

Инструкция по эксплуатации



Model No.: SCM-033

Электрическая блинница

Delimano Pancake Maker

Делимано Панкейк Мастер

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и следуйте следующим правилам безопасности. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования в доступном месте:

1. Не дотрагивайтесь до горячей поверхности. Держите прибор за ручку.
 2. Во избежание удара электрическим током не допускайте попадания влаги на прибор, шнур или вилку при работе с прибором, подключенным к электросети и прочим источникам питания. При попадании воды на включенный в сеть электроприбор, необходимо обесточить прибор. При попадании воды на элементы прибора, неподключенного к электросети или прочим источникам питания, необходимо тщательно высушить прибор и приступить к эксплуатации прибора, только убедившись в безопасности данного действия.
 3. Не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.
 4. Выключите устройство из розетки в случаях, если:
 - долго не используете прибор;
 - перед мытьем и чисткой.
- Перед тем, как снимать какие-либо части или чистить прибор, дайте ему остыть.
5. Не используйте прибор, если кабель или само устройство повреждены. Обратитесь в сервисную службу.
 6. Не используйте приспособления и аксессуары, неодобренные производителем данной продукции.
 7. Не кладите шнур прибора на острые края или горячую поверхность. Не повреждайте шнур.
 8. Не ставьте прибор на горячую плиту или в горячую духовку.
 9. Проявляйте предельную осторожность во время перемещения прибора, когда на нем горячее масло или жидкость.
 10. Для полного отключения прибора следует извлечь вилку из розетки.
 11. Используйте устройство только по назначению.
 12. Не погружайте прибор в воду и другие жидкости во избежание замыкания. Если жидкость все же попала внутрь устройства, не включайте в розетку и обратитесь в сервисный центр.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

1. Перед использованием удалить все упаковочные материалы и наклейки, протрите поверхность и высушите.
2. Выберите подходящее местоположение. От задней панели прибора до стены должно быть достаточное расстояние, чтобы горячий воздух циркулировал, не повреждая мебель и другие поверхности.

3. Включите прибор в розетку, нажмите кнопку включения. Световой датчик загорится, когда прибор начнет греться.
4. Световой датчик погаснет, когда прибор достигнет оптимальной температуры.
5. Световой датчик будет включаться и выключаться, поддерживая температуру и препятствуя перегреванию устройства.
6. Перед чисткой и мытьем убедитесь, что прибор остыл, выключен из розетки. Чистка прибора необходима после каждого использования.
7. Не рекомендуется использовать жесткие мочалки и абразивные средства.
8. В процессе разогрева прибора Вы можете услышать щелкающий звук. Это нормальное явление. При первом использовании устройства Вы можете заметить легкий дым и запах.

КОМПЛЕКТАЦИЯ



СПЕЦИФИКАЦИЯ

Мощность	Напряжение	Температура поверхности	Частота
800W	220-240V	200°C	50HZ/60HZ

ХРАНЕНИЕ

1. Хранить в сухом чистом месте.
2. Не убирайте прибор на хранение, пока оно подключено к розетке или не до конца остыло.
3. Не обматывайте шнур вокруг прибора слишком плотно.
4. Не храните ничего на поверхности устройства.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛИНОВ

Перед первым использованием протрите:

- прибор мягкой влажной тканью и дождитесь высыхания прибора;
- варочную поверхность бумажным полотенцем смоченным маслом.

1. Приготовьте тесто: смешайте муку и яйца. Затем медленно влейте воду и взбейте массу. Вы можете использовать другой рецепт теста, важно помнить что для оптимального результата, рекомендуется жидкая консистенция теста.

2. Налейте тесто в чашу.

3. Включите прибор в розетку. Загорится лампочка-индикатор.

Примерно через 3 минуты она погаснет, что означает - прибор нагрелся, и можно готовить.

4. Возьмите блинницу в руки, переверните ее, и опустите в тесто жарочной стороной вниз. Тесто должно прилипнуть к жарочной поверхности блинницы. Для того, чтобы тесто прилипло к поверхности, рекомендуется поддержать блинницу в тесте 2-4 секунды. Затем нужно достать блинницу из теста и поставить ее на стол.

5. Когда первая сторона блина будет готова, отделите блин от жарочной поверхности с помощью лопатки и переверните блинницу для соскальзывания блина с поверхности блинницы.

6. Вы можете пожарить блин с одной или с двух сторон, как Вам больше нравится.

7. Чтобы блин хорошо пропекся, слой теста должен быть тонким, а тесто иметь жидкую консистенцию.

РЕЦЕПТЫ

Яичные блинчики

150 г. муки, 3 яйца, 3/4 стакана кипяченой воды, 1/4 ложки соли, 2 ложки растопленного сливочного масла. Размешивайте в течение 30-60 секунд. Можно добавить и другие ингредиенты. Перечисленного количества продуктов хватит на 16 блинчиков.

Кукурузные блинчики

1/2 стакана кукурузной муки, 1/2 стакана кипяченой воды, тщательно перемешать, немного остудить, добавить 3 яйца, 5 г. соли, 2 ложки сливочного масла, все перемешать и влить 3/4 стакана молока.

Злаковые блинчики

Стакан гречневой муки и другой злаковой муки (или 2/3 стакана гречневой муки +5 г. соли), 1 яйцо, 1 стакан молока, 3 ложки сливочного масла.

Обычные блинчики

1 стакан муки, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана воды, примерно 3 г. соли, 2 ложки сливочного масла.