



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

БЛИННИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ

SA-7408



Мощность: 1000 Вт

Регулируемый термостат

Диаметр: 30 см

Температура нагрева: 200-240°C

Антипригарное покрытие

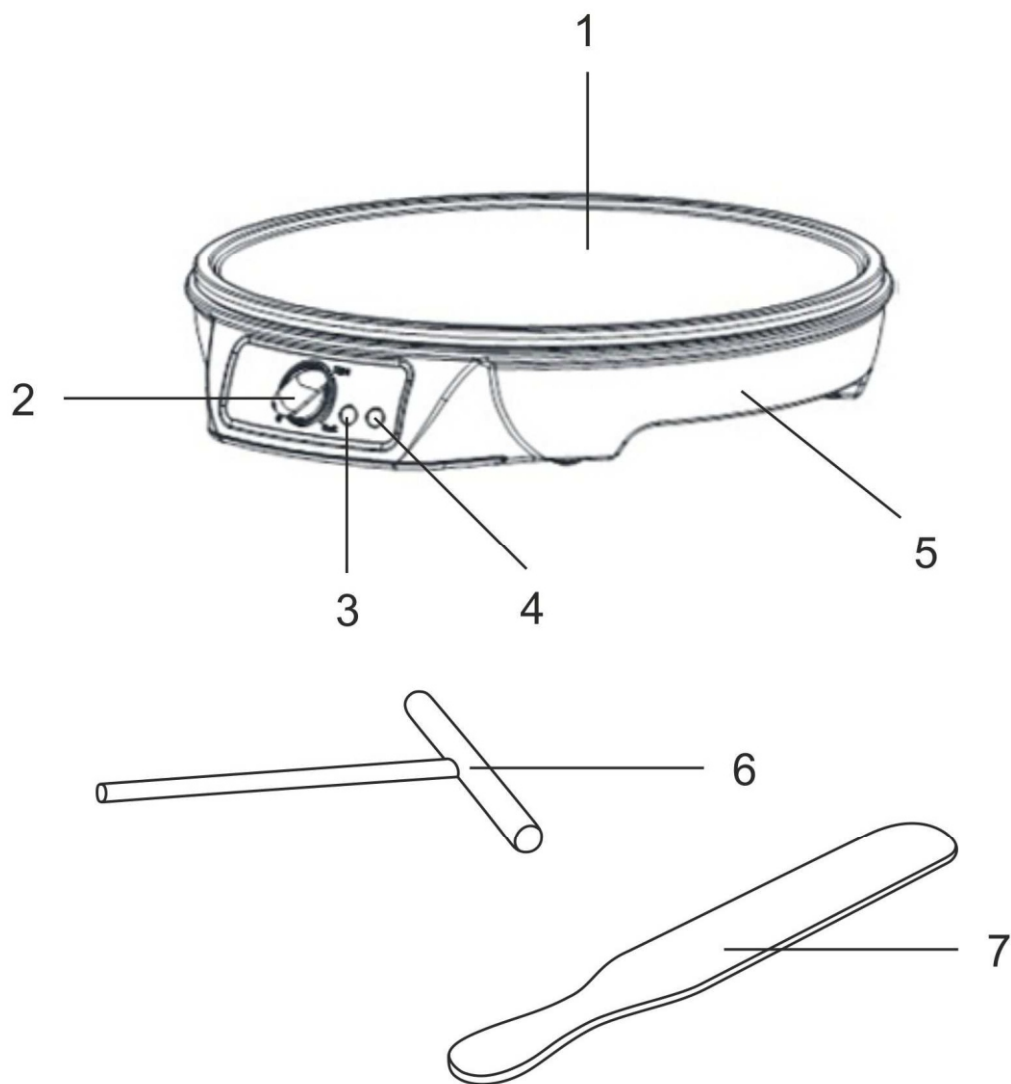
Распределитель теста и лопатка для
переворачивания в комплекте

Время выпекания 1 блинчика – 1 минута

220 - 240 В, 50/60 Гц

Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретенный Вами прибор станет незаменимым помощником на кухне. Чтобы он прослужил Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



-
- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1. Антипригарная поверхность | 5. Корпус |
| 2. Регулируемый термостат | 6. Т-образный распределитель теста |
| 3. Световой индикатор работы (красный) | 7. Лопатка для перемешивания блинов |
| 4. Световой индикатор нагрева (зеленый) | |

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на упаковке, параметрам электросети.
- Используйте прибор только в бытовых целях в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации. Не используйте прибор вне помещений.
- Запрещается включать прибор влажными руками.
- Помните, электрическая блинница нагревается до высокой температуры. **Не прикасайтесь к горячим поверхностям.**
- Располагайте прибор на ровной горизонтальной и термоустойчивой поверхности. Не ставьте устройство на горячую газовую или электрическую плиту или возле нее, а также в нагретую духовку.
- Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, не беритесь за изделие, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилок. Не пытайтесь также самостоятельно отремонтировать устройство. При неполадках или для замены принадлежностей обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра!
- **Внимание!** Нагревательные поверхности имеют тефлоновое покрытие (предотвращают прилипание теста, позволяют значительно снизить использование жиров при приготовлении теста). Запрещается использование острых металлических предметов и абразивных материалов. Допускаются предметы, изготовленные из дерева.
- Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ, ПОРЯДОК РАБОТЫ

- **Внимание!** Перед первым использованием блинницы протрите её мягкой губкой или тряпочкой. Удалите с прибора все рекламные и упаковочные материалы.
- **Установите прибор на ровную поверхность.** Следите, чтобы блинница не соприкасалась со стенами и шторами.
- Смажьте панель для выпекания небольшим количеством масла, включите прибор в сеть, поверните регулируемый термостат в положение "Light" (слабая прожарка) или "Dark" (сильная прожарка), при этом загорятся 2 индикатора: красный и зелёный. Зелёный индикатор – это индикатор нагрева поверхности. Подождите, пока не погаснет зелёный свет. Это будет означать, что прибор достиг заданной температуры и готов к работе. При первом включении возможно появление запаха. Это нормальное явление и никак не влияет на безопасность вашего устройства.
- Замесите тесто (можете воспользоваться рецептами, приведенными ниже), с помощью половника вылейте тесто на панель для выпекания, разровняйте тесто тонким слоем с помощью распределителя теста.
- Зелёный индикатор будет включаться и выключаться в процессе работы. Это указывает на то, что устройство нагревается соответствующим образом.
- Выпекайте блинчик, пока он слегка не подрумянится и будет легко сниматься с поверхности. Затем переверните его на другую сторону. Для переворачивания блинов используйте специальную лопатку, входящую в комплект.
- При необходимости отрегулируйте температуру после приготовления первого блина.
- Никогда не режьте блины на поверхности устройства. Используйте деревянные или жаропрочные пластиковые лопатки, чтобы не поцарапать антипригарную поверхность.
- Удалите остатки теста с края панели для выпекания влажной тряпочкой, переверните блинчик с помощью пластиковой лопатки.
- **Будьте осторожны!** В процессе приготовления блинница сильно нагревается! Не дотрагивайтесь до панели для выпекания!!!
- Приблизительное время выпекания блинчика составляет 1 минуту. Время выпекания зависит от консистенции теста, количества теста, размера блинчика, предпочтительной степени пропекания.
- После окончания работы отключите прибор от сети. Оставьте прибор открытым и дайте остыть. Удалите остатки жира и теста влажной губкой. Вытрите насухо.

РЕЦЕПТЫ БЛИНОВ

Блинчики фаршированные творогом и сливочно-клубничным кремом

Ингредиенты:

Для блинчиков – 500 мл. молока, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, щепотка соли, 200 гр. муки, 2 ч.л. разрыхлителя (1 ч. л. гашеной соды).

Для начинки: 50 гр. сахара, 50 мл сливок (30-35%), 300 гр. творога, 200 гр. клубники (свежей или замороженной – на ваш выбор).

Блинчики Т Яйца взбить с сахаром и солью, добавить молоко, соду, муку и хорошо перемешать, добавить растительное масло – ещё раз перемешать. Выпекать на блиннице (на панели диаметром 30 см). Получится около 10Т13 блинчиков.

Начинка – взбить сахар со сливками, измельчить клубнику на блендере, все смешать, добавить творог и ещё раз хорошо перемешать.

Выложить начинку на блинчик, сложить конвертиком.

Блины дрожжевые

Ингредиенты: 750 мл молока, 3 ч.л. сухих дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 350Т400 гр муки, 3 яйца, 100 гр сливочного масла, щепотка соли.

Молоко подогреть, добавить дрожжи и сахар, перемешать, добавить 200 гр. муки – снова перемешать. Поставить опару в теплое место. Опара должна подняться (потребуется около 30Т50 мин).

Отделить белки от желтков, белки поставить в холодильник, желтки растереть с маслом. Добавить желтки с маслом в опару и перемешать, посолить. Добавить оставшуюся муку и перемешать ещё раз. Поставить тесто в теплое место, дать ему подняться 2 раза.

Белки взбить, добавить в тесто и перемешать. Если тесто получилось густоватым – добавьте немного теплого молока.

Выпекайте на блиннице согласно инструкции.

Приятного аппетита!

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Установите температурную шкалу регулятора температуры в положение «выключено» (0).
- Выньте вилку из розетки.
- Дайте прибору остыть.

УХОД И ХРАНЕНИЕ

- После того как блинница остынет, протрите её сухой мягкой тканью.
- Если вам необходимо почистить прибор, то для чистки корпуса используйте мягкую влажную ткань, для чистки антипригарной поверхности – губку с небольшим количеством моющего средства.
- Помните, что жарочная поверхность сковороды чувствительна к воздействию на нее режущих предметов, поэтому запрещается:
 - Использовать острую металлическую лопатку.
 - Разрезать пищу острым ножом в блиннице.
 - Использовать для чистки блинницы нейлоновую или металлическую щётку, так как ими можно повредить антипригарную поверхность.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

- Гарантийный срок составляет 12 месяцев со дня передачи товара Потребителю.
- Гарантийный ремонт производится в авторизованных сервисных центрах, указанных в Гарантийном талоне.
- Условия гарантии не предусматривают периодическое техническое обслуживание, установку и настройку изделия у владельца.
- Потребитель обязан соблюдать правила безопасной эксплуатации и хранения.
- В обслуживании и ремонте может быть отказано в следующих случаях:
 - при неправильной установке прибора, требующего специального подключения;
 - при наличии механических повреждений, нарушении сохранности пломб, признаках самостоятельного ремонта, неисправностях, возникших в результате неправильной эксплуатации изделия;
 - при наличии повреждений, вызванных домашними животными, грызунами или бытовыми насекомыми;
 - при наличии повреждений, вызванных стихийными бедствиями или действиями посторонних лиц;
 - при повышенном износе деталей в результате использования изделия в коммерческих целях.



Производитель оставляет за собой право изменения комплектации и внешнего вида товара без предварительного уведомления Покупателя.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Блинница электрическая	1 шт.
2. Распределитель теста	1 шт.
3. Лопатка для переворачивания блинов	1 шт.
3. Инструкция по эксплуатации	1 шт.
4. Гарантийный талон	1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры электросети:	220 – 240 В, 50/60 Гц
Максимальная мощность:	1000 Вт
Внутренний диаметр:	30 см
Температура нагрева:	200Т240°С
Размеры в коробке (Д*Ш*В):	339*85*332 мм

ДЛЯ ЗАМЕТОК

[illegible]

Производитель: HUAYU ELECTRICAL APPLIANCE GROUP CO.,LTD

Адрес производителя: No.168 Huang Cheng North Road, Zhou Xiang Town, Cixi City, Ningbo, КНР

Импортер: ООО «Сакура Электроникс Групп»

Адрес: 630088, Российская Федерация, Новосибирская область, г.Новосибирск, ул.Северный проезд, 7. Тел. +7 (383) 210Т54Т30.

www.sakuradt.com

Номер партии:

Дата изготовления:

Сделано в КНР

