

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОБЛИННИЦА JARDEKO МОДЕЛЬ JD 320



напряжение	мощность	диаметр	номинальная частота
220-240В	800Вт	20см	50/60Гц

**ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ
ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЭЛЕКТРОБЛИННИЦЫ JARDEKO**

Электроблинница JARDEKO с изящным дизайном и простым управлением окажется настоящей помощницей на кухне. В считанные секунды приготовит вкуснейшие поджаристые блинчики и оладушки. Вы получите истинное удовольствие от процесса приготовления.

КОМПОНЕНТЫ ПРИБОРА:



ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электроприборов необходимо всегда соблюдать основные правила техники безопасности, в том числе:

1. Прочитайте все инструкции и сохраните их для дальнейшего использования.
2. После снятия упаковки убедитесь, что прибор целый и комплектация прибора полная. Если вы сомневаетесь, не используйте прибор и обратитесь в авторизованный центр технической поддержки.
3. Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под присмотром или не инструктированы по вопросам использования прибора лицом, ответственным за их безопасность, контроль или инструктирование перед использованием этого прибора.
4. Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистирол) в доступном для детей месте, потому что эти предметы могут быть опасны.
5. Следует присматривать за детьми, чтобы они не играли рядом с прибором.
6. Электрическая безопасность прибора гарантируется только в случае, если он подключен к исправной заземленной розетке, как того требуют нормативы техники безопасности при подключении к электрическому току. Производитель не несет ответственность за ущерб, причиненный в связи с отсутствием устройства заземления. В случае сомнений, пожалуйста, обратитесь к квалифицированному специалисту.
7. Мы рекомендуем использовать адаптеры и/или удлинители. Если применение данных устройств необходимо, используйте только адаптеры и удлинители, которые соответствуют действующим нормативам техники безопасности, не превышая предел мощности, указанный на адаптере и/или удлинителе.
8. Прибор должен использоваться в домашнем хозяйстве в целях, для которых он был разработан и в соответствии с описанием в данной инструкции. Любое другое использование прибора считается неправильным и, следовательно, опасным. Производитель не несет ответственность за любой ущерб, причиненный в результате неправильного использования, ошибочного и безответственного, и/или за ущерб вследствие ремонта, выполненного неквалифицированным специалистом.
9. Перед первым использованием прибора убедитесь, что внутридомовое напряжение сети соответствует напряжению, указанному на приборе.
10. Для защиты от поражения электрическим током не погружайте прибор или шнур прибора в воду или любую другую жидкость.
11. Не прикасайтесь к горячим поверхностям, используйте ручку прибора.

ВНИМАНИЕ: во время работы прибор достигает высоких температур. Необходимо принять меры предосторожности, чтобы избежать риска получения ожогов, возгорания и других повреждений, причиняемых лицам или материалам, контактирующим с жарочной поверхностью и удлинителем. Во время использования или охлаждения прибора используйте ручку прибора.

12. После приготовления блюда будьте осторожны, не подносите голову близко к горячей поверхности прибора во избежание получения травм очень горячим паром.

13. Отключайте прибор из розетки, когда не используете его или перед очисткой. Дайте прибору остыть, прежде чем прикреплять или снимать принадлежности, а также перед очисткой или хранением прибора.

14. Не позволяйте шнуру прибора свисать с краев стола или рабочей поверхности, на которой установлен прибор; не оставляйте шнур смотанным или в контакте с горячими поверхностями. Не используйте шнур при обнаружении повреждения.

15. Не оставляйте прибор на горячей газовой или электрической горелке или вблизи этой горелки, или в пределах или вблизи горячей духовки или работающей микроволновой печи.

18. Не охлаждайте нагретые части прибора водой (при этом возможно нарушение антипригарного покрытия).

19. Не используйте абразивные материалы или едкие очистители.

20. Перед использованием прибора оставьте достаточное воздушное

пространство над и по обеим сторонам прибора для правильной циркуляции воздуха. Не ставьте работающий прибор рядом с занавесками, обоями, кухонными полотенцами и другими легковоспламеняющимися материалами.

ВНИМАНИЕ: для поверхностей, подверженных воздействию высоких температур, рекомендуется использовать небольшой изоляционный коврик

21. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилок. После обнаружения неисправности или повреждения прибора обратитесь в ближайший авторизованный центр технической поддержки для проверки, ремонта или настройки прибора.

22. Использование дополнительных принадлежностей, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травмам. Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или системой дистанционного управления.

23. Не используйте прибор на открытом воздухе.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР

Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Удалите весь упаковочный материал и снимите все наклейки.
2. Протрите жарочную поверхность влажной тканью или губкой, чтобы удалить пыль. Вытрите насухо мягкой тканью или бумажным полотенцем.
3. Выберите место, где прибор будет использоваться, оставляя достаточно места между задней панелью прибора и стеной, чтобы выделяемое тепло не нанесло ущерба шкафам и стенам.
4. Подключите шнур питания к стандартной электрической розетке, включите прибор. Загорится красный индикатор питания и прибор начнет нагреваться.
5. Красный индикатор погаснет, когда жарочная поверхность достигнет необходимой температуры для приготовления блюд.
6. Индикатор будет включаться и выключаться, чтобы прибор мог поддерживать идеальную температуру для приготовления во избежание перегрева.
7. После использования отсоедините прибор от электрической розетки и дайте ему остыть до комнатной температуры перед очисткой.

ВНИМАНИЕ:

- **Не позволяйте детям играть с упаковкой прибора во избежание получения удущья!**
- **Не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость, поскольку есть риск возникновения протечки и короткого замыкания. Если в прибор проникла вода, не подключайте его и не используйте снова!**

ПРАВИЛЬНОЕ РАЗМЕЩЕНИЕ

Поставьте прибор на плоскую поверхность, не ставьте его рядом с огнем или легковоспламеняющимися материалами.

ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

При нагревании, не прикасайтесь к горячей жарочной поверхности рукой во избежание ожогов. Рекомендуем использовать лопатку из комплектации или деревянные/силиконовые лопатки и шпатели во избежание повреждения антипригарного покрытия. Категорически запрещается погружать прибор в воду целиком, антипригарное покрытие и пластиковые детали корпуса прибора легко очищаются влажной тканью или губкой.

НЕСТАНДАРТНЫЕ СИТУАЦИИ

Во время работы прибора принадлежности могут издавать звук щелчка или потрескивания в связи с изменением температуры, что вполне нормально. Также вполне нормально (как и в случае с любым новым прибором), если вы заметите дым и почувствуете легкий специфический запах при первом использовании прибора.

УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ

Прибор может отличаться от описанного в данной инструкции. Если прибор, который вы приобрели, был усовершенствован, можете безбоязненно его использовать, поскольку усовершенствования не влияют на работу прибора.

СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭЛЕКТРОБЛИННИЦЫ

Перед первым использованием протрите жарочную поверхность блинницы влажной тканью или губкой.

1. Смешайте муку и яйцо, медленно добавляя воду; взбейте смесь до однородного состояния с помощью венчика; убедитесь, что консистенция теста напоминает густую сметану, добавьте растительное масло. Тесто готово к использованию. Если вы оставите тесто на 1 или 2 часа, то блины получатся ещё вкуснее.

2. Перелейте тесто в белую ёмкость для теста, подключите блинницу к электросети, индикатор загорится - это означает, что блинница начинает нагреваться. Примерно через 3 минуты предварительного нагрева индикатор гаснет, и вы можете начинать печь блины.

3. Переверните подогретую блинницу вверх дном и опустите ее в ёмкость с блинным тестом таким образом, чтобы жарочная поверхность полностью погрузилась в тесто.

ВНИМАНИЕ: только жарочная поверхность, а не корпус! Процесс «схватывания» теста и жарочной

поверхности занимает не более 3-х секунд. По истечении 3-х секунд быстро приподнимите блинницу и переверните её жарочной поверхностью вверх. Процесс обжарки каждой стороны блина займёт не более 20 секунд. Для переворачивания блина используйте деревянную или пластиковую лопатку. Переложите готовый блин на блюдо.

4. Вы можете соблюдать другое время выпечки в соответствии с различными ингредиентами или личными предпочтениями.

5. Ближе к концу приготовления, когда теста в емкости останется слишком мало и блинница может касаться дна ёмкости, вы можете вылить оставшееся тесто на горячую жарочную поверхность.

УХОД ЗА ПРИБОРОМ И ОЧИСТКА

1. Отключите прибор от электросети.
 2. Дайте ему остыть.
 3. Запрещается погружать прибор в воду или любую другую жидкость. Протрите жарочную поверхность влажной тканью или губкой с неабразивным мылом или средством для мытья посуды. Протрите чистой, мягкой влажной тканью и затем сухим полотенцем.
 4. Следует хранить прибор после очистки в чистом, сухом месте.
- Важно: Никогда не убирайте прибор, пока он еще горячий или еще подключен к розетке. Никогда не оборачивайте шнур плотно вокруг прибора. Не тяните за провод в месте его крепления к прибору, поскольку это может привести к его повреждению или разрыву.

УТИЛИЗАЦИЯ:

Прибор не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов.

Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.



Упаковочный материал подлежит вторичной переработке. Утилизируйте упаковку безвредным для окружающей среды способом, сделайте ее доступной для службы сбора материалов, подлежащих переработке.



Дизайн: «Jardeko S.p.A.», Via delle Robinie 10, 27010, Lombardia, Zeccone PV, Italy.

Изготовитель: «U-MAX GROUP SHANGHAI LIMITED», Room 111, F1, No. 12 building, Lane 799 East Huanlin Road, Pudong District, Shanghai, China, Китай

Импортер, поставщик в РФ и организация, уполномоченная на принятие претензий: ООО «Жардеко». 194355, Россия, город Санкт-Петербург, шоссе Выборгское, дом 23, корпус 2/39

Адрес электронной почты: info@jardeko.com

Адреса сервисных центров вы можете узнать на сайте www.jardeko.com

Адрес места осуществления деятельности: 194356, Россия, город Санкт-Петербург, улица Асафьева, д. 5, к. 1, пом. 19-Н

Торговая марка: JARDEKO

Модель: JD 320

Дата производства: сентябрь 2020г.

Гарантия: 1год

Страна происхождения: Китай.

РЕЦЕПТЫ БЛИНОВ

Тесто для традиционных блинов

1 стакан муки, 2 яйца, 2 стакана молока, 3 г соли, 2 ложки сливочного или растительного масла.

Яичные блины

150 г муки, 3 яйца, 3/4 ст. кипяченой воды, 1/4 ст.л. соли, 2 ст.л. топленого масла. Смешайте все ингредиенты до однородного состояния (30-60 секунд), при этом вы можете добавить дополнительные ингредиенты. Из такого количества теста получится примерно 16 блинов.

КРУЖЕВНЫЕ БЛИНЫ

Смешайте все ингредиенты для традиционного теста в миксере до однородной массы. Перелейте тесто для кружевных блинов в чистую пластиковую бутылочку для соуса. Разогрейте блинницу и начинайте творить! «Рисуйте» тонкой струйкой теста кружевные сердечки или то, что придумает ваша фантазия.

ШОКОЛАДНЫЕ БЛИНЫ

молоко 500 мл, шоколад темный 80 г, какао порошок 1 ст. л., мука 1,5 ст., яйцо 3 шт., ром, коньяк или ликер 3 ст.л., пудра сахарная 2 ст.л. масло сливочное 2 ст.л. масло растительное 2-3 ст.л., соль.

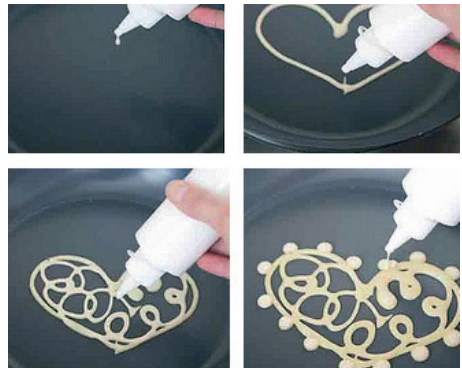
Шоколад растопите на водяной бане. Добавьте половину теплого молока. Другую половину взбейте с мукой, какао, сахарной пудрой, яйцами (тоже взбитыми) и солью. Растопите сливочное масло. Соедините его с шоколадом и ромом и вмешайте в тесто.

Блины из зерновой муки

1 ст. гречневой муки или муки из других зерновых культур (или 2/3 стакана гречневой муки 5 г соли), 1 яйцо, 1 стакан молока, 3 ложки сливочного масла.

Блины из кукурузной муки

Смешайте 1/2 ст. кукурузной муки, 1/2 ст. кипяченой воды; после небольшого охлаждения добавьте 3 яйца, 5 г соли, 2 ложки сливочного масла, а затем 3/4 стакана молока.



ИТАЛЬЯНСКИЕ БЛИНЧИКИ С ЯГОДНЫМ СОУСОМ.

300 г муки, 3 стак. молока, 150 г сливочного масла, 3 яйца, 1 ст.л. сахара, ½ ч.л. соли, 500 г сыра маскарпоне, 400 г ягод, 100 г сахара, 30 г сливочного масла.

Взбейте яйца с сахаром и солью, добавьте 1/3 стак. молока и размягчённое масло, хорошо перемешайте и постепенно всыпьте муку. Затем долейте оставшееся молоко, перемешайте и оставьте на 10-15 минут. Испеките блинчики. Приготовьте ягодный соус. Для этого в растопленном масле растворите сахар и добавьте ягоды. Перемешайте и обжарьте в течение 3 минут. На серединку каждого блинчика уложите по 1 ст.л. сыра и полейте соусом.



БЛИНЫ С СЕМГОЙ

Это блюдо идеально подходит для праздничного стола, получается вкусно, необычно и красиво.

молоко 2 ст., мука 150 г, яйца 3 шт., соленая семга 200 г, сливочный сыр 50 г, лимон 0,5 шт., сахар – 1 ч.л., соль – ¼ ч.л.

Жарим блины и складываем стопочкой на широкой плоской тарелке. Для начинки берем семгу и нарезаем ее на маленькие кусочки. Помещаем нарезанную семгу в отдельную тарелку и выдавливаем на нее сок из половины лимона. Перемешиваем и оставляем на несколько минут. Заворачиваем блины с семгой вместе с полоской сыра. Готовые блинчики нарезать на маленькие рулетики и посыпать зеленью.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА