____

(Заводской номер)</td></tr>
<tr><td colspan="3">изготовлен(а) и принят(а) в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан(а) годным(ой) для эксплуатации.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Инженер ОТК</td></tr>
<tr><td colspan="2">МП_____
Личная подпись

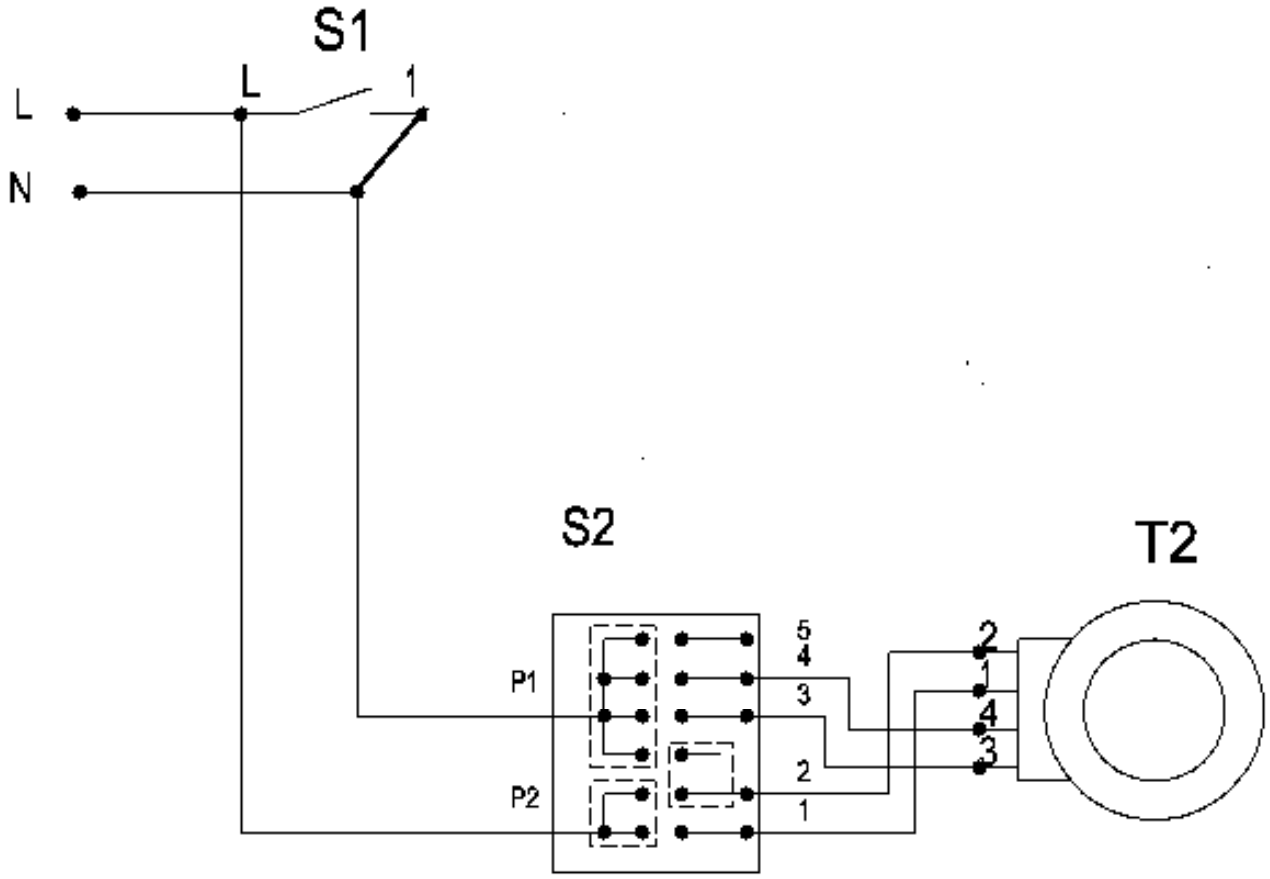
_____
число, месяц, год</td><td>_____
Расшифровка подписи</td></tr>
</table>

9. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу аппарата для приготовления карамели АК-02 «Карамелита-М» в течение 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортировки и хранения.
Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.
Предприятие-изготовитель не несет ответственности в случае повреждения аппарата произошедшего по вине потребителя.
Предприятие-изготовитель имеет право вносить изменения в конструкцию аппарата для приготовления карамели АК-02 «Карамелита-М».

10. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Адрес: Россия, 170100, г.Тверь, ул. Индустриальная, д.11,
ООО «НПО Тверьторгмаш»
Тел. +7 (4822) 77-81-73
www.npo-ttm.ru



Поз. Обозн.	Название
S1	T-85 16A 250V AC
T1	Терморегулятор EGO1 200*C
T2	Комфорка 1500W
S2	шаговый переключатель

Рис. 2. Электрическая схема аппарата АК-02 «Карамелита-М»

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.АВ78.В00511

Срок действия с 08.04.2013 **по** 07.04.2018

№ 0106558

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ рег. № РОСС RU.0001.11АВ78.
ООО «ЦЕНТР ЭКСПЕРТИЗЫ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА «ЕВРОАЗИЯ».
РФ, 105005, г. Москва, Подсосенский пер., д. 28, стр. 1, оф. 208-210, тел. 917-43-43, факс 917-50-23.

ПРОДУКЦИЯ
Оборудование технологическое для предприятий общественного питания: аппараты для приготовления карамели "КАРАМЕЛИТА", модель: АК.
Серийный выпуск
(ТУ 5151-015-74387948-2009).

код ОК 005 (ОКП):
51 5129

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ
ГОСТ 27570.0-87 (Разд. 3-32),
ГОСТ 12.2.092-94 (Разд. 3),
ГОСТ Р 51318.14.1-2006 (Разд. 4),
ГОСТ Р 51318.14.2-2006 (Разд. 5, 7),
ГОСТ Р 51317.3.2-2006 (Разд. 6, 7),
ГОСТ Р 51317.3.3-2008.

код ТН ВЭД России:
8419 81 800 9

ИЗГОТОВИТЕЛЬ Фирма ООО "НПО Тверьторгмаш".
Адрес: 170040, г.Тверь, пр-т 50 лет Октября, д.45.

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН Фирма ООО "НПО Тверьторгмаш".
ИНН: 6901066336.
Адрес: 170040, г.Тверь, пр-т 50 лет Октября, д.45.
Телефон (4822)44-89-14.

НА ОСНОВАНИИ
Протокола испытаний № 03-10/2011-04 от 07.04.2011 г., выданного ИЛ ООО "МЕРЦИС", рег. № РОСС RU.0001.21АВ48 от 27.01.2011, адрес: 123007, г. Москва, ул. Шеногина, д. 4, стр. 2

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
Маркирование продукции знаком соответствия по ГОСТ Р 50460-92.
Схема сертификации: 3.

Руководитель органа _____ Наумец И.Е.
подпись, инициалы, фамилия

Эксперт _____ Наумец С.В.
подпись, инициалы, фамилия

Сертификат имеет юридическую силу на всей территории Российской Федерации