

EN

DE

TR

FR

ES

IT

RO

PL

RU

CRO

BIH

AL

BG

GR

HU

SR

PT

GE

AR

CZ

FLORIA®

Make it Easy

Instruction Manual

Crepe Maker



ZLN7910



ZLN7911

PLEASE NOTE THAT THE DEVICE MANUAL CAN BE CREATED FOR MORE THAN ONE MODEL.
INFORMATION YOUR DEVICE CAN NOT BE CONTAINING THE FUNCTION LISTED IN THE MANUAL.

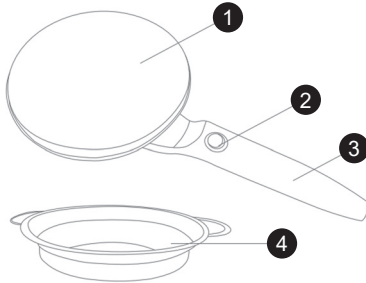
GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS & WARNINGS

- Before using this device please read the instruction manual carefully.
- Please make sure the rated voltage is the same as the voltage that you used.
- Please keep the instructions, the guaranty certificate, the sales receipt, and if possible, the carton with the inner packaging!
- The device is intended exclusively for private use and not for commercial use, not for professional use!
- Always remove the plug from the socket whenever the device is not in use when attaching accessory parts, cleaning the device, or whenever a disturbance occurs. Switch off the device beforehand. Pull on the plug, not on the cable.
- To protect children from the dangers of electrical appliances, never leave them unsupervised with the device. Consequently, when selecting the location for your device, do so in such a way that children do not have access to the device. Take care to ensure that the cable does not hang down.
- Test the device and the cable regularly for damage. If there is damage of any kind, the device should not be used.
- Do not allow children to play with the device. Do not let children play with packaging material such as plastic bags.
- This appliance can be used by children aged 8 years and above and persons with physical, sensory, or mental disabilities, or lack of experience and knowledge, provided that they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance safely and understand the possible hazards. Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are under 8 years old and unsupervised.
- Do not repair the device yourself, but rather consult an authorized expert in case of a problem.
- For safety reasons, a broken or damaged mains lead may only be replaced by an equivalent lead from the manufacturer, our customer service department, or a similar qualified person.
- Keep the device and the cable away from heat, direct sunlight, moisture, sharp edges, and the like.
- Switch off the device and unplug it, when you are not using the device.
- Use only original accessories provided by the supplier.

EN

- Do not use the device outdoors. (Unless the device is designed to be used outside.) Always protect against zero or sub-zero temperatures.
- Never use near water (bathtub, sink, etc.). The appliance should not be exposed to rain or moisture. Only use the device when your hands are dry.
- If the device falls into water, unplug it before taking it out of the water. Do not touch the water source. The device must be checked by a specialist before it is used again. To avoid the risk of electric shock, do not clean the device with water or immerse it in water.
- Use the device only for the intended purpose.
- This device must only be operated when connected to a grounded socket installed in accordance with regulations. Make sure that the supply voltage corresponds to the voltage stated on the type plate.
- Damages that occur when the device is used for purposes other than those specified in the instructions or is used incorrectly or is not repaired by experts are not covered by the warranty.
- Always use the device on a flat and horizontal surface.
- The device should not be used anymore after, in case of falling on a hard surface from height. Even invisible damage may cause negative effects on the functional safety of the device. The device can only be used after being checked by a professional.
- Never carry or pull the device by holding the power plug as there is a risk of a short circuit due to cable breakage. Do not bend, pinch, or pull the power cord over sharp edges.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Risk of burns! After the use of appliance some surfaces can be hot, be aware of the risks and be cautious of hot surfaces.
- The device must cool down before you store it.
- Never use the product close to combustibles.
- No liability is accepted in case of damage caused by improper use or failure to comply with these instructions.

GET TO KNOW YOUR CREPE MAKER



1. Pan
2. Indicator light (switch)
3. Handle
4. Batter pan

USAGE METHOD



- First use, wet cloth will be used to wipe the backing pan and soaked with oil or butter brush to wipe the surface of the heating plate.
- First mixing flour and eggs, and gradually add water, with egg whisk mixing evenly, batter consistency should be similar to the thick milk, mixing batter can be used, such as static for one or two hours, the effect is good.
- Will stir the batter into the batter special dish, Griddle cake clang power, pan began heating, preheating about three minutes after the start of baking.
- Thin baking pan over tilt in batter, then placed in the batter so that it stuck to the tray, the time should not be too long, about in about three seconds will be removed from the baking pan thin batter, quickly reversed, on the table, after about twenty seconds, the cake surface color, edge yellow cake that is done, with a wooden spatula to loosen the edge can be poured into the tray. The use of metal tools is prohibited, otherwise the coating will be scratched.
- In accordance with different ingredients or personal preferences, can adopt different baking, baking time until the last batter is too shallow, will hit the bottom surface of the baking pan, the remaining batter down the tray at.

EDIBLE METHOD

According to need, can choose different methods of food, can eat, can also roll spring onion or vegetables, simple add sauce and various dished made of attractive pie, or frozen dessert with, such as ice cream or large edible cream. The cake can be made into different shapes, can be ambiguous, grilled, fried.

- Cake skin fold with a dip or a thin layer of ingredients can be added.
- Cake skin fold envelope shape can put the ingredients in food. "Cake skin" suitable for different times and occasions to eat, such as in the party, before dinner, after dinner dessert, main meal, supper, breakfast, guests are edible. As long as you use your head, you can make different patterns. It is very popular with children and adults. The proportion of noodles and materials (eggs, flour and water) can also be adjusted according to the taste of the individual. A little oil is added to increase the taste. The cake is easy to peel off after being fried, and a little sugar can also increase the crispness.
- Frozen and chilled cake: Wrap the prepared cake with a pan or a plastic wrap. Strain the air out of it and place it in a large plastic box for freezing or freezing. When eating remove the cake until the temperature is the same as the room temperature. Gently pull the cake and then tear it down to eat. You can also put the pancake in a pan and warm it.

MAINTENANCE AND STORAGE

- After use, please pull the power cord out of the power supply, then heat the disc before cooling and then wipe it.
- Because the heating plate surface uses the good nonstick coating therefore, in order to avoid damaging the coating, please use the soft wet cloth to wipe gently.
- After cleaning, the thin baking pan placed in plastic bags or the original packing box, to keep clean, to avoid heating plate surface scratches.

PANCAKE MAKING

Egg-Rich Pancakes

150g ordinary flour, 3 eggs, 3/4 cup boiling water, 1/4 spoon salt, 2 tablespoons of melted butter. According to the sequence of materials into the blender dish stir for about 30 seconds, will not stir the material into the middle, continue stirring for 30-60 seconds until smooth, then add the other ingredients, this weight can make 16 pieces of cake skin.

Corn Flour Pancake

1/2 cup of corn flour, 1/2 cup boiled water, mix stir evenly, and a little cooling, and then add 3 eggs, about 5g salt, 2 tablespoons of melted butter, 3/4 cup of milk mixed evenly, then can be made.

Grain Pancake

1 cup of buckwheat flour and other cereals powder (or 2/3 cup of buckwheat flour plus about 5g salt), 1 egg, 1 cup of milk, 3 tbsps melted butter into the containers within the mixing evenly, then starts to manufacture

Common Pancakes

Mix 1 cups of flour, 2 eggs, 1/2 cup water, about 3g salt 2 tablespoons of melted butter, and then stir well and start to make.

Correct Disposal of this product



- This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU.
- To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
- To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

BITTE BEACHTEN SIE, DASS DAS GERÄTEHANDBUCH, INFORMATIONEN FÜR MEHR ALS EIN MODELL BEINHALTEN KANN.
IHR GERÄT KÖNNTE MÖGLICHERWEISE NICHT DIE IN DER BEDIENUNGSANLEITUNG ERWÄHNTEN FUNKTIONEN BESITZEN.
DIESE SPRACHE WURDE MIT HILFE VON KÜNSTLICHER INTELLIGENZ ÜBERSETZT.

ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN UND WARNUNGEN

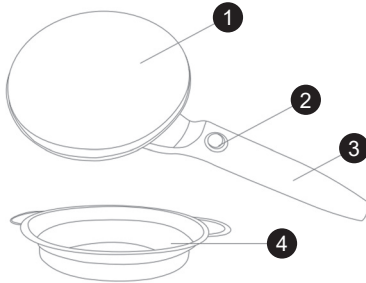
- Bevor Sie dieses Gerät verwenden, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Bitte stellen Sie sicher, dass die Nennspannung mit der Spannung übereinstimmt, die Sie verwenden.
- Bitte bewahren Sie die Anweisungen, den Garantiebeleg, den Verkaufsbeleg und, wenn möglich, den Karton mit der Innenverpackung auf!
- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen oder professionellen Gebrauch!
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, wenn Zubehörteile angebracht werden, das Gerät gereinigt wird oder eine Störung auftritt. Schalten Sie das Gerät vorher aus. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
- Um Kinder vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, lassen Sie sie niemals unbeaufsichtigt mit dem Gerät. Wählen Sie den Standort für Ihr Gerät so, dass Kinder keinen Zugang dazu haben. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunterhängt.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Wenn Schäden jeglicher Art vorliegen, darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Lassen Sie Kinder nicht mit Verpackungsmaterial wie Plastiktüten spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, vorausgesetzt, sie werden beaufsichtigt oder haben Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und verstehen die möglichen Gefahren. Reinigung und Benutzerwartung sollten nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind unter 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern wenden Sie sich im Falle eines Problems an einen autorisierten Fachmann.
- Aus Sicherheitsgründen darf ein defektes oder beschädigtes Netzkabel nur durch ein gleichwertiges Kabel des Herstellers, unseres Kundendienstes oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Halten Sie das Gerät und das Kabel von Hitze, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit, scharfen Kanten und Ähnlichem fern.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Verwenden Sie nur Originalzubehör, das vom Lieferanten bereitgestellt wird.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. (Es sei denn, das Gerät

DE

ist für den Außeneinsatz konzipiert.) Schützen Sie es immer vor Temperaturen unter Null oder unter dem Gefrierpunkt.

- Verwenden Sie es niemals in der Nähe von Wasser (Badewanne, Waschbecken usw.). Das Gerät sollte nicht Regen oder Feuchtigkeit ausgesetzt werden. Verwenden Sie das Gerät nur, wenn Ihre Hände trocken sind.
- Wenn das Gerät ins Wasser fällt, ziehen Sie den Stecker, bevor Sie es aus dem Wasser nehmen. Berühren Sie nicht die Wasserquelle. Das Gerät muss von einem Fachmann überprüft werden, bevor es wieder verwendet wird. Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden, reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasser und tauchen Sie es nicht in Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Dieses Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose betrieben werden, die gemäß den Vorschriften installiert ist. Stellen Sie sicher, dass die Versorgungsspannung der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entspricht.
- Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Geräts, nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder Reparaturen durch nicht fachkundige Personen entstehen, sind nicht von der Garantie abgedeckt.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer flachen und horizontalen Fläche.
- Das Gerät sollte nach einem Sturz auf eine harte Oberfläche nicht mehr verwendet werden. Selbst unsichtbare Schäden können negative Auswirkungen auf die Funktionssicherheit des Geräts haben. Das Gerät darf nur nach Überprüfung durch einen Fachmann wieder verwendet werden.
- Tragen oder ziehen Sie das Gerät niemals am Netzstecker, da dies aufgrund eines Kabelbruchs zu einem Kurzschluss führen kann. Biegen, klemmen oder ziehen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.
- Verbrühungsgefahr! Nach dem Gebrauch des Geräts können einige Oberflächen heiß sein, seien Sie sich der Risiken bewusst und seien Sie vorsichtig mit heißen Oberflächen.
- Das Gerät muss abkühlen, bevor Sie es verstauen.
- Verwenden Sie das Produkt niemals in der Nähe von brennbaren Materialien.
- Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch unsachgemäße Verwendung oder Nichtbeachtung dieser Anweisungen verursacht werden.

LERNEN SIE IHREN CREPE-MAKER KENNEN



1. Pfanne
2. Kontrollleuchte (Schalter)
3. Griff
4. Teigpfanne

ANWENDUNGSMETHODE



- Beim ersten Gebrauch wird ein feuchtes Tuch verwendet, um die Backpfanne abzuwischen, und mit Öl oder Butter eingetauchter Pinsel, um die Oberfläche der Heizplatte zu wischen.
- Zuerst Mehl und Eier mischen und nach und nach Wasser hinzufügen, mit einem Schneebesen gleichmäßig verrühren. Die Konsistenz des Teigs sollte der von dickem Milch ähneln. Der Teig kann verwendet werden, nachdem er ein bis zwei Stunden geruht hat, das Ergebnis ist besser.
- Den Teig in das spezielle Teiggefäß geben. Das Crepe-Gerät einschalten, die Pfanne beginnt zu heizen, nach etwa drei Minuten Vorheizen kann das Backen beginnen.
- Die dünne Backpfanne über den Teig kippen, dann den Teig in die Pfanne geben, damit er an der Pfanne haftet. Die Zeit sollte nicht zu lang sein, etwa nach drei Sekunden wird der dünne Teig von der Backpfanne entfernt, schnell umgedreht und auf den Tisch gelegt. Nach etwa zwanzig Sekunden ist die Kuchenoberfläche gefärbt, der Rand gelblich – das ist fertig. Mit einem Holzspatel den Rand lösen und in die Pfanne geben. Die Verwendung von Metallwerkzeugen ist verboten, da sonst die Beschichtung zerkratzt wird.
- In Übereinstimmung mit verschiedenen Zutaten oder persönlichen Vorlieben kann unterschiedliche Backmethoden verwendet werden. Die Backzeit, bis der letzte Teig zu flach ist, wird den Boden der Backpfanne treffen, der verbleibende Teig wird auf die Pfanne herunterfallen.

ESSMETHODE

- Je nach Bedarf können unterschiedliche Lebensmittelmethoden gewählt werden: Man kann den Kuchen einfach essen, Frühlingszwiebeln oder Gemüse einrollen, eine einfache Sauce und verschiedene Gerichte hinzufügen, um eine ansprechende Torte zu machen, oder ihn mit gefrorenen Desserts wie Eiscreme oder großer essbarer Sahne kombinieren. Der Kuchen kann in verschiedene Formen gebracht werden, er kann gewürzt, gegrillt oder gebraten werden.
- Die Kuchenhaut kann gefaltet und mit einer Dip- oder dünnen Schicht von Zutaten belegt werden.
 - Die Kuchenhaut kann zu einem Umschlag gefaltet werden, um die Zutaten darin zu verstauen. „Kuchenhaut“ eignet sich für verschiedene Zeiten und Anlässe, wie auf Partys, vor dem Abendessen, als Dessert nach dem Abendessen, als Hauptmahlzeit, als Mitternachtssnack, Frühstück oder für Gäste. Solange Sie kreativ sind, können Sie unterschiedliche Muster kreieren. Es ist bei Kindern und Erwachsenen sehr beliebt. Das Verhältnis von Nudeln und Zutaten (Eier, Mehl und Wasser) kann je nach individuellem Geschmack angepasst werden. Ein wenig Öl wird hinzugefügt, um den Geschmack zu verbessern. Der Kuchen lässt sich nach dem Braten leicht abziehen, und ein wenig Zucker kann auch die Knusprigkeit erhöhen.
 - Gefrorener und gekühlter Kuchen: Den zubereiteten Kuchen mit einer Pfanne oder einer Plastikfolie einwickeln. Die Luft herausdrücken und in eine große Plastikbox zum Einfrieren oder Kühlen legen. Wenn der Kuchen gegessen werden soll, lassen Sie ihn, bis er Raumtemperatur erreicht hat. Ziehen Sie den Kuchen vorsichtig heraus und reißen Sie ihn dann zum Essen ab. Sie können den Pfannkuchen auch in eine Pfanne legen und aufwärmen.

WARTUNG UND LAGERUNG

- Nach dem Gebrauch bitte das Netzkabel von der Stromversorgung trennen, die Scheibe erhitzen und dann abkühlen lassen, bevor Sie sie abwischen.
- Da die Heizplatte eine gute Antihaftbeschichtung aufweist, verwenden Sie bitte ein weiches, feuchtes Tuch, um sie sanft abzuwischen, um die Beschichtung nicht zu beschädigen.
- Nach der Reinigung die dünne Backplatte in Plastiktüten oder in die Originalverpackung legen, um sie sauber zu halten und Kratzer auf der Oberfläche der Heizplatte zu vermeiden.

PFANNKUCHENHERSTELLUNG

Eierreiche Pfannkuchen

150 g normales Mehl, 3 Eier, 3/4 Tasse kochendes Wasser, 1/4 Teelöffel Salz, 2 Esslöffel geschmolzene Butter. Die Zutaten nacheinander in die Rührschüssel geben und etwa 30 Sekunden lang rühren. Wenn die Zutaten nicht in die Mitte gelangen, weiter 30-60 Sekunden rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Dann die anderen Zutaten hinzufügen. Diese Menge reicht für 16 Pfannkuchen.

Maismehl-Pfannkuchen

1/2 Tasse Maismehl, 1/2 Tasse kochendes Wasser, gleichmäßig mischen und etwas abkühlen lassen, dann 3 Eier, etwa 5 g Salz, 2 Esslöffel geschmolzene Butter, 3/4 Tasse Milch gleichmäßig mischen, dann kann es hergestellt werden.

Getreide-Pfannkuchen

1 Tasse Buchweizenmehl und anderes Getreidemehl (oder 2/3 Tasse Buchweizenmehl plus etwa 5 g Salz), 1 Ei, 1 Tasse Milch, 3 Esslöffel geschmolzene Butter in den Behälter geben und gleichmäßig mischen, dann mit der Herstellung beginnen.

Normale Pfannkuchen

1 Tasse Mehl, 2 Eier, 1/2 Tasse Wasser, etwa 3 g Salz, 2 Esslöffel geschmolzene Butter mischen, dann gut rühren und mit der Herstellung beginnen.

Importeur:

Enstore GmbH, Rudolf-Diesel-Straße 7
71154 Nufringen/Germany

Korrekte Entsorgung dieses Produkts



- Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf.
- Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.
- Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder kontaktieren Sie den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Er kann dieses Produkt umweltgerecht recyceln.

CİHAZ KILAVUZU BİRDEN FAZLA MODEL BİLGİSİ İÇİN OLUŞTURULMUŞ OLABİLECEĞİNİ LÜTFEN DİKKATE ALINIZ.
CİHAZINIZ, KILAVUZ İÇERİSİNDE BAHSİDİLEN ÖZELLİKLERİ İÇERMİYOR OLABİLİR.
DİL YAPAY ZEKA YARDIMIYLA ÇEVİRİLMİŞTİR.

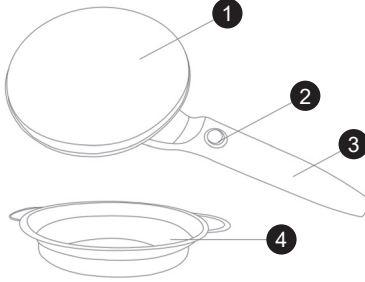
GENEL GÜVENLİK TALİMATLARI VE UYARILAR

- Bu cihazı kullanmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Cihazın voltajının, kullandığınız voltaj ile aynı olduğundan emin olun.
- Talimatları, garanti belgesini, satış fişini ve mümkünse karton ve iç ambalajı saklayın!
- Cihaz yalnızca özel kullanım içindir, ticari veya profesyonel kullanım için değildir!
- Cihazı kullanmadığınızda, aksesuar parçalarını takarken, temizlerken veya bir sorun oluştuğunda fişi prizden çekin. Önce cihazı kapatın. Fişi kablodan değil, fişten çekin.
- Çocukları elektrikli cihazların tehlikelerinden korumak için, cihazı denetimsiz bırakmayın. Bu nedenle, cihazı seçerken çocukların erişemeyeceği bir yerde konumlandırın. Kablonun sarkmadığından emin olun.
- Cihazı ve kablolarını düzenli olarak hasar açısından kontrol edin. Herhangi bir hasar varsa, cihazı kullanmayın.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin. Çocukların plastik torba gibi ambalaj malzemeleriyle oynamasına da izin vermeyin.
- Bu cihaz, 8 yaş ve üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelli kişiler veya deneyimsiz kişiler tarafından kullanılabilir, ancak bu kişiler denetim altında olmalı veya cihazın güvenli kullanımı hakkında talimat almış olmalıdır ve potansiyel tehlikeleri anlamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaş altı çocuklar tarafından denetimsiz yapılmamalıdır.
- Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın; bir sorun durumunda yetkili bir uzmana başvurun.
- Güvenlik nedenleriyle, kırık veya hasarlı güç kablosu yalnızca üreticinin, müşteri hizmetleri departmanının veya benzer nitelikteki bir kişinin sağladığı eşdeğer bir kablo ile değiştirilmelidir.
- Cihazı ve kablolarını ısıdan, doğrudan güneş ışığından, nemden, keskin kenarlardan ve benzeri unsurlardan uzak tutun.
- Cihazı kullanmadığınızda kapatın ve fişini çekin.
- Sadece tedarikçi tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.
- Cihazı dış mekanlarda kullanmayın. (Cihaz dış mekân kullanımına uygun değilse.) Her zaman sıfır veya altı sıcaklıklardan koruyun.
- Cihazı su yakınında (banyoda, lavaboda vb.) kullanmayın. Cihazı

yağmura veya neme maruz bırakmayın. Cihazı yalnızca elleriniz kuru olduğunda kullanın.

- Cihaz suya düşerse, suyun kaynağına dokunmadan önce fişi çekin. Cihazı sudan çıkarın ve tekrar kullanmadan önce bir uzman tarafından kontrol ettirin. Elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı suyla temizlemeyin veya suya batırmayın.
- Cihazı yalnızca belirtilen amaca uygun olarak kullanın.
- Bu cihaz yalnızca düzenlemelere uygun şekilde kurulmuş bir topraklı prize bağlı olduğunda çalıştırılmalıdır. Besleme voltajının, tip plakasında belirtilen voltajla uyumlu olduğundan emin olun.
- Talimatlarda belirtilen amaçların dışında kullanılan, yanlış kullanılan veya uzmanlar tarafından onarılmayan cihazlarda oluşan hasarlar garanti kapsamında değildir.
- Cihazı her zaman düz ve yatay bir yüzeyde kullanın.
- Cihaz, sert bir yüzeye yüksekten düşerse artık kullanılmamalıdır. Görünmeyen hasarlar bile cihazın fonksiyonel güvenliğini etkileyebilir. Cihaz yalnızca profesyonel bir kişi tarafından kontrol edildikten sonra kullanılabilir.
- Cihazı güç fişinden tutarak taşımayın veya çekmeyin; bu, kablo kopması nedeniyle kısa devre riskini artırabilir. Güç kablosunu keskin kenarlardan çekmeyin veya bükmeyin.
- Cihazı sıcak gaz veya elektrikli ocak üzerinde veya ısıtılmış bir fırının içinde bırakmayın.
- Yanma riski! Cihaz kullanıldıktan sonra bazı yüzeyler sıcak olabilir, bu yüzden dikkatli olun ve sıcak yüzeylere karşı dikkatli olun.
- Cihazı saklamadan önce soğumasını bekleyin.
- Ürünü yanıcı maddelerin yakınında kullanmayın.
- Yanlış kullanım veya bu talimatlara uyulmamasından kaynaklanan hasarlardan sorumluluk kabul edilmez.

KREP YAPMA MAKİNESİZİ TANIYIN



1. Tava
2. Gösterge ışığı (açma/kapama düğmesi)
3. Tutacak
4. Hamur kabı

KULLANIM YÖNTEMİ



- İlk kullanımdan önce, krep yapma makinesinin pişirme yüzeyini nemli bir bezle silin ve ısıtma plakalarının yüzeyini bir fırça yardımıyla bitkisel yağ veya tereyağı ile hafifçe yağlayın.
- Öncelikle un ve yumurtaları karıştırın, ardından yavaşça su ekleyerek karışımı iyice çırpın. Hamurun kıvamı koyu süt gibi olmalıdır. Karışımı hazırladıktan sonra, hamuru bir iki saat kadar dinlendirmek daha iyi sonuçlar verecektir.
- Karışımı, özel hamur kabına dökün. Krep makinesini çalıştırın ve pişirme plakası ısınmaya başlasın. Isınma yaklaşık üç dakika sürecektir.
- Pişirme plakasını hamur kabına doğru hafifçe eğin, sonra plakayı kabın içindeki hamura daldırın ve hamurun tepsiye yapışmasını sağlayın. Bu işlem çok uzun sürmemeli; yaklaşık üç saniye sonra plakanın ince hamurdan çıkarılması gerekir. Ardından krep yapma makinesini hızlıca ters çevirin ve düz bir yüzeye yerleştirin. Yaklaşık yirmi saniye sonra krepin yüzeyi renk değiştirmeye başlayacak ve kenarları sararacaktır. Bu, krepin piştiğini gösterir. Kenarlarını bir tahta spatula ile gevşettikten sonra krep tepside çıkarılabilir. Metal aletlerin kullanılması yasaktır, aksi takdirde kaplama çizilebilir.
- Farklı malzemeler veya kişisel tercihlere göre pişirme süresi ayarlanabilir. Hamurun inceliği arttıkça, pişirme süresi azalabilir. Krep makinesi kullanımı tamamlandıktan sonra kalan hamur tepside sıyrılmalıdır.

TÜKETME YÖNTEMLERİ

İhtiyaca göre, farklı tüketme yöntemleri seçilebilir; sade olarak tüketilebilir, yeşil soğan veya sebzelerle sarılabilir, basitçe sos eklenebilir ya da çeşitli malzemelerle cazip bir börek yapılabilir. Ayrıca dondurmali tatlılarla, dondurma veya krema ile de sunulabilir. Krep, farklı şekillerde yapılabilir; kızartılabilir, ızgara yapılabilir veya kavrulabilir.

- Krepi katlayarak, içine batırmak için sos veya ince bir malzeme katmanı ekleyebilirsiniz.
- Krepi zarfa benzer şekilde katlayarak, içine yiyecek malzemeleri koyabilirsiniz. "Krep", farklı zamanlar ve durumlar için uygundur; örneğin partilerde, akşam yemeğinden önce, akşam yemeğinden sonra tatlı olarak, ana yemek, gece atıştırmalığı, kahvaltı olarak veya misafirlere sunulabilir. Yaratıcılığınızı kullanarak farklı şekiller yapabilirsiniz. Çocuklar ve yetişkinler tarafından oldukça beğenilir. Hamur ve malzemelerin (yumurta, un ve su) oranı kişisel zevke göre ayarlanabilir. Biraz yağ eklemek lezzeti artırır. Lezzeti artırmak için biraz yağ eklenir. Krep, kızartıldıktan sonra kolayca tavadan ayrılır ve biraz şeker eklemek de çıtırliğini artırır.
- Dondurulmuş ve Soğutulmuş Krep: Hazırladığınız krepleri streç film ile sarın. İçindeki havayı çıkarak büyük bir plastik kutuya yerleştirip dondurucuya koyun. Tüketmeden önce krep oda sıcaklığına gelene kadar bekletin. Krep ısıtmak isterseniz tavada hafifçe ısıtın ve ardından kolayca açarak tüketin.

BAKIM VE SAKLAMA

- Kullanımdan sonra, güç kablosunu prizden çıkarın, ardından ısıtma plakasının soğumasını bekleyin ve plaka soğuduktan sonra temizliğini yapın.
- Isıtma plakasının yüzeyinde yüksek kaliteli yapışmaz kaplama kullanıldığı için kaplamaya zarar vermek adına, yumuşak nemli bir bezle nazikçe silin.
- Temizlik işlemi tamamlandıktan sonra, ince pişirme plakasını temiz tutmak ve ısıtma plakasının yüzeyini çizilmekten korumak için plastik bir torbaya veya orijinal ambalaj kutusuna koyun.

KREP TARİFLERİ

Yumurta Zengini Krepler

150g normal un, 3 yumurta, 3/4 su bardağı kaynar su, 1/4 çay kaşığı tuz, 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı. Malzemeleri sırayla karıştırma kabına ekleyip yaklaşık 30 saniye karıştırın. Malzemeler homojen hale gelene kadar 30-60 saniye daha karıştırın, ardından diğer malzemeleri ekleyin. Bu miktarla 16 adet krep hamuru elde edilebilir.

Mısır Unu Krepleri

1/2 su bardağı mısır unu, 1/2 su bardağı kaynar suyu karıştırıp homojen hale getirin, biraz soğutun, ardından 3 yumurta, yaklaşık 5g tuz, 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı, 3/4 su bardağı süt ekleyin ve iyice karıştırın. Ardından krep yapımına başlayabilirsiniz.

Tahıllı Krepler

1 su bardağı karabuğday unu ve diğer tahıl unları (veya 2/3 su bardağı karabuğday unu ve yaklaşık 5g tuz), 1 yumurta, 1 su bardağı süt, 3 yemek kaşığı eritilmiş tereyağını karıştırma kabına ekleyin ve iyice karıştırın, ardından krep yapımına başlayın.

Normal Krepler

1 su bardağı un, 2 yumurta, 1/2 su bardağı su, yaklaşık 3g tuz, 2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağını karıştırın, ardından krep yapımına başlayın.

Uygun ürün imhası



- İşbu işaret, mevcut ürünün AB içerisinde diğer evsel atıklarla birlikte imha edilmemesi gerektiğini belirtmektedir.
- Kontrol edilmemiş atık bertarafının çevreye ve insan sağlığına verebileceği muhtemel zararları önlemek adına, ürünü sorumluluk içinde maddi kaynakların sürdürülebilir yeniden kullanımına teşvik adına geri dönüştürün.
- Kullandığınız cihazın iadesi için, lütfen iade ve toplama sistemlerini kullanın veya ürünün satın alındığı bayi ile iletişime geçin. Çevresel güvenli geri dönüşüm için mevcut ürünü sizden alacaklardır.

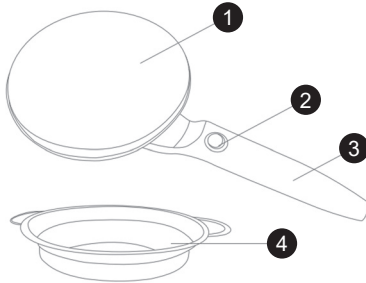
VEUILLEZ PRENDRE EN CONSIDERATION QUE LE MANUEL UTILISATEUR DE L'APPAREIL PEUT ÊTRE PRÉPARÉ POUR PLUS QU'UN MODÈLE. IL SE PEUT QUE VOTRE APPAREIL NE POSSEDE PAS LES CARACTÉRISTIQUES QUI SONT CITÉES DANS LE MANUEL UTILISATEUR. CETTE LANGUE A ÉTÉ TRADUITE AVEC L'AIDE DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS

- Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire attentivement le manuel d'instructions.
- Veuillez vous assurer que la tension nominale est la même que la tension que vous utilisez.
- Veuillez conserver les instructions, le certificat de garantie, le reçu de vente, et si possible, le carton avec l'emballage intérieur !
- L'appareil est destiné exclusivement à un usage privé et non à un usage commercial, ni à un usage professionnel !
- Toujours retirer la prise de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé, lors de l'attachement des pièces accessoires, du nettoyage de l'appareil ou en cas de perturbation. Éteignez l'appareil au préalable. Tirez sur la prise, pas sur le câble.
- Pour protéger les enfants des dangers des appareils électriques, ne les laissez jamais sans surveillance avec l'appareil. Par conséquent, lorsque vous choisissez l'emplacement de votre appareil, faites-le de manière à ce que les enfants n'aient pas accès à l'appareil. Veillez à ce que le câble ne pende pas.
- Testez régulièrement l'appareil et le câble pour détecter tout dommage. S'il y a un dommage quelconque, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec les matériaux d'emballage tels que les sacs en plastique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux, ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou aient reçu des instructions sur la façon d'utiliser l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers possibles. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même, mais consultez plutôt un expert autorisé en cas de problème.
- Pour des raisons de sécurité, un cordon d'alimentation principal cassé ou endommagé ne peut être remplacé que par un cordon équivalent du fabricant, de notre service client ou d'une personne qualifiée similaire.
- Gardez l'appareil et le câble éloignés de la chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité, des bords tranchants, et similaires.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas.

- N'utilisez que des accessoires d'origine fournis par le fournisseur.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. (Sauf si l'appareil est conçu pour être utilisé à l'extérieur.) Protégez toujours contre les températures zéro ou inférieures à zéro.
- Ne l'utilisez jamais près de l'eau (baignoire, évier, etc.). L'appareil ne doit pas être exposé à la pluie ou à l'humidité. N'utilisez l'appareil que lorsque vos mains sont sèches.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez-le avant de le retirer de l'eau. Ne touchez pas la source d'eau. L'appareil doit être vérifié par un spécialiste avant d'être utilisé à nouveau. Pour éviter le risque de choc électrique, ne nettoyez pas l'appareil avec de l'eau et ne l'immergez pas dans l'eau.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu.
- Cet appareil ne doit être utilisé que lorsqu'il est connecté à une prise mise à la terre installée conformément aux réglementations. Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
- Les dommages qui surviennent lorsque l'appareil est utilisé à des fins autres que celles spécifiées dans les instructions, est utilisé de manière incorrecte ou n'est pas réparé par des experts ne sont pas couverts par la garantie.
- Toujours utiliser l'appareil sur une surface plane et horizontale.
- L'appareil ne doit plus être utilisé en cas de chute sur une surface dure à partir d'une certaine hauteur. Même les dommages invisibles peuvent avoir des effets négatifs sur la sécurité fonctionnelle de l'appareil. L'appareil ne peut être utilisé qu'après avoir été vérifié par un professionnel.
- Ne portez jamais et ne tirez jamais l'appareil en tenant la prise d'alimentation, car il y a un risque de court-circuit dû à une rupture de câble. Ne pliez pas, ne pincez pas et ne tirez pas le cordon d'alimentation sur des bords tranchants.
- Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
- Risque de brûlures! Après utilisation de l'appareil, certaines surfaces peuvent être chaudes, soyez conscient des risques et faites attention aux surfaces chaudes.
- L'appareil doit refroidir avant d'être rangé.
- N'utilisez jamais le produit à proximité de matériaux combustibles.
- Aucune responsabilité ne sera acceptée en cas de dommages causés par une mauvaise utilisation ou le non-respect de ces instructions.

APPRENEZ À CONNAÎTRE VOTRE CRÊPIÈRE



1. Plaque
2. Témoin lumineux (interrupteur)
3. Poignée
4. Plaque à pâte

MÉTHODE D'UTILISATION



- Pour la première utilisation, un chiffon humide sera utilisé pour essuyer la plaque de cuisson et une brosse imbibée d'huile ou de beurre pour essuyer la surface de la plaque chauffante.
- Mélangez d'abord la farine et les œufs, puis ajoutez progressivement de l'eau, en mélangeant uniformément avec un fouet. La consistance de la pâte doit être similaire à celle du lait épais. La pâte peut être utilisée après avoir reposé pendant une à deux heures, le résultat est meilleur.
- Verser la pâte dans le récipient spécial pour pâte. Allumez la crêpière, la plaque commence à chauffer, après environ trois minutes de préchauffage, commencez la cuisson.
- Inclinez la plaque de cuisson mince sur la pâte, puis placez la pâte de manière à ce qu'elle adhère au plateau. Le temps ne doit pas être trop long, environ trois secondes après, retirez la pâte mince de la plaque de cuisson, retournez-la rapidement, placez-la sur la table. Après environ vingt secondes, la surface du gâteau prend de la couleur, le bord du gâteau devient jaune - c'est prêt. Utilisez une spatule en bois pour détacher le bord et versez-le dans le plateau. L'utilisation d'outils métalliques est interdite, sinon le revêtement sera rayé.
- En fonction des différents ingrédients ou des préférences personnelles, différentes méthodes de cuisson peuvent être adoptées. La durée de cuisson, jusqu'à ce que la dernière pâte soit trop peu profonde, touchera la surface inférieure de la plaque de cuisson, la pâte restante tombera dans le plateau.

MÉTHODE DE CONSOMMATION

Selon vos besoins, vous pouvez choisir différentes méthodes de consommation : vous pouvez manger le gâteau tel quel, y rouler des oignons verts ou des légumes, ajouter simplement une sauce et divers plats pour faire une tarte attrayante, ou le combiner avec des desserts glacés tels que la crème glacée ou la grande crème comestible. Le gâteau peut être façonné de différentes manières, il peut être assaisonné, grillé ou frit.

- Pliez la peau du gâteau avec une trempette ou une fine couche d'ingrédients.
- Pliez la peau du gâteau en forme d'enveloppe pour y mettre les ingrédients. La « peau de gâteau » est adaptée à différents moments et occasions pour être consommée, comme lors des fêtes, avant le dîner, après le dessert du dîner, comme repas principal, collation du soir, petit-déjeuner, les invités peuvent la manger. Tant que vous utilisez votre imagination, vous pouvez créer différents motifs. Il est très populaire auprès des enfants et des adultes. La proportion de nouilles et d'ingrédients (œufs, farine et eau) peut également être ajustée en fonction du goût de chacun. Un peu d'huile est ajouté pour augmenter le goût. Le gâteau se détache facilement après la friture, et un peu de sucre peut également augmenter le croustillant.
- Gâteau congelé et réfrigéré : Enveloppez le gâteau préparé avec une poêle ou un film plastique. Expulsez l'air et placez-le dans une grande boîte en plastique pour la congélation ou la réfrigération. Lors de la consommation, laissez le gâteau revenir à la température ambiante. Tirez délicatement sur le gâteau puis déchirez-le pour le manger. Vous pouvez également placer la crêpe dans une poêle et la réchauffer.

ENTRETIEN ET RANGEMENT

- Après utilisation, débranchez le cordon d'alimentation de la prise, puis chauffez le disque avant qu'il ne refroidisse, et essuyez-le ensuite.
- Étant donné que la surface de la plaque chauffante utilise un bon revêtement antiadhésif, veuillez utiliser un chiffon doux et humide pour essuyer doucement afin de ne pas endommager le revêtement.
- Après le nettoyage, placez la fine plaque de cuisson dans des sacs en plastique ou dans l'emballage d'origine pour la garder propre et éviter les rayures sur la surface de la plaque chauffante.

PRÉPARATION DE CRÊPES

Crêpes riches en œufs

150 g de farine ordinaire, 3 œufs, 3/4 tasse d'eau bouillante, 1/4 cuillère à café de sel, 2 cuillères à soupe de beurre fondu. Ajouter les ingrédients dans le bol du mixeur dans l'ordre, mélanger pendant environ 30 secondes, si les ingrédients ne sont pas bien mélangés au centre, continuer à mélanger pendant 30-60 secondes jusqu'à obtenir une pâte lisse, puis ajouter les autres ingrédients. Cette quantité permet de faire 16 crêpes.

Crêpes à la farine de maïs

1/2 tasse de farine de maïs, 1/2 tasse d'eau bouillante, mélanger uniformément et laisser refroidir un peu, puis ajouter 3 œufs, environ 5 g de sel, 2 cuillères à soupe de beurre fondu, 3/4 tasse de lait, mélanger uniformément, puis on peut les préparer.

Crêpes aux céréales

1 tasse de farine de sarrasin et d'autres farines de céréales (ou 2/3 tasse de farine de sarrasin avec environ 5 g de sel), 1 œuf, 1 tasse de lait, 3 cuillères à soupe de beurre fondu, mélanger uniformément, puis commencer à les préparer.

Crêpes ordinaires

Mélanger 1 tasse de farine, 2 œufs, 1/2 tasse d'eau, environ 3 g de sel, 2 cuillères à soupe de beurre fondu, bien mélanger et commencer à préparer.

Élimination correcte de ce produit



- Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers dans l'UE.
- Pour éviter tout dommage possible à l'environnement ou à la santé humaine dû à une élimination incontrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.
- Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Ils peuvent prendre ce produit pour un recyclage écologique sûr.

POR FAVOR CONSIDERE QUE EL MANUAL DEL PISPOSITIVO PUEDE SER ELABORADO CON INFORMACIÓN DE MÁS DE UN MODELO ES POSIBLE QUE SU DISPOSITIVO NO CONTenga LAS CARACTERÍSTICAS MENCIONADAS EN EL MANUAL. ESTE IDIOMA HA SIDO TRADUCIDO CON LA AYUDA DE INTELIGENCIA ARTIFICIAL.

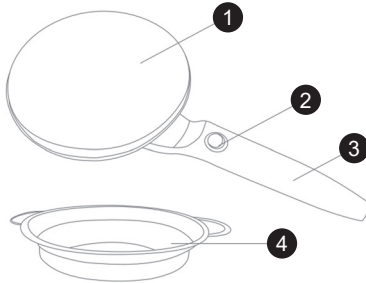
INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- Antes de utilizar este dispositivo, por favor, lea cuidadosamente el manual de instrucciones.
- Asegúrese de que el voltaje nominal sea el mismo que el voltaje que está utilizando.
- ¡Por favor, guarde las instrucciones, el certificado de garantía, el recibo de venta y, si es posible, el cartón con el embalaje interior!
- El dispositivo está destinado exclusivamente para uso privado y no para uso comercial, ¡ni para uso profesional!
- Siempre desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando el dispositivo no esté en uso al colocar piezas accesorias, limpiar el dispositivo o cuando ocurra una perturbación. Apague el dispositivo antes. Tire del enchufe, no del cable.
- Para proteger a los niños de los peligros de los electrodomésticos, nunca los deje sin supervisión con el dispositivo. En consecuencia, al seleccionar la ubicación para su dispositivo, hágalo de manera que los niños no tengan acceso al mismo. Asegúrese de que el cable no cuelgue.
- Revise regularmente el dispositivo y el cable en busca de daños. Si hay algún daño, el dispositivo no debe usarse.
- No permita que los niños jueguen con el dispositivo. No deje que los niños jueguen con material de embalaje como bolsas de plástico.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o se les hayan dado instrucciones sobre cómo usar el electrodoméstico de manera segura y entiendan los posibles peligros. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan menos de 8 años y no estén supervisados.
- No repare el dispositivo usted mismo, consulte a un experto autorizado en caso de un problema.
- Por razones de seguridad, un cable principal roto o dañado solo puede ser reemplazado por un cable equivalente del fabricante, nuestro departamento de servicio al cliente o una persona calificada similar.
- Mantenga el dispositivo y el cable alejados del calor, la luz solar directa, la humedad, los bordes afilados y cosas similares.
- Apague el dispositivo y desenchúfelo cuando no lo esté utilizando.

ES

- Use solo accesorios originales proporcionados por el proveedor.
- No use el dispositivo al aire libre. (A menos que el dispositivo esté diseñado para ser utilizado en exteriores). Siempre protéjalo contra temperaturas de cero o bajo cero.
- Nunca lo use cerca del agua (bañera, fregadero, etc.). El electrodoméstico no debe estar expuesto a la lluvia o la humedad. Solo use el dispositivo cuando sus manos estén secas.
- Si el dispositivo cae al agua, desenchúfelo antes de sacarlo del agua. No toque la fuente de agua. El dispositivo debe ser revisado por un especialista antes de volver a usarlo. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no limpie el dispositivo con agua ni lo sumerja en agua.
- Use el dispositivo solo para el propósito previsto.
- Este dispositivo solo debe operarse cuando esté conectado a una toma de corriente con conexión a tierra instalada de acuerdo con las regulaciones. Asegúrese de que el voltaje de suministro corresponda al voltaje indicado en la placa de tipo.
- Los daños que ocurran cuando el dispositivo se use para fines distintos a los especificados en las instrucciones o se use incorrectamente o no sea reparado por expertos no están cubiertos por la garantía.
- Utilice siempre el dispositivo en una superficie plana y horizontal.
- El dispositivo no debe usarse más después de, en caso de caer sobre una superficie dura desde altura. Incluso los daños invisibles pueden causar efectos negativos en la seguridad funcional del dispositivo. El dispositivo solo puede usarse después de ser revisado por un profesional.
- Nunca transporte ni tire del dispositivo sujetando el enchufe de alimentación, ya que existe riesgo de cortocircuito debido a la rotura del cable. No doble, pellizque ni tire del cable de alimentación sobre bordes afilados.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
- ¡Riesgo de quemaduras! Después del uso del aparato, algunas superficies pueden estar calientes, tenga en cuenta los riesgos y sea cauteloso con las superficies calientes.
- El dispositivo debe enfriarse antes de guardarlo.
- Nunca utilice el producto cerca de materiales combustibles.
- No se acepta responsabilidad por daños causados por un uso indebido o por no seguir estas instrucciones.

CONOZCA SU MÁQUINA DE CREPES



1. Sartén
2. Luz indicadora (interruptor)
3. Mango
4. Sartén para la masa

MÉTODO DE USO



- Para el primer uso, utilice un paño húmedo para limpiar la sartén y una brocha empapada en aceite o mantequilla para limpiar la superficie de la placa de calentamiento.
- Primero mezcle la harina y los huevos, y luego agregue agua gradualmente, mezclando uniformemente con un batidor. La consistencia de la masa debe ser similar a la de la leche espesa. La masa puede utilizarse después de reposar durante una o dos horas; el resultado es mejor.
- Vierta la masa en el recipiente especial para la masa. Encienda la máquina de crepes, la sartén comenzará a calentarse, y después de unos tres minutos de precalentamiento, comience a cocinar.
- Inclíne la sartén delgada sobre la masa y luego colóquela en la masa para que se adhiera a la bandeja. El tiempo no debe ser demasiado largo, después de unos tres segundos, retire la masa delgada de la sartén, inviértala rápidamente y colóquela sobre la mesa. Después de unos veinte segundos, la superficie del pastel tomará color, el borde del pastel se pondrá amarillo, lo que indica que está listo. Utilice una espátula de madera para aflojar el borde y colóquelo en la bandeja. Está prohibido el uso de herramientas metálicas, ya que podrían rayar el recubrimiento.
- De acuerdo con los diferentes ingredientes o preferencias personales, se pueden adoptar diferentes métodos de cocción. El tiempo de cocción, hasta que la última masa esté demasiado poco profunda, hará que la superficie inferior de la sartén toque la masa restante, que caerá en la bandeja.

MÉTODO DE CONSUMO

Según sus necesidades, puede elegir diferentes métodos de consumo: puede comer el pastel tal como está, enrollar cebolletas o verduras, agregar una salsa simple y varios platos para hacer un pastel atractivo, o combinarlo con postres congelados como helado o crema comestible. El pastel se puede moldear en diferentes formas, se puede sazonar, asar o freír.

- La piel del pastel se puede doblar con un dip o una capa delgada de ingredientes.
- La piel del pastel se puede doblar en forma de sobre para colocar los ingredientes en su interior. La "piel del pastel" es adecuada para diferentes momentos y ocasiones, como en fiestas, antes de la cena, como postre después de la cena, como comida principal, merienda nocturna, desayuno o para ofrecer a los invitados. Siempre que utilice su imaginación, puede crear diferentes patrones. Es muy popular entre niños y adultos. La proporción de fideos e ingredientes (huevos, harina y agua) también se puede ajustar según el gusto individual. Se agrega un poco de aceite para mejorar el sabor. El pastel se desprende fácilmente después de freírlo, y un poco de azúcar también puede aumentar la crujiente.
- Pastel congelado y refrigerado: Envuelva el pastel preparado con una sartén o con papel film. Expulse el aire y colóquelo en una caja plástica grande para congelar o refrigerar. Al consumirlo, deje que el pastel alcance la temperatura ambiente. Tire suavemente del pastel y luego desmenúcelo para comerlo. -ambien puede colocar el panqueque en una sartén y calentarlo.

MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

- Después de usarlo, desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente, luego caliente el disco antes de que se enfríe y luego límpielo.
- Dado que la superficie de la placa calefactora utiliza un buen recubrimiento antiadherente, utilice un paño suave y húmedo para limpiarla suavemente y así evitar dañar el recubrimiento.
- Después de la limpieza, coloque la placa de cocción delgada en bolsas de plástico o en la caja original para mantenerla limpia y evitar arañazos en la superficie de la placa calefactora.

PREPARACIÓN DE PANQUEQUES

Panqueques ricos en huevo

150 g de harina normal, 3 huevos, 3/4 de taza de agua hirviendo, 1/4 de cucharadita de sal, 2 cucharadas de mantequilla derretida. Añadir los ingredientes en la batidora según el orden, mezclar durante unos 30 segundos, si los ingredientes no se mezclan bien en el centro, continuar mezclando durante 30-60 segundos hasta que quede suave, luego añadir los demás ingredientes. Esta cantidad permite hacer 16 panqueques.

Panqueques de harina de maíz

1/2 taza de harina de maíz, 1/2 taza de agua hirviendo, mezclar uniformemente y dejar enfriar un poco, luego añadir 3 huevos, unos 5 g de sal, 2 cucharadas de mantequilla derretida, 3/4 de taza de leche, mezclar uniformemente, y luego se puede preparar.

Panqueques de cereales

1 taza de harina de trigo sarraceno y otras harinas de cereales (o 2/3 de taza de harina de trigo sarraceno con unos 5 g de sal), 1 huevo, 1 taza de leche, 3 cucharadas de mantequilla derretida, mezclar uniformemente, y luego empezar a preparar.

Panqueques comunes

Mezclar 1 taza de harina, 2 huevos, 1/2 taza de agua, unos 3 g de sal, 2 cucharadas de mantequilla derretida, mezclar bien y empezar a preparar.

Disposición correcta de este producto



- Esta marca indica que este producto no debe desecharse con otros residuos domésticos en toda la UE.
- Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a una disposición de residuos no controlada, recíclalo de manera responsable para promover el reuso sostenible de los recursos materiales.
- Para devolver tu dispositivo usado, utiliza los sistemas de devolución y recolección o contacta al minorista donde se compró el producto. Pueden llevar este producto para su reciclaje ambiental seguro.

SI PREGA DI NOTARE CHE IL MANUALE DI ISTRUZIONI POTREBBE ESSERE STATO CREATO PER LE INFORMAZIONI DI PIU' DI UN MODELLO. IL VOSTRO APPARECCHIO POTREBBE NON INCLUDERE LE CARATTERISTICHE DESCRITTE NEL MANUALE. QUESTA LINGUA È STATA TRADOTTA CON L'AUTO DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE.

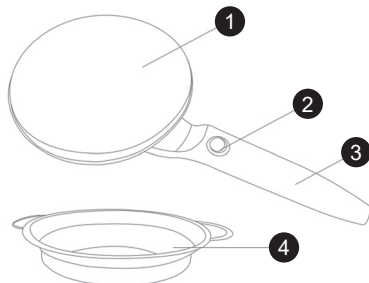
ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA E AVVERTENZE

- Prima di utilizzare questo dispositivo, leggere attentamente il manuale di istruzioni.
- Assicurarsi che la tensione nominale sia la stessa della tensione utilizzata.
- Conservare le istruzioni, il certificato di garanzia, lo scontrino e, se possibile, il cartone con l'imballaggio interno.
- Il dispositivo è destinato esclusivamente all'uso privato e non all'uso commerciale, né professionale!
- Rimuovere sempre la spina dalla presa quando il dispositivo non è in uso, durante il montaggio di parti accessorie, la pulizia del dispositivo o in caso di disturbi. Spegnerne il dispositivo in anticipo. Tirare la spina, non il cavo.
- Per proteggere i bambini dai pericoli degli elettrodomestici, non lasciarli mai incustoditi con il dispositivo. Di conseguenza, selezionare la posizione per il dispositivo in modo che i bambini non possano accedervi. Prestare attenzione affinché il cavo non penzoli.
- Controllare regolarmente il dispositivo e il cavo per eventuali danni. In caso di danni di qualsiasi tipo, non utilizzare il dispositivo.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo. Non lasciare che i bambini giochino con il materiale di imballaggio come sacchetti di plastica.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o abbiano ricevuto istruzioni su come utilizzare l'elettrodomestico in modo sicuro e comprendano i possibili pericoli. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite dai bambini a meno che non abbiano meno di 8 anni e non siano incustoditi.
- Non riparare il dispositivo da soli, ma consultare piuttosto un esperto autorizzato in caso di problema.
- Per motivi di sicurezza, un cavo di alimentazione rotto o danneggiato può essere sostituito solo da un cavo equivalente del produttore, del nostro servizio clienti o di una persona qualificata simile.
- Tenere il dispositivo e il cavo lontani da calore, luce solare diretta, umidità, bordi taglienti e simili.
- Spegnerne il dispositivo e scollegarlo quando non viene utilizzato.

IT

- Utilizzare solo accessori originali forniti dal fornitore.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto. (A meno che il dispositivo non sia progettato per essere utilizzato all'esterno.) Proteggere sempre contro temperature pari a zero o inferiori.
- Non utilizzare mai vicino all'acqua (vasca da bagno, lavandino, ecc.). L'elettrodomestico non deve essere esposto alla pioggia o all'umidità. Utilizzare il dispositivo solo quando le mani sono asciutte.
- Se il dispositivo cade nell'acqua, scollegarlo prima di tirarlo fuori dall'acqua. Non toccare la fonte di acqua. Il dispositivo deve essere controllato da uno specialista prima di essere riutilizzato. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non pulire il dispositivo con acqua o immergerlo in acqua.
- Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto.
- Questo dispositivo deve essere utilizzato solo quando è collegato a una presa di corrente a terra installata in conformità ai regolamenti. Assicurarsi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta di tipo.
- I danni che si verificano quando il dispositivo viene utilizzato per scopi diversi da quelli specificati nelle istruzioni o viene utilizzato in modo errato o non viene riparato da esperti non sono coperti dalla garanzia.
- Utilizzare sempre il dispositivo su una superficie piatta ed orizzontale.
- Il dispositivo non deve più essere utilizzato dopo una caduta su una superficie dura da un'altezza. Anche i danni invisibili possono causare effetti negativi sulla sicurezza funzionale del dispositivo. Il dispositivo può essere utilizzato solo dopo essere stato controllato da un professionista.
- Non trasportare o tirare il dispositivo tenendo la spina di alimentazione poiché c'è il rischio di un corto circuito dovuto alla rottura del cavo. Non piegare, pizzicare o tirare il cavo di alimentazione su bordi taglienti.
- Non posizionare su o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo, né in un forno riscaldato.
- Rischio di ustioni! Dopo l'uso dell'apparecchio, alcune superfici possono essere calde. Essere consapevoli dei rischi e fare attenzione alle superfici calde.
- Il dispositivo deve raffreddarsi prima di essere riposto.
- Non utilizzare mai il prodotto vicino a materiali combustibili.
- Non si accettano responsabilità in caso di danni causati da un uso improprio o dal mancato rispetto di queste istruzioni.

CONOSCI LA TUA CREPIERA



1. Piastra
2. Spia luminosa (interruttore)
3. Manico
4. Padella per pastella

METODO D'USO



- Per il primo utilizzo, utilizzare un panno umido per pulire la piastra e un pennello imbevuto di olio o burro per pulire la superficie della piastra riscaldante.
- Mescolare prima la farina e le uova, quindi aggiungere gradualmente l'acqua, mescolando uniformemente con una frusta. La consistenza della pastella deve essere simile a quella del latte denso. La pastella può essere utilizzata dopo aver riposato per una o due ore; il risultato è migliore.
- Versare la pastella nel recipiente apposito. Accendere la crepiera e la piastra inizierà a riscaldarsi. Dopo circa tre minuti di preriscaldamento, iniziare a cuocere.
- Inclinare la piastra sottile sopra la pastella e quindi posizionarla nella pastella in modo che aderisca al vassoio. Il tempo non deve essere troppo lungo; dopo circa tre secondi, rimuovere la pastella sottile dalla piastra, capovolgerla rapidamente e posizionarla sul tavolo. Dopo circa venti secondi, la superficie della torta cambierà colore, il bordo diventerà giallo, indicando che è pronta. Utilizzare una spatola di legno per staccare il bordo e versarlo nel vassoio. L'uso di utensili metallici è vietato, altrimenti il rivestimento sarà graffiato.
- In base ai diversi ingredienti o alle preferenze personali, è possibile adottare diversi metodi di cottura. Il tempo di cottura, fino a quando l'ultima pastella non è troppo sottile, farà sì che la superficie inferiore della piastra tocchi la pastella rimanente, che cadrà nel vassoio.

METODO DI CONSUMO

In base alle necessità, è possibile scegliere diversi metodi di consumo: si può mangiare la torta così com'è, arrotolarla con cipollotti o verdure, aggiungere semplicemente una salsa e vari piatti per fare una torta attraente, o combinarla con dessert congelati come gelato o panna montata. La torta può essere modellata in diverse forme, può essere speziata, grigliata o frita.

- La pelle della torta può essere piegata con un condimento o uno strato sottile di ingredienti.
- La pelle della torta può essere piegata a forma di busta per mettere gli ingredienti all'interno. La "pelle della torta" è adatta a diversi momenti e occasioni, come alle feste, prima di cena, dopo il dessert della cena, come piatto principale, spuntino serale, colazione o per gli ospiti. Finché si usa la fantasia, si possono creare diversi motivi. È molto popolare tra i bambini e gli adulti. La proporzione di spaghetti e ingredienti (uova, farina e acqua) può anche essere regolata in base al gusto individuale. Viene aggiunto un po' di olio per migliorare il gusto. La torta si stacca facilmente dopo la frittura, e un po' di zucchero può anche aumentare la croccantezza.
- Torta congelata e refrigerata: Avvolgere la torta preparata con una padella o una pellicola di plastica. Espellere l'aria e posizionarla in una grande scatola di plastica per congelarla o refrigerarla. Al momento del consumo, lasciare che la torta raggiunga la temperatura ambiente. Tirare delicatamente la torta e poi strapparla per mangiarla. Si può anche mettere la crêpe in una padella e riscaldarla.

MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE

- Dopo l'uso, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa, riscaldare il disco prima che si raffreddi e poi pulirlo.
- Poiché la superficie della piastra riscaldante è rivestita con un buon materiale antiaderente, utilizzare un panno morbido e umido per pulirla delicatamente, evitando di danneggiare il rivestimento.
- Dopo la pulizia, riporre la piastra sottile in sacchetti di plastica o nella confezione originale per mantenerla pulita ed evitare graffi sulla superficie della piastra riscaldante.

PREPARAZIONE DI PANCAKE

Pancake ricchi di uova

150 g di farina normale, 3 uova, 3/4 tazza di acqua bollente, 1/4 cucchiaino di sale, 2 cucchiaini di burro fuso. Aggiungere gli ingredienti nel frullatore secondo l'ordine, mescolare per circa 30 secondi; se gli ingredienti non sono ben amalgamati al centro, continuare a mescolare per altri 30-60 secondi fino a ottenere un composto omogeneo, poi aggiungere gli altri ingredienti. Questa quantità permette di fare 16 pancake.

Pancake di farina di mais

1/2 tazza di farina di mais, 1/2 tazza di acqua bollente, mescolare uniformemente e lasciare raffreddare un po', poi aggiungere 3 uova, circa 5 g di sale, 2 cucchiaini di burro fuso, 3/4 tazza di latte, mescolare uniformemente, e poi si può procedere con la preparazione.

Pancake ai cereali

1 tazza di farina di grano saraceno e altre farine di cereali (oppure 2/3 di tazza di farina di grano saraceno con circa 5 g di sale), 1 uovo, 1 tazza di latte, 3 cucchiaini di burro fuso, mescolare uniformemente e poi iniziare a preparare.

Pancake comuni

Mescolare 1 tazza di farina, 2 uova, 1/2 tazza di acqua, circa 3 g di sale, 2 cucchiaini di burro fuso, mescolare bene e iniziare a preparare.

Smaltimento corretto di questo prodotto



- Questa marcatura indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE.
- Per evitare possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento non controllato dei rifiuti, riciclarlo responsabilmente per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.
- Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di ritorno e raccolta o contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Possono prendere questo prodotto per un riciclo sicuro per l'ambiente.

RENĂINĂI CĂ MANUALUL INFORMATIV A FOST CREAT PENTRU MAI MULTE MODELE ALE ACESTUI DISPOZITIV
 ESTE POSIBIL CA UNELE CARACTERISTICI MENȚIONATE ÎN MANUAL SĂ NU FIE DISPONIBILE PE DISPOZITIVULUI DVS.
 ACEASTĂ LIMBĂ A FOST TRADUSĂ CU AJUTORUL INTELIGENȚEI ARTIFICIALE.

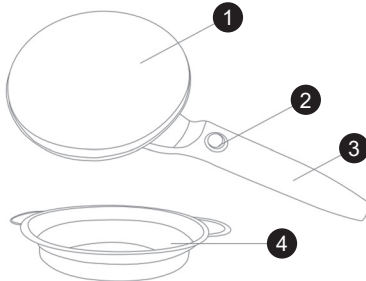
INSTRUCȚIUNI ȘI AVERTISMENTE GENERALE DE SIGURANȚĂ

- Înainte de a utiliza acest dispozitiv, vă rugăm să citiți cu atenție manualul de instrucțiuni.
- Vă rugăm să vă asigurați că tensiunea nominală este aceeași cu tensiunea pe care ați utilizat-o.
- Vă rugăm să păstrați instrucțiunile, certificatul de garanție, chitanța de vânzare și, dacă este posibil, cartonul cu ambalajul interior!
- Dispozitivul este destinat exclusiv utilizării private și nu utilizării comerciale, nici utilizării profesionale!
- Scoateți întotdeauna fișa din priză ori de câte ori dispozitivul nu este în uz când se atașează piese suplimentare, se curăță dispozitivul sau când apare o perturbare. Opiți dispozitivul înainte. Trageți de fișă, nu de cablu.
- Pentru a proteja copiii de pericolele electrocasnicelor, nu-i lăsați niciodată nesupravegheați cu dispozitivul. Prin urmare, când selectați locul pentru dispozitivul dvs., faceți-o astfel încât copiii să nu aibă acces la dispozitiv. Aveți grijă să vă asigurați că cablul nu atârână.
- Testați regulat dispozitivul și cablul pentru deteriorări. Dacă există deteriorări de orice fel, dispozitivul nu ar trebui să fie folosit.
- Nu lăsați copiii să se joace cu dispozitivul. Nu lăsați copiii să se joace cu materialul de ambalare cum ar fi sacii de plastic.
- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoanele cu handicap fizic, senzorial sau mental, sau lipsa de experiență și cunoștințe, cu condiția să fie supravegheate sau să li se fi dat instrucțiuni despre cum să folosească aparatul în siguranță și să înțeleagă pericolele posibile. Curățarea și întreținerea utilizatorului nu ar trebui să fie făcute de copii decât dacă aceștia au sub 8 ani și sunt nesupravegheați.
- Nu reparați dispozitivul singur, ci consultați un expert autorizat în caz de problemă.
- Din motive de siguranță, un cablu principal rupt sau deteriorat poate fi înlocuit doar cu un cablu echivalent de la producător, departamentul nostru de service pentru clienți sau o persoană calificată similară.
- Păstrați dispozitivul și cablul departe de căldură, soare direct, umezeală, margini ascuțite și altele asemenea.
- Opiți dispozitivul și deconectați-l când nu-l utilizați.
- Utilizați doar accesorii originale furnizate de furnizor.

RO

- Nu utilizați dispozitivul în aer liber. (Cu excepția cazului în care dispozitivul este conceput pentru a fi utilizat în exterior.) Protejați întotdeauna împotriva temperaturilor zero sau sub-zero.
- Nu utilizați niciodată în apropierea apei (cadă, chiuvetă, etc.). Aparatul nu ar trebui expus la ploaie sau umezeală. Utilizați dispozitivul numai când mâinile sunt uscate.
- Dacă dispozitivul cade în apă, deconectați-l înainte de a-l scoate din apă. Nu atingeți sursa de apă. Dispozitivul trebuie verificat de un specialist înainte de a fi utilizat din nou. Pentru a evita riscul de șoc electric, nu curățați dispozitivul cu apă sau nu-l scufundați în apă.
- Utilizați dispozitivul numai pentru scopul prevăzut.
- Acest dispozitiv trebuie utilizat numai atunci când este conectat la o priză legată la pământ instalată în conformitate cu reglementările. Asigurați-vă că tensiunea de alimentare corespunde cu tensiunea indicată pe placa tip.
- Deteriorările care apar atunci când dispozitivul este utilizat pentru scopuri altele decât cele specificate în instrucțiuni sau este utilizat în mod incorect sau nu este reparat de experți nu sunt acoperite de garanție.
- Utilizați întotdeauna dispozitivul pe o suprafață plană și orizontală.
- Dispozitivul nu ar trebui utilizat după ce a căzut pe o suprafață dură de la înălțime. Chiar și deteriorarea invizibilă poate cauza efecte negative asupra siguranței funcționale a dispozitivului. Dispozitivul poate fi utilizat numai după ce este verificat de un profesionist.
- Nu transportați sau trageți niciodată dispozitivul ținând mufa de alimentare, deoarece există un risc de scurtcircuit din cauza ruperii cablului. Nu îndoiți, nu strângeți sau nu trageți cablul de alimentare peste margini ascuțite.
- Nu plasați aparatul pe sau lângă un arzător cu gaz sau electric fierbinte, sau într-un cuptor încălzit.
- Risc de arsuri! După utilizarea aparatului, unele suprafețe pot fi fierbinți. Fiți conștient de riscuri și fiți precaut cu suprafețele fierbinți.
- Dispozitivul trebuie să se răcească înainte de a-l depozita.
- Nu utilizați niciodată produsul aproape de materiale combustibile.
- Nu se acceptă nicio responsabilitate pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare sau de nerespectarea acestor instrucțiuni.

CUNOAȘTEȚI APARATUL DUMNEAVOASTRĂ DE FĂCUT CLĂTITE



1. Tigaie
2. Indicator luminos (înterupător)
3. Mâner
4. Tigaie pentru aluat

METODA DE UTILIZARE



- Pentru prima utilizare, folosiți o cârpă umedă pentru a șterge tigaia și o pensulă umezită în ulei sau unt pentru a șterge suprafața plăcii de încălzire.
- Începeți prin a amesteca făina și ouăle, apoi adăugați treptat apă, amestecând uniform cu un tel. Consistența aluatului trebuie să fie similară cu cea a laptelui gros. Aluatul poate fi utilizat după ce a stat o oră sau două; rezultatul va fi mai bun.
- Turnați aluatul în vasul special pentru aluat. Porniți aparatul de făcut clătite, tigaia va începe să se încălzească, iar după aproximativ trei minute de preîncălzire, începeți să coaceți.
- Inclinați tigaia subțire peste aluat și apoi așezați-o în aluat astfel încât să se lipească de tava. Timpul nu trebuie să fie prea lung; după aproximativ trei secunde, scoateți aluatul subțire din tigaie, întoarceți-l rapid și așezați-l pe masă. După aproximativ douăzeci de secunde, suprafața prăjiturii va prinde culoare, marginea prăjiturii va deveni galbenă, indicând că este gata. Utilizați o spatulă de lemn pentru a desprinde marginea și așezați-o în tavă. Este interzisă utilizarea ustensilelor metalice, altfel stratul de acoperire va fi zgâriat.
- În funcție de diferitele ingrediente sau preferințele personale, pot fi adoptate metode diferite de coacere. Timpul de coacere, până când ultimul aluat este prea subțire, va face ca suprafața inferioară a tigăii să atingă aluatul rămas, care va cădea în tavă.

METODA DE CONSUM

- În funcție de necesități, puteți alege metode diferite de consum: puteți mânca clătita așa cum este, o puteți rula cu ceapă verde sau legume, adăugați un sos simplu și diverse ingrediente pentru a face o prăjitură atrăgătoare, sau o puteți combina cu deserturi congelate, cum ar fi înghețata sau crema comestibilă.
- Prăjitura poate fi modelată în forme diferite, poate fi condimentată, la grătar sau prăjită.
- Prăjitura poate fi pliată cu un dip sau cu un strat subțire de ingrediente.
 - Prăjitura poate fi pliată în formă de plic pentru a pune ingredientele în interior. „Pielea prăjiturii” este potrivită pentru diferite momente și ocazii, cum ar fi la petreceri, înainte de cină, după desertul de la cină, ca masă principală, gustare de seară, mic dejun sau pentru a oferi oaspeților. Atâta timp cât folosiți imaginația, puteți crea modele diferite. Este foarte populară atât printre copii, cât și printre adulți. Proporția de fidea și ingrediente (ouă, făină și apă) poate fi ajustată în funcție de gustul individual. Se adaugă puțin ulei pentru a îmbunătăți gustul. Prăjitura se desprinde ușor după prăjire și puțin zahăr poate adăuga crocanță.
 - Prăjitura congelată și refrigerată: Înfășurați prăjitura preparată cu o tigaie sau cu folie de plastic. Scoateți aerul și așezați-o într-o cutie mare de plastic pentru a o congela sau a o refrigera. Când o consumați, lăsați prăjitura să ajungă la temperatura camerei. Trageți ușor de prăjitură și apoi rupeți-o pentru a o mânca. De asemenea, puteți pune clătita într-o tigaie și să o încălziți.

ÎNTREȚINERE ȘI DEPOZITARE

- După utilizare, scoateți cablul de alimentare din priză, apoi încălziți discul înainte să se răcească și apoi ștergeți-l.
- Deoarece suprafața plăcii de încălzire utilizează un strat antiaderent de calitate, pentru a evita deteriorarea acestuia, vă rugăm să utilizați o cârpă umedă și moale pentru a șterge ușor.
- După curățare, plasați plăcinta subțire în pungi de plastic sau în cutia originală pentru a o păstra curată și pentru a evita zgărieturile pe suprafața plăcii de încălzire.

PREPARAREA CLĂTITELOR

Clătite bogate în ouă

150 g de făină obișnuită, 3 ouă, 3/4 ceașcă de apă fierbinte, 1/4 linguriță de sare, 2 linguri de unt topit. Adăugați ingredientele în mixer în ordinea indicată, amestecați timp de aproximativ 30 de secunde; dacă ingredientele nu sunt bine amestecate în mijloc, continuați să amestecați timp de 30-60 de secunde până obțineți o compoziție omogenă, apoi adăugați celelalte ingrediente. Această cantitate poate face 16 clătite.

Clătite din făină de porumb

1/2 ceașcă de făină de porumb, 1/2 ceașcă de apă fierbinte, amestecați uniform și lăsați să se răcească puțin, apoi adăugați 3 ouă, aproximativ 5 g de sare, 2 linguri de unt topit, 3/4 ceașcă de lapte, amestecați uniform și apoi puteți începe prepararea.

Clătite din cereale

1 ceașcă de făină de hrișcă și alte tipuri de făină din cereale (sau 2/3 ceașcă de făină de hrișcă plus aproximativ 5 g de sare), 1 ou, 1 ceașcă de lapte, 3 linguri de unt topit, amestecați uniform și apoi începeți prepararea.

Clătite obișnuite

Amestecați 1 ceașcă de făină, 2 ouă, 1/2 ceașcă de apă, aproximativ 3 g de sare, 2 linguri de unt topit, amestecați bine și începeți prepararea.

Importator:

• S.C. Zilanrom Trading S.r.l.

Sos. Bucuresti-Urziceni nr 64B, Afumati, Jud ilfov (office@zilan.ro)

• S.C. Scule si Unelte Design S.r.l.

Strada 3, nr 11A, Afumati, Jud ilfov (office@zilanofficial.ro)

Eliminarea corectă a acestui produs



- Această marcă indică faptul că acest produs nu trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE.
- Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului înconjurător sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-l responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale.
- Pentru a returna dispozitivul utilizat, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau să contactați comerciantul de la care ați achiziționat produsul. Aceștia pot prelua acest produs pentru reciclarea sigură a mediului înconjurător.

NALEŻY PAMIĘTAĆ, ŻE INSTRUKCJA URZĄDZENIA MOŻE BYĆ UTWORZONA I ZAWIERAĆ WIĘCEJ INFORMACJI DOTYCZĄCYCH NIE TYLKO TEGO O MODELU. TWOJE URZĄDZENIE MOŻE NIE ZAWIERAĆ FUNKCJI WYMENIONYCH W INSTRUKCJI URZĄDZENIA. TEN JĘZYK ZOSTAŁ PRZETŁUMACZONY ZA POMOCĄ SZTUCZNEJ INTELIGENCJI.

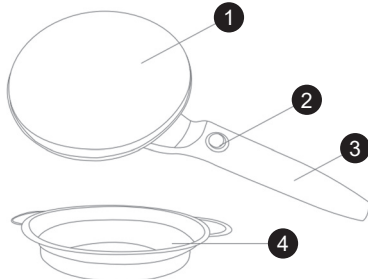
INSTRUKCJE OGÓLNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA

- Przed użyciem tego urządzenia proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.
- Upewnij się, że napięcie znamionowe jest takie samo, jak napięcie, które używasz.
- Przechowuj instrukcje, certyfikat gwarancji, paragon sprzedaży i, jeśli to możliwe, karton z opakowaniem wewnętrznym!
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego, a nie do użytku komercyjnego, ani do użytku profesjonalnego!
- Zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane, gdy dołączasz akcesoria, czyścisz urządzenie lub gdy wystąpi jakiegokolwiek zakłócenie. Wyłącz wcześniej urządzenie. Ciągnij za wtyczkę, a nie za kabel.
- Aby chronić dzieci przed niebezpieczeństwami związanymi z urządzeniami elektrycznymi, nigdy nie pozostawiaj ich bez nadzoru z urządzeniem. Dlatego wybierając miejsce na urządzenie, upewnij się, że dzieci nie mają do niego dostępu. Upewnij się, że kabel nie zwisa.
- Regularnie sprawdzaj urządzenie i kabel pod kątem uszkodzeń. Jeśli występują jakiegokolwiek uszkodzenia, urządzenie nie powinno być używane.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem. Nie pozwalaj dzieciom bawić się materiałem opakowaniowym, takim jak plastikowe torby.
- To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi niepełnosprawnościami, lub brakiem doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub poinstruowane o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia oraz rozumieją możliwe zagrożenia. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie powinny być przeprowadzane przez dzieci, chyba że są one nadzorowane i mają mniej niż 8 lat.
- Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie, ale skonsultuj się z autoryzowanym ekspertem w przypadku problemu.
- Ze względów bezpieczeństwa, uszkodzony lub złamany przewód zasilający może być wymieniony jedynie na równoważny przewód od producenta, naszego działu obsługi klienta lub podobnie wykwalifikowanej osoby.
- Trzymaj urządzenie i kabel z dala od ciepła, bezpośredniego światła

słonecznego, wilgoci, ostrych krawędzi i tym podobnych.

- Wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania, gdy nie używasz urządzenia.
- Używaj tylko oryginalnych akcesoriów dostarczonych przez dostawcę.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz. (Chyba że urządzenie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz.) Zawsze chroń przed temperaturami zerowymi lub poniżej zera.
- Nigdy nie używaj w pobliżu wody (wann, umywalki, itp.). Urządzenie nie powinno być narażone na deszcz lub wilgoć. Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy twoje ręce są suche.
- Jeśli urządzenie wpadnie do wody, odłącz je przed wyjęciem z wody. Nie dotykaj źródła wody. Urządzenie musi być sprawdzone przez specjalistę przed ponownym użyciem. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nie czyść urządzenia wodą ani nie zanurzaj go w wodzie.
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem.
- To urządzenie może być obsługiwane tylko po podłączeniu do uziemionego gniazdka zainstalowanego zgodnie z przepisami. Upewnij się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej.
- Uszkodzenia wynikające z użytkowania urządzenia w celach innych niż określone w instrukcji, niewłaściwego użytkowania lub naprawy przez osoby niebędące ekspertami, nie są objęte gwarancją.
- Zawsze używaj urządzenia na płaskiej i poziomej powierzchni.
- Urządzenie nie powinno być używane po upadku na twardą powierzchnię z wysokości. Nawet niewidoczne uszkodzenia mogą negatywnie wpływać na bezpieczeństwo funkcjonalne urządzenia. Urządzenie może być używane tylko po sprawdzeniu przez specjalistę.
- Nigdy nie przenoś ani nie ciągnij urządzenia, trzymając za wtyczkę zasilania, ponieważ istnieje ryzyko zwarcia spowodowanego złamaniem kabla. Nie zginaj, nie szczyp i nie ciągnij przewodu zasilającego przez ostre krawędzie.
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w gorącym piekarniku.
- Ryzyko oparzeń! Po użyciu urządzenia niektóre powierzchnie mogą być gorące, bądź świadomy ryzyk i ostrożny wobec gorących powierzchni.
- Urządzenie musi ostygnąć przed przechowywaniem.
- Nigdy nie używaj produktu w pobliżu materiałów łatwopalnych.
- Nie przyjmujemy odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprzestrzeganiem tych instrukcji.

POZNAJ SWOJĄ MASZYNĘ DO NALEŚNIKÓW



1. Patelnia
2. Wskaźnik świetlny (przełącznik)
3. Uchwyt
4. Talerz do ciasta

METODA UŻYTKU



- Podczas pierwszego użycia należy użyć wilgotnej szmatki do przetarcia patelni oraz pędzla nasączonego olejem lub masłem do przetarcia powierzchni płyty grzewczej.
- Po pierwsze, wymieszaj mąkę i jajka, a następnie stopniowo dodawaj wodę, mieszając równomiernie za pomocą trzepaczki. Konsystencja ciasta powinna być podobna do gęstego mleka. Ciasto można używać po odstawieniu na jedną lub dwie godziny; efekt będzie lepszy.
- Wlej ciasto do specjalnego naczynia do ciasta. Włącz urządzenie do naleśników, patelnia zacznie się nagrzewać, a po około trzech minutach podgrzewania rozpocznij pieczenie.
- Pochyl cienką patelnię nad ciastem, a następnie umieść ją w cieście, aby przylgnęła do tacy. Czas nie powinien być zbyt długi; po około trzech sekundach wyjmij cienkie ciasto z patelni, szybko je obróć i umieść na stole. Po około dwudziestu sekundach powierzchnia ciasta zmieni kolor, a krawędź ciasta stanie się żółta, co oznacza, że jest gotowe. Użyj drewnianej łopaty, aby poluzować krawędź i przełóż do tacy. Użycie narzędzi metalowych jest zabronione, w przeciwnym razie powłoka zostanie zarysowana.
- W zależności od różnych składników lub osobistych preferencji można stosować różne metody pieczenia. Czas pieczenia, aż ostatnie ciasto będzie zbyt płytke, sprawi, że dolna powierzchnia patelni dotknie pozostałego ciasta, które wpadnie do tacy.

METODA SPOŻYCIA

W zależności od potrzeb można wybrać różne metody spożycia: można jeść ciasto tak, jak jest, można je zwinąć z dymką lub warzywami, dodać prosty sos i różne składniki, aby zrobić atrakcyjne ciasto, lub połączyć je z zamrożonymi deserami, takimi jak lody lub bita śmietana. Ciasto można formować w różne kształty, można je doprawiać, grillować lub smażyć.

- Skórkę ciasta można zgiąć z dipem lub cienką warstwą składników.
- Skórkę ciasta można zgiąć w kształt koperty, aby włożyć składniki do środka. „Skórka ciasta” jest odpowiednia na różne momenty i okazje, takie jak na przyjęcia, przed kolacją, po deserze po kolacji, jako danie główne, kolację, śniadanie lub dla gości. Tak długo, jak używasz wyobraźni, możesz stworzyć różne wzory. Jest bardzo popularna wśród dzieci i dorosłych. Proporcje makaronu i składników (jaja, mąka i woda) można również dostosować do indywidualnych upodobań. Dodanie odrobiny oleju zwiększa smak. Ciasto łatwo odchodzi po usmażeniu, a odrobina cukru może również zwiększyć chrupkość.
- Zamrożone i schłodzone ciasto: Owiń przygotowane ciasto patelnią lub folią plastikową. Wypuść powietrze i umieść w dużym plastikowym pojemniku do zamrożenia lub schłodzenia. Podczas spożywania pozwól ciastu osiągnąć temperaturę pokojową. Delikatnie pociągnij za ciasto, a następnie rozerwij, aby je zjeść. Możesz również umieścić naleśnik na patelni i podgrzać.

KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

- Po użyciu odłącz przewód zasilający od gniazdka, następnie podgrzej dysk przed schłodzeniem, a następnie go wytrzyj.
- Ponieważ powierzchnia płyty grzewczej ma dobrą powłokę nieprzywierającą, aby uniknąć uszkodzenia powłoki, użyj miękkiej, wilgotnej szmatki, aby delikatnie wytrzeć.
- Po czyszczeniu umieść cienką formę do pieczenia w plastikowych torebkach lub w oryginalnym opakowaniu, aby utrzymać czystość i uniknąć zarysowań na powierzchni płyty grzewczej.

PRZYGOTOWANIE NALEŚNIKÓW

Bogatych w jajka naleśniki

150 g zwykłej mąki, 3 jajka, 3/4 szklanki wrzącej wody, 1/4 łyżeczki soli, 2 łyżki roztopionego masła. Włóż składniki do blendera w odpowiedniej kolejności, mieszaj przez około 30 sekund. Jeśli składniki nie mieszają się dobrze w środku, kontynuuj mieszanie przez 30-60 sekund, aż masa będzie gładka, a następnie dodaj pozostałe składniki. Ta ilość pozwala na zrobienie 16 naleśników.

Naleśniki z mąki kukurydzianej

1/2 szklanki mąki kukurydzianej, 1/2 szklanki wrzącej wody, równomiernie wymieszać i pozostawić do ostygnięcia, a następnie dodać 3 jajka, około 5 g soli, 2 łyżki roztopionego masła, 3/4 szklanki mleka, wymieszać równomiernie, a następnie można przystąpić do przygotowania.

Naleśniki z ziaren

1 szklanka mąki gryczanej i innych rodzajów mąki z ziaren (lub 2/3 szklanki mąki gryczanej plus około 5 g soli), 1 jajko, 1 szklanka mleka, 3 łyżki roztopionego masła, wymieszać równomiernie, a następnie rozpocząć przygotowanie.

Zwykłe naleśniki

Wymieszać 1 szklankę mąki, 2 jajka, 1/2 szklanki wody, około 3 g soli, 2 łyżki roztopionego masła, dobrze wymieszać i przystąpić do przygotowania.

Importer: Zilan Polska Sp. z o.o., ul. gen. R. Kuklińskiego

zilanpolska@zilan.com.tr

SERWIS: IBE Technologies Sp. z o.o., ul. gen. R. Kuklińskiego

14, 08-110 Siedlce

Prawidłowe utylizowanie tego produktu



- To oznaczenie wskazuje, że ten produkt nie powinien być usuwany wraz z innymi odpadami domowymi w całej UE.
- Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy odpowiedzialnie je przetwarzać, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materialnych.
- Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt. Mogą oni przyjąć ten produkt do recyklingu w sposób bezpieczny dla środowiska.

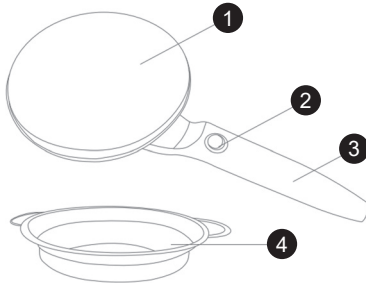
ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ УСТРОЙСТВА ПОДГОТОВЛЕНО ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ МОДЕЛЕЙ. В ВАШЕМ УСТРОЙСТВЕ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ НЕКОТОРЫЕ ФУНКЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ. ЭТОТ ЯЗЫК БЫЛ ПЕРЕВЕДЁН С ПОМОЩЬЮ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА.

ОБЩИЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Перед использованием этого устройства внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.
- Убедитесь, что номинальное напряжение совпадает с напряжением, которое вы используете.
- Сохраняйте инструкции, гарантийный сертификат, кассовый чек и, при возможности, коробку с внутренней упаковкой!
- Устройство предназначено исключительно для личного использования и не для коммерческого использования, не для профессионального использования!
- Всегда вынимайте вилку из розетки, когда устройство не используется, при установке дополнительных частей, при чистке устройства или в случае возникновения неполадок. Перед этим выключите устройство. Тяните за вилку, а не за кабель.
- Чтобы защитить детей от опасностей электроприборов, никогда не оставляйте их без присмотра с устройством. Следовательно, выбирая место для вашего устройства, убедитесь, что дети не имеют доступа к устройству. Позаботьтесь о том, чтобы кабель не свисал.
- Регулярно проверяйте устройство и кабель на наличие повреждений. Если есть какие-либо повреждения, устройство не должно использоваться.
- Не позволяйте детям играть с устройством. Не давайте детям играть с упаковочным материалом, таким как пластиковые пакеты.
- Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с физическими, чувствительными или умственными нарушениями или недостатком опыта и знаний, при условии, что они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают возможные опасности. Чистку и обслуживание пользователя необходимо проводить детям только в случае, если им не достигло 8 лет и они находятся без присмотра.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство, а обратитесь к авторизованному специалисту в случае проблемы.
- В целях безопасности разорванный или поврежденный сетевой шнур должен заменяться только эквивалентным шнуром от производителя, нашего отдела обслуживания клиентов или подобного квалифицированного лица.
- Держите устройство и кабель подальше от тепла, прямых солнечных лучей, влаги, острых краев и подобного.
- Выключите устройство и выдерните вилку, когда не используете его.

- Используйте только оригинальные аксессуары, предоставленные поставщиком.
- Не используйте устройство на открытом воздухе. (За исключением случаев, когда устройство предназначено для использования на улице.) Всегда защищайтесь от нулевых или субнулевых температур.
- Никогда не используйте устройство рядом с водой (ванная, раковина и т. д.). Прибор не должен быть подвергнут дождю или влаге. Используйте устройство только с сухими руками.
- Если устройство упало в воду, выньте вилку, прежде чем вытащить его из воды. Не касайтесь источника воды. Прибор должен быть проверен специалистом перед повторным использованием. Чтобы избежать риска удара электричеством, не чистите прибор водой и не погружайте его в воду.
- Используйте устройство только для предназначенных целей.
- Это устройство должно работать только при подключении к заземленной розетке, установленной в соответствии с правилами. Убедитесь, что напряжение сети соответствует напряжению, указанному на типовой табличке.
- Повреждения, возникшие при использовании устройства в целях, отличных от указанных в инструкции, или его неправильного использования или неисправности, не устраненные специалистами, не покрываются гарантией.
- Всегда используйте устройство на плоской и горизонтальной поверхности.
- Устройство не должно использоваться после падения на твердую поверхность с высоты. Даже невидимые повреждения могут вызвать негативные последствия для функциональной безопасности устройства. Прибор можно использовать только после проверки специалистом.
- Никогда не переносите или тяните устройство, удерживая вилку питания, так как есть риск короткого замыкания из-за поломки кабеля. Не сгибайте, не зажимайте и не тяните сетевой шнур через острые края.
- Не ставьте устройство на горячую газовую или электрическую плиту или в разогретую духовку.
- Риск ожогов! После использования прибора некоторые поверхности могут быть горячими, будьте осторожны с горячими поверхностями.
- Устройство должно остыть перед хранением.
- Никогда не используйте продукт вблизи горючих материалов.
- Мы не несем ответственности за повреждения, вызванные неправильным использованием или несоблюдением этих инструкций.

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШИМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛИНОВ



1. Сковорода
2. Индикаторный свет (выключатель)
3. Ручка
4. Сковорода для теста

МЕТОД ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



- При первом использовании протрите сковороду влажной тканью и смажьте поверхность нагревательной пластины маслом или сливочным маслом с помощью кисти.
- Сначала смешайте муку и яйца, затем постепенно добавляйте воду, равномерно взбивая венчиком. Консистенция теста должна быть похожа на густое молоко. Тесто можно использовать после выдержки на один-два часа; это даст лучший результат.
- Вылейте тесто в специальную посуду для теста. Включите устройство для блинов, сковорода начнет нагреваться, и через три минуты преднагрева начните выпекать.
- Наклоните тонкую сковороду над тестом, затем положите ее в тесто, чтобы оно прилипло к подносу. Время не должно быть слишком длинным; через три секунды вытащите тонкое тесто из сковороды, быстро переверните и положите на стол. Через двадцать секунд поверхность блина станет золотистой, а края блина станут желтыми, что указывает на готовность. Используйте деревянную лопатку, чтобы освободить края, и переложите в поднос. Использование металлических инструментов запрещено, иначе покрытие будет поцарапано.
- В зависимости от различных ингредиентов или личных предпочтений могут использоваться различные методы выпечки. Время выпекания до тех пор, пока последнее тесто не станет слишком тонким, приведет к тому, что нижняя поверхность сковороды коснется оставшегося теста, которое упадет в поднос.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В зависимости от ваших потребностей можно выбрать различные способы употребления: вы можете есть блин как есть, завернуть его с зеленым луком или овощами, добавить простой соус и различные ингредиенты, чтобы приготовить привлекательный пирог, или сочетать с замороженными десертами, такими как мороженое или взбитые сливки. Блин можно формировать в разные формы, можно запекать, жарить или готовить на гриле.
- Корку блина можно свернуть с соусом или тонким слоем ингредиентов.
 - Корку блина можно свернуть в форме конверта, чтобы положить внутрь ингредиенты. «Корка блина» подходит для различных моментов и случаев, таких как на вечеринках, перед ужином, после десерта на ужине, как основное блюдо, ужин, завтрак или для угощения гостей. Главное, используйте свое воображение, чтобы создавать разные узоры. Это очень популярно как у детей, так и у взрослых. Пропорции лапши и ингредиентов (яйца, мука и вода) также можно настроить в зависимости от индивидуальных вкусов. Немного масла добавляется для улучшения вкуса. Блин легко снимается после жарки, а немного сахара также может добавить хрусткость.
 - Замороженные и охлажденные блины: Заверните приготовленный блин в сковороду или пластиковую пленку. Уберите воздух и положите в большой пластиковый контейнер для замораживания или охлаждения. Перед употреблением дайте блину достичь комнатной температуры. Аккуратно потяните за блин, а затем разорвите его, чтобы съесть. Вы также можете положить блин на сковороду и подогреть его.

УХОД И ХРАНЕНИЕ

- После использования отключите шнур питания от сети, затем разогрейте диск перед охлаждением, а затем протрите его.
- Поскольку поверхность нагревательной пластины имеет хорошее антипригарное покрытие, чтобы избежать повреждения покрытия, используйте мягкую влажную тряпку для аккуратного протирания.
- После очистки положите тонкую выпекательную форму в пластиковые пакеты или в оригинальную упаковку, чтобы сохранить чистоту и избежать царапин на поверхности нагревательной пластины.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛИНЧИКОВ

Блинчики с яйцами

150 г обычной муки, 3 яйца, 3/4 стакана кипящей воды, 1/4 чайной ложки соли, 2 столовые ложки растопленного масла. Добавьте ингредиенты в блендер в указанном порядке, перемешивайте около 30 секунд; если ингредиенты не смешались хорошо в центре, продолжайте перемешивать еще 30-60 секунд, пока не получится однородная масса, затем добавьте остальные ингредиенты. Это количество позволяет сделать 16 блинчиков.

Блинчики из кукурузной муки

1/2 стакана кукурузной муки, 1/2 стакана кипящей воды, хорошо перемешать и немного охладить, затем добавить 3 яйца, около 5 г соли, 2 столовые ложки растопленного масла, 3/4 стакана молока, хорошо перемешать, и затем можно готовить.

Блинчики из злаков

1 стакан гречневой муки и других злаков (или 2/3 стакана гречневой муки плюс около 5 г соли), 1 яйцо, 1 стакан молока, 3 столовые ложки растопленного масла, тщательно перемешать и затем начинать приготовление.

Обычные блинчики

Смешайте 1 стакан муки, 2 яйца, 1/2 стакана воды, около 3 г соли, 2 столовые ложки растопленного масла, хорошо перемешайте и начинайте готовить.

Правильная утилизация этого продукта



- Эта маркировка указывает, что этот продукт не должен утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами во всей Европейской Союзе.
- Чтобы предотвратить возможный вред для окружающей среды или здоровья человека от неуправляемой утилизации отходов, утилизируйте его ответственно для продвижения устойчивого повторного использования материальных ресурсов.
- Чтобы вернуть свое использованное устройство, воспользуйтесь системами возврата и сбора или свяжитесь с розничным продавцом, где был приобретен продукт. Они могут принять этот продукт для безопасной утилизации среды.

MOLIMO DA IMATE U VIDU DA PRIRUČNIK UREDAJA MOŽE BITI IZRADEN ZA NA INFORMACIJE O VIŠE OD JEDNOG MODELA.
VAŠ UREDAJ, MOŽDA NE SADRŽI ZNAČAJKE OPISANE U PRIRUČNIKU.
OVAJ JEZIK JE PREVEDEN UZ POMOĆ UMJETNE INTELIGENCIJE.

OPĆE SIGURNOSNE UPUTE I UPOZORENJA

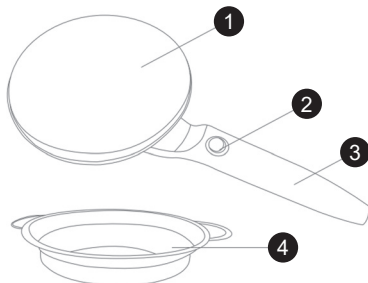
- Prije korištenja ovog uređaja, pažljivo pročitajte upute za uporabu.
- Pobrinite se da je naznačeni napon isti kao i napon koji koristite.
- Sačuvajte upute, jamstveni list, račun i, ako je moguće, kutiju s unutarnjim pakiranjem!
- Uređaj je namijenjen isključivo za privatnu upotrebu i nije namijenjen za komercijalnu upotrebu, niti za profesionalnu upotrebu!
- Uvijek izvadite utikač iz utičnice kad god uređaj nije u upotrebi prilikom pričvršćivanja dodatnih dijelova, čišćenja uređaja ili kad god dođe do smetnji. Isključite uređaj unaprijed. Povucite za utikač, a ne za kabel.
- Kako biste zaštitili djecu od opasnosti električnih aparata, nikada ih ne ostavljajte nenadziranim s uređajem. Stoga, prilikom odabira mjesta za vaš uređaj, učinite to na način da djeca nemaju pristup uređaju. Pazite da se kabel ne spušta.
- Redovito provjeravajte uređaj i kabel na oštećenja. Ako postoji bilo kakvo oštećenje, uređaj se ne smije koristiti.
- Ne dopustite djeci da se igraju s uređajem. Ne dopustite djeci da se igraju s ambalažnim materijalom poput plastičnih vrećica.
- Ovaj aparat mogu koristiti djeca stara 8 godina i stariji te osobe s fizičkim, senzornim ili mentalnim poteškoćama ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uvjetom da su nadzirani ili su dobili upute kako sigurno koristiti uređaj i razumiju moguće opasnosti. Čišćenje i održavanje uređaja ne bi trebali obavljati djeca osim ako nemaju manje od 8 godina i nisu nenadzirana.
- Ne popravljajte uređaj sami, već se obratite ovlaštenom stručnjaku u slučaju problema.
- Iz sigurnosnih razloga, oštećeni ili oštećeni glavni kabel smije zamijeniti samo ekvivalentni kabel proizvođača, naš odjel za korisničku podršku ili slično kvalificirana osoba.
- Držite uređaj i kabel dalje od topline, izravnog sunčevog svjetla, vlage, oštih rubova i slično.
- Isključite uređaj i izvadite utikač kad ga ne koristite.
- Koristite samo originalne dodatke koje je pružio dobavljač.
- Ne koristite uređaj vani. (Osim ako je uređaj namijenjen za vanjsku upotrebu.) Uvijek se zaštitite od nultih ili subnultih temperatura.
- Nikada ne koristite blizu vode (kade, sudopera, itd.). Aparat ne bi trebao biti izložen kiši ili vlazi. Uređaj koristite samo kad su vam ruke suhe.

CRO-BIH

- Ako uređaj padne u vodu, isključite ga prije nego što ga izvadite iz vode. Ne dodirujte izvor vode. Uređaj mora provjeriti stručnjak prije ponovne upotrebe. Kako biste izbjegli rizik od električnog udara, ne čistite uređaj vodom niti ga uranjajte u vodu.
- Koristite uređaj samo u svrhu za koju je namijenjen.
- Ovaj uređaj smije se koristiti samo kad je spojen na uzemljeni utikač u skladu s propisima. Provjerite odgovara li naponski napon naponu navedenom na pločici s tipom.
- Oštećenja koja nastanu prilikom korištenja uređaja u druge svrhe osim navedenih u uputama ili kad se koristi nepravilno ili nije popravljeno od strane stručnjaka ne pokrivaju jamstvo.
- Uvijek koristite uređaj na ravnoj i horizontalnoj površini.
- Uređaj se više ne smije koristiti nakon što padne na tvrdi površinu s visine. Čak i nevidljiva oštećenja mogu uzrokovati negativne učinke na funkcionalnu sigurnost uređaja. Uređaj se može koristiti tek nakon što ga pregleda stručnjak.
- Nikada ne nosite ili vučete uređaj držeći utikač jer postoji rizik od kratkog spoja zbog pucanja kabela. Ne savijajte, ne stežite ili ne vučite kabel preko oštih rubova.
- Ne stavljajte na ili blizu vruće plinske ili električne ploče ili u vruću pećnicu.
- Rizik od opekline! Nakon korištenja uređaja neke površine mogu biti vruće, budite svjesni rizika i budite oprezni s vrućim površinama.
- Uređaj se mora ohladiti prije nego što ga pohranite.
- Nikada ne koristite proizvod u blizini zapaljivih materijala.
- Ne prihvaćamo odgovornost za štetu uzrokovanu nepravilnom upotrebom ili nepoštivanjem ovih uputa.

CRO-BIH

UPNITE SE S VAŠIM APARATOM ZA PRAVLJENJE CREPEA



1. Tiganj
2. Indikatorska lampica (prekidač)
3. Ručka
4. Tiganj za tijesto

METODA KORIŠTENJA



- Pri prvom korištenju, upotrijebite vlažnu krpu za brisanje površine tiganja i natopite ga uljem ili maslacem kako biste obrisali površinu grijače ploče.
- Prvo pomiješajte brašno i jaja, a zatim postupno dodajte vodu, ravnomjerno miješajući pjenjačem. Konzistencija tijesta trebala bi biti slična gustom mlijeku. Tijesto se može koristiti nakon što odstoji jedan ili dva sata, a rezultat će biti bolji.
- Prebacite tijesto u posebno posudu za tijesto, uključite uređaj za crepe, tiganj će se početi grijati, a nakon oko tri minute predgrijavanja počnite peći.
- Nagnite tanki tiganj nad tijestom, a zatim stavite tijesto tako da se zalijepi za pladanj. Vrijeme ne bi smjelo biti predugo; nakon otprilike tri sekunde, izvadite tanko tijesto iz tiganja, brzo ga preokrenite i stavite na stol. Nakon otprilike dvadeset sekundi, boja površine torte će se promijeniti, a rubovi torte će postati žuti, što označava da je gotova. Koristite drvenu lopaticu da otpustite rub i prebacite na pladanj. Korištenje metalnih alata je zabranjeno, inače će premaz biti ogreben.
- U skladu s različitim sastojcima ili osobnim preferencijama, mogu se koristiti različite metode pečenja. Vrijeme pečenja sve dok posljednje tijesto nije previše plitko će uzrokovati da donja površina tiganja dodirne preostalo tijesto, koje će pasti u pladanj.

METODA CONSUMACIJE

Ovisno o potrebama, možete odabrati različite načine konzumacije: možete jesti tortu onako kako jeste, možete je zamotati s lukom ili povrćem, dodati jednostavni umak i razne sastojke kako biste napravili atraktivnu pitu, ili kombinirati sa zamrznutim desertima poput sladoleda ili šlaga. Tortu možete oblikovati u različite oblike, možete je peći, pržiti ili roštiljati.

- Koru torte možete preklopiti s umakom ili tankim slojem sastojaka.
- Koru torte možete preklopiti u obliku omotnice kako biste stavili sastojke unutra. "Kora torte" pogodna je za različite trenutke i prigode, poput zabava, prije večere, poslije večere, kao glavno jelo, večeru, doručak ili za goste. Sve dok koristite maštu, možete praviti različite uzorke. Vrlo je popularna među djecom i odraslima. Proporcije tjestenine i sastojaka (jaja, brašno i voda) također se mogu prilagoditi prema osobnim ukusima. Malo ulja dodaje se za poboljšanje okusa. Torta se lako odvaja nakon prženja, a malo šećera također može povećati hrskavost.
- Zamrznuta i ohlađena torta: Zamotajte pripremljenu tortu tiganjem ili plastičnom folijom. Izdahnite zrak i stavite je u veliki plastični kutiju za zamrzavanje ili hlađenje. Kada jedete, ostavite tortu da postigne sobnu temperaturu. Nježno povucite tortu, a zatim je razderite da biste je pojeli. Također možete staviti palačinku u tiganj i zagrijati je.

ODRŽAVANJE I POHRANA

- Nakon korištenja, iskopčajte kabel napajanja iz utičnice, zatim zagrijte disk prije hlađenja, a zatim ga obrišite.
- Budući da površina grijače ploče koristi dobru neljepljivu prevlaku, kako biste izbjegli oštećenje prevlake, molimo vas da upotrijebite meku vlažnu krpu za nježno brisanje.
- Nakon čišćenja, tanku posudu za pečenje stavite u plastične vrećice ili u originalnu kutiju kako biste je održali čistom i izbjegli ogrebotine na površini grijače ploče.

PRIPREMA PALAČINKI

Palačinke bogate jajima

150 g obične brašne, 3 jaja, 3/4 šalice kipuće vode, 1/4 žličice soli, 2 žlice otopljenog maslaca. Prema redoslijedu, stavite sastojke u mikser, miješajte oko 30 sekundi; ako se sastojci ne sjedine dobro u sredini, nastavite miješati 30-60 sekundi dok ne postane glatko, zatim dodajte ostale sastojke. Ova količina može napraviti 16 palačinki.

Palačinke od kukuruzne brašna

1/2 šalice kukuruzne brašne, 1/2 šalice kipuće vode, ravnomjerno promiješajte i malo ohladite, zatim dodajte 3 jaja, oko 5 g soli, 2 žlice otopljenog maslaca, 3/4 šalice mlijeka, ravnomjerno promiješajte, a zatim možete početi s pripremom.

Palačinke od žitarica

1 šalica heljdine brašna i druge vrste žitarica (ili 2/3 šalice heljdine brašne plus oko 5 g soli), 1 jaje, 1 šalica mlijeka, 3 žlice otopljenog maslaca, ravnomjerno promiješajte, a zatim počnite s pripremom.

Obične palačinke

Pomiješajte 1 šalicu brašna, 2 jaja, 1/2 šalice vode, oko 3 g soli, 2 žlice otopljenog maslaca, dobro promiješajte i započnite pripremu.

Uvoznik za HR:

• ZED d.o.o. Industrijska cesta 5, 10360 Sesvete-HR

Tel: +385 01 2006 148

Uvoznik za BIH:

• Digitalis d.o.o. M.Spahe 2A/30, 72290 Novi Travnik-BiH

Tel: +387 61 095 095

Pravilno odlaganje ovog proizvoda



- Ovaj znak označava da se ovaj proizvod ne smije odlagati s drugim kućanskim otpadom u cijeloj EU.
- Kako biste spriječili moguću štetu okolišu ili ljudskom zdravlju od nekontroliranog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promicali održivo ponovno korištenje materijalnih resursa.
- Za povrat vašeg korištenog uređaja koristite sustave za povrat i prikupljanje ili se obratite trgovcu kod kojeg je proizvod kupljen. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod za ekološki sigurno recikliranje.

JU LUTEM KUJDES SE MANUALI I PAJISJES MUND TË KRIJOHET PËR MË SHUMË SE NJË MODEL.
INFORMACION PAJISJA JUAJ NUK MUND TË PËRMBANË FUNKSIONIN E LENDUAR NË MANUAL.
KJO GJUHË ËSHTË PËRKTHYER ME NDIHMËN E INTELIGJENCËS ARTIFICIALE.

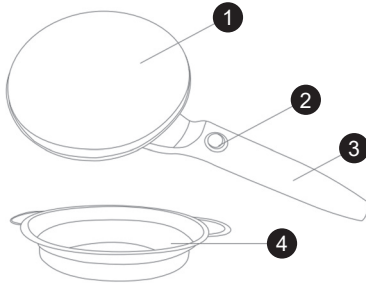
UDHËZIME DHE PARALAJMËRIME PËR SIGURI TË PËRGJITHSHME

- Para se të përdorni këtë pajisje, ju lutemi lexoni me kujdes udhëzimet e manualit të përdorimit.
- Ju lutemi sigurohuni që volta e vlerësuar të jetë e njëjtë me voltën që keni përdorur.
- Ju lutemi ruani udhëzimet, certifikatën e garancisë, faturën e blerjes, dhe nëse është e mundur, kartonin me paketën e brendshme!
- Pajisja është e destinuar ekskluzivisht për përdorim privat dhe jo për përdorim komercial, as për përdorim profesionist!
- Hiqni gjithmonë prizin nga priza kur pajisja nuk është në përdorim kur bashkoni pjesë shtesë, pastroni pajisjen, ose kur ndodh ndonjë çrregullim. Fikni pajisjen paraprakisht. Hiqni prizin duke mbajtur për priz, jo për kabllon.
- Për të mbrojtur fëmijët nga rreziqet e pajisjeve elektrike, mos i lini ata pa mbikëqyrje me pajisjen. Prandaj, kur zgjidhni vendndodhjen për pajisjen tuaj, bëjeni këtë në mënyrë që fëmijët të mos kenë akses në pajisje. Merrni kujdes që kablli të mos varrojë poshtë.
- Testoni pajisjen dhe kabllon rregullisht për dëme. Nëse ka dëmtime të çfarëdo lloji, pajisja nuk duhet të përdoret.
- Mos lejoni fëmijët të luajnë me pajisjen. Mos lejoni fëmijët të luajnë me materiale mbajtëse si qese plastike.
- Ky pajisje mund të përdoret nga fëmijët e moshës 8 vjeç dhe më lart dhe persona me aftësi fizike, ndjenjë, ose mendor, ose mungesë përvoja dhe njohuri, nëse ata janë nën mbikëqyrje ose kanë marrë udhëzime për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe kuptojnë rreziqet e mundshme. Pastrimi dhe mirëmbajtja e përdoruesit nuk duhet të bëhen nga fëmijët nën 8 vjeç dhe pa mbikëqyrje.
- Mos riparoni pajisjen vetë, por konsultoni një ekspert të autorizuar në rast të një problemi.
- Për arsye sigurie, një kabëll të thyer ose të dëmtuar mund të zëvendësohet vetëm nga një kabëll i njëjtë nga prodhuesi, departamenti ynë i shërbimit ndaj konsumatorëve, ose një person i kualifikuar i ngjashëm.
- Mbani pajisjen dhe kabllon larg ngrohjes, diellit të drejtpërdrejtë, lagështisë, krahavorëve të mprehtë, dhe të ngjashme.
- Fikni pajisjen dhe hiqni prizin kur nuk po e përdorni pajisjen.
- Përdorni vetëm aksesore origjinale të siguruara nga furnitori.

AL

- Mos përdorni pajisjen jashtë (përveç nëse pajisja është e dizajnuar për të përdorur jashtë). Gjithmonë mbrojeni kundër temperaturave zero ose nën zero.
- Mos përdorni pranë ujit (vaskë, lavaman, etj.). Pajisja nuk duhet të ekspozohet në shi ose lagështi. Përdorni pajisjen vetëm kur duart tuaja janë të thara.
- Nëse pajisja bie në ujë, hiqni prizën para se ta nxirrni nga uji. Mos prek burimin e ujit. Pajisja duhet të kontrollohet nga një specialist para se të përdoret përsëri. Për të shmangur rrezikun e tronditjeve elektrike, mos pastroni pajisjen me ujë ose mos e zhytni në ujë.
- Përdorni pajisjen vetëm për qëllimin e paraparë.
- Kjo pajisje duhet të operohet vetëm kur është e lidhur në një prizë të tierra, të instaluar në përputhje me rregulloret. Sigurohuni që voltaga e furnizimit të korrespondojë me voltazhin e shënuar në pllakën e tipit.
- Dëmet që ndodhin kur pajisja përdoret për qëllime të tjera përveç atyre të specifikuara në udhëzime ose përdoret gabimisht ose nuk riparohet nga ekspertët nuk mbulohen nga garancia.
- Përdorni gjithmonë pajisjen në një sipërfaqe të sheshtë dhe horizontale.
- Pajisjen nuk duhet të përdoret më, në rast se ajo bie në një sipërfaqe të ashpër nga lartësia. Edhe dëmtimet e padukshme mund të shkaktojnë efekte negative në sigurinë funksionale të pajisjes. Pajisja mund të përdoret vetëm pasi të ketë qenë e kontrolluar nga një profesionist.
- Mos e mbani ose tërhiqni pajisjen duke mbajtur prizën e fuqisë pasi ka rrezik për një shkurtim të rjetit të kabllës për shkak të thyerjes së kabllës. Mos e përkulni, mos e shtypni, ose tërhiqni kabllën e fuqisë mbi kraharorë të mprehtë.
- Mos e vendosni në ose pranë një zjarri të nxehtë me gaz ose elektrik, ose në një furrë të nxehtë.
- Rreziku i djegieve! Pas përdorimit të pajisjes, disa sipërfaqe mund të jenë të nxehta, bëni kujdes me rreziqet dhe jini të kujdesshëm me sipërfaqet e nxehta.
- Pajisja duhet të ftohet përpara se ta ruani.
- Kurrë mos e përdorni produktin afër materialeve që mund të ndizhen.
- Nuk pranohet përgjegjësi për dëmet e shkaktuara nga përdorimi i gabuar ose mosrespektimi i këtyre udhëzimeve.

NJIHUNI ME MASHINËN TUAJ PËR PËRGATITJEN E KREPËS



1. Pan
2. Drita treguese (ndërruesi)
3. Kapaku
4. Pan për brumin

METODA E PËRDORIMIT



- Për përdorimin e parë, përdorni një pecetë të lagur për të pastruar sipërfaqen e tiganit dhe lyejeni me vaj ose gjalpë me ndihmën e një peneli.
- Së pari, përzieni miellin dhe vezët, dhe gradualisht shtoni ujë, duke e përzierë njëtrajtësisht me tel vezësh. Konsistenca e brumit duhet të jetë e ngjashme me qumështin e trashë; brumi mund të përdoret pas një ose dy orëve qëndrim për të arritur një efekt të mirë.
- Transferoni brumin në enën speciale për brumin, ndizni pajisjen për krepë, dhe tiganin do të fillojë të nxehet. Pas rreth tri minutash parazgjedhjeje, filloni pjekjen.
- Ngjyrosni tiganin e hollë mbi brumin, pastaj vendosni brumin në mënyrë që të ngjitet në tavë; koha nuk duhet të jetë shumë e gjatë, pas rreth tre sekondash hiqni brumin e hollë nga tiganin, shpejt e ktheni përmbys mbi tavolinë. Pas rreth njëzet sekondash, ngjyra e sipërfaqes së krepës do të ndryshojë, dhe skajet e krepës do të bëhen të verdha, duke treguar se është gatuar. Përdorni një spatul druri për të liruar skajet dhe për ta transferuar në tavë. Përdorimi i veglave metalike është i ndaluar, përndryshe mbulimi do të gërvishtet.
- Për shkak të përbërësve të ndryshëm ose preferencave personale, mund të përdoren metoda të ndryshme pjekjeje; koha e pjekjes duhet të jetë deri sa brumi i fundit të mos jetë shumë i hollë, duke prekur sipërfaqen e poshtme të tiganit.

METODA E KONSUMIMIT

- Sipas nevojës, mund të zgjidhni metoda të ndryshme të konsumimit: mund të hani krepën siç është, ose mund ta rrotulloni me qepë ose perime, duke shtuar një salcë të thjeshtë dhe përbërës të ndryshëm për të bërë një tartë tërheqëse, ose ta kombinoni me ëmbëlsira të ftohta si akullore ose krem të rratur. Krepët mund të formohen në forma të ndryshme, mund të piqen, skuqen ose gatuan në skarë.
- Korën e krepës mund ta rrotulloni me një salcë ose një shtresë të hollë përbërësish.
 - Korën e krepës mund ta rrotulloni në formën e një zarfi për të vendosur përbërësit brenda. "Kora e krepës" është e përshtatshme për momente dhe raste të ndryshme, si në festa, para drekës, pas drekës si ëmbëlsirë, si pjata kryesore, darkë, mëngjes ose për mysafirët. Mjafton të përdorni imagjinatën tuaj për të krijuar modele të ndryshme. Kjo është shumë e njohur si tek fëmijët ashtu edhe tek të rriturit. Proporcioni i brumit dhe përbërësve (vezë, miell dhe ujë) gjithashtu mund të përshtatet sipas shijes personale. Një pak vaj i shtohet për të përmirësuar shijen. Krepët janë të lehta për t'u hequr pas skuqjes, dhe një pak sheqer gjithashtu mund të rrisë krishtësinë.
 - Krepët e ftohura dhe të ngjira: Zbërtheni krepën e përgatitur me një tigan ose me qese plastike. Nxirrni ajrin nga brenda dhe vendoseni në një kuti plastike të madhe për ngrirje. Kur hani, hiqni krepën derisa të arrijë temperaturën e dhomës. Shtrini lehtë krepën dhe më pas thyjeni për ta ngrënë. Mund të vendosni gjithashtu krepën në një tigan dhe ta ngrohni.

MIRËMBAJTJA DHE RUHATJA

- Pas përdorimit, lutemi të shkëputni kabllin e energjisë nga burimi, pastaj ngrohni diskun para se të ftohet dhe më pas fshijeni.
- Pasi sipërfaqja e pllakës ngrohëse ka një përbërje të mirë anti-ndijës, për të shmangur dëmtimin e kësaj përbërje, lutemi të përdorni një pecetë të butë dhe të lagur për ta fshirë butësisht.
- Pas pastrimit, vendosni tiganin e hollë në qese plastiqore ose në kutinë origjinale për ta mbajtur të pastër dhe për të shmangur gërvishtjet në sipërfaqen e pllakës ngrohëse.

PREGATITJA E PALAÇINAVE

Palaçina të pasura me vezë

150 g miell të zakonshëm, 3 vezë, 3/4 filxhan ujë të valuar, 1/4 lugë çaji kripë, 2 lugë gjelle gjalpë të shkrirë. Sipas rendit të përbërësve, vendosni përbërësit në mikser, përzieni për rreth 30 sekonda; nëse përbërësit nuk janë përzier mirë në mes, vazhdoni të përzieni për 30-60 sekonda derisa të bëhet një masë e qetë, pastaj shtoni përbërësit e tjerë. Kjo sasi mund të bëjë 16 palaçina.

Palaçina me miell misri

1/2 filxhan miell misri, 1/2 filxhan ujë të valuar, përzieni mirë dhe lërin pak të ftohen, pastaj shtoni 3 vezë, rreth 5 g kripë, 2 lugë gjelle gjalpë të shkrirë, 3/4 filxhan qumësht, përzieni mirë dhe pastaj mund të filloni përgatitjen.

Palaçina me drithëra

1 filxhan miell të grurit dhe drithëra të tjera (ose 2/3 filxhan mielli të grurit plus rreth 5 g kripë), 1 vezë, 1 filxhan qumësht, 3 lugë gjelle gjalpë të shkrirë, përzieni mirë dhe pastaj filloni përgatitjen.

Palaçina të zakonshme

Përzieni 1 filxhan miell, 2 vezë, 1/2 filxhan ujë, rreth 3 g kripë, 2 lugë gjelle gjalpë të shkrirë, përzieni mirë dhe filloni përgatitjen.

Ndalimi i saktë i këtij produkti



- Kjo shenjë tregon se ky produkt nuk duhet të hedhet me mbeturinat e tjera shtëpiake në të gjithë BE-në.
- Për të parandaluar dëmtimin e mundshëm të mjedisit ose shëndetit njerëzor nga hedhja e pa kontrolluar e mbeturinave, ricikloni atë me përgjegjësi për të promovuar rizhvendosjen e qëndrueshme të burimeve materiale.
- Për të kthyer pajisjen tuaj të përdorur, ju lutemi përdorni sistemeshin e kthimit dhe mbledhjes ose kontaktoni shitësin ku është blerë produkti. Ata mund të marrin këtë produkt për riciklim të sigurt të mjedisit.

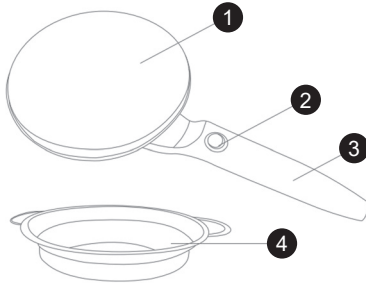
МОЛЯ ВНИМАТЕЛНО ПРОЧЕТЕ РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА НА УРЕДА ТЪЙ КАТО МОЖЕ ДА СЪДЪРЖА ИНФОРМАЦИЯ ЗА РАЗЛИЧНИ МОДЕЛИ ВАШИЯТ УРЕД Е ВЪЗМОЖНО ДА НЕ СЪДЪРЖА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ФУНКЦИИТЕ, СОПОМЕНЕНИ В ТОВА РЪКОВОДСТВО. ТОЗИ ЕЗИК Е ПРЕВЕДЕН С ПОМОЩТА НА ИЗКУСТВЕН ИНТЕЛЕКТ.

ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Преди да използвате този уред, моля, прочетете внимателно ръководството за употреба.
- Моля, уверете се, че оцененото напрежение е същото като напрежението, което използвате.
- Моля, запазете инструкциите, гаранционния сертификат, касовия бон и, ако е възможно, кашона с вътрешната опаковка!
- Уредът е предназначен изключително за лична употреба и не за комерсиална употреба, не и за професионална употреба!
- Винаги изваждайте щепсела от контакта, когато уредът не се използва, когато прикрепяте аксесоари, почиствате уреда или когато възникне някаква смущение. Изключете уреда предварително. Дръпнете за щепсела, не за кабела.
- За да защитите децата от опасностите на електрическите уреди, никога не ги оставяйте без надзор с уреда. Следователно, когато избирате мястото за вашия уред, направете го по такъв начин, че децата да нямат достъп до уреда. Внимавайте да осигурите, че кабелът не виси.
- Редовно проверявайте уреда и кабела за повреди. Ако има каквато и да е повреда, уредът не трябва да се използва.
- Не позволявайте на децата да се забавляват с уреда. Не позволявайте на децата да се забавляват с опаковъчни материали като пластмасови торби.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с физически, сетивни или умствени увреждания или липса на опит и познания, при условие че са под наблюдение или са получили инструкции как да използват уреда безопасно и разбират възможните опасности. Почистването и поддръжката на потребителя не бива да се извършват от деца, освен ако те не са под 8-годишна възраст и не са без надзор.
- Не ремонтирайте уреда сами, а по-скоро се консултирайте с упълномощен експерт в случай на проблем.
- Поради съображения за безопасност, счупеният или повреденият главен кабел може да бъде заменен само с еквивалентен кабел от производителя, от нашия отдел за обслужване на клиенти или от подобно квалифицирано лице.
- Дръжте уреда и кабела далече от топлина, пряка слънчева светлина, влага, остри ръбове и подобни.
- Изключете уреда и го извадете от контакта, когато не го използвате.

- Използвайте само оригинални аксесоари, предоставени от доставчика.
- Не използвайте уреда на открито. (Освен ако уредът не е предназначен за употреба на открито.) Винаги се предпазвайте от нулеви или под нулеви температури.
- Никога не използвайте в близост до вода (вана, мивка и т.н.). Уредът не трябва да бъде изложен на дъжд или влага. Използвайте уреда само когато ръцете ви са сухи.
- Ако уредът падне във вода, изключете го преди да го извадите от водата. Не докосвайте източника на вода. Уредът трябва да бъде проверен от специалист, преди да бъде използван отново. За да избегнете риска от токов удар, не почиствайте уреда с вода или не го потапяйте във вода.
- Използвайте уреда само за предназначенията цел.
- Този уред трябва да се използва само когато е свързан със заземен контакт, монтиран съгласно разпоредбите. Уверете се, че подаването на напрежение отговаря на напрежението, посочено на типовата плочка.
- Повредите, които възникват, когато уредът се използва за цели, различни от посочените в инструкциите, или се използва неправилно или не е поправен от експерти, не се покриват от гаранцията.
- Винаги използвайте уреда на равна и хоризонтална повърхност.
- Уредът не трябва да се използва повече след падане на твърда повърхност от височина. Дори невидимата повреда може да доведе до отрицателни ефекти върху функционалната безопасност на уреда. Уредът може да се използва само след като е проверен от професионалист.
- Никога не пренасяйте или дърпайте уреда, като държите за щепсела, тъй като има риск от късо съединение поради счупване на кабела. Не извивайте, не защипвайте и не дърпайте захранващия кабел върху остри ръбове.
- Не поставяйте на или близо до горещи газови или електрически котлони или в гореща фурна.
- Риск от изгаряния! След използването на уреда някои повърхности могат да бъдат горещи, бъдете внимателни с рисковете и внимателни с горещите повърхности.
- Уредът трябва да се охлади, преди да го съхраните.
- Никога не използвайте продукта в близост до запалими материали.
- Не носим отговорност за щети, причинени от неправилна употреба или неспазване на тези инструкции.

ЗАПОЗНАЙТЕ СЕ С ВАШИЯ УРЕД ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА КРЕП



1. Тиган
2. Индикаторна светлина (ключ)
3. Дръжка
4. Тиган за тесто

МЕТОД НА УПОТРЕБА



- При първа употреба, използвайте влажна кърпа, за да почистите основата на тигана и намазнете повърхността на нагревателната плоча с масло или масло с четка.
- Първо смесете брашното и яйцата, след което постепенно добавете вода, като разбивате с тел. Консистенцията на тестото трябва да бъде подобна на гъсто мляко; тестото може да се използва след около един или два часа на стоеене за по-добър ефект.
- Прехвърлете тестото в специалната чиния за тесто, включете уреда за креци, тиганът ще започне да се загрева, след около три минути предварително загревяване започнете да печете.
- Наклонете тънкия тиган над тестото, след това поставете тестото така, че да се залепи за тавата; времето не трябва да е твърде дълго, след около три секунди извадете тънкото тесто от тигана, бързо го обърнете и го поставете на масата. След около двадесет секунди цветът на повърхността на крека ще се промени, краищата на крека ще станат жълти, което показва, че е готов. Използвайте дървена шпатула, за да освободите краищата и да го прехвърлите в тавата. Използването на метални инструменти е забранено, в противен случай покритието ще бъде надраскано.
- В зависимост от различни съставки или лични предпочитания, могат да се прилагат различни методи на печене; времето на печене трябва да бъде до последното тесто да не е твърде плитко, за да се удари дъното на тигана.

МЕТОД НА КОНСУМАЦИЯ

- В зависимост от нуждите, можете да изберете различни методи на консумация: можете да ядете крека, както е, можете също да го завиете с зелен лук или зеленчуци, просто да добавите сос и различни съставки, за да направите атрактивен пай, или да го комбинирате с замразени десерти като сладолед или разбита сметана. Креповете могат да бъдат оформени в различни форми, могат да бъдат печени, пържени или печени на скара.
- Кожата на крека може да бъде сгъната с сос или тънък слой съставки.
 - Кожата на крека може да бъде сгъната в форма на плик, за да поставите съставките вътре. "Кожата на крека" е подходяща за различни моменти и поводи, като на партита, преди вечеря, след вечеря като десерт, основно ястие, вечеря, закуска или за гости. Щом използвате въображението си, можете да създавате различни модели. Тя е много популярна както сред деца, така и сред възрастни. Пропорцията на тестото и съставките (яйца, брашно и вода) също може да бъде регулирана според личния вкус. Малко олио се добавя за подобряване на вкуса. Креповете са лесни за отделяне след пържене, а малко захар също може да увеличи хрупкавостта.
 - Замразени и охладени крепове: Завийте приготвения крека с тиган или с пластмасово фолио. Изпуснете въздуха от него и го поставете в голяма пластмасова кутия за замразяване. Когато ядете, извадете крека, докато температурата е равна на стайната температура. Внимателно издърпайте крека и след това го разкъсайте, за да го ядете. Можете също така да поставите палачинката в тиган и да я загреете.

ПОДДРЪЖКА И СЪХРАНЕНИЕ

- След употреба, моля, изключете захранващия кабел от електрическата мрежа, след което загрейте диска преди охлаждане и след това го избършете.
- Тъй като повърхността на нагревателната плоча има добро незалепващо покритие, за да избегнете повреда на покритията, моля, използвайте мека влажна кърпа за нежно избърсване.
- След почистване поставете тънкия съд за печене в найлонови торбички или в оригиналната опаковка, за да запазите чистотата и да избегнете надрасквания на повърхността на нагревателната плоча.

ПРИГОТВЯНЕ НА ПЛАЧИНКИ

Палачинки с яйца

150 г обикновено брашно, 3 яйца, 3/4 чаша вряща вода, 1/4 чаена лъжичка сол, 2 супени лъжици разтопено масло. Според реда на съставките поставете съставките в блендер, разбъркайте за около 30 секунди; ако съставките не се смесят добре в средата, продължете да разбърквате за 30-60 секунди, докато сместа стане гладка, след това добавете останалите съставки. Това количество може да направи 16 броя палачинки.

Палачинки от царевично брашно

1/2 чаша царевично брашно, 1/2 чаша вряща вода, разбъркайте равномерно и оставете да се охлади малко, след което добавете 3 яйца, около 5 г сол, 2 супени лъжици разтопено масло, 3/4 чаша мляко, разбъркайте равномерно и след това може да започнете приготвянето.

Палачинки от зърнени храни

1 чаша гречка и други зърнени храни (или 2/3 чаша гречка плюс около 5 г сол), 1 яйце, 1 чаша мляко, 3 супени лъжици разтопено масло, разбъркайте равномерно и след това започнете приготвянето.

Обикновени палачинки

Смесете 1 чаша брашно, 2 яйца, 1/2 чаша вода, около 3 г сол, 2 супени лъжици разтопено масло, разбъркайте добре и започнете приготвянето.

Правилно изхвърляне на този продукт



- Тази маркировка показва, че този продукт не трябва да се изхвърля с другите битови отпадъци в цяла Европейския съюз.
- За да се предотврати възможно вреди за околната среда или човешкото здраве от неконтролирано изхвърляне на отпадъци, рециклирайте го отговорно, за да се насърчи устойчивото повторно използване на материалните ресурси.
- За връщане на използвания от вас уред, моля, използвайте системите за връщане и събиране или се свържете с търговеца, от който сте закупили продукта. Те могат да вземат този продукт за екологично безопасно рециклиране.

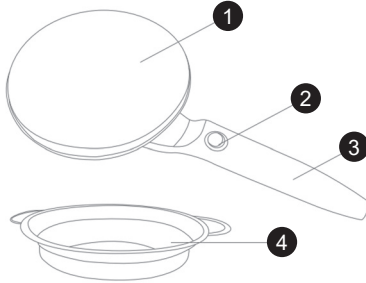
ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΣΗΜΕΙΩΣΤΕ: ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΗΜΙΟΥΡΓΗΘΕΙ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΕΝΑ ΜΟΝΤΕΛΟ. ΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΠΟΥ ΔΕΝ ΠΕΡΙΕΧΕΙ Ο ΔΙΚΟΣ ΣΑΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΟΥΝ ΣΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ. ΑΥΤΗ Η ΓΛΩΣΣΑ ΕΧΕΙ ΜΕΤΑΦΡΑΣΤΕΙ ΜΕ ΤΗ ΒΟΗΘΕΙΑ ΤΕΧΝΗΤΗΣ ΝΟΗΜΟΣΥΝΗΣ.

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ & ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Πριν χρησιμοποιήσετε αυτήν τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών.
- Βεβαιωθείτε ότι η τάση τροφοδοσίας είναι ίδια με την τάση που χρησιμοποιείτε.
- Διατηρήστε τις οδηγίες, το πιστοποιητικό εγγύησης, την απόδειξη αγοράς και, αν είναι δυνατόν, το κουτί με την εσωτερική συσκευασία!
- Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για ιδιωτική χρήση και όχι για εμπορική χρήση, ούτε για επαγγελματική χρήση!
- Αφαιρέστε πάντα το φως από την πρίζα όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται, όταν τοποθετείτε εξαρτήματα, καθαρίζετε τη συσκευή ή όταν συμβαίνει διατάραξη. Απενεργοποιήστε πρώτα τη συσκευή. Τραβήξτε το φως από την πρίζα, όχι από το καλώδιο.
- Για να προστατεύσετε τα παιδιά από τους κινδύνους των ηλεκτρικών συσκευών, μην τα αφήνετε ποτέ χωρίς επίβλεψη με τη συσκευή. Επομένως, κατά την επιλογή της τοποθεσίας για τη συσκευή σας, κάντε το έτσι ώστε τα παιδιά να μην έχουν πρόσβαση στη συσκευή. Προσέξτε να μην κρεμιέται το καλώδιο.
- Ελέγξτε τη συσκευή και το καλώδιο τακτικά για ζημιές. Εάν υπάρχει οποιαδήποτε ζημιά, η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιηθεί.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με υλικό συσκευασίας όπως πλαστικές σακούλες.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές αναπηρίες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους. Η καθαριότητα και η συντήρηση του χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός αν είναι κάτω των 8 ετών και χωρίς επίβλεψη.
- Μην επιδιωρθώνετε τη συσκευή μόνοι σας, αλλά συμβουλευθείτε έναν εξειδικευμένο ειδικό σε περίπτωση προβλήματος.
- Για λόγους ασφαλείας, ένα κατεστραμμένο ή φθαρμένο καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικατασταθεί μόνο από αντίστοιχο καλώδιο από τον κατασκευαστή, το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας ή ανάλογο εξειδικευμένο άτομο.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από θερμότητα, άμεσο ηλιακό φως, υγρασία, αιχμηρές άκρες και παρόμοια.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.

- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια αξεσουάρ που παρέχονται από τον προμηθευτή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους. (Εκτός εάν η συσκευή είναι σχεδιασμένη για χρήση στο εξωτερικό.) Προστατεύετε πάντα από μηδενικές ή υπομηδενικές θερμοκρασίες.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε κοντά σε νερό (μπανιέρα, νιπτήρας κλπ.). Η συσκευή δεν πρέπει να εκτίθεται σε βροχή ή υγρασία. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όταν τα χέρια σας είναι στεγνά.
- Αν η συσκευή πέσει στο νερό, αποσυνδέστε την πριν την αφαιρέσετε από το νερό. Μην αγγίζετε την πηγή νερού. Η συσκευή πρέπει να ελεγχθεί από ειδικό πριν χρησιμοποιηθεί ξανά. Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με νερό ή μην την βυθίζετε στο νερό.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τον προοριζόμενο σκοπό της.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να λειτουργεί μόνο όταν είναι συνδεδεμένη σε γειωμένη πρίζα που έχει εγκατασταθεί σύμφωνα με τους κανονισμούς. Βεβαιωθείτε ότι η τάση τροφοδοσίας αντιστοιχεί στην τάση που αναφέρεται στην πινακίδα τύπου.
- Οι ζημιές που προκύπτουν όταν η συσκευή χρησιμοποιείται για σκοπούς διαφορετικούς από αυτούς που προβλέπονται στις οδηγίες ή χρησιμοποιείται εσφαλμένα ή δεν επισκευάζεται από ειδικούς δεν καλύπτονται από την εγγύηση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται πλέον αν πέσει σε σκληρή επιφάνεια από ύψος. Ακόμα και ορατές ζημιές μπορεί να προκαλέσουν αρνητικές επιπτώσεις στη λειτουργική ασφάλεια της συσκευής. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο μετά από έλεγχο από επαγγελματία.
- Μην κουβαλάτε ή τραβάτε ποτέ τη συσκευή κρατώντας το φισ τροφοδοσίας καθώς υπάρχει κίνδυνος βραχυκυκλώματος λόγω σπασίματος καλωδίου. Μην στρίβετε, δεν κλείνετε ή τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας πάνω από αιχμηρές ακμές.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν σε ή κοντά σε καυτό καυστήρα αερίου ή ηλεκτρικό, ή σε ζεστό φούρνο.
- Κίνδυνος εγκαυμάτων! Μετά τη χρήση της συσκευής, ορισμένες επιφάνειες μπορεί να είναι ζεστές, να είστε προσεκτικοί με τους κινδύνους και να προσέχετε τις ζεστές επιφάνειες.
- Η συσκευή πρέπει να κρυώσει πριν την αποθηκεύσετε.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν κοντά σε εύφλεκτα υλικά.
- Δεν αποδέχεται καμία ευθύνη για ζημιές που προκύπτουν από κακή χρήση ή μη συμμόρφωση με αυτές τις οδηγίες.

ΓΝΩΡΙΣΤΕ ΤΟ ΣΚΕΥΟΣ ΣΑΣ ΓΙΑ ΚΡΕΠΕΣ



1. Τηγάνι
2. Φωτεινή ένδειξη (διακόπτης)
3. Χερούλι
4. Τηγάνι για το ζυμάρι

ΜΕΘΟΔΟΣ ΧΡΗΣΗΣ



- Στην πρώτη χρήση, χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε την επιφάνεια του τηγανιού και αλείψτε την επιφάνεια της πλάκας θέρμανσης με λάδι ή βούτυρο.
- Αρχικά ανακατέψτε το αλεύρι με τα αυγά και προσθέστε σταδιακά νερό, ανακατεύοντας με το σύρμα. Η σύσταση του ζυμαριού θα πρέπει να είναι παρόμοια με το παχύ γάλα. Το ζυμάρι μπορεί να χρησιμοποιηθεί μετά από μία ή δύο ώρες που έχει μείνει, για καλύτερο αποτέλεσμα.
- Ρίξτε το ζυμάρι στο ειδικό πιάτο για ζύμη, ενεργοποιήστε τη συσκευή για κρέπες και το τηγάνι θα αρχίσει να θερμαίνεται. Μετά από περίπου τρία λεπτά προθέρμανσης, ξεκινήστε το ψήσιμο.
- Κλίνετε το λεπτό τηγάνι πάνω στο ζυμάρι και τοποθετήστε το ζυμάρι ώστε να κολλήσει στο τηγάνι. Ο χρόνος δεν πρέπει να είναι πολύ μεγάλος, περίπου τρία δευτερόλεπτα θα πρέπει να αφαιρέσετε το λεπτό ζυμάρι από το τηγάνι, γρήγορα να το αναστρέψετε και να το τοποθετήσετε στο τραπέζι. Μετά από περίπου είκοσι δευτερόλεπτα, το χρώμα της επιφάνειας της κρέπας θα αλλάξει και οι άκρες της κρέπας θα γίνουν κίτρινες, δείχνοντας ότι έχει ψηθεί. Χρησιμοποιήστε μια ξύλινη σπάτουλα για να χαλαρώσετε τις άκρες και να το μεταφέρετε στο πιάτο. Η χρήση μεταλλικών εργαλείων απαγορεύεται, αλλιώς η επίστρωση θα γρατσουνιστεί.
- Ανάλογα με τα διάφορα συστατικά ή τις προσωπικές προτιμήσεις, μπορούν να χρησιμοποιηθούν διαφορετικές μέθοδοι ψησίματος. Ο χρόνος ψησίματος θα πρέπει να είναι μέχρι να μην είναι το τελευταίο ζυμάρι πολύ ρηχό και να χτυπήσει την κάτω επιφάνεια του τηγανιού.

ΜΕΘΟΔΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ

- Ανάλογα με την ανάγκη, μπορείτε να επιλέξετε διάφορες μεθόδους κατανάλωσης: μπορείτε να φάτε την κρέπα όπως είναι ή να την τυλίξετε με πράσο ή λαχανικά, απλώς να προσθέσετε σάλτσα και διάφορα υλικά για να φτιάξετε μια ελκυστική πίτα, ή να την συνδυάσετε με παγωμένα επιδόρπια όπως παγωτό ή σαντιγί. Οι κρέπες μπορούν να διαμορφωθούν σε διάφορες μορφές, μπορούν να ψηθούν, τηγανιστούν ή ψηθούν στη σχάρα.
- Η κρούστα της κρέπας μπορεί να διπλωθεί με μια σάλτσα ή μια λεπτή στρώση υλικών.
 - Η κρούστα της κρέπας μπορεί να διπλωθεί σε μορφή φακέλου για να τοποθετηστεί τα υλικά μέσα. “Η κρούστα της κρέπας” είναι κατάλληλη για διάφορες στιγμές και περιστάσεις, όπως σε πάρτι, πριν το δείπνο, μετά το δείπνο ως επιδόρπιο, κύριο γεύμα, δείπνο, πρωινό ή για καλεσμένους. Αρκεί να χρησιμοποιήσετε τη φαντασία σας για να δημιουργήσετε διάφορα σχέδια. Είναι πολύ δημοφιλής τόσο σε παιδιά όσο και σε ενήλικες. Η αναλογία ζυμαριού και υλικών (αυγά, αλεύρι και νερό) μπορεί επίσης να προσαρμοστεί ανάλογα με την γεύση του καθενός. Προστίθεται λίγο λάδι για να ενισχύσει τη γεύση. Οι κρέπες είναι εύκολες να ξεφλουδίσουν μετά το τηγάνισμα, και λίγο ζάχαρη μπορεί επίσης να αυξήσει την τραγανότητα.
 - Κατεψυγμένες και κρύες κρέπες: Τυλίξτε την προετοιμασμένη κρέπα με ένα τηγάνι ή πλαστική μεμβράνη. Αφαιρέστε τον αέρα από μέσα και τοποθετήστε την σε ένα μεγάλο πλαστικό κουτί για κατάψυξη. Όταν φάτε, αφαιρέστε την κρέπα μέχρι να φτάσει στην ίδια θερμοκρασία με αυτή του δωματίου. Τραβήξτε απαλά την κρέπα και μετά σκίστε την για να την φάτε. Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε την κρέπα σε ένα τηγάνι και να την ζεστάνετε.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Μετά τη χρήση, παρακαλώ αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πηγή, στη συνέχεια ζεστάνετε τη δίσκο πριν από την ψύξη και στη συνέχεια σκουπίστε τον.
- Δεδομένου ότι η επιφάνεια της πλάκας θέρμανσης διαθέτει καλό αντικολλητικό υλικό, για να αποφύγετε τη ζημιά στο υλικό, παρακαλώ χρησιμοποιήστε ένα μαλακό υγρό πανί για να σκουπίσετε απαλά.
- Μετά τον καθαρισμό, το λεπτό ταψί τοποθετήστε το σε πλαστικές σακούλες ή στην αρχική συσκευασία για να διατηρήσετε την καθαριότητα και να αποφύγετε γρατζουνιές στην επιφάνεια της πλάκας θέρμανσης.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΠΛΑΚΙΝΩΝ

Πλακίνες πλούσιες σε αυγά

150 γρ. κανονικό αλεύρι, 3 αυγά, 3/4 φλιτζάνι βραστό νερό, 1/4 κουταλάκι του γλυκού αλάτι, 2 κουταλιές της σούπας λιωμένο βούτυρο. Σύμφωνα με τη σειρά των συστατικών, τοποθετήστε τα υλικά στο μπλέντερ και ανακατέψτε για περίπου 30 δευτερόλεπτα. Αν τα υλικά δεν αναμειγνύονται καλά στη μέση, συνεχίστε να ανακατεύετε για 30-60 δευτερόλεπτα μέχρι να γίνει ομοιογενές και μετά προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά. Αυτή η ποσότητα μπορεί να παραγάγει 16 κομμάτια πλακίνων.

Πλακίνες από αλεύρι καλαμποκιού

1/2 φλιτζάνι αλεύρι καλαμποκιού, 1/2 φλιτζάνι βραστό νερό, ανακατέψτε καλά και αφήστε να κρυώσει λίγο, στη συνέχεια προσθέστε 3 αυγά, περίπου 5 γρ. αλάτι, 2 κουταλιές της σούπας λιωμένο βούτυρο, 3/4 φλιτζάνι γάλα, ανακατέψτε καλά και στη συνέχεια μπορείτε να ξεκινήσετε την παρασκευή.

Πλακίνες από δημητριακά

1 φλιτζάνι αλεύρι από φαγόπυρο και άλλων δημητριακών (ή 2/3 φλιτζάνι αλεύρι φαγόπυρου συν περίπου 5 γρ. αλάτι), 1 αυγό, 1 φλιτζάνι γάλα, 3 κουταλιές της σούπας λιωμένο βούτυρο, ανακατέψτε καλά και στη συνέχεια ξεκινήστε την παρασκευή.

Κοινές πλακίνες

Ανακατέψτε 1 φλιτζάνι αλεύρι, 2 αυγά, 1/2 φλιτζάνι νερό, περίπου 3 γρ. αλάτι, 2 κουταλιές της σούπας λιωμένο βούτυρο, στη συνέχεια ανακατέψτε καλά και ξεκινήστε την παρασκευή.

ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



- Αυτή η σήμανση υποδεικνύει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα σε ολόκληρη την ΕΕ.
- Για να αποτραπούν δυνητικές βλάβες στο περιβάλλον ή στην ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη απόρριψη απορριμμάτων, ανακυκλώστε το υπεύθυνα για να προωθήσετε την αειφόρο επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.
- Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη σας συσκευή, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με τον πωλητή από τον οποίο αγοράσατε το προϊόν. Μπορούν να πάρουν αυτό το προϊόν για ασφαλή ανακύκλωση προς όφελος του περιβάλλοντος.

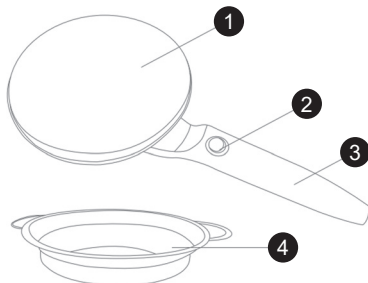
KÉRJÜK VEGYE FIGYELEMBE, HOGY A HÁZI KÉSZÜLÉK KÉZIKÖNYVE TÖBB KÜLÖBÖZŐ KÉSZÜLÉKÉRT IS HASZNALHATÓ ILLETHET. AZ ÖN HÁZI KÉSZÜLÉKE NEM TARTALMAZHATJA A KÉZIKÖNYVBEN EMLÍTETT TULAJDONSÁGOKAT. EZT A NYELVET MESTERSÉGES INTELLIGENCIA SEGÍTSÉGÉVEL FORDÍTOTTÁK.

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK ÉS FIGYELMEZTETÉSEK

- Mielőtt ezt az eszközt használná, kérjük, olvassa el figyelmesen az útmutatót.
- Kérjük, győződjön meg arról, hogy az értékelt feszültség megegyezik-e azzal a feszültséggel, amelyet használt.
- Kérjük, őrizze meg az utasításokat, a garancialevelet, az értékesítési blokkot, és ha lehetséges, a kartont az belső csomagolással!
- A készülék kizárólag magánhasználatra szolgál, nem kereskedelmi célokra, nem szakmai célokra!
- Mindig távolítsa el a dugót a konnektorból, amikor a készülék nem használatos, kiegészítő részeket csatlakoztat, tisztítja a készüléket, vagy ha bármilyen zavar felmerül. Kapcsolja ki a készüléket előzőleg. A dugót húzza ki, ne a kábelt.
- A gyerekeket elektromos berendezések veszélyeitől védeni kell, soha ne hagyja őket felügyelet nélkül a készülékkel. Ennek megfelelően válassza ki a készülék elhelyezésének helyét, hogy a gyerekek ne férjenek hozzá a készülékhez. Ügyeljen arra, hogy a kábel ne lógjon.
- Rendszeresen ellenőrizze a készüléket és a kábelt sérülésekre. Ha bármilyen sérülés áll fenn, ne használja a készüléket.
- Ne engedje meg, hogy a gyerekek a készülékkel játszanak. Ne engedje meg, hogy a gyerekek játsszanak a csomagolóanyagokkal, mint például a műanyagzacskókkal.
- Az eszközt 8 évesnél idősebb gyermekek és olyan személyek is használhatják, akik testi, érzékszervi vagy mentális fogyatékossgal élnek, vagy tapasztalat és tudás hiányában, feltéve, hogy felügyelet alatt állnak vagy biztonságos használati utasításokat kaptak, és megértik a lehetséges veszélyeket. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem gyerekek végezhetik, hacsak nem 8 évesek és felügyelet nélkül vannak.
- Ne próbálja meg saját maga megjavítani a készüléket, hanem probléma esetén forduljon azonnali szakértőhöz.
- Biztonsági okokból a megsérült hálózati vezetéket csak az eredeti gyártótól, ügyfélszolgálati osztálytól vagy hasonlóan képzett személytől származó egyenértékű vezetékkel lehet cserélni.
- Tartsa távol a készüléket és a kábelt a hőtől, a közvetlen napfénytől, a nedvességtől, az éles szélektől stb.
- Kapcsolja ki és húzza ki a készüléket, amikor nem használja azt.

- Csak az eredeti tartozékokat használja, amelyeket a beszállító biztosít.
- Ne használja a készüléket kint. (Kivéve, ha a készülék kifejezetten kinti használatra van tervezve.) Mindig védekezzen a nulla vagy a mínusz fokok ellen.
- Soha ne használja víz közelében (kád, mosdó stb.). Az eszköz ne legyen kitéve az esőnek vagy nedvességnek. Csak akkor használja a készüléket, ha a kezei szárazak.
- Ha a készülék vízbe esik, húzza ki a konnektorból, mielőtt kiveszi a vízből. Ne érjen a vízforráshoz. A készüléket szakembernek kell ellenőriznie, mielőtt újra használná. Az elektromos sokk kockázatának elkerülése érdekében ne tisztítsa a készüléket vízzel vagy ne merítse vízbe.
- Csak a rendeltetésszerű célra használja a készüléket.
- Ezt a készüléket csak földelt konnektorral szabad üzemeltetni a rendeleeteknek megfelelően felszerelt helyen. Győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a típusjelzésen feltüntetett feszültséggel.
- A készülék használatával kapcsolatos károk, ha azt nem az utasításokban meghatározott célra használják, helytelenül használják vagy nem szakértők által javítják, nem tartoznak a garancia alá.
- Mindig lapos és vízszintes felületen használja a készüléket.
- A készüléket már ne használja, ha egy kemény felületről leesik. Még láthatatlan sérülés is negatív hatást gyakorolhat a készülék műszaki biztonságára. A készüléket csak szakember ellenőrzése után lehet újra használni.
- Soha ne hordja vagy húzza a készüléket a hálózati dugóval fogva, mert kábelrepedés miatt rövidzárlatveszély áll fenn. Ne hajlítsa, ne szorítsa össze, és ne húzza a hálózati kábelt éles élű tárgyakon át.
- Ne helyezze forró gáz- vagy elektromos tűzhely közelébe, vagy forró sütőbe.
- Égési sérülés veszély! Az eszköz használata után néhány felület forró lehet, legyen óvatos a kockázatokkal és a forró felületekkel.
- A készüléknek ki kell hűlnie, mielőtt tárolná.
- Soha ne használja a terméket gyúlékony anyagok közelében.
- Nincs felelősségvállalás a helytelen használat vagy az utasítások be nem tartása miatt bekövetkezett károk esetén.

ISMERJE MEG A PALACSINTAKÉSZÍTŐT



1. Serpenyő
2. Indikátor lámpa (kapcsoló)
3. Markolat
4. Tésztás serpenyő

HASZNÁLATI MÓDSZER



- Először használja, nedves ruhával törölje le a hátlapot, majd olajjal vagy vajjal kenje meg a fűtőlap felületét.
- Először keverje össze a lisztet és a tojásokat, majd fokozatosan adjon hozzá vizet, tojásverővel alaposan keverje el. A tészta sűrűsége hasonló legyen a sűrű tejhez; a tésztát egy vagy két órán át állni hagyva használhatja, ami jobb eredményt ad.
- Öntse a tésztát a speciális tálba, kapcsolja be a palacsinta készítő, a serpenyő elkezd melegedni. Körülbelül három perc előmelegítés után kezdje el a sütést.
- Döntse meg a vékony serpenyőt a tésztára, majd helyezze el a tésztát úgy, hogy tapadjon a tányérhoz; az idő nem lehet túl hosszú, körülbelül három másodperc múlva távolítsa el a vékony tésztát a serpenyőből, gyorsan fordítsa meg, és helyezze az asztalra. Körülbelül húsz másodperc után a palacsinta felületének színe megváltozik, a palacsinta szélei sárgára váltanak, ami azt jelzi, hogy kész. Használjon fakanalat az élek lazításához, és öntse át a tányérra. Fém eszközök használata tilos, különben a bevonat megkarcolódik.
- Különböző hozzávalók vagy személyes preferenciák alapján különböző sütési módszerek alkalmazhatók; a sütési időnek addig kell tartania, amíg az utolsó tészta nem túl sekély, hogy a serpenyő alján üssön.

FELHASZNÁLÁSI MÓD

Szükség szerint különböző étkezési módokat választhat: megeheti a palacsintát úgy, ahogy van, vagy zöldhagymával vagy zöltségekkel is felfekkerítheti, egyszerűen adjon hozzá szószt és különböző összetevőkből vonzó pitét készíthet, vagy fagyasztott desszerttel, mint például fagyival vagy tejszínhabbal kombinálhatja. A palacsintákat különböző formákra is formázhatja, sütheti, sütheti vagy grillezheti.

- A palacsinta héját egy mártással vagy egy vékony réteg hozzávalókkal lehet megtölteni.
- A palacsinta héját boríték formájában is összehajthatja, hogy belsejébe helyezze az összetevőket. A „palacsinta héja” különböző időpontokban és alkalomokra alkalmas, mint például bulikon, vacsora előtt, vacsora után desszertként, főétkezésként, vacsorára, reggelire vagy vendégeknek. Csak használja a kreativitását, és különböző mintákat készíthet. Nagyon népszerű a gyerekek és a felnőttek körében egyaránt. A tészta és az összetevők (tojás, liszt és víz) aránya szintén egyéni ízlés szerint módosítható. Egy kis olaj hozzáadása fokozza az ízt. A palacsinta sütés után könnyen leválik, és egy kis cukor is növelheti a ropogósságát.
- Fagyasztott és hűtött palacsinta: Csomagolja be a kész palacsintát egy serpenyőbe vagy műanyag fóliába. Szűrje ki belőle a levegőt, és helyezze egy nagy műanyag dobozba a fagyasztáshoz. Amikor enni készül, távolítsa el a palacsintát, amíg a hőmérséklete megegyezik a szobahőmérséklettel. Óvatosan húzza meg a palacsintát, majd tépje le, hogy megegye. A palacsintát is teheti egy serpenyőbe, és melegítheti.

KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS

- Használat után kérjük, húzza ki a tápkábelt a konnektorból, majd melegítse fel a lemezt a hűtés előtt, majd törölje le.
- Mivel a fűtőlap felülete jó tapadásmentes bevonattal rendelkezik, a bevonat károsodásának elkerülése érdekében kérjük, használjon puha nedves ruhát a finom törléshez.
- Tisztítás után a vékony sütőformát helyezze műanyag zacskókba vagy az eredeti csomagolásba, hogy tiszta maradjon, és elkerülje a fűtőlap felületének karcolódását.

PALACSINTA KÉSZÍTÉS

Tojásban gazdag palacsinta

150 g sima liszt, 3 tojás, 3/4 csésze forrásban lévő víz, 1/4 teáskanál só, 2 evőkanál olvasztott vaj. Az összetevők sorrendje szerint helyezze az összes hozzávalót a turmixgépbe, keverje 30 másodpercig; ha az összetevők nem keverednek jól a közepén, folytassa a keverést 30-60 másodpercig, amíg sima nem lesz, majd adja hozzá a többi hozzávalót. Ez a mennyiség 16 darab palacsintát készíthet.

Kukoricaliszt palacsinta

1/2 csésze kukoricaliszt, 1/2 csésze forró víz, keverje jól össze, és hagyja kicsit lehűlni, majd adja hozzá a 3 tojást, körülbelül 5 g sót, 2 evőkanál olvasztott vajat, 3/4 csésze tejet, és keverje jól össze, majd kezdje el a készítést.

Gabona palacsinta

1 csésze hajdina liszt és más gabonafélék (vagy 2/3 csésze hajdina liszt plusz körülbelül 5 g só), 1 tojás, 1 csésze tej, 3 evőkanál olvasztott vaj, keverje össze jól az összes hozzávalót, majd kezdje el a készítést.

Hagymányos palacsinta

Keverje össze 1 csésze lisztet, 2 tojást, 1/2 csésze vizet, körülbelül 3 g sót, 2 evőkanál olvasztott vajat, majd keverje jól össze, és kezdje el a készítést.

Ezen termék helyes ártalmatlanítása



- Ez a jelölés azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad más háztartási hulladékkal együtt eldobni az EU-ban.
- Annak érdekében, hogy megelőzzük a környezet vagy az emberi egészség lehetséges károsodását az irányítatlan hulladékkezeléstől, felelősen újra kell hasznosítani, hogy a anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználását elősegítsük.
- A használt eszköz visszajuttatásához használja a visszatérési és gyűjtési rendszereket, vagy lépjen kapcsolatba az eszköz vásárló helyével. Ők elvehetik ezt a terméket környezetbarát újrahasznosítás céljából.

MOLIMO VAS UZMITE U OBZIR DA OVO UPUTSTVO ZA UPOTREBU UREDAJA MOŽE BITI SASTAVLJENO NA NAČIN DA POSEDUJE INFORMACIJE ZA KORIŠĆENJE VIŠE MODELA. VAŠ UREDAJ MOŽDA NE SADRŽI KARAKTERISTIKE KOJE SU NAVEDENE U OVOM UPUTSTVU ZA UPOTREBU.

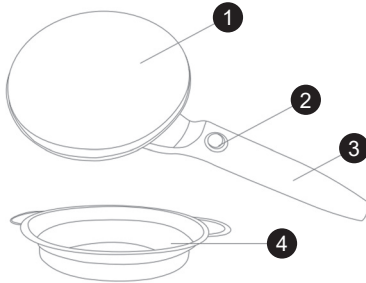
OPŠTA UPUTSTVA ZA BEZBEDNOST I UPOZORENJA

- Pre upotrebe ovog uređaja pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu.
- Molimo vas da se uverite da je nazivni napon isti kao napon koji koristite.
- Molimo vas da sačuvate uputstva, garantni sertifikat, račun i, ako je moguće, karton sa unutrašnjim pakovanjem!
- Uređaj je namenjen isključivo za privatnu upotrebu, a ne za komercijalnu ili profesionalnu upotrebu!
- Uvek izvadite utikač iz utičnice kada uređaj nije u upotrebi prilikom pričvršćivanja dodatnih delova, čišćenja uređaja ili kada se pojave smetnje. Isključite uređaj prethodno. Povucite za utikač, a ne za kabl.
- Da biste zaštitili decu od opasnosti električnih aparata, nikada ih ne ostavljajte bez nadzora sa uređajem. Stoga, prilikom izbora lokacije za vaš uređaj, postupite tako da deca nemaju pristup uređaju. Pazite da kabl ne visi.
- Redovno proveravajte uređaj i kabl na oštećenja. Ukoliko postoji bilo kakvo oštećenje, uređaj se ne sme koristiti.
- Ne dozvolite deci da se igraju sa uređajem. Ne dozvolite deci da se igraju sa materijalom za pakovanje poput plastičnih kesa.
- Ovaj uređaj mogu koristiti deca starija od 8 godina i osobe sa fizičkim, senzornim ili mentalnim oštećenjima, ili nedostatkom iskustva i znanja, pod uslovom da su pod nadzorom ili su dobili instrukcije kako bezbedno koristiti uređaj i razumeju moguće opasnosti. Čišćenje i održavanje uređaja ne smeju obavljati deca osim ako nemaju manje od 8 godina i nisu bez nadzora.
- Ne popravljajte uređaj sami, već se obratite ovlašćenom stručnjaku u slučaju problema.
- Iz bezbednosnih razloga, oštećeni ili oštećeni glavni kabl sme se zameniti samo ekvivalentnim kablom od proizvođača, našeg servisnog odeljenja ili slične kvalifikovane osobe.
- Držite uređaj i kabl dalje od toplote, direktnog sunčevog svetla, vlage, oštih ivica i slično.
- Isključite uređaj i isključite ga kada ga ne koristite.
- Koristite samo originalne dodatke koje je obezbedio dobavljač.
- Ne koristite uređaj napolju. (Osim ako uređaj nije dizajniran za korišćenje napolju.) Uvek se zaštitite od nula ili subnula temperature.
- Nikada ne koristite blizu vode (kada kupate se, perete ruke, itd.). Aparat ne sme biti izložen kiši ili vlazi. Uređaj koristite samo kada su vam ruke

suve.

- Ukoliko uređaj padne u vodu, isključite ga pre nego što ga izvučete iz vode. Ne dodirujte izvor vode. Uređaj mora proveriti stručnjak pre ponovne upotrebe. Da biste izbegli rizik od električnog udara, ne čistite uređaj vodom ili ga ne uranjajte u vodu.
- Koristite uređaj samo za predviđenu svrhu.
- Ovaj uređaj se sme koristiti samo kada je priključen na uzemljeni utikač instaliran u skladu sa propisima. Pazite da napona odgovara naponu navedenom na tip pločici.
- Oštećenja koja nastanu prilikom korišćenja uređaja u druge svrhe osim onih navedenih u uputstvu ili nepravilne upotrebe ili ako nije popravljen od strane stručnjaka ne pokrivaju garanciju.
- Uvek koristite uređaj na ravnoj i horizontalnoj površini.
- Uređaj ne sme više da se koristi ako je pao na tvrdju površinu sa visine. Čak i nevidljiva oštećenja mogu izazvati negativne efekte na funkcionalnu sigurnost uređaja. Uređaj se može koristiti tek nakon što ga pregleda stručnjak.
- Nikada ne nosite ili povlačite uređaj držeći utikač za napajanje jer postoji rizik od kratkog spoja zbog pucanja kabla. Ne savijajte, ne stežite ili ne povlačite kabl preko oštarih ivica.
- Ne stavljajte na ili blizu vruće plinske ili električne ploče, niti u vruću pećnicu.
- Rizik od opekline! Nakon korišćenja uređaja, neke površine mogu biti vruće, budite svesni rizika i pazite na vruće površine.
- Uređaj mora da se ohladi pre nego što ga skladištite.
- Nikada ne koristite proizvod blizu zapaljivih materijala.
- Nema odgovornosti za štetu uzrokovanu nepravilnom upotrebom ili nepoštovanjem ovih uputstava.

UPNITE SE NA SVOJU MAŠINU ZA CREP



1. Tiganj
2. Indikatorska lampica (prekidač)
3. Drška
4. Tiganj za smesu

METOD UPOTREBE



- Pri prvoj upotrebi, koristite vlažnu krpu da obrišete donju stranu i natopite je uljem ili puterom kako biste obrisali površinu grejne ploče.
- Prvo pomešajte brašno i jaja, a zatim postepeno dodajte vodu, koristeći mućkalicu za jaja da ravnomerno pomešate. Konzistencija smese treba da bude slična gustom mleku; smesa se može koristiti nakon što odstoji jedan ili dva sata, što daje bolji rezultat.
- Prebacite smesu u posebnu posudu za smesu, uključite mašinu za crep, tiganj će početi da se zagreva. Nakon otprilike tri minuta predgrevanja, započnite pečenje.
- Nagnite tiganj na smesu, a zatim stavite smesu tako da se zalepi za tiganj; vreme ne bi trebalo da bude predugo, otprilike tri sekunde, uklonite tanku smesu iz tiganja, brzo je prevrnite i stavite na sto. Nakon otprilike dvadeset sekundi, boja površine crepa će se promeniti, ivice crepa će postati žute, što pokazuje da je pečeno. Koristite drvenu lopaticu da olabavite ivice i prebacite je na tanjir. Korišćenje metalnih alata je zabranjeno, inače će premaz biti ogreban.
- U skladu sa različitim sastojcima ili ličnim preferencijama, mogu se primeniti različiti načini pečenja; vreme pečenja trebalo bi da traje dok poslednja smesa ne bude previše plitka i udari dno tiganja.

METOD KONZUMACIJE

- U zavisnosti od potreba, možete odabrati različite načine konzumacije: možete jesti crep kakav jeste, ili ga možete zamotati sa mladim lukom ili povrćem, jednostavno dodati sos i različite sastojke da napravite atraktivnu pitu, ili ga kombinovati sa hladnim poslasticama kao što su sladoled ili šlag. Crep se može oblikovati u različite oblike, može se peći, pržiti ili roštiljati.
- Kora crepa može se saviti sa sosom ili tankim slojem sastojaka.
 - Kora crepa može se saviti u obliku koverta kako bi se unutra stavili sastojci. "Kora crepa" je pogodna za različite trenutke i prilike, kao što su na zabavama, pre večere, kao desert posle večere, glavno jelo, večeru, doručak ili za goste. Samo upotrebite maštu da napravite različite uzorke. Veoma je popularna među decom i odraslima. Porcija testenine i sastojaka (jaja, brašno i voda) može se takođe prilagoditi prema ukusu pojedinca. Dodavanje malo ulja poboljšava ukus. Crep se lako odvajava nakon prženja, a malo šećera takođe može povećati hrskavost.
 - Zamrznuti i ohlađeni crep: Umotajte pripremljeni crep u tiganj ili plastičnu foliju. Izbacite vazduh iz njega i stavite ga u veliku plastičnu kutiju za zamrzavanje. Kada dođe vreme za jelo, izvadite crep dok mu temperatura ne bude jednaka sobnoj temperaturi. Lagano povucite crep, a zatim ga odvojite da biste jeli. Možete takođe staviti palačinku u tiganj i zagrevati je.

ODRŽAVANJE I ČUVANJE

- Nakon upotrebe, molimo vas da izvučete kabl iz napajanja, zatim zagrijte disk pre nego što se ohladi, a zatim ga obrišite.
- Pošto površina grejne ploče koristi dobru neprianjajuću oblogu, kako biste izbegli oštećenje obloge, molimo vas da koristite mekanu vlažnu krpu za nežno brisanje.
- Nakon čišćenja, stavite tanak pleh u plastične kesice ili u originalnu kutiju kako biste ga održali čistim i izbegli ogrebotine na površini grejne ploče.

PRIPREMA PALAČINKI

Palačinke bogate jajima

150 g običnog brašna, 3 jaja, 3/4 šolje ključale vode, 1/4 kašičice soli, 2 kašike otopljenog putera. Prema redosledu sastojaka stavite sastojke u mikser, mešajte oko 30 sekundi; ako se sastojci ne sjedine dobro u sredini, nastavite da mešate 30-60 sekundi dok ne postane glatka, zatim dodajte ostale sastojke. Ova količina može napraviti 16 komada palačinki.

Palačinke od kukuruznog brašna

1/2 šolje kukuruznog brašna, 1/2 šolje ključale vode, dobro izmešajte i ostavite malo da se ohladi, a zatim dodajte 3 jaja, oko 5 g soli, 2 kašike otopljenog putera, 3/4 šolje mleka, dobro izmešajte i zatim možete početi sa pripremom.

Palačinke od žitarica

1 šolja brašna od heljde i drugih žitarica (ili 2/3 šolje brašna od heljde plus oko 5 g soli), 1 jaje, 1 šolja mleka, 3 kašike otopljenog putera, sve sastojke dobro pomešajte, a zatim započnite pripremu.

Obične palačinke

Pomešajte 1 šolju brašna, 2 jaja, 1/2 šolje vode, oko 3 g soli, 2 kašike otopljenog putera, a zatim dobro izmešajte i počnite sa pripremom.

Pravilno odlaganje ovog proizvoda



- Označavanje ukazuje da se ovaj proizvod ne sme odbacivati sa drugim kućnim otpadom u celoj EU.
- Da biste sprečili moguću štetu po životnu sredinu ili ljudsko zdravlje usled nekontrolisanog odlaganja otpada, odložite ga odgovorno kako biste promovisali održivo ponovno korišćenje materijalnih resursa.
- Za vraćanje vašeg korišćenog uređaja, koristite sisteme povrata i prikupljanja ili kontaktirajte trgovca kod koga je proizvod kupljen. Oni mogu preuzeti ovaj proizvod za sigurno recikliranje u okviru zaštite životne sredine.

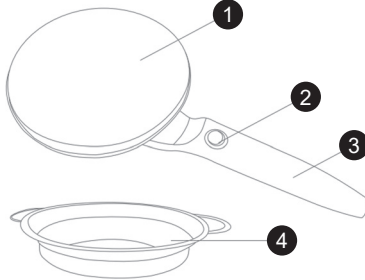
NOTE QUE AS INFORMAÇÕES DO MANUAL DO DISPOSITIVO PODE SER CRIADO PARA MAIS DO QUE UM MODELO. SEU DISPOSITIVO NÃO PODE INCLUIR OS INFORMAÇÕES MENCIONADAS NO MANUAL. ESTA LÍNGUA FOI TRADUZIDA COM A AJUDA DA INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL.

INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA E AVISOS

- Antes de usar este dispositivo, por favor, leia atentamente o manual de instruções.
- Certifique-se de que a voltagem nominal é a mesma que você utilizou.
- Guarde as instruções, o certificado de garantia, o recibo de venda e, se possível, a embalagem interna!
- O dispositivo destina-se exclusivamente a uso privado e não comercial, nem profissional!
- Sempre remova o plugue da tomada quando o dispositivo não estiver em uso ao conectar partes acessórias, limpar o dispositivo ou sempre que ocorrer uma perturbação. Desligue o dispositivo antecipadamente. Puxe o plugue, não o cabo.
- Para proteger as crianças dos perigos dos aparelhos elétricos, nunca as deixe desacompanhadas com o dispositivo. Portanto, ao selecionar a localização para o seu dispositivo, faça-o de modo que as crianças não tenham acesso ao dispositivo. Tome cuidado para garantir que o cabo não fique pendurado.
- Teste regularmente o dispositivo e o cabo quanto a danos. Se houver qualquer tipo de dano, o dispositivo não deve ser utilizado.
- Não permita que as crianças brinquem com o dispositivo. Não deixe as crianças brincarem com material de embalagem, como sacos plásticos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre como usar o aparelho com segurança e compreender os possíveis perigos. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham menos de 8 anos e não estejam supervisionadas.
- Não tente reparar o dispositivo sozinho, mas consulte um especialista autorizado em caso de problema.
- Por razões de segurança, um cabo principal quebrado ou danificado só pode ser substituído por um cabo equivalente do fabricante, do nosso departamento de atendimento ao cliente ou de uma pessoa qualificada semelhante.
- Mantenha o dispositivo e o cabo longe de calor, luz solar direta, umidade, bordas afiadas e coisas semelhantes.

- Desligue o dispositivo e desplugue-o quando não estiver usando.
- Use apenas acessórios originais fornecidos pelo fornecedor.
- Não utilize o dispositivo ao ar livre. (A menos que o dispositivo seja projetado para ser usado do lado de fora.) Sempre proteja contra temperaturas zero ou sub-zero.
- Nunca use perto de água (banheira, pia, etc.). O aparelho não deve ser exposto à chuva ou umidade. Use o dispositivo apenas quando as mãos estiverem secas.
- Se o dispositivo cair na água, desligue-o antes de retirá-lo da água. Não toque na fonte de água. O dispositivo deve ser verificado por um especialista antes de ser usado novamente. Para evitar o risco de choque elétrico, não limpe o dispositivo com água ou mergulhe-o em água.
- Use o dispositivo apenas para o propósito pretendido.
- Este dispositivo deve ser operado apenas quando conectado a uma tomada aterrada instalada de acordo com as regulamentações. Certifique-se de que a tensão de alimentação corresponde à tensão indicada na placa de tipo.
- Danos que ocorrem quando o dispositivo é usado para fins diferentes daqueles especificados nas instruções ou é usado incorretamente ou não é reparado por especialistas não são cobertos pela garantia.
- Use sempre o dispositivo em uma superfície plana e horizontal.
- O dispositivo não deve ser mais utilizado após cair em uma superfície dura de altura. Mesmo danos invisíveis podem causar efeitos negativos na segurança funcional do dispositivo. O dispositivo só pode ser usado depois de ser verificado por um profissional.
- Nunca carregue ou puxe o dispositivo segurando o plugue de energia, pois há risco de curto-circuito devido à quebra do cabo. Não dobre, belisque ou puxe o cabo de energia sobre bordas afiadas.
- Não coloque sobre ou perto de um queimador a gás ou elétrico quente, ou em um forno aquecido.
- Risco de queimaduras! Após o uso do aparelho, algumas superfícies podem estar quentes, esteja ciente dos riscos e tenha cuidado com superfícies quentes.
- O dispositivo deve esfriar antes de ser armazenado.
- Nunca use o produto perto de materiais combustíveis.
- Nenhuma responsabilidade é aceita em caso de danos causados por uso inadequado ou por não seguir estas instruções.

CONHEÇA SUA CREPEIRA



1. Panela
2. Luz indicadora (interruptor)
3. Alça
4. Panela de massa

MÉTODO DE USO



- Na primeira vez que usar, um pano úmido deve ser usado para limpar a parte inferior e deve ser embebido em óleo ou manteiga para limpar a superfície da placa de aquecimento.
- Primeiro misture a farinha e os ovos, e adicione água gradualmente, misturando uniformemente com um batedor de ovos. A consistência da massa deve ser semelhante ao leite espesso; a mistura pode ser usada após repousar por uma ou duas horas, o que resulta em um efeito melhor.
- Despeje a massa em um prato especial, ligue a crepeira, a panela começará a aquecer. Após cerca de três minutos de pré-aquecimento, comece a assar.
- Dobre a panela fina sobre a massa, em seguida, coloque a massa para que grude na forma; o tempo não deve ser muito longo, cerca de três segundos, retire a massa fina da panela, rapidamente vire-a e coloque-a na mesa. Após cerca de vinte segundos, a cor da superfície do crepe muda, as bordas do crepe ficam amarelas, indicando que está pronto. Use uma espátula de madeira para soltar as bordas e despeje no prato. O uso de ferramentas de metal é proibido, caso contrário, o revestimento ficará riscado.
- De acordo com diferentes ingredientes ou preferências pessoais, podem ser adotados diferentes métodos de assar; o tempo de assar deve durar até que a última massa não seja muito rasa, batendo na superfície inferior da panela, com o restante da massa caindo no prato.

MÉTODO DE CONSUMO

Dependendo da necessidade, você pode escolher diferentes métodos de alimentação: pode comer o crepe como está, ou também pode enrolar cebolinhas ou vegetais, simplesmente adicionar molho e vários ingredientes para fazer uma torta atraente, ou combinar com sobremesas congeladas, como sorvete ou creme chantilly. O crepe pode ser moldado em diferentes formas, pode ser assado, frito ou grelhado.

- A casca do crepe pode ser dobrada com um molho ou uma fina camada de ingredientes.
- A casca do crepe dobrada em forma de envelope pode conter os ingredientes. A “casca do crepe” é adequada para diferentes momentos e ocasiões, como em festas, antes do jantar, como sobremesa após o jantar, refeição principal, jantar, café da manhã, ou para convidados. Basta usar sua criatividade para fazer diferentes padrões. É muito popular entre crianças e adultos. A proporção de massa e ingredientes (ovos, farinha e água) também pode ser ajustada de acordo com o gosto individual. Adicionar um pouco de óleo melhora o sabor. O crepe se solta facilmente após ser frito, e um pouco de açúcar também pode aumentar a crocância.
- Crepes congelados e resfriados: Enrole o crepe preparado em uma panela ou em filme plástico. Retire o ar de dentro e coloque-o em uma caixa plástica grande para congelar. Ao comer, retire o crepe até que a temperatura esteja igual à temperatura ambiente. Puxe suavemente o crepe e depois rasgue-o para comer. Você também pode colocar a panqueca em uma panela e aquecê-la.

MANUTENÇÃO E ARMAZENAMENTO

- Após o uso, por favor, desconecte o cabo de alimentação da fonte de energia, depois aqueça o disco antes de esfriar e, em seguida, limpe-o.
- Como a superfície da placa de aquecimento possui um bom revestimento antiaderente, para evitar danificar o revestimento, por favor, use um pano úmido e macio para limpar delicadamente.
- Após a limpeza, coloque a assadeira fina em sacos plásticos ou na embalagem original para manter a limpeza e evitar arranhões na superfície da placa de aquecimento.

PREPARAÇÃO DE PANQUECAS

Panquecas Ricas em Ovos

150g de farinha comum, 3 ovos, 3/4 de xícara de água fervente, 1/4 de colher de chá de sal, 2 colheres de sopa de manteiga derretida. De acordo com a sequência dos ingredientes, coloque todos os ingredientes no liquidificador e misture por cerca de 30 segundos; se os ingredientes não se misturarem bem no meio, continue misturando por 30-60 segundos até ficar homogêneo, depois adicione os outros ingredientes. Esta quantidade pode fazer 16 unidades de massa.

Panquecas de Farinha de Milho

1/2 xícara de farinha de milho, 1/2 xícara de água fervente, misture bem e deixe esfriar um pouco, em seguida, adicione 3 ovos, cerca de 5g de sal, 2 colheres de sopa de manteiga derretida, 3/4 de xícara de leite, misture bem e então você pode começar a preparar.

Panquecas de Grãos

1 xícara de farinha de trigo sarraceno e outras farinhas de grãos (ou 2/3 de xícara de farinha de trigo sarraceno mais cerca de 5g de sal), 1 ovo, 1 xícara de leite, 3 colheres de sopa de manteiga derretida, misture bem todos os ingredientes e então comece a preparar.

Panquecas Comuns

Misture 1 xícara de farinha, 2 ovos, 1/2 xícara de água, cerca de 3g de sal, 2 colheres de sopa de manteiga derretida, misture bem e comece a preparar.

Descarte correto deste produto



- Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos na UE.
- Para evitar possíveis danos ao ambiente ou à saúde humana decorrentes da eliminação descontrolada de resíduos, elimine-os de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais.
- Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e recolha ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles podem levar este produto para reciclagem ambientalmente segura.

გთხოვთ შეიძლება ჩაიწეროს, რომ მოწყობილობის დიდი ნაწილი შეიძლება შეიქმნას ერთზე მეტი მოდელისთვის. ინფორმაცია, რომელიც თქვენი მოწყობილი ვერ შეიცავს, არის ფუნქციები, რომლებიც მითითებულია მანიუალში. ეს ენა ნაგულისხმევად თარგმნილია ხელნაწერითი გამოყენებით.

ზნერალური უსაფრთხოების ინსტრუქციები და გაფრთხილებები

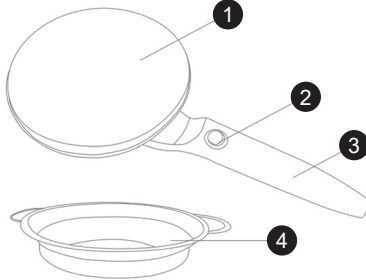
- ამ მოწყობილობის გამოყენებამდე, გთხოვთ, ყურადღებით წაიკითხოთ ინსტრუქციის სახელმძღვანელო.
- გთხოვთ, დარწმუნდეთ, რომ ნომინალური ძაბვა იგივეა, რაც თქვენ მიერ გამოყენებული.
- გთხოვთ, შეინახოთ ინსტრუქცია, საგარანტიო მოწმობა, გაყიდვის ქვითარი და თუ შესაძლებელია, მუყაო შიდა შეფუთვით!
- მოწყობილობა განკუთვნილია ექსკლუზიურად პირადი სარგებლობისთვის და არა კომერციული და არა პროფესიონალური გამოყენებისთვის!
- ყოველთვის ამოიღეთ შტეფსელი სოკეტიდან, როდესაც მოწყობილობა არ არის გამოყენებული აქსესუარების ნაწილების მიმაგრების, მოწყობილობის გაწმენდისას ან როდესაც რაიმე დარღვევა ხდება. გამორთეთ მოწყობილობა წინასწარ. კაბელზე კი არა შტეფსელზე ამოიღეთ.
- ბავშვების დასაცავად ელექტრული ტექნიკის საფრთხისგან, არასოდეს დატოვოთ ისინი უყურადღებოდ მოწყობილობასთან ერთად. შესაბამისად, თქვენი მოწყობილობის ადგილმდებარეობის არჩევისას, გააკეთეთ ეს ისე, რომ ბავშვებს არ ჰქონდეთ წვდომა მოწყობილობაზე. იზრუნეთ, რომ კაბელი არ ჩამოიხრჩო.
- რეგულარულად შეამოწმეთ მოწყობილობა და კაბელი დაზიანებისთვის. თუ რაიმე სახის დაზიანებაა, მოწყობილობა არ უნდა იქნას გამოყენებული.
- არ დაუშვათ ბავშვებს მოწყობილობასთან თამაში. არ მისცეთ ბავშვებს თამაშის საშუალება შეფუთვის მასალასთან, როგორიცაა პლასტიკური ჩანთები.
- ამ ხელსაწყოს გამოყენება შეუძლიათ 8 წელზე უფროსი ასაკის ბავშვებს და ფიზიკური, სენსორული ან გონებრივი შეზღუდული შესაძლებლობის მქონე პირებს ან გამოცდილების და ცოდნის ნაკლებობის მქონე პირებს, იმ პირობით, რომ მათ ზედამხედველობა გაუწევთ ან მიეცათ ინსტრუქციები მოწყობილობის უსაფრთხოდ გამოყენების შესახებ და ესმით. შესაძლო საფრთხეები. დასუფთავება და

მომხმარებლის მოვლა არ უნდა მოხდეს ბავშვების მიერ, თუ ისინი არ არიან 8 წლამდე ასაკის და ზედამხედველობის გარეშე.

- არ შეაკეთოთ მოწყობილობა თავად, არამედ მიმართეთ უფლებამოსილ ექსპერტს პრობლემის შემთხვევაში.
- უსაფრთხოების მიზეზების გამო, გატეხილი ან დაზიანებული მაგისტრალი შეიძლება შეიცვალოს მხოლოდ მწარმოებლის, ჩვენი კლიენტების მომსახურების განყოფილების ან მსგავსი კვალიფიციური პირის ეკვივალენტური მილით.
- შეინახეთ მოწყობილობა და კაბელი სითბოსგან, მზის პირდაპირი სხივებისგან, ტენიანობისგან, ბასრი კიდეებისგან და სხვა მსგავსისგან.
- გამორთეთ მოწყობილობა და გამორთეთ ის, როცა არ იყენებთ მოწყობილობას.
- გამოიყენეთ მხოლოდ მომწოდებლის მიერ მოწოდებული ორიგინალური აქსესუარები.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა გარეთ. (თუ მოწყობილობა არ არის შექმნილი გარეთ გამოსაყენებლად.) ყოველთვის დაიცავით ნულოვანი ან ნულამდე ტემპერატურისგან.
- არასოდეს გამოიყენოთ წყალთან ახლოს (აბაზანა, ნიჟარა და ა.შ.). მოწყობილობა არ უნდა ექვემდებარებოდეს წვიმას ან ტენიანობას. გამოიყენეთ მოწყობილობა მხოლოდ მაშინ, როცა ხელები მშრალია.
- თუ მოწყობილობა წყალში ჩავარდა, გამორთეთ იგი წყლიდან ამოღებამდე. არ შეეხოთ წყლის წყაროს. მოწყობილობა ხელახლა გამოყენებამდე უნდა შემოწმდეს სპეციალისტმა. ელექტროშოკის რისკის თავიდან ასაცილებლად, არ გაწმინდოთ მოწყობილობა წყლით და არ ჩაძიროთ წყალში.
- გამოიყენეთ მოწყობილობა მხოლოდ დანიშნულებისამებრ.
- ამ მოწყობილობის მუშაობა უნდა მოხდეს მხოლოდ მაშინ, როცა დაკავშირებულია დამიწებულ სოკეტთან, რომელიც დამონტაჟებულია წესების შესაბამისად. დარწმუნდით, რომ მიწოდების ძაბვა შეესაბამება ტიპის ფირფიტაზე მითითებულ ძაბვას.
- დაზიანებები, რომლებიც წარმოიქმნება, როდესაც მოწყობილობა გამოიყენება სხვა მიზნებისთვის, გარდა ინსტრუქციებში მითითებულისა, ან გამოიყენება არასწორად ან არ არის გარემონტებული ექსპერტების მიერ, არ ვრცელდება გარანტიით.

- ყოველთვის გამოიყენეთ მოწყობილობა ბრტყელ და ჰორიზონტალურ ზედაპირზე.
- მოწყობილობის გამოყენება აღარ შეიძლება სიმაღლიდან მყარ ზედაპირზე დაცემის შემთხვევაში. უხილავმა დაზიანებამაც კი შეიძლება გამოიწვიოს უარყოფითი გავლენა მოწყობილობის ფუნქციონალურ უსაფრთხოებაზე. მოწყობილობის გამოყენება შესაძლებელია მხოლოდ პროფესიონალის მიერ შემოწმების შემდეგ.
- არასოდეს ატაროთ და არ გამოიყვანოთ მოწყობილობა დენის შტეფსით, რადგან არსებობს მოკლე ჩართვის რისკი კაბელის გატეხვის გამო. არ მოხაროთ, არ დააჭიროთ ან გადაახვიოთ კვების კაბელი მკვეთრ კიდეებზე.
- არ მოათავსოთ ცხელ გაზზე ან ელექტრო სანთურზე ან გახურებულ ღუმელში ან ახლოს.
- დამწვრობის რისკი! მოწყობილობის გამოყენების შემდეგ ზოგიერთი ზედაპირი შეიძლება იყოს ცხელი, გაითვალისწინეთ რისკები და ფრთხილად იყავით ცხელ ზედაპირებთან.
- მოწყობილობა უნდა გაცივდეს მის შენახვამდე.
- არასოდეს გამოიყენოთ პროდუქტი წვასთან ახლოს.
- არასათანადო გამოყენების ან ამ ინსტრუქციების შეუსრულებლობის შედეგად მიყენებული ზიანის შემთხვევაში პასუხისმგებლობა არ არის მიღებული.

გაიცანით თქვენი კრეფის მწარმოებელი



1. პან
2. ინდიკატორის შუქი (გამრთველი)
3. სახელური
4. ცომის ტაფა

გამოყენების მეთოდი



- პირველი გამოყენებისას გამოყენებული იქნება სველი ქსოვილი საყრდენი ტაფის გასაწმენდად და დასველებული ზეთით ან კარაქის ფუნჯით გამაცხელებელი ფირფიტის ზედაპირის გასაწმენდად.
- ჯერ ფქვილი და კვერცხი აურიეთ და თანდათან დაუმატეთ წყალი, კვერცხის ათქვეფილი თანაბრად აურიეთ, ცომის კონსისტენცია უნდა იყოს სქელი რძის მსგავსი, ცომის შერევა შეიძლება, მაგალითად, სტატიკური ერთი ან ორი საათის განმავლობაში, ეფექტი კარგია.
- შეურიეთ ცომი ცომის სპეციალურ ჭურჭელში, გრიდლის ნამცხვრის ზარის სიმძლავრე, ტაფამ დაიწყო გაცხელება, წინასწარ გახურება ცხობის დაწყებიდან დაახლოებით სამი წუთის შემდეგ.
- თხელი საცხობი ტაფა ცომში დახრილი, შემდეგ მოათავსეთ ცომში ისე, რომ ლანგარზე მიეკრას, დრო არ უნდა იყოს ძალიან დიდი, დაახლოებით სამ წამში ამოიღება საცხობი ტაფიდან თხელი ცომი, სწრაფად გადაბრუნებული. მაგიდაზე, დაახლოებით ოცი წამის შემდეგ, ნამცხვრის ზედაპირის ფერი, კიდეზე ყვითელი ნამცხვარი, რომელიც მზადდება, ხის სპატულით კიდეების გასასხნელად შეიძლება დაასხით უჯრაში. აკრძალულია ლითონის ხელსაწყოების გამოყენება, წინააღმდეგ შემთხვევაში საფარი დაიკარგება.
- სხვადასხვა ინგრედიენტების ან პირადი პრეფერენციების შესაბამისად, შეუძლია მიიღოს სხვადასხვა გამოცხობა, გამოცხობის დრო, სანამ ბოლო ცომი ძალიან ზედაპირული არ იქნება, არ მოხვდება საცხობი ტაფის ქვედა ზედაპირზე, დარჩენილი ცომი უჯრაზე.

საკვები მეთოდი

საჭიროების მიხედვით, შეუძლია აირჩიოს კვების სხვადასხვა მეთოდი, შეიძლება ჭამა, ასევე შეიძლება მოაყაროს ხახვი ან ბოსტნეული, მარტივი დამატება სოუსით და სხვადასხვა კერძებით დამზადებული მიმზიდველი ღვებელით, ან გაყინული დესერტით, როგორიცაა ნაყინი ან დიდი საკვები კრემი. ნამცხვარი შეიძლება გაკეთდეს სხვადასხვა ფორმებში, შეიძლება იყოს ორბრტყიანი, შემწვარი, შემწვარი.

- ნამცხვრის კანის ნაკვეთი დიპლომატი ან ინგრედიენტების თხელი ფენით შეიძლება დამატოს.
- ნამცხვრის კანის ნაკვეთი კონვერტის ფორმამ შეიძლება ინგრედიენტები მოათავსოს საკვებში. „ნამცხვრის კანი“ შესაფერისია სხვადასხვა დროსა და დროს საჭმელად, როგორიცაა წვეულება, ვახშმის წინ, ვახშმის შემდეგ დესერტი, ძირითადი კვება, ვახშამი, საუზმე, სტუმრები საკვებია. სანამ თავს იყენებთ, შეგიძლიათ გააკეთოთ სხვადასხვა ნიმუშები. ის ძალიან პოპულარულია ბავშვებსა და მოზრდილებში. ლაფშების და მასალების (კვერცხები, ფქვილი და წყალი) პროპორცია ასევე შეიძლება დარეგულირდეს

ინდივიდუალური გემოვნების მიხედვით. გემოს გასაუმჯობესებლად ემატება ცოტა ზეთი. ნამცხვარი შეწვის შემდეგ ადვილად იშლება და ცოტა შაქარმაც შეიძლება გაზარდოს ხრამუნა.

- გაყინული და გაცივებული ნამცხვარი: მომზადებული ნამცხვარი შემოახვიეთ ტაფაზე ან პლასტმასის შესაფუთად. გაწურეთ ჰაერი და მოათავსეთ დიდი პლასტმასის ყუთში გასაყინად ან გასაყინად. ჭამის დროს ამოიღეთ ნამცხვარი მანამ, სანამ ტემპერატურა არ იქნება იგივე, რაც ოთახის ტემპერატურას. ნაზად ამოიღეთ ნამცხვარი და შემდეგ გაანადგურეთ საჭმელად. ასევე შეგიძლიათ ბლინი ტაფაში მოათავსოთ და გაათბოთ.

მოვლა და შენახვა

- გამოყენების შემდეგ, გთხოვთ, გამოიყვანოთ კვების კაბელი დენის წყაროდან, შემდეგ გაცხელეთ დისკი გაციებამდე და შემდეგ გაწმინდეთ. იმის გამო, რომ გამაცხელებელი ფირფიტის ზედაპირი იყენებს კარგ არაწებოვან ფენას, ამიტომ, საფარის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, გთხოვთ გამოიყენოთ რბილი სველი ქსოვილი ნაზად გასაწმენდად.
- გაწმენდის შემდეგ, თხელი საცხობი ტაფა მოთავსებულია პლასტმასის ჩანთებში ან ორიგინალურ შესაფუთ ყუთში, სისუფთავის შესანარჩუნებლად, გამაცხელებელი ფირფიტის ზედაპირის ნაკაწრების თავიდან ასაცილებლად.

კვერცხით მდიდარი ბლინები

ბლინების დამზადება

150გრ ჩვეულებრივი ფქვილი, 3 კვერცხი. 3/4 ჭიქა მდუღარე წყალი, 1/4 კოვზი მარილი, 2 სუფრის კოვზი გამდნარი კარაქი. მასალების თანმიმდევრობის მიხედვით ბლენდერის ჭურჭელში ურიეთ დაახლოებით 30 წამი, შუაში არ აურიეთ, გააგრძელეთ ურიეთ 30-60 წამის განმავლობაში, სანამ გლუვდება, შემდეგ დაამატეთ სხვა ინგრედიენტები, ამ წონაში შეგიძლიათ მიიღოთ 16 ცალი ნამცხვრის კანი. .

სიმინდის ფქვილის ბლინი

1/2 ჭიქა სიმინდის ფქვილი, 1/2 ჭიქა ადულებული წყალი, თანაბრად აურიეთ და ცოტა გაცივდით, შემდეგ დაუმატეთ 3 კვერცხი, დაახლოებით 5 გრ მარილი, 2 სუფრის კოვზი გამდნარი კარაქი, 3/4 ჭიქა რძე თანაბრად აურიეთ, შემდეგ შეიძლება გაკეთდეს.

მარცვლეულის ბლინი

1 ჭიქა წიწიბურის ფქვილი და სხვა მარცვლეულის ფხვნილი (ან 2/3 ჭიქა წიწიბურის ფქვილი პლუს დაახლოებით 5 გრ მარილი), 1 კვერცხი, 1 ჭიქა რძე, 3 ს/კ გამდნარი კარაქი კონტეინერებში თანაბრად აურიეთ, შემდეგ იწყებს წარმოებას

ჩვეულებრივი ბლინები

აურიეთ 1 ჭიქა ფქვილი, 2 კვერცხი, 1/2 ჭიქა წყალი, დაახლოებით 3 გრ მარილი 2 სუფრის კოვზი გამდნარი კარაქი, შემდეგ კარგად მოურიეთ და დაიწყეთ მომზადება.

ამ პროდუქტის სწორი განადგურება

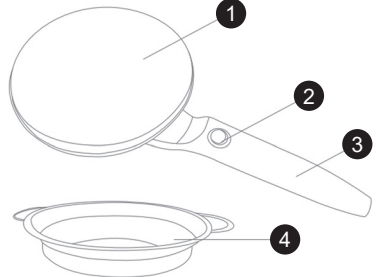


- ეს მარკირება მიუთითებს, რომ ეს პროდუქტი არ უნდა განადგურდეს სხვა საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად ეკოკავშირის მასშტაბით.
- გარემოს ან ადამიანის ჯანმრთელობისთვის შესაძლო ზიანის თავიდან ასაცილებლად ნარჩენების უკონტროლო განადგურების შედეგად, გადაამუშავეთ იგი პასუხისმგებლობით, რათა ხელი შეუწყოს მატერიალური რესურსების მდგრადი ხელახლა გამოყენებას.
- ნახშირი მოწყობილობის დასაბრუნებლად, გთხოვთ, გამოიყენოთ დაბრუნებისა და შეგროვების სისტემები ან დაუკავშირდით საცალო ვაჭრობას, სადაც პროდუქტი შეიძინა. მათ შეუძლიათ მიიღონ ეს პროდუქტი ეკოლოგიურად უსაფრთხო გადამამუშავებისთვის.

- قبل استخدام هذا الجهاز، يرجى قراءة دليل التعليمات بعناية
- يرجى التأكد من أن الجهد المقدر هو نفس الجهد الذي استخدمته
- يرجى الاحتفاظ بالتعليمات وشهادة الضمان وإيصال البيع، وإذا أمكن، الكرتون مع العبوة الداخلية
- الجهاز مخصص للاستخدام الشخصي فقط وليس للاستخدام التجاري أو المهني
- قم دائمًا بإزالة القابس من المقبس عندما لا يكون الجهاز قيد الاستخدام عند توصيل أجزاء الملحقات أو تنظيف الجهاز أو عند حدوث أي خلل.
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز مسبقًا. اسحب القابس وليس الكابل
- لحماية الأطفال من مخاطر الأجهزة الكهربائية، لا تتركهم أبدًا بدون مراقبة مع الجهاز. وبالتالي، عند تحديد موقع جهازك، افعل ذلك بطريقة لا تسمح للأطفال بالوصول إلى الجهاز. احرص على التأكد من عدم تعليق الكابل
- اختبر الجهاز والكابل بانتظام بحثًا عن أي تلف. في حالة وجود أي نوع من التلف، يجب عدم استخدام الجهاز
- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز. لا تدع الأطفال يلعبون بمواد التغليف مثل الأكياس البلاستيكية
- يمكن استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم 8 سنوات فأكثر والأشخاص الذين يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية أو يفقدون إلى الخبرة والمعرفة، بشرط أن يكونوا تحت إشراف أو تم إعطاؤهم تعليمات حول كيفية استخدام الجهاز بأمان وفهم المخاطر المحتملة. لا ينبغي للأطفال القيام بتنظيف الجهاز وصيانته إلا إذا كانوا أقل من 8 سنوات وغير خاضعين للإشراف
- لا تقم بإصلاح الجهاز بنفسك، بل استشر خبيرًا معتمدًا في حالة حدوث مشكلة
- لأسباب تتعلق بالسلامة، لا يجوز استبدال سلك التيار الكهربائي المكسور أو التالف إلا بسلك مكافئ من الشركة المصنعة أو قسم خدمة العملاء
- لدينا أو شخص مؤهل مماثل
- احفظ الجهاز والكابل بعيدًا عن الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة والحواف الحادة وما شابه ذلك
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن التيار الكهربائي عندما لا تستخدمه
- استخدم الملحقات الأصلية التي يوفرها المورد فقط
- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق. (ما لم يكن الجهاز مصممًا للاستخدام في الهواء الطلق). احم الجهاز دائمًا من درجات الحرارة الصفرية أو تحت الصفر
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من الماء (حوض الاستحمام، المغسلة، إلخ). لا ينبغي تعريض الجهاز للمطر أو الرطوبة. استخدم الجهاز فقط عندما تكون يديك جافة
- إذا سقط الجهاز في الماء، افصله عن التيار الكهربائي قبل إخراجها من الماء. لا تلمس مصدر الماء يجب فحص الجهاز من قبل متخصص قبل استخدامه مرة أخرى. لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية، لا تنظف الجهاز بالماء أو تغمره في الماء
- استخدم الجهاز للغرض المقصود فقط
- يجب تشغيل هذا الجهاز فقط عند توصيله بمقبس أرضي مثبت وفقًا للوائح. تأكد من أن جهد الإمداد يتوافق مع الجهد الموضح على لوحة النموذج
- لا يغطي الضمان الأضرار التي تحدث عند استخدام الجهاز لأغراض غير تلك المحددة في التعليمات أو استخدامه بشكل غير صحيح أو عدم إصلاحه من قبل خبراء
- استخدم الجهاز دائمًا على سطح مستوٍ وأفق
- لا ينبغي استخدام الجهاز بعد ذلك، في حالة السقوط على سطح صلب من ارتفاع. حتى الضرر غير المرئي قد يسبب تأثيرات سلبية على السلامة الوظيفية للجهاز. لا يجوز استخدام الجهاز إلا بعد فحصه من قبل متخصص
- لا تحرك الجهاز أو تسحبه أبدًا عن طريق الإنسكاف بمقبس الطاقة، حيث يوجد خطر حدوث ماس كهربائي بسبب كسر الكابل. لا تثنى أو تضغط
- تسحب سلك الطاقة فوق الحواف الحادة
- لا تضعه على أو بالقرب من موقد غاز أو كهربائي ساخن، أو في فرن ساخن
- خطر الحروق! بعد استخدام الجهاز، قد تصبح بعض الأسطح ساخنة، لذا كن على دراية بالمخاطر وكن حذرًا من الأسطح الساخنة
- يجب أن يبرد الجهاز قبل تخزينه
- لا تستخدم المنتج أبدًا بالقرب من المواد القابلة للاشتعال
- لا تتحمل أي مسؤولية في حالة حدوث تلف ناتج عن الاستخدام غير السليم أو عدم الامتثال لهذه التعليمات

تعرف على صانع الكريب الخاص بك

1. المقلاة
2. مؤشر الضوء (المفتاح)
3. المقبض
4. مقلاة الخليط



طريقة الاستخدام



- في أول استخدام، سيتم استخدام قطعة قماش مبللة لمسح مقلاة الدعم ونقعها بالزيت أو فرشاة الزبدة لمسح سطح لوحة التسخين أولاً، قم بخلط الدقيق والبيض، وأضف الماء تدريجياً، مع خفق البيض وخلطه بالتساوي، يجب أن يكون قوام الخليط مشابهاً للحليب السميك، يمكن استخدام خفق الخليط، مثل الكهرباء الساكنة لمدة ساعة أو ساعتين، والنتيجة جيدة
- يقلب الخليط في طبق خاص بالخليط، ثم يسخن الكيك على الشواية، ثم يسخن مسبقاً بعد حوالي ثلاث دقائق من بدء الخبز
- يوضع الخليط في صينية الخبز الرقيقة، ثم يوضع الخليط بحيث يلتصق بالصينية، ولا ينبغي أن يكون الوقت طويلاً جداً، وبعد حوالي ثلاث ثوانٍ يتم إزالة الخليط الرقيق من صينية الخبز، ثم يتم قلبه بسرعة، ثم يوضع على الطاولة، وبعد حوالي عشرين ثانية، يتحول لون سطح الكيك إلى الأصفر، ويمكن سكه في الصينية باستخدام ملعقة خشبية لتخفيف الحافة. يُحظر استخدام الأدوات المعدنية، وإلا فسوف يخدش الطلاء
- وفقاً للمكونات المختلفة أو التفضيلات الشخصية، يمكن اعتماد طرق خبز مختلفة، ووقت الخبز حتى يصبح الخليط الأخير ضحلاً جداً، وسوف يصطدم بالسطح السفلي لصينية الخبز، ويبقى الخليط المتبقي في الصينية

طريقة صالحة للأكل

- وفقاً للحاجة، يمكن اختيار طرق مختلفة للطعام، ويمكن تناولها، ويمكن أيضاً لف البصل الأخضر أو الخضار، وإضافة الصلصة البسيطة والأطباق المتنوعة المصنوعة من الفطائر الجذابة، أو الحلوى المجمدة، مثل الآيس كريم أو الكريمة الصالحة للأكل. يمكن صنع الكعكة بأشكال مختلفة، ويمكن أن تكون غامضة، مشوية، مقلية
- يمكن إضافة طلي جلد الكعكة مع غموس أو طبقة رقيقة من المكونات
- يمكن وضع المكونات في الطعام على شكل غلاف طلي جلد الكعكة. "جلد الكعكة" مناسب لأوقات ومناسبات مختلفة للأكل، مثل في الحفلة، قبل العشاء، بعد العشاء، الحلوى، الوجبة الرئيسية، العشاء، الإفطار، الضيوف صالح للأكل. طالما تستخدم رأسك، يمكنك عمل أنماط مختلفة. إنه شائع جداً بين الأطفال والكبار. يمكن أيضاً تعديل نسبة المعكرونة والمواد (البيض والدقيق والماء) وفقاً لذوق الفرد يضاف القليل من الزيت لزيادة الطعم. يسهل تقشير الكعكة بعد القلي، ويمكن أيضاً زيادة هشاشة القليل من السكر
- الكيك المجمد والمبرد: لفي الكيك المحضر في صينية أو غلاف بلاستيكي، صفيه من الهواء وضعه في علبة بلاستيكية كبيرة للتجميد أو التجميد. عند الأكل أخرج الكيك حتى تصبح درجة الحرارة مثل درجة حرارة الغرفة. اسحب الكيك برفق ثم انزعجه لتناول. يمكنك أيضاً وضع الفطيرة في صينية وتسخينها

الصيانة والتخزين

- بعد الاستخدام، يرجى سحب سلك الطاقة من مصدر الطاقة، ثم تسخين القرص قبل التبريد ثم مسحه
- نظراً لأن سطح لوحة التسخين يستخدم طلاء غير لاصق جيد، لذلك لتجنب إتلاف الطلاء، يرجى استخدام قطعة قماش ناعمة مبللة للمسح برفق
- بعد التنظيف، ضع صينية الخبز الرقيقة في أكياس بلاستيكية أو صندوق التعبئة الأصلي، للحفاظ على نظافتها، لتجنب خدوش سطح لوحة التسخين

صنع الفطائر

فطائر غنية بالبيض

جرام دقيق عادي، 3 بيضات. 3/4 كوب ماء مغلي، 1/4 ملعقة ملح، 2 ملعقة كبيرة من الزبدة المذابة. وفقاً لتسلسل المواد في طبق 150 الخلاط، قلب لمدة 30 ثانية تقريباً، لن تقلب المواد في المنتصف، استمر في التقليب لمدة 30-60 ثانية حتى تصبح ناعمة، ثم أضف المكونات الأخرى، يمكن لهذا الوزن صنع 16 قطعة من جلد الكيك

فطيرة دقيق الذرة

كوب دقيق ذرة، 1/2 كوب ماء مغلي، اخلطهم جيداً، واتركهم يبردوا قليلاً، ثم أضيفي 3 بيضات، حوالي 5 جرام ملح، 2 ملعقة كبيرة زبدة 1/2 مذابة، 3/4 كوب حليب، اخلطهم جيداً، ثم يمكن عمل الفطيرة

فطيرة الحبوب

كوب دقيق الحنطة السوداء ومسحوق الحبوب الأخرى (أو 2/3 كوب دقيق الحنطة السوداء بالإضافة إلى حوالي 5 جرام ملح)، 1 بيضة، 1 كوب حليب، 3 ملاعق كبيرة زبدة مذابة في الحاويات داخل الخلط بالتساوي، ثم ابدأي في التصنيع

الفطائر الشائعة

اخلطي 1 كوب دقيق، 2 بيضة، 1/2 كوب ماء، حوالي 3 جرام ملح، 2 ملعقة كبيرة زبدة مذابة، ثم قلبي جيداً وابدئي في التصنيع

تصريف صحيح لهذا المنتج



- تشير هذه العلامة إلى أنه يجب عدم التخلص من هذا المنتج مع النفايات المنزلية الأخرى في جميع أنحاء الاتحاد الأوروبي
- لمنع الضرر المحتمل للبيئة أو الصحة البشرية نتيجة التخلص غير المضبوط من النفايات، يُرجى إعادة تدويره بشكل مسؤول لتعزيز إعادة استخدام الموارد المادية بشكل
- مستدام لإرجاع جهازك المستخدم، يرجى استخدام أنظمة الإرجاع والتجميع أو الاتصال بالبائع حيث تم شراء المنتج. يمكنهم أخذ هذا المنتج لإعادة تدويره بطريقة صديقة للبيئة

PROSÍM, BERTE V ÚVAHU, ŽE TENTO MANUÁL BYL VYHOTOVĚN PRO VÍCE NEŽ JEDEN MODEL SPOTŘEBICE SPOTŘEBIČ NEMUSÍ OBSAHOVAT FUNKCE UVEDENÉ V NÁVODU.
TENTO JAZYK BYL PŘELOŽEN S POMOCÍ UMĚLÉ INTELIGENCE.

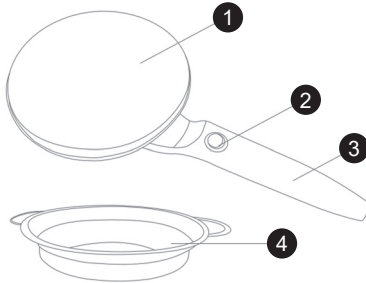
OBECNÉ POKYNY A UPOZORNĚNÍ NA BEZPEČNOST

- Před použitím tohoto zařízení si prosím pečlivě přečtěte návod k použití.
- Ujistěte se, že jmenovité napětí je stejné jako napětí, které používáte.
- Prosím uchovejte návod, záruční list, prodejní doklad a pokud možno i karton s vnitřním obalem!
- Zařízení je určeno výhradně pro soukromé použití a ne pro komerční nebo profesionální použití!
- Vždy odpojte zástrčku ze zásuvky, kdykoli zařízení nepoužíváte, při připojování příslušenství, při čištění zařízení nebo kdykoli dojde k poruše. Zařízení nejprve vypněte. Táhněte za zástrčku, ne za kabel.
- Aby byly děti chráněny před nebezpečím elektrických spotřebičů, nikdy je nenechávejte bez dozoru s tímto zařízením. Při výběru umístění zařízení zvolte takové místo, aby děti neměly k zařízení přístup. Dbejte na to, aby kabel nevisel dolů.
- Pravidelně kontrolujte zařízení a kabel na poškození. Pokud je nějaké poškození, zařízení by nemělo být používáno.
- Nenechte děti hrát si se zařízením. Nenechte děti hrát si s obalovým materiálem, jako jsou plastové sáčky.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby s fyzickým, smyslovým nebo mentálním postižením, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly instruovány o bezpečném používání spotřebiče a chápou možná rizika. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou pod dohledem.
- Zařízení neopravujte sami, ale v případě problému se obraťte na autorizovaného odborníka.
- Z bezpečnostních důvodů může být poškozený nebo rozbitý síťový kabel vyměněn pouze za ekvivalentní kabel od výrobce, našeho zákaznického servisu nebo podobně kvalifikované osoby.
- Uchovávejte zařízení a kabel mimo dosah tepla, přímého slunečního světla, vlhkosti, ostrých hran a podobně.
- Vypněte zařízení a odpojte ho ze sítě, když ho nepoužíváte.
- Používejte pouze originální příslušenství dodávané dodavatelem.
- Zařízení nepoužívejte venku. (Pokud zařízení není určeno pro venkovní použití.) Vždy chraňte před nulovými nebo podnulovými teplotami.
- Nikdy nepoužívejte v blízkosti vody (vana, umyvadlo atd.). Spotřebič by neměl být vystaven dešti nebo vlhkosti. Zařízení používejte pouze,

když máte suché ruce.

- Pokud zařízení spadne do vody, nejprve ho odpojte před jeho vyjmutím z vody. Nedotýkejte se zdroje vody. Zařízení musí být před dalším použitím zkontrolováno odborníkem. Aby se předešlo riziku úrazu elektrickým proudem, nečistěte zařízení vodou ani ho neponořujte do vody.
- Používejte zařízení pouze k určenému účelu.
- Toto zařízení smí být provozováno pouze po připojení k uzemněné zásuvce instalované podle předpisů. Ujistěte se, že napájecí napětí odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku.
- Poškození vzniká při použití zařízení k jiným účelům, než jsou uvedeny v návodu, nebo při nesprávném použití nebo při neopravě odborníky, nejsou kryta zárukou.
- Vždy používejte zařízení na rovné a horizontální ploše.
- Zařízení by nemělo být používáno po pádu na tvrdou plochu z výšky. I neviditelné poškození může způsobit negativní vliv na funkční bezpečnost zařízení. Zařízení lze použít až po kontrole odborníkem.
- Nikdy nenoste ani netahejte zařízení držením za napájecí zástrčku, protože hrozí riziko zkratu v důsledku přerušení kabelu. Neohýbejte, neštípte ani netahejte napájecí kabel přes ostré hrany.
- Nedávejte na horké plynové nebo elektrické hořáky ani do vyhřáté trouby.
- Riziko popálení! Po použití přístroje mohou některé povrchy zůstat horké, buďte si vědomi rizik a buďte opatrní na horké povrchy.
- Přístroj musí vychladnout, než ho uložíte.
- Nikdy nepoužívejte výrobek blízko hořlavých materiálů.
- Žádná odpovědnost se nepřijímá v případě škody způsobené nesprávným použitím nebo nedodržováním těchto pokynů.

POZNÁMTE SI SVŮJ PŘÍPRAVNÍ PÁN



1. Pánve
2. Indikační světlo (spínač)
3. Rukojeť
4. Pánve na těsto

POUŽITÍ



- Při prvním použití použijte vlhký hadřík k otření opékač páne a namočte do oleje nebo másla, abyste otřeli povrch vyhřívací desky.
- Nejprve smíchejte mouku a vejce a postupně přidávejte vodu, při míchání vejci dosáhněte rovnoměrného těsta; konzistence těsta by měla být podobná hustému mléku. Těsto lze nechat stát, například jednu nebo dvě hodiny, což má dobrý účinek.
- Těsto nalijte do speciální mísy na těsto, zahřejte pánev a po přehřátí asi tři minuty začněte péct.
- Tenkou vrstvu těsta nakapejte na pánev a nechte ji přilnout k pánvi; doba by neměla být příliš dlouhá, asi po třech sekundách by se tenké těsto mělo sundat z pánve, rychle převrátit na stůl. Po asi dvaceti sekundách bude povrch koláče zbarvený, okraje koláče budou žluté a jsou hotové. Pomocí dřevěné špachtle lze uvolnit okraje a nalít do mísy. Použití kovových nástrojů je zakázáno, jinak dojde k poškrábání povrchu.
- V souladu s různými ingrediencemi nebo osobními preferencemi lze použít různé způsoby pečení. Doba pečení by měla být upravena, dokud poslední těsto není příliš měkké a nedotkne se dna pánve, přebytečné těsto pak lze vyjmout z pánve.

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

Podle potřeby lze vybrat různé způsoby podávání, lze je jíst, také lze zabalit jarní cibulku nebo zeleninu, jednoduše přidat omáčku a vytvořit různé pokrmy, nebo je podávat se zmrazenými dezerty, jako je zmrzlina nebo velká jedlá smetana. Koláč může mít různé tvary, může být pečený, grilovaný nebo smažený.

- Plece koláče lze přehnout s omáčkou nebo tenkou vrstvou ingrediencí.
- Plece koláče mohou mít tvar obálky, do které se mohou dávat ingredience. „Plece koláče“ jsou vhodné pro různé časy a příležitosti, například na večírky, před večeří, dezert po večeří, hlavní jídlo, večeři, snídani, hosty. Jakmile použijete svoji fantazii, můžete vytvořit různé vzory. Je to velmi oblíbené jak mezi dětmi, tak dospělými. Proporce těsta a ingrediencí (vejce, mouka a voda) lze také přizpůsobit podle chuti jednotlivce. Přidáním trochu oleje lze zvýšit chuť. Koláč se snadno odlupuje po smažení a přidáním trochu cukru lze také zvýšit křupavost.
- Zmrazené a chlazené koláče: Zabalte připravený koláč do pánve nebo do potravinářské fólie. Vyjměte vzduch a vložte do velké plastové krabice k mražení. Před konzumací nechte koláč dosáhnout pokojové teploty. Jemně zatáhněte za koláč a poté ho roztrhněte, abyste jedli. Můžete také vložit palačinku do pánve a zahřát ji.

ÚDRŽBA A SKLADOVÁNÍ

- Po použití prosím vytáhněte napájecí kabel z elektrické sítě, poté ohřejte disk před chlazením a poté ho otřete.
- Protože povrch vyhřívací desky má dobrou nepřílnavou vrstvu, prosím, abyste použili měkký vlhký hadřík k jemnému otření, abyste se vyhnuli poškození povrchu.
- Po vyčištění umístěte tenký pečicí plech do plastových sáčků nebo do původní obalové krabice, abyste ho udrželi čistý a předešli škrábancům na povrchu vyhřívací desky.

PŘÍPRAVA PALAČINEK

Palačinky bohaté na vejce

150 g obyčejné mouky, 3 vejce, 3/4 šálku vařící vody, 1/4 lžičky soli, 2 polévkové lžíce rozpuštěného másla. Podle pořadí ingrediencí vložte do mixéru a míchejte asi 30 sekund, nevkládějte ingredience do středu, pokračujte v míchání 30–60 sekund, dokud není hladké, poté přidejte ostatní ingredience. Toto množství stačí na 16 kusů palačinky.

Palačinka z kukuřičné mouky

1/2 šálku kukuřičné mouky, 1/2 šálku vařené vody, důkladně promíchejte a trochu vychladněte, poté přidejte 3 vejce, asi 5 g soli, 2 polévkové lžíce rozpuštěného másla, 3/4 šálku mléka, které dobře promíchejte, a poté můžete připravit.

Celozrnná palačinka

1 šálek pohankové mouky a jiného obilného prášku (nebo 2/3 šálku pohankové mouky plus asi 5 g soli), 1 vejce, 1 šálek mléka, 3 polévkové lžíce rozpuštěného másla vložte do nádoby a důkladně promíchejte, poté začněte vyrábět.

Obyčejné palačinky

Smíchejte 1 šálek mouky, 2 vejce, 1/2 šálku vody, asi 3 g soli, 2 polévkové lžíce rozpuštěného másla a poté dobře promíchejte a začněte vyrábět.

Správné likvidace tohoto výrobku



- Tento označení naznačuje, že tento výrobek by neměl být likvidován s ostatním domácím odpadem v rámci EU.
- Aby se předešlo možnému poškození životního prostředí nebo lidského zdraví z nekontrolovaného likvidace odpadu, likvidujte ho odpovědně tak, aby se podpořila udržitelná opětovná použití materiálních zdrojů.
- Pro vrácení vašeho použitého zařízení použijte systémy pro vrácení a sběr, nebo kontaktujte prodejce, kde byl výrobek zakoupen. Mohou tento výrobek převzít k bezpečnému recyklování pro životní prostředí.

FLORIA[®]
Make it Easy



@zilanhome