

# UNOLD®



**ПРОФЕСІЙНА МЛИННИЦЯ**

**Інструкція з використання**  
**Модель 48155**



**UNOLD**<sup>®</sup>  
Care + Style



**UNOLD**<sup>®</sup>  
Fan + Heat



## ЗМІСТ

### Інструкція з експлуатації Моделі 48155

Технічні характеристики .....	4
Пояснення символів .....	4
Важливі застереження .....	4
Перше використання .....	7
Приготування млинців .....	8
Очищення .....	9
Поради з використання млинниці .....	9
Загальний рецепт .....	10
Різновиди загального рецепту .....	11
Загальний рецепт для людей з діабетом чи алергією на глютен .....	13
Рецепти .....	14
Умови гарантії .....	16
Утилізація відходів/Захист навколишнього середовища .....	16

## ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ МОДЕЛІ 48155

### ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність: 1.250 W, 230 V~, 50 Hz

Поверхня: Чавунна пластина, антипригарне покриття,  
діаметр 33 см

Довжина  
кабелю: Приблизно 137 см

Розміри: Приблизно 34.7 x 37.7 x 11.6 см

Вага: Приблизно 2.35 кг

Оснащення: Постійний температурний контроль, контрольна лампа

Комплектація: Дерев'яні лопатка та розподілювач, інструкція з  
використання з рецептами



**Характеристики обладнання, технології, колір та дизайн можуть бути змінені виробником без попереднього повідомлення.**

### ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ



Цей символ позначає можливу небезпеку, яка може призвести до травмування, або пошкодження приладу.



Цей символ вказує на потенційну небезпеку горіння. Будь ласка, будьте особливо обережні.

### ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

**Будь ласка, прочитайте наведенні нижче інструкції, та тримайте їх під рукою для подальшого використання.**

1. Цим приладом можуть користуватись діти від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, розумовими, сенсорними здібностями, або з відсутністю досвіду та/чи знань, тільки знаходячись під наглядом, або якщо вони пройшли інструктаж з безпечного користування приладом та зрозуміли усі небезпеки, які можуть виникнути при його використанні.
2. Діти не повинні грати з приладом.
3. Дітям, які не досягли 8 років та знаходяться не під

наглядом, заборонено проводити заходи з очищення та технічного обслуговування приладу.

4. Тримайте прилад та шнур живлення в недоступному місці для дітей, які не досягли 8 років.
5. УВАГА – деякі частини цього приладу становляться дуже гарячими та можуть спричинити опіки! Особливої обережності потребують діти, та особи, які знаходяться у групі ризику.
6. Підключайте прилад тільки до джерела змінного струму з напругою, що зазначена на табличці.
7. Не використовуйте цей прилад із зовнішнім таймером, або системою дистанційного керування.
8. З міркувань безпеки ніколи не занурюйте прилад, або провідний кабель у воду, або інші рідини.
9. З міркувань безпеки ніколи не мийте прилад у посудомийній машині.
10. Вимикач і провідний кабель ніколи не повинні вступати у контакт з водою, або іншими рідинами. Якщо цього не вдалось запобігти, усі частини потрібно добре просушити перед наступним використанням.
11. Ніколи не торкайтесь приладу, або кабелю вологими руками.
  - Ⓒ Цей прилад призначений для побутового та подібного використання, як, наприклад, кухонні приміщення персоналу у магазинах, офісах та інших робочих середовищах;
  - Ⓒ На сільськогосподарських підприємствах;
  - Ⓒ Гостями готелів, мотелів, та інших видів розміщення;
  - Ⓒ У домах відпочинку та у готелях типу «постіль та сніданок».
12. З міркувань безпеки ніколи не розміщуйте прилад на гарячій, металевій, або вологій поверхні.
13. Не розміщуйте прилад, або його кабель під використання поруч із відкрити вогнем.
14. Завжди використовуйте млинницю на рівній, незабрудненій та жаростійкій поверхні.
15. Використовуйте прилад тільки для приготування млинців, а не для інших цілей.
16. Розташуйте прилад на сухій, твердій та жаростійкій поверхні. У разі сумнівів використовуйте жаростійку

- підставку.
17. Переконайтесь, що кабель приладу не висить над краєм робочої поверхні, або столу, це може спричинити нещасний випадок, якщо, наприклад, маленькі діти потягнуть за нього.
  18. Покладіть кабель при використанні таким чином, щоб він не перетягувався та не скручувався.
  19. Для того, щоб уникнути пошкоджень, ніколи не замотуйте кабель навколо приладу та не загинайте його.
  20. Перед розігріванням приладу розпряміть кабель повністю, для того, щоб уникнути його контакту із гарячими поверхнями.
  21. Ніколи не торкайтесь гарячої поверхні для випікання. Небезпека опіків!
  22. Під час використання дотримуйтесь достатньої відстані до стін та легкозаймистих предметів, як, наприклад, штори.
  23. Використовуйте Млинницю чітко дотримуючись цих інструкцій.
  24. Використовуйте лопатку для зняття млинців. Ніколи не ріжте готові млинці на поверхні для випікання. Металеві інструменти можуть пошкодити покриття.
  25. Використовуйте поверхню тільки для випікання млинців, оскільки вона не підходить для приготування інших страв, таких як яйця, ковбаси та ін.
  26. Використовуйте прилад тільки у приміщенні.
  27. Для запобігання перегрівання ніколи не накривайте прилад.
  28. Для того, щоб уникнути травмування, не пересувайте прилад під час роботи.
  29. Для запобігання пошкодження не використовуйте прилад із аксесуарами інших виробників чи марок.
  30. Відключайте прилад від розетки після використання та перед чищенням. Ніколи не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до розетки.
  31. Регулярно перевіряйте прилад, розетку та кабель на наявність зносу чи пошкоджень. У випадку, якщо кабель, або інші деталі мають пошкодження, надішліть прилад, або кабель до нашої служби продажу для

перевірки та ремонту. Несанкціонований ремонт може призвести до серйозних ризиків для користувача та анулювати гарантію.

32. Якщо кабель було пошкоджено, його має замінити виробник, післяпродажна служба, або спеціально кваліфікована особа, для уникнення можливої небезпеки.



**УВАГА:**

**Прилад стає дуже гарячим під час використання!**



**Ніколи не відкривайте корпус приладу. Це може викликати ураження електричним струмом.**

**Виробник не несе відповідальності у разі неправильної збірки, неналежного використання, або якщо ремонт приладу проводився сторонніми особами.**

## **ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ**

1. Видаліть усі пакувальні матеріали та тримайте їх якнайдалі від дітей – безпека удушення!
2. Переконайтесь, що всі вказані у комплектації аксесуари є в наявності.
3. Спочатку підключіть кабель у вхід на приладі, а потім до настінної розетки, яка відповідає вказівкам на табличці.
4. Увімкніть прилад за допомогою регулятора температури. Прилад починає нагріватися, коли загоряється червоний індикатор.
5. Коли індикатор вимкнеться прилад буде готовий до використання.
6. Дайте приладу нагрітися деякий час, щоб усунути можливі виробничі залишки на поверхні. Переконайтесь, що приміщення



під час цього процесу добре провітрюється. Після початкового процесу нагрівання на приладі можуть виникнути ознаки зносу, які не впливають на його характеристики та не є причиною до відмови.

7. Дайте приладу охолонути деякий час.
8. Очистіть усі деталі вологою ганчіркою, як описано у розділі «Очищення та догляд».
9. Очистіть поверхню для випікання вологою ганчіркою та трохи змастіть олією. Подальше змащування не потрібне через покриття поверхні.

## ПРИГОТУВАННЯ МЛИНЦІВ

1. Приготуйте тісто для млинців зв загальним рецептом.
2. Підключіть виделку приладу до розетки та увімкніть його за допомогою перемикача регулятора температури.
3. Червоний вказую на те, що прилад нагрівається. Індикатор вимикається, як тільки прилад досягне необхідної температури.
4. Покладіть приблизно 150 – 170 мл. (відповідає ополоник для супу) підготовленого тіста у центрі поверхні для випікання та швидко і рівномірно розподіліть його по поверхні за допомогою розподільвача.
5. Для досягнення рівномірного випікання робіть це круговими рухами. Цей процес може потребувати практики.
6. Увага: коли ви користуєтесь приладом вперше - не слід споживати перший млинець. Будь ласка утилізуйте його.
7. Коли поверхня млинця застигне і його можна буде легко підняти, ви можете перегорнути його дерев'яною лопаткою. Помістіть лопатку під млинцем і обережно підійміть його над поверхнею, щоб перегорнути.





8. Залиште млинець на деякий час для запікання, а потім зніміть його з поверхні для випікання. Після цього ви можете готувати наступний млинець.
9. Якщо на поверхні забагато жиру—очистіть її за допомогою кухонної серветки.
10. Млинці найкраще смакують щойно приготованими Готуючи велику партію тримайте їх теплими, складаючи їх на накриту тарілку, та ставлячи у духовку при температурі 80 °С.
11. Після використання вимкніть прилад, дайте йому охолонути та від'єднайте виделку від розетки.
12. Готові млинці можна вдосконалити за нашими рецептами.



**Увага: після вимкнення прилад залишається ще деякий час гарячим!**

## ОЧИЩЕННЯ



**Перед чищенням завжди вимикайте прилад, переводячи перемикач на «ВИМ» та від'єднайте його від розетки. Дайте йому охолонути.**

1. Перед очищенням завжди від'єднайте виделку від розетки та дайте приладу охолонути.
2. Ніколи не занурюйте прилад чи кабель у воду, або інші рідини для його очищення.
3. Очистіть поверхню для випікання ледь вологою ганчіркою. Не використовуйте абразивні миючі засоби, сталеву ганчірку, металеві предмети гарячі чистячі засоби, або дезінфікуючі засоби, оскільки вони можуть пошкодити прилад. Особливо це стосується антипригарної поверхні для випікання.
4. Зберігайте прилад у чистому та сухому місці.

## ПОРАДИ ДО ВИКОРИСТАННЯ МЛИННИЦІ

1. Млинці смачні гарячі, або холодні, з солодкою, або пікантною начинкою.
2. Запечені млинці можна згортати, складати, або розпрямляти поки вони

- гарячі.
3. Млинці з крем-сиром та зеленю – це смачна прикраса для салатів. Наріжте рулетики з млинців товщиною пів сантиметра та розподіліть їх поверх салату.
  4. Ви можете використовувати усі види соусів та паштетів для начинки млинців, наприклад песто.
  5. Змішайте молодий шпинат із яйцем та розподіліть його по млинцю. Скрутіть млинець та наріжте його скибочками в 1 см – смачно у бульйоні.
  6. Торти із млинців-надзвичайний десерт! Млинці чергують із шарами загущених вершків, мигдалю та полуниці, поки торт не стане заввишки приблизно 7 см. Останнім шаром повинен бути млинець. Засипте торт цукровою пудрою і прикрасьте загущеними вершками та полуницею.
  7. Пікантні торти із млинців можна зробити з вершковим хроном і копченим лососем, або з вершковим сиrom, перцем та редькою. Торти із млинців безсумнівно пригорнуть увагу на холодному фуршеті.

## ЗАГАЛЬНИЙ РЕЦЕПТ

### Млинці

250 гр борошна  
250 мл молока (0.3 чи 1.5 % жиру)  
125 гр. м'якого вершкового масла  
3 яйця (маленьких)  
Цукор чи сіль, залежно від вашого смаку та начинка

Приготуйте тісто із вказаних інгредієнтів за допомогою міксера, чи ручного блендера та поставте його у холодильник перед випіканням млинців на 30 хвилин.

### Галети

250 гр гречаного борошна  
250 мл молока (0,3 чи 1,5 %)  
125 гр м'якого вершкового масла  
3 яйця  
(маленьких)  
1 щіпка солі

Приготуйте тісто із вказаних інгредієнтів за допомогою міксера, чи ручного блендера та поставте його у холодильник перед випіканням галет на 30 хвилин.

### Прості начинки для млинців та галет

- Ⓒ Збризніть млинці помаранчевим лікером, згорніть у рулетики та припорошіть цукровою пудрою.
- Ⓒ Розподіліть джем по поверхні млинців, згорніть у рулетики та припорошіть цукровою пудрою.
- Ⓒ Розподіліть шоколадно-горіхову пасту по поверхні млинців, згорніть у рулетики та припорошіть цукровою пудрою.
- Ⓒ Сформууйте із млинців трубочки та наповніть їх фруктами і збитими вершками.
- Ⓒ Наповніть трубочки морозивом та гарячим шоколадним соусом.
- Ⓒ Розподіліть помаранчевий джем по млинцях, додайте мандарини та подавайте із ванільним соусом.
- Ⓒ Заповніть спаржею та майонезом із травами.
- Ⓒ Заповніть трубочки із млинців вершковим рагу.
- Ⓒ Наріжте млинці дрібною соломкою та використовуйте як гарнір до супу.
- Ⓒ Розподіліть натертий сир по поверхні млинця, доки він ще на поверхні для випікання (не перегорати), та дайте сиру розплавитись.
- Ⓒ Подавайте із шинкою чи салями.
- Ⓒ Наповніть перетертими томатами, приправленими сіллю, перцем та травами.

### РІЗНОВИДИ ЗАГАЛЬНОГО РЕЦЕПТУ

#### Галети із гречаного борошна

використовуються для пікантних страв. Звичайно тісто, виготовлене з гречаного борошна можна також використовувати і для пікантних млинців, просто додайте цукру.

- Ⓒ Додайте одні столову ложку мелених сушених грибів

- Ⓒ Додайте одну столову ложку дрібно порізаних трав
- Ⓒ Замініть 30 гр вершкового масла на пармезан
- Ⓒ Додайте спеції, такі як мускатний горіх та ялівець.
- Ⓒ Замініть половину молока на міцну каву із гуцею

## Млинці з пшеничного борошна

традиційно використовуються для солодких страв. Ви можете варіювати тісто наступним чином:

- ⌚ Додайте лимонну, або апельсинову цедру
- ⌚ Додайте м'якоть ванільного стручка
- ⌚ Приправте корицею чи анісом
- ⌚ Додайте одну столову ложку дрібно помелених

горіхів, волоських або мигдальних

- ⌚ Додайте одну столову ложку кокосових пластівців
- ⌚ Додайте одну столову ложку рому або помаранчевого лікеру
- ⌚ Додайте дрібно нарізані листя м'яти або чебрецю

UNO

## **ЗАГАЛЬНІ РЕЦЕПТИ ДЛЯ ЛЮДЕЙ, ХВОРИХ НА ДІАБЕТ, АБО З АЛЕРГІЄЮ НА ГЛЮТЕН**

Якщо ви страждаєте діабетом, або алергією, спочатку слід проконсультуватися з лікарем щодо дозволених інгредієнтів для приготування млинців.

Люди, які хворі на діабет, можуть використовувати зазначений вище рецепт, але слід замінити звичайний цукор на відповідну кількість дієтичного.

### **Загальний рецепт для, приблизно, 15 шт. безглютенових млинців**

1 яйце (маленьке)

1 столова ложка

цукру = 30 гр

50 гр м'якого

вершкового масла

100 гр безглютенової суміші для тіста

150 мл молока (1,5%)

1 щіпка солі

Порада:

Готуйте тісто для пікантних млинців без цукру.

Приготуйте тісто із зазначених вище інгредієнтів за допомогою міксера чи ручного блендера. Не розмішуйте занадто довго, для того щоб уникнути дірочок у готових млинцях. Покладіть тісто на 15 хвилин у холодильник перед приготуванням. Тісто має бути доволі рідким (як згущене молоко). Чим тонкіше тісто-тим ніжніші млинці. Зверніть увагу: деякі безглютенові суміші сильно набрякають. Якщо тісто стане занадто в'язким додайте 50 мл води, або молока з низьким вмістом жиру.

### Млинці Сюзетт

100 гр вершкового масла, 100 гр цукру, сік 1/2 апельсину, 1 маленьки стакан Кюрасао

Приготуйте млинці за загальним рецептом, зменшіть кількість молока, замінивши його на апельсиновий сік, додайте трохи Кюрасао.

Карамелізуйте вершкове масло з цукром на пательні для фламбування і додайте трохи апельсинового соку. Складіть млинці вдвічі, покладіть їх у пательню, полийте зверху помаранчевим лікером та фламбуйте ромом.

### Млинці Гурме

5 курячих печінок, 200 гр солодкого телячого м'яса, 40 гр вершкового масла, сіль та перець, трохи білого вина

Для соуса Бешамель:

50 гр вершкового масла, 50 гр борошна, 1/2 л молока, сіль, перець, мускатний горіх

Наріжте телятину на тонкі шматочки та потушіть у вершковому маслі.

Додайте порізану печінку. Тушкуйте декілька хвилин, потім приправте та додайте трохи білого вина. Для соуса розтопіть масло, додайте до нього борошно. Додайте молоко, постійно перемішуючи. Готуйте приблизно 5 хвилин.

Приправте соус та додайте половину його до начинки. Приготуйте млинці з тіста за пікантним рецептом. Покладіть начинку на млинці за згорніть їх у рулетики. Покладіть рулетики на тарілку та полийте зверху залишком соусу. Додайте трохи пластівців вершкового масла. Запікайте у духовці при 230 °C до золоті скоринки.

### Млинці із грибами та печінкою

250 гр лисичок або печериць, 150 гр телячої печінки, 40 гр вершкового масла, 4 шматочки шинки, 100 мл вершків, 2 столові ложки пармезану, 1/2 нарізаної цибулі, 1 щіпка мускатного горіху, сіль та перець.

Цибулю обсмажте у вершковому маслі, додайте гриби та тушкуйте близько 10 хвилин. Додайте прорублену печінку та тушкуйте ще 3 хвилини. Приготуйте млинці з тіста за пікантним рецептом, та покладіть пів шматка шинки на кожний. Потім розподіліть начинку із грибів та печінки та згорніть рулетики.

Покладіть рулетики у форму змащену вершковим маслом, залийте вершками та засипте пармезаном. Запікайте у духовці при 230 °C.

### Млинці з шинкою та сиром

8 шматочків вареної шинки, 8 шматочків тостового сиру, 40 гр вершкового масла, гірчиця, млинці з тіста за пікантним рецептом. Змастіть млинці тонким шаром гірчиці, покладіть на кожний по шматочку шинки та сиру. Згорніть рулетики та покладіть у форму, змащену вершковим маслом, та полийте розтопленим вершковим маслом зверху . запікайте у духовці при 230 °C приблизно 10 хвилин.

UNOLD

Автори ретельно розглядали та перевіряли рецепти, що були включені до цієї інструкції, але не дають ніяких гарантій. Автори, представники UNOLD AG, та їх правонаступники не несуть відповідальності за тілесні ушкодження, матеріальні та фінансові збитки.

## УМОВИ ГАРАНТІЇ

Ми надаємо гарантію на 24 місяці, а у випадку комерційного використання на 12 місяців, починаючи з дати придбання продукту на будь-які його пошкодження, через виробничі дефекти та у разі якщо прилад використовувався належним чином та за його призначенням. Протягом гарантійного періоду ми виправляємо усі дефектні частини за допомогою ремонту, або заміни на наш вибір. Наші умови поширюються лише на техніку, яка продається на території Німеччини та Австрії. Для інших країн звертайтеся до відповідального імпортера. У разі подання претензії на усунення дефектів, будь ласка, надішліть прилад нашому післяпродажному сервісу, упакованим належним чином, разом із копією автоматично сформованої квитанції про продаж, яка повинна містити дату придбання та опис дефекту. Ви можете роздрукувати форму на повернення на нашому сайті [www.unold.de/ruecksendung](http://www.unold.de/ruecksendung). (тільки для запитів із Німеччини та Австрії). Гарантія не покриває пошкодження від звичайного зносу, неправильного використання та недотримання інструкцій з технічного обслуговування та догляду. Гарантія не дійсна, якщо ремонт, або модифікацію пристрою було здійснено сторонніми особами. Будь-які претензії кінцевого споживача щодо продавця не обмежуються цією гарантією.

## УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ / ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Наша техніка виробляється на високому рівні для тривалої служби. Регулярне технічне обслуговування та експертний ремонт нашою службою післяпродажного обслуговування може продовжити термін експлуатації пристрою. Якщо прилад несправний і його ремонт неможливий, ми просимо дотримуватися наступних інструкцій щодо утилізації. Не утилізуйте цей прилад разом із звичайними побутовими відходами. Будь ласка, принесіть цей продукт у затверджений пункт збору для переробки електричних та електронних приборів. Сортуванням та утилізацією відходів ви допомагаєте захищати природні ресурси та гарантуєте, що продукт буде утилізовано належним чином для захисту здоров'я та довкілля.



**Інструкція також доступна для завантаження на: [www.unold.de](http://www.unold.de)**



