

smile

Прибор для приготовления кексов

WM 3605

Инструкция по эксплуатации



Технические характеристики

Модель
Напряжение:
Мощность:

WM 3605
220 В/50 Гц
1400 Вт

- Перед использованием прибора прочитайте руководство по эксплуатации.
- Пожалуйста, храните данное руководство по эксплуатации, гарантийный талон, кассовый чек, а так же, по возможности, картонную упаковку вместе с внутренней упаковкой!

Общие указания по технике безопасности

- Прибор предназначен исключительно для личного пользования.
- Всегда вынимайте штекер из штепсельной розетки, если Вы больше не пользуетесь прибором, если хотите установить части оснастки, почистить прибор, а также, если возникает помеха. Перед этим прибор нужно выключить. Тянуть нужно за штекер, а не за кабель.
- Для того, чтобы предохранить детей от опасностей, связанных с электрическими приборами, ни в коем случае не оставляйте их наедине с электрическими приборами без надзора. Поэтому выберите место установки Вашего прибора так, чтобы дети не могли до него достать.
- Регулярно проверяйте кабель и прибор на наличие повреждений. Если прибор имеет какие-либо повреждения, то им нельзя пользоваться.
- **Не ремонтируйте Ваш прибор самостоятельно. Обязательно обратитесь в аккредитованный сервисный центр.**
- Из соображений безопасности, замена дефектного сетевого кабеля допускается только на заводе-изготовителе или в сервисном центре.
- Прибор и кабель должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие жары, прямых солнечных лучей, влаги, острых кромок и т.д. Не оставляйте его рядом с обогревательными приборами.
- **Ни в коем случае не оставляйте работающий прибор без надзора! Если Вы не пользуетесь больше прибором, всегда выключайте его.**
- Используйте только оригинальную оснастку.

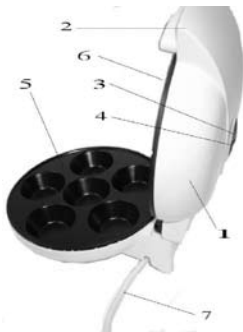
- Не пользуйтесь прибором на улице.
- Прибор ни в коем случае нельзя погружать в воду или в какие-либо другие жидкости; Не включайте прибор, если Ваши руки мокрые или влажные. Храните прибор в сухом месте.
- Используйте прибор только для тех целей, для которых он предназначен.

Специальные указания по технике безопасности для данного прибора.

- Пожалуйста, убедитесь, что напряжение в сети 220V~50Hz
- Не ставьте прибор вплотную к кухонной мебели и другим предметам. Следите, чтобы вокруг прибора было свободное пространство для циркуляции воздуха.
- **Важно! Во время работы прибор сильно нагревается. По окончании работы прибор также остается некоторое время горячим. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.**
- Не оставляйте работающий прибор без наблюдения.
- Всегда выключайте прибор при его перемещении с одного места на другое.
- Не используйте прибор вблизи огнеопасных материалов и предметов.
- **Ни в коем случае не погружайте прибор, шнур и вилку в воду или иную жидкость!**
- Не кладите на горячую поверхность посторонние предметы. Следите, чтобы этого не делали другие.
- После пользования прибором всегда отключайте его от сети.
- Всегда чистите прибор после использования. Перед чисткой отключите прибор от сети, дайте ему остыть, и, лишь затем, приступайте к чистке. Не используйте острые или абразивные материалы при чистке прибора, поскольку это повредит антипригарную поверхность.
- Если прибором пользуется другое лицо, обязательно передайте ему инструкцию.

Обзор деталей прибора

1. Верхняя крышка
2. Теплоизолированная ручка
3. Индикатор готовности (зеленый)
4. Индикатор сети (красный)
5. Нижняя нагревательная поверхность
6. Верхняя нагревательная поверхность
7. Шнур питания



Подготовка прибора к работе

1. Пожалуйста, внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию
2. Удалите все упаковочные материалы.
3. Перед использованием полностью протрите прибор влажной тканью.
4. Установите прибор на горизонтальную жаропрочную поверхность. Не ставьте прибор непосредственно под розеткой.

Перед первым использованием смажьте формы для выпечки наибольшим количеством жира. Включите прибор с закрытыми половинками примерно на 10-15 минут (см. Порядок работы).

ПРИМЕЧАНИЕ: При первом нагревании прибора с поверхностей удаляется защитная смазка. При этом возможно кратковременное выделение незначительного количества дыма.

5. В заключение протрите прибор влажной тканью.
6. Первые кексы в пищу не употребляйте!

Порядок работы

Примечание: В зависимости от содержания жира в тесте формы для выпечки следует немного смазать жиром.

1. Перед использованием прибора, протрите нагревательные поверхности прибора влажной тканью или губкой.
2. Поместить прибор на ровную горизонтальную огнеупорную поверхность. Полностью размотайте шнур. Вставьте сетевую вилку в розетку с напряжением сети 220В ~ 50Гц, оснащенную защитным заземлением и установленную в соответствии с предписаниями. Загорится красная контрольная лампочка (4)
3. Во время подогрева держите формы прибора закрытыми. Как только температура выпекания будет достигнута, загорится зеленая контрольная лампочка (3).
4. Откройте прибор. Положите примерно 1 столовую ложку теста в каждую форму нижней поверхности (5). Дозируйте тесто правильно, иначе излишки теста вытекут за края и испачкают прибор.
5. Закройте прибор.

Примечание:

- Время выпечки индивидуально, в зависимости от личного вкуса. Пожалуйста, соблюдайте пропорции рецепта
6. За несколько минут до предполагаемой готовности (примерно 10-15 минут). Если кексы подрумянились и поднялись, значит, они готовы, можно вынимать.
 7. До конца откиньте крышку и выньте вилку из розетки.
 8. Осторожно извлеките кексы из форм. Для этого используйте теплостойкую деревянную или пластиковую ложку. Чтобы не повредить антипригарное покрытие прибора ни в коем случае не пользуйтесь острыми и режущими предметами.
 9. После каждого выпекания при необходимости слегка смазывайте формы маслом.
 10. В перерывах между процессами выпекания прибор должен быть всегда закрыт.

Рецепт приготовления 25-30 шт. шоколадных кексов

Ингредиенты: 100 г молочного шоколада, 300 г муки, 2 чайные ложки порошкового разрыхлителя теста, 1 чайная ложка пищевой соды, 1 щепотка соли, 2 яйца, 150 г маргарина, 80 г сахара, 250 мл молока.

Способ приготовления:

1. Шоколад натереть на крупной терке.
2. В одной посуде смешать муку, разрыхлитель теста, пищевую соду, соль и потертый шоколад.
3. В другую посуду положить яйца, маргарин, сахар, молоко и размешать. Добавить сюда смесь из первой посуды и тщательно перемешать.
4. Включите прибор в сеть и дайте ему подогреться.
5. Наполнить формы для выпечки тестом и выпекать примерно 14 мин.

Выключение

Если Вы хотите выключить прибор или сделать паузу в работе, вытащите вилку из розетки. Красная контрольная лампочка погаснет.

Чистка прибора

1. Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть перед чисткой.
2. При помощи кисточки смахните крошки и остатки теста, кексов с выпекающей поверхности и краев прибора.
3. Прострите прибор слегка влажной тканью
4. После чистки дайте прибору высохнуть.
5. Не используйте при чистке щетку и другие грубые предметы, а также абразивные материалы, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

Хранение прибора.

1. Отключите прибор от электросети.
2. Смотайте сетевой шнур свободными кольцами.
3. Уберите прибор в сухое место подальше от детей.

Гарантийное обязательство

Гарантийный срок на территории Российской Федерации 1 год.

В случае возникновения претензий по гарантии, предъявите изделие в полной комплектации, с оригинальной упаковкой и кассовым чеком в аккредитованный сервисный центр. Без кассового чека невозможен бесплатный ремонт или замена изделия.

Дефекты принадлежностей не служат причиной для автоматической замены всего изделия.

Дефекты изнашиваемых принадлежностей или трущихся деталей, а также чистка, техобслуживание или замена трущихся деталей не попадают под гарантию.

Гарантия теряется при вскрытии изделия посторонними лицами.

Срок службы товара 2 года при соблюдении условий эксплуатации.

После гарантии

После окончания срока гарантии ремонт изделий производится за оплату аккредитованными сервисными центрами.

Технические характеристики

Прибор прошёл все необходимые испытания на соответствие и безопасность, определёнными директивами СЕ и стандартами ГОСТ-Р, и соответствует современным техническим стандартам безопасности.

Фирма оставляет за собой право вносить технические изменения в конструкцию.