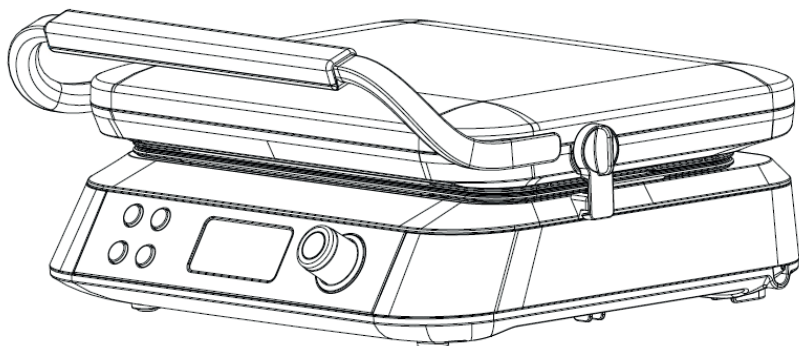


# РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ USER'S MANUAL

## Электрическая вафельница Electric waffle maker

**GFW-050**



### 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

Посетите наш сайт:



БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО



WWW.GFGRIL.RU

Мы на YouTube:



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрической вафельницы GFW-050!

Электрическая вафельница GFW-050 предназначена для приготовления ароматных вкусных домашних вафель. Готовить вафли при помощи GFW-050 просто – выберите одну из 4 автоматических программ («Бельгийские», «Венские», «Шоколадные» или «Овощные»), степень поджаривания и тип вафли, далее интеллектуальный таймер автоматически определит время приготовления, исходя из установленных настроек, и после закрытия крышки запустит обратный отсчет. Вы также можете самостоятельно контролировать время и мощность приготовления, используя программу «Ваш рецепт». Высокая мощность вафельницы 1600 Вт быстро разогревает рабочую поверхность прибора и обеспечивает равномерное приготовление вафель. Также благодаря, высококачественному антипригарному покрытию ухаживать за вафельницей легко - достаточно протереть рабочие поверхности влажной тканью.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества электрической вафельницы GFW-050, 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 ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!



### **ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭТОГО ИЛИ ЛЮБОГО ДРУГОГО ЭЛЕКТРО-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.
- 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.
- 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 другим источником тепла.
- Не допускайте контакта прибора со шторами, настенными покрытиями, одеждой, кухонными полотенцами или другими легковоспламеняющимися материалами во время его использования.
- Используйте прибор в хорошо проветриваемом помещении, со свободным пространством не менее 10 -15 см с каждой стороны прибора для достаточной циркуляции воздуха.
- Не покрывайте пластины и корпус прибор алюминиевой фольгой или другими материалами во время работы. Это может привести к перегреву и поломке прибора.
- Не используйте прибор без продуктов.
- Допускается использование прибора только при закрытой крышке.
- Не погружайте сетевой шнур, штепсельную вилку и корпус прибора в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте вафельницу из воды, пока она подключена. Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.
- Не ставьте прибор на шнур питания, т.к. шнур может погнуться и сломаться.
- Не подключайте и не отключайте прибор в/из розетки мокрыми руками.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола), где об него можно споткнуться или его потянуть.
- Храните прибор и шнур питания вдали от нагретых поверхностей.
- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части. Только оригинальные запчасти могут гарантировать соблюдение требований безопасности.
- Никогда не используйте прибор, если у него поврежден шнур питания или вилка, или они не работают должным образом; если шнур был удален, поврежден или подвергался воздействию воды или других жидкостей. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисным центром или квалифицированным специалистом во избежание опасности.

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

**ВНИМАНИЕ!** Вынимайте вафли сразу после приготовления, при длительном нахождении вафель во включенном приборе может произойти их возгорание.

**ВНИМАНИЕ!** Данный прибор предназначен для непромышленного и некоммерческого использования, только для личного бытового использования. Не используйте прибор не по назначению.

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.

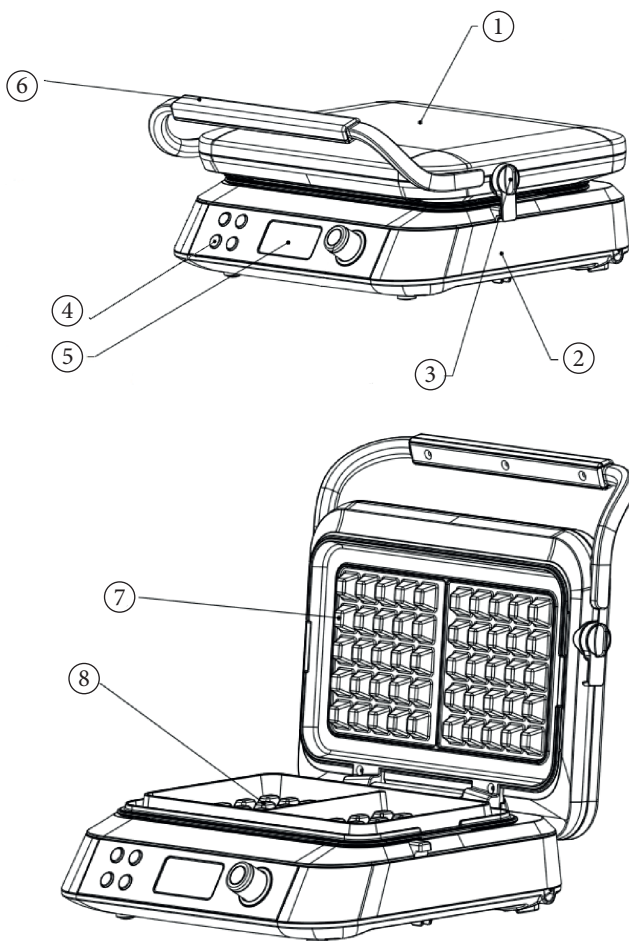
Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим прибором.

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

- Электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у данного прибора.

- Соедините удлинитель так, чтобы он не висел, т.к. об него можно споткнуться или непреднамеренно вытащить.

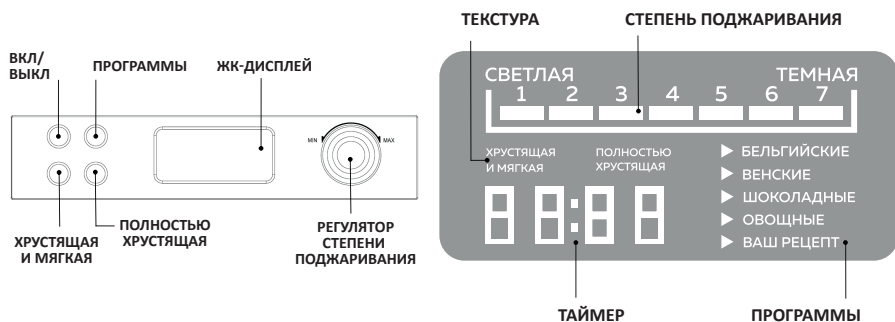
## ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЫ



1. Верхний корпус (крышка вафельницы)
2. Нижний корпус
3. Фиксатор крышки
4. Панель управления
5. ЖК-дисплей
6. Ручка
7. Верхняя панель с антипригарным покрытием для выпекания вафель
8. Нижняя панель с антипригарным покрытием для выпекания вафель



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ и ЖК-ДИСПЛЕЙ



- **ЖК-Дисплей** отображает выбранную программу, текстуру, время и степень поджаривания.
- **Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ».** Нажмите данную кнопку, чтобы включить прибор. Повторное нажатие данной кнопки выключит прибор.
- **Кнопка «Хрустящая и мягкая».** Предустановленная текстура вафли после подключения вафельницы в сеть и включения - хрустящая снаружи и мягкая внутри.
- **Кнопка «Полностью хрустящая».** Нажмите данную кнопку для выбора текстуры вафли «Полностью хрустящая».
- **Кнопка «ПРОГРАММЫ».** Нажимайте данную кнопку для выбора одной из 4 автоматических программ («Бельгийские», «Венские», «Шоколадные», «Овощные» вафли) или программы «ВАШ РЕЦЕПТ». Предустановленная программа после подключения вафельницы в сеть и включения - «Бельгийские» вафли.
- **Регулятор степени поджаривания.** Поворачивая данный регулятор, можно выбрать 1 из 7 степеней поджаривания (от СВЕТЛОЙ (МИН) до ТЕМНОЙ (МАКС)). Предустановленная степень поджаривания вафли после подключения вафельницы в сеть и включения – 4я.

### ПРОГРАММЫ:

Выберите одну из 4 автоматических программ или используйте программу «ВАШ РЕЦЕПТ» для установки собственных настроек.

### АВТОПРОГРАММЫ:

- «Бельгийские вафли»
- «Венские вафли»
- «Шоколадные вафли»
- «Овощные вафли»

После выбора автопрограммы, степени поджаривания и текстуры вафли интеллектуальный таймер автоматически определит время приготовления и после закрытия крышки запустит обратный отсчет. Оставшееся время приготовления будет отображаться на ЖК-дисплее.

### ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЙ РЕЖИМ «ВАШ РЕЦЕПТ»

После выбора программы «Ваш рецепт», степени поджаривания, текстуры вафли и закрытия крышки запустится таймер, время будет отображаться на ЖК-дисплее. ЖК-дисплей будет показывать, сколько времени прошло с начала процесса приготовления.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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



При первом использовании прибора может появиться слабый запах или дым. Это не является признаком неисправности. Дым и запах являются безвредными и довольно быстро пропадут. Однако вкус первых приготовленных на вафельнице блюд может быть изменен. Рекомендуем утилизировать первые приготовленные вафли.



Во время выпечки будет образовываться пар. На стенках пластин для выпекания может конденсироваться вода. Это не является признаком неисправности.



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

## КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

**ВЫПЕЧКА ВАФЕЛЬ ТРЕБУЕТ ОПРЕДЕЛЕННОГО НАВЫКА, КОТОРЫЙ БЫСТРО ПРИОБРЕТАЕТСЯ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ВАФЕЛЬ ТЕСТО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ПО ОДНОМУ ИЗ РЕЦЕПТОВ ИЗ «КНИГИ РЕЦЕПТОВ» ИЗ ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЛЮБЫЕ ДРУГИЕ ИСТОЧНИКИ.**

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. Подключите прибор к стандартной розетке электросети с напряжением 220 – 240 В и частотой 50-60 Гц.
4. Далее нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», прозвучит звуковой сигнал, прибор включится

и загорится ЖК-дисплей, на котором будут отображаться предустановленные настройки – Автопрограмма «Бельгийские» вафли, 4я степень поджаривания, текстура «Хрустящая и мягкая».

5. Нажмите кнопку «ПРОГРАММЫ» для выбора одной из 4 автопрограмм («Бельгийские», «Венские», «Шоколадные» или «Овощные» вафли) или пользовательский режим «ВАШ РЕЦЕПТ».

#### **Приготовление вафель при помощи АВТОПРОГРАММ:**

А) Выберите одну из 4 автопрограмм. Ниже приведена таблица времени приготовления вафель в зависимости от выбранной программы, текстуры и степени поджаривания:

Программа	Текстура	Степень поджаривания						
		1	2	3	4	5	6	7
Бельгийские	Хрустящая и мягкая	3:10	3:25	3:40	3:55	4:10	4:25	4:40
	Полностью хрустящая	4:30	5:00	5:30	6:00	6:30	7:00	7:30
Венские	Хрустящая и мягкая	3:40	3:55	4:10	4:25	4:40	4:55	5:10
	Полностью хрустящая	5:00	5:30	6:00	6:30	7:00	7:30	8:00
Шоколадные	Хрустящая и мягкая	3:00	3:15	3:30	3:45	4:00	4:15	4:30
	Полностью хрустящая	4:20	4:50	5:20	5:50	6:20	6:50	7:20
Овощные	Хрустящая и мягкая	3:35	3:50	4:05	4:25	4:35	4:50	5:05
	Полностью хрустящая	4:55	5:25	5:55	6:25	6:55	7:25	7:55

Б) Для выбора текстуры вафель нажмите кнопку «ХРУСТЯЩАЯ И МЯГКАЯ» (для получения вафли хрустящей снаружи и мягкой внутри) или кнопку «ПОЛНОСТЬЮ ХРУСТЯЩАЯ» (для получения полностью хрустящей вафли).

В) Поворотом ручки регулятора поджаривания выберите степень поджаривания от СВЕТЛОЙ (МИН) до ТЕМНОЙ (МАКС) (можно выбрать 1 из 7ми степеней поджаривания).

Г) После выбора степени поджаривания прибор начинает предварительный нагрев, индикатор степени поджаривания мигает на ЖК-дисплее. Когда температура достигает заданной величины, предварительный нагрев прекращается, раздастся звуковой сигнал, и индикатор степени поджаривания прекращает мигать. Вафельница готова к выпеканию вафель.

Д) Откройте крышку и налейте тесто, закройте крышку.

**ВНИМАНИЕ! НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАПОЛНЕНА ТЕСТОМ НЕ МЕНЕЕ, ЧЕМ НА 80%. ЭТО НЕОБХОДИМО, ЧТОБЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЙ ДАТЧИК НАЧАЛ РАБОТАТЬ.**

Прибор начинает работу, стартует обратный отсчет времени работы, которое отображается на ЖК-дисплее, и индикатор степени поджаривания последовательно мигает. По окончании работы раздастся 6 звуковых сигналов.

Е) Когда вафли приготовлены, аккуратно поднимите крышку, придерживая ее за ручку. Снимите вафли с помощью деревянной или пластиковой лопатки/пластиковых кулинарных щипцов.

**Примечание! Перед приготовлением следующей партии вафель, обратите внимание на индикаторы на ЖК-дисплее: если индикаторы мигают, закройте крышку и подождите, пока вафельница нагреется, и индикаторы перестанут мигать, после этого можно закладывать следующую партию теста.**

### Приготовление вафель при помощи программы «ВАШ РЕЦЕПТ»:

- А) нажмите кнопку «ПРОГРАММЫ» для выбора программы «ВАШ РЕЦЕПТ».
- Б) для выбора текстуры вафель нажмите кнопку «ХРУСТЯЩАЯ И МЯГКАЯ» (для получения вафли хрустящей снаружи и мягкой внутри) или кнопку «ПОЛНОСТЬЮ ХРУСТЯЩАЯ» (для получения полностью хрустящей вафли).
- В) поворотом ручки регулятора поджаривания выберите степень поджаривания от СВЕТЛОЙ (МИН) до ТЕМНОЙ (МАКС) (можно выбрать 1 из 7ми степеней поджаривания).
- Г) После выбора степени поджаривания прибор начинает предварительный нагрев, индикатор степени поджаривания мигает на ЖК-дисплее. Когда температура достигает заданной величины, предварительный нагрев прекращается, раздается звуковой сигнал, и индикатор степени поджаривания прекращает мигать.
- Д) Далее откройте крышку и налейте тесто, закройте крышку.

**ВНИМАНИЕ! НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАПОЛНЕНА ТЕСТОМ НЕ МЕНЕЕ, ЧЕМ НА 80%. ЭТО НЕОБХОДИМО, ЧТОБЫ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЙ ДАТЧИК НАЧАЛ РАБОТАТЬ.**

Прибор начинает работу, стартует отсчет времени работы, которое отображается на ЖК-дисплее, индикатор степени поджаривания последовательно мигает на ЖК-дисплее.

Е) Когда вафли приготовлены согласно Вашим предпочтениям, аккуратно поднимите крышку, придерживая ее за ручку. Снимите вафли с помощью деревянной или пластиковой лопатки/пластиковых кулинарных щипцов.

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

Ж) Если Вы желаете приготовить следующую партию вафель и обнулить таймер, нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы выключить вафельницу. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы включить вафельницу. НА ЖК- дисплее отобразятся последние заданные параметры приготовления.



**ВНИМАНИЕ!** Для снятия вафель не используйте металлические кухонные приборы, так как они могут поцарапать или повредить антипригарное покрытие панелей.

**ВНИМАНИЕ!** Панели для выпекания, металлические и пластиковые поверхности прибора становятся очень горячими при использовании. Остерегайтесь выхода пара между пластинами для выпекания, не

подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к краям пластин для выпекания во избежание получения ожогов. Чтобы избежать ожога, используйте термостойкие рукавицы или перчатки, либо прикасайтесь только к ручке.

**ВНИМАНИЕ! Никогда не трогайте прибор за верхнюю крышку во время использования.**



6. По окончании приготовления выключите прибор, нажав на кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» и отсоединив шнур питания от электрической розетки. Поднимите крышку за ручку и

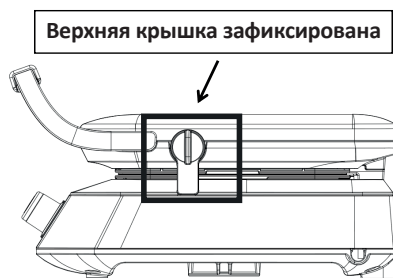
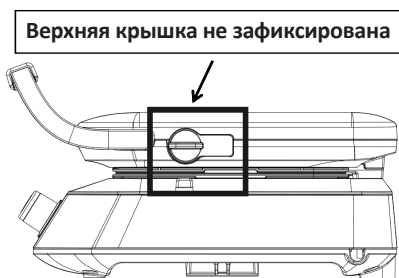
оставьте прибор с открытой крышкой до остывания. Когда прибор полностью остынет, протрите панели для выпекания мягкой влажной салфеткой и тщательно высушите мягкой салфеткой или кухонным полотенцем и уберите на хранение.

## ХРАНЕНИЕ И УХОД

Перед тем как убрать прибор на хранение, выполните чистку корпуса и панелей прибора. Перед чисткой отключите прибор от электросети и подождите, пока прибор полностью остынет. Протрите корпус и панели 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 панелей для выпекания и верхний слой отделки 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, опустите крышку и зафиксируйте ее в закрытом положении как показано на рисунке ниже.



**Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.**

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: GFW-050

Напряжение: 220В-240В ~ 50/60 Гц

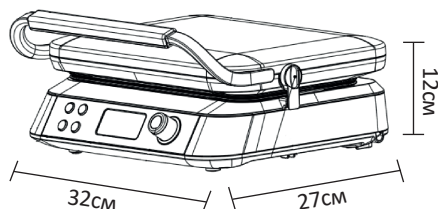
Мощность: 1600 Вт

Размеры: 32,0\*29,0\*16,5 см с ручкой (без ручки 32,0\*27,0\*12,0)

Вес: 4,00 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** 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
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
Таймер не работает	Тесто было заложено раньше, чем сработал сигнал об окончании предварительного прогрева	Тесто необходимо закладывать после сигнала об окончании предварительного прогрева
	Недостаточное количество заложеного теста	Увеличить количество закладываемого теста (пластины должны быть на 80% покрыты тестом)
Прибор неожиданно выключился	Прибор работает более 2 часов подряд	Это нормально. Прибор автоматически выключается после 2х часов непрерывной работы

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

### 1. Бельгийские вафли

- 250 г муки
- 250 мл молока
- 100 г сливочного масла (растопить)
- 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 сливочное масло и осторожно вмешайте взбитые белки. Готовьте на программе «БЕЛЬГИЙСКИЕ». Подавайте вафли теплыми, посыпанными сахарной пудрой.

### 2. Льежские вафли

- 100 г сахара
- 150 г жемчужного сахара
- 1 щепотка соли
- дрожжи сухие 7 г
- 250 г сливочного масла
- 100 мл молока
- 3 яйца
- 1 пакетик ванильного сахара
- 500 г пшеничной муки

#### Приготовление:

В 50 мл молока растворите дрожжи и сахар. Оставшееся молоко взбейте с яйцами миксером, добавьте соль и ванильный экстракт. В миску просейте муку, влейте дрожжевой и яичный коктейль, замесите тесто слабой консистенции. Оставьте бродить на 30 минут. После чего продолжите замешивание и порциями начните добавлять сливочное масло. Оставьте бродить еще на 30 минут. Перед выпечкой добавьте жемчужный сахар. Выпекайте на программе «БЕЛЬГИЙСКИЕ» и 7-й степени поджаривания.

### 3. Венские вафли

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

#### Приготовление:

Разотрите масло с сахаром, добавьте молоко и яйца, затем добавьте муку, разрыхлитель

и лимонный сок, все перемешайте. Выпекайте на программе «ВЕНСКИЕ».

#### **4. Шоколадные вафли**

- Яйца куриные 2 шт
- Сахар 100 г
- Какао-порошок 30 г
- Сливочное масло 130 г
- Мука пшеничная 130 г
- Молоко 80 г
- Разрыхлитель 1 ч. л.

#### **Для топинга:**

- Темный шоколад 30 г
- Молоко 1 ст.л.

#### **Приготовление:**

Яйца разбейте и смешайте в миске сахаром. Добавьте молоко и перемешайте. Масло растопите, добавьте в тесто, перемешайте. Введите в тесто муку, какао-порошок и разрыхлитель. Перемешайте до однородной текстуры. Выпекайте на программе «ШОКОЛАДНЫЕ». Готовые вафли можно украсить топингом из шоколада. Для этого растопите шоколад с молоком в микроволновой печи и полейте топингом.

#### **5. Шоколадные вафли «Брауни»**

- Горький шоколад 150 г
- Сливочное масло 100 г
- Яйцо куриное (крупное) 2 шт.
- Сахарный песок 200 г
- Какао-порошок 1 ст.л.
- Ванильный экстракт 1 ч.л.
- Кофе молотый эспрессо 1 ч.л.
- Соль 0,5 ч.л.
- Мука пшеничная 300 г

#### **Приготовление:**

В большой миске из жаропрочного материала растопите шоколад и сливочное масло, расположив миску над кастрюлей с кипящей водой. В другой большой миске смешайте до однородного состояния молотый кофе, какао-порошок, сахар, яйца, соль, ванильный экстракт. Добавьте шоколадно-масляную эмульсию и размешайте. Всыпьте просеянную муку, после чего размешайте до состояния однородной вязкой массы. Выпекайте на программе «ШОКОЛАДНЫЕ» и 7-й степени поджаривания. Сначала вафли «Брауни» будут очень мягкими, но по мере остывания они становятся хрустящие.

#### **6. Вафли пряничные**

- Мука 300 г
- Сливочное масло 100 г
- Мёд 75 г
- Темный тростниковый сахар 70г
- Сахар 25 г
- Молотая корица 1/2 ч.л.
- Молотая гвоздика 1/2 ч.л.



- Молотый имбирь 1 ч.л.
- Молотый белый перец 1/2 ч.л.
- Разрыхлитель 5 г
- Вода 100 мл
- Соль 1/2 ч.л.

**Приготовление:**

В большую миску просейте муку с солью и разрыхлителем. Сливочное масло нарежьте кубиками. В сотейник добавьте мед, насыпьте оба вида сахара и все пряности, налейте воды и, постоянно помешивая, доведите ее до кипения. Снимите сотейник с плиты, положите в него сливочное масло и перемешивайте деревянной ложкой, пока масло не растает. Влейте горячую смесь в муку, постоянно размешивая ее деревянной ложкой. Размешивайте до тех пор, пока масса не станет однородной. Выпекайте на программе «ШОКОЛАДНЫЕ» и 7-й степени поджаривания.

**7. Диетические вафли**

- 2 яйца
- 1 стакан муки
- ½ стакана сахара
- 1 стакан кефира
- ¼ ч.л. соли
- 1 ст. л. подсолнечного масла

**Для украшения:** клубника, сахарная пудра.

**Приготовление:**

В большой ёмкости смешайте яйца, сахар. Добавьте кефир, соль. После тщательного перемешивания всыпьте муку. Выпекайте на программе «ВЕНСКИЕ». Дайте остыть и украсьте сахарной пудрой с красными ягодами (малиной или клубникой).

**8. Диетические вафли из пахты**

- Мука 400 г
- Пахта 400 мл
- Разрыхлитель 2 ч.л.
- Сливочное масло 200 г
- Соль 1 ч.л.
- Яйцо 2 шт.

**Приготовление:**

Смешайте яйца и сливочное масло. Добавьте разрыхлитель, муку, соль и пахту. Тщательно перемешайте. Выпекать на программе «ВЕНСКИЕ».

**9. Сливочные вафли**

- 200 г муки
- 250 мл холодного молока
- 6 желтков
- 200 г сливочного масла (растопить)
- 2 пакетика ванильного сахара
- 2 чайных ложки пекарского порошка
- 1 щепотка соли
- 12 хорошо взбитых белков

- Взбитые сливки с сахаром (по желанию для украшения)
- Красные фрукты, малина или клубника (по желанию для украшения)

**Приготовление:**

Взбейте желтки с холодным молоком. Медленно всыпьте муку и пекарский порошок, затем добавьте масло и ванильный сахар с солью. В конце добавьте взбитые белки. Выпекайте на программе «ВЕНСКИЕ». Дайте остыть и украсьте взбитыми сливками с красными фруктами (малиной или клубникой)

**10. Рассыпчатые вафли**

- 200 г картофельной муки
- 100 г маргарина
- 2 пакетика ванильного сахара
- 3 яйца
- 1 лимон
- 1 щепотка соли

**Приготовление:**

Взбейте яйца с сахаром. Слегка охлажденный растопленный маргарин влейте во взбитые яйца, усиленно перемешивая. Добавьте картофельную муку, тертую цедру лимона и размешайте. Выпекайте до образования золотистой корочки на программе «ВАШ РЕЦЕПТ».

**11. Картофельные вафли**

- 200 г картофеля
- 75 г сметаны
- 1 яйцо
- 25 г пшеничной муки
- 2 ст.л. растительного масла
- 1 щепотка соли

**Приготовление:**

Почистите сырую картошку. Натрите картофель на терке (желательно на мелкой, иначе он не прожарится). Отожмите сок. Добавьте яйцо, сметану, соль. Затем добавьте растительное масло и муку. Хорошенько размешивайте. Выпекайте на программе «ОВОЩНЫЕ», рекомендованная текстура «Полностью хрустящая» и не менее 4-й степени поджаривания.

**12. Вафли из шпината с сыром**

- 150 г сыра
- 1 яйцо
- 50 г шпината
- 3 ст.л. муки
- 75 мл кефира

**Приготовление:**

Измельчите сыр в блендере в мелкую крошку или натрите его на терке. Листья шпината взбейте в блендере вместе с яйцом и отправьте получившуюся массу к сырной крошке. Всё перемешайте и введите муку, а затем влейте кефир. Снова перемешайте. Выпекайте на программе «ОВОЩНЫЕ», рекомендованная текстура «Полностью хрустящая» и не менее 4-й степени поджаривания.

### **13. Вафли из кабачков**

- 350 г кабачков
- 100 г муки
- 3 ст.л. сметаны
- 1 яйцо
- ½ чайной ложки соли

#### **Приготовление:**

Кабачок потрите на крупной терке. Если кабачок молодой, то чистить кожуру не обязательно. Отожмите сок. Добавьте яйцо, сметану, соль. Затем добавьте муку. Хорошо размешайте. Выпекайте на программе «ОВОЩНЫЕ», рекомендованная текстура «Полностью хрустящая» и не менее 4-й степени поджаривания.

### **14. Сырные вафли**

- 200 г минеральной газированной воды
- 150-200 г растопленного сливочного масла
- 2 стакана муки
- 250 г тертого сыра
- 2 яйца
- ½ ложки соли
- 2 ч. ложки разрыхлителя для теста

#### **Приготовление:**

Смешайте муку, тертый сыр, яйца, сливочное масло, разрыхлитель для теста, соль, минеральную воду. Взбивайте ингредиенты, пока не получите однородную смесь. Выпекайте до образования золотистой корочки на программе «ВАШ РЕЦЕПТ».

### **15. Творожные вафли «Золотистые»**

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

#### **Приготовление:**

Смешайте творог с растопленным маслом, добавьте сахар и цедру лимона. Постепенно добавляйте муку и молоко. Отделите белки от желтков и добавьте желтки в тесто. Взбейте белки в очень крепкую пену и осторожно подмешайте в тесто. Выпекайте до образования золотистой корочки на программе «ВАШ РЕЦЕПТ».

### **16. Вафли кукурузные**

- 150 г кукурузной муки
- 2 яйца
- 50 г сливочного масла
- 200 мл молока
- 4 ст. л. жидкого меда
- 1 ч.л. разрыхлителя теста
- Миндаль измельченный (немного)

**Приготовление:**

Из кукурузной муки, яиц, масла сливочного (растопить), молока, разрыхлителя и меда замешайте тесто и дайте ему настояться 10-15 минут. Добавьте миндаль и перемешайте. Выпекайте до образования золотистой корочки на программе «ВАШ РЕЦЕПТ».

**17. Банановые вафли**

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

**Приготовление:**

Взбейте яйца. Смешайте муку, сахар, разрыхлитель для теста. Добавьте масло. Все перемешайте. Банан очистите от кожуры и мелко нарежьте. Добавьте в тесто. Выпекайте до образования золотистой корочки на программе «ВАШ РЕЦЕПТ».

**18. Хрустящие вафли**

- 175 гр муки
- Щепотка соли
- 40 г сахара
- 1 г ванилина
- 1 г разрыхлителя
- 225 мл молока
- 85 г сливочного масла

**Приготовление:**

В глубокую миску просейте муку, добавьте щепотку соли, сахар, ванилин и разрыхлитель теста. Отделите желтки от белков, желтки соедините с молоком и размягченным сливочным маслом. В полученную массу всыпьте сухую мучную смесь, размешайте массу венчиком. Белки взбейте в крепкую пену и введите их в тесто. Выпекайте на программе «ВЕНСКИЕ» и текстура «ПОЛНОСТЬЮ ХРУСТЯЩИЕ».

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Готовые вафли в горячем виде мягкие, но когда остывают - становятся хрустящими.

**СМОТРИТЕ ВИДЕОРОЛИКИ С РЕЦЕПТАМИ НА  
WWW.YOUTUBE.COM ПО ЗАПРОСУ «GFGRIL»  
БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ  
«КНИГА РЕЦЕПТОВ» НА САЙТЕ WWW.GFGRIL.RU**

## MANUAL

Dear Buyer!

Thank you for purchasing of the electric waffle maker GFW-050!

Electric waffle maker GFW-050 is designed for cooking fragrant delicious homemade waffles. It is easy to cook waffles with GFW-050– choose one of 4 autoprograms ("Бельгийские", "Венские", "Шоколадные" or "Овощные"), the roast color grade and the type of waffle, then the intelligent timer will automatically determine the cooking time based on the selected settings and after closing the lid will start a countdown. You can also control by yourself the cooking time and power using the "Ваш рецепт" program. The high power of the 1600W quickly heats the working surface of the device and ensures uniform preparation of wafers. Due to the high-quality non-stick coating it is easy to clean the waffle maker, it is enough to wipe the working surfaces with a damp cloth.

The device is intended for personal use. It is not intended for commercial use of any kind. To use all advantages of electric waffle maker GFW-050 read the user manual and follow the rules of care and safety. This will extend the service life of your device. Save the user manual for future use or when transferring the device to another person. For more information visit our website: <https://www.gfgril.ru>.

## PRECAUTIONS

### READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



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

- Do not connect the device to a mains voltage of which goes beyond the limits specified in the technical characteristics.
- Do not leave the operating device unattended and do not let the device be used by children.
- This device is not intended for use by persons (including children) with limited physical or mental abilities or with insufficient experience and knowledge, unless they are supervised or instructed on the use of the device by those responsible for their safety.
- Always use the device on a flat, horizontal, stationary, heat-resistant surface.
- The temperature on the available surfaces can be very high when the device is in use. Do not touch the hot surfaces of the device. Do not move the device while it is connected. After use, before cleaning and before moving disconnect the device from the mains and let cool to room temperature.
- Do not place an electric waffle maker close to a gas or electric burner, inside or on the top of the heated oven, or next to another heat source.
- Do not let the device contact with curtains, wall coverings, clothing, kitchen towels or other flammable materials during use.
- Use the device in a well ventilated room, with a free space of at least 10-15 cm on each side of the device for sufficient air circulation.
- Do not cover the plates and body of the device with aluminum foil or other materials during operation. This can lead to overheating and breakage of the device.
- Do not use a device without products.
- It is allowed to use the device only when the cover is closed.
- Do not immerse the mains cord, plug and body in water or other liquids. If the device has

fallen into the water, immediately disconnect it from the electrical outlet. Do not touch or get it out of the water while it is connected. Do not wash the device in the dishwasher.

- Do not put the device on the power cord, as the cord can bend and break.
- Do not connect or disconnect the device in/out of the socket with wet hands.
- Do not let the power cord hang freely (for example, over the edge of the table or counter), where you can stumble on it or pull it.
- Keep the device and its power cord away from the heated surfaces.
- Damaged parts shall only be replaced with original spare parts. Only original spare parts can guarantee compliance with safety requirements.
- Never use the device if it has a damaged power cord or plug, or they do not work properly; if the cord has been removed, damaged or exposed to water or other liquids. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service center or a qualified specialist to avoid danger.

**ATTENTION!** Do not use this device to prepare or defrost frozen food. All foodstuffs must be completely thawed before cooking.

**ATTENTION!** Take out the waffles immediately after cooking, when the waffles are in the switched on device for a long time, they can ignite.

**ATTENTION!** This device is intended for non-industrial and non-commercial use, only for domestic use. Do not use the device for other purposes.

## SPECIAL INSTRUCTIONS

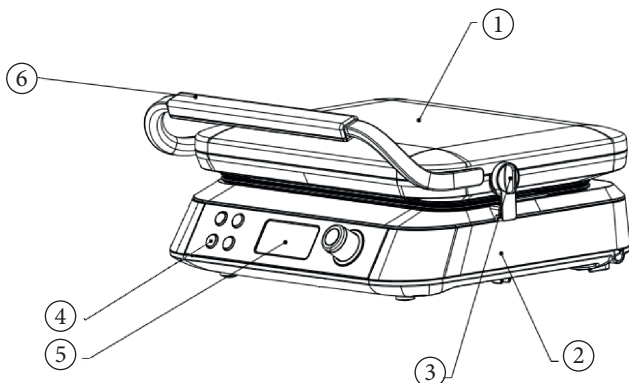
To avoid overloading the network when using this device, do not let it work simultaneously with other devices at high rated power on the same electrical circuit.

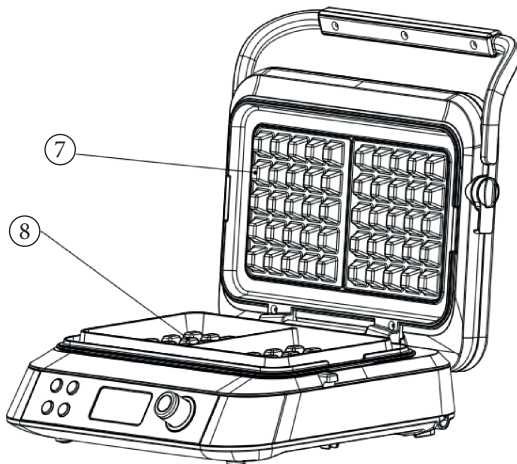
Only the power cord supplied with this device can be used.

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

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

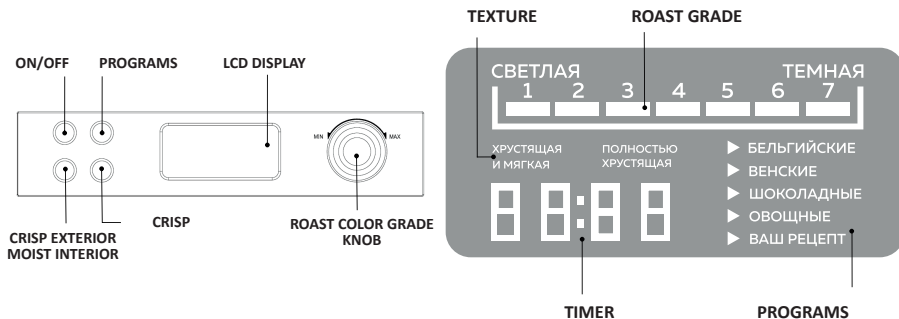
## DETAILS





1. Upper body (waffle iron lid)
2. Bottom body
3. Lid lock
4. Control Panel
5. LCD display
6. Handle
7. Upper waffle plate with non-stick coating
8. Bottom waffle plate with non-stick coating

## CONTROL PANEL AND LCD DISPLAY



- **LCD display** shows the selected program, texture, time and grade of roasting.
- **"ВКЛ/ВЫКЛ"** button. Press this button to turn on the device. Pressing this button again will turn off the device.
- **"Хрустящая и мягкая"** button. The preset texture of the waffle after connecting the waffle maker to the network and turning it on is crisp exterior moist interior.
- **"Полностью хрустящая"** button. Press this button to select the texture of the waffle "completely crispy".

- **"ПРОГРАММЫ"** button. Press this button to select one of the 4 automatic programs ("Бельгийские", "Венские", "Шоколадные" or "Овощные" waffles) or the program "ВАШ РЕЦЕПТ". The preset program after connecting the waffle maker to the network and turning it on is "Бельгийские" waffles.
- **Roast color grade knob.** By turning this knob you can select 1 of 7 grade of roasting (from LIGHT (МИН) to DARK (МАКС)). The preset grade of roasting of the wafer after connecting the waffle maker to the network and turning it on is 4th.

#### **PROGRAMS:**

Choose one of the 4 automatic programs or use the "ВАШ РЕЦЕПТ" program to set your own settings.

#### **AUTO PROGRAMS:**

- "Бельгийские" (Belgian waffles)
- "Венские" (Viennese waffles)
- "Шоколадные" (Chocolate waffles)
- "Овощные" (Vegetable waffles)

After selecting the auto program, grade of roasting and the texture of the wafer, the intelligent timer will automatically determine the cooking time and after closing the lid will start a countdown. The remaining cooking time will be displayed on the LCD display.

#### **CUSTOM "ВАШ РЕЦЕПТ" (YOUR RECIPE) MODE**

After selecting the "ВАШ РЕЦЕПТ" program, the grade of roasting, the texture of the waffle and closing the lid, the timer will start, the time will be displayed on the LCD display. The LCD display will show how much time has passed since the start of the cooking process.

### BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and promotional labels.
2. After transportation or storage at low temperatures, it is necessary to keep the device at room temperature for at least 2 hours before switching on.
3. Check service ability and completeness of the device. Carefully examine the device for possible defects and damages.
4. It is forbidden to use the device if its parts (power cord, plug, body, baking plates, etc.) are damaged. If damage is revealed, contact the authorized service center for a qualified inspection and repair or the seller. To avoid electric shock do not try to repair the electric fairing yourself.
5. Before using the device for the first time study it carefully.
6. Carefully read all operating instructions and precautions described in this user manual.
7. Wipe the body of the electric device and baking plates with a wet soft cloth or sponge and wipe dry with a soft rag or paper towel. Make sure that water does not get inside the device housing.
8. Before turning on the device lubricate the baking plates with a small amount of vegetable oil.



During using the device for the first time a faint smell or smoke may appear. This is not a sign of malfunction. Smoke and smell are harmless and will quickly disappear. However, the taste of the first prepared waffle can be changed. It is recommended to dispose the first



prepared waffles.



Steam can appear during baking. Water can condense on the walls of the baking plates. This is not a sign of a malfunction.



A small backlash of the waffle maker lid is not a defect. Waffles increase in volume during baking, due to a small backlash the dough does not leak out and the waffles are baked evenly.

## USING

**Baking waffles requires a certain skill, which is quickly acquired during the cooking process. For baking waffles the dough can be prepared according to one of the recipes from the "Recipe Book" from this manual or use any other sources.**

1. Install the device on a flat, horizontal, stationary, heat-resistant surface.
2. Before plugging the appliance into an outlet, make sure that all its surfaces are dry and the power cord is not twisted.
3. Connect the device to a standard power outlet with a voltage of 220 – 240 V and a frequency of 50-60 Hz.
5. Then press the " ВКЛ/ВЫКЛ " button, a beep will sound, the device will turn on and the LCD display will light up and show the preset settings - the Auto program " Бельгийские " (Belgian) waffles, the 4th grade of roasting, the texture " Хрустящая и мягкая " (crisp exterior moist interior).
6. Press the "Программы" button to select one of the 4 auto programs ("Бельгийские", "Венские", "Шоколадные" or "Овощные"waffles) or the program "ВАШ РЕЦЕПТ".

### Preparation of waffles with the help of AUTOPROGRAMS:

A) Select one of the 4 auto programs. Below there is a table of the cooking time of waffles, depending on the selected program, texture and grade of roasting:

Program	Texture	Grade of roasting						
		1	2	3	4	5	6	7
Бельгийские- Belgian	Хрустящая и мягкая- Crisp exterior moist interior	3:10	3:25	3:40	3:55	4:10	4:25	4:40
	Полностью хрустящая- Crisp	4:30	5:00	5:30	6:00	6:30	7:00	7:30
Венские- Viennese	Хрустящая и мягкая- Crisp exterior moist interior	3:40	3:55	4:10	4:25	4:40	4:55	5:10
	Полностью хрустящая- Crisp	5:00	5:30	6:00	6:30	7:00	7:30	8:00
Шоколадные- Chocolate	Хрустящая и мягкая- Crisp exterior moist interior	3:00	3:15	3:30	3:45	4:00	4:15	4:30
	Полностью хрустящая- Crisp	4:20	4:50	5:20	5:50	6:20	6:50	7:20
Овощные- Vegetable	Хрустящая и мягкая- Crisp exterior moist interior	3:35	3:50	4:05	4:25	4:35	4:50	5:05
	Полностью хрустящая- Crisp	4:55	5:25	5:55	6:25	6:55	7:25	7:55

- B) Choose the texture of the waffles, press the "Хрустящая и мягкая "(Crisp exterior moist interior) button or the " Полностью хрустящая "(Crisp) button.
- C) By turning the knob of the roasting regulator choose the grade of roasting from LIGHT (МИН) to DARK (МАКС) (you can choose 1 of 7 grade of roasting)
- D) After choosing the grade of roasting the device starts preheating, the indicator of the grade of roasting flashes on the LCD display. When the temperature reaches the set value, the preheating stops, a beep sounds, and the roasting grade indicator stops flashing. The waffle maker is ready to bake waffles.
- E) Open the lid and pour the dough, close the lid.

**ATTENTION! THE BOTTOM PLATE SHOULD BE FILLED WITH NOT LESS THAN 80% OF THE DOUGH. THIS IS NECESSARY FOR THE INTELLIGENT SENSOR TO START WORKING.**

The device starts working, the countdown of the operating time starts, time is displayed on the LCD display, and the indicator of the grade of roasting flashes sequentially. At the end of the work 6 beeps are heard.

F) When the waffles are cooked, gently lift the lid by holding it by the handle. Remove the waffles using a wooden or plastic spatula/plastic cooking tongs.

**Note! Before preparing the next batch of waffles pay attention to the indicators on the LCD display: if the indicators are flashing, close the lid and wait until the waffle maker heats up and the indicators stop flashing, then you can put the next batch of dough.**

#### **Preparation of waffles using the program " ВАШ РЕЦЕПТ " (YOUR RECIPE):**

- A) press the "ПРОГРАММЫ" button to select the " ВАШ РЕЦЕПТ " program.
- B) Choose the texture of the waffles, press the "Хрустящая и мягкая "(Crisp exterior moist interior) button or the " Полностью хрустящая "(Crisp) button.
- C) By turning the knob of the roasting regulator choose the grade of roasting from LIGHT (МИН) to DARK (МАКС) (you can choose 1 of 7 grade of roasting).
- D) After choosing the grade of roasting, the device starts preheating, the indicator of the grade of roasting flashes on the LCD display. When the temperature reaches the set value, the preheating stops, a beep sounds, and the roasting grade indicator stops flashing. The waffle maker is ready to bake waffles.
- E) Open the lid and pour the dough, close the lid.

**ATTENTION! THE BOTTOM PLATE SHOULD BE FILLED WITH NOT LESS THAN 80% OF THE DOUGH. THIS IS NECESSARY FOR THE INTELLIGENT SENSOR TO START WORKING.**

The device starts operating and the countdown of the operation time is displayed on the LCD display, the indicator of the grade of roasting flashes sequentially on the LCD display.

E) When waffles are prepared according to your preferences gently lift the lid holding it by the handle. Remove the waffles with a wooden or plastic spatula/plastic cooking tongs. atula/plastic cooking tongs.

F) If you want to cook the next batch of waffles and reset the timer, press the "ВКЛ/ВЫКЛ" button to turn off the waffle maker. Press the "ВКЛ/ВЫКЛ" button to turn on the waffle maker. The LCD display will display the last set cooking parameters.

NOTE: The cooking time of waffles may vary depending on the ingredients used.

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

**ATTENTION!** To remove waffles do not use metal kitchen appliances, as they can scratch or



damage the non-stick coating of the panels.

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

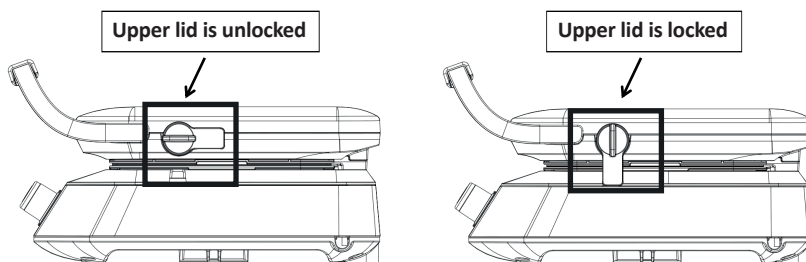
### **ATTENTION! Never touch surface or lid during operation.**

7. At the end of cooking turn off the appliance by pressing the "ВКЛ/ВЫКЛ" button and unplug the power cord from the electrical outlet. Lift the lid by the handle and leave the appliance with the lid open until it cools down. When the appliance has completely cooled down, wipe the baking panels with a soft damp cloth and dry thoroughly with a soft cloth or kitchen towel and put away for storage.



## STORAGE AND CARE

Before removing the device for storage clean the body and plates of the device. Before cleaning disconnect the device from the power supply and wait until the device is completely cooled. Wipe the body and plates of the device with a slightly wet soft cloth. Do not use abrasive materials or metal washers for cleaning inside or outside the device, as this can damage the non-stick coating of the baking plates and the top layer of the plastic body finish. To remove large residues of food use a plastic blade. Do not immerse the device in water or other liquids. It is forbidden to wash the device in a dishwasher! Wipe all surfaces of the appliance dry with a soft cloth, close the lid and lock it in the closed position as



**Store the device in a dry, cool place, unreachable to children.**

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

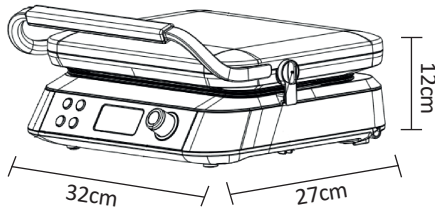
Model: GFW-050

Voltage: 220V-240V~50/60Hz

Power: 1600W

Dimensions: 32,0\*29,0\*16,5 cm with handle (without handle 32,0\*27,0\*12,0 cm)

Weight: 4 kg  
 Cord length: 0,7 m  
 Material of device: plastic, metal



**NOTE:** The manufacturer reserves the right to change the component parts of the product for different shipments without prior notice, without affecting the main technical parameters of the product. This may lead to change in the weight and dimensions of the product, but not more than + \- 5-10%.



**DISPOSAL OF THE WAFFLE MAKER**

Dispose of the waffle maker according to the requirements of the regulations on the disposal of electrical and electronic equipment. If you have any questions about recycling, please contact the appropriate utility service.

**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 strange smell appears	During the process of work the device overheated	Reduce the continuous operation time of the device
	The device is a new one	During first operation 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

Timer does not work	The dough was laid before the signal about the end of preheating was heard	The dough must be laid after the signal about the end of preheating
	Quantity of dough on the plate is not enough	Increase the amount of dough to be laid (plates should be 80% covered with dough)
The device suddenly turned off	The device works for more than 2 hours	This is normal. The device turns off automatically after 2 hours of continuous operation

## RECIPT BOOK

**NOTE:** The weight and volume of products are indicated approximately, you can change them depending on your preferences.

### 1. Belgian waffles

- 250 g flour
- 250 ml of milk
- 100 g of butter (melt)
- 3 bags of vanilla sugar
- 3 eggs, separate the yolks from the whites
- 1 pinch of salt
- Powdered sugar (optional for decoration)

#### Preparation:

Mix flour with sugar. Add a little milk and mix well. Add the yolks and the remaining milk. Stir until homogeneous dough is formed. Add the butter and gently stir in the whipped whites. Cook on the "БЕЛЬГИЙСКИЕ" program. Serve the waffles warm, sprinkled with powdered sugar.

### 2. Liege waffles

- 100 g of sugar
- 150 g pearl sugar
- Salt 1 pinch
- Dry yeast 7 g
- 250 g of butter
- 100 ml of milk
- 3 eggs
- 1 bag of vanilla sugar
- 500 g of wheat flour

#### Preparation:

Dissolve yeast and sugar in 50 ml of milk. Beat the remaining milk with eggs with a mixer, add salt and vanilla extract. Sift the flour into a bowl, pour in the yeast and egg cocktail, knead the dough of a weak consistency. Leave to ferment for 30 minutes. After that, continue kneading and start adding butter in portions. Leave to ferment for another 30 minutes. Before baking, add pearl sugar. Bake on the program "БЕЛЬГИЙСКИЕ" and the 7th grade of roasting.

### 3. Viennese waffles

- 100 g of sugar
- 350 g of flour
- 1 cup of milk
- 200 g of butter
- 3 eggs
- 1 tbsp lemon juice
- 2 tbsp baking powder

#### **Preparation:**

Rub the butter with sugar, add milk and eggs, then add flour, baking powder and lemon juice, mix everything. Bake on the "БЕЖСКИЕ" program.

### 4. Chocolate waffles

- Chicken eggs 2 pcs
- Sugar 100 g
- Cocoa powder 30 g
- Butter 130 g
- Wheat flour 130 g
- Milk 80 g
- Baking powder 1 tbsp

#### **For topping:**

- Dark chocolate 30 gr
- Milk 1 tablespoon

#### **Preparation:**

Break the eggs and mix in a bowl with sugar. Add milk and mix. Melt the butter, add to the dough, mix. Add flour, cocoa powder and baking powder to the dough. Mix until smooth texture. Bake on the "ШОКОЛАДНЫЕ" program. Ready-made waffles can be decorated with chocolate topping. To do this melt the chocolate with milk in the microwave and pour topping.

### 5. Brownie chocolate waffles

- Bitter chocolate 150 g
- Butter 100 g
- Chicken egg (large) 2 pcs
- Granulated sugar 200 g
- Cocoa powder 1 tbsp
- Vanilla extract 1 tbsp
- Ground espresso coffee 1 tbsp
- Salt 0.5 tbsp
- Wheat flour 300 g

#### **Preparation:**

In a large bowl made of heat-resistant material, melt the chocolate and butter, placing the bowl over a pan of boiling water. In another large bowl, mix ground coffee, cocoa powder, sugar, eggs, salt, vanilla extract until smooth. Add the chocolate-butter emulsion and stir. Pour in the sifted flour, then stir until a homogeneous viscous mass. Bake on the "ШОКОЛАДНЫЕ" program and the 7th grade of roasting. At first the Brownie waffles will be very soft, but as they cool down, they become crispy.

## 6. Gingerbread waffles

- Flour 300 g
- Butter 100 g
- Honey 75 g
- Dark cane sugar 70 g
- Sugar 25 g
- Ground cinnamon 1/2 tbsp
- Ground cloves 1/2 tbsp
- Ground ginger 1 tbsp
- Ground white pepper 1/2 tbsp
- Baking powder 5 g
- 100 ml water
- Salt 1/2 tbsp

### Preparation:

In a large bowl, sift the flour with salt and baking powder. Cut the butter into cubes. Add honey to a saucepan, pour both types of sugar and all spices, pour water and, stirring constantly, bring it to a boil. Remove the saucepan from the stove, put the butter in it and stir with a wooden spoon until the butter melts. Pour the hot mixture into the flour, stirring it constantly with a wooden spoon. Stir until the mixture becomes homogeneous. Bake on the "ШОКОЛАДНЫЕ" program and the 7th grade of roasting.

## 7. Dietary waffles

- 2 eggs
- 1 cup flour
- ½ cup sugar
- 1 cup of kefir
- ¼ tbsp salt
- 1 tbsp sunflower oil

**For decoration:** strawberries, powdered sugar

### Preparation:

In a large container, mix eggs and sugar. Add kefir, salt. After mixing thoroughly, add flour. Bake on the "БЕЛСКИЕ" program. Let cool and garnish with powdered sugar with red berries (raspberries or strawberries).

## 8. Dietary buttermilk waffles

- Flour 400 g
- Buttermilk 400 ml
- Baking powder 2 tbsp
- Butter 200 g
- Salt 1 tbsp
- Egg 2 pcs

### Preparation:

Mix eggs and butter. Add baking powder, flour, salt and buttermilk. Mix thoroughly. Bake on the "БЕЛСКИЕ" program.

## 9. Creamy waffles

- 200 g of flour

- 250 ml of cold milk
- 6 egg yolks
- 200 g of butter (melt)
- 2 bags of vanilla sugar
- 2 teaspoons baking powder
- 1 pinch of salt
- 12 well-beaten whites
- Whipped cream with sugar (optional for decoration)
- Red fruits, raspberries or strawberries (optional for decoration)

**Preparation:**

Whisk the yolks with cold milk. Slowly add flour and baking powder, then add butter and vanilla sugar with salt. At the end, add the whipped whites. Bake on the "ВЕНСКИЕ" program. Let cool and garnish with whipped cream with red fruits (raspberries or strawberries)

**10. Crumbly waffles**

- 200 g of potato flour
- 100 g margarine
- 2 bags of vanilla sugar
- 3 eggs
- 1 lemon
- 1 pinch of salt

**Preparation:**

Beat the eggs with sugar. Pour the slightly cooled melted margarine into the beaten eggs, stirring vigorously. Add potato flour, grated lemon zest and stir. Bake until a golden crust forms on the "БАШ ПЕЦЕПТ" program.

**11. Potato waffles**

- 200 g of potatoes
- 75 g sour cream
- 1 egg
- 25 g of wheat flour
- 2 tbsp vegetable oil
- 1 pinch of salt

**Preparation:**

Peel the raw potatoes. Grate the potatoes on a grater (preferably on a small one, otherwise it will not fry). Squeeze the juice. Add egg, sour cream, salt. Then add vegetable oil and flour. Stir well. Bake on the "ОВОЩНЫЕ" program, the recommended texture is "ПОЛНОСТЬЮ ХРУСТЯЩАЯ" and at least the 4th grade of roasting.

**12. Spinach waffles with cheese**

- 150 g of cheese
- 1 egg
- 50 g spinach
- 3 tbsp flour
- 75 ml of kefir

**Preparation:**

Grind the cheese in a blender into fine crumbs or grate it on a grater. Whisk the spinach

|



leaves in a blender together with the egg and send the resulting mass to the cheese crumbs. Mix everything and add flour, and then pour in kefir. Mix again. Bake on the "ОВОЩНЫЕ" program, the recommended texture is "ПОЛНОСТЬЮ ХРУСТЯЩАЯ" and at least the 4th grade of roasting.

### 13. Zucchini waffles

- 350g zucchini
- 100 g of flour
- 3 tbsp sour cream
- 1 egg
- ½ teaspoon of salt

#### Preparation:

Rub the zucchini on a coarse grater. If the squash is young, then it is not necessary to peel the skin. Squeeze the juice. Add egg, sour cream, salt. Then add the flour. Stir well. Bake on the "ОВОЩНЫЕ" program, the recommended texture is "ПОЛНОСТЬЮ ХРУСТЯЩАЯ" and at least the 4th grade of roasting.

### 14. Cheese waffles

- 200 g of mineral sparkling water
- 150-200 g of melted butter
- 2 cups flour
- 250 g of grated cheese
- 2 eggs
- ½ tablespoon of salt
- 2 teaspoons baking powder for the dough

#### Preparation:

Mix flour, grated cheese, eggs, butter, baking powder, salt, mineral water. Beat the ingredients until you get a homogeneous mixture. Bake until a golden crust forms on the "ВАШ РЕЦЕПТ" program.

### 15. Cottage cheese waffles "Golden"

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

#### Preparation:

Mix cottage cheese with melted butter, add sugar and lemon zest. Gradually add flour and milk. Separate the whites from the yolks and add the yolks to the dough. Whisk the whites into a very strong foam and gently mix into the dough. Bake until a golden crust forms on the "ВАШ РЕЦЕПТ" program.

### 16. Corn waffles

- 150 g corn flour
- 2 eggs

- 50 g of butter
- 200 ml of milk
- 4 tablespoons of liquid honey
- 1 tbsp baking powder
- Ground almonds (a little)

**Preparation:**

From corn flour, eggs, butter (melt), milk, baking powder and honey, knead the dough and let it stand for 10-15 minutes. Add the almonds and stir. Bake until a golden crust forms on the "БАШ РЕЦЕПТ" program.

**17. Banana waffles**

- 250 g flour
- 1 tbsp sugar
- 3 eggs
- 100 ml of vegetable oil
- 2 bananas
- ¼ tbsp baking powder for the dough

**Preparation:**

Beat the eggs. Mix flour, sugar, baking powder for the dough. Add the oil. Mix everything together. Peel the banana and chop it finely. Add to the dough. Bake until a golden crust forms on the "БАШ РЕЦЕПТ" program.

**18. Crispy waffles**


- 175 g flour
- A pinch of salt
- 40 g of sugar
- 1 g of vanillin
- 1 g baking powder
- 225 ml of milk
- 85g butter

**Preparation:**


In a deep bowl, sift the flour, add a pinch of salt, sugar, vanilla and baking powder. Separate the yolks from the whites, combine the yolks with milk and softened butter. Pour the dry flour mixture into the resulting mass, stir the mass with a whisk. Whisk the whites into a strong foam and add them to the dough. Bake on the "ВЕНСКИЕ" program and the texture is "ПОЛНОСТЬЮ ХРУСТЯЩАЯ". NOTE: The finished waffles are soft when hot, but when they cool down, they become crispy.

WATCH "GFGRIL" RECIPE VIDEOS FOR [WWW.YOUTUBE.COM](http://WWW.YOUTUBE.COM)  
 MORE RECIPES AVAILABLE IN  
 "RECIPE BOOK" ON [WWW.GFGRIL.RU](http://WWW.GFGRIL.RU)

## WARRANTY CARD

<p>Warranty terms</p> <p>1. In the case of a malfunction during the Warranty Period, this product is subject to exchange by the retailer that sold this product.</p> <p>2. Warranty replacement is made in the presence of a completed warranty card and subject to the rules of operation described in the instructions for use.</p> <p>3. The product warranty does not apply in the following cases:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- mechanical damage;</li><li>- failure of the product due to ingestion of foreign objects and liquids, insects, etc.;</li><li>- use of the product in conditions and modes that differ from domestic ones.</li></ul> <p>4. The warranty does not cover accessories and components.</p> <p>5. The warranty is also void if during the warranty period, the defective product was repaired by unauthorized persons.</p> <p>The warranty period is 1 year. Shelf life - 3 years. The date of manufacture is indicated on the packaging.</p> <p>MANUFACTURER: GUANG DONG XINBAO ELECTRICAL APPLIANCES HOLDINGS CO.,LTD. Address: South Zhenghe Road, Leliu Town, Shunde District, Foshan City,Guangdong, China</p> <p>Importer / Authorized Organization: PALLADA LLC 111675 CITY MOSCOW STR. RUDNEVKA HOUSE 4 P IV K 1,2 OF 1 RM 2/5, RUSSIA</p> <p>Customer service support: <a href="https://www.gfgril.ru">https://www.gfgril.ru</a> +7 (495) 645-16-93</p> <p>The goods certified</p> <p><b>Safety class I</b> </p>	<p>WARRANTY CARD</p> <p>Device: _____</p> <p>Model: _____</p> <p>Date of sale: _____</p> <p>Seller organisation : _____</p> <p>I received the product, I have no complaints about the configuration and appearance, I agree with the terms of the guarantee. Buyer's full name and signature: _____</p> <p>Opened the package, checked and sold. Seller's name: _____</p> <p>Seal.</p>
---	--

## 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"><li>- механических повреждений;</li><li>- выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.;</li><li>- использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых.</li></ul> <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>Гарантийный срок – 1 год. Срок службы – 3 года. Дата изготовления указана на упаковке.</p> <p>Изготовитель: «Гуан Дун Синьбао Электрикал Эплаенсиз Холдингс Ко.Лтд.» Адрес: Южная дорога Чжэнхэ, город Лелиу, район Шунде, город Фошань, провинция Гуандун, Китай</p> <p>Импортер / Уполномоченная организация: ООО «ПАЛЛАДА» 111675 ГОРОД МОСКВА УЛ. РУДНЁВКА ДОМ 4 П IV К 1,2 ОФ 1 РМ 2/5, РОССИЯ</p> <p>Служба сервисной поддержки потребителей: <a href="https://www.gfgiril.ru">https://www.gfgiril.ru</a> +7 (495) 645-16-93</p> <p>Товар сертифицирован</p> <p><b>Класс защиты I</b></p> 	<p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торгующая 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>М.П.</p>
---	--