

## Электрическая блинница РМ 910

### Инструкция по эксплуатации



Электрическая блинница РМ 910 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 910
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.

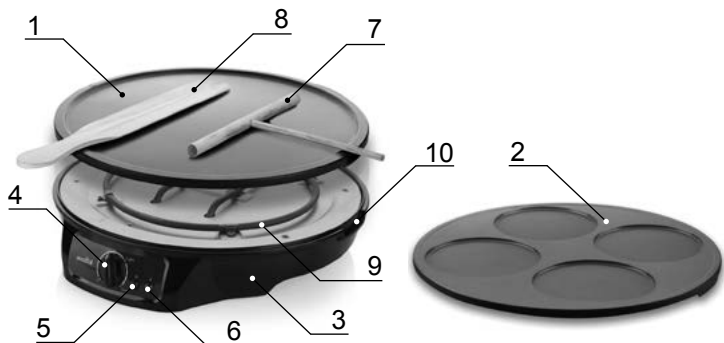
## **Специальные указания по технике безопасности**

- 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 1-го блина
2. Съёмная пластина для выпекания 4-х блинчиков или оладий
3. Корпус прибора
4. Термостат
5. Индикатор работы прибора
6. Индикатор нагрева
7. Валик для равномерного распределения теста
8. Деревянная лопатка
9. Нагревательный элемент
10. 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 или 2) на корпус прибора, следуя инструкциям в разделе «Пользование прибором».
- Смажьте съемную рабочую панель (1 или 2) небольшим количеством масла.
- Установите термостат (4) 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 (5). 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 (4) в положение “0”. Выньте сетевую вилку из розетки и дайте прибору полностью остыть.
- Снимите съемную рабочую панель (1 или 2) 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 или 2) на корпус прибора, при этом боковые стрелки на пластине (1 или 2) должны располагаться строго над боковыми пазами прибора (10).
- Смажьте съемную пластину (1 или 2) небольшим количеством масла.
- Установите термостат (4) 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 (5). Начнется нагрев прибора.
- При достижении на поверхности для выпекания (1 или 2) рабочей температуры загорается зеленый световой индикатор (5).

**Внимание!**

Производить выпекание рекомендуется только после того, как зеленый индикатор (6) погаснет.

- Во время работы зеленый световой индикатор (6) периодически включается и выключается, что указывает на включение и отключение нагрева, необходимого для поддержания заданной температуры.
- Смочите водой валик (7) перед использованием. Это поможет избежать прилипания к нему теста.
- На нагревательную поверхность (1) налейте небольшое количество

теста – примерно 1 половник (100 мл). Поместите валик (7) в центр нагревательной поверхности (1) и круговыми движениями равномерно распределите тесто по нагревательной поверхности.

- Нагревательная пластина для выпекания (2) имеет специальные углубления для одновременного выпекания 4-х блинчиков или 4-х оладий.
- При выпекании 4-х порционных блинчиков рекомендуется использовать не более 60 мл. теста для заполнения каждого из углублений на панели для выпекания (2). При соблюдении указанной дозировки блинчики получатся тонкими.
- В случае приготовления 4-х порционных оладий количество теста можно увеличить до 70-ти мл.
- Следите за правильной дозировкой теста, излишнее тесто вытекает за край поверхности для выпекания (1 или 2) 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 (8) на другую сторону.
- После того, как поверхность блина станет золотисто – коричневой деревянной лопаткой (8) снимите его с поверхности для выпекания (1 или 2).
- Если блин получился слишком зажаренным, для приготовления следующего немного снизьте температуру жарки.
- После завершения работы с прибором установите термостат (4) в положение “0”. Выньте вилку из розетки и дайте прибору полностью остыть.
- После полного остывания прибора возьмитесь обеими руками за края съемной панели (1 или 2), потяните ее вверх и снимите с нагревательной поверхности прибора.

- Произведите чистку съемной панели (1или 2) моющими средствами без применения абразивных веществ, после чего установите панель (1или 2) 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 (1или 2), так как это может повредить антипригарное покрытие прибора. Пользуйтесь только деревянной лопаткой.

**Внимание!**

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

## Чистка и уход

- Для удобства чистки данная модель блинницы снабжена съемными панелями для выпекания (1,2).
- Перед началом чистки прибора убедитесь, что прибор остыл и отключен от сети.
- Отсоедините съемную пластину (1 или 2) 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.

**EAC**

# 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 поджарится, 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.

# Оладьи

## Оладьи «Скорые»

*Ингредиенты:*

**Тесто:**

Мука - 2 стакана

Яйца – 3 шт.

Сливочное масло - 2 ст. ложки

Сахар - 2 ст. ложки

Сметана - 1 стакан

Растительное масло - 1/4 стакана

Соль - по вкусу

**Способ приготовления:**

Разотрите желтки со сметаной, сахаром, посолите, добавьте муку. Добавьте к получившейся массе взбитые белки.

В каждую выемку блинницы, смазанную растительным маслом, поместите по 2 ст. ложки готового теста, но не более 60 мл.

Выпекайте по 1—2 мин с каждой стороны.

## 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 910 құймақ жасағышы

### Пайдалану жөніндегі нұсқаулық



PM 910 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 910
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**

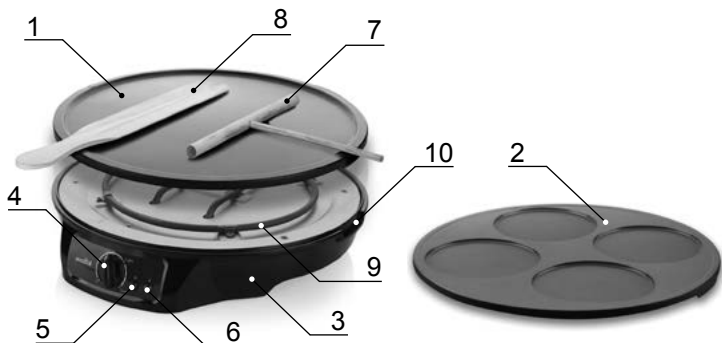
- Аспапты алғаш пайдаланар алдында, өнімдермен жанасатын барлық бөлшектерін мұқият жуыңыз.
- Пайдалану барысында аспаптың ашық беті қатты қызуы мүмкін.
- Жұмыс істеп тұрған аспапты қозғалтпаңыз.
- Аспап басқа өнімдерді қуыру үшін емес, құймақшаларды пісіруге ғана арналған.
- Аспаппен бірге жеткізілмеген 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. 1-ші құймақты пісіруге арналған алынбалы тілімше
2. 4 құймақ немесе құймақша пісіруге арналған алынбалы тілімше
3. Аспаптың корпусы
4. Термостат
5. Аспап жұмысының айқындағышы
6. Қызу айқындағышы
7. Қамырды біркелкі жағуға арналған білікше
8. Ағаш күрекше
9. Қыздыру элементі
10. Жұмыс панелін орнатуға арналған аспаптың корпусындағы бүйір кертпелер

## Аспапты пайдалану

- Аспапты тегіс, көлденең жерге орнатыңыз.
- Желілік сымды толық жазыңыз.
- Алынбалы тілімшені (1 немесе 2) аспаптың корпусына орнатыңыз, сонымен бірге тілімшедегі (1 немесе 2) бүйір нұсқаушылар аспаптың бүйір кертпелерінің (10) үстіне дәлме-дәл келулері тиіс.
- Алынбалы тілімшені (1 немесе 2) аздаған маймен майлаңыз.
- Термостатты (4) шеткі оң жақ күйге (Max) келтіріп, аспапты аспапта көрсетілген ақпаратқа сәйкес келетін кернеуі бар электр желіге (220-240 В) қосыңыз. Осыған орай аспаптың қосылуын білдіретін қызыл жарық айқындағышы (5) жануы тиіс. Аспап қыза бастайды.
- Пісіру қабаты (1 немесе 2) жұмыс температурасына жеткенде, жасыл жарық айқындағышы (5) жанады.

## Назар аударыңыз!

Пісіруді бастау жасыл айқындағыш (6) сөнгеннен кейін ғана ұсынылады.

- Жұмыс барысы кезінде жасыл айқындағыш (6) мерзімді түрде қосылады және сөнеді, бұл белгіленген температураны ұстап тұру үшін қажетті қыздырудың қосылуы мен өшірілуін көрсетеді.
- Пайдаланар алдында білікшені (7) сулаңыз. Бұл оған қамырдың жабысып қалмауына көмектеседі.
- Қыздыру бетіне (1) аздаған – шамамен 1 жау (100 мл) қамыр құйыңыз. Білікшені (7) қыздыру бетінің ортасына қойып, қамырды қыздыру бетіне біркелкі етіп жағыңыз.
- Пісіруге арналған қыздыру тілімшесінің (2) 4 құймақ немесе 4 құймақшаны бір уақытта пісіруге арналған арнайы ойықтары бар.
- 4 мөлшерлік құймақтарды пісіру үшін пісіру панеліндегі (2) ойықтардың әрбіреуін толтыру үшін 60 мл-ден артық емес қамырды пайдалану ұсынылады. Аталған мөлшер сақталған жағдайда, құймақ жұқа болып шығады.
- 4 мөлшерлік құймақша пісірген жағдайда, қамырдың көлемін 70 мл-ге дейін арттыруға болады.
- Қамырдың дұрыс мөлшерленуін қадағалаңыз, шамадан тыс көп қамыр пісіру бетінің (1 немесе 2) шетінен ағып, аспапты ластайды.
- Құймақтың шеттері кепкен сәтте құймақ пісіргіштегі құймақты аудару керек, әйтпесе құймақ құрғақ және сынғыш болып қалады.

- Егер құймақ пісіргіштегі құймақ піспей қалса, бірақ, шеттерінің кепкеніне қарамастан, аудару кезінде құймақ жыртылып жатса, бұл қамырда ұнның аз болғанын білдіреді.
- Құймақ сарғая бастағанда, оны ағаш күрекшенің (8) көмегімен екінші жағына аударыңыз.
- Құймақшаның беті сарғыш-қоңыр түсті болғанда, оны (8) пісіру бетінен (1 немесе 2) ағаш күректі көмегімен алыңыз.
- Құймақ тым қатты қуырылған болса, келесі құймақты дайындау үшін қуыру температурасын сәл төмендетіңіз.
- Аспаппен жұмыс аяқталғаннан кейін термостатты (4) «0» күйіне орнатыңыз. Айырын розеткадан шығарып, аспап толық суығанша күтіңіз.
- Аспап толық суыған соң, алынбалы панельдің (1 немесе 2) шетінен екі қолыңызбен ұстап, жоғары қарай тартып, аспаптың қыздыру бетінен шешіп алыңыз.
- Алынбалы панельді (1 немесе 2) абразивті заттарды қолданусыз жуғыш құралдармен тазалап, содан кейін панельді (1 немесе 2) қайтадан қыздыру бетіне орнатыңыз.
- Аспаптың корпусын ылғалды матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып, жинап қойыңыз.

### **Назар аударыңыз!**

Құймақтарды пісіру үдерісі кезінде оларды қуырудың әртүрлі дәрежесін таңдауға болады.

Құймақтардың қуырылу дәрежесін термостаттың “Light” (барынша аз қыздыру) немесе “Dark” (барынша көп қыздыру) белгілерінің арасындағы ауқымға орнатып, термостаттың көмегімен реттеуге болады.

### **Назар аударыңыз!**

Құймақтарды қыздыру тілімшесінен (1 немесе 2) алу үшін өткір немесе кесетін заттарды пайдаланбаңыз, себебі бұл аспаптың күйікке қарсы бетін зақымдауы мүмкін. Тек ағаш күрекшені ғана пайдаланыңыз.

### **Назар аударыңыз!**

Қажет болса әрбір пісіру алдында қыздыру пластинасын аздап маймен майлап отырыңыз.

## Тазалау және күтім көрсету

- Тазалау ыңғайлылығы үшін құймақ пісіргіштің бұл үлгісі пісіруге арналған алынбалы панелдермен (1,2) жабдықталған.
- Аспапты тазалауды бастар алдында аспаптың суығанына және желіден ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Аспаптан алынбалы тілімшені (1 немесе 2) ажыратып, тазалаңыз.
- Беткі қабатты жұмсақ, сәл ылғалды матамен сүртіңіз.
- Аспапты тазалау үшін ешқашан абразивті жуғыш құралдарды пайдаланбаңыз, себебі бұл аспаптың күйікке қарсы беткі қабатын зақымдауы мүмкін.
- Тазалаудан кейін аспапты сүртіп, жинап 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.

## Електрична млинниця РМ 910

### Інструкція з експлуатації



Електрична млинниця РМ 910 може використовуватися не тільки для приготування млинців і підігріву різних продуктів, але і в якості гриля для приготування яєчні та коржів.

### Технічні характеристики

Модель:	РМ 910
Потужність:	1000 Вт
Напруга:	220-240 В
Частота:	50 Гц
Клас захисту:	I

## Шановні покупці!

Дякуємо Вам за придбання товарів торгової марки «Smile». Висока якість, ергономічний дизайн та зручність у застосуванні роблять нашу продукцію особливо привабливою навіть для найвибагливіших клієнтів. Ми впевнені, що з товарами компанії «Smile» Ваше життя стане цікавішим та яскравішим!

Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте цю інструкцію, в якій міститься важлива інформація, яка стосується Вашої безпеки, а також даються рекомендації щодо правильного використання даного приладу і догляду за ним.

Зберігайте даний посібник з експлуатації, гарантійний талон, касовий чек, а також, по можливості, картонну упаковку разом з внутрішньою упаковкою!

## Загальні поради з техніки безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію, перш ніж користуватися приладом.
- Перед включенням приладу в мережу переконайтеся в тому, що напруга, зазначена на етикетці, відповідає напрузі в мережі.
- Перед початком використання, переконайтеся, що Ваша система електроживлення захищена від перепадів напруги.
- Завжди виймайте штекер з штепсельної розетки, якщо Ви більше не користуєтеся приладом, якщо хочете встановити частини оснастки, почистити прилад, а також, якщо виникає перешкода. Перед цим прилад потрібно вимкнути з електричної мережі. При виключенні електроприладу з електричної розетки, не тягніть за шнур, беріться за вилку.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду. Завжди вимикайте його, навіть якщо Ви змушені перерватися тільки на короткий час.
- Цей пристрій не призначено для використання людьми (включаючи дітей), у яких є фізичні, нервові або психічні відхилення або брак досвіду і знань, за винятком випадків, коли за такими особами здійснюється нагляд або проводиться їх інструктування щодо використання даного

- приладу особою, яка відповідає за їх безпеку.
- Необхідно здійснювати нагляд за дітьми з метою недопущення їхніх ігор з приладом.
  - Тримайте прилад і шнур подалі від тепла, вологи, гострих кромок і т.д.
  - Регулярно перевіряйте шнур і сам прилад на наявність пошкоджень. При виявленні будь-яких неполадок не користуйтеся приладом.
  - Мережевий шнур не повинен використовуватися в якості ручки для носіння приладу.
  - Не ремонтуйте прилад самостійно. Для ремонту приладу і заміни несправного шнура звертайтеся до сервісної майстерні.
  - Прилад ні в якому разі не можна занурювати у воду або у будь-які інші рідини. Не вмикайте прилад, якщо Ваші руки мокрі або вологі. Зберігайте прилад в сухому місці.
  - Якщо прилад упав у воду:
    - не торкайтеся води;
    - негайно від'єднайте його від мережі, тільки після цього можна дістати прилад із води.
  - Прилад призначений для побутового, а не промислового використання.
  - Не користуйтеся приладом поза приміщеннями.

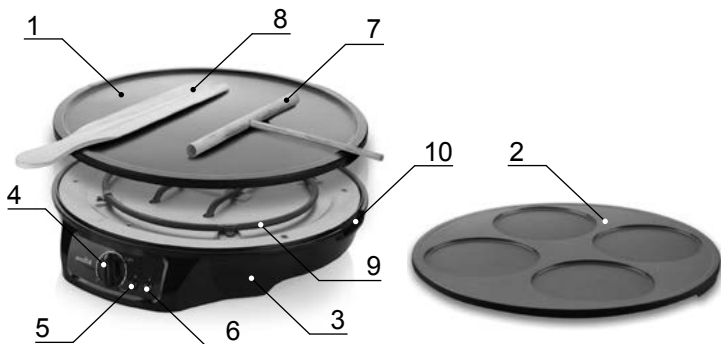
## Спеціальні вказівки з техніки безпеки

- Перед першим застосуванням приладу зробіть ретельну чистку всіх деталей, які будуть контактуватимуть з продуктами.
- В процесі експлуатації відкрита поверхня приладу може сильно нагріватися.
- Не переміщуйте працюючий прилад.
- Не рекомендується використовувати приналежності або комплектуючі компоненти, що не були поставлені разом з приладом. Це може призвести до ураження електричним струмом або до повного пошкодження виробу.
- Під час роботи поверхні приладу сильно нагріваються. Для уникнення пожежі та опіків дотримуйтесь наступних правил: прилад повинен розташовуватися таким чином, щоб він не стикався ні з якими предметами (стіни, штори, і т.д.), подалі від легкозаймистих предметів.
- Нічим не накривайте прилад.

- Щоб уникнути опіків не торкайтеся до гарячих поверхонь приладу, як під час роботи, так і під час його охолодження. Перед початком чистки, транспортування або перед зберіганням дочекайтеся повного охолодження приладу.
- Прилад повинен розташовуватися на рівній, стійкій до тепла і вологи поверхні. Не розташовуйте прилад на поверхнях, які можуть сильно нагріватися (наприклад, на кухонній плиті або поблизу неї).
- Не використовуйте прилад в безпосередній близькості від джерел тепла або відкритого полум'я.
- Слідкуйте за тим, щоб мережевий шнур не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь
- Ні в якому разі не рійте млинчики на робочій поверхні! Щоб не подряпати антипригарне покриття жарильної поверхні, користуйтеся тільки жароміцними пластиковими або дерев'яними кухонним приладдям.
- Не рекомендується користуватися абразивними м'якими засобами, засобами для чищення духовок або іншими речовинами, які можуть пошкодити антипригарне покриття робочої поверхні.
- При відключенні приладу від мережі тягніть за вилку, а не за електричний шнур.
- Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте прилад у воду або інші рідини.
- Не розміщуйте прилад у посудомийну машину.
- Перш, ніж зняти знімну панель з нагрівальної поверхні, відключіть прилад від мережі і дочекайтеся повного охолодження приладу.

### **Увага!**

Пакувальний матеріал (плівка, пінопласт і т. д.) Може становити небезпеку для дітей. Зберігайте упаковку в недоступному для дітей місці.



## Огляд деталей приладу

1. Знімна пластина для випікання 1-го млинця
2. Знімна пластина для випікання 4-х млинчиків або оладок
3. Корпус приладу
4. Термостат
5. Індикатор роботи приладу
6. Індикатор нагрівання
7. Валик для рівномірного розподілу тіста
8. Дерев'яна лопатка
9. Нагрівальний елемент
10. Бічні пази на корпусі приладу для встановлення робочої панелі

## Перед першим використанням

- Розпакуйте прилад і переконаєтеся в тому, що всі його збірні одиниці не пошкоджені.
- Перед використанням приладу видаліть всі пакувальні матеріали з пристрою (пінопласт, поліетилен і т.д.).
- Переконайтеся, що робоча напруга приладу відповідає напрузі мережі.
- Помістіть прилад на плоску, стійку до нагрівання поверхню.
- Встановіть знімну робочу панель (1 або 2) на корпус приладу, слідуючи інструкціям в розділі «Користування приладом».
- Змастіть знімну робочу панель (1 або 2) невеликою кількістю олії.
- Встановіть термостат (4) в крайнє праве положення (Max) і підключіть прилад до електромережі з напругою, відповідним інформації на приладі (220-240 В). При цьому повинен загорітися червоний світловий індикатор включення приладу (5). Розпочнеться нагрів приладу.
- Протягом 4 хвилин прогрійте порожню млинницю на максимальній температурі, дайте їй повністю охолонути, а потім зробіть її чистку. Це необхідно для того, щоб видалити залишки виробничих забруднень.
- Після завершення роботи з приладом встановіть термостат (4) в положення "0". Вийміть мережеву вилку з розетки і дайте приладу повністю охолонути.
- Зніміть знімну робочу панель (1 або 2) з корпусу приладу і зробіть її чистку без застосування абразивних речовин, потім витріть панель насухо.

### Увага!

При першому включенні приладу можлива короткочасна поява слабого запаху горілого масла - видаляється наявне на нагрівальному елементі зайве мастило.

Легке утворення диму і запаху є під час цього процесу нормальним. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення.

## Користування приладом

- Встановіть прилад на рівну, горизонтальну поверхню.
- Повністю розмотайте мережевий шнур.
- Встановіть зйомну пластину (1 або 2) на корпус приладу, при цьому бічні стрілки на пластині (1 або 2) повинні розташовуватися суворо над бічними пазами приладу (10).
- Змастіть зйомну пластину (1 або 2) невеликою кількістю олії.
- Встановіть термостат (4) в крайнє праве положення (Max) і підключіть прилад до електромережі з напругою, яка відповідає інформації на приладі (220-240 В). При цьому повинен загорітися червоний світловий індикатор включення приладу (5). Розпочнеться нагрів приладу.
- При досягненні на поверхні для випікання (1 або 2) робочої температури загоряється зелений світловий індикатор (5).

### Увага!

Проводити випікання рекомендується тільки після того, як зелений індикатор (6) згасне.

- Під час роботи зелений світловий індикатор (6) періодично включається і вимикається, що вказує на включення і відключення нагріву, необхідного для підтримки заданої температури.
- Змочіть водою валик (7) перед використанням. Це допоможе уникнути прилипання до нього тіста.
- На нагрівальну поверхню (1) налийте невелику кількість тіста - приблизно 1 ополоник (100 мл). Помістіть валик (7) в центр нагрівальної поверхні (1) і круговими рухами рівномірно розподіліть тісто по нагрівальній поверхні.
- Нагрівальна пластина для випікання (2) має спеціальні поглиблення для одночасного випікання 4-х млинчиків або 4-х оладок.
- При випіканні 4-х порційних млинчиків рекомендується використовувати не більше 60 мл. тіста для заповнення кожного з поглиблень на панелі для випікання (2). При дотриманні зазначеного дозування млинчики вийдуть тонкими.

- В разі приготування 4-х порційних оладок кількість тіста можна збільшити до 70-ти мл.
- Слідкуйте за правильним дозуванням тіста, зайве тісто впливає за край поверхні для випікання (1 або 2) та забруднює прилад.
- Перевертати млинець на млинниці при випіканні слід, як тільки краї у млинця підсохли, інакше млинець буде сухим і ламким.
- Якщо млинець на млинниці не пропікається, при перевертанні рветься, хоча краї вже підсохли, значить, в тісті не вистачає борошна.
- Як тільки млинець набуде золотистого відтінку переверніть його за допомогою дерев'яної лопатки (8) на іншу сторону.
- Після того, як поверхня млинця стане золотисто-коричневою дерев'яною лопаткою (8) зніміть його з поверхні для випікання (1 або 2).
- Якщо млинець вийшов занадто зажареним, для приготування наступного трохи знизьте температуру смаження.
- Після завершення роботи з приладом встановіть термостат (4) в положення "0". Вийміть вилку з розетки та дайте приладу повністю охолонути.
- Після повного охолодження приладу візьміться обома руками за краї зйомної панелі (1 або 2), потягніть її вгору і зніміть з нагрівальної поверхні приладу.
- Проведіть чистку зйомної панелі (1 або 2) м'якими засобами без застосування абразивних речовин, після чого встановіть панель (1 або 2) назад на нагрівальну поверхню.
- Протріть корпус приладу вологою тканиною, потім насухо і приберіть його на зберігання.

### **Увага!**

В процесі випікання млинців можна вибрати різну ступінь їх прожарювання. Ступінь підсмажування млинців можна регулювати за допомогою термостата, встановивши його в діапазоні між мітками "Light" (мінімальний нагрів) або "Dark" (максимальний нагрів).

**Увага!**

Не користуйтеся гострими або ріжучими предметами для зняття млинців з нагрівальної пластини (1 або 2), так як це може пошкодити антипригарне покриття приладу. Користуйтеся тільки дерев'яною лопаткою.

**Увага!**

Перед кожним випіканням, за потреби, злегка змащуйте нагрівальну пластину олією.

**Чистка та догляд**

- Для зручності чистки дана модель млинниці забезпечена знімними панелями для випікання (1,2).
- Перед початком чищення приладу переконайтеся, що прилад охолонув та відключений від мережі.
- Відключіть зйомну пластину (1 або 2) від приладу і зробіть її чистку.
- Чистити поверхню слід м'якою, злегка вологою тканиною.
- Ніколи не використовуйте для чищення приладу абразивні миючі засоби, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття приладу.
- Після чищення ретельно протріть прилад і приберіть його на зберігання.

**Зберігання**

- Змотайте мережевий шнур вільними кільцями.
- Зберігайте прилад і приналежності в сухому, прохолодному місці, недоступному для дітей.
- Для економії місця зберігайте прилад у вертикальному положенні.

**Гарантійні зобов'язання**

Термін гарантійного обслуговування приладу 1 рік з моменту його покупки.

Документом, що підтверджує термін гарантії, є касовий чек.

Безкоштовний ремонт або заміна приладу (у випадку неможливості ремонту) в період гарантійного обслуговування здійснюється при пред'явленні касового чека, гарантійного талона, виданих в місці покупки, і приладу в повній комплектації в оригінальній упаковці.

Дефекти приладдя не є підставою для заміни всього приладу.

Розбиті та поламані деталі відшкодовуються тільки за додаткову плату.

Деталі які зношуються, або труться, їх чистка, техобслуговування та заміна не підпадають під дію гарантії і виробляються за окрему плату.

Гарантія автоматично втрачає свою силу при розкритті / ремонті приладу сторонніми особами.

Термін служби товару 2 роки при дотриманні умов експлуатації.

Виготовлено в КНР.

## Ремонт після закінчення терміну гарантії

Після закінчення терміну гарантійного обслуговування ремонт приладу здійснюється фахівцями сервісних центрів або майстерень за плату.

Прилад пройшов всі необхідні випробування на відповідність і безпеку, визначеними директивами СЕ і стандартами ГОСТ-Р, та відповідає сучасним технічним стандартам безпеки.

Фірма залишає за собою право вносити технічні зміни в конструкцію.

# EAC

Дата производства:

Өндірілген күні:

Дата виробництва: