

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на нашем изделии. Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с настоящим Руководством по эксплуатации и следуйте его рекомендациям.

Прочтите данное руководство внимательно и сохраните до утилизации прибора.

При покупке прибора необходимо убедиться в наличии даты продажи, подписи продавца и штампа магазина в гарантийном талоне. Требуйте от продавца проверки исправности, работоспособности и комплектности устройства в Вашем присутствии.

### 1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

1.1. Перед началом использования прибора внимательно ознакомьтесь с Руководством по эксплуатации.

1.2. Вафельница электрическая Кубань-10 это многофункциональный прибор, со сменными панелями, предназначена для приготовления вафель и других кулинарных изделий в домашних условиях, только для бытового применения. Корпус прибора выполнен из термоустойчивого пластика и дополнительно усилен вставкой из нержавеющей стали. Прибор оснащен световыми индикаторами сети питания и нагрева, а также прорезиненными ножками, которые не позволят прибору скользить по поверхности во время готовки. Рабочие панели имеют антипригарное покрытие, которое уменьшает использование масла.

1.4. Крышка прибора имеет технологический люфт, что не является дефектом, а сделано для лучшего и плотного прилегания крышки к тесту.

1.5. В приборе установлен индикатор сети питания и нагрева. При включении прибора в сеть, загорается индикатор сети питания и индикатор нагрева. Индикатор нагрева горит пока прибор разогревается. При достижении прибором нужной температуры, индикатор гаснет, нагрев прекращается. Далее индикатор будет периодически включаться и гаснуть, для поддержания нужной температуры приготовления, а также во избежание перегрева прибора.

1.6. Прибор имеет защитный фиксатор на ручке. Данный фиксатор позволяет закрыть крышку и лучше распределить тесто по формам. Но в процессе выпекания тесто поднимается, фиксатор должен быть открыт. Если вы забыли открыть фиксатор, а тесто начало подниматься во время выпекания, фиксатор должен отскочить. Это не является дефектом, а является специальной мерой безопасности, для предотвращения поломки корпуса. Так же фиксатор нужен для удобного хранения прибора.

1.7. Данный прибор позволяет приготовить множество различных блюд:

- выпечь вафли, печенье, коврижки и другие кулинарные изделия;
- подогреть бутерброды;
- поджарить и подсушить хлеб
- приготовить овощи гриль и многое другое.

**Внимание! Во избежание повреждения антипригарного покрытия при чистке прибора и в процессе приготовления пищи запрещается использование острых металлических предметов и абразивных материалов. Необходимо применять только предметы, изготовленные из дерева, и средства, допущенные до чистки изделий с антипригарным покрытием.**

**Для увеличения срока службы антипригарного покрытия панелей, мы не рекомендуем мыть в посудомоечной машине.**

### 2. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

2.1. Вафельница электрическая	1 шт.
2.2. Комплект сменных панелей	6 шт.
2.3. Трафарет для сахарной пудры	1 шт.
2.4. Руководство по эксплуатации	1 шт.
2.5. Коробка упаковочная	1 шт.
2.6. Упаковочный пакет	1 шт.

### 3. УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Панель для «Орешков»
2. Панель «Гриль»
3. Панель для бельгийских вафель
4. Панель для печенья, пирожных
5. Панель для пончиков
6. Панель для сэндвичей
7. Корпус
8. Фиксатор
9. Ручка
10. Индикатор сети питания и нагрева
11. Ножки

### 4. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 4.1. Перед подключением прибора убедитесь, что напряжение электросети в Вашем доме соответствует тому, которое указано на приборе (220-240 В, 50-60 Гц).
- 4.2. Всегда отсоединяйте прибор от электросети перед очисткой.
- 4.3. Необходимо отсоединить прибор от сети:
  - если в работе наблюдаются отклонения;
  - перед чисткой прибора и уходом за ним;
  - после окончания работы.
- 4.4. Запрещается тянуть за электрошнур.
- 4.5. При очистке запрещается мыть прибор под струёй воды, погружать прибор в воду.
- 4.6. Не прикасайтесь к нагретым поверхностям.
- 4.7. Не оставляйте без присмотра прибор, включенный в сеть.
- 4.8. Запрещается самостоятельно разбирать прибор и производить ремонт. Доверьте ремонт специалистам ремонтных предприятий.
- 4.9. Данный прибор предназначен для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°C до 35°C и относительной влажности не более 80%.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Упаковочный материал (плёнка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность удушья для детей. Храните упаковку в недоступном для детей месте.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Данное руководство по эксплуатации не может предусмотреть все возможные внештатные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно следить за соблюдением техники безопасности при работе с прибором.

**ОСТОРОЖНО! НЕ РАЗРЕШАЙТЕ ВАШИМ ДЕТЯМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ. ДОПУСКАЕТСЯ РАБОТА ПРИБОРА ДЕТЬМИ ТОЛЬКО ПОД НАБЛЮДЕНИЕМ ВЗРОСЛЫХ И ТОЛЬКО СТАРШЕ 10 ЛЕТ. ХРАНИТЕ ПРИБОР В НЕДОСТУПНОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ МЕСТЕ. НЕ ДОПУСКАЮТСЯ К РАБОТЕ С ПРИБОРОМ ЛЮДИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ ИЛИ УСМТВЕННЫМИ ОСОБЕННОСТЯМИ.**

## **5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ И ПОРЯДОК РАБОТЫ**

### **ВНИМАНИЕ!**

**Перед первым использованием:**

Протрите панели прибора мягкой влажной тканью. Смажьте панели маслом, включите прибор в сеть и нагревайте в течение 5 минут, затем удалите остатки масла.

**Внимание! Во время первого включения возможно появление дыма, что является следствием процесса обгорания излишков защитной заводской смазки на нагревательном элементе прибора. Это не является неисправностью прибора. В случае появления дыма – проветрите помещение по истечении вышеуказанного времени, требуемого для предэксплуатационной подготовки.**

5.1. Установите прибор на ровную устойчивую горизонтальную поверхность. Следите, что бы расстояние до соседних предметов и стен было не менее 20 см, а расстояние до края стола – не менее 15 см.

5.2. Закрытый прибор включите в сеть. Загорится индикатор сети и нагрева, что означает процесс нагревания прибора. Когда прибор достигнет нужной температуры нагрева, индикатор погаснет, прибор готов к выпеканию.

5.3. Приготовьте тесто. Смажьте рабочую поверхность небольшим количеством масла.

5.4. Аккуратно разложите тесто в каждую выемку нижней полуформы и опустите крышку прибора. Закройте фиксатор для лучшего распределения теста по поверхности. Затем откройте фиксатор.

5.5. Выпекайте вафли в течении 5 минут до золотистого цвета. Периодически приоткрывайте крышку, чтобы визуально оценить готовность выпечки. Обратите внимание, время выпекания зависит от консистенции теста и требуемой степени зажаривания.

5.6. Когда вафли готовы, извлеките их с помощью деревянной или силиконовой лопатки.

5.7. Для смены панелей, отожмите кнопку, находящуюся около ручек с внутренней стороны прибора, затем, согласно пазам, установите ту панель, которую задумали. **Обращаем ваше внимание! Менять панели следует только после того, как панель полностью остыла, во избежание ожогов!**

### **ВНИМАНИЕ!**

**Во время готовки используйте прихватки – ручки прибора и корпус прибора во время приготовления - нагреваются. Будьте аккуратны при открытии прибора – из-под крышки может выходить горячий пар!**

## **6. ЧИСТКА И УХОД**

6.1. После окончания работы отключите прибор от электросети.

6.2. Оставьте прибор открытым и дайте остыть. Очистите панели для выпекания, смахните крошки. Антипригарное покрытие позволяет очищать панели с помощью бумажного полотенца или салфеток.

6.3. Для чистки внешней поверхности, ручек и других частей прибора используйте только влажную ткань. Никогда не погружайте прибор в воду!

## **7. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ**

7.1. Неисправности, возникшие в работе прибора (перегорание нагревательного элемента, обрыв шнура и т.д.), устраняются только специалистами ремонтных предприятий, не пытайтесь устранить их сами!

## **8. ПРАВИЛА И УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ, ХРАНЕНИЯ И УТИЛИЗАЦИИ**

- 8.1. Прибор предназначен для реализации через розничную торговую сеть.
- 8.2. Прибор необходимо хранить в сухом отапливаемом помещении при температуре от +5 до +40 °С, относительной влажности воздуха не более 80%.
- 8.3. При выходе прибора из строя, данное устройство следует утилизировать наиболее экологически чистым способом, как и упаковочный материал прибора. Приборы, вышедшие из строя, представляют собой совокупность технических материалов и поэтому не могут быть утилизированы с бытовыми отходами. Сдайте ваш прибор в пункт приема вторсырья или пункт утилизации.
- 8.4. Правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить потенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.
- 8.5. Для получения более подробных сведений о старом оборудовании обратитесь в администрацию города, службу, занимающуюся утилизацией или в магазин бытовой техники.

## **9. ГАРАНТИЯ**

- 9.1. Гарантийный срок обслуживания 12 месяцев со дня покупки. При отсутствии в гарантийном талоне отметки предприятия торговли о продаже, гарантийный срок исчисляется от даты выпуска.
- 9.2. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие самостоятельного изменения потребителем электрической схемы и её комплектующих, а также не квалифицированно произведенным ремонтом не уполномоченными лицами.
- 9.3. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие нарушения технических требований, оговоренных в Руководстве по эксплуатации, или нестабильности параметров электросети, установленных.
- 9.4. Гарантия не распространяется на расходные материалы.
- 9.5. Завод постоянно работает над улучшением конструкции прибора, поэтому в нём могут быть изменения, не отраженные в данном Руководстве.

### **ВНИМАНИЕ!**

**Производитель оставляет за собой право изменять комплектацию прибора, оставляя потребительские качества устройства прежними или улучшая их, без предварительного уведомления покупателей.**

## **10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

Рабочее напряжение: 220-240 В

Частота сети питания: 50-60 Гц

Мощность: 800 Вт

Класс защиты от поражения электрическим током: I

Товар сертифицирован.

Серийный номер: указан на приборе и на упаковочной коробке прибора

Дата изготовления: указан на приборе и на упаковочной коробке прибора

Срок службы: 2 года

Гарантийный срок: 12 месяцев

Страна изготовителя: Китай

Данный прибор предназначен для работы в сухих помещениях при температуре воздуха от 10°С до 35°С, и относительной влажности воздуха не выше 80%.

## **11. СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Претензии и предложения по улучшению качества продукции направлять по адресу

e-mail: [service@velikiereki.ru](mailto:service@velikiereki.ru).

Фирма-производитель обращает внимание покупателей, что при эксплуатации прибора в рамках личных нужд и при соблюдении правил пользования, приведенных в данном руководстве по эксплуатации, срок службы прибора может значительно превысить указанный в настоящей инструкции.

По вопросам приобретения продукции ТМ «Великие реки»:

E-mail: [info@velikiereki.ru](mailto:info@velikiereki.ru), <http://www.velikiereki.ru>

## **12. ИЗГОТОВИТЕЛЬ**

12.1. Изготовитель: «CIXI AIKEN ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD»

(«Сикси Айкен Электрик Эпплайнс Ко., Лтд.»).

12.2. Адрес изготовителя: NO.99 WEIER EAST ROAD, CHONGSHOU TOWN,  
CIXI CITY, NINGBO, ZHEJIANG, CHINA (Китай, провинция Жеджианг, Нингбо,  
Сикси Сити, Чонгшоу Таун, Уэйер Ист Род, 99).

## **13. ИМПОРТЕР**

13.1. Импортер: ООО "МАРКЕТ" (Россия)

13.2. Адрес: 141076, Россия, область Московская, город Королев, улица Калининградская,  
дом 12, помещение I, комната 19

**ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН на ремонт**

Изъят «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Исполнитель \_\_\_\_\_  
Ф.И.О.

Модель \_\_\_\_\_

Серийный номер \_\_\_\_\_

Дата выпуска \_\_\_\_\_

Продан магазином \_\_\_\_\_  
наименование,

номер магазина и его адрес

Штамп магазина

Дата продажи

Выполненные работы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дата ремонта \_\_\_\_\_

Исполнитель

Владелец

\_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество

\_\_\_\_\_  
подпись

\_\_\_\_\_  
наименование предприятия, выполнившего ремонт,

\_\_\_\_\_  
и его адрес

М.П.



Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011  
"О БЕЗОПАСНОСТИ НИЗКОВОЛЬТНОГО ОБОРУДОВАНИЯ" и ТР ТС 020/2011  
"ЭЛЕКТРОМАГНИТНАЯ СОВМЕСТИМОСТЬ ТЕХНИЧЕСКИХ СРЕДСТВ".

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЦЕПТЫ

### ДЛЯ ПАНЕЛИ БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

#### Вафли Бельгийские

Необходимые продукты:

Мука – 300 г

Сахар – 40 г

Разрыхлитель – 10 г

Яйцо куриное – 2 шт.

Молоко – 280 мл

Масло - 100 гр. (предварительно растопить)

Щепотка соли

Способ приготовления:

В миске смешайте муку, сахар и разрыхлитель. В другой миске слегка взбейте яичные желтки миксером. Добавьте молоко, масло, хорошо перемешайте. Затем смешайте это с сухими ингредиентами, и доведите до единой консистенции. Взбейте отдельно яичные белки до густой пены. Добавьте их в тесто.

**ВНИМАНИЕ** - целиком заполняйте форму тестом!

Выпекать в предварительно разогретой вафельнице до золотистого цвета. Подавать с клубникой, другими ягодами или сиропом.

**Примечание:** данный рецепт подходит для всех панелей в данном приборе.

#### Шоколадные вафли

Необходимые продукты:

Мука – 350 гр.

Горький шоколад – 150 гр. (измельченный)

Сливочное масло – 90 гр.

Яйцо куриное – 2 шт.

Молоко – 300 мл

Ванилин – 1 ч. л.

Сахар – 200 гр.

Какао-порошок – 50 гр.

Разрыхлитель – 1 ч. л.

Соль – 1 ч. л.

Способ приготовления:

Растопите сливочное масло и шоколад на водяной бане и остудите. Взбейте яйца, молоко и ванильный сахар миксером. Добавьте остывшую шоколадную массу и перемешайте. В большую миску просейте муку, сахар, какао, разрыхлитель и соль. Из получившейся смеси сделайте горку с углублением в центре. Постепенно, постоянно помешивая, влейте яичную массу в углубление и замесите жидкое тесто.

Выпекать в предварительно разогретой вафельнице коричневого цвета, готовность можно проверить зубочисткой. Подавать со взбитыми сливками или бананом.

#### Пресные вафли

Необходимые продукты:

Мука – 200 гр.

Яйцо куриное -1 шт.

Вода – 200 мл.

Соль - на кончике ч. л.

Сода – на кончике ч. л.

Способ приготовления:

Яичный желток, соль, соду хорошо взбейте миксером. Добавьте полстакана воды, всыпьте всю муку и тщательно перемешайте, постепенно добавляя остальную порцию воды. Для получения сладких вафель добавьте 1-2 столовые ложки сахара. Выпекать в предварительно разогретой вафельнице. Пресные вафли отлично сочетаются с любыми дополнительными ингредиентами – вы можете добавить сыр, ветчину, овощу, колбасу, паштет, зелень, чеснок, и многое другое.

## **ДЛЯ ПАНЕЛИ «ОРЕШКИ»**

### **Орешки традиционные – «Те самые»**

Необходимые продукты:

Маргарин для выпечки - 250 гр.

Яйцо – 1 шт.

Сахар - 1 стакан

Сметана – 100 г

Майонез – 100 г

Мука – 4 стакана

Сода – 0,5 ч.л.

Масло сливочное – 180 г

Вареное сгущенное молоко – 370 г

Способ приготовления:

Муку просеять. Натереть на терке маргарин. Руками растереть маргарин с мукой в крошку. Добавить сахар, майонез, сметану, гашеную соду, яйцо. Замесить тесто. Завернуть тесто в пленку и убрать в холодильник на 30 минут. Для крема взбить вареное сгущенное молоко с маслом. Из охлажденного теста скатать небольшие шарики, размером с крупный фундук. Шарики из теста выложить в вафельницу и выпекать до нужного цвета корочки. Половинки орешков остудить, убрать излишки теста. Каждую половинку наполнить кремом и соединить.

### **Орешки с вареной сгущенкой**

Необходимые продукты:

Яйцо — 2 шт.

Сахар – половина стакана

Сливочное масло — 250 г

Мука — 550 г

Сода — 0,5 ч.л.

Уксус или лимонный сок — 0,5 ч.л.

Соль — 1 щепотка

Молоко вареное сгущенное – 2 банки

Способ приготовления:

Взбить яйца с сахаром. Масло растопить. Смешать яйца с растопленным маслом, добавить немного муки и соду, гашеную уксусом. Размешиваем и подсыпаем еще муку. Должно получится мягкое и эластичное тесто. Важно - не крутое тесто. Из теста скатать небольшие шарики, размером с крупный фундук. Шарики из теста выложить в вафельницу и выпекать до золотистого цвета. Половинки орешков остудить, убрать излишки теста. Каждую половинку наполнить вареной сгущенкой и соединить.

## **ДЛЯ ПАНЕЛИ «СЭНДВИЧ» И «ГРИЛЬ»**

### **Классические сэндвичи**

Необходимые продукты:

Хлеб — 2 ломтика

Ветчина — 20 гр.

Сыр — 20 гр.

Масло — по вкусу

Листья салата — 1 шт.

Способ приготовления:

Смазываем ломтик хлеба маслом (желательно, тонким слоем, хотя кому как нравится) и кладем его в форму маслом вниз. Сверху помещаем ветчину, сыр и зелень. Накрываем бутерброд другим ломтиком хлеба, выпекаем 5 минут.

### **Скандинавские бутерброды с рыбой**

Необходимые продукты:

Хлеб — 2 ломтя

Свежие огурцы — 2 шт



Творог — 200 г  
Фенхель — 1 ч. л  
Семга — 50 г  
Форель — 50 г  
Укроп — 1 пучок

Соль, специи — по вкусу

Способ приготовления:

Натираем огурцы на терке, мелко рубим зелень, протираем творог при помощи сита.

Все это смешиваем, солим, перчим. Намазываем хлеб полученной массой, сверху выкладываем рыбу. Помещаем в вафельницу на 2-3 минуты.

### **Сочная куриная грудка**

Необходимые продукты:

Куриная грудка - 1 шт.

Розмарин - 3 веточки

Копченая соль (или обычная) - по вкусу

Свежемолотый черный перец - по вкусу

Оливковое масло для обжарки

Способ приготовления:

Разделите каждое филе вдоль на 2 части. Немного отбейте кухонным молотком.

Постарайтесь, чтобы они получились примерно равными по толщине. Натрите

солью и слегка приправьте перцем. Сверху на каждый кусок положите несколько

веточек розмарина. Посолите. Разогрейте гриль. Выложите на панель

куриное филе листиками розмарина вниз и обжаривайте 1-2 минуты. Сверху также

можете положить веточку розмарина. По прошествии этого времени аккуратно попробуйте

перевернуть филе на другую сторону. Если есть ощущение, что оно прилипло к сковороде, значит,

его рано переворачивать, корочка еще не сформировалась. Когда корочка сформируется,

перевернуть филе не составит никакого труда. Перевернув филе, обжарьте его еще 2-3 минуты.

По прошествии 5 минут обжарки с двух сторон, если уверенности в том, что филе точно

прожарилось, нет, разрежьте его ножом посередине, чтобы увидеть, потеряло ли мясо прозрачность

до конца или осталось слегка сырым в середине.

### **Овощи, жаренные на гриле**

Необходимые продукты:

Батат (сладкий картофель) - 2 шт.

Цуккини (разрезанные вдоль пополам) - 3 шт.

Перец болгарский красный (очищенный от семян и резаный на 4 части) - 3 шт.

Масло оливковое

Соль по вкусу

Для сальсы:

Перец чили (очищенный от семян и мелко резаный) - 2 шт.

Лук зеленый (мелко резаный) - 8 шт.

Чеснок (мелко рубленый) - 2 зубка

Каперсы - 1 ст. л.

Петрушка свежая (мелко рубленая) - 1 пучок

Цедра и сок одного лайма

Лимонный сок - 4 ст. л.

Масло оливковое - 6 ст. л.

Соус «Табаско» - 1 ст. л.

Черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления:

Батат порезать ломтиками и отварить в воде в течение 5 минут. Осушить батат и

охладить. Цуккини посыпать солью и оставить при комнатной температуре на 30

минут. Затем цуккини промыть и просушить бумажным полотенцем.

Для соуса сальса. В измельчитель сложить чили, зеленый лук и чеснок, пробить до образования

однородной массы. Затем добавить каперсы и петрушку и еще раз перемолоть. Добавить в массу

цедру и сок лайма, оливковое масло, лимонный сок и соус «Табаско». Убрать в холодильник.

Ломтики батата, цуккини и болгарского перца смазать растительным маслом и

положить на панель гриля. Готовить около 5 минут с каждой стороны, до мягкого состояния овощей. Подавать овощи с соусом.

## **ДЛЯ ПАНЕЛИ ПЕЧЕНЬЯ, ПИРОЖНЫХ**

### **Печенье «Мюсли»**

Необходимые продукты:

Сливочное масло – 180 г

Яйцо – 1 шт.

Сахар – ½ стакана

Сода пищевая – ½ ч. л.

Мука – 260 г

Мука грубого помола или хлопья геркулеса – 1 стакан

Яблоко – 2 шт.

Цедра одного лимона

Изюм – 100 г

Корица – ½ -1 ч.л.

Способ приготовления:

Сливочное масло комнатной температуры растереть с сахаром и яйцом. Муку просеять и перемешать с содой. Соединить с масляной массой.

Добавить натертые на крупной терке яблоки, перемешать. Добавить цедру лимона, изюм, корицу – перемешать. Если тесто осталось жидковатым – добавить еще хлопья геркулеса, тесто не должно растекаться. Затем столовой ложкой аккуратно выложить в предварительно разогретую вафельницу с панелью «рыбки». Выпекать до готовности.

### **Печенье «Шоколадное»**

Необходимые продукты:

Сливочное масло – 250 г

Яйцо – 2 шт.

Сахар – 150-200 г

Сода пищевая – ½ ч. л.

Мука – 300 г

Какао порошок (без сахара) – 100 г

Способ приготовления:

В миске растереть яйца с сахаром, добавить размягченное масло, все тщательно перемешать до получения белого цвета. В другой миске соединить в сухом виде муку, какао, соду, все тщательно перемешать венчиком и добавить в масляную смесь. Выложить тесто в предварительно разогретую вафельницу. Выпекать до готовности.

### **Печенье «Лимонное»**

Необходимые продукты:

Мука – 120 г

Яйца – 2 шт.

Сахар – 80 г

Сливочное масло – 90 г

Лимонный сок – 1 ст.л.

Способ приготовления:

Яйца взбить с сахаром. Сливочное масло растопить. Добавить к яйцам, добавить муку, лимонный сок, все перемешать. Рабочие панели обязательно смазать маслом. Выпекать 5-7 минут.

## **ДЛЯ ПАНЕЛИ «ПОНЧИКИ»**

### **Пончики классические**

Необходимые продукты:

Мука - 250 г

Сахарный песок - 125 г (можно уменьшить до 50-70 гр)

Молоко - 250 мл

Ванильный сахар – 10г

Яйцо - 2 шт.

Растительное масло - 50 мл

Разрыхлитель – 5 г

Соль - 0.5 ч. л.

Способ приготовления:

Хорошо смешать муку, разрыхлитель, сахар, ванильный сахар и соль. Сухие ингредиенты удобно перемешать в миске - венчиком-мешалкой. Затем в середине сделать углубление и влить молоко, масло, яйца. Старайтесь, что бы все ингредиенты были комнатной температуры. Перемешать до однородной массы. Тесто готово. Выпекать в вафельнице до золотистой корочки.

Готовый десерт посыпать сахарной пудрой или полить растопленным шоколадом.

**Примечание: для выкладывания теста на панель «Пончики» воспользуйтесь кондитерским мешком или пакетом, отрезав у него уголок.**

**Приятного аппетита!**