

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВАФЕЛЬНИЦЫ

GfGRIL GFW-015 Waffle Plus



ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЫ МОДЕЛЬ GFW-015 Waffle Plus

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрической вафельницы GFW-015 Waffle Plus.

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.
- Не покрывайте поддон алюминиевой фольгой или другим материалом.
- Используйте приспособления, рекомендованные для использования с этим прибором, 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 или размораживания 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 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.
- Никогда не используйте этот прибор, если у него повреждена 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.

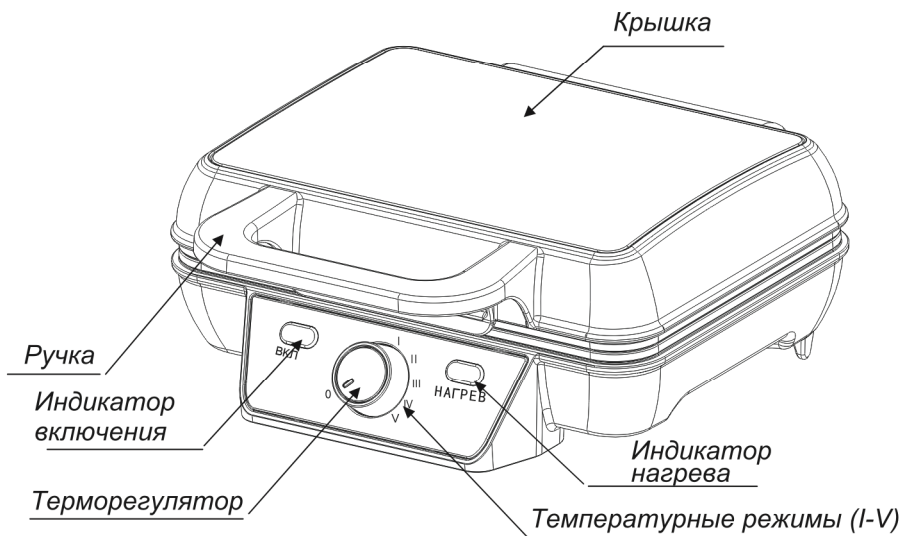
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ:

- 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. Противогрибные поверхности можно протирать бумажным полотенцем или влажной тряпочкой.
2. При первом включении вафельницы может появиться слабый запах или дым. Это не является признаком неисправности. Дым и запах являются безвредными и довольно быстро пропадут. Однако вкус первых приготовленных на каждой стороне вафельницы вафель может быть изменен. Рекомендовано выбросить первые приготовленные вафли. Во время выпечки будет образовываться пар. На стенках формы может конденсироваться вода. Это не является признаком неисправности.

Детали и элементы электровфельницы:



КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЕЙ:

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.
4. Откройте прибор, подняв крышку. Вы можете при первоначальном использовании по желанию промазать пластины растительным маслом.
5. Закройте вафельницу и подключите прибор к стандартной электрической розетке. Красный индикатор питания загорится и вафельница начнет нагреваться. Этот свет продолжает гореть до тех пор, пока вафельница не будет отключена от сети.
6. С помощью терморегулятора выберите нужный режим. Более низкие значения для светлой вафли, более высокие значения сделают вафли более темными. Когда вафельница разогреется до нужной температуры, загорится зеленый индикатор готовности. Вафельница готова к использованию.
7. После того, как вафельница готова к приготовлению вафель, откройте верхнюю крышку и налейте на нижнюю поверхность в каждую четверть по одной столовой ложке теста. Закройте крышку.

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



ВНИМАНИЕ: пластины и металлические поверхности устройства становятся очень горячими при использовании. Чтобы избежать ожога, используйте термостойкие рукавицы или перчатки, либо прикасайтесь только к ручке.

8. Примерно через 3-4 минуты, когда вафли приготовлены, снимите вафли с помощью деревянной лопатки. Если вы желаете приготовить следующую партию вафель, закройте крышку, чтобы сохранить тепло и дайте прибору заново прогреться.
9. По окончании приготовления переведите терморегулятор в значение «0», выключите прибор, отсоединив шнур питания от электрической розетки.

Когда прибор полностью остынет, протрите пластины вафельницы влажной салфеткой и тщательно высушите.

КАК ПРАВИЛЬНО УХАЖИВАТЬ ЗА ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЕЙ:

- Перед чисткой отключите устройство и подождите, пока прибор полностью остынет.
- Протрите прибор снаружи только слегка влажной тканью
- Не используйте для чистки внутри или снаружи 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.
- Аккуратно достаньте лоток для сбора крошек и очистите его под горячей водой, можно с добавлением жидкого моющего средства.

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

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

РЕЦЕПТУРЫ ВАФЕЛЬ:

1. Бельгийские вафли

Для заварного крема понадобится:

2 яйца
20 г муки
200 мл молока
100 г сахара
¼ ч. л. соли
1 ч. л. ванильного сахара

Для вафель:

¼ ч. л. соли
1 ст. л. ванильного сахара
25 г сахара
2 яйца (отделить желток от белка)
60 мл растительного масла
170 г муки
170 мл молока

Приготовление крема: смешайте яйца, сахар, соль, ванильный сахар. Добавьте муки и хорошо перемешайте. Добавьте холодное молоко. Перемешивайте до образования однородного теста. Поставьте смесь на средний огонь и непрерывно перемешивайте для того, чтобы избежать образования комков. Как только масса начнет завариваться, необходимо интенсивно смешивать ее. Снимите кастрюлю с огня и продолжайте смешивать в течение минуты. Для того, чтобы охладить крем, погрузите кастрюлю в холодную воду.

Приготовление вафель: смешайте в ёмкости желтки, сахар, соль, ванильный сахар. Добавьте муку, молоко и тщательно перемешайте. В получившуюся массу добавьте масла. Тем временем отдельно взбивайте белок, постепенно увеличивая скорость сбивания. Добавьте его порционно к тесту, смешайте до однородной массы.

Хорошо прогрейте вафельницу. Положите 1-2 ложки теста в вафельницу. Достаньте первую вафлю через 3-4 минуты. Готовьте до полного использования теста. Готовые вафли разрежьте порционно и подавайте вместе с кремом.

2. Венские вафли

50 г сливочного масла
4 яйца
1 упаковка сахарной пудры со вкусом ванили
1 ч. ложка разрыхлителя теста
1 ч. ложка соли
150 г сахара
350 г муки
200 г коровьего молока
200 г кокосового молока
Для украшения: сироп, малина

В большой емкости тщательно смешайте сливочное масло, гранулированный сахар и сахарную пудру. Добавьте яйца; хорошо перемешайте до достижения однородности. Тем временем в муку добавьте разрыхлитель, перемешайте. Может остаться несколько комков. Добавьте муку к ранее приготовленной консистенции, тщательно смешайте, после чего влейте молоко (кокосовое и коровье). К полученному тесту добавьте соль и оставьте на 20 мин. Хорошо прогрейте вафельницу. Смажьте панели сливочным или растительным маслом. Положите ложку теста на панели и закройте вафельницу. Вытащите первую вафлю через 3-4 минуты. Готовьте до полного использования теста. Подавайте вафли с малиной и сиропом.

3. Картофельные вафли

250 г муки
200 г картофеля
75 г сметаны
1 яйцо
25 г пшеничной муки
2 ст.л. растительного масла
1 щепотка соли

Смешайте муку с сахаром. Почистите сырую картошку. Натрите картофель на терке (желательно на мелкой, иначе он не прожарится). Отожмите сок. Добавьте яйцо, сметану, соль. Затем добавьте растительное масло и муку. Хорошенько размешивайте. Выкладывайте ложку теста в форму и жарьте 1-2 минуты. Готовьте до полного использования теста.

4. Сырные вафли

200 г минеральной газированной воды
150-200 г растопленного сливочного масла
2 стакана муки
250 г тертого сыра
2 яйца
½ ложки соли
2 ч. ложки разрыхлителя для теста

Смешайте муку, тертый сыр, яйца, сливочное мало, разрыхлитель для теста, соль, минеральную воду. Взбивайте ингредиенты, пока не получите однородную смесь. Хорошо прогрейте вафельницу. Положите 1-2 ложки теста и закройте вафельницу. Вытащите первую вафлю через 3-4 минуты. Готовьте до полного использования теста.

5. Диетические вафли

2 яйца

1 стакан муки

½ стакана сахара

1 стакан кефира

¼ ч.л. соли

1 ст. л. подсолнечного масла

Для украшения: клубника, сахарная пудра

В большой емкости смешайте яйца, сахар. Добавьте кефир, соль. После тщательного перемешивания всыпьте муку. Хорошо прогрейте вафельницу. Положите 1-2 ложки теста и закройте вафельницу. Вытащите первую вафлю через 3-4 минуты. Готовьте до полного использования теста.

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

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

Технические характеристики:

Электрическая вафельница

Модель: GFW-015

Напряжение: 230В ~ 50Гц

Мощность: 1000 Вт

Размеры, мм: 230 x 260 x 90

Вес: 1,7 кг

Материал: пластик, металл

Сделано в Китае

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



Гарантийный талон

Условия гарантии	Гарантийный талон
<p>1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.</p> <p>2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.</p> <p>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.</p> <p>4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.</p> <p>5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.</p> <p>6. Гарантийный срок – 1 год.</p> <p>7. Срок службы – 3 года.</p> <p>Дата производства и наименование производителя указываются на упаковке</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.</p> <p>Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p> <hr/> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал.</p> <p>Ф.И.О. продавца: _____</p> <hr/> <p align="right">М.П.</p>