

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Электрическая вафельница для корн-догов GFW-033



КНИГА РЕЦЕПТОВ RECIPES BOOK

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



WWW.GFGRIL.RU

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение **электрической вафельницы для корн-догов GFW-033!**

Электрическая вафельница для корн-догов GFW-033 предназначена для приготовления ароматных, вкусных, вафель, хот-догов, корн-догов, сосисок в тесте, колбасок, люля-кебаб, мяса на шпажках, пирожков с различными начинками, овощей-гриль и много других разнообразных блюд. Мощность вафельницы 750 Вт позволяет быстро разогреть рабочую поверхность прибора. Две антипригарные пластины с 6 формами для выпечки обеспечивают равномерное приготовление. Также благодаря высококачественному антипригарному покрытию Вы можете готовить без масла, а ухаживать за вафельницей легко, достаточно протереть рабочие поверхности влажной тканью. Противоскользящие ножки предотвращают скольжение вафельницы по рабочей поверхности. Благодаря оптимальным размерам GFW-033 вафельницу удобно хранить и даже можно брать с собой в гости.

Приготовить 6 корн-догов за один раз при помощи GFW-033 просто - нужно подключить прибор к сети, дождаться оптимального нагрева, о чем подскажет отключение зеленого светового индикатора, затем поместить сосиску в тесто, а затем в вафельницу, закрыть крышку и уже через несколько минут достать готовые корн-доги. Остается полить корн-доги любимым соусом и можно подавать на стол.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества электрической вафельницы GFW-033, 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 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 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 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.

 **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

- Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.
- После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
- 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, 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.
- Перед первым использованием прибора внимательно ознакомьтесь с его устройством.
- Внимательно прочитайте все указания по эксплуатации и меры предосторожности, изложенные в данной инструкции.
- Протрите корпус прибора и панели для выпекания влажной мягкой тканью или губкой и вытрите насухо бумажным полотенцем. Следите, чтобы вода не попала внутрь корпуса прибора.
- 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 в вафельнице блюд может быть изменен. Рекомендуем утилизировать первую приготовленную выпечку.

 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. Защелка-фиксатор
6. Ручка
7. Верхняя пластина с антипригарным покрытием для выпекания
8. Шнур питания
9. Нижняя пластина с антипригарным покрытием для выпекания
10. Прорезиненные ножки

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 $\pm 5-10\%$.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

Приготовление выпечки в вафельнице требует определенного навыка, который быстро приобретается в процессе работы с ней. Тесто для выпечки Вы можете приготовить по одному из рецептов из «Книги Рецептов» или по рецептам из других кулинарных источников.

- Установите прибор на ровную, горизонтальную, стационарную, термостойкую поверхность.
- Перед включением прибора в розетку убедитесь, что все его поверхности сухие и шнур питания не перекручен.
- 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.
- 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.
- Далее откройте прибор, подняв верхнюю часть корпуса за ручку.

ВНИМАНИЕ! Держитесь за ручку, открывая прибор, во избежание получения ожогов, используя кухонные прихватки.

- Заполните углубления нижней пластины для выпечки на половину их объема тестом, поместите сосиску или другую подготовленную начинку в центр, залейте сверху тестом. Не переполняйте формы тестом, так как в процессе приготовления тесто может увеличиваться в объеме и выпечка будет слипаться. При приготовлении вафель с начинкой заполняйте форму не более чем на $\frac{3}{4}$ объема.
- Для выпечки хот-догов и корн-догов Вы можете использовать шпажки. Для этого насадите сосиски на шпажки и разместите их в углубления нижней пластины для выпечки заполненные тестом, так, чтобы шпажки попали в пазы на корпусе вафельницы. А затем залейте 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.

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.**
- Выпекайте хот-доги/корн-доги/вафли с начинкой в течение 5-7 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.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления выпечки может изменяться в зависимости от используемых ингредиентов.

- Когда выпечка приготовлена в соответствии с пожеланиями, аккуратно поднимите верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку. Снимите выпечку с помощью деревянной или пластиковой лопатки/пластиковых кулинарных щипцов. Если Вы используете при приготовлении шпажки, тогда извлеките хот-доги/корн-доги взяв их за шпажки.
- Если Вы желаете приготовить следующую партию выпечки, опустите вниз верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку, чтобы сохранить тепло и дайте прибору заново прогреться.



ВНИМАНИЕ! Для снятия выпечки 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.



- 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, затем тщательно высушите мягкой тканью или кухонным полотенцем и уберите на хранение.

ХРАНИЕНИЕ И УХОД

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: GFW-033

Напряжение: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Мощность: 750 Вт

Максимальная температура нагрева пластин для выпекания: 200 °С

Размеры: 22,5*22,0*7,0 см

Вес: 1,1 кг

Длина шнура: 70 см

Материал: пластик, металл



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

КНИГА РЕЦЕПТОВ

РЕЦЕПТЫ ТЕСТА КОРН-ДОГОВ

Традиционную нотку и оригинальность тесту для корн-догов придает использование кукурузной муки. Благодаря использованию данного ингредиента, тесто получается пышным, податливым, хрустящим и воздушным. При необходимости кукурузная мука может быть заменена на обычную пшеничную.

Тесто по-корейски

Мука хлебопекарная – 2 ст. л.

Молоко – 200 мл

Яйцо – 1 шт.

Соль – $\frac{1}{2}$ ч. л.

Сахар – 2 ст. л.

Разрыхлитель теста – 1 ч. л.

В тарелке с высокими бортами взбейте яйцо при помощи венчика. Добавьте молоко, соль, сахар, разрыхлитель и муку. Тщательно размешайте компоненты до густой однородной массы. Перелейте тесто в узкий стакан и обмакивайте сосиски, запанированные в муке.

Тесто с кукурузной мукой

Мука кукурузная – 1 ст. л.

Мука пшеничная – 1 ст. л.

Молоко – 200 мл

Яйцо – 1 шт.

Сода пищевая – 0,5 ч. л.

Соль по вкусу

Сахар по вкусу

Соедините в миске следующие компоненты: два вида муки, молоко, яйцо, соду, сахарный песок и соль.

Тщательно перемешайте тесто. Перелейте тесто в узкий стакан и обмакивайте сосиски, запанированные в муке.

Тесто со специями

Мука кукурузная – 1 ст. л.

Мука пшеничная – 0,5 ст. л.

Молоко – 200 мл

Яйцо – 1 шт.

Щепотка сахарной пудры

Щепотка соли

Молотая сладкая паприка – 0,5 ч. л.

Смесь перцев – 0,5 ч. л.

В отдельной миске смешайте все сухие ингредиенты. Затем добавьте яйцо, молоко и опять хорошенько перемешайте тесто. Тесто должно получиться по консистенции, как заготовка для оладий или толстых блинов. Если тесто слишком жидкое, то добавьте еще кукурузной муки. Если достаточно густое – разбавьте теплым молоком. Перелейте тесто в узкий стакан и обмакивайте сосиски, запанированные в муке.

РЕЦЕПТЫ ТЕСТА ДЛЯ ВАФЕЛЬ

Обезжиренное тесто

Стакан муки, одно яйцо, вода, соль и сода на кончике чайной ложки.

Диетическое тесто с растительным маслом

3 столовых ложки растительного масла, 250 г муки, 30 г сахара, молоко, 2 яйца, сода на кончике чайной ложки, соль – по вкусу.

Песочное тесто

2 стакана муки, полстакана сахара, одно яйцо, 30 г сливочного масла, соль и сода на кончике чайной ложки, вода.

Тесто для классических вафель

250 г маргарина или сливочного масла, 250 г сахара (или по вкусу), 6 яиц, 500 г муки, сода, ванилин по вкусу, молоко.

Сливочное тесто

125 г маргарина или сливочного масла, 30 г сахара (или по вкусу), 100 г муки, 4 яйца, ванилин – по вкусу, 4 столовые ложки сливок, вода.

Рассыпчатое тесто с корицей

200 г маргарина или сливочного масла, 250 г муки, 3 яйца, щепотка соли, немного молотой корицы, сахар по вкусу, вода или молоко.

Пикантное тесто

125 г сливочного масла, 125 г сахара, 2 яйца, 25–40 г колотой гвоздики, лимонная корочка, 350 г муки.

Орехово-миндальное тесто

200 г сливочного масла или маргарина, 75 г сахара, 3 яйца, 150 г муки, 75 г на-тертых орехов и миндаля, сода на кончике чайной ложки.

Яблочное тесто

250 г сливочного масла или маргарина, 75 г сахара, 4 яйца, 250 г муки, сода, 125 г подогретого молока, 300 г яблок очищенных и нарезанных кубиками (вместить в тесто), 50 г миндаля или орехов растертых, 1/2 чайной ложки молотой корицы.

Творожное тесто

10 г сливочного масла, 125 г отжато-го творога, 40 г сахара, лимонная корочка, 150 г муки, 3 яйца, молоко.

Вы можете использовать любой из рецептов теста, описанный в «Книге рецептов» для приготовления пирожков и вафель с начинками. Начинки же могут быть разнообразными. Ниже представлены несколько вариантов начинок и рецептов их приготовления.

НАЧИНКИ

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. Нарезьте небольшими кубиками. Грибы так же 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.

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.

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.

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.

Начинка с рукколой, моцареллой и помидорами

Руккола – 50 г

Моцарелла – 150 г

Помидор – 200 г

Промойте рукколу и помидоры, обсушите полотенцем. Нарежьте моцареллу ломтиками.

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.

Сосиски в дрожжевом тесте

Молоко 3,2% – 150 мл

Вода – 150 мл

Маргарин сливочный – 50 г

Масло растительное – 30 мл

Сахар – 2 ч. л.

Соль – 1 ч. л.

Яйца куриные – 1 шт.

Мука пшеничная – 600–700 г

Дрожжи сухие – 10 г

Сосиски – 400 г

Смешайте в миске молоко и воду комнатной температуры. Добавьте размягчённый сливочный маргарин, растительное масло, яйцо, сахар и соль. Тщательно перемешайте и всыпьте часть муки и дрожжи. Замесите тесто, оно должно быть достаточно липким. Накройте миску пищевой пленкой и оставьте на час. Когда тесто подошло, насыпьте на стол достаточное количество муки. Вымесите тесто. Муки может понадобится чуть больше или чуть меньше, это зависит от плотности муки. Отделите от теста небольшие кусочки и сделайте из них лепешки. Сосиски разрежьте пополам. Лучше использовать тонкие сосиски, чтобы они поместились в углубления нижней пластины для выпечки. Положите по половине сосиски на каждую лепёшку и слепите края, так, чтобы вся сосиска была помещена в тесто. Разместите сосиски в углубления нижней пластины для выпечки. Закройте крышку вафельницы, выпекайте 5–7 минут или до появления золотистой корочки.

Пирожки с мясом и рисом

Тесто:

Мука – 240 г

Сода – $\frac{1}{2}$ ч. л.

Лимонная кислота – $\frac{1}{2}$ ч. л.

Соль – ½ ч. л.

Вода – 100 мл

Яйца – 2 шт.

Растительное масло – 30 мл

Начинка:

Фарш – 400 г

Лук – 1 шт.

Отварной рис – 100 г

Зелень

Перец черный молотый

Растительное масло для жарки

Смешайте в миске муку, соду, соль и лимонную кислоту. Тщательно перемешайте. Добавьте воду, яйца, растительное масло и замесите тесто густое как сметана. Накройте тесто пищевой пленкой и оставьте на 30 минут. Для начинки мелко нарежьте лук, обжарьте его до золотистого цвета, затем добавьте фарш, соль, перец. Обжарьте фарш до готовности и добавьте отварной рис и зелень. Тщательно перемешайте начинку. Выложите тесто в углубления нижней пластины для выпечки одинаковыми порциями, по центру положите начинку, залейте второй порцией теста, и выпекайте около 10 минут или до появления золотистой корочки.

Картофельные палочки

Картофеля – 150 г

Картофельный отвар

Яйца – 1 шт.

Майонез – 40 г

Мука – 60 г

Сода – 1/3 ч. л.

Зелень – 10 г

Растительное масло для смазки

Соль – ¼ ч. л.

Очистите картофель и отварите в подсоленной воде. Отвар слейте в отдельную емкость. Разомните картофель до однородной консистенции и добавьте немного картофельного отвара. Пюре не должно быть жидким. Добавьте в пюре муку, яйцо, майонез, соду, мелко нарубленную зелень и замесите тесто. Тесто должно получиться как очень густая сметана. Выложите тесто в углубления нижней пластины для выпечки одинаковыми порциями и выпекайте около 10 минут или до появления золотистой корочки.

Пирожки с яблоком и корицей

Тесто:

Сметана – 200 г

Пшеничная мука – 150 г

Сливочное масло – 50 г

Сахар – 2 ст. л.

Яйца – 2 шт.

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Начинка:

Яблоки – 3 шт.

Корица – 1 ч. л.

Масло сливочное – 50 г

Сахарная пудра – 70 г

Крахмал – 1 ст. л.

Яблоки нарежьте кубиком, выложите в сотейник, добавьте крахмал и сливочное масло и протушите на медленном огне до полного испарения жидкости. Добавьте сахарную пудру и корицу, оставьте начинку остывать.

Соедините яйца со сметаной и сахаром. Взбейте миксером до однородности. Чем выше процент жирности сметаны, тем будет вкуснее тесто. Просейте муку вместе с разрыхлителем для насыщения кислородом. Всыпьте муку в яичную смесь и снова взбейте миксером на небольшой скорости. Влейте в тесто растопленное сливочное масло. Перемешайте. Консистенция теста должна получиться гладкой, без комочков, по густоте напоминать тесто на оладьи. Выложите тесто в углубления нижней пластины для выпечки одинаковыми порциями, по центру положите начинку, залейте второй порцией теста, и выпекайте около 10 минут или до появления золотистой корочки.

Сырные вафли

200 г минеральной газированной воды

50–200 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 однород-

ную 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.

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.

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 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.

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.

**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: «Нинбо Нуотай Эплайенс Ко. Лтд.»	Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____
Адрес: Дафа-роуд, улица Гутан Цыси, НИНБО, Китай Импортер / 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.