

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ OPERATION MANUAL

**МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ВАФЕЛЬНИЦА GFW-30,
3 вида съемных панелей: венские вафли, гонконгские вафли,
сэндвич/гриль**

**MULTIFUNCTIONAL WAFFLE MAKER GFW-30 with 3 types of panels:
viennese waffles, Hong Kong waffles,
sandwich/grill**



**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**



WWW.GFGRIL.RU

📷 #gfgril

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

GFGRIL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за покупку многофункциональной вафельницы GFW-030!

Вафельница GFW-30 – это современный многофункциональный прибор, позволяющий быстро создавать кулинарные шедевры за короткие сроки. Съёмные панели с антипригарным покрытием позволят готовить вкуснейшие блюда без излишков жира. Вафельница с 3 видами панелей сочетает в себе функции гриля, вафельницы, тостера и многих других приборов – помощников кулинара. Разные насадки помогут в приготовлении вафель на завтрак, сэндвичей, стейков на гриле или бургеров на обед и многих других полезных и вкусных блюд.

Преимущества:

- 3 ВИДА ПАНЕЛЕЙ: для венских вафель; для гонконгских вафель; гриль/сэндвич.
- Антипригарное покрытие съёмных панелей, не только помогает приготовить без лишних усилий, но позволяет чистить поверхность легко и быстро.
- Эргономичный дизайн прибора, безопасный замок и усовершенствованный дизайн противоскользящей ручки.
- Защита от перегрева.
- Индикаторы включения и нагрева.
- Простота в установке и снятии съёмных панелей.

ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании прибора, всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:

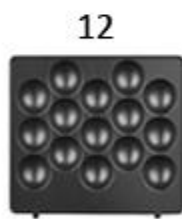
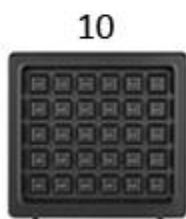
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра и не допускайте самостоятельного использования прибора малолетними детьми.
- При использовании прибора обеспечьте зазор между прибором и окружающими предметами.
- Храните и используйте прибор вдали от нагретых поверхностей и других источников тепла.
- Не снимайте и не устанавливайте съёмные панели, если прибор включен в сеть.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Запрещается мыть корпус прибора в посудомоечной машине.
- Не допускайте попадание влаги внутрь корпуса прибора.
- Вынимая вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался через острые края и не касался горячих поверхностей.
- Следите за тем, чтобы корпус, внутренние части прибор и съёмные панели перед использованием были сухими и чистыми.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми, у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- В целях Вашей безопасности, при обнаружении дефектов прибор, прекратите его использование.

ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно, все ремонтные работы должны выполнять только квалифицированные специалисты.

ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны! При работе внутренние части прибора и съёмные панели нагреваются до высоких температур – при работе с прибором по необходимости используйте прихватки, рукавицы или другую защиту рук, если берётесь не за ручку прибора.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ПРИБОРА



1. Корпус прибора (верхняя часть)
2. Корпус прибора (нижняя часть)
3. Индикатор включения и нагрева («зеленый», «красный» индикаторы)
4. Замок-фиксатор
5. Ручка прибора
6. Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ»
7. Кнопки для установки и извлечения верхней и нижней съёмных панелей
8. Место размещения съёмных панелей
9. Пазы для закрепления съёмных панелей
10. Панель для приготовления вафель (венские, бельгийские, сырные и т.д.)
11. Универсальная панель-гриль для приготовления сэндвичей, мяса, овощей и др.
12. Панель для приготовления гонконгских вафель

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 +/- 5-10%.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Извлеките из коробки все детали прибора
- Удалите все упаковочные материалы и наклейки.
- Внимательно осмотрите прибор на предмет возможных дефектов, трещин или других повреждений. При их обнаружении не используйте прибор и обратитесь к продавцу.
- Перед первым использованием протрите влажной салфеткой поверхность прибора, съёмные панели помойте с моющим средством.

Внимание! Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине!

За исключением съёмных панелей. Съёмные панели можно мыть в посудомоечной машине.

- Перед дальнейшим использованием дайте всем частям прибора высохнуть. Вафельницу можно эксплуатировать только в полностью сухом состоянии.

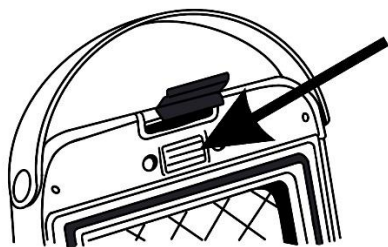
Примечание: Во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации.

УСТАНОВКА И СНЯТИЕ ПАНЕЛЕЙ

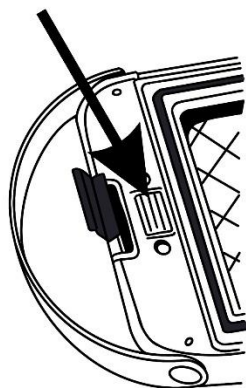
Снятие панелей

Внимание! Убедитесь, что панели достаточно остыли или используйте защитные рукавицы, прихватки или другую защиту рук!

- Откройте прибор, используя замок
- Одной рукой нажмите и потяните вверх кнопку для установки и снятия верхней съёмной панели (как показано на рисунке), другой рукой придерживайте панель.

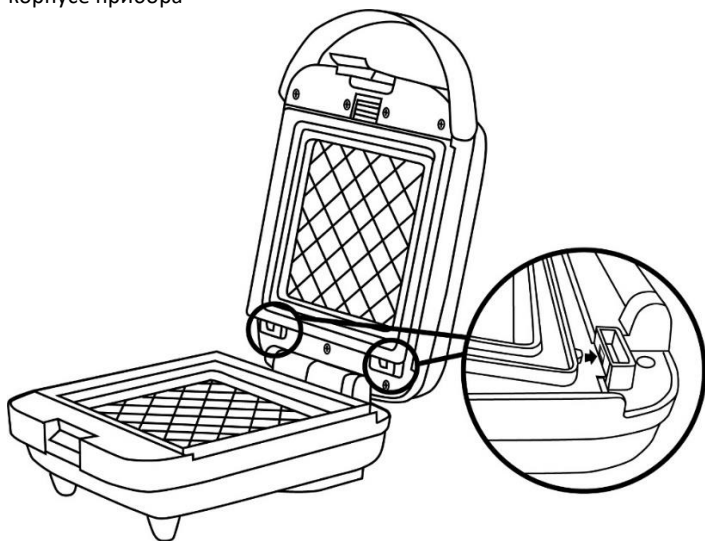


- Достаньте панель из корпуса прибора
- Проделайте тоже самое с нижней панелью (см.рисунок). Кнопку нужно нажать и потянуть на себя



Установка панелей

- Возьмите нужную панель в руки и совместите выступы на верхней части съемной панели и соответствующие пазы на корпусе прибора



- Плотно прижмите панель к корпусу прибора до тех пор, пока не услышите щелчок.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

ВНИМАНИЕ!

Данная модель предназначена только для личного непромышленного и некоммерческого использования!

- Перед началом работы убедитесь, что прибор устойчиво стоит на поверхности, а все его части сухие и чистые.
- Установите съемные панели нужного вида
- Включите прибор в сеть и нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ на корпусе. Загорится красный индикатор на верхней части корпуса прибора. Начнется предварительный нагрев прибора.
- Когда прибор достигнет необходимой для приготовления температуры загорится зеленый индикатор на верхней крышке прибора.
- После этого можно либо выкладывать продукты, либо тесто на панели прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Для более быстрого и равномерного приготовления блюд рекомендуется не помещать в прибор такой объем продуктов, при котором не будет возможности плотно закрыть прибор.

- Опустите верхнюю часть прибора на продукты или тесто.

ВНИМАНИЕ! Данная модель не имеет встроенного таймера, поэтому нельзя оставлять прибор без присмотра и необходимо самостоятельно наблюдать за степенью готовности блюда во избежание подгорания продуктов.

ВНИМАНИЕ! Во избежание некорректной работы прибора и возникновения постороннего запаха при эксплуатации не допускайте попадания жидких ингредиентов и кусочков продуктов между съемными панелями и внутренними частями прибора.

ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны, перегретые масла и жиры могут воспламениться.

НАЗНАЧЕНИЕ СЪЕМНЫХ ПАНЕЛЕЙ



1. Съемные панели «Венские вафли» предназначены для выпекания Венских, Бельгийских, а также других видов вафель.
2. Съемные панели «Гриль/Сэндвич» можно использоваться для приготовления мяса, овощей, горячих бутербродов, сэндвичей и многих других блюд.
3. Съемные панели «Гонконгские Вафли» предназначены для выпекания Гонконгских вафель

ПРИМЕЧАНИЕ:

Для обеспечения правильной работы прибора не используйте комбинацию разных панелей.

ЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ!

Перед проведением каких-либо операций по уходу за прибором отключите сетевой шнур от сети питания!

- Убедитесь, что все части прибора достаточно остыли.
- Для очищения внешней и внутренней поверхности прибора рекомендуется использовать влажную мягкую ткань или бумажные салфетки.
- Для очищения съемных панелей используйте мягкую губку и моющее средство, не содержащее сильных растворителей. Также панели можно мыть в посудомоечной машине
- Не используйте для чистки съемных панелей, корпуса и внутренних частей прибора абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить антипригарное покрытие и поцарапать пластик.
- После очищения корпуса и внутренней поверхности прибора при помощи влажной ткани, протрите его сухой салфеткой или полотенцем.

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-030

Мощность: 600 Вт

Питание: 220 - 240 В ~ 50/60 Гц

Материал: металл, пластик, антипригарное покрытие

Максимальная температура нагрева съемных панелей: 230°C

Вес прибора: 1100 г

Размеры прибора: 18,8 x 15,7 x 10 см

Размеры панелей: 15 x 13 см

Длина шнура: 92 см



УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА



В интересах охраны окружающей среды по завершении срока службы прибор нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Утилизация должна производиться через соответствующие пункты сбора и переработки электрического и электронного оборудования. При появлении вопросов обращайтесь в местную коммунальную службу, ответственную за утилизацию отходов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вес и объемы продуктов указаны приблизительно, Вы можете менять их в зависимости от предпочтений.

Рецепты для съемной панели «Гриль/Сэндвич»

Стейк из свинины

Ингредиенты:

- Свежая свинина – 350 г
- Соль и специи по вкусу

Приготовление: Свинину нарезать ломтиками толщиной не более 3 сантиметров. Установить съемные панели «Гриль». Включить прибор в сеть, дождаться, когда панели прогреются до необходимой температуры, об этом Вам сообщит «зеленый индикатор».

Выложить один или несколько ломтиков свинины на нижнюю съемную панель. Плотно закрыть прибор на замок. Готовить стейк до полного пропекания мяса. Готовые стейки посыпать солью и специями.

ПРИМЕЧАНИЕ: В случае неравномерного обжаривания ломтиков с двух сторон, переверните кусочки свинины на другую сторону.

ВНИМАНИЕ! При приготовлении стейков из жирного мяса, из приоткрытого прибора могут лететь мелкие брызги горячего жира. Будьте аккуратны при открытии прибора!

Семга-гриль

Ингредиенты:

- Семга (стейк)
- Сок лимонный
- Растительное масло по вкусу
- Веточка свежего розмарина
- Соль и специи по вкусу

Приготовление: Семгу (стейк) промыть, обсушить бумажным полотенцем, натереть солью и специями, сбрызнуть лимонным соком. Установить съемные панели «Гриль».

Включить прибор в сеть, дождаться, когда панели прогреются до необходимой температуры, об этом Вам сообщит «зеленый индикатор».

По необходимости смазать панели растительным маслом. На нижнюю панель положить веточку свежего розмарина и выложить рыбу. Готовить семгу-гриль до полного пропекания или в зависимости от ваших предпочтений.

Картофельная запеканка

Ингредиенты:

- Отварной картофель – 300 г
- Мука – 80 г
- Яйцо – 1 шт.
- Лук репчатый – 50 г
- Крупа манная – 30 г
- Зелень по вкусу
- Растительное масло по вкусу

Приготовление: Лук и зелень измельчить. Картофель размять в пюре. Соединить картофель, лук, яйцо, зелень, муку и манную крупу в отдельной емкости и вымесить с помощью миксера до однородной массы. Установить съемные панели «Гриль». По необходимости смазать панели растительным маслом.

Включить прибор в сеть, дождаться, когда панели прогреются до необходимой температуры, об этом Вам сообщит «зеленый индикатор».

Выложить картофельную массу на нижнюю съемную панель. Закрыть прибор и печь до готовности.

Классический сэндвич

Ингредиенты:

- Хлеб — 1 шт.
- Моцарелла — 4 ломтика
- Ветчина — 3 ломтика
- Помидор — 1 шт.
- Базилик — 3-4 листика
- Соус песто — по вкусу
- Соль по вкусу
- Оливковое масло — 1 ч.л.

Приготовление: Свежий хлеб разрезать вдоль на две равные части. Смазать половинки хлеба соусом песто. Положить на один кусочек моцареллу, ветчину и помидоры. Посолить бутерброд. Добавить к томатам листочки базилика и еще пару ломтиков моцареллы. Накрыть сверху оставшимся кусочком хлеба. Установить съемные панели «Гриль/ сэндвич» и смазать их оливковым маслом. Включить прибор в сеть. После включения зеленого индикатора открыть прибор и выложить на нижнюю панель сэндвич. Плотно закрыть прибор и печь до готовности. Подавать готовые сэндвич в горячем виде.

Сэндвичи с ветчиной, сыром и помидорами

Ингредиенты:

- Тостовый белый хлеб – 2 ломтика
- Ветчина – 1-2 ломтика
- Сыр – 1-2 ломтика
- Помидоры – 1 шт.

Приготовление: Помидор тонко нарезать. Включить прибор в сеть, дождаться, когда панели прогреются до необходимой температуры, об этом Вам сообщит «зеленый индикатор». Открыть прибор, установить панели «гриль/сэндвич» и выложить хлеб на нижней съемной панели. На ломтик хлеба положить по 1-2 ломтика ветчины, 1-2 ломтика сыра, нарезанный помидор по вкусу. Накрыть сверху ломтиком хлеба. Закрыть прибор и печь до готовности.

Сладкие сэндвичи с бананом

Ингредиенты:

- Тостовый белый хлеб – 2 ломтика
- Банан – 40 г
- Паста арахисовая – 20 г
- Сироп карамельный – 10 мл

Приготовление: Банан нарезать мелкими кубиками. Каждый ломтик хлеба намазать арахисовой пастой. На два ломтика ровным слоем выложить банан и полить сиропом. Сверху выложить оставшиеся ломтики хлеба. Установить панели «гриль/сэндвич» для приготовления. После включения зеленого индикатора открыть прибор и выложить сэндвичи на нижнюю панель. Опустить верхнюю часть прибора и печь до готовности.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Не держите сэндвичи в приборе слишком долго — начинка не должна сильно нагреться.

Рецепты для съемной панели «Гонконгские Вафли»

«Гонконгские Вафли»

Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 350 г
- Молоко – 200 мл
- Сливочное масло – 150 г
- Яйцо – 3 шт.
- Сахар – 100 г
- Разрыхлитель – 10 г
- Сок лимонный – 5 мл
- Соль по вкусу

Приготовление: Масло размягчить и растереть с сахаром. Добавить молоко и яйца, перемешать венчиком. Добавить муку, разрыхлитель, лимонный сок и соль, тщательно перемешать до однородной массы. Установить панели «Гонконгские Вафли». Включить прибор в сеть, дождаться, когда панели прогреются до необходимой температуры, об этом Вам сообщит «зеленый индикатор». Открыть прибор и выложить тесто в ячейки нижней съемной панели. Закрыть прибор и печь до готовности. При подаче украсить взбитыми сливками или растопленным шоколадом.

Гонконгские сливочные вафли

Ингредиенты:

- 200 г муки
- 250 мл холодного молока
- 6 желтков
- 200 г жидкого масла
- 2 пакетика ванильного сахара
- 2 чайных ложки разрыхлителя
- 1 щепотка соли
- 12 хорошо взбитых белков

Взбитые сливки с сахаром (по желанию для украшения)

Приготовление: Взбейте желтки с холодным молоком. Медленно всыпьте муку и разрыхлитель, затем добавьте масло и ванильный сахар с солью. В конце добавьте взбитые белки. Установите панели «Гонконгские вафли» и включите вафельницу. Как только зеленый световой индикатор нагрева загорится, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Дайте остыть, и украсьте взбитыми сливками с фруктами (малиной или клубникой).

Рецепты для съемной панели «Венские вафли»

Бельгийские вафли

Ингредиенты:

- 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 (по желанию для украшения)

Приготовление: 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. Установите панели «Вафли» и включите вафельницу. Как только зеленый световой индикатор нагрева загорится, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста. Подавайте вафли теплыми, посыпанными сахарной пудрой.

Венские вафли

Ингредиенты:

- Мука пшеничная – 350 г
- Молоко – 200 мл
- Сливочное масло – 150 г
- Яйцо – 3 шт.
- Сахар – 100 г
- Разрыхлитель – 10 г
- Сок лимонный – 5 мл
- Соль по вкусу

Приготовление: Масло размягчить и растереть с сахаром. Добавить молоко и яйца, перемешать венчиком. Добавить муку, разрыхлитель, лимонный сок и соль, тщательно перемешать до однородной массы. Установить панели «Вафли». Включить электрогриль в сеть. Как только зеленый световой индикатор нагрева загорится, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. При подаче украсить взбитыми сливками или растопленным шоколадом.

Шоколадные вафли

Ингредиенты:

- Мука – 300 г
- Темный шоколад – 150 г
- Сливочное масло – 100 г
- Яйца – 2 шт.
- Сахар – 50 г
- Какао-порошок – 10 г
- Ванильный сахар – 5 г
- Соль по вкусу

Приготовление: Растопить шоколад и сливочное масло. В отдельной емкости смешать яйца, сахар, соль, ванильный сахар и какао. Добавить шоколад и масло. Далее добавить муку и снова тщательно перемешать тесто. Установить панели «Вафли». Включить прибор в сеть, дождаться, когда панели прогреются до необходимой температуры, об этом Вам сообщит «зеленый индикатор». Открыть прибор и выложить тесто в ячейки нижней съемной панели. Закрыть прибор и печь до готовности. При подаче украсить взбитыми сливками.

Морковные вафли

Ингредиенты:

- Мука – 125 г
- Морковь – 100 г
- Сахар – 100 г
- Сливочное масло – 50 г
- Сметана – 50 г
- Молоко – 100 мл
- Растительное масло – 30 мл
- Орехи грецкие – 50 г
- Чернослив – 50 г
- Разрыхлитель – 3 г
- Мускатный орех и корица по вкусу
- Молотый имбирь по вкусу

Приготовление: Морковь натереть на мелкой терке. Чернослив и грецкие орехи измельчить. В отдельной емкости смешать масло комнатной температуры, муку, мускатный орех, корицу и имбирь до образования мелкой крошки. Добавить измельченные грецкие орехи и чернослив, сметану, морковь и сахар, снова перемешать. Затем добавить молоко и разрыхлитель и еще раз тщательно все перемешать. Установить панели «Вафли». Включить прибор в сеть, дождаться, когда панели прогреются до необходимой температуры, об этом Вам сообщит «зеленый индикатор». Открыть прибор и выложить тесто в ячейки нижней съемной панели. Закрыть прибор и печь до готовности. При подаче можно украсить медом или взбитыми сливками и измельченными орехами.


Капустные вафли с сыром

Ингредиенты:

- Брюссельская капуста – 700 г
- Яйца – 3 шт.
- Полутвердый сыр – 100 г
- Рисовая мука – 200 г
- Растительное масло – 70 мл
- Укроп сушеный по вкусу

Приготовление: Если брюссельская капуста заморожена, то ее нужно предварительно разморозить и слить воду. Сыр натереть на терке. Брюссельскую капусту нарезать на мелкие кусочки. При помощи миксера тщательно смешать яйца, укроп, растительное масло и муку. Добавить натертый сыр и еще раз перемешать. Установить панели «Вафли». Включить прибор в сеть, дождаться, когда панели прогреются до необходимой температуры, об этом Вам сообщит «зеленый индикатор». Открыть прибор и выложить тесто в ячейки нижней съемной панели. Закрыть прибор и печь до готовности.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

<p>Условия гарантии</p> <p>1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.</p> <p>2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.</p> <p>3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях:</p> <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. <p>4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.</p> <p>5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.</p> <p>6. Гарантийный срок – 1 год.</p> <p>7. Срок службы – 3 года.</p> <p>Дата изготовления указана на упаковке.</p> <p>Изготовитель: «Нингбо Джемке Электрикал Индастри энд Трэйд Ко.Лтд», Адрес: №11, Вэст Женксинг Роад, Юайо, Нингбо Сити, 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.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Товар сертифицирован</p>	<p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торговая организация: _____</p> <hr/> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен.</p> <p>Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p> <hr/> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____</p> <hr/> <p style="text-align: right;">М.П.</p>
--	--

MANUAL

Dear Buyer! Thank you for buying multifunctional waffle maker GFW-030!

Waffle GFW-30 is a modern multifunctional device that allows you to quickly create delicious masterpieces in a short time. Removable panels with non-stick coating will make it possible to prepare delicious dishes without excess fat. A waffle house with 3 types of panels combines the functions of a grill, a waffle house, a toaster and many other appliances - culinary assistants. Different nozzles will help in preparing waffles for breakfast, sandwiches, grilled steaks or burgers for lunch and many other useful and delicious dishes.

Advantages:

- 3 TYPES OF PANELS: for Viennese waffles; for Hong Kong waffles; grill/sandwich.
- Non-stick coating of removable panels, not only helps to prepare without unnecessary effort, but allows to clean the surface easily and quickly.
- Ergonomic design of the device, safe lock and improved design of anti-slip handle.
- Overheating protection.
- On and heating indicators.
- Easy to install and remove removable panels.

SAFETY REQUIREMENTS

When using the device, always observe the basic safety rules:

- Do not include the device in the electrical network, the voltage of which exceeds the limits specified in the technical specifications.
- Do not leave the working device unattended and do not allow the device to be used independently by young children.
- When using the instrument, provide a clearance between the instrument and the surrounding objects.
- Store and use the device away from heated surfaces and other heat sources.
- Do not remove or install removable panels if the device is online.
- To avoid short circuit and electric shock, do not touch the wire or socket with wet hands.
- Do not immerse the device in water or other liquids.
- Do not wash the device body in dishwasher.
- Do not allow moisture to enter the device housing.
- When removing the plug from the socket, do not pull the mains cord.
- Ensure that the power cord does not hang across sharp edges and does not touch hot surfaces.
- Ensure that the housing, interior of the instrument and removable panels are dry and clean before use.
- This device is not intended for use by people who have physical, nervous or mental disorders, or lack of experience and knowledge, except when such persons are supervised or instructed about the use of the device by the person responsible for their safety.
- For your safety, if the device detects defects, stop using it.

ATTENTION! Do not try to repair yourself, all repair work should be carried out only by qualified specialists.

ATTENTION!

Be careful! During operation, the internal parts of the device and removable panels are heated to high temperatures - when working with the device, if necessary, use tacks, sleeves or other hand protection if you do not grab the device handle.

DETAILS AND COMPONENTS



1. Main body (upper part)
2. Main body of device (lower part)
3. Heating and on indicator ("green," "red" indicators)
4. Lock-retainer
5. Handle of device
6. "ON/OFF" button
7. Buttons for installation and removal of upper and lower removable panels
8. Location of removable panels
9. Slots for attachment of removable panels
10. Panel for making waffles (Viennese, Belgian, cheese, etc.)
11. Universal grill panel for making sandwiches, meat, vegetables, etc.
12. Panel for making Hong Kong waffles

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. This can entail a change in the weight and dimensions of the product, but not more than +/- 5-10%.

FIRST USE

- Remove all parts of the instrument from the box
- Remove all packaging materials and labels.
- Carefully examine the device for possible defects, cracks or other damages. If they are found, do not use the device and contact the seller.
- Before the first use wipe the surface of the device with a wet napkin, wash the removable panels with detergent. Attention! Do not wash the device in the dishwasher! Except for removable panels. Removable panels can be washed in a dishwasher.
- Before further use, let all parts of the device dry, the waffle can only be operated in a completely dry state.

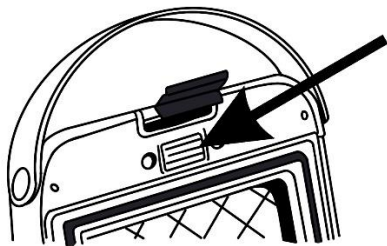
Note: During the first use, you can smell a weak smell from the burnout of substances left after making the device. This is a normal phenomenon that will pass after several cycles of operation.

INSTALLING AND REMOVING PANELS

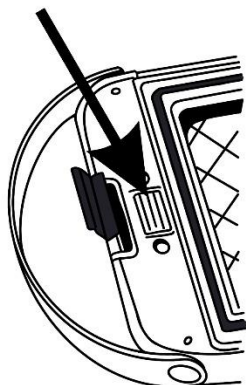
Removal of panels:

Attention! Make sure the panels are cool enough or use protective sleeves, tacks or other hand protection!

- Open the device using the lock
- Press and pull up the button with one hand to install and remove the upper removable panel (as shown in the figure), hold the panel with the other hand.

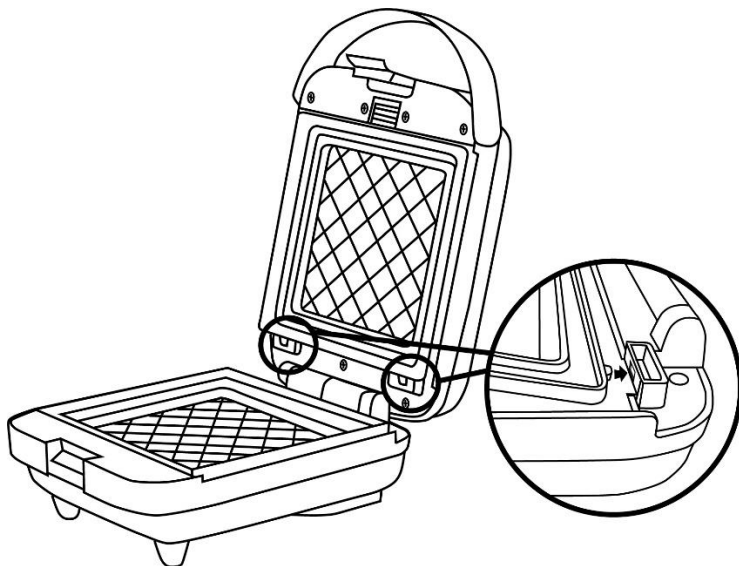


- Remove the panel from the instrument housing
- Do the same with the bottom panel (see figure). The button needs to be pressed and pulled



Installation of panels:

- Take the desired panel in hand and align the projections on the side of the removable panel and the corresponding slots on the device



USE OF THE DEVICE

ATTENTION!

This model is for non-commercial and non-commercial use only!

- Before starting work, make sure that the device stably stands on the surface, and all parts of it are dry and clean.
- Install removable panels of the desired view
- Connect the device to the network and press the ON/OFF button on the housing. The red indicator on the top of the device housing will light up. Preheating of the device will begin.
- When the device reaches the necessary temperature for preparation, the green indicator on the top cover of the device will light up.
- After that, you can either lay out products or dough on the instrument panel.

NOTE:

For faster and more even preparation of dishes, it is recommended not to put in the device such a volume of products that it will not be possible to tightly close the device.

- Lower the top of the device on the products or dough.

ATTENTION! This model does not have a built-in timer, so you cannot leave the device unattended and you need to independently monitor the degree of readiness of the dish to avoid burning products.

ATTENTION! In order to avoid incorrect operation of the device and occurrence of foreign odor during operation, do not allow ingress of liquid ingredients and product pieces between removable panels and internal parts of the device.

ATTENTION! Be careful, overheated oils and fats can be overheated.

APPLICATION OF REMOVABLE PANELS



1



2



3

1. Removable panels "viennese waffles" are designed for baking viennese, Belgian, as well as other types of waffles.
2. Grill/Sandwich panels can be used to prepare meat, vegetables, hot sandwiches, sandwiches and many other dishes.
3. Hong Kong Waffles removable panels for baking Hong Kong waffles

NOTE:

Do not use a combination of different panels to ensure proper operation of the instrument.

CLEANING

ATTENTION!

Disconnect the mains cord from the power supply before performing any device care operations!

- Make sure that all parts of the instrument are sufficiently cooled.
- Wet soft cloth or paper napkins are recommended for cleaning the external and internal surfaces of the device.
- To clean the removable panels, use a soft sponge and detergent that does not contain strong solvents. Panels can also be washed in a dishwasher
- Do not use abrasive materials or metal washers to clean the removable panels, housing and interior parts of the device, as this can damage the non-stick coating and scratch the plastic.
- After cleaning the body and inner surface of the device with a wet cloth, wipe it with a dry napkin or towel

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

SPECIFICATION

Model: GFW-030

Power: 600 W

Power supply: 220 - 240 V ~ 50/60 Hz

Material: metal, plastic, non-stick coating

Maximum heating temperature of removable panels: 230 ° C

Weight of the device: 1100 g

Dimensions of the device: 18.8 x 15.7 x 10 cm

Panel dimensions: 15 x 13 cm

Cord length: 92 cm



UTILIZATION



waste at the end of its service life. Disposal shall be carried out through appropriate collection and processing points for electrical and electronic equipment. If you have questions, contact the local municipal service responsible for waste disposal.

RECIPT BOOK

NOTE: The weight and volumes of the products are approximately, you can change them depending on your preferences.

Recipes for the Grill/Sandwich panel

Pork steak

Ingredients:

- Fresh pork - 350 g
- Salt and spices to taste

Preparation: Cut pork into slices not more than 3 centimeters thick. Install removable grill panels. Put the device on the network, wait for the panels to warm up to the necessary temperature, this will be reported to you by the "green indicator."

Put one or more slices of pork on the lower removable panel. Tightly lock the device. Prepare the steak until the meat is completely baked. Sprinkle the finished steaks with salt and spices.

NOTE: In case of uneven frying of slices on both sides, turn the pork pieces to the other side.

ATTENTION! When cooking steaks from fatty meat, small splashes of hot fat can fly from an open device. Be careful when opening the device!

Grill Seed

Ingredients:

- Semga (steak)
- Lemon juice
- Vegetable oil to taste
- Sprig of fresh rosemary
- Salt and spices to taste

Preparation: Wash the seed (steak), dry with paper towel, grate with salt and spices, spray with lemon juice. Install removable grill panels.

Put the device on the network, wait for the panels to warm up to the necessary temperature, this will be reported to you by the "green indicator."

If necessary, lubricate the panels with vegetable oil. Put a twig of fresh rosemary on the lower panel and put the fish. Cook the grilled seed until completely baked or depending on your preferences.

Potato casserole

Ingredients:

- Boiled potatoes - 300 g
- Flour - 80 g
- Egg - 1 pc.
- Bulb onions - 50 g
- Manny cereal - 30 g
- Greens to taste
- Vegetable oil to taste

Preparation: Grind onions and greens. Mash the potatoes in mashed potatoes. Combine potatoes, onions, eggs, greens, flour and semolina in a separate container and knead with a mixer until homogeneous. Install removable grill panels. If necessary, lubricate the panels with vegetable oil.

Put the device on the network, wait for the panels to warm up to the necessary temperature, this will be reported to you by the "green indicator."

Put the potato mass on the lower removable panel. Close the device until ready.

Classic sandwich

Ingredients:

- Bread - 1 pc.
- Mozzarella - 4 slices
- Ham - 3 slices
- Tomato - 1 pc.
- Basil - 3-4 sheets
- Pesto sauce - to taste
- Salt to taste
- Olive oil - 1 part

Preparation: Cut fresh bread along into two equal parts. Grease halves of bread with pesto sauce. Put on one piece of mozzarella, ham and tomatoes. Salt the sandwich. Add basil leaves and a couple more mozzarella slices to the tomatoes. Cover with the remaining piece of bread. Install removable grill/sandwich panels and lubricate them with olive oil. Include the device in the network. After turning on the green indicator, open the device and put the sandwich on the lower panel. Tightly close the device and open until ready. Finished sandwich is hot, need to wait 5 minutes.

Ham, cheese and tomato sandwiches

Ingredients:

- Toast white bread - 2 slices
- Ham - 1-2 slices
- Cheese - 1-2 slices
- Tomatoes - 1 pc.

Preparation: Finely chop the tomato. Put the device on the network, wait for the panels to warm up to the necessary temperature, this will be reported to you by the "green indicator." Open the device, install grill/sandwich panels and lay bread on the bottom removable panel. On a slice of bread put 1-2 slices of ham, 1-2 slices of cheese, sliced tomato to taste. Cover with a slice of bread on top. Close the device and open when ready.

Sweet banana sandwiches

Ingredients:

- Toast white bread - 2 slices
- Banana - 40 g
- Peanut paste - 20 g
- Caramel syrup - 10 ml

Preparation: Cut the banana into small cubes. Spread each slice of bread with peanut paste. Put the banana on two slices with an even layer and pour syrup. Put the remaining bread slices on top. Install grill/sandwich panels for cooking. After turning on the green indicator, open the device and put sandwiches on the lower panel. Lower the top of the device and oven until ready.

NOTE: Do not keep sandwiches in the device for too long - the filling should not warm up much.

Recipes for the Hong Kong Wafel removable panel

"Hong Kong Waffles"

Ingredients:

- Wheat flour - 350 g
- Milk - 200 ml
- Butter - 150 g
- Egg - 3 pcs.
- Sugar - 100 g
- Disintegrator - 10 g
- Lemon juice - 5 ml
- Salt to taste

Preparation: Soften the oil and rub with sugar. Add milk and eggs, stir with a corolla. Add flour, disintegrant, lemon juice and salt, mix thoroughly until homogeneous. Install the Hong Kong Wafer panels. Put the device on the network, wait for the panels to warm up to the necessary temperature, this will be reported to you by the "green indicator." Open the device and put the dough in the cells of the lower removable panel. Close the device until ready. When finished, decorate with whipped cream or melted chocolate.

Hong Kong Creamy Waffles

Ingredients:

- 200 g flour
- 250 ml cold milk
- 6 yolks
- 200 g liquid oil
- 2 bags of vanilla sugar
- 2 teaspoons of loosening
- 1 pinch of salt
- 12 well-whipped proteins

Whipped cream with sugar (optional for decoration)

Preparation: Beat the yolks with cold milk. Slowly pour in the flour and disintegrant, then add the oil and vanilla sugar with salt. At the end, add the whipped proteins. Install the Hong Kong Waffles panels and turn on the waffle. Once the green heating light is lit, pour the dough over the bottom plate of the device. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed. Allow to cool, and garnish with whipped cream with fruits (raspberries or strawberries).

Recipes for the Viennese waffles panel

Belgian waffles

Ingredients:

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

Preparation: Mix flour with 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 proteins. Install the Waffle panels and turn on the waffle. Once the green heating light is lit, pour the dough over the bottom plate of the device. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed. Prepare until the test is fully used. Serve the waffles warm, sprinkled with sugar.

Viennese waffles

Ingredients:

- Wheat flour - 350 g
- Milk - 200 ml
- Butter - 150 g
- Egg - 3 pcs.
- Sugar - 100 g
- Disintegrator - 10 g
- Lemon juice - 5 ml
- Salt to taste

Preparation: Soften the oil and rub with sugar. Add milk and eggs, stir with a corolla. Add flour, disintegrant, lemon juice and salt, mix thoroughly until homogeneous. Install the Waffle panels. Include the electric grill in the network. Once the green heating light is lit, pour the dough over the bottom plate of the device. Lower the top of the case and bake until a golden crust is formed. When ready, decorate with whipped cream or melted chocolate.

Chocolate waffles

Ingredients:

- Flour - 300 g
- Dark chocolate - 150 g
- Butter - 100 g
- Eggs - 2 pcs. •
- Sugar - 50 g
- Cocoa powder - 10 g
- Vanilla sugar - 5 g
- Salt to taste

Preparation: Melt chocolate and butter. Mix eggs, sugar, salt, vanilla sugar and cocoa in a separate container. Add chocolate and butter. Then add the flour and mix the dough thoroughly again. Install the Waffle panels. Put the device on the network, wait for the panels to warm up to the necessary temperature, this will be reported to you by the "green indicator." Open the device and put the dough in the cells of the lower removable panel. Close the device until ready. When ready, decorate with whipped cream.

Carrot waffles

Ingredients:

- Flour - 125 g
- Carrots - 100 g
- Sugar - 100 g
- Butter - 50 g
- Sour cream - 50 g
- Milk - 100 ml
- Vegetable oil - 30 ml
- Walnuts - 50 g
- Prunes - 50 g
- Disintegrator - 3 g
- Nutmeg and cinnamon to taste
- Ground ginger to taste

Preparation: Grate carrots on a small grater. Grind prunes and walnuts. In a separate container, mix room temperature oil, flour, nutmeg, cinnamon and ginger until fine crumbs are formed. Add crushed walnuts and prunes, sour cream, carrots and sugar, mix again. Then add the milk and disintegrant and mix everything thoroughly again. Install the Waffle panels. Put the device on the network, wait for the panels to warm up to the necessary temperature, this will be reported to you by the "green indicator." Open the device and put the dough in the cells of the lower removable panel. Close the device until ready. When finished, you can decorate with honey or whipped cream and from


Cabbage waffles with cheese

Ingredients:

- Brussels cabbage - 700 g
- Eggs - 3 pcs.
- Semi-solid cheese - 100 g
- Rice flour - 200 g
- Vegetable oil - 70 ml
- Dried dill to taste

Preparation: If Brussels cabbage is frozen, then it must be pre-thawed and drained. Grate the cheese on a grater. Cut Brussels cabbage into small pieces. Using a mixer, thoroughly mix eggs, dill, vegetable oil and flour. Add the grated cheese and mix again. Install the Waffle panels. Put the device on the network, wait for the panels to warm up to the necessary temperature, this will be reported to you by the "green indicator." Open the device and put the dough in the cells of the lower removable panel. Close the device until ready.

WARRANTY CARD

<p>Warranty Terms</p> <p>1. If a fault is detected during the Warranty Period, the Product shall be exchanged with the retailer that sold the Product.</p> <p>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.</p> <p>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.;</p> <p>- use of the article in conditions and modes other than domestic.</p> <p>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.</p> <p>6. The warranty period is 1 year.</p> <p>7. The service life is 3 years.</p> <p>The date of manufacture is indicated on the package..</p> <p>Manufacturer Company name: NINGBO JIEKE ELECTRICAL INDUSTRY & TRADE CO., LTD Company ADD: NO.11, WEST ZHENXING ROAD, YUYAO, NINGBO CITY, ZHEJIANG, CHINA.</p> <p>Importer/Authorized Organization: LLC "PALLADA" 111675 MOSCOW, RUDNEVKA STREET, HOUSE 4, P IV K 1.2 OF 1 RM 2/5, RUSSIA</p> <p>Customer Service: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93 Product is certified</p> 	<p>WARRANTY CARD</p> <p>Product: _____</p> <p>Model: _____</p> <p>Date of sale: _____</p> <p>Selling company information: _____</p>
---	---