

EN: CREPEMASTER – USER MANUAL

Thank you for choosing to purchase CREPEMASTER. In order to make you use this product correctly, please read this instruction manual carefully before use and keep it for future reference!

Please note:

1. When using the pan for the first time, the heating tube makes a noise. This is a normal phenomenon. Please feel free to use the product further.
2. White smoke is emitted from the body when CREPEMASTER is used for the first time. This is a normal phenomenon, as the heating pipe is electrified for the first time.

Product introduction

CREPEMASTERS small shape and simple structure can help you to make various pancakes, such as roast duck cake, spring roll cake, pancakes, etc., with less utensils in less time. The size and thickness of pancakes produced are more uniform, so you can enjoy the delicious food with less operation steps than traditional pancakes.

Technical parameters

Medel Number: AN-108

Rated power: 600W

Pan diameter: 20cm

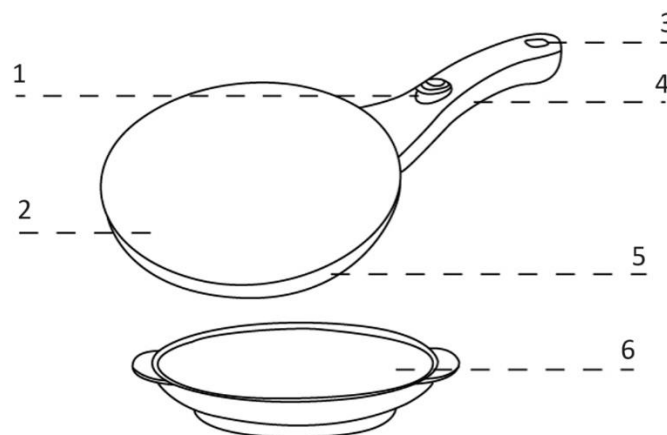
Rated voltage: 220V ~ 230V

Surface temperature: 170°C

Rated frequency: 50-60Hz

Product colour: Black, red

Introduction of parts



1. Power switch
2. Pancake pan
3. Suspension hole
4. Pan handle
5. Pan bottom
6. Special batter basin

The pictures are for reference only. The products is subject to the real objects inside the package.

Basic safety information

1. Our products should use two-phase socket, must have grounding protection, avoid sharing a socket with other electrical appliances. It is only suitable for the 220V-50Hz AC power supply, too low voltage will extend the food processing time.
2. Warning: please throw the plastic bag into the dustbin immediately after opening the product package to avoid suffocation caused by children playing.
3. Power cord: if the power cord is damaged, to avoid danger. It must be replaced by a professional.
4. Correct placement: place on a stable surface (such as a table) and pay attention to keep away from fire sources and flammable objects.
5. Correct use: when heating, it is strictly forbidden to touch the baking pan with hands to avoid scalding. Do not use metal or sharp materials to brush and wipe the pan bottom to avoid damaging the non-stick layer. It is strictly forbidden to wash with water to avoid damage to the thin cake pan. It is better to wipe with dry cloth.
6. Correct storage: after use, please clean up the dirt in time and store in a ventilated and dry place.
7. Abnormal condition: when using, due to the change of internal temperature, the parts will emit a "click" sound during shrinkage and expansion, which is a normal phenomenon; when the product is used for the first time, a small amount of smoke may appear inside the product, and the odour is normal.
8. Protection: this series of products are limited to indoor use. If it is used outdoors, it must be protected.
9. Modifications: if the product you purchased has been modified in any way, it may be inconsistent with the manual as the modifications may have affected the performance and usage of the product.

Recipes

- Pancakes with more eggs
150g plain flour, 3 eggs, 3/4 cup boiling water, 1/4 teaspoon salt, 2 tbsp of melted butter.
According to the order of materials, put them into the blender dish and stir for 30 seconds. Push the mixture to the middle and continue to stir for 30-60 seconds until smooth. At this time, other ingredients can be added. This amount can make about 16 cakes.
- Corn flour pancake
1/2 cup corn flour, 1/2 cup boiling water, mix well and cool slightly, then add 3 eggs, about 5g salt, 2 tbsp of melted butter or margarine, and 3/4 cup milk.
- Plain pancake
A cup of flour, 2 eggs, 1/2 milk, about 3G salt, 2 tbsp of melted butter.

User instructions

1. For the first time, wipe the baking dish with a wet cloth, and wipe the surface of the heating plate with a brush soaked in edible oil or butter.
2. Mix flour and egg, add water slowly, and stir evenly with eggbeater. The consistency of batter should be similar to that of concentrated milk. The batter can be used after being stirred evenly. If it is left for one or two hours, the effect will be better.

3. Pour the batter evenly mixed into the special batter plate. The pancake drum is connected to the power supply, and the indicator light is on, and the baking drum starts to heat. Preheat for about three minutes, and the indicator light is off to start baking.

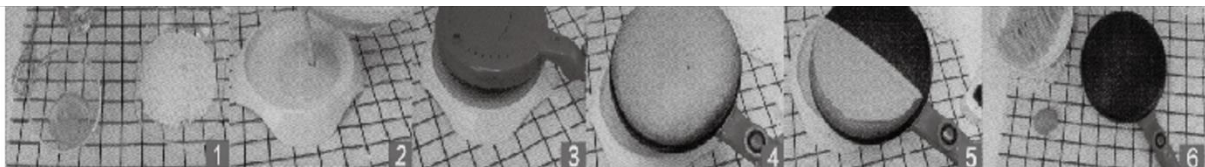
4. Turn the thin cake pan over, dip it into the batter, and then put it in the batter to make it stick on the baking plate. The sticking time should not be too long, about three seconds. Remove the pancake from the batter, turn it over quickly, and put it on the table. After about 20 seconds, the surface of the cake changes colour, and the edge is yellowish. The cake is ready. Loosen the edge with a wooden spatula and pour it into the plate.

5. According to different ingredients or personal preferences, different baking time can be used.

6. When the batter is too shallow at the end of baking, the cake surface will touch the bottom of the plate. At this time, pour the remaining batter on the baking plate.

Service

According to your needs, you can choose different eating methods, you can eat them directly, or roll them with shallots or vegetables, simply add some sauce and various dishes to make attractive pies, or add frozen desserts, such as ice cream or whipped cream. The cakes can be made into different shapes. They can be cold, baked, and fried.



Freezing and cold storage

Just wrap the cake with tin foil or plastic film, press out the air inside as much as possible, and then put it into a large plastic box for freezing or refrigeration. When eating, take it out. The temperature of the cake is the same as the room temperature. Pull it gently, and the cake can be torn off for consumption. You can also put pancakes into a pan and heat them for consumption.

Cleaning and storing

1. After use, please remove the power cord from the power supply and wipe it after the hot plate cools down.
2. Since the surface of the heating plate adopts high-quality non-stick coating, so to prevent damage to the coating, please gently wipe it with a soft wet cloth.
3. After cleaning, put the thin cake into the plastic or original packaging box to keep it clean to prevent the surface of heating plate from being scratched.

INSTRUCTIONS FOR RECYCLING AND DISPOSAL:



This label means that the product cannot be disposed of as other household waste throughout the EU. To prevent potential damage to the environment or human health from uncontrolled waste disposal. Recycle responsibly to promote the sustainable use of material resources. If you want to return a used device, use the drop-off and collection system, or contact the retailer from whom you bought the product. The retailer can accept the product for environmentally safe recycling.



A declaration by the manufacturer that the product complies with the requirements of the applicable EU Directives.

SI: CREPEMASTER - NAVODILA ZA UPORABO

Zahvaljujemo se vam, ker ste se odločili za nakup naprave CREPEMASTER. Da boste izdelek pravilno uporabljali, pred uporabo natančno preberite ta navodila za uporabo in jih shranite za poznejšo uporabo!

Prosimo, upoštevajte:

1. Ko ponev prvič uporabite, grelna cev povzroča hrup. To je normalen pojav. Prosimo vas, da izdelek še naprej uporabljate.
2. Pri prvi uporabi posode CREPEMASTER se iz telesa sprošča bel dim. To je normalen pojav, saj je grelna cev prvič naelektrena.

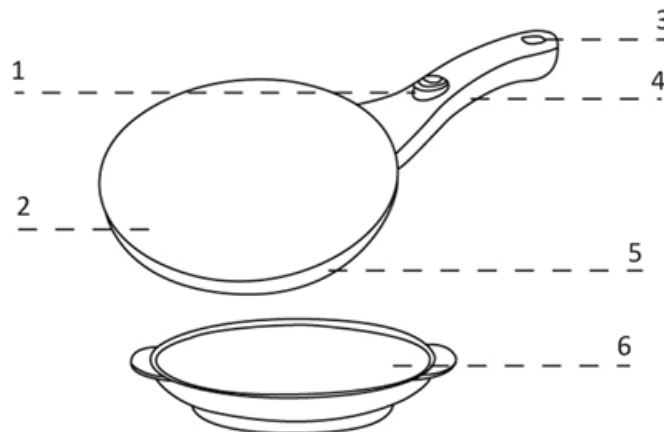
Predstavitev izdelka

Z majhno obliko in preprosto strukturo CREPEMASTERJA lahko z manj pripomočki in v krajšem času pripravite različne palačinke, kot so pečen račji kolač, spomladanski kolač, palačinke itd. Velikost in debelina izdelanih palačink sta bolj enakomerni, zato lahko uživate v okusni hrani z manj koraki delovanja kot pri običajnih palačinkah.

Tehnični parametri

Številka medela: AN-108
Nazivna moč: 600 W
Premer ponve: 20 cm
Nazivna napetost: 220V ~ 230V
Temperatura površine: 170°C
Nazivna frekvenca: 50-60Hz
Barva izdelka: črna, rdeča

Predstavitev delov



1. Stikalo za napajanje
2. Ponev za palačinke
3. Odprtina za obešanje
4. Ročaj ponve
5. Dno ponve
6. Posebna posoda za testo

Slike so zgolj informativne. Izdelki so odvisni od dejanskih predmetov v embalaži.

Osnovne varnostne informacije

- 1.Naši izdelki naj uporabljajo dvofazno vtičnico, imeti morajo ozemljitveno zaščito, izogibajte se souporabi vtičnice z drugimi električnimi napravami. Primeren je le za napajanje z izmeničnim tokom 220 V-50 Hz, prenizka napetost bo podaljšala čas obdelave hrane.
- 2.Opozorilo: plastično vrečko takoj po odprtju embalaže izdelka odvrzite v koš za smeti, da se izognete zadužitvi zaradi igre otrok .
- 3.Napajalni kabel: če je napajalni kabel poškodovan, se izognite nevarnosti. Zamenjati ga mora strokovnjak.
- 4.Pravilna namestitvev: postavite ga na stabilno površino (npr. mizo) in bodite pozorni na to, da se izognete virom ognja in vnetljivim predmetom .
- 5.Pravilna uporaba: med segrevanjem se je strogo prepovedano dotikati pekača z rokami, da se izognete opeklinam. Za krtačenje in brisanje dna pekača ne uporabljajte kovinskih ali ostrih materialov, da ne poškodujete plasti, ki se ne prijema. Strogo je prepovedano umivanje z vodo, da ne bi poškodovali tanke pekače. Bolje je brisati s suho krpo.
- 6.Pravilno shranjevanje: po uporabi pravočasno očistite umazanijo in jo shranite na zračnem in suhem mestu .
- 7.Nenavadno stanje: med uporabo bodo deli zaradi spremembe notranje temperature med krčenjem in raztezanjem oddajali zvok "klikanja", kar je normalen pojav; ko izdelek uporabljate prvič, se lahko v notranjosti izdelka pojavi majhna količina dima, vonj pa je normalen .
- 8.Zaščita: ta serija izdelkov je omejena na uporabo v zaprtih prostorih. Če se uporablja na prostem, ga je treba zaščititi.
- 9.Spremembe: če je bil kupljeni izdelek kakor koli spremenjen, je lahko neskladen s priročnikom, saj so spremembe morda vplivale na delovanje in uporabo izdelka.

Recepti

- Palačinke z več jajci

150 g gladke moke, 3 jajca, 3/4 skodelice vrele vode, 1/4 žličke soli, 2 žlici stopljenega masla.
Glede na vrstni red sestavin jih dajte v posodo mešalnika in mešajte 30 sekund. Mešanico potisnite na sredino in nadaljujte z mešanjem 30-60 sekund, dokler ne postane gladka. V tem času lahko dodamo druge sestavine. Iz te količine lahko pripravimo približno 16 kolačkov.

-Palačinka iz koruzne moke

1/2 skodelice koruzne moke, 1/2 skodelice vrele vode dobro premešajte in nekoliko ohladite, nato dodajte 3 jajca, približno 5 g soli, 2 žlici stopljenega masla ali margarine in 3/4 skodelice mleka.

-Navadna palačinka

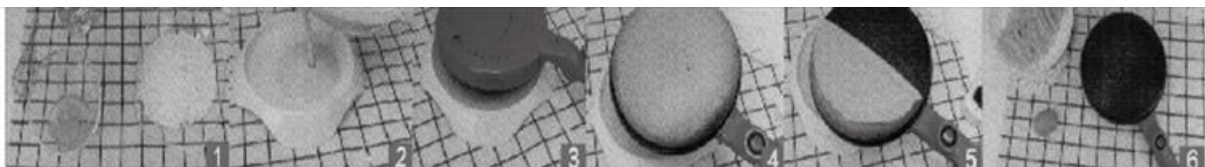
Skodelica moke, 2 jajci, 1/2 mleka, približno 3 g soli, 2 žlici stopljenega masla.

Navodila za uporabo

1. Prvič obrišite pekač z mokro krpo, površino grelne plošče pa obrišite s čopičem, namočenim v jedilno olje ali maslo.
2. Zmešajte moko in jajce, počasi dodajte vodo in enakomerno premešajte s paličnim mešalnikom. Konsistenca testa mora biti podobna konsistenci zgoščenega mleka. Testo lahko uporabite, ko ga enakomerno premešate. Če ga pustimo stati eno ali dve uri, bo učinek boljši.
3. Enakomerno premešano testo vlijte v poseben krožnik za testo. Boben za palačinke priključite na električno napajanje, prižge se indikatorska lučka in boben za peko se začne segrevati. Segrevajte približno tri minute, indikatorska lučka ugasne in začne se pečenje.
4. Obrnite tanko posodo za palačinke, jo potopite v testo in jo nato položite v testo, da se prilepi na pekač. Čas lepljenja ne sme biti predolg, približno tri sekunde. Palačinko vzemite iz testa, jo hitro obrnite in postavite na mizo. Po približno 20 sekundah površina torte spremeni barvo, rob pa je rumenkast. Torta je pripravljena. Z leseno lopatko sprostite rob in ga prelijte na krožnik.
5. Glede na različne sestavine ali osebne želje lahko uporabite različen čas peke.
6. Če je testo ob koncu peke preveč plitvo, se bo površina torte dotikala dna krožnika. V tem času preostalo testo prelijte na pekač.

Storitev

Glede na svoje potrebe lahko izberete različne načine uživanja, lahko jih jeste neposredno ali jih povaljate s šalotko ali zelenjavo, preprosto dodate nekaj omake in različnih jedi, da naredite privlačne pite, ali dodate zamrznjene sladice, kot sta sladoled ali stepena smetana. Torte lahko oblikujete v različne oblike. Lahko so hladne, pečene in ocvrte.



Zamrzovanje in shranjevanje v hladilniku

Torto zavijte v alu folijo ali plastično folijo, čim bolj iztisnite zrak iz notranjosti in jo nato položite v veliko plastično škatlo za zamrzovanje ali hlajenje. Ko ga pojedete, ga vzemite ven. Temperatura torte je enaka sobni temperaturi. Nežno jo potegnite in torto lahko odtrgate za uživanje. Palačinke lahko položite tudi v ponev in jih segrejete za uživanje.

Čiščenje in shranjevanje

1. Po uporabi odstranite napajalni kabel iz napajalnika in ga obrišite, ko se kuharna plošča ohladi .
2. Ker je površina grelne plošče prevlečena z visokokakovostnim premazom proti prijemanju, zato jo za preprečitev poškodb premaza nežno obrišite z mehko mokro krpo .
3. Po čiščenju položite tanko torto v plastično ali originalno embalažno škatlo, da jo ohranite čisto in preprečite, da bi se površina grelne plošče opraskala .

NAVODILA ZA RECIKLIRANJE IN ODLAGANJE:



Ta oznaka pomeni, da izdelka ni dovoljeno odvreči med gospodinjske odpadke po vsej EU. Da bi preprečili potencialno škodo okolju ali človeškemu zdravju zaradi nekontroliranega odlaganja odpadkov. Reciklirajte odgovorno za spodbujanje trajnostne rabe materialnih virov. Če želite vrniti uporabljen izdelek, uporabite sistem za oddajo in zbiranje, ali pa stopite v stik z trgovcem, pri katerem ste izdelek kupili. Trgovina lahko sprejme izdelek za okolju prijazno recikliranje.



Izjava proizvajalca, da izdelek izpolnjuje zahteve ustreznih direktiv EU.

HR: CREPEMASTER – KORISNIČKI PRIRUČNIK

Hvala vam što ste odabrali kupiti CREPEMASTER. Kako biste pravilno koristili ovaj proizvod, molimo vas da pažljivo pročitate ovaj uputni priručnik prije upotrebe i sačuvate ga za buduću referencu!

Molimo obratite pažnju na sljedeće:

1. Prilikom prvog korištenja tava proizvodi buku grijanja. Ovo je normalan fenomen. Slobodno nastavite koristiti proizvod.
2. Bijeli dim se emitira iz tijela kada se CREPEMASTER prvi put koristi. Ovo je normalan fenomen, budući da je grijaća cijev elektrificirana prvi put.

Predstavljanje proizvoda

Mala veličina CREPEMASTER-a i jednostavna struktura mogu vam pomoći da napravite razne palačinke, poput palačinki od pečene patke, palačinki od svinjskog zavijanja, palačinki itd., S manje posuđa u manje vremena. Veličina i debljina palačinki koje proizvodi su uniformnije, tako da možete uživati u ukusnoj hrani s manje operativnih koraka nego tradicionalne palačinke.

Tehnički parametri

Model broj: AN-108

Nominale snaga: 600W

Promjer tave: 20cm

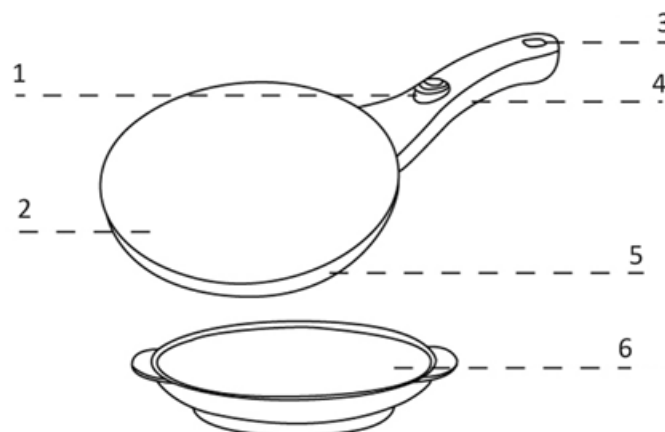
Nominale napon: 220V ~ 230V

Površinska temperatura: 170°C

Nominale frekvencija: 50-60Hz

Boja proizvoda: Crna, crvena

Predstavljanje dijelova



1. Prekidač za napajanje
2. Tava za palačinke
3. Rupa za vješanje
4. Ručka tave
5. Dno tave
6. Posebna posuda za smjesu

Slike su samo za referencu. Proizvodi su podložni stvarnim objektima unutar paketa.

Osnovne sigurnosne informacije

1. Naši proizvodi trebaju koristiti utičnicu s dva priključka, moraju imati uzemljenje, izbjegavajte dijeljenje utičnice s drugim električnim uređajima. Prikladno je samo za napajanje 220V-50Hz izmjenične struje, prenizak napon će produžiti vrijeme obrade hrane.
2. Upozorenje: molimo bacite plastičnu vrećicu u smeće odmah nakon otvaranja pakiranja proizvoda kako biste izbjegli gušenje izazvano igrom djece.
3. Kabel za napajanje: ako je kabel za napajanje oštećen, kako biste izbjegli opasnost, mora ga zamijeniti profesionalac.
4. Ispravno postavljanje: postavite na stabilnu površinu (poput stola) i obratite pažnju da se držite podalje od izvora vatre i zapaljivih predmeta.
5. Ispravna upotreba: prilikom zagrijavanja strogo je zabranjeno dodirivati pekačku tavu rukama kako biste izbjegli opekline. Ne koristite metalne ili oštre materijale za čišćenje i brisanje dna tave kako biste izbjegli oštećenje sloja protiv lijepljenja. Strogo je zabranjeno pranje vodom kako biste izbjegli oštećenje tankog pekača. Bolje je obrisati suhom krpom.
6. Ispravno skladištenje: nakon upotrebe, molimo očistite prljavštinu na vrijeme i pohranite na prozračno i suho mjesto.
7. Abnormalno stanje: prilikom korištenja, zbog promjene unutarnje temperature, dijelovi će tijekom skupljanja i širenja izlučiti "klik" zvuk, što je normalan fenomen; prilikom prvog korištenja proizvoda može se pojaviti mala količina dima unutar proizvoda, a miris je normalan.
8. Zaštita: ova serija proizvoda ograničena je na unutarnju upotrebu. Ako se koristi vani, mora biti zaštićena.
9. Modifikacije: ako je proizvod koji ste kupili izmijenjen na bilo koji način, možda nije u skladu s priručnikom jer su modifikacije mogle utjecati na performanse i upotrebu proizvoda.

Recepti

• Palačinke s više jaja

150g običnog brašna, 3 jaja, 3/4 šalice kipuće vode, 1/4 čajne žličice soli, 2 žlice otopljenog maslaca. Prema redosljedu materijala, stavite ih u posudu blendera i miješajte 30 sekundi. Pritisnite smjesu prema sredini i nastavite miješati 30-60 sekundi dok ne postane glatka. U ovom trenutku mogu se dodati i drugi sastojci. Ova količina može napraviti oko 16 kolača.

• Palačinka od kukuruznog brašna

1/2 šalice kukuruznog brašna, 1/2 šalice kipuće vode, dobro promiješajte i malo ohladite, zatim dodajte 3 jaja, oko 5g soli, 2 žlice otopljenog maslaca ili margarina i 3/4 šalice mlijeka.

• Obična palačinka

Šalica brašna, 2 jaja, 1/2 mlijeka, oko 3g soli, 2 žlice otopljenog maslaca.

Upute za korisnike

1. Prvi put obrišite pekačku posudu vlažnom krpom i premažite površinu grijaće ploče četkom umočenom u jestivo ulje ili maslac.
2. Pomiješajte brašno i jaje, polako dodajte vodu i ravnomjerno promiješajte mikserom. Konzistencija smjese trebala bi biti slična koncentriranom mlijeku. Smjesu možete koristiti nakon što je ravnomjerno izmiješana. Ako se ostavi jedan ili dva sata, učinak će biti bolji.
3. Ravnomjerno pomiješanu smjesu ulijte u posebnu posudu za smjesu. Pekačka tava je spojena na napajanje, upaljeno je indikatorsko svjetlo, a pekačka tava počinje grijati. Zagrijte oko tri minute, a indikatorsko svjetlo se isključuje kako bi započelo pečenje.
4. Okrenite tanku palačinku, umočite je u smjesu, a zatim je stavite u smjesu da se zalijepi za pekačku ploču. Vrijeme lijepljenja ne bi trebalo biti predugo, oko tri sekunde. Izvadite palačinku iz smjese, brzo je okrenite i stavite na stol. Nakon otprilike 20 sekundi, površina kolača promijeni boju, a rub postane žut. Kolač je spreman. Odvojite rub drvenom lopaticom i ulijte ga na tanjur.
5. Prema različitim sastojcima ili osobnim preferencijama, može se koristiti različito vrijeme pečenja.
6. Kada je smjesa premala na kraju pečenja, površina kolača će dodirnuti dno tanjura. Tada prelijte preostalu smjesu na pekačku ploču.

Servis

Prema vašim potrebama, možete odabrati različite načine konzumacije, možete ih jesti izravno, ili ih zamotati s lukom ili povrćem, jednostavno dodajte malo umaka i raznih jela kako biste napravili atraktivne pite, ili dodajte smrznute deserte, poput sladoleda ili šlaga. Kolači se mogu napraviti u različitim oblicima. Mogu biti hladni, pečeni i prženi.

Zamrzavanje i hladno skladištenje

Samo umotajte kolač folijom ili plastičnom folijom, izvucite što više zraka unutra koliko je moguće, a zatim ga stavite u veliku plastičnu kutiju za zamrzavanje ili hlađenje. Pri konzumiranju izvadite ga. Temperatura kolača je ista kao temperatura prostorije. Lagano povucite, i kolač može biti odvojen za konzumaciju. Također možete staviti palačinke u tavu i zagrijati ih za konzumaciju.

Čišćenje i skladištenje

1. Nakon upotrebe, odvojite kabel za napajanje od napajanja i obrišite ga nakon što se vruća ploča ohladi.
2. Budući da površina grijaće ploče koristi visokokvalitetni sloj protiv lijepljenja, kako biste spriječili oštećenje premaza, nježno ga obrišite mekom vlažnom krpom.
3. Nakon čišćenja, stavite tanke kolače u plastičnu ili originalnu kutiju za pakiranje kako biste ih očuvali čistima i spriječili ogrebotine površine grijaće ploče.

UPUTE ZA RECIKLAŽU I ODLAGANJE:



Ova oznaka znači da se proizvod ne smije odbaciti kao ostatak kućanstva u cijeloj EU. Kako biste spriječili moguću štetu okolišu ili ljudskom zdravlju od nekontroliranog odlaganja otpada. Reciklirajte odgovorno kako biste potaknuli održivu uporabu materijalnih resursa. Ako želite vratiti korišteni uređaj, koristite sustav za predaju i prikupljanje, ili kontaktirajte prodavača od kojeg ste kupili proizvod. Prodavač može prihvatiti proizvod za ekološki sigurno recikliranje.



Izjava proizvođača da proizvod zadovoljava zahtjeve odgovarajućih direktiva EU.

IT: CREPEMASTER - MANUALE D'USO

Grazie per aver scelto di acquistare CREPEMASTER. Per poter utilizzare correttamente questo prodotto, si prega di leggere attentamente questo manuale di istruzioni prima dell'uso e di conservarlo per future consultazioni!

Si prega di notare che:

1. Quando si usa la pentola per la prima volta, il tubo di riscaldamento fa rumore. Si tratta di un fenomeno normale. Non esitate a continuare a utilizzare il prodotto.
2. Quando si utilizza CREPEMASTER per la prima volta, dal corpo viene emesso del fumo bianco. Si tratta di un fenomeno normale, poiché il tubo di riscaldamento viene elettrificato per la prima volta.

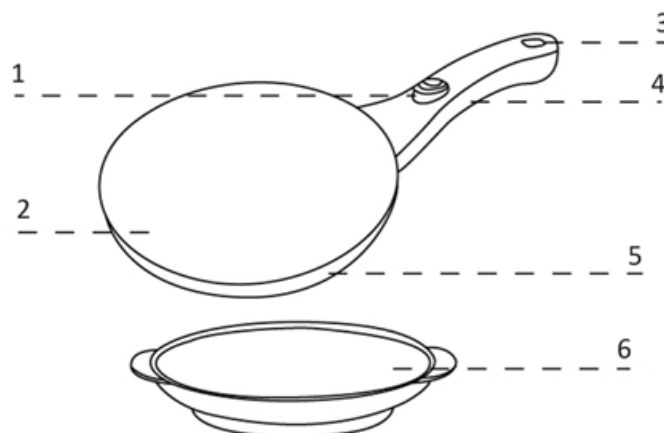
Introduzione al prodotto

La forma piccola e la struttura semplice di CREPEMASTER consentono di preparare vari tipi di frittelle, come la torta di anatra arrosto, la torta di involtini primavera, i pancake, ecc. Le dimensioni e lo spessore delle frittelle prodotte sono più uniformi, per cui è possibile gustare un cibo delizioso con meno operazioni rispetto alle frittelle tradizionali.

Parametri tecnici

Numero Medel: AN-108
Potenza nominale: 600W
Diametro della padella: 20 cm
Tensione nominale: 220V ~ 230V
Temperatura di superficie: 170°C
Frequenza nominale: 50-60Hz
Colore del prodotto: nero, rosso

Introduzione delle parti



1. Interruttore di alimentazione
2. Padella per pancake
3. Foro di sospensione
4. Maniglia della pentola
5. Fondo della pentola
6. Vaschetta speciale per pastella

Le immagini sono solo di riferimento. I prodotti sono soggetti agli oggetti reali contenuti nella confezione.

Informazioni di base sulla sicurezza

1. I nostri prodotti devono utilizzare una presa di corrente bifase, devono avere una protezione di messa a terra, evitare di condividere la presa con altri apparecchi elettrici. È adatto solo per l'alimentazione a 220V-50Hz, una tensione troppo bassa prolunga il tempo di lavorazione degli alimenti.
2. Attenzione: gettare il sacchetto di plastica nella pattumiera subito dopo aver aperto la confezione del prodotto per evitare il soffocamento causato dal gioco dei bambini .
3. Cavo di alimentazione: se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare pericoli. Deve essere sostituito da un professionista.
4. Posizionamento corretto: posizionare il prodotto su una superficie stabile (ad esempio un tavolo) e fare attenzione a tenerlo lontano da fonti di incendio e oggetti infiammabili .
5. Uso corretto: durante il riscaldamento, è assolutamente vietato toccare la teglia con le mani per evitare scottature. Non utilizzare materiali metallici o taglienti per spazzolare e pulire il fondo della teglia per evitare di danneggiare lo strato antiaderente. È severamente vietato lavare con acqua per evitare di danneggiare la sottile tortiera. È preferibile pulire con un panno asciutto.
6. Conservazione corretta: dopo l'uso, pulire tempestivamente lo sporco e riporre in un luogo ventilato e asciutto .
7. Condizioni anomale: durante l'uso, a causa della variazione della temperatura interna, le parti emetteranno un suono "click" durante la contrazione e l'espansione, che è un fenomeno normale; quando il prodotto viene utilizzato per la prima volta, può comparire una piccola quantità di fumo all'interno del prodotto, e l'odore è normale .
8. Protezione: questa serie di prodotti è limitata all'uso interno. Se viene utilizzato all'aperto, deve essere protetto.
9. Modifiche: se il prodotto acquistato è stato modificato in qualche modo, potrebbe non essere conforme al manuale, poiché le modifiche potrebbero aver influito sulle prestazioni e sull'uso del prodotto.

Ricette

-Pancake con più uova

150 g di farina normale, 3 uova, 3/4 di tazza di acqua bollente, 1/4 di cucchiaino di sale, 2 cucchiaini di burro fuso.

Secondo l'ordine dei materiali, metterli nel piatto del frullatore e mescolare per 30 secondi. Spingere il composto al centro e continuare a mescolare per 30-60 secondi fino a ottenere un impasto omogeneo. A questo punto si possono aggiungere altri ingredienti. Con questa quantità si possono preparare circa 16 torte.

-Frittella di farina di mais

1/2 tazza di farina di mais, 1/2 tazza di acqua bollente, mescolare bene e raffreddare leggermente, quindi aggiungere 3 uova, circa 5 g di sale, 2 cucchiaini di burro fuso o margarina e 3/4 di tazza di latte.

-Pancake semplice

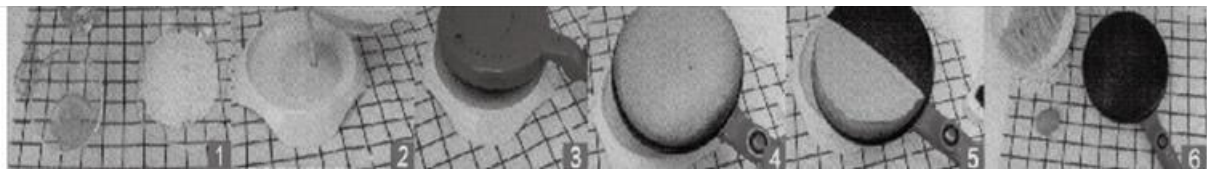
Una tazza di farina, 2 uova, 1/2 latte, circa 3G di sale, 2 cucchiaini di burro fuso.

Istruzioni per l'uso

1. Per la prima volta, pulire la teglia con un panno umido e pulire la superficie della piastra riscaldante con un pennello imbevuto di olio alimentare o burro.
2. Mescolare la farina e l'uovo, aggiungere lentamente l'acqua e mescolare uniformemente con lo sbattitore. La consistenza della pastella deve essere simile a quella del latte concentrato. La pastella può essere utilizzata dopo essere stata mescolata uniformemente. Se viene lasciata per una o due ore, l'effetto sarà migliore.
3. Versare la pastella mescolata in modo uniforme nell'apposito piatto. Il tamburo per pancake è collegato all'alimentazione, la spia si accende e il tamburo inizia a riscaldarsi. Preriscaldare per circa tre minuti e spegnere la spia per iniziare la cottura.
4. Girare la tortiera sottile, immergerla nella pastella e poi immergerla nella pastella per farla aderire alla piastra di cottura. Il tempo di adesione non deve essere troppo lungo, circa tre secondi. Togliere il pancake dalla pastella, girarlo velocemente e metterlo sul tavolo. Dopo circa 20 secondi, la superficie della torta cambia colore e il bordo diventa giallastro. La torta è pronta. Allentare il bordo con una spatola di legno e versarlo nel piatto.
5. A seconda degli ingredienti o delle preferenze personali, si possono utilizzare tempi di cottura diversi.
6. Se la pastella è troppo bassa alla fine della cottura, la superficie della torta toccherà il fondo del piatto. A questo punto, versare la pastella rimanente sulla piastra di cottura.

Servizio

In base alle vostre esigenze, potete scegliere diversi metodi di consumo: potete mangiarle direttamente, oppure arrotolarle con scalogno o verdure, aggiungere semplicemente un po' di salsa e varie pietanze per ottenere torte attraenti, oppure aggiungere dessert congelati, come gelato o panna montata. Le torte possono essere realizzate in diverse forme. Possono essere fredde, cotte al forno e fritte.



Congelamento e conservazione a freddo

È sufficiente avvolgere la torta con carta stagnola o pellicola di plastica, pressare il più possibile l'aria all'interno e poi metterla in una grande scatola di plastica per il congelamento o la refrigerazione. Al momento del consumo, tirarla fuori. La temperatura della torta è la stessa della temperatura ambiente. Tirandola delicatamente, la torta può essere strappata per essere consumata. Si possono anche mettere le frittelle in una padella e riscaldarle per consumarle.

Pulizia e conservazione

1. Dopo l'uso, rimuovere il cavo di alimentazione dall'alimentatore e pulirlo dopo che la piastra si è raffreddata .
2. Poiché la superficie della piastra riscaldante adotta un rivestimento antiaderente di alta qualità, per evitare di danneggiare il rivestimento, pulirla delicatamente con un panno morbido e umido .
3. Dopo la pulizia, riporre la torta sottile nella scatola di plastica o nella confezione originale per tenerla pulita ed evitare che la superficie della piastra riscaldante si graffi .

ISTRUZIONI PER IL RICICLAGGIO E LO SMALTIMENTO:



Questa etichetta indica che il prodotto non può essere smaltito come altri rifiuti domestici in tutta l'Unione Europea. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento non controllato dei rifiuti. Ricicla responsabilmente per promuovere l'uso sostenibile delle risorse materiali. Se desideri restituire un dispositivo usato, utilizza il sistema di raccolta o contatta il rivenditore presso il quale hai acquistato il prodotto. Il rivenditore può accettare il prodotto per un riciclaggio ecologicamente sicuro.



Una dichiarazione del produttore che attesta che il prodotto è conforme ai requisiti delle direttive dell'UE applicabili.

DE/AT: CREPEMASTER - BENUTZERHANDBUCH

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf des CREPEMASTER entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf, damit Sie dieses Produkt richtig verwenden können!

Bitte beachten Sie:

1. Wenn Sie die Pfanne zum ersten Mal benutzen, macht das Heizrohr ein Geräusch. Dies ist ein normales Phänomen. Bitte benutzen Sie das Produkt weiter.
2. Bei der ersten Benutzung des CREPEMASTER tritt weißer Rauch aus dem Gehäuse aus. Dies ist ein normales Phänomen, da das Heizrohr zum ersten Mal unter Strom gesetzt wird.

Einführung in das Produkt

Mit CREPEMASTERS kleiner Form und einfacher Struktur können Sie verschiedene Pfannkuchen, wie z. B. gebratene Entenkuchen, Frühlingsrollen, Pfannkuchen usw., mit weniger Utensilien in kürzerer Zeit herstellen. Die Größe und Dicke der hergestellten Pfannkuchen sind gleichmäßiger, so dass Sie das köstliche Essen mit weniger Arbeitsschritten als bei herkömmlichen Pfannkuchen genießen können.

Technische Parameter

Medel Nummer: AN-108

Nennleistung: 600W

Pfannendurchmesser: 20cm

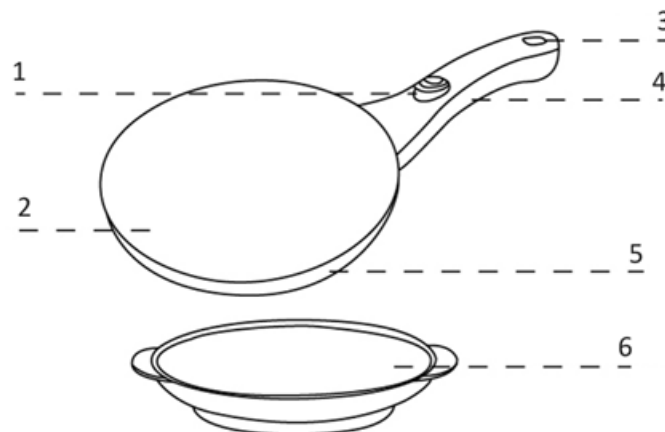
Nennspannung: 220V ~ 230V

Oberflächentemperatur: 170°C

Nennfrequenz: 50-60Hz

Produktfarbe: Schwarz, rot

Einführung der Teile



1. Netzschalter
2. Pfannkuchenpfanne
3. Aufhängeloch
4. Pfannengriff
5. Pfannenboden
6. Spezielle Teigwanne

Die Bilder dienen nur als Referenz. Die Produkte sind abhängig von den tatsächlichen Gegenständen in der Verpackung.

Grundlegende Sicherheitshinweise

1. Unsere Produkte sollten zweiphasige Steckdosen verwenden, müssen geerdet sein und sollten nicht zusammen mit anderen elektrischen Geräten verwendet werden. Es ist nur für die 220V-50Hz Wechselstromversorgung geeignet, zu niedriger Spannung wird die Lebensmittelverarbeitungszeit verlängert.

2. Warnung: Bitte werfen Sie den Plastikbeutel sofort nach dem Öffnen der Produktverpackung in den Mülleimer, um ein Ersticken durch spielende Kinder zu vermeiden .

3. Netzkabel: Wenn das Netzkabel beschädigt ist, um Gefahren zu vermeiden. Es muss von einem Fachmann ausgetauscht werden.

4. Richtige Aufstellung: Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Unterlage (z. B. einen Tisch) und achten Sie darauf, dass es von Feuerquellen und brennbaren Gegenständen fern gehalten wird.

5. Richtige Verwendung: Beim Erhitzen ist es strengstens verboten, die Backform mit den Händen zu berühren, um Verbrühungen zu vermeiden. Verwenden Sie keine metallischen oder scharfen Gegenstände, um den Boden der Pfanne abzubürsten oder abzuwischen, um die Antihafbeschichtung nicht zu beschädigen. Es ist strengstens untersagt, die dünne Kuchenform mit Wasser zu waschen, um Beschädigungen zu vermeiden. Es ist besser, mit einem trockenen Tuch abzuwischen.

6. Richtige Lagerung: Nach dem Gebrauch reinigen Sie bitte rechtzeitig den Schmutz und lagern Sie ihn an einem belüfteten und trockenen Ort .

7. Abnormaler Zustand: Bei der Verwendung werden die Teile aufgrund der Änderung der Innentemperatur während des Schrumpfens und der Ausdehnung ein "Klick"-Geräusch von sich geben, was ein normales Phänomen ist; wenn das Produkt zum ersten Mal verwendet wird, kann eine kleine Menge Rauch im Inneren des Produkts auftreten, und der Geruch ist normal .

8. Schutz: Diese Produktreihe ist auf die Verwendung in Innenräumen beschränkt. Wenn sie im Freien verwendet werden, müssen sie geschützt werden.

9. Modifikationen: Wenn das von Ihnen erworbene Produkt in irgendeiner Weise modifiziert wurde, kann es sein, dass es nicht mit der Bedienungsanleitung übereinstimmt, da die Modifikationen die Leistung und den Gebrauch des Produkts beeinflussen können.

Rezepte

- Pfannkuchen mit mehr Eiern

150 g glattes Mehl, 3 Eier, 3/4 Tasse kochendes Wasser, 1/4 Teelöffel Salz, 2 Esslöffel geschmolzene Butter.

Geben Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge in den Mixer und rühren Sie 30 Sekunden lang. Die Mischung in die Mitte schieben und 30-60 Sekunden lang weiterrühren, bis sie glatt ist. Zu diesem Zeitpunkt können die anderen Zutaten hinzugefügt werden. Diese Menge reicht für etwa 16 Kuchen.

- Maismehl-Pfannkuchen

1/2 Tasse Maismehl, 1/2 Tasse kochendes Wasser, gut verrühren und etwas abkühlen lassen, dann 3 Eier, etwa 5 g Salz, 2 Esslöffel geschmolzene Butter oder Margarine und 3/4 Tasse Milch hinzufügen.

-Einfacher Pfannkuchen

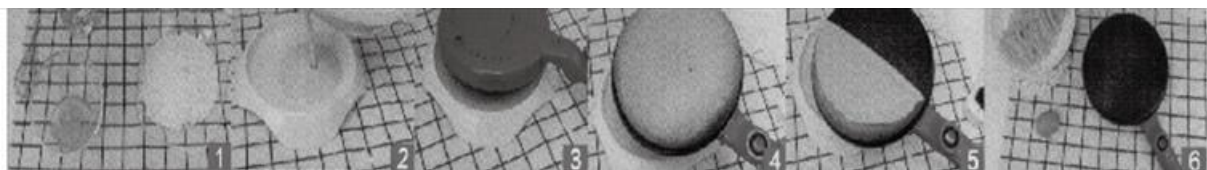
Eine Tasse Mehl, 2 Eier, 1/2 Milch, etwa 3 g Salz, 2 Esslöffel geschmolzene Butter.

Gebrauchsanweisung

1. Beim ersten Mal die Backform mit einem feuchten Tuch abwischen und die Oberfläche der Heizplatte mit einem in Speiseöl oder Butter getränkten Pinsel abwischen.
2. Mehl und Ei mischen, langsam Wasser hinzufügen und mit einem Schneebesen gleichmäßig verrühren. Die Konsistenz des Teigs sollte ähnlich der von konzentrierter Milch sein. Der Teig kann verwendet werden, nachdem er gleichmäßig verrührt wurde. Wenn er ein oder zwei Stunden ruht, ist die Wirkung besser.
3. Gießen Sie den gleichmäßig vermengten Teig in die spezielle Teigplatte. Die Pfannkuchentrommel wird an die Stromversorgung angeschlossen, die Kontrollleuchte leuchtet auf, und die Backtrommel beginnt zu heizen. Etwa drei Minuten lang vorheizen, dann erlischt die Kontrollleuchte und das Backen beginnt.
4. Drehen Sie die dünne Kuchenform um, tauchen Sie sie in den Teig und legen Sie sie dann in den Teig, damit sie auf dem Backblech haften bleibt. Die Klebezeit sollte nicht zu lang sein, etwa drei Sekunden. Nehmen Sie den Pfannkuchen aus dem Teig, drehen Sie ihn schnell um und legen Sie ihn auf den Tisch. Nach etwa 20 Sekunden verfärbt sich die Oberfläche des Kuchens, und der Rand wird gelblich. Der Kuchen ist fertig. Lösen Sie den Rand mit einem Holzspatel und geben Sie ihn auf den Teller.
5. Je nach Zutaten oder persönlichen Vorlieben kann die Backzeit variiert werden.
6. Wenn der Teig am Ende der Backzeit zu flach ist, berührt die Oberfläche des Kuchens den Boden der Platte. Gießen Sie zu diesem Zeitpunkt den restlichen Teig auf die Backplatte.

Service

Je nach Bedarf können Sie verschiedene Arten des Verzehrs wählen: Sie können den Kuchen direkt verzehren, ihn mit Schalotten oder Gemüse umwickeln, mit etwas Soße und verschiedenen Gerichten attraktive Torten herstellen oder gefrorene Desserts wie Eis oder Schlagsahne hinzufügen. Die Torten können in verschiedenen Formen hergestellt werden. Sie können kalt, gebacken und frittiert werden.



Einfrieren und kalte Lagerung

Wickeln Sie den Kuchen einfach in Alufolie oder Plastikfolie ein, drücken Sie die Luft im Inneren so weit wie möglich heraus und legen Sie ihn dann zum Einfrieren oder Kühlen in eine große Plastikbox. Zum Verzehr nehmen Sie ihn heraus. Die Temperatur des Kuchens ist die gleiche wie die Zimmertemperatur. Ziehen Sie vorsichtig daran, und der Kuchen kann zum Verzehr herausgerissen werden. Sie können Pfannkuchen auch in eine Pfanne geben und zum Verzehr erhitzen.

Reinigung und Aufbewahrung

1. Nach dem Gebrauch ziehen Sie bitte das Netzkabel aus der Steckdose und wischen Sie es ab, nachdem die Heizplatte abgekühlt ist.
2. Da die Oberfläche der Heizplatte mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung versehen ist, wischen Sie sie bitte vorsichtig mit einem weichen, feuchten Tuch ab, um Schäden an der Beschichtung zu vermeiden .
3. Legen Sie den dünnen Kuchen nach der Reinigung in die Plastik- oder Originalverpackung, um die Oberfläche der Heizplatte vor Kratzern zu schützen.

ANLEITUNGEN ZUR RECYCLING UND ENTSORGUNG:



Dieses Label bedeutet, dass das Produkt nicht wie üblicher Haushaltsmüll in der gesamten EU entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden an der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern. Recyceln Sie verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Nutzung von Materialressourcen zu fördern. Wenn Sie ein gebrauchtes Gerät zurückgeben möchten, verwenden Sie das Abgabesystem oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Der Händler kann das Produkt umweltfreundlich recyceln.



Eine Erklärung des Herstellers, dass das Produkt den Anforderungen der geltenden EU-Richtlinien entspricht.

CZ: CREPEMASTER - UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA

Děkujeme, že jste se rozhodli zakoupit CREPEMASTER. Abyste mohli tento výrobek správně používat, přečtěte si prosím před použitím pečlivě tento návod k použití a uschovejte si jej pro budoucí použití!

Vezměte prosím na vědomí:

1. Při prvním použití pánve vydává topná trubice hluk. Jedná se o normální jev. Neváhejte prosím výrobek dále používat.
2. Při prvním použití pánve CREPEMASTER se z tělesa uvolňuje bílý kouř. Jedná se o normální jev, protože topná trubka je poprvé elektrifikována.

Představení výrobku

CREPEMASTERS malého tvaru a jednoduché konstrukce vám pomůže připravit různé palačinky, jako je pečená kachna, jarní koláč, palačinky atd. s menším množstvím náčiní za kratší dobu. Velikost a tloušťka vyráběných palačinek je rovnoměrnější, takže si můžete vychutnat chutné jídlo s méně operačními kroky než u tradičních palačinek.

Technické parametry

Číslo medailonu: AN-108

Jmenovitý výkon: 600 W

Průměr pánve: 20 cm

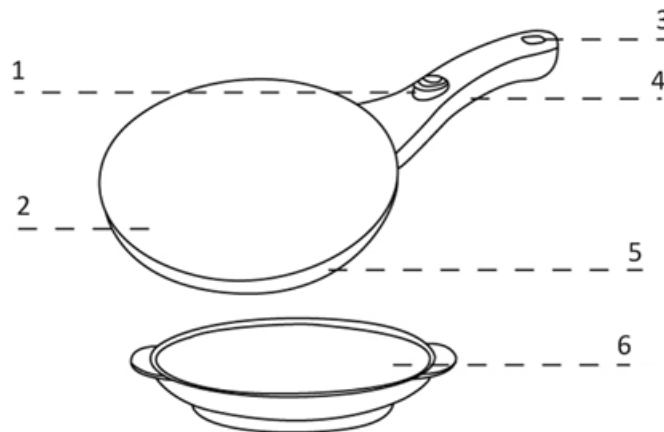
Jmenovité napětí: 220V ~ 230V

Povrchová teplota: 170°C

Jmenovitá frekvence: 50-60Hz

Barva výrobku: černá, červená

Zavedení dílů



1. Vypínač napájení
2. Pánev na palačinky
3. Závěsný otvor
4. Rukojeť pánve
5. Dno pánve
6. Speciální nádoba na těsto

Obrázky jsou pouze orientační. Výrobky podléhají skutečným předmětům uvnitř balení.

Základní bezpečnostní informace

1. Naše výrobky by měly používat dvoufázovou zásuvku, musí mít ochranu proti uzemnění, vyvarujte se sdílení zásuvky s jinými elektrickými spotřebiči. Je vhodný pouze pro napájení střídavým proudem 220 V-50 Hz, příliš nízké napětí prodlužuje dobu zpracování potravin.
2. Upozornění: Ihned po otevření obalu výrobku vyhodte plastový sáček do odpadkového koše, aby nedošlo k udušení způsobenému hrajkami si dětmi .
3. Napájecí kabel: pokud je napájecí kabel poškozený, aby se zabránilo nebezpečí. Musí být vyměněn odborníkem.
4. Správné umístění: umístěte na stabilní povrch (např. stůl) a dbejte na to, abyste se nedostali do blízkosti zdrojů ohně a hořlavých předmětů .
5. Správné používání: při ohřevu je přísně zakázáno dotýkat se pečicí nádoby rukama, aby nedošlo k popálení. Ke kartáčování a otírání dna pánve nepoužívejte kovové nebo ostré materiály, aby nedošlo k poškození nepřilnavé vrstvy. Je přísně zakázáno omývat vodou, aby nedošlo k poškození tenké pečicí formy. Je lepší ji otírat suchým hadříkem.
6. Správné skladování: Po použití včas očistěte od nečistot a skladujte na větraném a suchém místě .
7. Abnormální stav: při používání budou díly v důsledku změny vnitřní teploty vydávat při smršťování a rozpínání zvuk "cvakání", což je normální jev; při prvním použití výrobku se může uvnitř výrobku objevit malé množství kouře a zápach je normální .
8. Ochrana: tato řada výrobků je omezena na použití v interiéru. Pokud se používá venku, musí být chráněn.
9. Úpravy: Pokud byl zakoupený výrobek jakkoli upraven, může být v rozporu s návodem k použití, protože úpravy mohly ovlivnit výkon a použití výrobku.

Recepty

- Palačinky světším počtem vajec

150 g hladké mouky, 3 vejce, 3/4 šálku vroucí vody, 1/4 lžičky soli, 2 lžice rozpuštěného másla. Podle pořadí surovin je vložte do nádoby mixéru a 30 sekund míchejte. Směs protlačte doprostřed a pokračujte v míchání po dobu 30-60 sekund, dokud nebude hladká. V této době lze přidat další přísady. Z tohoto množství lze připravit přibližně 16 koláčů.

-Palačinka z kukuřičné mouky

1/2 šálku kukuřičné mouky, 1/2 šálku vroucí vody, dobře promíchejte a nechte mírně vychladnout, poté přidejte 3 vejce, asi 5 g soli, 2 lžice rozpuštěného másla nebo margarínu a 3/4 šálku mléka.

-Obyčejná palačinka

Šálek hladké mouky, 2 vejce, 1/2 mléka, asi 3G soli, 2 lžice rozpuštěného másla.

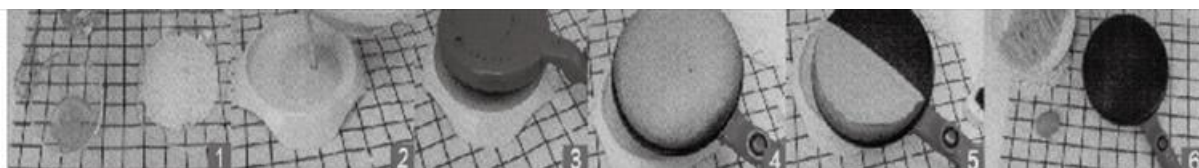
Návod k použití

1. Při prvním pečení otřete pečicí nádobu vlhkým hadříkem a povrch ohřevné desky otřete kartáčkem namočeným v jedlém oleji nebo másle.

2. Smíchejte mouku a vejce, pomalu přidávejte vodu a rovnoměrně promíchejte šlehačem. Konzistence těsta by měla být podobná konzistenci zahuštěného mléka. Těsto lze po rovnoměrném promíchání použít. Pokud se nechá odležet jednu nebo dvě hodiny, bude účinek lepší.
3. Rovnoměrně promíchané těsto nalijte do speciálního talíře na těsto. Palačinkový buben se připojí k napájení, rozsvítí se kontrolka a pečicí buben se začne zahřívát. Předehřívejte asi tři minuty a kontrolka zhasne, abyste mohli začít péct.
4. Otočte tenkou bábovku, ponořte ji do těsta a poté ji vložte do těsta, aby se přilepila na pečicí desku. Doba přilepení by neměla být příliš dlouhá, asi tři sekundy. Vyjměte placku z těsta, rychle ji otočte a položte na stůl. Asi po 20 sekundách změní povrch placky barvu a její okraj je nažloutlý. Koláč je hotový. Dřevěnou špachtlí uvolněte okraj a vyklopte ho na talíř.
5. Podle různých surovin nebo osobních preferencí lze použít různou dobu pečení.
6. Pokud je těsto na konci pečení příliš mělké, povrch dortu se bude dotýkat dna talíře. V této době nalijte zbývající těsto na pečicí desku.

Servis

Podle svých potřeb můžete zvolit různé způsoby konzumace, můžete je jíst přímo, nebo je srolovat se šalotkou či zeleninou, jednoduše přidat nějakou omáčku a různé pokrmy a vytvořit tak atraktivní koláče, nebo přidat mražené dezerty, například zmrzlinu nebo šlehačku. Koláče lze upravovat do různých tvarů. Mohou být studené, pečené i smažené.



Zmrazování a skladování v chladu

Stačí dort zabalit do alobalu nebo plastové fólie, co nejvíce vytlačit vzduch uvnitř a poté jej vložit do velké plastové krabice ke zmrazení nebo do chladničky. Při konzumaci jej vyjměte. Teplota dortu je stejná jako pokojová teplota. Opatrně jej vytáhněte a dort lze odtrhnout ke konzumaci. Placky můžete také vložit do pánve a ohřát je ke konzumaci.

Čištění a skladování

1. Po použití odpojte napájecí kabel od zdroje napájení a po vychladnutí horké plotýnky jej otřete .
2. Vzhledem k tomu, že povrch ohřívací desky používá vysoce kvalitní nepřilnavý povlak, tak aby nedošlo k poškození povlaku, jemně jej otřete měkkým vlhkým hadříkem .
3. Po vyčištění vložte tenký koláč do plastové nebo originální obalové krabice, abyste ji udrželi čistou a zabránili tak poškrábání povrchu ohřívací desky .

NÁVODY K RECYKLACI A ODSTRANĚNÍ:



Toto označení znamená, že výrobek nesmí být vyhozen jako běžný domácí odpad po celé EU. Abyste předešli možným škodám na životním prostředí nebo lidskému zdraví z nekontrolované likvidace odpadu. Recyklujte odpovědně k podpoře udržitelného využívání materiálních zdrojů. Chcete-li vrátit použité zařízení, použijte systém odběru a sběru, nebo kontaktujte prodejce, od kterého jste produkt zakoupili. Prodejce může přijmout výrobek k ekologicky bezpečnému recyklování.



Prohlášení výrobce, že výrobek splňuje požadavky příslušných směrnic EU.

PL: CREPEMASTER - INSTRUKCJA OBSŁUGI

Dziękujemy za zakup urządzenia CREPEMASTER. Aby umożliwić prawidłowe korzystanie z tego produktu, przed użyciem należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi i zachować ją na przyszłość!

Uwaga:

1. Podczas pierwszego użycia patelni rura grzewcza wydaje dźwięk. Jest to normalne zjawisko. Nie przeszkadza to w dalszym użytkowaniu produktu.
2. Podczas pierwszego użycia urządzenia CREPEMASTER z korpusu wydobywa się biały dym. Jest to normalne zjawisko, ponieważ przewód grzejny jest naelektryzowany po raz pierwszy.

Wprowadzenie do produktu

CREPEMASTERS o niewielkim kształcie i prostej konstrukcji może pomóc w przygotowaniu różnych naleśników, takich jak pieczona kaczka, sajgonki, naleśniki itp. przy użyciu mniejszej ilości przyborów w krótszym czasie. Rozmiar i grubość produkowanych naleśników są bardziej jednolite, dzięki czemu można cieszyć się pysznym jedzeniem przy mniejszej liczbie czynności niż w przypadku tradycyjnych naleśników.

Parametry techniczne

Numer Model: AN-108

Moc znamionowa: 600W

Średnica patelni: 20 cm

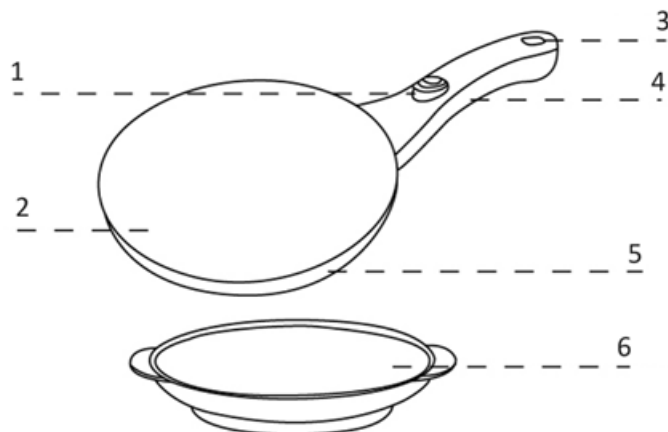
Napięcie znamionowe: 220V ~ 230V

Temperatura powierzchni: 170°C

Częstotliwość znamionowa: 50-60Hz

Kolor produktu: czarny, czerwony

Wprowadzenie części



1. Przełącznik zasilania
2. Patelnia do naleśników
3. Otwór do zawieszenia
4. Uchwyt patelni
5. Dno patelni
6. Specjalny pojemnik na ciasto

Zdjęcia mają charakter poglądowy. Produkty są zależne od rzeczywistych przedmiotów znajdujących się w opakowaniu.

Podstawowe informacje dotyczące bezpieczeństwa

1. Nasze produkty powinny korzystać z gniazda dwufazowego, muszą mieć zabezpieczenie uziemienia, należy unikać dzielenia gniazda z innymi urządzeniami elektrycznymi. Nadaje się tylko do zasilania prądem przemiennym 220V-50Hz, zbyt niskie napięcie wydłuży czas przetwarzania żywności.
2. Ostrzeżenie: należy wyrzucić plastikową torbę do kosza na śmieci natychmiast po otwarciu opakowania produktu, aby uniknąć uduszenia spowodowanego przez bawiące się dzieci .
3. Przewód zasilający: jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić. Musi on zostać wymieniony przez profesjonalistę.
4. Prawidłowe umieszczenie: umieścić na stabilnej powierzchni (takiej jak stół) i trzymać z dala od źródeł ognia i łatwopalnych przedmiotów .
5. Prawidłowe użytkowanie: podczas podgrzewania surowo zabrania się dotykania formy do pieczenia rękami, aby uniknąć poparzenia. Nie używaj metalowych lub ostrych materiałów do szcztokowania i wycierania dna patelni, aby uniknąć uszkodzenia warstwy nieprzywierającej. Surowo zabrania się mycia wodą, aby uniknąć uszkodzenia cienkiej formy do pieczenia ciast. Lepiej przetrzeć suchą szmatką.
6. Prawidłowe przechowywanie: po użyciu należy na czas usunąć zabrudzenia i przechowywać w wentylowanym i suchym miejscu .
7. Nieprawidłowy stan: podczas użytkowania, ze względu na zmianę temperatury wewnętrznej, części będą emitować dźwięk "kliknięcia" podczas kurczenia się i rozszerzania, co jest normalnym zjawiskiem; gdy produkt jest używany po raz pierwszy, wewnątrz produktu może pojawić się niewielka ilość dymu, a zapach jest normalny .
8. Ochrona: ta seria produktów jest ograniczona do użytku w pomieszczeniach. Jeśli urządzenie jest używane na zewnątrz, należy je zabezpieczyć.
9. Modyfikacje: jeśli zakupiony produkt został w jakikolwiek sposób zmodyfikowany, może być niezgodny z instrukcją, ponieważ modyfikacje mogły wpłynąć na wydajność i sposób użytkowania produktu.

Przepisy

- Naleśnik z większą ilością jajek

150 g zwykłej mąki, 3 jajka, 3/4 szklanki wrzącej wody, 1/4 łyżeczki soli, 2 łyżki roztopionego masła. Zgodnie z kolejnością materiałów, umieścić je w naczyniu blendera i mieszać przez 30 sekund. Przesunąć masę na środek i kontynuować mieszanie przez 30-60 sekund do uzyskania gładkiej konsystencji. W tym czasie można dodać inne składniki. Z tej ilości można przygotować około 16 ciast.

- Naleśnik z mąki kukurydzianej

1/2 szklanki mąki kukurydzianej, 1/2 szklanki wrzącej wody, dobrze wymieszać i lekko ostudzić, następnie dodać 3 jajka, około 5 g soli, 2 łyżki roztopionego masła lub margaryny i 3/4 szklanki mleka.

- Zwykły naleśnik

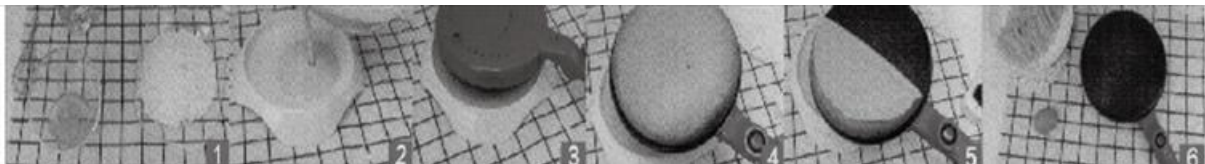
Filiżanka mąki, 2 jajka, 1/2 mleka, około 3G soli, 2 łyżki roztopionego masła.

Instrukcje użytkownika

1. Po raz pierwszy przetrzyj naczynie do pieczenia wilgotną ściereczką i przetrzyj powierzchnię płyty grzejnej pędzelkiem nasączonym olejem jadalnym lub masłem.
2. Wymieszać mąkę z jajkiem, powoli dodawać wodę i równomiernie wymieszać trzepaczką do jajek. Konsystencja ciasta powinna być podobna do zagęszczonego mleka. Ciasto może być używane po równomiernym wymieszaniu. Jeśli pozostawimy je na jedną lub dwie godziny, efekt będzie lepszy.
3. Wlej równomiernie wymieszane ciasto do specjalnego talerza na ciasto. Bęben do naleśników zostanie podłączony do zasilania, zaświeci się lampka kontrolna, a bęben zacznie się nagrzewać. Podgrzewaj przez około trzy minuty, a lampka kontrolna zgaśnie, aby rozpocząć pieczenie.
4. Odwróć cienką foremkę do ciasta, zanurz ją w cieście, a następnie włóż ją do ciasta, aby przywarła do blachy do pieczenia. Czas przywierania nie powinien być zbyt długi, około trzech sekund. Wyjmij naleśnik z ciasta, szybko go odwróć i połóż na stole. Po około 20 sekundach powierzchnia ciasta zmieni kolor, a krawędź będzie żółtawa. Ciasto jest gotowe. Poluzuj krawędź drewnianą szpatułką i wylej na talerz.
5. W zależności od różnych składników lub osobistych preferencji można zastosować inny czas pieczenia.
6. Jeśli pod koniec pieczenia ciasto będzie zbyt płytke, jego powierzchnia będzie dotykać dna blaszki. W tym momencie wylej pozostałą część ciasta na blachę do pieczenia.

Obsługa

W zależności od potrzeb, można wybrać różne metody jedzenia, można je jeść bezpośrednio lub związać z szalotką lub warzywami, po prostu dodać trochę sosu i różnych potraw, aby uzyskać atrakcyjne ciasta, lub dodać mrożone desery, takie jak lody lub bita śmietana. Ciasta mogą mieć różne kształty. Można je jeść na zimno, piec i smażyć.



Zamrażanie i przechowywanie w niskiej temperaturze

Wystarczy owinać ciasto folią cynową lub plastikową, wycisnąć powietrze z wnętrza tak bardzo, jak to możliwe, a następnie umieścić je w dużym plastikowym pudełku do zamrażania lub przechowywania w lodówce. Po zjedzeniu należy je wyjąć. Temperatura ciasta jest taka sama jak temperatura pokojowa. Pociągnij delikatnie, a ciasto można oderwać do spożycia. Naleśniki można również umieścić na patelni i podgrzać do spożycia.

Czyszczenie i przechowywanie

1. Po użyciu należy odłączyć przewód zasilający od źródła zasilania i wytrzeć go po ostygnięciu płyty grzejnej.
2. Ponieważ powierzchnia płyty grzejnej jest pokryta wysokiej jakości nieprzywierającą powłoką, aby zapobiec jej uszkodzeniu, należy delikatnie przetrzeć ją miękką, wilgotną ściereczką.
3. Po wyczyszczeniu należy włożyć cienkie ciasto do plastikowego lub oryginalnego opakowania, aby utrzymać je w czystości i zapobiec zarysowaniu powierzchni płyty grzejnej.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE RECYKLINGU I UTYLIZACJI:



Ta etykieta oznacza, że produkt nie może być usuwany jako zwykły odpad domowy w całej UE. Aby zapobiec potencjalnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów. Recykling prowadź odpowiedzialnie, aby promować zrównoważone korzystanie z zasobów materialnych. Jeśli chcesz zwrócić używane urządzenie, skorzystaj z systemu odbioru i kolekcji lub skontaktuj się z detalistą, od którego zakupiłeś produkt. Detalista może przyjąć produkt do ekologicznego recyklingu.



Oświadczenie producenta, że produkt spełnia wymagania odpowiednich dyrektyw UE.

HU: CREPEMASTER - FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV

Köszönjük, hogy a CREPEMASTER megvásárlása mellett döntött. Annak érdekében, hogy a terméket helyesen használja, kérjük, használat előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót, és őrizze meg a későbbi használatra!

Kérjük, vegye figyelembe!

1. A serpenyő első használatakor a fűtőcső hangot ad ki. Ez egy normális jelenség. Kérjük, nyugodtan használja tovább a terméket.
2. A CREPEMASTER első használatakor fehér füst távozik a testből. Ez egy normális jelenség, mivel a fűtőcső először kerül áram alá.

A termék bevezetése

A CREPEMASTERS kis alakja és egyszerű szerkezete segíthet Önnek abban, hogy kevesebb eszközzel, kevesebb idő alatt különböző palacsintákat, például sült kacsatornatortát, tavaszi tekerces tortát, palacsintát stb. készítsen. Az előállított palacsinták mérete és vastagsága egyenletesebb, így kevesebb műveleti lépéssel élvezheti a finom ételeket, mint a hagyományos palacsinták.

Műszaki paraméterek

Medel száma: 1: AN-108

Névleges teljesítmény: 600W

Serpenyő átmérője: 20cm

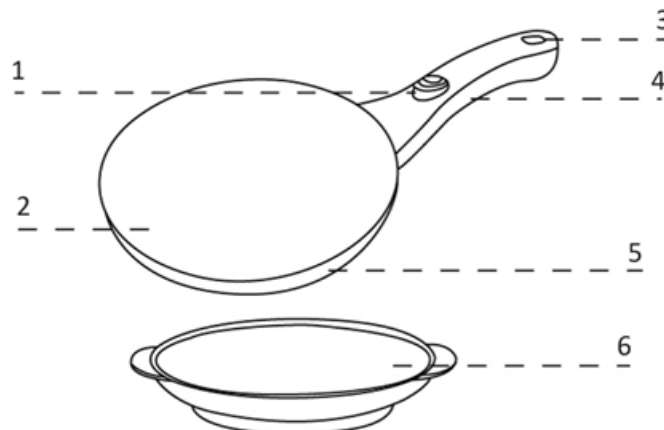
Névleges feszültség: 220V ~ 230V

Felületi hőmérséklet: 1,5 °C: 170°C

Névleges frekvencia: 50-60Hz

Termék színe: Fekete, piros

Alkatrészek bemutatása



1. Tápkapcsoló
2. Palacsintasütő
3. Függesztőnyílás
4. Serpenyő fogantyú
5. Serpenyő alja
6. Speciális tésztakosár

A képek csak tájékoztató jellegűek. A termékek a csomagolásban található valós tárgyakra vonatkoznak.

Alapvető biztonsági információk

1.Termékeinknek kétfázisú aljzatot kell használniuk, földelésvédelemmel kell rendelkezniük, kerülje a közös aljzatot más elektromos készülékekkel. Csak a 220V-50Hz-es váltakozó áramforráshoz alkalmas, a túl alacsony feszültség meghosszabbítja az élelmiszer-feldolgozási időt.

2.Figyelmeztetés: Kérjük, hogy a műanyag zacskót a termékcsomag felbontása után azonnal dobja a szemétesbe, hogy elkerülje a gyermekek által játszva okozott fulladást .

3.tápkábel: ha a tápkábel megsérült, a veszély elkerülése érdekében.Szakembernek kell kicserélnie.

4.Helyes elhelyezés: helyezze stabil felületre (például asztalra), és figyeljen arra, hogy távol tartsa a tűzforrásoktól és gyúlékony tárgyaktól .

5.Helyes használat: Fűtés közben szigorúan tilos kézzel megérinteni a sütőedényt a leforrázás elkerülése érdekében. Ne használjon fémet vagy éles anyagokat a tepsi aljának ecseteléséhez és letörléséhez, hogy elkerülje a tapadásmentes réteg sérülését. Szigorúan tilos vízzel mosogatni, hogy elkerüljük a vékony sütőforma károsodását. Jobb, ha száraz ruhával töröljük le.

6.Helyes tárolás: használat után időben tisztítsa meg a szennyeződések, és szellős, száraz helyen tárolja .

7.Rendellenes állapot: használat közben a belső hőmérséklet változása miatt az alkatrészek zsugorodás és tágulás közben "kattogó" hangot adnak ki, ami normális jelenség; a termék első használatakor kis mennyiségű füst jelenhet meg a termék belsejében, és a szag normális .

8.Védelem: Ez a termékcsalád kizárólag beltéri használatra korlátozódik. Ha kültéren használják, akkor védeni kell.

9.Módosítások: Ha a megvásárolt terméket bármilyen módon módosították, akkor az nem lehet összhangban a használati útmutatóval, mivel a módosítások befolyásolhatták a termék teljesítményét és használatát.

Receptek

-Palacsinta több tojással

150 g sima liszt, 3 tojás, 3/4 csésze forró víz, 1/4 teáskanál só, 2 evőkanál olvasztott vaj.

Az anyagok sorrendjének megfelelően tegye őket a turmixgép edényébe, és 30 másodpercig keverje. Nyomjuk a keveréket középre, és keverjük tovább 30-60 másodpercig, amíg sima nem lesz. Ekkor hozzáadhatjuk a többi hozzávalót is. Ebből a mennyiségből körülbelül 16 süteményt lehet készíteni.

-Kukoricalisztből készült palacsinta

1/2 csésze kukoricaliszt, 1/2 csésze forró víz, jól keverjük össze, majd kissé hűtsük ki, majd adjunk hozzá 3 tojást, kb. 5 g sót, 2 evőkanál olvasztott vajat vagy margarint és 3/4 csésze tejet.

-Sima palacsinta

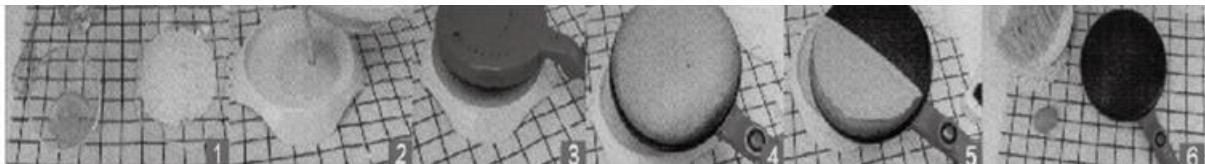
Egy csésze liszt, 2 tojás, 1/2 tej, kb. 3G só, 2 evőkanál olvasztott vaj.

Felhasználói utasítások

1. Első alkalommal törölje át a sütőedényt nedves ruhával, és a fűtőlemez felületét étolajjal vagy vajjal átítatott ecsettel törölje át.
2. Keverjük össze a lisztet és a tojást, lassan adjuk hozzá a vizet, és tojáshabverővel egyenletesen keverjük össze. A tészta állagának a sűrített tejhez hasonlóan kell lennie. A tészta egyenletes keverés után használható. Ha egy-két órát állni hagyjuk, jobb lesz a hatása.
3. Öntse a tésztát egyenletesen összekeverve a speciális tésztaalapba. A palacsintadobot csatlakoztassa a tápegységhez, a jelzőfény kigyullad, és a sütődob elkezd melegedni. Melegítse elő körülbelül három percig, és a jelzőlámpa kialszik, hogy megkezdődjön a sütés.
4. Fordítsa meg a vékony tortaformát, mártsa a tésztába, majd tegye a tésztába, hogy a sütőlapon megtapadjon. A tapadási idő nem lehet túl hosszú, körülbelül három másodperc. Vegyük ki a palacsintát a tésztából, gyorsan fordítsuk meg, és tegyük az asztalra. Körülbelül 20 másodperc múlva a sütemény felülete megváltozik, és a széle sárgás színű lesz. A sütemény elkészült. Lazítsuk meg a szélét egy falapáttal, és öntsük a tányérra.
5. A különböző összetevőknek vagy személyes preferenciáknak megfelelően eltérő sütési időt lehet alkalmazni.
6. Ha a tészta túl sekély a sütés végén, a torta felülete a tányér aljához ér. Ilyenkor öntse a maradék tésztát a sütőlemezre.

Szerviz

Az Ön igényei szerint különböző étkezési módokat választhat, közvetlenül megeheti őket, vagy megforgathatja őket mogyoróhagymával vagy zöldségekkel, egyszerűen hozzáadhat némi szószt és különböző ételeket, hogy vonzó pitéket készítsen, vagy fagyasztott desszerteket, például fagylaltot vagy tejszínhabot adjon hozzá. A sütemények különböző formákba készíthetők. Lehet hidegen, sütvé és sütvé is.



Fagyasztás és hűtőtárolás

Csak csomagolja be a süteményt alufóliával vagy műanyag fóliával, nyomja ki belőle a levegőt, amennyire csak lehet, majd tegye egy nagy műanyag dobozba fagyasztás vagy hűtés céljából. Evéskor vegyük ki. A sütemény hőmérséklete megegyezik a szobahőmérséklettel. Óvatosan húzza ki, és a süteményt le lehet tépni fagyasztás céljából. A palacsintát is beteheti egy serpenyőbe, és felmelegítheti fagyasztáshoz.

Tisztítás és tárolás

1. Használat után húzza ki a tápkábelt a tápegységből, és törölje le, miután a főzőlap lehűlt .
2. Mivel a melegítőlap felülete kiváló minőségű tapadásmentes bevonatot alkalmaz, ezért a bevonat sérülésének elkerülése érdekében kérjük, óvatosan törölje át puha, nedves ruhával .

3. Atisztítás után tegye a vékony süteményt a műanyag vagy eredeti csomagoló dobozba, hogy tisztán tartsa, hogy megakadályozza a fűtőlapp felületének karcosodását .

UTASÍTÁSOK A SZEMÉLTEADÁS ÉS HULLADÉKKEZELÉSHEZ:



Ez a címke azt jelenti, hogy a terméket nem szabad háztartási hulladékként eldobni az EU egész területén. Az esetleges környezeti vagy emberi egészségre káros hatások megelőzése érdekében. Felelősségteljesen használja újra, hogy elősegítse a materialitás fenntartható felhasználását. Ha vissza szeretné adni a használt eszközt, használja az eldobási és gyűjtési rendszert, vagy lépjen kapcsolatba azokkal a kiskereskedőkkel, akiktől a terméket megvásárolta. A kiskereskedő elfogadhatja a terméket környezetbarát újrahasznosításra.



A gyártó nyilatkozata arról, hogy a termék megfelel az érvényes EU irányelveknek.

BG: CREPEMASTER - РЪКОВОДСТВО ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Благодарим ви, че избрахте да закупите CREPEMASTER. За да можете да използвате този продукт правилно, моля, прочетете внимателно това ръководство за употреба преди употреба и го запазете за бъдещи справки!

Моля, обърнете внимание:

1. Когато използвате тигана за първи път, нагревателната тръба издава шум. Това е нормално явление. Моля, не се притеснявайте да използвате продукта по-нататък.
2. Когато CREPEMASTER се използва за първи път, от тялото се отделя бял дим. Това е нормално явление, тъй като нагревателната тръба се наелектризира за първи път.

Въвеждане на продукта

Малката форма и простата структура на CREPEMASTERS могат да ви помогнат да пригответе различни палачинки, като например торта с печена патица, торта с пролетно руло, палачинки и т.н., с по-малко прибори за по-кратко време. Размерът и дебелината на произведените палачинки са по-равномерни, така че можете да се насладите на вкусната храна с по-малко стъпки на работа в сравнение с традиционните палачинки.

Технически параметри

Номер на медала: AN-108

Номинална мощност: 600 W

Диаметър на тигана: 20 см

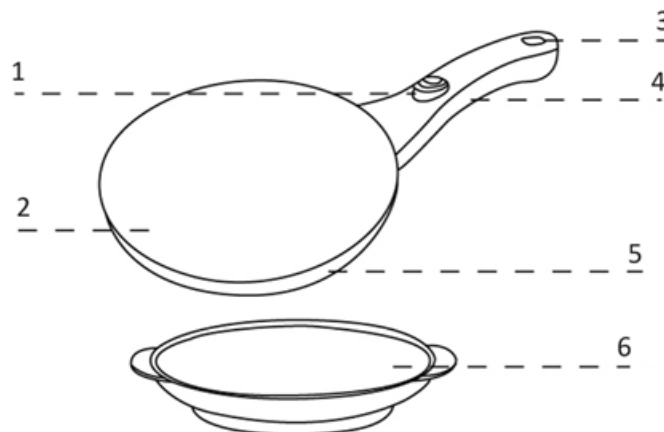
Номинално напрежение: 220V ~ 230V

Температура на повърхността: 170°C

Номинална честота: 50-60Hz

Цвят на продукта: черен, червен

Въвеждане на частите



1. Превключвател на захранването
2. Тиган за палачинки
3. Отвор за окачване
4. Дръжка на тигана
5. Дъно на тиган
6. Специален съд за тесто

Снимките са само за справка. Продуктите са предмет на реалните обекти в опаковката.

Основна информация за безопасност

1. Нашите продукти трябва да използват двуфазен контакт, трябва да имат защита от заземяване, избягвайте да ползвате общ контакт с други електрически уреди. Подходящ е само за захранване с променлив ток 220V-50Hz, твърде ниското напрежение ще удължи времето за обработка на храната.

2. Предупреждение: Моля, изхвърлете найлоновата торбичка в кошчето за боклук веднага след отваряне на опаковката на продукта, за да избегнете задушаване, причинено от играещи деца .

3. Захранващ кабел: ако захранващият кабел е повреден, за да се избегне опасност. Той трябва да бъде заменен от професионалист.

4. Правилно поставяне: поставете устройството върху стабилна повърхност (например маса) и обърнете внимание да се пази от източници на огън и запалими предмети .

5. Правилна употреба: при нагряване е строго забранено да докосвате с ръце тавата за печене, за да избегнете опарване. Не използвайте метални или остри материали за почистване и избърсване на дъното на тигана, за да не повредите незалепващия слой. Строго забранено е да се мие с вода, за да се избегне повреждане на тънката тава за печене. По-добре е да се избърсва със суха кърпа.

6. Правилно съхранение: след употреба, моля, почистете своевременно замърсяванията и съхранявайте на проветриво и сухо място .

7. Ненормално състояние: при употреба, поради промяната на вътрешната температура, частите ще издават звук "щрак" по време на свиване и разширяване, което е нормално явление; когато продуктът се използва за първи път, във вътрешността му може да се появи малко количество дим, а миризмата е нормална .

8. Защита: тази серия продукти са ограничени за употреба на закрито. Ако се използва на открито, трябва да бъде защитен.

9. Модификации: ако закупеният от вас продукт е бил модифициран по някакъв начин, той може да не съответства на ръководството, тъй като модификациите може да са повлияли на работата и използването на продукта.

Рецепти

- Палачинки сповече яйца

150 г обикновено брашно, 3 яйца, 3/4 чаша вряла вода, 1/4 чаена лъжичка сол, 2 с.л. разтопено масло.

Според поредността на материалите ги сложете в съда на блендера и разбъркайте за 30 секунди. Избутайте сместа към средата и продължете да бъркате в продължение на 30-60 секунди, докато стане гладка. През това време могат да се добавят и други съставки. От това количество могат да се приготвят около 16 торти.

- Палачинка от царевично брашно

1/2 чаша царевично брашно, 1/2 чаша вряла вода, разбъркайте добре и леко охладете, след което добавете 3 яйца, около 5 г сол, 2 с. л. разтопено масло или маргарин и 3/4 чаша мляко.

-Обикновена палачинка

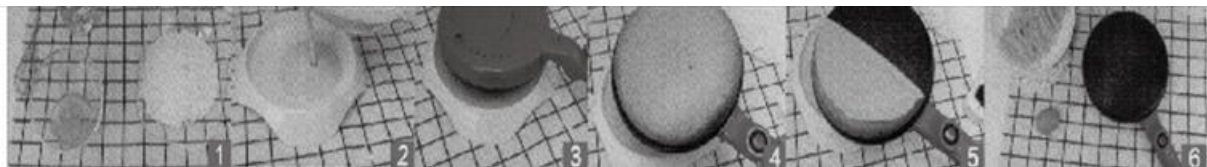
Една чаша брашно, 2 яйца, 1/2 мляко, около 3 г сол, 2 с. л. разтопено масло.

Инструкции за потребителя

1. За първи път избършете съда за печене с мокра кърпа и избършете повърхността на нагревателната плоча с четка, напоена с ядивно масло или масло.
2. Смесете брашното и яйцето, добавете бавно водата и разбъркайте равномерно с помощта на яйцемелачка. Консистенцията на тестото трябва да е подобна на тази на концентрирано мляко. Тестото може да се използва, след като се разбърка равномерно. Ако се остави за един или два часа, ефектът ще бъде по-добър.
3. Изсипете равномерно разбърканото тесто в специалната чиния за тесто. Барабанът за палачинки се свързва към захранването и светва индикаторната лампа, а барабанът за печене започва да се нагрява. Загрейте за около три минути и индикаторната светлина е изключена, за да започнете печенето.
4. Обърнете тънката палачинка, потопете я в тестото и след това я поставете в тестото, за да залепне върху плочата за печене. Времето за залепване не трябва да е твърде дълго, около три секунди. Извадете палачинката от тестото, обърнете я бързо и я поставете на масата. След около 20 секунди повърхността на питката променя цвета си, а ръбът ѝ става жълтеникав. Тортата е готова. Разхлабете ръба с дървена шпатула и я изсипете в чинията.
5. В зависимост от различните съставки или личните предпочитания може да се използва различно време за печене.
6. Когато тестото е твърде плитко в края на печенето, повърхността на тортата ще докосне дъното на чинията. В този момент изсипете останалото тесто върху плочата за печене.

Услуга

Според нуждите си можете да изберете различни начини на консумация, можете да ги ядете директно или да ги завиете с шалот или зеленчуци, просто да добавите малко сос и различни ястия, за да направите атрактивни пити, или да добавите замразени десерти, като сладолед или бита сметана. Тортите могат да бъдат направени в различни форми. Те могат да бъдат студени, печени и пържени.



Замразяване и съхраняване в хладилни помещения

Просто увийте тортата с алуминиево фолио или пластмасово фолио, изтласкайте въздуха вътре колкото е възможно повече и след това я поставете в голяма пластмасова кутия за замразяване или охлаждане. Когато ядете, я извадете. Температурата на тортата е същата като стайната. Издърпайте я внимателно и тортата може да се откъсне за консумация. Можете също така да поставите палачинките в тиган и да ги загреете за консумация.

Почистване и съхранение

1. След употреба, моля, извадете захранващия кабел от електрическата мрежа и го избършете, след като горещата плоча из стине.
2. Тъй като повърхността на нагревателната плоча приема висококачествено незалепащо покритие, така че за да предотвратите повреда на покритието, моля, избършете го внимателно с мека влажна кърпа .
3. След като почистите, поставете тънката торта в пластмасовата или оригиналната опаковъчна кутия, за да я запазите чиста, за да предотвратите надраскването на повърхността на нагревателната плоча .

УКАЗАНИЯ ЗА РЕЦИКЛИРАНЕ И ИЗХВЪРЛЯНЕ:



Тази етикетка означава, че продуктът не може да се изхвърли като обикновен битов отпад в цялата ЕС. За предотвратяване на възможни вреди за околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци. Рециклирайте отговорно, за да се подпомогне устойчивата употреба на материални ресурси. Ако искате да върнете употребявано устройство, използвайте системата за събиране и събиране или се свържете с търговеца, от когото сте закупили продукта. Търговецът може да приеме продукта за екологично безопасно рециклиране.



Декларация от производителя, че продуктът отговаря на изискванията на съответните директиви на ЕС.

LV: CREPEMASTER - LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

Paldies, ka izvēlējāties iegādāties CREPEMASTER. Lai Jūs varētu pareizi lietot šo izstrādājumu, lūdzu, pirms lietošanas rūpīgi izlasiet šo lietošanas instrukciju un saglabāiet to turpmākai lietošanai!

Lūdzu, ņemiet vērā:

1. Lietojot pannu pirmo reizi, sildīšanas caurule rada troksni. Tā ir normāla parādība. Lūdzu, nekautrējieties lietot izstrādājumu tālāk.
2. Pirmo reizi lietojot CREPEMASTER, no korpusa izdalās balti dūmi. Tā ir normāla parādība, jo sildīšanas caurule tiek elektrizēta pirmo reizi.

Izstrādājuma ievads

CREPEMASTERS nelielā forma un vienkāršā konstrukcija var palīdzēt pagatavot dažādas pankūkas, piemēram, ceptu pīles kūku, pavasara ruļļu kūku, pankūkas u. c., izmantojot mazāk piederumu un īsākā laikā. Izgatavoto pankūku lielums un biežums ir vienmērīgāks, tāpēc jūs varat baudīt gardus ēdienus, veicot mazāk darbības soļu nekā ar tradicionālajām pankūkām.

Tehniskie parametri

MEDEL numurs: AN-108

Nominālā jauda: 600 W

Pannas diametrs: 20 cm

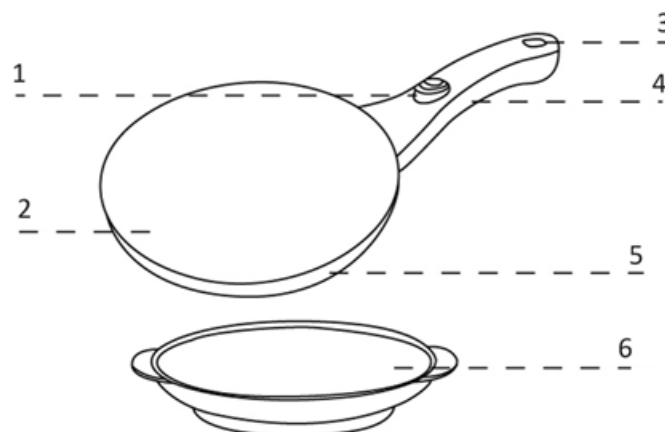
Nominālais spriegums: 220V ~ 230V

Virsmas temperatūra: 170°C

Nominālā frekvence: 50-60Hz

Produkta krāsa: melna, sarkana

Daļu ieviešana



1. Barošanas slēdzis
2. Pankūkupanna
3. Piekares caurums
4. Pannas rokturis
5. Pannas apakšdaļa
6. Īpaša mīklas tvertne

Attēli ir tikai uzskates materiāls. Produkti ir atkarīgi no reālajiem priekšmetiem iepakojumā.

Pamatinformācija par drošību

1. Mūsu izstrādājumos jāizmanto divfāzu rozete, tai jābūt ar zemējuma aizsardzību, jāizvairās no kopīgas rozetes izmantošanas ar citām elektroierīcēm. Tā ir piemērota tikai 220 V-50 Hz maiņstrāvas padevei, pārāk zems spriegums pagarinās pārtikas apstrādes laiku.
2. Brīdinājums: lūdzu, iemetiet plastmasas maisiņu atkritumu tvertnē uzreiz pēc produkta iepakojuma atvēršanas, lai izvairītos no bērnu rotaļu izraisītas nosmakšanas .
3. Strāvas vads: ja strāvas vads ir bojāts, lai izvairītos no briesmām. Tas jānomaina profesionālim.
4. Pareiza novietošana: novietojiet ierīci uz stabilas virsmas (piemēram, galda) un pievērsiet uzmanību, lai tā atrastos tālāk no uguns avotiem un viegli uzliesmojošiem priekšmetiem .
5. Pareiza lietošana: karsēšanas laikā ir stingri aizliegts pieskarties pannai ar rokām, lai izvairītos no applaucēšanās. Neizmantojiet metāla vai asus materiālus, lai notīrītu un noslaucītu pannas dibenu, lai nesabojātu nelīpošo slāni. Ir stingri aizliegts mazgāt ar ūdeni, lai izvairītos no plānās kūku pannas bojājumiem. Labāk noslaucīt ar sausu drānu.
6. Pareiza uzglabāšana: pēc lietošanas savlaicīgi notīriet netīrumus un uzglabājiet vēdināmā un sausā vietā .
7. Nenormāls stāvoklis: lietošanas laikā, mainoties iekšējai temperatūrai, saraustīšanās un izplešanās laikā detaļas izdod "klikšķa" skaņu, kas ir normāla parādība; ja izstrādājumu lieto pirmo reizi, izstrādājuma iekšpusē var parādīties neliels daudzums dūmu, un smarža ir normāla .
8. Aizsardzība: šīs sērijas izstrādājumi ir paredzēti lietošanai tikai telpās. Ja tas tiek lietots ārpus telpām, tas ir jāaizsargā.
9. Modifikācijas: ja iegādātais izstrādājums ir jebkādā veidā modificēts, tas var neatbilst lietošanas instrukcijai, jo modifikācijas var būt ietekmējušas izstrādājuma darbību un lietošanu.

Receptūras

- Pankūkas ar vairāk olām

150 g vienkāršu miltu, 3 olas, 3/4 glāzes verdoša ūdens, 1/4 tējkarotes sāls, 2 ēdamkarotes izkausēta sviesta.

Atbilstoši izejvielu secībai ievieto tās blendera traukā un 30 sekundes maisa. Ieliec maisījumu uz vidu un turpini maisīt 30-60 sekundes, līdz tas kļūst gluds. Šajā laikā var pievienot citas sastāvdaļas. No šī daudzuma var pagatavot apmēram 16 kūkas.

- Kukurūzas miltu pankūka

1/2 glāzes kukurūzas miltu, 1/2 glāzes verdoša ūdens, labi samaisa un nedaudz atdzesē, tad pievieno 3 olas, apmēram 5 g sāls, 2 ēdamkarotes izkausēta sviesta vai margarīna un 3/4 glāzes piena.

- Parastā pankūka

Glāze miltu, 2 olas, 1/2 piena, apmēram 3G sāls, 2 ēd.k. kausēta sviesta.

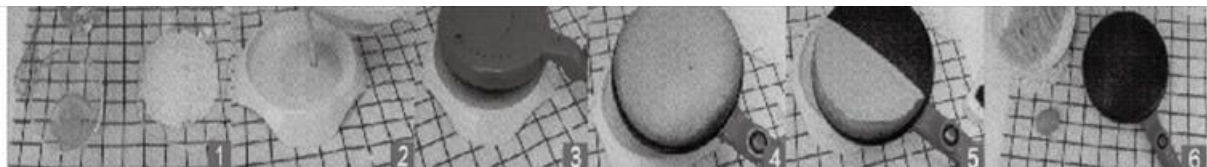
Lietotāja norādījumi

1. Pirmo reizi noslaukiet cepšanas trauku ar mitru drānu un noslaukiet karsēšanas plāksnes virsmu ar birstīti, kas samitrināta pārtikas eļļā vai sviestā.

2. Sajauciet miltus un olu, lēnām pievienojiet ūdeni un vienmērīgi samaisiet ar olu putotāju. Mīklas konsistencei jābūt līdzīgai iebiezinātā piena konsistencei. Mīklu var izmantot pēc vienmērīgas samaisīšanas. Ja to atstāj uz vienu vai divām stundām, efekts būs labāks.
3. Ielieciet vienmērīgi samaisīto mīklu īpašajā mīklas plāksnē. Pankūku cepšanas cilindrs tiek pieslēgts strāvas padevei, un iedegas indikatora lampiņa, un cepšanas cilindrs sāk karsēties. Uzkarsē apmēram trīs minūtes, un indikatora lampiņa izslēdzas, lai sāktu cepšanu.
4. Pagrieziet plānās pankūku pannas, iemērciet tās mīklā un pēc tam ielieciet mīklu, lai tā pieliptu pie cepšanas plates. Pielipšanas laikam nevajadzētu būt pārāk ilgam, apmēram trīs sekundes. Izņemiet pankūku no mīklas, ātri apgrieziet to un nolieciet uz galda. Pēc aptuveni 20 sekundēm pankūkas virsma maina krāsu, un malas kļūst dzeltenīgas. Kūka ir gatava. Ar koka lāpstiņu atbrīvo malu un pārlej to šķīvī.
5. Atbilstoši dažādām sastāvdaļām vai personiskajām vēlmēm var izmantot atšķirīgu cepšanas laiku.
6. Ja cepšanas beigās mīkla ir pārāk sekla, kūkas virsma pieskarsies šķīvja apakšai. Šajā laikā pārlej atlikušo mīklu uz cepšanas plāksnes.

Pakalpojums

Atbilstoši savām vajadzībām varat izvēlēties dažādus ēšanas veidus, varat tos ēst tieši vai arī apviļāt ar šalotes gabaliņiem vai dārzeniņiem, vienkārši pievienot kādu mērci un dažādus ēdienus, lai pagatavotu pievilcīgus pīrāgus, vai pievienot saldētus desertus, piemēram, saldējumu vai putukrējumu. Kūkas var veidot dažādās formās. Tās var būt aukstas, ceptas un ceptas.



Saldēšana un uzglabāšana aukstumā

Vienkārši ietiniet kūku alvas folijā vai plastmasas plēvē, pēc iespējas vairāk izspiediet gaisu no iekšpuses un pēc tam ievietojiet to lielā plastmasas kastē sasaldēšanai vai saldēšanai. Ēšanas laikā to izņemiet. Kūkas temperatūra ir tāda pati kā istabas temperatūra. Maigi izvelciet, un kūku var atdalīt, lai to varētu ēst. Pankūkas var arī ievietot pannā un uzkarsēt patēriņam.

Tīrīšana un uzglabāšana

1. Pēc lietošanas, lūdzu, izņemiet strāvas vadu no barošanas avota un noslaukiet to pēc tam, kad karstā plate atdzisusi .
2. Tā kā uz karsējplāksnes virsmas ir izmantots augstas kvalitātes nelīpošs pārklājums, tāpēc, lai novērstu pārklājuma bojājumus, lūdzu, maigi noslaukiet to ar mīkstu mitru drānu .
3. Pēc notīrīšanas ievietojiet plāto kūciņu plastmasas vai oriģinālajā iepakojuma kastē, lai to saglabātu tīru un novērstu sildplāksnes virsmas saskrāpēšanu .

INSTRUKCIJAS PAR PĀRSTRĀDI UN IZMETIENU:



Šī etiķete nozīmē, ka produkts nedrīkst tikt izmesti kā parasts sadzīves atkritums visā ES. Lai novērstu iespējamus kaitējumus vides vai cilvēku veselībai no nekontrolētas atkritumu izgāšanas. Pārstrādājiet atbildīgi, lai veicinātu materiālu resursu ilgtspējīgu izmantošanu. Ja vēlaties atgriezt lietoto ierīci, izmantojiet atdevi un kolekcijas sistēmu vai sazinieties ar mazumtirgotāju, no kura iegādājāties produktu. Mazumtirgotājs var pieņemt produktu ekoloģiski drošai pārstrādei.



Ražotāja deklarācija, ka produkts atbilst attiecīgajām ES direktīvām.

LT: CREPEMASTER - NAUDOTOJO VADOVAS

Dėkojame, kad nusprendėte įsigyti CREPEMASTER. Kad galėtumėte tinkamai naudoti šį gaminį, prieš naudodami atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai!

Atkreipkite dėmesį:

1. Naudojant keptuvę pirmą kartą, kaitinimo vamzdelis skleidžia triukšmą. Tai normalus reiškinys. Nedvejodami naudokite gaminį toliau.
2. Pirmą kartą naudojant CREPEMASTER iš korpuso sklinda balti dūmai. Tai yra normalus reiškinys, nes šildymo vamzdis įelektrinamas pirmą kartą.

Gaminio pristatymas

Nedidelės formos ir paprastos konstrukcijos CREPEMASTERS gali padėti jums per trumpesnę laiką, naudojant mažiau įrankių, pagaminti įvairius blynus, pavyzdžiui, keptos anties pyragą, pavasarinį pyragą, blynus ir kt. Pagamintų blynų dydis ir storis yra tolygesnis, todėl galite mėgautis gardžiu maistu atlikdami mažiau veiksmų nei tradicinių blynų kepimo aparatų.

Techniniai parametrai

Modelio numeris: AN-108

Nominali galia: 600 W

Keptuvės skersmuo: 20 cm

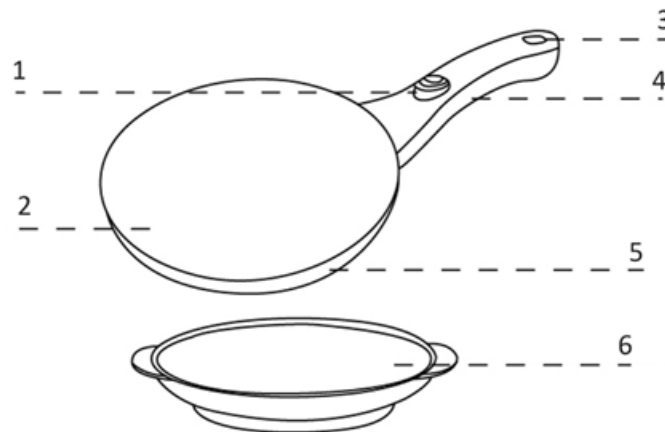
Vardinė įtampa: 220V ~ 230V

Paviršiaus temperatūra: 170°C

Nominalusis dažnis: 50-60 Hz

Gaminio Tonas: juoda, raudona

Dalių pristatymas



1. Maitinimo jungiklis
2. Blynų keptuvė
3. Pakabos anga
4. Keptuvės rankena
5. Keptuvės dugnas
6. Specialus tešlos dubuo

Nuotraukos yra tik rekomendacinio pobūdžio. Gaminiai priklauso nuo realių objektų, esančių pakuotės viduje.

Pagrindinė saugos informacija

1. Mūsų gaminiai turi naudoti dvifazį kištukinį lizdą, turi turėti įžeminimo apsaugą, venkite bendro lizdo su kitais elektros prietaisais. Tinka tik 220 V-50 Hz kintamosios srovės maitinimo šaltinis, per žema įtampa prailgins maisto apdorojimo laiką.
2. Įspėjimas: atidarius gaminio pakuotę iš karto išmeskite plastikinį maišelį į šiukšliadėžę, kad vaikai žaisdami neuždustų .
3. Maitinimo laidas: jei maitinimo laidas pažeistas, kad būtų išvengta pavojaus. Jį turi pakeisti specialistas.
4. Tinkama vieta: padėkite ant stabilaus paviršiaus (pvz., stalo) ir atkreipkite dėmesį, kad būtų atokiau nuo ugnies šaltinių ir degių daiktų .
5. Teisingas naudojimas: kaitinant griežtai draudžiama liesti kepimo formą rankomis, kad išvengtumėte nudegimo. Nenaudokite metalinių ar aštrių medžiagų keptuvės dugnui valyti ir šluostyti, kad nepažeistumėte nelimpančio sluoksnio. Griežtai draudžiama plauti vandeniu, kad nepažeistumėte plonos kepimo formos. Geriau nuvalykite sausu skudurėliu.
6. Tinkamas laikymas: po naudojimo laiku nuvalykite nešvarumus ir laikykite vėdinamoje ir sausoje vietoje .
7. Nenormali būklė: naudojant dėl vidaus temperatūros pokyčių susitraukimo ir išsiplėtimo metu dalys skleis "spragtelėjimo" garsą - tai normalus reiškinys; kai gaminys naudojamas pirmą kartą, gaminio viduje gali atsirasti nedidelis kiekis dūmų, o kvapas yra normalus .
8. Apsauga: šios serijos gaminiai gali būti naudojami tik patalpose. Jei jis naudojamas lauke, turi būti apsaugotas.
9. Modifikacijos: jei įsigytas gaminys buvo kaip nors modifikuotas, jis gali neatitikti vadovo, nes modifikacijos galėjo turėti įtakos gaminio veikimui ir naudojimui.

Receptai

- Blynai su daugiau kiaušinių

150 g paprastų miltų, 3 kiaušiniai, 3/4 puodelio verdančio vandens, 1/4 arbatinio šaukštelio druskos, 2 šaukštai ištirpinto sviesto.

Pagal medžiagų eiliškumą sudėkite jas į blenderio indą ir maišykite 30 sekundžių. Mišinį supilkite į vidurį ir toliau maišykite 30-60 sekundžių iki vientisos masės. Tuo metu galima pridėti kitų ingredientų. Iš šio kiekio galima pagaminti apie 16 pyragėlių.

- Kukurūzų miltų blynas

1/2 puodelio kukurūzų miltų, 1/2 puodelio verdančio vandens, gerai išmaišyti ir šiek tiek atvėsinti, tada įmušti 3 kiaušinius, įberti apie 5 g druskos, 2 valgomuosius šaukštus ištirpinto sviesto arba margarino ir 3/4 puodelio pieno.

- Paprastas blynas

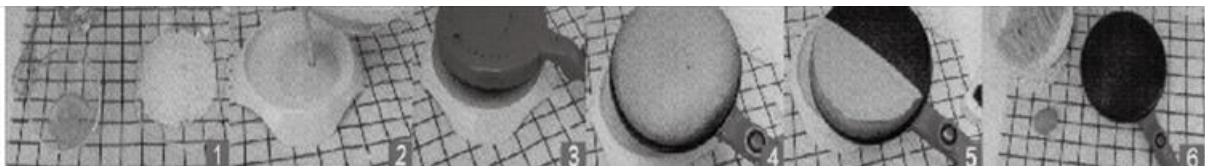
Puodelis miltų, 2 kiaušiniai, 1/2 pieno, apie 3G druskos, 2 šaukštai ištirpinto sviesto.

Vartotojo instrukcijos

1. Pirmą kartą kepimo indą nušluostykite drėgna šluoste, o kaitinimo plokštės paviršių nuvalykite šepetėliu, pamirkytu maistiniame aliejuje arba svieste.
2. Sumaišykite miltus ir kiaušinį, lėtai įpilkite vandens ir tolygiai išmaišykite kiaušinių plakikliu. Tešlos konsistencija turi būti panaši į koncentruoto pieno konsistenciją. Tolygiai išmaišius tešlą galima naudoti. Jei ji paliekama vienai ar dviem valandoms, poveikis bus geresnis.
3. Tolygiai išmaišytą tešlą supilkite į specialią tešlos lėkštę. Blynų kepimo būgnas prijungiamas prie maitinimo šaltinio, įsižiebia indikatorius lemputė ir kepimo būgnas pradeda šilti. Įkaitinkite maždaug tris minutes, ir indikatorinė lemputė užges, kad pradėtumėte kepti.
4. Apverskite ploną pyrago keptuvę, panardinkite ją į tešlą ir tada įdėkite į tešlą, kad ji priliptų prie kepimo plokštės. Prilipimo laikas neturėtų būti per ilgas, maždaug trys sekundės. Išimkite blyną iš tešlos, greitai apverskite ir padėkite ant stalo. Maždaug po 20 sekundžių pyrago paviršius pakeičia spalvą, o kraštas pagelsta. Pyragas paruoštas. Medine mentele atlaisvinkite kraštą ir supilkite jį į lėkštę.
5. Atsižvelgiant į skirtingus ingredientus ar asmeninius pageidavimus, galima naudoti skirtingą kepimo laiką.
6. Kai kepimo pabaigoje tešla yra per sekli, pyrago paviršius liečia lėkštės dugną. Tuo metu likusią tešlą supilkite į kepimo plokštę.

Paslauga

Pagal savo poreikius galite rinktis įvairius valgymo būdus, galite juos valgyti tiesiai arba sukuti su šaltalankiais ar daržovėmis, tiesiog pridėti šiek tiek padažo ir įvairių patiekalų, kad pagamintumėte patrauklius pyragus, arba pridėti šaldytų desertų, pavyzdžiui, ledų ar plaktos grietinės. Pyragaičius galima gaminti įvairių formų. Jie gali būti šalti, kepti ir kepti.



Šaldymas ir šaltasis laikymas

Tereikia tortą apvynioti folija arba plastikine plėvele, kiek įmanoma išspausti viduje esantį orą ir sudėti į didelę plastikinę dėžę, kad būtų galima jį užšaldyti arba laikyti šaltai. Valgydami jį išimkite. Pyrago temperatūra yra tokia pati kaip kambario temperatūra. Atsargiai patraukite, ir pyragą galima nuplėšti vartojimui. Blynus taip pat galite sudėti į keptuvę ir pašildyti juos vartojimui.

Valymas ir laikymas

1. Po naudojimo ištraukite maitinimo laidą iš maitinimo šaltinio ir nuvalykite jį, kai kaitvietė atvės.
2. Kadangi kaitinimo plokštės paviršiuje naudojama aukštos kokybės nelimpanti danga, todėl, kad nepažeistumėte dangos, švelniai nuvalykite ją minkšta drėgna šluoste.
3. Po valymo įdėkite ploną pyragą į plastikinę arba originalią pakuotės dėžutę, kad ji būtų švari ir kaitinimo plokštės paviršius nesubraižytų.

INSTRUKCIJOS DĖL PERDIRBIMO IR IŠMETIMO:



Ši žymė reiškia, kad produktas negali būti išmestas kaip įprastos namų ūkio atliekos visoje ES. Norint išvengti galimų žalos aplinkai ar žmonių sveikatai dėl nekontroliuojamo atliekų šalinimo. Perdirbkite atsakingai skatinant tvarų medžiagų išteklių naudojimą. Norėdami grąžinti naudotą įrenginį, naudokite atidavimo ir rinkimo sistemą arba susisiekite su pardavėju, iš kurio įsigijote produktą. Pardavėjas gali priimti produktą aplinkai saugiam perdirbimui.



Gamintojo deklaracija, kad produktas atitinka taikomus ES direktyvų reikalavimus.

GR: CREPEMASTER - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε να αγοράσετε το CREPEMASTER. Προκειμένου να χρησιμοποιήσετε σωστά το προϊόν αυτό, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης πριν από τη χρήση και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά!

Παρακαλείστε να λάβετε υπόψη σας:

1. Όταν χρησιμοποιείτε το τηγάνι για πρώτη φορά, ο σωλήνας θέρμανσης κάνει ένα θόρυβο. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο. Παρακαλούμε μη διστάσετε να χρησιμοποιήσετε το προϊόν περαιτέρω.
2. Κατά την πρώτη χρήση του CREPEMASTER εκπέμπεται λευκός καπνός από το σώμα. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο, καθώς ο σωλήνας θέρμανσης ηλεκτρίζεται για πρώτη φορά.

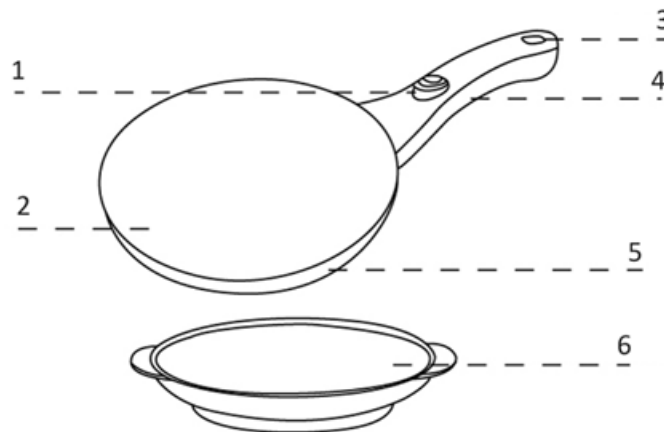
Εισαγωγή του προϊόντος

Το μικρό σχήμα και η απλή δομή του CREPEMASTERS μπορούν να σας βοηθήσουν να φτιάξετε διάφορες τηγανίτες, όπως κέικ ψητής πάπιας, κέικ spring roll, τηγανίτες κ.λπ. με λιγότερα σκεύη σε λιγότερο χρόνο. Το μέγεθος και το πάχος των τηγανίτες που παράγονται είναι πιο ομοιόμορφα, ώστε να μπορείτε να απολαύσετε το νόστιμο φαγητό με λιγότερα βήματα λειτουργίας από τις παραδοσιακές τηγανίτες.

Τεχνικές παράμετροι

Αριθμός Medel: AN-108
Ονομαστική ισχύς: 600W
Διάμετρος τηγανιού: 20 cm
Ονομαστική τάση: 220V ~ 230V
Θερμοκρασία επιφάνειας: 170°C
Ονομαστική συχνότητα: 50-60Hz
Χρώμα προϊόντος: Μαύρο, κόκκινο

Εισαγωγή των εξαρτημάτων



1. Διακόπτης ισχύος
2. Τηγάνι για τηγανίτες
3. Οπή ανάρτησης
4. Λαβή τηγανιού
5. Πάτος τηγανιού

6.Ειδική λεκάνη για το μείγμα

Οι εικόνες είναι μόνο για λόγους αναφοράς. Τα προϊόντα υπόκεινται στα πραγματικά αντικείμενα μέσα στη συσκευασία.

Βασικές πληροφορίες για την ασφάλεια

1.Τα προϊόντα μας πρέπει να χρησιμοποιούν διφασική πρίζα, πρέπει να έχουν προστασία γείωσης, αποφύγετε να μοιράζετε την πρίζα με άλλες ηλεκτρικές συσκευές.Είναι κατάλληλο μόνο για την τροφοδοσία εναλλασσόμενου ρεύματος 220V-50Hz, η πολύ χαμηλή τάση θα παρατείνει το χρόνο επεξεργασίας των τροφίμων.

2.Προειδοποίηση: Παρακαλούμε πετάξτε την πλαστική σακούλα στον κάδο απορριμμάτων αμέσως μετά το άνοιγμα της συσκευασίας του προϊόντος για να αποφύγετε την ασφυξία που προκαλείται από τα παιδιά που παίζουν .

3.Καλώδιο τροφοδοσίας: Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, για να αποφύγετε τον κίνδυνο. Πρέπει να αντικατασταθεί από επαγγελματία.

4.Σωστή τοποθέτηση: Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή επιφάνεια (π.χ. τραπέζι) και προσέξτε να την κρατάτε μακριά από πηγές φωτιάς και εύφλεκτα αντικείμενα.

5.Σωστή χρήση: Κατά τη θέρμανση, απαγορεύεται αυστηρά να αγγίζετε το ταψί με τα χέρια για να αποφύγετε το ζεμάτισμα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά υλικά για να βουρτσίζετε και να σκουπίζετε τον πυθμένα του ταψιού για να αποφύγετε την καταστροφή του αντικολλητικού στρώματος. Απαγορεύεται αυστηρά το πλύσιμο με νερό για να αποφύγετε τη φθορά του λεπτού ταψιού για κέικ. Είναι προτιμότερο να σκουπίζετε με στεγνό πανί.

6.Σωστή αποθήκευση: Μετά τη χρήση, καθαρίστε εγκαίρως τη βρωμιά και αποθηκεύστε σε αεριζόμενο και ξηρό μέρος .

7.Ανώμαλη κατάσταση: κατά τη χρήση, λόγω της αλλαγής της εσωτερικής θερμοκρασίας, τα μέρη θα εκπέμπουν έναν ήχο "κλικ" κατά τη συρρίκνωση και τη διαστολή, το οποίο είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο- όταν το προϊόν χρησιμοποιείται για πρώτη φορά, μπορεί να εμφανιστεί μια μικρή ποσότητα καπνού στο εσωτερικό του προϊόντος και η οσμή είναι φυσιολογική .

8.Προστασία: Αυτή η σειρά προϊόντων περιορίζεται σε χρήση σε εσωτερικούς χώρους. Εάν χρησιμοποιείται σε εξωτερικούς χώρους, πρέπει να προστατεύεται.

9.Τροποποιήσεις: Εάν το προϊόν που αγοράσατε έχει τροποποιηθεί με οποιονδήποτε τρόπο, ενδέχεται να μην συνάδει με το εγχειρίδιο χρήσης, καθώς οι τροποποιήσεις ενδέχεται να έχουν επηρεάσει την απόδοση και τη χρήση του προϊόντος.

Συνταγές

-Τηγανίτες με περισσότερα αυγά

150 γραμμάρια απλό αλεύρι, 3 αυγά, 3/4 φλιτζανιού βραστό νερό, 1/4 κουταλάκι του γλυκού αλάτι, 2 κουταλιές της σούπας λιωμένο βούτυρο.

Σύμφωνα με τη σειρά των υλικών, βάλτε τα στο πιάτο του μπλέντερ και ανακατέψτε τα για 30 δευτερόλεπτα. Σπρώξτε το μείγμα στη μέση και συνεχίστε το ανακάτεμα για 30-60 δευτερόλεπτα μέχρι να γίνει λείο. Αυτή τη στιγμή, μπορούν να προστεθούν και άλλα υλικά. Αυτή η ποσότητα μπορεί να φτιάξει περίπου 16 κέικ.

-Τηγανίτα από αλεύρι καλαμποκιού

1/2 φλιτζάνι αλεύρι καλαμποκιού, 1/2 φλιτζάνι βραστό νερό, ανακατεύουμε καλά και κρυώνουμε ελαφρώς, στη συνέχεια προσθέτουμε 3 αυγά, περίπου 5 γρ. αλάτι, 2 κουταλιές της σούπας λιωμένο βούτυρο ή μαργαρίνη και 3/4 φλιτζανιού γάλα.

-Απλή τηγανίτα

Ένα φλιτζάνι αλεύρι, 2 αυγά, 1/2 γάλα, περίπου 3G αλάτι, 2 κουταλιές της σούπας λιωμένο βούτυρο.

Οδηγίες χρήση

1. Για την πρώτη φορά, σκουπίστε το ταψί με ένα υγρό πανί και σκουπίστε την επιφάνεια της πλάκας θέρμανσης με ένα πινέλο εμποτισμένο με βρώσιμο λάδι ή βούτυρο.

2. Ανακατέψτε το αλεύρι και το αυγό, προσθέστε αργά το νερό και ανακατέψτε ομοιόμορφα με τον αυγοδάστη. Η συνοχή του μείγματος πρέπει να είναι παρόμοια με εκείνη του συμπυκνωμένου γάλακτος. Το κύπημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί αφού αναδευτεί ομοιόμορφα. Εάν αφηθεί για μία ή δύο ώρες, το αποτέλεσμα θα είναι καλύτερο.

3. Αδειάστε το κύπημα ομοιόμορφα αναμεμειγμένο στην ειδική πλάκα κτυπήματος. Το τύμπανο τηγανίτας συνδέεται με την παροχή ρεύματος και η ενδεικτική λυχνία ανάβει και το τύμπανο ψησίματος αρχίζει να θερμαίνεται. Προθερμάνετε για περίπου τρία λεπτά και η ενδεικτική λυχνία σβήνει για να ξεκινήσει το ψήσιμο.

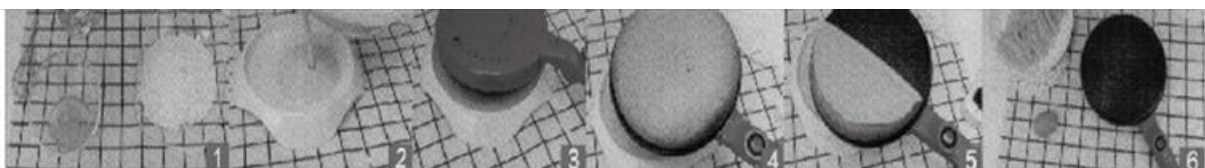
4. Αναποδογυρίστε το λεπτό ταψί για κέικ, βουτήξτε το στο μείγμα και στη συνέχεια βάλτε το στο μείγμα για να κολλήσει στην πλάκα ψησίματος. Ο χρόνος συγκόλλησης δεν πρέπει να είναι πολύ μεγάλος, περίπου τρία δευτερόλεπτα. Βγάλτε τη τηγανίτα από το κουρκούτι, γυρίστε την γρήγορα και βάλτε την στο τραπέζι. Μετά από περίπου 20 δευτερόλεπτα, η επιφάνεια του κέικ αλλάζει χρώμα και η άκρη του γίνεται κιτρινωπή. Το κέικ είναι έτοιμο. Χαλαρώστε την άκρη του με μια ξύλινη σπάτουλα και ρίξτε το στο πιάτο.

5. Ανάλογα με τα διάφορα υλικά ή τις προσωπικές προτιμήσεις, μπορεί να χρησιμοποιηθεί διαφορετικός χρόνος ψησίματος.

6. Όταν το μείγμα είναι πολύ ρηχό στο τέλος του ψησίματος, η επιφάνεια του κέικ θα ακουμπήσει στον πάτο του πιάτου. Αυτή τη στιγμή, ρίξτε το υπόλοιπο μείγμα ζύμης στην πλάκα ψησίματος.

Υπηρεσία

Σύμφωνα με τις ανάγκες σας, μπορείτε να επιλέξετε διαφορετικές μεθόδους κατανάλωσης, μπορείτε να τα φάτε απευθείας ή να τα τυλίξετε με κρεμμυδάκια ή λαχανικά, απλά να προσθέσετε κάποια σάλτσα και διάφορα πιάτα για να φτιάξετε ελκυστικές πίτες ή να προσθέσετε κατεψυγμένα επιδόρπια, όπως παγωτό ή σαντιγί. Τα κέικ μπορούν να γίνουν σε διάφορα σχήματα. Μπορούν να είναι κρύα, ψητά και τηγανητά.



Κατάψυξη και ψυχρή αποθήκευση

Απλώς τυλίξτε το κέικ με αλουμινόχαρτο ή πλαστική μεμβράνη, πιέστε όσο το δυνατόν περισσότερο τον αέρα στο εσωτερικό του και, στη συνέχεια, τοποθετήστε το σε ένα μεγάλο πλαστικό κουτί για κατάψυξη ή ψύξη. Όταν το φάτε, βγάλτε το έξω. Η θερμοκρασία του κέικ είναι η ίδια με τη θερμοκρασία δωματίου. Τραβήξτε το απαλά και το κέικ μπορεί να αποσπαστεί για κατανάλωση. Μπορείτε επίσης να βάλετε τηγανίτες σε ένα τηγάνι και να τις ζεστάνετε για κατανάλωση.

Καθαρισμός και αποθήκευση

1. Μετά τη χρήση, αφαιρέστε το καλώδιο ρεύματος από την παροχή ρεύματος και σκουπίστε το αφού κρυώσει η θερμαινόμενη πλάκα .
2. Δεδομένου ότι η επιφάνεια της θερμαντικής πλάκας υιοθετεί αντικολλητική επίστρωση υψηλής ποιότητας, οπότε για να αποφύγετε τη φθορά της επίστρωσης, παρακαλούμε να την σκουπίζετε απαλά με ένα μαλακό υγρό πανί .
3. Μετά τον καθαρισμό, τοποθετήστε το λεπτό κέικ στο πλαστικό ή το αρχικό κουτί συσκευασίας για να το διατηρήσετε καθαρό, ώστε να αποφύγετε το γρατσουνίσμα της επιφάνειας της πλάκας θέρμανσης .

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΡΡΙΨΗ:



Αυτή η ετικέτα σημαίνει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται ως συνηθισμένα οικιακά απορρίμματα σε ολόκληρη την ΕΕ. Για την πρόληψη πιθανών ζημιών στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από μη ελεγχόμενη απόρριψη αποβλήτων. Ανακυκλώστε υπεύθυνα για την προώθηση της βιώσιμης χρήσης των υλικών πόρων. Εάν θέλετε να επιστρέψετε ένα χρησιμοποιημένο προϊόν, χρησιμοποιήστε το σύστημα παράδοσης και συλλογής ή επικοινωνήστε με τον λιανοπωλητή από τον οποίο αγοράσατε το προϊόν. Ο λιανοπωλητής μπορεί να δεχτεί το προϊόν για οικολογική ανακύκλωση.



Δήλωση του κατασκευαστή ότι το προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις των ισχύουσων οδηγιών της ΕΕ.