

SUPRA

Руководство по эксплуатации

Кексница WIS-202



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение кексницы SUPRA. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну.

Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

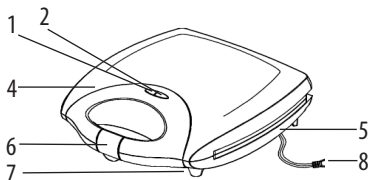
Меры безопасности.....	3
Устройство прибора.....	4
Подготовка прибора к работе.....	4
Порядок работы.....	5
Чистка.....	5
Хранение.....	5
Рецепты.....	5
Безопасная утилизация.....	7
Технические характеристики.....	7

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Запрещается использовать кексницу вне помещений.
- Убедитесь, что напряжение вашей домашней электросети соответствует значению, указанному на нижней стороне прибора.
- Подключайте прибор к розетке с защитным заземлением.
- Не подключайте несколько приборов к одной розетке, чтобы ее не перегружать.
- Запрещается использовать прибор с таймером или другим устройством, регулирующим его включение и выключение.
- Размещайте прибор так, чтобы шнур питания не перевешивался через край стола, раковины и др.
- Размещайте прибор на ровной термостойчивой поверхности так, чтобы вокруг прибора было достаточно свободного места для циркуляции воздуха. Не ставьте прибор вплотную к кухонной мебели или другим предметам.
- Размещайте и храните прибор в недоступном для детей месте.
- Во время приготовления следите, чтобы рядом не находились дети и случайно не потянули за шнур и не запутались в нем.
- Не допускайте, чтобы шнур питания находился вблизи горячих поверхностей прибора или соприкасался с ними.
- Всегда выключайте прибор при его перемещении с одного места на другое.
- Не используйте прибор вблизи огнеопасных материалов и предметов.
- Не кладите на горячую поверхность прибора посторонние предметы и следите, чтобы этого не делали другие.
- Не пользуйтесь прибором, если у вас мокрые руки.
- Перед началом приготовления всегда разогревайте нагревательные поверхности.
- По окончании использования прибора всегда отключайте его от электросети.
- При отключении прибора от электросети никогда не тяните за шнур питания, держитесь за вилку.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не прикасайтесь к металлическим частям прибора во время его работы и после нее, т.к. во время работы они становятся очень горячими и им требуется время, чтобы остыть.
- Никогда не применяйте острые предметы или абразивные средства для чистки нагревательных поверхностей, т.к. это может повредить антипригарное покрытие.
- После использования обязательно чистите прибор. Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- Никогда не погружайте прибор, вилку или шнур питания в воду и не допускайте, чтобы вода попадала на прибор.
- Прибор и шнур питания должны храниться так, чтобы они не подвергались воздействию жары, прямых солнечных лучей или влажности.
- Используйте прибор только по его прямому назначению.
- Если шнур питания поврежден, следует обратиться в авторизованный сервисный центр производителя для его замены.
- Запрещается разбирать или ремонтировать прибор самостоятельно. Неквалифицированный ремонт может послужить причиной несчастного случая. В случае возникновения каких-либо неполадок обратитесь в уполномоченный сервисный центр.
- Прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (в т.ч. детьми), а также людьми с недостатком знаний или опыта, если за ними не присматривают люди, ответственные за их безопасность или им не были даны подробные разъяснения по работе с прибором.
- Будьте аккуратны, чтобы не обжечься паром, когда открываете верхнюю крышку. Также имейте в виду, что во время работы кексницы её внешняя поверхность может сильно нагреваться.

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

2. Красный индикатор питания
3. Зеленый индикатор готовности
4. Верхняя нагревательная поверхность
5. Нижняя нагревательная поверхность
6. Защелка
7. Нескользящие ножки
8. Шнур и вилка питания



ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ

- Достаньте прибор из упаковки, уберите упаковочные материалы и удалите наклейки.
- Медленно откройте крышку, нажав на защелку, так, чтобы крышка не откинулась резко назад.
- Тщательно очистите нагревательные поверхности влажной тканью или губкой.
- Полностью размотайте и распрямите шнур питания, чтобы он не аккумулировал тепло.
- Включите прибор в электросеть, чтобы разогреть нагревательные поверхности. При этом загорится красный индикатор.
- Оставьте включенный прибор в закрытом состоянии на несколько минут, чтобы избавиться от запаха.

ВНИМАНИЕ:

При первом использовании возможен кратковременный выход незначительного количества дыма, т.к. с поверхностей прибора удаляется защитная смазка.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Подготовьте жидкое тесто для кексов.
- Установите прибор на ровную горизонтальную жароустойчивую поверхность.
- Подключите прибор к электросети, загорится красный индикатор питания. Когда нагревательные поверхности разогреются до нужной температуры, загорится зеленый индикатор готовности.
- Откройте крышку и налейте подготовленное тесто в выемки нижней нагревательной поверхности и сразу же закройте крышку.
- Через некоторое время зеленый индикатор погаснет, что означает, что идет процесс разогрева.
- Подождите, пока зеленый индикатор загорится снова, и медленно откройте крышку, чтобы проверить степень готовности кексов. Они должны приобрести золотисто-коричневый оттенок.
- Достаньте готовые кексы при помощи деревянной лопатки.

! Никогда не пользуйтесь ножами или иными металлическими предметами, так как они могут повредить антипригарное покрытие.

- Дайте кексам полностью остыть перед тем, как начать их украшение.
- По окончании работы отключите прибор от электросети.
- Дайте прибору полностью остыть, затем проведите его чистку.

ВНИМАНИЕ:

Во время работы нагревательные поверхности сильно нагреваются. Будьте осторожны, чтобы не обжечься. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.

ЧИСТКА

- Отключите кексницу от электросети и дайте ей остыть перед чисткой.
- Используйте влажную мягкую ткань или губку с нейтральным моющим средством. Не используйте при чистке острые предметы и абразивные чистящие средства, чтобы не повредить антипригарное покрытие.
- Запрещается погружать прибор, шнур питания и вилку в воду.
- После чистки дайте прибору высохнуть.

ХРАНЕНИЕ

- Отключите прибор от электросети.
- Проведите процедуру чистки прибора.
- Смотайте шнур питания свободными кольцами.
- Храните прибор в сухом, прохладном месте.

РЕЦЕПТЫ

Творожные кексы

- Творог — 200 г
- Масло сливочное — 150 г
- Сахар — 200 г
- Изюм — 4 ст. л.
- Мука — 200 г
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Яйцо — 3 шт

Растопить масло.

Взбить яйца с сахаром, добавить творог, масло и разрыхлитель.

Постепенно добавлять просеянную муку.

Можно добавить ваниль по вкусу.

Изюм промыть, обсушить, смешать с 1 ст. л. муки, добавить в тесто.

Разогреть кексницу.

Формочки для кексов заполнить тестом. Выпекать согласно руководству пользователя.

Готовые кексики посыпать сахарной пудрой.

«Любимые кексы»

- Майонез (стакан) — 250 г
- Сахар — 1 стак.
- Мука (белая высшего сорта) — 2 стак.
- Яйцо — 3-4 шт
- Сода (пищевая, погашенная) — 0,5 ч. л.
- Изюм (без косточек, орехи, ягоды)

Яйца растереть с сахаром.

Майонез смешать с мукой.

Изюм промыть, подержать немного в горячей воде, просушить.

Все соединить, добавить соду и изюм (немного обвалять в муке). Разложить тесто в формочки до 2/3 объема, т.к. при выпекании выпечка будет подниматься.

Выпекать до золотистого цвета согласно руководству пользователя.

«Мини-тортики или кексики с начинкой»

- Яйцо куриное — 2 шт
- Мука пшеничная — 120 г
- Шоколад (желательно черный с большим содержанием какао) — 120 г
- Масло — 120 г
- Сахар-песок — 120 г
- Разрыхлитель для теста (кофейная ложка)
- Шоколад белый — 150 г
- Сливки (самые жирные) — 200 мл

Для начинки: Сливки (лучше брать самые жирные) нагреть, поломать шоколад и растворить в сливках. Затем остудите сливки и поставьте в холодильник на 2 часа. (Это касается белого шоколада. Если готовите с другим, то достаточно просто остудить.)

Для теста: Шоколад с маслом растопить на водяной бане.

Яйца растереть с сахаром (если шоколад молочный или десертный, то уменьшите на треть норму сахара; если шоколад горький, то понадобится 120 грамм). Добавить муку, разрыхлитель.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Смешать с шоколадной массой. Заполнить формочки тестом и выпекать согласно руководству пользователя. Пока кексы остывают, взбить уже остывшие сливки с шоколадом до плотной массы.

Затем у кексов срезать шляпку и с помощью шприца или ложки покрыть их кремом.

Затем накрыть шляпкой и поставить в холодильник на 30 минут.

Банановые кексики

- 1.5 стакана муки
- 0.5 ч.л. разрыхлителя
- 1 ч.л. соды
- 0.5 ч.л. соли
- 3 крупных банана, размять в пюре
- 3/4 стакана сахара
- 1 яйцо
- 75 г сливочного масла, растопить

Просеять вместе муку, разрыхлитель, соду и соль; отложить на время.

Смешать пюре из бананов, сахар, яйца и растопленное масло в отдельной миске. Аккуратно добавить мучную смесь и перемешивать до получения однородной массы.

Столовой ложкой выложите тесто в формочки, распределяя равномерно и заполняя их примерно на 2/3.

Выпекать согласно руководству пользователя.

Шоколадные капкейки

- 1 1/3 стакана муки
- 1/4 ч.л. соды
- 2 ч.л. разрыхлителя
- 3/4 стакана какао-порошка, без сахара
- 1/8 ч.л. соли
- 3 ст.л. сливочного масла, размягчённого
- 1 1/2 стакана сахара
- 2 яйца
- 3/4 ч.л. ванильного экстракта или ванильного сахара
- 1 стакан молока

Просеять вместе муку, разрыхлитель, соду, какао и соль; отложить на время.

В большой миске взбить вместе сливочное масло и сахар, пока смесь не станет светлой и пышной. Добавить яйца по одному, тщательно взбивая после каждого добавления, а затем добавить ваниль. Добавить мучную смесь поочередно с молоком; хорошо взбить. Наполнить формочки на 3/4. Выпекать согласно руководству пользователя.

Когда полностью остынет, украсьте вашим любимым кремом.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: 220-240 В, 50/60 Гц

Максимальная мощность: 1400 Вт

Габаритные размеры

с упаковкой(ДхШхВ): 314х130х336мм

Вес: 3,25 кг

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Благодарим Вас за выбор техники SUPRA.

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, дизайн и комплектацию товара без предварительного уведомления.



Производитель:

СУПРА ТЕХНОЛОДЖИС ЛИМИТЕД

КНР, Гонконг, Квинз Роуд Централ, 222, Кай Вонг Коммерсиал Билдинг, ЛГ2/Ф., комната 2.

Сделано в КНР.

Товар сертифицирован в соответствии с законом

«О защите прав потребителей».

Срок службы изделия - 3 года

Гарантийный срок - 1 год

Центральный авторизованный сервисный центр: ООО «ВипСервис», г. Москва, пос. Мосрентген, Институтский пр., д.2

Список сервисных центров прилагается

(см. вкладыш)

Компания производитель оставляет за собой право, без предварительного уведомления, вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов и телефонов существующих. Адрес ближайшего СЦ вы можете также узнать по телефону горячей линии 8-800-100-333-1 или на сайте www.supra.ru, а так же отправив запрос на supra@supra.ru

**Единая справочная служба: 8-800-100-3331,
e-mail: service@deltael.ru**

www.supra.ru

