

Электрическая блинница РМ 812

Инструкция по эксплуатации



Электрическая блинница РМ 812 может использоваться не только для приготовления блинов и подогрева различных продуктов, но и в качестве гриля для приготовления яичницы и лепешек.

Технические характеристики

Модель:	РМ 812
Мощность:	1000 Вт
Напряжение:	220-240 В
Частота:	50 Гц
Класс защиты:	I

Уважаемые покупатели!

Благодарим Вас за приобретение товаров торговой марки «Smile». Высокое качество, эргономичный дизайн и удобство в применении делают нашу продукцию особенно привлекательной даже для самых взыскательных клиентов. Мы уверены, что с товарами торговой марки «Smile» Ваша жизнь станет интереснее и ярче!

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данную инструкцию, в которой содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также даются рекомендации по правильному использованию данного прибора и ухода за ним.

Храните данное руководство по эксплуатации, гарантийный талон, кассовый чек, а так же, по возможности, картонную упаковку вместе с внутренней упаковкой!

Общие указания по технике безопасности

- Внимательно прочтите инструкцию, прежде чем пользоваться прибором.
- Перед включением прибора в сеть убедитесь в том, что напряжение, указанное на шильдике, соответствует напряжению в сети.
- Перед началом использования убедитесь, что Ваша система электропитания защищена от перепадов напряжения.
- Всегда вынимайте штекер из штепсельной розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если хотите установить части оснастки или почистить прибор. Перед этим прибор нужно выключить из электрической сети. При выключении электроприбора из электрической розетки не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Всегда выключайте его, даже если Вы вынуждены прерваться только на короткое время.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.

- Держите прибор и шнур вдали от источников тепла, влаги, острых кромок и т.п.
- Регулярно проверяйте шнур и сам прибор на наличие повреждений. При обнаружении любых неполадок не пользуйтесь прибором.
- Сетевой шнур не должен использоваться в качестве ручки для ношения прибора.
- Не ремонтируйте прибор самостоятельно. Для ремонта прибора и замены неисправного шнура обращайтесь в сервисную мастерскую.
- Прибор ни в коем случае нельзя погружать в воду или в какие-либо другие жидкости. Не включайте прибор, если Ваши руки мокрые или влажные. Храните прибор в сухом месте.
- Если прибор упал в воду:
 - не касайтесь воды;
 - немедленно отсоедините блинницу от сети, только после этого можно достать прибор из воды.
- Прибор предназначен для бытового, а не промышленного использования.
- Не пользуйтесь прибором вне помещений.

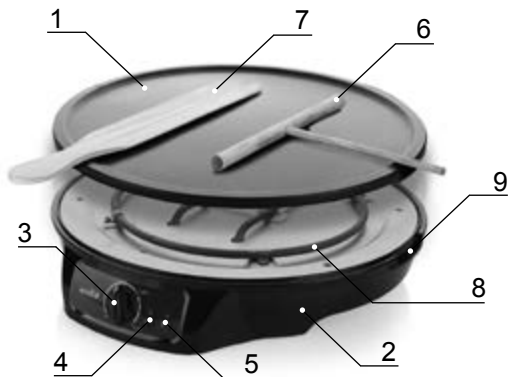
Специальные указания по технике безопасности

- Перед первым применением прибора произведите тщательную чистку всех деталей, которые будут контактировать с продуктами.
- В процессе эксплуатации открытая поверхность прибора может сильно нагреваться.
- Не перемещайте работающий прибор.
- Не рекомендуется использовать принадлежности или комплектующие компоненты, которые не были поставлены вместе с прибором. Это может вести к поражению электрическим током или к полному повреждению изделия.
- Во время работы поверхности прибора сильно нагреваются. Во избежание возникновения пожара и ожогов соблюдайте следующие правила: прибор должен располагаться таким образом, чтобы он не соприкасался ни с какими предметами (стены, шторы, и т. п.), вдали от легковоспламеняющихся предметов.

- Ничем не накрывайте прибор.
- Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, как во время работы, так и во время его остывания. Перед началом чистки, транспортировки или перед хранением дождитесь полного остывания прибора.
- Прибор должен располагаться на ровной, устойчивой к теплу и влаге поверхности. Не располагайте прибор на поверхностях, которые могут сильно нагреваться (например, на кухонной плите или вблизи нее).
- Не используйте прибор в непосредственной близости от источников тепла или открытого пламени.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Ни в коем случае не режьте блинчики на жарочной поверхности! Чтобы не поцарапать антипригарное покрытие жарочной поверхности, пользуйтесь только жаропрочными пластиковыми или деревянными кухонными принадлежностями.
- Не рекомендуется пользоваться абразивными моющими средствами, средствами для чистки духовок или другими веществами, которые могут повредить антипригарное покрытие рабочей поверхности.
- При отключении прибора от сети тяните за вилку, а не за электрический шнур.
- Во избежание удара электрическим током, не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не помещайте прибор в посудомоечную машину.
- Прежде, чем снять съемную панель с нагревательной поверхности, отключите прибор от сети и дождитесь полного остывания прибора.

Внимание!

Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей. Храните упаковку в недоступном для детей месте.



Обзор деталей прибора:

1. Съёмная пластина для выпекания
2. Корпус прибора
3. Термостат
4. Индикатор включения прибора
5. Индикатор готовности к работе
6. Валик для равномерного распределения теста
7. Деревянная лопатка
8. Нагревательный элемент
9. Боковые пазы на корпусе прибора для установки рабочей панели

Перед первым использованием

- Распакуйте прибор и убедитесь в том, что все его сборочные единицы не повреждены.
- Перед использованием прибора удалите все упаковочные материалы с прибора (пенопласт, полиэтилен и т.д.).
- Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению сети.
- Поместите прибор на плоскую, устойчивую к нагреванию поверхность.
- Установите съемную рабочую панель (1) на корпус прибора, следуя инструкциям в разделе «Пользование прибором».
- Установите термостат (3) в крайнее правое положение (Max) и подключите прибор к электросети с напряжением, соответствующим информации на приборе (220-240 В). При этом должен загореться красный световой индикатор включения прибора (4). Начнется нагрев прибора.
- В течение 4 минут прогрейте пустую блинницу на максимальной температуре, дайте ей полностью остыть, а затем произведите ее чистку. Это необходимо для того, чтобы удалить остатки производственных загрязнений.
- После завершения работы с прибором установите термостат (3) в положение “0”. Выньте сетевую вилку из розетки и дайте прибору полностью остыть.
- Извлеките съемную рабочую панель (1) с корпуса прибора и произведите ее чистку без применения абразивных веществ, затем вытрите панель насухо.

Внимание!

При первом включении прибора возможно кратковременное появление слабого запаха горелого масла – удаляется имеющаяся на нагревательном элементе излишняя смазка.

Легкое образование дыма и запаха является при этом процессе нормальным. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения.

Пользование прибором

- Установите прибор на ровную, горизонтальную поверхность.
- Полностью размотайте сетевой шнур.
- Установите съемную пластину (1) на корпус прибора, при этом боковые

- стрелки на пластине (1) должны располагаться строго над боковыми пазами прибора (9).
- Смажьте съемную пластину (1) небольшим количеством масла.
 - Установите термостат (3) в крайнее правое положение (Max) и подключите прибор к электросети с напряжением, соответствующим информации на приборе (220-240 В). При этом должен загореться красный световой индикатор включения прибора (4). Начнется нагрев прибора.
 - При достижении на поверхности для выпекания (1) рабочей температуры загорается зеленый световой индикатор (4).

Внимание!

Производить выпекание рекомендуется только после того, как зеленый индикатор (4) погаснет.

- Во время работы зеленый световой индикатор (4) периодически включается и выключается, что указывает на включение и отключение нагрева, необходимого для поддержания заданной температуры.
- Смочите водой валик (6) перед использованием. Это поможет избежать прилипания к нему теста.
- На нагревательную поверхность (1) налейте небольшое количество теста – примерно 1 половник (100 мл). Поместите валик (6) в центр нагревательной поверхности (1) и круговыми движениями равномерно распределите тесто по нагревательной поверхности.
- Следите за правильной дозировкой теста, излишнее тесто вытекает за край поверхности для выпекания (1) и загрязняет прибор.
- Переворачивать блин на блиннице при выпекании следует, как только края у блина подсохли, иначе блин будет сухим и ломким.
- Если блин на блиннице не пропекается, при переворачивании рвется, хотя края уже подсохли, значит, в тесте не хватает муки.
- Как только блин приобретет золотистый оттенок, переверните его с помощью деревянной лопатки (7) на другую сторону.
- Когда поверхность блина станет золотисто – коричневой деревянной лопаткой (7) снимите его с поверхности для выпекания (1).
- Если блин получился слишком зажаренным, для приготовления следующего немного снизьте температуру жарки.
- После завершения работы с прибором установите термостат (3) в положение "0". Выньте вилку из розетки и дайте прибору полностью остыть.

- После полного остывания прибора возьмитесь обеими руками за края съемной панели (1), потяните ее вверх и снимите с нагревательной поверхности прибора.
- Произведите чистку съемной панели (1) моющими средствами без применения абразивных веществ, после чего установите панель (1) обратно на нагревательную поверхность.
- Протрите корпус прибора влажной тканью, затем насухо и уберите его на хранение.

Внимание!

В процессе выпекания блинов можно выбрать разную степень их прожарки.

Степень прожарки блинов можно регулировать с помощью термостата, установив его в диапазоне между метками “Light” (минимальный нагрев) или “Dark” (максимальный нагрев).

Внимание!

Не пользуйтесь острыми или режущими предметами для снятия блинов с нагревательной пластины (1), так как это может повредить антипригарное покрытие прибора. Пользуйтесь только деревянной лопаткой.

Внимание!

Перед каждой выпечкой, по потребности, слегка смазывайте нагревательную поверхность маслом.

Чистка и уход

- Для удобства чистки данная модель блинницы снабжена съемной панелью для выпекания (1).
- Перед началом чистки прибора убедитесь, что прибор остыл и отключен от сети.
- Отсоедините съемную пластину (1) от прибора и произведите ее чистку.
- Чистить поверхность следует мягкой, слегка влажной тканью.
- Никогда не используйте для чистки прибора абразивные моющие средства, поскольку это может повредить антипригарное покрытие прибора.
- После чистки тщательно протрите прибор и уберите его на хранение.

Хранение

- Смотайте сетевой шнур свободными кольцами.
- Храните прибор и принадлежности в сухом, прохладном месте, недоступном для детей.
- Для экономии места храните прибор в вертикальном положении.

Гарантийные обязательства

Срок гарантийного обслуживания прибора 1 год с момента его покупки.

Документом, подтверждающим срок гарантии, является кассовый чек. Бесплатный ремонт или замена прибора (в случае невозможности ремонта) в период гарантийного обслуживания осуществляется при предъявлении кассового чека, гарантийного талона, выданных в месте покупки, и прибора в полной комплектации в оригинальной упаковке.

Дефекты принадлежностей не являются основанием для замены всего прибора. Разбитые и поломанные детали возмещаются только за дополнительную плату.

Изнашиваемые и трущиеся детали, их чистка, техобслуживание и замена не подпадают под действие гарантии и производятся за отдельную плату.

Гарантия автоматически теряет свою силу при вскрытии / ремонте прибора посторонними лицами.

Срок службы товара 2 года при соблюдении условий эксплуатации.

Изготовлено в КНР.

Ремонт по истечении срока гарантии

По окончании срока гарантийного обслуживания ремонт прибора производится специалистами сервисных центров или мастерских за плату.

Прибор прошел все необходимые испытания на соответствие и безопасность, определенные директивами СЕ и стандартами ГОСТ-Р, и соответствует современным техническим стандартам безопасности.

Фирма оставляет за собой право вносить технические изменения в конструкцию.



Рецепты

Приготовление теста

Тесто на молоке

Ингредиенты:

Просеянная пшеничная мука – 250 гр.

Молоко – 500 мл.

Яйца – 3 шт.

Соль – 2 щепотки

Растительное масло – 2 ст. ложки

Способ приготовления:

В керамической посуде смешайте просеянную пшеничную муку с молоком до получения жидкого теста. Добавьте взбитые яйца, 2 щепотки соли и 2 столовые ложки растительного масла. Все тщательно перемешайте и выпекайте блины по 2 минуты на каждой стороне.

Внимание!

Если тесто слишком густое, в момент выпечки добавьте небольшой стакан воды и вновь перемешайте тесто.

Блинчики из смешанной муки

Ингредиенты:

Гречневая мука – 200 гр.

Пшеничная мука - 150 гр.

Яйца – 3 шт.

Пивные дрожжи – 10 гр.

Соль – 2 щепотки

Способ приготовления:

Разведите дрожжи в небольшом количестве теплой воды. Оставьте их на 10 минут.

В керамическую посуду насыпьте пшеничную и гречневую муку и сделайте в ней лунку. Постепенно вливайте в лунку молоко и равномерно перемешайте его с мукой. Добавьте дрожжи, яичные желтки и соль в

получившуюся массу. Оставьте тесто на 1 час. Перед выпеканием взбейте белки и соедините с получившимся тестом. Все тщательно перемешайте и выпекайте блины по 2 минуты на каждой стороне.

Пивное тесто

Ингредиенты:

Просеянная пшеничная мука – 250 гр.

Пиво – 150 мл.

Молоко – 350 мл.

Яйца – 3 шт.

Соль – 2 щепотки

Растительное масло – 2 ст. ложки

Способ приготовления:

В керамической посуде смешайте просеянную пшеничную муку с молоком и пивом до получения жидкого теста. Добавьте взбитые яйца, 2 щепотки соли и 2 столовые ложки растительного масла. Все тщательно перемешайте и выпекайте блины по 2 минуты на каждой стороне.

Внимание!

Если тесто слишком густое, в момент выпечки добавьте небольшой стакан воды и вновь перемешайте тесто.

Тесто на воде

Для более легких блинов молоко заменяют водой.

Тесто из гречневой муки

Ингредиенты:

Просеянная гречневая мука – 250 гр.

Молоко – 500 мл.

Яйца – 3 шт.

Соль – 2 щепотки

Сахар – 1 ст. ложка

Растительное масло – 2 ст. ложки

Способ приготовления:

В керамической посуде смешайте просеянную гречневую муку с молоком до получения жидкого теста. Добавьте взбитые яйца, 1 ст. ложку сахара, 2 щепотки соли и 2 столовые ложки растительного масла. Все тщательно перемешайте и выпекайте блины по 2 минуты на каждой стороне.

Внимание!

Если тесто слишком густое, в момент выпечки добавьте небольшой стакан воды и вновь перемешайте тесто.

Блинчики по-кавказски

Ингредиенты:

Пшеничная мука – 300 гр.

Яйца – 2 шт.

Пивные дрожжи – 10 гр.

Молоко – 250 мл.

Растопленное сливочное масло – 1 ст. ложка

Соль – 2 щепотки

Способ приготовления:

Разведите дрожжи в 3-х столовых ложках теплого молока и оставьте на 10 минут. В керамическую посуду насыпьте муку и сделайте в ней лунку. Постепенно вливайте в лунку молоко и равномерно перемешайте его с мукой. Добавьте дрожжи, яичные желтки и соль в получившуюся массу. Оставьте тесто на 1 час. Перед выпеканием взбейте белки и соедините с получившимся тестом. Все тщательно перемешайте и выпекайте блины по 2 минуты на каждой стороне.

Варианты начинок

Блины с ветчиной и сливками

Ингредиенты:

Ветчина – 200 гр.

Тертый сыр – 1 миска

Сливки – 1 стакан

Способ приготовления:

Положите небольшой ломтик ветчины на блин после того, как Вы его перевернули и он почти готов. Посыпьте тертым сыром. Когда ветчина подогрется, полейте блин свежими сливками и сложите конвертиком.

Блины с сыром «Рокфор», свежими сливками и грецкими орехами

Ингредиенты:

Сыр «Рокфор» - 150 гр.

Сливки – 1 стакан

Дробленые грецкие орехи – 200 гр.

Способ приготовления:

Смешайте все ингредиенты. Наполните блин получившейся смесью и сложите вчетверо.

Блины с медом и лесными орехами

Ингредиенты:

Мед – 3 ст. ложки

Грецкие орехи – 200 гр.

Способ приготовления:

Смешайте все ингредиенты. После того, как Вы перевернули блин, и он почти готов, наполните его приготовленной смесью и сложите вчетверо. Подержите несколько минут на поверхности для выпекания. Подавайте блины со взбитыми сливками.

Блины королевские

Ингредиенты:

Тесто:

Пшеничная мука – 150 гр.

Яйца – 2 шт.

Молоко – 300 мл.

Соль – 1 щепотка

Соус:

Апельсин – 3 шт.

Лимон – 2 шт.

Сливочное масло – 80 гр.

Сахарная пудра – 100 гр.

Апельсиновый ликер – 3 ст. ложки

Способ приготовления:

В керамической посуде смешайте просеянную пшеничную муку с молоком до получения жидкого теста. Добавьте взбитые яйца и соль. Все тщательно перемешайте и выпекайте блины по 2 минуты на каждой стороне.

На сковороде растопите масло, добавьте сахарную пудру и обжарьте около 1 минуты, затем добавьте цедру, подготовленный и процеженный сок из апельсинов и лимонов и доведите смесь до кипения. Добавьте ликер и кипятите смесь на медленном огне 3 минуты. Готовые блинчики положите в соус и кипятите на медленном огне 2-3 минуты.

Использование блинницы в качестве гриля

Яичница по-деревенски

Ингредиенты:

Яйца – 4 шт.

Помидоры – 1 шт.

Ветчина – 150 гр.

Зелень – 100 гр.

Способ приготовления:

Смажьте нагревательную поверхность небольшим количеством растительного масла. Разогрейте нагревательную поверхность до максимальной температуры, при этом зеленый индикатор (5) должен погаснуть.

Порежьте ветчину и помидоры мелкими ломтиками и выложите на нагревательную поверхность. Подержите несколько минут на поверхности для выпекания, после чего добавьте яйца. По достижении готовности посыпьте блюдо зеленью и подавайте к столу.

Лепешки с сыром

Ингредиенты:

Зелень – 100 гр.

Сыр голландский – 200 гр.

Дрожжи сухие – 0,5 ч. л.

Мед – 1 ст. л.

Соль – 0,5 ч.л.

Вода – 300 мл.

Мука – 500 гр.

Перец черный – 1 щепотка

Способ приготовления:

Тесто

Соединить 500 гр. муки, 300 мл воды, столовую ложку мёда, половину чайной ложки соли и половину чайной ложки сухих активных дрожжей. Вымесить тесто, смазать тесто двумя ложками растительного масла, накрыть и оставить на полчаса. Затем вымесить тесто до гладкого эластичного состояния.

Начинка

200 гр. сыра средней твердости натереть, добавить 100 гр. сезонной зелени (листья салата, черемша, лук, укроп), щепотку молотого черного перца и перемешать.

Разделить тесто на 12 частей. Каждую растянуть в лепешку, положить 1 столовую ложку начинки и защипнуть края лепешки сверху. Затем каждую лепешку раскатать до толщины 0,5 см.

Смажьте нагревательную поверхность небольшим количеством растительного масла.

Выпекайте лепешки по 2 минуты на каждой стороне.

Тонкий лаваш

Ингредиенты:

Мука пшеничная – 600 гр

Вода – 300 мл.

Соль – по вкусу

Способ приготовления:

Замесите крутое тесто из муки и воды с добавлением соли. Разрежьте получившееся тесто на куски по 200-250 гр. и раскатайте каждый кусок теста в лепешку толщиной в 1 мм и диаметром до 30 см. Получившийся лаваш положите на блинницу и поджарьте с 2-х сторон.

PM 812 құймақ жасағышы

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық



PM 812 құймақ жасағышты құймақшаларды жасау мен түрлі өнімдерді жылыту үшін ғана емес, уыздық немесе шелпек пісіру үшін гриль ретінде де қолдануға болады.

Техникалық сипаттамалары

Үлгісі:	PM 812
Қуаты:	1000 Вт
Кернеуі:	220-240 В
Жиілігі:	50 Гц
Қорғау сыныбы:	I

Құрметті сатып алушылар!

«Smile» Сауда таңбалы тауарды алғаныңыз үшін Сізге алғысымызды білдіреміз. Біздің өнім жоғары сапасы, эргономикалық дизайны және пайдалануға ыңғайлылығы арқылы талғамы аса жоғары тұтынушылар үшін де аса тартымды болып табылады. «Smile» компаниясының тауарларының көмегімен Сіздің өміріңіз бұдан да қызығырақ әрі жарқынырақ болатынына сеніміміз мол!

Құралды пайдаланбас бұрын Сіздің қауіпсіздігіңізді қамтамасыз етуге бағытталған маңызды ақпараты бар және аталған құралды дұрыс пайдалану, сондай-ақ оның күтіміне байланысты ұсыныстар берілген осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Пайдалану туралы берілген нұсқаулықты, кепілдік қағазын, кассалық есеп-шотты, сондай-ақ, мүмкін болса, картон қорапшасын ішкі қаптамасымен бірге сақтаңыз!

Қауіпсіздік техникасы бойынша жалпы нұсқаулар

- Аспапты пайдаланар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Аспапты желіге қосудан бұрын, затбелгідегі көрсетілген кернеудің желідегі кернеуге сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Қолдануды бастар алдында, Сіздің электр қуаты желіңіздің кернеу ауытқуларынан қорғалғанына көз жеткізіңіз.
- Аспапты одан әрі пайдаланбасаңыз, жабдық бөліктерін орнатқыңыз, аспапты тазалағыңыз келсе, сондай-ақ егер кедергі туындаса, әрдайым штекерді штепсельдік розеткадан шығарыңыз. Мұның алдында аспапты электр желісінен өшіру қажет. Электр аспапты электр розеткадан ажырату кезінде сымнан тартпай, айырын тартыңыз.
- Аспапты ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Қысқа уақытқа үзіліс жасау қажет болса да, оны әрқашан өшіріп отырыңыз.
- Бұл аспап, мұндай тұлғаларды бақылау немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауапты тұлға осы аспаптың пайдаланылуына қатысты нұсқаулар беру жүзеге асырылған жағдайлардан өзге, дене, жүйке немесе

- психикалық ауытқулары немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қолданысына арналмаған.
- Аспаппен ойнауларына жол бермеу мақсатында балаларды бақылап отыру қажет.
 - Аспап пен сымды жылу, ылғал, үшкір жиек және т.б. көздерден аулақ ұстаңыз.
 - Сым мен аспаптың өзін зақымданулардың бар-жоғын анықтау үшін үнемі тексеріп тұрыңыз. Кез келген ақаулар анықталған жағдайда, аспапты пайдаланбаңыз.
 - Желілік сым аспапты ұстауға арналған тұтқа ретінде пайдаланылмауы тиіс.
 - Аспапты өздігіңізден пайдаланбаңыз. Аспапты жөндеу және істен шыққан сымды ауыстыру үшін сервистік шеберханаға жүгініңіз.
 - Аспапты ешбір жағдайда суға немесе қандай да бір басқа сұйықтықтарға салуға болмайды; Қолдарыңыз ылғалды немесе су болса, аспапты қоспаңыз. Аспапты құрғақ жерде сақтаңыз.
 - Аспапты кез келген сұйықтықтарға салуға, сондай-ақ оны ағынды судың астында шаюға немесе ыдыс-аяқ жуатын машинасына орналастыруға тыйым салынады.
 - Егер аспап суға түсіп кетсе:
 - суға тиіспеңіз;
 - оны дереу желіден ажыратыңыз, осыдан кейін ғана аспапты судан шығаруға болады.
 - Аспап өнеркәсіптік емес, тұрмыстық пайдалануға арналған.
 - Аспапты бөлмеден тыс қолданбаңыз.

Қауіпсіздік техникасы жөніндегі арнайы нұсқаулар

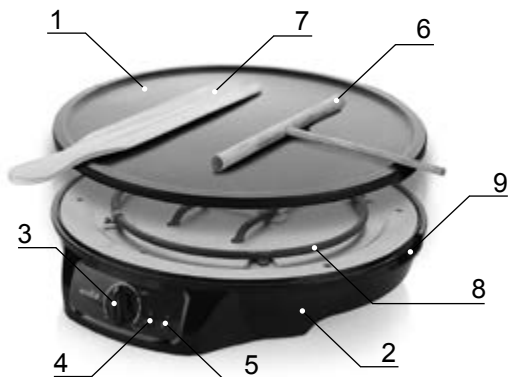
- Аспапты алғаш пайдаланар алдында, өнімдермен жанасатын барлық бөлшектерін мұқият жуыңыз.
- Пайдалану барысында аспаптың ашық беті қатты қызуы мүмкін.
- Жұмыс істеп тұрған аспапты қозғалтпаңыз.
- Аспап басқа өнімдерді қуыру үшін емес, құймақшаларды пісіруге ғана арналған.
- Аспаппен бірге жеткізілмеген жабдықтарды немесе құрамдас бөліктерді

пайдалануға кеңес берілмейді. Бұл электр тоғының соғуына немесе бұйымның толық зақымдалуына алып келуі мүмкін.

- Жұмыс барысында аспаптың беті қатты қызады. Өрттің шығуын немесе күйіп қалуыңызды болдырмау үшін, келесі ережелерді сақтаңыз: аспап ешқандай заттармен (қабырға, перде және т.б.) жанаспайтындай, тұтанғыш заттардан аулақ орналастырылуы тиіс.
- Аспаптың бетін жаппаңыз.
- Күйіп қалуыңызды болдырмау үшін жұмыс барысында, сондай-ақ аспап суығанша оның бетіне қол тигізбеңіз. Тазалар, тасымалдар немесе сақтар алдында аспап толық суығанша күтіңіз.
- Аспап тегіс, жылу мен ылғалға төзімді жерде орналастырылуы тиіс. Аспапты қатты қызуы мүмкін жерге (мысалы, ас үйдегі плита немесе оған жақын жерде) қоймаңыз.
- Аспапты жылу және ашық от көздеріне тікелей жақын жерде қолданбаңыз.
- Желілік сым өткір жиектер және ыстық беттермен жанаспауын қадағалаңыз.
- Ешбір жағдайда құймақшаларды қуыру бетінде кеспеңіз! Қуыру бетінің күйіп кетуге қарсы қабатын тырнамау үшін, қызуға берік пластик немесе ағаш ас үй жабдықтарын пайдаланыңыз.
- Абразивті жуғыш құралдарын, пештерді тазалауға арналған құралдар мен жұмыс бетінің күйіп кетуге қарсы қабатын зақымдауы мүмкін өзге заттарды пайдаланбауға кеңес беріледі.
- Аспапты желіден ажырату кезінде электр сымын емес, айырын тартыңыз.
- Электр тоғының соғуын болдырмау үшін, аспапты суға немесе өзге сұйықтықтарға салмаңыз.
- Аспапты ыдыс-аяқ жуатын машинаға салмаңыз.

Назар аударыңыз!

Қаптама материалы (үлдір, пенопласт және т.б.) балаларға қауіп төндіруі мүмкін. Қаптамасын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.



Аспаптың бөлшектеріне шолу

1. Пісіріп шығаруға арналған алмалы тілімше
2. Аспаптың корпусы
3. Термостат
4. Аспаптың іске қосылуының индикаторы
5. Жұмысқа дайындық индикаторы
6. Қамырды біркелкі жағуға арналған білікше
7. Ағаш күрекше
8. Қыздырғыш элемент
9. Жұмыс панелін орнатуға арналған аспап корпусындағы бүйір ойықтар

Алғаш пайдаланар алдында

- Аспапты қаптамадан алып, барлық құрамдас бірліктерінің зақымдалмағанына көз жеткізіңіз.
- Аспапты қолданар алдында барлық қаптама материалдарын (пенопласт, полиэтилен және т.б.) алып тастаңыз.
- Аспаптың жұмыс кернеуінің желінің кернеуіне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
- Аспапты тегіс, қыздыруға төзімді жерге орнатыңыз.
- «Аспапты пайдалану» тарауындағы нұсқауларды ұстана, алмалы жұмыс панелін (1) аспап корпусына орнатыңыз.
- Аспаптың бетіне аздап май жағыңыз.
- Аспапты желіге қосыңыз.
- 4 минут бойы бос құймақ құйғыш жасағышты барынша қыздырып, содан кейін суығанша күтіңіз де, тазалаңыз. Бұл өндірістік қалдықтарды жою үшін қажет.
- Аспап корпусынан алмалы жұмыс панелін (1) шешіп алыңыз да, абразивті заттарды қолданбай оны тазалаңыз, содан кейін панелді әбден құрғатып сүртіңіз.

Наза аударыңыз!

Аспапты алғаш рет қосу кезінде күйген майдың әлсіз иісі біраз уақыт сезілуі мүмкін – бұл қыздыру элементіндегі шамадан тыс жағармай жойылып жатыр.

Бұл кезде аздаған түтін мен иістің байқалуы орынды.

Бөлменің жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз.

- Желілік штекерді розеткадан шығарып, аспапты суытыңыз. Содан кейін ылғалды майлықпен сүртіңіз.

Аспапты қолдану

- Аспапты тегіс көлденең жерге орнатыңыз.
- Желілік сымын толық жазыңыз.
- Пісіру бетіне (1) аздап май жағыңыз.
- Термостатты (3) шеткі оң жақ күйге (Max) орнатып, аспапты ондағы ақпаратқа сәйкес келетін кернеуі бар (220 В) электр желіге қосыңыз. Бұл ретте аспаптың қосылуының қызыл жарық индикаторы (4) жануы тиіс. Аспап қыза бастайды.

Назар аударыңыз!

Пісіруді жасыл айқындағыш (4) сөнгеннен кейін ғана бастауға кеңес беріледі.

- Шамамен бірнеше минуттан кейін жасыл жарық индикаторы (4) жануы тиіс, бұл пісіру бетінің (1) белгіленген деңгейдегі температураға жеткенін білдіреді.
- Жұмыс барысында жасыл жарық индикаторы (4) мерзімді түрде қосылып-өшіп тұрады, бұл белгіленген температураны ұстап тұру үшін қыздыру элементінің қосылып-өшірілетінін білдіреді.
- Білікшені (6) қолданар алдында сулаңыз. Бұл оған қамырдың жабысып қалуына жол бермейді.
- Қыздыру бетіне (1) аздап – шамамен 1 ожау (100 мл) қамыр құйыңыз. Білікшені (6) қыздыру бетінің (1) ортасына қойып, шеңберлі қимылдармен қамырды біркелкі етіп қыздыру бетіне жағып шығыңыз.
- Қамырдың дұрыс мөлшерленуін қадағалаңыз, шамадан тыс көп құйылған қамыр пісіру бетінің (1) шетінен ағып, аспапты ластайды.
- Құймақтың шеттері кепкен соң бірден құймақ жасағыштағы құймақты аудару керек, әйтпесе құймағыңыз құрғақ және сынғыш болады.
- Құймақ жасағыштағы құймақ піспесе, шеттері кепсе де, аудару кезінде жырлатын болса, демек, қамырдың ұны аз.
- Пісіруді бастағаннан кейін шамамен 2-3 минуттан соң құймақтар сарғыш рең тартады. Құймақты ағаш күрекшенің (7) көмегімен басқа жағына аударыңыз.
- Тағы 2-3 минуттан кейін құймақтың беті сарғыш қоңыр рең тартады. Ағаш күрекшенің (7) көмегімен оны пісіру бетінен (1) алыңыз.
- Құймағыңыз тым қатты қуырылған болып шықса, келесісін пісірер алдында температураны аздап төмендетіңіз.
- Аспап толығымен суығаннан кейін екі қолыңызбен алмалы панелдің (1) шеттерінен ұстап, оны жоғар тартыңыз да аспаптың жылытқыш бетінен шешіп алыңыз.
- Абразивті заттардың қолданылуынсыз алмалы панелді (1) жуғыш құралдармен тазалаңыз, содан кейін панелді (1) қайтадан жылытқыш бетке орнатыңыз.
- Аспапты қолданып болған соң, термостатты (3) «0» күйіне келтіріңіз. Айырды розеткадан шығарып, аспап толық суығанша күтіңіз де, сақтауға алып тастаңыз.

Назар аударыңыз!

Құймақтарды пісіру барысында олардың әр түрлі қуыру деңгейін таңдауға болады.

Құймақтарды қуыру деңгейін термостаттың көмегімен, оны “Light” (ең аз қыздыру) немесе “Dark” (ең көп қыздыру) таңбаларының арасындағы ауқымға орнатып, реттеуге болады .

Назар аударыңыз!

Құймақтарды қыздыру бетінен (1) алу үшін үшкір немесе кесетін заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар аспаптың күйікке қарсы бетін зақымдаулары мүмкін.

Назар аударыңыз!

Әрбір пісірер алдында, қыздыру бетіне қажеттілік бойынша аздап май жағып отырыңыз.

Тазалау және күтім көрсету

- Тазалау ыңғайлығы мақсатында осы құймақ пісіргіш үлгісі пісіру үшін алмалы панелмен (1) жабдықталған.
- Аспапты электр желіден ажыратып, тазалау алдында суытыңыз.
- Алмалы тілімшені (1) аспаптан ажыратып алып тазалаңыз.
- Аспапты тазалаудан бұрып, оның суығанына және электр желіден ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Бетін жұмсақ ылғалды матамен шүберекпен сүртіңіз.
- Аспапты тазалау үшін ащы жуу құралдарын ешқашан қолданбаңыз, себебі бұл аспаптың күйікке қарсы бетін зақымдауы мүмкін.
- Тазалаудан кейін, аспапты мұқият сүртіп, сақтауға алып қойыңыз.

Сақтау

- Желілік сымды бос шығыршықтар етіп ораңыз.
- Аспап пен оның жабдықтарын құрсақ, салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Бос орынды үнемдеу үшін, аспапты тік күйінде сақтауға болады.

Кепілдік міндеттемелері

Құралға қызмет көрсетудің кепілдік мерзімі сатып алынған күннен бастап 1 жылды құрайды.

Кепілдік мерзімді растайтын құжат кассалық есеп-шот болып табылады. Тегін жөндеу немесе (жөндеу мүмкіндігі болмаған жағдайда) құралды ауыстыру кепілдік мерзім ішінде құрал сатылған жерде берілген кассалық есеп-шотты, кепілдік талонын және құралдың толық түпнұсқа қаптамасын көрсеткенде іске асырылады.

Қосалқы бөлшектердің ақаулары құралды толық ауыстыруға негіз бола алмайды. Сынып қалған немесе бұзылған қосалқы бөлшектердің орны тек қосымша ақыға толтырылады.

Тозатын және қажалатын бөлшектер, оларды тазалау, техникалық қызмет көрсету және ауыстыру кепілдік аясына енбейді және бөлек ақыға жасалады.

Бөтен адамдар құралды ашса/жөндесе кепілдік автоматты түрде күшін жояды.

Пайдалану ережелері сақталған жағдайда тауардың қызмет ету мерзімі 2 жылды құрайды.

ҚХР жасалған.

Кепілдік мерзімі өткеннен кейінгі жөндеу

Кепілдік мерзімі аяқталғаннан кейінгі құралды жөндеуді қызмет көрсету орталықтарының немесе шеберханалардың мамандары ақылы түрде іске асырады.

Құрал CE директивалары бекіткен және MEMCT-P белгілеген стандарттарға және қауіпсіздікке сәйкестігі туралы барлық қажетті сынақтардан өтті және заманауи техникалық стандарттарға сай болып келеді.

Фирма құралдың құрылымына техникалық өзгерістер енгізу құқығын өзіне сақтап қалады.

Рецепттер

Қамырды дайындау

Сүтке жасалған қамыр

Құрамы:

Еленген бидай ұны – 250 гр.

Сүт – 500 мл.

Жұмыртқа – 3 дана

Тұз – 2 шымшым

Өсімдік майы - 2 ас қасық

Дайындау тәсілі:

Қыш ыдыстың ішінде еленген бидай ұны мен сүтті сұйық қамыр болғанға дейін араластарыңыз. Көпіртілген жұмыртқа, 2 шымшым тұз бен 2 ас қасық өсімдік майын қосыңыз. Бәрін мұқият араластырыңыз, құймақтарды әрбір жағын 2 минуттан қуырыңыз.

Назар аударыңыз!

Қамыр тым қою болса, пісіру кезінде стақанға біраз су құйып қосыңыз да, қайтадан араластырыңыз.

Қарақұмық ұннан жасалған қамыр

Құрамы:

Еленген қарақұмық ұны – 250 гр.

Сүт – 500 мл.

Жұмыртқа – 3 дана

Тұз – 2 шымшым

Қант – 1 ас қасық

Өсімдік майы - 2 ас қасық

Дайындау тәсілі:

Қыш ыдыстың ішінде еленген қарақұмық ұны мен сүтті сұйық қамыр болғанға дейін араластырыңыз. Көпіртілген жұмыртқа, 1 ас қасық қант, 2 шымшым тұз бен 2 ас қасық өсімдік майын қосыңыз. Бәрін мұқият араластырыңыз, құймақтарды әрбір жағын 2 минуттан қуырыңыз.

Назар аударыңыз!

Қамыр тым қою болса, пісіру кезінде стақанға біраз су құйып қосыңыз да, қайтадан араластырыңыз.

Кавказ жұқа құймақтары

Құрамы:

Бидай ұны – 300 гр.

Жұмыртқа – 2 дана

Сыра ашытқысы – 10 гр.

Сүт – 250 мл.

Ерітілген сары май – 1 ас қасық

Тұз – 2 шымшым

Дайындау тәсілі:

Ашытқыны 3 ас қасық жылы сүтке араластырып, 10 минутқа қойыңыз. Қыш ыдысқа ұн салып, ортасын тесіңіз. Біртіндеп ортасына сүрт құйып, біркелкі етіп ұнмен араластырыңыз. Ашытқыны, жұмыртқаның сарысын, тұзды қосыңыз. Қамырды 1 сағатқа қойып қойыңыз. Пісірер алдында, жұмыртқаның ағын көпіртіп, қамырға қосып араластырыңыз. Бәрін мұқият араластырыңыз, құймақтарды әрбір жағын 2 минуттан қуырыңыз.

Назар аударыңыз!

Қамыр тым қою болса, пісіру кезінде стақанға біраз су құйып қосыңыз да, қайтадан араластырыңыз.

Аралас ұннан жасалған құймақшалар

Құрамы:

- Қарақұмық ұны – 200 гр.
- Бидай ұны - 150 гр.
- Жұмыртқа (көпіртілген ағы) – 3 дана
- Сыра ашытқысы – 10 гр.
- Тұз – 2 шымшым

Дайындау тәсілі:

Ашытқыны аздаған жылы суда ертіңіз. 10 минутқа қалдырыңыз. Қыш ыдысқа бидай ұны мен қарақұмық ұнын салып, ортасын тесіңіз. Біртіндеп ортасына сұрт құйып, біркелкі етіп ұнмен араластырыңыз. Ашытқыны, жұмыртқаның сарысын, тұзды қосыңыз. Қамырды 1 сағатқа қойып қойыңыз. Пісірер алдында, жұмыртқаның ағын көпіртіп, қамырға қосып араластырыңыз. Бәрін мұқият араластырыңыз, құймақтарды әрбір жағын 2 минуттан қуырыңыз.

Сыраға еленген қамыр

Құрамы:

- Еленген бидай ұны – 250 гр.
- Сыра – 150 мл.
- Сүт – 350 мл.
- Жұмыртқа – 3 дана
- Тұз – 2 шымшым
- Өсімдік майы - 2 ас қасық

Дайындау тәсілі:

Қыш ыдыстың ішінде еленген бидай ұны мен сүтті, сыраны сұйық қамыр болғанға дейін араластырыңыз. Көпіртілген жұмыртқа, 2 шымшым тұз бен 2 ас қасық өсімдік майын қосыңыз. Бәрін мұқият араластырыңыз, құймақтарды әрбір жағын 2 минуттан қуырыңыз.

Назар аударыңыз!

Қамыр тым қою болса, пісіру кезінде стақанға біраз су құйып қосыңыз да, қайтадан араластырыңыз.

Суға еленген қамыр

Әлдеқайда жеңіл құймақшалар үшін, сүттің орнына су қосылады.

Салындылардың нұсқасы

Ветчина мен қаймақ қосылған құймақтар

Құрамы:

Ветчина – 200 гр.

Үгілген ірімшік – 1 тегене

Қаймақ – 1 стақан

Дайындау тәсілі:

Құймағыңызды аударып, ол дайын болып қалды дегенде, үстіне бір тілім ветчина салыңыз. Үстіне үгілген ірімшік себіңіз. Ветчина қызған соң, жұқа құймақтың үстіне балғын қаймақ құйып, хатқалта сияқты етіп ораңыз.

«Рокфор» ірімшігі, балғын қаймақ пен грек жаңғағы қосылған құймақтар

Құрамы:

«Рокфор» ірімшігі - 150 гр.

Қаймақ – 1 стақан

Үгілген грек жаңғағы – 200 гр.

Дайындау тәсілі:

Берін араластырыңыз. Осы қоспамен құймақты толтырып, төртке бүктеңіз.

Бал мен орман жаңғақтары қосылған құймақтар

Құрамы:

Бал – 3 ас қасық

Грек жаңғағы – 200 гр.

Дайындау тәсілі:

Бәрін араластырыңыз. Құймағыңызды аударып, ол дайын болып қалды дегенде, дайын қоспамен толтырып, төртке бүктеңіз. Пісіру бетінде бірнеше минут ұстаңыз. Құймақтарды балғын қаймақпен бірге ұсыныңыз.

Корольдық құймақтар

Құрамы:

Қамыр:

Бидай ұны – 150 гр.

Жұмыртқа – 2 дана

Сүт – 300 мл.

Тұз – 1 шымшым

Тұздық:

Апельсин – 3 дана

Лимон – 2 дана

Сары май – 80 гр.

Қант ұнтағы – 100 гр.

Апельсин ликері – 3 ас қасық

Дайындау тәсілі:

Қыш ыдыстың ішінде еленген бидай ұны мен сүтті сұйық қамыр болғанға дейін араластырыңыз. Көпіртілген жұмыртқа мен тұз қосыңыз. Бәрін мұқият араластырыңыз, құймақтарды әрбір жағын 2 минуттан қуырыңыз.

Апельсин мен лимонның шырынын алыңыз. Табаға майды ертіп, қант ұнтағын қосып, шамамен 1 минут қуырыңыз, содан кейін цедраны,

сүзілген шырынды қосып, қоспаны қайнатыңыз. Ликер қосып, қоспаны 3 минут бойы баяу отқа қайнатыңыз. Дайын құймақшаларды тұздыққа салып, 2-3 минут баяу отқа қайнатыңыз.

Құймақ жасағышты гриль ретінде пайдалану

Ауылдың уыздығы

Құрамы:

Жұмыртқа – 4 дана

Қызанақ – 1 дана

Ветчина – 150 гр.

Көкөніс – 100 гр.

Дайындау тәсілі:

Қыздыру бетіне аздаған өсімдік майын жағыңыз. Қыздыру бетін барынша көп температураға дейін қыздырыңыз, бұл ретте жасыл индикатор (5) сөнуге тиіс.

Ветчина мен қызанақтарды ұсақтап турап, қыздыру бетіне салыңыз. Бірнеше минут пісіру бетінде ұстап, содан кейін жұмыртқа қосыңыз. Дайын болған соң, тағамның үстіне көкөніс себіңіз де, үстелге ұсыныңыз.

Ірімшік қосылған шелпек

Құрамы:

Көк – 100 гр.

Голландиялық ірімшік – 200 гр.

Құрғақ ашытқы – 0,5 ш.қ.

Бал – 1 ас қ.

Тұз – 0,5 ш.қ.

Су – 300 мл.

Ұн – 500 гр.

Қара бұрыш – 1 шымшым

Дайындау тәсілі:

Қамыр

500 гр. ұн, 300 мл су, бір ас қасық бал, жарты шәй қасық тұз бен жарты шәй қасық құрғақ ашытқыны араластырыңыз. Қамыр илеп, сыртына екі қасық өсімдік майын жағып, бетін жабыңыз да, жарты сағатқа қойып қойыңыз. Содан кейін қамырды тегіс иілгіш күйге дейін илеңіз.

Салынды

Орташа қаттылыққа ие 200 гр. ірімшікке 100 гр. маусымдық көк (салат жапырақтары, торжуа, пияз, аскөк), бір шымшым ұнтақталған қара бұрыш қосып, араластырыңыз. Қамырды 12 бөлікке бөліңіз. Әрбіреуінен шелпек жасап, 1 ас қасық салынды салып, шелпектің шеттерін үстінен қысып жабыңыз. Содан кейін әрбір шелпекті 0,5 см қалыңдыққа дейін жайыңыз.

Қыздыру бетіне аздаған өсімдік майын жағыңыз. Шелпектердің әрбір жағын 2 минуттан қуырыңыз.

Жұқа лаваш

Құрамы:

Бидай ұны – 600 гр

Су – 300 мл

Тұз – дәміне қарай

Дайындау тәсілі:

Ұн, су мен тұздан қатты қамыр илеңіз. Қамырды 200-250 гр. бөліктерге бөліп, қамырдың әрбір бөлігін қалыңдығы 1 мм және диаметрі 30 см дейінгі шелпек етіп жайыңыз. Лавашты құймақ жасағышқа салып, 2 жағынан қуырыңыз.