

efbe-Schott®

Fax +32 2 359 95 50

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Art.-Nr. **CM 320**

efbe-Schott®

CREPES-MAKER CM 320

Электроблинница



Front cover page (first page)

Assembly page 1/9



Уважаемый покупатель!
Мы очень рады, что Вы приобрели прибор марки efbe-Schott. Этим прибором Вы можете выпекать вкусные орешки.

Просим внимательно прочитать инструкцию по эксплуатации перед использованием этого прибора.

Блинница / Crepes-Maker CM 320

Руководство по эксплуатации

Меры безопасности

Во время эксплуатации прибора нужно соблюдать следующие меры предосторожности:

- Прочитайте внимательно инструкцию по эксплуатации перед первым использованием.
- Надо проверить, чтобы напряжение в сети соответствовало напряжению указанному на корпусе прибора.
- Запрещается погружать прибор в воду или другую жидкость. Прибор не предназначен для полоскания в посудомоечной машине.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра. Держите детей и нуждающихся в помощи людей от прибора на расстоянии.
- Всегда вынимайте штекер из розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если Вы хотите установить части оснастки или Вы хотите почистить прибор.
- Не включайте прибор в сеть если его корпус или сетевой шнур имеют видимые повреждения. Не пытайтесь сами отремонтировать сетевой шнур. По всем вопросам связанным с ремонтом обращайтесь к квалифицированному персоналу(*).
- Употребляйте только принадлежности рекомендованные поставщиком, другие принадлежности ставят опасность повреждения прибора.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не провисал над рабочей плитой и не прикасался к горячим частям прибора.
- Не используйте прибор вблизи открытого огня и других источников тепла.
- Не пользуйтесь прибором на улице. Прибор и кабель должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие влаги.



- Установите прибор на горизонтальную стабильную поверхность.
- Обязательно следите за тем, чтобы прибор во время работы не прикасался к гардинам или скатертям. Опасность пожара!
- Запрещается тянуть прибор за сетевой шнур для передвижения, не допускайте провисания сетевого шнура или его сгибания. Не наматывайте сетевой шнур вокруг прибора.
- Данный прибор является бытовым электроприбором, употребление его только так, как в инструкции по эксплуатации указано.
- Прибор предназначен только для кулинарных приготовлений.
- Не пытайтесь сами отремонтировать прибор. По всем вопросам связанным с ремонтом обращайтесь к квалифицированному персоналу(*).
- Нужно держать прибор в чистом состоянии, потому что он находится в контакте с пищевыми продуктами.
- Прибор вытирать только влажной тряпкой.

Эксплуатация

Перед первым использованием прибора необходимо вытереть его плиту влажной тряпкой, после этого вытереть насухо и смазать ее растительным маслом.

Благодаря антипригарному покрытию не нужно это повторять при следующих использованиях прибора.

Сразу же после подключения прибора к сети он начинает нагреваться.

При первом включении может возникнуть обусловленный производственными причинами запах дыма.

На работу прибора это не влияет.

Перед печкой блинов подогревайте блинницу 5 минут.

Выпечка

Приготовьте тесто для блинчиков по Вашему рецепту или по рецепту указанному ниже в наших предложениях рецептов.

Налейте готовое тесто в тарелку, которая своей формой подходит к выпекательной плите блинницы. Эта тарелка входит в комплектацию прибора.

Приготовление блинчиков очень просто. Держа блинницу за ручку, прогрузите ее нагревательной плитой несколько секунд в тарелку с тестом. Тесто прилипает на являются тонкими плитке в форме акуратного блинчика. Поставьте блинницу в предыдущее положение, пусть выпекается блинчик. Достиг блинчик желательного зарямнявания снимите его с плиты деревянной лопаточкой, которая входит в комплектацию прибора. Так как блины их не нужно поворачивать.

Другие указания



Толщина блинчика зависит от времени держания плиты прибора в тарелке с тестом. Слишком долго держать прибор плитой в тесте не рекомендуется, так как тесто не будет хорошо сниматься со плиты и это плохо влияет на следующее приготовление блинов.

Запрещается снимать готовые блинчики острыми предметами, так как антипригарное покрытие можно легко повредить и ухудшается функция выпечки.

Чистка

Перед чисткой прибора отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.

Достаточно вытереть выпекающую плиту влажной тряпкой.

Никогда не используйте острые или абразивные чистящие средства.



Предложение рецептов

Электроблинница / Crepes – Maker CM 320

Сердечно поздравляем с покупкой электроблинницы „efbe-Schott“. Хотим предложить несколько рецептов для приготовления вкусных блинчиков.

Тоненькие блинчики (Crepes) хорошо известны с французской кухни.

Эти блинчики можно подать в различных вариантах в течении целого дня.

Большую радость представляет прибор на детские дни рождения! Блинчики можно заворачивать с разными начинками, сладкими или пикантными.

Для приготовления хорошего теста для блинчиков необходимо следующее соблюдать:

Муку необходимо просеять через сито и добавлять ее в смесь молока с сахаром.

Дайте этой смеси пол часа перед выпечкой постоять.

Тесто должно получиться очень жидким и главное без комочков

Наслаждайтесь блинчиками со сладкой начинкой на десерт или как главное блюдо!

Рецепт для сладких блинчиков:



2 столовые ложки растительного масла

2 яичка

Немного соли (на кончике ножа, то есть чуть-чуть)

2 столовые ложки сахара

1 чайную ложку ванильного сахара

250 гр молока

150 гр муки

Растительное масло, яйца, соль, сахар, ванильный сахар и молоко хорошо взбить (смешать). Добавить муку и крепко взбивать чтобы не было комочков. Тесто должно получиться жидким как сливки. Рекомендуется чтобы тесто перед выпечкой 1 час постояло.

Блинчики «Florida»

Готовые блинчики смазать вишневым ликёром и свить как трубочку для морожена. Заполнить ее фруктами как кубики ананаса, персика, апельсины, мандарины и вишни. Эти фрукты перед этим замаринировать в сахарной жидкости с соком лимона. Украсите трубочки взбитыми сливками.

Трубочки с мандаринами

Готовые блинчики смазать апельсиновым вареньем, положить начинку с мандарин и хорошо свернуть. Очень вкусно и красиво подавать с ванильным соусом или взбитыми сливками. Украсите это блюдо фисташками.

Блинчики с малиновой начинкой

Начинку из 250 гр малины, 1 столовой ложки малинового ликера или малиновой настойки которую необходимо осторожно добавить под взбитые сливки (пр. 200 гр) положить на готовые блинчики и хорошо свернуть.

Блинчики с фруктами ассорти

На готовые блинчики положить разные фрукты как клубнику, малину, ежевику или смородину и посыпать сахарной пудрой.

Блинчики с ванильным соусом

Готовые блинчики хорошо свернуть и залить ванильным соусом.

**Блинчики с начинкой из творога с изюмом и ромом.**

Крепко взбить 200 гр сливок и осторожно добавить 100 гр творога. Изюм положить в ром, дать постоять и полжить его в творожную начинку. Начинку положить на готовые блинчики и свернуть в трубочки.

Блинчики с банановой начинкой.

Банан полить шоколадным соусом, завернуть его готовым блинчиком.

Блинчики с яблочной начинкой

Тертые яблоки покропить лимонным соком и положить на готовые блинчики, добавить изюма и украсить взбитыми сливками.

Блинчики «Suchard»

Приготовить апельсиновое масло (тонкие полоски апельсиновой корки разогреть в горячем сливочном масле).

Готовые горячие блинчики свернуть пополам, сделать из них треугольники и положить на 1 минуту в горячее апельсиновое масло. После этого подать блинчики на тарелке с шоколадным рашпилем и мелким миндалем, посыпать сахарной пудрой. Можно покропить горячим коньяком.

Наслаждайтесь блинчиками с пикантной начинкой.

Рецепт для теста:

Для 4 людей

2 яичка

2 столовые ложки растительного масла

Соль на кончик ножа

125 гр молока

125 гр минеральной воды

125 гр муки

Яйца с растительным маслом, солью, молоком и минеральной водой крепко вмешать. Добавить просеянную муку и дать



постоять 1 час. Тесто должно быть жидким как сливки для кофе и без комочков.

Блинчики из этого теста можно подавать с разными начинками как квашеной капустой, грибами, спаржей и т. д.

Приятного аппетита!

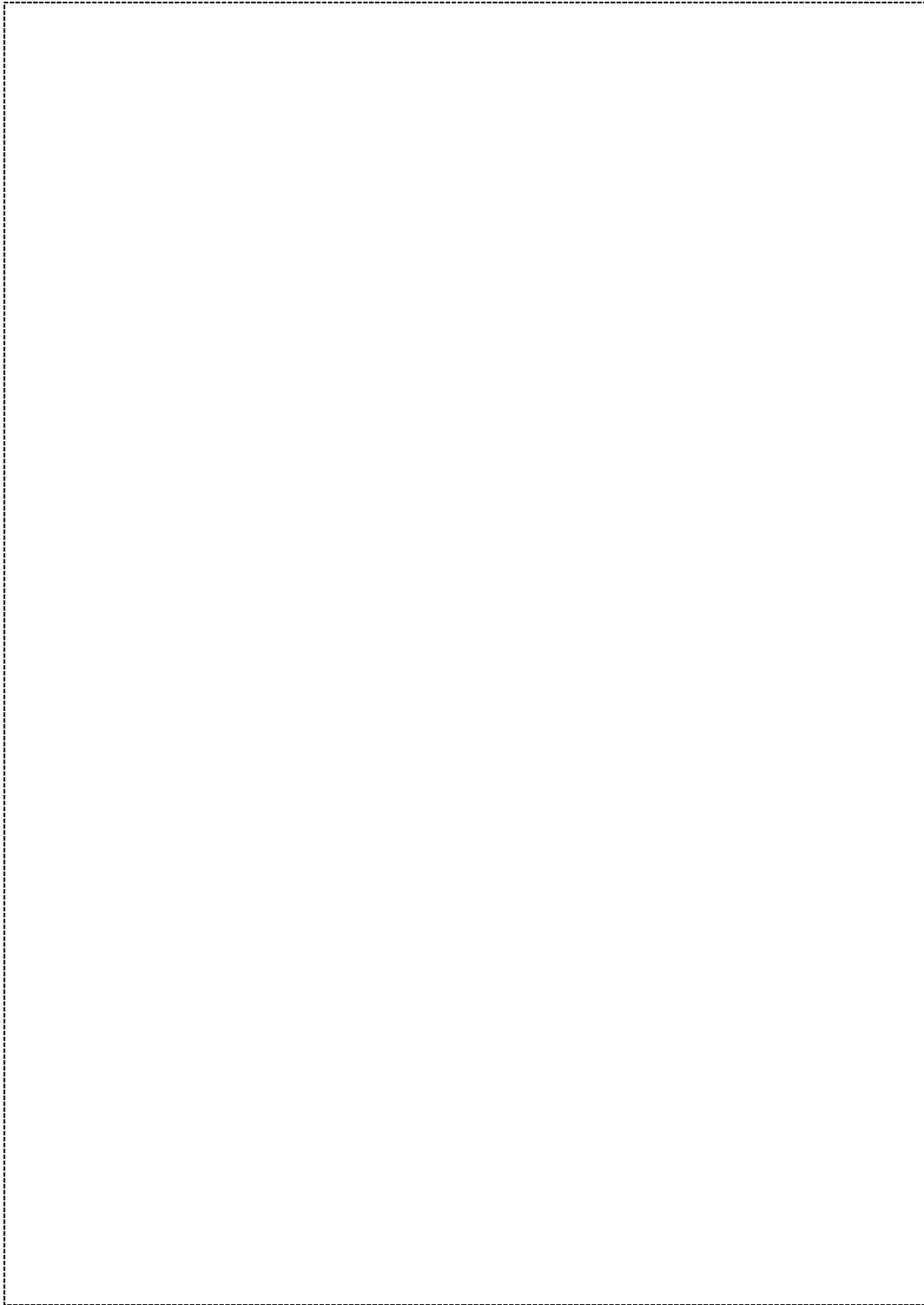
Региональный отдел РТЦ «СОВИНСЕРВИС»:

Россия, 103064, г. Москва, ул. Казакова, д. 8-А, стр. 3

Тел.: (495) 267-92-62; 267-26-10

Адреса сервисных центров указаны в гарантийных талонах.

Copies of the I/B. Please reproduce them without any changes except under special instruction from Team International BELGIUM. The pages must be reproduced and folded in order to obtain a booklet A5 (+/- 148.5 mm width x 210 mm height). When folding, make sure you keep the good numbering when you turn the pages of the I/B. Don't change the page numbering. Keep the language integrity.



Back cover page (last page)