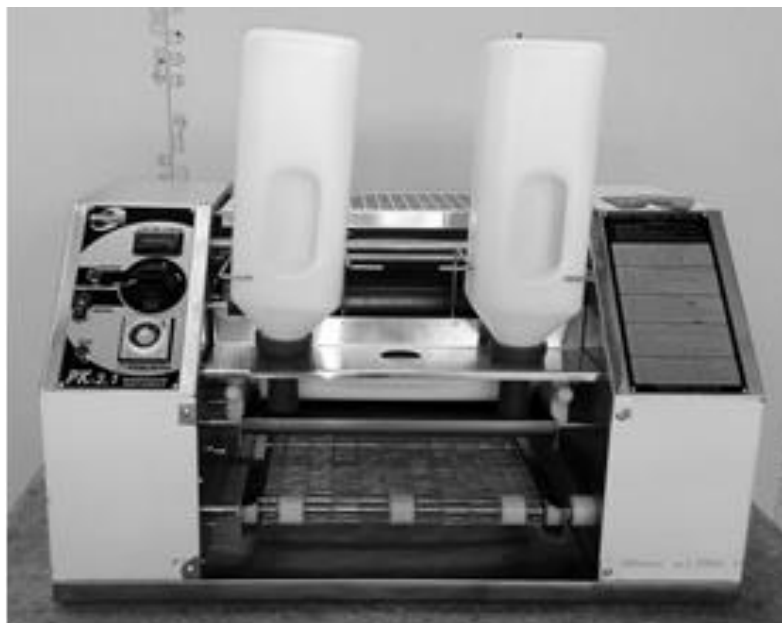


**Продукция фирмы
"СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ"
Санкт-Петербург**

**АВТОМАТ БЛИННЫЙ
(АППАРАТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЖАРОЧНЫЙ)
ТОРГОВОЙ МАРКИ СИКОМ (SIKOM)
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ТИП РК
МОДЕЛЬ РК-2.1.3**

ТУ 5151-019-48956771-2010

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



**Россия
Санкт-Петербург**

**Внимательно ознакомьтесь
с данным руководством по эксплуатации.**

**Запомните и не нарушайте
требования, изложенные в нём.
Это необходимо для Вашей безопасности
и увеличения срока службы Автомата.**

**Изделие относится к классу достаточно сложного
профессионального оборудования.**

**Помните: строгое и точное соблюдение
требований по эксплуатации, последовательно изложенных в
разделах данного руководства, является одним из основных
условий успешной работы с Автоматом.**

ОГЛАВЛЕНИЕ

	СЪЁМНЫЕ ЧАСТИ			3
1.	НАЗНАЧЕНИЕ			4
2.	КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ			4
3.	УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ			5
4.	ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ			6
5.	ПОРЯДОК РАБОТЫ			7
6.	УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ			11
7.	ОБСЛУЖИВАНИЕ РОЛИКОВ			12
8.	ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Приготовление теста, рецептуры блинчиков			13
9.	ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ			15
10.	КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ОПЕРАТОРА			16

СЪЁМНЫЕ ЧАСТИ



Фото 1. Поддон

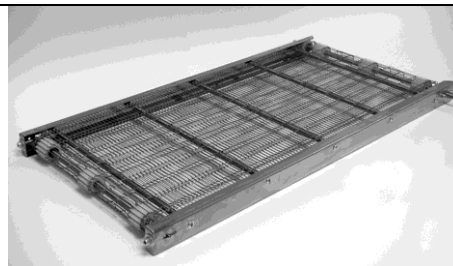


Фото 2. Транспортёр



Фото 3. Ванночка



Фото 4. Ёмкость с дозирующим наконечником

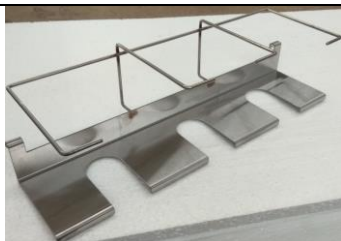


Фото 5. Полка для ёмкостей

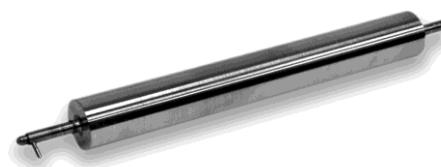


Фото 6. Валик

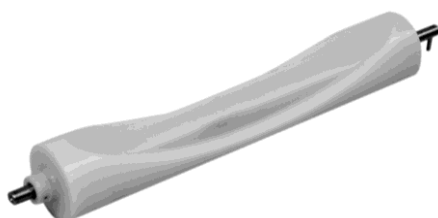


Фото 7. Копир $\varnothing 300$



Фото 8. Копир 300×300



Фото 9. Регулировочные вкладыши



Фото 10. Воронка

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Аппарат электрический жарочный торговой марки СИКОМ (SIKOM) для предприятий общественного питания (столовых, кафе, бистро и т.п.) тип РК, модель РК-2.1.3, в дальнейшем Автомат, предназначен для обжаривания с одной стороны блинных заготовок из пресного теста в непрерывном режиме. Автомат спроектирован с расчетом на достаточно интенсивное использование, но не в промышленных масштабах. Время эксплуатации Автомата следует ограничить максимум 12 часами в сутки. Автомат должен работать только в закрытом помещении, защищённом от ветра, с предотвращением даже малейшей опасности конденсации влаги. Кроме того, его следует устанавливать на идеально устойчивом столе, предусмотрев соответствующие защитные средства, например для того, чтобы исключить доступ посторонних лиц к устройствам Автомата.

2. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки Автомата входят:

• Автомат в сборе	1 шт.
• Паспорт	1 шт.
• Руководство по эксплуатации	1 шт.
• Комплект упаковки	1 шт.
• Съёмные части:	
• Поддон (фото 1)	1 шт.
• Транспортёр (фото 2)	1 шт.
• Ванночка (фото 3)	1 шт.
• Ёмкость для теста с дозирующим наконечником (фото 4)	2 компл.
• Полка для ёмкостей (фото 5)	1 шт.
• Валик (фото 6)	1 шт.
• Копир для круглой блинной заготовки диаметр 300 мм (фото 7)	
• Копир для квадратной блинной заготовки 300×300 мм (фото 8)	
• Вкладыши регулировочные (фото 9):	
толщиной 1 мм	2 шт.
толщиной 2 мм	2 шт.
• Воронка (фото 10)	1 шт.
• Комплект ЗИП:	
• Пружина растяжения (диаметр 10)	1 шт.
• Щуп (металлическая пластинка) 0,8 мм	1 шт.
• Щуп (металлическая пластинка) 0,7 мм	1 шт.
• Нож	2 шт.

3. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

3.1 В технологическом процессе жарки блинчиков участвуют жарочный барабан 1, система подачи теста и формования блинной заготовки, нож 6 и транспортёр 5 для укладки блинчиков в стопку (см. рис.1).

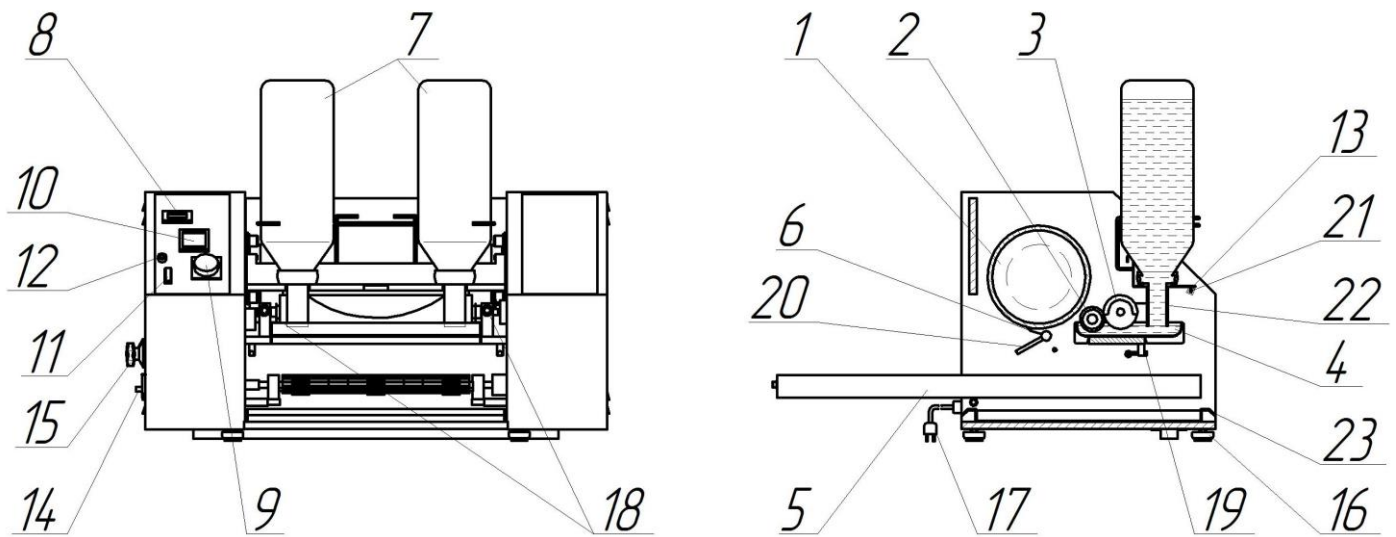


Рис.1. Автомат блинный РК-2.1

3.2 В состав системы подачи теста и формования блинной заготовки входят:

- ёмкость 7, из которой поступает тесто;
- дозирующий наконечник 22;
- полка 21 для размещения ёмкостей;
- ванночка для теста 4, которая вместе с дозирующим наконечником 22 поддерживает необходимый объём теста (для регулировки уровня теста в ванночке используются регулировочные вкладыши 13);
- валик 2 для передачи теста из ванночки на жарочный барабан;
- копир 3 для задания нужной формы блинной заготовки.

3.3 При формовании блинной заготовки ванночка (вместе с вращающимися валиком и копиром) приближается к вращающемуся жарочному барабану, тесто передаётся на жарочный барабан. По окончании формования ванночка отодвигается, а жарочный барабан останавливается. Через заданное для жарки блинчика время жарочный барабан снова начинает вращаться, при этом начинает формироваться следующая блинная заготовка, а поджаренный блинчик, снимаемый ножом, попадает на движущийся транспортёр. После того, как блинчик полностью ляжет на транспортёр, последний возвращается в своё исходное положение. Каждый следующий блинчик укладывается на предыдущий и на транспортёре формируется стопка блинчиков.

3.4 На лицевой панели Автомата расположены следующие элементы: "Счётчик блинов" 8, таймер "Время жарки" 9, терморегулятор с индикатором "Нагрев" 10, клавиша "Жарка" 11 и индикатор "Сеть" 12.

3.5 Слева, на боковой поверхности Автомата находятся выключатель "Сеть" 14 и рукоятка "Пуск - Стоп" 15. Поворот рукоятки в положение "Стоп" фиксирует ванночку в отодвинутом от жарочного барабана положении, что предотвращает попадание на него теста.

4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

ВНИМАНИЕ!

ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРИЁМО-СДАТОЧНЫХ ИСПЫТАНИЙ НА ЗАВОДЕ-ИЗГОТОВИТЕЛЕ ОСУЩЕСТВЛЁН ПЕРВИЧНЫЙ ОТЖИГ ЖАРОЧНОГО БАРАБАНА И ПРОИЗВЕДЕНА ПРОБНАЯ ВЫПЕЧКА. ОТМЕТКА О ПРОВЕДЕНИИ ЭТИХ ИСПЫТАНИЙ НАХОДИТСЯ В ПАСПОРТЕ ИЗДЕЛИЯ.

- 4.1 Установите Автомат на рабочее место, добившись горизонтальности регулировкой ножек 16 (см. рис.1). Снимите с деталей корпуса Автомата защитную пленку (при её наличии) и протрите доступные поверхности слегка влажной чистой тканью.
- 4.2 Вымойте ёмкости для теста, дозирующие наконечники, полку, копир, валик, ванночку и поддон.
- 4.3 Установите на своё место транспортёр, вставив выступающую ось (без паза) в пластмассовую опору на правой стенке (фото 11) до упора, затем ось с пазом в металлическую муфту на левой стенке (фото 12). Вращением оси транспортёра добейтесь её зацепления с муфтой. При этом задняя часть транспортёра опустится в проточки соответствующих задних опор.



Фото 11.



Фото 12.

Установите поддон и ванночку на свои места (фото 13).

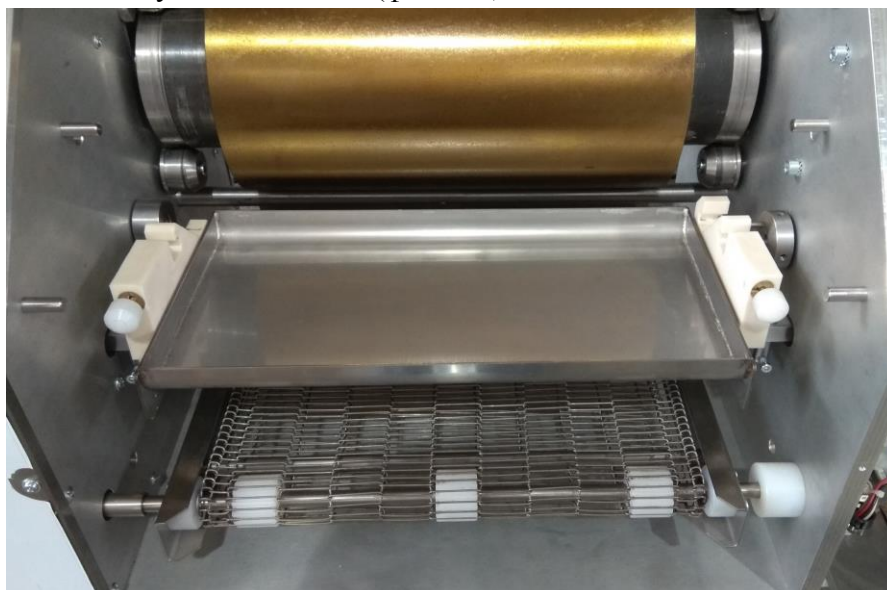


Фото 13.

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 5.1 Подготовьте тесто в соответствии с выбранной рецептурой из приведённых в Приложении 1 (см. стр.14 - 15).
- 5.2 Установите выключатель "Сеть" в положение "Выкл." (фото 14), клавишу "Жарка" в положение "0" (фото 15), а рукоятку "Пуск-Стоп" в положение "Стоп" (фото 16).



Фото 14.



Фото 15.



Фото 16.

- 5.3 Убедившись в отсутствии повреждений, подсоедините вилку шнура питания Автомата 17 (см. рис.1) к розетке электросети. Для подключения необходима однофазная трёхпроводная электрическая сеть переменного тока (обязательно наличие заземляющего провода). Параметры подключения зависят от заявленных номинальных мощности, питающего напряжения и частоты.
- 5.4 Установите выключатель "Сеть" в положение "Вкл." (фото 17). При этом включится подсветка индикатора "Сеть" (фото 18) и начнёт вращаться муфта валика (фото 19).



Фото 17.



Фото 18.



Фото 19.

- 5.5 Вращая лимб, установите таймер "Время жарки" на тридцать секунд и переведите клавишу "Жарка" в положение "I" (фото 20). При этом периодически будет происходить вращение жарочного барабана и движение транспортёра (вперед-назад).
- 5.6 Установите на терморегуляторе температуру разогрева жарочного барабана (в диапазоне: 210...280°C). Для этого кратковременно нажмите пиктограмму "MODE" и пиктограммами "▲" "▼" наберите требуемое значение. При этом на терморегуляторе будет гореть индикатор "Нагрев", и начнётся процесс нагрева жарочного барабана (фото 21).



Фото 20.



Фото 21.



Фото 22.

- 5.7 Примерно через 15 минут после включения нагрева аккуратно смажьте жарочный барабан и нож подсолнечным маслом при помощи бумажной (или иной термостойкой) салфетки.

Осторожно! Жарочный барабан горячий!

Обязательно использование хлопчатобумажных перчаток

Для удобства смазки выполните следующие действия:

- таймер "Время жарки" установите в положение "0" (фото 22), при этом жарочный барабан будет вращаться непрерывно. Аккуратно смажьте жарочный барабан (фото 23) и установите таймер "Время жарки" в прежнее положение - 30 секунд;
- сразу после возвращения транспортёра в исходное положение (остановки вращения муфты транспортера) переведите клавишу "Жарка" в положение "0" (вращение жарочного барабана и движение транспортёра прекратятся) и аккуратно смажьте нож (фото 24).



Фото 23.



Фото 24.

- 5.8 Убедитесь, что клавиша "Жарка" находится в положении "0", и обесточьте Автомат, переведя выключатель "Сеть" в положение "Выкл." (фото 14). Установите валик (фото 25). Для этого заведите его правую ось (без штифта) в дальнее седло правой опоры, а левую ось на горизонтальный участок левой опоры. Сдвиньте валик влево до упора, при этом наконечник левой оси войдет в отверстие муфты. Поверните валик вокруг его оси так, чтобы штифт на левой оси вошел в зацеп муфты (фото 26).



Фото 25.



Фото 26.

- 5.9 Установите на своё место копир (фото 27). Для этого расположите его на опорах штифтом вправо, последовательно оттяните на себя рукоятки фиксаторов 18 (см. рис.1) и опустите оси копира в седла. При этом штифт копира необходимо разместить между штырями муфты (фото 28).



Фото 27.



Фото 28.

5.10 Установите на своё место полку для ёмкостей с тестом (фото 29).

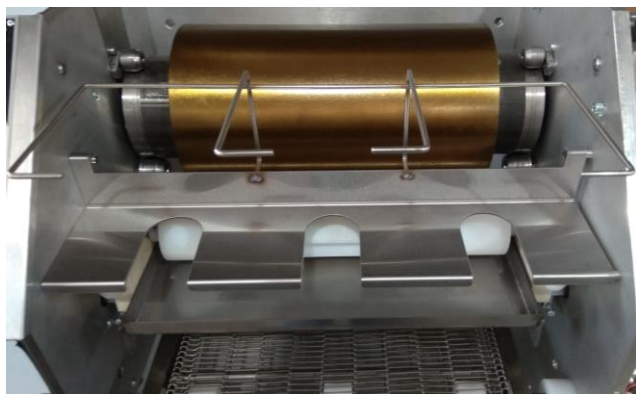


Фото 29.



Фото 30.

5.11 Переведите выключатель "Сеть" в положение "Вкл." (фото 17), установите таймер "Время жарки" на 10 секунд а клавишу "Жарка" в положение "I" (фото 30). При этом возобновится периодическое вращение жарочного барабана и движение транспортера.

5.12 Установите наполненную тестом ёмкость на полку (чтобы исключить вытекание теста пережмите трубку дозирующего наконечника, см. фото 31). Тесто наполнит ванночку до нужного уровня (2 – 3 мм до верхнего края ванночки) и смажет валик. (При необходимости отрегулировать уровень теста в ванночке используйте регулировочные вкладыши из комплекта поставки, подкладывая их под опорную часть дозирующего наконечника, см. фото 32.) Для ускорения заполнения ванночки можно приподнимать ёмкость над полкой.



Фото 31.



Фото 32.

5.13 Как только нагреется жарочный барабан (погаснет индикатор "Нагрев" на терморегуляторе см фото 33), можно начать процесс жарки. Для этого просто поверните рукоятку "Пуск - Стоп" в положение "Пуск" (фото 34).



Фото 33.

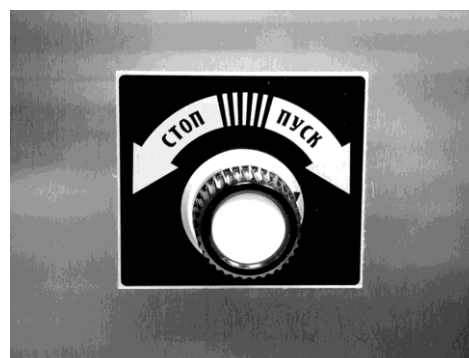


Фото 34.

- 5.14 Процесс формирования блинной заготовки всецело определяется вязкостью теста. Придерживайтесь рекомендованных рецептов теста, которые указаны в Приложении 1 (см. стр.14 – 15).
- 5.15 При необходимости можно регулировать зазор между валиком и жарочным барабаном винтами 19 (см. рис.1, фото 35). Он должен быть примерно 0,75 мм. Для контроля этого зазора к Автомату прикладываются два щупа толщиной 0,8 и 0,7 мм (фото 36). Если закручивать винты по часовой стрелке, то зазор будет больше, если откручивать – меньше. При наличии прорех в блинной заготовке (мало теста передаётся с валика на жарочный барабан) можно уменьшить зазор. При наличии потёков теста и излишней толщине блинной заготовки (слишком много теста) можно увеличить зазор.



Фото 35.



Фото 36.

- 5.16 После первых 3...5 блинчиков, когда установится стабильный режим жарки, следует установить **наиболее приемлемые значения температуры и времени жарки** для данной рецептуры блинчиков. Помните, что при чрезмерном увеличении температуры будет происходить обгорание поверхности блинчика при непрожаренной середине, однако увеличенное время жарки вызовет усушку блинчика. Кроме того, недостаточное прожаривание может происходить по причине несоблюдения рекомендуемой рецептуры или низкого напряжения электросети.
- 5.17 Не переводите клавишу "Жарка" в положение "0", если на жарочном барабане находится блинная заготовка! Это может привести к пригоранию блинчика к жарочному барабану и к выходу Автомата из строя. Если по какой-либо причине блинчик пригорел к жарочному барабану, немедленно выполните следующие действия:
- рукоятку "Пуск - Стоп" переведите в положение "Стоп" (фото 15);
 - нажмите рычаг ножа 20 (см. рис. 1) вниз (фото 37) и удерживайте его в этом положении до полного удаления пригоревшего теста;



Фото 37.

- аккуратно полностью удалите пригоревшее тесто с жарочного барабана металлической губкой (для удобства можно установить значение "0" на таймере "Время жарки", тогда жарочный барабан будет вращаться непрерывно) и отпустите рычаг ножа;
 - если в ванночку, на валик или копир попали остатки пригоревшего теста, установите таймер "Время жарки" на 10 секунд. После возвращения транспортёра в исходное положение и его остановки переведите клавишу "Жарка" в положение "0", а выключатель "Сеть" в положение "Выкл.". Снимите и вымойте валик, копир и ванночку, отфильтровав из неё тесто в ёмкость, и начните процесс жарки сначала;
 - если в ванночку, на валик и копир остатки пригоревшего теста не попали, то процесс жарки можно продолжить. Для этого установите таймер "Время жарки" на 10 секунд и поверните рукоятку "Пуск - Стоп" в положение "Пуск".
- 5.18 Периодически с транспортёра необходимо убирать стопку готовых блинчиков, что удобнее делать при жарке очередного блинчика или при остановке процесса жарки. Рекомендуемое количество блинчиков в стопке 10...15 штук.
- 5.19 Для приостановки жарки блинчиков поверните рукоятку "Пуск - Стоп" в положение "Стоп". Во время перерыва рекомендуется почистить нож. Для этого сразу после снятия последнего блинчика с жарочного барабана и возвращения транспортёра в исходное положение (остановки вращения муфты транспортёра) переведите клавишу "Жарка" в положение "0" и снимите с транспортёра имеющиеся блинчики. Нажмите рычаг ножа вниз (фото 36), аккуратно очистите нож салфеткой и смажьте его подсолнечным маслом. Отпустите рычаг ножа и переведите клавишу "Жарка" в положение "I". Для возобновления жарки поверните рукоятку "Пуск - Стоп" в положение "Пуск".
- 5.20 Перед тем как тесто в стоящей на полке Автомата ёмкости израсходуется, следует установить следующую ёмкость с тестом в свободное отверстие на полке. Когда тесто в предыдущей ёмкости закончится, снимите её с полки Автомата. При работе с одной ёмкостью своевременно добавляйте тесто в ёмкость.
- 5.21 Для окончания работы Автомата поверните рукоятку "Пуск - Стоп" в положение "Стоп". Через 3...5 минут, когда жарочный барабан охладится, после возвращения транспортёра в исходное положение, переведите клавишу "Жарка" в положение "0", а выключатель "Сеть" в положение "Выкл.".

6. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- 6.1 После окончания работы снимите с Автомата ёмкости для теста и полку. Аккуратно, чтобы не обжечься, извлеките копир, валик, затем ванночку и поддон. Вымойте их.
- 6.2 После остывания жарочного барабана, при необходимости, очистите его от остатков выпечки губкой с очищающим слоем, затем протрите чистой тканью. Запрещается мыть жарочный барабан и корпус Автомата под струёй воды или окунанием.
- 6.3 Очистите нож салфеткой, нажав рычаг ножа вниз.
- 6.4 Почистите транспортёр мягкой щёткой. При необходимости более тщательной очистки его можно снять и протереть влажной тканью. Для снятия транспортёра нужно приподнять его заднюю часть над задними опорами, сдвинуть вправо, освободив конец оси с пазом из металлической муфты, слегка его приподнять, затем сдвинуть влево, высвободив противоположный конец оси из пластиковой опоры.
- 6.5 Протрите наружные поверхности корпуса Автомата мягкой тканью.

- 6.6 Оберегайте Автомат от ударов, воды и пыли, а его съёмные части от падений.
- 6.7 При интенсивной эксплуатации Автомата на поверхности жарочного барабана образуется нагар, который ухудшает качество получаемых блинов. В связи с этим следует периодически проводить его чистку. В процессе чистки жарочного барабана в качестве моющего средства рекомендуется использовать мыльный раствор. В случае сильного загрязнения, для удаления пригоревших остатков можно использовать сухую соль. После очистки, для удаления остатков моющего средства, поверхность жарочного барабана необходимо вначале протереть чистой хлопчатобумажной тканью, смоченной в тёплой воде, а затем, для удаления остатков влаги, чистой сухой хлопчатобумажной тканью.
- 6.8 Для удаления сильного нагара допускается периодически проводить полную очистку жарочного барабана жёсткой металлической щёткой с последующим прокаливанием его и нанесением тонкого слоя подсолнечного масла для восполнения антипригарных свойств.

7. ОБСЛУЖИВАНИЕ РОЛИКОВ

- 7.1 В течении эксплуатации Автомата может возникнуть необходимость проведения технического обслуживания роликов качения жарочного барабана.
- 7.2 Выполнение указанной работы должно производиться только специально обученным персоналом сервисного центра с учётом всех мер предосторожности. Жарочный барабан должен быть холодным. Все съёмные части Автомата должны быть удалены.
- 7.3 Суть проведения обслуживания заключается в осуществлении смазки подшипников каждого из роликов качения в левой и правой опоре механизма подвеса жарочного барабана. В качестве смазки производитель рекомендует универсальную силиконовую смазку *SILICOT ИС.130607* или её аналоги. Смазка производится, когда ролик находится в крайнем верхнем положении, таким образом, как это показано на картинке (Фото 38, 39). Для приведения роликов в удобное для обслуживания положение необходимо кратковременно перевести выключатель "Сеть" в положение "Вкл." (клавиша "Жарка" в положение "1", таймер "Время жарки" в нулевом положении, рукоятка "Пуск - Стоп" в положение "Стоп").
- 7.4 После нанесения смазки для её распределения необходимо в течении 2-3 минут произвести холостой прогон роликов в опорах механизма подвеса жарочного барабана без включения его нагрева (выключатель "Сеть" в положение "Вкл.", клавиша "Жарка" в положение "1", таймер "Время жарки" в нулевом положении, рукоятка "Пуск - Стоп" в положение "Стоп").



Фото 38.



Фото 39.

Приготовление теста

Общая информация. Блинчики приготавливают из муки пшеничной высшего или первого сорта. В рецептурах расход пшеничной муки указан с базисной влажностью 14,5%. Рецептуры составлены из расчета использования столовых куриных яиц 1 категории.

Требования к сырью.

1. Если мука имеет низкую температуру, её следует выдержать в теплом помещении до повышения температуры не менее чем до 12°C. Муку перед использованием просеивают.
2. Яйца куриные проверяют на свежесть и обрабатывают в соответствии с нормами СанПиН.
3. Для приготовления теста яйца и молоко используют охлажденные, а другие продукты комнатной температуры.
4. Температура теста должна быть не больше 20°C.

Консистенция теста. Консистенция является важным показателем, влияющим на стабильность работы автомата и на величину массы тестовой заготовки. Регулировка толщины блинчика и его массы возможна только подбором текучести теста. Чем гуще тесто, тем толще будет блинчик, и тем больше времени нужно будет жарить, и наоборот. Для стабилизации консистенции тесто необходимо выдержать 20-30 минут до начала жарки.

Хранение теста. Бездрожжевое охлажденное блинное тесто хранится при температуре +2 ... +6 °C в течении 9 часов с момента его приготовления.

Рецептуры блинчиков для Аппарата РК-2.1.3

- * Значение на таймере «Время жарки».
- ** Выход изделий на одну приведенную рецептуру.
- *** Вес блинчиков зависит от консистенции теста и времени жарки.

Блинчики «Классические»

Рецептура	Вес нетто, г	Технология приготовления
Мука в/с	1000	Яйца, сахар и соль смешивают в деже миксера на высокой скорости до образования пены. В полученную массу добавляют молоко, перемешивают. Затем всыпают муку и продолжают перемешивание до получения теста однородной консистенции. В конце замеса добавляют подсолнечное масло и взбивают 2 минуты на максимальных оборотах рабочего органа машины. Полученное тесто процеживают и заливают в банки.
Яйца 1 категория	192 (4 шт.)	
Сахар-песок	116	
Соль «Экстра»	10	
Молоко 2,5% жирности	1600	
Масло подсолнечное	120	
Итого сырья:	3038	

Время жарки*, с	20-25
Количество круглых / квадратных блинчиков**, шт.	~ 35 / ~ 25
Средний вес круглого / квадратного блинчика***, г	55-60 / 85-90

Блинчики «Домашние»

Рецептура	Вес нетто, г	Технология приготовления
Мука в/с	1000	Яйца, сахар и соль смешивают в деже миксера на высокой скорости до образования пены. В полученную массу добавляют молоко, кефир, всыпают муку и продолжают перемешивание до получения теста однородной консистенции. В конце замеса добавляют подсолнечное масло и взбивают 2 минуты на максимальных оборотах рабочего органа машины. Полученное тесто процеживают и заливают в банки.
Яйца 1 категория	288 (6 шт.)	
Сахар-песок	80	
Соль «Экстра»	10	
Молоко 2,5% жирности	1000	
Масло подсолнечное	100	
Кефир 2,5% жирности	1000	
Итого сырья:	3478	

Время жарки*, с

17-22

Количество круглых / квадратных блинчиков**, шт.

~ 55 / ~ 40

Средний вес круглого / квадратного блинчика***, г

35-40 / 50-55

Блинчики «Бинго-Ринго»

Рецептура	Вес нетто, г	Технология приготовления
Мука в/с	800	Яйца, сахар и соль смешивают в деже миксера на высокой скорости до образования пены. В полученную массу добавляют молоко и воду, затем всыпают муку и смесь и продолжают перемешивание до получения теста однородной консистенции. В конце замеса добавляют подсолнечное масло и взбивают 2 минуты на максимальных оборотах рабочего органа машины. Полученное тесто процеживают и заливают в банки. Примечание: смесь «Бинго-Ринго Классическая» придаёт блинам дополнительную эластичность и пышность. Данная рецептура рекомендована для приготовления блинов для заморозки.
Смесь «Бинго-Ринго Классическая»	300	
Яйца 1 категория	240 (5 шт.)	
Сахар-песок	50	
Соль «Экстра»	15	
Молоко 2,5% жирности	1200	
Вода	400	
Масло подсолнечное	250	
Итого сырья:	3255	

Время жарки*, с

17-20

Количество круглых / квадратных блинчиков**, шт.

~ 40 / ~ 30

Средний вес круглого / квадратного блинчика***, г

45-50 / 60-65

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ

1. Тесто не налипает на жарочный барабан
 - Уменьшить количество растительного масла на жарочном барабане
 - Уменьшить количество масла в тесте
2. Блинчик неудовлетворительно снимается с жарочного барабана
 - Смазать жарочный барабан и нож тонким слоем растительного масла
 - Добавить в тесто растительное или сливочное масло
3. Блинчик получается сухим
 - Добавить в тесто растительное или сливочное масло
 - Увеличить количество яиц в тесте
 - Уменьшить время жарки
 - Уменьшить температуру жарки
 - Смазать готовый блин сливочным маслом
4. Блинчик плотный
 - Уменьшить количество яиц и муки в тесте
 - Добавить в тесто разрыхлитель
 - Взбить яйца с сахаром до получения пены
5. Блинчик слишком тонкий (при нормальном зазоре между жарочным барабаном и валиком)
 - Уменьшить влажность теста
 - Увеличить количество муки
6. Блинчик слишком светлый
 - Заменить воду (часть воды) молоком
 - Увеличить количество сахара в тесте
 - Увеличить время жарки
7. Блинчик сырой
 - Увеличить время жарки
 - Увеличить температуру жарки (недостаточно нагрет жарочный барабан)
8. Блинчик получается с дырочками
 - Перемешать хорошо тесто (тесто расслоилось)
 - Уменьшить количество разрыхлителя
 - Уменьшить температуру жарки (жарочная поверхность перегрета)
 - Увеличить вязкость теста
 - Уменьшить зазор между валиком и жарочным барабаном
9. Блинчик плохо формуется на жарочный барабан
 - Увеличить количество теста в ванночке
 - Процедить тесто через сито

НАЛИЧИЕ БАХРОМЫ НА БЛИНАХ КРУГЛОЙ И КВАДРАТНОЙ ФОРМЫ
НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ДЕФЕКТОМ.

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ОПЕРАТОРА

ВНИМАНИЕ!

- Автомат предназначен для изготовления блинных заготовок в непрерывном режиме.
- Можно приостанавливать процесс жарки поворотом рукоятки «Пуск - Стоп» в положение «Стоп».
- Запрещается оставлять включенный в сеть Автомат без присмотра!

РАЗОГРЕВ ЖАРОЧНОГО БАРАБАНА

1. Рукоятку «Пуск - Стоп» установить в положение «Стоп».
2. Таймер «Время жарки» установить на 30 секунд.
3. Выключатель «Сеть» установить в положение «Вкл.»
4. Клавишу «Жарка» установить в положение «I».
5. На терморегуляторе установить температуру 220°C.
6. Подготовить тесто и проверить его вязкость.

ПОДГОТОВКА К ЖАРКЕ

1. После отключения индикатора «Нагрев» на терморегуляторе, переведите таймер «Время жарки» в положение 0 секунд (жарочный барабан будет вращаться непрерывно).
2. Смажьте жарочный барабан.
3. Выключатель «Сеть» установите в положение «Выкл.».
4. Смажьте нож.
5. Установите транспортёр и поддон (при их отсутствии).
6. Установите ванночку для теста.
7. Установите валик.
8. Установите требуемый копир.
9. Установите полку для ёмкостей с тестом.

НАЧАЛО ЖАРКИ

1. Установите таймер «Время жарки» на 10 секунд.
2. Выключатель «Сеть» установите в положение «Вкл.»
3. Убедитесь, что клавиша «Жарка» находится в положении «I».
4. Установите ёмкость с тестом на полку над ванночкой наконечником вниз.
5. После заполнения ванночки тестом поверните рукоятку «Пуск - Стоп» в положение «Пуск».

ЖАРКА

1. После первых 3...5 блинчиков установите оптимальные для данной рецептуры значения времени и температуры жарки.
2. Периодически убирайте с транспортёра стопку блинчиков (10 ... 15 штук).
3. Периодически очищайте и смазывайте нож.
4. Своевременно заменяйте ёмкости для теста.

ЗАВЕРШЕНИЕ РАБОТЫ АВТОМАТА

1. Рукоятку «Пуск - Стоп» переведите в положение «Стоп».
2. Выключатель «Сеть» переведите в положение «Выкл.»
5. Снимите ёмкость, полку, копир, валик и ванночку с Автомата.
6. Уборку Автомата производите в обесточенном состоянии и после его остывания!

ПРИДЕРЖИВАЙТЕСЬ РЕКОМЕНДАЦИЙ РУКОВОДСТВА ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ!