



**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
С РЕЦЕПТАМИ
БЛИННИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
SA-7408**



Благодарим Вас за выбор торговой марки SAKURA. Надеемся, что приобретённая Вами блинница станет помощницей на Вашей кухне. Чтобы она прослужила Вам долго, пожалуйста, перед первым использованием внимательно ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель/ Описание	SA-7408
Мощность, Вт	1000
Напряжение, В	220-230
Частота, Гц	50
Класс защиты от поражения электрическим током	1

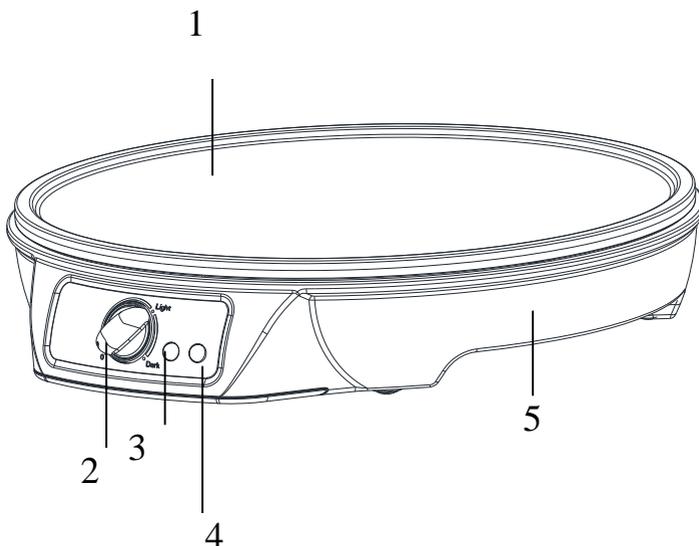
Количество панелей	1
Количество степеней нагрева	2

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ И МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Блинница предназначена исключительно для **бытового использования** (выпечка блинов в бытовых условиях). Не используйте устройство вне дома и на открытом воздухе.
- Включая устройство в сеть, удостоверьтесь, что напряжение и иные характеристики вашей системы электроснабжения соответствуют характеристикам, указанным в пункте «Технические данные» или на информационной наклейке на дне устройства.
- Не оставляйте включенное устройство без присмотра
- Помните, блинница нагревается до очень высокой температуры. **Не прикасайтесь к горячим поверхностям.**
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Блинница должна стоять на ровной горизонтальной и термоустойчивой поверхности. Не ставьте устройство на горячую газовую или электрическую плиту или возле нее, а также в нагретую духовку.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Если это произошло, не беритесь за изделие, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр для проверки.
- Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания и/или вилок. Не пытайтесь также самостоятельно отремонтировать устройство. При неполадках или для замены принадлежностей обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте и храните прибор в недоступном для детей месте. Устройство не предназначено для использования детьми или немощными людьми без постоянного наблюдения тех, кто несет полную ответственность за их безопасность.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором!!!
- Прибор не имеет дистанционного управления и может работать только под постоянным контролем.
- **Внимание!** Нагревательные поверхности имеют тефлоновое покрытие (предотвращают прилипание теста, позволяют значительно снизить использование жиров при приготовлении теста). **Запрещается использование острых металлических предметов и абразивных материалов.** Допускаются предметы, изготовленные из дерева, пластика.

- Выключайте устройство из розетки после использования, а также перед чисткой. Перед проведением чистки или иных действий по уходу дайте устройству остыть.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



1. Антипригарная поверхность
2. Регулируемый термостат
3. Индикатор включения (красный)
4. Индикатор нагрева (зелёный)
5. Корпус

* Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ, ПОРЯДОК РАБОТЫ

Удалите все рекламные и упаковочные материалы с устройства.

- **Внимание!** Перед первым использованием прибора протрите его влажной мягкой губкой или тряпочкой.
- **Установите прибор на ровную поверхность.** Следите чтобы блинница не соприкасалась со стеной и шторами. Не ставьте блинницу в угол.
- Смажьте панель небольшим количеством масла, включите прибор в сеть, поверните регулируемый термостат в положение Light или Dark, при этом загорится красный световой индикатор и зелёный. Зеленый индикатор – это индикатор нагрева поверхности. Подождите пока не погаснет зелёный свет- это означает что прибор достиг заданной температуры и готов к работе. При первом включении возможно появление запаха. Это нормальное явление и никак не влияет на безопасность вашего устройства.
- Замесите тесто (можете воспользоваться рецептами, приведенными ниже), с помощью половника вылейте тесто на панель для выпекания, разровняйте тесто тонким слоем с помощью распределителя теста.
- Зелёный индикатор будет включаться и выключаться в процессе работы. Это указывает на то, что устройство нагревается соответствующим образом.
- Используйте лопатки для переворачивания блинов.
- Держите блинчик на поверхности пока он слегка не подрумянится и будет легко сниматься с поверхности.
- Отрегулируйте температуру при необходимости после приготовления первого блина.
- Никогда не режьте блины на поверхности устройства. Используйте деревянные или жаропрочные пластиковые лопатки, чтобы не поцарапать антипригарную поверхность.
- Удалите остатки теста с края панели для выпекания влажной тряпочкой, переверните блинчик с помощью пластиковой лопатки.
- **Будьте осторожны! В процессе приготовления блинница сильно нагревается! Не дотрагивайтесь до панели для выпекания!!!**
- **Приблизительное время выпекания блинчика составляет 1 минуту. Время выпекания зависит от консистенции теста, количества теста, размера блинчика, предпочтительной степени пропекания.**
- После окончания работы отключите прибор от сети. Оставьте прибор открытым и дайте остыть. Удалите остатки жира и теста влажной губкой. Вытрите насухо.

ОЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой обязательно отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- Для чистки панели для выпекания используйте только мягкую влажную ткань.

- Удаляйте остатки жира и другие загрязнения после каждого использования с помощью влажной ткани или губки.
- Не помещайте прибор в посудомоечную машину.
- Никогда не погружайте прибор в воду, чтобы его почистить.
- Никогда не пользуйтесь жёсткими металлическими мочалками и абразивными средствами.
- Хранить блинницу необходимо в сухом помещении при температуре не ниже +5°C и относительной влажности воздуха не более 80%. Место хранения должно исключать возможность падения прибора и нанесения ударов. Целесообразно хранение в упаковочной коробке. Прибор можно хранить вертикально.

РЕЦЕПТЫ БЛИНЧИКОВ

Блинчики фаршированные творогом и сливочно-клубничным кремом

Ингредиенты:

Для блинчиков – 500 мл. молока, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сахара, щепотка соли, 200 гр. муки, 2 ч.л. разрыхлителя (1 ч. л. гашеной соды).

Для начинки: 50 гр. сахара, 50 мл сливок (30-35%), 300 гр. творога, 200 гр. клубники (свежей или замороженной – на ваш выбор).

Блинчики - Яйца взбить с сахаром и солью, добавить молоко, соду, муку и хорошо перемешать, добавить растительное масло – ещё раз перемешать. Выпекать на блиннице (на панели диаметром 30 см). Получится около 10-13 блинчиков.

Начинка – взбить сахар со сливками, измельчить клубнику на блендере, все смешать, добавить творог и ещё раз хорошо перемешать.

Выложить начинку на блинчик, сложить конвертиком. Приятного аппетита!!!



Блины дрожжевые

Ингредиенты: 750 мл молока, 3 ч.л. сухих дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 350-400 гр муки, 3 яйца, 100 гр сливочного масла, щепотка соли.

Молоко подогреть, добавить дрожжи и сахар, перемешать, добавить 200 гр. муки – снова перемешать. Поставить опару в теплое место. Опара должна подняться (потребуется около 30-50 мин).

Отделить белки от желтков, белки поставить в холодильник, желтки растереть с маслом. Добавить желтки с маслом в опару и перемешать, посолить. Добавить оставшуюся муку и перемешать ещё раз. Поставить тесто в теплое место, дать ему подняться 2 раза.

Белки взбить, добавить в тесто и перемешать. Если тесто получилось густоватым – добавьте немного теплого молока.

Выпекайте на блиннице согласно инструкции. Приятного аппетита!!!

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Блинница	1 шт
Руководство по эксплуатации с рецептами	1 шт
Гарантийный талон	1 шт
Распределитель теста	1 шт
Лопатка для переворачивания блинчика	2 шт
Панель для выпекания	1 шт

Производитель: HUAYU ELECTRICAL APPLIANCE GROUP CO., LTD.

Изготовлено по заказу: ООО Сакура Электроникс Групп

Адрес: 630501, Россия, Новосибирская область, р.п.Краснообск, 221.

Тел. (383) 308-73-36

www.sakura-dt.com

