

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВАФЕЛЬНИЦЫ

GFGRIL GF-040 Waffle-Grill-Toast



www.GFgril.ru

QUICK TASTY PERFECT

GFGRIL

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЫ МОДЕЛЬ GF-040 Waffle-Grill-Toast

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрической вафельницы GF-040 Waffle-Grill-Toast.

При использовании этого или любого другого электроприбора, всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.



Для снижения риска возникновения пожара, поражения электрическим током или серьезной травмы:

- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Дети должны быть под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
- Всегда используйте прибор на ровной, стационарной, термостойкой поверхности.
- Температура на доступных поверхностях может быть очень высокой, когда устройство находится в использовании. Не дотрагивайтесь и не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Не перемещайте устройство, пока оно подключено. Дайте прибору остыть до комнатной температуры.
- Используйте устройство в хорошо проветриваемом помещении, со свободным пространством не менее 10-15 см с каждой стороны продукта для достаточной циркуляции воздуха.
- Не ставьте устройство рядом с газовой или электрической горелкой, внутри или на верхней части нагретой духовки или рядом с другим источником тепла.
- Не допускайте контакта прибора со шторами, настенными покрытиями, одеждой, кухонными полотенцами, или другими легковоспламеняющимися материалами во время его использования.
- Не покрывайте поддон алюминиевой фольгой или другим материалом.
- Используйте приспособления, рекомендованные для использования с этим прибором, и те, что проданы производителем.
- Не используйте устройство рядом с водой или другими жидкостями.
- Не ставьте и не роняйте устройство в воду или другие жидкости. Если устройство упало в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте его из воды, пока оно подключено.
- **Не используйте это устройство для приготовления или размораживания замороженных продуктов. Все продукты питания должны быть полностью разморожены перед приготовлением.**
- Не оставляйте это изделие без присмотра во время его использования. Устройство не предназначено для работы с помощью внешнего таймера и не имеет отдельного пульта дистанционного управления системой.

QUICK TASTY PERFECT



www.GFgril.ru

- Не ставьте прибор на шнур питания, т.к. шнур может погнуться и сломаться.
- Не подключайте и не отключайте устройство в / из розетки мокрыми руками.
- Храните прибор и его сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части. Только оригинальные запчасти могут гарантировать соблюдение требований безопасности.
- Никогда не используйте этот прибор, если у него поврежден кабель питания или вилка, или они не работают должным образом; если шнур был удален, поврежден или подвергался воздействию воды или других жидкостей.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисным центром или квалифицированным специалистом во избежание опасности.



ВНИМАНИЕ - Для снижения риска получения травм или порчи продукта:

- Данный прибор предназначен для не промышленных и не коммерческих помещений, только для бытового использования. Не используйте прибор на открытом воздухе или в любых других целях.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола или прилавка), где об него можно споткнуться или его потянуть.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ:

- Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.
- Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим продуктом. Не рекомендуется использование удлинителя с этим продуктом, но если необходимо его использовать:
 - электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у используемого прибора.
 - соединить удлинитель так, чтобы он не висел, т.к. об него можно споткнуться или непреднамеренно вытащить.

НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ

1. Вафельница имеет съемные панели для легкой и быстрой чистки. В комплект входят сменные панели для приготовления горячих бутербродов и тостов, а также решетчатые панели - гриль для жарки мяса, котлет и т.д.
2. Противопригарные поверхности можно протирать бумажным полотенцем или влажной тряпкой.
3. При первом включении вафельницы может появиться слабый запах или дым. Это не является признаком неисправности. Дым и запах являются безвредными и довольно быстро пропадут. Однако вкус первых приготовленных вафель может быть изменен. Рекомендовано выбросить первые приготовленные вафли. Во время выпечки будет образовываться пар. На стенках формы может конденсироваться вода. Это не является признаком неисправности.

QUICK TASTY PERFECT



Детали и элементы электровафельницы:



Панели для приготовления вафель



Панели для приготовления горячих тостов, бутербродов



Панели для жарки мяса, котлет, сосисок т.д.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЕЙ:

1. Устройство подключается только к электрической розетке напряжением 220-240 В. частотой 50 Гц, установленной в соответствии с существующими нормами и правилами.

ПРИМЕЧАНИЕ: При самом первом включении допускается появление небольшого количества дыма и постороннего запаха.

2. Перед первым использованием прибора, протрите устройство чистой салфеткой из хлопка.
3. Дайте поверхностям окончательно высохнуть перед включением прибора в розетку.
4. Откройте прибор, пользуясь ручкой. Вы можете при первоначальном использовании по желанию промазать пластины растительным маслом.
5. Закройте вафельницу и подключите прибор к стандартной электрической розетке. Красный индикатор питания загорится и вафельница начнет нагреваться. Этот свет продолжает гореть до тех пор, пока вафельница не будет отключена от сети.
6. С помощью ручки регулировки температуры выберите нужную степень нагрева. Всего 11 температурных режимов. Более низкие значения для светлой вафли, более высокие значения сделают вафлю более темной. Когда вафельница разогреется до нужной температуры, загорится зеленый индикатор готовности. Вафельница готова к использованию.

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

7. После того, как вафельница готова к приготовлению вафель, откройте верхнюю крышку и налейте на нижнюю поверхность в каждую половину по одной столовой ложке теста. Закройте крышку и подождите несколько минут.

ВНИМАНИЕ: Не используйте металлические кухонные приборы, так как они могут поцарапать или повредить антипригарное покрытие пластин.



ВНИМАНИЕ: пластины и металлические поверхности устройства становятся очень горячими при использовании. Чтобы избежать ожога, используйте термостойкие рукавицы или перчатки, либо прикасайтесь только к ручке.

8. Примерно через 3-4 минуты, когда вафли приготовлены в соответствии с пожеланиями, поднимите крышку. Снимите вафли с помощью деревянной лопатки. Если вы желаете приготовить следующую партию вафель, закройте крышку, чтобы сохранить тепло и дайте прибору заново прогреться.
9. По окончании приготовления выключите прибор, отсоединив шнур питания от электрической розетки.
10. Когда прибор полностью остынет, протрите пластины вафельницы влажной салфеткой и тщательно высушите.

QUICK TASTY PERFECT



РЕЦЕПТУРЫ ВАФЕЛЬ:

1. Вафли с шоколадной крошкой

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

В большой емкости смешайте муку, гранулированный сахар, пекарский порошок и корицу. Добавьте молоко и яйца; хорошо перемешайте до достижения однородности. Добавьте шоколадную крошку. Хорошо прогрейте вафельницу. Положите 2 – 3 ложки теста и закройте вафельницу. Вытащите первую вафлю через 3-4 минуты. Готовьте до полного использования теста.

2. Горячие бельгийские вафли

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

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

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ И СЭНДВИЧИ

Установите на прибор пластины для приготовления тостов и горячих бутербродов. Выложите хлеб на рабочую пластину. Закройте прибор и готовьте в течение времени, указанном в рецептуре. Вы можете варьировать время и температуру приготовления в зависимости от вашего вкуса.

РЕЦЕПТУРЫ ГОРЯЧИХ БУТЕРБРОДОВ:

1. Горячие бутерброды с копченым лососем.

На четыре порции:
4 булочки
4 порции плавленого сыра
2 белые луковицы, нарезанные тонкими колечками
4 ломтика копченого лосося

Разрежьте булочки пополам. Намажьте на четыре половинки плавленный сыр. Сверху положите ломтики копченого лосося и колечки репчатого лука. Накройте вторыми половинками булочек. Готовьте в течение примерно 5 минут.

2. Горячие бутерброды с шоколадом.

4 венские булочки
150 г швейцарского сливочного сыра
500 г натертого на терке горького шоколада
Ванильное мороженое

Разрежьте булочки пополам. Намажьте на четыре половинки сливочный сыр, сверху посыпьте тертым шоколадом. Накройте вторыми половинками булочек. Готовьте в течение 5-6 минут и подайте на стол горячими с ванильным мороженым.

БЛЮДА-ГРИЛЬ

Установите на прибор пластины для приготовления блюд на гриле. Вы можете приготовить на решетке мясной стейк, котлеты, пожарить сосиски, овощи-гриль, картофель, перец и т.д.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ГРИЛЯ:

1. Стейки с тимьяном

1 кусок вырезки весом примерно 150 г
Половина столовой ложки растительного масла
1 веточка свежего тимьяна

Натрите стейк растительным маслом. Оборвите листочки тимьяна и с обеих сторон обложите ими мясо. Обжарьте на гриле. Подайте на стол с овощами и зеленью. Время приготовления около 10 мин.

2. Стейки «Мирабу»

стейк весом примерно 150 г
2 соленых анчоуса
25 г сливочного масла
25 г зеленых оливок

Промойте анчоусы и удалите спинной хребет. Обжарьте стейки на гриле. Перед подачей на стол выложите на каждый стейк по кусочку филе анчоуса и кусочку сливочного масла. Украсьте зелеными оливками. Поперчите по вкусу. Время приготовления около 10 минут.

3. Телячьи котлеты «Сюрприз»

Телячья котлета
Ветчина
Сыр Гриер
Томатный соус

Сделайте прорезь в телячьей котлете так, чтобы получился кармашек. Положите в него ломтики ветчины и ломтики сыра. Приправьте солью и перцем. Жарьте на максимальной мощности в течение примерно 6 минут. Подайте на стол с густым томатным соусом.

КАК ПРАВИЛЬНО УХАЖИВАТЬ ЗА ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЕЙ:

- Перед чисткой отключите устройство и подождите, пока прибор полностью остынет.
- Протрите прибор снаружи только слегка влажной тканью
- Не используйте для чистки внутри или снаружи абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить верхний слой отделки. Для удаления крупных остатков пищи, используйте специальную лопатку.
- Не погружайте прибор в воду или в другие жидкости.

QUICK TASTY PERFECT



Гарантийный талон	
Условия гарантии 1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие. 2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию. 3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях: - механических повреждений; - выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.; - использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых. 4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. 5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами. 6. Гарантийный срок – 1 год. 7. Срок службы – 3 года.	Гарантийный талон Изделие: _____ Модель: _____ Серийный номер: _____ 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.