

## 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	PANNAKOOGIKÜPSETAJA.....	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**

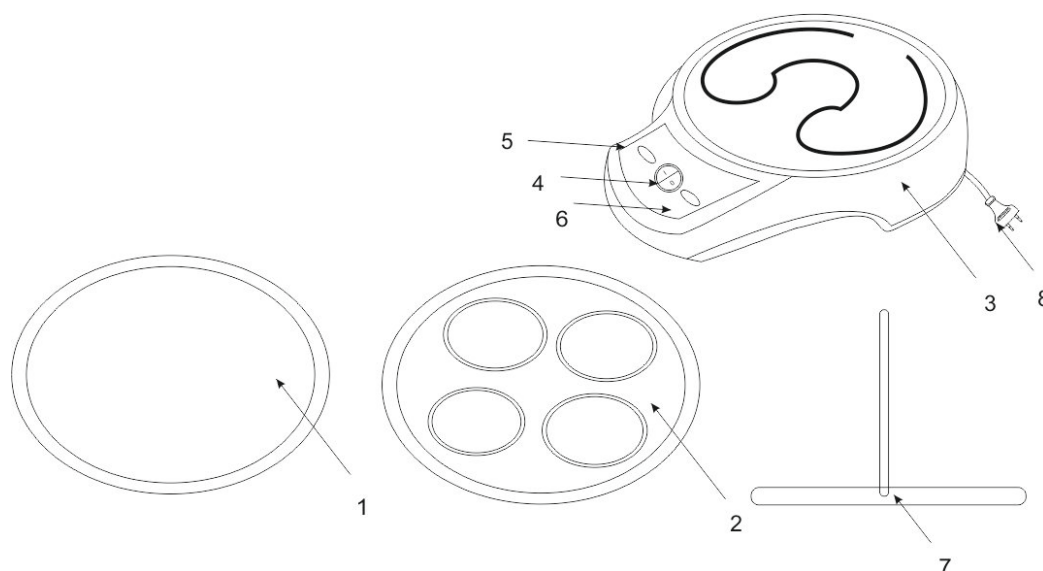
1. Құймақ дайындауға арналған жұмыс беті
2. Оладьи дайындауға арналған жұмыс беті
3. Желілік бауға арналған бөлігі бар негіз
4. Ауыстырғыш
5. Жұмыс индикаторы
6. Жылу индикаторы
7. Қамырды үйлестіруге арналған қалақ
8. Аша мен қоректендіру бауы

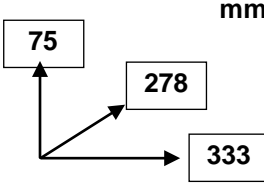
**LV APRAKSTS**

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	11.2 / 12.2 kg	 <p>mm</p>
-----------------------	--------	-------------------	---

## **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.

## **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.