

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

GFGRIIL

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
Электрическая вафельница GFW-025
«Орешки»



КНИГА РЕЦПТОВ
RECIPES BOOK

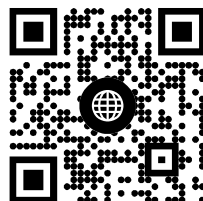
ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ НА САЙТЕ В РАЗДЕЛЕ «КНИГА РЕЦЕПТОВ»
ИЛИ ПО QR-КОДУ

EVEN MORE RECIPES ON THE SITE IN THE «PECIPE BOOK» SECTION
OR BY QR CODE

Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрической вафельницы GFW-025 «Орешки»!

Электрическая вафельница GFW-025 «Орешки» предназначена для приготовления ароматного и вкусного печенья-орешков. Мощность вафельницы 750 Вт позволяет быстро разогреть рабочую поверхность прибора. Две антипригарные пластины обеспечивают равномерное приготовление печенья. Также благодаря высококачественному антипригарному покрытию ухаживать за вафельницей легко, достаточно протереть рабочие поверхности влажной тканью. Противоскользкие ножки предотвращают скольжение вафельницы по рабочей поверхности. Благодаря оптимальным размерам GFW-025 можно легко хранить и даже брать с собой в гости.

Готовить печенье при помощи GFW-025 просто – нужно подключить прибор к сети, дождаться оптимального нагрева, о чем подскажет отключение зеленого светового индикатора, затем поместить порцию теста в вафельницу, закрыть крышку и уже через несколько минут достать готовое печенье. Остается добавить в печенье начинку, а также можно украсить фруктами, взбитыми сливками и свежими ягодами.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества электрической вафельницы GFW-025 «Орешки», 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

❗ ПРИБИ ПОЛЬЗОВАНИИ ЭТОГО ИЛИ ЛЮБОГО ДРУГОГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ:

- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра и не допускайте самостоятельного использования прибора малолетними детьми.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием посторонних лиц, ответственных за их безопасность.
- Всегда используйте прибор на ровной, горизонтальной, стационарной, термостойкой поверхности.
- Температура на доступных поверхностях может быть очень высокой, когда прибор находится в использовании. Не дотрагивайтесь и не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Не перемещайте прибор, пока он подключен. После использования, перед чисткой и перед перемещением отключите прибор от электросети и дайте остыть до комнатной температуры.

- Не ставьте прибор рядом с газовой или электрической горелкой, внутри или на верхней части нагретой духовки или рядом с другими источниками 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 прибора алюминиевой фольгой или другими материалами во время работы. Это может привести к перегреву и поломке прибора.
- Не используйте прибор без продуктов.
- Допускается использование прибора только при закрытой крышке.
- Не погружайте сетевой шнур, штепсельную вилку и корпус прибора в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте вафельницу из воды, пока она подключена. Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.
- Не ставьте прибор на шнур питания, т.к. шнур может погнуться и сломаться.
- Не подключайте и не отключайте прибор в/из розетки мокрыми руками.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола), где об него можно споткнуться или его потянуть.
- Храните прибор и шнур питания вдали от нагретых поверхностей.
- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части. Только оригинальные запчасти могут гарантировать соблюдение требований безопасности.
- Никогда не используйте прибор, если у него поврежден шнур питания или вилка, или они не работают должным образом; если шнур был удален, поврежден или подвергнулся воздействию воды или других жидкостей. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисным центром или квалифицированным специалистом во избежание опасности.

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

ВНИМАНИЕ! Вынимайте печенье сразу после приготовления, при длительном нахождении печенья 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 преднамеренно вытащить.

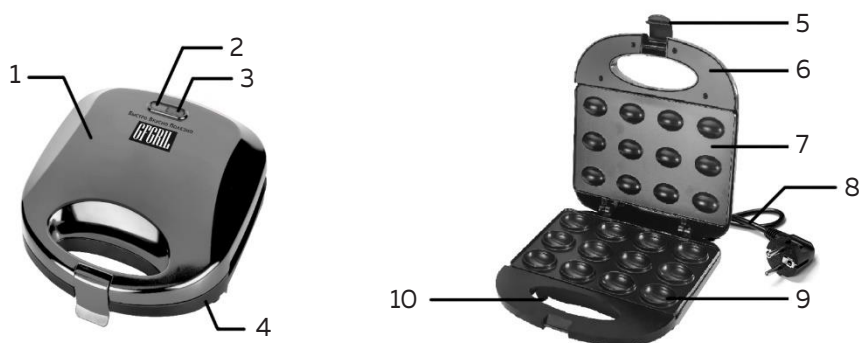
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

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

 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. Защелка-фиксатор для вертикального хранения
6. Ручка
7. Верхняя пластина с антипригарным покрытием для выпекания
8. Шнур
9. Нижняя пластина с антипригарным покрытием для выпекания
10. Прорезиненные ножки

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

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

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

4. Закройте прибор и подключите его к стандартной розетке электросети с напряжением 220 – 240 В и частотой 50/60 Гц. Загорится красный 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 выложите в каждую форму-скорлупку на нижней поверхности небольшой кусочек теста диаметром 1,5-2 см. Всего на нижней поверхности 12 форм-скорлупок.
5. Аккуратно опустите вниз верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку. Плотнo прижмите верхнюю крышку, чтобы тесто равномерно распределилось и сформировало «скорлупку»
6. Выпекайте печенье в течение 2-3 минут или до появления золотистой корочки. Проверьте готовность печенья, приподняв верхнюю часть корпуса за ручку. Если печенье не готово, опустите обратно вниз верхнюю часть корпуса, придерживая за ручку, и подождите еще некоторое время.

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

7. Когда печенье приготовлено в соответствии с пожеланиями, аккуратно поднимите верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку. Достаньте получившиеся скорлупки из вафельницы. Горячие полуформы печенья заполняют вареной сгущенкой, кремом или другой начинкой и склеивают между собой плоской стороной. В результате получается печенье-«орешек».
8. Если Вы желаете приготовить следующую партию печенья, опустите вниз верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку, чтобы сохранить тепло и дайте прибору заново прогреться.

ВНИМАНИЕ! Для снятия печенья 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.

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



Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей. Для Вашего удобства и экономии пространства прибор можно хранить в вертикальном положении благодаря фиксатору на крышке.

Внимание! Вертикальное положение возможно только для хранения прибора. Запрещается его использовать для выпекания печенья в таком положении.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель: GFW-025

Напряжение: 220В-240В ~ 50/60Гц

Мощность: 750 Вт

Максимальная температура нагрева пластин для выпекания: 200°C

Размеры прибора: 22,5*23*7,5 см

Размеры пластин для выпекания: 21,6*12,6 см

Вес: 1,00 кг

Длина шнура: 0,7 м Материал: пластик, металл.



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 $\pm 5-10\%$

Утилизация

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.



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
Печенье получилось сырым	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

Классический рецепт орешков «как в детстве»

сливочное масло – 200 г
сахар – 120 г
ванильный сахар – 8-10 г
яйца – 2 шт.
мука – 500 г
разрыхлитель – $\frac{1}{4}$ ч. л.
щепотка соли
сгущенное молоко – 1-1,5 банки
грецкие орехи – 100-150 г

Тесто:

Взбить мягкое масло с сахаром, ванильным сахаром и солью до пышной белой массы. Яйца вводить по одному, продолжая взбивать до пышной массы. Добавить смешанную с разрыхлителем муку, размешать руками до получения однородной массы. Выпечь скорлупки орешков до получения золотистого оттенка.

Начинка:

Можно самостоятельно сварить сгущенку, залив банку доверху, дать остыть. Можно использовать магазинную вареную сгущенку. Слегка прогреть орехи в духовке при температуре 160 гр. (около 10 минут).

Начинить сгущенкой обе половинки орешка, оставляя небольшую выемку посередине для ореха. Добавить орех и соединить 2 скорлупки плоской стороной.

Печенье «Орешки» с заварным кремом

сливочное масло – 200 г
сахар – 120 г
ванильный сахар – 8-10 г
яйца – 2 шт.
мука – 500 г
разрыхлитель – $\frac{1}{4}$ ч. л.
щепотка соли
400 мл 20% сливок
3 яичных желтка
2-3 столовые ложки сахара
1 чайная ложка муки с горкой

Тесто:

Взбить мягкое масло с 120 г сахара, ванильным сахаром и солью до пышной белой массы. Яйца вводить по одному, продолжая взбивать до пышной массы. Добавить смешанную с разрыхлителем муку (500 г), размешать руками до получения однородной массы. Выпечь скорлупки орешков до получения золотистого оттенка.

Начинка:

Яичные желтки смешать с сахаром, мукой и несколькими ложками сливок. Оставшуюся часть сливок подогреть и залить ими желтковую смесь, при этом постоянно ее помешивая, чтобы желтки не свернулись. Подогреть белковый крем на медленном огне, помешивая, затем быстро снять с огня.

Начинить кремом обе половинки орешка и соединить скорлупки плоской стороной.

Печенье «Орешки» с ореховым заварным кремом

сливочное масло – 200 г
сахар – 120 г
ванильный сахар – 8-10 г
яйца – 2 шт.
мука – 500 г
разрыхлитель – ¼ ч. л.
щепотка соли
1 стакан молока
¾ стакана сахара
3 яичных желтка
1 столовая ложка коньяка
1 столовая ложка муки
1,5 стакана ядер грецкого ореха

Тесто:

Взбить мягкое масло с 120 г сахара, ванильным сахаром и солью до пышной белой массы. Яйца вводить по одному, продолжая взбивать до пышной массы. Добавить смешанную с разрыхлителем муку (500 г), размешать руками до получения однородной массы. Выпечь скорлупки орешков до получения золотистого оттенка.

Начинка:

Яичные желтки смешать с сахаром, коньяком и мукой, развести молоком комнатной температуры. Крем варить на медленном огне до загустения, постоянно помешивая. Размельчить ядра грецких орехов (можно пропустить через мясорубку), добавить в готовый крем, перемешать.
Начинить кремом обе половинки орешка и соединить скорлупки плоской стороной.

Закусочное печенье «Орешки»

Масло сливочное – 100 г
Яйцо куриное – 1 шт.
Соль – 1/3 ч. л.
Сметана (20% жирности) – 0.5 стак.
Разрыхлитель теста – 5 г
Мука пшеничная / Мука – 2 стак.

Тесто:

В смешанную с разрыхлителем муку добавить яйцо, соль, мягкое сливочное масло (можно его предварительно растопить), сметану. Размешать до получения однородной массы. Выпечь скорлупки орешков до получения золотистого оттенка.

Начинка:

Начинка к такому тесту может быть самой разнообразной: икра, сыр, овощная нарезка, салат, слабосоленая рыба и так далее.

**СМОТРИТЕ ВИДЕОРОЛИКИ С РЕЦЕПТАМИНА
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 –1год. 7. Срок службы –3года. Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «Нинбо Нуотай Эплайенс Ко. Лтд.» Адрес: Дафа-роуд, улица Гутан Цыси, НИНБО, Китай Импортер / Уполномоченная организация: ООО «ПАЛЛАДА» 111675 ГОРОД МОСКВА УЛИЦА РУДНЕВКА ДОМ 4 П IV К 1,2 ОФ 1 РМ2/5, РОССИЯ 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.
--	---