

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПАРОВАРКА-ЯЙЦЕВАРКА 3 в 1 GFS-3



КНИГА РЕЦЕПТОВ

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

WWW.GFGRIL.RU



БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

GFGRIL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение **электрической пароварки-яйцеварки 3 в 1 GFS-3!**

Электрическая пароварка-яйцеварка 3 в 1 GFS-3 предназначена для варки яиц и блюд на пару. С её помощью Вы сможете с легкостью приготовить 6 яиц одновременно, яйца всмятку и вкрутую, яичницу, яйца-пашот, омлет, а также много разнообразных и полезных блюд на пару быстрее и удобнее, чем на кухонной плите. Благодаря мерному стакану, идущему в комплекте, Вы сможете налить столько воды, сколько необходимо для приготовления выбранного Вами блюда, а функция автоматического отключения позволит приготовить яйца той стадии готовности, которую Вы хотите, они не получатся переваренными или недова-ренными. Об окончании процесса приготовления оповестит звуковой сигнал.

Электрическая пароварка-яйцеварка 3 в 1 GFS-3 имеет компактный размер, что позволит Вам хранить ее в шкафу и даже брать с собой в поездку. Все аксессуа-ры, идущие в комплекте, можно мыть в посудомоечной машине, что облегчает уход и обслуживание прибора.

Приготовить 6 яиц или 2 яйца-пашот за 1 раз, омлет или яичницу, при помощи GFS-3 просто - нужно подключить прибор к сети, налить в резервуар необходи-мое для приготовления Вашего блюда количество воды, поместить яйца в лоток, накрыть крышкой и нажать кнопку включения, и уже через несколько минут до-стать готовое блюдо.

Электрическая пароварка-яйцеварка 3 в 1 GFS-3 украсит Ваше утро и добавит улыбки к Вашему завтраку. Блюда, приготовленные с помощью GFS-3, приятно удивят всех членов Вашей семьи и сэкономят много времени.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не пред-назначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы ис-пользовать все преимущества Электрической пароварки-яйцеварки 3 в 1 GFS-3 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 инфор-мации посетите наш сайт: <https://www.gfgiril.ru>

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ 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 используйте прибор на улице, а также в помещениях с повышенной влажностью воздуха и при температуре окружающей среды ниже 0°C. Не подвергайте пароварку 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 используйте прибор без воды и продуктов.
- 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 прибор из воды, пока он подключен. 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.
- Для предотвращения быстрого образования накипи рекомендуется использовать кипяченую или дистиллированную воду.
- Наливайте только холодную воду, не выше максимальной отметки.
- Игла для накалывания яиц на мерном стакане может послужить причиной травм – осторожно!
- Не храните наколотые яйца, их следует сразу сварить.
- Всегда готовьте с закрытой крышкой.
- Если прибор не отключился автоматически после выкипания воды, немедленно нажмите кнопку ВЫКЛ и отключите прибор от сети.
- Во время работы из прибора выходит пар. Во избежание получения ожогов, держите руки и лицо на безопасном расстоянии от работающего прибора, а также не устанавливайте прибор в непосредственной близости от предметов интерьера, которые могут быть повреждены паром.
- Прибор нагревается во время работы. Не передвигайте его пока он не остынет.
- Очищайте прибор после каждого использования.
- Запрещается использовать для очистки прибора агрессивные моющие средства.



Внимание! Необходимо сделать перерыв 5 минут перед повторным включением прибора после окончания приготовления, для охлаждения его внутренних деталей.

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 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. Рекомендуется промыть все съемные части прибора (крышку, подставку для яиц, контейнер-пароварку, мерный стакан и т. д.) в теплой воде с добавлением моющего средства, затем просушить их и установить на место. Корпус протрите чистой влажной тканью.

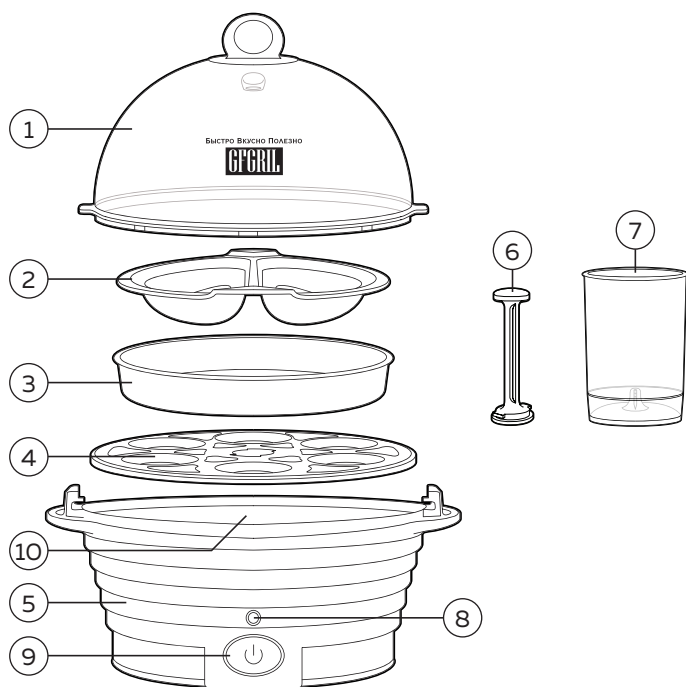


При первом использовании прибора может появиться слабый запах или дым. Это не является признаком неисправности. Дым и запах являются безвредными и довольно быстро пропадут. Однако вкус первых приготовленных блюд может быть изменен.



Изображения в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ПАРОВАРКИ-ЯЙЦЕВАРКИ



1. Крышка
2. Лоток для яичницы/яиц пашот
3. Лоток для омлета и для приготовления блюд на пару
4. Лоток для 6 яиц
5. Корпус прибора
6. Ручка для извлечения лотка для яиц
7. Мерный стакан с иглой для прокалывания яиц
8. Световой индикатор включения
9. Кнопка Включения/Выключения прибора
10. Нагревательный элемент

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

Приготовление блюд в пароварке требует определенного навыка. По мере накопления опыта использования данного прибора Вы сможете определить для себя количество воды, необходимое для приготовления яиц желаемой степени готовности.



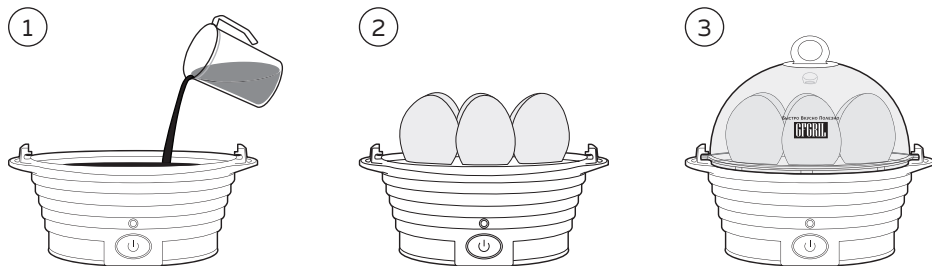
ВНИМАНИЕ! При открытии крышки прибора выходит горячий пар! Во избежание ожогов, держите руки и лицо на безопасном расстоянии от работающего прибора. Берите крышку только за ручку, повернув ее над прибором, чтобы капли горячего конденсата стекли в чашу для варки.

ВАРКА ЯИЦ

1. Установите прибор на ровную, горизонтальную, стационарную, термостойкую поверхность.
2. Отмерьте при помощи мерного стакана необходимое количество воды, руководствуясь рекомендациями в таблице, а также маркировке на мерном стакане, и налейте на нагревательный элемент. Обратите внимание, что степень готовности яиц напрямую зависит от количества залитой воды, и этим количеством регулируется. В таблице указаны приблизительные объемы воды, необходимые для варки яиц разной степени готовности.
3. Установите лоток для яиц на корпус прибора.
4. При помощи иглы, расположенной на дне мерного стакана, проткните округлую часть яиц, чтобы предотвратить растрескивание скорлупы в процессе варки.
5. Поместите яйца в лоток проткнутой стороной вверх, накройте пароварку крышкой и поверните по часовой стрелке так, чтобы выступы на крышке попали в пазы на корпусе прибора.
6. Подключите прибор к сети и нажмите кнопку Включения/Выключения прибора. Загорится световой индикатор.
7. Яйца будут готовы, когда вся вода выкипит, раздастся звуковой сигнал, прибор выключится автоматически.
8. Нажмите кнопку Включения/Выключения прибора для отключения звукового сигнала и отключите прибор из розетки.
9. Аккуратно откройте крышку и извлеките лоток с яйцами при помощи ручки для извлечения, положите яйца в холодную воду.

ВНИМАНИЕ! Для того, чтобы яйца легко очищались от скорлупы и не переварились, их нужно залить холодной водой после извлечения из прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления зависит от количества, размера, а также температуры сырых яиц.



ЯИЧНИЦА/ЯЙЦА ПАШОТ НА ПАРУ

1. Установите прибор на ровную, горизонтальную, стационарную, термостойкую поверхность.
2. Отмерьте при помощи мерного стакана необходимое количество воды, руководствуясь рекомендациями в таблице и отметке на мерном стакане. Обратите внимание, что степень готовности яиц/яичницы напрямую зависит от количества залитой воды, и этим количеством регулируется. В таблице и на мерном стакане указаны приблизительные объемы воды, необходимые для варки яиц разной степени готовности.
3. Налейте воду на нагревательный элемент и установите лоток для яиц.
4. Смажьте маслом лоток для яичницы/яиц пашот и установите на лоток для яиц.
5. Разбейте по одному яйцу на каждую секцию.
6. Накройте пароварку крышкой и поверните по часовой стрелке так, чтобы выступы на крышке попали в пазы на корпусе прибора.
7. Подключите прибор к сети и нажмите кнопку Включения/Выключения прибора. Загорится световой индикатор.
8. Яйца/яичница будут готовы, когда вся вода выкипит, раздастся звуковой сигнал, прибор выключится автоматически.

9. Нажмите кнопку Включения/Выключения прибора для отключения звукового сигнала и отключите прибор из розетки.
10. Аккуратно откройте крышку и извлеките готовые яйца при помощи лопатки.

ОМЛЕТ НА ПАРУ

1. Установите прибор на ровную, горизонтальную, стационарную, термостойкую поверхность.
2. Отмерьте при помощи мерного стакана необходимое количество воды, руководствуясь рекомендациями в таблице и отметке на мерном стакане. Обратите внимание, что степень готовности омлета напрямую зависит от количества залитой воды, и этим количеством регулируется. В таблице и на мерном стакане указан приблизительный объем воды, необходимый для приготовления омлета.
3. Налейте воду на нагревательный элемент и установите лоток для яиц.
4. Смажьте маслом лоток для омлета и установите на лоток для яиц.
5. Взбейте 2 яйца и вылейте в лоток для омлета.
6. Накройте пароварку крышкой и поверните по часовой стрелке так, чтобы выступы на крышке попали в пазы на корпусе прибора.
7. Подключите прибор к сети и нажмите кнопку Включения/Выключения прибора. Загорится световой индикатор.
8. Омлет будет готов, когда вся вода выкипит, раздастся звуковой сигнал, прибор выключится автоматически.
9. Нажмите кнопку Включения/Выключения прибора для отключения звукового сигнала и отключите прибор из розетки.
10. Аккуратно откройте крышку и извлеките омлет из лотка при помощи лопатки.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Покупая яйца, выбирайте только те, которые хранятся в холодильнике.
- До использования храните яйца в холодильнике.
- Перед приготовлением поместите яйца в миску с теплой водой на 5–10 минут, чтобы довести их до комнатной температуры для достижения наилучших результатов в приготовлении.
- Чтобы проверить свежесть яиц, поместите их в миску с прохладной, подсоленной водой. Если яйца тонут, значит они свежие, а если всплывают, то нет. Такие яйца не рекомендуется употреблять в пищу.
- Чтобы вареные яйца не испортились, не следует оставлять их при комнатной температуре более чем на 2 часа.
- Охладите и поставьте в холодильник сваренные вкрутую яйца сразу после извлечения из яйцеварки. Для достижения наилучших результатов опустите приготовленные яйца в миску с ледяной водой — это остановит процесс приготовления и предотвратит образование темного кольца вокруг желтка.
- Чтобы определить сырое яйцо или вареное, разместите его на столе и раскрутите. Если яйцо вареное, оно будет быстро крутиться, а сырое будет кататься на столе.
- Чем лучше яйца очищаются от скорлупы, тем они более свежие.
- Чтобы легко очистить сваренные вкрутую яйца, аккуратно покатайте их по столу, придавливая ладонью. Опустите в миску с холодной водой и начните очищать с большого конца.
- Сваренные вкрутую, неочищенные яйца хранятся до одной недели в холодильнике. Очищенные яйца, сваренные вкрутую, следует использовать немедленно.
- Чтобы подать яйца, приготовленные в мягкой или средней степени готовности, без скорлупы, проткните скорлупу ножом через центр яйца. Чайной ложкой выложите яйцо из каждой половинки на сервировочное блюдо или на тост.
- Чтобы подать в коктнице яйца, приготовленные всмятку или средней степени готовности, поместите яйцо в коктницу заостренным концом вниз. Отрежьте округлый конец, примерно в 2,5 см от верхушки, используя нож или ножницы для яиц. Ешьте из скорлупы чайной ложкой или подавайте с тостами, чтобы обмакнуть их в мягкий желток.

Продукт	Количество, шт	Степень приготовления	Отметка на мерном стакане	Объем воды, мл	Время, мин*
Яйца	1-6	всмятку	Soft	20-25	6-9
		средняя	Medium	30	10-13
		вкрутую	Hard	50-60	16-18
	1-2	пашот	Omelette/ Poached	30	6-9
Омлет	2		Omelette/ Poached	30	16-18

ХРАНЕНИЕ И УХОД

- Перед тем как убрать прибор на хранение, выполните чистку нагревательного элемента, корпуса и аксессуаров прибора.
- Перед чисткой отключите прибор от электросети и подождите, пока прибор полностью остынет. Протрите корпус прибора слегка влажной мягкой тканью.
- Не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости.
- Лотки для яиц и омлета, мерный стакан и крышку можно вымыть под проточной водой с использованием средства для мытья посуды. Потом тщательно высушите все аксессуары.
- Не используйте для чистки внутри или снаружи прибора, а так же аксессуаров прибора абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить нагревательный элемент и верхний слой отделки пластикового корпуса.
- Обязательно очищайте от накипи нагревательный элемент. Накипь образуется в результате использования жесткой воды и является причиной перегрева прибора, а так же приводит к увеличению расхода электроэнергии, сокращает срок службы прибора и изменяет время, необходимое для приготовления.
- Используйте специальные средства для удаления накипи или пищевой уксус. Для этого разведите уксус в соотношении 1:10, налейте полученный раствор на нагревательный элемент и оставьте на 20 минут, а затем слейте и промойте нагревательный элемент чистой водой при помощи губки. Вытрите насухо мягкой тканью.
- Не допускайте попадания жидкостей внутрь корпуса прибора.
- Смотайте шнур питания.
- Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: GFS-3

Напряжение: 220-240 В, ~ 50/60 Гц

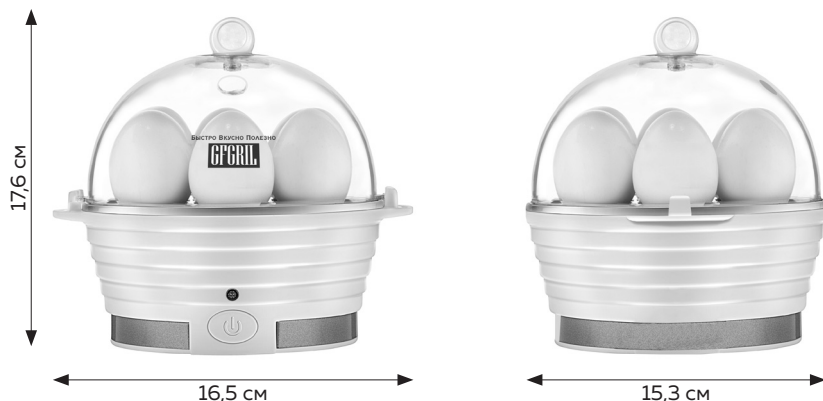
Мощность: 360 Вт

Размеры: 15,3 x 17,6 x 16,5 см

Вес: 0,62 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 $\pm 5-10\%$.

ВНИМАНИЕ!!! Производитель сохраняет право вносить изменения в технические спецификации с целью улучшения качества без предварительного уведомления.

Цифры, указанные в руководстве, схематические; они могут не совпасть в точности с вашей продукцией.

Значения, указанные в маркировках или в других печатных документах, представленных с пароваркой-яйцеваркой, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти значения могут варьироваться в соответствии с применением пароварки-яйцеварки и внешними условиями.

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 появился посторонний запах	Прибор новый	При первых включениях может чувствоваться слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после производства. Данный запах исчезнет после нескольких циклов эксплуатации
	Вода выкипела	Добавьте воду
Прибор внезапно отключился	Закончилась вода и сработала защита от перегрева	Дайте прибору остыть и затем наполните снова достаточным количеством воды

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.

КНИГА РЕЦЕПТОВ

Омлет классический

Ингредиенты:

Яичные белки – 2 шт.

Молоко – 75 мл

Соль по вкусу

Сливочное масло – 10 г

Приготовление:

Отделите белки от желтков. Взбейте белки миксером, сначала на небольшой скорости, а затем увеличьте обороты, добавив щепотку соли и молоко. Смажьте лоток для омлета сливочным маслом, установите его на лоток для яиц и включите яйцеварку.

Время приготовления примерно 7 минут.

Омлет с помидорами и сыром

Ингредиенты:

Яйца – 2 шт.

Помидор – 1 шт.

Соль – по вкусу

Твердый сыр – 30 г

Молоко – 70 мл

Сливочное масло – 10 г

Зелень по вкусу

Приготовление:

Взбейте яйца с солью венчиком до образования пены. Добавьте молоко и хорошо взбейте еще раз. Помидор помойте и нарежьте тонкими кружочками. Сыр натрите на терке. Смажьте сливочным маслом лоток для омлета и установите его на лоток для яиц. Выложите помидоры на дно лотка для яиц, залейте яичной смесью и включите яйцеварку.

Время приготовления 16 минут. Готовый омлет посыпьте тертым сыром и зеленью.

Яичница с фасолью и кабачком

Ингредиенты:

Кабачок (небольшой) — 1 шт.

Фасоль стручковая (по вкусу, можно больше или меньше) — 150 г

Яйцо куриное — 2 шт.

Зелень (по вкусу)

Приготовление:

Помойте, очистите и нарежьте кубиком кабачок. Установите лоток для омлета на лоток для яиц, положите в него кабачок и стручковую фасоль, а сверху разбейте яйцо, включите пароварку. Время приготовления примерно 10 минут.

Яичница с мидиями на пару

Ингредиенты:

Яйцо куриное — 2 шт.

Сливки (30%) — 1,5 ч. л.

Мидии — 5 шт.

Сметана — 1,5 ст. л.

Розмарин (сухой) — 1 щепотка

Вино красное сухое — 1,5 ст. л.

Укроп — 1 веточка

Сливочное масло — 10 г

Приготовление:

Сначала приготовьте мидии. Для этого выложите мидии в сотейник, налейте вино и протушите, пока вино не выпарится. Затем снимите сотейник с огня, добавьте в мидии сметану, щепотку розмарина и дайте им постоять. В это время приготовьте яичницу. Установите лоток для приготовления блюд на пару на лоток для яиц. Влейте на дно каждой секции лотка сливки, а сверху разбейте яйцо. Включите пароварку. Время приготовления зависит от степени приготовления яиц.

Извлеките яйца из лотка в тарелку, а сверху выложите мидии и посыпьте зеленью.

Яйцо пашот с авокадо

Ингредиенты:

Хлеб (тосты) — 2 шт.

Яйца — 2 шт.

Авокадо – 2 шт.

Смесь прованских трав – щепотка

Перец черный молотый – по вкусу

Соль – по вкусу

Приготовление:

Хлеб для тостов нарежьте тонкими ровными ломтиками толщиной около 5–6 мм или используйте нарезной хлеб. Подсушите хлеб на сухой сковороде с двух сторон по появления румяной корочки.

Разрежьте авокадо пополам и удалите косточку. Каждую половинку очистите от кожуры и нарежьте ломтиками. В сковороде разогрейте сливочное масло и обжарьте ломтики авокадо с двух сторон. Выложите авокадо в миску.

Установите лоток для приготовления блюд на пару на лоток для яиц. Смажьте каждую секцию лотка сливочным маслом и разбейте яйцо. Включите пароварку. Время приготовления 7 минут.

Выложите авокадо на хлеб. Готовые яйца извлеките из лотка и выложите на авокадо, посыпьте сверху зеленью, посолите, поперчите.

НАЧИНКИ ДЛЯ ФАРШИРОВАННЫХ ЯИЦ

Фаршированные яйца – отличная закуска, которую Вы можете легко приготовить при помощи пароварки-яйцеварки. Они будут уместны и к праздничному фуршету, и к обычному семейному ужину.

Для приготовления начиненных яиц, нужно сварить яйца вкрутую и выбрать один из рецептов начинки, приведенных ниже.

Грибная начинка

Ингредиенты:

Яйца – 6 шт.

Шампиньоны – 5 шт.

Лук – 1 шт.

Соль, перец по вкусу

Сметана – 1,5 ст. л.

Приготовление:

Разрежьте пополам сваренные и охлажденные яйца. Извлеките желтки и разомните их вилкой. Очистите, промойте и нарежьте мелко лук и грибы. Обжарьте по отдельности лук и грибы до золотистой корочки. Добавьте лук с грибами, сметану, соль, перец к желткам и хорошо перемешайте. Выложите начинку в половинки белков.

Сырная начинка

Ингредиенты:

Яйца – 6 шт.

Чеснок – 2 зубчика

Сыр твердый – 120 г

Зелень

Майонез – 3 ст. л.

Приготовление:

Разрежьте пополам сваренные и охлажденные яйца. Извлеките желтки и разомните их вилкой. Добавьте к желткам натертый на мелкой терке сыр, рубленую зелень, выдавленный чеснок и майонез. Хорошо перемешайте начинку и выложите в половинки белков.

Начинка из куриной печени

Ингредиенты:

Яйца – 6 шт.

Печень куриная – 200 г

Лук – 2 шт.

Сливочное масло – 70 г

Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Разрежьте пополам сваренные и охлажденные яйца. Извлеките желтки и разомните их вилкой. Очистите, промойте и нарежьте мелко лук. Обжарьте его на половине сливочного масла 5 минут, затем добавьте печень и тушите до готовности. Измельчите готовую печень при помощи блендера или мясорубки, добавьте вторую половину сливочного масла, желтки и специи, хорошо перемешайте. Выложите начинку в половинки белков.

Начинка из трески

Ингредиенты:

Яйца – 6 шт.

Треска – 250 г

Растительное масло – 1 ч. л.

Лук красный – 1 шт.

Тимьян – 4 веточки

Лимонный сок – 1 ст. л.

Сливочный сыр – 100 г

Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Разрежьте пополам сваренные и охлажденные яйца. Извлеките желтки, для этой начинки они не понадобятся. Промойте филе трески, обсушите бумажным полотенцем, сбрызните лимоном, смажьте маслом, посыпьте солью, перцем и тимьяном. Лук очистите, промойте, нарежьте кольцами и выложите на рыбу. Заверните рыбу в фольгу и выпекайте 20 минут при температуре 180°C. Взбейте готовую рыбу с луком при помощи блендера, добавив сливочный сыр. Уберите рыбный мусс в холодильник на 30 минут. Выложите начинку в половинки белков.

Начинка с креветками

Ингредиенты:

Яйца – 6 шт.

Креветки – 150 г

Лимонный сок – 1,5 ст. л.

Сливки 20 % – 3 ст. л.

Йогурт – 1,5 ст. л.

Зелень

Цедра половины лимона

Кайенский перец – 1 щепотка

Зернистая горчица – 1 ч. л.

Приготовление:

Разрежьте пополам сваренные и охлажденные яйца. Извлеките желтки и разомните их вилкой. Сваренные креветки очистите и мелко нарежьте. Смешайте желтки с креветками, йогуртом, горчицей, лимонным соком, цедрой, рубленой зеленью, перцем и сливками. Выложите начинку в половинки белков.

**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	Гарантийный талон
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.	Изделие: _____ Модель: _____ Дата продажи: _____ Торговая организация: _____
6. Гарантийный срок – 1 год. 7. Срок службы – 3 года. Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «Экс.Джей. Групп (ГК) Лтд»	Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____
Адрес: 7Ф/7Блдг Шатоудзяо фри Индастриал зоун 518081 Шеньжень, Китай Импортёр / Уполномоченная организация: ООО «ПАЛЛАДА» Адрес: 111675, Россия, город Москва, улица Руднёвка, дом 4, п IV к 1,2 оф 1 рм 2/5 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.