smart foodtech
Enigma



Промышленный аппарат для приготовления попкорна объемом 8 унций (0,23 кг)

Инструкции и рецепты

Устраивайте праздник в каждый день!

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ.....2
ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.....3
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ.....3
ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ.....4
СБОРКА И СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ.....5
ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ.....6
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....7
ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....8
РЕЦЕПТЫ.....9

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Мы заботимся о Вашей безопасности и о безопасности других людей.

Основные требования безопасности представлены, как в настоящем руководстве, так и в табличках на корпусе аппарата. Обязательно ознакомьтесь со всеми требованиями безопасности и примите меры для их соблюдения.



Этот символ предупреждает об опасности.

Этим символом обозначаются ситуации, потенциально опасные для вас и для иных лиц, которые могут привести к серьезным травмам.

Все указания о правилах безопасности сопровождаются этим символом.

Здесь разъясняются все потенциально опасные ситуации, и даются указания об обязательном соблюдении требований для снижения вероятности получения травмы.

Технические характеристики аппарата:

220 В, 50 Гц, 600 Вт

ЭТОТ АППАРАТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ НАПРЯЖЕНИЕМ 220В.

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Не приступайте к эксплуатации аппарата до тех пор, пока внимательно не ознакомитесь со всеми правилами техники безопасности и инструкциями по эксплуатации аппарата. Прежде чем приступить к эксплуатации или очистке аппарата, внимательно ознакомьтесь с содержанием настоящего руководства.

При пользовании аппаратом следует соблюдать основные меры предосторожности, в частности:

1. **Перед эксплуатацией аппарата ознакомьтесь со всеми инструкциями.**
2. НЕ ПРИКСАЙТЕСЬ к горячим поверхностям. Держите прибор только за ручки.
3. Ваш аппарат – это НЕ ИГРУШКА.
4. Категорически запрещается без присмотра пользоваться аппаратом маленьким детям и людям с ограниченными умственными возможностями.
5. Дети, находящиеся рядом с аппаратом, подлежат обязательному надзору.
6. Во избежание поражения электрическим током не опускайте шнур, вилку или любую часть аппарата в воду или в иные жидкости.
7. Извлеките вилку из розетки в случае простоя аппарата, а также до того, как будете снимать какие-либо части или чистить оборудование.
8. Прежде чем снимать какие-либо части или приступать к очистке оборудования, подождите, пока аппарат не остынет.
9. ЗАПРЕЩАЕТСЯ пользоваться аппаратом при повреждении шнура или вилки, равно как и в случае сбоев в работе или иных нарушений. В случае нарушения работы отправьте аппарат в ближайшую ремонтную мастерскую для осмотра, ремонта или настройки.
10. Производитель не рекомендует пользоваться дополнительным оборудованием, которое не входят в комплект поставки. При использовании такого оборудования можно получить травму.
11. Используйте аппарат только по прямому назначению.
12. НЕ используйте аппарат на открытом воздухе. АППАРАТ ПРЕДРНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ТОЛЬКО ВНУТРИ ПОМЕЩЕНИЯ.
13. НЕ кладите аппарат на горячую газовую или электрическую конфорку или рядом с ней, а также в разогретую духовку.
14. Свисание силового шнура с края стола или прилавка, а также касание шнура с горячими поверхностями НЕ допускается.
15. КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ оставлять аппарат без присмотра во время эксплуатации или при подключении к розетке.
16. Соблюдайте крайнюю осторожность при перемещении аппарата с горячим продуктом.
17. В первую очередь присоединяйте вилку к аппарату, а затем вставляйте в сетевую розетку. Извлечение вилки из розетки допускается только после выключения аппарата.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Меры предосторожности при эксплуатации

1. НЕ прикасайтесь к котлу и не открывайте дверцу аппарата во время эксплуатации. В рабочем режиме котел СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ.
2. Прежде чем приступать к эксплуатации, проверьте установку котла в кронштейны, при этом, вилка электродвигателя должна быть вставлена в котел.
3. Перед использованием убедитесь в отсутствии посторонних предметов в котле.

4. НЕ кладите в котел сливочное масло, приправы или иные добавки, кроме кукурузы и растительного масла. Использование таких добавок может быть причиной повреждения аппарата.
5. Обязательно добавляйте растительное масло, в противном случае приготавливаемый попкорн будет подгорать и выделять дым.
6. После приготовления попкорна обязательно отключите электродвигатель котла.
7. Соблюдайте особую осторожность при высыпании попкорна. Извлекая попкорн, обязательно держитесь за ручки и следите за тем, чтобы аппарат находилось над рабочей поверхностью, чтобы не получить ожоги от остаточного объема горячего масла.
8. Используйте аппарат только по прямому назначению.

Меры предосторожности при использовании электрического шнура и вилки

1. ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ: Несоблюдение этих указаний может привести к возникновению опасной для жизни ситуации в результате пожара или удара электрическим током.
   - Вставьте в розетку вилку с заземляющим выводом.
   - НЕ убирайте вывод заземления.
   - НЕ используйте адаптер.
   - НЕ используйте удлинитель.
2. Аппарат ПОДЛЕЖИТ обязательному заземлению. В случае короткого замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током, забирая на себя электрический ток. Аппарат оснащен шнуром с заземляющим проводом. Вилка предназначена для установки в заземленную розетку.
3. ВНИМАНИЕ: Неправильное использование вилки с заземляющим выводом может быть причиной поражения электрическим током. **Если вилка не подходит к розетке, обратитесь к квалифицированному электрику. Запрещается самовольно вносить изменения в конструкцию вилки.**
4. Для снижения риска запутаться в длинном шнуре или споткнуться об него, рекомендуется использовать укороченный шнур.
5. Производитель не рекомендует пользоваться аппаратам, если в Вашей стране напряжение 120В переменного тока не поддерживается, даже если применяется адаптер, трансформатор или преобразователь напряжения.

ХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО РЯДОМ С АППАРАТОМ!

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Благодаря особенному классическому стилю, АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОПКОРНА объемом 8 унций (0,23 кг) станет настоящим хитом ежедневного угощения! Котел объемом 8 унций позволяет приготовить до 32 стаканов попкорна на порцию, идеальный состав которой обеспечивается за счет добавления растительного масла и зерна. Используя этот АППАРАТ, Вы никогда не забудете особый домашний вкус попкорна!

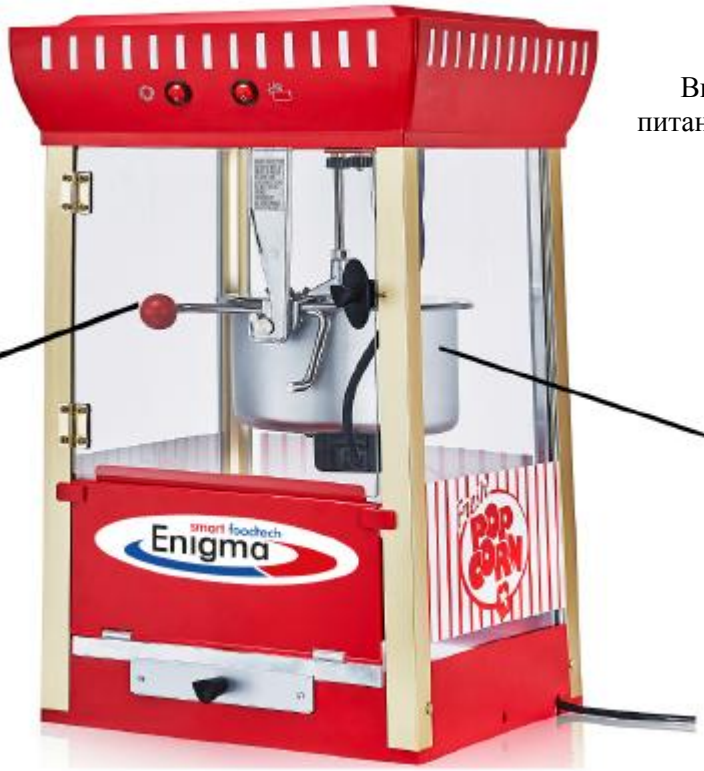
- Легко моющийся котел из нержавеющей стали на 8 унций (0,23 кг) со встроенной системой перемешивания и крышками с двумя шарнирами
- Приготовление до 32 стаканов попкорна на порцию
- Откидная дверца для облегчения доступа и обслуживания
- Сборник нераскрывшихся зерен
- Дверца и окна из закаленного стекла
- Подсветка внутри камеры

СБОРКА И СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ

СБОРКА

Установите котел в кронштейны, после чего вставьте силовой шнур в розетку, расположенную снизу котла. Шнур электродвигателя котла, расположен в верхней части аппарата.

Затем поверните рукоятку до упора в направлении против часовой стрелки.



Выключатели питания и подсветки

Ручка

Котел из нержавеющей стали

Откидная дверца

Сборник нераскрывшихся зерен





По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СЦ Трапеза» т. 8-495-956-3663.
125167 г. Москва ул. Красноармейская, дом 11, кор.2
http://www.sc.trapeza.ru

ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед вводом в эксплуатацию очистите внутренние поверхности аппарата влажной мягкой губкой, после чего протрите сухим полотенцем. Перед запуском протрите внутренние поверхности котла и проверьте правильность установки котла в кронштейны.

1. Перед пуском выберите плоскую поверхность рядом с электрической розеткой. Примите меры, чтобы исключить попадания воды на силовой шнур. При необходимости допускается использование удлинителя.
2. Подготовьте все принадлежности для приготовления попкорна: сырье, приправы, растительное масло, кухонную миску, мерный стакан для зерен и мерную ложку для растительного масла (кухонная миска, мерный стакан для зерен и мерная ложка для растительного масла входят в комплект аппарата).
3. Вставьте вилку аппарата в сетевую розетку в то время, как выключатель остается в отключенном положении.
4. Проверьте надежность посадки котла в опорных кронштейнах и убедитесь, что шнур электродвигателя до конца вставлен в розетку, расположенную снизу котла. Шнур подводится к котлу сверху аппарата.
   ПРИМЕЧАНИЕ: если вилка вставлена не до конца, котел нагреваться не будет.
5. Включите аппарат, нажав на верхний выключатель. Дайте аппарату поработать в течение 3-5 минут, пока не нагреется котел.
6. Выключите аппарат.
7. С помощью мерной ложки (входит в комплект) добавьте в котел 3 столовые ложки любимого растительного масла для приготовления попкорна. Для того чтобы добиться наилучшего результата, предлагается использовать кокосовое масло.
8. С помощью мерного стакана (входит в комплект) засыпьте в котел ¾ чашки (6 унций = 170 г) сырья.
   ПРИМЕЧАНИЕ: НЕ пересыпайте и не уплотняйте зерно в мерном стакане, чтобы исключить переполнения котла. Это может привести к увеличению количества нераскрывшихся зерен, а также к выделению дыма или пригоранию.
9. Включите аппарат и закройте дверцу. Процесс приготовления попкорна запустится практически сразу. Свежеприготовленный и горячий попкорн начнет высыпаться наружу через откидные крышки котла!
   ПРИМЕЧАНИЕ: Образование пара в процессе приготовления считается нормой.
10. После того как попкорн перестанет высыпаться наружу, выключите аппарат и наклоните котел, взявшись за красную ручку изогнутой рукоятки, чтобы освободить котел от попкорна.
    ПРИМЕЧАНИЕ: Работа электродвигателя после приготовления попкорна не допускается.

    ⚠ **ВНИМАНИЕ**: Высыпая попкорн, соблюдайте максимальную осторожность. Аппарат должен располагаться на рабочем столе так, чтобы исключить попадание остатков горячего масла на кожу, что может вызвать серьезные ожоги.
11. После приготовления каждой порции попкорна проверяйте сборник на наличие нераскрывшихся зерен.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

⚠ **Категорически запрещается оставлять работающий аппарат без присмотра.**

ВЫДЕЛЕНИЕ ДЫМА

Выделение дыма из АППАРАТА для приготовления попкорна может быть вызвано избыточным количеством накопленного жира. Для того чтобы уменьшить количество выделяемого дыма необходимо после каждой порции очищать внутреннюю поверхность котла.

ПОПКОРН

АППАРАТ предназначен для обработки сырья из стандартных и премиальных сортов. Зерна кукурузы желтого цвета, как правило, раскрываются лучше, чем зерна белого цвета, при этом, некоторые сорта зерен обладают более твердой оболочкой и раскрываются не так эффективно. Подберите опытным путем подходящие для Вас сорта.

Если Вы заметили, что у Вас остается слишком много нераскрытых зерен, попробуйте добавить еще масла. Чем больше масла, тем больше раскрывшихся зерен.

Всегда используйте только свежее сырье. Пересохшие или несвежие зерна плохо раскрываются из-за недостаточного объема влаги, в результате чего они могут подгореть. Мы рекомендуем хранить сырье в прохладном помещении и в герметично закрытой емкости.

Иногда зерна попкорна не раскрываются. Как правило, это возникает из-за воздействия окружающей среды, от которых зависит свежесть соответствующих типов сырья и содержание в нем влаги. Причиной нераскрытия зерен не всегда является дефект в аппарате.

При заполнении мерного стаканчика следите за тем, чтобы содержимое не превышало отмеченную линию. При недостаточном уровне засыпки зерна раскрываются в меньшем количестве и производительность понижается. При избыточном уровне засыпки зерна подгорают, в результате чего выделяется дым.

ПРИПРАВЫ

Добавляя приправы, можно использовать оливковое масло, воду или сливочное масло, что позволит приправам лучше прилипать к попкорну для насыщения вкусом.

⚠ **ВНИМАНИЕ**: НЕ кладите в котел сливочное масло, приправы или иные добавки, кроме кукурузы. Использование таких добавок может быть причиной повреждения аппарата.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ЛЕГКООЧИЩАЕМЫЙ КОТЕЛ



Прежде чем приступать к очистке, убедитесь, что вилка аппарата извлечена из розетки, а шнур отсоединен от котла. Подождите, пока аппарат полностью не остынет.

1. Отсоединив шнур от котла и, подождав, пока котел не остынет, поверните рукоятку по часовой стрелке для того, чтобы ослабить крепления и снять котел.
2. Снимите котел с опорных кронштейнов и извлеките его из аппарата.
3. Выверните обе гайки-барашки, поворачивая их против часовой стрелки, после чего поднимите крышку с двумя шарнирами.
4. Залейте в котле небольшое количество мыльного раствора горячей воды.
   ПРИМЕЧАНИЕ: Во избежание попадания влаги на разъем шнура питания котла, использование воды или иных жидкостей рядом с котлом или разъемом шнура питания котла не допускается. Запрещается класть детали в воду для мойки посуды. Мойте аппарат только вручную.
5. Для удаления жира из котла дайте ему отстояться в течение 15-20 минут (время необходимое для удаления жира может зависеть от загрязнения).
6. Осторожно слейте воду из котла, чтобы вода не попала на разъем шнура питания котла. При необходимости воспользуйтесь твердой стороной губки для более эффективной очистки внутренней поверхности котла.
7. Тщательно промойте внутреннюю поверхность котла и протрите мягким полотенцем. Протрите насухо салфеткой наружные поверхности котла.
8. Протрите внутренние и наружные поверхности аппарата слегка смоченной мягкой губкой, полотенцем или салфеткой. Затем протрите насухо мягким полотенцем. Для очистки от трудносмываемой грязи, накапливаемой на окнах панели и на дверце, можно воспользоваться цитрусовым обезжиривающим средством.
   ВНИМАНИЕ! Не все цитрусовые обезжиривающие средства подходят для очистки, поскольку в них могут содержаться химические вещества, которые могут повредить рабочие поверхности! Мы рекомендуем проверять соответствие обезжиривающего средства опытным путем, нанося на незаметные участки поверхности аппарата.
9. Опустите крышку с двумя шарнирами и вверните гайки-барашки, после чего установите котел обратно на кронштейны аппарата. И, наконец, затяните котел, поворачивая рукоятку против часовой стрелки.

РЕЦЕПТЫ

Ваш аппарат может использоваться в любое время для приготовления горячего и свежего попкорна в таких общественных местах, как кинотеатры и театры. Получайте удовольствие от свежего попкорна, приготовленного по разным рецептам:

- Обычный попкорн, приготавливаемый в общественных местах - добавляется масло и соль.
- Добавьте щепотку сахара и соли для придания попкорну сладковатого вкуса.
- Ароматизированный попкорн для гурманов - добавляется приправа. Попробуйте несколько интересных рецептов!

ПРИМЕЧАНИЕ: 1 галлон = 16 стаканов

ПОПКОРН С ПАРМЕЗАНОМ

- 1 галлон раскрывшихся зерен
- 1 ч.л. чесночного порошка
- 3 мелко нарезанных зеленых луковицы
- ½ ч.л. молотого перца
- 1 ч.л. морской соли
- 1 чашка тертого сыра пармезан (по вкусу)
- 3 ст.л. разогретого оливкового масла

Приготовьте попкорн согласно указаниям в разделе "ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ".

Смешайте чесночный порошок, зеленый лук, молотый перец, морскую соль и сыр пармезан и отложите приготовленную смесь в сторону.

Нанесите горячее оливковое масло поверх попкорна в большой миске для смешивания.

Перемешайте для равномерного распределения масла поверх попкорна.

Постепенно добавьте сухие ингредиенты, непрерывно перемешивая попкорн, для равномерного распределения ингредиентов поверх попкорна.

Вы также можете смешивать сухие ингредиенты с попкорном в большом бумажном пакете или в мешочке из муслина.

ТРАДИЦИОННЫЕ ШАРИКИ ИЗ ПОПКОРНА

.

- ½ чашки нераскрывшихся зерен
- ½ чашки кукурузного сиропа
- ½ чашки сахарного песка
- ½ ч.л. соли
- 1 кусочек умягченного сливочного масла

Приготовьте попкорн согласно указаниям в разделе "ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ".

Смешайте кукурузный сироп, сахар и соль в кастрюле и растворите, разогревая на среднем огне в течение около 3 минут.

Добавьте в кастрюлю попкорн и, непрерывно помешивая на среднем огне, добейтесь равномерного распределения смеси поверх попкорна.

Снимите кастрюлю с плиты.

Пока смесь не остыла, слепите шарики, используя умягченное сливочное масло.

Заверните каждый шарик по отдельности в пищевую пленку, завяжите и храните при комнатной температуре.

ПОПКОРН "ЧАНКИ МАНКИ"

.

- 1 галлон раскрывшихся зерен
- 1 пакетик (12 унций = 340 г) полусладкой шоколадной стружки
- 1 пакетик (12 унций = 340 г) кусочков арахисового масла
- 1 пакетик (4,2 унций = 120 г) мелконарезанных кусочков банана
- 1 пакетик арахиса (11 унций = 312 г)

Приготовьте попкорн согласно указаниям в разделе "ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ".

Растопите на плите шоколадную стружку и кусочки арахисового масла согласно рекомендациям на упаковке.

Застелите противень вощеной бумагой.

Перемешайте попкорн с кусочками банана.

Равномерно разложите на противне смесь попкорна с кусочками банана.

Добавьте смесь из растопленного шоколада и арахисового масла, нанося поверх попкорна с кусочками банана.

Посыпьте арахисом смесь шоколада и арахисового масла.

Подождите, пока не остынет.

После того как шоколад и арахисовое масло застынут, разделите полученный продукт на части.

Продукт можно хранить в пластиковых термопакетах.

ПОКОРН "МЯТНАЯ КОРА"

.

- 1 галлон раскрывшихся зерен
- 1 пакетик (12 унций = 340 г) стружки из полусладкого или черного шоколада
- 1 ¼ чашка измельченной перечной мяты

Приготовьте попкорн согласно указаниям в разделе "ПОРЯДОК ЭКСПЛУАТАЦИИ".

Растопите на плите шоколадную стружку согласно рекомендациям на упаковке.

Застелите противень вощеной бумагой.

Равномерно разложите на противне попкорн.

Нанесите расплавленный шоколад поверх попкорна.

Добавьте измельченную мяту, нанося поверх попкорна.

Подождите, пока не остынет.

После того как шоколад застынет, разделите полученный продукт на кусочки.

Продукт можно хранить в пластиковых термопакетах.

smart foodtech

Enigma





По вопросам гарантии, ремонта и технического
обслуживания данного оборудования обращайтесь
в ООО «СЦ Трапеза» т. 8-495-956-3663.
125167 г. Москва ул. Красноармейская, дом 11, кор.2
http://www.sc.trapeza.ru