

**РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

БЛИННИЦА

МОДЕЛИ:

CP-CM400D, CP-CM400, CP-CM400C

­­



СОДЕРЖАНИЕ

[1. ВВЕДЕНИЕ 3](#_Toc515442912)

[2. НАЗНАЧЕНИЕ 3](#_Toc515442913)

[3. ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ 3](#_Toc515442914)

[4. БЕЗОПАСНОСТЬ ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ 3](#_Toc515442915)

[5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 4](#_Toc515442916)

[6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ 4](#_Toc515442917)

[7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ 4](#_Toc515442918)

[8. ПЕРЕМЕЩЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ 5](#_Toc515442919)

[9. РЕЦЕПТ, КОТОРЫЙ ПРИГОДИТСЯ 5](#_Toc515442920)

### ****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.

### ****НАЗНАЧЕНИЕ****

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

### ****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 лишний раз не перекаливать рабочую поверхность – это поможет значительно увеличить срок службы оборудования.

### ****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.

### ****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 |

### ****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.

### ****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.

* 1. Выключите оборудование и отсоедините его от сети питания.
	2. Дайте оборудованию остыть.
	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.

### ****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.

### ****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.