

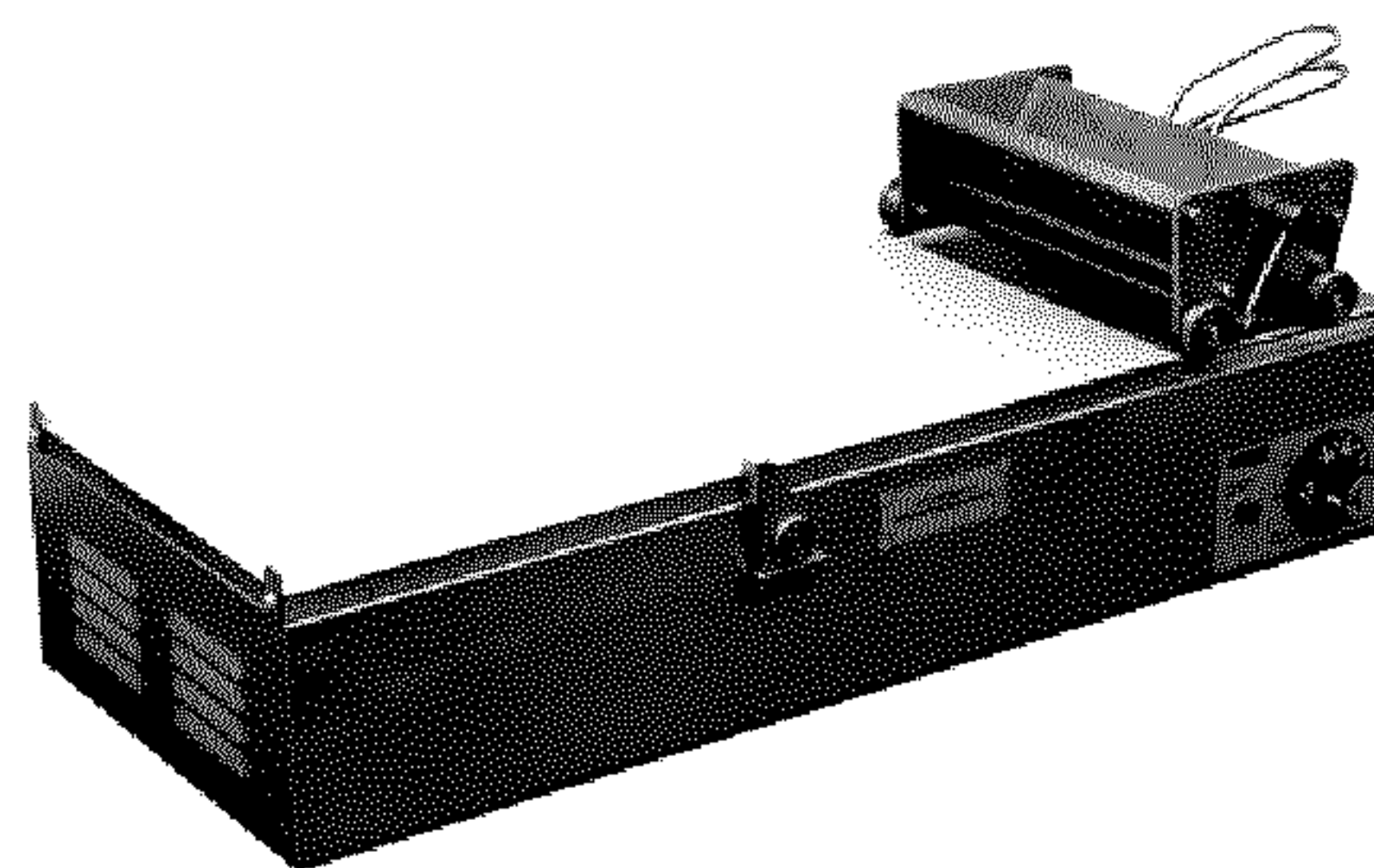
Фото5. Приготовление блина максимальной длины.

Продукция фирмы
“СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ”
Санкт-Петербург

АППАРАТ БЛИННЫЙ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
МОДЕЛЬ РК-1.1

ТУ 5151-008-48956771-2000

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Россия
Санкт-Петербург

1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Аппарат блинный электрический для предприятий общественного питания предназначен для жарки блинов прямоугольной формы из жидкого теста на предприятиях общественного питания.

2. ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Блинная заготовка прямоугольной формы равномерной требуемой толщины получается при вытекании теста через открытую щель каретки и его автоматическом разглаживании в процессе перемещения каретки над разогретой жарочной поверхностью. Управление кареткой осуществляется правой или левой рукой (для управления кареткой левой рукой аппарат блинный следует развернуть так, чтобы ванночка была слева). Периодическая чистка элементов каретки от налипшего теста производится над ванночкой. Остатки жидкого теста из каретки вместе с затвердевшими частицами теста собираются в ванночку и могут быть использованы для жарки блинов после предварительной фильтрации через сито (сито в комплект поставки не входит).

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Напряжение питания, В 220±10%
- Частота, Гц 50
- Номинальная мощность, Вт 2500
- Рабочая температура, °С не более 230
- Время разогрева, мин. не более 20
- Масса, кг 24
- Габаритные размеры, мм
 - длина 680
 - ширина 320
 - высота 250
- Размеры блинной заготовки, мм
 - ширина 220
 - длина максимальная 470
 - длина при использовании среднего тормоза 220
 - толщина 1 - 4
- Класс электробезопасности по ГОСТ 27570.0-87, ГОСТ 27570.36-92 1
- Класс защиты от соприкосновения с находящимися под напряжением частями ГОСТ 14254-96 IP20

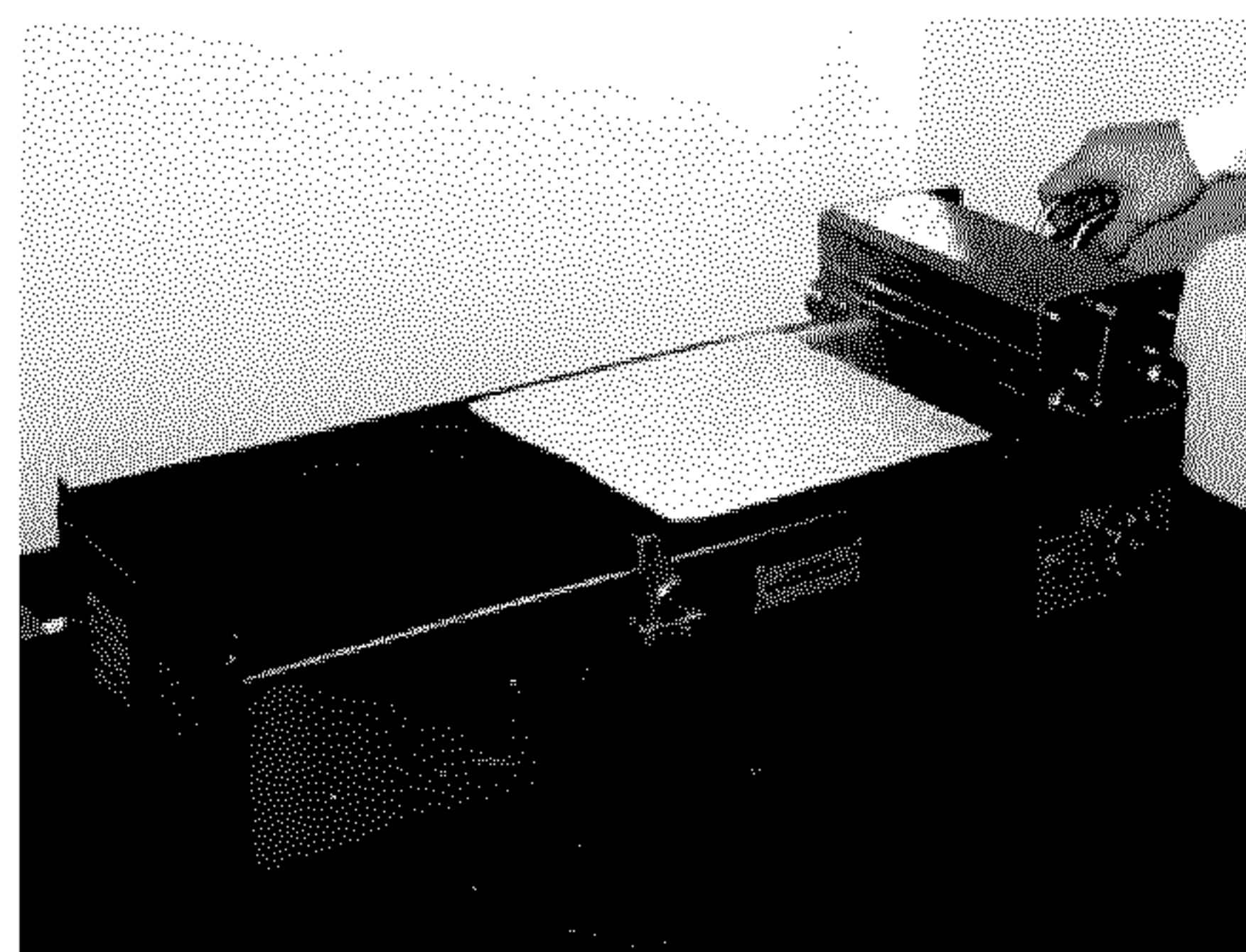


Фото3. Формирование и обжаривание первой стороны квадратной блинной заготовки.

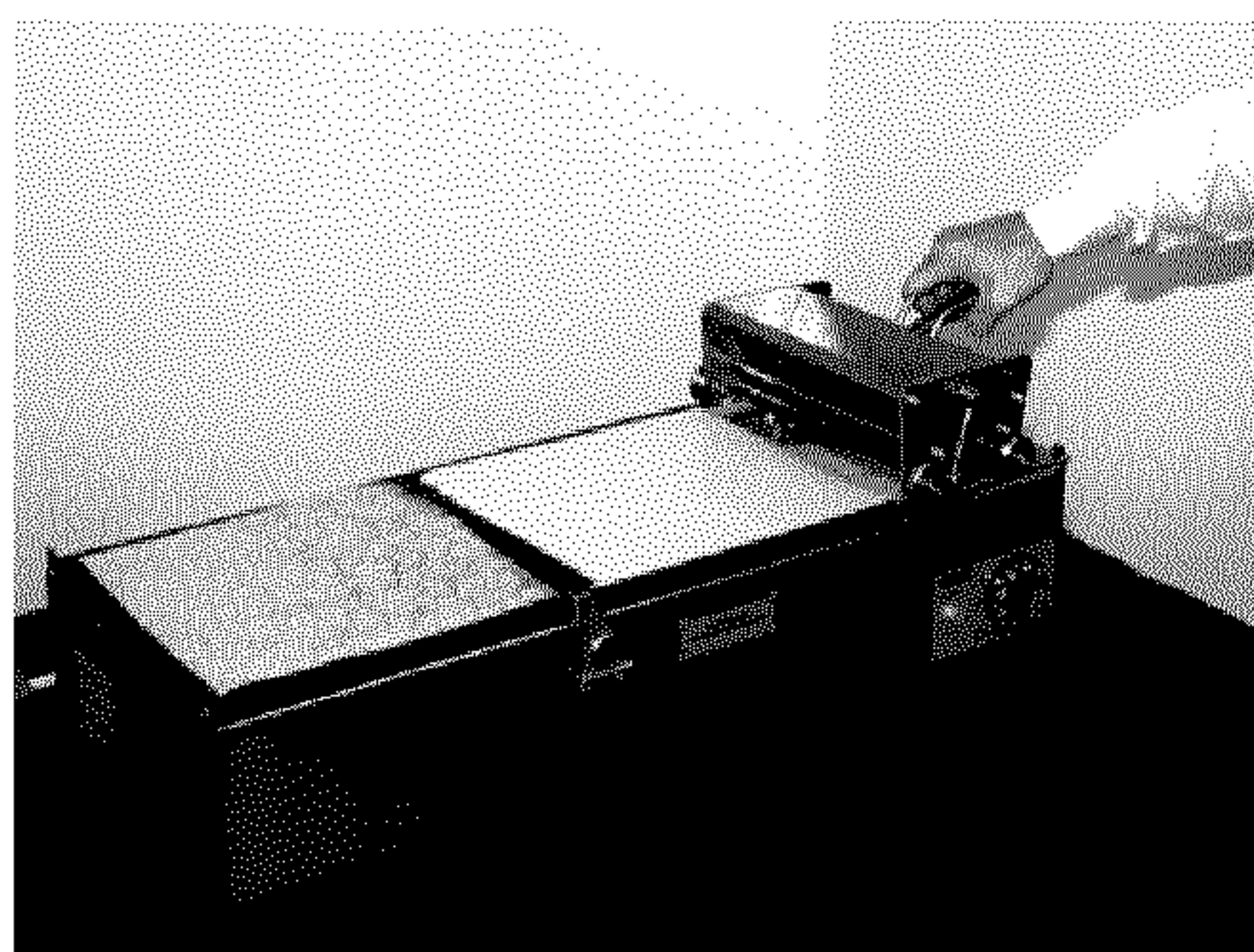


Фото4. Одновременное обжаривание второй стороны блина и формирование следующего.

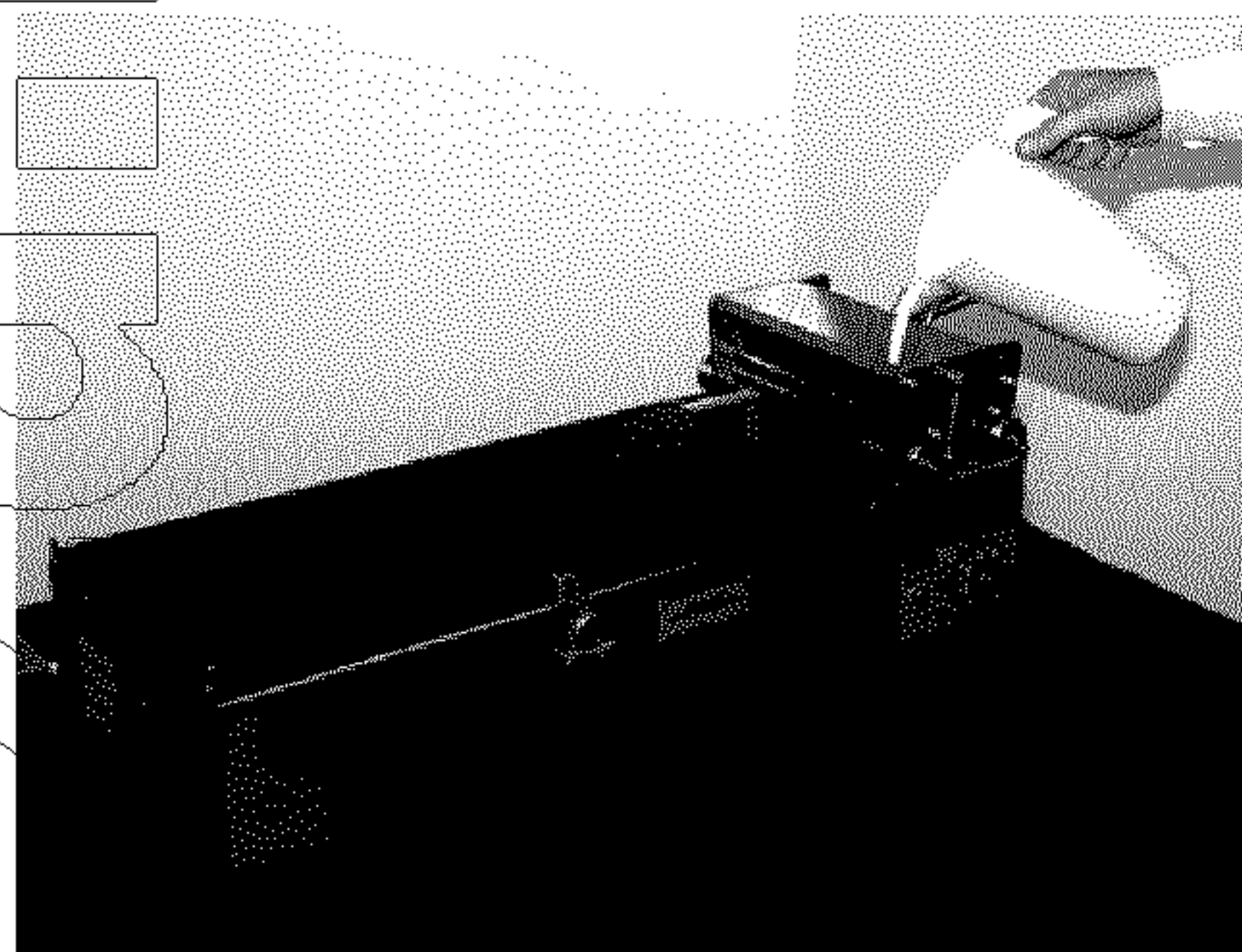
ИЛЛЮСТРАЦИИ К АЛГОРИТМУ РАБОТЫ
АППАРАТА БЛИННОГО РК-1.1

Фото1. Наполнение каретки тестом.

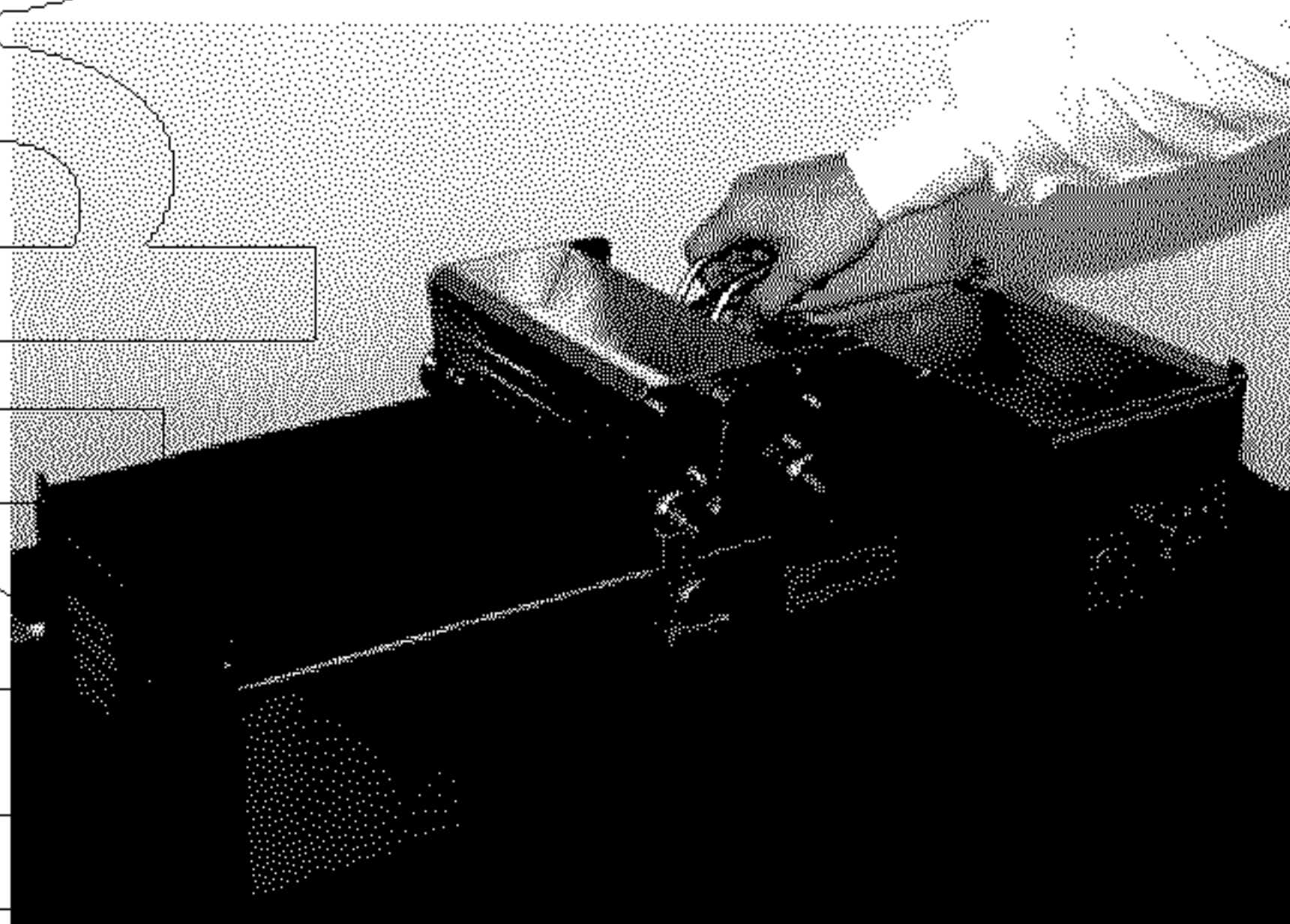


Фото2. Каретка с тестом подведена до упора в рычаг среднего тормоза.

Все детали каретки, контактирующие с тестом, и ванночка выполнены из пищевой нержавеющей стали; жарочная поверхность – из стали марки 12Х13Г18Д ГОСТ 5632-72.

- Все детали аппарата, контактирующие с тестом, соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям Сан ПиН 42-123-4240-86. Допустимые нормы физико-химических показателей указаны в таблице 1.

Допустимые нормы физико-химических показателей.

Таблица 1.

Наименование показателей	ДКМ	Единицы измерений	НТД на методы исследования
1	2	3	4
Марганец	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Титан	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Хром	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Никель	0,1	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87
Железо	0,3	мг/дм ³	ГОСТ 22001-87

- Аппарат по создаваемым уровням неионизирующих электромагнитных излучений отвечает требованиям Сан ПиН 5802-91, Сан ПиН 2.2.4.723-98, Сан ПиН 2.2.4.548-96.

Предельно допустимые уровни излучения показаны в таблице 2.

Предельно допустимые уровни излучения

Таблица 2.

	Напряженность электрического поля 50 Гц (В/м)	Напряженность магнитного поля 50 Гц (А/м)	Напряженность электростатического поля (кВ/м)	Интенсивность интегрального потока ИК-излучения (Вт/м ²)
ГДУ	5000	1600	20	100

4. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В комплект поставки аппарата блинного входят:

- Основание аппарата блинного с жарочной поверхностью 1 шт.
- Каретка 1 шт.
- Ванночка 1 шт.
- Руководство по эксплуатации 1 шт.
- Сборник рецептов 1 шт.
- Коробка упаковочная 1 шт.

Аппарат может комплектоваться мармитом для подогревания или охлаждения начинок.

Лопатка для блинов в комплект поставки не входит.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым включением аппарата блинного в электросеть обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации!

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ!

- снимать нижнюю крышку включенного в сеть аппарата блинного;
- подвергать составные части аппарата блинного ударным нагрузкам;
- разбирать или менять конструкцию аппарата блинного;
- мыть основание аппарата блинного под струей воды или окунанием!

5.1 При установке аппарата блинного в непосредственной близости от стены, перегородок, кухонной мебели, декоративной отделки и т.п. рекомендуется, чтобы они были изготовлены из негорючих материалов или были покрыты соответствующим негорючим, теплоизолирующим материалом; особое внимание следует обратить на соблюдение мер противопожарной безопасности.

5.2 Не оставляйте включенный в сеть аппарат блинный без присмотра!

5.3 Не допускайте касания сетевого шнура нагретых частей основания блинного аппарата.

5.4 Поврежденный сетевой шнур подлежит замене только на предприятии-изготовителе.

10. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Аппарат блинный электрический для предприятий общественного питания модель РК –1.1 соответствует требованиям ТУ 5151-008-48956771-2000 и признан годным к эксплуатации.

Штамп ОТК

Заводской номер: _____

Номер защищенного знака: _____

11. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

- 11.1 Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу аппарата блинного в течение 6 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортировки и хранения.
- 11.2 Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства со штампом продавца и датой продажи и заполненного гарантийного талона.
- 11.3 Предприятие-изготовитель оставляет за собой право изменять конструкцию аппарата блинного.

12. ПОЧТОВЫЙ АДРЕС ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Россия, 197110, Санкт-Петербург, Петровский пр., д. 26.
ООО «Северная инженерная компания»
тел,факс: +7 (812) 350 – 7261, +7 (812) 350 – 8166
e-mail: sales@sikom.com

формирование блинной заготовки отпустите курок 11.

После визуального определения поджаривания одной стороны переверните блин на другую. При использовании режима жарки квадратных блинов обжаривание второй стороны можно проводить на части жарочной поверхности, расположенной за средним тормозом, и пока она жарится разливать заготовку следующего блина.

7.5 В процессе работы для получения качественной продукции необходимо периодически очищать нижние части каретки от налипшего теста. Рекомендуется смазывать их растительным маслом. Чистку следует проводить над ванночкой избегая касания нагретых частей основания.

7.6 После окончания жарки установите рукоятку управления 6 в положение «Выкл.», затем отключите сетевой шнур 7.

7.7 Фотографии, иллюстрирующие работу аппарата блинного, приведены в Приложении.

8. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

8.1 После окончания работы, снимите с основания аппарата блинного каретку и ванночку, помойте их, используя мыльный раствор и вытрите насухо.

8.2 После охлаждения основания аппарата блинного жарочную поверхность и другие его загрязненные части протрите мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой мыльной воде, затем вытрите насухо. Не мойте основание аппарата блинного под струей воды или окунанием в воду! При попадании влаги внутрь основания – просушите его перед включением.

**ОБЕРЕГАЙТЕ АППАРАТ БЛИННЫЙ
ОТ УДАРОВ И ПОВРЕЖДЕНИЙ!**

9. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

9.1 Аппарат блинный может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

9.2. Условия транспортирования аппарата блинного по группе (Ж2), условия хранения по группе (С) ГОСТ 15150-69.

9.3 Условия транспортирования в части воздействия механических факторов - по группе (С) ГОСТ 23216-78.

5.5 Во избежание ожогов не следует прикасаться к нагретым частям аппарата блинного руками или другими частями тела после включения терморегулятора в процессе работы и ранее, чем через 2 часа после выключения аппарата.

5.6 Загрязненные части основания аппарата блинного следует протирать только мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, предварительно отключив питание, затем протереть насухо; при попадании влаги внутрь основания просушите его перед включением.

6. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

6.1 Перед первым включением протрите каретку 1, ванночку 2 и жарочную поверхность 3 мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе, затем вытрите насухо.

6.2 Установите основание аппарата блинного на рабочее место, добившись горизонтальности жарочной поверхности регулировкой ножек 4.

6.3 Установите на свое место ванночку 2, поставьте каретку 1 на рельсы 5 над ванночкой ручкой вправо, как показано на рис. 1.

6.4 Переведите ручку 6 на панели управления в положение «Выкл.».

6.5 Аппарат блинный, приобретенный в холодное время, перед первым включением в электросеть выдержите при комнатной температуре в течение 3-4 часов.

6.6 Включите сетевой шнур 7 в сеть.

6.7 Для более качественной работы аппарата блинного перед первой выпечкой следует прокалить жарочную поверхность:

- Ручкой управления 6 установить температуру в пределах 170...200⁰С, разогреть жарочную поверхность в течении 15 минут, затем перевести ручку управления в положение «Выкл.».
- Подождать 15 – 20 минут, смазать жарочную поверхность жиром, посыпать крупной солью, хорошо протереть салфеткой.
- Протереть жарочную поверхность мягкой тканью, смоченной в воде.

Желательно повторить эти операции 3 раза.

Аппарат блинный готов к работе.

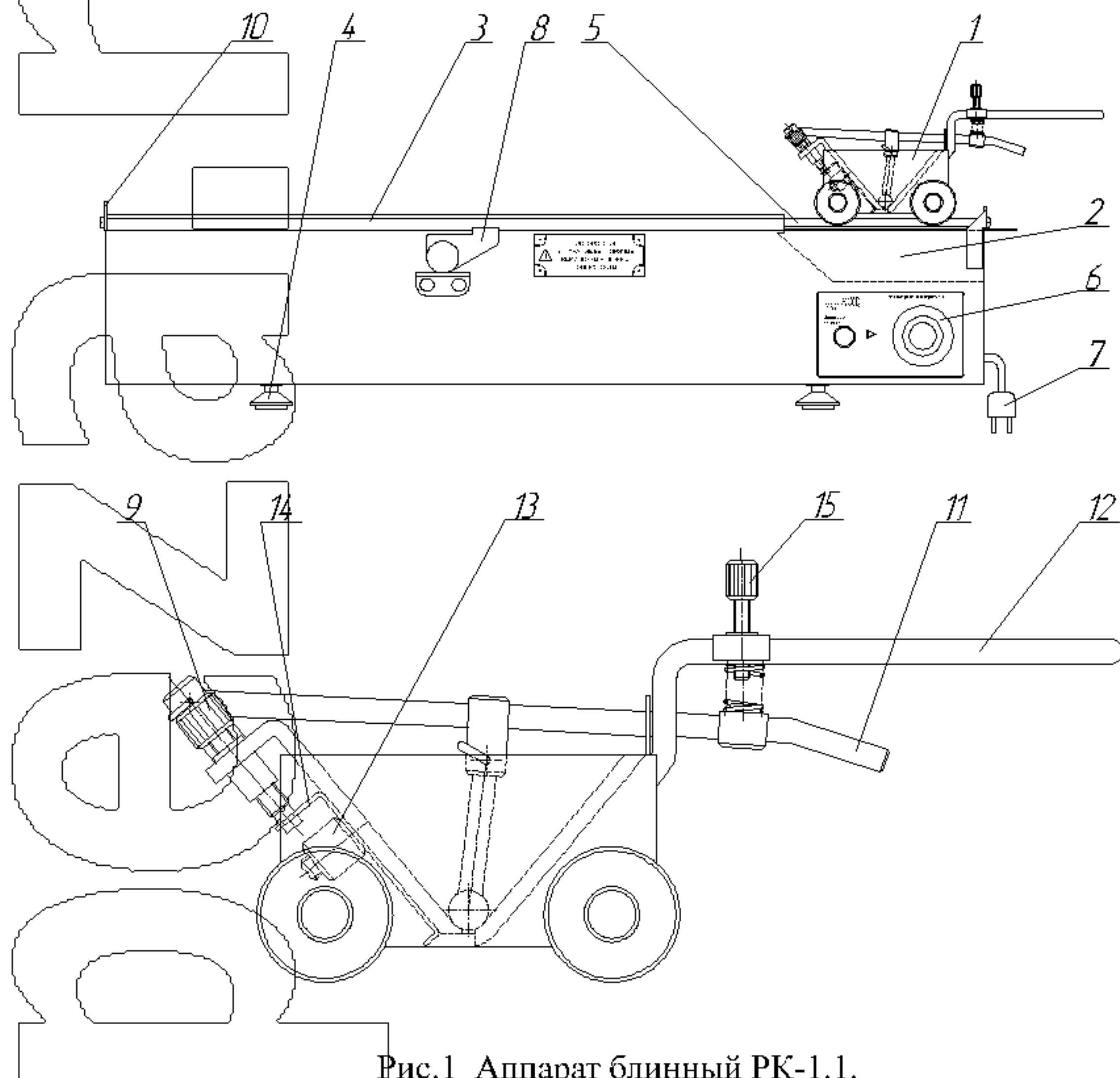


Рис.1 Аппарат блинный РК-1.1.

7. ПОРЯДОК РАБОТЫ

- 7.1 Включите сетевой шнур в сеть.
- 7.2 Для жарки квадратных блинов 22×22 см поверните рычаг среднего тормоза 8 против часовой стрелки до упора; для жарки более длинных блинов оставьте рычаг в горизонтальном положении.
- 7.3 Рукояткой управления 6 установите значение температуры в пределах 170 ... 200°C (более высокая температура обеспечивает более высокую скорость жарки).
- 7.4 После разогрева аппарата блинного в течении 15 ... 20 минут можно приступать к процессу жарки.

- Зафиксируйте требуемую толщину блинной заготовки (1 - 4 мм). Для этого отпустите гайки 13 на 1/2 оборота и винтами 9 отрегулируйте положение разглаживателя 14 (правую и левую верхние кромки разглаживателя следует установить параллельно друг другу в диапазоне между рисками на корпусе каретки, соответствующими толщине блинной заготовки 1 и 4 мм, см. рис. 2). После этого затяните гайки 13.

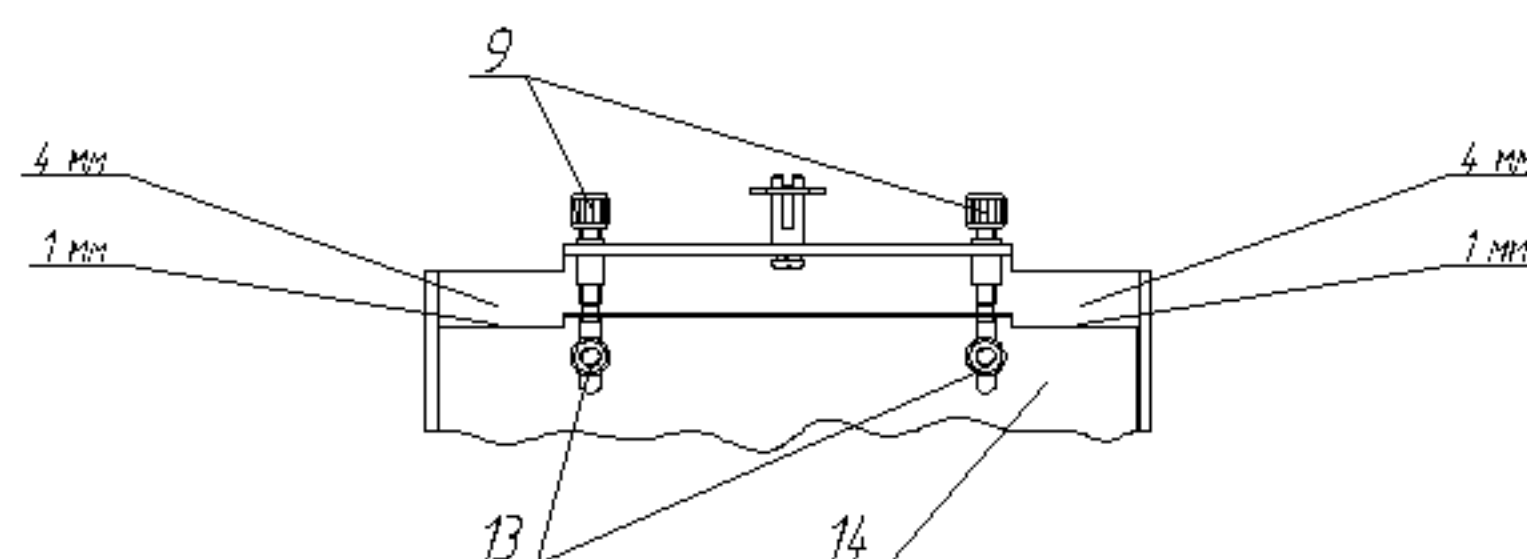


Рис.2 Регулировка толщины блинной заготовки.

- Отрегулируйте величину открывания щели винтом 15: для жидкого теста (см., например, рецепт «блины СИКОМ (оптимальные)» - сборник рецептов, стр.2) величина открывания должна быть 3...4 мм, для более густого теста ее следует увеличить.
- Влейте тесто в каретку. Уровень теста зависит от размеров блина и для каждого типоразмера определяется индивидуально. Например, для квадратных блинов толщиной 1 мм уровень теста должен достигать половины глубины ванночки каретки, а для блинов максимальной длины толщиной 2 мм каретка должна быть заполнена почти полностью.
- Подкатайте каретку до упора в ограничитель 10 для получения заготовки максимальной длины, или до упора в рычаг среднего тормоза 8 для получения квадратной заготовки, или до любого другого положения над жарочной поверхностью для получения заготовки произвольной длины.
- Подожмите курок 11 к ручке 12 до упора в винт 15 и сразу же катите ее в исходное положение над ванночкой. При этом тесто выходит через щель каретки и происходит формирование блинной заготовки. (Каретку следует катить сразу же после открывания ее щели, иначе вылившееся тесто зажарится без формообразования как на жарочной поверхности, так и на рабочих элементах каретки и для продолжения работы придется их чистить.) Закончив