

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО



WWW.GFGRIL.RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ Многофункциональная электровафельница GFW-027



Посетите наш сайт:



КНИГА РЕЦЕПТОВ

Мы на YouTube:



БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО



www.gfgril.ru

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электровафельницы GFW-027!

Данный прибор multifunctional – с помощью него Вы сможете приготовить множество вкусных блюд – панкейки и оладьи, яичницу и омлет, пожарить котлету для бургера или бекон для вкусного и сытного завтрака. Две антипригарные пластины обеспечивают равномерное приготовление, благодаря чему Вы всегда получите идеальное блюдо.

Прибор очень компактный - его легко хранить на кухне любого размера и можно даже брать с собой в поездки.

Прибор предназначен для приготовления одного панкейка, или яичницы на 1 куриное яйцо, или поджарки 1 котлеты размером не больше диаметра прибора и толщиной до 1 см.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества электрической вафельницы GFW-027, 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:

- 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 использования, 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 прибор 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.

- Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера и не имеет отдельного пульта дистанционного управления системой.

ВНИМАНИЕ! Не используйте этот прибор для приготовления или размораживания замороженных продуктов. Все продукты питания должны быть полностью разморожены перед приготовлением.

ВНИМАНИЕ! Вынимайте продукты сразу после приготовления, при длительном нахождении их 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 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 блюд может быть изменен. Рекомендуем утилизировать первые приготовленные продукты.



В процессе приготовления будет образовываться пар. На стенках пластин для выпекания может конденсироваться вода. Это не является признаком неисправности.



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

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЫ



1. Верхняя часть корпуса
2. Индикатор включения и нагрева
3. Нижняя часть корпуса
4. Задняя ножка
5. Верхняя пластина с антипригарным покрытием для выпекания
6. Нижняя пластина с антипригарным покрытием для выпекания
7. Ручка
8. Ножки

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

1. Установите прибор на ровную, горизонтальную, стационарную, термостойкую поверхность.
2. Перед включением прибора в розетку убедитесь, что все 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 50/60 Гц. Загорится красный световой индикатор включения нагрева, прибор начнет нагреваться. Как только прибор нагреется, индикатор нагрева погаснет, указывая на то, что панели достигли необходимой температуры для начала процесса приготовления.
5. После этого откройте прибор, подняв верхнюю часть корпуса за ручку, и налейте в середину нижней пластины для выпекания заранее приготовленное тесто для панкейков или оладий, равномерно распределив его по поверхности пластины. Следите за тем, чтобы ёмкость пластины не переполнялась, удалите излишки теста при необходимости.

Также Вы можете приготовить яичницу, разбив 1 куриное яйцо на нижнюю поверхность прибора.

Для приготовления котлеты или поджарки бекона просто разместите сырой продукт на нижнюю поверхность прибора.



6. 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.
7. Выпекайте панкейки в течение 6-8 минут или до золотистой корочки и полного пропекания. Котлету, яичницу и другие продукты – до Вашей любимой степени прожарки или до полной готовности (яичницу 5-10 мин, котлету 5-15 мин).

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

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



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

ВНИМАНИЕ! Для снятия продуктов 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.

9. 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.

Внимание!



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.

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-027
Напряжение: 220В-240В ~ 50/60Гц
Мощность: 550 Вт
Размеры: 12,5 см x 17,5 см x 8 см
Вес: 0,7 кг
Длина шнура: 70 см
Материал: пластик, металл



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

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.

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
Панкейки получились сырыми	Неоднородное тесто	Ещё раз перемешайте 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

КНИГА РЕЦЕПТОВ

Панкейки

Ингредиенты:

- Молоко 200 мл
- Яйца 2 шт.
- Сахар 100 г.
- Растительное масло (без запаха) 50 мл
- Мука пшеничная 250 г.
- Разрыхлитель 1 ч.л.
- Соль щепотка

Приготовление:

Отделите белки от желтков. Взбейте желток с сахаром и солью. Добавьте молоко и взбейте смесь. В несколько этапов добавьте просеянную муку. Добавьте разрыхлитель и масло. Взбейте белки до устойчивых пик и соедините со смесью. Перемешайте не спеша, чтобы масса не опала. Готовьте панкейки 6-8 минут. Подавайте с медом, сгущенкой, джемом или сиропом.

Также для выпечки Панкейков Вы можете использовать готовые сухие смеси для панкейков.

Шоколадные панкейки

Ингредиенты:

- Кефир 250 мл
- Мука 120 г
- Яйцо куриное 1 шт
- Растительное масло (без запаха) 2 ст.л.
- Сахар 2-3 ст.л.
- Какао-порошок 30 г
- Разрыхлитель 1 ч.л.

Приготовление:

В объемной миске соедините просеянную пшеничную муку, сахарный песок, какао-порошок и разрыхлитель. Тщательно перемешайте. В отдельную ёмкость налейте кефир комнатной температуры, добавьте к нему растительное масло и куриное яйцо. Перемешайте до однородного состояния. После чего кефирно-яичную массу перелейте в миску с сухими ингредиентами. Снова перемешайте, чтобы не было мучных комочков. Тесто для панкейков должно получиться достаточно густым и однородным. Готовьте панкейки 6-8 минут. Подавайте с медом, сгущенкой, джемом или сиропом.

Банановые панкейки

Ингредиенты:

- Банан 1 шт
- Молоко 250 мл
- Сахар 2 ч.л.
- Разрыхлитель теста 1 ч.л.
- Яйцо куриное 1 шт
- Мука пшеничная 180 г
- Растительное масло (без запаха) 2 ст.л.
- Соль щепотка

Приготовление:

Очистите банан от кожуры, натрите на мелкой терке, чтобы получилось пюре. В глубокой миске соедините молоко, растительное масло, яйцо и сахар, миксером взбейте массу. Добавьте банановое пюре, перемешайте ложкой. Всыпьте просеянную муку, разрыхлитель, миксером перемешайте тесто до однородного состояния. Готовьте панкейки 6-8 минут.

Говяжья котлета для бургера

Ингредиенты:

- Говядина 600 г
- Соль по вкусу
- Перец чёрный молотый по вкусу
- Масло растительное 1 ст.л.

Приготовление:

- Прокрутите мясо через мясорубку, посолите и приправьте по вкусу, перемешайте и оставьте на 10-15 минут.
- Разделите фарш на три части, из каждой слепите круглую плоскую котлету.
- Каждую котлету жарьте 5-15 мин до необходимой степени прожарки.

Куриная котлета для бургера

Ингредиенты:

- Грудка куриная 500 г
- Зелень по вкусу
- Соль по вкусу
- Перец чёрный молотый по вкусу
- Сухари панировочные 0,5 стакана
- Масло растительное по вкусу

Приготовление:

- Измельчите мясо в блендере, добавьте измельченную зелень, соль и молотый перец по вкусу, перемешайте.
- Слепите котлеты по размеру булочек.
- Каждую котлету жарьте около 10-12 мин до готовности.

Хэшбраун**Ингредиенты:**

- Картофель сырой 500 г
- Сливочное масло 50 г
- Специи и соль по вкусу

Приготовление:

- Приготовьте 500 г картофеля в мундире и дайте ему остыть.
- Очистите от кожуры и натрите картошку.
- Разогрейте масло и добавьте его в картошку. Приправьте солью и перцем по вкусу.
- Тщательно смешайте.
- Выложите порцию теста на нижнюю панель прибора и закройте его. Выпекайте до готовности 6-8 мин или до образования золотистой корочки.
- Выложите готовое блюдо на тарелку, украсьте зеленью и добавьте соус.

**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

<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>Дата продажи: _____</p> <p>Торговая организация: _____</p>
	<p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p>
	<p>Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____</p>
<p>Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «Нингбо Эстрон Интелиджент Текнолоджи Ко.Лтд.» Адрес: №116, Блок 17, №818, Киминг Рд, Пан Хуо Стрит, Йинжоу, Нингбо, Жейанг, Китай</p> <p>Импортер / 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.gfgrill.ru +7 (495) 645-16-93</p> <p>Товар сертифицирован Класс защиты I</p> 	<p>М.П.</p>