

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

**АВТОМАТ БЛИННЫЙ
(АППАРАТ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЖАРОЧНЫЙ)
ТОРГОВОЙ МАРКИ СИКОМ (SIKOM)
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ТИП РК
МОДЕЛЬ РК-2.1.300**

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	13
7. ОБСЛУЖИВАНИЕ РОЛИКОВ	14
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	15
ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ИХ РЕШЕНИЕ.....	17

СЪЁМНЫЕ ЧАСТИ



Фото 1. Поддон

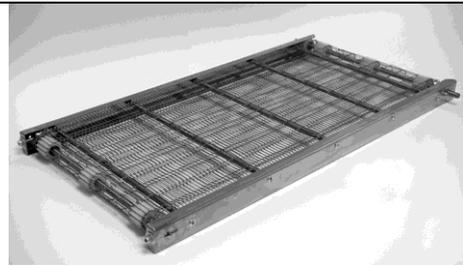


Фото 2. Транспортёр



Фото 3. Ванночка



Фото 4. Ёмкость с дозирующим наконечником

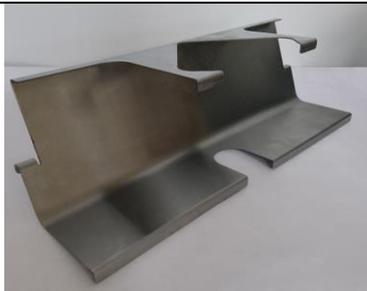


Фото 5. Полка для ёмкостей



Фото 6. Валик

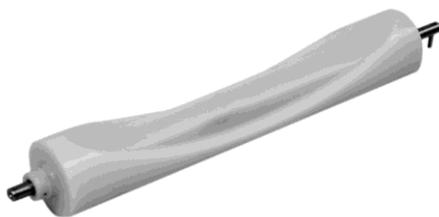


Фото 7. Копир $\varnothing 300$



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-2.1.300, 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 с рекомендуемым режимом работы: 2 часа работа — 1 час технологический перерыв. 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	1 шт.
	толщиной 2 мм	1 шт.
	• Воронка (фото 10)	1 шт.
• Комплект ЗИП:		
	• 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).

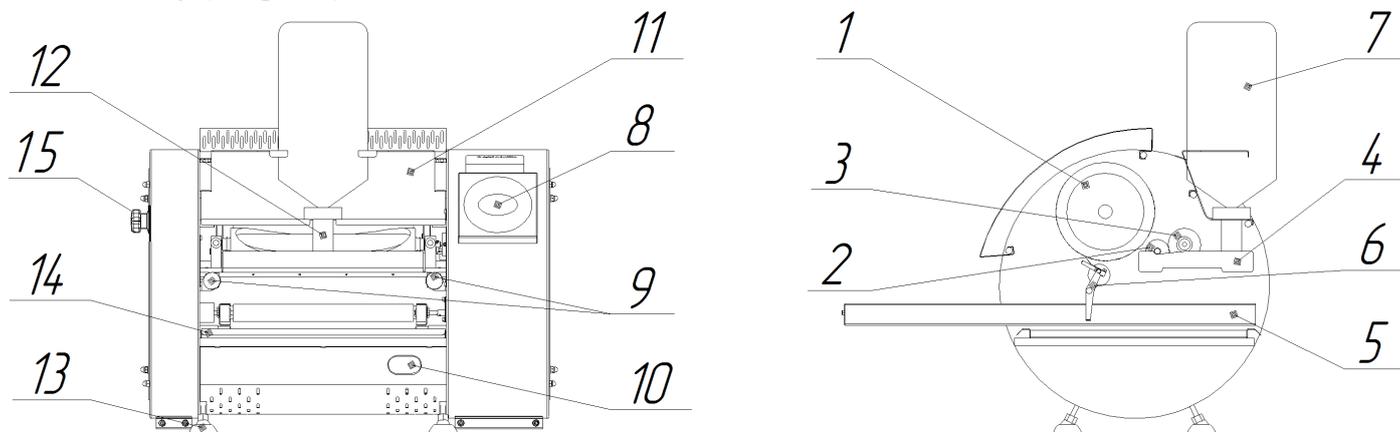


Рис.1. Автомат блинный РК-2.1.300

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

- ёмкость 7, из которой поступает тесто;
- дозирующий наконечник 12;
- полка 11 для размещения ёмкостей;
- ванночка для теста 4, которая вместе с дозирующим наконечником 12 поддерживает необходимый объём теста (для регулировки уровня теста в ванночке используются регулировочные вкладыши);
- 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 левой боковой стенке Автомата расположена Ручка отвода "On—Off" 15. С её помощью, для удобства установки-снятия съёмных частей, в процессе нагрева жарочного барабана до заданной температуры (соответствующей степени обжарки блинчика), аварийной ситуации при жарке, возможно механическим способом принудительно отвести систему подачи теста и формования блинной заготовки от жарочного барабана.

3.5. На лицевой панели Автомата расположен сенсорный дисплей 8.

3.6. Спереди, под основанием Автомата находятся выключатель 10.

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, **обязательно добившись его горизонтальности** регулировкой ножек 13 (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, копиры, 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.

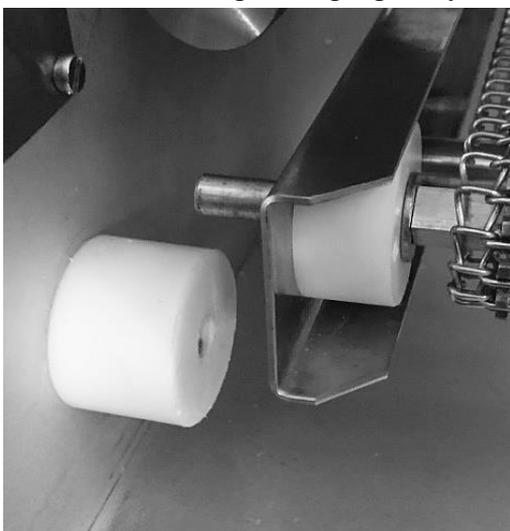


Фото 11.

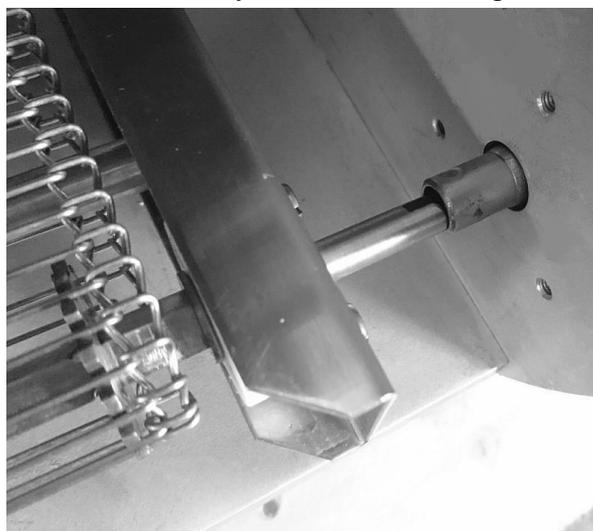


Фото 12.

- 4.4. 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.15 - 16).
- 5.2. Установите автоматический выключатель в положение "Выкл." (фото 14).



Фото 14.



Фото 15.

- 5.3. Убедившись в отсутствии повреждений, подсоедините вилку шнура питания Автомата 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 автоматический выключатель в положение "Вкл." (фото 15). Нажмите на зелёную (левую) часть кнопки с индикатором « — » (фото 16), при этом включится подсветка кнопки.



Фото16.

- 5.5. После включения блинного автомата, он приходит в исходное состояние, затем сразу или через несколько секунд на сенсорном дисплее 8 отображается начальный экран с тремя кнопками.



Фото 17. Начальный экран

- 5.6. Нажмите кнопку ② (фото17), включится вращение жарочного барабана. Когда барабан начнет вращаться, кнопка изменит свой цвет на зеленый.
- 5.7. Аккуратно смажьте жарочный барабан подсолнечным маслом при помощи бумажной (или иной термостойкой) салфетки (фото 18).



Фото 18.



Фото 19.

- 5.8. Повторным нажатием кнопки ② (фото 17) остановите вращение барабана. Аккуратно смажьте нож (фото 19). Установите валик (фото 20). Для этого заведите его левую ось (без штифта) в дальнее седло левой опоры, а правую ось на горизонтальный участок правой опоры. Сдвиньте валик вправо до упора, при этом наконечник правой оси войдет в отверстие муфты. Поверните валик вокруг его оси так, чтобы штифт на левой оси вошел в зацеп муфты (фото 21).



Фото 20.



Фото 21.

- 5.9. Установите на своё место копир (фото 22). Для этого расположите его на опорах штифтом вправо, последовательно оттяните на себя рукоятки фиксаторов и опустите оси копира в сёдла. При этом штифт копира необходимо разместить между штырями муфты (фото 23).



Фото 22.



Фото 23.

5.10. Нажмите кнопку ❶ «Старт» (фото17), включится нагрев жарочного барабана и отобразится следующий экран, на котором можно увидеть индикатор процесса нагрева (фото 24), а также с которого можно перейти в экран выбора параметров жарки.



Фото 24. Экран нагрева/жарки

Нажав на кнопку ❸ «Стоп» экрана нагрева/жарки (фото 24), можно отключить нагрев жарочного барабана и вернуться назад на начальный экран.

Кнопка ❷ экрана нагрева/жарки (фото 24) позволяет установить количество блинов, которые необходимо приготовить. Последовательно нажимая на эту кнопку, можно выбрать от 1 до 6 блинов или режим безостановочной жарки (символ «∞»).

Кнопка ❶ экрана нагрева/жарки (фото 24) позволяет перейти в экран выбора параметров жарки (фото 25) — степени обжарки блинчика и времени его жарки.



Фото 25. Экран выбора параметров жарки

Параметры изменяются путем последовательного нажатия на соответствующие кнопки. Степень обжарки может быть минимальной, средней и максимальной. Время жарки можно установить от 5 до 60 секунд с шагом в 5 секунд. Последние установленные параметры запоминаются и восстанавливаются после очередного включения блинного автомата.

5.11. По мере нагрева блинного автомата, индикатор нагрева (фото 24) последовательно заполняется. В процессе нагрева необходимо проконтролировать, чтобы Ручка отвода "On—Off" 15 (см. рис.1) находилась в положении "Off" (фото 26).



Фото 26.

5.12. При достаточной температуре жарочного барабана (индикатор процесса нагрева заполнится) можно начинать процесс жарки блинчиков. Для этого установите на своё место полку для ёмкостей с тестом (фото 27).



Фото 27.

Установите наполненную тестом ёмкость на полку (чтобы исключить вытекание теста пережмите трубку дозирующего наконечника, см. фото 28). Тесто наполнит ванночку до определённого уровня и смажет валик. При необходимости отрегулировать уровень теста в ванночке (он должен быть приблизительно 5 – 7 мм до верхнего края ванночки), используйте регулировочные вкладыши из комплекта поставки, подкладывая их под опорную часть дозирующего наконечника, см. фото 29. Для ускорения заполнения ванночки можно приподнимать ёмкость над полкой.

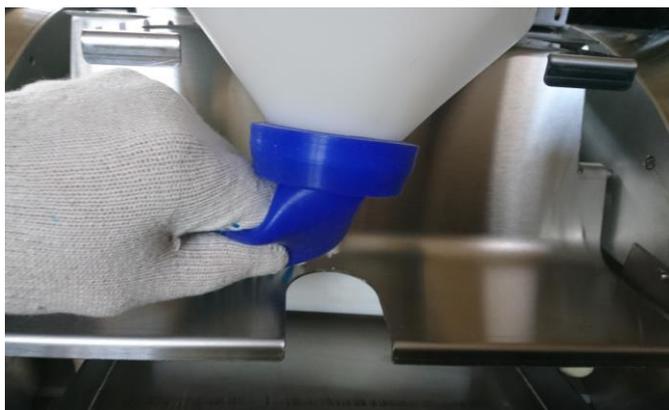


Фото 28.



Фото 29.

Переведите Ручку отвода "On—Off" 15 (см. рис.1) в положение "On" (фото 30).



Фото 30.

5.13. Процесс формирования блинной заготовки всецело определяется вязкостью теста. Старайтесь придерживаться рекомендованных рецептов теста, которые указаны в Приложении 1 (см. стр.15 – 16).

5.14. При необходимости можно регулировать зазор между валиком и жарочным барабаном винтами 9 (см. рис.1, фото 31). Он должен быть примерно 0,75 мм. Для контроля этого зазора к Автомату прикладываются два щупа толщиной 0,8 и 0,7 мм (фото 32). 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.

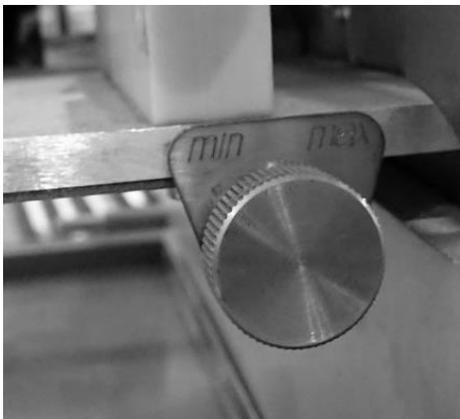


Фото 31.



Фото 32.

5.15. После первых 3...5 блинчиков, когда установится стабильный режим жарки, следует установить **наиболее приемлемые значения степени обжарки и времени жарки** для данной рецептуры блинчиков. Помните, что при чрезмерном увеличении температуры будет происходить обгорание поверхности блинчика при не прожаренной середине, однако увеличенное время жарки вызовет усушку блинчика. Кроме того, недостаточное прожаривание может происходить по причине несоблюдения рекомендуемой рецептуры или низкого напряжения электросети. Во время жарки, нажав кнопку ❶ (фото 33), также можно изменить степень прожарки блинчиков и время жарки – новые параметры будут сразу задействованы. На кнопке ❷ (фото33) будут показаны два числа: текущий блин, который готовится, и максимальное количество блинов, которые нужно приготовить. Нажимая на кнопку ❷, можно изменить максимальное количество блинов. При приготовлении этого количества блинов, блинный автомат перейдет в режим паузы. Если выбран режим «∞», то блинный автомат будет работать без остановки. Кнопка ❸ «Пауза» (фото 33) служит для приостановки процесса жарки: текущий блин будет дожарен, снят с жарочного барабана и блинный автомат переключится в режим паузы.



Фото 33.

5.16. Если по какой-либо причине блинчик пригорел к жарочному барабану, в ванночку, на валик или копир попали остатки пригоревшего теста, немедленно выполните следующие действия:

- переведите Ручку отвода "On—Off" 15 (см. рис.1) в положении "Off" (фото 26);
- нажмите кнопку **3** «Пауза» (фото 33); на экране паузы, помимо изменения параметров жарки, появятся кнопка **2** «Продолжить» (фото 34), которая возобновит процесс жарки, и кнопка **3** «Стоп» (фото 34), которая отключит нагрев и вернет блинный автомат в исходное состояние, отобразив начальный экран;



Фото 34

- нажмите кнопку **3** «Стоп» (фото 34), программа вернётся на начальный экран (фото 17);
- нажмите кнопку **2** (фото17), включится вращение жарочного барабана;
- с помощью рычага плотно прижмите нож к поверхности жарочного барабана (фото 35) и удерживайте его в этом положении до полного удаления пригоревшего теста;



Фото 35.

- также в процессе постоянного вращения жарочного барабана при помощи металлической губки аккуратно полностью очистите его поверхность (на сенсорном дисплее 8 включен начальный экран (фото17)) и смажьте очищенную поверхность и нож подсолнечным маслом при помощи бумажной (или иной термостойкой) салфетки (фото 18, фото 19);
- повторным нажатием кнопки **2** (фото17), остановите вращение барабана;
- снимите и вымойте валик, копир и ванночку, отфильтровав из неё тесто в ёмкость, и начните процесс жарки сначала.

- 5.17. 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.
- 5.18. Для приостановки жарки блинчиков нажмите кнопку **3** «Пауза» (фото 33). 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) нажмите кнопку **3** «Стоп» (фото 34) и снимите с транспортёра имеющиеся блинчики. Потяните на себя рычаг ножа (фото 35), аккуратно очистите нож салфеткой и смажьте его подсолнечным маслом. Отпустите рычаг ножа и нажмите кнопку **1** (фото 17).
- 5.19. При работе следите за уровнем теста в ванночке и своевременно добавляйте тесто в ёмкость.
- 5.1. Для окончания работы Автомата нажмите кнопку **3** «Стоп» (фото 34). Через 5-10 минут, когда жарочный барабан немного охладится, после возвращения транспортёра в исходное положение, нажмите на красную (правую) часть кнопки с индикатором «**0**» (фото 16), при этом включится подсветка кнопки. Переведите 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 окупанием.
- 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 Автомобиля 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 Автомобиля 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 34, 35).
- 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.", нажмите кнопку **2** на начальном экране (фото17)).



Фото 34.



Фото 35.

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 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 степень обжарки
 - 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 степень обжарки (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 (повысить уровень)
 - Процедить тесто через сито

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