

LÜMME

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ БЛИННИЦА РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ELECTRIC CREPE MAKER USER MANUAL

LU-3653

ОПИСАНИЕ

1. Корпус
2. Жарочная поверхность
3. Кнопка включения и индикатор питания
4. Емкость для теста



Фактическая комплектность данного товара может отличаться от заявленной в настоящем руководстве.
Внимательно проверяйте комплектность при выдаче товара продавцом.

RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора и сохраните ее для справок в дальнейшем. Блинница предназначена для приготовления блинов в домашних условиях.

- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные в маркировке, электропитанию в Вашей локальной сети.
- Используйте только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не используйте вне помещений.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром или другими повреждениями.

- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните, не перекручивайте и не наматывайте сетевой шнур вокруг корпуса прибора.
- При отключении прибора от сети питания не тяните за сетевой шнур, беритесь только за вилку.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор. При возникновении неполадок обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- Использование не рекомендованных дополнительных принадлежностей может быть опасным или привести к повреждению прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед чисткой и если Вы им не пользуетесь.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду. Если это произошло, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Прибор не предназначен для использования людьми с физическими и психическими ограничениями (в том числе детьми), не имеющими опыта обращения с данным прибором. В таких случаях пользователь должен быть предварительно проинструктирован человеком, отвечающим за его безопасность.
- Не используйте прибор вблизи взрывчатых веществ и легковоспламеняющихся материалов.
- Не дотрагивайтесь до металлических частей прибора, т.к. они сильно нагреваются во время работы.
- Ни в коем случае не используйте блинницу для сушки одежды, бумаги или других предметов. Используйте ее только для приготовления продуктов.
- Всегда проверяйте температуру готовой пищи, особенно если она предназначена для детей. Дайте блюду остыть после приготовления.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Распакуйте прибор и удалите с него все этикетки.
ВНИМАНИЕ! Перед началом эксплуатации блинницы ее жарочную поверхность следует прогреть. Необходимо включить блинницу на 5-10 минут на максимальную мощность, при этом готовить на ней в течение этого времени запрещается.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Подключите вилку питания к электрической розетке. После включения кнопкой питания загорится индикатор.
2. Разогревайте прибор 2 минуты. Нагревательную поверхность можно смазать небольшим количеством растительного масла.
3. Приготовленное тесто перелейте в идущую в комплекте емкость.
4. После разогрева погрузите рабочую поверхность блинницы в емкость с тестом на 3 секунды.
5. Переверните.
6. Как только блин приобретет желаемый оттенок, переверните его с помощью деревянной или силиконовой лопатки (в комплект не входит).
7. По окончании приготовления выключите блинницу, переведя кнопку питания в положение 0.
8. Отключите блинницу от электросети и подождите, пока прибор остынет, затем проведите его чистку.



ЧИСТКА И УХОД

- Перед чисткой обязательно отключите прибор от электросети.
- Дайте прибору полностью остыть.
- Протрите прибор влажной тряпочкой с моющим средством. Не используйте для чистки абразивные средства, органические растворители и агрессивные жидкости.

РЕЦЕПТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ

3 яйца
3/4 стакана пшеничной муки
1 ст. л. сахара
½ ч. л. соли
1 стакан молока
1 ст. л. растительного масла + для выпекания

ИНГРЕДИЕНТЫ

3 яйца
3/4 стакана пшеничной муки
1 ст. л. сахара
½ ч. л. соли
1 стакан молока
1 ст. л. растительного масла + для выпекания

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

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Убедитесь в том, что прибор отключен от сети и полностью остыл. Перед тем, как убрать прибор выполните все требования раздела ЧИСТКА и УХОД. Условия хранения: хранить при плюсовой температуре и влажности воздуха не более 80%. Срок хранения – не ограничен. При транспортировке обеспечить сохранность упаковки.

РЕАЛИЗАЦИЯ

Осуществляется согласно общим правилам реализации товаров и оказания услуг и Законом «О защите прав потребителей».

ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ УТИЛИЗАЦИИ

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

ТРАДИЦИОННЫЕ БЛИНЫ НА МОЛОКЕ

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, на хорошо прогретой блиннице, с двух сторон до золотисто-румяного цвета. Подавайте блины горячими.

НЕЖНЫЕ БЛИНЫ НА КЕФИРЕ

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, на хорошо прогретой блиннице, с двух сторон до золотисто-румяного цвета. Подавайте блины горячими.

БЛИНЫ НА ТОПЛЕННОМ МОЛОКЕ

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 с обеих сторон до готовности, выкладывайте на салфетку, чтобы впиталось лишнее масло. Подавайте со сметаной.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Электропитание	Вес нетто/брутто	Размеры коробки (Д x Ш x В)	Диаметр
LU-3653	230 В ~ 50 Гц	0,75 / 0,9 кг	445 x 242 x 82 мм	22 см

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФИЛЬТРЫ, КЕРАМИЧЕСКИЕ И АНТИПРИГАРНЫЕ ПОКРЫТИЯ, РЕЗИНОВЫЕ УПЛОТНИТЕЛИ, И Т. Д.)

Дату изготовления прибора можно найти на серийном номере, расположенном на идентификационном стикере на коробке изделия и/или на стикере на самом изделии. Серийный номер состоит из 13 знаков, 4-й и 5-й знаки обозначают месяц, 6-й и 7-й обозначают год изготовления прибора.

Производитель на свое усмотрение и без дополнительных уведомлений может менять внешний вид, страну производства, срок гарантии и технические характеристики модели. Проверьте в момент получения товара.

Срок службы изделия, при эксплуатации продукции в рамках бытовых нужд и соблюдении правил пользования, приведенных в руководстве по эксплуатации, составляет 2 (два) года со дня передачи изделия потребителю. Срок службы установлен в соответствии с действующим законодательством о защите прав потребителей. Изготовитель обращает внимание потребителей, что при соблюдении данных условий, срок службы изделия может значительно превысить указанный изготовителем срок.

Изготовитель:

Cosmos Far View International Limited
Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China
Космос Фар Вью Интернешнл Лимитед
Оф. 701, 16 апарт., лейн 165, Рэйнбоу Норс Стрит, Нинбо, Китай

Поставщик-дистрибьютор:

ООО «Валерия», 188670, Ленинградская область, Всеволожский район, территория ПР Спутник, улица Центральная, строение 58А, помещение 419А, Тел. 8(812)3252334

Импортер/ Уполномоченное изготовителем лицо:

ООО "Бриз", Россия, 194156, г. Санкт-Петербург, Большой Сампсониевский пр-кт, дом 93, литер А, помещение 7-Н, офис 5, тел/факс 8(812)325-23-48



Сделано в Китае.

GBR USER MANUAL

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read this manual carefully before using the appliance and save it for future reference.

- Before first use, check the device specifications and the power supply in your network.
- Use only for domestic purposes according to the instruction manual. It is not intended for industrial use.
- For indoor use only.
- Do not operate any product with damage.
- Keep the power cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull the cord. Always take the socket. Do not reel the cord around the device housing.
- Never attempt to disassemble and repair the item by yourself. If you encounter problems, please contact the nearest customer service center.
- Using accessories or replacement parts that are not recommended or sold by the manufacturer may cause damage to the item.
- Always unplug the item and let it cool down before cleaning and removing parts. Keep unplugged when not in use.
- To avoid electric shock and fire, do not immerse in water or other liquids. If this occurs, immediately unplug it and contact service center for inspection.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not use near explosives and flammable materials.
- Do not move the appliance until it is completely cool.
- Do not touch the metal parts of the device, because they get very hot during operation.
- Do not use electric crepe maker for drying clothes, papers or other objects.
- Always check the temperature of prepared meals, especially if it is suggested to children. Allow the dish to cool down after cooking.

BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packing material from the appliance.
Before using your crepe maker for the first time, turn it on for 5 minutes. This should be the only time the hot plate is turned on without any product on the crepe maker's burner.

INSTRUCTION FOR USE

- Place the appliance on a flat, stable surface, able to hold its weight with the food to be cooked on it.
- Plug in the appliance.
- The cooking plate is equipped with a thermostat which prevents overheating. Nevertheless, you should always switch off the unit after cooking: turn the power control switch to the "0" position and unplug the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance from the power supply before cleaning.
- Let the unit cool down completely.
- Wipe external surfaces with a damp cloth with some washing-up liquid. Do not use abrasive detergents, any organic solvent or aggressive chemicals.

SPECIFICATION

Model	Power supply	Net / Gross Weight	Gift box dimension (L x W x H)	Burner size	<u>Producer:</u>
LU-3653	230 V ~ 50 Hz	0,75 / 0,9 kg	445 x 242 x 82 mm	22 cm	Cosmos Far View International Limited Room 701, 16 apt, Lane 165, Rainbow North Street, Ningbo, China

WARRANTY DOES NOT COVER SUPPLIES (filters, ceramic and non-stick coating, rubber seals, etc.)

Production date is available in the serial number located on the identification sticker on the gift box and/or on sticker on the device. The serial number consists of 13 characters, the 4th and 5th characters indicate the month, the 6th and 7th indicate the year of device production.

Producer may change the complete set, appearance, country of manufacture, warranty and technical characteristics of the model without notice. Please check when purchasing device.