



## 自動パンケーキマシン研修資料・注意事項

本日のトレーニングで取り上げる項目が下記に記されております。

弊社が提供しているトレーニング動画の URL は以下からアクセスできます。

<https://youtu.be/97--QYoyMqk?si=uWjFy632B9j6g5Xd>



ご質問は随時受け付けております。



## はじめに

- Popcake の簡単な概要
- 自動パンケーキ調理器の納品

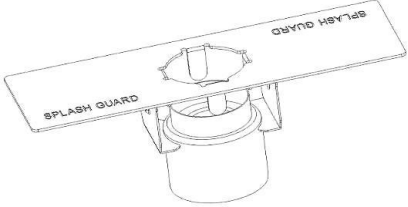
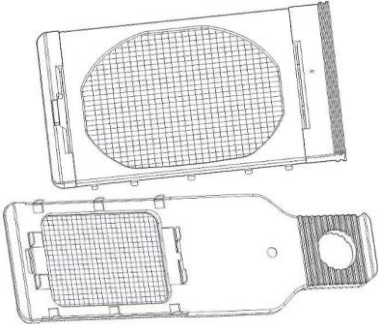
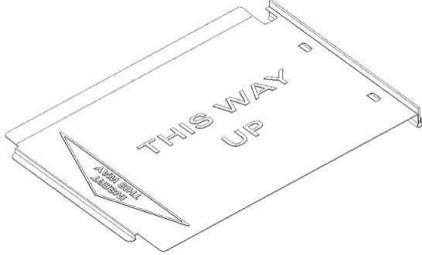
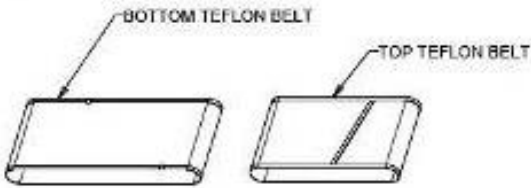
## お手入れ方法

クリーニングの際は、必ず機械の電源を切り、完全に冷めた状態で行ってください。

取り出した部品は完全に乾いた状態で機械内に戻してください。

- 生地飛沫保護部位（スプラッシュ・ガード） - 毎日
  - 食洗機利用可能
  - 濡れたダスターなどで付着物を拭き取る
- テフロンベルトを拭く - 毎日
  - 濡れたダスターなどで付着物を拭き取る
  - 洗剤の使用やアルコール消毒は不要
- ファンフィルター - 週に 1 度
  - 水で洗う
  - 機械に戻す際には正しい向きで戻す
- クラムトレイ - 週に 1 度
  - ゴム部分を含め、トレイ全体を水で洗う
- テフロンベルトを完全に取り出し拭く/洗う - 週に 1 度
  - 水洗いで洗剤は不要

## お手入れリスト

部品の図	部品名	手入れ周期
	生地飛沫保護部位 (スプラッシュガード)	毎日
	ファンフィルター	週に1度
	クラムトレイ	週に1度
	テフロンベルト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・週に1度 (機械から取り外して行う)</li> <li>・毎日 (機械に設置されたまま行う)</li> </ul>



## ベルト交換

テフロンベルト交換の際は必ず機械の電源を切り、冷めた状態で行ってください。

ベルト交換は、慣れるまではトレーニング動画をご参照下さい。

- パンケーキ生地 60 袋につきベルトの交換を必ず行ってください。
  - ベルトの交換時期は機械が知らせてくれます。
  - 営業中に交換のサインが出た際には、ベルト交換をせずにそのまま使用していただいて結構です。CANCEL ボタンを押すことで表示を消すことができます。
  - ただし、表示が出た次の営業時間までには交換をお願い致します。
  - ベルトの耐久度は 90 袋まででしたら問題なく使用できますが、60 袋を目安に交換してください。
  - 下部ベルトの取り外し、設置の際にはクラムトレーを外してから行ってください。
- ベルト交換後には、システムメニューに 12 桁のコードを入力する必要があります。
  - 12 桁のコードは、ベルトのパッケージに貼られたシールに記載されています。
  - コードを入力するまで、シールは捨てないでください。
- ベルトエラーを引き起こす原因となるので、ベルトセンサーはしっかりと飛び出していることを確認してください。
- ベルトエラーを引き起こす原因となるので、ベルトがシワなく、正しく設置されていることを確認してください。
- 古いベルトは破棄してください。

## パンケーキミックスの準備

- 使用する水の温度は 22 度であること
  - 温度ストリップが正しい温度を示していることを確認して下さい。
  - 水道水、浄水、軟水、硬水、どんなお水でも構いません。
  - 水がこぼれる心配がある場合には漏斗を使っていただいても構いません。
  - 水温が低すぎる場合、硬いミックスができてしまい、機械から排出しにくくなってしまうことがあります。
  - 水温が高すぎる場合、ゆるい生地になってしまい、安定したパンケーキが調理できなくなることがあります。
- ミックスは、トレーニングに従って準備する必要があります。これを怠ると、機械エラーの原因になります。
- ミックスは激しく振ったあと空気を抜き、2 分間休ませてから機械設置前に再度振る必要があります。
  - 空気をしっかりと抜かないと、生地空気を含んだ状態になってしまい、穴が空いたパンケーキを焼き上げてしまうことがあります。
  - 作り置きする際には、2 分静置の過程まで行ってください。



### パンケーキミックスの保管・保存方法

- 作り置きする際には、2分静置の過程まで行ってください。
- 常温での保管（水を含んだ状態のミックス）
  - 常温；20度～24度
  - 25度以上の場所で保管を行う場合は4時間以内に使用してください
  - 衛生面では8時間までは利用可能
  - 美味しく、安定したパンケーキを提供できるのは4時間まで
  - 常温で8時間以上放置されたミックスの提供は控えてください
- 冷蔵庫内での保管（水を含んだ状態のミックス）
  - 冷蔵庫内温度；2度～8度
  - 冷蔵庫で保管されたミックスは作成して、24時間以内でしたら使用可能
  - 冷蔵庫に一度入れたミックスを再度使う場合は、2時間以上冷蔵庫外に取り出し、ミックスを触っても、「ひんやりしていない＝常温の状態」でのみ機械に使ってください
  - 冷えたミックスを機械に設置してしまうと、パンケーキが抽出されにくくなったり、焼き目がつかなかったりしてしまいます。

### ミックスの設置方法

- 設置方法は必ずトレーニングに従ってください
  - 袋のキャップがノズルと噛み合っていることを確認してください。
  - 設置の際は必ず上蓋を外して使ってください。
  - 圧力をかけない限り、設置の際にミックスが袋から流れ落ちることはありません。
  - 蓋を閉める際に、閉めにくいと感じた場合には、一度袋を取り出していただいて、空気を抜いてから再度設置してください。

## パンケーキの調理方法

- センサーに手をかざしてパンケーキを焼きます。
  - 約 10 秒間隔を開けない限り、次のパンケーキを予約することはできません。
  - パンケーキは小さければ小さいほど焼く間隔が早まっていきます。
- 予約枚数の変更
  - 次の（センサーに手をかざした際の）焼き上がりの枚数変更は、焼きたい枚数を数字ボタンで指定してから手をかざしてください。
  - 上記の方法で 1 度予約してしまうと、その次の分はデフォルトの枚数に戻ってしまいます。
  - ベルトに乗っていない予約枚数はキャンセルすることができます。
  - 調理中に機械の上蓋を開けてミックスの残量を確認すると、ベルトに乗っていない予約枚数分はキャンセルされてしまいます。
- 袋の交換について
  - 袋が空になると音が鳴り、画面に袋の変更指示が出ます。
  - この場合、ローラーが自動的に巻き戻りますのでメニューからの操作は不要です。
  - 新しいミックスを設置する前に、5 秒間新しいミックス袋を振ってください。
  - 満杯ではない袋を設置した場合、ローラーがミックス残量を認知するために、「USING FULL BAG?」と表示が出ます。満杯の場合は「1」=YES を、満杯ではない袋を使っている場合は「2」=NO を選択してください。こちらをすることで、ローラーがしっかりと巻かれます。
  - ローラーの位置感知をするために空回りを 2 分ほどする場合がありますが、その際には放置してください。5 分以上空回りを続ける場合には、一度緊急停止を行い、電源を切ってからやり直してください。

## サイズの微調整

- ミディアムサイズとラージサイズでのみ、行うことができます。
  - レバーを奥に押せば押すほどパンケーキは大きくなり、手前に引けば引くほどパンケーキは小さくなります。
  - 目盛りなどはなく、感覚でしていただくようになります。
  - 弊社はミディアムサイズでの微調整をお勧めしております。
- 微調整を行った後には、3~5 枚ほど焼いてからサイズを確認してください。
- ミニサイズで微調整を行っても大きな差は見られません。
- レバーは硬い場合がございますので、注意して操作を行ってください。
- 一度決定した際には、（サイズのばらつきを避けるため）なるべく一定の大きさに定めてください。
- 機械で焼いていますので、設定は同様であっても、全てのパンケーキを同じ形、同じ重さ、同じ見た目で焼くことはできませんのでご了承ください。焼きたての見た目をお楽しみください。



## メニューシステム

メニューを操作したい場合はスタンバイ画面、すなわち、パンケーキを焼いていない状態でのみ選択できます。

メニュー項目を変更するには「MENU」ボタンを押します。

メニューを確定するには毎回「OK」ボタンを押してください。

- サイズの変更
  - 「1」 = ミニ、「2」 = ミディアム、「3」 = ラージ
- ミックス種類の変更
  - 現在使われておりません。使用は避けてください。
- 袋の変更
  - 営業中に袋を変えたい場合に使用するメニューです。
  - シャットダウンしたい場合には使用しません。
- 焼き色の変更
  - 現在使われておりません。使用は避けてください。
- スタック数の変更
  - ミディアムとラージサイズの初期デフォルト枚数は 2 枚です。
  - ミディアムとラージサイズのデフォルト数値は連動していますので、どちらかのみを変更することはできません。
  - ミニサイズの初期デフォルト枚数は 10 枚です。
- カウンター
  - パンケーキをサイズ毎に何枚焼いたか確認できます。
  - カウンターリセットを行う場合は説明書をご参照ください。
- ベルト使用量の確認
  - 100%になる前に余裕を持って交換してください。
- ベルトコードの入力
  - ベルト交換を行った次の起動後に必ず使用するメニューです。

## シャットダウン

- 電源ボタンを 1 回押し、クールダウンを開始します。1 時間ほどかかります。
- 機械故障に繋がるため、電源が切れない限り、コンセントから抜くことは控えてください。
- 緊急停止
  - 機械を移動させなければならない場合、緊急停止を行ってから機械を移動させてください。
  - 機械内部は大変熱いので、持つ際にはお気を付けください。
  - 移動先で機械をもう一度コンセントに繋がします。
  - 電源をつけていただくとウォーミングアップが始まります。この画面になったら、再度電源ボタンを押していただき、クールダウンを行なってください。
  - 上蓋やフロントドアを開けておくとクールダウンが早くなります。





## 自動パンケーキマシン専用ウォーマー 研修資料・注意事項

- 箱にウォーマー本体と電球がはいております。
- ドライバーをご用意いただき、ウォーマーに電球を取り付けてください
- 電球は無くなりましたら、発注いただけますと、無料でお送りいたします
- コンセントにアダプターが必要な場合は、ご注文時にお送りしておりますので、そちらをご利用ください
- 強力な保温力のあるウォーマーではございません
- ウォーマー後ろ面にボタンが2つございます
  - 上のボタン；ランプのオン・オフ
  - 下のボタン；回転台の回転オン・オフ
- パンケーキ調理器の右側面にあるフィルターに、ウォーマーの凹みをはめるように設置してください