



# ROMMELSBACHER

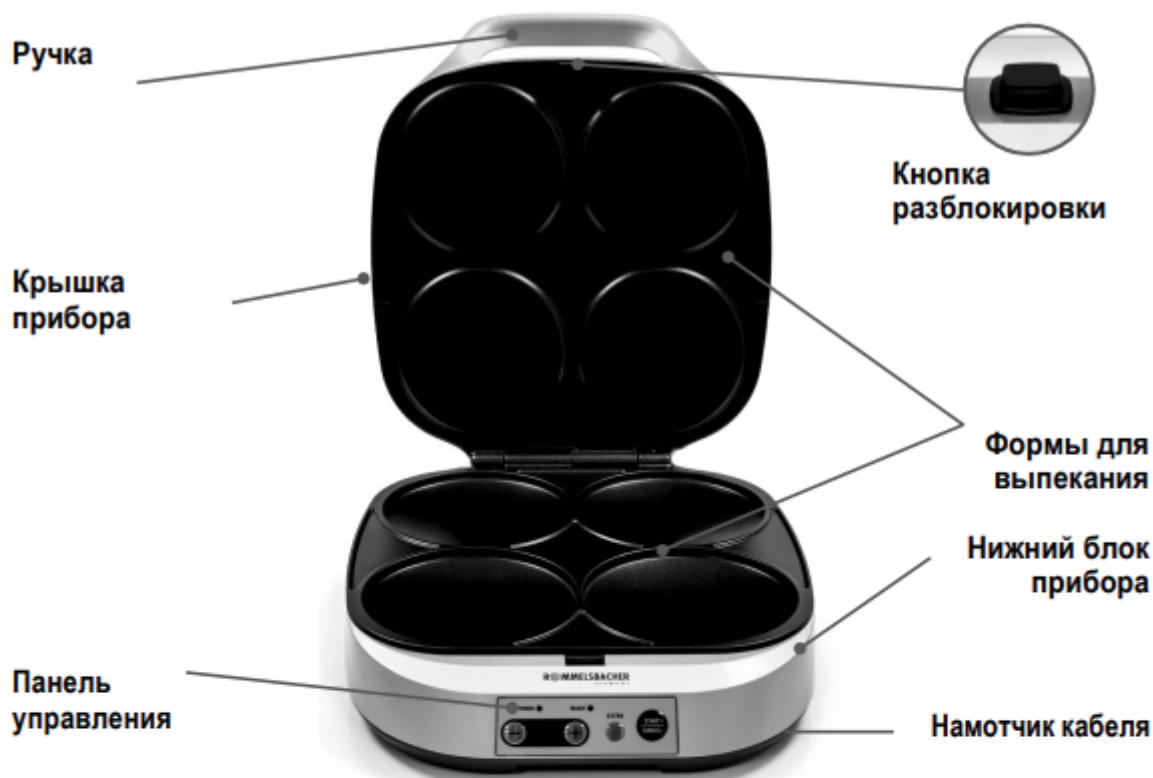
Руководство по эксплуатации



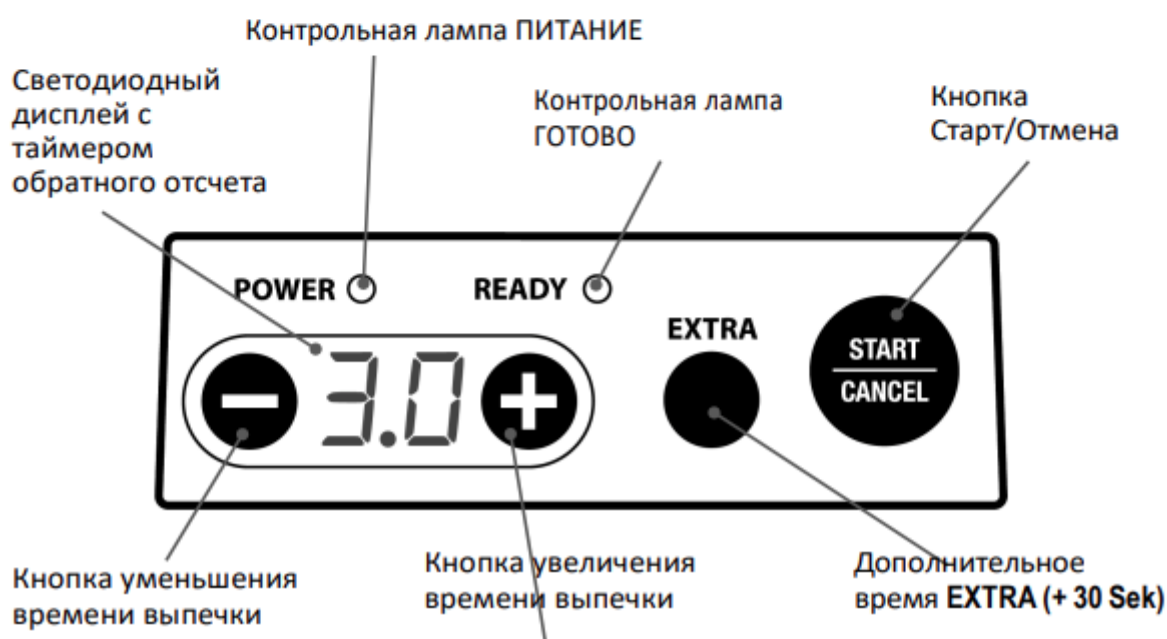
Рам

**PC 1800**  
Блинница

## Описание товара



## Панель управления / Дисплей



## Введение



Мы рады, что вы выбрали эту блинницу, и благодарим вас за доверие. Мы уверены, что вы будете в восторге от простоты использования и широкого спектра применения. Для того чтобы вы могли долго пользоваться этим прибором, пожалуйста, внимательно прочитайте и соблюдайте следующее руководство по эксплуатации. Храните руководство в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, пожалуйста, передайте также все документы. Большое спасибо.

## Использование прибора

Этот прибор предназначен для использования в бытовых и подобных помещениях, таких как:

- в кухнях для сотрудников магазинов, офисов и других небольших коммерческих помещений
- фермерских хозяйствах
- клиентами в гостиницах, отелях и аналогичных жилых помещениях.

Любое другое использование или модификация прибора считается ненадлежащим и сопряжено со значительным риском несчастного случая. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного использования. Прибор предназначен для подогрева, разогрева и приготовления пищи. Он не предназначен для коммерческого использования.

## Технические характеристики

Подключайте прибор только к правильно установленной заземленной розетке. Напряжение сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Подключайте только к переменному току.

Номинальное напряжение:	220-240 В ~ 50/60 Гц
Номинальная потребляемая мощность:	1680-2000 Вт
Размер прибора (приблиз.):	31 x 10,5 x 36 см
Вес (приблиз.):	3,5 кг

## Объем поставки

Сразу же после распаковки проверьте комплектность поставки и состояние товара.

## Безопасность



**ВНИМАНИЕ:** Прочтите все предупреждения и указания по технике безопасности. Несоблюдение указаний и инструкций по технике безопасности может привести к поражению электрическим током, пожару и/или серьезным травмам/ожогам!

## Общие указания по технике безопасности

- Всегда держите детей младше 8 лет подальше от прибора и шнура питания.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и



- знаниями, если они получили надзор или инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
  - Чистка и техническое обслуживание не должны проводиться детьми, если они не достигли возраста 8 лет и находятся не под присмотром.
  - Дети не должны играть с прибором.
  - Упаковочные материалы, такие как пакеты из фольги, не должны попадать в руки детей.
  - Никогда не управляйте этим прибором через внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления.
  - Перед вводом в эксплуатацию всегда проверяйте исправность прибора и принадлежностей. Не эксплуатируйте прибор, если его уронили или если имеются видимые повреждения. В таких случаях отсоедините прибор от сети и поручите его проверку квалифицированному электрику.
  - При прокладке сетевого кабеля убедитесь, что никто не может запутаться в нем или споткнуться о него, чтобы случайно не потянуть прибор вниз.
  - Держите сетевой кабель вдали от горячих поверхностей, острых кромок и механических нагрузок. Регулярно проверяйте шнур питания на наличие повреждений и износа. Поврежденные или запутанные сетевые кабели повышают риск поражения электрическим током.
  - Чтобы отключить прибор от сети, тяните только за вилку, ни в коем случае не за кабель!
  - Никогда не погружайте прибор, сетевой кабель и сетевую вилку в воду для очистки.
  - Не храните прибор на открытом воздухе или во влажных помещениях.
  - Данный электроприбор отвечает соответствующим нормам безопасности. Если прибор или сетевой кабель повреждены, немедленно отсоедините сетевую вилку. Ремонт может осуществляться только уполномоченными специализированными компаниями или службой поддержки клиентов нашего завода. Неправильный ремонт может привести к значительной опасности для пользователя.
  - Если сетевой кабель прибора поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, сервисным агентом или специалистом с аналогичной квалификацией.
  - Ненадлежащее использование и пренебрежение инструкциями по эксплуатации приведет к потере гарантийных обязательств.

#### Указания по технике безопасности при эксплуатации прибора



##### **ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!**

- Поверхности корпуса, формы для выпечки и выпекаемые продукты нагреваются во время работы и остаются горячими после выключения!
- Горячие поверхности остаются горячими после выключения прибора!



**Соблюдайте следующие правила безопасности:**

- Для защиты мы рекомендуем использовать рукавицы для духовки и соответствующую деревянную или пластиковую кухонную утварь!
- Блинницу можно безопасно открывать и закрывать во время работы с помощью теплоизолированной ручки.
- Не используйте верхнюю часть прибора в качестве поверхности для хранения или работы, так как она нагревается во время работы прибора! Для защиты от риска возгорания не кладите предметы из бумаги, пластика, ткани и других легковоспламеняющихся материалов на горячие поверхности!
- Внимание! Опасность возгорания! Перегретые жиры и масла могут загореться. Поэтому продукты, содержащие жиры и масла, можно готовить только под присмотром! Продукт, который поджаривался слишком долго, также может загореться!
- Не транспортируйте прибор в горячем состоянии. Перед очисткой и транспортировкой прибор должен быть полностью охлажден!

**При установке прибора необходимо соблюдать следующее:**

- Полностью размотайте сетевой кабель с кабельного намотчика.
- Установите прибор на жаропрочную, устойчивую и ровную рабочую поверхность (никаких окрашенных поверхностей, скатертей и т.д.).
- Поместите в недоступное для детей место.
- Оставьте вентиляционный зазор не менее 10 см со всех сторон прибора и 1 м сверху, чтобы избежать повреждений от тепла или брызг жира и иметь возможность беспрепятственно работать. Обеспечьте беспрепятственную циркуляцию воздуха.
- Не эксплуатируйте прибор вблизи источников тепла (плита, газовое пламя и т.д.) или во взрывоопасной атмосфере, содержащей легковоспламеняющиеся жидкости или газы.
- Для безопасного выключения отсоединяйте вилку от сети после каждого использования.
- Не используйте прибор в качестве обогревателя помещения.

### Антипригарное покрытие

Пластины оснащены высококачественным антипригарным покрытием. Покрытие особенно легко чистится и предотвращает прилипание пищи к поверхностям.



**ВНИМАНИЕ:** Не режьте и не царапайте пекарские пластины. Никогда не используйте металлические кухонные принадлежности, так как они могут повредить антипригарное покрытие. Гарантия не распространяется на поцарапанные формы для выпечки. Также ознакомьтесь с инструкциями по очистке в данном руководстве.


### Перед первым использованием

- Снимите с прибора и принадлежностей все защитные пленки, рекламные и упаковочные материалы. Очистите прибор в соответствии с инструкциями по очистке, приведенными в данном руководстве.
- Перед первым использованием прибора нагрейте его в течение нескольких минут.
- После того как прибор остынет, протрите пекарские пластины влажной тканью, а затем тщательно высушите их.


**Примечание:** Пожалуйста, не беспокойтесь из-за кратковременного, незначительного и безвредного появления дыма и запахов. Убедитесь, что в это время помещение хорошо проветривается.

### Ввод в эксплуатацию

#### 1.) Включение

Подключите прибор к электросети. Теперь прибор находится в режиме ожидания, на светодиодном дисплее отображается .



Нажмите кнопку **Start/Cancel** (Старт/Отмена). Прибор переключается в режим нагрева. Раздается звуковой сигнал, и загорается красный индикатор POWER. Светодиодный дисплей отображает  нагрева с помощью возрастающих полос.

**Примечание:** Всегда нагревайте прибор, когда он закрыт. Это позволяет экономить энергию.





Пока прибор нагревается, приготовьте тесто для блинов.

Два коротких звуковых сигнала означают, что рабочая температура достигнута. Загораются красная лампа индикатора POWER (ПИТАНИЕ) и зеленая лампа индикатора READY (ГОТОВО). На дисплее мигает **3.0**



## 2.) Выбор времени выпечки





Время выпечки предварительно установлено на 3,0 минуты. Если вы хотите сократить или увеличить время работы, вы можете сократить или удлинить его с шагом в 0,5 минуты (с 10 минут работы с шагом в 1 минуту) с помощью кнопок  или . Мигающий дисплей меняется соответствующим образом, например, на  или . Максимальное время выпечки: 15 минут.

В этом режиме красная индикаторная лампа POWER (ПИТАНИЕ) горит постоянно, зеленая индикаторная лампа READY (ГОТОВО) загорается в зависимости от температуры прибора. Нажмите кнопку разблокировки на верхней части крышки и откройте прибор с помощью ручки. Залейте тесто для блинов в формы, расположенные на нижней форме для выпечки. Заполняйте соответствующую форму не более чем до нижнего края! Закройте крышку. Защелка срабатывает со звуком.

**Примечание:** Тесто, содержащее пекарский порошок или пищевую соду, поднимется во время выпечки! Поэтому сначала попробуйте приготовить меньшее количество теста, чтобы предотвратить вытекание теста.




**ВНИМАНИЕ! Панели для выпечки горячие! Опасность ожогов!**




**Примечание:** Если в течение 30 секунд не будет произведено ни одного ввода, прибор переключится в режим ожидания. На дисплее поочередно мигает  и . Прибор остается нагретым в течение 20 минут. Кратковременно нажмите любую кнопку, чтобы вернуться к настройке времени.

## 3.) Процесс выпечки




Нажмите кнопку **Start/Cancel** (Старт/Отмена) в течение 30 секунд, чтобы запустить процесс выпечки. В зависимости от температуры плиты раздается короткий звуковой сигнал и загорается зеленый индикатор **READY** (ГОТОВО). Дисплей перестает мигать и показывает оставшееся время.

Последние 60 секунд отображаются в виде обратного отсчета .


**Примечание:** Вы также можете изменить время выпечки во время работы. Нажмите кнопку  или . На дисплее мигает новое время работы. Подтвердите его коротким нажатием кнопки **Start/Cancel** (Старт/Отмена). Если вы не подтвердите, прибор продолжит процесс выпечки в течение ранее установленного времени. Если вы хотите преждевременно завершить процесс выпечки, нажимайте кнопку **Start/Cancel** (Старт/Отмена) до тех пор, пока не услышите звуковой сигнал. После этого прибор переключается в режим ожидания, и на светодиодном дисплее появляется индикация .

## 4.) Автоматическое завершение программы

Процесс выпечки обозначается 3 короткими звуковыми сигналами. Дисплей мигает . Теперь прибор находится в режиме ожидания. Готовые блины можно снимать. Нажмите на фиксатор крышки и откройте крышку, используя только ручку. Для снятия блинов используйте деревянную или пластиковую лопатку, чтобы не







повредить антипригарное покрытие формы для выпечки. Если больше ничего не вводится, через 3 минуты раздастся длинный звуковой сигнал, и прибор переключается в режим ожидания, на светодиодном дисплее появляется индикация . Если в режиме ожидания снова коротко нажать кнопку **Start/Cancel** (Старт/Отмена), прибор начнет новый процесс выпечки с последним установленным временем выпечки. Конечно, время выпечки можно также изменить с помощью кнопок - или + перед дальнейшим процессом выпечки. Затем процесс выпечки запускается коротким нажатием кнопки **Start/Cancel** (Старт/Отмена).

#### 5.) «EXTRA» Дополнительное время выпечки


**EXTRA**



Если вы хотите, чтобы блины пропеклись еще немного, просто нажмите кнопку EXTRA после истечения таймера. Раздастся короткий звуковой сигнал, и процесс выпечки начнется заново в течение 30 секунд. На дисплее отображается обратный отсчет 

Процесс выпечки обозначается 3 короткими звуковыми сигналами. Дисплей мигает . Прибор снова находится в режиме ожидания.

#### 6.) Выключение

Нажмите и удерживайте кнопку **Start/Cancel** (Старт/Отмена), чтобы переключить прибор в режим ожидания. Раздастся длинный звуковой сигнал, и на светодиодном дисплее появится индикация .



**Внимание!** Во время использования образуются горячие поверхности, которые горячими остаются даже после выключения прибора! Опасность ожогов!



Для постоянного отключения вытаскивайте вилку из розетки после каждого использования.

### Рецепты

#### **Блинчики на пахте с черникой или без нее**

##### **Ингредиенты:**

- 4 яйца
- 100 г очень мягкого сливочного масла
- 500 мл пахты
- 350 г муки
- 1 ч.л. пищевой соды
- ½ ч.л. пекарского порошка
- ½ ч.л. соли
- 2 ст. л. сахара
- 400 г свежей черники (по вкусу)



**Подготовка:**

- Включите блинную печь и разогрейте ее.
- Смешайте сухие ингредиенты в миске.
- Смешайте жидкие ингредиенты в мерном стакане.
- С помощью венчика сложите сухие ингредиенты в жидкие.
- Не перемешивайте слишком много.
- Откройте крышку и заполните формы примерно наполовину.
- По желанию добавьте ложку черники на форму.
- Закройте крышку и выпекайте в течение 3 минут.

**Блинчики с низким содержанием углеводов****Ингредиенты:**

- 6 яиц
- 100 г сливочного сыра
- 200 г обезжиренного творога
- 200 г молотого миндаля
- 1 пакетик пекарского порошка
- ½ ч.л. соли
- 100 мл подсолнечного масла
- 1 ч.л. ванильной пасты

**Подготовка:**

- Включите блинную печь и разогрейте ее.
- Смешайте сухие ингредиенты в миске.
- Смешайте жидкие ингредиенты в мерном стакане.
- Смешайте сухие ингредиенты с жидкими при помощи миксера.
- Откройте крышку и заполните формы примерно наполовину.
- Закройте крышку и выпекайте в течение 4 минут.

**Быстрые блины всего из 3 ингредиентов****Ингредиенты:**

- 2 банана, как можно более спелых
- 200 г муки
- 200 мл молока

**Подготовка:**

- Включите блинную печь и разогрейте ее.
- Разомните бананы в миске.
- Добавьте оставшиеся ингредиенты и перемешайте в миске миксером.
- Откройте крышку и заполните формы примерно наполовину.
- Закройте крышку и выпекайте в течение 4 минут.



### **«Пышные» американские блины**

#### **Ингредиенты:**

- 130 г муки
- 1 ч.л. пекарского порошка
- 40 г шоколадных капель
- 1 яйцо
- 1 ст. л. сахара
- 180 мл молока
- ½ ч.л. соли
- 30 г очень мягкого сливочного масла
- 400 г свежей черники (по вкусу)

#### **Подготовка:**

- Включите блинницу и разогрейте ее.
- Смешайте сухие ингредиенты в миске.
- Взбейте яйцо миксером в миске до пышности и пушистости.
- Помешивая, добавьте очень мягкое сливочное масло и молоко.
- Медленно добавляйте смешанные сухие ингредиенты, также помешивая, пока не получится кремообразное, густое тесто.
- В конце добавьте шоколадные капли с помощью большой ложки.
- Откройте крышку и заполните формы примерно наполовину.
- По желанию добавьте ложку черники на банку.
- Закройте крышку и выпекайте в течение 3 минут.

Тесто содержит очень мало сахара, так как блины обычно едят с сиропом и украшают ягодами или различными фруктами.

Время выпечки указано приблизительно. Пожалуйста, пробуйте понемногу, пока ваши блины не достигнут оптимальной степени подрумянивания. Простая установка времени выпечки и практичная функция времени выпечки «EXTRA» помогут вам.

#### **Быстро и нетрадиционно благодаря удобству**

**Булочки с корицей:** разрезать на 8 ломтиков, выпекать 4 минуты

**Шоколадные булочки:** выпекать 4 минуты

**Воскресные булочки (пресное тесто):** выпекать в течение 5 минут

**Картофельные оладьи:** 500 г пельменного теста, 1 яйцо, соль, перец, добавить мускатный орех, выпекать 4 минуты

**Оладьи из картофеля и кабачков:** 500 г пельменного теста, 1 яйцо, 1 тертый кабачок, соль, перец, добавить мускатный орех, выпекать 5 минут

**Из слоеного теста:** выпекать 6 минут; с начинкой из сливочного сыра с травами: выпекать 7 минут

**Шоколадные пирожные из готового или домашнего теста:** выпекать 7 минут

**Бутерброды:** 2 ломтика бутербродного тоста, 1 ломтик ветчины, 1 ломтик сыра. Поместите бутерброды в духовку и накройте крышкой, но не закрывайте ее! Выпекать в течение 4 минут

## Очистка и уход



**ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!**

- Перед чисткой всегда отсоединяйте сетевую вилку!



- Не погружайте прибор, сетевой кабель или сетевую вилку в воду и не мойте их под проточной водой!



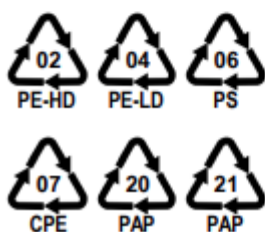
- Перед чисткой всегда давайте прибору остыть!

- Очищайте прибор после каждого использования. Лучше всего чистить его, когда он теплый.
- Протрите корпус влажной тканью с небольшим количеством моющего средства. Благодаря антипригарному покрытию формы для выпечки очень легко чистить. Протрите их влажной тканью и высушите.
- Для удаления стойких остатков смажьте их небольшим количеством масла и оставьте на 5 минут. Затем снова протрите влажной тканью.
- **Никогда не погружайте прибор в воду, а также следите за тем, чтобы пар или вода не проникали снизу!**
- **Никогда не используйте острые предметы, стальную вату, чистящие подушечки, чистящие средства или растворители, а также спреи для духовки!**
- Прибор нельзя обрабатывать пароочистителем.

## Утилизация / Переработка

### Упаковочный материал

Не просто выбрасывайте упаковочный материал, а перерабатывайте его. Сдавайте бумагу, картон и упаковку из гофрированного картона в пункты сбора макулатуры. Пластиковые упаковочные детали и фольгу также следует помещать в специальные контейнеры для сбора мусора.



Печатная или тисненая маркировка указывает на используемые материалы: PE означает полиэтилен (код 02 означает полиэтилен высокой плотности, 04 - полиэтилен низкой плотности), PS означает полистирол, а CPE - хлорированный полиэтилен. PAP 20 означает гофрированный картон, а PAP 21 - другой картон. Все пластмассы являются термопластами, которые очень легко и эффективно производить. Они также хорошо поддаются вторичной переработке и, таким образом, могут даже иметь меньший экологический след, чем аналогичная упаковка из картона.



### Инструкция по утилизации



В соответствии с Законом об электрическом и электронном оборудовании (Директива 2012/19/EU), электрическое и электронное оборудование по окончании срока службы не может быть утилизировано вместе с бытовыми отходами. Такое оборудование для утилизации отходов можно узнать по символу перечеркнутого мусорного бака. Потребители могут бесплатно сдать свои старые электроприборы в один из муниципальных пунктов приема. Кроме того, у вас есть возможность бесплатно вернуть старые электроприборы, внешний размер которых не превышает 25 сантиметров, в наш заводской магазин (адрес см. на задней странице) в часы работы магазина (не более 5 старых приборов каждого типа). При покупке бытовой техники в магазине Rommelsbach вы также можете вернуть старую бытовую технику того же типа, которая выполняет те же функции, что и новая.



Компания Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH зарегистрирована в Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR), Benno-Strauß-Straße 1, 90763 Fürth, Germany, как производитель электрического и электронного оборудования под рег. номером WEEE DE41406784.

### Запасные части и аксессуары

Нужна запасная часть или аксессуар? На сайте [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de) на странице продукта мы перечислили наиболее распространенные запасные части, которые вы можете заменить самостоятельно, а также аксессуары для удобства заказа через Интернет. Если нужной вам детали нет в списке, пожалуйста, свяжитесь с нашей службой поддержки клиентов. Контактную информацию вы найдете ниже.

**РОММЕЛЬСБАХЕР ЭлектроХаусгерете ГмбХ (ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH)**  
Рудольф-Шмидт-Штрассе 18  
91550 Динкельсбюль  
Германия

Тел. 09851/57 58 0  
E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)  
Интернет: [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)