

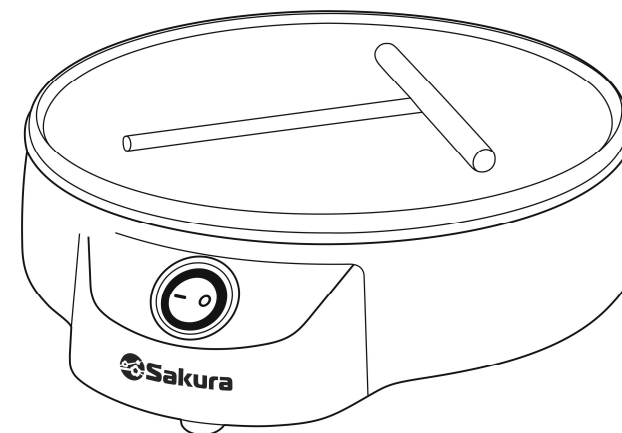
Производитель: YUYAO ZHONGSHAN ELECTRICAL APPLIANCE CO.,LTD  
Адрес производителя: Xiaodong Industrial Park, Xinan Street, Yuyao City, ZheJiang, КНР  
Импортер: ООО «Сакура Электроникс Групп»  
Адрес: 630088, Российская Федерация, г.Новосибирск, ул.Северный проезд, 7.  
Тел. +7 (383) 210-54-30.

[www.sakura-dt.com](http://www.sakura-dt.com)



---

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ БЛИННИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ SA-7418R



---

Максимальная мощность: 900 Вт

Бакелитовый корпус

Диаметр: 20 см

Температура нагрева: 170-180°C

Антипригарное покрытие

Распределитель теста в комплекте

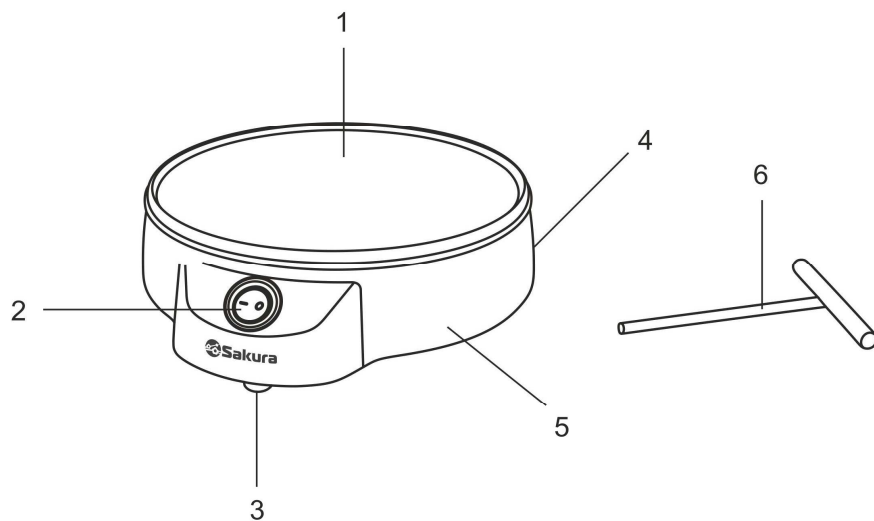
Время выпекания 1 блинчика – 1 минута

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
2. Переключатель вкл./выкл. со световым Индикатором работы
3. Ножки
4. Шнур питания
5. Корпус
6. Т-образный распределитель теста

**ДЛЯ ЗАМЕТОК**

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

## 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. Инструкция по эксплуатации	1 шт.
4. Гарантийный талон	1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры электросети:	220 – 240 В, 50/60 Гц
Максимальная мощность:	900 Вт
Внутренний диаметр:	20 см
Температура нагрева:	170-180°C
Размеры в коробке (Д*Ш*В):	236*75*265 мм

## 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 термостойчивой 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 вилкой. 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, и установите переключатель (2) в положение «Включено» («-»). Подождите до тех пор, пока не погаснет световой индикатор работы – 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.
- Световой 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 деревянную, жаропрочную пластиковую или силиконовую лопатку, чтобы не поцарапать антипригарную поверхность.
- Никогда не режьте блины на поверхности устройства.
- Удалите остатки теста с края панели для выпекания влажной тряпочкой, переверните блинчик с помощью 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 установите переключатель в положение «0» и 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 – яйца взбить с сахаром и солью, добавить молоко, соду, муку и хорошо перемешать, добавить растительное масло – ещё раз перемешать. Выпекать на блиннице согласно инструкции. Получится около 10-13 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, 350-400 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 30-50 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 кнопку «вкл./выкл.» 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.