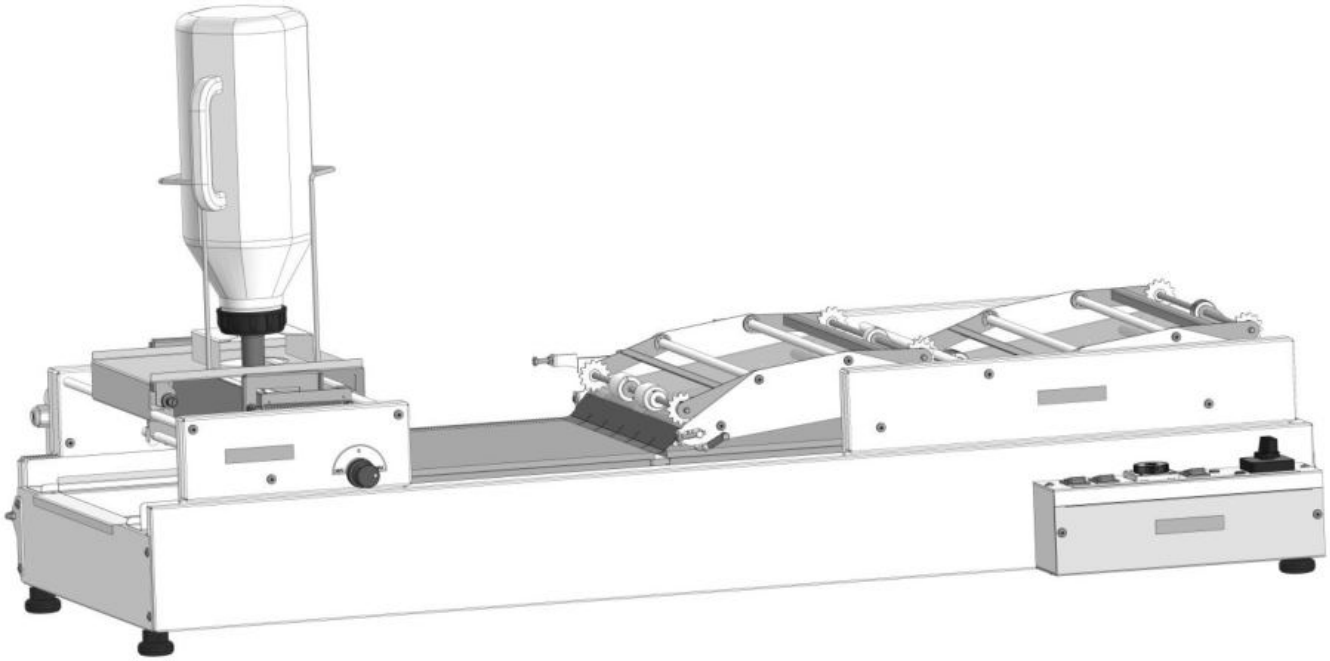
4122 РК-1.2.20

Продукция фирмы
"СЕВЕРНАЯ ИНЖЕНЕРНАЯ КОМПАНИЯ"
Санкт-Петербург

АВТОМАТ БЛИННЫЙ
(АППАРАТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЖАРОЧНЫЙ)
ТОРГОВОЙ МАРКИ СИКОМ (SIKOM)
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ТИП РК
МОДЕЛЬ РК-1.2.20
ТУ 5151-019-48956771-2010

RoboCrepeMaker (RCM200)

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 Аппарата.

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 Аппаратом.

Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить изменения в изделие, которые не ухудшают его технические характеристики, а являются результатом работ по усовершенствованию его конструкции или технологии производства.

ОГЛАВЛЕНИЕ

КРУПНЫЕ РАБОЧИЕ УЗЛЫ, СЪЁМНЫЕ ЧАСТИ **4**

1. НАЗНАЧЕНИЕ **6**

2. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ **6**

3. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ **6**

4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ **9**

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ **11**

6. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ **18**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Порядок работы с вязкозиметром **19**

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ОПЕРАТОРА **20**

КРУПНЫЕ РАБОЧИЕ УЗЛЫ, СЪЁМНЫЕ ЧАСТИ



Фото 1. Каретка манипуляторов

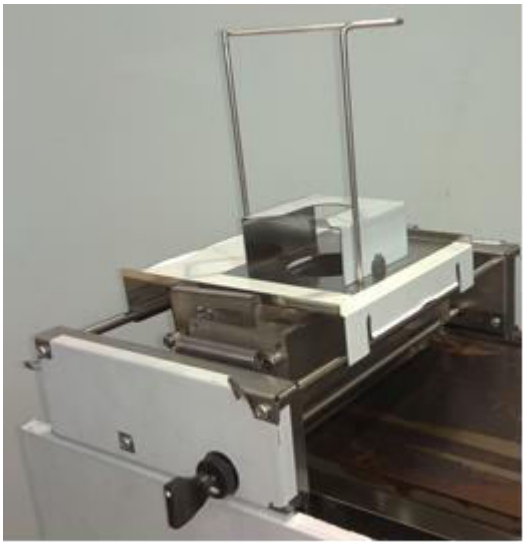


Фото 2. Каретка дозатора

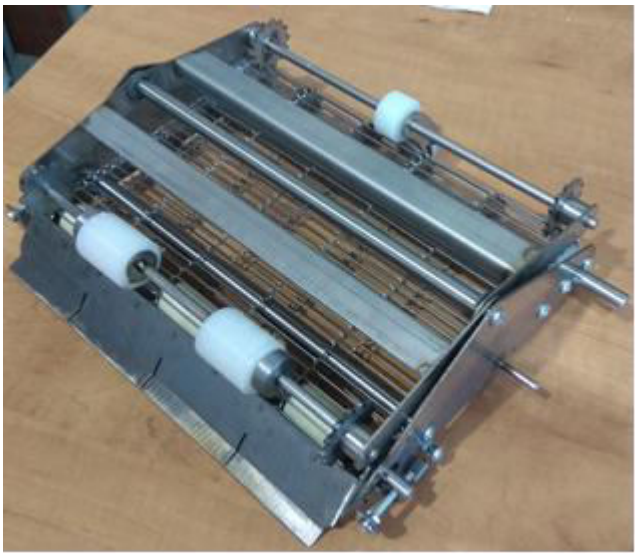


Фото 3. Манипулятор 1 (передний)

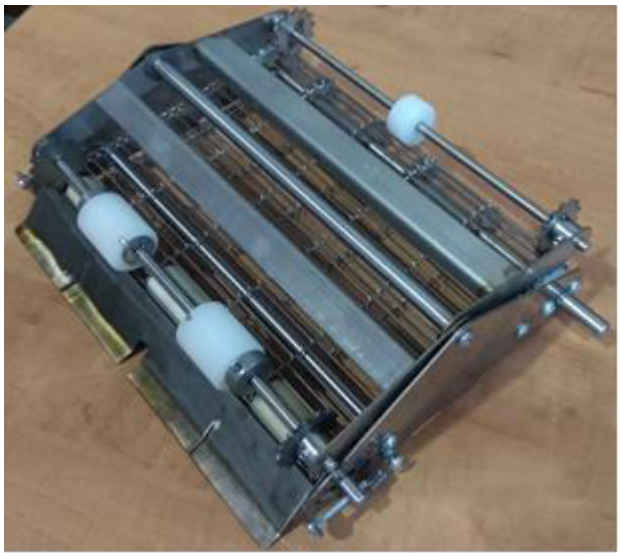


Фото 4. Манипулятор 2 (задний)

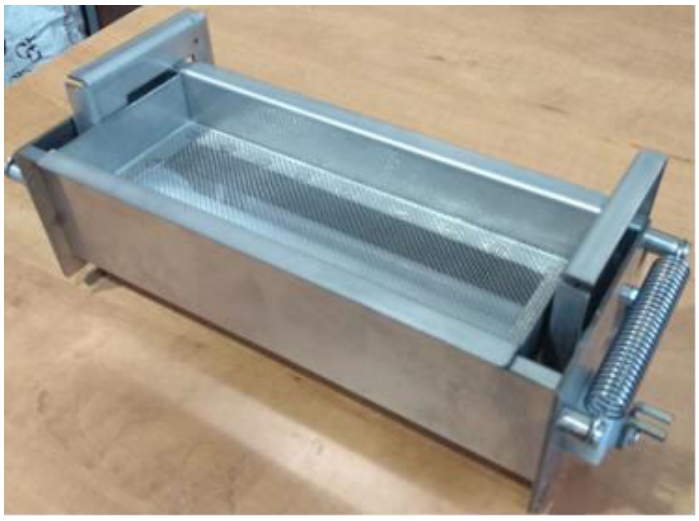


Фото 5. Дозатор



Фото 6. Копир

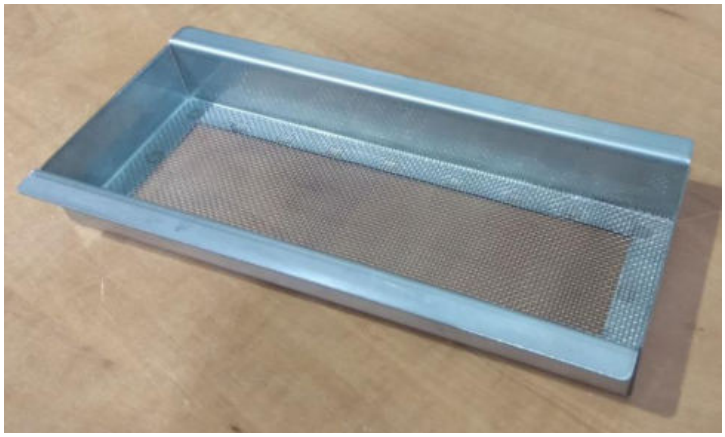


Фото 7. Сито



Фото 8. Ванночка

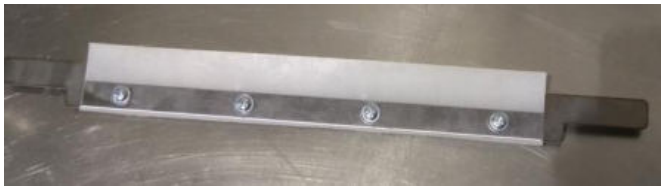


Фото 9. Скребок

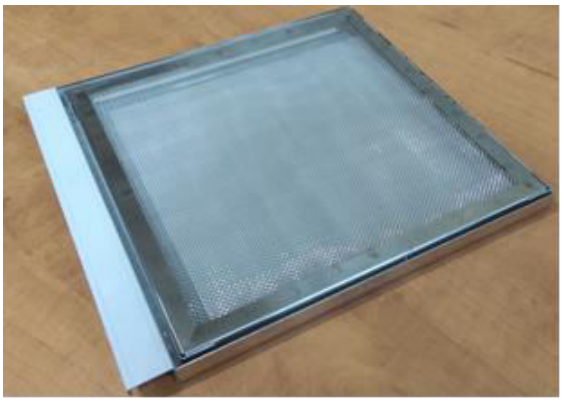


Фото 10. Поддон для готовых блинов с сетчатым вкладышем

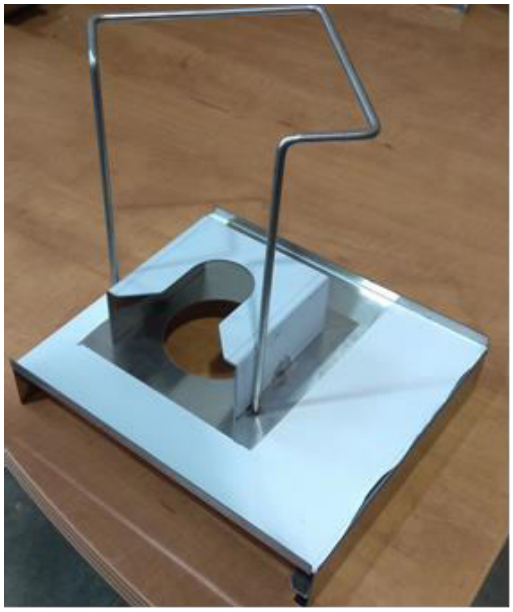


Фото 11. Подставка для ёмкости с тестом



Фото 12. Ёмкость для теста

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Автомат блинный (Аппарат электрический жарочный) торговой марки СИКОМ (SIKOM) для предприятий общественного питания (столовых, кафе, бистро и т.п., а также пищевых производств) тип РК, модель **РК-1.2.20**, в дальнейшем Аппарат, предназначен для жарки блинчиков круглой формы из пресного теста в непрерывном режиме. Аппарат спроектирован с расчетом на достаточно интенсивное использование, однако при эксплуатации, в течение рабочей смены, следует регламентировать технологические перерывы, необходимые для проведения его санитарной очистки (с извлечением съёмных частей) и приведения после очистки в исходное состояние. Аппарат 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 Аппарата.

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:		
•	Манипулятор 1 (передний)	1 шт.
•	Манипулятор 2 (задний)	1 шт.
•	Дозатор	1 шт.
•	Копир	1 шт.
•	Сито	1 шт.
•	Ванночка	1 шт.
•	Скребок	1 шт.
•	Ёмкость для теста с дозирующим наконечником	1 шт.
•	Полка для ёмкостей	1 шт.
•	Поддон для готовых блинов с сетчатым вкладышем	1 шт.
•	Вязкозиметр	1 шт.

3. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

3.1. В технологическом процессе жарки блинчиков участвуют (см. Рис.1):

- корпус Аппарата (1) с установленной в нём жарочной поверхностью, разделённой на две зоны: обжарки первой стороны блинной заготовки, обжарки второй стороны блинной заготовки;
- каретка дозатора (3), в состав которой входят: каретка, дозатор (6), копир (7), вилка дозатора, фиксатор дозатора, сито (8), поводок привода дозатора, рукоятка установки зазора, подставка для ёмкости с тестом (9), ёмкость для теста (14) с дозирующим наконечником (13);
- каретка манипуляторов (2), в состав которой входят: каретка, манипулятор 1 (передний) (4), манипулятор 2 (задний) (5), толкатель доводчика;
- ванночка (11);
- скребок (15) установленный в опоры (16);
- поддон для готовых блинов (12) с сетчатым вкладышем (10).

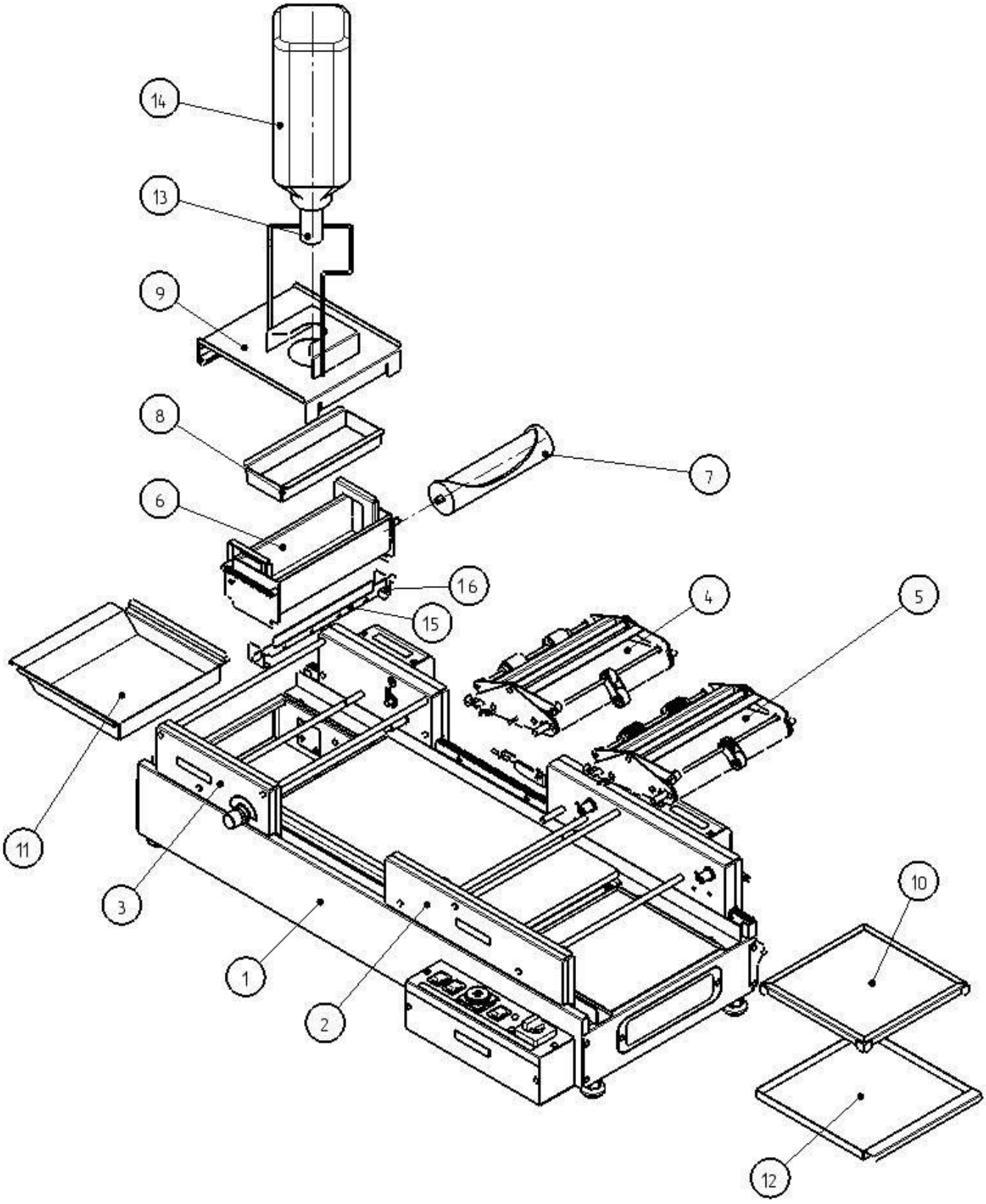


Рис.1.

3.2 Основные органы управления и сигнализации Аппарата размещены на панели управления. Панель управления расположена на верхней крышке выносного приборного отсека, который находится на фронтальной стенке корпуса Аппарата с правой стороны. На панели управления расположены (**справа налево**) (Рис.2):

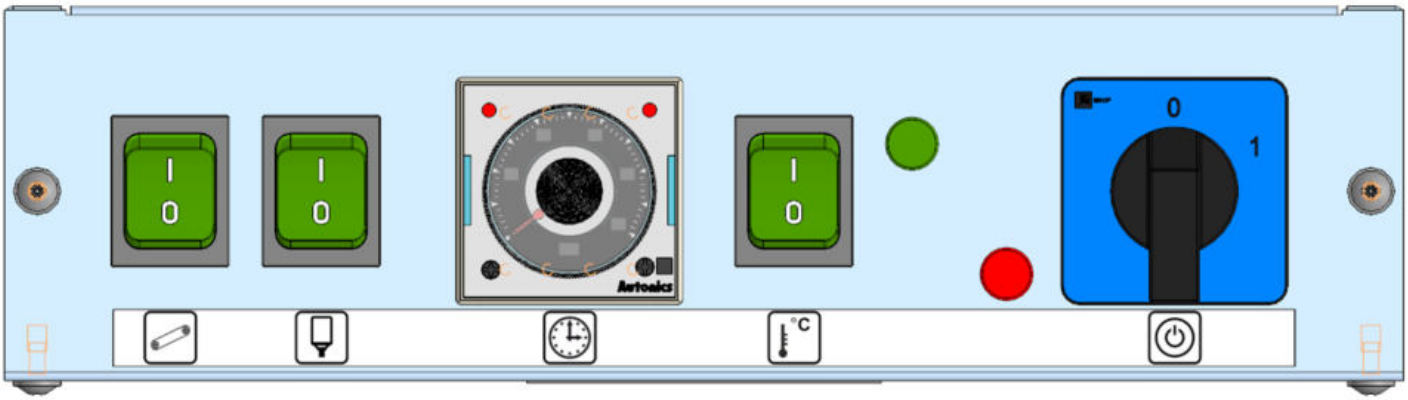


Рис.2.

- кулачковый переключатель подачи электропитания на Аппарат ;
- индикаторная лампа, сигнализирующая о подаче электропитания на Аппарат;
- индикаторная лампа, сигнализирующая о нагреве жарочной поверхности;
- клавишный переключатель включения нагрева жарочной поверхности ;
- таймер "Время жарки"  (**шкала таймера установлена в диапазоне (0÷60) сек.**);
- клавишный переключатель работы привода каретки дозатора ;
- клавишный переключатель работы привода каретки манипуляторов .

3.3 Формование блинной заготовки осуществляется посредством отсадки теста дозатором в зону обжарки первой стороны. Далее, по истечении времени жарки, установленного при помощи таймера "Время жарки", при помощи манипулятора 1 блинная заготовка перемещается в зону обжарки второй стороны. Параллельно с этим в зону обжарки первой стороны дозатор отсаживает очередную блинную заготовку. Обе стороны блинной заготовки находятся в обеих зонах жарочной поверхности одинаковый интервал времени, чем достигается равномерность прожарки готового блина. В следующем такте цикла при помощи манипулятора 2 готовый блин выгружается на поддон для готовых блинов с сетчатым вкладышем, а при помощи манипулятора 1 блинная заготовка перемещается в зону обжарки второй стороны. Каждый следующий блин укладывается на предыдущий. Таким образом, на поддоне формируется стопка готовых блинов.

4. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

ВНИМАНИЕ!

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

4.1 Установите Аппарат на рабочее место, добившись его горизонтальности регулировкой ножек, вмонтированных в днище корпуса. Снимите с деталей корпуса Аппарата защитную пленку (при её наличии) и протрите доступные поверхности слегка влажной чистой тканью.

4.2 Вымойте: дозатор, копир, сито, подставку для ёмкости с тестом, ёмкость для теста, дозирующий наконечник, сетчатый вкладыш, поддон для готовых блинов, ванночку, скребок, предварительно сняв с них защитную пленку (при её наличии).

4.3 Протрите доступные поверхности манипуляторов 1 и 2 слегка влажной чистой тканью. Установите манипулятор 1 на своё место в каретку манипулятора, вставив выступающую ось (без паза) в пластмассовую опору на левой стенке каретки манипуляторов до упора, затем ось с пазом в металлическую муфту на правой стенке. Вращением оси манипулятора добейтесь её зацепления с муфтой. Аналогичным образом на своё место установите манипулятор 2.

Убедитесь, что ножи манипуляторов, гарантировано, находятся на жарочной поверхности.

4.4 Установите на свои места поддон для готовых блинов с сетчатым вкладышем, ванночку, скребок. Ванночка предназначена для сбора остатков жидкого теста, стекающих с дозатора. Скребок предназначен для очистки сопел дозатора от остатков жидкого теста в моменты начала и окончания отсадки теста дозатором в зону обжарки первой стороны и его конструкция предполагает регулировку высоты силиконового полотна скребка при необходимости.

4.5 Аккуратно откройте прижимы копира дозатора (убедитесь, что они зафиксировались в открытом положении) и установите на своё место копир. Убедитесь, что карданный механизм копира вошёл в зацепление с вилкой дозатора (Рис.3). Аккуратно закройте прижимы копира дозатора.



Рис.3

4.6 Установите дозатор на направляющие её каретки, совместив вилку дозатора (Рис.4) с поводком привода дозатора (Рис.5).



Рис.4



Рис.5

Правильное положение поводка привода дозатора в вилке дозатора (Рис.6):

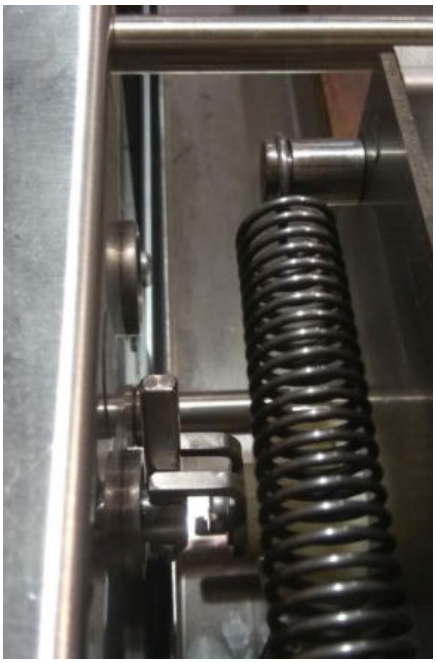


Рис.6

4.7 Закрепите дозатор на направляющих при помощи фиксатора каретки дозатора (Рис.7).



Рис.7

4.8 В установленный дозатор вставьте сито.

4.9 **Исходным положением каретки дозатора и каретки манипуляторов** является положение, при котором обе каретки максимально разведены по разным сторонам Аппарата (Рис.8).



Рис.8

5. ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 Перед началом работы с Аппаратом обязательно ознакомьтесь с **разделом 4. Требования безопасности** Паспорта изделия. Запомните и соблюдайте установленные в нём правила работы с Аппаратом. **Категорически запрещается оставлять работающий Аппарат без присмотра!**

5.2 Подготовьте тесто в соответствии с рекомендованной рецептурой. После того, как процесс приготовления теста завершён, необходимо произвести замер его вязкости. Для этой цели в комплект поставки Аппарата входит специальное устройство - вязкозиметр. Порядок работы с вязкозиметром определён в Приложении 1.

5.3 Установите **органы управления** Аппарата на **панели управления** в **исходное положение**:

переключатели  в положение "0";

значение  в произвольное положение.

5.4 Убедившись в отсутствии повреждений, подсоедините вилку шнура питания Аппарата к розетке электросети. Для подключения необходима однофазная трёхпроводная электрическая сеть переменного тока (обязательно наличие заземляющего провода). Параметры подключения зависят от заявленных номинальных значений мощности, питающего напряжения и частоты.

5.5 Переведите переключатель  в положение "1", повернув рукоятку вправо. Загорится индикаторная лампа, сигнализирующая о подаче электропитания на Аппарат. Каретка дозатора и каретка манипуляторов установятся в исходное положение (если при установке не были в исходном, Рис.8).

5.6 Перед тем как начать разогрев жарочной поверхности проверьте правильность функционирования каретки дозатора и каретки манипуляторов. Для этого:

5.6.1 Убедитесь, что **положение поводка привода дозатора соответствует специальному указателю на боковой стенке привода каретки дозатора** (Рис.9). При необходимости, вручную вращая копир против часовой стрелки, доведите его до указанного положения.



Рис.9

5.6.2 Убедитесь, **что толкатель доводчика поводка привода дозатора** (Рис.10) находится в опущенном положении

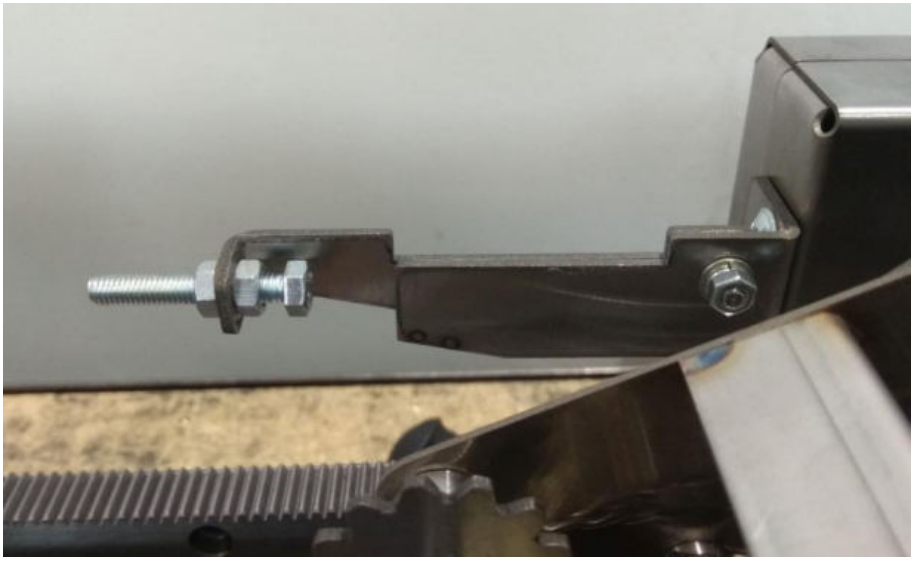


Рис.10

При работе Аппарата толкатель необходим для принудительного доведения поводка привода дозатора, находящегося в зацеплении с вилкой дозатора, и, соответственно, копира, в исходное положение, отмеченное специальным указателем (см. п. 5.6.1).

5.6.3 Установите значение  не менее 15 сек.

5.6.4 **Убедитесь, что ножи манипуляторов гарантировано находятся на жарочной поверхности**. Переведите переключатель  в положение "1". Через определённый промежуток времени каретка манипуляторов совершит цикл возвратно-поступательного движения, по окончании которого вернётся в исходное состояние.

Визуально убедившись, что при движении каретки в работе манипуляторов замечаний не выявлено, переведите переключатель  в положение "1". Через определённый промежуток времени обе каретки совершат цикл возвратно-поступательного движения, по окончании которого вернутся в исходное состояние (см. п.4.9).

Визуально убедившись, что при движении обеих кареток замечаний не выявлено (копир в дозаторе совершает полный оборот, поводок привода дозатора по окончании цикла соответствует положению (см. п.5.6.1)) переведите переключатели  в положение "0".

5.7 Переведите переключатель  в положение "1". Начнётся процесс нагрева жарочной поверхности.

5.8 При достижении значения температуры заданному (загорится индикаторная лампа, сигнализирующая о нагреве жарочной поверхности) можно начинать пробную отсадку теста на жарочную поверхность. Для этого следует:

5.8.1 При помощи бумажной (или иной термостойкой) салфетки смазать жарочную поверхность и ножи манипуляторов растительным маслом. **Лить масло на жарочные поверхности и прочие элементы конструкции Аппарата категорически запрещается!!!**

Осторожно! Жарочная поверхность горячая!

Использование хлопчатобумажных (или иных термостойких) перчаток **обязательно**!

Внимание! На стороне обжарки второй стороны блинной заготовки установлены шипы. Оберегайте руки от травм.

5.8.2 Повторно выполните п.5.6.1 ÷ п.5.6.2.

5.8.3 Рукоятку установки зазора, определяющую толщину формируемой блинной заготовки, установите в среднее положение (Рис.11). При регулировке величины зазора, для изменения положения рукоятки, следует пользоваться стопорной гайкой, установленной на валу за рукояткой.



Рис.11

5.8.4 Заполните дозатор тестом до уровня сетчатого вкладыша сита.

5.8.5 Установите значение  в диапазоне (30-50) сек (рекомендованное значение).

5.8.6 Переведите переключатели  в положение "1". Через определённый промежуток времени начнётся формирование блинной заготовки путём отсадки теста дозатором в зону обжарки первой стороны. По окончании формирования первой блинной заготовки (обе каретки находятся в исходном положении) рекомендуется переключатель  перевести в положение "0". Переключатель  должен оставаться в положении "1". Это необходимо чтобы убедиться в правильности подбора параметров выпечки (толщина формируемой блинной заготовки, время жарки) и оценить форму и положение блинной заготовки на жарочной поверхности. При такой комбинации переключателей по истечении времени жарки, при помощи манипулятора 1, блинная заготовка перемещается в зону обжарки второй стороны, а каретка дозатора при этом остаётся в исходном положении (отсадка не происходит). Далее, при помощи манипулятора 2, готовый блинчик выгружается на поддон для готовых блинов с сетчатым вкладышем. Переведите переключатель  в положении "0".

5.8.7 Необходимо оценить качество и органолептические свойства получившегося блинчика и при необходимости откорректировать толщину формируемой блинной заготовки (при помощи рукоятки установки зазора) и время жарки (при помощи таймера "Время жарки").

Помните! ***Процесс формирования блинной заготовки во многом определяется вязкостью теста, поэтому необходимо придерживаться рекомендованных рецептур и не пренебрегать проверкой его вязкости при помощи вязкозиметра (см. Приложение 1).***

При установке времени жарки, необходимо учитывать, что **недостаточное значение величины времени жарки** ***приводит к непрожариванию блинной заготовки и, соответственно, к возникновению проблем при её перевороте и съёме;*** **увеличенное время жарки** ***вызывает усушку блинчика, что также может привести к подобным проблемам.***

К числу важных параметров, влияющих на правильность нанесения и качество формируемой блинной заготовки, следует относить **величину зазора** ***между соплами дозатора и жарочной поверхностью и*** **уровень теста** ***в дозаторе. На начальной стадии настройки процесса жарки рекомендуется рукоятку установки зазора, определяющую толщину формируемой блинной заготовки, устанавливать в среднее положение, и поддерживать максимальный уровень теста. В дальнейшем эти параметры могут быть изменены.***

5.8.8 При необходимости, выполните п.5.8.6 ÷ п.5.8.7 повторно до получения необходимого качества готового блинчика.

5.9 При получении положительного результата по качеству получаемых блинчиков необходимо включить комбинацию, при которой переключатели  находятся в положение "1".

При этом процесс жарки будет выглядеть следующим образом:

– отсадка блинной заготовки в зону обжарки первой стороны;

– через установленное время жарки её переворот (при помощи манипулятора 1) в зону обжарки второй стороны и параллельно отсадка дозатором в зону обжарки первой стороны очередной блинной заготовки;

– в следующем такте цикла готовый блинчик (при помощи манипулятора 2) выгружается на поддон, блинная заготовка (при помощи манипулятора 1) из зоны обжарки первой стороны перемещается в зону обжарки второй стороны, а в зону обжарки первой стороны (при помощи дозатора) происходит отсадка очередной блинной заготовки.

Обе стороны блинной заготовки находятся в обеих зонах жарочной поверхности одинаковый интервал времени, чем достигается равномерность прожарки готового блинчика. Каждый следующий блинчик укладывается в зону, где находится поддон для готовых блинов с сетчатым вкладышем, на предыдущий блинчик. Таким образом, на поддоне формируется стопка готовых блинчиков. В процессе жарки необходимо обязательно контролировать уровень теста в дозаторе, и периодически восполнять расходуемое тесто.

5.10 В установившемся режиме жарки для автоматического поддержания постоянного уровня теста в дозаторе необходимо произвести установку в Аппарат наполненной тестом ёмкости. Для этого необходимо:

– убедиться, что на жарочной поверхности отсутствуют заготовки, каретка дозатора и каретка манипуляторов находятся в исходном положении (Рис.8);

– перевести переключатели  в положение "0";

– установить на каретку дозатора подставку для ёмкости с тестом;

– установить наполненную тестом ёмкость на подставку (чтобы исключить вытекание теста при установке пережмите трубку дозирующего наконечника).

Тесто наполнит дозатор до нужного уровня, и система будет поддерживать его автоматически до момента полного расхода теста в ёмкости. Переведите переключатели  в положение "1" и продолжите процесс жарки.

5.11 Каждая зона обжарки сторон блинной заготовки жарочной поверхности Аппарата оснащена индивидуальным температурным контроллером, поддерживающим заданную ей температуру. На начальном этапе работы (выполнении действий по пробной отсадке теста), когда периодичность отсадки и объём отсаживаемого теста вариативны, значение температуры зон жарочной поверхности может изменяться как в сторону сильного уменьшения, так и увеличения. Необходимо отслеживать и постоянно корректировать значение . В установившемся режиме (периодичность отсадки и объём теста, отсаживаемого в зону обжарки первой стороны, постоянны) значение температуры зон жарочной поверхности выравнивается. Значение  можно зафиксировать.

5.12 Если, по какой-либо причине, блинная заготовка пригорела к жарочной поверхности или при перевороте/выгрузке произошёл сбой в работе манипуляторов немедленно выполните следующие действия:

– переведите переключатели  в положение "0";

– после автоматического приведения каретки дозатора и каретки манипуляторов в исходное положение (Рис.8) переведите переключатель  в положение "0" (погаснет индикаторная лампа, сигнализирующая о подаче электропитания на Аппарат);

– произведите очистку пригоревшего или налипшего теста с элементов конструкции Аппарата (жарочная поверхность, дозатор, манипуляторы, скребок);

Осторожно! Горячо!

Использование хлопчатобумажных (или иных термостойких) перчаток обязательно!

– при необходимости следует снять манипуляторы и/или дозатор со своих кареток (при этом тесто из дозатора следует слить, а сам дозатор разобрать на его составные части) и промыть их в тёплой проточной воде до полного удаления следов теста;

– приведите Аппарат в исходное рабочее состояние, согласно раздела 4 данного Руководства, и начните процесс жарки сначала.

5.13 Периодически с поддона необходимо убирать стопку готовых блинчиков.

5.14 В процессе работы индикаторная лампа, сигнализирующая о нагреве жарочной поверхности периодически включается и гаснет (система поддержания заданной температуры включает нагрев при понижении температуры относительно заданной и отключает его при достижении заданной температуры) Это свидетельствует о нормальной работе Аппарата.

5.15 Для приостановки процесса жарки блинчиков следует **в момент исходного положения кареток** Аппарата перевести переключатель  в положение "0". Переключатель  должен оставаться в положении "1" до момента перемещения последнего находящегося на жарочной поверхности блинчика на поддон. В перерыве процесса жарки рекомендуется при помощи бумажной (или иной термостойкой) салфетки смазать жарочную поверхность и ножи манипуляторов растительным маслом (п.5.8.1).

5.16 В процессе жарки необходимо следить за уровнем теста в ёмкости. После того как ёмкость опорожнится необходимо снять её с подставки (при этом процесс жарки можно продолжать ещё некоторое время за счёт расходования теста, находящегося в дозаторе). При необходимости можно повторно залить тесто в ёмкость, установить её на своё место и продолжить процесс жарки в режиме автоматического поддержания постоянного уровня теста в дозаторе.

5.17 В случае если, при движении дозатора в положение начала отсадки блинной заготовки, в зоне обжарки первой стороны жарочной поверхности появляются частицы теста необходимо оценить состояние скребка и при необходимости произвести регулировку высоты его силиконового полотна. Для этого необходимо ослабить четыре крепёжных винта скребка, выставить необходимую высоту полотна и зафиксировать полотно, затянув винты обратно.

5.18 При окончательном завершении работы с Аппаратом необходимо убедиться что на жарочной поверхности отсутствуют заготовки, каретка дозатора и каретка манипуляторов находятся в исходном положении, переключатели  находятся в положение "0". Переведите переключатель  в положение "0". Переведите переключатель  в положение "0", повернув рукоятку влево. Погаснет индикаторная лампа, сигнализирующая о подаче электропитания на Аппарат. Отключите Аппарат от сети электропитания и произведите его санитарную уборку, в соответствии с разделом 6 данного Руководства.

6. УХОД ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

6.1 После окончания работы снимите с Аппарата ёмкость для теста с дозирующим наконечником, подставку для ёмкости, дозатор, манипулятор 1, манипулятор 2, сетчатый вкладыш, поддон для готовых блинов, ванночку, скребок. Аккуратно разберите дозатор на его составные части.

6.2 Тщательно промойте под тёплой проточной водой и высушите все снятые составные части Аппарата. При необходимости допускается дополнительно очистить сетку манипуляторов мягкой щёткой.

6.3 После остывания жарочной поверхности, при необходимости, очистите её от остатков выпечки губкой с очищающим слоем, затем протрите чистой тканью.

6.4 Произведите обязательную очистку зубчатой рейки по которой осуществляется движение кареток. Для этого возьмите щетку для чистки с жесткой щетиной и тщательно удалите из впадин зубьев рейки, накопившиеся в процессе работы остатки теста, выпечки, масла.

6.5 Протрите наружные поверхности корпуса Аппарата мягкой влажной тканью. Затем вытрите насухо. Запрещается мыть корпус Аппарата под струёй воды или окунанием.

6.6 Оберегайте Аппарат от ударов, воды и пыли, а его съёмные части от падений и деформаций.

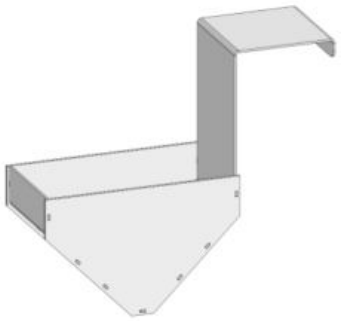
6.7 При интенсивной эксплуатации Аппарата на жарочной поверхности образуется нагар, который ухудшает качество получаемых блинов. В связи с этим следует периодически проводить её чистку. В процессе чистки жарочной поверхности в качестве моющего средства рекомендуется использовать мыльный раствор. В случае сильного загрязнения, для удаления пригоревших остатков можно использовать сухую пищевую соль. После очистки, для удаления остатков моющего средства, жарочную поверхность 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 жарочной поверхности жёсткой металлической щёткой с последующим прокаливанием её и нанесением тонкого слоя подсолнечного масла для восстановления антипригарных свойств.

6.9 По мере необходимости, но не реже одного раза в полгода, необходимо проводить техническое обслуживание Аппарата в соответствии с утверждённым производителем документом — **"Регламентные работы, блинный аппарат РК-1.2.20". Данные работы проводятся с обязательным привлечением сертифицированной сервисной службы.**

Приложение 1.

Порядок работы с вязкозиметром.



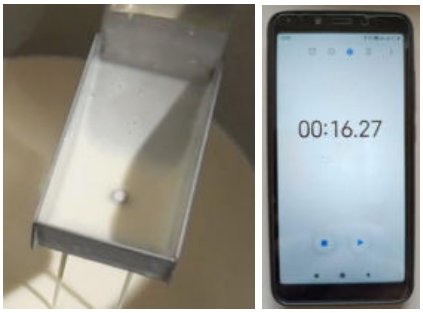
Вязкозиметр – устройство для определения вязкости теста.

Вязкость определяется временем истечения теста из устройства.

Для определения вязкости, вязкозиметр полностью заполнить погружением в ёмкость с тестом. Заполненный вязкозиметр поднять так, чтобы тесто начало вытекать из отверстий в нижней части устройства.



Одновременно с началом истечения включить секундомер. Как только уровень теста понизится до уровня колонки (верхушка колонки проступит из теста) остановить секундомер.



Полученное время сравнить с рекомендованным.

Для получения более точного результата провести замер 2-3 раза. Вычислить среднее время истечения и сравнить с рекомендованным.

Рекомендованное время истечения теста 13 – 20 сек.

Если полученный результат ≤ 13сек, тесто жидкое, его следует загустить.

Если полученный результат ≥ 20сек., тесто слишком вязкое, следует добавить жидкость.

П А М Я Т К А О П Е Р А Т О Р У

ВНИМАНИЕ!

Аппарат оснащён движущимися узлами и механизмами.

Аппарат имеет поверхности, нагревающиеся до высоких температур.

Категорически запрещается: оставлять включённый Аппарат без присмотра; прикасаться к движущимся частям работающего Аппарата; обслуживать нагретые части Аппарата без защитных хлопчатобумажных (или иных термостойких) перчаток после включения нагрева в процессе работы и ранее, чем через 2 часа после выключения Аппарата; производить уборку Аппарата с подсоединенным к электросети шнуром питания. Мыть корпус Аппарата и жарочную поверхность под струей воды или окунанием.

1. Аппарат должен эксплуатироваться на устойчивой горизонтальной столешнице. Перед началом работы (заполнением дозатора тестом) необходимо убедиться в том что:

1.1 Манипуляторы 1 и 2 каретки манипуляторов находятся на своих местах (манипуляторы не перепутаны местами, зацепление муфты привода и вала обоих манипуляторов гарантировано, ножи манипуляторов находятся на жарочной поверхности).

1.2 Дозатор установлен на своё место в каретку дозатора без перекоса, фиксатор дозатора защёлкнут до упора.

1.3 Копир дозатора вставлен в дозатор и зафиксирован прижимами. Сито установлено в дозатор. **Положение поводка дозатора соответствует специальному указателю на боковой стенке привода каретки дозатора**, **толкатель доводчика поводка привода дозатора** находится в опущенном положении.

1.4 Ванночка, скребок, поддон для готовых блинов с сетчатым вкладышем находятся на своих местах.

2. Начинать отсадку теста на жарочную поверхность следует при загорании индикаторной лампы на панели управления, сигнализирующей о нагреве жарочной поверхности. Рекомендованное установленное **время жарки** на таймере должно быть не менее **0,5 мин**.

3. Непосредственно перед отсадкой теста рекомендуется при помощи бумажной (или иной термостойкой) салфетки смазать жарочную поверхность и ножи манипуляторов растительным маслом. **Лить масло на жарочные поверхности и прочие элементы конструкции Аппарата категорически запрещается!!!**

Осторожно! Жарочная поверхность горячая!

Использование хлопчатобумажных (или иных термостойких) перчаток **обязательно**! **Внимание!** На второй жарочной поверхности (зона обжарки второй стороны) **установлены шипы**. Оберегайте руки от травм.