



**Руководство по эксплуатации**

# **Karmel King - Digital**

Экспортная цифровая модель серии 2620 и 2621



**GOLD MEDAL PRODUCTS CO.**  
**(Голд Медал Продактс Ко.)**

10700 Medallion Drive, Цинциннати, Огайо 45241-4807 США

## Меры предосторожности

	<p style="text-align: center;"><b>⚠ ОПАСНОСТЬ</b></p> <p>Во избежание удара персонала электрическим током необходимо выполнить надлежащее заземление оборудования. Невыполнение этого требования может привести к серьезным травмам или смерти.</p> <p>Перед включением оборудования в розетки необходимо убедиться, что все переключатели оборудования в выключенном положении (OFF). Необходимо исключить нахождение на полу/попадание влаги на шнур питания и вилку. Перед очисткой или проведением сервисных работ необходимо всегда отключать оборудование.</p> <p><b>НЕ</b> погружать любую часть этого оборудования в воду! <b>НЕ</b> использовать водную струю или повышенное количество воды для очистки.</p> <p style="text-align: right;">008_012221</p>
	<p style="text-align: center;"><b>⚠ ОПАСНОСТЬ</b></p> <p>Неправильная установка, настройка, изменение, сервис или техобслуживание могут привести к поломке оборудования, травме или смерти. Гарантия будет снята при любых изменениях оборудования, которые могут создать опасные условия. Настоящее устройство не предназначено для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы удаленного управления. <b>НИКОГДА</b> не выполнять изменения данного оборудования! Необходимо внимательно прочитать руководство по установке, эксплуатации и техобслуживанию перед тем, как устанавливать, обслуживать или эксплуатировать оборудование...</p> <p style="text-align: right;">014_020416</p>
	<p style="text-align: center;"><b>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b></p> <p>Во избежание ожогов <b>НЕ</b> следует касаться бака или другой нагретой поверхности. <b>НЕ</b> размещать и <b>НЕ</b> оставлять предметы, контактирующие с нагретой поверхностью.</p> <p style="text-align: right;">013_092414</p>
	<p style="text-align: center;"><b>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b></p> <p>При обслуживании оборудования необходимо всегда использовать защитные очки.</p> <p style="text-align: right;">010_010914</p>
	<p style="text-align: center;"><b>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b></p> <p>Внутри оборудования нет деталей, обслуживаемых пользователем. Необходимо обратиться за обслуживанием к квалифицированному сервисному персоналу.</p> <p style="text-align: right;">011_051514</p>
	<p style="text-align: center;"><b>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b></p> <p>Перед эксплуатацией оборудования необходимо прочитать и понять руководство по эксплуатации и другие инструкции по безопасности. Для заказа копий руководства по эксплуатации необходимо перейти на сайт <a href="http://gmpopcorn.com">gmpopcorn.com</a> или обратиться по адресу: Gold Medal Products Co., 10700 Medallion Drive, Cincinnati, OH 45241 USA 1-(800)-543-0862.</p> <p style="text-align: right;">022.060215</p>



	<p style="text-align: center;"><b>⚠️ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b></p> <p>В случае использования оборудования в местах общепита запрещен доступ к оборудованию посторонним лицам. К управлению оборудованием допускается только обученный и имеющий опыт эксплуатации персонал. Перед эксплуатацией оборудования необходимо внимательно прочитать все инструкции.</p> <p style="text-align: right;">012_010914</p>
	<p style="text-align: center;"><b>⚠️ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b></p> <p>Эксплуатация оборудования несовершеннолетними ЗАПРЕЩЕНА.</p> <p style="text-align: right;">012_010914</p>
	<p style="text-align: center;"><b>⚠️ ВНИМАНИЕ</b></p> <p>В случае повреждения шнура питания его замену должна провести компания Gold Medal Products Co., сервисный представитель компании или подобным образом квалифицированные лица, чтобы исключить опасность.</p> <p style="text-align: right;">039_080614</p>

Устройство не предназначено для эксплуатации лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями, или без опыта и знаний, если только они не были проинструктированы по эксплуатации устройства лицом, ответственным за безопасность.

Не устанавливать оборудование в места использования водной струи.

Устройство устанавливается в месте с минимальной окружающей температурой 5° С и максимальной окружающей температурой 55° С.

Устройство устанавливается в месте обзора обученного персонала.

Устройство устанавливается на ровной поверхности.

Устройство предназначено для производства карамельного попкорна.

**Примечание:** Оборудование Gold Medal постоянно обновляется. Эта информация может быть не самой последней актуальной информацией. В случае появления вопросов по работе оборудования, запасным деталям или вопросам сервисного обслуживания необходимо обращаться в отдел технического обслуживания компании Gold Medal по телефону 1-800-543-0862. (Компания Gold Medal Products Co. не несет ответственность за травмы в результате небрежного обращения и/или эксплуатации данного оборудования). Общие изображения используются в руководстве только для справки.



## ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

### Контроль поставки

После снятия упаковки необходимо проверить оборудование на предмет возможных повреждений, возникших во время транспортировки. При обнаружении повреждений необходимо немедленно обратиться в транспортную компанию с рекламацией. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие во время транспортировки, или повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией, или косвенным ущербом, связанным с эксплуатацией данного оборудования, поскольку они находятся вне зоны нашего контроля (ссылка на гарантию в конце руководства).

### Руководство

Перед эксплуатацией данного оборудования необходимо прочитать и понять руководство оператора и все инструкции по технике безопасности. Для заказа копии руководства оператора необходимо перейти на сайт [gmppopcorn.com](http://gmppopcorn.com) или обратиться по адресу: Gold Medal Products Co., 10700 Medallion Drive, Cincinnati, OH 45241 USA 1-(800)-543-0862.

### Описание модели

Объем устройства приготовления попкорна Digital Mark 20 составляет 20 галлонов, устройство оснащено правосторонним или левосторонним разгрузочным устройством (см. описание устройства ниже). Электрические данные представлены в разделе электрических требований в данном руководстве.

**2620DX:** Export Mark 20 с цифровым управлением нагревом и правосторонним разгрузочным устройством.

**2621DX:** Export Mark 20 с цифровым управлением нагревом и левосторонним разгрузочным устройством.

**2620DTX:** Export Mark 20 с цифровым управлением нагревом, правосторонним разгрузочным устройством и двойным таймером.

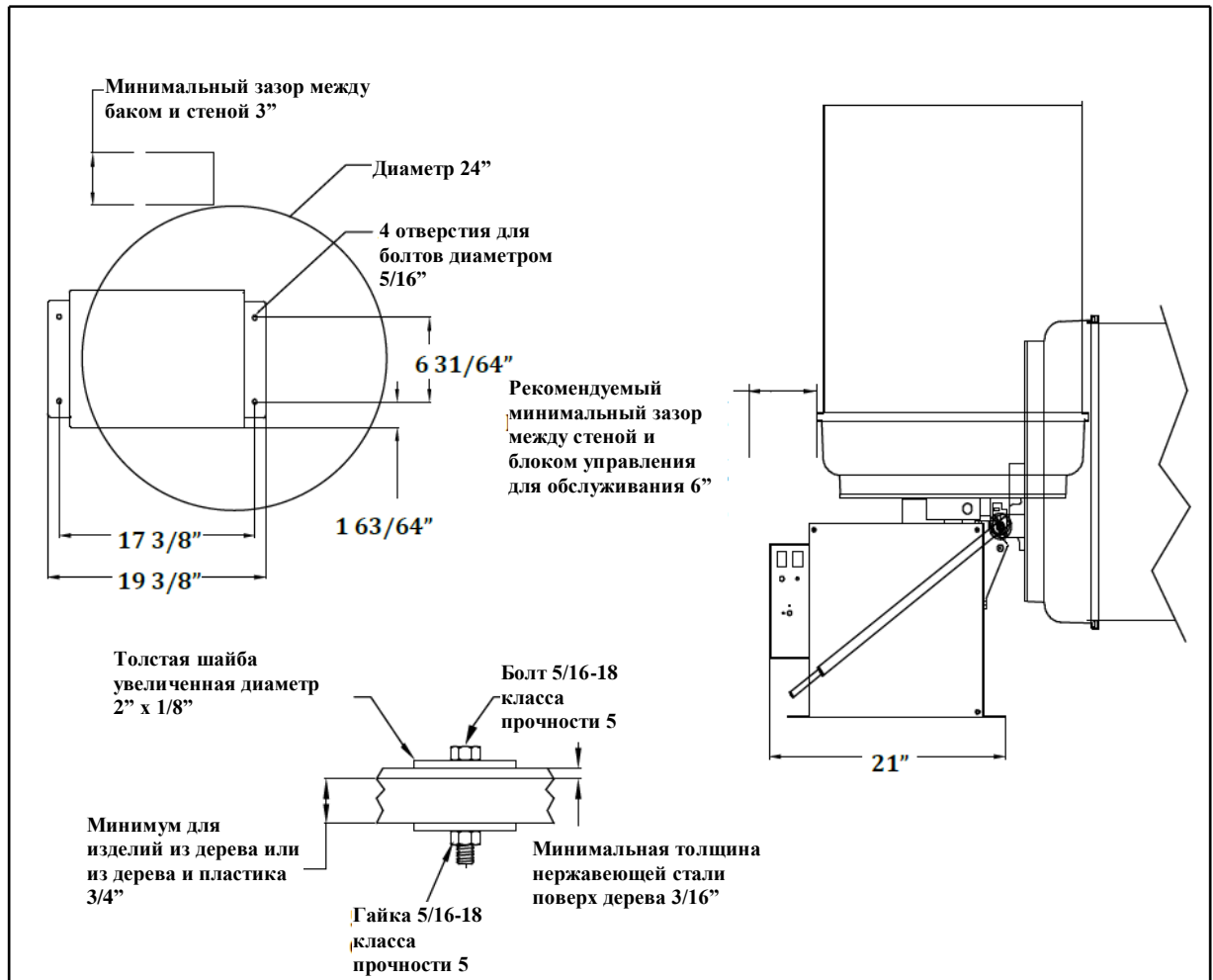
**2621DTX:** Export Mark 20 с цифровым управлением нагревом, левосторонним разгрузочным устройством и двойным таймером.

### Изделия, включенные в устройство



## Установка

1. Снять всю упаковку и ленту, а также дополнительные принадлежности перед началом эксплуатации.
2. Данное устройство должно быть надлежащим образом зафиксировано к прочной стене, см. рисунок ниже, где указаны требования к установке на стене.



## Лопатка и барабан в сборе

Перед эксплуатацией необходимо повернуть верхнюю лопатку из транспортировочного положения в положение перемешивания – см. рисунки лопатки и барабана на следующей странице.

- а) Вытянуть плунжерную ручку и поднять лопатку в положение
  - б) После размещения лопатки отпустить ручку и убедиться, что плунжер установлен в отверстии вала для фиксирования лопатки на месте.
2. После установки и перед началом эксплуатации устройство должно быть очищено (см. Раздел по уходу и чистке).



## Электрические требования

Необходимо обеспечить следующее электропитание (требования к мощности в Вт указана на фирменной табличке):

**220-230 В~, 50/60 Гц**

Возможные электрические отклонения: 220 В~, 60 Гц

Данное устройство предназначено для работы с 1 фазным, 4-проводным питанием 16 А, 230 В~ (2 фазы, 1 ноль, 1 заземление). Для всех электрокомпонентов устройства предусмотрено напряжение 230 В (двигатели, нагревательные элементы, освещение и т.д.), поэтому требуется соединение «Фаза на ноль» (НЕ «Фаза на фазу»).

008\_012221

	<b>ОПАСНОСТЬ</b>
	<p>Во избежание удара персонала электрическим током необходимо выполнить надлежащее заземление оборудования. Невыполнение этого требования может привести к серьезным травмам или смерти.</p> <p>Перед включением оборудования в розетки необходимо убедиться, что все переключатели оборудования в выключенном положении (OFF). Необходимо исключить нахождение на полу/попадание влаги на шнур питания и вилку. Перед очисткой или проведением сервисных работ необходимо всегда отключать оборудование.</p> <p>НЕ погружать любую часть этого оборудования в воду! НЕ использовать водную струю или повышенное количество воды для очистки.</p> <p style="text-align: right;">008_012221</p>

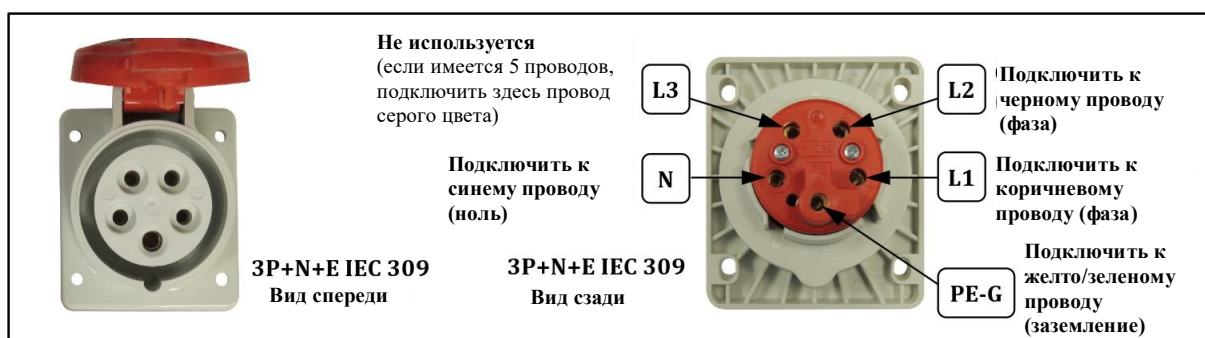
Сертифицированный электрик должен обеспечить необходимое электропитание для надлежащей работы оборудования и установить все поставленные розетки (см. требования к напряжению переменного тока в В, мощности в Вт и частот в Гц на фирменной табличке). Мы рекомендуем обеспечить для оборудования отдельный и защищенный контур. Неправильный электромонтаж приведет к снятию гарантии и может привести к повреждению оборудования. Компания Gold Medal Products Co. Рекомендует подключить данное оборудование непосредственно к настенной розетке.

По причинам безопасности не рекомендуется использовать удлинитель, который может привести к снижению производительности. Необходимо убедиться в правильном положении шнура, чтобы исключить опасность спотыкания о шнур или опрокидывание оборудования.

### Электрическая схема розетки



Сертифицированный электрик должен обеспечить и установить необходимую настенную розетку для устройства и следовать **ВАЖНЫМ** инструкциям, указанным ниже.

Данное устройство предназначено для работы с 1 фазным, 4-проводным питанием 16 А. Для всех электрокомпонентов устройства предусмотрено напряжение 230 В. Если розетка будет подключена неправильно, нагревательные элементы/бак и прочие электрокомпоненты могут иметь потенциал 400 В вместе необходимых 230 В, что приведет к повышению температуры нагревательных элементов (например, бак) и увеличит риск пожара и/или повреждения электрических компонентов.



### Перед включением вилки оборудования в розетку

1. Убедиться, что все переключатели оборудования в выключенном положении (OFF).
2. Убедиться, что все настенные розетки подходят для вилок с заземлением (где применимо) сетевого шнура.
3. Настенная розетка должна иметь надлежащую полярность. В случае сомнений лучше провести грамотный электроконтроль и при необходимости исправить.
4. **НЕ** использовать заземленный розеточный переходник с незаземленным (где применимо)
5. Установить устройство на ровную поверхность.

	 <b>ВНИМАНИЕ</b>
	<p>В случае повреждения шнура питания его замену должна провести компания Gold Medal Products Co., сервисный представитель компании или подобным образом квалифицированные лица, чтобы исключить опасность.</p> <p style="text-align: right;">039_080614</p>

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Элементы управления и функции

#### Переключатель HEAT\MOTOR (НАГРЕВ/ДВИГАТЕЛЬ)

Двухпозиционный клавишный переключатель с подсветкой ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ), обеспечивает питание на нагревательные элементы в нижней части бака и подает питание на двигатель мешалки для работы в течение 30 секунд каждой минуты. Зеленая подсветка переключателя ON (ВКЛ) обозначает подачу питания на нагрев и двигатель.

**Примечание:** Остановка двигателя на 30 секунд каждой минуты считается нормальным (когда переключатель MOTOR ONLY (только двигатель) в положении OFF (ВЫКЛ)).

#### Переключатель MOTOR ONLY (только двигатель)

Двухпозиционный клавишный переключатель с подсветкой ON/OFF (ВКЛ/ВЫКЛ) обеспечивает питание на двигатель мешалки для непрерывной работы.

**Примечание:** основная функция этого переключателя – перемешивание продукта/попкорна в конце цикла приготовления при нахождении бака в наклонном положении, и используется для «режима очистки».

#### CIRCUIT BREAKER (ПРЕРЫВАТЕЛЬ ЦЕПИ)

Прерыватель цепи защищает двигатель и терморегулятор от условий перегрузки.

#### РУЧКА ОПРОКИДЫВАНИЯ БАКА

Ручка наклоняет бак из вертикального положения в положение перемешивания или опрокидывания. Двухпозиционный кронштейн удерживает ручку в наклонном положении.









## Цифровое управление нагревом


Система цифрового управления нагревом регулирует заданное значение температуры устройства. Оборудование поступает с завода с предварительно установленными значениями для достижения температуры приготовления продукта 280°C. Настройка температуры приготовления продукта представлена в разделе настройки цифрового управления нагревом.


**Модели D:** Звуковой сигнал срабатывает при отключении нагрева бака. Звуковой сигнал будет продолжаться до тех пор, пока устройство не будет выключено или пока температура устройства не упадет ниже заданного значения.

**Модели DT:** Устройства с двойным таймером. Предварительная сигнализация подаст звуковой сигнал за 40°F до заданной температуры; предупреждая оператора о том, что в смесь можно добавить ароматизатор (бак будет продолжать нагревать смесь). Второй звуковой сигнал прозвучит при отключении нагрева бака при температуре приготовления продукта 280°F. Продолжительность каждого звукового сигнала составляет 10-15 секунд.

### Описание кнопок/световых индикаторов

**Кнопки UP/DOWN (ВВЕРХ ВНИЗ)**   - настройка заданной температуры вверх или вниз в режиме программирования.

**Кнопка доступа**  - доступ в режим программирования для изменения заданной температуры, см. раздел настройки цифрового управления нагревом.

**Кнопка режима**  - выход из режима программирования и блокировка настроек, см. раздел настройки цифрового управления.

**Цифровой дисплей** – отображение температуры бака. Она отличается от температуры продукта. (См. раздел настройки цифрового управления нагревом)

**Световой индикатор нагрева** – включается при нагреве устройства. См. рисунок ниже с описанием индикаторов для моделей D и DT.

**Световой индикатор звукового сигнала** - См. рисунок ниже с описанием индикаторов для моделей D и DT.





## НАСТРОЙКА ЦИФРОВОГО УПРАВЛЕНИЯ НАГРЕВОМ

**Температура приготовления продукта** является фактической температурой ПРОДУКТА (перемешивание карамельного попкорна); она измеряется точным кондитерским термометром. ИК считыватели температуры НЕ рекомендуются.

Заданное значение температуры (Set Point Temperature) – это настройка температуры БАКА; это температура, при которой происходит перемешивание карамельного попкорна до температуры приготовления готового продукта 280°F. На цифровом дисплее отображается температура бака, а НЕ температура продукта.


**Примечание:** Заданное значение температуры будет выше, чем температура продукта. См. значение кондитерского термометра для получения точной температуры продукта.


### Настройка цифрового управления нагревом

Оборудование поступает с завода-изготовителя с предварительной настройкой для получения **температуры приготовления продукта 280°F**. Возможны небольшие настройки для перемешивания или приготовления. Если продукт готов до звукового сигнала или после него, необходимо выполнить указанные действия, чтобы увеличить или уменьшить **заданное значение температуры 280°F**.

**Примечание: Модели D:** Звуковой сигнал, свидетельствующий об отключении нагрева бака.

**Модели DT:** Второй звуковой сигнал свидетельствует об отключении нагрева бака.

1. Для изменения заданного значения температуры необходимо нажать на кнопку . На дисплее появится запись **SP**, после чего появится мигающее значение температуры. При помощи кнопок со стрелками необходимо установить заданное значение температуры.

2. Сразу после настройки температуры необходимо нажать кнопку  для сохранения новой температуры.

### Настройка цифрового управления нагревом (выполняется на заводе-изготовителе)

Настройка данного устройства выполняется на заводе-изготовителе. Помимо небольших настроек для перемешивания или приготовления (см. рисунок выше с настройкой цифрового управления нагрева) устройство готово к использованию и не требует настройки.

Для возврата к заводским настройкам цифрового управления нагревом необходимо выполнить процедуру ниже:

**Примечание:** Только в рамках настройки кукурузное масло используется для определения настройки температуры цифрового управления нагревом, которая должна обеспечить точную температуру готового продукта 280 °F.

1. Перед настройкой необходимо охладить чистое устройство.

2. Перевести переключатель нагрева/двигателя в положение ВКЛ (ON).

3. Использовать точный кондитерский термометр с целью измерения температуры масла в емкости для перемешивания (ИК считыватели температуры НЕ рекомендуются.)



5. Установить заданное значение температуры цифрового управления на 400°F.
6. Перевести переключатель только для двигателя в положение ВКЛ (ON) для перемешивания масла во время его нагрева.
7. Когда масло достигнет температуры 335°F, необходимо отметить температуру, которая отображается на устройстве цифрового управления и сделать ее заданным значением температуры.

**Примечание:** Заданное значение температуры будет выше температуры продукта. См. значение кондитерского термометра, чтобы узнать точную температуру продукта.

8. Охладить масло до температуры ниже 300°F, затем повторить действие 5, чтобы проверить, сработает ли звуковой сигнал при температуре 335°F.
9. Сейчас устройство настроено для срабатывания звукового сигнала управления нагревом при достижении температуры готового продукта 280°F.

**Внимание:** Перед сливом масло необходимо охладить до температуры ниже 140°F.



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СЦ Трапеза»  
125167 г.Москва ул.Красноармейская, дом 11, корпус 2  
т. 8-495-956-3663.  
<http://www.sc.trapeza.ru>



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАРАМЕЛЬНОГО ПОПКОРНА

### Инструкции по приготовлению карамельного попкорна (марка 20)

Следует помнить: необходимо держать крышку бака закрытой во время первой части приготовления партии. Как только пар начнет поднимать крышку, необходимо осторожно снять крышку и не закрывать ее до конца цикла приготовления.

**ВНИМАНИЕ: Лицо и руки необходимо держать в стороне от поднимающегося пара.**

1. Перевести переключатель нагрева/двигателя в положение ВКЛ (ON)(переключатель только двигателя должен быть отключен)

2. Добавить (4) 22 унции упаковки смеси карамельного попкорна Gold Medal (артикул № 2094), 16 чашек гранулированного сахара (коричного или белого) и 32-48 унций воды (вода заливается в последнюю очередь).

**Примечание:** Если используется смесь карамельного попкорна «One Step» Gold Medal, гранулированный сахар добавлять **НЕ НУЖНО**.

3. Перевести переключатель только двигателя в положение ВКЛ (ON) – перемешивать примерно 1 минуту, затем перевести переключатель только двигателя в положение ВЫКЛ (OFF). (Переключатель нагрева/двигателя по-прежнему в положение ВКЛ (ON)– двигатель работает каждые 30 секунд минуты).

4. Добавить 16 унций кокосового или растительного масла. Закрывать крышку.

**Примечание:** Как только пар начнет скапливаться под крышкой, необходимо осторожно снять крышку и не закрывать ее до конца цикла приготовления.

5. Когда температура продукта достигнет значения 280 °F, прозвучит звуковой сигнал.

**Устройства с двойным таймером:** Когда прозвучит первый сигнал, необходимо добавить смесь ароматизаторов, устройство продолжит нагрев до момента, когда прозвучит второй звуковой сигнал при температуре продукта 280 °F.

**Примечание:** Температура продукта замеряется кондитерским термометром. (См. раздел настройки цифрового управления нагревом)

6. Перевести переключатель нагрева/двигателя в положение ВЫКЛ (OFF).

7. Перевести переключатель только двигателя в положение ВКЛ (ON).

8. Добавить 20 галлонов предварительно подготовленных зерен кукурузы.

9. Зерна кукурузы должны перемешиваться в течение примерно 10 секунд, бак должен находиться в вертикальном положении.

10. Переместить бак в положение перемешивания и 20-30 раз распылить средство Gold Medal Free-N-Easy (артикул № 2250) на карамельную кукурузу, чтобы облегчить разделение — перемешивать кукурузу, пока она полностью не покроется смесью.

11. Пересыпать карамельную кукурузу в емкость для охлаждения – перемешивать и отделять карамельную кукурузу при помощи двух совков для попкорна.

12. После пересыпания перевести переключатель только для двигателя в положение ВЫКЛ (OFF).





13. Перед упаковкой охладить продукт.

Во время обычной операции приготовления сахар, который налипает на бак, необходимо удалять (см. раздел очистки и ухода, процедура очистки бака):

- Для удаления налипшего сахара со стенок бака необходимо через каждые 3-4 партии приготовления попкорна обрабатывать бак паром.
- Обрабатывать бак паром после приготовления единичных порций, если между партиями устройство отключалось.
- **Обрабатывать бак паром перед отключением оборудования в конце рабочего дня.**



## УХОД И ОЧИСТКА

	<p style="text-align: center;"> <b>ОПАСНОСТЬ</b></p> <p>Во избежание удара персонала электрическим током необходимо выполнить надлежащее заземление оборудования. НЕ погружать в воду. Не проводить очистку устройства струей воды или паровым очистителем. Перед очисткой или проведением сервисных работ необходимо всегда отключать оборудование.</p> <p style="text-align: right;">025_051321</p>
	<p style="text-align: center;"> <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b></p> <p>Чтобы избежать серьезных ожогов, НЕ следует касаться бака, когда он горячий.</p> <p style="text-align: right;">028_082715</p>

Надлежащая санитарная практика требует регулярной очистки всего оборудования для приготовления пищи — следует использовать только нетоксичные чистящие средства, пригодные для применения в пищевой промышленности.

Для поверхностей, требующих дополнительной очистки или удаления жира, предлагается использовать чистящее средство для обработки изделий из нержавеющей стали - Watchdog Stainless Cleaner (артикул № 2088) или обезжириватель Watchdog Concession Equipment Degreaser (артикул № 2580). Для очистки используемых продуктов необходимо выполнять инструкции производителя, указанные на продукте. **НЕ использовать чистящее средство для духовых шкафов или абразивные материалы.** Они могут повредить детали оборудования.

**Примечание:** Чрезвычайно важно соблюдать все процедуры очистки, их несоблюдение может привести к повреждению деталей и поломке оборудования. Гарантия не распространяется на детали, поврежденные в результате неправильной очистки.

### Процедура очистки бака

Необходимо выполнять нижеуказанную процедуру по удалению налипшего сахара со стенок бака через каждые 3-4 партии в случае нормальной работы и перед отключением устройства в конце дня. Обработать бак паром после **каждой партии**, если между партиями устройство отключалось.

1. После удаления всего продукта и охлаждения бака в течение 15-20 минут необходимо осторожно залить 24 унции воды в бак.

**ВНИМАНИЕ: Лицо и руки необходимо держать в стороне от поднимающегося пара.**

2. Установить крышку на бак и перевести переключатель нагрева/двигателя в положение ВКЛ (ON).

3. Когда вода закипит, необходимо перевести переключатель нагрева/двигателя в положение ВЫКЛ (OFF).

4. Перевести переключатель только двигателя в положение ВКЛ (ON) и подождать снижения температуры устройства. Затем снять крышку и осторожно залить содержимое бака в емкость/ведро. Обработать бак паром дважды, чтобы удалить все остатки пищи.

5. Перевести переключатель только для двигателя в положение ВЫКЛ (OFF).

6. При всех выключенных переключателях необходимо удалить оставшийся в баке сахар с помощью чистой влажной тряпки, после чего бак готов к работе.

7. Не оставлять воду в баке или емкости на ночь-необходимо очистить емкости или ведра перед следующим применением.



### Ежедневная процедура очистки устройства

1. Отключить оборудование (OFF), выдернуть вилку из розетки и подождать снижения температуры оборудования перед тем, как начать очистку.
2. Чистить все емкости/аксессуары после каждого использования.
3. Ослабить защелку и снять бак мешалки, затем снять лопатки (потянуть плунжерную ручку и снять лопатки).

Поместить барабан и лопатки в раковину и почистить водой с мылом, затем промыть и высушить.

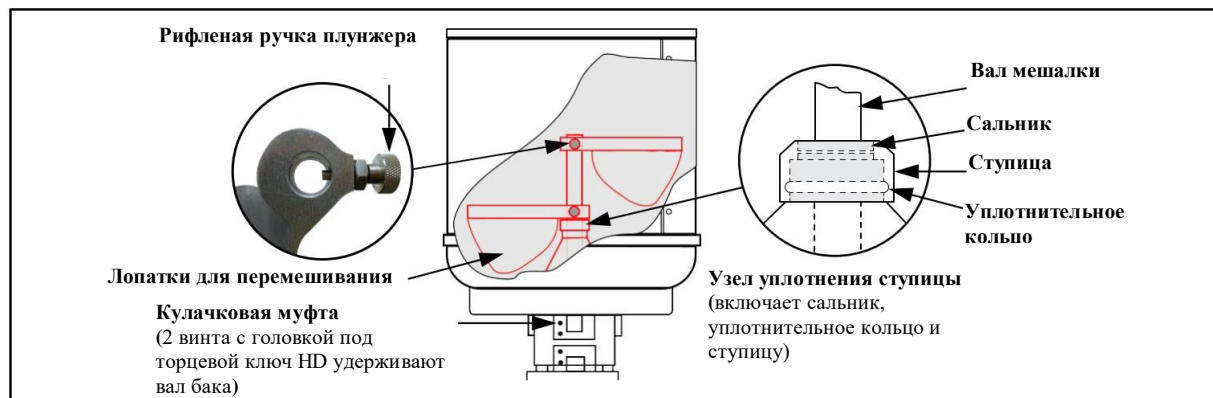
4. При **ВЫКЛЮЧЕННОМ** и отсоединенном от сети устройстве при помощи чистой слегка **УВЛАЖНЕННОЙ** ткани (перед использованием отжать **ИЗЛИШКИ** воды из ткани) начисто протереть шнур питания бака. **Исключить попадание влаги на шнур питания бака, это может привести к серьезным повреждениям.**

5. Прочистить устройство насухо при помощи чистой слегка **УВЛАЖНЕННОЙ** ткани с использованием воды и мыла, затем снова протереть, чтобы удалить оставшиеся чистящие средства.

### Ежедневная очистка уплотнения ступицы

**Важно:** Чтобы обеспечить правильную работу оборудования необходимо содержать ступицу и уплотнительные кольца чистыми.

1. Отключить оборудование (OFF), выдернуть вилку из розетки и подождать снижения температуры оборудования.
2. Потянуть рифленую ручку плунжера и снять с вала в направлении вверх лопатки для перемешивания.
3. Удалить возможные заусенцы на валу при помощи мелкозернистой наждачной бумаги. Заусенцы могут повредить уплотнительное кольцо/сальник во время демонтажа/установки.
4. Снять уплотнение ступицы и погрузить в горячую воду для очистки.
5. Удалить частицы после обработки наждачной бумаги с бака и вала.
6. Почистить область вокруг центральной ступицы. Удалить остатки продуктов (см. примечание по смазке втулок бака в разделе техобслуживания вала бака).
7. Нанести небольшое количество смазки Petro Gel на центральную ступицу бака, что позволит легче установить уплотнения ступицы обратно.
8. Направить чистый узел уплотнения ступицы вниз по валу мешалки. Приложить давление, чтобы установить узел по центру ступицы бака, пока она не сядет должным образом.
9. Установить обратно лопатки для перемешивания – убедиться, что плунжер каждой лопатки надежно зафиксирован в отверстии вала.





## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
Бак не нагревается	<p>A. Питание устройства</p> <p>B. Прерыватель цепи</p> <p>C. Переключатель бака/двигателя</p> <p>D. Управление</p>	<p>A. Убедиться, что шнур питания подключен в розетку.</p> <p>B. Проверить состояние прерывателя цепи. Прерыватель может сработать во время транспортировки, если переустановлен, и снова сработать. Обратиться к аттестованному сервисному персоналу для контроля/ремонта прежде, чем предпринимать дальнейшие действия.</p> <p>C. Аттестованный сервисный персонал должен проверить напряжение на переключатель нагрева/двигателя и с него. Если переключатель неисправный, необходимо его заменить.</p> <p>D. Неисправный провод датчика приведет к тому, что бак не будет нагреваться. Необходимо обратиться к аттестованному сервисному персоналу для проверки соединений между баком и системой управления.</p>
Индикатор включается или отключается (ON или OFF) в неправильное время	A. Горит индикатор управления (См. раздел с описанием кнопок управления и их функций, где представлено описание световых индикаторов.)	<p>A. А. <b>Модели D</b> – Световые индикаторы нагрева и звукового сигнала НЕ ДОЛЖНЫ включаться одновременно. Обратиться к аттестованному сервисному персоналу для контроля/ремонта.</p> <p><b>Модели DT</b> – Если световой индикатор отключается, а предварительная аварийная сигнализация не срабатывает, необходимо обратиться к аттестованному сервисному персоналу для контроля/ремонта.</p>
Код ошибки на цифровом дисплее	A. Код ошибки на цифровом дисплее <b>ErrH</b> или <b>ErrL</b>	A. Обратиться к аттестованному сервисному персоналу для проверки значения сопротивления терморезистора (должно быть примерно 110 Ом при комнатной температуре); также проверить на предмет коротких замыканий или обрывов.  Если значение сопротивления терморезистора ОК и отсутствует КЗ или обрывы, необходимо заменить цифровой терморегулятор.
Не включается мешалка бака	A. Вал мешалки бака/Вал двигателя	A. Если вал мешалки бака не вращается, <b>НЕОБХОДИМО ПРЕКРАТИТЬ</b> использование. При необходимости обратиться к аттестованному сервисному персоналу для контроля/ремонта.
Длинные циклы готовки	<p>A. Нагревательный элемент</p> <p>B. Низкое напряжение</p>	<p>A. Возможно, сгорел один из нагревательных элементов. Поэтому бак не будет достигать нужной рабочей температуры. Обратиться к аттестованному сервисному персоналу для контроля/ремонта.</p> <p>B. Устройство предназначено для приготовления примерно 3 партий за час при работе при полном напряжении. Для нагрева устройства во время приготовления первой партии обычно требуется на 5 минут больше времени. Если оборудование работает при низком напряжении, бак не достигнет нужной рабочей температуры, что приведет к увеличению циклов готовки.</p>
Длинные циклы готовки	C. Несоответствующие линии электропитания	C. Линии электропитания неправильного сечения. Это представляет опасность для возгорания и не позволяет баку достигать нужной рабочей температуры. Аттестованный электрик должен выполнить контроль линий.



- СЛЕДУЮЩИЕ РАЗДЕЛЫ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ АТТЕСТОВАННОГО  
СЕРВИСНОГО ПЕРСОНАЛА –

## ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ

	<p style="text-align: center;"><b>⚠ ОПАСНОСТЬ</b></p> <p>Во избежание удара персонала электрическим током необходимо выполнить надлежащее заземление оборудования. Невыполнение этого требования может привести к серьезным травмам или смерти.</p> <p>Перед включением оборудования в розетки необходимо убедиться, что все переключатели оборудования в выключенном положении (OFF). Необходимо исключить нахождение на полу/попадание влаги на шнур питания и вилку. Перед очисткой или проведением сервисных работ необходимо всегда отключать оборудование.</p> <p><b>НЕ</b> погружать любую часть этого оборудования в воду! <b>НЕ</b> использовать водную струю или повышенное количество воды для очистки.</p> <p style="text-align: right;">008_012221</p>
	<p style="text-align: center;"><b>⚠ ОПАСНОСТЬ</b></p> <p>Неправильная установка, настройка, изменение, сервис или техобслуживание могут привести к поломке оборудования, травме или смерти. Гарантия будет снята при любых изменениях оборудования, которые может создать опасные условия. Настоящее устройство не предназначено для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы удаленного управления. НИКОГДА не выполнять изменения данного оборудования! Необходимо внимательно прочитать руководство по установке, эксплуатации и техобслуживанию перед тем, как устанавливать, обслуживать или эксплуатировать оборудование.</p> <p style="text-align: right;">.....014 020416</p>
	<p style="text-align: center;"><b>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b></p> <p>Внутри нет деталей, обслуживаемых пользователем. Необходимо обратиться за обслуживанием к квалифицированному сервисному персоналу.</p> <p style="text-align: right;">011_051514</p>
	<p style="text-align: center;"><b>⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b></p> <p>СЛЕДУЮЩИЕ РАЗДЕЛЫ НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ АТТЕСТОВАННОГО СЕРВИСНОГО ПЕРСОНАЛА, ЗНАКОМОГО С РАБОТОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ. ЭТИ РАЗДЕЛЫ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ОПЕРАТОРА.</p> <p style="text-align: right;">027_ 010914</p>



## УСТАНОВКА НОВОЙ ЛОПАТКИ/УПЛОТНЕНИЯ СТУПИЦЫ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ ВАЛА БАКА

1. Отключить оборудование, выдернув вилку из розетки и подождать снижения температуры оборудования.
2. Потянуть рифленую ручку плунжера и снять с вала в направлении вверх лопатки для перемешивания.
3. Снять старое уплотнение ступицы.
4. Удалить возможные заусенцы на валу при помощи мелкозернистой наждачной бумаги. Заусенцы могут повредить уплотнительное кольцо/сальник во время демонтажа/установки.
5. Удалить частицы после обработки наждачной бумаги с бака и вала.
6. Почистить область вокруг центральной ступицы. Удалить остатки продуктов.

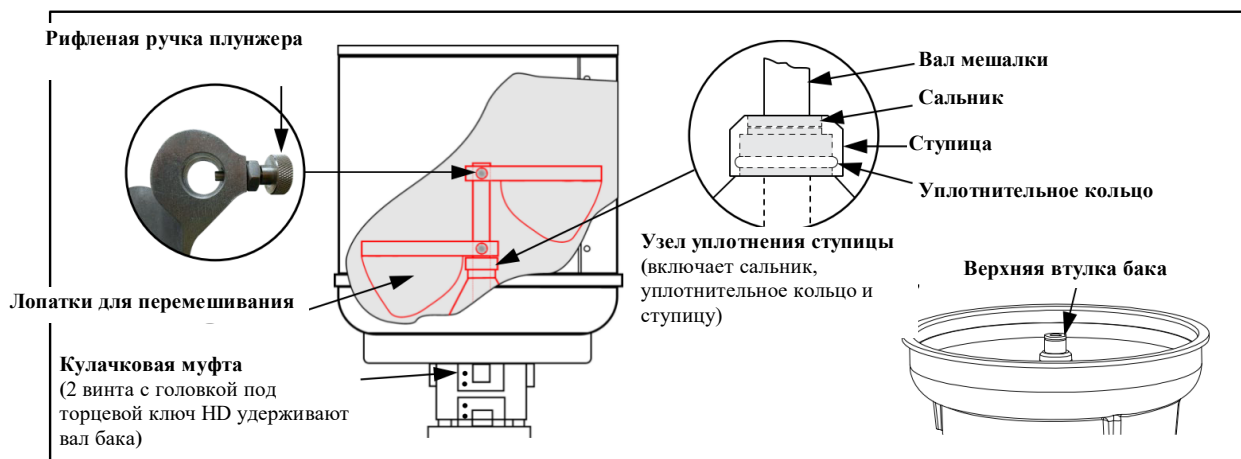
**Ежемесячное техобслуживание вала:** каждый месяц снимать вал бака и смазывать втулки бака **ТОЛЬКО** белой смазкой Never Seez®, совместимой с продуктами, после чего установить вал обратно.

**Для снятия вала** необходимо ослабить 2 винта с головкой под ключ в кулачковой муфте, после чего снять вал. **НЕ ослаблять шпонку вала, она должна быть установлена обратно на место.**

7. Нанести небольшое количество смазки Petro Gel на центральную ступицу бака, что позволит легче установить уплотнения ступицы обратно.
8. Направить чистый узел уплотнения ступицы вниз по валу мешалки. Приложить давление, чтобы установить узел по центру ступицы бака, пока она не сядет должным образом (см. рисунок ниже).
9. После установки уплотнения ступицы установить обратно лопатки для перемешивания.

**Примечание:** убедиться, что плунжер каждой лопатки надежно зафиксирован в отверстии вала.

10. Провернуть вал рукой, убедиться, что лопатка не касается дна бака; при необходимости отрегулировать вал.





## ЗАКАЗ ЗАПЧАСТЕЙ

1. Определить необходимую деталь по фотографиям, иллюстрациям и/или спецификации деталей (Общие изображения в руководстве только для справки).
2. Для сервисного обслуживания оборудования использовать только одобренные запчасти.
3. При заказе указать номер и название детали, а также необходимое количество.
4. При заказе указать номер модели оборудования, серийный номер и дату изготовления (указано на фирменной табличке/табличке с данными на оборудовании).
5. Направить заказ по адресу: Parts Department, Gold Medal Products Co., 10700 Medallion Drive, Cincinnati, Ohio 45241-4807

Или заказать по телефону или в режиме онлайн:

Телефон: (800) 543-0862      Факс: (800) 542-1496  
(513) 769-7676              (513) 769-8500

E-mail: [info@gmpopcorn.com](mailto:info@gmpopcorn.com)  
Веб-страница: [gmpopcorn.com](http://gmpopcorn.com)



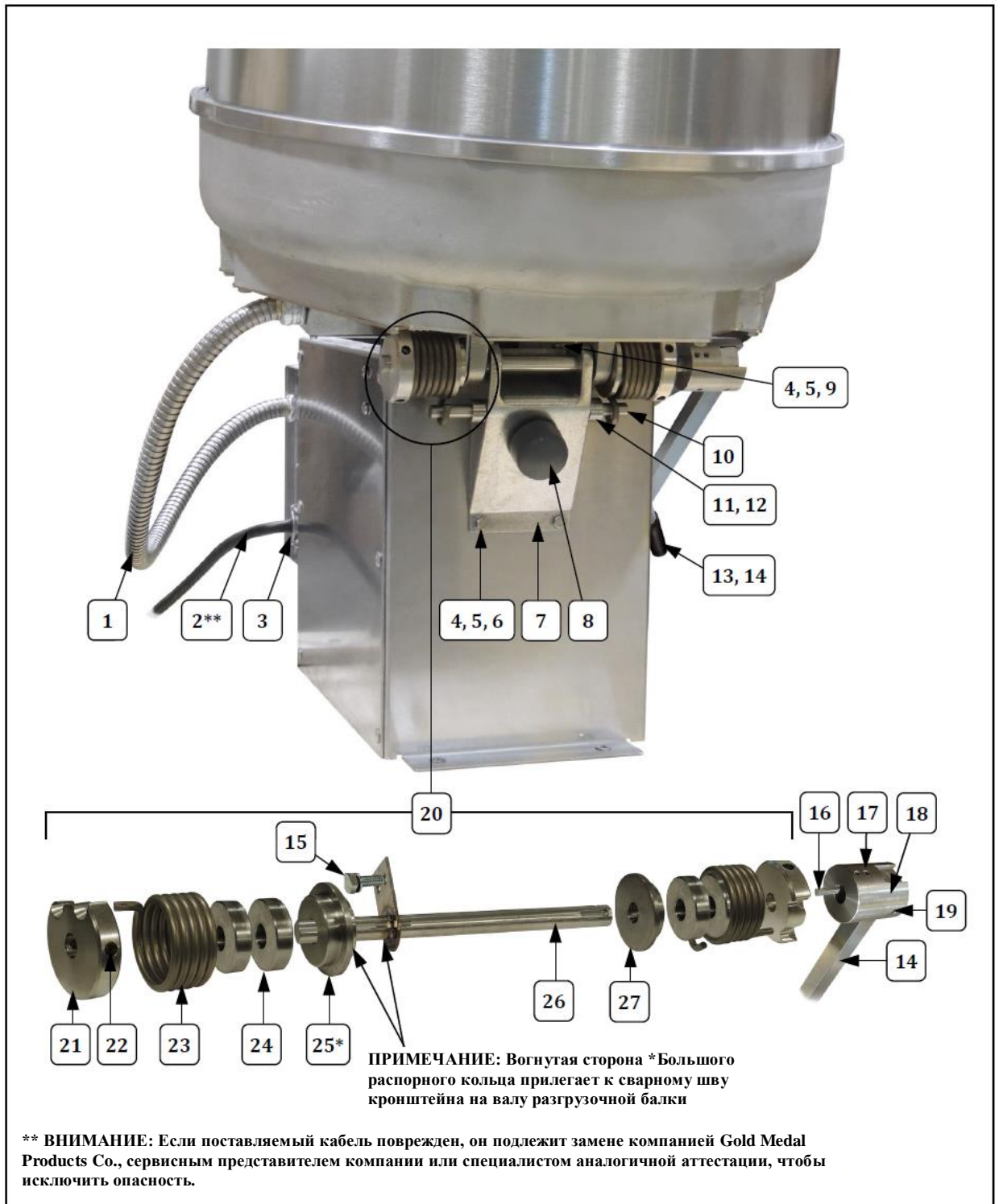
По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СЦ Трапеза»  
125167 г. Москва ул. Красноармейская, дом 11, корпус 2  
т. 8-495-956-3663.  
<http://www.sc.trapeza.ru>

## ВНЕШНИЙ ВИД ОБОРУДОВАНИЯ



Пункт	Описание детали	Номер детали для всех моделей
1	КРЫШКА В СБОРЕ	48827
2	2 ПОЗИЦИОННЫЙ КРОНШТЕЙН	46153
3	БОЛТ 1/4-20 X 3/4 МАРКИ 5	74520
4	РИФЛЕНАЯ СТОПОРНАЯ ГАЙКА 1/4-20	46311
5	КОЖУХ БЛОКА УПРАВЛЕНИЯ	55453
6	ВИНТ 8-32 X 1/4 PHIL PAN M/S	87314

### ВНЕШНИЙ ВИД КОЖУХА/ПРУЖИННЫЙ МЕХАНИЗМ - СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ДЕТАЛЕЙ

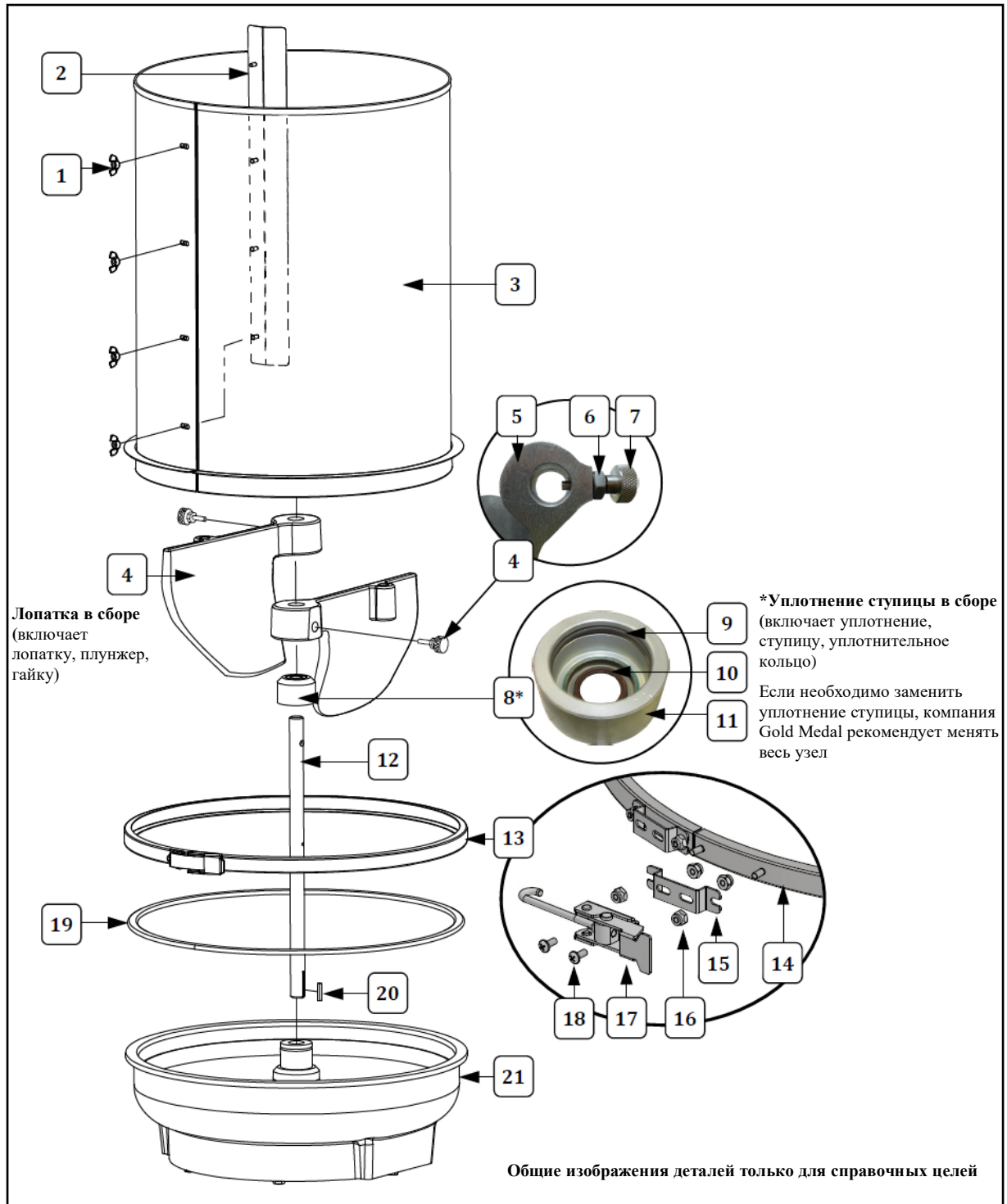




**ВНЕШНИЙ ВИД КОЖУХА/ПРУЖИННЫЙ МЕХАНИЗМ – СПЕЦИФИКАЦИЯ ДЕТАЛЕЙ**

Пункт	Описание детали	Номер детали	
		Правосторонняя модель 2620DX, 2620DTX	Левосторонняя модель 2621DX, 2621DTX
1	УЗЕЛ ДЛЯ ВВОДА КАБЕЛЯ (вкл. разъемы)	69867EX	69867EX
2**	ВВОДНОЙ КАБЕЛЬ	82943	82943
3	КАБЕЛЬНЫЙ ЗАЖИМ 3304	82227	82227
4	1/4-20 X 3/4 ВИНТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ 18-8	12515	12515
5	ПЛОСКАЯ ШАЙБА 1/4 НЕРЖ.СТАЛЬ	87261	87261
6	РИФЛЕНАЯ СТОПОРНАЯ ГАЙКА 1/4-20 (поверх кронштейна шестигр. гайка 1/4-20 ESLOK)	46311	46311
7	ОБРАБОТ. МОНТАЖНЫЙ КРОНШТЕЙН БАКА	48812	48812
8	СТОПОР БАКА	70047	70047
9	ШЕСТИГРАННАЯ ГАЙКА 1/4-20 ESLOK	42361	42361
10	СТЕРЖЕНЬ ФИКСАТОРА ПРУЖИНЫ	82551	82551
11	УСТАНОВОЧНОЕ КОЛЬЦО 1/2ID X 7/8OD	47326	47326
12	УСТАНОВОЧНЫЙ ВИНТ 1/4-20 X 3/16	47751	47751
13	РУЧКА РУКОЯТКИ	46028	46028
14	НАКЛОННЫЙ РЫЧАГ, МАРКА 10 СТС	46488	46488
15	БОЛТ 1/4-20 X 3/4 МАРКА 5	74520	74520
16	ШПОНКА (.187 X .187 X 3/4 )	12509	12509
17	УСТАНОВОЧНЫЙ ВИНТ 1/4-20 X 3/8	74125	74125
18	СТУПИЦА	48839	48839
19	ШТИФТ С ВИНТОВОЙ ПРУЖИНОЙ	48883	48883
20	ПРАВАЯ ПРУЖИНА И РАЗГРУЗОЧНАЯ БАЛКА (вкл. позиции, указанные ниже)	48842	
	ЛЕВАЯ ПРУЖИНА И РАЗГРУЗОЧНАЯ БАЛКА (вкл. позиции, указанные ниже)		48882
21	КОЛЬЦО	74661	74661
22	УСТАНОВОЧНЫЙ ВИНТ, 5/16-18 X 5/8 (требуется 3 на кольцо)	74662	74662
23	ТОРСИОННАЯ ПРУЖИНА	74660	74660
24	РАСПОРНОЕ КОЛЬЦО	74658	74658
25*	БОЛЬШОЕ РАСПОРНОЕ КОЛЬЦО (СО СТОРОНЫ ВЫГРУЗКИ) –вогнутая сторона прилегает к сварному шву кронштейна вала разгрузки	74659	74659
26	СВАРНОЕ СОЕДИНЕНИЕ ПРАВОЙ РАЗГРУЗОЧНОЙ БАЛКИ	48841	
	СВАРНОЕ СОЕДИНЕНИЕ ЛЕВОГО ВАЛА РАЗГРУЗКИ		48881
27	БОЛЬШОЕ РАСПОРНОЕ КОЛЬЦО (СО СТОРОНЫ ЗАКАЗЧИКА)	74690	74690

## БАК И БАРАБАН – СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ДЕТАЛЕЙ

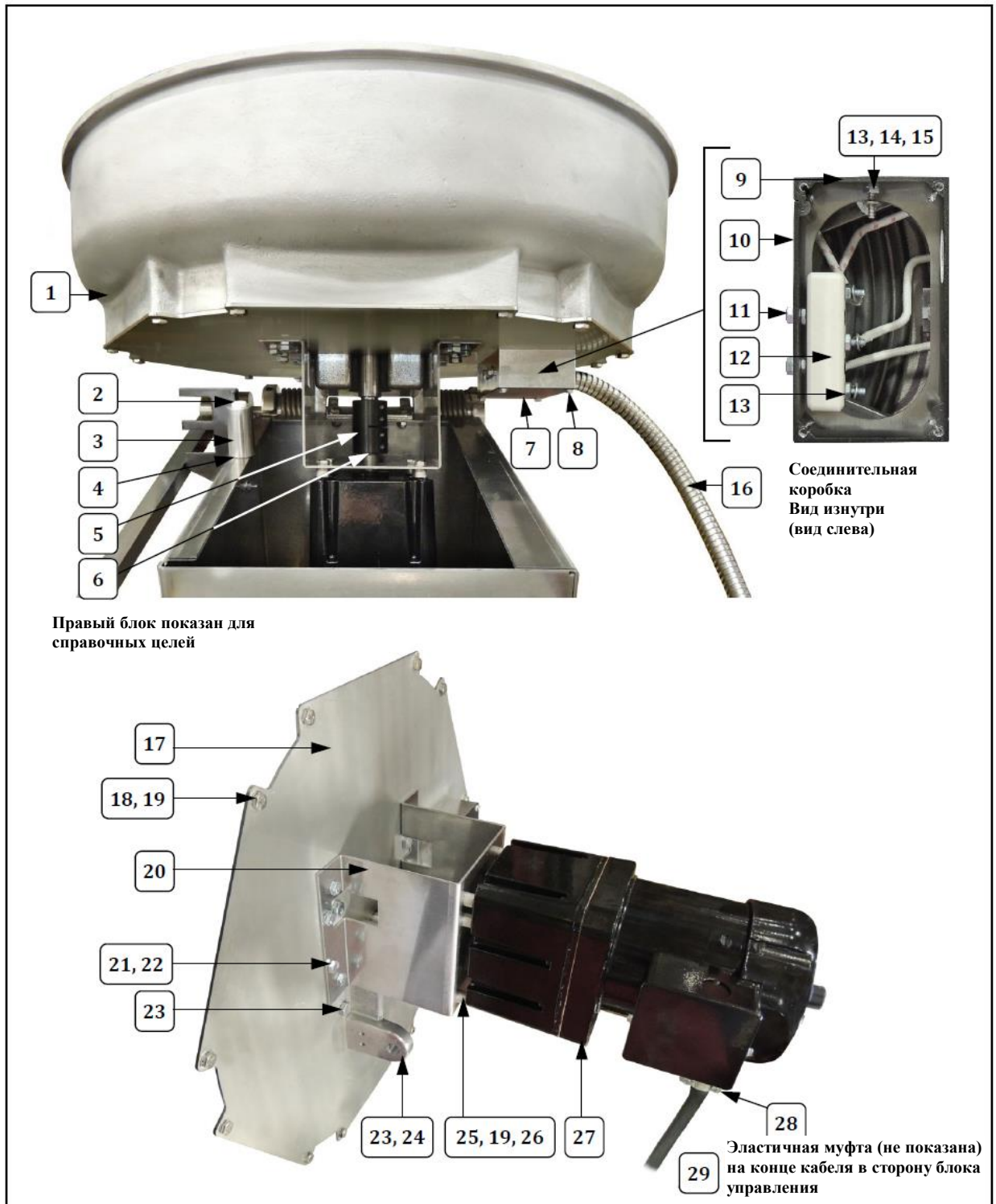




## БАК И БАРАБАН – СПЕЦИФИКАЦИЯ ДЕТАЛЕЙ

Пункт	Описание детали	Номер детали для всех моделей
1	ГАЙКА-БАРАШЕК, #8-32	89126
2	ПЛАНКА ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ	100553
3	СМЕСИТЕЛЬНЫЙ БАРАБАН	48819
4	УЗЕЛ ЛОПАТОК ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ (включает лопатку, плунжер, шестигранную гайку)	111408
5	ОБРАБОТАННАЯ НАСАДКА	111407
6	ШЕСТИГРАННАЯ ГАЙКА 5/8-11	111402
7	ПЛУНЖЕР 5/8-11	111401
8	УПЛОТНЕНИЕ СТУПИЦЫ В СБОРЕ МАРКА 10,20 (включает уплотнение, ступицу, уплотнительное кольцо)	46646
9	УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО 1 3/4ID X 2OD	46641
10	УПЛОТНЕНИЕ СТУПИЦЫ (Если необходимо заменить уплотнение ступицы, компания Gold Medal рекомендует менять весь узел)	46640
11	УПЛОТНЕНИЕ СТУПИЦЫ	46642
12	ПРИВОДНОЙ ВАЛ	111406
13	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО (в комплекте кольцо и защелка)	114833
14	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО, часть комплекта	114834
15	КРОНШТЕЙН ЗАЖИМНОГО ФИКСАТОРА	114663
16	8-32 ШЕСТИГРАННАЯ ГАЙКА, ESLOK, S.S.	22070
17	РЕГУЛИРУЕМЫЙ ЗАЖИМНОЙ ФИКСАТОР	114662
18	ВИНТ 8-32 X 3/8 PAN HD PH M/S	12389
19	УПЛОТНЕНИЕ БАРАБАНА МАРКА 20	48822
20	ШПОНКА (.187 X .187 X 3/4)	12509
21	БАК В СБОРЕ, ЭЛЕКТРОНИКА (вкл. вал, уплотнение ступицы, уплотнительное кольцо и сальник; см. также разделы с видами нижней части бака и элементов бака с детальной схемой расположения).	48828EX

### НИЖНЯЯ ПЛИТА БАКА/ДВИГАТЕЛЯ - СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ДЕТАЛЕЙ



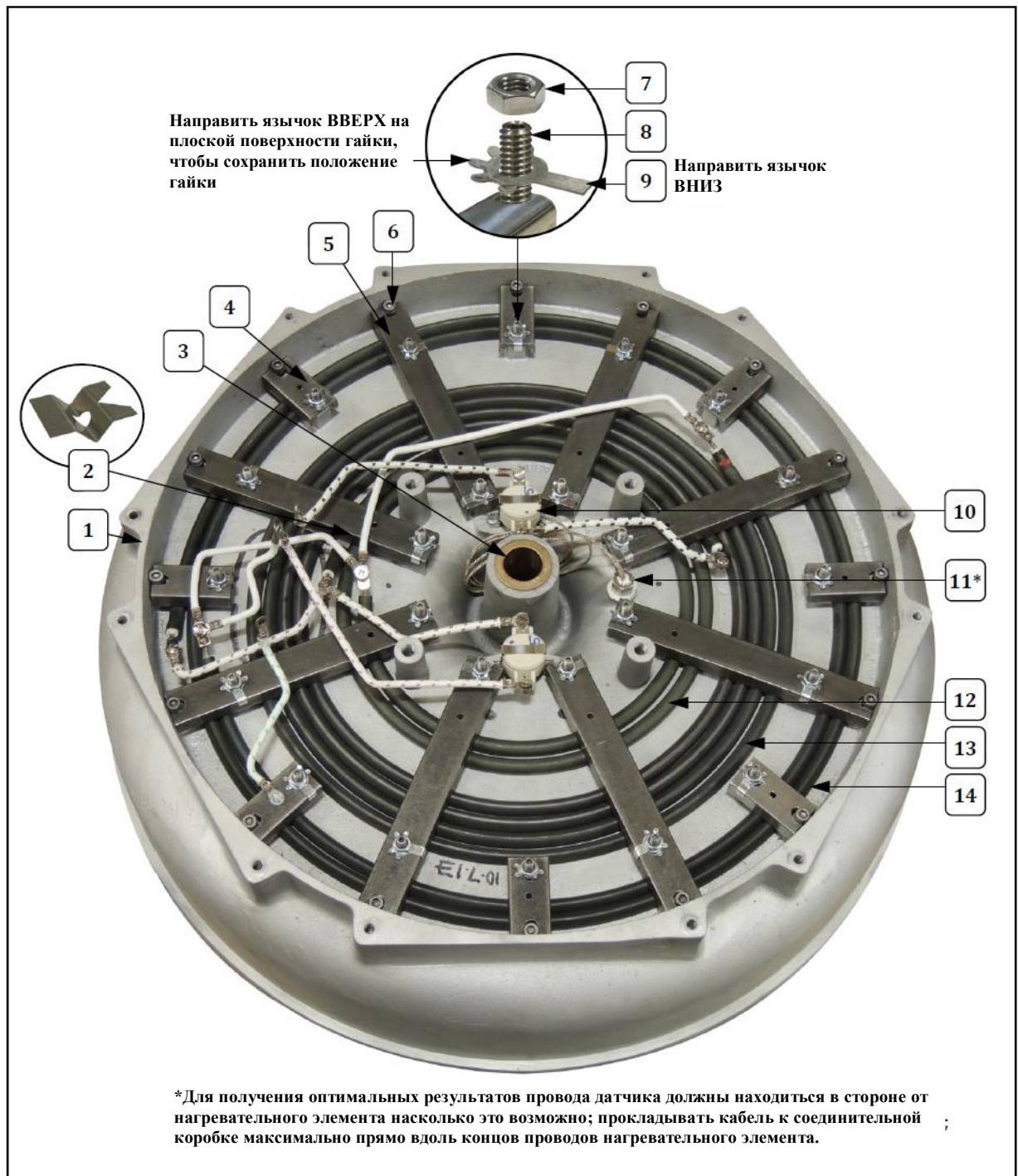




## НИЖНЯЯ ПЛИТА БАКА/ДВИГАТЕЛЯ - СПЕЦИФИКАЦИЯ ДЕТАЛЕЙ

Пункт	Описание детали	Номер детали для всех
1	БАК В СБОРЕ, ЭЛЕКТРОНИКА (см. также разделы с видами нижней части бака и элементов бака с детальной схемой расположения).	48828EX
2	АМОРТИЗАТОР ОПОРЫ БАКА (резиновый амортизатор)	83111
3	ОПОРА БАКА (металлическая/удерживает резиновый амортизатор)	83110
4	БОЛТ 1/4-20 X 3/4 МАРКИ 5	74520
5	ПРИВОДНАЯ МУФТА	48826
6	ШПОНКА .187 X .187 X 3/4	12509
7	КРЫШКА СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ КОРОБКИ	83262
8	8-32 X 1/2 ШЛИФОВАННЫЕ Н W Н (винты для крышки)	49379
9	СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ КОРОБКА, СТОРОНА ВВОДА	68875
10	СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ КОРОБКА КЛЕММНАЯ СТОРОНА	83261
11	8-32 РИФЛЕНАЯ ФЛАНЦЕВАЯ ГАЙКА	61151
12	КЛЕММНЫЙ БЛОК БАКА	41129
13	8-32 ШЕСТИГРАННАЯ ГАЙКА	74149
14	ВИНТ 8-32 X 3/4 PHIL PAN MS НЕРЖ.СТАЛЬ	39007
15	ШАЙБА #8 ВНУТРЕННИЙ ЗУБ	74150
16	УЗЕЛ ДЛЯ ВВОДА КАБЕЛЯ В БАК (вкл. разъемы)	69867EX
17	НИЖНЯЯ ПЛИТА	48817
18	ВИНТ 1/4-20 X 1/2 НХ HD	12382
19	ШАЙБА 1/4 ВНУТРЕННИЙ ЗУБ	12383
20	МОНТАЖНАЯ ОПОРА ДВИГАТЕЛЯ (Кронштейн)	48818
21	5/16-18 X 1/2 ННС МАРКА 2	47206
22	РИФЛЕНАЯ СТОПОРНАЯ ГАЙКА 5/16-18	49317
23	БОЛТ С ШЕСТИГР. ГОЛОВКОЙ 3/8-16 X 3/4	20051
24	ЛИТОЕ ОБРАБОТАННОЕ СОЕДИНЕНИЕ	48810
25	1/4-20 X 1 НХ HD С S 18-8 (крепит двигатель)	12185
26	ПРОКЛАДочНОЕ КОЛЬЦО ДВИГАТЕЛЯ	67207
27	1/4 НР ПРИВОДНОЙ ДВИГАТЕЛЬ (вкл. шпонку вала)	48880
28	КАБЕЛЬНЫЙ ЗАЖИМ T&V 3302 (металлический)	89045
29	КАБЕЛЬНЫЙ ЗАЖИМ (Пластиковый на конце кабеля в сторону блока управления)	67060

## ВИД ЭЛЕМЕНТОВ БАКА - СХЕМА РАСПОЛОЖЕНИЯ ДЕТАЛЕЙ

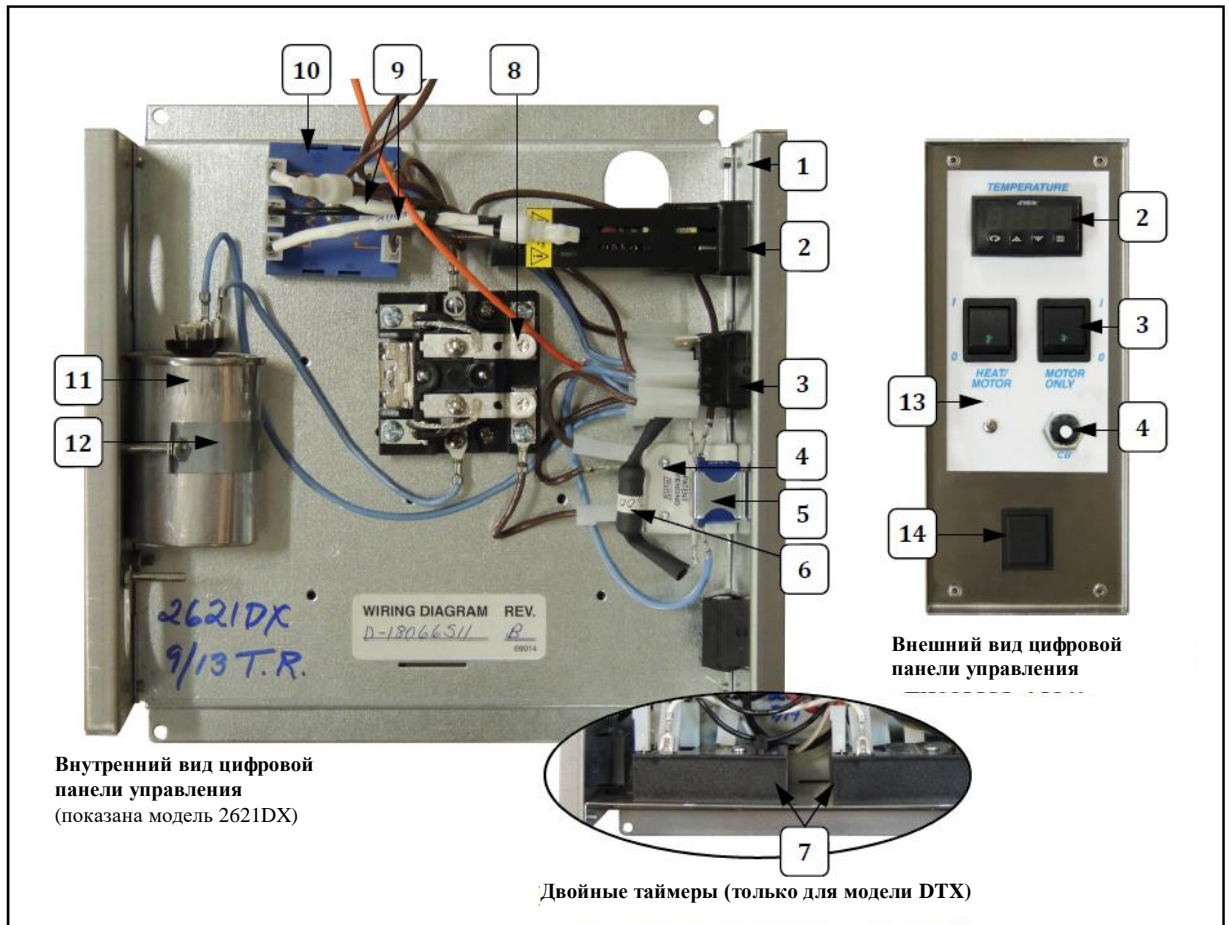




## ВИД ЭЛЕМЕНТОВ БАКА – СПЕЦИФИКАЦИЯ ДЕТАЛЕЙ

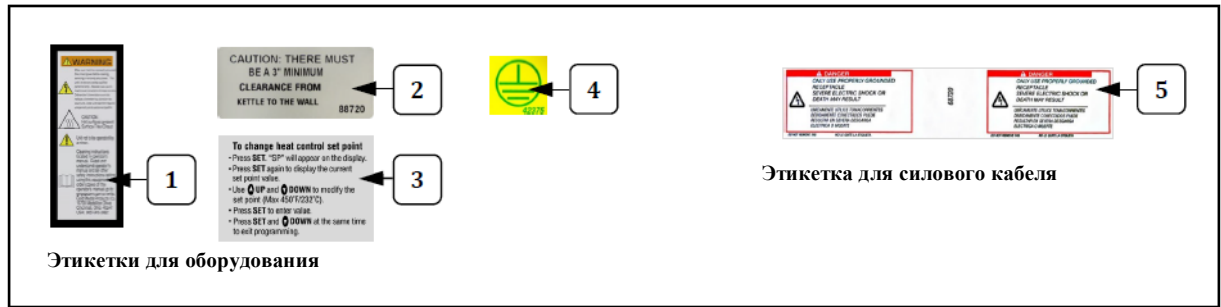
Пункт	Описание детали	Номер детали для всех
1	ЦЕНТРАЛЬНЫЙ БАК ДЛЯ ОБРАБОТКИ КУКУРУЗЫ (включает 2 элемента из п. 3 ниже, верхняя и нижняя втулки)	48829
2	ПОДКЛАДКА ЭЛЕМЕНТА	68787
3	ВТУЛКА, ЕМКОСТЬ ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ (необходимо 2, одна используется в верхней части, другая в нижней части)	46484
4	ЗАЖИМ ЭЛЕМЕНТА - короткий (необходимо 8)	48832
5	ЗАЖИМ ЭЛЕМЕНТА - длинный (необходимо 8)	48831
6	ВИНТ С ГОЛОВКОЙ ПОД ШЕСТИГРАННИК 1/4-20 X 1/2	46722
7	ШЕСТИГРАННАЯ ГАЙКА 1/4-20	74133
8	УСТАНОВОЧНЫЙ ВИНТ 1/4-20 x 1.25	69140
9	ЗАМОК ГАЙКИ	50190
10	ТЕРМОРЕЛЕ БАКА L-510	82219
11	ДАТЧИК ТЕМПЕРАТУРЫ ТЕРМОРЕЗИСТОРА	46299
12	ЦИЛИНДРИЧЕСКИЙ НАГРЕВ. ЭЛЕМЕНТ, 1500Вт	48800EX
13	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 2700Вт 240В	46498
14	НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 2100 Вт 240В	48887

## ЦИФРОВАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Номер	Описание	Номер детали			
		2620DX	2621DX	2620DTX	2621DTX
1	БЛОК УПРАВЛЕНИЯ В СБОРЕ (вкл. опоры и кожух)	48681		48681	
2	РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ 32С	48720	48720	48720	48720
3	КЛАВИШНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДВУХПОЗИЦИОННЫЙ С ПОДСВЕТКОЙ	48616	48616	48616	48616
4	ПРЕРЫВАТЕЛЬ ЦЕПИ, 10А 277В	48659	48659	48659	48659
5	ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ 240 В ПЕРЕМ. ТОКА	46120	46120	46120	46120
6	РЕЗИСТОР, 10К 8 Вт	48612EX	48612EX	48612EX	48612EX
7	ТАЙМЕР, ОДНОКР. ОТКЛ ЗАП. (требуется 2)			55464EX	55464EX
8	РЕЛЕ, 30А DPST 240В	55219EX	55219EX	55219EX	55219EX
9	РЕЗИСТОР, 500К 1 Вт (требуется 2)	55009	55009	55009	55009
10	ТАЙМЕР, ПРОЦ.ОТН. 60 С	48688EX	48688EX	48688EX	48688EX
11	КОНДЕНСАТОР НА 20 МКФ	55558	55558	55558	55558
12	ПОЛОСКА КОНДЕНСАТОРА	48301	48301	48301	48301
13	ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	48668	48668	48668	48668
14	ШТЕКЕРНОЕ ОТВЕРСТИЕ, КЛАВИШНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ	42743	42743	42743	42743

## ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЭТИКЕТКИ



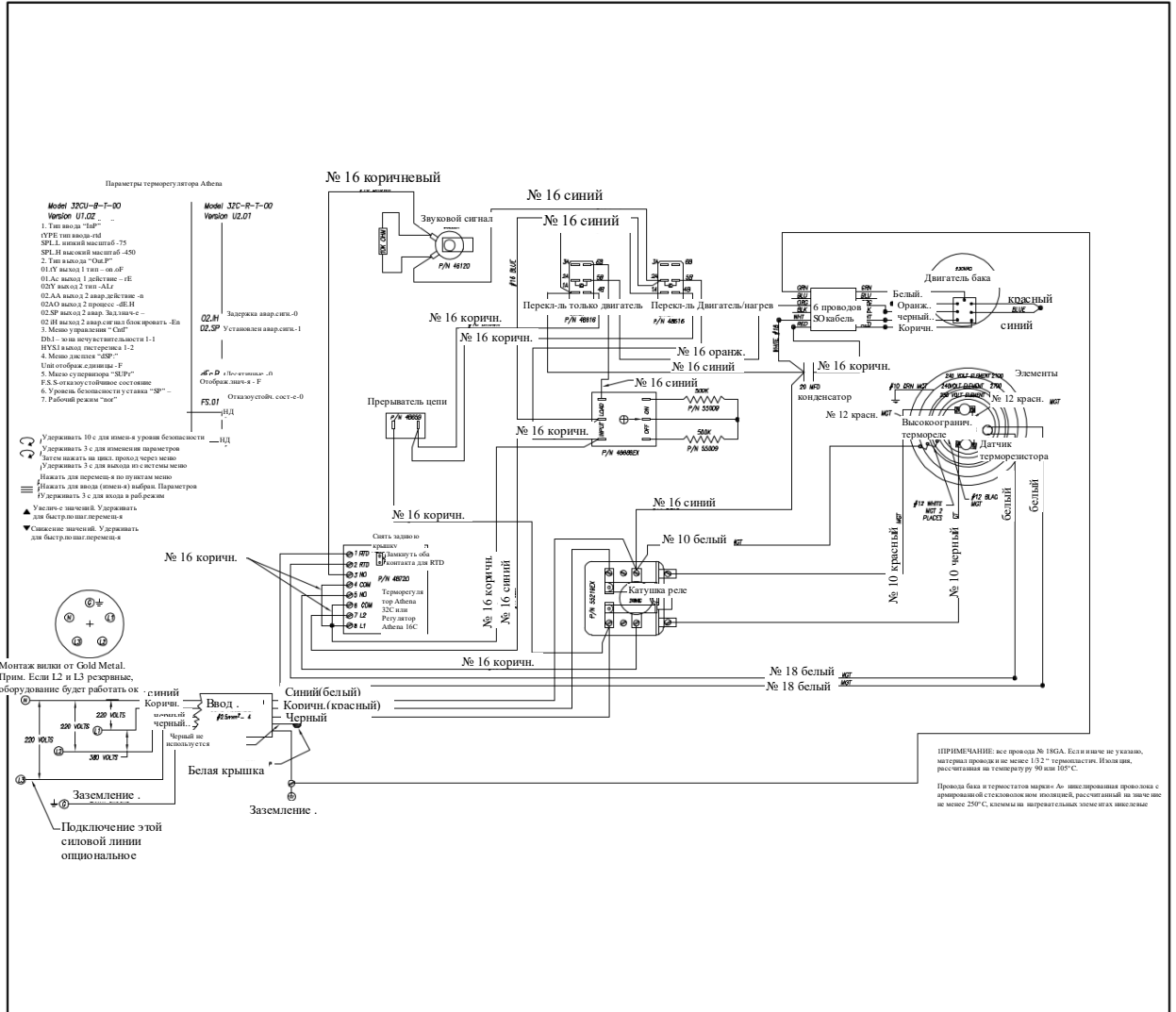
Пункт	Описание детали	Номер детали для всех
1	ЭТИКЕТКА ДЛЯ ВАРОЧНОГО АППАРАТА	111031
2	ЭТИКЕТКА С УКАЗАНИЕМ МИНИМАЛЬНОГО РАССТОЯНИЯ	88720
3	ЭТИКЕТКА С УКАЗАНИЕМ ЗАДАННОЙ ВЕЛИЧИНЫ	55474
4	ЭТИКЕТКА С УКАЗАНИЕМ ОСНОВНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ	42375
5	ЭТИКЕТКА С ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕМ ДЛЯ КАБЕЛЕ	68720

## ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

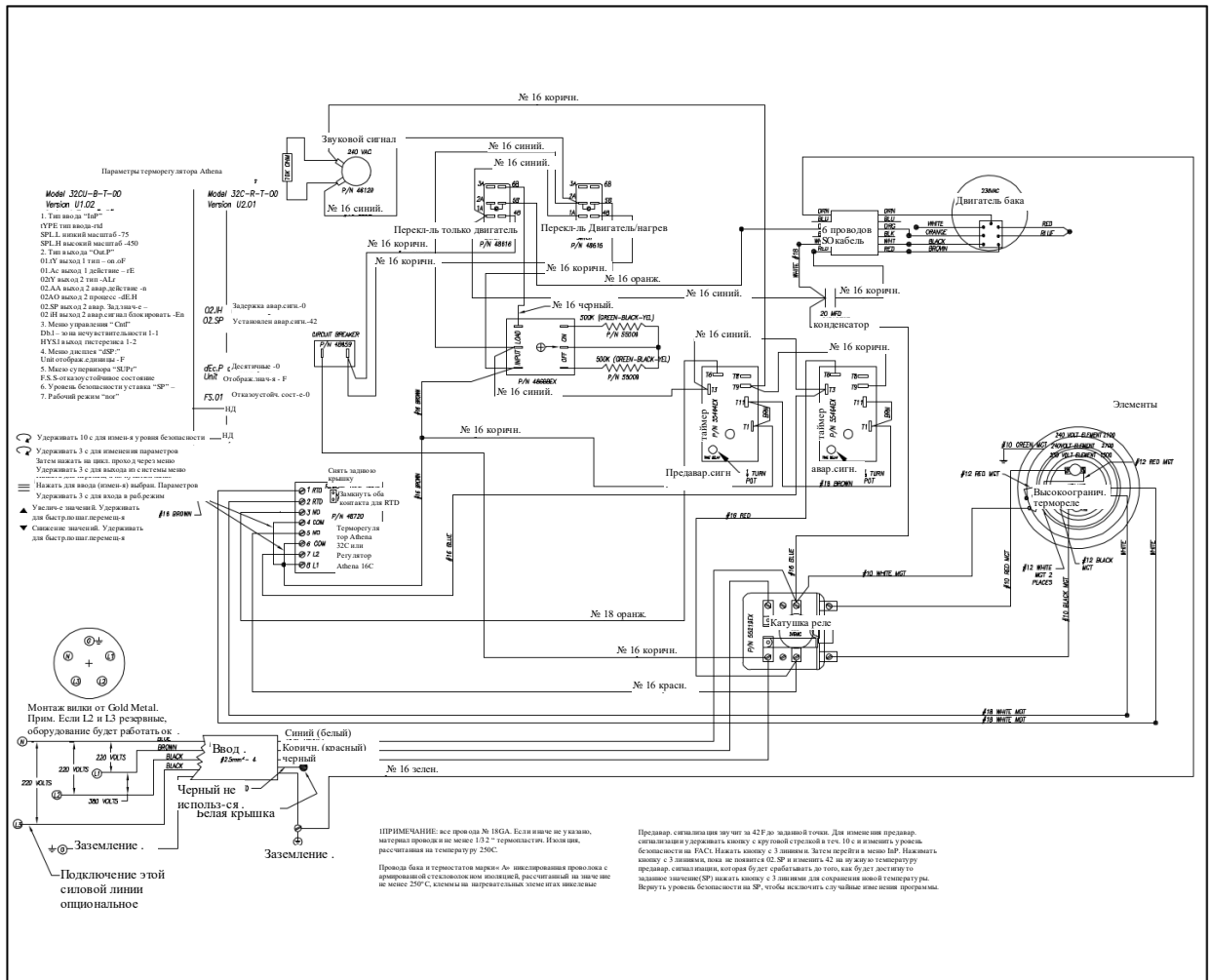


Пункт	Описание детали	Номер детали для всех
1	МЕРА ОБЪЕМА НА 8 ЧАШЕК	69826
2	АКРИЛОВАЯ МЕРА ОБЪЕМА НА 2 ЧАШКИ	62807
3	СОВОК ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ 36ДЮЙМОВ	121061
4	ЛОПАТКА ИЗ ШТАМПОВАННОГО АЛЮМИНИЯ	2071
5	МЕРА ОБЪЕМА ДЛЯ КУКУРУЗЫ (20 ГАЛЛОНОВ)	48886

**ЭЛЕКТРОМОНТАЖНАЯ СХЕМА  
МОДЕЛИ № 2620DX, 2621DX**



**МОДЕЛИ № 2620DTX, 2621DTX**



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СЦ Трапеза»  
125167 г. Москва ул. Красноармейская, дом 11, корпус 2  
т. 8-495-956-3663.  
<http://www.sc.trapeza.ru>



## ГАРАНТИЯ

Компания Gold Medal Products Co. гарантирует настоящему покупателю, что каждый продукт ее производства не содержит дефектов материалов или изготовления при нормальном использовании и обслуживании. Обязательства компании Gold Medal Products Co. по настоящей гарантии ограничиваются исключительно ремонтом или заменой деталей на условиях FOB Цинциннати, Огайо, которые, на основании решения компании, имеют дефекты материалов или изготовления и которые возвращаются с предоплатой фрахта на завод в Цинциннати, Огайо, или в другой указанный пункт. За исключением «деталей с коротким сроком годности» на определенном оборудовании, указанная выше гарантия действует в течение двух (2) лет от даты первой продажи покупателю оборудования при условии соблюдения инструкций рекомендованного руководства по эксплуатации и процедур технического обслуживания. Эти документы вложены в оборудование. Гарантия на детали составляет два (2) года, а на работу — шесть (6) месяцев.

НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ЗАМЕНЯЕТ ВСЕ ДРУГИЕ ВЫРАЖЕННЫЕ ИЛИ ПОДРАЗУМЕВАЕМЫЕ ГАРАНТИИ, А ТАКЖЕ ВСЕ ДРУГИЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА С НАШЕЙ СТОРОНЫ, ВКЛЮЧАЯ ПОДРАЗУМЕВАЕМУЮ ГАРАНТИЮ ТОВАРНОГО СОСТОЯНИЯ. ДЕЙСТВУЮТ ТОЛЬКО ТЕ ГАРАНТИИ, КОТОРЫЕ УКАЗАНЫ В ОПИСАНИИ НА ЛИЦЕВОЙ СТОРОНЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА. Ни при каких обстоятельствах компания Gold Medal Products Co. не несет ответственности за особый, случайный или косвенный ущерб. Претензии по данной гарантии не будут приняты, если оборудование, на которое распространяется действие гарантии, использовалось не по назначению, небрежно, повреждено при транспортировке, нарушена целостность или каким-либо образом было изменено. Никакая претензия по данной гарантии не будет принята, если компоненты устройства на момент подачи претензии не были поставлены или одобрены компанией Gold Medal Products Co. Эта гарантия действует только в том случае, если электрические компоненты были надлежащим образом подключены к городским инженерным сетям соответствующего напряжения. Настоящая гарантия не подлежит передаче без письменного согласия Gold Medal Products Co.

Термин «Настоящий покупатель», используемый в настоящей гарантии, означает лицо, компанию, ассоциацию или корпорацию, которым компания GOLD MEDAL PRODUCTS CO. или ее авторизованный дистрибьютор выставила счет за оборудование.

НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ НЕ ДЕЙСТВУЕТ И НЕ ИМЕЕТ ЮРИДИЧЕСКОЙ СИЛЫ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ СЛУЧАЕВ, КОГДА В СЛУЧАЕ ПРОБЛЕМЫ С ОБОРУДОВАНИЕМ ПОКУПАТЕЛЬ СНАЧАЛА ЗВОНИТ В КОМПАНИЮ GOLD MEDAL PRODUCTS CO. ПО НОМЕРУ 1-800-543-0862 ДЛЯ ОБСУЖДЕНИЯ ПРОБЛЕМЫ С НАШИМ СЕРВИСНЫМ ПРЕДСТАВИТЕЛЕМ И, ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ, ПОЛУЧАЕТ ИНСТРУКЦИИ ПО РЕМОНТУ ИЛИ ЗАМЕНЕ ДЕТАЛЕЙ.

*ПРИМЕЧАНИЕ. Данное оборудование производится и продается только для промышленного использования.*

GOLD MEDAL PRODUCTS CD.  
10700 Medallion Drive, Цинциннати, Огайо 45241-4807 США  
[gmpopcorn.com](http://gmpopcorn.com)  
Телефон: (800) 543-0862      Факс: (800) 542-1496  
(513) 769-7676 (513) 769-8500

© 2021 – Текст, описания, графические данные, схемы и прочие материалы в данной публикации являются исключительной собственностью компании Gold Medal Products Co. и не подлежат использованию, копированию, воспроизведению или публикации каким-либо образом, включая демонстрацию на веб-сайте, без прямого письменного разрешения компании.