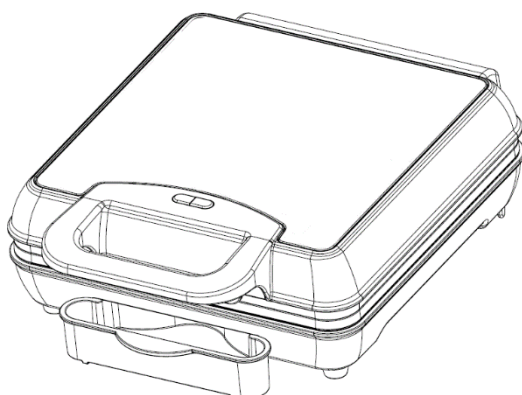


БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Многофункциональная электровафельница GFW-038



КНИГА РЕЦЕПТОВ

ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ НА САЙТЕ В РАЗДЕЛЕ «КНИГА РЕЦЕПТОВ»

Посетите наш сайт:



Мы на YouTube:



БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО



www.gfgril.ru

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрической вафельницы GFW-038!

Данный прибор многофункциональный – с помощью него Вы сможете приготовить множество вкусных блюд – вафли, панкейки и оладьи, яичницу и омлет, пожарить котлету для бургера или бекон для вкусного и сытного завтрака. Мощность вафельницы 1100Вт позволяет быстро разогреть рабочую поверхность прибора. Двусторонний нагрев обеспечивает равномерное приготовление. Также благодаря высококачественному антипригарному покрытию ухаживать за вафельницей легко, достаточно протереть рабочие поверхности влажной тканью. Противоскользкие ножки предотвращают скольжение вафельницы по рабочей поверхности. Благодаря оптимальным размерам GFW-038 можно легко хранить и даже брать с собой в гости.

Готовить при помощи GFW-038 просто - нужно подключить прибор к сети, дождаться оптимального нагрева, о чем подскажет отключение зеленого светового индикатора, затем поместить продукты в вафельницу, закрыть крышку и уже через несколько минут достать готовые блюда.

Вкусный, сытный, разнообразный завтрак – с многофункциональной вафельницей GFW-038 легко и просто!

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества электрической вафельницы GFW-038, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 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 покрывайте пластины и корпус прибора алюминиевой фольгой или другими материалами во время работы. Это может привести к перегреву и поломке прибора.

- Не используйте прибор без продуктов.

- Допускается использование прибора только при закрытой крышке.

- Не погружайте сетевой шнур, штепсельную вилку и корпус прибора в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте вафельницу из воды, пока она подключена. Запрещается мыть прибор в посудомоечной машине.

- Не ставьте прибор на шнур питания, т.к. шнур может погнуться и сломаться.

- Не подключайте и не отключайте прибор в/из розетки мокрыми руками.

- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола), где об него можно споткнуться или его потянуть.

- Храните прибор и шнур питания вдали от нагретых поверхностей.

- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части. Только оригинальные запчасти могут гарантировать соблюдение требований безопасности.

- Никогда не используйте прибор, если у него поврежден шнур питания или вилка, или они не работают должным образом; если шнур был удален, поврежден или подвергался воздействию воды или других жидкостей. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисным центром или квалифицированным специалистом во избежание опасности.

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

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

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

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ:

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

Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим прибором.

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

- Электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у данного прибора.
- Соедините удлинитель так, чтобы он не висел, т.к. об него можно споткнуться или непреднамеренно вытащить.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

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



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

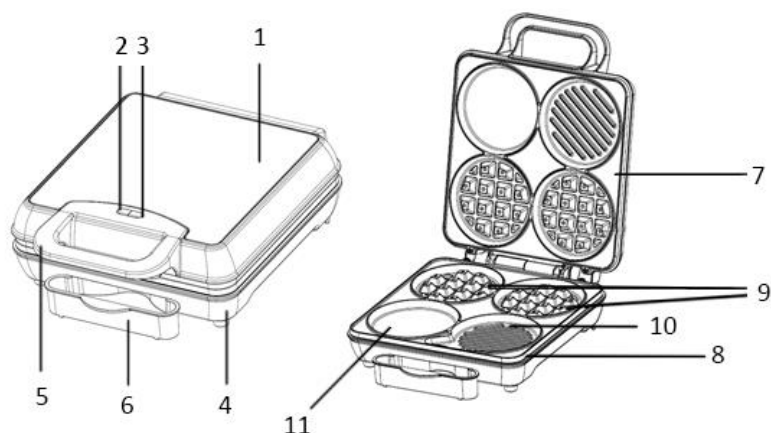


Во время выпечки будет образовываться пар. На стенках пластин для выпекания может конденсироваться вода. Это не является признаком неисправности.



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

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ВАФЕЛЬНИЦЫ



1. Верхняя часть корпуса
2. Индикатор включения в сеть
3. Индикатор нагрева
4. Нижняя часть корпуса
5. Ручка
6. Поддон для жира
7. Верхняя пластина с антипригарным покрытием для выпекания
8. Нижняя пластина с антипригарным покрытием для выпекания
9. Форма для приготовления вафель
10. Форма для приготовления котлет
11. Форма для приготовления панкейков, оладий, яичницы

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

Выпечка вафель/панкейков требует определенного навыка, который быстро приобретается в процессе приготовления. Для выпечки вафель/панкейков 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. Перед включением прибора в розетку убедитесь, что все его поверхности сухие и шнур питания не перекручен.
3. Откройте прибор, подняв верхнюю часть корпуса за ручку. Антипригарное покрытие пластин для выпекания позволяет готовить без использования масла, но при первоначальном использовании Вы можете по желанию смазать панели для выпекания небольшим количеством растительного масла.

4. Закройте прибор и подключите его к стандартной розетке электросети с напряжением 220 — 240 В и частотой 50/60 Гц. Загорится световой индикатор включения и зеленый индикатор нагрева, прибор начнет нагреваться. Как только прибор нагреется, зеленый световой индикатор нагрева погаснет, указывая на то, что панели для выпекания достигли необходимой температуры для выпекания.

А) Приготовление вафель /панкейков

Откройте прибор, подняв верхнюю часть корпуса за ручку, и налейте тесто в середину каждой формы для приготовления вафель/панкейков.

Б) Приготовление яичницы

Вы можете приготовить яичницу, разбив 1 куриное яйцо в форму для панкейков.

В) Приготовление котлет

Для приготовления котлеты или поджарки бекона просто разместите сырой продукт в форме для приготовления котлет, установив поддон для сбора жира.

Формы можно использовать как отдельно, так и все 4 сразу – то есть можно одновременно приготовить 2 вафли, яичницу и котлету/бекон. При этом готовность каждого продукта рекомендуем контролировать отдельно.

5. 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.

6. Выпекайте вафли в течение 5 минут или до золотистой корочки и полного пропекания, панкейки - в течение 6-8 минут или до золотистой корочки и полного пропекания. Котлету, яичницу и другие продукты – до Вашей любимой степени прожарки или до полной готовности (яичницу 5-10 мин, котлету 5-15 мин)

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления продуктов может изменяться в зависимости от используемых ингредиентов. Если блюда не готовы, опустите обратно вниз верхнюю часть корпуса, придерживая за ручку, и подождите еще некоторое время.

7. Когда блюда приготовлены в соответствии с пожеланиями, аккуратно поднимите верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку. Снимите продукты с помощью деревянной или пластиковой лопатки/пластиковых кулинарных щипцов.



ВНИМАНИЕ! Для снятия продуктов 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.

8. Если Вы желаете приготовить следующую партию продуктов, опустите вниз верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку, чтобы сохранить тепло и дайте прибору заново прогреться.
9. По окончании приготовления выключите прибор, отсоединив шнур питания от электрической розетки. Поднимите верхнюю часть корпуса прибора за ручку и оставьте прибор с открытой крышкой до остывания. Когда прибор полностью остынет, протрите панели для выпекания мягкой влажной салфеткой и тщательно высушите мягкой салфеткой или кухонным полотенцем и уберите на хранение.

ХРАНЕНИЕ И УХОД

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

Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: GFW-038

Напряжение: 220В-240В ~ 50/60 Гц

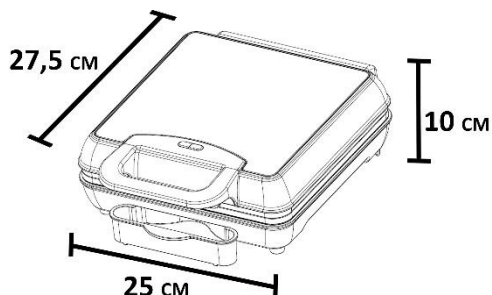
Мощность: 1100 Вт

Размеры без ручки: 25,0*27,5*10,0 см
(25,0*32,5*10,0 см – с ручкой)

Вес: 2,2 кг

Длина шнура: 0,7 м

Материал: пластик, металл.



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

УТИЛИЗАЦИЯ:



Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Прибор не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите прибор к заведомоисправной 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 приследующей закладке
	Устройство не было полностью прогрето	Дать прибору и панелям прогреться до нужной температуры
	Недостаточное время приготовления	Увеличить время приготовления

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ВАФЛИ (выпекать в форме для вафель)

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 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 сливочного масла (растопить)
- 2 пакетика ванильного сахара
- 2 чайных ложки пекарского порошка
- 1 щепотка соли
- 12 хорошо взбитых белков
- Взбитые сливки с сахаром (по желанию для украшения)
- Красные фрукты, малина или клубника (по желанию для украшения)

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

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

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. 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 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 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. сахара
- 3 яйца
- 100 мл растительного масла
- 2 банана
- $\frac{1}{4}$ 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

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

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 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.

ПАНКЕЙКИ (выпекать в форме для панкейков)

1. Классические 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 желток с сахаром и солью. Добавьте молоко и взбейте смесь. В несколько этапов добавляйте просеянную муку. Добавьте разрыхлитель и масло. Взбейте белки до устойчивых пик и соедините со смесью. Перемешайте не спеша, 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.

2. 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.

3. 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 или измельчите в блендере, чтобы получилось пюре. В глубокой миске соедините молоко, растительное масло, яйцо и сахар, миксером взбейте массу. Добавьте банановое пюре, перемешайте ложкой. Сыпьте просеянную муку, разрыхлитель, миксером перемешайте тесто до однородного состояния. Готовьте панкейки 6-8 минут.

ХЭШБРАУН (выпекать в форме для панкейков)

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

Приготовьте 500 г картофеля в мундире и дайте ему остыть. Очистите от кожуры и натрите картошку. Разогрейте масло и добавьте его в картошку. Приправьте солью и перцем по вкусу. Тщательно смешайте. Выложите порцию 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.

КОТЛЕТЫ (выпекать в форме для котлет)

1. 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.

2. Куриная котлета для бургера

- Грудка куриная 500 г
- Зелень по вкусу
- Соль по вкусу
- Перец черный молотый по вкусу
- Сухари панировочные 0,5 стакана
- 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

**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: «Хуаю Электрикал Эпплаенсис груп Ко., Лтд.» Адрес: № 168. Хуан Чен Норт Рoad, Джоусян, Цыси,Нинбо, Китай Импортёр / 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 Товар сертифицирован Класс защиты I 	Гарантийный талон Изделие: _____ Модель: _____ Дата продажи: _____ Торговая организация: _____ Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____ Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____ М.П.
---	---