

ТЕННИКАРЛУС

ВСЁ ДЛЯ УСПЕШНОГО КИНОБИЗНЕСА

ИНСТРУКЦИЯ ПО КАРАМЕЛИЗАЦИИ
**КАРАМЕЛЬНЫЙ
ПОПКОРН**

КАРАМЕЛЬН.
ПОПКОРН

ИНСТРУКЦИЯ ПО КАРАМЕЛИЗАЦИИ ПОПКОРНА

карамельный попкорн



Крышка котла аппарата должна быть закрыта!

Ручка находится в положении N1 (котел расположен вертикально).

Включаем тумблер «нагрев» HEAT/MOTOR. В этом режиме мешалка работает!

Цикл вращения составляет: 15 сек. – стоит, 45 сек. – вращается

Карамелизатор подаст звуковой сигнал, когда температура в нем достигнет +170°C



Добавляем в котел:

- КОКОСОВОЕ МАСЛО
- ЗАСЫПАЕМ «CARMEL DELUXE»
- САХАРНЫЙ ПЕСОК
- НАЛИВАЕМ ВОДУ. Для равномерного орошения смеси воду необходимо лить медленно на центр мешалки.

Закрываем крышку котла!



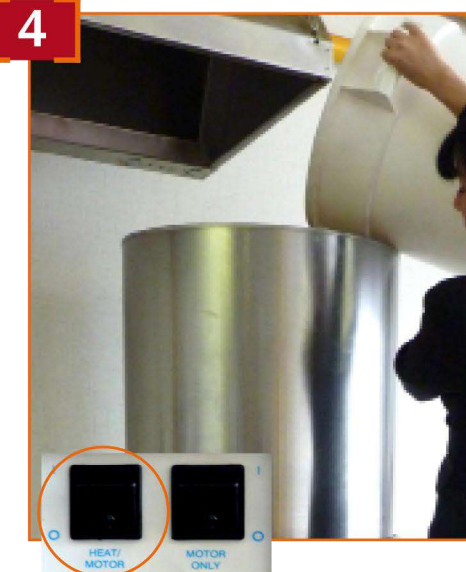
Интенсивное испарение воды начинается:

- В карамелизаторе GM 2175 (Mark 5) – через 5-6 минут;
- В карамелизаторе GM 2410 (Mark 10) – через 7-8 минут;
- В карамелизаторе GM 2620 (Mark 20) – через 10-12 минут;

Снимаем крышку, это удалит из карамельной смеси лишнюю влагу.

Без крышки до подачи звукового сигнала, довариваем:

- В карамелизаторе GM 2175 (Mark 5) – 5-6 минут;
- В карамелизаторе GM 2410 (Mark 10) – 7-8 минут;
- В карамелизаторе GM 2620 (Mark 20) – 10-12 минут.



После подачи сигнала о готовности смеси **выключаем тумблер «нагрев» HEAT/MOTOR.**

Включаем тумблер «перемешивание» MOTOR/ ONLY.

Засыпаем необходимый объем свежераскрытого попкорна.

В этом режиме цикл вращения составляет: 5 сек. – стоит, 55 сек. – вращается.

ИНСТРУКЦИЯ ПО КАРАМЕЛИЗАЦИИ ПОПКОРНА

карамельный попкорн

5



Включен тумблер MOTOR/ ONLY. Ручка находится в положении N1 (котел расположен вертикально).

Происходит перемешивание попкорна в вертикально расположенном котле **3-5 мин.**

Переводим ручку в положение N2 (котел расположен под углом 60 градусов).



6



Во процессе перемешивания попкорна в карамелизаторе распыляем сепаратор на стенки котла и попкорн.

Примерно 7-8 раз (в зависимости от размера котла)

Через 3-4 мин. весь попкорн покроется равномерным слоем глазури.

Сепаратор необходим для придания глянца попкорну и предотвращает его слипание в процессе приготовления.



7



Когда попкорн равномерно и полностью будет покрыт карамелью, **выключаем тумблер MOTOR/ ONLY.**

Переводим ручку в положение N3 (котел расположен горизонтально).



Осторожно высыпаем готовый попкорн на стол для охлаждения.

8



Осторожно, но интенсивно мешаем попкорн на столе для охлаждения. Совершаем совками круговые движения, касаясь дна стола, до образования «стеклянного» звука.

Аккуратно раскладываем готовый попкорн в упаковку.

ВНИМАНИЕ!

Оставить до полного остывания, не упаковывать горячим!

ТЕННИКАРЛУС

ВСЁ ДЛЯ УСПЕШНОГО КИНОБИЗНЕСА

ИНСТРУКЦИЯ ПО КАРАМЕЛИЗАЦИИ
**ФРУКТОВЫЙ
ПОПКОРН**

ФРУКТОВЫЙ
ПОПКОРН

ИНСТРУКЦИЯ ПО КАРАМЕЛИЗАЦИИ ПОПКОРНА фруктовый попкорн

1



Крышка котла аппарата должна быть закрыта!

Ручка находится в положении N1 (котел расположен вертикально).

Включаем тумблер «нагрев» HEAT/MOTOR. В этом режиме мешалка работает!

Цикл вращения составляет:
15 сек. – стоит, 45 сек. – вращается

Карамелизатор подаст звуковой сигнал, когда температура в нем достигнет +170°C

2



Добавляем в котел:

- КОКОСОВОЕ МАСЛО
- ЗАСЫПАЕМ «CAMEL MIX BASIC»
- САХАРНЫЙ ПЕСОК
- НАЛИВАЕМ ВОДУ. Для равномерного орошения смеси воду необходимо лить медленно на центр мешалки.

Закрываем крышку котла!

3



Интенсивное испарение воды начинается:

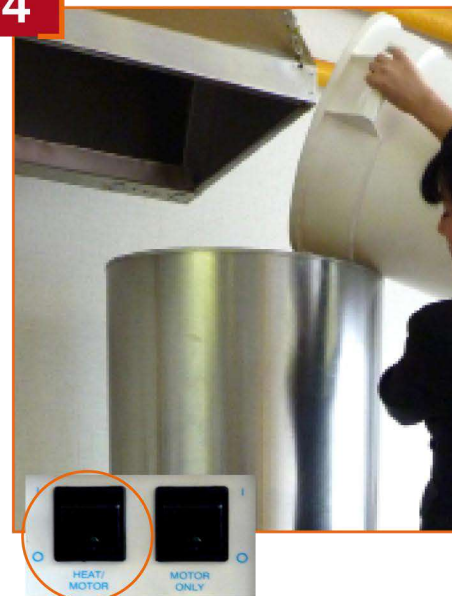
- В карамелизаторе GM 2175 (Mark 5) – через 5-6 минут;
- В карамелизаторе GM 2410 (Mark 10) – через 7-8 минут;
- В карамелизаторе GM 2620 (Mark 20) – через 10-12 минут;

Снимаем крышку, это удалит из карамельной смеси лишнюю влагу.

Без крышки до подачи звукового сигнала, довариваем:

- В карамелизаторе GM 2175 (Mark 5) – 5-6 минут;
- В карамелизаторе GM 2410 (Mark 10) – 7-8 минут;
- В карамелизаторе GM 2620 (Mark 20) – 10-12 минут.

4



После подачи сигнала о готовности смеси **выключаем тумблер «нагрев» HEAT/MOTOR.**

Добавляем в котел CAMEL MIX+ Premium

Включаем тумблер «перемешивание» MOTOR/ ONLY.

В этом режиме цикл вращения составляет: 5 сек. – стоит, 55 сек. – вращается.

Через 20-30 секунд засыпаем необходимый объем свеже-раскрытого попкорна.

ИНСТРУКЦИЯ ПО КАРАМЕЛИЗАЦИИ ПОПКОРНА фруктовый попкорн

5



Включен тумблер MOTOR/ ONLY. Ручка находится в положении N1 (котел расположен вертикально).

Происходит перемешивание попкорна в вертикально расположенном котле **3-5 мин.**

Переводим ручку в положение N2 (котел расположен под углом 60 градусов).



6



Во процессе перемешивания попкорна в карамелизаторе распыляем сепаратор на стенки котла и попкорн.

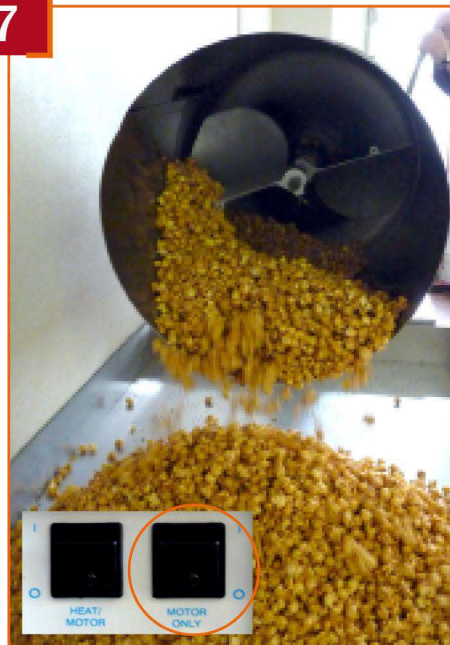


Примерно 7-8 раз (в зависимости от размера котла)

Через 3-4 мин. весь попкорн покроется равномерным слоем глазури.

Сепаратор необходим для придания глянца попкорну и предотвращает его слипание в процессе приготовления.

7



Когда попкорн равномерно и полностью будет покрыт карамелью, **выключаем тумблер MOTOR/ ONLY.**

Переводим ручку в положение N3 (котел расположен горизонтально).



Осторожно высыпаем готовый попкорн на стол для охлаждения.

8



Осторожно, но интенсивно мешаем попкорн на столе для охлаждения. Совершаем совками круговые движения, касаясь дна стола, до образования «стеклянного» звука.

Аккуратно раскладываем готовый попкорн в упаковку.

ВНИМАНИЕ!

Оставить до полного остывания, не упаковывать горячим!

ТЕННИКАРPLUS

ВСЁ ДЛЯ УСПЕШНОГО КИНОБИЗНЕСА

ИНСТРУКЦИЯ ПО КАРАМЕЛИЗАЦИИ
**ПОПКОРН
С ОРЕХАМИ**

ПОПКОРН
С ОРЕХАМИ

ИНСТРУКЦИЯ ПО КАРАМЕЛИЗАЦИИ ПОПКОРНА

попкорн с орехами

1



Крышка котла аппарата должна быть закрыта!

Ручка находится в положении N1 (котел расположен вертикально).

Включаем тумблер «нагрев» HEAT/MOTOR. В этом режиме мешалка работает!

Цикл вращения составляет: 15 сек. – стоит, 45 сек. – вращается

Карамелизатор подаст звуковой сигнал, когда температура в нем достигнет +170°C

2



Добавляем в котел:

- КОКОСОВОЕ МАСЛО
- ЗАСЫПАЕМ «CARAMEL DELUXE»
- САХАРНЫЙ ПЕСОК
- НАЛИВАЕМ ВОДУ. Для равномерного орошения смеси воду необходимо лить медленно на центр мешалки.

Закрываем крышку котла!

3



Интенсивное испарение воды начинается:

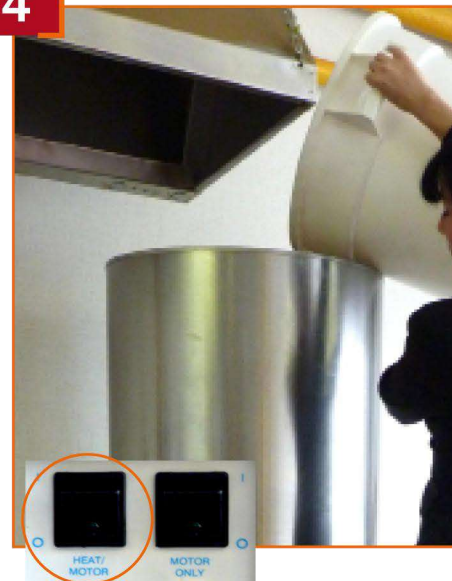
- В карамелизаторе GM 2175 (Mark 5) – через 5-6 минут;
- В карамелизаторе GM 2410 (Mark 10) – через 7-8 минут;
- В карамелизаторе GM 2620 (Mark 20) – через 10-12 минут;

Снимаем крышку, это удалит из карамелной смеси лишнюю влагу.

Без крышки до подачи звукового сигнала, довариваем:

- В карамелизаторе GM 2175 (Mark 5) – 5-6 минут;
- В карамелизаторе GM 2410 (Mark 10) – 7-8 минут;
- В карамелизаторе GM 2620 (Mark 20) – 10-12 минут.

4



После подачи сигнала о готовности смеси **выключаем тумблер «нагрев» HEAT/MOTOR.**

Включаем тумблер «перемешивание» MOTOR/ ONLY.

Добавляем в котел дробленый орех:

- В карамелизатор GM 2175 (Mark 5) – 220 грамм
- В карамелизатор GM 2410 (Mark 10) – 500 грамм
- В карамелизатор GM 2620 (Mark 20) – 1260 грамм

В этом режиме цикл вращения составляет: 5 сек. – стоит, 55 сек. – вращается.

Через 20-30 секунд засыпаем необходимый объем свеже-раскрытого попкорна.

ИНСТРУКЦИЯ ПО КАРАМЕЛИЗАЦИИ ПОПКОРНА попкорн с орехами

5



Включен тумблер MOTOR/ ONLY. Ручка находится в положении N1 (котел расположен вертикально).

Происходит перемешивание попкорна в вертикально расположенном котле **3-5 мин.**

Переводим ручку в положение N2 (котел расположен под углом 60 градусов).



6



Во процессе перемешивания попкорна в карамелизаторе распыляем сепаратор на стенки котла и попкорн.

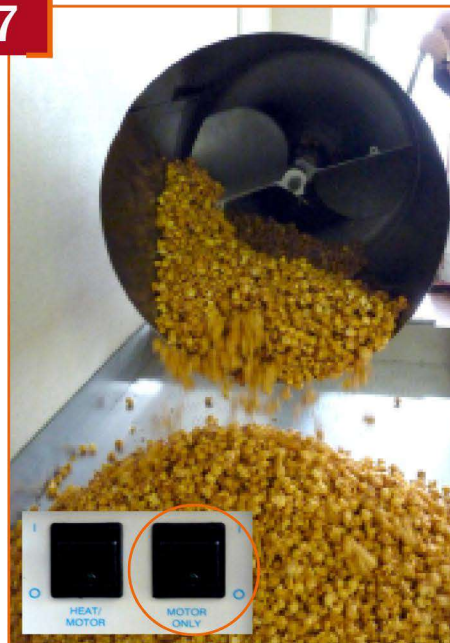


Примерно 7-8 раз (в зависимости от размера котла)

Через 3-4 мин. весь попкорн покроется равномерным слоем глазури.

Сепаратор необходим для придания глянца попкорну и предотвращает его слипание в процессе приготовления.

7



Когда попкорн равномерно и полностью будет покрыт карамелью, **выключаем тумблер MOTOR/ ONLY.**

Переводим ручку в положение N3 (котел расположен горизонтально).



Осторожно высыпая готовый попкорн на стол для охлаждения.

8



Осторожно, но интенсивно мешаем попкорн на столе для охлаждения. Совершаем совками круговые движения, касаясь дна стола, до образования «стеклянного» звука.

Аккуратно раскладываем готовый попкорн в упаковку.

ВНИМАНИЕ!

Оставить до полного остывания, не упаковывать горячим!

ТЕННИКАРPLUS

ВСЁ ДЛЯ УСПЕШНОГО КИНОБИЗНЕСА

ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ
ЗА
КАРАМЕЛИЗАТОРОМ

УХОД ЗА
КАРАМЕЛИЗ.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УХОДУ ЗА КАРАМЕЛИЗАТОРОМ

ВНИМАНИЕ!

Оборудование рекомендуется разбирать, смазывать его отдельные части и тщательно чистить в конце каждой рабочей смены.

1



Для чистки карамелизатора Вам потребуется:

- чистящее средство Heat' Kleen
- ведро объемом 10л
- губка
- мерный ковш

2



После окончания работы на оборудовании, смешайте чистящее средство Heat' Kleen с водой в пропорциях: 3 столовые ложки средства на 1 литр воды.

Необходимо использовать 1-1,5 литра раствора.

3



Залейте полученный чистящий раствор в котел карамелизатора.

4



Закройте карамелизатор крышкой.

Чистка котла карамелизатора может производиться и чаще при необходимости. **Перед чисткой убедитесь, что аппарат выключен из сети и остыл!**

ВНИМАНИЕ!

Нельзя заливать холодную воду в горячий котел. Перед чисткой котла необходимо дать ему остыть!

5



Крышка котла аппарата должна быть закрыта!

Ручка находится в положении N1 (котел расположен вертикально).

Включаем тумблер «нагрев» HEAT/MOTOR.

Котел начнет нагреваться, **дождитесь закипания раствора.**

6



Выключаем тумблер «нагрев» HEAT/MOTOR.

Оставляем горячее чистящее средства в котле от 5 до 15 мин. в зависимости от степени загрязнения.

7



Подождите 10 минут для лучшего растворения остатков карамели. В случае, если карамелизатор имеет значительные загрязнения, оставьте чистящую смесь в котле не 3-4 часа.

8



Слейте из котла чистящую смесь с остатками карамели.

9



Отключите от сети!

Дождитесь пока котел остынет. Снимите обод с котла, промойте его под проточной водой

10



Снимите верхнюю часть котла, удалите резиновую прокладку между верхней частью и основанием котла.

11



Промойте резиновую прокладку в чистой проточной воде.

12



Мягкой губкой удалите с котла остатки загрязнений и чистящего средства.

13


Открутите винты.

14


Снимите лопасти с котла.

15


Промойте лопасти в чистой проточной воде.

16


Мягкой губкой удалите из котла остатки загрязнений и чистящего средства, промойте проточной, чистой водой 2-3 раза.

ВНИМАНИЕ!

В процессе мойки котла необходимо снять уплотнение вала, промыть его под проточной водой, смазать резиновую часть сальника кокосовым маслом.

Недопускайте излишнее заполнение водой котла, в процессе закипания — это может привести к ее переливу. Вода не должна проникать в электроэлементы, в противном случае аппарат может выйти из строя.

Не прикасайтесь к горячим элементам котла, это может привести к ожогу. **Дождитесь пока котел остынет.**