

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

GFGRIL

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
USER MANUAL

Электрическая вафельница GFW-032
Electric waffle maker GFW-032



КНИГА РЕЦЕПТОВ
RECIPES BOOK



ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ НА САЙТЕ В РАЗДЕЛЕ «КНИГА РЕЦЕПТОВ»
ИЛИ ПО QR-КОДУ
EVEN MORE RECIPES ON THE SITE IN THE «RECIPE BOOK» SECTION
OR BY QR CODE

Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



WWW.GFGRIL.RU

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрической вафельницы GFW-032!

С электрической вафельницей GFW-032 Вы с легкостью сможете приготовить 7 фигурных мини-вафель или бисквитных пирожных за один раз. Две антипригарные пластины обеспечивают равномерное приготовление, в результате чего каждая порция Ваших вафель или пирожных получается идеально пропеченной. Вафли готовить очень просто – нужно подключить прибор к сети, дождаться оптимального нагрева, о чем подскажет световой индикатор, затем разложить тесто по фигурным формам вафельницы, закрыть крышку и уже через несколько минут достать готовый десерт. Противоскользящие ножки предотвращают скольжение вафельницы по столу. Благодаря оптимальным размерам GFW-032 можно легко хранить и даже брать с собой в гости.

Электрическая вафельница GFW-032 украсит Ваше утро и добавит улыбки к Вашему завтраку или чаепитию. Вафли и пирожные, приготовленные с помощью GFW-032, приятно удивят всех членов Вашей семьи. В особенности свежеприготовленный десерт оценят дети – веселые формы вафелек, их нежная и воздушная консистенция и хрустящая корочка – не оставят их равнодушными!

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества Электрической вафельницы GFW-032, 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.gfgiril.ru>

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ

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

- 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, 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 использова-

ния, перед чисткой и перед перемещением отключите прибор от электросети и дайте охладиться 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 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.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время использования.

⚠ 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.

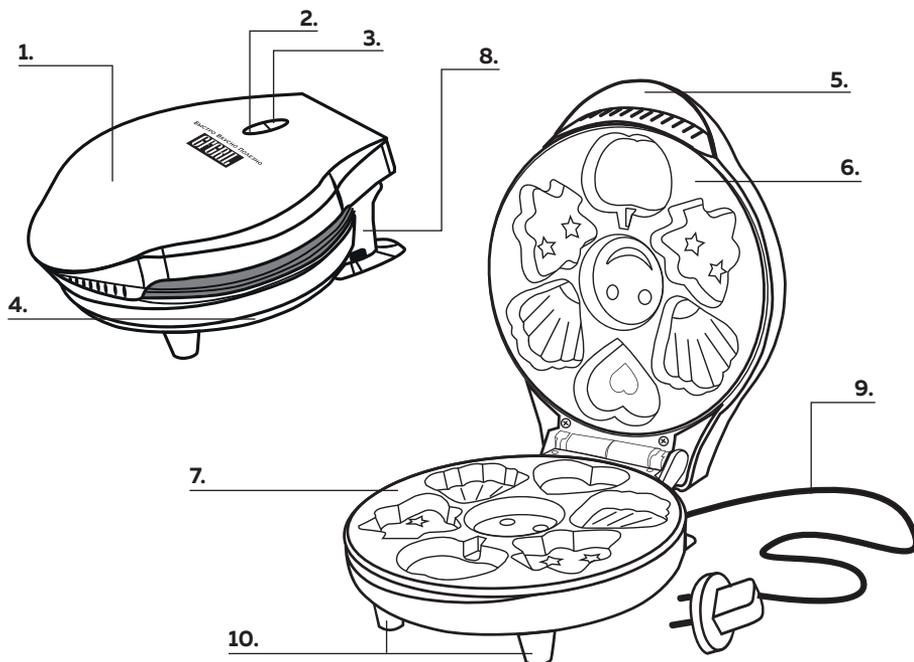
Не рекомендуется использование удлинителя с этим прибором, но если необходимо его использовать, то:

- 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. Обязательно сохраните на месте все предупреждающие наклейки.
 2. После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдерживать 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.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЫ



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

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 – 240 В и частотой 50 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 каждой формы. Следите за тем, чтобы формы не переполнялись, удалите излишки теста при необходимости.
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 и выложите готовые вафли на решетку для остывания.

После остывания переложите вафли на тарелку и украсьте ингредиентами на Ваш вкус: взбитыми сливками, фруктами или ягодами, сахарной пудрой, сиропом, мороженым, шоколадом и т.д.

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.

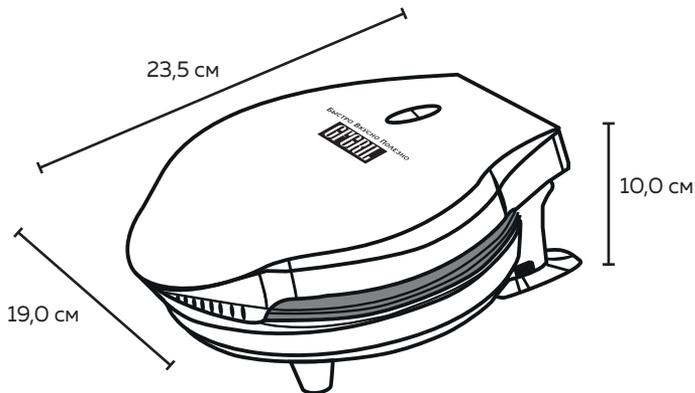
8. По окончании приготовления выключите прибор, отсоединив шнур питания от электрической розетки. Поднимите верхнюю часть корпуса прибора за ручку и оставьте прибор с открытой крышкой до остывания. Когда прибор полностью остынет, протрите панели для выпекания мягкой влажной салфеткой и тщательно высушите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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Модель: GFW-032
- Напряжение: 220В-240В ~ 50 Гц
- Мощность: 700 Вт
- Максимальная температура нагрева пластин для выпекания: 200°C
- Размеры: 23,5*19,0*10,0 см
- Вес: 1,00 кг
- Длина шнура: 0,7 м
- Материал: пластик, металл.



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

1. ВАФЛИ « БАРНИ »

- 3 яйца
- 100 г сливочного масла
- 1 стакан сахара
- 100 мл молока
- 10 г разрыхлителя
- 160 г муки
- Начинка (яблочное пюре, банановое пюре, варенье, шоколад, мармелад и тд)

Смешайте яйца, сахар, молоко, разрыхлитель. Добавьте растопленное масло. Хорошо перемешайте. Добавьте муку. Перемешайте. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто в середину каждой формы. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до готовности около 5 минут.

Вы также можете приготовить вафли «Барни» с начинкой. Налейте немного теста в середину каждой формы. Затем добавьте 1 ч. л. начинки на свой вкус (яблочное пюре, банановое пюре, варенье, шоколад, сгущенное молоко, мармелад и тд). Далее налейте немного теста. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до готовности.

2. ВАФЛИ БИСКВИТНЫЕ

- 5 яиц
- 160 г муки
- 1/2 стакана сахара
- 10 г разрыхлителя
- 0,5 пакетика ванилина
- 80 мл подсолнечного масла

Яйца взбейте до пены. В отдельной посуде смешайте муку, сахар, ванилин, разрыхлитель, масло. Соедините с яйцами. Перемешайте. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто в середину каждой формы. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до готовности около 5 минут .

3. ГОРЯЧИЕ БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

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

Смешайте муку с сахаром. Добавьте немного молока и хорошо перемешайте. Добавьте желтки и оставшееся молоко. Перемешивайте до образования однородного теста. Добавьте растопленное масло и осторожно вмешайте взбитые белки. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто в середину каждой формы. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста. Подавайте вафли теплыми, посыпанными сахарной пудрой.

4. СЛИВОЧНЫЕ ВАФЛИ

- 200 г муки
- 250 мл холодного молока
- 6 желтков
- 200 г растопленного 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. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто в середину каждой формы. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста. Дайте остыть, и украсьте взбитыми сливками с красными фруктами (малиной или клубникой).

5. ВЕНСКИЕ ВАФЛИ

- 100 г сахара
- 350 г муки
- 1 стакан молока
- 200 г сливочного масла
- 3 яйца
- 1 ст.л. сока лимона
- 2 ч.л. разрыхлителя теста

Разотрите масло с сахаром, добавьте молоко и яйца, затем добавьте муку, разрыхлитель и лимонный сок, все перемешайте. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто в середину каждой формы. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

6. 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 ёмкости смешайте яйца, сахар. Добавьте кефир, соль. После тщательного перемешивания всыпьте муку. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто в середину каждой формы. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста. Дайте остыть, и украсьте сахарной пудрой с красными ягодами (малиной или клубникой).

7. ТВОРОЖНЫЕ ВАФЛИ

- 125 г нежирного творога
- 60 г растопленного сливочного масла
- 3 ст. л. сахара
- 1 лимон (цедра тертая)
- 150 г муки
- 125 мл молока
- 3 яйца

Смешайте творог с растопленным маслом, добавьте сахар и цедру лимона. Постепенно добавляйте муку и молоко. Отделите белки от желтков и добавьте желтки в тесто. Взбейте белки в очень крепкую пену и осторожно подмешайте в тесто. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто в середину каждой формы. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки.

8. БАНАНОВЫЕ ВАФЛИ

- 250 г муки
- 1 ст. л. сахар,
- 3 яйца,
- 100 мл растительного масла
- 2 банана
- ¼ ч. л. разрыхлителя для теста

Взбейте яйца взбить. Смешайте муку, сахар, разрыхлитель для теста. Добавьте масло. Все перемешайте. Банан очистите от кожуры и мелко нарежьте. Добавьте в тесто.

Прогрейте прибор. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто в середину каждой формы. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до готовности.

9. ЛИМОННЫЕ ВАФЛИ

- 130 г сливочного масла
- 50 г тростникового сахара
- 3 яйца
- 250 г пшеничной муки
- 200 мл молока
- 2 ст.л. йогурта
- Лимонная цедра – по вкусу
- ¼ ч. л. разрыхлителя для теста

Отделите белки от желтков, белки взбейте. Смешайте муку, сахар, разрыхлитель. Масло растопите. Влейте в муку теплое молоко и масло. Желтки взбейте до однородной массы. Добавьте йогурт, цедру лимона, белки и желтки. Все тщательно перемешайте. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто в середину каждой формы. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до готовности. Готовьте до полного использования теста.

10. ШОКОЛАДНЫЕ ВАФЛИ

- 2 яйца
- 100 г сахара
- 30 г какао-порошка
- 130 г сливочного масла
- 130 г муки
- 80 мл молока
- 1 ст. л. разрыхлителя

Взбейте яйца с сахаром. Налейте молоко, перемешайте. Добавьте растопленное масло, перемешайте. Добавьте муку, какао-порошок, разрыхлитель. Перемешайте. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто в середину каждой формы. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до готовности около 5 минут.

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

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

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 неуполномоченными на то лицами.
6. Гарантийный срок – 1 год.
7. Срок службы – 3 года.

Дата изготовления указана на упаковке.

Изготовитель: «Хуаю Электрикал Эпплаенсис груп Ко., Лтд.»
Адрес: № 168. Хуан Чен Норт Роад, Джоусян, Цыси, Нинбо, Китай

Импортер / Уполномоченная организация:
ООО «Паллада», 111675 Россия, город Москва, улица Руднёвка, дом 4, п IV к 1, 2 оф 1 РМ 2/5
Служба сервисной поддержки потребителей: <https://www.gfgiril.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.

MANUAL

Dear Buyer!

Thank you for purchasing of the electric waffle maker GFW-032!

Electric waffle maker GFW-032 will help you to cook 7 mini waffles or biscuit cakes at a time. Two non-stick plates guarantee uniform cooking, as a result of which each portion of your waffles or cakes is perfectly baked. It is very easy to cook waffles - you need to connect the device to the network, wait for optimal heating, which will be indicated by the light indicator, then pour the dough to the forms of the waffle maker, close the lid and after a few minutes get cooked dessert. Anti-slip feet prevent the waffle maker from sliding on the table. Due to the optimal size GFW-032 can be easily stored and even taken with you to guests.

GFW-032 electric waffle iron will brighten up your morning and add smiles to your breakfast or tea party. Waffles and cakes made with GFW-032 will pleasantly surprise all members of your family. Especially the freshly prepared dessert will be appreciated by children - the funny shapes of waffles, their delicate and airy consistency and crispy crust will not leave them indifferent!

The device is intended for personal use. It is not intended for commercial use of any kind. To use all advantages of Electric waffle maker GFW-032 read the user manual and follow the rules of care and safety. This will extend the service life of your device.

Save the user manual for future use or when transferring the device to another person. For more information visit our website: <https://www.gfgril.ru>.

PRECAUTIONS:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

WHEN USING THIS OR ANY OTHER ELECTRICAL APPLIANCE ALWAYS FOLLOW BASIC SAFETY RULES:

- This device is not intended for use by persons (including children) with limited physical or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, unless they are supervised or instructed on the use of the device by those responsible for their safety.
- The children should be under supervision so that they do not play with the electric device.
- Always use the device on a flat, horizontal stationary, heat-resistant surface.
- The temperature on the available surfaces can be very high when the device is in use. Do not touch the hot surfaces of the device. Do not move the device while it is connected. After use, before cleaning and before moving disconnect the device from the mains and allow to cool to room temperature.
- Do not place an electric waffle maker close to a gas or electric burner, inside or on the top of the heated oven, or next to another heat source.
- Do not allow contact with curtains, wall coverings, clothing, kitchen towels, or other flammable materials during use.
- Use the device in a well ventilated room, with a free space of at least 10 -15 cm on each side of the device for sufficient air circulation.

- Do not cover the plates and body of the device with aluminum foil or other materials during operation. This can lead to overheating and breakage of the device.
- Do not use a device without products. It is allowed to use the device only when the cover is closed.
- Do not immerse the mains cord, plug and body in water or other liquids. If the device has fallen into the water, immediately disconnect it from the electrical outlet. Do not touch or get her out of the water while she is connected. Do not wash the device in the dishwasher.

⚠ ATTENTION! Avoid ingress of liquid ingredients and food particles between the baking plates and the body in order to avoid incorrect operation of the device and occurrence of foreign odor during operation.

⚠ ATTENTION! Do not use this device to prepare or defrost frozen foods. All foodstuffs must be completely thawed before cooking. ATTENTION! Take out the waffles immediately after cooking, when the waffles are in the switched on device for a long time, they can ignite.

- Do not put the device on the power cord, as the cord can bend and break. Do not connect or disconnect the device in/out of the socket with wet hands.
- Keep the device and its power cord away from the heated surfaces. Damaged parts shall only be replaced with original spare parts. Only original spare parts can guarantee compliance with safety requirements.
- Never use the device if it has a damaged power cord or plug, or they do not work properly; if the cord has been removed, damaged or exposed to water or other liquids.
- This device is intended for non-industrial and non-commercial use, only for domestic use. Do not use the device for other purposes.
- Do not allow the power cord to hang freely (for example, over the edge of the table or counter), where you can stumble on it or pull it.
- Do not leave the device unattended during use. The device is not designed to operate with an external timer and does not have a separate remote control of the system. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or it's a service center or a qualified specialist to avoid danger.

SPECIAL INSTRUCTIONS:

To avoid overloading the network when using this device, do not allow it to work simultaneously with other devices at high rated power on the same electrical circuit.

Only the power cord supplied with this device can be used.

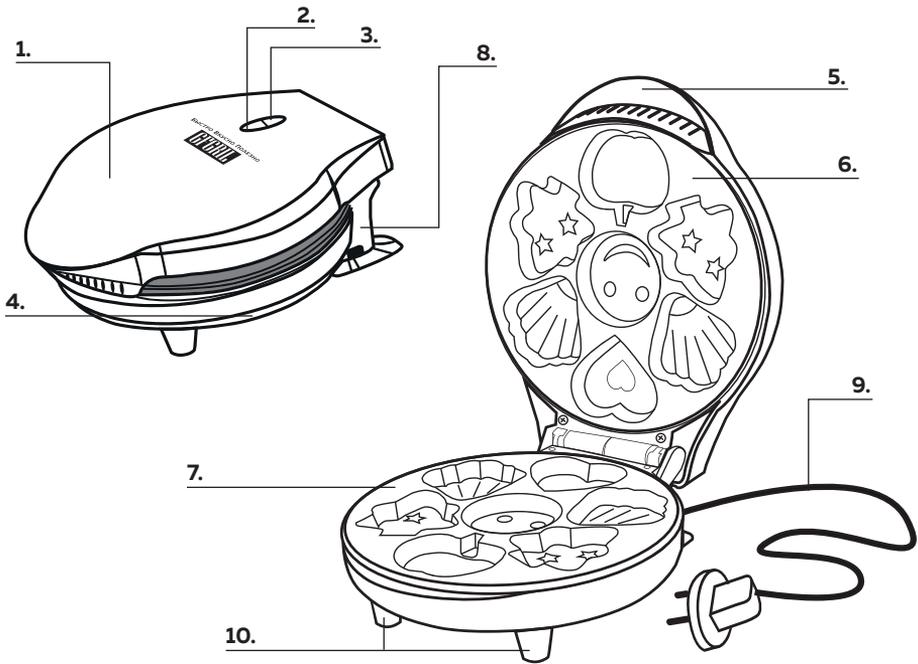
It is not recommended to use an extension with this device, but if it is necessary to use it:

The electrical characteristics of the cable shall be at least greater than that of the instrument. Connect the extender so that it does not hang because it can be tripped or inadvertently pulled out.

BEFORE FIRST USE:

1. Remove all packaging materials and promotional labels. Be sure to keep all warning labels in place.
 2. After transportation or storage at low temperatures, it is necessary to keep the device at room temperature for at least 2 hours before switching on.
 3. Check service ability and completeness of the device. Carefully examine the device for possible defects and damages.
 4. It is forbidden to use the device if its parts (power cord, plug, body, baking plates, etc.) are damaged. If damage is revealed, contact the authorized service center for a qualified inspection and repair or the seller. To avoid electric shock do not try to repair the electric fairing yourself.
 5. Before using the device for the first time study it carefully.
 6. Carefully read all operating instructions and precautions described in this instruction.
 7. Wipe the body of the electric device and baking plates with a wet soft cloth or sponge and wipe dry with a soft rag or paper towel. Make sure that water does not get inside the device housing.
 8. Before turning on the device lubricate the baking plates with a small amount of vegetable oil.
- ⓘ During using the device for the first time a faint smell or smoke may appear. This is not a sign of malfunction. Smoke and smell are harmless and will quickly disappear. However, the taste of the first prepared on each side of the waffle can be changed. It is recommended to discard the first prepared waffles. Steam will form during baking.

DETAILS



1. Upper part of the housing
2. Network indicator
3. Heating indicator
4. Bottom part of housing
5. Handle
6. Top plate with non-stick coating for baking
7. Bottom plate with non-stick coating for baking
8. Back leg with section for power cord storage
9. Cord
10. Rubberized legs



NOTE: The manufacturer reserves the right to change parts of the product without prior notice for different schedule lines without affecting the basic technical parameters of the product. It may entail a change in the weight and dimensions of the product, but not more than $\pm 5-10\%$.

USING

1. Install the device on flat, horizontal, stationary, heat-resistant surface.
2. Before turning the device on to the socket, make sure that all its surfaces are dry and the power cord is not twisted.
3. Open the device by lifting the upper part of the housing by the handle. The non-stick coating of the baking plates allows you to cook without using oil, but when initially used, you can optionally lubricate the baking panels with a small amount of vegetable oil.
4. Close the device and connect it to the standard electrical outlet with voltage 220-240 V and frequency 50 Hz. The network light indicator and green heating indicator will light up, the device will begin to heat up. Once the device is heated, the green heating light will go off, indicating that the baking panels have reached the desired baking temperature.

Then open the waffle maker by lifting the top of the body by the handle and pouring pre-cooked dough into the middle of each form in the bottom baking plate. Make sure that the plate does not overflow, remove extra dough if necessary.

5. Gently lower the top of the housing, holding it by the handle. Do not drop the lid down abruptly, as otherwise the dough may spill over the edges of the device.
6. Bake the waffles for about 5 minutes or until a golden crust appears. Check the readiness of the waffles by raising the upper part of the body by the handle. If the waffles are not ready, lower the top of the case back down, holding the handle and wait a while longer.



NOTE: Waffle preparation times may change depending on the ingredients used.

7. When the waffles are prepared in accordance with your wishes, carefully lift the top of the case, holding it by the handle. Remove the waffles using a wooden or plastic blade, or plastic culinary tongs and put the finished waffles on a grid for cooling. After cooling put the waffles on a plate and decorate with ingredients to your taste: whipped cream, fruits or berries, powdered sugar, syrup, ice cream, chocolate, etc.



If you want to prepare the next batch of waffles, lower the top of the case, holding it by the handle to keep the heat and let the device warm up again.

⚠ ATTENTION! To remove waffles do not use metal kitchen appliances, as they can scratch or damage the non-stick coating of the panels.

⚠ ATTENTION! Baking panels, metal and plastic surfaces of the device become very hot when used. Beware of steam coming out between the baking plates, do not put your hands up and do not place other exposed areas of the body close to the edges of the baking plates to avoid burns. To avoid burn, use heat-resistant sleeves or gloves, or touch only the handle.

When cooking is complete, turn off the device by disconnecting the power cord from the electrical outlet. Lift the upper part of the device housing by the handle and leave the device with the cover open until it cools down. When the device has cooled completely, wipe the baking panels with a soft wet napkin and thoroughly dry with a soft napkin or kitchen towel and remove for storage.

⚠ ATTENTION!



Never touch the Cooking Surface or Cover while appliance is in use.



DO NOT lift the Cover so that your arm is over the Cooking Surface as it is hot and may cause injury



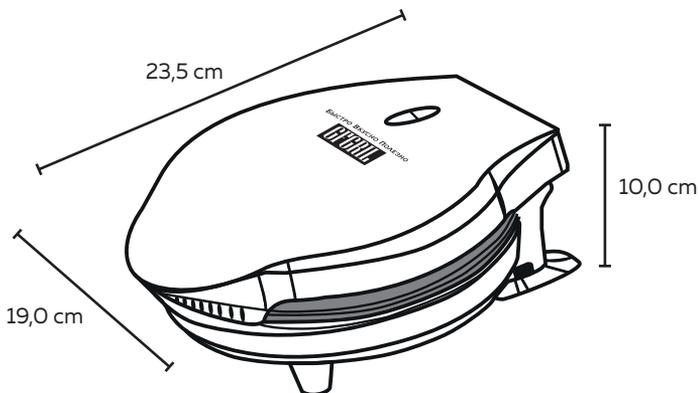
Always lift and lower the Cover by the Cover Handle. Lift from the side

STORAGE AND CARE

- Before removing the device for storage, clean the body and plates of the device.
- Before cleaning disconnect the device from the power supply and wait until the device is completely cooled. Wipe the body and plates of the device with a slightly wet soft cloth.
- Do not use abrasive materials or metal washers for cleaning inside or outside the device, as this can damage the non-stick coating of the baking plates and the top layer of the plastic body finish. To remove large residues of food, use a plastic blade.
- Do not immerse the device in water or other liquids. It is forbidden to wash the device in a dishwasher! Wipe all surfaces of the device dry with a soft cloth and lower the top of the device housing.
- Turn the power cord around the back leg.
- Store the device in a dry, cool place, unreachable to children.

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

- Model: GFW-032
- Voltage: 220V-240V~50Hz
- Power: 700W
- Maximum heating temperature of baking plates: 200 °C
- Dimensions: 23,5 cm x 19,0 cm x 10,0 cm
- Weight: 1 kg
- Cord length: 70 cm
- Material of device: plastic, metal



FAULTS

Problem	Reason	Solution
The product doesn't turn on	No rated voltage	Connect the device to the known serviceable power supply socket
	Power cord badly connected to the socket	Check the correct connection of the device
During the work, appears strange smell	During the process of work the product overheated	Reduce the continuous operation time of the device
	The product is a new one	With the first inclusions, a faint smell can be felt from the burnout of substances left after production. This smell will disappear after several cycles of operation
Waffles turned out raw	Badly made dough	Mix the dough again with a corolla, mixer or other dough kneading device to achieve a uniform consistency
	Extra quantity of dough	Reduce the quantity of dough on the lower panel
	The device was not completely warmed up	Allow the device & panels to warm up to the desired temperature
	Insufficient backing time	Increase the backing time

1. BARNEY WAFFLES

- 3 eggs
- 100 g butter
- 1 cup sugar
- 100 ml milk
- 10 g of baking powder
- 160 g flour
- Filling (apple puree, banana puree, jam, chocolate, marmalade, etc.).

Mix eggs, sugar, milk, baking powder. Add melted butter. Mix well. Add the flour. Stir. Warm up the device. Once the green heating light is off, pour the dough into the middle of each form. Lower the top of the case and bake until ready for about 5 minutes.

You can also prepare Barney waffles with filling. Pour some dough into the middle of each form. Then add 1 tsp of filling to your taste (apple puree, banana puree, jam, chocolate, condensed milk, marmalade, etc.). Then pour some dough. Lower the top of the case and bake until ready.

2. BISCUIT WAFFLES

- 5 eggs
- 160 g flour
- 1/2 cup sugar
- 10 g of baking powder
- 0,5 bag of vanillin
- 80 ml sunflower oil

Beat the eggs to the foam. In separate dishes mix flour, sugar, vanillin, baking powder, oil. Connect to the eggs. Stir. Warm up the device. Once the green heating light is off, pour the dough into the middle of each form. Lower the top of the case and bake until ready for about 5 minutes.

3. HOT BELGIAN WAFFLES

- 250 g flour
- 250 ml milk
- 100 g liquid oil
- 3 bags of vanilla sugar
- 3 eggs, separate yolks from egg white
- 1 pinch of salt
- Sugar powder (wish for decoration)

Mix the flour with the sugar. Add some milk and mix well. Add the yolks and the remaining milk. Stir until a uniform dough is formed. Add the liquid oil and gently intervene with the whipped egg white. Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, pour the dough into the middle of each form. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed. Serve the waffles warm, sprinkled with powdered sugar.

4. CREAMY WAFFLES

- 200 g flour
- 250 ml cold milk
- 6 yolks
- 200 g liquid oil
- 2 bags of vanilla sugar
- 2 teaspoons baking powder
- 1 pinch of salt
- 12 well-whipped egg white
- Whipped cream with sugar (optional for decoration)
- Red fruit, raspberry or strawberry (optional for decoration)

Beat the yolks with cold milk. Slowly pour over the flour and baking powder, then add the oil and vanilla sugar with salt. At the end, add the whipped egg white. Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, pour the dough into the middle of each form. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed. Prepare until the test is fully used. Allow to cool, and garnish with whipped cream with red fruits (raspberries or strawberries).

5. VIENNA WAFFLES

- 100 g sugar
- 350 g flour
- 1 cup of milk
- 200 g butter
- 3 eggs
- 1 tablespoon lemon juice
- 2 parts of dough disintegrator

Tear the oil with sugar, add milk and eggs, then add flour, baking powder and lemon juice, mix everything. Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, pour the dough into the middle of each form. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed.

6. DIETARY WAFFLES

- 2 eggs
- 1 cup flour
- ½ cup sugar 1 cup kefir
- ¼ part of salt
- 1 tbsp sunflower oil
- For decoration: strawberries, powdered sugar

In a large container, mix eggs, sugar. Add kefir, salt. After thorough mixing, pour over the flour. Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, put the dough into the middle of each form. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed. Prepare until the test is fully used. Allow to cool, and garnish with powdered sugar with red berries (raspberries or strawberries).

7. CURD WAFFLES «GOLDEN»

- 125 g low-fat cottage cheese
- 60 g melted butter
- 3 tbsp sugar
- 1 lemon (grated peel)
- 150 g flour
- 125 ml milk
- 3 eggs

Mix the cottage cheese with melted butter, add sugar and lemon zest. Gradually add flour and milk. Separate the proteins from the yolks and add the yolks to the dough. Beat the egg white into a very strong foam and gently mix into the dough. Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, pour the dough into the middle of each form. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed.

8. BANANA WAFFLES

- 250 g flour
- 1 tbsp. l sugar,
- 3 eggs,
- 100 ml vegetable oil
- 2 bananas
- ¼ tsp disintegrator for dough

Beat the eggs to beat. Mix flour, sugar, baking powder for dough. Add the oil. Mix everything. Peel the banana and finely chop. Add to the dough. Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, pour the dough into the middle of each form. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed.

9. LEMON WAFFLES

- 130 g butter
- 50 g cane sugar
- 3 eggs
- 250 g wheat flour
- 200 ml milk
- 2 tablespoons. yogurt
- Lemon rind – to taste
- ¼ tsp disintegrator for dough

Separate the egg white from the yolks, beat the egg white. Mix flour, sugar, baking powder. Melt the oil. Pour warm milk and butter into the flour. Beat the yolks to a uniform mass. Add yogurt, lemon rind, squirrels and yolks. Mix everything thoroughly. Warm up the device. As soon as the green heating light goes off, pour the dough into the middle of each form. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed.

10. CHOCOLATE WAFFLES

- 2 eggs
- 100 g sugar
- 30 g cocoa powder
- 130 g butter
- 130 g flour
- 80 ml milk
- 1 tbsp baking powder

Beat the eggs with sugar. Pour the milk, stir. Add melted oil, stir. Add flour, cocoa powder, baking powder. Stir. Warm up the device. Once the green heating light is off, pour the dough into the middle of each form. Lower the top of the case and bake until ready for about 5 minutes.

**WATCH «GFGRIL» RECIPE VIDEOS
FOR WWW.YOUTUBE.COM**

**MORE RECIPES AVAILABLE IN
«RECIPE BOOK» ON WWW.GFGRIL.RU**

WARRANTY CARD

Warranty Terms

1. If a fault is detected during the Warranty Period, the Product shall be exchanged with the retailer that sold the Product.
2. Warranty replacement shall be carried out if the warranty ticket is filled in and subject to the operating rules described in the instruction manual.
3. Product warranty does not apply in the following cases:
 - mechanical damages;
 - failure of the article due to ingress of foreign objects and liquids, insects, etc.;
 - use of the article in conditions and modes other than domestic.
4. The warranty does not apply to accessories and components.
5. The warranty also loses force if during the warranty period the repair of the faulty product was carried out by non-authorized persons.
6. The warranty period is 1 year.
7. The service life is 3 years.

The date of manufacture is indicated on the package.

Manufacturer:

Huayu Electrical Appliance Group Co., Ltd.

Address: No.168 Huan Cheng North Road,Zhouxiang Town, Cixi City, Ningbo, China

Importer/Authorized Organization:

LLC "Pallada" 111675 Moscow, Rudnevka Street, House 4, P IV k 1.2 of 1 RM 2/5, Russia

Service: <https://gfgril.ru/>
+7 (495) 645-16-93

The goods certified



Warranty card

Device: _____

Model: _____

Date of sale: _____

Selling company information:

I received the product, I have no complaints about the configuration and appearance, I agree with the terms of the guarantee.

Buyer's full name and signature:

Opened the package, checked and sold.

Seller's name:

STAMP

