

**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
MANUAL**

**ВАФЕЛЬНИЦА «5 СЕРДЕЧЕК»
WAFFLE MAKER «5 HEARTS»
GFW-028**



**КНИГА РЕЦЕПТОВ
RECIPES BOOK**

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

**EVEN MORE RECIPES ON THE SITE IN THE "RECIPE BOOK" SECTION
OR BY QR CODE**



WWW.GFGRIL.RU

© #gfgril

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

GFGRIL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение вафельницы GFW-028!

Вафельница GFW-028 поможет Вам приготовить ароматные, вкусные, хрустящие вафли быстро и без лишних хлопот. Две антипригарные пластины диаметром 20 см, обеспечивают равномерное приготовление вафель. В результате вы получаете сразу 5 вафель в форме «Сердечко».

Благодаря оптимальным размерам ее можно легко хранить в любом месте. Вафельница предназначена для любителей настоящих домашних, сладких, ароматных вафель, горячих, дополненных вкуснейшей начинкой из крема, взбитых сливок или фруктов и ягод.

Готовить вафли просто - нужно подключить прибор к сети, дождаться оптимального нагрева, о чем подскажет отключение зеленого светового индикатора, затем поместить порцию теста в вафельницу, закрыть крышку и уже через несколько минут достать готовые вафли. Остается полить их шоколадным или фруктовым соусом, или украсить кремом, взбитыми сливками и свежими ягодами. Можно добавить ягоды или шоколадную крошку прямо в тесто. Высокая температура заставляет их таять в жидком тесте, чтобы создать для Вас идеальную хрустящую вафлю, вкус и аромат которой не оставят равнодушным никого!

ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:



ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭТОГО ИЛИ ЛЮБОГО ДРУГОГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА, ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ:

- Данный прибор не предназначена 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.

- Используйте прибор в хорошо проветриваемом помещении, со свободным пространством не менее 10-15 см с каждой стороны прибора для достаточной циркуляции воздуха.

- 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 не отключен. После использования, перед чисткой и перед перемещением отключите прибор от электросети и дайте охладиться до комнатной температуры

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

- Не ставьте прибор рядом с газовой или электрической горелкой, внутри или на верхней части нагретой поверхности 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.

- В целях Вашей безопасности, при обнаружении дефектов прибора, прекратите его использование.

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

- Вынимая вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.

- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался через острые края и не касался горячих поверхностей.

- Следите за тем, чтобы корпус, внутренние части прибор и съемные панели перед использованием были сухими и чистыми.

- Не допускайте попадание влаги внутрь корпуса прибора.

- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к

проводу или розетке мокрыми руками.

- Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.
- Не погружайте сетевой шнур, штепсельную вилку и корпус прибора в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду, немедленно отключите ее от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте ее из воды, пока она подключена.
- Не покрывайте корпус прибора алюминиевой фольгой или другими материалами во время работы. Это может привести к перегреву и поломке.
- Не используйте прибор без продуктов. Допускается использование прибора только при закрытой крышке.

ВНИМАНИЕ! Во избежание некорректной работы прибора и возникновения постороннего запаха при эксплуатации не допускайте попадания жидких ингредиентов и частиц пищи между пластинами для выпекания и корпусом.

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.

- Не ставьте прибор на шнур питания, т.к. шнур может погнуться и сломаться.
- 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 поврежден шнур питания или вилка, или они не работают должным образом; если шнур был удален, поврежден или подвергался воздействию воды или других жидкостей.
- Данный прибор предназначен для не промышленного и некоммерческого использования, только для бытового использования. Не используйте прибор не по назначению.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола), где об него можно споткнуться или его потянуть.
 - Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисным центром или квалифицированным специалистом во избежание опасности.
 - Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы 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 необходимого использовать:
 - 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 повредить.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЫ



1. Верхняя часть корпуса
2. Индикатор включения в сеть
3. Индикатор нагрева
4. Нижняя часть корпуса
5. Задняя ножка
6. Нижняя пластина с антипригарным покрытием для выпекания и каналами по краям для защиты от перелива
7. Верхняя пластина с антипригарным покрытием для выпекания и каналами по краям для защиты от перелива
8. Ручка
9. Прорезиненные ножки
10. Регулятор температуры

ПРИМЕЧАНИЕ: Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +\ - 5-10%.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Извлеките из коробки все элементы, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.

Обязательно сохраните на месте все предупреждающие наклейки, если таковые имеются.

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. Запрещается использовать прибор если его детали (шнур питания, штепсельная вилка, корпус, пластины 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.

4. Перед первым использованием прибора внимательно ознакомьтесь с его устройством. Внимательно прочитайте все указания по эксплуатации и меры предосторожности, изложенные в данной инструкции.

5. Протрите корпус прибора и пластины для выпекания влажной мягкой тканью или губкой и вытрите насухо мягкой тряпочкой или бумажным полотенцем. Следите, чтобы вода не попала внутрь корпуса прибора.

ВАЖНО! 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 вафель может быть изменен. Рекомендуем выбросить первые приготовленные вафли.

Примечание! Во время выпечки будет образовываться пар. На стенках пластин для выпекания и на корпусе вафельницы может конденсироваться вода. Это не является признаком неисправности.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ

1. Установите прибор на ровную, горизонтальную стационарную, термостойкую поверхность.

Перед включением прибора в розетку, убедитесь, что все ее поверхности сухие и шнур питания не перекручен.

2. Откройте прибор, подняв верхнюю часть корпуса за ручку. При первоначальном использовании Вы можете по желанию смазать пластины для выпекания небольшим количеством растительного масла.

3. Закройте прибор и подключите к стандартной розетке электросети с напряжением 220 — 240 В и частотой 50 Гц. Загорится красный световой индикатор включения в сеть. Установите регулятор на нужное значение температуры. Загорится зеленый световой индикатор нагрева, прибор начнет нагреваться. Как только прибор нагреется, зеленый световой индикатор нагрева погаснет, указывая на то, что пластины достигли необходимой температуры для выпекания. Красный световой индикатор включения в сеть продолжит гореть до тех пор, пока прибор не будет отключен от сети.

4. После того, как пластины прибора достигли необходимой температуры для выпекания и зеленый световой индикатор нагрева погас, откройте прибор, подняв верхнюю часть корпуса за ручку и налейте в середину нижней пластины для выпекания заранее приготовленное тесто, равномерно распределив его по поверхности пластины, так чтобы оно не переливалось в каналы по краям пластины. Следите за тем, чтобы емкость пластины не переполнялась, удалите излишки теста при необходимости.

5. Наливайте ровно столько теста, сколько необходимо, чтобы зубчики пластины для выпекания были полностью покрыты. Наливать тесто нужно быстро, иначе вафли получатся неравномерной окраски.

6. Аккуратно опустите вниз верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку. Не опускайте крышку вниз слишком резко, так как в противном случае тесто может перелиться через края прибора.

7. Выпекайте вафли до появления золотистой корочки. Во время приготовления проверяйте готовность вафель, приподняв верхнюю часть корпуса за ручку. Если вафли не готовы, опустите вниз верхнюю часть корпуса, придерживая за ручки и подождите еще некоторое время. В процессе приготовления Вы можете изменять температуру с помощью регулятора на корпусе прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления вафель может изменяться в зависимости от используемых ингредиентов и от установленной температуры.

ВНИМАНИЕ! Зеленый световой индикатор во время приготовления будет включаться и выключаться, но это не означает, что прибор закончил приготовление вафель.

8. Когда вафли приготовлены в соответствии с пожеланиями, аккуратно поднимите верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку.

9. Снимите вафли с помощью деревянной или пластиковой лопатки, или пластиковых кулинарных щипцов и выложите готовые вафли на решетку для остывания.

10. Сразу после выпечки вафли будут мягкими, но буквально через минуту их поверхность станет хрустящей. При этом очень важно не класть вафли друг на друга, так как от этого они

моментально размокают и теряют форму.

11. После остывания переложите вафли на тарелку и украсьте ингредиентами на Ваш вкус: взбитыми сливками, фруктами или ягодами, сахарной пудрой, сиропом, мороженым, шоколадом и т.д.

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

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

12. Если Вы желаете приготовить следующую партию вафель, опустите вниз верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку, чтобы сохранить тепло и дать прибору заново прогреться.

ВНИМАНИЕ! Пластины 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.

13. По окончании приготовления выключите прибор, отсоединив шнур питания от электрической сети. Поднимите верхнюю часть корпуса за ручку и оставьте прибор открытым до остывания. Когда прибор полностью остынет, протрите пластины для выпекания мягкой влажной салфеткой и тщательно высушите мягкой тканью или кухонным полотенцем и уберите на хранение.

ХРАНЕНИЕ И УХОД

Перед тем как убрать прибор на хранение, выполните очистку 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.

Вытрите насухо мягкой тканью все поверхности прибора и опустите верхнюю часть корпуса прибора.

Смотайте шнур питания, обернув его вокруг задней ножки.

Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

Во избежание повреждений перевозите прибор только в заводской упаковке. После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов. Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора. Прибор рекомендовано хранить в сухом прохладном месте, недоступном для детей и животных, при температуре от +0 до +40 °C и относительной влажности не более 80%.

При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении изделия следует руководствоваться,

помимо изложенных в руководстве по эксплуатации, следующими требованиями:

- запрещается подвергать изделие существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению изделия и /или нарушению его упаковки;
- необходимо избегать попадания на упаковку изделия воды и других жидкостей.

Перед перевозкой или передачей на хранение при отрицательной температуре, бывшего в эксплуатации изделия необходимо убедиться в том, что в изделии отсутствует вода. Все поверхности изделия должны быть сухими. Оберегайте изделие от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Мощность: 1200 Вт

Напряжение: 220-240V~ 50/60Гц

Диаметр поверхности панелей: 20 см

Габариты в см, прибора: 26*26*10 см

Вес: 850 гр

Вид панелей: с антипригарным покрытием

Материал корпуса: Пластик, металл



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

1. Бельгийские вафли

- 250 г муки
- 250 мл молока
- 100 г слив. 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 слив. масло и осторожно вмешайте взбитые белки. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой 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

- 200 г муки
- 250 мл холодного молока
- 6 желтков
- 200 г слив. 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)

Взбейте желтки с холодным молоком. Медленно всыпьте муку и пекарский порошок, затем добавьте масло и ванильный сахар с солью. В конце добавьте взбитые белки. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой 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 взбитыми сливками с красными фруктами (малиной или клубникой).

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 зеленый световой 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 зеленый световой 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

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

Смешайте муку с сахаром. 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. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину

прибор. 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. ложки 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 зеленый световой 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 зеленый световой 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 зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибор. 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 замешиваем тесто и даём ему настояться 10-15 минут. Добавляем миндаль и перемешиваем. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой 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 сахар,
- 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 зеленый световой 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

- 4 яйца
- 200 г маргарина
- 1 стакан сахара
- 1 стакан сахарной пудры
- 1,5 стакана муки
- ¼ ч.л. ванилина


Маргарин растопите, немного остудите, добавьте сахар, сахарную пудру, яйца, ванилин, муку. Тесто должно быть как сметана. Прогрейте прибор. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

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 зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста. На готовые вафли нанесите плавленый сыр и украсьте ломтиками лосося.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Условия гарантии	Гарантийный талон
<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: - механических повреждений; - выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.; - использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых.</p> <p>4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.</p> <p>5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.</p> <p>6. Гарантийный срок – 1 год. Гарантия является действительной при условии, что продукт используется с соблюдением инструкций строго по назначению.</p> <p>7. Срок службы – 3 года.</p> <p>Изготовитель: НИНБО НУОТАЙ ЭППЛАЕНСИС КО, ЛТД Адрес: Нинбо, Дафа Роуд, Гутанг Стрит Цыси. НИНБО, Китай Импортер / Уполномоченная организация: ООО «Паллада», 111675 Россия, г. Москва, ул. Руднёвка, д. 4, п. IV, к. 1,2 оф. 1 РМ 2/5, Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgrill.ru +7 (495) 645-16-93</p> <p>Дата производства: см. на упаковке</p> <p>Товар сертифицирован</p> 	<p>Изделие:</p> <hr/> <p>Модель:</p> <hr/> <p>Дата продажи:</p> <hr/> <p>Торговая организация:</p> <hr/> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен.</p> <p>Ф.И.О. и подпись покупателя:</p> <hr/> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца:</p> <hr/> <p>М.П.</p>