

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КЕКСНИЦЫ

GFGRIЛ GFW-025 Keks Express



www.GFgril.ru

QUICK TASTY PERFECT
GFGRIЛ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОКЕКСНИЦЫ МОДЕЛЬ GFW-025 Keks Express

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрической кексницы GFGRIL

При использовании этого или любого другого электроприбора, всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.



Для снижения риска возникновения пожара, поражения электрическим током или серьезной травме:

- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Дети должны быть под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
- Всегда используйте прибор на ровной, стационарной, термостойкой поверхности.
- Температура на доступных поверхностях может быть очень высокой, когда устройство находится в использовании. Не дотрагивайтесь и не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Не перемещайте устройство, пока оно подключено. Дайте прибору охладиться до комнатной температуры.
- Используйте устройство в хорошо проветриваемом помещении, со свободным пространством не менее 10-15 см с каждой стороны продукта для достаточной циркуляции воздуха.
- Не ставьте устройство рядом с газовой или электрической горелкой, внутри или на верхней части нагретой духовки или рядом с другим источником тепла.
- Не допускайте контакта прибора со шторами, настенными покрытиями, одеждой, кухонными полотенцами, или другими легковоспламеняющимися материалами во время его использования.
- Не покрывайте панели алюминиевой фольгой или другим материалом.
- Используйте приспособления, рекомендованные для использования с этим прибором, и те, что проданы производителем.
- Не используйте устройство рядом с водой или другими жидкостями.
- Не ставьте и не роняйте устройство в воду или другие жидкости. Если устройство упало в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте его из воды, пока оно подключено.
- **Не используйте это устройство для приготовления или размораживания замороженных продуктов. Все продукты питания должны быть полностью разморожены перед приготовлением.**
- Не оставляйте это изделие без присмотра во время его использования. Устройство не предназначено для работы с помощью внешнего таймера и не имеет отдельного пульта дистанционного управления системой.
- Не ставьте прибор на шнур питания, т.к. шнур может погнуться и сломаться.
- Не подключайте и не отключайте устройство в / из розетки мокрыми руками.
- Храните прибор и его сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.

- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части. Только оригинальные запчасти могут гарантировать соблюдение требований безопасности.
- Никогда не используйте этот прибор, если у него поврежден кабель питания или вилка, или они не работают должным образом; если шнур был удален, поврежден или подвергался воздействию воды или других жидкостей.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисным центром или квалифицированным специалистом во избежание опасности.



ВНИМАНИЕ - Для снижения риска получения травм или порчи продукта:

- Данный прибор предназначен для не промышленного и некоммерческого использования, только для бытового использования. Не используйте прибор на открытом воздухе или в любых других целях.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола или прилавка), где об него можно споткнуться или его потянуть.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ:

- Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.
- Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим продуктом. Не рекомендуется использование удлинителя с этим продуктом, но если необходимо его использовать:
 - электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у используемого прибора.
 - соединить удлинитель так, чтобы он не висел, т.к. об него можно споткнуться или непреднамеренно вытащить.

НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ

1. Раскладной выпечной блок можно вращать, что обеспечивает отсутствие в тесте пузырьков и разрывов. Выпечные формы выполнены из нержавеющей стали; термостойкие ручки из пластмассы остаются холодными в процессе приготовления.
2. Противопригарные выпечные поверхности можно протирать бумажным полотенцем или влажной тряпочкой. Специальный канал, расположенный по краю формы, предотвращает переполнение и проливы.
3. При первом включении прибора может появиться слабый запах или дым. Это не является признаком неисправности. Дым и запах являются безвредными и довольно быстро пропадут. Однако вкус первых приготовленных продуктов может быть изменен. Рекомендовано не использовать первые приготовленные кексы. Во время выпечки будет образовываться пар. На стенках формы может конденсироваться вода. Это не является признаком неисправности.

Детали и элементы электрокексницы:



Вращение на 180°

Особенности:

- Быстро и вкусно готовит кексы, маффины, куличи, шарлотки и другую выпечку по Вашим любимым рецептам!
- Легко пользоваться: открыть крышку, заложить тесто, готовить примерно 15-20 минут и готово!
- Антипригарное покрытие
- Диаметр 17 см
- Съемный элемент для удобства извлечения готового продукта
- Индикаторы включения и нагрева
- Вращение на 180° для равномерного распределения теста
- Яркий привлекательный дизайн

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРОКЕКСНИЦЕЙ:

1. Устройство подключается только к электрической розетке напряжением 220-240 В. частотой 50 Гц, установленной в соответствии с существующими нормами и правилами.

ПРИМЕЧАНИЕ: При самом первом включении допускается появление небольшого количества дыма и постороннего запаха.

2. Перед первым использованием прибора, протрите устройство чистой салфеткой из хлопка.
3. Дайте поверхностям окончательно высохнуть перед включением прибора в розетку.
4. Убедитесь, что провод не перекручен.
5. Откройте прибор, подняв крышку. Вы можете при первоначальном использовании по желанию промазать пластины растительным маслом.
6. Закройте прибор и подключите к стандартной электрической розетке. Красный индикатор питания загорится, и прибор начнет нагреваться. Этот свет продолжает гореть до тех пор, пока прибор не будет отключена от сети. Как только загорится зеленый индикатор, кексница прогрелась, и можно начинать готовить.

Важно: зеленый индикатор во время приготовления будет включаться и выключаться, но это не означает, что прибор закончил приготовление продуктов.

7. После того, как прибор готов к приготовлению кексов, откройте верхнюю крышку и налейте на нижнюю поверхность тесто. Закройте крышку и подождите 10 сек, после чего поверните прибор по часовой стрелке на 180 градусов, держа за пластиковую ручку. Тесто равномерно растечется по всей форме, кекс сформируется равномерно.
ВНИМАНИЕ: Не используйте металлические кухонные приборы, так как они могут поцарапать или повредить антипригарное покрытие пластин.



ВНИМАНИЕ: пластины и металлические поверхности устройства становятся очень горячими при использовании. Чтобы избежать ожога, используйте термостойкие рукавицы или перчатки, либо прикасайтесь только к ручке.

8. Примерно через 15-20 минут, когда кекс приготовлен в соответствии с пожеланиями, поверните прибор в обратном направлении и поднимите крышку. Снимите кекс с помощью съемного элемента, держа за ручки с двух сторон. Если вы желаете приготовить следующую партию, закройте крышку, чтобы сохранить тепло и дайте прибору заново прогреться.
9. По окончании приготовления выключите прибор, отсоединив шнур питания от электрической розетки.

Когда прибор полностью остынет, протрите пластины влажной салфеткой и тщательно высушите.

**СМОТРИТЕ ВИДЕОРОЛИКИ С РЕЦЕПТАМИ НА
WWW.YOUTUBE.COM ПО ЗАПРОСУ «GFGRIL»**

**БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ
«КНИГА РЕЦЕПТОВ» НА САЙТЕ WWW.GFGRIL.RU**

Кекс творожный

Мука пшеничная — 200 г
Творог (9 %) — 150 г
Масло сливочное — 50 г
Сахар — 150 г
Яйцо куриное — 2 шт
Сода — 1/4 ч. л.
Разрыхлитель теста — 1 ч. л.

Яйца и творог должны быть комнатной температуры, масло размягченное. Для этого взбиваем сливочное масло. Постепенно добавляем половину сахарного песка. Взбивать 10 минут до полного растворения сахара и получения гладкой структуры. Добавить творог в масляную смесь, хорошо взбить. Отдельно взбить яйца и остальной сахар до кремообразной пышной массы и полного растворения сахара. Яично-сахарную массу влить в творожно-масляный крем и размешать. Добавить соду, перемешать, высыпать просеянную муку с разрыхлителем. Хорошо перемешать (миксером не более 30 сек) до получения однородной массы. Кекс готов, если деревянная палочка выходит сухой. Дать отстояться еще в течении 2 часов. Сверху кекс обсыпать сахарной пудрой.

Кекс «Облачко»

Сахар — 220 г
Мука — 200 г
Крахмал картофельный — 100 г
Вода — 125 мл
Масло растительное — 120 мл
Яйцо куриное — 3 шт
Разрыхлитель теста — 10 г
Ванилин (по вкусу) — 1 г
Соль (щепотка) — 2 г
Цедра лимона (цедра одного лимона, по желанию) — 1 ст. л.

Подготовить форму для кексов - хорошо смазать сливочным маслом и присыпать мукой. Для приготовления теста используем блендер. В чашу блендера разбить яйца, добавить щепотку соли и сахар. Включить блендер и взбить все в течение 1 минуты. Продолжая взбивать, влить воду и растительное масло. Следом просеять муку, картофельный крахмал, разрыхлитель и ванилин. Добавить лимонную цедру. Перелить тесто в подготовленную форму для выпечки. Выпекать около 30 минут. В любом случае проверить готовность кекса деревянной шпажкой. Готовый кекс достать и дать ему постоять 10 минут. Затем переложить кекс на решетку и дать ему полностью остыть. Такой кекс можно полить любой глазурью, а можно просто присыпать сахарной пудрой.

КАК ПРАВИЛЬНО УХАЖИВАТЬ ЗА ЭЛЕКТРОКЕКСНИЦЕЙ:

- Перед чисткой отключите устройство и подождите, пока прибор полностью остынет.
- Протрите прибор снаружи только слегка влажной тканью
- Не используйте для чистки внутри или снаружи абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить верхний слой отделки. Для удаления крупных остатков пищи, используйте специальную лопатку.
- Не погружайте прибор в воду или в другие жидкости.

Технические характеристики:

Электрическая кексница
Модель: GFW-025 Keks Express

Напряжение: 230В ~ 50Гц
Мощность: 900 Вт

Размеры прибора: 390 x 230 x 195 мм

Размер упаковки: 390x242x232
Вес: 1,9 кг

Материал: пластик, металл
Сделано в Китае

Товар сертифицирован по ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011



Гарантийный талон

Условия гарантии	Гарантийный талон
<p>1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.</p> <p>2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.</p> <p>3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях: - механических повреждений; - выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.; - использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых.</p> <p>4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.</p> <p>5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.</p> <p>6. Гарантийный срок – 1 год. Гарантия является действительной при условии, что продукт используется с соблюдением инструкций и строго по назначению.</p> <p>7. Срок службы – 3 года.</p>	<p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Серийный номер: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торговая организация: _____</p> <hr/> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен.</p> <p>Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p> <hr/> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал.</p> <p>Ф.И.О. продавца: _____</p> <hr/> <p style="text-align: right;">М.П.</p>