

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Электрическая вафельница GFW-045

2 в 1: классические вафли и вафли с начинкой



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-045!**

Электрическая вафельница GFW-045 2 в 1 предназначена для приготовления ароматных, вкусных, хрустящих классических вафель и вафель с начинкой. С её помощью Вы с легкостью можете приготовить венские, бельгийские, шоколадные, овощные вафли, а также вафли с разнообразными начинками. Мощность вафельницы 800 Вт позволяет быстро разогреть рабочую поверхность прибора, а световые индикаторы, расположенные на обеих сторонах корпуса вафельницы, покажут, 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. Противоскользящие ножки предотвращают скольжение вафельницы по рабочей поверхности. Вафельница GFW-045 имеет компактный размер, а благодаря защелке-фиксатору есть возможность фиксации вафельницы в вертикальном положении, это позволит Вам хранить вафельницу в шкафу и даже брать с собой в гости.

Приготовить 4 мини-вафли за 1 раз при помощи GFW-045 просто – нужно подключить прибор к сети, дождаться оптимального нагрева, о чем подскажет включение зеленого светового индикатора, затем поместить порцию теста в вафельницу, закрыть крышку и уже через несколько минут достать готовые вафли.

Электрическая вафельница GFW-045 украсит Ваше утро и добавит улыбки к Вашему завтраку или чаепитию. Вафли и снеки, приготовленные с помощью GFW-045, приятно удивят всех членов Вашей семьи. В особенности свежеприготовленный десерт оценят дети – их 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-045 внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: <https://www.gfgiril.ru>

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 или 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, 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. Ставьте прибор вертикально только на хранение.

- Запрещается использовать острые предметы для извлечения продуктов из прибора. Это может повредить антипригарное покрытие вафельницы.
- 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 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.

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 и 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.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЫ

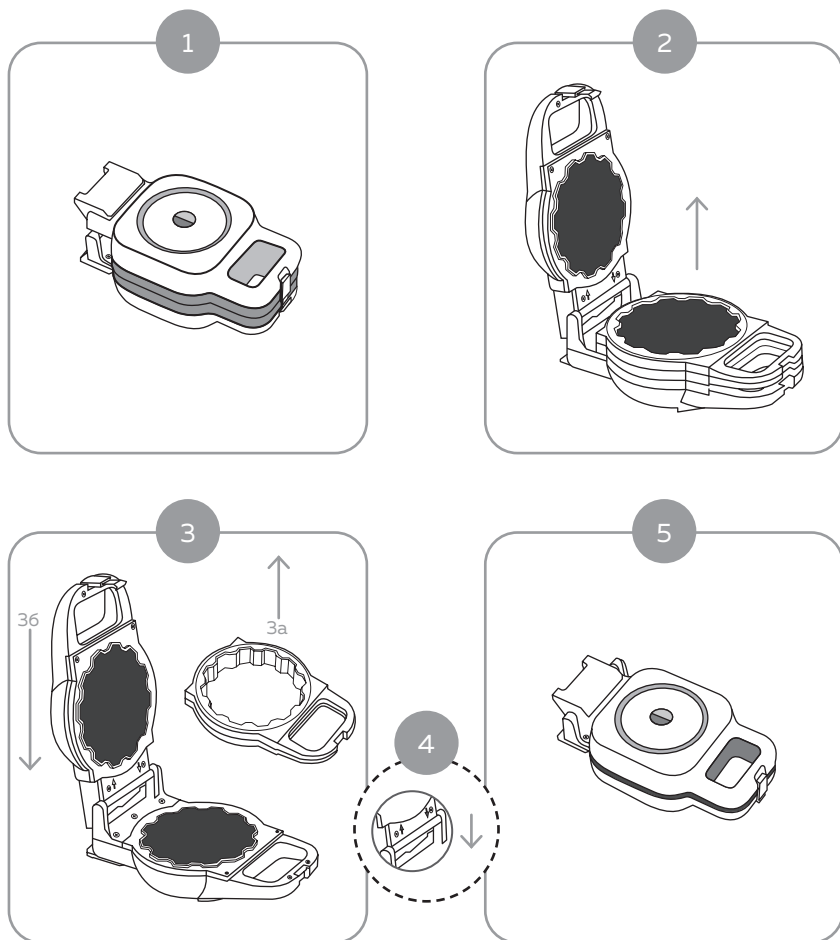


1. Верхняя часть корпуса
2. Нижняя часть корпуса
3. Индикатор включения и нагрева (с двух сторон)
4. Прорезиненные ножки (с двух сторон)
5. Ручка
6. Защелка-фиксатор
7. Нижняя пластина с антипригарным покрытием для выпекания
8. Верхняя пластина с антипригарным покрытием для выпекания
9. Расширитель
10. Шнур питания
11. Регулятор положения верхней части корпуса: положение  для вафель с начинкой; положение  для классических вафель

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

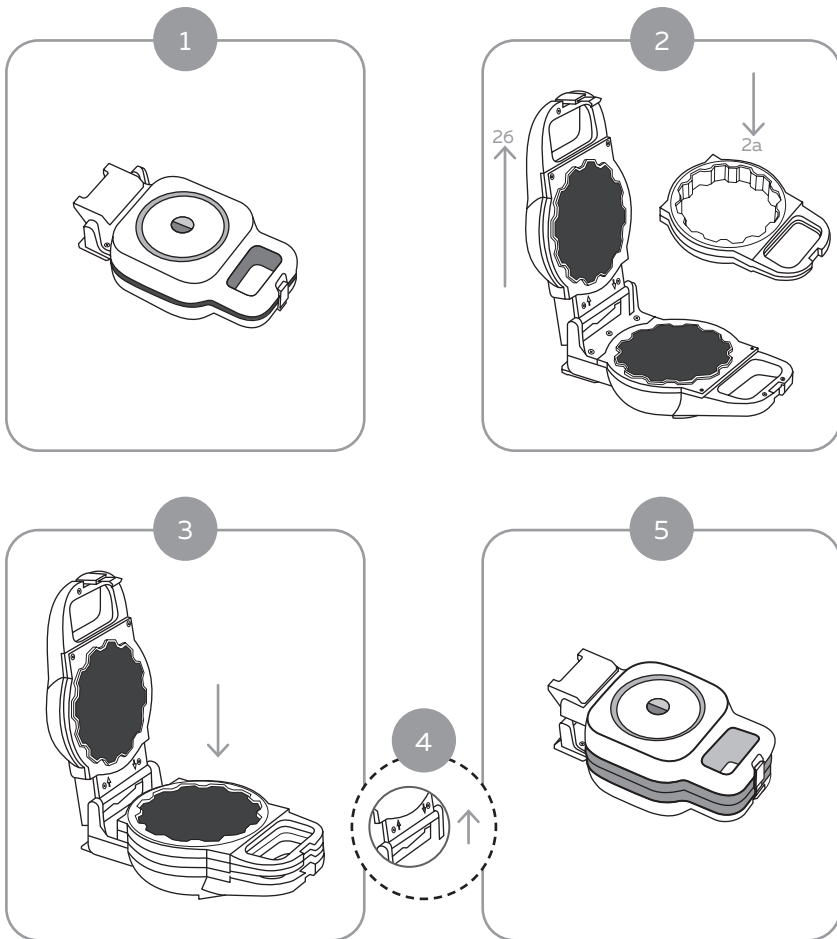
Выпечка вафель требует определенного навыка, который быстро приобретается в процессе приготовления. Для выпечки вафель тесто можно приготовить по одному из рецептов из «Книги Рецептов» или из других источников кулинарии.

1. Установите прибор на ровную, горизонтальную, стационарную, термостойкую поверхность.
2. А) ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЛАССИЧЕСКИХ ВАФЕЛЬ.
Для приготовления классических вафель используйте прибор без расширителя, крышка вафельницы должна быть в нижнем положении «БЕЗ НАЧИНКИ». Для этого опустите крышку вниз и зафиксируйте в нижнем положении, как показано на рисунке ниже.



3. Б) ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАФЕЛЬ С НАЧИНКОЙ.

Для приготовления вафель с начинкой используйте прибор с расширителем, крышка вафельницы должна быть в верхнем положении. Для этого установите расширитель так, чтобы выемки на расширителе встали в пазы на корпусе прибора, поднимите крышку вверх и зафиксируйте в верхнем положении «С НАЧИНКОЙ», как показано на рисунке ниже.



4. Перед включением прибора в розетку убедитесь, что все его поверхности сухие и шнур питания не перекручен.
5. Антипригарное покрытие пластин для выпекания позволяет готовить без использования масла, но при первоначальном использовании Вы можете, по желанию, смазать панели для выпекания небольшим количеством

растительного масла. Для этого откройте прибор, подняв верхнюю часть корпуса за ручку, и смажьте пластины маслом.

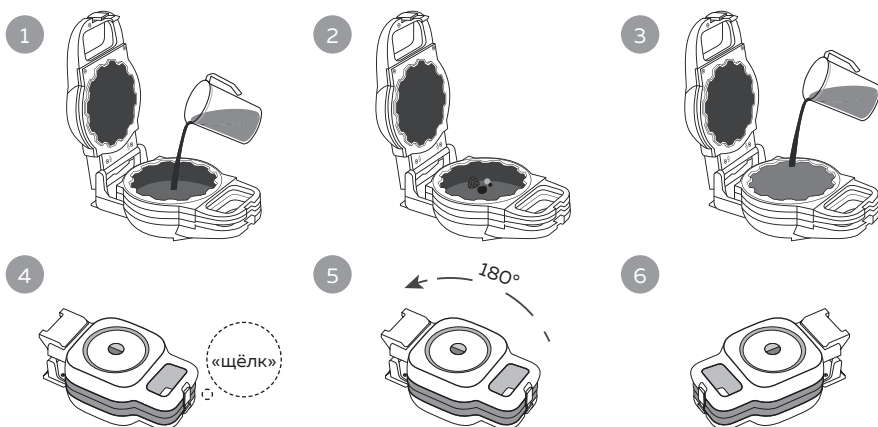
6. Подключите шнур питания к стандартной розетке электросети с напряжением 220 В и частотой 50 Гц. Загорится красный световой индикатор включения и нагрева, прибор начнет нагреваться.
7. Как только прибор нагреется, загорится зеленый световой индикатор нагрева, указывая на то, что пластины для выпекания достигли необходимой температуры.
8. Далее налейте тесто.

А ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЛАССИЧЕСКИХ ВАФЕЛЬ.

Налейте теста ровно столько, чтобы покрыть выступы пластины. 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.

Б ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАФЕЛЬ С НАЧИНКОЙ.

Налейте теста ровно столько, чтобы покрыть выступы пластины. И подождите несколько секунд, чтобы тесто немного поднялось. Равномерно выложите начинку по центру, так, чтобы она не выходила за край вафель. Затем налейте вторую часть теста и 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. Защелкните фиксатор и переверните прибор на 180° как показано на рисунке для лучшего пропекания вафли.



ПРИМЕЧАНИЕ:

- **Не используйте сырые продукты в качестве начинки. Такие продукты как мясо, курица, рыба и яйца необходимо предварительно приготовить.**
- **Начинка не должна быть слишком жидкой во избежание ее вытекания и пригорания к поверхности пластины для выпекания.**
- **Не наливайте слишком много теста во избежание слипания вафель между собой. При приготовлении вафель с начинкой заполняйте форму не более чем на 3/4.**

9. 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 обратно вниз верхнюю часть корпуса, придерживая за ручку, и подождите еще некоторое время.

10. Когда вафли приготовлены в соответствии с пожеланиями, аккуратно поднимите верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку. Снимите вафли при помощи деревянной или пластиковой лопатки/пластиковых кулинарных щипцов.
11. Если Вы желаете приготовить следующую партию вафель, опустите вниз верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку, чтобы сохранить тепло и дайте прибору заново прогреться.
12. По окончании приготовления выключите прибор, отсоединив шнур питания от электрической розетки. Поднимите верхнюю часть корпуса прибора за ручку и оставьте прибор с открытой крышкой до остывания. Когда прибор полностью остынет, протрите панели для выпекания мягкой влажной салфеткой и тщательно высушите мягкой салфеткой или кухонным полотенцем и уберите на хранение.

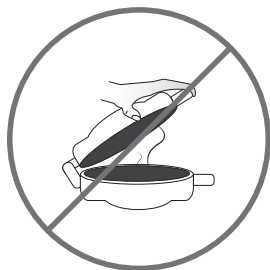
Примечание!

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

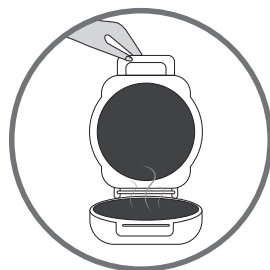
другие открытые участки тела близко к краям пластин для выпекания во избежание получения ожогов. Чтобы избежать ожога, используйте термостойкие рукавицы или перчатки, либо прикасайтесь только к ручке.



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 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.
- Смотайте шнур питания, обернув его вокруг задней ножки.
- Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: GFW-045

Напряжение: 220 В, ~ 50 Гц

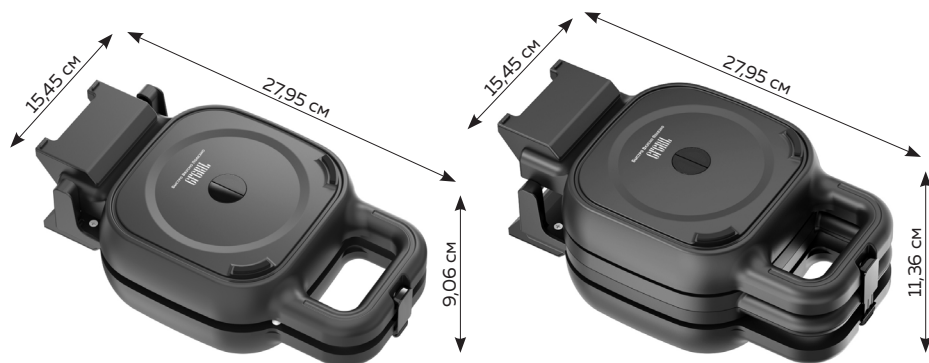
Мощность: 800 Вт

Размеры: 27,95 × 15,45 × 11,36 см

Вес: 1,00 кг

Длина шнура: 60 см

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

А) КЛАССИЧЕСКИЕ ВАФЛИ (КРЫШКА ВАФЕЛЬНИЦЫ В НИЖНЕМ ПОЛОЖЕНИИ, РАСШИРИТЕЛЬ НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ)

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 загорится зеленый индикатор нагрева, 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 сливочного масла (растопить)
- 2 пакетика ванильного сахара
- 2 ч.л. 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 загорится зеленый индикатор нагрева, 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 загорится зеленый индикатор нагрева, 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 загорится зеленый индикатор нагрева, 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

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 загорится зеленый индикатор нагрева, 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 загорится зеленый индикатор нагрева, 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 загорится зеленый индикатор нагрева, 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 загорится зеленый индикатор нагрева, 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 загорится зеленый индикатор нагрева, 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 загорится зеленый индикатор нагрева, 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

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 загорится зеленый индикатор нагрева, 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 загорится зеленый индикатор нагрева, налейте тесто на нижнюю пластину прибора. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

Б) ВАФЛИ С НАЧИНКАМИ (КРЫШКА ВАФЕЛЬНИЦЫ В ВЕРХНЕМ ПОЛОЖЕНИИ, РАСШИРИТЕЛЬ УСТАНОВЛЕН)

Вы можете использовать любой из рецептов теста для вафель, описанный выше. Начинки же для вафель могут быть разнообразными. Ниже представлены несколько вариантов начинок и рецептов их приготовления.

1. Курица с грибами и сыром

- Куриная грудка – 600 г
- Шампиньоны – 200 г
- Сливочное масло – 60 г
- Лук репчатый – 1 шт
- Мука – 1 ст. л
- Твердый сыр – 250 г
- Сливки 20% – 100 мл
- Растительное масло для жарки – 50 мл
- Соль, перец по вкусу

Промойте филе курицы под проточной водой и обсушите полотенцем. Нарежьте небольшими кубиками. Грибы также промойте и нарежьте кубиком. Очистите и нарежьте лук. Сыр необходимо натереть на мелкой терке. Обжарьте на растительном масле лук, затем добавьте курицу и обжарьте ее с луком 7 минут. Добавьте грибы и жарьте еще 10 минут пока не появится золотая корочка. Приправьте готовую курицу солью и перцем. Далее растопите сливочное масло на сковороде, добавьте муку, размешайте до однородной консистенции и влейте теплые сливки. Тщательно перемешайте, чтобы не было комочков. Консистенция соуса должна напоминать сметану. Если соус получился слишком жидкий, добавьте еще муки, если слишком густой, то добавьте еще немного сливок. Смешайте курицу с соусом и протушите на медленном огне 7 минут. Начинка не должна быть жидкой.

Прогрейте прибор. После того как загорится зеленый индикатор, прибор готов к приготовлению. Налейте теста ровно столько, чтобы покрыть выступы нагревательной пластины, подождите немного. Затем выложите по центру начинку, распределите ее равномерно и посыпьте тертым сыром. Налейте вторую часть теста, 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. Защелкните фиксатор и переверните прибор за ручку. Выпекайте до готовности.

2. Яблоки с корицей

- Яблоки – 500 г
- Сахар – 150 г
- Сливочное масло – 30 г
- Изюм – 40 г

- Молотая корица – 1 ч. л.

Помойте яблоки, удалите из них сердцевину и нарежьте кубиком. Изюм замочите в горячей воде на 10 минут, чтобы он стал мягким. Растопите на сковороде сливочное масло, выложите яблоки и тушите 10 минут, чтобы жидкость испарилась, а яблоки уменьшились в размере. Добавьте сахар, обсушенный изюм и корицу в яблоки, перемешайте и дайте начинке остыть.

Прогрейте прибор. После того как загорится зеленый индикатор, прибор готов к приготовлению. Налейте теста ровно столько, чтобы покрыть выступы нагревательной пластины, подождите немного. Затем выложите по центру начинку, распределите ее равномерно. Налейте вторую часть теста, 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. Защелкните фиксатор и переверните прибор за ручку. Выпекайте до готовности.

3. Ветчина с сыром, базиликом и помидорами

- Ветчина – 150 г
- Сыр твердый – 150 г
- Базилик – 1 веточка
- Помидор – 150 г

Ветчину нарежьте кубиком или тонкими ломтиками. Натрите сыр на крупной терке. Выбирайте сыр, который хорошо плавится. Помидор и базилик помойте и нарежьте.

Прогрейте прибор. После того как загорится зеленый индикатор, прибор готов к приготовлению. Налейте теста ровно столько, чтобы покрыть выступы нагревательной пластины, подождите немного. Затем выложите по центру сыр, затем ветчину, помидор с базиликом и снова сыр, распределите начинку равномерно. Налейте вторую часть теста, 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. Защелкните фиксатор и переверните прибор за ручку. Выпекайте до готовности.

4. Рыбная начинка с сыром маскарпоне

- Лосось слабосоленый – 300 г
- Маскарпоне – 300 г
- Сок лимона – 1 ч. л
- Горчица – 2 ч. л
- Зелень укропа – веточка

Соедините маскарпоне с горчицей и мелко нарубленным укропом. Перемешайте хорошо. Нарежьте кубиком лосось, сбрызните соком лимона и добавьте к маскарпоне.

Прогрейте прибор. После того как загорится зеленый индикатор, прибор готов к приготовлению. Налейте теста ровно столько, чтобы покрыть выступы нагревательной пластины, подождите немного. Затем выложите по центру начинку, распределите ее равномерно. Налейте вторую часть теста, 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. Защелкните фиксатор и переверните прибор за ручку. Выпекайте до готовности.

5. Творог с ягодами

- Творог 9% – 200 г
- Сахар – 1 ст. л.
- Сметана 20% – 1 ст. л.
- Черника – 200 г

Вместо черники можно использовать любые любимые ягоды, например, малину, землянику или смородину.

Переберите и промойте ягоды, обсушите их. Смешайте творог, сметану и сахар и добавьте ягоды.

Прогрейте прибор. После того как загорится зеленый индикатор, прибор готов к приготовлению. Налейте теста ровно столько, чтобы покрыть выступы нагревательной пластины, подождите немного. Затем выложите по центру начинку, распределите ее равномерно. Налейте вторую часть теста, 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. Защелкните фиксатор и переверните прибор за ручку. Выпекайте до готовности.

6. Начинка с рукколой, моцареллой и помидорами

- Руккола – 50 г
- Моцарелла – 150 г
- Помидор – 200 г

Промойте рукколу и помидоры, обсушите полотенцем. Нарежьте моцареллу ломтиками. После того как загорится зеленый индикатор, прибор готов к приготовлению. Налейте теста ровно столько, чтобы покрыть выступы нагревательной пластины, подождите немного. Затем выложите по центру сыр, затем помидоры, рукколу и снова сыр, распределите начинку равномерно. Налейте вторую часть теста, 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. Защелкните фиксатор и переверните прибор за ручку. Выпекайте до готовности.

7. Начинка с бананом, шоколадом и орехами

- Шоколад – 100 г
- Банан – 2 шт
- Орехи грецкие – 50 г

Вместо грецких орехов можно использовать любые другие на Ваш вкус.

Поломайте шоколад на небольшие кусочки. Банан промойте, очистите и нарежьте кружочками. Орехи измельчите ножом. Налейте теста ровно столько, чтобы покрыть выступы нагревательной пластины, подождите немного. Затем выложите по центру шоколад, затем банан и присыпьте рубленым орехом, распределите начинку равномерно. Налейте вторую часть теста, 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. Защелкните фиксатор и переверните прибор за ручку. Выпекайте до готовности.

**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 - В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие. - Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию. - 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. - Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. - Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.	Гарантийный талон Изделие: _____ Модель: _____ Дата продажи: _____ Торговая организация: _____
- Гарантийный срок – 1 год. - Срок службы – 3 года. Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «Экс.Джей. Групп (ГК) Лтд» Адрес: 7Ф/7Блдг Шатоудзяо фри Индастриал зоун Шеньжень, Китай	Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____
Импортер / Уполномоченная организация: ООО «ПАЛЛАДА» 111675 ГОРОД МОСКВА УЛИЦА РУДНЁВКА ДОМ 4 П IV К 1,2 ОФ 1 РМ 2/5, РОССИЯ Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93	Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____
Товар сертифицирован Класс защиты I 	М.П.