

## INSTRUCTION MANUAL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ

GB	ELECTRIC CREPE PAN .....	3
RUS	БЛИННИЦА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ .....	4
UA	МЛИННИЦЯ ЭЛЕКТРИЧНА .....	6
KZ	ҚҰЙМАҚ ПІСІРГІШ .....	8
EST	PANNKOOGIKÜPSETAJA .....	10
LV	PANKŪKU CERŠANAS IERĪCE .....	12
LT	ELEKTRINIS BLYNINE .....	13
H	PALACSINTASŰTŐ .....	15
RO	APARAT DE GĂTIT CLĂTITE .....	17



[www.scarlett.ru](http://www.scarlett.ru)



**EAC**

**GB DESCRIPTION**

1. Non-stick pancake cooking plate
2. Non-stick cakes cooking plate
3. Base with cord storage compartment
4. On/off switch
5. Work indicator
6. Light indicator
7. Wooden stick (T-shape)
8. Power plug and cord

**UA ОПИС**

1. Робоча поверхня для приготування млинців
2. Робоча поверхня для приготування оладків
3. Основа з відсіком для шнуру
4. Перемикач
5. Індикатор роботи
6. Індикатор нагріву
7. Лопатка для розподілу тіста
8. Вилка і шнур живлення

**EST KIRJELDUS**

1. Tööpind õhukeste pannkookide küpsetamiseks
2. Tööpind pärmipannkookide valmistamiseks
3. Juhtmeseksiooniga alus
4. Lüliti
5. Tööindikaator
6. Heat indikaator
7. Labidake taina jaotamiseks
8. Pistik ja toitejuhe

**LT APRAŠYMAS**

1. Darbinis paviršius ruošti blynus
2. Darbinis paviršius ruošti sklandžius
3. Pagrindas su laidui skirtu skyriumi.
4. Perjungėjas
5. Eksploatavimo indikatorius
6. Siltuma indikator
7. Lopetėlė paskirstyti tešlą
8. Šakutė ir maitinimo laidas

**RO DETALII PRODUS**

1. Suprafață de lucru pentru pregătirea clătitelor
2. Suprafață de lucru pentru pregătirea bliniilor
3. Bază cu compartiment pentru cablu
4. Întrerupător
5. Indicator de funcționare
6. Indicator de căldură
7. Spatulă pentru distribuirea aluatului
8. Ștecherul și cablul de alimentare

**RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ**

1. Рабочая поверхность для приготовления блинов
2. Рабочая поверхность для приготовления оладий
3. Основание с отсеком для шнура питания
4. Переключатель
5. Индикатор работы
6. Индикатор нагрева
7. Лопатка для распределения теста
8. Вилка и шнур питания

**KZ СИПАТТАМА**

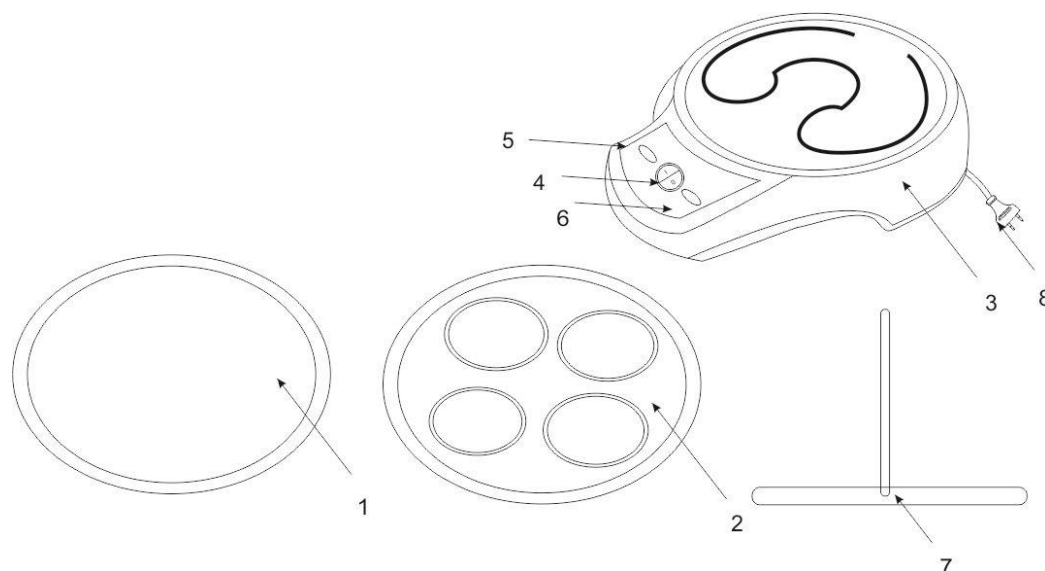
1. Құймақ дайындауға арналған жұмыс беті
2. Оладьи дайындауға арналған жұмыс беті
3. Желілік бауға арналған бөлігі бар негіз
4. Ауыстырғыш
5. Жұмыс индикаторы
6. Жылу индикаторы
7. Қамырды үйлестіруге арналған қалақ
8. Аша мен қоректендіру бауы

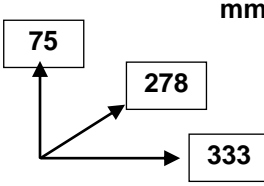
**LV APRAKSTS**

1. Darba virsma plāno pankūku pagatavošanai
2. Darba virsma biezo pankūku pagatavošanai
3. Pamatne ar vada nodalījumu
4. Slēdzis
5. Darbības indikators
6. Silumos rodiklis
7. Lāpstiņa mīklas izlīdzināšanai
8. Kontaktdakša un barošanas vads

**H LEÍRÁS**

1. Palacsintasütő felület
2. Tarkedlisütő felület
3. Alapegység vezeték tárolóval
4. Kapcsoló
5. Működésjelző indikátor
6. Hő kijelzése
7. Tésztaelosztó lapát
8. Villamos csatlakozó és vezeték



~220-240 V / 50 Hz	1000 W	1.36 / 1.67 kg	
-----------------------	--------	-------------------	---

## **GB** INSTRUCTION MANUAL

### IMPORTANT SAFEGUARDS

- Please read these operating instructions carefully before connecting your kettle to the power supply, in order to avoid damage due to incorrect use.
- Before switching on the appliance for the first time please check if the technical specifications indicated on the unit correspond to the mains parameters.
- Incorrect operation and improper handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- For home use only. Do not use for industrial purposes.
- Always unplug the appliance from the power supply when not in use.
- Do not immerse the unit, cord or plug in water or other liquids. If it has happened, remove the plug from the wall socket immediately and have the unit checked by an expert before using it again.
- Do not operate the appliance if the cord or the plug is damaged or if the appliance has been otherwise damaged. In such cases take the appliance to a qualified specialist for check and repair if necessary.
- Ensure that the cord does not hang over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- To disconnect the appliance from the power supply pull it out by the plug only, not by the cord.
- Place the appliance on a dry stable surface, away from sources of heat (e.g. hotplates); do not place it under curtains and shelves.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not designed for use with external timer or separate remote control system.
- Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Repair the malfunctioning appliance in the nearest service center.
- If the product has been exposed to temperatures below 0°C for some time it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on
- The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.

### BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Delete all the packing materials
- Clean the work surface with damp cloth
- Set the unit on the plain surface, resistance to heat
- Set the unit in the level and stable position
- Switch on the unit in the position "I"

Note: On first use the unit can have smell and smoke. This is normal. No dangerouse for users. During the cooking provide ventilation in the room (for example open the window)

- Switch off the unit in the position «0» Unplug the power cord.
- Leave the unit for cool down and again clean the work surface with damp cloth
- The unit is ready for use.

### OPERATION

- Put some dough on the plate using spoon or small ladle.  
Note: To determine correct size of the dough for one pancake need to put the dough on the 2/3 of the plate. The dough should not overflowing the plate. The dough can be increase or decrease if it is necessary for next pankace.
- With T-shape sp[read the dough on the working place. The dough must be spread thinly
- After 45sec turn over the pancake.
- Note: The cooking time mentioned approximate and can be changed as user wants.
- After 45sec take out the pancake from the working surface and put on the plate.
- With Non-stick cakes cooking plate can be cook cakes. The dough need to put on the deepening.
- Note: In order to avoid burn change plates after full cooling.

### CLEANING AND MAINTENANCE

- Do not forget to unplug the appliance from the power supply before cleaning.
- Take out the plates and clean it with water. Wipe with a cloth. .
- Wipe the body unit with the moist cloth. Remove stubborn dirt with a cloth dampened in a mild detergent solution.
- Clean the T-shape in the mild soap. After this wash in the running water and wipe dry with a cloth.

**STORAGE**

- Switch off and unplug the appliance.
- Complete all requirements of chapter CLEANING AND MAINTENANCE.
- Reel the power cord
- Store the appliance in a cool, dry place.

**RECIPES**

Noted number of ingredients in the recipe designed to prepare 12 pancakes or cakes..

**Basic recipe for cooking pancakes.**

- Egg – 6 pcs.
  - Milk – 1 L
  - Flour – 500 g
  - Vegetable oil (fat) – 3 table spoon
- Mix eggs and milk. Add flour and vegetable oil, stir well. Leave the dough for 1 hour.

**Basic recipe for cooking cakes.**

The cakes is a sort of pancakes. They are cooking with salt or flavoring.

- Egg – 2 pcs.
  - Milk – 1 L
  - Water – 300 ml
  - Buckwheat flour – 500 g
  - Wheat flour – 100 g
  - Solt
  - Boiled butter – 100 g
- Mix eggs, milk, water and beat up ingredients. Separately mix buckwheat flour and Wheat flour, add apice of salt. Add flours and salt with eggs, milk and water. Add boiled butter and bring the dough till the condensed milk consistansy. Leave the dough for 1 hour.

**Pancakes with sugar and lime.**

Use the basic recipe higher for prepearing dough.

- Sugar
  - Lemon – 3 pcs
- Bake each pancake around 1 minute. Turn the pancake and bake 1 minutes more.  
Take out the pancake and put to the flat pan. Frost and add lemon juice.  
Roll pancake in the squere “envelop” The pancake is ready.

**Pancakes from yeast dough**

- Flour— 330 g
  - Egg (50 g) — 1 pcs
  - Sugar— 20 g
  - Butter — 25 g
  - Milk— 550 ml
  - Yeast — 7 g
  - Salt — 3 g
- Prepare yeast: warm milk slightly, pour out 100g and melt yeast, leave on 10 minuts. Take second part of the milk (450g) melt salt and sugar with yeast, mix. Beat up egg, add sieved flour, mix. Melt butter and add to the dough, stir. The dough shoukd be smooth, consistence – liquid sour cream. Put the dough to the warm place for 3-4 hours. During this time dough need to mix some times. Bake the pancake from two sides on to the hot pankace maker with adding oil.

## **RUS** РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб и причинить вред здоровью пользователя.
- Использовать только в бытовых целях. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Если устройство не используется, всегда отключайте его от электросети.
- Не погружайте прибор и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.
- Устройство должно устойчиво стоять на сухой ровной поверхности. Не ставьте прибор на горячие поверхности, а также вблизи источников тепла (например, электрических плит), занавесок и под навесными полками.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор или заменять какие-либо детали. При обнаружении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

### **ПОДГОТОВКА**

- Удалите все упаковочные материалы.
  - Протрите рабочую поверхность влажной тканью.
  - Установите основание на ровную поверхность, устойчивую к нагреву.
  - Установите рабочую поверхность на основание так, чтобы она стояла ровно и устойчиво.
  - Подключите прибор к электросети. Переверните переключатель в положение I
- ПРИМЕЧАНИЕ: При первом применении при нагревании устройства возможно образование дыма и запаха. Это нормальное явление, не представляющее опасности для пользователя. При работе обеспечьте надлежащую вентиляцию в помещении (например, откройте окно).
- Переверните переключатель в положение «0» и извлеките вилку шнура питания из розетки.
  - Дайте устройству охладиться и еще раз протрите рабочую поверхность влажной тканью.
  - Теперь устройство готово к работе.

### **РАБОТА**

- Используя ложку или небольшой половник, вылейте жидкое тесто на рабочую поверхность.
- ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы определить правильное количество теста, налейте жидкое тесто на рабочую поверхность в количестве, достаточном для того, чтобы покрыть примерно 2/3 ее площади. Убедитесь, что тесто не переливается через край поверхности. Если необходимо, увеличьте или уменьшите количество теста, необходимого для приготовления следующего блина.
- Лопаткой для распределения равномерно распределите тесто по рабочей поверхности. Тесто необходимо распределить тонким слоем.
  - Примерно через 45 секунд переверните блин.
- ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления указано ориентировочно. Оно может варьироваться в зависимости от предпочтений пользователя.
- Еще через 45 секунд снимите блин с рабочей поверхности и положите его на тарелку.
  - Используя вторую рабочую поверхность, можно приготовить оладьи. Тесто выливается на рабочую поверхность, в углубления.
  - ВНИМАНИЕ: Во избежание ожогов меняйте рабочие поверхности только тогда, когда они полностью остыли.

### **ОЧИСТКА И УХОД**

- Перед очисткой всегда отключайте устройство от электросети и давайте ему полностью остыть.
- Снимите рабочую поверхность и вымойте ее водой или протрите тканью.

- Протрите основание влажной тканью. Сильные загрязнения удаляйте тканью, смоченной в мягком моющем средстве.
- Вымойте лопатку для распределения теста в слабом мыльном растворе. После этого промойте в проточной воде и протрите насухо салфеткой.

#### **ХРАНЕНИЕ**

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.
- Выполните все требования раздела ОЧИСТКА И УХОД.
- Смотайте шнур питания.
- Храните прибор в сухом прохладном месте.

#### **РЕЦЕПТЫ**

- Указанное в рецепте количество ингредиентов предназначено для приготовления 12 блинов или галет.

##### **Основной рецепт для приготовления блинов**

- Яйца – 6 шт.
  - Молоко – 1 л
  - Мука – 500 г
  - Масло растительное (жир) – 3 ст. л.
- Смешайте яйца и молоко. Добавьте муку и масло и тщательно перемешайте. Оставьте тесто на 1 час.

##### **Основной рецепт для приготовления галет**

Галеты представляют собой разновидность блинов. Они готовятся с солью или приправами.

- Яйца – 2 шт.
- Молоко – 1 л
- Вода – 300 мл
- Гречневая мука – 500 г
- Пшеничная мука – 100 г
- Соль
- Топленое масло – 100 г

В миске смешайте и взбейте вместе яйца, молоко и воду. Отдельно смешайте два вышеуказанных вида муки и добавьте щепотку соли. Добавьте полученную смесь муки и соли в миску с жидкими ингредиентами. Добавьте топленое масло и доведите полученное тесто до консистенции сгущенного молока. Оставьте тесто на 1 час.

##### **Блины с сахаром и лимоном**

Для приготовления теста используйте основной рецепт, указанный выше.

- Сахар-песок
- Лимоны – 3 шт.

Выпекайте каждый блин в течение примерно 1 минуты. Переверните блин и выпекайте еще в течение 1 минуты.

Снимите блин с рабочей поверхности и положите его на плоскую тарелку. Посыпьте блин сахаром и полейте лимонным соком.

Сверните блин в квадратный «конверт». Блюдо готово к употреблению.

##### **Дрожжевые блины**

- Мука— 330 г
- Яйцо (50 г) — 1 шт
- Сахар— 20 г
- Масло сливочное— 25 г
- Молоко— 550 мл
- Дрожжи(сухие) — 7 г
- Соль— 3 г

Подготовить дрожжи: молоко слегка подогреть, отлить 100 г и растворить в нем дрожжи, отставить на 10 минут. В оставшемся молоке (450 г) растворить соль и сахар, ввести молоко с дрожжами, размешать. Вбить яйцо и всыпать просеянную муку, размешать. Растопить масло и тоже влить в тесто, размешать. Получается гладкое тесто, консистенция - жидкая сметана. Поставить в теплое место на 3-4 часа, за этого время тесто нужно пару раз перемешать, "обмять". Выпекать блины с двух сторон, на разогретой блиннице с добавлением масла.

#### **UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

- Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки SCARLETT та довіру до нашої компанії. SCARLETT гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умов дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.
- Термін служби виробу торгової марки SCARLETT у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

#### **МІРИ БЕЗПЕКИ**

- Уважно прочитайте дану інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб запобігти поломкам при використанні.
- Перш ніж увімкнути прилад, перевірте, чи відповідають технічні характеристики, вказані на виробі, параметрам електромережі.

- Невірне використання може призвести до поломки виробу, завдати матеріального урону та шкоди здоров'ю користувача.
- Використовувати тільки у побуті. Прилад не призначений для виробничого використання.
- Якщо прилад не використовується, завжди відключайте його з мережі.
- Не занурюйте прилад та шнур живлення у воду чи інші рідини. Якщо це відбулося, негайно відключите прилад з мережі та, перед тим, як користуватися їм далі, перевірте працездатність та безпеку приладу у кваліфікованих фахівців.
- У разі пошкодження кабелю живлення, його заміну, з метою запобігання небезпеці, повинен виконувати виробник або уповноважений їм сервісний центр, або аналогічний кваліфікований персонал.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не торкався гострих крайок чи гарячих поверхонь.
- Під час відключення приладу з мережі тримайтеся рукою за вилку, не тягніть за шнур.
- Пристрій має стійко стояти на сухій рівній поверхні. Не ставте прилад на гарячі поверхні, а також поблизу джерел тепла (наприклад, електричних плит), занавісок й під навісними полками.
- Ніколи не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або у разі відсутності у них опиту або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, що відповідає за їх безпеку.
- Діти повинні знаходитись під контролем, задля недопущення ігор з приладом.
- Прилад не призначений для приведення в дію зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного управління.
- Не намагайтесь самостійно ремонтувати прилад або замінювати які-небудь деталі. При виявленні неполадок звертайтеся в найближчий Сервісний центр.
- Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.
- Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати у кімнаті не менше 2 годин.
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.

#### **ПІДГОТОВКА**

- Зніміть усі пакувальні матеріали.
- Протріть робочу поверхню вологою тканиною.
- Встановіть основу на рівну поверхню, стійку до нагрівання.
- Встановіть робочу поверхню на основу так, щоб вона стояла рівно та стійко.
- Підключіть прилад до електричної мережі. Встановіть перемикач в положення I.

**ПРИМІТКА:** За першого використання при нагріванні приладу можливе утворення диму і запаху. Це нормальне явище, що не представляє небезпеки для користувача. Протягом роботи забезпечте належну вентиляцію приміщення (наприклад, відкрийте вікно).

- Встановіть перемикач у положення «0» та витягніть вилку шнура живлення з розетки.
- Дайте пристрою охолонути і ще раз протріть робочу поверхню вологою тканиною.
- Тепер пристрій готовий до роботи.

#### **РОБОТА**

- За допомогою ложки або невеликого ополоніку вилийте рідке тісто на робочу поверхню.

**ПРИМІТКА:** Щоб визначити правильну кількість тіста, налейте рідке тісто на робочу поверхню у достатній кількості для того, щоб покрити приблизно 2/3 її площі. Переконайтеся, що тісто не переливається через край поверхні. Якщо необхідно, збільште або зменште кількість тіста, необхідного для приготування наступного млинця.

- Рівномірно розподіліть тісто по робочій поверхні за допомогою лопатки для розподілу. Тісто необхідно розподілити тонким шаром.
- Приблизно через 45 секунд переверніть млинець.
- **ПРИМІТКА:** Вказано приблизний час приготування. Він може змінюватись в залежності від уподобань користувача.
- Ще через 45 секунд зніміть млинець з робочої поверхні та покладіть його на тарілку.
- За допомогою другої робочої поверхні можна приготувати оладки. Тісто виливається на робочу поверхню, в спеціальні поглиблення.
- **УВАГА:** Щоб уникнути опіків змінюйте робочі поверхні тільки тоді, коли вони повністю охололи.

#### **ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**

- Перед чищенням завжди відключайте пристрій від електромережі і давайте йому повністю охолонути.
- Зніміть робочу поверхню і вимийте її водою або протріть тканиною.
- Протріть основу вологою тканиною. Значне забруднення видаляйте тканиною, змоченою в м'якому миючому засобі.
- Вимийте лопатку для розподілу тіста в слабкому мильному розчині. Після цього промийте в проточній воді і протріть насухо серветкою.

#### **ЗБЕРІГАННЯ**

- Перед зберіганням переконайтеся, що прилад відключений від електромережі і повністю охолов.
- Виконайте всі вимоги розділу **ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**.
- Змотайте шнур живлення.

- Зберігайте прилад в сухому прохолодному місці.

### **РЕЦЕПТИ**

- Зазначена в рецепті кількість інгредієнтів розрахована для приготування 12 млинців або галет.

#### **Основний рецепт для приготування млинців**

- Яйця – 6 шт.
- Молоко – 1 л
- Борошно – 500 г
- Олія рослинна (жир) – 3 ст. л.

Змішайте яйця і молоко. Додайте борошно і олію і ретельно перемішайте. Залиште тісто на 1 годину.

#### **Основний рецепт для приготування галет**

Галети – це різновид млинців. Вони готуються з сіллю або приправами.

- Яйця – 2 шт.
- Молоко – 1 л
- Вода – 300 мл
- Гречане борошно – 500 г
- Пшеничне борошно – 100 г
- Сіль
- Топлене масло – 100 г

В мисці змішайте та збийте яйця, молоко та воду. Окремо змішайте два вказаних вище різновиди борошна та додайте щіпку солі. Додайте отриману суміш борошна та солі до миски із рідкими інгредієнтами. Додайте топлене масло та доведіть отримане тісто до консистенції згущеного молока. Залиште тісто на 1 годину.

#### **Млинці з цукром і лимоном**

Для приготування тіста використовуйте основний рецепт, зазначений вище.

- Цукор-пісок
- Лимони – 3 шт.

Випікайте кожен млинець протягом приблизно 1 хвилини. Переверніть млинець і випікайте ще протягом 1 хвилин.

Зніміть млинець з робочої поверхні і покладіть його на плоску тарілку. Посипте млинець цукром і полийте лимонним соком.

Зверніть млинець в квадратний «конверт». Блюдо готове до вживання.

#### **Млинці на дріжджах**

- Борошно - 330 г
- Яйце (50 г) — 1 шт
- Цукор — 20 г
- Масло вершкове — 25 г
- Молоко — 550 мл
- Дріжджі (сухі) — 7 г
- Сіль — 3 г

Для підготовки дріжджів: молоко трохи підігріти, відлити 100 г і розчинити в ньому дріжджі, відставити хвилин на 10. У молоці, що залишилось (450 г), розчинити сіль і цукор, ввести молоко з дріжджами, розмішати. Вбити яйце і всипати просіяне борошно, розмішати. Розтопити масло і також влити в тісто, розмішати. Ви отримаєте гладке тісто, консистенція - рідка сметана. Поставити в тепле місце на 3-4 години, за цей час тісто потрібно кілька разів перемішати, «обм'яти». Випікати млинці з двох сторін, на розігрітій млинниці з додаванням олії.

### **ЖАБДЫҚ НҰСҚАУЫ**

- Құрметті сатып алушы! SCARLETT сауда таңбасының өнімін сатып алғаныңыз үшін және біздің компанияға сенім артқаныңыз үшін Сізге алғыс айтамыз. Іске пайдалану нұсқаулығында суреттелген техникалық талаптар орындалған жағдайда, SCARLETT компаниясы өзінің өнімдерінің жоғары сапасы мен сенімді жұмысына кепілдік береді.
- SCARLETT сауда таңбасының бұйымын тұрмыстық мұқтаждар шеңберінде пайдаланған және іске пайдалану нұсқаулығында келтірілген пайдалану ережелерін ұстанған кезде, бұйымның қызмет мерзімі бұйым тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 2 (екі) жылды құрайды. Аталған шарттар орындалған жағдайда, бұйымның қызмет мерзімі өндіруші көрсеткен мерзімнен айтарлықтай асуы мүмкін екеніне өндіруші тұтынушылардың назарын аударады.

#### **ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ**

- Пайдалану кезінде бұзылмауы үшін құралды қолданудың алдында осы нұсқауды ықыласпен оқып шығыңыз.
- Алғаш рет іске қосар алдында бұйымда көрсетілген техникалық сипаттамалардың электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетін-келмейтінін тексеріңіз.
- Дұрыссыз қолдау бұйымның бұзылуына әкеліп соғуы, заттай зиян іп келтіріп және пайдаланушының денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.
- Тек қана тұрмыстарды мақсаттарда қолданылсады. Құрал өнеркәсіптік қолдануға арналмаған.
- Егер құрылғы қолданылмаса, оны электр жүйесінен әрқашан сөндіріп тастаңыз.
- Құралды не бауды суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Егер бұл жағдай болса, құрылғыны электр жүйесінен дереу сөндіріп тастаңыз және оны әрі қарай пайдаланбастан бұрын, жұмысқа қабілеттілігі мен құралдың қауіпсіздігін білікті мамандарға тексертіңіз.



- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл құрылғыны қолдануына болмайды.
- Балалар құрылғымен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
- Қоректену бауының өткір жиектер және ыстық үстілерге тимеуін қадағалаңыз.
- Құралды қоректену жүйесінен сөндіргенде шаңшқыны ұстаңыз, ал қоректену бауынан тартпаңыз.
- Құрылғы құрғақ тегіс бетте тұрақты тұруы тиіс. Құралды ыстығы бар бетке, сондай-ақ, ыстық шығару көздеріне (мысалға электрлі плиталар), перделерге жақын және ілінбелі сөрелердің астына қоймаңыз.
- Қосылған құралды ешуақытта қараусыз қалдырмаңыз.
- Ересек адамдардың бақылаусыз балаларға пайдалануға рұқсат етпеңіз.
- Аспап сыртқы таймермен немесе қашықтан басқаратын бөлек жүйемен іске қосылуға арналмаған.
- Құрылғыны өз бетіңізше жөндеуге талпынбаңыз. Олқылықтар пайда болса жақын арадағы сервис орталығына апарыңыз.
- Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрса, іске қосар алдында оны кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау керек.
- Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына қосымша ескертпестен енгізу құқығын өзінде қалдырады.

### **ДАЙЫНДЫҚ**

- Барлық ораушы материалдарды алып тастаңыз.
- Жұмыс бетін дымқыл матамен сүртіңіз.
- Негізді тегіс, қызуға төзімді бетке орнатыңыз.
- Тегіс және нық тұратындай етіп жұмыс бетін негізге орнатыңыз.
- Аспапты электр желісіне қосыңыз. Ауыстырғышты I қалпына келтіріңіз.  
ЕСКЕРТУ: Алғашқы рет қолдану кезінде құрылғыны қыздырғанда түтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл қолданушыға ешқандай қауіп төндірмейтін қалыпты құбылыс. Жұмыс барысында бөлменің қажетті дәрежеде желдетілуін қамтамасыз етіңіз (мысалы, терезені ашыңыз).
- Ауыстырғышты «0» қалпына келтіріңіз және қоректендіру бауының ашасын розеткадан шығарыңыз.
- Құрылғыны суытып, жұмыс бетін тағы да дымқыл матамен сүртіңіз.
- Енді құрылғы жұмысқа дайын.

### **ЖҰМЫС**

- Қасықты немесе ожауды пайдаланып, сұйық қамырды жұмыс бетіне құйыңыз.  
ЕСКЕРТУ: Қамырдың қажетті көлемін анықтау үшін, қамырды жұмыс бетінің 2/3 бөлігін алып тұратындай етіп құйыңыз. Қамырдың жұмыс бетінің шетіне төгіліп кетпеуін қадағалаңыз. Қажет болған жағдайда, келесі құймақ дайындауға қажетті құймақтың мөлшерін көбейтіңіз немесе азайтыңыз.
- Қамырды жұмыс беті бойынша тегістей үйлестіру үшін қалақты пайдаланыңыз. Қамырды жұқалай үйлестіру қажет.
- 45 секундтан кейін құймақты аударыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Дайындау уақыты шамалап көрсетілген. Ол қолданушының қалауына қарай өзгеруі мүмкін.
- 45 секундтан кейін құймақты жұмыс бетінен алып, тәрелкеге салыңыз.
- Екінші жұмыс бетін қолданып, олады дайындауға болады. Қамыр жұмыс бетіне тереңінен құйылады.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Күйіп қалудың алдын алу үшін, суыған кезде ғана жұмыс беттерін ауыстыру керек.

### **ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ**

- Тазалар алдында құрылғыны электр желісінен ажыратып, оны толықтай суытып қойыңыз.
- Жұмыс бетін алып, оны сумен жуыңыз немесе матамен сүртіңіз.
- Негізін дымқыл матамен сүртіңіз. Қатты қалдықтарды жеңіл жуғыш сұйықтығына малынған матамен сүртіңіз.
- Қамырды үйлестіруге арналған қалақты жеңіл сабынды ерітіндімен жуыңыз. Осыдан кейін ағын сумен шайыңыз және майлықпен құрғатып сүртіңіз.

### **САҚТАУ**

- Сақтар алдында, аспаптың электр желісін ажыратылып, суығанына көз жеткізіңіз.
- САҚТАУ ЖӘНЕ КҮТІМ бөлімінің барлық талаптарын орындаңыз.
- Қоректендіру бауын ораңыз.
- Аспапты салқын құрғақ жерде сақтаңыз.

### **РЕЦЕПТЕР**

- Рецептте көрсетілген ингредиенттердің мөлшері 12 құймақ немесе галет дайындауға арналған.

#### **Құймақ дайындауға арналған негізгі рецепт**

- Жұмыртқа – 6 дана.
- Сүт – 1 л
- Ұн – 500 г
- Өсімдік майы (май) – 3 ас қасық  
Жұмыртқа мен сүтті араластырыңыз. Ұн мен майды қосып, жақсылап араластырыңыз. Қамырды 1 сағатқа қалдырыңыз.

#### **Галет дайындауға арналған негізгі рецепт**

Галеттер – құймақтың бір түрі. Олар тұзбен немесе дәмдеуіштермен дайындалады.

- Жұмыртқа – 2 дана.
- Сүт – 1 л
- Су – 300 мл
- Жарма ұн – 500 г
- Бидай ұн – 100 г
- Тұз
- Ерітілген май – 100 г

Жұмыртқаны, сүтті және суды тостағанда араластырып, шайқаңыз. Одан бөлек жоғарыда аталған ұнның түрлерін араластырып, шымшым тұз қосыңыз. Дайын болған ұн мен тұздың қосындысын сұйық ингредиенттері бар тостағанға салыңыз. Ерітілген майды қосып, алынған қамырды қойытылған сүт консистенциясына жеткізіңіз. Қамырды 1 сағатқа қалдырыңыз.

#### **Қант пен лимон қосылған құймақ**

Қамырды дайындау үшін жоғарыда көретілген негізгі рецептті пайдаланыңыз.

- Құмшекер
- Лимон – 3 дана.

Ер құймақты 1 минут көлемінде пісіріңіз. Құймақты аударып, тағы да 1 минут көлемінде пісіріңіз.

Құймақты жұмыс бетінен алып, тегіс төрелкеге салыңыз. Құймаққа қант сеуіп, лимон шырынын құйыңыз.

Құймақты төртбұрышты «конверт» қалпына ораңыз. Тағам тұтынуға дайын.

#### **Ашытылған құймақтар**

- Ұн — 330 г
- Жұмыртқа (50 г) — 1 шт
- Қант — 20 г
- Сары май — 25 г
- Сүт — 550 мл
- Ашытқы (құрғақ) — 7 г
- Тұз — 3 г

Ашытқы дайындау үшін: сүтті кішкене қыздырыңыз, оның 100 г алып, оған ашытқыны ерітіп, 10 минутқа қалдырыңыз. Қалған сүтте (450 г) тұз бен қантты ерітіп, ашытқысы бар сүтті құйып, араластырыңыз. Жұмыртқаны шайқап, еленген ұнды салып, араластырыңыз. Майды ерітіп, оны қамырға құйып, араластырыңыз. Тегіс ұн шығады, консистенциясы – сұйық қаймақ. Жылы жерге 3-4 сағатқа қалдыру керек, осы уақыт аралығында бірнеше рет араластырып, "езгілеп жұмсарту" қажет. Қыздырылған құймақ пісіргішке май құйып, құймақты екі жағынан пісіру қажет.

#### **EST KASUTAMISJUHEND OHUTUSNÕUANDED**

- Enne teekannu kasutuselevõttu tutvuge tähelepanelikult käesoleva juhendiga. Nii väldite võimalikke vigu ja ohte seadme kasutamisel.
- Enne esimest sisselülitamist kontrollige, kas tootele märgitud tehnilised karakteristikud vastavad soovitud parameetritele.
- Vale kasutamine võib põhjustada seadme riket, materiaalselt kahju, ka teekannu kasutaja tervise kahjustamist.
- Antud seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks, mitte tööstuslikuks kasutamiseks.
- Eemaldage seade soovitud ajaks, mil seda ei kasutata.
- Ärge pange seadet ja juhet vette või teistesse vedelikesse. Kui seade on vette sattunud, eemaldage ta kohe soovitud ja pöörake Teeninduskeskusesse seadme töökorra ja ohutuse kontrollimiseks.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks alanenud füüsiliste, tunnetuslike ja vaimsete võimeteга isikutele (kaasa arvatud lastele) või neile, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, kui nad ei ole järelevalve all või kui neid ei ole instrueerinud seadme kasutamise suhtes nende ohutuse eest vastutav isik.
- Lapsed peavad olema järelevalve all, et nad ei pääseks seadmega mängima.
- Jälgige seda, et juhe ei puutuks vastu teravaid servi ja kuumi pindu.
- Ärge eemaldage seadet soovitud juhtimise tömmates vaid alati tuleb hoida kinni juhtme otsas olevast pistikust.
- Asetage seade kuivale tasasele pinnale. Ärge asetage seadist kuumadele pindadele, soojusallikate (näiteks elektripliitide) ja kardinale lähedale ning rippriiulite alla.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge laske lastel seadet kasutada ilma täiskasvanu juuresolekuta.
- Seade pole mõeldud kasutamiseks välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Ärge püüdke antud seadet iseseisvalt remontida. Vea kõrvaldamiseks pöörduge lähima teeninduskeskuse poole.
- Kui toode on olnud mõnda aega õhutemperatuuril alla 0 °C, tuleb hoida seda enne sisselülitamist vähemalt 2 tundi toatemperatuuril.
- Tootja jätab endale õiguse teha ilma täiendava teatamiseta toote konstruktsiooni ebaolulisi muudatusi, mis ei mõjuta selle ohutust, töövõimet ega funktsioneerimist.

#### **ETTEVALMISTUSED**

- Eemaldage kõik pakendimaterjalid.
- Pühkige tööpinda niiske lapiga.
- Asetage alus tasasele ja kuumuskindlale pinnale.
- Asetage tööpind alusele nii, et see püsiks ühtlaselt ja kindlalt.

- Ühendage seade elektrivõrku. Seadke lüliti asendisse I. MÄRKUS: Esmakordsel kasutamisel on võimalik, et seade tekitab suitsu ja lõhna. See on normaalne nähtus, mis kasutajat ei ohusta. Seadme kasutamisel tagage ruumis hea õhuvahetus (näiteks avage aken).
- Seadke lüliti asendisse 0 ja võtke toitejuhtme pistik pistikupesast välja.
- Laske seadmel jahtuda ning pühkige tööpinda veel kord niiske lapiga.
- Nüüd on seade kasutusvalmis.

### **KASUTAMINE**

- Kasutades lusikat või väikest kulpi, valage vedel tainas tööpinnale.  
MÄRKUS: Et määrata õige tainakogus, valage vedelat tainast tööpinnale kogus, millest piisab selle 2/3 pindala katmiseks. Veenduge, et tainas ei valguks üle pinna ääre. Vajaduse korral suurendage või vähendage taina kogust, mis on vajalik järgmise pannkoogi valmistamiseks.
- Jaotage tainas tööpinnal labidakesega ühtlaselt. Tainas peab jaotuma õhukese kihina.
- Ligikaudu 45 minuti pärast pöörake pannkook ümber.
- MÄRKUS: Esitatud küpsetusaeg on suunav. See võib varieeruda olenevalt kasutaja eelistustest.
- Veel 45 sekundit ning siis võtke pannkook tööpinnalt ja pange taldrikule.
- Teist tööpinda kasutades on võimalik valmistada pakse pärmipannkooke. Tainas valatakse tööpinna süvenditesse.
- TÄHELEPANU: Põletuste vältimiseks vahetage tööpindasid ainult siis, kui need on täielikult jahtunud.

### **PUHASTAMINE JA HOOLDUS**

- Enne puhastamist lülitage seade alati vooluvõrgust välja ja laske sellel täielikult jahtuda.
- Võtke tööpind lahti ja peske seda veega või pühkige lapiga.
- Pühkige alust niiske lapiga. Tugevasti kinni jäänud mustus eemaldage lahjas pesuvahendis niisutatud lapiga.
- Peske taina jaotamiseks ettenähtud labidake lahja seebiveega. Pärast seda peske see jooksva vee all läbi ja kuivage täielikult salvrätiga.

### **SÄILITAMINE**

- Enne säilitamist veenduge, et seade on elektrivõrgust välja lülitatud ja täielikult jahtunud.
- Täitke kõik osa „PUHASTAMINE JA HOOLDUS“ nõuded.
- Kerige toitejuhe kokku.
- Hoidke seadet kuivas ja jahedas kohas.

### **RETSEPTID**

- Retseptis esitatud koostisosade kogus on ette nähtud 12 pannkoogi või galeti valmistamiseks.

#### **Põhiresept pannkookide valmistamiseks**

- 6 muna.
- 1 l piima
- 500 g jahu
- 3 spl taimeõli (rasva)

Segage kokku munad ja piim. Lisage jahu ja õli ning segage hoolikalt. Jätke tainas tunniks ajaks seisma.

#### **Põhiresept galettide valmistamiseks**

- Galetid on pannkookide eriliik. Neid valmistatakse soola või maitseainetega.
- 2 muna
- 1 l piima
- 300 ml vett
- 500 g rukkijahu
- 100 g nisujahu
- Soola
- 100 g sulavõid

Segage kausis kokku ja lööge vahule munad, piim ja vesi. Segage eraldi kaks ülalmainitud jahu ning lisage näputäis soola. Lisage saadud jahu- ja soolasegu vedelate koostisosade kaussi. Lisage sulavõid ning saavutage taina konsistents nagu kondenspiimal. Jätke tainas tunniks ajaks seisma.

#### **Pannkoogid suhkruga ja sidruniga**

- Taina valmistamiseks kasutage ülalpool esitatud põhiresepti.
  - Peensuhkur
  - 3 sidrunit
- Küpsetage igat pannkooki ligikaudu 1 minut, seades termostaadi regulaatori asendisse MAX (maksimaalne kuumutus). Pöörake pannkook ümber ja küpsetage veel 2 minutit.
- Võtke pannkook tööpinnalt ja asetage lamedale taldrikule. Puistake pannkook suhkruga üle ning valage peale sidrunimahla.
- Keerake pannkook ruudukujuliseks „ümbrikuks“. Toit on serveerimiseks valmis.

#### **Pärmipannkoogid**

- 330 g jahu
- 1 muna (50 g)
- 20 g suhkrut
- 25 g võid
- 550 ml piima
- 7 g kuivpärm

- 3 g soola

Pārmi ettevalmistamine: laske piim kergelt soojaks, valage pealt 100 g piima ja lahustage selles pārmi ning jātke umbes 10 minūtiks seisma. Ulejānud piimas (450 g) lahustage sool ja cukur, lisage pārmiņa piim ja segage. Lōģe muna peale ja puistake sōelutud jahu, segage. Sulatage vōi ja valage samuti tainale, segage. Moodustub ūhtlane tainas konsistentsiga nagu vedel hapukoor. Pange sooja kohta 3 – 4 tūnņiks seisma. Selle aja jooksul tuleb taināist paar korda segada ja „sōtkuda“. Pannkoogid kūpsetada kahelt poolt kuumutatud pannkoogikūpsetajal, lisades vōid.

## **LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA**

### **DROŠĪBAS NOTEIKUMI**

- Pirms ierīces ekspluatācijas uzmanīgi izlasiet doto lietošanas instrukciju, lai izvairītos no bojājumu radīšanas lietošanas laikā.
- Pirms pirmās ieslēgšanas pārbaudiet, vai tehniskie parametri, kas norādīti uz izstrādājuma, atbilst elektrotīkla parametriem
- Nepareiza ierīces lietošana var radīt tās bojājumus, materiālus zaudējumus un lietotāja veselības kaitējumus.
- Izmantot tikai sadzīves vajadzībām. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai.
- Vienmēr atslēdziet ierīci no elektrotīkla, ja Jūs to neizmantojat.
- Neizvietojiet ierīci vai elektrovadu ūdenī vai kādā citā šķidrumā. Ja tas ir noticis nekavējoties atslēdziet to no elektrotīkla un pirms turpināt ierīces lietošanu, pārbaudiet tās darba spējas un drošību pie kvalificētiem speciālistiem.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, emocionālām vai intelektuālām spējām vai personām bez dzīves pieredzes vai zināšanām, ja viņas nekontrolē vai neinstruē ierīces lietošanā persona, kas atbild par viņu drošību.
- Bērni ir jākontrolē, lai nepieļautu spēlēšanos ar ierīci.
- Sekojiet līdzi, lai elektrovads nepieskartos klāt asām malām un karstām virsmām.
- Lai atslēgtu ierīci no elektrotīkla, velciet aiz kontaktdakšas, nevis aiz vada aiz vada.
- Ierīcei stabili jāatrodas uz sausas līdzenas virsmas. Nenovietojiet ierīci uz karstām virsmām, kā arī siltuma avotu (piem. elektrisko plītiņu), aizkaru tuvumā un zem piekaramiem plauktiem.
- Nekad neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Neatļaujiet bērniem izmantot ierīci bez pieaugušo uzraudzības.
- Ierīce nav paredzēta iedarbināšanai ar ārējo taimeru vai atsevišķu distances vadības sistēmu.
- Necentieties patstāvīgi labot ierīci vai nomainīt jebkādas detaļas. Ierīces bojājuma gadījumā dodieties uz tuvāko Servisa centru.
- Ja izstrādājums kādu laiku ir atradies temperatūrā zem 0°C, pirms ieslēgšanas tas ir jāpatur istabas apstākļos ne mazāk kā 2 stundas.
- Ražotājs patur sev tiesības bez papildu brīdinājuma ieviest izstrādājuma konstrukcijā nelielas izmaiņas, kas būtiski neietekmē tā drošību, darbību un funkcionalitāti.

### **SAGATAVOŠANA**

- Noņemiet visus iepakojuma materiālus.
- Noslaukiet darba virsmu ar mitru audumu.
- Novietojiet pamatni uz līdzenas, siltumizturīgas virsmas.
- Novietojiet darba virsmu uz pamatnes tā, lai tā stāvētu līdzeni un stabili.
- Pievienojiet ierīci elektrotīklam. Pārslēdziet slēdzi stāvoklī "I".  
PIEZĪME: Pirmajā izmantošanas reizē, ierīcei sasilstot, ir iespējama dūmošana un smaka. Tā ir normāla parādība un nav kaitīga lietotājam. Ierīces darbības laikā nodrošiniet telpā pienācīgu ventilāciju (piemēram, atveriet logu).
- Pārslēdziet slēdzi stāvoklī "0" un izvelciet barošanas vada kontaktdakšu no kontaktlīdzes.
- Ļaujiet ierīces atdzist un vēlreiz noslaukiet darba virsmu ar mitru audumu.
- Ierīce gatava darbam.

### **DARBĪBA**

- Izmantojot karoti vai nelielu smeļamkaroti, izlejiet šķidru mīklu uz darba virsmas.  
PIEZĪME: Lai noteiktu pareizo mīklas daudzumu, izlejiet šķidru mīklu uz darba virsmas tik daudz, lai tā pārklātu aptuveni 2/3 virsmas platības. Pārlicinieties, ka mīkla nepārplūst pāri virsmas malām. Ja nepieciešams, palieliniet vai samaziniet mīklas daudzumu, kas nepieciešams nākamās pankūkas pagatavošanai.
- Ar lāpstiņu vienmērīgi izlīdziniet mīklu pa darba virsmu. Mīkla ir jāizlīdzina plānā kārtā.
- Apmēram pēc 45 sekundēm apgrieziet pankūku otrādi.
- PIEZĪME: Gatavošanas laiks ir norādīts aptuveni. To var mainīt atkarībā no lietotāja vēlmēm.
- Vēl pēc 45 sekundēm noņemiet pankūku no darba virsmas un nolieciet uz šķīvja.
- Izmantojot otro darba virsmu, var cept biežās pankūkas. Mīklu lej darba virsmas padziļinājumos.
- UZMANĪBU: Lai izvairītos no apdegumiem, mainiet darba virsmas tikai tad, kad tās ir pilnībā atdzisušas.

### **TĪRĪŠANA UN APKOPE**

- Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai pilnībā atdzist.
- Noņemiet darba virsmu, nomazgājiet to ar ūdeni un noslaukiet ar audumu.
- Noslaukiet pamatni ar mitru audumu. Stiprus netīrumus noņemiet ar audumu, kas saslapināts maigā tīrīšanas līdzeklī.

- Nomazgājiet mīklas lāpstiņu vājā ziepju šķīdumā. Pēc tam nomazgājiet zem tekoša ūdens un nosausiniet ar salveti.

### **GLABĀŠANA**

- Pirms glabāšanas pārlicinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla un pilnībā atdzisusi.
- Izpildiet visas sadaļas TĪRĪŠANA UN APKOPE prasības.
- Satiniet barošanas vadu.
- Glabājiet ierīci sausā vēsā vietā.

### **RECEPTES**

- Receptē norādītais sastāvdaļu daudzums ir paredzēts 12 pankūku vai galešu pagatavošanai.

#### **Pankūku pamatrecepte**

- Olas – 6 gab.
- Piens – 1 l
- Milti – 500 g
- Augu eļļa (tauki) – 3 ēd. k.

Sajauciet olas un pienu. Pievienojiet miltus un eļļu un rūpīgi samaisiet. Atstājiet mīklu uz 1 stundu.

#### **Galešu pamatrecepte**

Galetes ir pankūku paveids. Tās gatavo ar sāli un piedevām.

- Olas – 2 gab.
- Piens – 1 l
- Ūdens – 300 ml
- Griķu milti – 500 g
- Kviešu milti – 100 g
- Sāls
- Kausēts sviests – 100 g

Īlodā sajauciet un sakuliet olas, pienu un ūdeni. Atsevišķi sajauciet divus augstāk minētos miltu veidus un pievienojiet šķipsniņu sāls. Pievienojiet iegūto miltu un sāls maisījumu ļodā esošajām šķidrajām sastāvdaļām. Pievienojiet kausēto sviestu un iejauciet mīklu līdz iebiezināta piena konsistencei. Atstājiet mīklu uz 1 stundu.

#### **Pankūkas ar cukuru un citronu**

Mīklas pagatavošanai izmantojiet augstāk esošo pamatrecepti.

- Cukurs
- Citroni – 3 gab.

Cepiet katru pankūku aptuveni 1 minūti. Apgrīziet pankūku un cepiet vēl 1 minūtes.

Noņemiet pankūku no darba virsmas un nolieciet uz plakana šķīvja. Pārkaisiet pankūku ar cukuru un apslaciet ar citrona sulu.

Salokiet pankūku līdzīgi aploksnei. Ēdiens ir gatavs pasniegšanai.

#### **Rauga pankūkas**

- Milti – 330 g
- Ola (50 g) – 1 gab.
- Cukurs – 20 g
- Sviests – 25 g
- Piens – 550 ml
- Raugs (sausais) – 7 g
- Sāls – 3 g

Sagatavot raugu: pienu mazliet uzsildīt, noliet 100 g un izšķīdināt tajā raugu, atstāt uz kādām 10 minūtēm. Atlikušajā pienā (450 g) izšķīdināt sāli un cukuru, ieliet pienu ar raugu, samaisīt. Sakult olu, iebērt sijātus miltus, sajaukt. Izkausēt sviestu un arī ieliet mīklā, sajaukt. Iznāk viendabīga, šķidra krējuma konsistences mīkla. Atstāt siltā vietā uz 3-4 stundām, par šo laiku mīkla pāris reizes ir jāsamaisa, jāsaplacina. Pankūkas cep no divām pusēm uz sakarsētas pankūku cepšanas ierīces, izmantojot sviestu.

## **LT VARTOTOJO INSTRUKCIJA**

### **SAUGUMO PRIEMONĒS**

- Prietaiso gedimams išvengti prieš pirmąjį naudojimą atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Prieš įjungdami prietaisą pirmą kartą įsitinkinkite, ar prietaiso etiketėje nurodytos techninės charakteristikos atitinka tinklo parametrus.
- Neteisingai naudodamiesi gaminiu, Jūs galite jį sugadinti, patirti nuostolių arba pakenkti savo sveikatai.
- Naudoti tik buitiniams tikslams. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam naudojimui.
- Nesinaudodami prietaisu, visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Nenardinkite prietaiso ir maitinimo laido į vandenį bei kitus skysčius. Įvykus tokiai situacijai, nedelsdami išjunkite jį iš elektros tinklo ir kreipkitės į kvalifikuotus specialistus prietaiso veikimui bei saugumui patikrinti.
- Prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems sumažėjusias fizines, jausmines ar protines galias; arba jie neturi patirties ar žinių, kai asmuo, atsakingas už tokių žmonių saugumą, nekontroliuoja ar neinstrukuoja jų, kaip naudotis šiuo prietaisu.
- Vaikus būtina kontroliuoti, kad jie nežaistų šiuo prietaisu.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidas neliestų aštrių kampų ir karštų paviršių.
- Traukdami kištuką iš elektros lizdo, niekada netempkite laido.

- Prietaisas turi tvirtai stovėti ant sauso lygaus paviršiaus. Nestatykite virdulio ant karštų paviršių bei šalia šilumos šaltinių (pvz., elektrinių viryklių), užuolaidų ir po pakabinamosiomis lentynomis.
- Niekada nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Neleiskite vaikams naudotis prietaisu be suaugusiųjų priežiūros.
- Prietaisas nėra skirtas naudotis su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Nebandykite savarankiškai remontuoti prietaiso arba keisti jo detales. Atsiradus gedimams kreipkitės į artimiausią Serviso centrą.
- Jeigu gaminyje kurį laiką buvo laikomas žemesnėje nei 0 °C temperatūroje, prieš įjungdami prietaisą palaikykite jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.
- Gamintojas pasilieka teisę be atskiro perspėjimo neįžymiai keisti įrenginio konstrukciją išsaugant jo saugumą, funkcionalumą bei esmines savybes.

### **PARENGIMAS**

- Pašalinkite visas įpakavimo medžiagas.
- Darbinį paviršių patrinkite drėgnu skuduru.
- Padėkite pagrindą ant lygaus, šildymui atsparaus paviršiaus
- Padėkite darbinių paviršių ant pagrindo tokiu būdu, kad jis stovėtų lygiai ir tvirtai
- Įjunkite prietaisą į maitinimo tinklą. Perjungėją nustatykite padėtimi I  
PASTABA: Šildant prietaisą pirmąjį kartą, gali susidaryti dūmai ir kvapas. Tai normalu ir nekelia pavojaus vartotojui. Naudojant patalpoje numatykite reikiamą ventilaciją (pvz.: atidarykite langą).
- Nustatykite perjungėją padėtimi „0“ ir iš lizdo ištraukite maitinimo laido šakutę.
- Leiskite prietaisui atvėsti ir dar kartą patrinkite darbinį paviršių drėgnu skuduru.
- Dabar prietaisas parengtas naudoti.

### **NAUDOJIMAS**

- Šaukštu ar nedideliu samteliu ant darbinio paviršiaus užpilkite skystąją tešlą.  
PASTABA: Norint nustatyti reikiamą tešlos kiekį, ant darbinio paviršiaus užpilkite tokį skystos tešlos kiekį, kad jo pakaktų uždengti apie 2/3 darbinio paviršiaus. Įsitinkinkite, kad tešla netekėtų per kraštus. Jei reikia, įpilkite daugiau ar mažiau tešlos, kad iškeptumėte kitą blyną.
- Mentelę lygiai paskirstykite tešlą ant darbinio paviršiaus. Tešlą reikia paskirstyti plonu sluoksniu.
- Po 45 sek. apverskite blyną.
- PASTABA: Nurodytas apytikris paruošimo laikas. Jis gali kisti priklausomai nuo vartotojo pageidavimo.
- Dar po 45 sek. nuimkite blyną nuo darbinio paviršiaus ir įdėkite į lėkštę.
- Naudojantis antruoju paviršiumi, galima paruošti sklandžius. Ant darbinio paviršiaus užpilama tešlos.
- DĖMESIO: Vengiant nudegimų, darbinius paviršius naudokite tik tuo atveju, kai jie visiškai atvėsę.

### **VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

- Prieš valant, išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo ir leiskite visiškai atvėsti.
- Nuimkite darbinius paviršius ir nuplaukite juos vandeniu ir nuvalykite švairiu skuduru.
- Patrinkite pagrindą drėgnu skuduru. Užterštas vietas nuvalykite skuduru, suvilgytu minkšta plovimo priemone.
- Nuplaukite tešlos paskirstymo mentelę mažos koncentracijos muilo tirpale. Tada praskalaukite ir nusausinkite servetėle.

### **LAIKYMAS**

- Prieš padėdami į laikymo vietą, įsitinkinkite, kad prietaisas būtų išjungtas iš maitinimo tinklo ir būtų visiškai atvėsusęs.
- Įvykdysite visus „ОЧИСТКА И УХОД“ (valymas ir priežiūra) skyriaus reikalavimus.
- Suvyniokite maitinimo laidą.
- Prietaisą laikykite sausoje ir vėsioje vietoje.

### **RECEPTAI**

- Recepte nurodytas sudedamųjų dalių kiekis skirtas paruošti 12 blynų ar galetų.

#### **Pagrindinis blynų paruošimo receptas**

- Kiaušiniai - 6 vnt.
- Pienas - 1 ltr.
- Miltai - 500 gr.
- Augalinis aliejus (riebalai) - 3 valgomieji šauktai  
Sumaišykite kiaušinius ir pieną. Įpilkite miltus ir įdėkite sviesto ir atidžiai išmaišykite. Palikite tešlą 1 val.

#### **Pagrindinis galetų paruošimo receptas**

- Galetos laikomos blynų atmaina. Jos ruošiamos su druska ir prieskoniais.
- Kiaušiniai - 2 vnt.
- Pienas - 1 ltr.
- Vanduo - 300 ml
- Grikių miltai - 500 gr.
- Kvietiniai miltai - 100 gr.
- Druska
- Lydytas sviestas - 100 gr.  
Inde išmaišykite ir įmuštus kiaušinius, pieną ir vandenį. Atskirai išmaišykite abi anksčiau nurodytas miltų rūšis ir įberkite šiek tiek druskos. Gautą miltų ir druskos mišinį įdėkite į inde esančias skystas sudedamąsias medžiagas. Įpilkite lydyto sviesto ir išmaišykite, kol tešla pasieks kondensuoto pieno konsistenciją. Palikite tešlą 1 val.

## Blynai su cukrumi ir citrinomis

Ruošiant tešlą, naudokitės anksčiau nurodytu pagrindiniu receptu.

- Smulkusis cukrus
- Citrinos - 3 vnt.

Kepkite kiekvieną blyną apie 1 min. Apverskite blyną ir kepkite dar 1 minutes.

Nuimkite blyną nuo darbinio paviršiaus ir įdėkite į plokščiąją lėkštę. Apiberkite blyną cukrumi ir užpilkite citrinos sulčių.

Suvyniokite į kvadratinį „voką“. Patiekalas paruoštas.

## Mieliniai blynai

- Miltai— 330 gr.
- Kiaušinis (50 gr.) - 1 vnt.
- Cukrus- 20 gr.
- Sviestas- 25 gr.
- Pienas- 550 ml
- Mielės(sausos) - 7 gr.
- Druska- 3 gr.

Paruoškite mieles: pieną šiek tiek pašildykite, įpilkite 100 gr. ir ištirpinkite jame mieles, leiskite nusistovėti 10 min.

Likusiam piene (450 gr.) ištirpinkite druską ir cukrų, įpilkite pieno su mielėmis, išmaišykite. Įmuškite kiaušinį ir įberkite sijotų miltų, išmaišykite. Ištirpinkite sviestą ir taip pat įpilkite į tešlą, išmaišykite. Gaunama glotni tešla, konsistencija - riebi grietinė. Padėkite į šiltą vietą 3-4 val., per šį laiką tešlą išmaišykite keletą kartų, „sumaigykite“. Kepkite blynus iš abiejų pusių karštoje blyninėje, pridėdami sviesto.

## HASZNALATI UTASÍTÁS

### FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK

- A készülék használata előtt, a készülék károsodása elkerülése érdekében figyelmesen olvassa el a Használati utasítást.
- Első használat előtt ellenőrizze, megfelelnek-e a terméken feltüntetett műszaki adatok a villamos hálózat adatainak.
- A helytelen kezelés a készülék károsodásához, anyagi kárhoz, vagy a használó egészségkárosodásához vezethet.
- Csak otthoni használatra, ne használja nagyüzemi célra.
- Használaton kívül mindig áramtalanítsa a készüléket.
- Ne merítse a készüléket és a vezetéket vízbe vagy más folyadékba. Hogyha ez megtörtént, azonnal áramtalanítsa a készüléket és, mielőtt újra használná azt, ellenőrizze a készülék munkaképességét és biztonságát szakképzett szerelő segítségével.
- Ne használják a készüléket fizikai-, érzelmi-, illetve szellemi fogyatékos személyek, vagy tapasztalattal, elegendő tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) felügyelet nélkül, vagy ha nem kaptak a készülék használatával kapcsolatos instrukciót a biztonságukért felelős személytől.
- A készülékkel való játszás elkerülése érdekében tartsa a gyermekeket felügyelet alatt.
- Figyeljen arra, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, vagy forró felülettel.
- A készülék áramtalanítása közben fogja a csatlakozódugót, ne húzza a vezetéket.
- A készüléket száraz, sima felületre szilárdan kell felállítani. Ne alítsa fel a készüléket forró felületre, valamint hőforrás (villamos tűzhely) függöny közelében és függő polcok alatt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a bekapcsolt teafőzőt.
- Felnőttek ellenőrzése nélkül ne engedje gyerekeknek használni a teafőzőt.
- A készülék nem kapcsolható külső időmérő, vagy önálló távvezérlő rendszer segítségével.
- Ne próbálja egyedül javítani a készüléket, cserélni az alkatrészeket. Forduljon a közeli szervizbe.
- Amennyiben a készüléket valamennyi ideig 0 °C–nál tárolták, bekapcsolása előtt legalább 2 órán belül tartsa szobahőmérsékleten.
- A gyártónak jogában áll értesítés nélkül másodrendű módosításokat végezni a készülék szerkezetében, melyek alapvetően nem befolyásolják a készülék biztonságát, működőképességét, funkcionalitását.

### ELŐKÉSZÜLETEK

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Törölje meg a sütőfelületet nedves törülköendővel.
- Állítsa fel az alapegységet sima, hőálló felületre.
- Helyezze fel a sütőfelületet az alapegységre úgy, hogy egyenesen és stabilon álljon.
- Áramosítsa a készüléket. Állítsa a kapcsolót "I" helyzetbe.

MEGJEGYZÉS: Első használatkor, a készülék melegezése során speciális szag és füst keletkezhet. Ez egy normál jelenség, amely nem jelent veszélyt a felhasználó számára. Működés közben biztosítsa a helyiség megfelelő szellőztetését (például: nyitott ablak).

- Állítsa a kapcsolót "0" helyzetbe és húzza ki a villamos csatlakozót az aljzatból.
- Hagyja kihűlni a készüléket és újból törölje meg a sütőfelületet nedves törülköendővel.
- Ezek után a készülék működésre kész.

### MŰKÖDÉS

- Kanál vagy kisebb merőkanál segítségével öntsön egy adag híg tésztát a sütőfelületre.

MEGJEGYZÉS: Annak érdekében, hogy ellenőrizhesse a tészta megfelelő mennyiségét, öntsön annyi tésztát a sütőfelületre, hogy 2/3 részre betakarja azt. Győződjön meg arról, hogy a tészta nem folyik le a sütőfelületről. Szükség esetén növelje vagy csökkentse a tészta mennyiségét a következő palacsinta sütésekor.

- A tésztaelosztó lapát segítségével simítsa el a tésztát a sütőfelületen. Vékony réteget kell képezni.
- Körülbelül 45 másodperc múlva fordítsa meg a palacsintát.
- MEGJEGYZÉS: Az elkészítési idő egy hozzávetőleges érték. Az elkészítési idő változhat a felhasználó igénye szerint.
- Következő 45 másodperc múlva vegye le a palacsintát a sütőfelületről a tányérra.
- A másik sütőfelület segítségével tarkedli készíthető. A tésztát a sütőfelületen lévő mélyedésekbe kell önteni.
- FIGYELEM: Égési sérülés elkerülése érdekében csak akkor cserélje a sütőfelületeket, amikor azok teljesen kihűltek.

### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Tisztítás előtt mindig áramtalanítsa a készüléket és hagyja teljesen kihűlni.
- Vegye le a sütőfelületet és mossa meg vízben vagy törölje meg törlőkendővel.
- Törölje meg nedves törlőkendővel az alapegységet. Az erős szennyeződést távolítsa el gyengéd hatású mosószerrel átitatott törlőkendővel.
- Mossa meg a tésztaelosztó lapátot szappanos vízben. Ezek után öblítse le vízsugár alatt és törölje szárazra.

### TÁROLÁS

- Tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék áramtalanítva van és teljesen kihűlt.
- Teljesítse a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS rész lépéseit.
- Tekerje fel a vezetékét.
- Tárolja a készüléket száraz hűvös helyen.

### RECEPTEK

- A receptben megadott hozzávaló 12 db palacsinta vagy galette elkészítésére elegendő.

#### Palacsinta bázis receptje

- Tojás – 6 db
- Tej – 1 l
- Liszt – 500 g
- Növényi olaj (zsír) – 3 e.k.

Keverjük el a tojást a tejjel. Adjuk hozzá a lisztet és olajt, alaposan dolgozzuk össze. A tésztát 1 órára pihenni hagyjuk.

#### Galette bázis receptje

A galette egy palacsintafajta, amely sóval és fűszerrel készül.

- Tojás – 2 db
- Tej – 1 l
- Víz – 300 ml
- Hajdinaliszt – 500 g
- Búzaliszt – 100 g
- Só
- Olvasztott vaj – 100 g

A tálban keverjük össze és verjük fel a tojást a tejjel és vízzel. Külön keverjük össze a fenti kétfajta lisztet egy csipet sóval. A kapott lisztkeveréket adjuk hozzá a folyékony hozzávalóhoz. Ezután adjuk hozzá az olvasztott vajat és keverjük össze, amíg sűrített tej állagúvá válik. Hagyjuk a tésztát pihenni 1 óra folyamán.

#### Citromos cukros palacsinta

A tészta elkészítéséhez használjuk a fenti bázis receptet.

- Kristálycukor
- Citrom – 3 db

Süssük a palacsintát körülbelül 1 percre. Fordítsuk meg a palacsintát és süssük még 1 perc folyamán.

Vegyük le a palacsintát a sütőfelületről és helyezzük a tányérra. Szórjuk meg cukorral és öntsük le citromlével.

Hajtsuk a palacsintát boríték formájává. Az étel kész.

#### Élesztős palacsinta

- Liszt — 330 g
- Tojás (50 g) — 1 db
- Cukor — 20 g
- Vaj — 25 g
- Tej — 550 ml
- Élesztő (por) — 7 g
- Só — 3 g

Előkészíteni az élesztőt: a tejet langyosra megmelegítjük, leöntünk belőle 100 g-t és feloldjuk benne az élesztőt és oldalra tesszük 10 percre. A megmaradt tejben (450 g) feloldjuk a sót és cukrot, hozzáadjuk a tejet az élesztővel, és összekeverjük. Beleütjük a tojást és hozzáadjuk a szitált lisztet, elkeverjük. Megolvasztjuk a vajat és hozzáadjuk a tésztahoz, elkeverjük. Sima állagú tésztát kapunk, mint a híg tejfel. Meleg helyre tesszük 3-4 órára, ez idő alatt a tésztát néhányszor meg kel kavarni, begyúrní. A palacsintát mindkét oldalról sütjük előzőleg felmelegített sütőfelületen vaj hozzáadásával.



## **RO** INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

### **Măsuri de siguranță**

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul pentru a evita defecțiunile în timpul utilizării.
- Înainte de prima conectare, verificați dacă caracteristicile tehnice indicate pe produs corespund parametrilor rețelei electrice.
- Manipularea necorespunzătoare poate duce la deteriorarea produsului, pagube materiale și poate cauza daune sănătății utilizatorului.
- A se utiliza doar în scopuri de utilizare casnică. Aparatul nu este destinat pentru uz comercial.
- Dacă aparatul nu se utilizează, deconectați-l de fiecare dată de la rețeaua electrică.
- Nu introduceți aparatul și cablul de alimentare în apă sau alte lichide. Însă dacă acest lucru s-a întâmplat, deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare și înainte de a-l utiliza în continuare, verificați capacitatea de funcționare și siguranța aparatului la specialiști calificați.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, pentru a evita pericolele, înlocuirea acestuia trebuie să fie realizată de către producător sau de către un centru de deservire autorizat, sau de către personalul calificat corespunzător.
- Aveți grijă ca cablul de alimentare să nu se atingă de margini ascuțite și suprafețe fierbinți.
- La deconectarea aparatului de la sursa de energie electrică, trageți de ștecher și nu apucați de cablu.
- Aparatul trebuie să fie poziționat în mod stabil pe o suprafață uscată și plană. Nu așezați aparatul pe o suprafață fierbinte sau în apropierea surselor de căldură (de exemplu, plite electrice de gătit), perdelelor și rafturilor suspendate.
- Nu lăsați niciodată aparatul în funcțiune fără supraveghere.
- Se interzice utilizarea aparatului de către persoanele (inclusiv copiii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau care nu posedă experiență sau cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite în utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru securitatea lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se evita jocul cu aparatul.
- Aparatul nu este destinat pentru punerea în funcțiune de către un comutator temporizat extern sau un sistem de control la distanță separat.
- Nu încercați să reparați aparatul desinestător sau să înlocuiți careva piese. În cazul detectării unor defecțiuni, adresați-vă celui mai apropiat centru de deservire.
- Dacă produsul a fost păstrat pentru o perioadă de timp la temperaturi sub 0 °C, atunci înainte de conectare acesta ar trebui să se afle la temperatura camerei, timp de cel puțin 2 ore.
- Producătorul își rezervă dreptul de a introduce fără notificare prealabilă mici modificări în construcția produsului, care nu influențează semnificativ siguranța, capacitatea de funcționare și performanța acestuia.

### **PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE**

- Eliminați toate materialele de ambalare.
- Ștergeți suprafața de lucru cu o lavetă umedă.
- Plasați baza pe o suprafață plană, rezistentă la căldură.
- Instalați suprafața de lucru pe bază în așa mod, încât ea să fie plană și stabilă.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică. Setați întrerupătorul la poziția I  
NOTĂ: La prima utilizare, după încălzirea aparatului, este posibilă apariția fumului și a unui miros. Este un fenomen normal care nu prezintă pericol pentru utilizator. În timpul funcționării aparatului asigurați ventilarea corespunzătoare a încăperii (de exemplu, deschideți fereastra).
- Setați întrerupătorul la poziția „0” și scoateți din priză ștecherul cablului de alimentare.
- Lăsați aparatul să se răcească și apoi mai ștergeți o dată suprafața de lucru cu o lavetă umedă.
- Acum aparatul este gata pentru utilizare.

### **UTILIZAREA**

- Utilizând spatula sau un polonic mic, distribuiți aluatul lichid pe suprafața de lucru.  
NOTĂ: Pentru a determina cantitatea corectă a aluatului, turnați pe suprafață o cantitate de aluat lichid care ar fi suficientă să acopere 2/3 din suprafața ei. Evitați curgerea aluatului peste marginea suprafeței. Dacă este nevoie, măriți sau micșorați cantitatea aluatului necesar pentru pregătirea următoarei clătite.
- Cu spatula pentru turnare distribuiți aluatul pe suprafața de lucru. Aluatul trebuie turnat cu un strat subțire.
- Aproximativ peste 45 de secunde întoarceți clătita.
- NOTĂ: Timpul este indicat orientativ. Acesta poate varia în dependentă de preferințele utilizatorului.
- După alte 45 de secunde luați clătita de pe suprafața de lucru și puneți-o în farfurie.
- Utilizând a doua suprafață puteți pregăti blinii (clătite pufoase). Aluatul se toarnă în adânciturile de pe suprafața de lucru.
- ATENȚIE: Pentru evitarea arsurilor, schimbați suprafețele de lucru doar după ce acestea s-au răcit complet.

### **CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA**

- Înainte de curățare întotdeauna deconectați aparatul de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească complet.
- Scoateți suprafața de lucru și spălați-o cu apă sau ștergeți-o cu o lavetă.
- Ștergeți baza cu o lavetă umedă. Îndepărtați murdăria persistentă cu o lavetă muiată în soluție cu detergent.
- Spălați spatula pentru distribuirea aluatului cu soluție slabă de săpun. Ulterior spălați-o cu apă curgătoare și ștergeți-o complet cu un șervețel de hârtie.

### **PĂSTRAREA**

- Înainte de a-l pune la păstrare, asigurați-vă că aparatul e deconectat de la rețeaua electrică și că s-a răcit complet.

- Îndepliniți toate cerințele rubricii CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA.
- Strângeți cablul de alimentare.
- Păstrați aparatul într-un loc uscat și răcoros.

### REȚETE

- Cantitatea ingredientelor din rețete este determinată pentru a pregăti 12 clătite sau galete.

#### Rețetă de bază pentru pregătirea clătitelor

- Ouă – 6 buc.
  - Lapte – 1 l
  - Făină – 500 g
  - Ulei vegetal (grăsime) – 3 linguri de bucătărie.
- Amestecați ouăle și laptele. Adăugați făina și untul și amestecați bine. Lăsați aluatul pentru 1 oră.

#### Rețetă de bază pentru pregătirea galetelor

Galetele sunt o varietate a clătitelor. Ele se prepară cu sare sau condimente.

- Ouă – 2 buc.
  - Lapte – 1 l
  - Apă – 300 ml
  - Făină de hrișcă – 500 g
  - Făină de grâu – 100 g
  - Sare
  - Unt topit – 100 g
- Amestecați și bateți ouăle, laptele și apa într-un castron. Amestecați separat cele două tipuri de făină susmenționate și adăugați un pic de sare. Adăugați amestecul de făină și sare în castronul cu ingrediente lichide. Adăugați untul topit și amestecați aluatul până la consistența laptelui condensat. Lăsați aluatul pentru 1 oră.

#### Blinii cu zahăr și lămâie

Pentru pregătirea aluatului folosiți rețeta de bază de mai sus.

- Zahăr
  - Lămâie – 3 buc.
- Coaceți fiecare blinie aproximativ 1 minut.. Întoarceți blinia și mai coaceți-o timp de 1 minute. Luați blinia de pe suprafața de lucru și puneți-o într-o farfurie plată. Presărați blinia cu zahăr și turnați pe ea suc de lămâie. Plițați blinia într-un „plic” pătrat. Felul de mâncare este gata.

#### Clătite cu drojdii

- Făină – 330 g
  - Ouă (50 g) — 1 buc.
  - Zahăr – 20 g
  - Unt – 25 g
  - Lapte – 550 ml
  - Drojdii (uscate) – 7 g
  - Sare – 3 g
- Pregătirea drojdiilor: încălziți puțin laptele, turnați 100 g și dizolvați în el drojdiile, și lăsați-le 10 minute. În laptele rămas (450 g) dizolvați sarea și zahărul, apoi adăugați laptele cu drojdii și amestecați. Bateți un ou și adăugați făină cernută, apoi amestecați. Topiți untul și adăugați-l în aluat, amestecați. Va ieși un aluat fin, având consistența smântânii lichide. Puneți-l într-un loc cald pentru 3-4 ore. În acest răstimp este necesar de vreo două ori de amestecat aluatul, de „bătut”. Pe aparatul de gătit clătite preîncălzit, coaceți clătitele pe ambele părți, adăugând ulei.