



МЛИННИЦЯ

Інструкція з експлуатації

CM-126



Дякуємо Вам за Ваш вибір!

Уважно ознайомтеся з даним керівництвом перед використанням пристрою і зберігайте його для подальшого користування

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Антипригарне покриття
- Діаметр сковороди 30 см
- Регулювання температури
- Дерев'яний розподільник тіста
- Дерев'яна лопатка
- Потужність 1000 Вт

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте інструкцію з техніки безпеки.
- Неправильне використання приладу може призвести до його поломки або до травм.
- Цей прилад призначений виключно для домашнього використання.

ОБЕРЕЖНО

- Використовуйте прилад тільки за призначенням. Виробник не несе відповідальності за поломку приладу у випадку використання не за призначенням.
- Перед увімкненням приладу переконайтеся, що напруга в мережі, допустима потужність і тип розетки відповідають вимогам, зазначеним на приладі. Невідповідність цих параметрів може призвести до ураження електричним струмом або пожежі.
- Не допускайте занурення приладу або шнура живлення в рідину. Якщо прилад випадково потрапив в рідину, негайно вимкніть з розетки і не використовуйте прилад, доки не покажете його технічним фахівцям.
- Не намагайтеся розібрати прилад. Не намагайтеся відремонтувати прилад самостійно. Це може призвести до ураження електричним струмом або до його поломки.
- Не використовуйте прилад на вологій поверхні і не торкайтеся до увімкненого в мережу приладу вологими руками. Це може призвести до ураження електричним струмом.
- Слідкуйте, щоб шнур живлення не торкався гарячих предметів або гострих країв та не знаходився поблизу відкритого полум'я. При витяганні вилки з розетки не тягніть за шнур живлення.
- Не використовуйте прилад, якщо Ви вия-

вили пошкодження шнура живлення, вилки або корпусу приладу. У таких випадках зверніться в сервіс.

- Цей прилад не призначений для використання особами (у тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані з питань використання приладу особами, що відповідають за їх безпеку.
- Використовуйте прилад тільки на рівній, твердій поверхні, подалі від відкритого полум'я.
- Увага! Якщо вилка увімкнена в розетку, прилад знаходиться в робочому стані.
- Якщо прилад не використовується, виймайте вилку з розетки.
- Якщо Ви використовуєте подовжувач (мережевий фільтр), стежте, щоб його характеристики відповідали вимогам приладу по потужності.
- Прилад не призначений для використання з зовнішнім мережевим таймером.
- Використовуйте тільки рекомендовані виробником запасні частини.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.

УВАГА

У разі виникнення нестандартної ситуації або поломки, негайно припиніть роботу й від'єднайте вилку від розетки:

- Вилка та шнур живлення надмірно нагрілися.
- Шнур живлення пошкоджений або прилад вимикається, якщо до нього доторкнулися.
- Корпус деформований або перегрівся.
- З пристрою виходить дим або запах горілого.
- Пристрій має тріщини, ненадійно закріплені або розхитані деталі.

УВАГА

Тільки для домашнього використання

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- Встановіть млинницю на рівну поверхню.
- Не встановлюйте прилад ближче 20 см від предметів, чутливих до тепла
- Підключіть шнур живлення. Спочатку до приладу, потім в розетку.
- Встановіть температуру за допомогою регулятора відповідно до рецепту. Наприклад : положення регулятора 5 для солод-

ких млинців і солоних гречаних галет.

- Зелений індикатор загориться . Коли він згасне через 6-7 хвилин прилад готовий до використання.
- Злегка змочіть бавовняну тканину соняшниковою олією.
- Першим використанням і між кожним млинцем - протріть поверхню млинниці цією тканиною.

ВАЖЛИВО

Температурні режими надані для інформації. Ви можете змінювати їх у відповідності з Вашими вимогами .

Між кожним млинцем - радимо очистити дерев'яний розподільник тіста. Просто поставте його в ємність з водою.

УВАГА

Не залишайте дерев'яний розподільник тіста на гарячій млинниці .

РЕЦЕПТИ

Млинці з пшеничного борошна (на 15 млинців)

- 100-125 гр. цукру, 1 столова ложка борошна, дрібку солі, 2 яйця, 25 гр. розтопленого вершкового масла, 1 столову ложку соняшникової олії , 1 чайна ложка ванільного ароматизатора, ¼ склянки води.
- Перемішати все разом і поступово, додати 250 гр. борошна і ½ склянки молока взятого з ½ літра молока.
- Перемішувати до отримання густої рівномірної маси без грудочок.
- Потім, змішати з рештою молока.

Гречані галети (на 20 галет)

- 250 гр. гречаного борошна, 1 ст. ложка пшеничного борошна, 1 чайна ложка солі, 1 яйце, ¼ склянки води.
- Перемішати до отримання рівномірної маси без грудочок.
- Поступово додати ще 3 склянки молока.

ПРИГОТУВАННЯ

1. Підключіть млинницю до мережі. Встановіть регулятор температури в положення 5. Злегка змастіть поверхню млинниці використовуючи бавовняну тканину, змочену в соняшниковій олії. Переконайтеся,

що дерев'яний розподільник тіста чистий і знаходиться в ємності з водою.

2. Лівою рукою, піднесіть ківш до центру поверхні млинниці. Правою рукою встановіть дерев'яний розподільник тіста в паз.
3. Вилийте тісто за один раз, не розподіляючи його по млинниці. І відразу ж проведіть дерев'яним розподільником за годинниковою стрілкою. Перше коло повинно займати 4 секунди. Акуратно продовжуйте обертання до повного розподілу тесту з поверхні млинниці. Після цього, опустіть дерев'яний розподільник тіста в ємність з водою.

*** Починати обертання потрібно під час заливки тіста на поверхню млинниці

4. Дайте млинцю підсмажитися 10-15 секунд , акуратно вставте лопатку під край млинця і проведіть нею проти годинникової стрілки на підлогу млинця. Потім швидко переверніть млинець, так як він ще не повністю просмажений. Прожарте другу сторону до повного приготування.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

- Розподіл тіста завжди робиться за годинниковою стрілкою.
- Дерев'яний розподільник тіста повинен надавати невеликий тиск на поверхню сковороди.
- Завжди використовуйте борошно без грудочек. Якщо потрібно - просійте борошно через сито
- Для підігріву балонів використовуйте млинницю з термостатом в положенні 3
- Для збільшення терміну служби поверхні Вашої млинниці - використовуйте тільки дерев'яні або пластикові аксесуари.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Антипригарне покриття не вимагає особливого догляду. Просто протріть його бавовняною тканиною після кожного млинця. Бавовняна тканина менш агресивна, ніж деякі види кухонних паперів .
- Уникайте чищення поверхні абразивними губками.
- Чистити поверхню рекомендується м'якою, вологою губкою.
- Прилад не містить обслуговуваних користувачем деталей. Не намагайтеся ремонтувати його самостійно.
- Для ремонту - звертайтеся в сервісний центр

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ



Дотримуйтесь місцевих норм утилізації. Здавайте електричні побутові прилади, що відпрацювали свій термін у відповідні пункти з утилізації.

ДСТУ IEC 60335-2-9:2007 (IEC 60335-2-9:2006, IDT),
ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT),
ДСТУ IEC 61000-3-2:2004 (IEC 61000-3-2:2004, IDT),
ДСТУ EN 61000-3-3:2005 (EN 61000-3-3:1995, IDT),
ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT)

Товар сертифіковано.

Строк служби (придатності) товару – 3 роки.

По закінченні строку служби виробу вам необхідно звернутися до авторизованого сервісного центру для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються авторизованими сервісними центрами на платній основі.

Виробник не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченні строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в авторизованому сервісному центрі, так як в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.

Уповноважений представник виробника в Україні: ТОВ «НАШ СЕРВІС», 04060, м. Київ, вул. Щусьва, буд. 44, тел.: 0444670859



БЛИННИЦА

Инструкция по эксплуатации

CM-126



Благодарим Вас за Ваш выбор!

Внимательно ознакомьтесь с данным руководством перед использованием устройства и сохраните его для дальнейшего использования.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Антипригарное покрытие
- Диаметр сковороды 30 см
- Регулировка температуры
- Деревянный распределитель теста
- Деревянная лопатка
- Мощность 1000 Вт

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочтите инструкцию по технике безопасности.
- Неправильное использование прибора может привести к его поломке или к травмам.
- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования.

ОСТОРОЖНО

- Используйте прибор только по назначению. Производитель не несет ответственности за поломку прибора в случае использования не по назначению.
- Перед включением прибора убедитесь, что напряжение в сети, допустимая мощность и тип розетки соответствуют требованиям, указанным на приборе. Несоответствие этих параметров может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не допускайте погружения прибора или шнура питания в жидкость. Если прибор случайно попал в жидкость, немедленно выньте вилку из розетки и не используйте прибор, не показав его техническим специалистам.
- Не пытайтесь разобрать прибор. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Это может привести к поражению электрическим током или поломке прибора.
- Не используйте прибор на влажной поверхности и не касайтесь включенного в сеть прибора влажными руками. Это может привести к поражению электрическим током.
- Следите, чтобы шнур питания не касался горячих предметов или острых кромок и не находился вблизи открытого пламени. При извлечении вилки из розетки не тяните за шнур питания.

- Не используйте прибор, если Вы обнаружили повреждения шнура питания, вилки или корпуса прибора. В таких случаях обратитесь в сервис.
- Этот прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они не находятся под контролем или не проинструктированы по вопросам использования прибора лицами, ответственными за их безопасность.
- Используйте прибор только на ровной, устойчивой поверхности, подальше от открытого пламени.
- Внимание! Если вилка включена в розетку, прибор находится в рабочем состоянии.
- Если прибор не используется, извлекайте вилку из розетки.
- Перед извлечением вилки из розетки выключайте прибор.
- Если Вы используете удлинитель (сетевой фильтр), следите, чтобы его характеристики соответствовали требованиям прибора по мощности.
- Прибор не предназначен для использования с внешним сетевым таймером.
- Используйте только рекомендованные производителем запасные части.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

ВНИМАНИЕ

- В случае возникновения нестандартной ситуации или поломки, немедленно прекратите использование устройства и отсоедините вилку от розетки:
- Вилка и шнур питания чрезмерно нагрелись.
- Шнур питания поврежден или прибор отключается, если до него дотронуться.
- Корпус деформирован или перегрелся.
- Из устройства исходит дым или запах гари.
- Устройство имеет трещины, ненадежно закрепленные или расшатанные детали.

ВНИМАНИЕ

Только для домашнего использования

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Установите блинницу на ровную поверхность.
- Не устанавливайте прибор ближе 20 см от предметов, чувствительных к теплу

- Подключите шнур питания. Сначала к прибору, потом в розетку.
- Установите температуру с помощью регулятора в соответствии с рецептом.
- Например: положение регулятора 5 для сладких блинов и соленых гречневых галет.
- Зеленый индикатор загорится. Когда он погаснет через 6-7 минут прибор готов к использованию.
- Слегка смочите хлопчатобумажную ткань подсолнечным маслом.
- Перед первым использованием и между каждым блином – протрите поверхность блинницы этой тканью.

ВАЖНО

Температурные режимы предоставлены для информации. Вы можете менять их в соответствии с Вашими предпочтениями.

Между каждым блином – советуем очистить деревянный распределитель теста. Просто поставьте его в емкость с водой.

ВНИМАНИЕ

Не оставляйте деревянный распределитель теста на горячей блиннице.

РЕЦЕПТЫ

Блины из пшеничной муки

(на 15 блинов)

- 100-125 гр. сахара, 1 столовая ложка муки, щепотку соли, 2 яйца, 25 гр. Растворенного сливочного масла, 1 столовую ложку подсолнечного масла, 1 чайная ложка ванильного ароматизатора, ¼ стакана воды.
- Перемешать все вместе и, постепенно, добавить 250 гр. муки и ½ стакана молока взятого из ½ литра молока.
- Перемешивать до получения густой равномерной массы без комочков.
- Затем, смешать с оставшимся молоком.

Гречневые галеты (на 20 галет)

- 250 гр. гречневой муки, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 чайная ложка соли, 1 яйцо, ¼ стакана воды.
- Перемешать до получения равномерной массы без комочков.
- Постепенно добавить еще 3 стакана молока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Подключите блинницу к сети. Установите регулятор температуры в положение 5 Слегка смажьте поверхность блинницы используя хлопчатобумажную ткань, смоченную в подсолнечном масле. Убедитесь, что деревянный распределитель теста чист и находится в емкости с водой.
- 2.левой рукой, поднесите ковш к центру поверхности блинницы. Правой рукой установите деревянный распределитель теста в паз.
3. Вылейте тесто за один раз, не распределяя его по блиннице. И сразу же проведите деревянным распределителем по часовой стрелке. Первый круг должен занимать 4 секунды. Аккуратно продолжайте вращение до полного распределения теста по поверхности блинницы

*** Начинать вращение нужно во время заливки теста на поверхность блинницы

4. Дайте блину поджариться 10-15 секунд, аккуратно вставьте лопатку под край блина и проведите ею против часовой стрелки на пол блина. Затем быстро переверните блин, так как он еще не полностью прожарен. Прожарьте вторую сторону до полного приготовления.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Распределение теста всегда делается по часовой стрелке.
- Деревянный распределитель теста должен оказывать небольшое давление на поверхность сковороды.
- Всегда используйте муку без комков. Если нужно – просейте муку через сито
- Для подогрева блинов используйте блинницу с термостатом в положении 3
- Для увеличения срока службы поверхности Вашей блинницы – используйте только деревянные или пластиковые аксессуары.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Антипригарное покрытие не требует особого ухода. Просто протрите его хлопчатобумажной тканью после каждого блина. Хлопчатобумажная ткань менее агрессивна, чем некоторые виды кухонных бумаг.
- Избегайте чистки поверхности абразивными губками.

- Чистить поверхность рекомендуется мягкой, влажной губкой.
- Прибор не содержит обслуживаемых пользователем деталей. Не пытайтесь ремонтировать его самостоятельно.
- Для ремонта – обращайтесь в сервисный центр.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Соблюдайте нормы утилизации. Сдавайте электрические бытовые приборы, отработавшие свой срок в соответствующие пункты по утилизации.

ДСТУ IEC 60335-2-9:2007 (IEC 60335-2-9:2006, IDT),
ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT),
ДСТУ IEC 61000-3-2:2004 (IEC 61000-3-2:2004, IDT),
ДСТУ EN 61000-3-3:2005 (EN 61000-3-3:1995, IDT),
ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT)

Товар сертифицирован.

Срок службы (годности) товара - 3 года.

По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностики выполняются авторизованными сервисными центрами на платной основе.

Производитель не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в авторизованном сервисном центре, так как в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Уполномоченный представитель производителя в Украине: ООО «НАШ СЕРВИС», 04060, г. Киев, ул. Щусева, дом 44, тел.: 0444670859