

Blackton

**РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

РЕЦЕПТЫ

**ГАРАНТИЙНЫЙ
ТАЛОН**

**ПРИБОР ДЛЯ ВЫПЕЧКИ,
БЛИННИЦА
Bt ST1110**



Содержание

Условия транспортировки и хранения	2
Технические характеристики	2
Комплектация	2
Меры безопасности и рекомендации по использованию	2
Внешний вид и устройство блинницы	4
Подготовка к эксплуатации	4
Эксплуатация прибора	4
Чистка и обслуживание	5
Хранение	5
Возможные проблемы	5
Техническое обслуживание	5
Безопасная утилизация	6
Правовая информация	7
Информация о сертификации	7
Рецепты	8
Гарантийный талон	11

Условия транспортировки и хранения

Устройство в упакованном виде может транспортироваться в крытых транспортных средствах любого вида при температуре от -25°C до $+40^{\circ}\text{C}$, с защитой его от непосредственного воздействия атмосферных осадков, солнечного излучения и механических повреждений. Не храните устройство вне помещений или в местах, подверженных прямому воздействию

погодных условий (прямой солнечный свет, ветер, дождь или температура ниже нуля градусов). Устройство сохраняет работоспособность при температуре воздуха от $+10$ до $+35^{\circ}\text{C}$, относительная влажность воздуха от 35 до 80 %. Оберегайте устройство от значительных перепадов температур.

Технические характеристики

Модель	Bt ST1110
Параметры электропитания	220-240 В, 50 Гц
Мощность	800 Вт
Диаметр рабочей панели	200 мм
Длина шнура	0.65 м
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс II

Комплектация

Блинница — 1 шт.

Миска для теста — 1 шт.

Руководство по эксплуатации — 1 шт.

Гарантийный талон — 1 шт.

Комплектация и технические характеристики изделия могут быть изменены без предварительного уведомления.

Меры безопасности и рекомендации по использованию

Перед использованием прочитайте этот документ и следуйте всем инструкциям. Меры безопасности и рекомендации, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации устройства.

При работе с устройством будьте осторожны и внимательны. Сохраняйте инструкцию на протяжении всего времени использования данного прибора.

- Используйте прибор только по назначению, как указано в руководстве по эксплуатации. Неправильное обращение с прибором для выпечки может привести

к его поломке, причинению вреда пользователю или материальному ущербу, на что не распространяется гарантия.

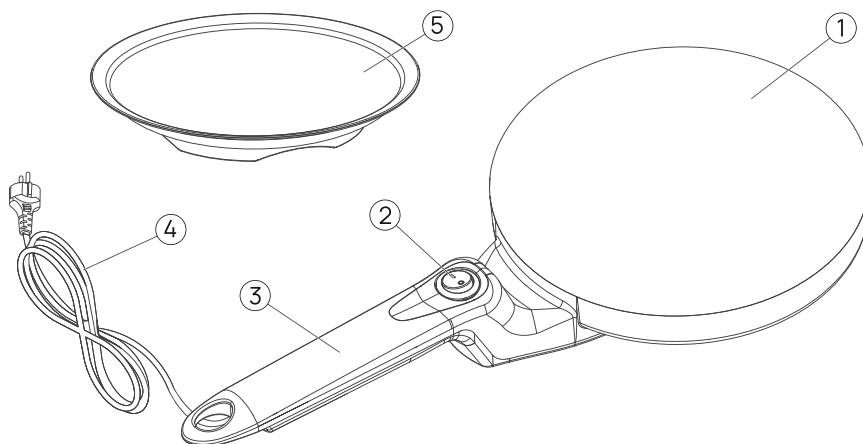
- Устройство не предназначено для использования людьми с физическими или умственными недостатками или лицами, не имеющими опыта или знаний, если они не проинструктированы об использовании устройства.
- Убедитесь, что напряжение вашей сети соответствует требуемому номиналу для использования прибора.
- Подключайте прибор к надежной розетке с сопутствующим заземлением.

- Во избежание перегревов избегайте использования переходников, аккумуляторов и блоков питания во время эксплуатации устройства.
- Устанавливайте прибор на сухой, устойчивой и термостойкой поверхности с доступом к сетевой розетке.
- Старайтесь избегать механических повреждений прибора.
- Не оставляйте прибор, подключенный к сети, без присмотра.
- Старайтесь избегать использования на горячих поверхностях и рядом с открытым огнем.
- Не используйте устройство в помещении с легковоспламеняющимися веществами, аэрозолями и т.п.
- Не используйте прибор рядом с кухонной раковиной, в ванной комнате, возле бассейна или другой емкости с водой.
- Если прибор упал или касается воды, немедленно отсоедините его от сети во избежание поражения электрическим током.
- Не прикасайтесь к корпусу устройства, шнуру питания и сетевой вилке мокрыми руками.
- Не допускайте повреждений кабеля питания.
- Устройство нагревается очень быстро, избегайте соприкосновений с горячими поверхностями.
- Не передвигайте прибор, пока он не остынет.
- Используйте устройство в помещениях с хорошей вентиляцией.
- Не допускайте длительной работы прибора без продуктов для обжаривания.
- Вынимайте продукты из прибора сразу после приготовления: длительное хранение продуктов в работающем устройстве может привести к их возгоранию.
- Не снимайте приготовленную пищу металлическими предметами, так как они могут повредить антипригарное покрытие, используйте кухонные принадлежности, предназначенные для антипригарных поверхностей.
- Отключайте устройство от сети после использования или перед чисткой. Вынимая вилку из розетки, держитесь за вилку и осторожно выньте ее из розетки, не тяните за шнур питания, так как это может привести к его повреждению и вызвать короткое замыкание.
- Будьте особенно осторожны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Устройство не предназначено для использования детьми.
- В ваше отсутствие размещайте прибор в недоступном для детей месте.
- Время от времени проверяйте шнур питания на наличие повреждений.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен в авторизованном сервисном центре.
- Во избежание повреждений транспортируйте устройство в оригинальной упаковке.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

Внимание! Не используйте устройство в случае повреждения деталей.

Внимание! Все ремонтные работы с прибором для выпечки должны осуществляться квалифицированным специалистом в авторизованном сервисном центре.

Внешний вид и устройство блинницы



1. Рабочая поверхность
2. Кнопка питания и индикатор нагрева
3. Рукоять
4. Миска для жидкого теста
5. Шнур питания

Подготовка к эксплуатации

1. Распакуйте прибор и удалите с него все этикетки.
2. Протрите корпус прибора и рабочую поверхность слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
3. Поставьте прибор на ровную устойчивую поверхность в том помещении, где он будет использоваться.
4. Для достижения наилучших результатов можно смазать рабочую поверхность небольшим количеством растительного масла или маслянистым кулинарным спреем.

Внимание! При первом нагреве устройства может появиться легкий дым или запах. Это нормально для многих нагревательных приборов и не влияет на безопасность устройства.

Эксплуатация прибора

1. Влейте жидкое тесто в чашу для теста.
2. Поместите прибор на устойчивую и сухую поверхность. Вставьте шнур в розетку. Нажмите на кнопку включения. Загорится индикатор нагрева.
3. Спустя примерно 3 минуты, жарочная поверхность достигнет оптимальной температуры. Теперь вы можете начинать приготовление.
4. Для лучших результатов можно добавить на разогретую поверхность прибора небольшое количество растительного или сливочного масла.
5. Возьмите прибор за рукоять, переверните рабочей поверхностью вниз и опустите в чашу для теста на 3-5 секунд, а затем аккуратно переверните прибор рабочей поверхностью вверх. Тесто должно покрыть рабочую поверхность равномерным слоем.
6. Через некоторое время переверните блин при помощи пластиковой или деревянной лопатки.
7. Извлекайте готовый блин, используя только деревянные или пластиковые лопатки.

8. После приготовления выключите прибор при помощи кнопки включения, а затем дайте ему остыть несколько минут. После остывания отсоедините прибор от сети.

9. Очищайте блинницу в соответствии с рекомендациями раздела «Чистка и обслуживание».

Чистка и обслуживание

Очищайте рабочую поверхность после каждого использования.

- Перед чисткой обязательно отключите прибор от электросети.
- Дайте прибору полностью остыть.
- При необходимости протрите влажной тканью корпус прибора.
- Не используйте для чистки абразивные средства, органические растворители и жестяную губку.

Хранение

- Убедитесь в том, что прибор отключен от сети и полностью остыл. Перед тем, как убрать прибор, выполните все требования раздела «Чистка и обслуживание».
- Храните прибор при плюсовой температуре и влажности воздуха не более 80 %. Срок хранения — не ограничен.
- При транспортировке обеспечьте сохранность упаковки.

Возможные неполадки

Если прибор не работает, перед обращением в авторизованный сервисный центр убедитесь в следующем.

- Шнур питания подключен правильно и включен в розетку.
- Функционирует индикатор нагрева.
- Не произошло короткое замыкание цепи.

Порядок обращения в авторизованный сервисный центр

Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство.

Покупатель имеет право обратиться в авторизованный сервисный центр, заметив ненадлежащее функционирование устройства.

Если ремонт устройства был осуществлен в другом месте, гарантия становится недействительной.

Информацию о сервисных центрах вы можете найти на сайте **blackton.tv** в разделе «Сервисные центры».

Внимание! Самостоятельный ремонт может быть очень опасен. Для ремонта обращайтесь только в авторизованные сервисные центры.

Техническое обслуживание

Общая информация

Срок службы изделия: 2 года

Гарантийный срок: 1 год

Условия обслуживания и гарантии вступают в силу с даты покупки.

Дата производства указана на приборе и упаковке.

Техническое обслуживание устройства обеспечивается в течение всего гарантийного срока. Гарантийный срок продлевается на период технического обслуживания устройства.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в сведения о гарантии, изделия и технические характеристики без предварительного уведомления.

Безопасная утилизация



Старые электронные изделия могут содержать опасные вещества, поэтому правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека. Использованное оборудование может содержать детали, которые могут быть повторно использованы для ремонта других изделий, а также другие ценные материалы, которые можно переработать, чтобы сохранить ограниченные ресурсы. Для получения более подробной информации об утилизации старого оборудования, пожалуйста, обратитесь в соответствующие городские службы, пункты утилизации или в магазин, где был приобретен данный продукт.

Информация об уполномоченных лицах

Производитель:

BQ Devices Limited,
7F, MW Tower, 111 Bonham Strand,
Sheung Wan, Hong Kong

Бикью Девайсес Лимитед,
Гонконг, Сёнвань, Бонхэм Стрэнд,
111, MW Тауэр, 7 этаж

Импортёр: ООО «Грейд Трейдинг»

123290, Российская Федерация,
г. Москва, 1-й Магистральный тупик,
дом 5А, эт/пом/ком 3/Д301/1Л.

Организация, уполномоченная на принятие претензий:

ООО «Грейд Трейдинг»
123290, Российская Федерация,
г. Москва, 1-й Магистральный тупик,
дом 5А, эт/пом/ком 3/Д301/1Л.

Номер телефона службы техподдержки
8 (800) 500 43 97

В случае возникновения вопросов обращайтесь на сайт поддержки **blackton.tv**

Правовая информация

Во всех установленных применимым законодательством случаях компания BQ Devices Limited, импортер и/или организация, уполномоченная на принятие претензий, ни при каких обстоятельствах не несет ответственности по фактическим, случайным и/или косвенным убыткам, а также упущенной выгоде, утрате деловых возможностей, потере дохода, потере информации, утрате репутации или потере денежных средств. Максимальная ответственность BQ Devices Limited, импортера и/или организации, уполномоченной на принятие претензий, в связи с использованием данного устройства, описанного в настоящем руководстве пользователя, ограничивается суммой, выплачиваемой клиентами при покупке данного устройства.

© Blackton. Все права защищены.

Устройство соответствует требованиям: ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»; ТР ТС 020/2011 «Электromагнитная совместимость технических средств»; ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Внимание! Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить руководство по эксплуатации изделия и условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного номера изделия, даты покупки, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены или стерты, талон признается недействительным.

Информация о сертификации

Товар сертифицирован в соответствии с требованиями ЕАЭС.

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, дизайн и комплектацию товара без предварительного уведомления.

Сделано в Китае.



РЕЦЕПТЫ

Погружная электрическая блинница — это очень удобный гаджет, который избавляет от стояния у плиты: вы просто окунаете нагревательную поверхность в тесто, и блинчик печется прямо на ней.

Вот несколько проверенных рецептов специально для такого типа блинниц, от классических тонких до необычных вариантов. Главное правило для всех рецептов — тесто должно быть однородным, без комочков, чтобы покрытие получилось тонким и равномерным.

Ключевые моменты для этой блинницы:

1. **Консистенция теста:** она должна быть чуть жиже, чем для сковороды. Как очень жидкая сметана или питьевой йогурт. Если тесто будет густым, слой получится толстым и может не пропечься.
2. **Глубина миски:** наливайте тесто в специальную миску из комплекта. Уровень теста должен быть таким, чтобы при окунании блинница покрывалась полностью, но тесто не переливалось за края нагревательного диска и не затекало на ручку.
3. **Время выпекания:** обычно 20–40 секунд. Как только пар перестал активно идти, а края начали отходить — блин готов.

КЛАССИЧЕСКИЕ ТОНКИЕ БЛИНЫ НА МОЛОКЕ

Идеальны для фаршировки или просто со сметаной.

Ингредиенты:

- Молоко — 500 мл
- Мука пшеничная — 180–200 г (примерно 1,5 стакана)
- Яйцо куриное — 2 шт.
- Сахар — 1,5 ст. ложки
- Соль — 0,5 ч. ложки
- Растительное масло — 3 ст. ложки (чтобы не смазывать поверхность каждый раз)

Приготовление:

1. Смешайте яйца с сахаром и солью венчиком до легкой пены.
2. Влейте половину молока, перемешайте.
3. Просейте всю муку в миску с жидкостью. Тщательно перемешайте миксером или венчиком, чтобы разбить все комочки. Тесто будет густым.
4. Влейте оставшееся молоко и растительное масло. Перемешайте. Консистенция получится гладкой и довольно жидкой.
5. Дайте тесту постоять 10–15 минут. При необходимости, если тесто загустело, добавьте еще 2–3 ст. ложки молока.
6. Перелейте в миску для погружения. Выпекайте до золотистого цвета.

АЖУРНЫЕ ЗАВАРНЫЕ БЛИНЫ НА КЕФИРЕ (С КИПЯТКОМ)

Получаются очень дырчатыми, мягкими и эластичными. Не рвутся.

Ингредиенты:

- Кефир (комнатной температуры) — 500 мл
- Мука — 200 г
- Кипяток (крутой) — 250 мл
- Яйцо — 2 шт.
- Сахар — 2 ст. ложки
- Соль — 0,5 ч. ложки
- Сода — 0,5 ч. ложки (не гасить)
- Растительное масло — 3 ст. ложки

Приготовление:

1. Венчиком смешайте кефир, яйца, соль и сахар.
2. Просейте муку и замесите тесто, похожее на густую сметану.
3. В кипяток добавьте соду, быстро размешайте и тут же влейте тонкой струйкой в тесто, интенсивно размешивая. Тесто начнет пениться и станет жидким.
4. Добавьте растительное масло, перемешайте.
5. **Важно:** дайте тесту постоять 15-20 минут. Сода и кефир сработают, и структура станет воздушной. Перелейте в миску для окунания.
6. **Совет:** после каждого 3-4-го блина аккуратно перемешивайте тесто в миске, так как мука может оседать.

ДИЕТИЧЕСКИЕ БЛИНЫ НА ВОДЕ

Тонкие, легкие, без молока. Подходят для начинок из мяса, грибов или овощей.

Ингредиенты:

- Вода (теплая) — 500 мл
- Мука цельнозерновая или смесь цельнозерновой и обычной — 160 г
- Яйцо — 2 шт.
- Мед или сахарозаменитель — 1 ст. ложка (если для сладкой начинки), если для мясной — просто щепотка сахара и соли.
- Соль — щепотка
- Растительное масло — 2 ст. ложки

Приготовление:

1. Смешайте яйца с водой, солью и сахарозаменителем.
2. Постепенно всыпьте муку, взбивая миксером. Цельнозерновая мука требует чуть больше жидкости, поэтому тесто должно получиться буквально как нежирные сливки.
3. Добавьте масло.
4. **Важный нюанс:** без глютена молока они более хрупкие. Чтобы блин легче снимался с блинницы, убедитесь, что поверхность хорошо прогрета для первого блина. Возможно, первый блин будет «комом», дальше процесс пойдет легче.

ШОКОЛАДНЫЕ БЛИНЧИКИ ДЛЯ ДЕСЕРТА

Красивые, темные блины для сладких начинок (творожный сыр, бананы, ягоды).

Ингредиенты:

- Молоко — 500 мл
- Мука — 150 г
- Какао-порошок (хорошего качества) — 50 г
- Сахар — 3 ст. ложки
- Яйцо — 2 шт.
- Сливочное масло (растопленное) — 40 г (или растительное 3 ст. л.)
- Щепотка соли

Приготовление:

1. Смешайте муку, какао-порошок и сахарную пудру (или сахар) в отдельной посуде. Сухие ингредиенты должны соединиться, чтобы какао не взялось комками.
2. К сухой смеси добавьте яйца и половину молока. Размешайте до гладкости. Смесь будет темной и густой.
3. Добавьте оставшееся молоко, соль и растопленное сливочное масло. Перемешайте до жидкого состояния.
4. Какао сильно забирает влагу, дайте тесту постоять 20 минут. Если стало густовато, добавьте пару ложек молока.
5. Выпекайте немного быстрее, чем обычные блины, так как на темном фоне румянность не видна. Ориентируйтесь на пар и легкое отставание краев.

Советы для идеального результата:

- Первый блин: перед погружением в тесто можно слегка смазать горячую поверхность маслом с помощью кисточки (или окунуть в масло на секунду раньше, если так сказано в инструкции), дальше масла в тесте будет достаточно.
- Окунание: опускайте блинницу в тесто ровно, держите 2–3 секунды и плавно вынимайте. Сразу переворачивайте нагревательной поверхностью вверх, чтобы блин начал печься.
- Перемешивание: перед каждым погружением слегка помешивайте тесто в миске, мука имеет свойство оседать на дно.
- Толщина: если блины толстые — тесто густовато. Если рвутся и не могут сняться — возможно, мало масла или тесто слишком жидкое.

Гарантийный талон

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку и гарантируем высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Однако если Ваше изделие будет нуждаться в гарантийном обслуживании, просим обратиться к дилеру (продавцу), у которого Вы приобрели это изделие, или в один из авторизованных сервисных центров.

- При покупке убедительно просим Вас внимательно изучить Руководство по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийного талона. При этом серийный номер, версия и наименование модели приобретенного Вами изделия должны быть идентичны записи в гарантийном талоне.
- Не допускается внесение в талон каких-либо изменений, исправлений. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийного талона немедленно обратитесь к продавцу.
- При бережном и внимательном отношении данное изделие будет надежно служить Вам долгие годы. В ходе эксплуатации не допускайте механических повреждений, попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей и насекомых.
- В течение всего срока службы следите за сохранностью маркировочной наклейки с обозначением наименования модели, версии, серийного номера изделия. Повреждение или отсутствие маркировочной наклейки может стать причиной отказа в гарантийном обслуживании.
- Если в процессе эксплуатации изделия Вы обнаружите, что параметры его работы отличаются от изложенных в руководстве по эксплуатации, рекомендуем обратиться за консультацией в организацию, продавшую Вам товар, либо в любой авторизованный сервисный центр. Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров указаны на сайте [www.blackton.tv](http://blackton.tv) в разделе Сервисные центры <http://blackton.tv/service/>. Телефон службы технической поддержки **8 (800) 500 43 97**.
- Во избежание возможных недоразумений сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже (товарный чек, руководство по эксплуатации и гарантийный талон).

Условия гарантии:

Настоящая гарантия действительна при соблюдении следующих условий:

1. Все поля в гарантийном талоне (дата продажи, печать и подпись продавца, информация о продавце, подпись покупателя) должны быть заполнены правильно.
2. Срок гарантии составляет 12 месяцев с даты продажи. Срок службы изделия составляет 24 месяца с даты продажи. В случае невозможности определения даты продажи гарантийный срок и срок службы исчисляются с даты производства.

3. Ремонт производится в стационарной мастерской авторизованного сервисного центра при предъявлении полностью правильно заполненного гарантийного талона.

4. Гарантия включает в себя выполнение ремонтных работ и замену неисправных частей.

5. Не подлежат гарантийному ремонту изделия с дефектами, возникшими вследствие:

- неправильной транспортировки, установки или подключения изделия;
- механических, тепловых и иных повреждений, в т.ч. повреждений шнуров питания, возникших по причине неправильной эксплуатации с нарушением правил, изложенных в руководстве по эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
- действия третьих лиц или непреодолимой силы (стихия, пожар, молния и т.д.);
- попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей или насекомых;
- сильного загрязнения и заплыения;
- повреждений животными;
- ремонта или внесения несанкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
- отклонений параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов);
- подключением к сети с напряжением, отличным от указанного в руководстве по эксплуатации;
- воздействия вредоносных программ;
- некорректного обновления программного обеспечения как самим пользователем, так и неуполномоченными лицами;
- использования изделия не по назначению, в промышленных или коммерческих целях;
- выхода из строя деталей, обладающих ограниченным сроком службы (перечень данных деталей указан в инструкции по эксплуатации).
- несвоевременной чисткой фильтров и заменой расходных материалов (при наличии таковых);
- других причин, находящихся вне контроля продавца и изготовителя.

6. Гарантия не включает в себя подключение, настройку, установку, монтаж и демонтаж оборудования, техническое и профилактическое обслуживание, смена расходных элементов (элементов питания, фильтров и пр.).

7. Замену изделия или возврат денег авторизованный сервисный центр не производит.

Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.

Изготовитель гарантирует бесплатное устранение технических неисправностей товара в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем вышеперечисленных правил и условий гарантийного обслуживания. Напоминаем, что для обеспечения длительной качественной работы изделия необходимо своевременное техническое обслуживание согласно руководству по эксплуатации.

Модель:

Blackton

Серийный номер:

Дата продажи:

Сведения о продавце

Название магазина:

Место для
печати продавца

Адрес:

Телефон:

Товар получил в исправном состоянии.
С условиями гарантии ознакомлен и согласен.

Подпись покупателя:

Телефон:

Внимание!

Гарантийный талон действителен только при наличии печатей продавца
на титульном листе и отрезных купонах!

Отрывной купон 1	
Модель:	Место для печати продавца
Серийный номер:	
Дата продажи:	
Информация о покупателе. ФИО, телефон:	

Отрывной купон 2	
Модель:	Место для печати продавца
Серийный номер:	
Дата продажи:	
Информация о покупателе. ФИО, телефон:	

Отрывной купон 3	
Модель:	Место для печати продавца
Серийный номер:	
Дата продажи:	
Информация о покупателе. ФИО, телефон:	

Информация о ремонте. Талон 1	
Номер заказа:	Печать сервисного центра
Дата начала:	
Дата окончания:	
Дефект:	
Дата выдачи:	Подпись мастера

Информация о ремонте. Талон 2	
Номер заказа:	Печать сервисного центра
Дата начала:	
Дата окончания:	
Дефект:	
Дата выдачи:	Подпись мастера

Информация о ремонте. Талон 3	
Номер заказа:	Печать сервисного центра
Дата начала:	
Дата окончания:	
Дефект:	
Дата выдачи:	Подпись мастера

[illegible]

[illegible]

blackton.tv