

129461 Kalorik Прибор для выпечки кексов

(RUS) РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ**

Поздравляем Вас с приобретением Прибора для выпечки кексов.

Перед первым применением прибора внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и сохраните его для последующего использования прибора. Передавая прибор третьим лицам, всегда прилагайте данное руководство по эксплуатации.

Производитель и импортер не несут никакой ответственности, если не соблюдаются рекомендации в данном руководстве по эксплуатации.

Указания по безопасности

- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, а также лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают вытекающие из этого опасности.
- Прибор не является игрушкой.
- Проверить, соответствует ли напряжение в сети напряжению, указанному на устройстве.
- При использовании никогда не оставлять устройство без надзора.
- Время от времени проверять устройство на повреждения. Никогда не использовать устройство, если шнур или устройство имеют любые признаки повреждений. В этом случае, должен быть выполнен ремонт компетентным квалифицированным специалистом; Если шнур поврежден, он должен быть заменен компетентным квалифицированным специалистом, чтобы избежать всех опасностей.
- Устройство следует использовать только дома, и тем способом, который указан в этих инструкциях.
- Никогда не погружать устройство в воду или в любую другую жидкость, по какой угодно причине. Никогда не помещать в посудомоечную машину.
- Никогда не использовать устройство возле горячих поверхностей.
- Перед очисткой, всегда отключать устройство от питания.
- Никогда не использовать прибор на улице и всегда держать его в сухой среде.
- Никогда не использовать комплектующие, не рекомендованные производителем. Они могут представлять собой опасность для пользователя и риск повреждения для устройства.
- Никогда не тяните устройство за шнур для его передвижения. Обеспечить, чтобы шнур не свисал, не был зажат или перегнут. Не наматывать шнур вокруг прибора и не сгибать его.
- Устанавливать прибор следует только на ровной, сухой, устойчивой поверхности.
- Перед очисткой устройства или перед тем, как убрать на хранение, убедиться в том, что оно остыло.
- Обеспечить, чтобы шнур никогда не вступал в контакт с горячими деталями устройства.
- **При использовании устройства температура доступных поверхностей может быть очень высокой. Не дотрагиваться до этих горячих деталей устройства без защитных средств, например, такие как рукавицы, прихватки и т.п.**
- Обеспечить, чтобы во время использования устройство никогда не вступало в контакт с легковоспламеняющимися материалами, такими как занавески, ткань, и т.д., поскольку может возникнуть пожар.
- Следует быть осторожным, чтобы не поцарапать специальное покрытие основы пластин, поскольку небольшие кусочки этого покрытия могут попасть в пищу. Использовать классическую деревянную лопаточку или термостойкую пластиковую.
- Всегда отключать устройство от сети, когда оно не используется, особенно потому, что оно не оборудовано выключателем.
- Никогда не включать прибор через внешний таймер или любой тип отдельного устройства дистанционного управления.

Использование

- При первом использовании возможно небольшое выделение дыма. Ничего страшного - через короткий промежуток времени дым задымление исчезнет. Поэтому рекомендуется перед первым использованием дать устройству поработать 10 минут пустым.
- При первом использовании следует вытереть поверхность пластин влажной тканью, затем высушить. Закрывать устройство и вставить шнур в электрическую розетку. Загорятся красная сигнальная лампа и зеленая лампа готовности, указывающие на то, что устройство включено и нагревается.
- При достижении температуры готовки зеленая лампочка гаснет. Во время использования эта красная лампа регулярно включается и выключается, это просто означает, что термостат регулирует температуру устройства.
Внимание: во время работы пластины пода нагреваются. Соблюдать осторожность, чтобы избежать ожогов.
- Открыть прибор и слегка смазать пластины пода маслом, маргарином или кулинарным жиром.
- Равномерно налить тесто в бороздки нижних пластин, но не до краев, и закрыть устройство. Ненадолго нажать крышку, чтобы тесто равномерно распределилось на пластинах.
- Закрывать две половинки устройства с помощью защелки.
- Далее следует выпекать кексы до золотистой корочки. Когда кексы готовы достать их с помощью пластиковой или деревянной лопатки. Никогда не использовать никакие острые или металлические предметы, так как они могут повредить противопригорающее покрытие пластин пода.
- После завершения готовки, отключить устройство и оставить его открытым, чтобы пластины остыли.

РЕЦЕПТЫ**Соленое сдобное тесто****Ингредиенты**

250 г муки
1,5 ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. соли
2 яйца
80 мл растительного масла
125 мл пахты
80 г тертого пармезана

Смешайте муку, разрыхлитель и соль, добавьте яйца, растительное масло и пахту, затем замесите упругое тесто. Добавьте тертый пармезан по вкусу. Выпекайте в аппарате для приготовления кексов («гугльхупф») не более 7 – 10 минут, в зависимости от добавленных ингредиентов. Соленое сдобное тесто можно разнообразить с помощью нарезанных оливок, маринованного сладкого перца, сушеных томатов или сыра моцарелла. При этом всегда важно соблюдать основные правила: не добавляйте ингредиенты с большим содержанием воды. Овощи и мясо необходимо слегка припустить. Не добавляйте слишком много ингредиентов, чтобы тесто не разваливалось.

Сладкое дрожжевое тесто**Ингредиенты**

250 г муки
50-100 г сахара
22 г свежих дрожжей
(половина кубика)
125 мл теплого молока
Щепотка соли

Насыпьте муку в миску и сформируйте в ней углубление. Растворите половину кубика дрожжей в чашке с добавлением небольшого количества молока и влейте в углубление. Смешайте с небольшим количеством муки. Поставьте плотно закрытую миску в теплое место на 10-15 минут. Затем добавьте молоко, сахар и немного соли и вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от чашки. Вновь накройте миску и поставьте в теплое место на 20-25 минут. Внимание! Избегайте сквозняков! Затем скатайте небольшие шарики весом примерно по 60 г и выпекайте в аппарате для приготовления гугльхупфов.

Натуральные кексы из домашнего блинного теста**Ингредиенты:**

200 г самовосходящей муки
1 саше ванильного сахара
200 г сахара
200 г растопленного масла
4 яйца

Подготовка:

Растопить масло.

Взбить яйца, сахар и ванильных сахар. Затем добавить растопленное масло. Просеять самовосходящую муку. Вбить самовосходящую муку в смесь.

Можно также использовать другие домашние рецепты или жидкую смесь для кексов И/ИЛИ порошковую смесь для кексов.

Подготовка:

Подготовить блинное тесто в соответствии с указаниями в рецепте или на упаковке жидкой или порошковой смеси для кекса.

Выпекание:

Предварительно нагреть устройство.

Затем налить тесто в формы для выпечки. Обычно, формы для выпечки не нужно смазывать, но если кексы трудно вытаскивать после выпекания, рекомендуется смазать формы для выпечки перед следующим процессом

выпекания. Оставить печься 5-7 минут, не дольше, чтобы они оставались красивыми и гладкими изнутри. Замечание: время выпекания может отличаться в зависимости от используемой смеси для кексов.

ПОДСКАЗКА: после выпекания, можно украсить кексы, например, шоколадной обсыпкой, сахарными крупинками...

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Перед очисткой отключить прибор от сети и подождать, пока устройство охладится.

- Вытереть внутреннюю сторону слегка увлажненной тканью, обеспечить, чтобы в отверстия для охлаждения не попали влага, масло или жир.
Вытереть внутреннюю сторону и края пластины бумажным полотенцем или мягкой тканью. Не очищать внутреннюю или внешнюю сторону никакими абразивными средствами или металлическими губками, поскольку это может повредить отделку.
- * Не погружать в воду или любую другую жидкость.
- * Уберите прибор в недоступное для детей и животных место, защищенное от влаги и прямых солнечных лучей.

**ВНИМАНИЕ!**

- Не наматывайте сетевой кабель вокруг прибора.
- Никогда не промывайте прибор водой и не опускайте в воду или другие жидкости.

1. После использования выключите прибор и извлеките сетевой штепсель из розетки.
2. Охладите прибор.
3. При необходимости, протрите прибор слегка влажным платком и высушите другим платком.
4. Храните прибор в сухом недоступном для детей и животных месте.

Утилизация

Материал упаковки может быть повторно использован. Утилизируйте упаковку экологически приемлемым образом и отнесите ее в пункт сбора материала.



Утилизируйте прибор в соответствии с требованиями охраны окружающей среды. Прибор не относится к бытовым отходам. Утилизируйте его в пункте приёма вторсырья для электрических и электронных приборов. Дополнительную информацию Вы можете получить в районной администрации

Устранение дефектов

Если прибор функционирует ненадлежащим образом, убедитесь, что Вы можете самостоятельно устранить проблему.

Не пытайтесь самостоятельно починить неисправный электроприбор! Обратитесь к квалифицированному специалисту или в Службу клиентского сервиса.

Проблема	Возможная причина /устранение
Прибор не включается/не работает	<ul style="list-style-type: none"> • Правильно ли вставлен сетевой штепсель в розетку? При необходимости, исправьте положение. • Розетка исправна? Попробуйте другую розетку. • Проверьте надежность питания от сети.

Производитель: «Huayu Electrical Appliance Group Co., Ltd.», №168 North Huancheng Road,

Zhouchang Development Zone, Cixi City 315324 Ningbo, P.R.China, Китай

Поставщик в России: «Eibe Elektrogeräte GmbH», Gustav-Töpfer-Strasse 6

07422 Bad Blankenburg, Germany, Германия

Произведено: в Китае

Импортер/продавец: ООО «Директ Трейд»,

127473, Россия, город Москва, ул. Селезневская, д. 11а, стр. 2, комн. 4

Уполномоченное лицо на принятие претензий от потребителей

Тел. Службы Клиентского Сервиса 8 - 800-707-77-71

Срок службы 2 года

Гарантийный срок 1 год

Технические сведения

№ модели: СКМ 1002 (SW-235DC6)

Электропитание: 240-220 Вольт, 50/60 Гц

Мощность: 900 Вт

Класс защиты: I