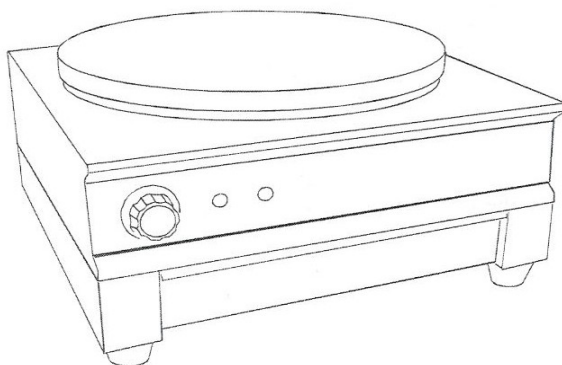




**АППАРАТ БЛИННЫЙ
БА-1/2,75-Э,
БА-2/5,5-Э
АЛЕНТА**



Руководство по эксплуатации

Аппарат блинный БА-1/2,75-Э, БА-2/5,5-Э АЛЕНТА для системы общественного питания

Техническое описание

Аппарат блинный предназначен для выпекания порционных блинчиков с различными начинками, как сладкими, так и солеными.

Блинные аппараты выпускаются с одной или с двумя конфорками диаметром 400 мм. Конфорки выполнены из термостойкого чугуна, разрешенного Госсанэпиднадзором для контакта с пищей.

Конфорка из чугуна с антипригарным покрытием гарантирует Вам качественное и равномерное поджаривание блинчиков по всей их поверхности, благодаря чему не возникает вопрос отлипания блинчика от поверхности.

Нагрев конфорки осуществляется трубчатым электронагревателем (ТЭНом).

Приобретая блинный аппарат БА-1/2,75-Э, БА-1/5,5-Э АЛЕНТА, внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это Вам позволит успешно его использовать и делать свой бизнес.

Ассортимент выпускаемой продукции постоянно расширяется и совершенствуется, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

Руководство по эксплуатации блинного аппарата БА-1/2,75-Э и БА-2/5,5-Э АЛЕНТА.

1. Общие указания

- 1.1. Блинный аппарат работает от электрической сети переменного тока напряжением 220 В±10% с частотой 50 Гц с наличием заземляющего провода. Аппараты предназначены для установки в помещениях и на открытом воздухе (под навесом) при температуре окружающего воздуха не ниже +10°C.
- 1.2. При покупке аппарата требуйте проверки работы, а также комплектности.
- 1.3. Блинный аппарат устанавливается и подключается к сети самим потребителем.
- 1.4. Блинный аппарат устанавливается на устойчивое горизонтальное основание, на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.
- 1.5. Перед началом работы конфорку необходимо смазать небольшим количеством растительного масла.
- 1.6. Оберегайте аппарат от небрежного обращения и ударов.
- 1.7. Не используйте металлические лопатки для снятия блинов с поверхности конфорки во избежание образования царапин на покрытии конфорки и ухудшения антипригарных свойств.

2. Технические характеристики

№ п/п	Технические характеристики	Ед. измер.	Параметры БА-1/2,5-Э	Параметры БА-2/5-Э
2.1.	Габаритные размеры, не более (длина x ширина x высота)	мм	450x460x240	860x460x240
2.2.	Номинальная мощность	кВт	2,75	5,5
2.3.	Номинальное напряжение	В	220	220
2.4.	Диаметр конфорки	мм	400	400
2.5.	Масса, не более	кг	24,7	42,5

3. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности.

3.1. Блинный аппарат выполнен с защитой от поражения электрическим током по классу I по ГОСТ Р52161.1, степень защиты по ГОСТ 14254 – IP20.

3.2. Аппарат необходимо использовать только с розеткой, имеющей защитное заземление.

3.3. Перед включением необходимо убедиться в целостности электрошнура, электрической вилки, электроконфорки. Не допускается эксплуатация аппарата с поврежденными электрическими элементами.

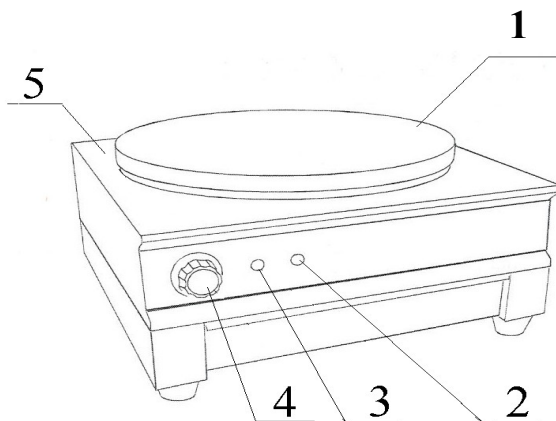
3.4. Блинный аппарат относится к приборам, работающим под надзором.

3.5. **Внимание! Поверхность конфорки имеет высокую температуру. Не допускайте прикосновения открытыми участками тела к электрическим конфоркам.**

3.6. После окончания работы на блинном аппарате установите регулятор температуры в положение «0», индикаторная лампа «Нагрев» погаснет.

Выньте вилку из электророзетки.

4. Подготовка к работе и порядок работы



1	Конфорка жарочная	4	Ручка регулятора температуры
2	Лампа «Нагрев»	5	Столешница
3	Лампа «Сеть»		

- 4.1. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние блинного аппарата. Для санитарной обработки изделия используйте нейтральные средства чистки, не содержащие хлор.
- 4.2. Перед включением аппарата в электрическую сеть, убедитесь в целостности электрошнура, вилки, наличии и исправности заземления сетевой розетки.
- 4.3. Включение блинного аппарата производится включением вилки в сеть переменного тока с напряжением $220\text{ В} \pm 10\%$ с наличием заземления.
- 4.4. Управление блинным аппаратом осуществляется с панели управления. Каждая конфорка включается отдельным терморегулятором. Включение индикаторной лампы напротив конфорки свидетельствует о включении нагрева ТЭНа данной конфорки.
- 4.5. Разогрев конфорок рекомендуется производить при максимальной мощности нагревателей.
- 4.6. Нагрев конфорки включается поворотом ручки терморегулятора по часовой стрелке (от 0 до 250°C); максимальный нагрев осуществляется при повороте ручки по часовой стрелке до упора.
- 4.7. Выключение или уменьшение температуры нагрева конфорки осуществляется при повороте ручки против часовой стрелки.
- 4.8. Тесто для блинов наливается на конфорку и разравнивается лопаткой по всей поверхности.
- 4.9. Порядок отключения аппарата.
- 4.9.1. Отключить нагрев ТЭНов, установив ручку регулятора температуры в положение «0».
- 4.9.2. Вынуть вилку из электророзетки.

5. Обслуживание аппарата

5.1. Все работы по обслуживанию аппарата производить при отключенной от электросети вилке.

5.2. Все работы по ремонту и обслуживанию блинного аппарата БА-1/2,75-Э и БА-2/5,5-Э АЛЕНТА осуществляются только квалифицированными специалистами.

5.3. Ежедневно в конце работы, после остывания конфорок, необходимо произвести их очистку от остатков теста.

5.4. Аккуратное и бережное обращение с блинным аппаратом позволит Вам успешно эксплуатировать его длительное время.

5.5. Возможные неисправности и методы их устранения.

Характерные неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Терморегулятор установлен на заданную температуру. Индикаторные лампы не горят. Не происходит нагрев конфорки.	Отсутствие напряжения в сети.	Проверить наличие напряжения в сети.
	Неисправен шнур питания.	Заменить шнур.
	Терморегулятор вышел из строя.	Заменить терморегулятор.
Терморегулятор установлен на заданную температуру. Индикаторная лампа «Нагрев» горит. Не происходит нагрев конфорки.	Перегорел ТЭН.	Заменить ТЭН.
Терморегулятор установлен на заданную температуру. Конфорка нагревается. Не горит индикаторная лампа «Нагрев».	Сгорела индикаторная лампа.	Заменить индикаторную лампу.

6. Рецептурное приложение

Блинчики бисквитные.

1 ½ стакана муки, 5 столовых ложек сахара, 3 яйца, 1 стакан молока, ½ стакана воды, 1 чайная ложка сливочного масла.

Желтки растереть с сахаром, смешать с молоком и, понемногу вливая в муку, приготовить не очень густое тесто. Развести его водой. Осторожно вмешать в тесто взбитые белки и сразу же приступить к выпечке блинчиков. Выпекать по одной минуте с каждой стороны.

Блинчики пикантные с отрубями.

Для теста: ¾ стакана муки, ¼ стакана отрубей, 1-2 чайные ложки смеси специй (по вкусу), ¼ чайная ложка корицы, 3 чайные ложки сахара, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 столовых ложки растительного масла, ¼ чайной ложки разрыхлителя для теста.
Для начинки: 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки меда, ½ чайной ложки смеси специй.

Для приготовления теста, в течение 1-2 минут взбивать в миксере все составляющие до получения однородной массы. Тесто накрыть и дать постоять 20 минут. Приготовить соус. Для этого в течение 30 секунд взбить сметану с медом и специями в миксере. Разогреть блинницу, положить и разровнять тесто на поверхности конфорки. Выпекать по 1 минуте с каждой стороны. Готовые блинчики сложить стопкой и полить соусом.

Блинчики по-французски.

Для теста: ½ стакана муки, 1 стакан молока, 2 чайные ложки сахара, 2 яйца, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла, 1 чайная ложка ванильной эссенции.
Для соуса: 2 столовые ложки сливочного масла, ⅓ стакана сахара, ¼ стакана лимонного сока, 3 столовые ложки жирных сливок.

Для приготовления теста все составляющие смешать в миксере до получения однородной массы. Тесто накрыть и оставить на 10 минут. Приготовить соус. Для этого, масло, сахар и лимонный сок в течение 1-2 минут взбить в миксере. Добавить сливки и взбивать еще 30 секунд. Поставить в холодильник. Разогреть блинницу. Выпекать в течение 30 секунд с каждой стороны. В это время соус на 3-4 минуты поместить в микроволновую печь при уровне мощности 5, помешивая через каждую минуту, или подогреть на очень слабом огне до полного растворения сахара. Готовые блинчики два раза последовательно сложить пополам, полить приготовленным соусом. Блюдо можно украсить ломтиками лимона.

Блинчики с абрикосами.

1 стакан муки, 1 стакан молока, 5 яиц, 3 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки растительного масла, 400 г абрикосов без косточек, ¼ чайной ложки соды, 1 пакетик ванильного сахара.

Смешать яйца, молоко, растительное масло, сахар и муку. Полученную смесь взбивать в миксере 3-4 минуты. Тесто накрыть и оставить на 10 минут. Абрикосы мелко нарезать, добавить вместе с содой и ванильным сахаром в тесто, взбивать в миксере 1 минуту. Выпекать по 2-3 минуты с каждой стороны.

Блинчики с земляникой..

1 стакан муки, 1 стакан молока, 4 яйца, 4 столовые ложки сахара, 2 стакана земляники, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Желтки растереть с сахаром, развести молоком, высыпать муку, все тщательно перемешать. Взбить яичные белки, добавить их в приготовленную смесь вместе с растительным маслом. Полученную массу взбивать в миксере 2-3 минуты. Промытые и обсушенные ягоды земляники добавить в тесто, все аккуратно перемешать. Выпекать по 2-3 минуты с каждой стороны. Горячие блинчики посыпать сахарной пудрой.

Блинчики с клубникой.

1 стакан муки, 1 стакан молока, 4 яйца, 4 столовые ложки сахара, 2 стакана клубники, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Желтки растереть с сахаром, развести молоком, высыпать муку, все тщательно перемешать. Взбить яичные белки, добавить их в приготовленную смесь вместе с растительным маслом. Полученную массу взбивать в миксере 2-3 минуты. Промытые и обсушенные ягоды клубники добавить в тесто, все аккуратно перемешать. Выпекать по 2-3 минуты с каждой стороны. Горячие блинчики посыпать сахарной пудрой.

Блинчики с творожным кремом и вишнями.

Для теста: ½ стакана муки, 1 столовая ложка сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка размягченного сливочного масла.

Для начинки: 400 г творога, 1 стакан вишен без косточек, ¼ стакана сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка лимонной цедры, 3 чайные ложки лимонного сока.

Для соуса: ¾ стакана вишневого сока, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки крахмала, 1 чайная ложка коньяка или вишневого ликера.

Все составляющие теста смешать, смесь взбивать в миксере 2-3 минуты. Тесто выдерживать в течение 20 мин под крышкой. Выпекать по 2-3 минуты с каждой стороны. Готовые блинчики держать в теплом месте под полотенцем. Для приготовления начинки тщательно смешать творог, сахар, ваниль, цедру и лимонный сок. Для приготовления соуса - ¼ стакана вишневого сока смешать с крахмалом, добавить коньяк (или ликер) и остальной сок. Полученную смесь довести до кипения, непрерывно помешивая. На каждый испеченный блинчик положить творожную массу, 2-3 вишни и свернуть его в трубочку. Блинчики разложить на порционные тарелки, сверху полить приготовленным соусом.

Блинчики со сладким перцем и черными маслинами.

2 сладких красных перца, 6-8 черных маслин, ½ стакана муки, ½ стакана молока, 3 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка нарезанного базилика, ¼ чайной ложки разрыхлителя для теста, молотый перец, соль по вкусу.

Перцы разрезать пополам, удалить семена и пленки и запекать в микроволновой печи в течение 3-4 минут при уровне мощности 10, либо в духовке или ростере в течение 7-8 минут при 220°C.

Горячие перцы завернуть в полотенце на несколько минут, затем снять кожицу и мелко нарезать. В миксере взбить смесь молока с яйцом, маслом, мукой и нарезанным перцем. Полученную однообразную массу поперчить и посолить. Растереть маслины с базиликом, добавить в тесто. Положить разрыхлитель, размешать, накрыть и оставить на 20 минут. Выпекать в течение 1-2 минут с каждой стороны. Подавать с салатом из свежих овощей.

Блинчики со сливами.

1 стакан муки, ¾ стакана молока, 3 яйца, 4 столовые ложки сахара, 300 г спелых слив, 1 чайная ложка корицы, ¼ чайная ложка соды.

Сливы очистить от кожицы и косточек, мелко нарезать, засыпать сахаром, оставить на 20 минут. Яйца, растительное масло, молоко и муку смешать и взбивать в миксере в течение 1-2 минут, затем оставить на 10 минут. Сливы размять вилкой, добавить в тесто вместе с корицей и содой, взбивать в миксере 3-4 минуты. Выпекать по 2-3 минуты с каждой стороны.

Блинчики «Экономные».

1 ½ стакана муки, 2 яйца, 1 стакан молока, ½ стакана воды, ½ чайной ложки сливочного масла, соль по вкусу. Яйца разболтать с молоком, добавить соль, воду и развести тесто. Выпекать по 1 минуте с каждой стороны.

Блины русские.

¾ стакана муки, 2 стакана молока, 30 г свежих дрожжей или 1 столовая ложка сухих, 3 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г растопленного сливочного масла, соль по вкусу.

Дрожжи и 1 столовую ложку сахара развести ½ стакана молока. Оставшееся молоко, сахар, растительное масло и муку взбивать в миксере в течение 1-2 минут. Посолить, добавить дрожжи, взбивать еще 30 секунд. Поставить в теплое место и держать там до тех пор, пока объем теста не увеличится в 1,5-2 раза. Тесто нужно брать сверху, не перемешивая, иначе оно осядет. Выпекать по 1 минуте с каждой стороны. Готовые блинчики уложить стопкой, промазывая растопленным сливочным маслом.

Подавать с икрой, копченой рыбой или сметаной.

Блины скороспелые.

3 стакана муки, 3 стакана воды, 2-3 яйца, 1 столовая ложка сахара, ½ чайной ложки соды, ½ чайной ложки лимонной кислоты, соль по вкусу.

Яйца смешать с тремя стаканами теплой воды, добавить сахар и соду, посолить, затем высыпать муку и все тщательно взбивать в миксере в течение 2-3 минут. Лимонную кислоту развести в стакане воды, вливать в подготовленное тесто, осторожно перемешивать и немедленно начать печь блинчики.

Выпекать по 2-3 минуты с каждой стороны.

7. Гарантийные обязательства

7.1. Мы гарантируем нормальную работу аппарата блинного БА-1/2,75-Э, БА-2/5,5-Э АЛЕНТА в течение 12 месяцев со дня продажи при соблюдении правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.

7.2. Гарантии не распространяются в случае выхода из строя аппарата по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.

7.3. Обмен и возврат изделия надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения изделия только при соблюдении следующих требований:

- наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
- наличие платежного документа;
- наличие заводской упаковки;
- изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
- не производился не санкционированный ремонт.

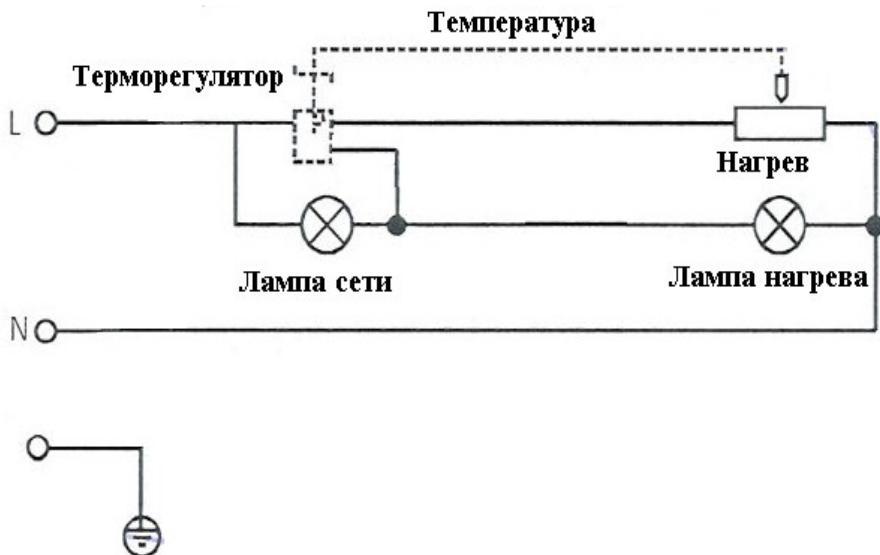
7.4. Гарантийный срок хранения – 6 месяцев со дня выпуска.

7.5. В течение гарантийного срока предприятие производит гарантийный ремонт, а после окончания гарантийного срока возможно заключение договора на послегарантийное обслуживание по телефону:

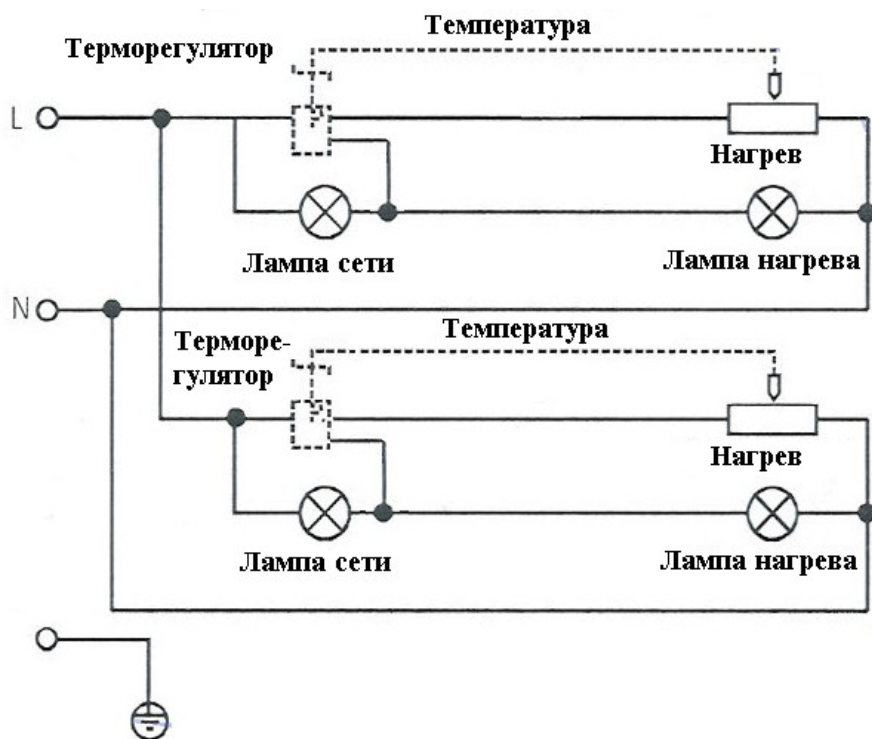
(495) 995-95-99

8. Приложение

8.1. Схема электрическая принципиальная БА-1/2,75 АЛЕНТА



8.2. Схема электрическая принципиальная БА-2/5,5-Э АЛЕНТА



9. Комплект поставки

№	Наименование	Кол-во	Ед. измер.
1	Блинный аппарат	1	шт.
2	Руководство по эксплуатации	1	шт.
3	Упаковка	1	шт.

10. Сведения о приемке

Аппарат блинный: БА-1/2,75-Э АЛЕНТА ;

БА-2/5,5-Э АЛЕНТА .

заводской номер _____, соответствует техническим условиям ТУ 5151-019-11440392-01 и признан годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____ 201 г.

Принято ОТК.

М.П.

**140000, Россия, Московская область,
г. Люберцы, ул. Красная, д. 1
т/ф: (495) 995-95-99
info@atesy.ru www.atesy.ru
www.alenta.su**