HURAKAN

ПАСПОРТ

БЛИННИЦА

Модель: HKN-CSE400,

HKN-CDE400



Благодарим за приобретение и использование этой блинницы. В целях полноценного использования этого изделия и во избежание излишнего ущерба и получения травм, необходимо внимательно прочитать настоящее руководство перед применением этого прибора и хранить его для последующего использования .

Внимание: Перед использованием следует обязательно ознакомиться с инструкциями; если ввиду нарушения инструкций по эксплуатации произойдет несчастный случай, изготовитель не будет нести ответственность.

1. Перед использованием прибора следует ознакомиться со всеми инструкциями.
2. Запрещается прикасаться к горячим поверхностям. Следует использовать ручку.
3. Запрещается погружать в воду или какую-либо жидкость шнур питания, вилку или какую-либо часть блинницы, а также ручку. См. инструкции по чистке.
4. При использовании прибора детьми или рядом с ними необходим строгий надзор.
5. Если прибор не используется, следует вынуть вилку из розетки и дать остыть перед чисткой или перед тем, как убрать его на хранение.
6. Запрещается эксплуатировать неисправный прибор. Запрещается эксплуатировать прибор с поврежденным шнуром питания или вилкой, а также при неисправности прибора после падения или повреждения иного рода. Для получения рекомендаций по ремонту необходимо обратиться в центр обслуживания потребителей.
7. Запрещается использовать на открытом воздухе.
8. Запрещается размещать на или рядом с горячей газовой или электрической горелкой или в нагретую духовку.
9. Запрещается использовать прибор не по назначению.

Антипригарное покрытие

Гарантия на изделие не распространяется на антипригарное покрытие. Нельзя царапать или повреждать поверхность острыми приборами, губками для промывки или абразивными чистящими средствами. При надлежащей чистке и уходе во время использования и хранения поверхность сохранит антипригарные свойства в течение долгих лет. Рекомендуется сохранить коробку для хранения блинницы.

Инструкции по применению короткого шнура питания

Короткий шнур питания предназначен для того, чтобы не запутаться или не споткнуться о более длинный шнур.

Имеются более длинные удлинители, которые могут использоваться, если приняты соответствующие меры предосторожности.

В случае применения удлинителя (1) электрические параметры на маркировке удлинителя должны как минимум соответствовать электрическим параметрам прибора, кроме того (2) более длинный шнур необходимо расположить так, чтобы он не свисал со столешницы или стола, и его не могли потянуть дети, или нельзя было случайно споткнуться.

Технические параметры

Модель	Напряжение (В)	Частота	Мощность (кВт)	Габариты (мм)
HKN-CSE400	220В	50Гц	3 кВт	490*450*230 мм
HKN-CDE400	220В	50Гц	6 кВт	860*490*230 мм

Быстрые способы приготовления блинов

• Идеально для «мгновенного» приготовления закусок и десертов.

• Начинить блины подогретыми, консервированными наполнителями (яблоками, вишней, черникой), свернуть и подать с мороженным или взбитыми сливками

• Великолепной начинкой будет какое-либо мясо, жареный лук и свежие грибы в масле, свернуть блины и держать в разогретой духовке до подачи.

• Размочить консервированную, жареную мелко нарезанную говядину или солонину в молоке или бульоне, пока ее нельзя будет намазать. Выложить на блины, свернуть и смазать растопленным маслом. Подогреть.

• Остатки блинов хорошо подходят для использования в супе в качестве лапши. Нужно просто туго свернуть блины и порезать поперек. Добавить в суп перед подачей.

• Любые свежие фрукты с йогуртом или сметаной подойдут в качестве начинки блинов для завтрака.

• Свернутые в два раза блины можно подогреть в кленовом сиропе или меде, разбавленном апельсиновым соком.

• Можно начинить блины консервированным тунцом или лососем с густым белым (сливочным) соусом, затем подогреть.

• В качестве дополнительной заправки можно попробовать нарезанные ломтиками маслины, нарезанный кубиками перец черри, нарезанные ломтиками сваренные вкрутую яйца. Добавить сок лимона по вкусу.

EAC