

Rohinson®

Instrukcja obsługi

NALEŚNIKARKA

R-201 Crepe Master



Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z jego instrukcją obsługi. Urządzenie należy używać tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować do późniejszego wykorzystania.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA
PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda elektrycznego należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu elektrycznemu gniazda.
- Urządzenie może zostać podłączone tylko do prawidłowo uziemionego gniazda.

Przeestroga

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub umysłowej, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie do instrukcji bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją potencjalnym zagrożeniem. Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, które nie są starsze 8 lat i pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci młodszych 8 lat.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazda elektrycznego należy upewnić się, że dane techniczne podane na tabliczce urządzenia odpowiadają napięciu elektrycznemu gniazda, do którego urządzenie jest podłączane.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.
- Nie wolno używać urządzenia do innych celów niż te, dla których jest ono przeznaczone.
- Urządzenia nie wolno umieszczać na kuchence elektrycznej lub gazowej ani w jej pobliżu.
- Urządzenia nie wolno umieszczać na krawędzi powierzchni roboczej ani na niestabilnej powierzchni.
- Urządzenie umieszczać zawsze na płaskiej, suchej powierzchni.
- Aby zapobiec ewentualnemu porażeniu prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
- Jeżeli urządzenia się nie używa lub zaplanowane jest jego czyszczenie, należy wyłączyć je i odłączyć od gniazda elektrycznego.

- Przed przemieszczaniem, czyszczeniem lub ułożeniem należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Nie wolno odłączać urządzenia z gniazda elektrycznego ciągnięciem za przewód zasilający - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego/gniazda elektrycznego.
- Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym/wtyczką przewodu zasilającego. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymianę powinien wykonać profesjonalny serwis.
- Jeżeli urządzenie nie działa prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w wodzie, nie wolno używać go. Pod żadnym pozorem nie wolno naprawiać urządzenia samodzielnie. Nie wolno dokonywać żadnych zmian urządzenia - istnieje ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Napraw i zmian niniejszego urządzenia może dokonywać tylko autoryzowane centrum serwisowe.

OPIS URZĄDZENIA



1. Powierzchnia do grillowania
2. Sygnalizacja świetlna pracy
3. Regulator temperatury
4. Przycisk włącz/wyłącz
5. Lampka sygnalizująca gotowość urządzenia do pracy
6. Rowek prowadzący do przygotowywania naleśników

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Umieścić urządzenie więcej niż 20 cm od jakichkolwiek powierzchni lub przedmiotów wrażliwych na ciepło.
- Podłączyć urządzenie do zasilania.

- Urządzenie ma 5 stopni temperatury.
- Ustaw wymagany poziom temperatury. Zapalenie się zielonej lampki sygnalizacyjnej wskazuje, że powierzchnia do grillowania osiągnęła ustawionej temperatury.
- Lekko posmaruj płytę do grillowania olejem i połóż artykuły żywnościowe (tosty, jajka, mięso, ryby, warzywa itp.).

WYRÓB NALEŚNIKÓW

- Ustaw urządzenie do poziomu 5 i poczekaj, aż zapali się zielona lampka sygnalizacyjna.
- Zalecamy posmarować płytę do grillowania olejem przed każdym poszczególnym naleśnikiem, ale mogą one być przygotowane także bez oleju.
- Drewnianą szpatułkę (jest częścią dostawy) zanurz w naczyniu z wodą - ciasto nie będzie się przyklejało do niej.
- Teraz wlej ciasto naleśnikowe na płytę do grillowania i natychmiast rozprowadź go za pomocą drewnianej szpatułki, obracając ją płynnie w kierunku ruchu wskazówek zegara - kopiuj rowek prowadzący powierzchni do grillowania, co zapewni równomierne rozprowadzenie ciasta.
- Lekko kontynuuj obracanie, dopóki nie rozprowadzisz całe ciasto, a następnie włóż szpatułkę z powrotem do naczynia z wodą.
- Ciasto powinno zostać rozprowadzone w jak najkrótszym czasie.
- Po upływie 5-10 sekund obróć naleśnik za pomocą drewnianej szpatułki na drugą stronę.
- Kiedy naleśnik jest gotowy, zdejmij go ostrożnie z powierzchni do grillowania.
- Zgodnie z powyżej podaną procedurą przygotuj kolejne naleśniki.

PRAKTYCZNE PORADY

- Rozprowadzanie wykonuj zawsze w kierunku ruchu wskazówek zegara, nigdy nie obracaj szpatułkę w odwrotnym kierunku.
- Podczas rozprowadzania szpatułka tylko lekko naciska na płytę.
- Leworęczni mogą wymienić ciasto i pojemnik z wodą na powierzchni roboczej według potrzeby.
- Zawsze używaj ciasta bez grudek. Jeżeli jest to konieczne, przecedź go.

- Do podgrzewania gotowych naleśników użyj pozycji termostatu mniejszą niż 3.
- Niektóre kupowane gotowe ciasta trudno rozetrzeć za pomocą szpatułki lub drewnianej szpachelki.
- Aby zapewnić długą żywotność płyty, należy używać tylko plastikowe lub drewniane akcesoria.
- Produkt, w tym akcesoria, zalecamy przechowywać w oryginalnym opakowaniu.

KONSERWACJA

- Nieprzywierająca płyta nie wymaga specjalnej konserwacji. Po każdym naleśniku wystarczy przetrzeć płytę kuchenną papierową serwetką.
- Do czyszczenia płyty nie używaj nigdy żadnych chemicznych środków czyszczących ani druciaka.
- Brudne brzegi i podstawę urządzenia należy czyścić zwilżoną szmatką.
- Przestroga: Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie. Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego.

PRZEPISY

- Nasza naleśnikarka ma wiele różnorodnych zastosowań. Można przygotować na niej wszystko, od śniadania do kolacji.
- Można przygotować na niej bekon, jajka, grillować wszelkie rodzaje mięsa, ryby, warzyw, owoców, ale również przygotowywać placki ziemniaczane, tortille, tosty i oczywiście naleśniki!

Naleśniki z mąki pszennej: na 15 naleśników – do miski włoż 100 – 125 g cukru, 1 łyżkę mąki pszennej, szczyptę soli, 2 jajka, 25 g roztopionego masła lub 1 łyżkę oleju, 1 łyżeczkę aromatu waniliowego i $\frac{3}{4}$ szklanki wody. Całość należy wymieszać i stopniowo dodawać 250 g mąki pszennej i $\frac{1}{2}$ szklanki mleka półtłustego (odlanego z $\frac{1}{2}$ litra mleka), dopóki ciasto nie jest gęste i bez grudek. Następnie wmieszaj pozostałą część mleka.

Słone naleśniki: na 20 naleśników – do miski włoż 250 g mąki gryczanej, 1 łyżkę mąki pszennej, 1 łyżeczkę soli morskiej, 1 jajko i $\frac{3}{4}$ szklanki wody. Mieszaj, aż do uzyskania gładkiego ciasta bez grudek. Stopniowo dodaj 3 szklanki mleka.

DANE TECHNICZNE

Zakres napięcia znamionowego	220-240 V
Częstotliwość znamionowa	50/60 Hz
Maksymalna moc znamionowa	1000 W

Zmiany w tekście i zmiany danych technicznych zastrzeżone.

INSTRUKCJE ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE USUWANIA ZUŻYTYCH OPAKOWAŃ

Zużyty materiał opakowaniowy należy odłożyć na miejsce przeznaczone przez gminę do utylizacji odpadów.

LIKwidACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol na produkcie lub w dokumentach towarzyszących oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można łączyć z odpadami z gospodarstw domowych. Dla odpowiedniej likwidacji, odzysku i recyklingu tych produktów należy przekazać je na wyznaczone punkty zbiórki. Ewentualnie, w niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich, można, zamiast tego, zwrócić tego rodzaju urządzenia lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego produktu. Właściwa likwidacja tych produktów pozwoli na zachowanie cennych zasobów naturalnych i uniknięcie ewentualnego negatywnego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi, które mogą być zagrożone przez nieodpowiednie postępowanie z odpadami.



Produkt ten spełnia wszystkie podstawowe wymagania dotyczących dyrektyw UE.