

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

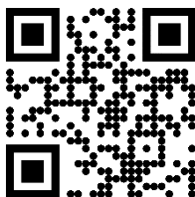


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ Электрическая вафельница GFW-034



КНИГА РЕЦЕПТОВ

ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ НА САЙТЕ В РАЗДЕЛЕ «КНИГА РЕЦЕПТОВ»
ИЛИ ПО QR-КОДУ



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрической вафельницы GFW-034!

Электрическая вафельница GFW-034 предназначена для приготовления тонких, хрустящих вафель. С её помощью Вы с легкостью можете приготовить вкусные трубочки, а также вафельные рожки для мороженого. Конус для приготовления вафельных рожков уже идет в комплекте поставки. Мощность вафельницы 1200Вт позволяет быстро разогреть рабочую поверхность прибора. Две антипригарные пластины диаметром 20 см обеспечивают равномерное приготовление вафель. Также благодаря высококачественному антипригарному покрытию ухаживать за вафельницей легко, достаточно протереть рабочие поверхности влажной тканью. Противоскользкие ножки предотвращают скольжение вафельницы по рабочей поверхности. Благодаря оптимальным размерам GFW-034 можно легко хранить и даже брать с собой в гости.

Готовить вафли при помощи GFW-034 просто - нужно подключить прибор к сети, дождаться оптимального нагрева, о чем подскажет отключение зеленого светового индикатора, затем поместить порцию теста в вафельницу, закрыть крышку и уже через несколько минут достать готовые вафли.

Электрическая вафельница GFW-034 - незаменимая кухонная помощница для любителей настоящих домашних, сладких, ароматных вафель, дополненных вкуснейшей начинкой из крема, взбитых сливок или фруктов и ягод. Трубочки с вареной сгущенкой, приготовленные при помощи GFW-034, вернут Вас в детство, а мороженое в вафельных рожках создаст атмосферу праздника.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества электрической вафельницы GFW-034, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: <https://www.gfgril.ru>

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ

 **ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭТОГО ИЛИ ЛЮБОГО ДРУГОГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ:**

- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра и не допускайте самостоятельного использования прибора малолетними детьми.

- 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.

- Всегда используйте прибор на ровной, горизонтальной, стационарной, термостойкой поверхности.

- Температура на доступных поверхностях может быть очень высокой, когда прибор находится в использовании. Не дотрагивайтесь и не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Не перемещайте прибор, пока он подключен. После использования, перед чисткой и перед перемещением отключите прибор от электросети и дайте остыть до комнатной температуры.

- Не ставьте прибор 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.

- Используйте прибор в хорошо проветриваемом помещении, со свободным пространством не менее 10 -15 см с каждой стороны прибора для достаточной циркуляции воздуха.

- Не покрывайте пластины и корпус прибор алюминиевой фольгой или другими материалами во время работы. Это может привести к перегреву и поломке прибора.

- Не используйте прибор без продуктов.

- Допускается использование прибора только при закрытой крышке.

- Не погружайте сетевой шнур, штепсельную вилку и корпус прибора в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте вафельницу из воды, пока она подключена. Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.

- Не ставьте прибор на шнур питания, т.к. шнур может погнуться и сломаться.

- Не подключайте и не отключайте прибор в/из розетки мокрыми руками.

- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола), где об него можно споткнуться или его потянуть.

- Храните прибор и шнур питания 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 прибор, если у него поврежден шнур питания или вилка, или они не работают должным образом; если шнур был удален, поврежден или подвергнулся 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! Не используйте этот прибор для приготовления или размораживания замороженных продуктов. Все продукты питания должны быть полностью разморожены перед приготовлением.

ВНИМАНИЕ! Вынимайте вафли сразу после приготовления, при длительном нахождении вафель во включенном приборе может произойти их возгорание.

ВНИМАНИЕ! Данный прибор предназначен для непромышленного и некоммерческого использования, только для личного бытового использования. Не используйте прибор не по назначению.

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 прибором.

Не рекомендуется использование удлинителя с этим прибором, но если необходимо его использовать, то:

- Электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у данного прибора.
- Соедините удлинитель так, чтобы он не висел, т.к. об него можно споткнуться или непреднамеренно вытащить.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

1. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.
2. После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
3. Проверьте работоспособность и комплектность прибора. Внимательно осмотрите прибор на предмет возможных дефектов и повреждений.
4. Запрещается использовать прибор, если его детали (шнур питания, штепсельная вилка, корпус, поверхность пластин для выпекания и т.д.) повреждены. При обнаружении повреждений обратитесь в авторизованный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта или к продавцу. Во избежание поражения электрическим током не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
5. Перед первым использованием прибора внимательно ознакомьтесь с его устройством.
6. Внимательно прочитайте все указания по эксплуатации и меры предосторожности, изложенные в данной инструкции.
7. Протрите корпус прибора и панели для выпекания влажной мягкой тканью или губкой и вытрите насухо мягкой тряпочкой или бумажным полотенцем. Следите, чтобы вода не попала внутрь корпуса прибора.
8. Перед включением прибора смажьте пластины для выпекания небольшим количеством растительного масла.



При первом использовании прибора 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 вафельнице блюд может быть изменен. Рекомендуем утилизировать первые приготовленные вафли.

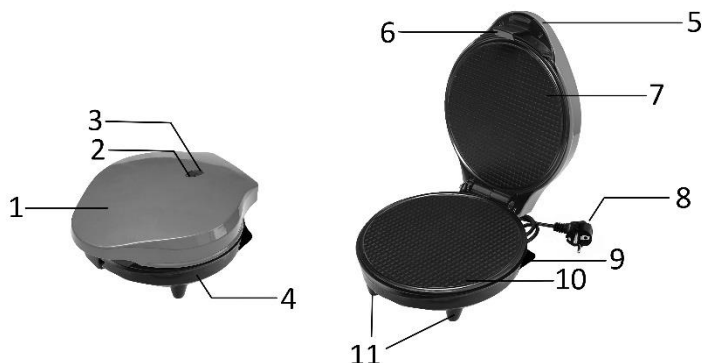


Во время выпечки будет образовываться пар. На стенках пластин для выпекания может конденсироваться вода. Это не является признаком неисправности.



Небольшой люфт крышки вафельницы не является дефектом. Вафли при выпечке увеличиваются в объеме, благодаря небольшому люфту тесто не вытекает и вафли пропекаются равномерно.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЫ



1. Верхняя часть корпуса
2. Индикатор нагрева
3. Индикатор включения в сеть
4. Нижняя часть корпуса
5. Ручка
6. Защелка-фиксатор
7. Верхняя пластина с антипригарным покрытием для выпекания
8. Шнур
9. Задняя ножка с отсеком для хранения шнура питания
10. Нижняя пластина с антипригарным покрытием для выпекания
11. Прорезиненные ножки

ПРИМЕЧАНИЕ: Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на $\pm 5-10\%$

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

Выпечка вафель требует определенного навыка, который быстро приобретается в процессе готовки. Для выпечки вафель тесто можно приготовить по одному из рецептов из «Книги Рецептов» или по имеющимся источникам кулинарии.

1. Установите прибор на ровную, горизонтальную, стационарную, термостойкую поверхность.
2. Перед включением прибора в розетку убедитесь, что все его поверхности сухие и шнур питания не перекручен.
3. Откройте прибор, подняв верхнюю часть корпуса за ручку. Антипригарное покрытие пластин для выпекания позволяет готовить без использования масла, но при первоначальном использовании Вы можете по желанию смазать панели для выпекания небольшим количеством растительного масла.

4. Закройте прибор и подключите его к стандартной розетке электросети с напряжением 220 — 240В и частотой 50/60 Гц. Загорится световой индикатор включения и зеленый индикатор нагрева, прибор начнет нагреваться. Как только прибор нагреется, зеленый световой индикатор нагрева погаснет, указывая на то, что панели для выпекания достигли необходимой температуры для выпекания. После этого откройте прибор, подняв верхнюю часть корпуса за ручку, и налейте тесто в середину нижней панели.

ВНИМАНИЕ! Количество теста, необходимое для приготовления вафли, зависит от состава рецепта, консистенции теста. При малом количестве теста вафли получаются тонкие и не по всей поверхности формы. При слишком большом количестве теста вафли будут толще, и может произойти вытекание теста. Определение нужного количества теста приобретаетс~~я~~ с опытом.



5. Аккуратно опустите вниз верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку. Не опускайте крышку вниз слишком резко, так как в противном случае тесто может перелиться через края прибора.

6. Выпекайте вафли в течение 5 минут или до появления золотистой корочки. Проверьте готовность вафель, приподняв верхнюю часть корпуса за ручку.

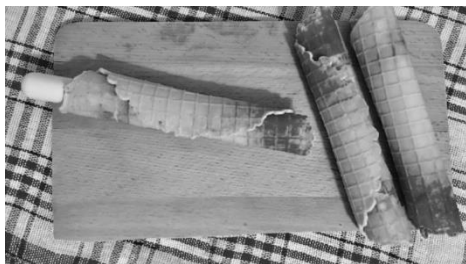
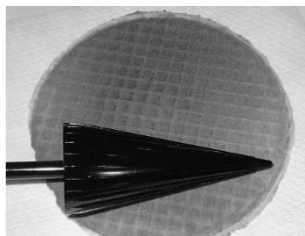
Если вафли не готовы, опустите обратно вниз верхнюю часть корпуса, придерживая за ручку, и подождите еще некоторое время.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления вафель может изменяться в зависимости от используемых ингредиентов.

7. Когда вафли приготовлены в соответствии с пожеланиями, аккуратно поднимите верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку. Снимите вафли с помощью деревянной или пластиковой лопатки, или пластиковых кулинарных щипцов.

8. Готовые вафли можно свернуть в рожок при помощи конуса из комплекта поставки или в трубочку.

ВНИМАНИЕ! Сворачивать вафли в конус или рожок надо, пока вафли горячие.



9. Если Вы желаете приготовить следующую партию вафель, опустите вниз верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку, чтобы сохранить тепло и дайте прибору заново прогреться.



ВНИМАНИЕ! Для снятия вафель не используйте металлические кухонные приборы, так как они могут поцарапать или повредить антипригарное покрытие панелей.

ВНИМАНИЕ! Панели для выпекания, металлические и пластиковые поверхности прибора становятся очень горячими при использовании. Остерегайтесь выхода пара между пластинами для выпекания, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к краям пластин для выпекания во избежание получения ожогов. Чтобы избежать ожога, используйте термостойкие рукавицы или перчатки, либо прикасайтесь только к ручке.



Никогда не трогайте прибор за верхнюю крышку во время использования.



Никогда не открывайте прибор, чтобы рука была над прибором. Есть большая вероятность получить ожог.



Всегда открывайте прибор только сбоку во время приготовления.

10. По окончании приготовления выключите прибор, отсоединив шнур питания от электрической розетки. Поднимите верхнюю часть корпуса прибора за ручку и оставьте прибор с открытой крышкой до остывания. Когда прибор полностью остынет, протрите панели для выпекания мягкой влажной салфеткой и тщательно высушите мягкой салфеткой или кухонным полотенцем и уберите на хранение.

ХРАНЕНИЕ И УХОД

Перед тем как убрать прибор на хранение, выполните чистку корпуса и пластин прибора. Перед чисткой отключите прибор от электросети и подождите, пока прибор полностью остынет. Протрите корпус и пластины прибора слегка влажной мягкой тканью.

Не используйте для чистки внутри или снаружи прибора абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить антипригарное покрытие пластин для выпекания и верхний слой отделки пластикового корпуса. Для удаления крупных остатков пищи, используйте пластиковую лопатку.

Не погружайте прибор в воду или в другие жидкости. Запрещено мыть прибор в посудомоечной машине! Вытрите насухо мягкой тканью все поверхности прибора и опустите верхнюю часть корпуса прибора.

Смотайте шнур питания, обернув его вокруг задней ножки.

Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Прибор не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите прибор к заведомо исправной розетке электропитания
	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке	Проверьте правильность подключения прибора
Во время работы прибора появился посторонний запах	В процессе работы прибор перегрелся	Сократите время непрерывной работы прибора
	Прибор новый	При первых включениях может чувствоваться слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после производства. Данный запах исчезнет после нескольких циклов работы
Вафли получились сырыми	Неоднородное тесто	Ещё раз перемешать тесто венчиком, миксером или иным приспособлением для замешивания теста для достижения однородной консистенции
	Превышено допустимое количество теста	Уменьшить количество теста при следующей закладке
	Устройство не было полностью прогрето	Дать прибору и панелям прогреться до нужной температуры
	Недостаточное время приготовления	Увеличить время приготовления

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: GFW-034

Напряжение: 220В-240В ~ 50/60 Гц

Мощность: 1200 Вт

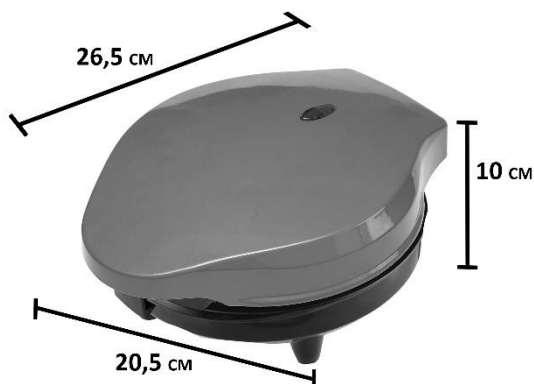
Максимальная температура нагрева пластин для выпекания: 200°C

Размеры: 26,5*20,5*10,0 см

Вес: 1,20 кг

Длина шнура: 0,7м

Материал: пластик, металл.



УТИЛИЗАЦИЯ



Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.

КНИГА РЕЦЕПТОВ

Приготовление теста для вафель

Все компоненты для приготовления вафельного теста: масло, маргарин, сметана, сливки, молоко, вода, яйца должны иметь одинаковую температуру, поэтому рекомендуется оставлять их на некоторое время перед приготовлением теста при комнатной температуре. Эти меры позволяют избежать свертывание теста и образование пятен на вафлях.

Общие правила последовательности приготовления вафельного теста

Масло или маргарин взбиваются, добавляется сахар и ванилин (по вкусу). Содержимое перемешивается до образования вязкой массы. Затем добавляются отдельно взбитые яичные желтки или яичный порошок и соль (по вкусу). Вся масса взбивается до пенообразования. Мука, перемешанная с содой/разрыхлителем (если они предусмотрены рецептом) и небольшим количеством применяемой жидкости, вливается в подготовленную массу и перемешивается. Затем (в зависимости от муки, величины яиц, вида вафель и вкуса) молоко, сливки или воду вливать столько, сколько нужно, чтобы тесто к концу вымешивания лилось из ложки вязкой тягучей массой. В заключение вливаются отдельно взбитые белки и масса перемешивается. Лимонная корочка вносится в тесто протертой.

Рецепты теста для вафель

1. Вафли без жира

Стакан муки, одно яйцо, вода, соль и сода на кончике чайной ложечки.

2. Вафли диетические на растительном масле

3 столовых ложки растительного масла, 250 г муки, 30 г сахара, молоко, 2 яйца, сода на кончике чайной ложки, соль - по вкусу.

3. Вафли хрустящие

100 г сливочного масла, яйцо 1 шт, сахара 2ст.л, ¼ ч. ложки соли, 150 г муки.

4. Вафли песочные

2 стакана муки, полстакана сахара, одно яйцо, 30 г сливочного масла, соль и сода на кончике чайной ложки, вода.

5. Классические домашние вафли

250 г маргарина или масла, 250 г сахара (или по вкусу), 6 яиц, 500 г муки, сода, ванилин по вкусу, молоко.

6. Вафли сливочные

125 г маргарина или масла, 30 г сахара (или по вкусу), 100 г муки, 4 яйца, ванилин - по вкусу, 4 столовые ложки сливок, вода.

7. Рассыпчатые вафли с корицей

200 г маргарина или масла, 250 г муки, 3 яйца, щепотка соли, немного молотой корицы, сахар по вкусу, вода или молоко.

8. Пикантные вафли

125 г масла, 125 г сахара, 2 яйца, 25-40 г колотой гвоздики, лимонная корочка, 350 г муки.

9. Орехово-миндальные вафли

200 г масла или маргарина, 75 г сахара, 3 яйца, 150 г муки, 75 г натертых орехов и миндаля, сода на кончике чайной ложки

10. Яблочные вафли

250 г масла или маргарина, 75 г сахара, 4 яйца, 250 г муки, сода, 125 г подогретого молока, 300 г яблочек очищенных и нарезанных кубиками (вмешать в тесто), 50 г миндаля или орехов растертых, 1/2 чайной ложки молотой корицы.

11. Творожные вафли

10 г масла, 125 г отжатого творога, 40 г сахара, лимонная корочка, 150 г муки, 3 яйца, молоко.

Рецепты начинок для трубочек/рожков

1. Белковый крем для вафельных трубочек

1 стакан воды, 1 стакан сахара, 3 белка, щепотка соли.

Приготовление:

1. Довести воду с сахаром до кипения и проварить сироп до консистенции мягкой карамели.
2. Взбить охлажденные белки с солью.
3. Медленно ввести сироп и продолжить взбивать, пока крем не остынет.

2. Заварной крем для вафельных трубочек

200 сахара, 1 яйцо, 1 ст.л. муки, 250 г молока, 180 г сливочного масла, ванилин.

Приготовление:

1. Насыпать на дно сотейника все сыпучие ингредиенты и перемешать с яйцом.
2. Медленно влить молоко, продолжая постоянно перемешивать венчиком.
3. Поставить сотейник на маленький огонь и, помешивая, дожидаться загустения массы (около 5 минут).
4. Когда основа для крема остынет, добавить мягкое сливочное масло. Взбить миксером до пышной белой массы.

3. Крем для вафельных трубочек со сгущенкой

1 банка сгущенки, 200 г сливочного масла.

Приготовление:

1. Возьмите вареную сгущенку или отварите обычную в металлической банке в кастрюле с водой около 2,5 часов.
2. Перелейте сгущенку в другую емкость и смешайте с размягченным сливочным маслом.

4. Шоколадный крем для вафельных трубочек

6 желтков, 120 г сахара, 80 г муки, 400 мл молока, 75 г сливочного масла, 75 г шоколада.

Приготовление:

1. Взбейте желтки с сахаром до однородной консистенции.
2. Добавьте в заготовку муку и снова все тщательно перемешайте.
3. Нагрейте молоко почти до кипения и влейте в желтки, помешивая.
4. Поставьте крем на сильный огонь, вскипятите, выключите и в несколько заходов добавьте сливочное масло и тертый шоколад.

5. Клубничный крем для вафельных трубочек

120 г клубники, 200 г 30% сливок, 200 г маскарпоне, 4 ст.л. сахара.

Приготовление:

1. Промойте клубнику, нарежьте и взбейте в блендере с ложкой сахара до однородности.
2. Взбейте сливки с остальным сахаром до мягких пиков.
3. Добавьте к сливкам маскарпоне, снова взбейте и по частям добавляйте клубничное пюре, продолжая перемешивать.

6. Творожный крем для вафельных трубочек

150 г творога, 2,5 ст.л. сметаны, 80 г сахара, 0,5 ч.л. ванильного сахара.

Приготовление:

1. Перетрите творог через сито и хорошо смешайте его со сметаной и сахаром.
2. Затем добавьте ванильный сахар и еще раз вымешайте крем до консистенции густой сметаны.

7. Крем "Пломбир" для вафельных рожков

220 г сметаны (20%), 70 г сахара, 2 ст. л. муки пшеничной, 1 яйцо, 90г сливочного масла

Приготовление:

1. В чаше смешайте сметану, сахар, яйцо и муку.
2. Поставьте чашу на водяную баню и готовьте до загустения, постоянно помешивая. Готов крем тогда, когда остается рисунок от венчика.
3. Накройте крем пищевой пленкой. Полностью остудите крем. Готовый крем должен загустеть. В остывший крем добавьте размягченное сливочное масло и тщательно взбейте. Получится легкий воздушный крем. Уберите в холодильник, чтобы крем немного загустел.
4. Начините вафельные рожки кремом. По желанию сверху можно полить ягодным джемом, шоколадом или соленой карамелью.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Условия гарантии 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: - 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. Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «Нинбо Нуотай Эплайенс Ко.Лтд.» Адрес: Дафа-роуд, улица Гутан Цыси, НИНБО, Китай Импортёр / Уполномоченная организация: ООО «ПАЛЛАДА» 111675 ГОРОД МОСКВА УЛИЦА РУДНЁВКА ДОМ 4 П IV К 1,2 ОФ 1 РМ 2/5, РОССИЯ Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93 Товар сертифицирован Класс защиты I 	Гарантийный талон Изделие: _____ _____ Модель: _____ _____ Дата продажи: _____ _____ Торговая организация: _____ _____ Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____ _____ Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____ _____ М.П.
--	--