

LEOMAX

Инструкция Блинница погружная



Благодарим Вас за приобретение - блинницу Leomax. Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации блинницы и по уходу за ней. Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» и, если блинница перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

Содержание

Меры безопасности	1
Подготовка к эксплуатации	2
Описание модели	2-3
Эксплуатация прибора	3
Рецепты	3-5
Чистка и уход	5
Безопасная утилизация	6
Технические характеристики	6

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте и соблюдайте инструкции по безопасности использования электрического прибора.

1. Прибор предназначен только для бытового применения. Не используйте прибор на улице.
2. Блинница предназначена для приготовления блинов. Запрещается использовать ее не по прямому назначению.
3. До начала работы убедитесь, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.
4. Розетка, к которой вы подключаете прибор, должна иметь заземление.
5. Время от времени осматривайте прибор на наличие повреждений. Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилоккой.
6. Запрещается подключать прибор к таймеру или другому устройству автоматического включения/выключения.
7. Запрещается разбирать, изменять или пытаться чинить прибор самостоятельно. При необходимости починки обращайтесь к специалистам сервисного центра производителя. Неквалифицированный ремонт лишает вас права на гарантийное обслуживание.
8. Устанавливайте блинницу на сухую, ровную, устойчивую и термостойкую поверхность. Не используйте блинницу на металлических поверхностях.
9. Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной) или работать с прибором мокрыми руками.
10. Запрещается использовать прибор в помещении, где хранятся взрывоопасные вещества.
11. Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время чистки.

12. При отключении прибора от электросети не тяните за шнур или сам прибор, беритесь за вилку.
13. Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
14. Во время работы блинница может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. Используйте лопатку и палочку.
15. Запрещается чем-либо накрывать работающую блинницу.
16. Не допускайте, чтобы работающий прибор соприкасался с воспламеняющимися материалами, занавесками и т.п.
17. Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
18. Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
19. Храните прибор в недоступном для детей месте.
20. Не разрешайте детям использовать блинницу без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
21. Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола или соприкасался с горячими поверхностями или острыми предметами.
22. Не оставляйте блинницу рядом с источниками тепла (электрической или газовой плитой), не ставьте его на плиту или в духовку.
23. Запрещается использование каких-либо дополнительных аксессуаров, не рекомендованных производителем.
24. Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.
25. Прибор соответствует всем стандартам по электромагнитной безопасности. При надлежащем использовании блинница полностью безопасна.
26. Несоблюдение вышеуказанных правил безопасности может привести к возгоранию, поражению электрическим током и другим травмам, а также вызвать повреждения прибора. Производитель в таком случае не несет ответственности.

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Извлеките прибор из упаковки и уберите упаковочные материалы подальше от детей. Удалите наклейки с корпуса блинницы. Протрите нагревательную поверхность слегка влажной тканью, затем вытрите насухо. Вылейте чайную ложку растительного масла на нагревательную поверхность и распределите масло равномерно. Излишки масла удалите впитывающей кухонной салфеткой.

ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ

1. Корпус
2. Красный индикатор питания

3. Тарелка 30"
4. Инструкция
5. Книга рецептов

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. Подключите вилку питания к электрической розетке. Когда загорится красный индикатор питания.
2. Смажьте нагревательную поверхность небольшим количеством растительного масла.
3. Приготовленное тесто перелейте в специальную тарелку.
4. Погрузите блинницу в тарелку на 3 секунды.
5. Переверните.
6. Как только блин достигнет желаемого оттенка переверните его
7. По окончании приготовления выключите блинницу, переведя регулятор нагрева в положение 0.
8. Отключите блинницу от электросети и подождите, пока прибор остынет, затем проведите его чистку.



РЕЦЕПТЫ

Традиционные блины на молоке

Ингредиенты:

3 яйца 3/4 стакана пшеничной муки 1 ст. л. сахара 1/2 ч. л. соли 1 стакан молока 1 ст. л. растительного масла + для выпекания

Способ приготовления:

Шаг 1. Муку просейте в большую миску, добавьте яйца, соль и сахар и вымешивайте до однородной консистенции. Влейте молоко и 1 ст.л. растительного масла и тщательно перемешайте.

Шаг 2. Миску накройте полотенцем и охладите 30-40 мин.

Шаг 3. Выпекайте блины, выливая немного теста на хорошо прогретую смазанную маслом блинницу, с двух сторон до золотисто-румяного цвета. Подавайте блины горячими.

Нежные блины на кефире

Ингредиенты:

2 яйца 1 ст. л. сахара щепотка ч. л. соли 1 стакан горячей воды 1 стакан муки 2 стакана кефира растительное масло для выпекания.

Способ приготовления:

Шаг 1. В большой миске взбейте яйца с солью и сахаром в крепкую пену миксером или венчиком.

Шаг 2. Не прекращая взбивать, влейте в яичную смесь горячую воду. Масса должна удвоиться

Шаг 3. Добавьте кефир и муку и продолжайте взбивать до получения однородного теста.

Шаг 4. Выпекайте блины, выливая немного теста на хорошо прогретую смазанную маслом блинницу с двух сторон до золотисто-румяного цвета. Подавайте блины горячими.

Блины в мексиканском стиле

Ингредиенты:

220 г муки 2 ст. л. кукурузного крахмала 2 яйца 300 г консервированной кукурузы 1 сладкий перец 1 небольшой пучок кинзы 1 небольшой острый перец чили соль растительное масло Для соуса: 1 авокадо 2 зубчика чеснока 4 веточки кинзы 1 помидор 1 перец чили 100 мл оливкового масла половина луковицы-шалота.

Способ приготовления:

Шаг 1. Перцы (сладкий и чили) очистите от перегородок, семян и плодоножек. Мякоть нарежьте мелкими кубиками. Измельчите кинзу.

Шаг 2. Муку просейте. При помощи миксера смешайте муку, крахмал и соль с 400 мл ледяной воды до однородности. Добавляйте яйца по одному, взбивайте, каждый раз дожидаясь, пока смесь станет полностью однородной.

Шаг 3. Добавьте в тесто нарезанные перцы, кинзу и кукурузу, тщательно перемешайте.

Шаг 4. Разогрейте блинницу и смажьте маслом. Выпекайте блинчики толстыми, складывайте в кастрюлю под крышку.

Шаг 5. Очистите лук-шалот и чеснок, нарежьте произвольно. Авокадо разрежьте пополам, удалите косточку, снимите кожуру. Нарежьте мякоть авокадо средними кусочками. Положите шалот, чеснок и авокадо в блендер и измельчите.

Шаг 6. Помидоры нарежьте маленькими кубиками. Измельчите кинзу и чили. Смешайте все подготовленные ингредиенты. Подавайте блины с получившимся соусом.

Блины гречневые

Ингредиенты:

1/2 стакана гречневой муки 1 стакан пшеничной муки 2 стакана молока 3 яйца 50 г растопленного сливочного масла 2 ст. л. сахара ¼ ч. л. соли растительное масло для выпекания 10 г сухих дрожжей.

Способ приготовления:

Шаг 1. Для опары в большую миску влейте стакан теплого молока и разведите в нем дрожжи. Добавьте просеянную пшеничную муку. Тщательно вымесите. Накройте миску с опарой полотенцем и оставьте в теплом месте на 30-40 минут.

Шаг 2. В подошедшую опару добавьте оставшееся теплое молоко, сахар, соль, яйца и гречневую муку. Очень тщательно вымесите. Снова накройте миску полотенцем и оставьте еще на 40-60 минут.

Шаг 3. В тесто добавьте растопленное сливочное масло и тщательно перемешайте. Тесто должно получиться жидким. При необходимости влейте еще немного молока.

Шаг 4. Выпекайте блины, выливая немного теста на хорошо прогретую смазанную маслом блинницу, с двух сторон до золотисто-румяного цвета. Подавайте блины горячими.

Блины на топленом молоке

Ингредиенты:

2 яйца 150 г пшеничной муки 2 ст. л. сахара ½ ч. л. соли 1 пакетик ванильного сахара 1 стакан топленого молока 1 столовая ложка растопленного масла 350 мл вишневого компота для выпекания растительное масло.

Способ приготовления:

Шаг 1. Отделите желтки от белков. Белки сохранить и убрать в холодильник.

Шаг 2. Муку просейте в большую миску. Добавьте желтки, сахар, ванильный сахар, тщательно перемешайте до получения однородной массы. Влейте топленое молоко, ложку растопленного масла и еще раз тщательно вымесите.

Шаг 3. Взбейте миксером белки с солью в крепкую белую пену. Добавьте в приготовленное тесто и аккуратно перемешайте сверху вниз. Ягоды отделите от компота и добавьте в тесто.

Шаг 4. Разогрейте блинницу, смажьте растительным маслом. Обжаривайте оладьи с обеих сторон до готовности, выкладывайте на салфетку, чтобы впиталось лишнее масло. Подавайте со сметаной.

ЧИСТКА И УХОД

После окончания работы отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.

Протрите нагревательную поверхность влажной тканью. Если к нагревательной поверхности пригорело тесто и его не получается удалить, налейте немного растительного масла и оставьте на 5 минут, затем снова протрите нагревательную поверхность влажной тканью. Вытрите насухо.

ВНИМАНИЕ: Запрещается для очистки использовать острые предметы или абразивные средствами, т.к. они могут повредить антипригарную поверхность. Смотайте сетевой шнур и уберите прибор на хранение. Храните блинницу в ее обычном горизонтальном положении. Запрещается ставить на нее сверху какие-либо предметы. Рекомендуется хранить блинницу в оригинальной упаковке, чтобы защитить ее от пыли и влажности.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно. Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС. Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила. Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение сети: 230 В

Частота тока: 50 Гц

Мощность: 650 Вт

Длина шнура: 65 см

Диаметр блина: 23 см

Вес: 1,6 кг

Габаритные размеры упаковки: 42 x20 x6 см