

SUPRA

Руководство по эксплуатации

WIS-500
БЛИННИЦА



Уважаемый покупатель!

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.....	3
Описание модели.....	4
Эксплуатация прибора.....	5
Рецепты.....	5
Чистка и уход.....	7
Безопасная утилизация.....	7
Технические характеристики.....	8

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

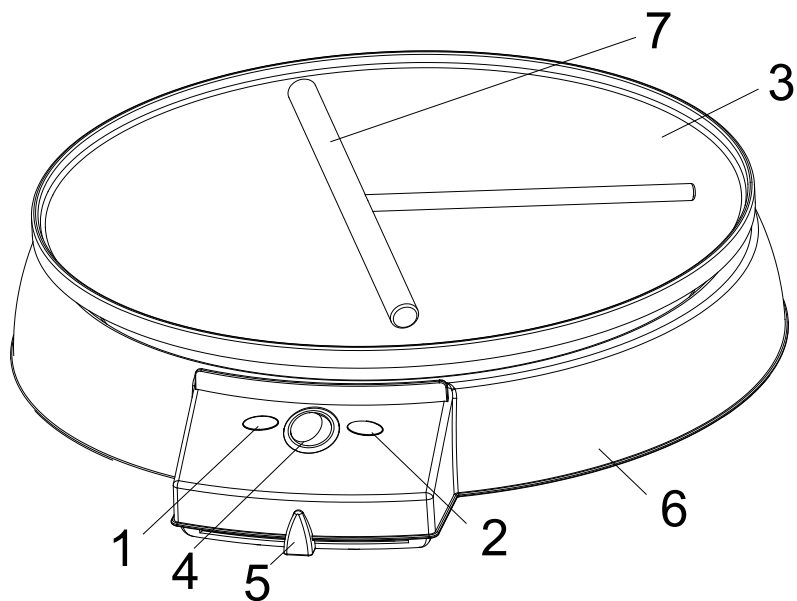
Внимательно прочитайте и соблюдайте инструкции по безопасности использования электрического прибора.

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 вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.
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.

ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ



1. Красный индикатор питания
2. Зеленый индикатор нагрева
3. Углубление для блина с антипригарным покрытием
4. Переключатель питания
5. Регулятор температуры нагрева
6. Корпус
7. Деревянная палочка для распределения теста и масла

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

1. 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.
2. Подключите вилку питания к электрической розетке. Включите блинницу переключателем питания. Тогда загорится красный индикатор питания.
3. Установите желаемую температуру. Для предварительного разогрева рекомендуется перевести регулятор температуры нагрева в положение 2. Когда нагревательная поверхность разогреется до нужной температуры, загорится зеленый индикатор готовности.
4. Налейте немного блинного теста по центру углубления для блинов. Быстро распределите тесто круговыми движениями с помощью деревянной палочки по нагревательной поверхности на область, соответствующую размеру блина.
5. Готовьте блин, пока его нижняя поверхность не «высохнет» и его можно будет передвигать по нагревательной поверхности. Подденьте блин лопаткой и переверните его на другую сторону.
6. Готовьте блин, пока он не станет золотистым. Затем подденьте его лопаткой и переложите в тарелку. Если блин получился слишком темным, уменьшите температуру нагрева перед тем, как готовить следующий блин.
7. По окончании приготовления выключите блинницу переключателем питания и отключите ее от электросети.
8. Подождите, пока прибор остынет, затем проведите его чистку.

РЕЦЕПТЫ

Рецепт - тесто для блинов

Ингредиенты:

- 4 яйца
- 500 миллилитров молока
- 250 грамм муки соль
- 60 грамм сливочного масла
- три столовых ложки сахара

Рецепт - блины скороспелые

- Яйцо куриное три штуки
- Соль ч.л.
- Сахар-песок 30 грамм
- Мука пшеничная 500 грамм
- Разрыхлитель теста 5 грамм
- Растительное масло 50 миллилитров
- Сливочное масло 50 г

Рецепт - постные блины

- Мука пшеничная 250 грамм
- Сода пищевая 1 грамм
- Соль ч.л.
- Сахар-песок 100 грамм
- Куркума молотая одна чайная ложка
- Растительное масло 40 миллилитров
- Лимонный сок 5 миллилитров
- Вишня замороженная 200 грамм
- Мука кукурузная 5 г

Рецепт - блины с фаршем по-провансальски

- 4 порции)
- 3 стол. ложки сливочного масла
- 125 грамм муки
- 250 миллилитров молока
- 2 яйца
- соль
- 1 луковица
- 2 стол. ложки растительного масла
- 350 грамм смешанного рубленого мяса

1 банка очищенных томатов (420 миллилитров
2 чайн. ложки прованских трав
перец
4 стол. ложки топленого масла

Рецепт - блины Сдобные Пшеничные

Для опары
мука 1 ст
сахар 2 сл л
дрожжи(свежие) 25 грамм
вода 1 ст

Для теста:

мука 1 ст
яйца три штуки
сахар 4 ст л
масло сливочное 50 грамм
молоко 150 грамм
соль 1/2 чл.л.

Рецепт - блины шоколадные

Молоко 550 миллилитров
Шоколад темный 70-80% какао 100 грамм
Мука пшеничная 300 грамм
Сахарная пудра 40 грамм
Соль ч.л.
Какао-порошок 20 грамм
Яйцо куриное три штуки
Ром светлый 10 миллилитров
Сливочное масло 80 грамм
Растительное масло 20 мл

Рецепт - блины на топленом молоке

мука
500 грамм
дрожжи (свежие)
25 грамм
топленое молоко 1.5 л
сахар две столовых ложки
сливочное масло
100 грамм

яйцо две штуки
соль одна чайная ложка

Рецепт - миндальные блины с карамелизи- рованными грушами

1 груша
100 грамм пшеничной муки
100 грамм сметаны
2 яйца
2 стакана молока две столовых ложки
измельченного в пудру миндаля
2 1/2 столовых ложки коричневого сахара
две столовых ложки оливкового масла
1 1/2 столовых ложки Cointreau или другого алкоголя
1 1/2 столовых ложки размягченного
сливочного масла
щепотка морской соли

Рецепт - гречневые блины

Мука пшеничная 125 грамм
Мука гречневая 125 грамм
Молоко 500 миллилитров
Яйцо куриное две штуки
Сахар-песок 30 грамм Соль ч.л.
Сливочное масло 50 г

Рецепт - блины «Оранжевое настроение» с апельсиновым соусом

Ингредиенты:

*Сочетание апельсинового вкуса с ароматны-
ми блинчиками - что-то необыкновенное!*

Нам понадобится:

Для теста:

110-130 грамм муки
0,5 л молока (жирность до 1,5%)
2 яйца
1- 1,5 столовых ложки растительного масла
без запаха
Сахар и соль - по вкусу

Для апельсинового соуса:

1 апельсин

1-1,5 стакана сахара
80-100 грамм сливочного масла

Рецепт - кукурузные блинчики с творогом и кумкватом

Молоко - 500 миллилитров
Мука кукурузная - 200 грамм
Сахар-песок - 90 грамм
Соль морская - 1/2 чайные ложки
Яйцо куриное - три штуки
Кукурузное масло - 70 миллилитров
Творог 5-9% жирности - 500 грамм
Кумкват засахаренный - 70 г

Рецепт - блины на масленицу для детей

110 грамм простой муки, щепотка соли, 2 яйца, 300 миллилитров молока, 1 ст л растительного масла

Рецепт - зеленые блины

Для теста:

яйцо одна штука
масло сливочное 1,5 столовых ложки
шпинат замороженный 50 грамм
молоко 300 миллилитров
мука 4,5 столовых ложки
масло растительное для обжаривания
соль, перец

Для начинки:

брокколи 450 грамм
сыр с голубой плесенью 200 грамм

Для соуса:

сметана 150 миллилитров
зубчик чеснока
пучок зеленого

Рецепт - блины «Любимые»

Молоко — 1 л
Яйцо куриное — пять штук
Соль — 1/3 чайные ложки
Сахар — две столовых ложки

Сода пищевая — 1/2 чайные ложки
Кислота лимонная (на кончике ножа)
Мука пшеничная (сколько возьмет тесто)
Масло растительное — 2-3 столовых ложки
Кипяток (примерно 1-1,5 стакана)

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.

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: 220-240 В

Частота тока: 50 Гц

Расчетная потребляемая мощность: 1000 Вт

Вес в упаковке: 1,8 кг

Габаритные размеры упаковки: 350x100x377 мм

ИНФОРМАЦИЯ

О СЕРТИФИКАЦИИ

Благодарим Вас за выбор техники **SUPRA**.

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, дизайн и комплектацию товара без предварительного уведомления.



Производитель:

СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

КНР, Гонконг, Квинз Роуд Централ, 222, Кай Вонг
Коммерсиал Билдинг, ЛГ2/Ф., комната 2.

Сделано в КНР.

Товар сертифицирован в соответствии с законом
«О защите прав потребителей».

Срок службы изделия - 3 года

Гарантийный срок - 1 год

Центральный авторизованный сервисный центр:
ООО «ВипСервис», г. Москва, пос. Мосрентген,
Институтский пр., д.2

Список сервисных центров прилагается (см. вкладыш)

Компания производитель оставляет за собой право, без предварительного уведомления, вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов телефонов существующих. Адрес ближайшего СЦ вы можете также узнать по телефону горячей линии 8-800-100-333-1 или на сайте www.supra.ru, а так же отправив запрос на supra@supra.ru

**Единая справочная служба: 8-800-100-3331,
e-mail: service@deltael.ru**

Гарантийный талон

Условия гарантии

Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий: Все поля в гарантийном талоне заполнены правильно (имеются дата продажи, печать и подпись продавца, подпись покупателя).

Гарантийное обслуживание осуществляется только при предоставлении неоспоримых доказательств, подтверждающих, что гарантийный срок не истек.

1. Срок гарантии составляет 12 месяцев, но не более 24 месяцев со дня производства.

2. Гарантия включает в себя выполнение ремонтных работ и замену неисправных частей.

3. Ремонт производится в стационарной мастерской Сервисного Центра при предъявлении полностью и правильно заполненного гарантийного талона.

4. Замену Изделия или возврат денег Сервисный Центр не производит.

5. Не подлежат гарантийному ремонту Изделия с дефектами, возникшими вследствие:

- механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
- неправильной установки или транспортировки;
- действия третьих лиц или непреодолимой силы;
- попадания внутрь корпуса прибора посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- повреждения животными;
- ремонта или внесенных конструктивных изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
- отклонений от Государственных Технических Стандартов рабочих параметров телекоммуникационных и кабельных сетей;
- использования изделия в промышленных или коммерческих целях.

Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.

Продавец гарантирует бесплатное устранение технических неисправностей товара в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем вышеперечисленных правил и условий гарантийного обслуживания.

Изделие: _____

Модель: _____

Версия: _____

Дата: _____

Серийный номер:

Изделие проверено, укомплектовано согласно инструкции, механических повреждений не имеет. Претензий нет. С условиями гарантийного обслуживания согласен.

Подпись покупателя: _____

Подпись продавца: _____

Информация о фирме-продавце: _____

МП

www.supra.ru

