

BOMANN®



CM2221CB
Kasutusjuhised

KASUTUSJUHISED MUDELITE CM2221CB KASUTAMISEKS

TEHNILISED ANDMED

Võimsus:	900 W, 230 V~, 50 Hz
Plaat:	Mittenakkuva kattega plaat, läbimõõt 29 cm.
Kaabli pikkus:	Umbes 100 cm
Mõõtmed:	Umbes 32 x 35 x 11,6 cm
Kaal:	Umbes 2,7 kg
Varustus:	Sujuv temperatuurikontroll, kontrolllamp
Tarvikud:	Puidust laotur ja spaatel, kasutusjuhend retseptidega

Seadme omadusi, tehnoloogiat, värvi ja kujundust võidakse ilma ette teatamata muuta.



SÜMBOLITE SELGITUS



See sümbol märgib võimalikku kehavigastuse või seadme kahjustamise ohtu.



See sümbol tähistab põletuse ohtu. Olge selle juures eriti ettevaatlik.

OLULISED OHUTUSJUHISED

Palun lugege käesolevat juhendit hoolikalt ja hoidke seda hiljem käepärast.

1. See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks füüsiliste, sensorsete või vaimsete puuetega või muudele isikutele (sh alla 8aastastele lastele), kes teadmatusel või kogematusel tõttu ei suuda seda ohutult kasutada, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama. Lastel ei ole lubatud seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada seadet täiskasvanu järelevalveta.
2. Alla 3-aastased lapsed tuleb hoida eemal, kui neid just pidevalt ei jälgita.
3. See seade ei ole ette nähtud kasutamiseks alla 8aastastele lastele, välja arvatud nende ohutuse eest vastutava isiku järelevalve all või kui neid on õpetatud masinat ohutult kasutama. Alla 8-aastased lapsed ei tohi seadet ühendada, reguleerida, ega puhastada või hooldada.
4. HOIATUS - Mõned osad lähevad seadme kasutamisel väga kuumaks ja võivad põhjustada põletust. Eriti tähelepanelik tuleb olla kui läheduses on lapsi või haigeid inimesi.
5. Veenduge, et lapsed ei mängiks seadmega.
6. Hoidke seade laste käeulatuses eemal.
7. Ühendage seade ainult andmesildil märgitud näitajatega vahelduvvooluvõrku.
8. Ärge kasutage seadmega välist taimerit ega eraldiseisvat kaugjuhitavat süsteemi.
9. Elektrisüsteemi ohutuse turvalisuse mõttes ärge kastke seadet ega juheta vette ega vedelikesse.

10. Elektrisüsteemi ohutuse huvides ärge peske seadet nõudepesumasinas.
11. Vältige lüliti ja juhtme kokkupuutumist vee või muude vedelikega. Kui see juhtub, peab see enne kasutamist täielikult kuivama.
12. Ärge puutuge seadet ega pistikut märgade kätega.
13. Seade on mõeldud kasutamiseks kodus majapidamises ja muudes sarnastes kohtades nagu: kaupluste, kontorite köökides ja töökohtades nagu talud, hotellid, motellid jne. taludes hotellide, hotellide, külalistemajade klientidele. majutust ja hommikusööki pakuvad- ja puhkemajad.
14. Ohutuse huvides ärge pange seadet kunagi kuumale pinnale, metallalusele ega märjale pinnale.
15. Ärge asetage seadet ega juhet kasutamise ajal lahtise tule lähedale.
16. Kasutage pannkoogivalmistajat alati tasasel, korras ja kuumuskindlal pinnal.
17. Kasutage seadet ainult pannkookide valmistamiseks ja mitte mingil muul otstarbel.
18. Asetage seade stabiilsele niiskuskindlale pinnale. Kui kahtlete, kasutage seadme all kuumakindlat alust.
19. Veenduge, et toitejuhe ei ripuks üle tööpinna ega laua serva, kuna see võib põhjustada õnnetuse, näiteks võivad lapsed seadme juhtmest alla tõmmata.
20. Suunake juhe nii, et sellest ei saaks tõmmata ega sellele otsa komistada.
21. Ärge pange juhet kunagi ümber seadme ja vältige selle väänamist, vastasel korral võite kaablit kahjustada.
22. Kerige kaabel enne seadme kuumutamist täielikult lahti, et vältida kontakti juhtme ja seadme kuumade osade vahel.
23. Ärge puutuge kuumale küpsetusplaadile töö ajal. Põletuse oht!
24. Seadme käsitlemise ajal hoidke piisavat distantssi seinast ja süttimisohvlikest esemetest, nagu nt kardinaad.
25. Kasutage pannkoogivalmistajat rangelt juhiseid järgides.
26. Pannkookide eemaldamiseks kasutage kaasasolevat spaatlit. Ärge löigake pannkooki küpsetusplaadil. Sobimatud töövahendid, nagu metallkõõgiriistad, võivad katet kahjustada.
27. Kasutage küpsetusplaati ainult pannkookide valmistamiseks, kuna see ei sobi muude toitide, näiteks munade, vorstide vms valmistamiseks.
28. Kasutage seadet ainult siseruumides.
29. Ülekuumenemise vältimiseks ärge katke seadet selle töötamise ajal.
30. Ärge liigutage seadet kui see on kasutuses, et vältida põletust.
31. Kahjustuste vältimiseks kasutage ainult tootja poolt kaasa pandud tarvikuid.
32. Peale kasutamist ja enne puhastamist eemaldage seade toitevõrgust. Ärge jätke kunagi voluvõrku ühendatud seadet järelvalveta.
33. Kontrollige seadet, juhet ja pistikut regulaarselt kahjustuste suhtes. Kui juhe või muud osad on kahjustatud, saatke seade palun remonti. Ebaõige või asjatundmatu parandamine on riskantne kasutajale ja katkestab garantii!

34. Kui toitejuhe on vigastatud, siis peab selle riskide vältimiseks vahetama tootja, tema esindus või sarnaselt kvalifitseeritud isik.



ETTEVAATUST:

Seade muutub kasutamise ajal väga kuumaks!



Ärge avage kunagi seadme korpust. Selle eiramine võib põhjustada elektrilöögi.

Tootja ei vastuta seadme ebaõigest kasutamisest või asjatundmatust remontimisest tulenevate kahjude eest.

ESMAKORDNE KASUTAMINE

1. Eemaldage kogu pakkematerjal ja transpordikaitse.
2. Kontrollige, et kõik tootja poolt nimetatud lisatarvikud on olemas.
3. Ühendage pistik seadmega ja seejärel ühendage seinakontakti, mis vastab andmesildil näidatud nõuetele.



4. Lülitage seade On/Off nupust sisse. Punane märgutuli süttib ja seade läheb kuumaks.
5. Kui punane märgutuli kustub, on pannkoogivalmistaja kasutamiseks valmis (süttib roheline).
6. Laske seadmepõlde mõnda aega kuumeneda, et eemaldada võimalikud tootmisjäätised. Veenduge, et selle protsessi ajal oleks ruum hästi ventileeritud. Peale esimest kuumutamist võib seadmepõlde tekkida märke kulumisest, mis ei mõjuta aga seadme omadusi ega anna põhjust tagastamiseks.
7. Laske seadmepõlde pisut jahtuda.
8. Puhastage kõik osad niiske lapiga, nagu on kirjeldatud lõigus „Puhastamine ja hooldus“.
9. Puhastage plaat niiske lapiga ja õlitage kergelt. Edaspidine plaadi õlitamine ei ole vajalik.

PANNKOOKIDE VALMISTAMINE

1. Valmistage taigen vastavalt pannkoogitaigna põhireseptile.
2. Ühendamine pistik kontakti ja lülitage seade OnOff nupust sisse.
3. Punane märgutuli annab märku seadme soojenemisest. Märgutuli lülitub välja niipea, kui seade saavutab soovitud temperatuuri.
4. Pange umbes 150 - 175 ml (vastavalt supikulbile) ettevalmistatud tainast küpsetusplaadi keskele ja levitage tainas kaasasoleva levitajaga kiiresti ja ühtlaselt üle plaadi. Liigutage levitajat alati ringselt, et saavutada ühtlast küpsetustulemust. See tegevus vajab mõningat praktikat.



5. Tähelepanu: Kui kasutate seadet esimest korda, ei tohi esimest valmistatud kooki süüa. Visake esimene pannkook ära.
6. Kui pannkoogi pinnal enam vedelikku ei ole ja seda saab kergelt tõsta, võite selle puust spaatliga ümber pöörata. Pange spaatel pannkoogi alla ja tõstke see ettevaatlikult plaadilt ning pöörake ümber.
7. Jätke pannkook pisut kauemaks küpsema ha võtke siis ettevaatlikult küpsetusplaadilt. Seejärel võite valmistada järgmise pannkoogi.
8. Kui küpsetusplaadil on liiga palju rasva, puhastage see köögipaberiga.
9. Pannkoogid maitsevad kõige paremini värskelt valmistatult. Kui valmistate suure koguse, hoidke pannkooke soojas virnas kaetuna ja pange ahju umbes 80°C juures.



10. Peale kasutamist lülitage seade välja, laske jahtuda ja lahutage pistik kontaktist.
11. Pannkooke võib viimistleda meieretseptide järgi.



Tähelepanu: Peale vooluvõrgust eemaldamist on seade veel mõnda aega väga kuum!

PUHASTAMINE



Enne puhastamist ja hooldust keerake lüliti alati „Min“ positsiooni ja eemaldage pistik kontaktist.



Laske seadmel enne puhastamist täielikult jahtuda.

1. Võtke toitejuhe alati enne puhastamist pistikupesast ja laske seadmel täielikult jahtuda!
2. Ärge kastke seadet ega juhet vette ega muudesse vedelikesse.
3. Puhastage küpsetusplaat ja korpus hoolikalt niiske pehme lapiga. Ärge kasutage kriimustavaid vahendeid, terasharja, metallesemeid, desinfitseerimisvahendeid ega kuumi puhastusvahendeid, kuna need võivad seadet kahjustada. Seadmel on spetsiaalne nakkumisvastase kattega küpsetusplaat.
4. Hoidke seadet puhtas, kuivas kohas.

NÕUANDEID PANNKOOGIVALMISTAJA KASUTAMISEKS

1. Pannkoogid on maitavad, kuumalt või külmalt, koos magusa või soolase täidisega.
2. Küpsetatud pannkoogid võib kokku voltida või rullida niikaua, kuni nad on kuumad.
3. Pannkoogirull kreemjuustu ja värskete ürtidega on maitsev salatiga kaunistatult. Lõigake pannkoogirull 1/2 cm paksusteks viiludeks ja jaotage nendele salatit.
4. Täitmiseks võite kasutada kõiki tüüpe majoneese või pastasid, näiteks pestot.
5. Siduge noored hakitud spinatid munaga ja jaotage spinat pannkoogile. Rullige pannkoogid tugevalt ja tükeldage 1 cm paksusteks viiludeks - maitseb puljongiga.
6. Pannkoogid on suurepärase magustoit. Laduge pannkoogid vaheldumisi kreemi, viilutatud mandlite ja maasikatega, kuni kook on umbes 7 cm kõrge. Viimane kiht peaks olema pannkook. Puistake peale tuhksuhkrut ja kaunistage kreemi ning maasikatega.
7. Soolased pannkooke saab valmistada koore, mädarõika ja suitsulõhe või toorjuustu, paprika ja redisega. Pannkoogid on ülimalt pilkupüüdvad külmas buffees.

PÕHIRETSEPT

Pannkoogid

250 g jahu

250 ml piima (0,3 või 1,5 % rasva)

125 g sulatatud võid

3 muna (väikesed) suhkur või sool, sõltuvalt teie maitsest ja täidisest.

Valmistage koostisainetest tainas mikseriga või käsitsi ning pange tainas 30 minutiks külmikusse, et jahu paisuks.

Galettes

250 g tatart

250 ml piima (0,3-1,5 %)

125 g sulatatud võid

3 muna (väikesed)

1 näputäis soola

Valmistage koostisainetest tainas mikseriga või käsitsi ning pange tainas 30 minutiks külmikusse, et jahu paisuks.

Lihtsad täidised pannkookidele ja galettidele

- Puistake pannkookidele apelsinilikööri, rullige ja puistake peale tuhksuhkrut.
- Määrige pannkookidele moosi, rullige ja puistake peale tuhksuhkrut.
- Määrige pannkookidele šokolaadi-pähklikreemi, rullige ja puistake peale tuhksuhkrut.
- Vormige taskud ja täitke need puuviljade ja vahukoorega.
- Täitke taskud jäätise ja kuuma šokolaadikastmega.
- määrige pannkookidele apelsinimarmelaadi, lisage mandariine ja serveerige vaniljekastmega.
- Täitke spargli ja ürdimajoneesiga.
- Täitke pannkoogitorbik ribiraguuga.
- Lõigake pannkoogid peenteks ribadeks ja kasutage neid supi garneeringuna.
- Määrige riivitud juustu pannkoogile, kui see on veel pannkoogivalmistajal (ei ole pööratud) ja laske juustul sulada.
- Serveerige singi või salaamiga
- Täitke purustatud tomatiga, maitsestage soola, pipra ja ürtidega

Autorid on käesolevasse juhendisse lisatud retseptid hoolikalt läbi mõelnud ja testinud. Siiski garantiid anda ei saa. Bomann GmbH ja nende õigusjärglased ei vastuta isikukahju, varalise kahju ja rahalise kahju eest.

GARANTII TINGIMUSED

Me anname oma seadmele 24 kuulise garantii või 12 kuud kommertskasutuses olevale seadmele, alates ostukuupäevast juhul, kui viga on tekkinud normaalsel kasutamisel ja kui tegemist on ilmselt tehase defektiga. Garantiiperioodi jooksul kõrvaldame või asendame omal valikul defektsest materjalist või töö kvaliteedist tulenevad vead. Meie garantiitingimused kehtivad ainult Saksamaal ja Austrias müüdud toodetele. Teistes riikides võtke palun ühendust vastava maaletoojaga. Seadme remontimiseks saatke korralikult pakitud seade meie müügijärgsesse teenindusse koos ostukviitungi koopiaga, kus on näidatud ostukuupäev ja defekti kirjeldus. Kui defekt kuulub garantii alla, tuleb kliendil tasuda ainult transpordikulu. Garantii ei kata kahjusid, mis tulenevad normaalsest kulumisest, ebaõigest käitlemisest ja hoolduse täitmata jätmisest ning juhendi mittetäitmisest. Garantii on kehtetu, kui remont või muudatused on tehtud kolmandate isikute poolt. Kõik nõuded lõpptarbijale vis-à-vis jaemüüja ei piira käesolevat garantiid.

JÄÄTMEKÄITLUS / KESKKONNAKAITSE

Meie seadmed on toodetud kvaliteetsetest vastupidavatest materjalidest.

Regulaarne hooldus ja meie müügijärgse teeninduse remondiekspertid võivad pikendada seadme eluiga. Kui seade on defektne ja parandamine ei ole võimalik, palume teil järgida järgmisi jäätmekäitluse juhiseid.

Ärge visake seadet tavaliste olmejäätmete sekka. Palun viige toode vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmekäitluspunkti.

Jäätmeid sorteerides aitate kaitsta loodust ja tagada, et seade utiliseeritakse õigel tervist ja keskkonda kaitsval viisil.

Juhend on allalaadimiseks saadaval ka: www.bomann.de

