

GOLD MEDAL PRODUCTS CO.

10700 MEDALLION DRIVE CINCINNATI OH 45241-4807
ТЕЛ. (513) 769-7676 ФАКС (513) 769-8500 1-800-543-0862 . ФАКС (800) 542-1496

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ АППАРАТА ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ ПОПКОРНА MARK 10

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ И ИХ ФУНКЦИИ

ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ НАГРЕВА

Установка рычажка выключателя нагрева в положение "ON" / "ВКЛ." приводит к включению электронагревателей, расположенных в нижней части чаши. Если выключатель находится в положении "ON" / "ВКЛ.", то красный индикатор, находящийся над ним, должен гореть.

РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА

При сборке на заводе термостат данного прибора регулируется для работы при температуре 275°F (135°C). Если вы хотите, чтобы прибор работал при более высокой или более низкой температуре, то для этого необходимо перенастроить термостат. Снимите крышку, расположенную на блоке управления с правой стороны. Это обеспечит доступ к регулировочному винту термостата. При помощи отвёртки поверните винт по часовой стрелки, если вы хотите повысить температуру нагрева или, наоборот, против часовой стрелки, если вы хотите понизить её. Регулировка термостата должна производиться во время приготовления карамельной массы. Для измерения температуры карамельной массы используйте термометр.

ПРИМЕЧАНИЕ: По достижении массой максимальной температуры нагрева, на которую отрегулирован термостат, происходит выключение электронагревателей и воспроизводится специальный звуковой сигнал.

СМЕШИВАНИЕ КУКУРУЗНЫХ ХЛОПЬЕВ С ГЛАЗУРЬЮ

1. Установите рычажок выключателя нагрева в положение "ON" / "ВКЛ."
2. Добавьте в чашу 500-625 мл воды, два пакетика концентрированной смеси для приготовления глазури для попкорна производства компании "Gold Medal" (Caramel, Chocolate или Basic) весом 22 унции (623 г) каждый и 8 стаканов (1,82 кг) сахарного песка.
3. Включите миксер, установив выключатель электродвигателя в положение "ON" / "ВКЛ.", и произведите цикл смешивания длительностью около одной минуты. Затем выключите электродвигатель, установив соответствующий выключатель в положение "OFF" / "ВЫКЛ." (при включенных электронагревателях двигатель миксера будет работать в режиме чередования включения и выключения с интервалом в 15 секунд).
4. Добавьте в чашу 250 мл кокосового или растительного масла, в зависимости от ваших вкусовых предпочтений.
5. Накройте миксер крышкой и дождитесь воспроизведения звукового сигнала, указывающего на то, что смесь нагрелась до требуемой температуры (275°F или 135°C). Для ускорения процесса приготовления крышку миксера можно снять как только вы заметите, что из под неё начинает выходить пар.
6. Установите выключатель нагрева в положение "OFF" / "ВЫКЛ."
7. Включите электродвигатель миксера, установив соответствующий выключатель в положение "ON" / "ВКЛ."
8. Если вы хотите использовать наряду с основной концентрированной смесью для глазури также и вкусовые добавки производства компании "Gold Medal", то для этого вам потребуется засыпать 4 унции (113 г) добавки в чашу миксера и включить его на одну минуту. При этом электронагреватели должны также находиться во включенном состоянии. По истечении указанного временного интервала выключите миксер и электронагреватели, установив соответствующие выключатели в положение "OFF" / "ВЫКЛ."

GOLD MEDAL PRODUCTS CO.

10700 MEDALLION DRIVE CINCINNATI OH 45241-4807
ТЕЛ. (513) 769-7676 ФАКС (513) 769-8500 1-800-543-0862 . ФАКС (800) 542-1496

9. Засыпьте в миксер 44 унции (1 246 г) предварительно приготовленного попкорна (если вы хотите, чтобы слой глазури был толще, то можно засыпать меньшее количество попкорна).
10. Перемешайте попкорн с глазурью, включив миксер примерно на 30 секунд. Чаша при это должна располагаться вертикально.
11. При помощи опрокидывающего рычага установите чашу миксера в положение размещения и, включив миксер, распылите посредством пульверизатора средство "Free-N-Easy Corn Separator" на кукурузные хлопья, чтобы они не слипались. Для эффективной работы средства достаточно 10-15 раз нажать на курок пульверизатора. После этого хлопья попкорна начнут высыпаться по отдельности. Держите миксер включенным до тех пор, пока в нём есть смесь. Как только вы заметите, что на дне чаши больше не осталось смеси миксер можно выключить.
12. Высыпьте готовый попкорн, покрытый глазурью, в охлаждающий поддон и разделите хлопья при помощи ковшей, входящих в комплект поставки. Во избежание повреждения при охлаждении ковши необходимо перевернуть вверх дном.

ПРОСТОЙ СПОСОБ РЕГУЛИРОВАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА

1. Поверните регулировочный винт термостата по часовой стрелки до упора (такое положение винта соответствует максимальной температуре, равной 450°F или 232°C).
2. Приготовьте карамельную массу, опустив в неё термометр во время приготовления.
3. Внимательно следите за показаниями термометра. В тот момент когда термометр будет показывать требуемую вам температуру варки, плавно поверните регулировочный винт термостата против часовой стрелки до тех пор, пока вы не услышите звуковой сигнал.
4. Теперь термостат отрегулирован на требуемую вам температуру.