ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВАФЕЛЬНИЦЫ
GFGRIL
GFW-022



КНИГА РЕЦЕПТОВ

WWW.GFGRIL.RU

#gfgril

Быстро Вкусно Полезно

GFGRIL

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Уважаемый покупатель!
Благодарим Вас за приобретение электрической вафельницы!
Электрическая мини-вафельница поможет Вам приготовить ароматные, вкусные, хрустящие вафли всего за 10-15 минут. Две антипригарные пластины диаметром 12,5 см. обеспечивают равномерное приготовление вафель, в результате чего каждая порция Ваших вафель получается идеально круглой. Мини -вафельница — воплощение мечты для людей, которые любят компактные и лёгкие приборы. Благодаря оптимальным размерам ее можно легко хранить в любом месте и даже брать с собой в гости. Вафельница предназначена для любителей настоящих домашних, сладких, ароматных вафель, горячих, дополненных вкуснейшей начинкой из крема, взбитых сливок или фруктов и ягод. Вафли готовить очень просто — нужно подключить электровафельницу к сети , дождаться оптимального нагрева, о чем подскажет отключение зеленого светового индикатора, затем налить порцию теста в вафельницу, закрыть крышку и уже через несколько минут достать готовую вафлю. Остается полить ее шоколадным или фруктовым соусом, или украсить кремом, взбитыми сливками и свежими ягодами. Можно добавить чернику или шоколадную крошку прямо в тесто. Высокая температура заставляет их таять в жидком тесте, чтобы создать для Вас идеальную вафлю, вкус и аромат которой не оставят равнодушным никого!

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

При использовании этого или любого другого электроприбора, всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.

Для снижения риска возникновения пожара, поражения электрическим током или серьезной травмы:

Данная электровафельница не предназначена для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.

Дети должны быть под присмотром, чтобы они не играли с электровафельницей.

Всегда используйте электровафельницу на ровной, горизонтальной стационарной, термостойкой поверхности.

Температура на доступных поверхностях может быть очень высокой, когда электровафельница находится в использовании. Не дотрагивайтесь и не прикасайтесь к горячим поверхностям электровафельницы. Не перемещайте электровафельницу, пока она подключена. После использования, перед чисткой и перед перемещением отключите электровафельницу от электросети и дайте охладиться до комнатной температуры.

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

Не ставьте электровафельницу рядом с газовой или электрической горелкой, внутри или на верхней части нагретой духовки или рядом с другим источником тепла.

Не допускайте контакта электровафельницы со шторами, настенными покрытиями, одеждой, кухонными полотенцами, или другими легковоспламеняющимися материалами во время ее использования.

Не покрывайте пластины и корпус электровафельницы алюминиевой фольгой или другими материалами во время работы. Это может привести к перегреву и поломке электровафельницы.

Не используйте электровафельницу без продуктов. Допускается использование электровафельницы только при закрытой крышке.

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

Не погружайте сетевой шнур, штепсельную вилку и корпус электровафельницы в воду или другие жидкости. Если электровафельница упала в воду, немедленно отключите ее от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте ее из воды, пока она подключена. Запрещается мыть электровафельницу в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ! Не используйте эту электровафельницу 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 включенной электровафельнице может произойти их возгорание.

Не оставляйте электровафельницу без присмотра во время ее использования. Электровафельница не предназначена для работы с помощью внешнего таймера и не имеет отдельного пульта дистанционного управления системой.

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

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

Храните электровафельницу и ее 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 электровафельницу, если у нее 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.

Данная электровафельница предназначена для не промышленного и некоммерческого использования, только для бытового испо льзования. Не используйте электровафельницу не по назначению.

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

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ:

Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данной электровафельницы, не допускайте одновременной работы ее с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.

Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этой электровафельницей. Не рекомендуется использование удлинителя с этой электровафельницей, но если необходимо его использовать:

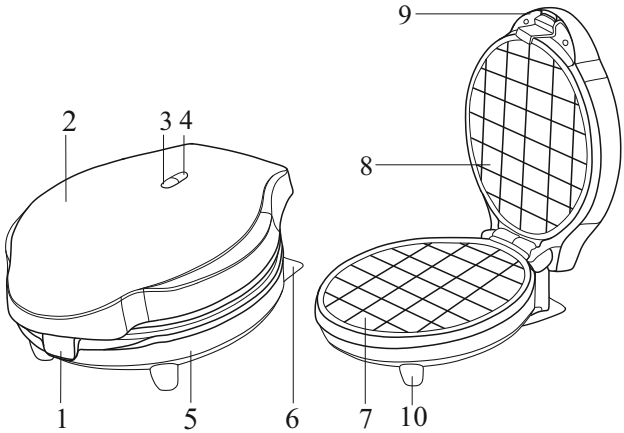
Электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у данной электровафельницы.

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. Обязательно сохраните на месте все предупреждающие наклейки. После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать электровафельницу при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
2. Проверьте работоспособность и комплектность электровафельницы. Внимательно осмотрите электровафельницу на предмет возможных дефектов и повреждений. Запрещается использовать электровафельницу если ее детали (шнур питания, штепсельная вилка, корпус, пластины для выпекания и т.д.) повреждены. При обнаружении повреждений обратитесь в авторизированный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта или к продавцу. Во избежание поражения электрическим током не пытайтесь отремонтировать электровафельницу самостоятельно.
3. Перед первым использованием электровафельницы внимательно ознакомьтесь с ее устройством. Внимательно прочитайте все указания по эксплуатации и меры предосторожности, изложенные в данной инструкции.
4. Протрите корпус электровафельницы и пластины для выпекания влажной мягкой тканью или губкой и вытрите насухо мягкой тряпочкой или бумажным полотенцем. Следите, чтобы вода не попала внутрь корпуса электровафельницы.
5. Перед включением электровафельницы, смажьте пластины для выпекания небольшим количеством растительного масла.
6. При первом использовании электровафельницы 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 каждой стороне вафельницы вафель может быть изменен. Рекомендовано выбросить первые приготовленные вафли. Во время выпечки будет образовываться пар. На стенках пластин для выпекания может конденсироваться вода. Это не является признаком неисправности.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЫ:



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

Электровафельница предназначена для приготовления одной вафли диаметром 10 см . Предусмотрен красный световой индикатор включения в сеть , зеленый световой индикатор нагрева, антипригарное покрытие верхней и нижней пластин для выпекания с каналами по краям для защиты от перелива.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель: GFW-022
Напряжение: 220В-240В ~ 50Гц
Мощность: 550 Вт
Максимальная температура нагрева пластин для выпекания: 180°С
Размеры: 12,5 см х 17,5 см х 8 см
Вес: 0,7 кг
Материал: пластик, нержавеющая сталь

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЕЙ:

1. Установите электровафельницу на ровную, горизонтальную стационарную, термостойкую поверхность.
2. Перед первым использованием электровафельницы, протрите корпус элекговафельницы и пластины для выпекания влажной мягкой тканью или губкой и вытрите насухо чистой салфеткой из хлопка или кухонным полотенцем.
3. Перед включением электровафельницы в розетку, убедитесь, что все ее поверхности сухие и шнур питания не перекручен.
4. Откройте электровафельницу, подняв верхнюю часть корпуса за ручку. При первоначальном использовании Вы можете по желанию с мазать пластины для выпекания небольшим количеством растительного масла.
5. Закройте электровафельницу и подключите ее к стандартной розетке электросети с напряжением 220 – 240 В и частотой 50 Гц. Загорится красный световой индикатор включения в сеть и зеленый световой инди катор нагрева, электро вафельница начнет нагреваться. Как только электровафельница нагреется, зеленый световой индикатор нагрева погаснет, указывая на то, что пластины для выпекания достигли необходимой температуры для выпекания. Красный световой индикатор включения в сеть продолжает гореть до тех пор, пока электровафельница не будет отключена от сети.
6. Антипригарное покрытие пластин для выпекания позволяет готовить без использования масла. Однако при желании Вы можете нанести на пластину для выпекания небольшое количество растительного или сливочного масла.
7. После того, как пластины электровафельницы достигли необходимой температуры для выпекания и зеленый световой индикатор нагрева погас, откройте электровафельницу, подняв верхнюю часть корпуса за ручкуи налейте в середину нижней пластины для выпекания заранее приготовленное тесто, равномерно распределив его по поверхности пластины, так чтобы оно не переливалось в каналы по краям пластины . Следите за тем, чтобы емкост ь пластины не переполнялась, удалите излишки теста при необходимости . Наливайте ровно столько теста, сколько необходимо, чтобы зубчики пластины для выпекания были полностью покрыты. Наливать тесто нужно быстро, иначе вафли получатся неравномерной окраски.
8. 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 электровафельницы.
9. Выпекайте вафли в течение 10 -15 минут или до появления золотистой корочки. Примерно через 6 -7 минут проверьте готовность вафель, приподняв верхнюю часть корпуса за ручку. Если вафли не готовы, опустите вниз верхнюю часть корпуса, придерживая за ручку и подождите еще некоторое время.

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

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

10. Когда вафли приготовлены в соответствии с пожеланиями, аккуратно поднимите верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручкуСнимите вафли с помощью деревянной или пластиковой лопатки, или пластиковых кулинарных щипцов и выложите готовые вафли на решетку для остывания. Сразу после выпечки вафля будет мягкой, но буквально через минуту ее поверхность станет хрустящей. При этом очень важно не класть вафли друг на друга, так от этого они моментально размокают и теряют форму. После остывания переложите вафли на тарелку и укра сьте ингредиентами на Ваш вкус: взбитыми сливками, фруктами или ягодами, сахарной пудрой, сиропом, мороженым, шоколадом и т.д. Если В ы желаете приготовить следующую партию вафель, опустите вниз верхнюю часть корпуса, придерживая ее за ручку , чтобы сохранить тепло и дайте электровафельнице заново прогреться.

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

ВНИМАНИЕ! Для снятия вафель н е используйте металл ические кухонные приборы, так как они могут поцарапать или повредить антипригарное покрытие пластин.

ВНИМАНИЕ! Пластины для выпекания, металлические и пластиковые поверхности электровафельницы 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 избежании получения ожогов. Чтобы избежать ожога, используйте термостойкие рукавицы или перчатки, либо прикасайтесь только к ручке.

11. По окончании приготовления выключите электровафельницу, отсоединив шнур питания от электрической розетки. Поднимите верхнюю часть корпуса электровафельницы за ручку и оставьте электровафельницу открытой до остывания. Когда электровафельница полностью остынет, протрите пластины для выпекания мягкой влажной салфеткой и тщательно высушите мягкой салфеткой или кухонным полотенцем и уберите на хранение.

КАК ПРАВИЛЬНО ХРАНИТЬ И УХАЖИВАТЬ ЗА ЭЛЕКТРОВАФЕЛЬНИЦЕЙ:

Перед тем как убрать электровафельницу на хранение, выполните чистку корпуса и пластин электровафельницы.

Перед чисткой отключите электровафельницу от электросети и подождите, пока электровафельница полностью остынет.

Протрите корпус и пластины электровафельницы слегка влажной мягкой тканью.

Не используйте для чистки внутри или снаружи электровафельницы 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 электровафельницу в воду или в другие жидкости.

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

Смотайте шнур питания, обернув его вокруг задней ножки с отсеком для шнура питания.

Храните электровафельницу в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

КНИГА РЕЦЕПТОВ

1. Горячие бельгийские вафли

- 250 г муки
- 250 мл молока
- 100 гжидкого масла
- 3 пакетика ванильного сахара
- 3 яйца, отделить желтки от белков
- 1 щепотка соли
- Сахарная пудра (пожеланию для украшения)

Смешайте муку с сахаром. Добавьте немного молока и хорошо перемешайте. Добавьте желтки и оставшееся молоко. Перемешивайте до образования однородного теста. Добавьте жидкое масло и осторожно вмешайте взбитые белки. Прогрейте электровафельницу. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину электровафельницы. 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 жидкого масла
- 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 электровафельницу. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину электровафельницы. 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 электровафельницу.

Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину электровафельницы. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

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 корку лимона и размешайте. Прогрейте электровафельницу. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину электровафельницы. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

5. Картофельные вафли

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

Смешайте муку с сахаром. Почистите сырую картошку. Натрите картофель на терке (желательно на мелкой, иначе он не прожарится). Отожмите сок. Добавите яйцо, сметану, соль. Затем добавьте растительное масло и муку. Хорошенько размешивайте. Прогрейте электровафельницу. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину электровафельницы. 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 мало, разрыхлитель для теста, соль, минеральную воду. Взбивайте ингредиенты, пока не получите однородную смесь. Прогрейте электровафельницу. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину электровафельницы. 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 емкости смешайте яйца, сахар. Добавьте кефир, соль. После тщательного перемешивания всыпьте муку. Прогрейте электровафельницу. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину электровафельницы. Опустите верхнюю часть корпу са 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 т ворог 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 подмешать в тесто. Выпека йте вафли до золотисто-коричневого цвета. Прогрейте электровафельницу. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину электровафельницы. 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 измельчённый (немного)

Из кукурузной муки, яиц, масла сливочного (растопить), молока, разрыхлителя и меда замешиваем тесто и даём ему настояться 10-15 минут. Добавляем миндаль и перемешиваем. Прогрейте электровафельницу . Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину электровафельницы. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

10. Банановые вафли

- 250 г муки
- 1 ст. л сахар,
- 3 яйца,
- 100 мл растительного масла

- 2 банана
- ¼ ч. л. разрыхлителя для теста

Взбейте яйца взбить. Смеша йте муку, сахар, разрыхлитель для теста. Добавьте масло. Все перемешайте. Банан очистите от кожуры и мелко нарежьте. Добавьте в тесто. Прогрейте электровафельницу. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину электровафельницы. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного испол ьзования теста.

11. Лимонные вафли

- 130 г сливочного масла
- 50 г тростникового сахара
- 3 яйца
- 250 г пшеничной муки
- 200 мл молока
- 2 ст.л. йогурта
- Лимонная цедра – по вкусу
- ¼ ч. л. разрыхлителя для теста

Отделите белки от желтков, белки взбейте. Смеша йте муку, сахар, разрыхлитель. Масло растопите. Влейте в муку теплое молоко и масло. Желтки взбейте до однородной массы. Добавьте йогурт, цедру лимона, белки и желтки. Все тщательно перемешайте. Прогрейте электровафельницу. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину электровафельницы. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

12. Хрустящие вафли

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

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

13. Льежские вафли

- 400 г муки
- 2 яйца
- 140 мл молока
- 180 г сахара
- 200 г сливочного масла
- 1,5 ч. л. сухих дрожжей
- 1 пакет ванильного сахара
- 0,5 ч.л. соли

Половину молока подогрейте. Добавьте дрожжи, накройте и оставьте подниматься на 10 мин. В оставшееся молоко разбейте 2 яйца, добавьте соль, все взбейте венчиком. В глубокой миске разомните муку вместе со сливочным маслом. Добавьте сахар, молоко с дрожжами и молоко с яйцами, хорошенько размешайте деревянной ложкой или миксером на низкой скорости до состояния липкого теста. Накройте и оставьте подниматься минут на 30.

На рабочей поверхности, хорошо присыпанной мукой, разделите тесто на 12 частей. Каждую часть скатайте в шарик, обваляйте в крупных кусочках сахара. Прогрейте электровафельницу. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину электровафельницы. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста.

14. Шпинатные вафли со сливочным сыром и лососем

- 125 г сливочного масла
- 4 яйца
- 250 г муки
- 200 мл молока
- 200 г шпината
- 2 ст.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 столовую 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 электровафельницу. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину электровафельницы. Опустите верхнюю часть корпуса и выпекайте до образования золотистой корочки. Готовьте до полного использования теста. На готовые вафли нанесите плавленый сыр и украсить ломтиками лосося.

15. Пресные вафли

- 1 стакан муки
- 1 яйцо
- 1 стакан воды
- Соль, сода — на кончике чайной ложки

Яичный желток соль и соду хорошо перемешайте. Добавьте полстакана воды, всыпьте всю муку и тщательно перемешайте, постепенно доливая остальную воду. Для получения сладких вафель добавьте 2 столовые ложки сахара. Прогрейте электровафельницу. Как только зеленый световой индикатор нагрева погаснет, налейте тесто на нижнюю пластину электровафельницы. 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

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. Гарантия является действительной при условии, что продукт используется с соблюдением инструкций и строго по назначению.
7. Срок службы – 3 года.

Изготовитель: «Хуаю Электрикал Эпплаенсис груп Ко., Лтд.» № 168. Хуан Чен Норт Роад, Джоусян, Цыси, Нинбо, Китай
Импортер / Уполномоченная организация: ООО «Паллада», 111675 Россия, г. Москва, ул. Руднёвка, д. 4, п. IV, к. 1,2 оф. 1 РМ 2/5,
Служба поддержки потребителей:
+7 (495) 641 61 39
Дата производства: см. на упаковке
Товар сертифицирован по ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011, ТР ЕАЭС 037/2016

Гарантийный талон

Изделие:_____

Модель:_____

Серийный номер:_____

Дата продажи:_____

Торгующая 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.