

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВАФЕЛЬНИЦЫ

**GFGRIЛ
GF-020 Waffle Pro**



ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЫ МОДЕЛЬ GF-020 Waffle Pro

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрической вафельницы GF-020 Waffle Pro.

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 травме:

- 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 охладиться 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.

QUICK TASTY PERFECT



www.GFgril.ru

- 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.
- 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 подвергался 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.

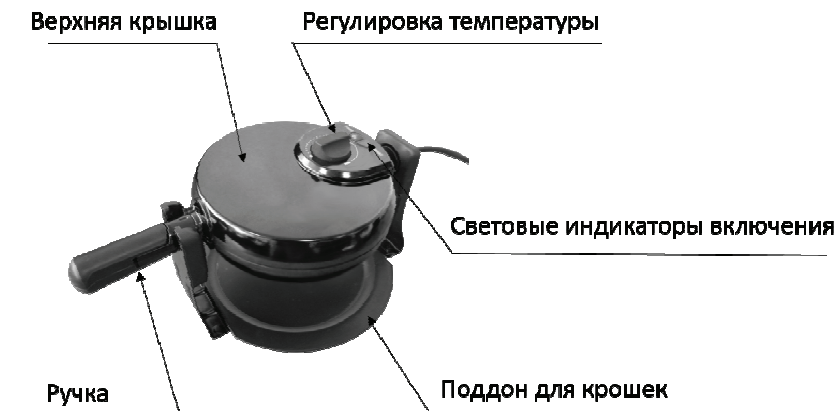
НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ

1. Двухсторонний раскладной выпечной блок можно вращать, что обеспечивает отсутствие на вафлях пузырьков и разрывов. Выпечные формы выполнены из нержавеющей стали; термостойкие ручки из пластмассы остаются холодными в процессе приготовления.
2. Противопригарные выпечные поверхности можно протирать бумажным полотенцем или влажной тряпочкой. Специальный канал, расположенный по краю формы, предотвращает переполнение и проливы.
3. 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.

QUICK TASTY PERFECT



Детали и элементы электровафельницы:



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, поддон для крошек вымойте руками или в посудомоечной машине.
3. Дайте поверхностям окончательно высохнуть перед включением прибора в розетку.
4. Убедитесь, что поддон для крошек стоит на своем месте.
5. Откройте прибор, подняв крышку. Вы можете при первоначальном использовании по желанию промазать пластины растительным маслом.
6. 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.
7. С помощью ручки регулировки температуры выберите нужную степень нагрева. Более низкие значения для светлой вафли, более высокие значения сделают вафлю более темной. Когда вафельница разогреется до нужной температуры, загорится зеленый индикатор готовности. Вафельница готова к использованию.

Важно: зеленый индикатор во время приготовления будет включаться и выключаться, но это не означает, что вафельница закончила приготовление вафель.

8. 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 и подождите 10 сек, после чего поверните вафельницу по часовой стрелке на 180 градусов, держа за пластиковую ручку. Тесто равномерно растечется по всей форме и вафли сформируются ровно.
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.

9. Примерно через 3-4 минуты, когда вафли приготовлены в соответствии с пожеланиями, поверните прибор в обратном направлении и поднимите крышку. Снимите вафли с помощью деревянной лопатки. Если вы желаете приготовить следующую партию вафель, закройте крышку, чтобы сохранить тепло и дайте прибору заново прогреться.
10. По окончании приготовления выключите прибор, отсоединив шнур питания от электрической розетки.

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

QUICK TASTY PERFECT



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.

РЕЦЕПТУРЫ ВАФЕЛЬ:

1. Вафли с бананами и грецким орехом

600 г муки
1 чайная ложка сахара
½ чайной ложки соли
1 столовая ложка сухих дрожжей
½ чайной ложки имбиря
120 мл воды
355 мл обезжиренного молока
120 г масла или маргарина, кубиками
4 яйца
2 столовых ложки коричневого сахара
320 г порезанных кубиками бананов
120 г перемолотых грецких орехов

В большой емкости смешайте муку, сахар, соль и имбирь. Отставьте в сторону. В среднюю кастрюльку вылейте воду, молоко, масло и дрожжи. Часто помешивая нагревайте смесь на медленном огне до температуры 47°C - 52°C. Перелейте смесь в большую емкость, добавьте яйца и хорошо перемешайте. Накройте полотенцем. Поставьте на ночь в холодильник или держите при комнатной температуре как минимум 1 час до тех пор, пока тесто не поднимется и не увеличится в объеме вдвое. Добавьте коричневый сахар, бананы и грецкий орех; хорошо перемешайте. Хорошо прогрейте вафельницу. Положите 3 – 4 ложки теста на нижнюю часть вафельницы. Закройте вафельницу и переверните выпечной блок. Через несколько минут 3-4 мин, достаньте готовые вафли. Готовьте до полного использования теста. Посыпьте сахаром по вкусу.
Количество вафель: 8 круглых вафель

2. Вафли с шоколадной крошкой

475 г муки
200 г среднее сладкой и малосладкой шоколадной крошки
2 столовых ложки гранулированного сахара
1 столовая ложка пекарского порошка
½ чайной ложки соли
1 чайная ложка корицы по желанию
400 мл молока
80 г масла или маргарина, жидкого
4 яйца
Взбитые шоколадные сливки (для украшения)

В большой емкости смешайте муку, гранулированный сахар, пекарский порошок и корицу. Добавьте молоко и яйца; хорошо перемешайте до достижения однородности. Может остаться несколько комков. Добавьте шоколадную крошку. Хорошо прогрейте вафельницу. Положите 2 – 3 ложки теста и закройте вафельницу, переверните выпечной блок.

Вытащите готовую вафлю через 3-4 мин. Готовьте до полного использования теста. Украсьте взбитыми шоколадными сливками. Количество вафель: 8 круглых вафель.

3. Горячие бельгийские вафли

250 г муки
250 мл молока
100 г жидкого масла
3 пакетика ванильного сахара
3 яйца, отделить желтки от белков
1 щепотка соли
Сахарная пудра (пожеланию для украшения)

Смешайте муку с сахаром. Добавьте немного молока и хорошо перемешайте. Добавьте желтки и оставшееся молоко. Перемешивайте до образования однородного теста. Добавьте жидкое масло и осторожно вмешайте взбитые белки. Хорошо прогрейте вафельницу. Положите 3 – 4 ложки теста в нижнюю часть вафельницы. Закройте крышку и переверните выпечный блок. Вытащите первую вафлю через 3-4 минуты. Готовьте до полного использования теста. Подавайте вафли теплыми, посыпанными сахарной пудрой. Количество вафель: 8 круглых вафель.

4. Сливочные вафли

200 г муки
250 мл холодного молока
6 желтков
200 200 г жидкого масла
2 пакетика ванильного сахара
2 чайных ложки пекарского порошка
1 щепотка соли
12 хорошо взбитых белков
Взбитые сливки с сахаром (по желанию для украшения)
Красные фрукты, малина или клубника (по желанию для украшения)

Взбейте желтки с холодным молоком. Медленно всыпьте муку и пекарский порошок, затем добавьте масло и ванильный сахар с солью. В конце добавьте взбитые белки. Хорошо прогрейте вафельницу. Положите 3 – 4 ложки теста в нижнюю часть вафельницы. Закройте вафельницу и переверните выпечный блок. Вытащите первую вафлю через 3-4 минуты. Готовьте до полного использования теста. Дайте остыть, и украсьте взбитыми сливками с красными фруктами (малиной или клубникой). Количество вафель: 8 круглых вафель.

5. Вафли Льеж

1 кг муки
350 мл теплого молока
50 г свежих дрожжей
4 яйца
1 щепотка соли
2 пакетика ванильного сахара
500 г мягкого масла
500 г гранулированного сахара

В большой емкости смешайте муку, ванильный сахар, щепотку соли и мягкое масло. Добавьте свежие дрожжи к теплomu молоку и перемешайте. Перелейте молоко к смеси муки/масла/яиц. Дайте постоять 1 час. Добавьте гранулированный сахар. Разделите тесто на порции по 100 г. Выложите на посыпанную мукой поверхность и оставьте на 15 минут.

Хорошо разогрейте вафельницу. Положите 4 равных порции теста в нижнюю часть вафельницы. Закройте вафельницу и переверните выпечной блок. Через 4-5 минут вытащите готовую вафлю. Количество вафель: 8 круглых вафель.

6. Вафли с корицей

500 г муки
250 г мягкого масла
200 г коричневого сахара
1 столовая ложка сухих дрожжей
3 столовых ложки корицы
3 яйца
250 мл теплого молока

Смешайте муку с коричневым сахаром, дрожжами и корицей в большой емкости. Сделайте ямку в середине и поместите туда мягкое масло, яйца и немного теплого молока. В течение короткого времени понемногу добавляйте муку и оставшееся молоко. Дайте постоять 1 час. Разделите тесто на порции по 100 г. Выложите на несколько минут на посыпанную мукой поверхность. Хорошо разогрейте вафельницу. Положите 4 равных порции теста в нижнюю часть вафельницы. Закройте крышку и переверните выпечной блок. Через несколько минут вытащите готовую вафлю. Количество вафель: 8 круглых вафель.

7. Мягкие ванильные вафли

500 г муки
300 г маргарина или масла
1 щепотка соли
325 г сахарной пудры
5 яиц
5 пакетиков ванильного сахара
240 мл (1 кружка) воды

Расплавьте маргарин или масло. Добавьте щепотку соли, вбейте 325 г сахарной пудры и 5 взбитых как для омлета яиц. Затем добавьте 5 пакетиков ванильного сахара и кружку воды. Постепенно добавляйте муку, хорошо перемешайте. Хорошо разогрейте вафельницу. Положите 3 – 4 ложки теста в нижнюю часть вафельницы, закройте и переверните выпечной блок. Вытащите готовую вафлю через несколько минут. Готовьте до полного использования теста. Количество вафель: 8 круглых вафель.

8. Вафли с миндалем

500 г муки
300 г сахарной пудры
300 г жидкого масла
50 г измельченного миндаля или миндальных хлопьев
4 яйца (небольших)
100 мл воды
1 щепотка соли

Поместите муку в емкость. Добавьте соль, сахар и миндаль. Сделайте в середине углубление. Постепенно добавляйте муку и взбитые яйца. Добавьте жидкое масло и воду. Хорошо разогрейте вафельницу. Положите 4 больших столовых ложки теста в нижнюю часть вафельницы. Закройте вафельницу и переверните выпечной блок. Готовьте до полного использования теста. Количество вафель: 8 круглых вафель.

QUICK TASTY PERFECT



Гарантийный талон	
<p>Условия гарантии</p> <ol style="list-style-type: none"> 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<p>Гарантийный талон</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> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал.</p> <p>Ф.И.О. продавца:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p style="text-align: right;">М.П.</p>

QUICK TASTY PERFECT



www.GFgril.ru