

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
Погружной блинницы
GFGRIL GFC-B200**

КНИГА РЕЦЕПТОВ



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

INSTAGRAM #GFGRIL

**ИЩИТЕ ДОСТУПНЫЕ РЕЦЕПТЫ В РАЗДЕЛЕ
«КНИГА РЕЦЕПТОВ» НА САЙТЕ WWW.GFGRIL.RU**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОБЛИННИЦЫ МОДЕЛЬ GFC-B200

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение погружной блинницы GFC-B200.

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 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 остыть 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.
- Используйте приспособления, рекомендованные для этого прибора, 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 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.

QUICK TASTY PERFECT



- 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 подвергся 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.

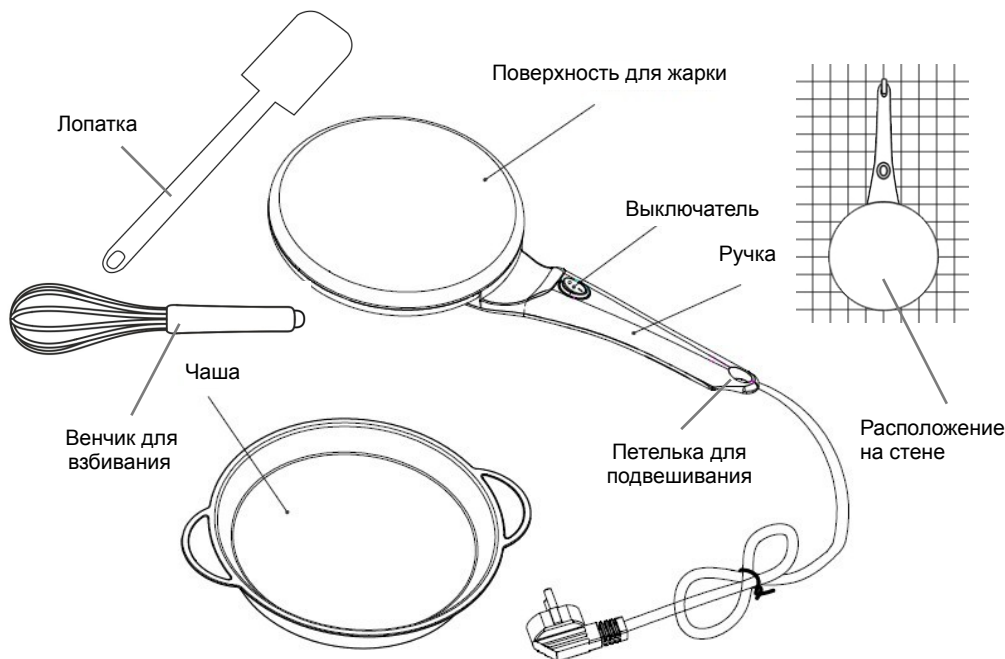
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ:

- 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. Антипригарную поверхность можно протирать бумажным полотенцем или влажной тряпочкой.
2. Рекомендовано не употреблять в пищу первый блин, при первом использовании блинницы.

Детали и элементы погружной 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. Включите прибор в розетку, нажмите кнопку включения. Световой датчик загорится.
5. Перед чисткой и мытьем убедитесь, что прибор остыл, выключен из розетки. Чистка прибора необходима после каждого использования.
6. Не рекомендуется использовать жесткие мочалки и абразивные средства.
7. В процессе разогрева прибора Вы можете услышать щелкающий звук. Это нормальное явление. При первом использовании устройства Вы можете заметить легкий дым и запах.
8. Приготовленное тесто перелейте в специальную тарелку.
9. Погрузите блинницу в тарелку на 3 секунды.

QUICK TASTY PERFECT



10. Переверните.
11. Как только блин достигнет желаемого оттенка переверните его
12. По окончании приготовления выключите прибор, отсоедините шнур питания от электрической розетки.
13. Когда прибор полностью остынет, протрите поверхность блинницы влажной салфеткой и тщательно высушите



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



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.

QUICK TASTY PERFECT



РЕЦЕПТЫ 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.

QUICK TASTY PERFECT



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.

4. Ажурные блинчики на молоке

молоко — 700 мл;
яйца — 3 штуки;
мука — 1,5 стакана;
сливочное или подсолнечное масло — 1 столовая ложка;
соль — 1 щепоть;
сахар — 2–3 столовых ложки.

Разбейте в миску яйца, всыпьте соль и сахар, хорошо их взбейте. Налейте половину молока и промешайте. Насыпьте муку, перемешайте. Получится немного густовато, но у нас ведь еще молоко осталось. Растопите сливочное масло и влейте его (допустимо заменить растительным). Добавьте остальное молоко. Перемешайте. Если тесто кажется жидковатым, добавьте муки. Выпекайте блинчики. Складывайте их в стопочку и смазывайте растопленным маслом (хотя это и не обязательно — они и так будут вкусными).

5. Блины на ряженке

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

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

QUICK TASTY PERFECT



6. Шоколадные блины

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.

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 топленому сливочному маслу введите сахарный песок и яйца. Взбейте миксером на протяжении 2 минут. Соедините два состава, вновь перемешайте до однородной консистенции. Полностью исключайте все комочки, иначе блины получатся неоднородными. Когда тесто будет готово, дайте ему постоять треть часа. По истечении этого срока выберите сковородку подходящего размера, раскалите её. 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»**

INSTAGRAM #GFGRIL

**ИЩИТЕ ДОСТУПНЫЕ РЕЦЕПТЫ В РАЗДЕЛЕ
«КНИГА РЕЦЕПТОВ» НА САЙТЕ WWW.GFGRIL.RU**

Технические характеристики:

Электроблинница

Модель: GFC-B300

Напряжение: 220В-240В ~ 50Гц-60Гц

Мощность: 800 Вт

Температура: MAX 200°

Диаметр, мм: 200

Размеры, мм: 440 x 248 x 77

Вес: 0,7 кг

В КОМПЛЕКТЕ:

1. Блинница
2. Венчик
3. Лопатка для блинов
4. Чаша
5. Инструкция

Материал: пластик, металл

Сделано в Китае

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



QUICK TASTY PERFECT



Гарантийный талон

Условия гарантии

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:
 - 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.

Изготовитель:

«ЮНКАН АЙНИНГ ЭЛЕКТРИК ЭПЛАЙЕНС
КО., ЛТД»
ЛЮТОУ ИНДАСТРИАЛ ЗОНА , ЮНКАН СИТИ,
ЖЕДЗЯНГ ПРОВИНС, КИТАЙ
Страна-производитель: Китай
Импортер / Уполномоченная организация:
ООО «А-маркт», 127434 г. Россия, Москва,
Дмитровское шоссе, д.13А, эт.1, пом. III, к.1.
Служба сервисной поддержки потребителей:
+7 (495) 641 61 39, www.gfgril.ru
Дата производства: см. на упаковке
Товар сертифицирован по ТР ТС 004/2011, ТР
ТС 020/2011

Гарантийный талон

Изделие: _____

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата продажи: _____

Торгующая организация: _____

Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен.

Ф.И.О. и подпись покупателя:

Вскрыл упаковку, проверил и продал.

Ф.И.О. продавца:

М.П.

QUICK TASTY PERFECT



