



Паспорт

и

руководство по эксплуатации

«АППАРАТ ДЛЯ ВЕНГЕРСКОГО КАЛАЧА»

«АТЭ/6»

арт. 21223

ООО «Гриль-Мастер»
Смоленск

Содержание

1 Общие указания	4
2 Назначение изделия	4
3 Технические характеристики	5
4 Комплектность	6
5 Устройство и принцип работы	6
6 Требования по технике безопасности и пожарной безопасности	7
7 Подготовка к работе	8
8 Порядок работы	9
9 Техническое обслуживание	10
10 Возможные неисправности	11
11 Правила транспортировки и хранения	12
12 Гарантии изготовителя	12
13 Утилизация изделия	14
Приложение А	15
Приложение Б	18
Свидетельство о приемке	19
Акт ввода в эксплуатацию	20
Талон на гарантийное обслуживание	21

Настоящий документ распространяется на «АППАРАТ ДЛЯ ВЕНГЕРСКОГО КАЛАЧА АТЭ/6» (далее по тексту изделие).

Паспорт должен находиться в течение всего срока эксплуатации изделия у лиц, ответственных за его сохранность.

Предприятие «Гриль–Мастер» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, в связи с этим поставляемый комплект изделия, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном документе без ухудшения потребительских свойств.

1 Общие указания

1.1 Изделие предназначено для работы от электросети переменного тока частотой 50 Гц, напряжением 230 ± 23 В.

1.2 Изделие предназначено для эксплуатации в отапливаемом помещении с диапазоном температур окружающего воздуха от $+10$ °С до $+40$ °С, относительной влажности (без конденсации) воздуха не более 80% при $+25$ °С, при условии гарантированного проветривания или наличия вытяжной вентиляции, атмосферном давлении от 84 кПа до 107 кПа (от 630 мм рт.ст. до 800 мм рт.ст.).

1.3 Изделие или подставка под него, для предотвращения травмирования персонала, устанавливаются на устойчивом, горизонтальном несгораемом основании.

1.4 При длительных перерывах в эксплуатации (на ночь) отключать изделие от сети электроснабжения.

1.5 Не допускать ударов и небрежного обращения с изделием.

1.6 При нарушении требований, изложенных в настоящем документе, изделие гарантийному ремонту не подлежит.

1.7 Срок службы изделия – 8 лет.

2 Назначение изделия

Изделие предназначено для приготовления традиционной венгерской выпечки цилиндрической формы.

Высокая производительность установки, простота и надежность в эксплуатации, наглядность в приготовлении продуктов делает данную установку привлекательной для предприятий общественного питания.

Все функциональные части изделия легкодоступны с фронтальной стороны.

Вид климатического исполнения изделия УХЛ4 по ГОСТ Р 15150–69.

Все корпусные элементы изделия изготовлены из пищевой нержавеющей стали, что позволяет использовать данное изделие в сфере общественного питания.

Изделие выполнено с защитой от поражения электрическим током по классу I ГОСТ 27570.0-87, степень защиты IP20 в соответствии с ГОСТ 14254-96.

Приобретая наше изделие, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это поможет Вам успешно его использовать в Вашей профессиональной деятельности.

3 Технические характеристики

Технические характеристики изделия указаны в таблице 3.1.

Таблица 3.1

Наименования параметра	АТЭ/6 арт. 21223
Габаритные размеры (ДхШхВ), мм, не более	370x590x675
Потребляемая мощность, кВт, не более	2,5
Номинальное напряжение электросети, В	230
Частота тока, Гц	50
Количество нагревательных элементов, шт.	3
Количество мест для выпечки, шт.	6
Скорость оборотов круглого валика, об/мин	2
Предел регулирования температуры, °С	50-320
Масса изделия, кг, не более	23

Габаритные размеры изделия представлены в соответствии с рисунком 1.

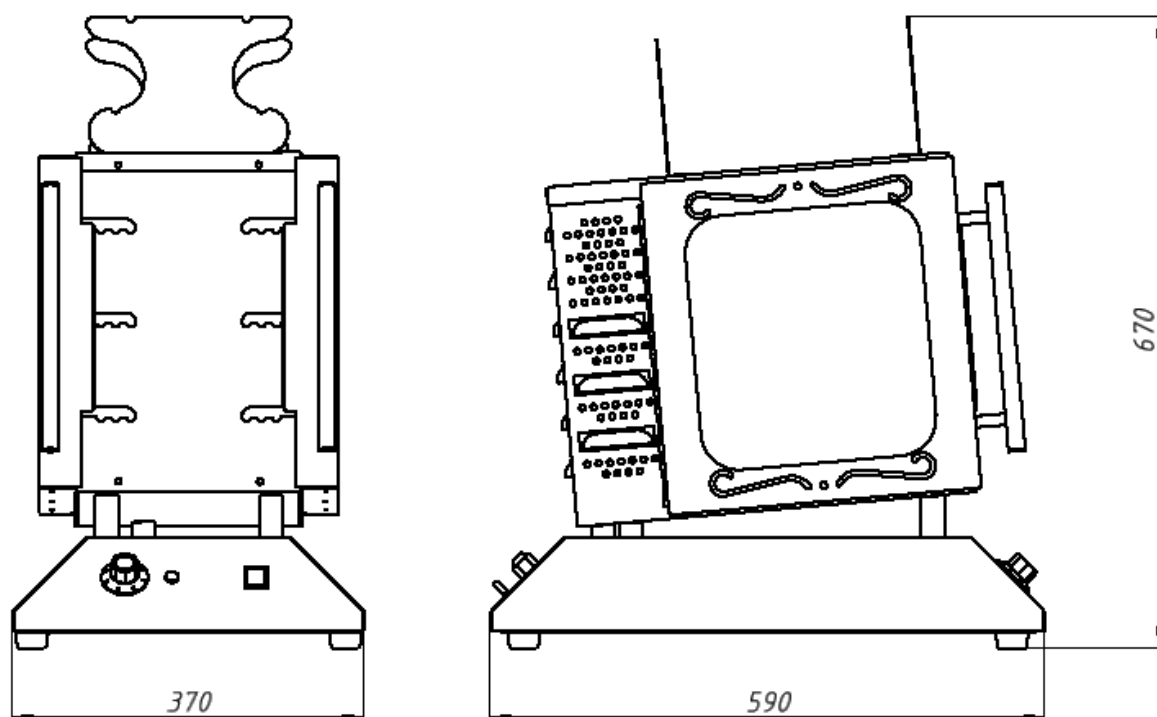


Рисунок 1 – Габаритные размеры изделия АТЭ/6

4 Комплектность

Комплект поставки изделия перечислен в таблице 4.1.

Таблица 4.1

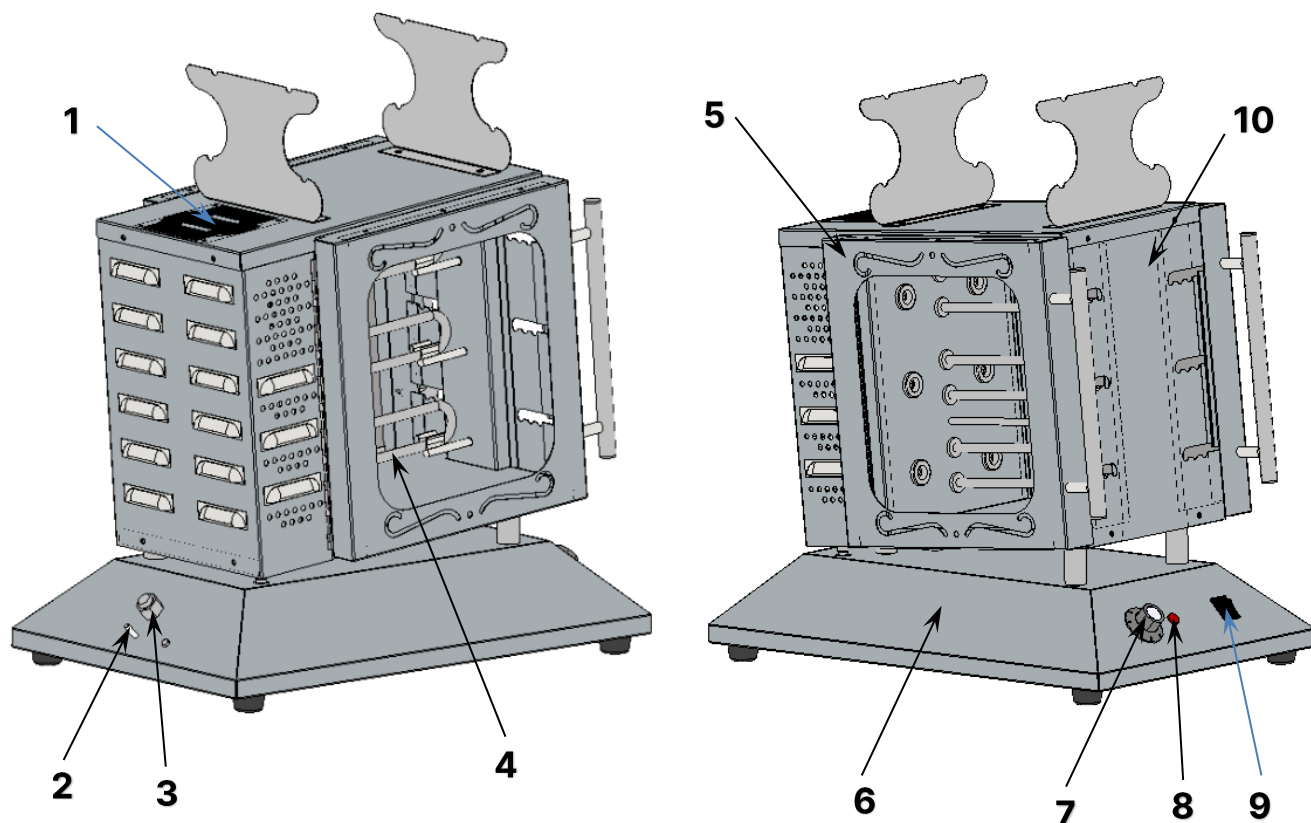
Наименование	Количество
Аппарат для венгерского калача	1
Паспорт и руководство по эксплуатации	1
Сертификат соответствия	1

5 Устройство и принципы работы

5.1 Основные части изделия указаны в соответствии с рисунком 2.

5.2 Принцип работы изделия заключается в том, что тесто, приготовленное по особому рецепту, накручивается на валик и вращается мотор-редуктором около нагревательных элементов (ТЭНов) до его готовности. Аппарат состоит из одной камеры.

5.3 Скорость приготовления может регулироваться изменением расстояния между тестом и ТЭНами с помощью пазов, расположенных на передней стенке.



- 1 – вентилятор; 2 – шпилька заземления; 3 – кабельный зажим;
 4 – нагревательный элемент ТЭН; 5 – дверь с жаропрочным стеклом;
 6 – основание; 7 – терморегулятор; 8 – сигнальный индикатор;
 9 – кнопочный переключатель; 10 – передняя стенка

6 Требования по технике безопасности и пожарной безопасности

6.1 Общие требования безопасности к электрическим установкам в соответствии с ГОСТ 27570.0–87 «Безопасность бытовых и аналогичных электрических приборов» и ГОСТ 26582–85 «Машины и оборудование продовольственные».

6.2 Помещение, где эксплуатируется изделие, должно быть оснащено средствами для тушения возгорания.

6.3 Изделие относится к приборам, работающим под контролем надзорных органов.

⚠ 6.4 ВНИМАНИЕ! В РАБОЧЕМ СОСТОЯНИИ ЖАРОСТОЙКИЕ СТЕКЛА ИМЕЮТ ВЫСОКУЮ ТЕМПЕРАТУРУ! ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ ОЖОГОВ!

⚠ 6.5 ВНИМАНИЕ! ПРИ ПЕРЕМЕЩЕНИИ ИЗДЕЛИЯ НА НОВОЕ МЕСТО НЕОБХОДИМО ОТКЛЮЧАТЬ ЕГО ОТ СЕТИ ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЯ, ОТСОЕДИНИТЬ ЗАЗЕМЛЕНИЕ.

⚠ 6.6 ВНИМАНИЕ! НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИМЕНЯТЬ ВОДЯНУЮ СТРУЮ ДЛЯ ОЧИСТКИ НАРУЖНОЙ ПОВЕРХНОСТИ ИЗДЕЛИЯ.

 **6.7 ВНИМАНИЕ!** Во избежание возникновения пожара запрещено:

- эксплуатировать неисправное изделие;
- подключать изделие мокрыми руками;
- включать в розетку, в которую подключено несколько электрических приборов;
- длительная работа без теста;
- использовать изделие при повреждении кабеля питания, сетевой вилки;
- размещать на нестабильных поверхностях;
- эксплуатировать изделие в помещениях с относительной влажностью воздуха более 80%, имеющих токопроводящие полы;
- эксплуатировать изделия без подключения к контуру заземления;
- прикасаться одновременно к включенному в электрическую сеть изделию и предметам естественного заземления (батарея отопления, водопроводные краны);
- загромождать подходы к изделию;
- допускать длительную работу изделия без нагрузки;
- оставлять работающее изделие без присмотра.

6.8 Замену силового кабеля должен проводить квалифицированный специалист с группой допуска по электробезопасности не ниже III.

6.9 Для удаления продуктов сгорания помещение необходимо проветривать не реже 1 раза в день.

6.10 ВНИМАНИЕ! КОРПУС ИЗДЕЛИЯ ПОДВЕРЖЕН НАГРЕВАНИЮ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

6.11 Изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании изделия лицом, ответственным за безопасность.

7 Подготовка к работе

7.1 Подготовку к работе изделия после транспортирования при отрицательных температурах следует проводить в условиях эксплуатации, предварительно выдержав изделие нераспакованным в течение 3–6 часов в отапливаемом помещении.

7.2 Распаковку, установку и испытание изделия должны производить специалисты по монтажу и ремонту электрического торгово-технологического оборудования в соответствии с инструкциями изготовителя и действующими нормативными документами.

7.3 После распаковывания изделия следует убедиться в его целостности и комплектности, удалить защитную пленку, произвести санитарную обработку рабочей поверхности изделия с помощью стандартных средств очистки.

7.4 Изделие установить на устойчивом, горизонтальном основании на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов. Проверить горизонтальность уровнем. Выравнивание поверхности изделия производится регулировкой высоты ножек.

7.5 Изделие следует установить с соблюдением ГОСТ 12.2.124-2013 «Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности».

7.6 Изделие должно устанавливаться в хорошо проветриваемом помещении (обязательно должна быть предусмотрена вытяжка типа «зонт»).

7.7 Изделие или подставка под него, для предотвращения травматизма персонала, устанавливается на устойчивом, горизонтальном основании.

7.8 Подключение изделия к электрическим сетям должны производить квалифицированные специалисты сервисной службы с группой допуска не менее III согласно «Правилам устройства электроустановок» и в соответствии со схемой, приведенной в Приложении Б.

7.9 Сетевую вилку изделия подключить к розетке с электропитанием 230 В, 50 Гц.

7.10 Подключение изделия к электросети осуществляется с учетом допускаемой нагрузки на электросеть.

7.11 Открыть рабочие дверцы камеры печи и прокалить аппарат в течение 20 минут.

8 Порядок работы

8.1 Перед началом работы необходимо подготовить тесто для выпечки.

8.2 Включить изделие в электрическую сеть 230 В.

8.3 Расстелить алюминиевую фольгу на дно камеры печи (может капать карамель).

ВНИМАНИЕ! ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ ПРЕДУПРЕДИТЬ ВОЗГОРАНИЕ ФОЛЬГИ НЕОБХОДИМО ПОСТОЯННО ЕЕ МЕНЯТЬ ВНИЗУ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ПЕЧИ.

8.4 Перевести кнопочный переключатель (рис. 2 поз. 9) в положение «1».

8.5 Задать необходимую температуру поворотом ручки терморегулятора (рис. 2 поз. 7). Загорится сигнальный индикатор (рис. 2 поз. 8). В процессе приготовления температуру в камере можно регулировать. При достижении в камере заданной температуры нагрев ТЭНов отключится и сигнальный индикатор (рис. 2 поз. 8) погаснет.

8.6 Валики (в комплект поставки изделия не входят) протереть чистой влажной мочалкой, нанести растительное масло, после того как

деревянная часть валика полностью впитала масло, масло нанести повторно, данную операцию проделать 3-4 раза со всеми валиками, после поместить в печь с закрытыми дверями на 5 минут.

8.7 Готовое тесто накрутить на валик (в комплект поставки изделия не входит).

ВНИМАНИЕ! ТЕСТО НЕОБХОДИМО НАНОСИТЬ НА ВСЮ ПЛОЩАДЬ ДЕРЕВЯННОГО ВАЛИКА ВО ИЗБЕЖАНИЕ СГОРАНИЯ ДЕРЕВЯННОЙ ПОВЕРХНОСТИ.

8.8 Валик с тестом поместить в камеру.

8.9 Вращение валика с тестом осуществляет мотор-редуктор.

8.10 По окончании работы изделие выключить. Для этого необходимо перевести кнопочный переключатель в положение «0». Провести чистку камеры согласно п. 9.

9 Техническое обслуживание

9.1 Все работы по обслуживанию производить при отключенном изделии от сети электроснабжения, отсоединенном заземление.

9.2 Работы по обслуживанию выполняются только квалифицированными специалистами.

9.3 Техническое обслуживание и ремонт изделия осуществляются по следующему циклу:

– техническое обслуживание при пуске в эксплуатацию;

– периодическое техническое обслуживание – через каждые 6 месяцев эксплуатации.

Примечание: в зависимости от интенсивности эксплуатации изделия период между циклами периодического технического обслуживания необходимо сократить до 3 месяцев.

9.4 Ежедневно в конце работы необходимо произвести тщательную очистку наружных поверхностей от остатков пищи, конденсата, жира и др. Используйте для этого стандартные средства очистки. После очистки, протрите все очищенные поверхности сухой тканью. Обращайте внимание не только на чистоту изделия, но и на состояние прилегающих поверхностей.

Сложные пятна очищать специальными средствами по уходу за нержавеющей сталью. После очистки, протереть все поверхности сухой тканью.

9.5 Внешние части и поверхности из нержавеющей стали очищать губкой, смоченной в растворе теплой воды и нейтрального мыла, затем вытереть насухо. Для удаления сложных пятен необходимо использовать специальные средства по уходу за нержавеющей сталью. Стекло дверцы очищайте губкой с неабразивным моющим средством, затем протрите мягкой тканью.

ВНИМАНИЕ! НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОПАДАНИЯ ВОДЫ ВНУТРЬ ИЗДЕЛИЯ!

Обращайте внимание не только на чистоту изделия, но и на состояние прилегающих поверхностей.

ЗАПРЕЩЕНО! ИСПОЛЬЗОВАТЬ АБРАЗИВНЫЕ ПОРОШКИ И СРЕДСТВА, СОДЕРЖАЩИЕ АГРЕССИВНЫЕ ВЕЩЕСТВА.

10 Возможные ситуации при раскатке теста и способы их решения

Возможные ситуации при раскатке теста и их решения указаны в таблице 10.1.

Таблица 10.1

Наименование неисправности	Методы устранения
Нет нагрева ТЭНов	Заменить неисправные ТЭНы Включить питание
Нет вращения валика	Обеспечить зацепление лепестков с ручкой Уменьшить количество теста на валике.
Продукт липкий и края неровные.	Он слишком долго был на горячей скалке, когда вы его сняли с валика. Не дайте остыть на скалке, так как будет тяжело снять со скалки.
Чувствуете запах горелого при выпечке. Дым выходит из отверстия.	Возможно, тесто разматалось и попало на нагревательный элемент. Иногда небольшое количество сахара может просыпаться на нагревательный элемент во время приготовления. Просто протрите элементы после выпечки, когда печь полностью остынет.
Корочка сильно хрустящая, а внутри сырая.	Вы используете высокую температуру. Тесто сильно подошло и вы используете высокую температуру.
Корочка не получается хрустящей.	Чтобы продукт получился хрустящим, используйте высокую температуру.
Продукт не выпекся.	Требуется проверить температуру в камере. Произошел сбой в подаче электроэнергии, или печь была остановлена во время выпечки.

Аккуратное и бережное обращение с изделием и соблюдение требований настоящей инструкции позволят Вам успешно эксплуатировать его длительное время.

11 Правила транспортировки и хранения

11.1 Способ установки изделия на транспортное средство должен исключать его самопроизвольное перемещение. При погрузке и разгрузке изделий должны строго выполняться требования манипуляционных знаков и надписей на упаковках.

11.2 До установки изделия у потребителя его необходимо хранить в заводской упаковке в помещениях с естественной вентиляцией при относительной влажности не выше 60% и температуре окружающей среды не ниже +5 °С, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров.

11.3 Складирование изделий в упаковке должно производиться не более чем в 1 ярус.

11.4 Условия транспортирования изделия – по группе условий 3 ГОСТ 15150–69 и температуре не ниже минус 35 °С.

11.5 Транспортирование изделия должно производиться в заводской упаковке в вертикальном положении высотой не более чем в 1 ярус, с защитой от осадков и механических повреждений.

12 Гарантии изготовителя

12.1 Изготовитель гарантирует соответствие качества изделия требованиям действующей технической документации при соблюдении условий и правил хранения, транспортирования и эксплуатации, установленных в эксплуатационной документации.

12.2 На изделие устанавливается гарантийный срок эксплуатации продолжительностью 12 (двенадцать) месяцев.

12.3 Периодическое техническое обслуживание необходимо проводить согласно п.п. 9.1–9.3 с целью обеспечения работоспособности изделия и увеличения срока эксплуатации. Невыполнение периодического технического обслуживания, указанного в эксплуатационной документации, может привести к преждевременному выходу из строя изделия. В случаях выявления причин выхода из строя изделия, связанных с невыполнением периодического технического обслуживания, данные случаи признаются негарантийными.

12.4 При покупке изделия напрямую у завода-изготовителя покупатель обязан самостоятельно заключить договор с лицензированной сервисной компанией для выполнения периодического обслуживания, гарантийного и негарантийного ремонта изделия.

12.5 Изделие должно быть установлено специалистами сервисной службы. Для подтверждения установки специалистом оформляется акт ввода в эксплуатацию. В случае выхода из строя изделия акт ввода в эксплуатацию предоставляется вместе с рекламационным актом при обращении к производителю в период гарантийного срока.

12.6 Производитель стремится поддерживать в наличии наиболее востребованные запасные части на складе. В случае отсутствия каких–

либо запасных частей, производитель обязан обеспечить их поставку в срок от 15 до 150 календарных дней.

12.7 Гарантийный срок не продлевается на время, в течение которого изделие не могло использоваться из-за обнаруженных в нем недостатков.

12.8 Течение срока гарантии начинается с даты введения изделия в эксплуатацию. При отсутствии подтверждения даты ввода в эксплуатацию – срок исчисляется с даты выпуска изделия.

12.9 В случае необходимости проведения ремонтных работ на заводе-изготовителе гарантийный ремонт изделия производится в течение 20 (двадцати) рабочих дней с момента его доставки на склад завода-изготовителя.

12.10 Гарантийные обязательства не действуют в следующих случаях:

- не предусмотренных настоящим документом;
- при повреждениях, возникших из-за несоблюдения правил монтажа, установки, настройки и эксплуатации изделия;
- при повреждениях, вызванных умышленными или ошибочными действиями покупателя, небрежным обращением с изделием;
- при повреждениях, вызванных попаданием внутрь посторонних предметов, насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности;
- неисправности, возникшие в результате продолжения работы с повреждёнными узлами или элементами изделия;
- удалена табличка с серийным номером или умышленно/неумышленно надпись серийного номера сделана неразборчивой;
- выхода из строя частей, подверженных нормальному износу;
- при наличии в изделии любых механических повреждений;
- модификация изделия или изменение его конструкции;
- проведение самостоятельного ремонта или доработка изделия;
- повреждения изделия пожаром, наводнением или другим стихийным бедствием;
- при повреждениях изделия при транспортировке в неправильном положении с нарушением правил перевозки.

12.11 Претензии по качеству изделия предъявляются продавцу товара только в течение гарантийного срока.

12.12 Изделие является профессиональным и для обращения с ним у покупателя должен присутствовать персонал с необходимой квалификацией. Производитель не принимает назад исправное изделие, если оно не подходит по техническим характеристикам или не удовлетворяет требованиям покупателя.

12.13 Гарантийные обязательства не распространяются на изделие, в отношении которого заявлены претензии по истечении гарантийного периода. Гарантийные обязательства не распространяются на проданное покупателю поддержанное изделие.

12.14 Для определения причин поломки покупатель создает комиссию и составляет акт–рекламацию, в котором должны быть указаны:

- заводской номер изделия;
- дата получения изделия с предприятия–изготовителя и номер документа, по которому он был получен;
- дата ввода изделия в эксплуатацию;
- описание внешнего проявления поломки;
- указание на узлы и детали, которые, по мнению покупателя, вышли из строя.

12.15 К акту рекламации необходимо приложить:

- документ, подтверждающий покупку изделия (УПД или накладная);
- заполненный гарантийный талон;
- акт о поломке;
- заполненный акт ввода в эксплуатацию;
- фотографию таблички с серийным номером изделия;
- полностью заполненный сервисный протокол, в том случае, если изделие уже подвергалось ремонту.

При нарушении требований к составлению акта и/или непредставлении (неполного предоставления) прилагаемых к акту документов, случай поломки изделия считается не подлежащим гарантийному ремонту.

12.16 Если в течение гарантийного срока изделие вышло из строя по вине покупателя, то претензии не принимаются.

12.17 Рекламация на детали и узлы, подвергшиеся ремонту не на предприятии–изготовителе и не у его официальных дилеров, не рассматриваются и не удовлетворяются.

13 Утилизация изделия

13.1 Материалы, применяемые для упаковки изделия, могут быть использованы повторно или сданы на пункты по сбору вторичного сырья.

13.2 Изделие необходимо привести в негодность и утилизировать в соответствии с действующим законодательством.

Приложение А

Ингредиенты приготовления

Строго соблюдайте последовательность закладки Точная дозировка – залог вашего успеха

Мука основной компонент хлеба, содержит клейковину, или глютен (помогает хлебу подняться, придает ему жесткость).

Пшеничная мука получается путем размола пшеничных зерен. Отруби и зародыши в процессе переработки удаляются. Наиболее подходящей для выпечки хлеба является мука с пометкой «хлебопекарная».

Цельная мука готовится из цельного пшеничного зерна, включая отруби и зародыши. Хлеб из такой муки очень полезен, но требует других условий при выпечке и получается более низким и тяжелым. Другие названия: цельнозерновая, зерновая, непросеянная.

Ржаная мука получается путем размола зерен ржи. В ржаной муке по сравнению с пшеничной больше железа, магния и калия, так необходимых человеческому организму. Но содержание глютена в ней ниже, поэтому хлеб получается более плотный и низкий. При выпечке ржаного хлеба не увеличивайте количество ржаной муки в рецепте. В рецептах используется обдирная ржаная мука.

Вода: используйте питьевую воду. Всегда отмеряйте жидкость с помощью имеющегося мерного стакана

Соль улучшает вкус и усиливает действие клейковины по подъему теста.

Жиры придают вкус и мягкость хлебу. В качестве жиров рекомендуется использовать масло или маргарин.

Сахар дает питание дрожжам, придает сладкий вкус хлебу, изменяет цвет корочки. В качестве сахара можно использовать сахарный песок, тростниковый нерафинированный сахар, мед, патоку и т.д. При использовании сухофруктов, таких как изюм, инжир, курага и т.д., добавляйте меньше сахара.

Молочные продукты придают вкус и питательную ценность. Если вы используете молоко вместо воды, питательная ценность хлеба будет выше, но не используйте таймер отсрочки запуска в этом случае, т.к. молоко может прокиснуть. Уменьшайте количество воды пропорционально количеству молока.

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ: ФРУКТЫ, ОРЕХИ, ОВОЩИ

При добавлении в хлеб дополнительных ингредиентов необходимо учитывать содержащиеся в них сахар, жиры или влагу. Поэтому общий вес наполнителя не должен превышать 15% от общего веса используемых исходных продуктов. Посторонние примеси нарушают глютенную структуру теста.

Готовые смеси для выпечки использовать удобнее из-за стабильного качества и высокого уровня производимого продукта.

Тесто для Калачей

1. Замес теста.

Делаем тесто по рецепту от «Кюртош Калач». Промешиваем тесто на средней скорости до тугой, тянущейся консистенции, главное оно не должно быть жидким слабым, не перемешанным.

2. Разделка на заготовки.

Готовое тесто делим на тестodelителе либо вручную на шарики по 140 гр.

3. Намотка на валик.

Для того чтобы намотать тесто на валик необходимо:

- смазываем губкой рабочую поверхность стола растительным маслом;
- берём заготовку из теста (140 гр) раскатываем колбаску длиной 700-800 мм диаметром 15-20 мм, края колбаски должны быть чуть тоньше 10 мм в диаметре;
- смазываем губкой с растительным маслом валик;
- отступаем от края валика 15-20 мм делаем, первый виток, край теста скрепляем в замок, поместив край теста под первый виток и чуть его приплюснув;
- делаем равномерные витки по всей длине валика с небольшим зазором между витками 2-3 мм;
- мотаем так, чтобы до края валика с другой стороны оставалось 15-20 мм;
- на последнем витке делаем замок, просунув конец колбаски под виток и чуть приплюснув пальцем;
- затем прокатываем в одном направлении валик, чтобы получился однородный единый состав, по форме напоминающий зажатую пружину.

4. Расстойка изделия.

Подготовить расстоечный шкаф к работе. Поместить в расстоечный шкаф изделие на 20-30 мин.

5. Подготовка теста к посадке в аппарат.

Последовательность подготовки теста:

- взять готовую заготовку на валике, после расстойки;
- обрызгать тесто на валике из распылителя водой с расстояния 300-400 мм;
- поместить валик с тестом в контейнер с сахарным песком, совершая вращательные движения валиком обсыпать ложкой, тщательно, сахарным песком по всей поверхности теста;

- стряхнуть лишний сахар.

6. Посадка в печь.

Поместить подготовленную заготовку в печь. Помните, что наверху изделия выпекаются быстрее, могут подгореть.

7. Процесс выпекания.

Как только образовалась карамель коричневая, но не тёмно-коричневая, не чёрная, необходимо достать из печи.

Доставать готовое изделие аккуратно, возможно карамель может капнуть на руку.

Изделие выпекается в течение 5-7 мин.

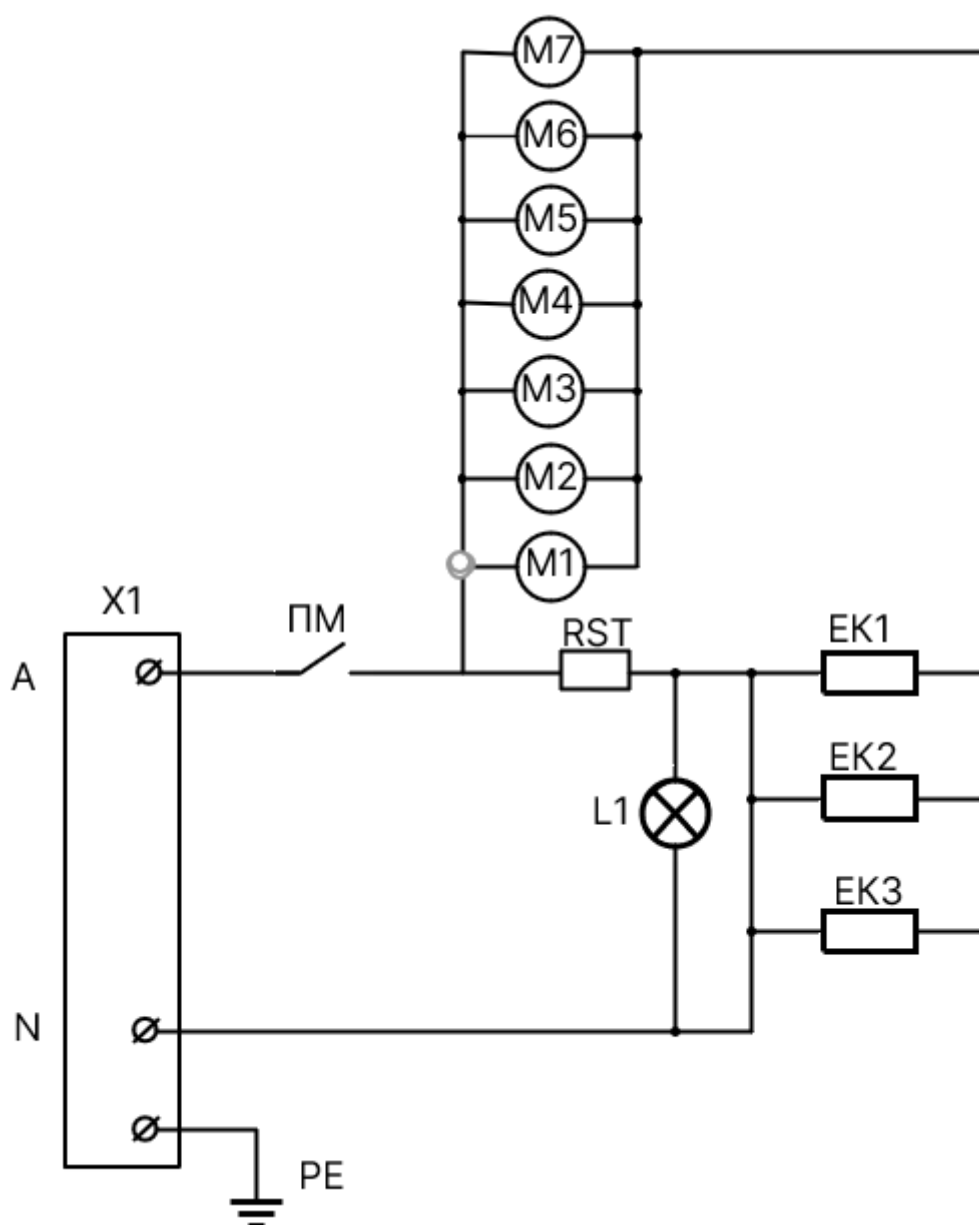
8. Работа с обсыпками.

Запечённый калач, как можно быстрее поместить над лотком с топпингом и обсыпать его по кругу. Обсыпать тщательно равномерно, совершая вращательные движения.

9. Снятие изделия с валика.

Обсыпанный калач поместить над контейнером с аналогичными видами калачей (с той же обсыпкой). Снять калач ручкой ложки, если он упал поднять его вертикально при помощи ручки ложки.

Приложение Б



Обозначение	Наименование	Количество
X1	Сетевая вилка угловая	1
ПМ	Выключатель переключающий	1
EK1-EK3	ТЭН 54 А10/0,8 Т220	3
M1-M6	Мотор-редуктор	6
L1	Сигнальный индикатор	1
M7	Вентилятор	1



СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Аппарат для венгерского калача

наименование
изделия

АТЭ/6. 00.00.000

обозначение

№ _____

заводской номер

арт. 21223

Дата выпуска «__» _____ 20__ г.

Изделие изготовлено и принято в соответствии с требованиями государственных стандартов, действующей технической документации и признано годным для эксплуатации

М.П. _____

личная подпись

число, месяц, год

Мастер ОТК _____

расшифровка подписи

**АКТ
ввода в эксплуатацию**

Изделие «Аппарат для венгерского калача АТЭ/6» № _____
заводской номер

арт. 21223

Дата выпуска «___»_____ 20__ г.

Место установки_____

(наименование предприятия, почтовый адрес, телефон)

Дата ввода в эксплуатацию «___»_____ 20__ г.

Кем проводился ввод в эксплуатацию изделия_____

(наименование организации, телефон)

Специалист, производивший ввод в эксплуатацию изделия

М.П. _____
(подпись)

Ф.И.О.

«___»_____ 20__ г.

Представитель владельца

(подпись)

Ф.И.О.

«___»_____ 20__ г.

Корешок талона №1 на гарантийный ремонт изделия модели АТЭ/6 00.00.000 № _____
Изъят «_» _____ 20__ г.
Исполнитель _____

Описание работ: _____

Ф.И.О. _____

подпись
М.П.



ООО «Гриль-Мастер»
ул. Шевченко, 79В,
г. Смоленск, 214032, Россия
тел.: +7(4812) 62-26-54,
E-mail: info@mastergrill.ru

ТАЛОН №1 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

Изделие АТЭ/6 00.00.000

№ _____
заводской номер изделия

арт. 21223

Дата выпуска «_» _____ 20__ г.

Продан _____

наименование торгующей организации

Дата ввода в эксплуатацию «_» _____ 20__ г.

Владелец и его адрес _____

М.П. _____
подпись

Описание работ по устранению неисправностей

Исполнитель

Владелец

подпись

подпись

наименование организации, выполнившей ремонт

адрес организации

М.П. _____

должность и подпись руководителя организации, выполнившей ремонт

Корешок талона №2 на гарантийный ремонт изделия модели АТЭ/6 00.00.000 № _____ заводской номер изделия
Изъят «_» _____ 20__ г.
Исполнитель

Описание работ:

Ф.И.О.

подпись
М.П.



ООО «Гриль-Мастер»
ул. Шевченко, 79В,
г. Смоленск, 214032, Россия
тел.: +7(4812) 62-26-54,
E-mail: info@mastergrill.ru

ТАЛОН №2 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

Изделие АТЭ/6 00.00.000

№ _____
заводской номер изделия

арт. 21223

Дата выпуска «_» _____ 20__ г.

Продан _____

наименование торгующей организации

Дата ввода в эксплуатацию «_» _____ 20__ г.

Владелец и его адрес _____

М.П. _____
подпись

Описание работ по устранению неисправностей

Исполнитель

Владелец

подпись

подпись

наименование организации, выполнившей ремонт

адрес организации

М.П. _____

должность и подпись руководителя организации, выполнившей ремонт

Корешок талона №3 на гарантийный ремонт изделия модели АТЭ/6 00.00.000 № _____
Изъят «_» _____ 20__ г.
Исполнитель _____ заводской номер изделия

Описание работ: _____

Ф.И.О. _____

подпись
М.П. _____



ООО «Гриль-Мастер»
ул. Шевченко, 79В,
г. Смоленск, 214032, Россия
тел.: +7(4812) 62-26-54,
E-mail: info@mastergrill.ru

ТАЛОН №3 НА ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ

Изделие АТЭ/6 00.00.000

№ _____
заводской номер изделия

арт. 21223

Дата выпуска «_» _____ 20__ г.

Продан _____

наименование торгующей организации

Дата ввода в эксплуатацию «_» _____ 20__ г.

Владелец и его адрес _____

М.П. _____
подпись

Описание работ по устранению неисправностей

Исполнитель

подпись

Владелец

подпись

наименование организации, выполнившей ремонт

адрес организации

М.П. _____

должность и подпись руководителя организации, выполнившей ремонт

Учет технического обслуживания в период гарантийного ремонта

Дата	Вид технического обслуживания	Краткое содержание	Наименование предприятия, выполнившего техническое обслуживание	Должность, фамилия и подпись	
				выполнившего работу	проверившего работу

