

SCARLETT™

SC-PM229D98

NÁVOD K POUŽITÍ
CS LÍVANEČNÍK ELEKTRICKÝ



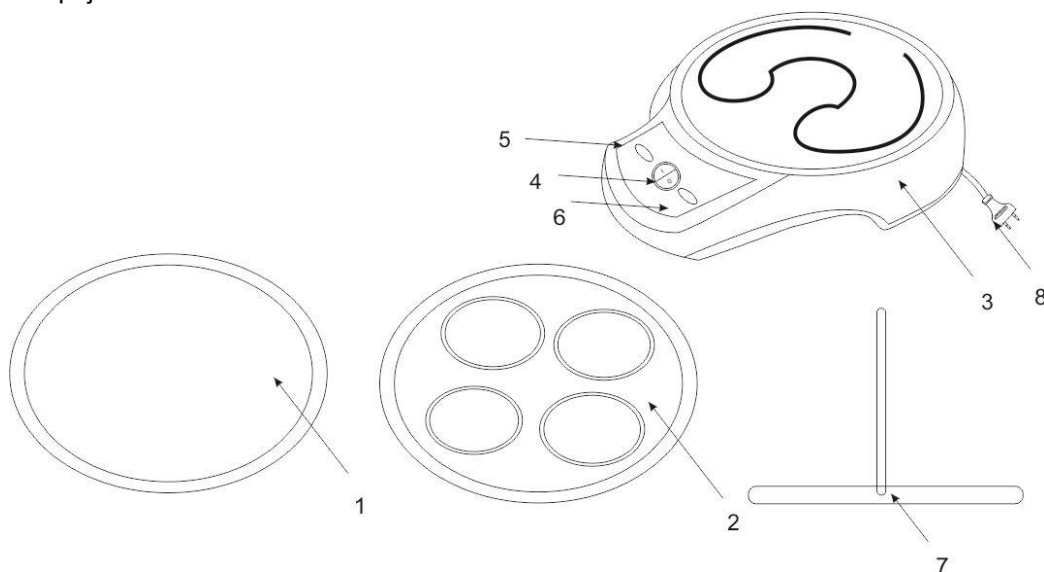
www.scarlett.ru



EAC

CS SLOŽENÍ VÝROBKU

1. Pracovní povrch pro přípravu palačinek
2. Pracovní povrch pro přípravu lívanců
3. Základna s úložným prostorem pro napájecí šňůru
4. Přepínač
5. Indikátor provozu
6. Indikátor ohřevu
7. Lopatka pro rozložení těsta
8. Zástrčka a napájecí šňůra



~220-240 V / 50 Hz	1000 W	1.36 / 1.67 kg	<div style="text-align: right;">mm</div> <div style="display: flex; align-items: center;"><div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-right: 10px;">75</div><div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-right: 10px;">278</div><div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">333</div></div>
--------------------	--------	----------------	--

CS NÁVOD K POUŽITÍ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

- Před použitím tohoto přístroje si pozorně přečtěte tento návod, aby se zabránilo poškození při používání.
- Před prvním připojením zkontrolujte, zda technické údaje, které jsou uvedeny na výrobku, odpovídají parametrům elektrické sítě.
- Nesprávné manipulace s výrobkem mohou vést k jeho poruchám, způsobit hmotnou škodu a ohrozit zdraví uživatele.
- Používat pouze v domácnosti. Přístroj není určen k průmyslovému použití.
- Pokud zařízení není v provozu, vždy odpojte ho od elektrické sítě.
- Neponořujte přístroj a napájecí šňůru do vody nebo jiných tekutin. Pokud se tak stane, okamžitě odpojte zařízení od elektrické sítě a před tím, než ho začnete dále používat, zkontrolujte u kvalifikovaných odborníků průběžnou schopnost a bezpečnost přístroje.
- Aby se předešlo nebezpečí v případě, kdy je poškozena napájecí šňůra, musí výměnu šňůry provádět pouze výrobce nebo servisní středisko, které je zmocněné výrobcem, anebo analogický kvalifikovaný personál.
- Ujistěte se, že napájecí šňůra nedotýká ostrých hran a horkých povrchů.
- Při odpojení zařízení od elektrické sítě vytahujte jen za zástrčku, nikdy netáhejte za šňůru.
- Zařízení musí být umístěné na suchém rovném povrchu. Přístroj nesmí být umístěn na horkých površích a také v blízkosti zdrojů tepla (například elektrických sporáků), záclonek a pod závěsnými policemi.
- Nikdy nenechávejte zapnutý přístroj bez dozoru.
- Tento přístroj nesmějí používat osoby (včetně dětí), které mají snížené tělesné, smyslové a mentální schopnosti nebo nedostatek zkušenosti či znalosti, pokud nad nimi není poskytnut dohled nebo jim nebyly dány instrukce týkající se použití přístroje osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti musí být pod dozorem, aby se zařízením nehrály.
- Přístroj není určen k ovládnutí vnějším časovačem nebo samostatným systémem pro dálkové ovládnutí.
- Nepokoušejte se přístroj opravit samostatně nebo měnit jakékoli detaily. V případě zjištění poruch obraťte se na nejbližší Servisní středisko.
- Pokud se výrobek nějakou dobu nacházel při teplotě pod 0°C, musíte ho před připojením nechat ohřát při pokojové teplotě po dobu nejméně 2 hodin.

- Výrobce si vyhrazuje právo, bez předchozího upozornění, provést v konstrukci výrobku drobné změny, které nezavádí zásadní vliv na bezpečnost, průceschopnost a funkčnost výrobku.

PŘÍPRAVA

- Odstraňte všeskeré obalové materiály.
- Otřete pracovní povrch vlhkým hadříkem.
- Umístíte základnu na rovný povrch, který je odolný vůči působení tepla.
- Umístíte pracovní povrch na základnu tak, aby tento povrch stál rovně a stabilně.
- Připojte přístroj k elektrické síti. Otočte přepínač do polohy I
POZNÁMKA: Při prvním používání při ohřevu zařízení se může objevit kouř a zápach. To je normální jev, který nepředstavuje žádné nebezpečí pro uživatele. Během provozu zajistíte si řádnou ventilaci v místnosti (například otevřete okno).
- Otočte přepínač do polohy «0» a vytáhnete zástrčku napájecí šňůry ze zásuvky.
- Nechte přístroj vychládnout a ještě jednou otřete pracovní povrch vlhkým hadříkem.
- Teď je zařízení připraveno k provozu.

PROVOZ

- Pomocí lžice nebo malé naběračky nalijte řídké těsto na pracovní povrch.
POZNÁMKA: Aby zjistit správné množství těsta, nalijte řídké těsto na pracovní povrch, a to ve množství, které je dostačující pro to, aby pokrýt přibližně 2/3 plochy pracovního povrchu. Ujistěte se, že těsto nepřetéká přes okraj povrchu. V případě potřeby zvyšte nebo snižte množství těsta, které je potřebné pro přípravu další palačinky.
- Lopatkou pro rozložení těsta rovnoměrně rozložte těsto na pracovním povrchu. Těsto musí být rozloženo v tenké vrstvě.
- Asi po 45 vteřinách palačinku obraťte.
- POZNÁMKA: Doba přípravy je uvedena přibližně. Tato doba se může měnit v závislosti na přednostech uživatele.
- Pak po 45 vteřinách sejměte palačinku s pracovního povrchu a odložte ji na talíř.
- Používajíc druhý pracovní povrch, můžete připravit lívance. Nalijte těsto na pracovní povrch, do prohloubení.
- POZOR: Aby nedošlo k popálení, střídajte pracovní povrchy pouze tehdy, když se tyto povrchy zcela vychladnou.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním vždy odpojte zařízení od elektrické sítě a nechte ho zcela vychládnout.
- Sundejte pracovní povrch a omyjte ho vodou nebo otřete hadříkem.
- Otřete základnu vlhkým hadříkem. Silné nečistoty odstraňte hadříkem namočeným v jemném čistícím prostředku.
- Lopatku pro rozložení těsta omyjte v jemném čistícím prostředku. Poté opláchnete pod tekoucí vodou a utřete do sucha ubrouskem.

SKLADOVÁNÍ

- Před uskladněním se ujistíte, že přístroj je odpojen od elektrické sítě a zcela vychládl.
- Dodržujte všechny požadavky oddílu ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.
- Smotejte napájecí šňůru.
- Skladujte zařízení na suchém a chladném místě.

RECEPTY

- Množství surovin, které je uvedeno v receptu, je určeno pro přípravu 12 palačinek či galetek.

Základní recept na přípravu palačinek

- Vejce – 6 kusů
 - Mléko – 1 l
 - Mouka – 500 g
 - Rostlinný olej (tuk) – 3 polévkové lžice
- Smíchejte vejce a mléko. Přidejte mouku a máslo a důkladně promíchejte. Nechte těsto po dobu 1 hodiny.

Základní recept na přípravu galetek

Galetky jsou druh palačinek. Galetky se připravují se solí nebo kořeními.

- Vejce – 2 kusy
 - Mléko – 1 l
 - Voda – 300 ml
 - Pohanková mouka – 500 g
 - Pšeničná mouka – 100 g
 - Sůl
 - Rozpuštěné máslo – 100 g
- V míse smíchete a vyšlehejte vejce spolu s mlékem a vodou. Zvláště smíchejte dva výše uvedených druhů mouky a přidejte špetku soli. Přidejte tuto směs mouky a soli do mísy s tekutými surovinami. Přidejte rozpuštěné máslo a přiveďte toto těsto do konzistence zahuštěného mléka. Nechte těsto po dobu 1 hodiny.

Palačinky s cukrem a citronem

Pro přípravu těsta použijte základní recept, který je uveden výše.

- Cukr krystal
 - Citrony – 3 kusy
- Pečte každou palačinku během asi 1 minuty. Obraťte palačinku a pečte ještě po dobu jedné minuty. Sejměte palačinku z pracovního povrchu a umístěte ji na plochý talíř. Posypte palačinku cukrem a zalijte citronovou šťavou.
- Stočte palačinku do čtvercové «obálky». Jídlo je připraveno ke konzumaci.

Drožd'ové palačinky

- Mouka — 330 g
- Vejce (50 g) — 1 kus
- Cukr — 20 g
- Máslo — 25 g
- Mléko — 550 ml
- Droždí (suché) — 7 g
- Sůl — 3 g

Přípravte droždí: mléko zlehka zehřejte, odlijte 100 g a rozpustíte v něm droždí, nechte po dobu 10 minut. Ve zbyvajícím mléce (450 g) rozpustíte sůl a cukr, přidejte mléko s droždí, rozmíchejte. Vyklepněte vejce a nasype prosátou mouku, rozmíchejte. Rozpustíte máslo a přidejte ho také do těsta, rozmíchejte. Tak jste získáte hladké těsto, konzistence – tekutá smetana. Umístíte do teplé místnosti po dobu 3 až 4 hodiny, během této doby je zapotřebí několikrát těsto míchat a hnětat. Pečte palačinky na obou stranách, na horkém lívanečnicku a s přidáním másla.