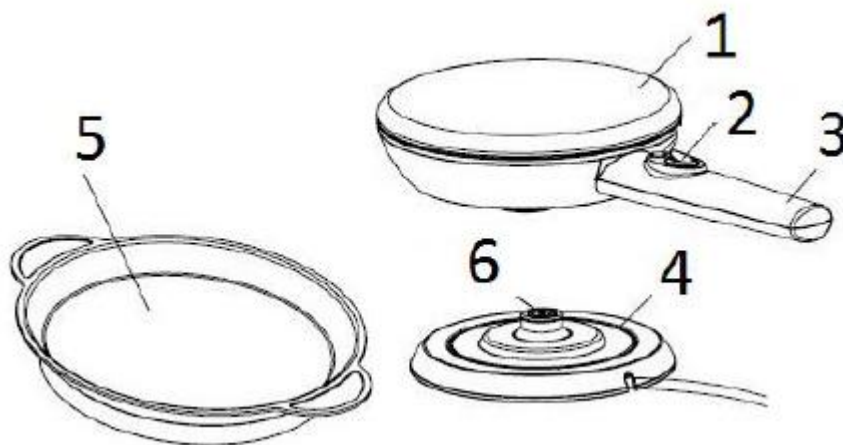


CZ TS36

Popis

- 1 Varná deska
- 2 Spínač provozu
- 3 Rukojeť
- 4 Základna
- 5 Miska
- 6 Konektor



PROVOZ

Tento spotřebič vám pomůže snadno připravit různé druhy palačinek a lívanců.

- Odstraňte veškerý obalový materiál a všechny nálepky připevněné k výrobku.
- Očistěte varnou desku (1) měkkou, mírně vlhkou houbičkou a osušte ji ubrouskem.
- Vyberte vhodné místo pro použití spotřebiče a ponechte kolem něj dostatek prostoru, aby horko nepoškodilo stěny nebo jiné blízké předměty.
- Zapojte zástrčku do kompatibilní elektrické zásuvky.
- Umístěte palačinkář na základnu (4) a zasuňte ji do konektoru (6)
- Zapněte spotřebič stisknutím tlačítka napájení (2): rozsvítí se kontrolka funkce a deska se začne zahřívat.
- Po přibližně 4 minutách je deska připravena k vaření.

VAROVÁNÍ: Po použití spotřebič vypněte stisknutím spínače (2) a počkejte, až deska (1) vychladne, než výrobek uložíte.

JAK PŘIPRAVIT PALAČINKY

- Smíchejte mouku a vejce, pomalu přilévejte vodu a směs prošlehejte metličkou, ujistěte se, že konzistence těsta je podobná husté smetaně.
- Nalijte směs do dodané mísy (5), zapojte spotřebič a předehřejte jej 3 minuty.
- Vezměte horní část palačinkovače, otočte ji a ponořte ji do mísy se směsí, počkejte několik sekund, aby se těsto přilepilo k talíři (1).
- Vyjměte palačinkovač z nádoby a vložte jej do konektoru (6) na základně (4). Počkejte asi 20 sekund a jakmile se barva směsi změní, palačinka je hotová.

- Otočte spotřebič dnem vzhůru na talíř a položte na něj palačinku, nechte ji sklouznout, v případě potřeby použijte dřevěnou lžici. Ozdobte dle libosti.

Poznámka: Dobu vaření můžete nastavit na základě použitých ingrediencí nebo osobních preferencí.

Ingredience: 250 g mouky, 3 vejce, ½ l mléka, 1 špetka soli, 60 g cukru, 40 g rozpuštěného másla. Vložte ingredience do nádoby a míchejte 30 sekund; směs umístěte do středu nádoby a pokračujte v míchání asi 30–60 sekund, dokud směs nevznikne hladká.

ČIŠTĚNÍ

Před jakýmkoli čištěním odpojte spotřebič ze zásuvky a nechte každou část vychladnout.

Neponořujte výrobek do vody ani jej nenechávejte pod tekoucí vodou. V žádném případě se vyvarujte stékání vody nebo jiných tekutin na varné plochy. K čištění nepoužívejte abrazivní ani kovové houbičky. Varnou desku (1) a tělo očistěte mírně navlhčenou houbičkou a důkladně osušte. K čištění mísy použijte mycí prostředky na nádobí.

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

- Napájení: AC 230 V ~ 50 Hz. Výkon: 800 W
- Průměr desky: 20 cm

SK TS36

Popis

- 1 Varná platňa
- 2 Spínač prevádzky
- 3 Rukoväť
- 4 Základňa
- 5 Miska
- 6 Konektor

PREVÁDZKA

Tento spotřebič vám pomôže jednoducho pripraviť rôzne druhy palaciniiek a lievancov.

- Odstráňte všetok obalový materiál a všetky nálepky pripevnené k výrobku.
- Vyčistite varnú platňu (1) mäkkou, mierne navlhčenou hubkou a osušte ju obrúskom.
- Vyberte vhodné miesto na používanie spotřebiča a ponechajte okolo neho dostatok priestoru, aby teplo nepoškodilo steny alebo iné blízke predmety.
- Zapojte zástrčku do kompatibilnej elektrickej zásuvky.
- Umiestnite palacinkovač na základňu (4) a zasunúť ho do konektora (6).

- Zapnite spotrebič stlačením tlačidla napájania (2): rozsvieti sa kontrolka funkcie a platňa sa začne zahrievať.
- Približne po 4 minútach je platňa pripravená na pečenie.

VAROVANIE: Po použití spotrebič vypnite stlačením spínača (2) a počkajte, kým platňa (1) vychladne, až potom výrobok uskladnite.

AKO PRIPRAVIŤ PALACINKY

- Zmiešajte múku a vajcia, pomaly prilievajte vodu a zmes šľahajte metličkou, pričom sa uistite, že konzistencia cesta je podobná hustej smotane.
- Nalejte zmes do priloženej misy (5), zapnite spotrebič a predhrejte ho 3 minúty.
- Vezmite hornú časť palacinkovača, otočte ju a ponorte ju do misy so zmesou. Počkajte niekoľko sekúnd, aby sa cesto prichytilo na platňu (1).
- Vyberte palacinkovač z nádoby a vložte ho do konektora (6) na základni (4). Počkajte približne 20 sekúnd a keď sa farba zmesi zmení, palacinka je hotová.
- Otočte spotrebič dnom nahor nad tanier a položte naň palacinku. Nechajte ju skĺznuť, v prípade potreby použite drevenú lyžicu. Ozdobte podľa chuti.

Poznámka: Čas pečenia môžete upraviť podľa použitých ingrediencií alebo osobných preferencií.

Ingrediencie:

250 g múky, 3 vajcia, ½ l mlieka, 1 štipka soli, 60 g cukru, 40 g rozpusteného masla.

Vložte ingrediencie do nádoby a miešajte 30 sekúnd; zmes umiestnite do stredu nádoby a pokračujte v miešaní približne 30–60 sekúnd, kým nebude zmes hladká.

ČISTENIE

Pred akýmkoľvek čistením odpojte spotrebič zo zásuvky a nechajte všetky časti vychladnúť.

Neponárajte výrobok do vody ani ho nenechávajte pod tečúcou vodou. V žiadnom prípade nedovoľte, aby voda alebo iné tekutiny stekali na varné plochy. Na čistenie nepoužívajte abrazívne ani kovové hubky. Varnú platňu (1) a telo spotrebiča očistite mierne navlhčenou hubkou a dôkladne osušte. Na čistenie misy používajte prostriedky na umývanie riadu.

TECHNICKÉ VLASTNOSTI

- Napájanie: AC 230 V ~ 50 Hz
- Výkon: 800 W
- Priemer platne: 20 cm