



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

БЛИННИЦА

Модели:

CP-CM400D CP-CM400 CP-CM400C

EAC

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВВЕДЕНИЕ	3
2. НАЗНАЧЕНИЕ.....	3
3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	3
4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ	3
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	4
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	4
7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ	4
8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ.....	5
9. РЕЦЕПТ, КОТОРЫЙ ПРИГОДИТСЯ	5

1. ВВЕДЕНИЕ

Спасибо, что приобрели профессиональное оборудование нашей торговой марки. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его на весь срок эксплуатации изделия.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем руководстве, Вы продлите срок эксплуатации оборудования и избежите возможного травмирования рабочего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

2. НАЗНАЧЕНИЕ

Данное оборудование предназначено для использования на предприятиях общественного питания и применяется для выпекания блинов.

3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием изделия удалите с его поверхности все упаковочные материалы, защитные уплотнители, пластиковые пакеты и т.п.

Далее установите термостат на максимальное значение, включите оборудование и подождите 5-10 минут. Данная процедура отжига удалит все посторонние запахи, которые могут присутствовать из-за нанесения на нагревательные элементы конструкции составов, предохраняющих оборудование от внешних воздействий окружающей среды на время транспортировки и хранения. Проветрите помещение.

ВНИМАНИЕ!

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать оборудование, если:

- поврежден кабель питания;
- оборудование падало, имеет внешние повреждения или не функционирует.

Никогда не размещайте оборудование вблизи других источников тепла!

Никогда не оставляйте на верхней части оборудования никаких посторонних предметов!

Никогда не загораживайте и не перекрывайте вентиляционные отверстия!

Оборудование не предназначено для встраивания!

Если оборудование не используется или предстоит его очистка – обязательно отключите его от сети питания!

ВАЖНО: старайтесь лишней раз не перекаливать рабочую поверхность – это поможет значительно увеличить срок службы оборудования.

4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ

перед подключением убедитесь, что:

- напряжение питания сети соответствует требуемому значению;
- розетка питания по мощности рассчитана на подключение соответствующего оборудования;

- кабель питания не соприкасается с горячими частями оборудования.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	CP-CM400D	CP-CM400	CP-CM400C
Напряжение, В	220	220	220
Мощность, кВт	6	3	2.2
Диаметр рабочей поверхности, мм	400	400	400
Количество рабочих поверхностей, шт	2	1	1
Габариты, мм	900x480x220	450x480x220	400x400x200

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подключите питание. Поверните регулятор температуры по часовой стрелке, выбрав необходимую температуру.

Подберите температуру поверхности исходя из особенностей используемого теста.

Первую порцию желательно выпекать с небольшим избытком растительного масла или животного жира. Это хорошо смажет всю рабочую поверхность и поможет сэкономить на расходе масла или жира при дальнейшем выпекании.

Всегда контролируйте процесс приготовления для получения наилучшего результата.

По достижении заданной температуры, термостат в автоматическом режиме будет отключать и снова включать подачу электропитания, тем самым поддерживая заданную температуру.

Завершив работу, переведите регулятор температуры на минимальное значение и отключите оборудование от сети электропитания.

7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВАЖНО: при обслуживании оборудования следует руководствоваться положениями о системе технического обслуживания и ремонте торгово-технологического оборудования, выпущенными в приказе министерства торговли от 3 октября 1980 г. n 264.

ВАЖНО: запрещается выполнять техническое обслуживание оборудования с включенным электропитанием.

ВАЖНО: запрещается промывать оборудование под струей воды, строго запрещена чистка оборудования с погружением в воду.

ВАЖНО: запрещается очищать рабочие поверхности с помощью абразивных или агрессивных химических средств.

ВАЖНО: если оборудование долго не использовалась, перед повторным включением обязательно удалите всю пыль и грязь с его поверхности.

7.1 Выключите оборудование и отсоедините его от сети питания.

7.2 Дайте оборудованию остыть.

7.3 Протрите рабочие поверхности, используя мягкую тряпку или салфетку.

СОВЕТ: после каждого использования или в конце рабочей смены, произведя очистку оборудования, слегка смажьте рабочую поверхность устройства рафинированным растительным маслом или животным жиром. Данный уход за рабочей поверхностью значительно увеличит срок ее службы и сохранит антипригарные свойства.

8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Изделие следует перемещать с осторожностью, чтобы избежать ударов. Изделия в упаковке запрещается хранить на открытом воздухе в течение долгого времени, их следует поместить на хорошо проветриваемом складе, запрещается переворачивать. При хранении на временном складе необходимо предусмотреть меры по защите от дождя.

9. РЕЦЕПТ, КОТОРЫЙ ПРИГОДИТСЯ

Данный рецепт является лишь одним из большого множества рецептов, которые позволяют приготовить одно из вкуснейших блюд, так сильно востребованных на рынке стрит-фуда.

Ингредиенты для дрожжевого теста на 20 порций:

Молоко (тёплое) — 1 л
Крахмал картофельный — 8 ст. л.
Мука пшеничная — 10 ст. л.
Яйцо куриное — 8 шт
Соль (по вкусу)
Сахар (по вкусу)
Ванилин (по вкусу)
Масло растительное — 4-6 ст. л.

Приготовление теста:

В дежу миксера добавьте яйца, соль, сахар, растительное масло и хорошо перемешайте венчиком до появления пены (сильно не взбивать). Добавьте молоко и перемешайте. Муку смешайте с крахмалом и ванилином и понемногу всыпайте в дежу, постоянно перемешивая. Тесто должно получиться однородным и без комочков. Муки может понадобиться чуть больше или меньше, т.к. это зависит от самой муки и от размера яиц.

Приготовление:

С помощью ковшика или дозатора жидкого теста налейте на разогретую поверхность необходимое количество теста и быстрыми плавными круговыми движениями разровняйте его по поверхности с помощью Т-образной лопатки. После того как блин достаточно подпечется с одной стороны, переверните его.

Готовые блины можно складывать стопкой и смазывать сливочным маслом. Либо сворачивать и приправлять разнообразными начинками и топпингами на любой вкус.

СОВЕТ: тщательно подбирайте ингредиенты по качеству, ведь вкусная и полезная еда – залог успеха Вашего бизнеса.