

GFGRIL

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ВАФЕЛЬНИЦА 3 В 1 GFW-031



КНИГА РЕЦЕПТОВ

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



WWW.GFGRIL.RU

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение **электрической вафельницы GFW-031!**

Многофункциональная вафельница 3 в 1 GFW-031 предназначена для приготовления ароматных, вкусных, хрустящих классических вафель, панкейков и пончиков. С её помощью Вы с легкостью можете приготовить венские, бельгийские, шоколадные, овощные вафли, а также панкейки, пончики и даже котлету для бургера. Мощность вафельницы 400 Вт позволяет быстро разогреть рабочую поверхность прибора, а световой индикатор, покажет, когда можно наливать тесто. Две антипригарные пластины обеспечивают равномерное приготовление вафель. Также благодаря высококачественному антипригарному покрытию ухаживать за вафельницей легко – достаточно протереть рабочие поверхности влажной тканью. Прорезиненные ножки предотвращают скольжение вафельницы по рабочей поверхности. Вафельница GFW-031 имеет компактный размер, это позволит Вам хранить ее в шкафу, и даже брать с собой в гости.

Приготовить мини-вафли, мини-пончики или панкейки при помощи GFW-031 просто – нужно подключить прибор к сети, дождаться оптимального нагрева, о чем подскажет отключение светового индикатора, затем поместить порцию теста в вафельницу, закрыть крышку, и уже через несколько минут достать готовые вафли.

Электрическая вафельница GFW-031 украсит Ваше утро и добавит улыбки к Вашему завтраку или чаепитию. Вафли, снеки, пончики, панкейки, приготовленные с помощью GFW-031, приятно удивят всех членов Вашей семьи. В особенности свежеприготовленный десерт оценят дети – нежная и воздушная консистенция и хрустящая корочка – не оставят их равнодушными!

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества электрической вафельницы GFW-031 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>

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ 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 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 используйте прибор на улице, а также в помещениях с повышенной влажностью воздуха и при температуре окружающей среды ниже 0°C. Не подвергайте вафельницу воздействию дождя, влаги, прямых солнечных лучей и других атмосферных явлений. Не устанавливайте прибор на влажной поверхности, а также в местах задымления и пылеобразования.

- Не используйте прибор рядом с водой или другими жидкостями: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса может привести к серьезным повреждениям прибора и/или поражению электрическим током.
- 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, 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, его сервисным центром или квалифицированным специалистом во избежание опасности.
- Не используйте сырые продукты в качестве начинки. Такие продукты как мясо, курица, рыба и яйца необходимо предварительно приготовить.
- Не переполняйте прибор жидким тестом, так как оно будет расширяться в процессе приготовления.
- Не пытайтесь принудительно закрыть прибор. Если внутри слишком много теста или начинки, удалите их по мере необходимости.
- Никогда не ставьте прибор вертикально во время приготовления.

- Запрещается использовать острые предметы для извлечения продуктов из прибора. Это может повредить антипригарное покрытие вафельницы.
- **Запрещено проводить замену панелей, если прибор подключен к сети!**
- **Запрещается использовать прибор, не установив панели.**
- Очищайте прибор после каждого использования.
- Запрещается использовать для очистки прибора агрессивные моющие средства.

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 только для личного бытового использования. Он не предназначен для промышленного и коммерческого использования. Запрещено использование прибора 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. Верхняя часть корпуса
2. Нижняя часть корпуса
3. Индикатор нагрева
4. Ненагреваемая ручка
5. Прорезиненные ножки
6. Кнопки фиксации верхней и нижней съёмных панелей
7. Комплект панелей для выпекания пончиков
8. Комплект панелей для выпекания панкейков
9. Комплект панелей для выпекания венских вафель
10. Пазы для закрепления съёмных панелей

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, 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, вытрите насухо. 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.

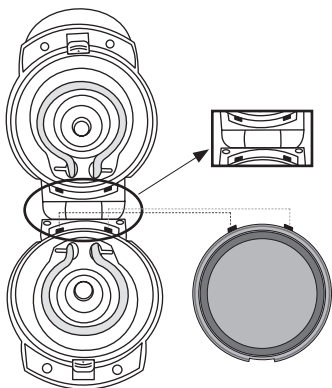
Небольшой люфт крышки вафельницы не является дефектом. Вафли при выпечке увеличиваются в объеме, благодаря небольшому люфту тесто не вытекает и вафли пропекаются равномерно.



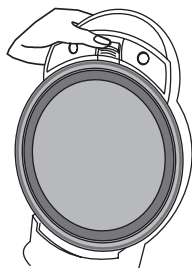
УСТАНОВКА И СНЯТИЕ ПАНЕЛЕЙ

Установка панелей:

- Возьмите нужную панель в руки и совместите выступы на панели и соответствующий паз на корпусе прибора.



- Нажмите на кнопку фиксации панелей (с противоположной стороны от пазов) и плотно прижмите панель к корпусу прибора. Отпустите кнопку фиксатора. Повторите действие со второй панелью.

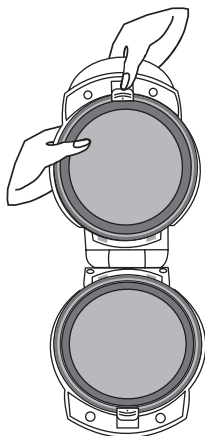


ВНИМАНИЕ! Обязательно нажимайте кнопку фиксации перед установкой сменной панели, не давите на нее с усилием во избежание поломки кнопки фиксатора!

Снятие панелей:

Внимание! Прежде чем приступить к снятию панелей, убедитесь, что панели остыли или используйте защитные рукавицы, прихватки или другую защиту рук!

- Откройте прибор, используя ненагревающуюся ручку.
- Одной рукой нажмите кнопку фиксатор, другой рукой придерживайте панель.



- Достаньте панель из пазов корпуса прибора.
- Проделайте тоже самое со второй панелью.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Выпечка вафель требует определенного навыка, который быстро приобретает-ся в процессе приготовления. Для выпечки вафель тесто можно приготовить по одному из рецептов из «Книги Рецептов» или из других источников кулинарии.

1. Разместите прибор на ровную, горизонтальную, стационарную, термостой-кую поверхность.
2. Установите выбранную панель в прибор, следуя рекомендациям из раздела «УСТАНОВКА И СНЯТИЕ ПАНЕЛЕЙ».
3. Перед включением прибора в розетку убедитесь, что все его поверхности сухие и шнур питания не перекручен.
4. Антипригарное покрытие пластин для выпекания позволяет готовить без использования масла, но при первоначальном использовании Вы можете, по желанию, смазать панели для выпекания небольшим количеством расти-тельного масла. Для этого откройте прибор, подняв верхнюю часть корпуса за ручку и смажьте пластины маслом.
5. Подключите шнур питания к стандартной розетке электросети. Загорится красный световой индикатор, прибор начнет нагреваться.
6. Как только прибор нагреется, индикатор погаснет, указывая на то, что пла-стины для выпекания достигли необходимой температуры.
7. Налейте теста ровно столько, чтобы покрыть выступы пластины. Аккурат-но опустите вниз верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку. Не опу-скайте крышку вниз слишком резко, так как в противном случае тесто может перелиться через края прибора.
8. Выпекайте вафли в течение 5 минут или до появления золотистой корочки. Проверьте готовность вафель, приподняв верхнюю часть корпуса за ручку.

Если вафли не готовы, опустите вниз верхнюю часть корпуса, придерживая за ручку, и подождите еще некоторое время.

9. Когда вафли приготовлены в соответствии с пожеланиями, аккуратно под-нимите верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку. Снимите вафли при помощи деревянной или пластиковой лопатки/пластиковых кулинар-ных щипцов.
10. Если Вы желаете приготовить следующую партию вафель, опустите вниз верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку, чтобы сохранить тепло и дайте прибору заново прогреться.

11. 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 высушив мягкой салфеткой или кухонным полотенцем, уберите на хранение.

Примечание!
 Время приготовления вафель может изменяться в зависимости от используемых ингредиентов.

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

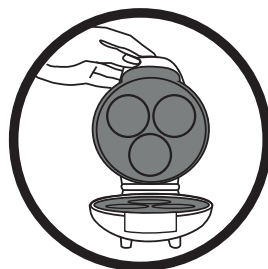
ВНИМАНИЕ! Панели для выпекания, металлические и пластиковые поверхности прибора становятся очень горячими при использовании. Остерегайтесь выхода пара между пластинами для выпекания, не подносите руки и не располагайте другие открытые участки тела близко к краям пластин для выпекания во избежание получения ожогов. Чтобы избежать ожога, используйте термостойкие рукавицы или перчатки, либо прикасайтесь только к ручке.



Никогда не трогайте прибор за верхнюю крышку во время использования!



Никогда не открывайте прибор, чтобы рука была над прибором! Есть большая вероятность получить ожог.



Всегда открывайте прибор только сбоку во время приготовления!

ХРАНЕНИЕ И УХОД

- Перед тем как убрать прибор на хранение, выполните чистку корпуса и пластин прибора.
- Перед чисткой отключите прибор от электросети и подождите, пока прибор полностью остынет. Протрите корпус и пластины прибора слегка влажной мягкой тканью.
- Не используйте для чистки внутри или снаружи прибора абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить антипригарное покрытие пластин для выпекания и верхний слой отделки пластикового корпуса. Для удаления крупных остатков пищи, используйте пластиковую лопатку.
- Не погружайте прибор в воду или в другие жидкости. Запрещено мыть прибор в посудомоечной машине! Вытрите насухо мягкой тканью все поверхности прибора и опустите верхнюю часть корпуса прибора.
- Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: GFW-031

Напряжение: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Мощность: 400 Вт

Размеры: 12,6 x 10,5 x 17,5 см

Диаметр панелей для выпекания: 11,5 см

Максимальная температура нагрева: 200 +/- 20 °C

Вес: 0,88 кг

Длина шнура: 70 см

Материал: корпус – бакелит, панели – алюминий



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

Рецепты для съемной панели «Венские вафли»

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)

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. Прогрейте прибор. Как только индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста. Подавайте вафли теплыми, посыпанными сахарной пудрой.

2. Сливочные вафли

- Яйцо – 1 шт.
- Масло сливочное – 100 г
- Сливки 10% – 60 мл
- Мука – 100-120 г
- Сахар – 60 г
- Ванильный сахар – 1 пакетик
- Соль – 1 щепотка

Растопите сливочное масло удобным Вам способом, но не доводите до кипения. Добавьте к маслу сахар (обычный и ванильный) и соль, тщательно все перемешайте венчиком. Взбейте яйцо и добавьте в масляную смесь вместе со сливками, тщательно перемешайте. Далее добавьте муку и замесите однородное тесто, при перемешивании на тесте должны оставаться следы. Накройте тесто пищевой пленкой и оставьте на 15 минут. Вафли из такого теста получаются плотные, с хрустящим краем. Если Вы предпочитаете более воздушную выпечку, то добавьте вместе с мукой 0,5 ч.л. разрыхлителя и перемешайте. Прогрейте вафельницу, смажьте панели растительным маслом. Выложите в середину вафельницы 2 ст.л. теста и закройте крышку. Выпекайте сливочные вафли примерно 3-4 минуты или до появления золотистой корочки.

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

Разотрите масло с сахаром, добавьте молоко и яйца, затем добавьте муку, разрыхлитель и лимонный сок, все перемешайте. Прогрейте прибор. Как только индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного приготовления.

4. Рассыпчатые вафли

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

Взбейте яйца с сахаром. Слегка охлажденный растопленный маргарин влейте во взбитые яйца, усиленно перемешивая. Добавьте картофельную муку, тертую цедру лимона и размешайте. Прогрейте прибор. Как только индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

5. Картофельные вафли

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

Очистите картофель и натрите его на мелкой терке – иначе вафли не прожарятся и картофель останется сырой. Отожмите сок. Добавьте яйцо, сметану, соль. Затем добавьте растительное масло и муку. Тщательно перемешайте. Прогрейте

прибор. Как только индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

6. 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.л. разрыхлителя для теста

Смешайте муку, тертый сыр, яйца, сливочное масло, разрыхлитель для теста, соль, минеральную воду. Взбивайте ингредиенты, пока не получите однородную смесь. Прогрейте прибор. Как только индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

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

В большой ёмкости смешайте яйца, сахар. Добавьте кефир, соль. После тщательного перемешивания всыпьте муку. Прогрейте прибор. Как только индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста. Дайте остыть, и украсьте сахарной пудрой с красными ягодами (малиной или клубникой).

8. Творожные вафли «Золотистые»

- 125 г нежирного творога
- 60 г растопленного сливочного масла
- 3 ст.л. сахара
- 1 лимон (цедра тертая)

- 150 г муки
- 125 мл молока
- 3 яйца

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. Прогрейте прибор. Как только индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

9. 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)

Из кукурузной муки, яиц, масла сливочного (растопить), молока, разрыхлителя и меда замешайте тесто и дайте ему настояться 10-15 минут. Добавьте миндаль и перемешайте. Прогрейте прибор. Как только индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

10. Банановые вафли

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

Взбейте яйца. Смешайте муку, сахар, разрыхлитель для теста. Добавьте масло. Все перемешайте. Банан очистите от кожуры и мелко нарежьте. Добавьте в тесто. Прогрейте прибор. Как только индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

11. Хрустящие вафли

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

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. Прогрейте прибор. Как только индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

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

12. Шпинатные вафли со сливочным сыром и лососем

- 125 г сливочного масла
- 4 яйца
- 250 г муки
- 200 мл молока
- 200 г шпината
- 2 ч.л. соли
- 150 г сливочного сыра
- 200 г соленого лосося
- 100 мл оливкового масла
- 2 зубчика чеснока

Взбейте масло миксером в кремообразную массу. Добавьте яйца и 1 чайную ложку соли. Все вместе взбейте. Затем добавьте муку, молоко комнатной температуры и замешайте эластичное тесто. Дайте тесту настояться примерно 20 минут. Промойте шпинат, просушите и мелко нарежьте. В кастрюле разогрейте оливковое масло, добавьте нарезанный чеснок, шпинат, соль и пассеруйте 2-3 минуты. Снимите с огня. Добавьте в тесто. Прогрейте прибор. Как только индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

13. Панкейки

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

Отделите белки от желтков. Взбейте желтки с сахаром и солью. Добавьте молоко и масло, тщательно перемешайте. Смешайте муку с разрыхлителем и в несколько этапов добавляйте к желтково-молочной массе, тщательно перемешивая. Взбейте белки до устойчивых пиков и соедините с полученной смесью. Аккуратно перемешайте, чтобы масса не опала. Готовьте панкейки 6–8 минут. Подавайте с медом, сгущенкой, джемом или сиропом.

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

14. Шоколадные панкейки

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

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

15. Банановые панкейки

- Банан – 1 шт.
- Молоко – 250 мл

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

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

16. Говяжья котлета для бургера

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

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

17. Куриная котлета для бургера

- Грудка куриная – 500 г
- Зелень – по вкусу
- Соль – по вкусу
- Перец чёрный молотый – по вкусу
- Масло растительное – по вкусу

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

18. Хэшбраун

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

Сварите картофель в мундире и остудите его. Очистите картофель от кожуры и натрите на крупной терке. Растопите масло и добавьте его в картофель. При-

правьте солью и перцем по вкусу. Тщательно перемешайте. Выложите порцию получившегося теста на нижнюю панель прибора и закройте его. Выпекайте до готовности 6–8 мин или до образования золотистой корочки. Выложите готовое блюдо на тарелку, украсьте зеленью и добавьте соус.

Рецепты для съемной панели «Пончики»

19. Пончики

- Мука – 200 г
- Сахар – 50 г
- Разрыхлитель – 1 ч.л.
- Щепотка соли
- Яйца – 1 шт.
- Молоко – 200 мл
- Сливочное масло – 50 г
- Ванильный экстракт – 1 ч.л. или ванильный сахар

В большой миске смешайте муку, сахар, разрыхлитель и соль. В отдельной миске взбейте яйцо, молоко, растопленное сливочное масло и ванильный экстракт. Соедините сухие и жидкие ингредиенты, перемешав до получения однородного теста. Разогрейте вафельницу и смажьте ее панели растительным маслом или сливочным маслом. Выложите по 1 столовой ложке теста на каждую формочку вафельницы и закройте крышкой. Готовьте пончики в вафельнице до золотистого цвета и хрустящей корочки, примерно 3–4 минуты. Аккуратно извлеките готовые пончики из вафельницы и оставьте их немного остыть на решетке.

Подавайте пончики теплыми, посыпанными сахарной пудрой или политые глазурью.

20. Творожные пончики

- Пшеничная мука – 125 г
- Творог (Мягкий творог 0%) – 65 г
- Яйца – 1 шт.
- Сливочное масло – 75 г
- Молоко – 50 мл
- Сахар – 60 г
- Ванильный сахар – 4 г (1 ч.л.)
- Соль (небольшая щепотка) – по вкусу
- Разрыхлитель – 4 г (1 ч.л.)

Все должны быть комнатной температуры. Смешайте и разотрите до однородности мягкое сливочное масло с обычным и ванильным сахаром. В масляную

массу добавьте творог и размешайте лопаткой до однородности. Добавьте маленькую щепотку соли, для сбалансированности вкуса и 1 ст.л. муки из общего объема. Мука делает массу вязкой. В полученную смесь добавьте яйцо, хорошо перемешайте и добавьте слегка подогретое молоко, размешайте до однородности. Разрыхлитель смешайте с мукой и постепенно добавляйте, просеивая. Муки, возможно, понадобится чуть меньше или больше, зависит как от самой муки, так и от веса яиц и влажности творога. Готовое тесто должно быть консистенции густой сметаны. В вафельницу заранее установите панели для пончиков, смажьте их растительным маслом. Включите и подождите пока не погаснет индикатор, прибор готов к работе. Выложите по 1 столовой ложке теста на каждую формочку вафельницы и закройте крышкой. Готовьте пончики в вафельнице до золотистого цвета и хрустящей корочки, примерно 3–4 минуты. Аккуратно извлеките готовые пончики из вафельницы и оставьте их немного остыть на решетке.

Подавайте пончики теплыми, посыпанными сахарной пудрой или политые глазурью.

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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

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. Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «Цыси Эйкен Электрик Эплаенс Ко., Лтд.» Адрес: № 305 Дорога Ист Вэй, город Чуншоу, Цыси, Чжэцзян, Китай Импортер / Уполномоченная организация: ООО «СМАРТТАЙМ» Адрес: 119049, Россия, г. Москва, ул. Мытная, д. 28 стр. 3, помещ. 1/1 Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93 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.
--	--