

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

БЕСПРОВОДНОЙ ПОГРУЖНОЙ ЭЛЕКТРОБЛИННИЦЫ

GFGRIL

GFC-B400



КНИГА РЕЦЕПТОВ

WWW.GFGRIL.RU



БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

НАЗНАЧЕНИЕ ПОГРУЖНОЙ ЭЛЕКТРОБЛИННИЦЫ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за выбор погружной электроблинницы GFC-B400! Электроблинница предназначена для простого и быстрого приготовления ровных и тонких блинов. Беспроводная система более удобна и безопасна для использования и будет особенно актуальна в условиях ограниченного пространства. Принцип дозирования теста путем погружения электроблинницы позволяет без особых усилий готовить блинчики желаемого размера и толщины.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- При покупке электроблинницы проверьте ее работоспособность и комплектацию.
- Не погружайте в воду и не мойте в посудомоечной машине электроблинницу и подставку с сетевым шнуром.
- Используйте электроблинницу на ровной поверхности.
- Электроблинница предназначена для использования только внутри помещений.
- Не оставляйте работающую электроблинницу без присмотра.

ВНИМАНИЕ! Не используйте электроблинницу, если повреждены какие-либо ее детали!

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ ИНСТРУКЦИЮ!

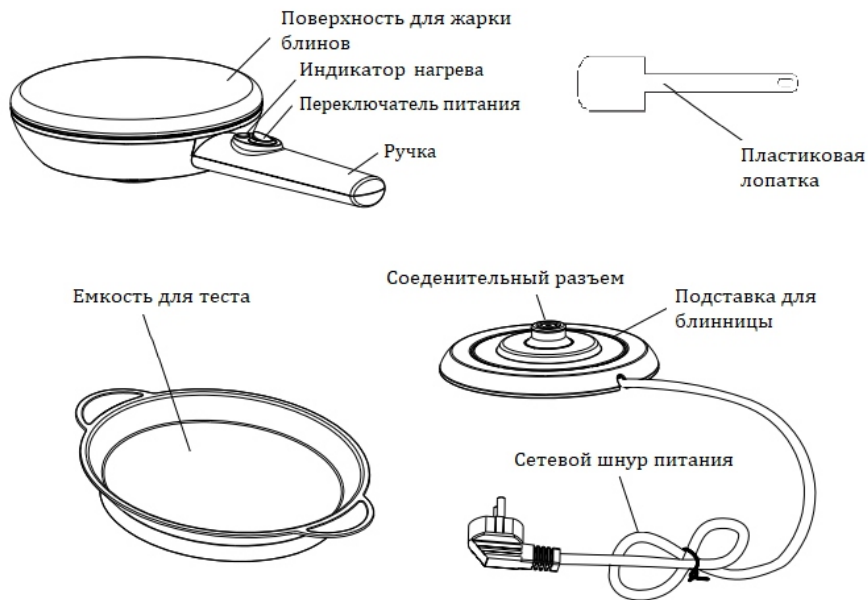
При использовании электроблинницы, всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:

- Храните и используйте электроблинницу вдали от нагретых поверхностей и других источников тепла.
- Не включайте электроблинницу в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте работающую электроблинницу без присмотра и не допускайте самостоятельного использования электроблинницы малолетними детьми.
- При использовании электроблинницы обеспечьте зазор между электроблинницей и окружающими предметами.

- Не допускайте контакта антипригарного покрытия электроблинницы со шторами, настенными покрытиями, одеждой и другими легковоспламеняющимися материалами во время ее использования.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте электроблинницу и подставку с сетевым шнуром в воду или другие жидкости.
- Запрещается мыть электроблинницу и подставку с сетевым шнуром в посудомоечной машине.
- Не допускайте, чтобы металлические контакты в соединительном разъеме подставки и на дне электроблинницы были влажными.
- Вынимая вилку, не тяните за сетевой шнур.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался через острые края и не касался горячих поверхностей.
- Следите за тем, чтобы поверхность электроблинницы, ее дно и подставка с сетевым шнуром были всегда сухими и чистыми.
- Данная электроблинница не предназначена для использования людьми, у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования электроблинницы лицом, отвечающим за их безопасность.
- В целях Вашей безопасности, при обнаружении дефекта электроблинницы, прекратите ее использование.
- Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно, все ремонтные работы должны выполнять только квалифицированные специалисты.

ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны! Поверхность электроблинницы нагревается более чем до 200 градусов – не прикасайтесь к ней руками, если электроблинница включена.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОБЛИННИЦЫ



ПРИМЕЧАНИЕ: Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на $\pm 5-10\%$.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Извлеките из коробки все элементы электроблинницы.
- Удалите все упаковочные материалы и наклейки.
- Внимательно осмотрите электроблинницу на предмет возможных дефектов, трещин или других повреждений. При их обнаружении не используйте электроблинницу и обратитесь к продавцу.

- Перед первым использованием протрите влажной тканью поверхность электроблинницы и дождитесь ее полного высыхания.

ВНИМАНИЕ! Запрещается мыть электроблинницу и подставку с сетевым шнуром в посудомоечной машине!

- Установите подставку на ровную поверхность.
- Плотно установите электроблинницу на подставку таким образом, чтобы металлические контакты на дне электроблинницы вошли в соединительный разъем на подставке.
- Для включения электроблинницы нажмите кнопку переключения питания на ручке электроблинницы. При этом должен загореться световой индикатор рядом с кнопкой.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления электроблинницы. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВНИМАНИЕ! Данная электроблинница предназначена только для непромышленного и некоммерческого использования!

- Перед началом работы убедитесь, что электроблинница устойчиво стоит на поверхности, а все ее части сухие.
- Перед выпеканием блинов антипригарную поверхность электроблинницы можно, но не обязательно, смазать небольшим количеством масла.
- Приготовьте тесто и вылейте его в специальную емкость (миску для теста), идущую в комплекте с электроблинницей.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если на поверхности теста присутствуют крупные пузырьки или пенка, дождитесь их исчезновения.

- Установите подставку на ровную поверхность и включите ее в сеть.
- Плотно установите электроблинницу на подставку таким образом, чтобы металлические контакты на дне электроблинницы вошли в соединительный разъем на подставке.
- Для включения электроблинницы нажмите кнопку переключения питания на ручке электроблинницы. При этом должен загореться световой индикатор рядом с кнопкой.
- Дождитесь полного нагрева электроблинницы, при котором выключится световой индикатор.
- Не переключая кнопку питания, снимите электроблинницу с подставки.

- Аккуратно погрузите антипригарную поверхность электроблинницы в тесто на несколько секунд. Следите за тем, чтобы нагретая поверхность электроблинницы не касалась стенок пластиковой емкости с тестом.



ПРИМЕЧАНИЕ: Диаметр блина будет зависеть от глубины погружения электроблинницы в тесто.

ПРИМЕЧАНИЕ: Толщина блина будет зависеть от времени погружения электроблинницы в тесто, которое может варьироваться от 1 секунды до 10 секунд.

- Поместите электроблинницу обратно на подставку.
- Дождитесь прожарки одной стороны блина. Как правило, это занимает 40-50 секунд в зависимости от толщины блина.

ПРИМЕЧАНИЕ: В процессе работы световой индикатор на ручке электроблинницы будет загораться и гаснуть. Это говорит о включении/выключении нагревательного элемента для поддержания постоянного уровня нагрева поверхности электроблинницы.

ПРИМЕЧАНИЕ: Не рекомендуется держать блины на поверхности электроблинницы слишком долго, так как они становятся ломкими.

- Пластиковой лопаткой, входящей в комплект, переверните блин на другую сторону.

ВНИМАНИЕ! Не используйте металлические кухонные приборы при приготовлении блинов, так как они могут повредить антипригарное покрытие электроблинницы!

- Дождитесь готовности блина с другой стороны. Это может занять от 20 до 40 секунд.
- Пластиковой лопаткой снимите блин с поверхности электроблинницы и выложите готовый блин на тарелку.
- Переключите кнопку питания на ручке электроблинницы и отключите шнур питания от сети.
- Дождитесь полного остывания всех частей электроблинницы и только после этого приступайте к очистке поверхности электроблинницы.

ВНИМАНИЕ! Приблизительно через 40 минут работы рекомендуется выключать электроблинницу на некоторое время до остывания пластиковых частей.

УХОД ЗА ЭЛЕКТРОБЛИННИЦЕЙ

ВНИМАНИЕ! Перед проведением каких-либо операций по уходу за электроблнницей отключите сетевой шнур от сети питания!

- Убедитесь, что все части электроблнницы достаточно остыли.
- Для очищения поверхности электроблнницы рекомендуется использовать влажную мягкую ткань или бумажные салфетки.
- Не используйте для чистки абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить антипригарное покрытие и поцарапать пластик
- Для удаления остатков жира используйте мягкую губку с моющим средством, не содержащим сильных растворителей.
- После очищения поверхности электроблнницы, протрите ее сухой салфеткой или полотенцем.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Прибор не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите электроблнницу к заведомо исправной розетке электропитания
	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке	Проверьте правильность подключения электроблнницы
	Электроблнница неровно установлена на подставку со шнуром питания	Проверьте правильность установки электроблнницы
Во время работы электроблнницы появился посторонний запах	В процессе работы прибор перегрелся	Сократите время непрерывной работы прибора
	Прибор новый	При первых включениях может чувствоваться слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после производства. Данный запах исчезнет после нескольких циклов работы

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: GFC-B400

Мощность: 800 Вт

Питание: 230 В~ 50/60 Гц

Материал корпуса: пластик

Максимальная температура нагрева рабочей поверхности: 240° С

Диаметр рабочей пластины: 20 см

Вес электроблинницы: 540 г

Вес электроблинницы с комплектующими: 890 г

Размеры электроблинницы с подставкой: 37 x 20 x 7,5 см

Размеры емкости для теста: 28 x 23 x 3 см

УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизируйте электроблинницу согласно требованиям положения об утилизации электрического и электронного оборудования. По всем вопросам по утилизации обращайтесь в соответствующую коммунальную службу.



ПРИМЕЧАНИЕ: Вес и объемы продуктов указаны приблизительно, Вы можете менять их в зависимости от предпочтений.

1. Классические блины на молоке

Ингредиенты:

- 4 яйца
- 3-4 ст. л. сахара
- Соль по вкусу
- 700 мл молока
- 300 г муки
- 50 г растительного масла

Приготовление:

В глубокой миске тщательно взбить яйца с сахаром и солью при помощи венчика или миксера, затем добавить молоко. Хорошо взбить смесь. Просеять муку, все время взбивая. Если тесто получается слишком жидким, то добавить дополнительное количество муки. Хорошо взбить, чтобы не было комков, затем добавить растительное масло, все перемешать и вылить в пластиковую емкость для теста.

Подготовить электроблинницу к приготовлению, при необходимости смазать маслом. Выпекать блины с обеих сторон. Подавать теплыми с любой начинкой: медом, джемом, сметаной, красной икрой.

2. Блины на кефире

Ингредиенты:

- 3 яйца
- 350 мл кефира
- 250 мл теплой воды
- 250 г муки
- 2-3 ст.л. сахара
- Соль по вкусу
- 0,5 ч.л. соды
- 3 ст.л. растительного масла

Приготовление:

В глубокой миске тщательно взбить яйца с сахаром и солью при помощи венчика или миксера. Не переставая взбивать, тонкой струйкой влить воду. Добавить соду в кефир. Затем в яичную смесь постепенно добавить муку и кефир с содой. В тесто добавить растительное масло, все ингредиенты еще раз перемешать и вылить в пластиковую емкость для теста.

Подготовить электроблинницу к приготовлению, при необходимости смазать маслом. Выпекать блины с обеих сторон. Подавать теплыми с любой начинкой.

3. Блины на воде

Ингредиенты:

- 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

Приготовление:

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.

4. Овсяные блины

Ингредиенты:

- 125 г овсяной муки или хорошо перемолотых овсяных хлопьев
- 125 г пшеничной муки
- 1-2 яйца
- 1,5-2 стакана молока
- 3 ст.л. сахара
- Соль по вкусу
- 1 ст.л. растительного масла

Приготовление:

В глубокой миске тщательно взбить яйца с сахаром и солью при помощи венчика или миксера, затем добавить молоко. Хорошо взбить смесь. Помешивая, добавить просеянную пшеничную и овсяную муку. Затем добавить растительное масло, все перемешать и вылить в пластиковую емкость для теста.

Подготовить электроблинницу к приготовлению, при необходимости смазать маслом. Выпекать блины с обеих сторон. Подавать теплыми с любой начинкой.

5. Блины с шоколадом

Ингредиенты:

- 500 мл молока
- 2 яйца
- 2 стакана муки
- 55 г сливочное масло
- плитка шоколада
- Сахар по вкусу
- Соль по вкусу

Приготовление:

Соединить все рассыпчатые ингредиенты и добавить 250 мл молока. Полученную смесь тщательно перемешать до исчезновения комочков. Затем в массу добавить взбитые миксером яйца. Шоколад растопить в оставшемся молоке и добавить полученную смесь в тесто. Все ингредиенты еще раз перемешать и вылить в пластиковую емкость для теста.

Подготовить электроблинницу к приготовлению, при необходимости смазать маслом. Выпекать блины с обеих сторон. При подаче можно украсить взбитыми сливками, джемом или растопленным шоколадом.

6. Арахисовые блины с клубничным вареньем

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 1,5 стакана муки
- 4-5 ст.л. сахара
- 1 ч.л. соды
- Соль по вкусу
- 500 мл молока
- 2 ст.л. растительного масла
- 0,25 стакана арахисовой пасты
- Клубничное варенье для подачи

Приготовление:

В просеянную муку добавить сахар, соль и соду. В другой емкости взбить яйца и смешать с молоком, арахисовой пастой и растительным маслом. Затем добавить мучную смесь и еще раз тщательно перемешать и вылить в пластиковую емкость для теста.

Подготовить электроблинницу к приготовлению, при необходимости смазать маслом. Выпекать блины с обеих сторон. Подавать теплыми с клубничным вареньем.

7. Блины на ряженке

Ингредиенты:

- сода — 8 гр.
- яйцо — 2 шт.
- мука — 360 гр.
- ряженка — 400 мл.
- сахарный песок — 60—70 гр.
- масло растительное — 90 мл.
- соль — 1 гр.

Приготовление:

В пластиковой глубокой чаше соедините сахарный песок, яйца и соль. Взбейте миксером или венчиком, чтобы крупинки полностью растаяли. Добавьте ряженку, опять проработайте массу миксером. Добавьте соду. Просейте муку, добавляйте её по столовой ложке в общую массу. Перемешайте компоненты, чтобы убрать комки. Добавьте растительное масло, чтобы завершить приготовление теста. Если состав получился густым из-за консистенции ряженки, можете разбавить тесто водой или молоком. Добавьте 100—120 мл., хорошо взбейте массу венчиком. Обжаривайте на электроблиннице на протяжении 2 минут до потемнения краев. Когда блин станет пористым, переверните его и выпекайте до готовности еще 1 минуту. При подаче смажьте маслом.

8. Шоколадные блины

Ингредиенты:

- порошок какао — 30 гр.
- молоко — 360 гр.
- мука — 120 гр.
- сахарный песок — 100—110 гр.
- сливочное масло — 60 гр.
- яйцо — 2 шт.
- разрыхлитель для теста — 13 гр.

Приготовление:

Поместите сливочное масло в пиалу, растопите на водяной бане или воспользуйтесь микроволновой печью. В другой посуде соедините воедино разрыхлитель, какао-порошок, дважды просеянную муку. К топлёному сливочному маслу введите сахарный песок и яйца. Взбейте миксером примерно 2 минуты. Соедините два состава, вновь перемешайте до однородной консистенции. Полностью исключайте все комочки, иначе блины получатся неоднородными. Когда тесто будет готово, дайте ему постоять 20 мин. Выпекайте 2—3 минуты до того момента, пока края не потемнеют. Далее переверните лопаткой на другую сторону, готовьте ещё 2 минуты. Подавайте, смазав сливочным маслом.

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

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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

<p>Условия гарантии</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие. 2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию. 3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях: <ul style="list-style-type: none"> - 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. 4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. 5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами. 6. Гарантийный срок – 1 год. 7. Срок службы – 3 года. <p>Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «Юнкан Айнинг Электрик Эплайнс Ко., ЛТД»</p> <p>Адрес: Лютоу Индастриал Зона, Юнкан Сити, Жедзянг Провинс, Китай Импортер / Уполномоченная организация: ООО «А-март» 117342, город Москва, улица Бутлерова, дом 176, этаж 6 офис 605, Россия Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgiril.ru +7 (495) 645-16-93</p> <div style="text-align: center; font-size: 2em; font-weight: bold; margin: 10px 0;">EAC</div> <p>Товар сертифицирован по ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011, ТР ЕАЭС 037/2016</p>	<p>Гарантийный талон</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. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p> <hr/> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____</p> <hr/> <div style="text-align: right; margin-top: 20px;">М.П.</div>
--	--

