

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЛИННИЦЫ

**GFGRIЛ**  
**GFC-B300**



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОБЛИННИЦЫ МОДЕЛЬ GFC-B300

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрической блинницы GFC-B300.

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



**ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.**



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

- 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 поддон 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 промышленных и не коммерческих помещений, 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.

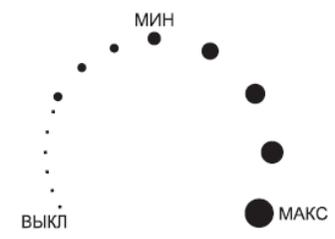
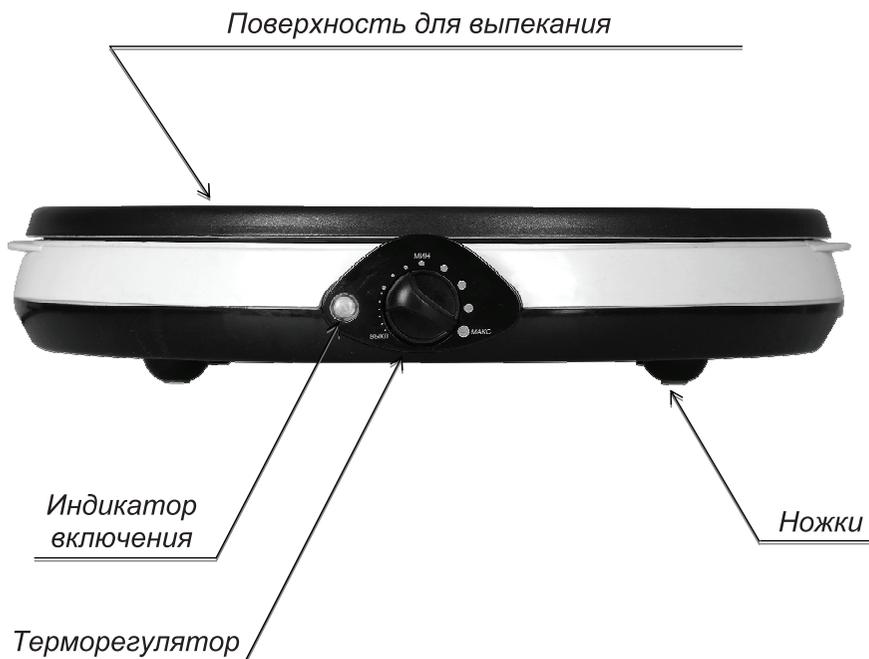
#### **СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ:**

- 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. Противопригарную поверхность можно протирать бумажным полотенцем или влажной тряпочкой.
2. При первом использовании блинницы, рекомендовано выбросить первый приготовленный блин.

## Детали и элементы электроблинницы:



## **КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРОБЛИННИЦЕЙ:**

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. Вы можете при первоначальном использовании по желанию промазать жарочную поверхность маслом.
4. Подключите прибор к стандартной электрической розетке.
5. С помощью терморегулятора выберите нужный режим (МИН/МАКС). Более низкие значения для светлых блинов, более высокие значения сделают блины более темными. Загорится индикатор включения. Поверхность начнет прогреваться. После того, как нагрев достигнет установленного значения, индикатор погаснет, блинница готова к использованию, и Вы можете начать печь. Во время приготовления индикатор будет периодически загораться и гаснуть, температура будет поддерживаться в пределах выбранного режима.
6. Налейте приготовленное тесто на поверхность для выпекания, не переливайте, так как это может привести к возгоранию устройства или удару электрическим током.
7. Через 3 – 7 минут блинчик будет готов; Вы можете переворачивать блинчик для равномерного пропекания.

**ВНИМАНИЕ:** Не используйте металлические кухонные приборы, так как они могут поцарапать или повредить антипригарное покрытие пластин.

8. По окончании приготовления переведите терморегулятор в положение «ВЫКЛ», выключите прибор, отсоединив шнур питания от электрической розетки.

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



**ВНИМАНИЕ:** не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. Дождитесь, пока прибор остынет.

## **КАК ПРАВИЛЬНО УХАЖИВАТЬ ЗА ЭЛЕКТРОБЛИННИЦЕЙ:**

- Перед чисткой отключите устройство и подождите, пока прибор полностью остынет.
- Протрите прибор только слегка влажной тканью
- Не используйте для чистки 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.

## РЕЦЕПТУРЫ БЛИНОВ:

### 1. На молоке

2 яйца  
2 – 3 ст. л. сахара  
1 щепотка соли  
700 мл молока  
300 г муки  
50 г растительного масла

В глубокую миску разбить яйца. Добавить сахар и соль. Тщательно взбить яйца с сахаром при помощи венчика или миксера. Затем добавить молоко. Хорошо взбить смесь. Просеять муку, все время взбивая. Хорошо взбить, чтобы не было комков. Затем добавить растительное масло. Хорошо перемешать.

Тесто для молочных блинов готово к выпечке. Подготовить блинницу к приготовлению, смазать при необходимости растительным маслом. Выпекать блины с обеих сторон. Подавать теплыми с любой начинкой, медом, джемом, сметаной, красной икрой.

### 2. На воде

600 мл воды  
3 яйца  
300 г муки  
½ ч. л. соли  
½ ч. л. соды  
2 ст. л. сахара  
150 г сахара  
1 ст. л. оливкового масла  
½ ч. л. лимонной кислоты

В миску вбить три яйца, взбить миксером, добавить 500 мл воды, смешать. Смешать в чашке 100 мл воды с лимонной кислотой. Отдельно в миске смешать муку, соль, соду. Добавить мучную смесь в жидкие ингредиенты. Замесить тесто без комочков миксером. Тесто должно настояться около 20 минут.

Затем добавить воду с растворенной лимонной кислотой, смешать миксером. Блинницу смазать при необходимости растительным маслом. Выпекать блины с обеих сторон, готовые блины смазать сливочным маслом. Такие блины подходят как для сладких, так и для несладких начинок.

### 3. На кефире

350 мл кефира  
250 мл кипятка  
250 г муки  
3 яйца  
½ ч. л. соли  
1 ст. л. сахара  
½ ч. л. соды  
3 ст. л. растительного масла  
Сливочное масло (по вкусу)

Взбить яйца с солью с сахаром. Не переставая взбивать, вливаем кипящую воду тонкой струйкой, масса увеличивается в объеме. Добавить соду в кефир. Затем в заварную смесь постепенно добавляем муку и кефир с содой. Тесто должно быть довольно жидкое. В готовое тесто добавляем растительное масло.

Подготовить блинницу к приготовлению, смазать при необходимости растительным маслом. Выпекать блины с обеих сторон. Такие блины подходят как для сладких, так и для несладких начинок.

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

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

Технические характеристики:

Электроблинница  
Модель: GFC-B300  
Напряжение: 230В ~ 50Гц  
Мощность: 1250 Вт  
Т МИН – 170 °С  
Т МАКС – 250°С  
Диаметр плиты, мм: 300  
Размеры, мм: 330 x 350 x 60  
Вес: 1,61 кг

В КОМПЛЕКТЕ:

1. Блинница
2. Половник
3. Лопатка для блинов
4. Распределитель теста
5. Инструкция

Материал: пластик, металл  
Сделано в Китае

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



Гарантийный талон

Условия гарантии	Гарантийный талон
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.</li> <li>2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.</li> <li>3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях:                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- механических повреждений;</li> <li>- выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.;</li> <li>- использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых.</li> </ul> </li> <li>4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.</li> <li>5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.</li> <li>6. Гарантийный срок – 1 год.</li> <li>7. Срок службы – 3 года.</li> </ol>	<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>Дата производства и наименование производителя указаны на упаковке</p>	<p style="text-align: right;">М.П.</p>