



**АППАРАТ БЛИННЫЙ ГАЗОВЫЙ
«МАСЛЕНИЦА»
БА-1 газ; БА-2 газ**



Руководство по эксплуатации

ATESY®

Аппарат блинный газовый «Масленица» для системы общественного питания

*Благодарим Вас за покупку нашего аппарата.
Мы уверены, что Вы не зря потратили деньги.*

1. Техническое описание.

Аппарат блинный газовый «Масленица», далее «блинница», предназначен для выпекания порционных блинчиков с различными начинками, как сладкими, так и солеными.

Предприятие «Атеси» выпускает газовый блинный аппарат с одной или с двумя конфорками диаметром 360 мм. Конфорки выполнены из термостойкого чугуна, разрешенного Госсанэпиднадзором для контакта с пищей.

Конфорка из чугуна гарантирует Вам качественное и равномерное поджаривание блинчиков по всей их поверхности.

Чугун обладает высокими антипригарными свойствами, благодаря чему не возникает вопрос отлипания блинчика от поверхности конфорки.

Для выпекания блинчиков не следует каждый раз смазывать поверхность конфорки жиром, достаточно перед первым применением хорошо прокалить конфорку и промазать ее растительным маслом.

Нагрев конфорки осуществляется газовой горелкой (одной или двумя) мощностью 3,8 кВт каждая.

Приобретая блинный аппарат «Масленица», внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Это Вам позволит успешно его использовать и делать свой бизнес.

Предприятие «Атеси» постоянно расширяет и совершенствует ассортимент выпускаемой продукции, поэтому реальный комплект, внешний вид и технические характеристики изделия могут отличаться от указанных в данном паспорте без ухудшения потребительских свойств.

2. Требования по технике безопасности и пожарной безопасности.

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

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

2.3. НИМАНИЕ! При появлении в помещении запаха газа необходимо закрыть газовый вентиль на баллоне с газом, а также все краны блинницы, открыть окна, проветрить помещение. До устранения утечки газа не производить никаких операций, связанных с огнем и искрообразованием: не зажигать спички, не курить, не включать освещение, электроприборы и т. п. При утечке газа необходимо немедленно вызвать ближайшую аварийную газовую службу.

2.4. Запрещается:

2.4.1. Пользоваться неисправной блинницей.

2.4.2. Оставлять без надзора работающую блинницу.

2.4.3. Держать вблизи включенной блинницы легковоспламеняющиеся вещества.

2.4.4. Во избежание пожара использовать блинницу для обогрева помещения.

2.4.5. Допускать заливание газовых горелок жидкостями.

2.5. Все работы по устранению неисправностей и ремонту блинницы должны выполняться лицами, имеющими право на ремонт газовых приборов, и только после отключения ее от газового баллона.

2.6. После распаковывания, перед включением, «блинница» должна быть выдержана при комнатной температуре в течение 2 часов.

2.7. Не загромождайте подходы к «блиннице».

2.8. Будьте осторожны! Растительное масло и жиры легко воспламеняются.

2.9. При перемещениях «Блинницы» на новое место необходимо отключать ее от газового баллона.

2.10. При эксплуатации установки вне помещений, необходимо защитить установку от ветра и попадания в нее атмосферных осадков.

2.11. При снятии и установке чугунной конфорки соблюдать осторожность во избежание травмирования рук!

2.12. После окончания работы на блинном аппарате повернуть ручку газового крана по часовой стрелке до упора и прекратить подачу газа на горелку. Закрывать вентиль на баллоне с газом.

3. Общие указания.

- 3.1. Блинница работает на сжиженном газе (баллонном) по ГОСТ 20448-90 (пропан технический, смесь пропана и бутана технических, бутан технический) с применением газового редуктора (в комплект поставки не входит).
- 3.2. Блинница предназначена для установки в помещениях и на открытом воздухе (под навесом) при температуре окружающего воздуха не ниже +10°C и не выше +35°C.
- 3.3. Блинница не предназначена для подсоединения к дымоходу для удаления продуктов сгорания газа и должна эксплуатироваться в помещениях с хорошей вентиляцией.
- 3.4. При покупке аппарата блинного требуйте проверки работы, а также комплектности.
- 3.5. Оберегайте аппарат от небрежного обращения и ударов.
- 3.6. На поверхности чугунной конфорки допускаются нижеследующие дефекты, не влияющие на эксплуатационные свойства конфорки:
 - вмятины и литейные неровности, площадь которых не превышает 15% от всей площади конфорки и количество которых не более трёх;
 - волосовидные трещины;

4. Комплект поставки.

№	Наименование	Кол-во	Ед. измер.
1	Блинный аппарат «Масленица»	1	шт.
2	Лопатка для переворачивания блинов	1	шт.
3	Лопатка для размазывания теста по поверхности конфорки	1	шт.
4	Руководство по эксплуатации	1	шт.
5	Упаковка	1	шт.

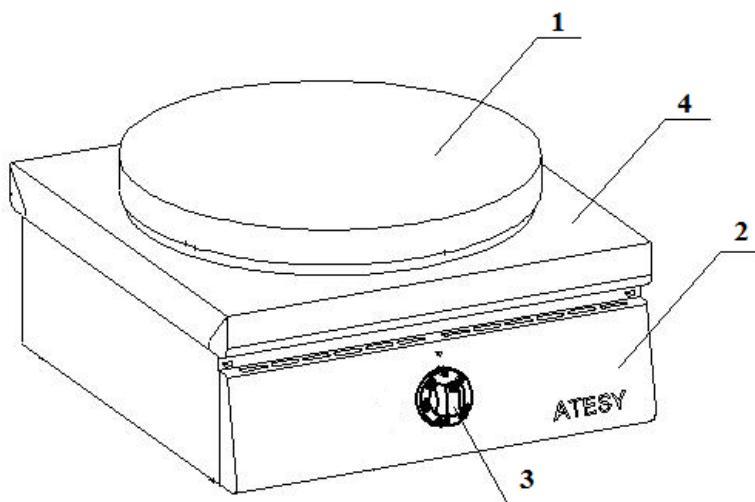
5. Технические характеристики.

№ п/п	Технические характеристики	Ед. измер.	Параметры БА-1 газ	Параметры БА-2 газ
1	Количество конфорок	шт	1	2
2	Габаритные размеры, не более (длина x ширина x высота)	мм	420x470x220	810x470x220
3	Номинальная тепловая мощность, не более	кВт	3,8	7,6
4	Номинальное давление газа (СПБТ) в магистрали	кПа	3,3	3,3
5	Расход газа (СПБТ)	кг/ч	0,3	0,6
6	Диаметр конфорки	мм	360	360
7	Время приготовления блинчика	мин	2	2
8	Масса, не более	кг	20	35

6. Инструкция по установке.

- 6.1. Блинный аппарат устанавливается и подключается к баллону с газом специализированной организацией, имеющей разрешение для работы с газовым оборудованием, по инициативе самого потребителя.
- 6.2. Аппарат следует установить на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов.
- 6.3. На баллон со сжиженным газом установить понижающий давление газа редуктор.
- 6.4. Соединить газовый баллон с установкой резиновым напорным рукавом (шлангом) с текстильным каркасом ГОСТ 18698-79 нужного диаметра при помощи хомутов червячных соответствующего диаметра и переходного штуцера. Запрещается вместо хомутов использовать проволоку.
- 6.5. После подсоединения блинницы к газовому баллону необходимо проверить газовую магистраль на отсутствие утечек газа. Проверка проводится любым газоанализатором.

7. Подготовка к работе и порядок работы.



1	Конфорка жарочная	3	Ручка газового крана
2	Панель управления	4	Столешница

- 7.1. Перед началом работы проверить гигиеническое состояние блинного аппарата.
- 7.2. Если блинница включается первый раз, то произведите гигиенический обжиг конфорки в течение 20-30 мин при максимальном открытии кранов.
- 7.3. Управление блинным аппаратом осуществляется с панели управления. Каждая конфорка включается и регулируется отдельным краном подачи газа.
- 7.4. Для включения блинницы необходимо нажать и повернуть против часовой стрелки ручку крана на максимальную подачу газа и зажечь газ с помощью фитиля или газовой зажигалки через отверстие в столешнице. Удерживать кран нажатым около 10 секунд, чтобы сработала защитная термопара.
- 7.5. Прогреть конфорки при максимальном открытии кранов не менее 6 мин, после этого можно выпекать блины и

снизить подачу газа на величину, чтобы не было пригорания блинов.

- 7.6. Разогрев конфорок рекомендуется производить при максимальной мощности горелок (большой огонь).
- 7.7. Выключение или уменьшение температуры нагрева конфорки осуществляется поворотом ручки крана по часовой стрелке.
- 7.8. Минимальную мощность газовых горелок можно установить, повернув ручки газовых кранов против часовой стрелки до упора (малый огонь).
- 7.9. Температуру конфорок поддерживать регулированием подачи газа визуально вручную по мере интенсивности процесса выпечки.
- 7.10. Тесто для блинов наливается мерной ложкой на конфорку и разравнивается лопаткой по всей поверхности.
- 7.11. По окончании приготовления пищи необходимо закрыть кран подачи газа от баллона с газом и вернуть ручки кранов газа в начальное положение.

8. Техническое обслуживание

- 8.1. Все работы по обслуживанию аппарата производить при отсоединенном от газового баллона шланге или гибкой подводки.
- 8.2. Все работы по ремонту и обслуживанию блинного аппарата «Масленица» осуществляются только квалифицированными специалистами, имеющими разрешение на проведение работ с газовым оборудованием.
- 8.3. Ежедневно в конце работы, после остывания конфорок, необходимо произвести очистку блинницы от остатков теста и продуктов горения.
- 8.4. Аккуратное и бережное обращение с блинным аппаратом позволит Вам успешно эксплуатировать его длительное время.
- 8.5. Внешние части и поверхности из нержавеющей стали очищать губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополоснуть и вытереть насухо. Трудно удаляемые пятна очищайте специальными средствами по уходу за нержавеющей сталью. Не используйте абразивные порошки и средства, содержащие агрессивные средства.

9. Возможные неисправности и методы их устранения.

Характерные неисправности	Вероятная причина	Методы устранения
Недостаточная температура.	Неисправен газовый кран.	Заменить кран.
	Низкое давление газа в баллоне	Заменить баллон на заправленный.
Неравномерная выпечка блинов.	Сдвинулся рассекатель газовой горелки.	Выключить блинницу. Подождать остывания конфорки и снять конфорку. Установить рассекатель горелки ровно. Поправить крышки рассекателя.
При розжиге горелки, после отпускания ручки крана, горелка гаснет	Недостаточно долго удерживалась ручка крана в нажатом состоянии.	Удерживать ручку в нажатом состоянии не менее 10с.
	Неисправна защитная термопара горелки.	Заменить термопару.

10. Транспортировка и хранение.

- 10.1. До установки изделия у потребителя, оно хранится в заводской упаковке в отапливаемых и вентилируемых помещениях при температуре от +1°C до +40°C при относительной влажности воздуха не более 80%, при отсутствии в воздухе кислотных и других паров.
- 10.2. Складирование изделий в упаковке должно производиться не более чем в 2 яруса.
- 10.3. Упакованные изделия должны храниться по 3 или 5 группе условий хранения по ГОСТ15150-69.
- 10.4. Транспортирование изделия должно производиться в заводской упаковке в вертикальном положении высотой не более чем в 2 яруса, с предохранением от осадков и механических повреждений.
- 10.5. **Внимание! Изделие содержит хрупкие детали! Оберегать от падения и чрезмерных механических воздействий!**

11.Гарантийные обязательства.

- 11.1. Предприятие «Атеси» гарантирует нормальную работу аппарата блинного «Масленица» в течение 12 месяцев со дня продажи при соблюдении правил пользования, изложенных в настоящем руководстве.
- 11.2. Гарантии не распространяются в случае выхода из строя аппарата по вине потребителя, в результате несоблюдения требований, изложенных в руководстве по эксплуатации.
- 11.3. Обмен и возврат изделия надлежащего качества осуществляется в течение 15 дней со дня приобретения изделия только при соблюдении следующих требований:
 - 11.3.1. наличие руководства по эксплуатации на данное изделие;
 - 11.3.2. наличие платежного документа;
 - 11.3.3. наличие заводской упаковки;
 - 11.3.4. изделие должно иметь чистый внешний вид без механических повреждений;
 - 11.3.5. не производился не санкционированный ремонт.
- 11.4. Гарантийный срок хранения – 6 месяцев со дня выпуска.
- 11.5. 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

12. Сведения о приемке

Аппарат блинный: «Масленица» БА-1 газ ;

«Масленица» БА-2 газ .

заводской номер _____, соответствует
техническим условиям ТУ _____ и признан
годным для эксплуатации.

Дата выпуска _____ 201 г.

Принято ОТК.

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЯ.

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 соловые ложки сливочного масла, $\frac{1}{3}$ стакана сахара, $\frac{1}{4}$ 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, $\frac{1}{4}$ 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.

ATESY®

140000, Россия, Московская область,

г. Люберцы, ул. Красная, д. 1

т/ф: (495) 995-95-99

info@atesy.ru

www.atesy.ru