

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ МУЛЬТИВАРКИ С ФУНКЦИЕЙ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ GFGRIL GFM-508M

КНИГА РЕЦЕПТОВ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Мы рады приветствовать покупателей **GFM-508M**.

Электрическая мультиварка с функцией электрогриля позволит Вам использовать различные методы приготовления всего лишь с помощью одного прибора. Съемная емкость объемом 5 литров может использоваться в качестве гриля, сковороды, супницы, сотейника, мини-печи, пароварки, фритюрницы, фондю. Благодаря антипригарному покрытию за мультиваркой легко ухаживать, а с помощью регулировки температуры и времени Вы с лёгкостью сможете достичь прекрасных результатов.

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:

- 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.
- Дети должны быть под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
- Всегда используйте прибор на ровной, стационарной, термостойкой поверхности.
- Температура на доступных поверхностях может быть очень высокой, когда устройство находится в использовании. Не дотрагивайтесь и не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Не перемещайте устройство, пока оно подключено. Дайте прибору остыть до комнатной температуры.
- Используйте устройство в хорошо проветриваемом помещении, со свободным пространством не менее 10-15 см с каждой стороны продукта для достаточной циркуляции воздуха.
- Не ставьте устройство 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 легко воспламеняющимися материалами во время его использования.
- Используйте приспособления, рекомендованные для использования с этим прибором, и те, что проданы производителем.
- Не используйте устройство рядом с водой или другими жидкостями.
- Никогда не наливайте жидкость в корпус прибора. Наливайте ее только во внутреннюю емкость прибора.
- После окончания дождитесь, когда температура емкости опустится до безопасного уровня. Запрещается принудительно остужать внутреннюю емкость в холодной воде, так как это может повредить антипригарное покрытие.
- Если устройство упало в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте его из воды, пока оно подключено.
- Не оставляйте это изделие без присмотра во время его использования. Устройство не предназначено для работы с помощью внешнего таймера и не имеет отдельного пульта дистанционного управления системой.
- Не ставьте прибор на шнур питания, т.к. шнур может погнуться и сломаться.
- Не подключайте и не отключайте устройство в / из розетки мокрыми руками.
- Храните прибор и его сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
- Не храните продукты и посторонние предметы в приборе. Разрешается хранить исключительно принадлежности, входящие в комплект.
- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части. Только оригинальные запчасти могут гарантировать соблюдение требований безопасности.
- Никогда не используйте этот прибор, если у него поврежден кабель 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.

QUICK TASTY PERFECT



Детали и элементы устройства:



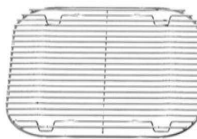
Аксессуары:



Хромированная корзина для фритюра



Хромированная решетка для пароварки



Низкая решетка для запекания



Вилки для фондю 6 шт.



ВНИМАНИЕ - Для снижения риска получения травм или порчи продукта:

- Данный прибор НЕ предназначен для промышленного и коммерческого использования, только для бытового использования. Не используйте прибор на открытом воздухе или в любых других целях.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола), где об него можно споткнуться или его потянуть.

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 продуктом. Не рекомендуется использование удлинителя с этим продуктом, но если необходимо его использовать:
 - электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у используемого прибора.
 - соедините удлинитель так, чтобы он не висел, т.к. об него можно споткнуться или непреднамеренно вытащить.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

ВНИМАНИЕ: Под емкостью находится упаковка из пенопласта. Пожалуйста, удалите ее перед применением прибора. Во время первого применения допускается появление небольшого дыма и постороннего запаха, что является нормальной работой прибора. Пожалуйста, промойте внутреннюю емкость и дайте прибору полностью высохнуть перед первым применением.

1. Удалите упаковку. Вымойте внутреннюю емкость и аксессуары теплой водой с добавлением мягкого моющего средства. Протрите насухо все поверхности снаружи и внутри.
2. Установите емкость с антипригарным покрытием в корпус прибора, для этого:

— Установите в нужном направлении 5 стержней нагревательного элемента и поместите их в отверстия основания мультиварки.

3. Подключите прибор к сети с помощью шнура питания. Устройство подключается только к электрической розетке напряжением 220-240 В. частотой 50 Гц, установленной в соответствии с существующими нормами и правилами.



ПРИМЕЧАНИЕ: При самом первом включении допускается появление небольшого количества дыма и постороннего запаха.

ПРИМЕЧАНИЕ: Пожалуйста, примите во внимание, что одни и те же продукты, но отличающиеся по форме, размерам, происхождению и т.д. требуют различное время и температуру приготовления. Мы не можем гарантировать, что установленные время и температура полностью подходят для приготовления Ваших продуктов.

УСТАНОВКА И НАСТРОЙКА ПРИБОРА:

Включение прибора:

- Установите необходимую температуру приготовления, повернув регулятор температуры по часовой стрелке
- Установите необходимое время приготовления, повернув регулятор таймера по часовой стрелке
- Загорятся индикаторы включения и нагрева
- Таймер отключится после звукового сигнала. Регулятор таймера перейдет в положение «Выкл»
- После отключения таймера, погаснут индикаторы включения и нагрева.

ПРИМЕЧАНИЕ: Как только Вы установите время, прибор начнет работу: загорятся красный и зеленый индикаторы. Обращаем Ваше внимание на то, что зеленый индикатор нагрева будет периодически гаснуть и загораться, что является нормальной работой прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ: В положении таймера «Вкл» постоянно поддерживается выбранная Вами температура. Прибор будет включен до тех пор, пока Вы не переведете таймер в режим «Выкл».

QUICK TASTY PERFECT



ВНИМАНИЕ: Прибор начинает работу только после установки таймера. Поворачивая регулятор против часовой стрелки от положения " Вкл " Вы можете сломать или повредить таймер.

ПРИМЕЧАНИЕ: ЕСЛИ ВЫ РЕШИЛИ УВЕЛИЧИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ТО ЗАГОРИТСЯ ЗЕЛЕНЫЙ ИНДИКАТОР ПРИМЕРНО НА 1 МИНУТУ. ЕСЛИ ВЫ РЕШИЛИ УМЕНЬШИТЬ ТЕМПЕРАТУРУ, ТО ЗЕЛЕНЫЙ ИНДИКАТОР ПОГАСНЕТ.

Гриль 180 – 200°C

1. Поместите низкую решетку для запекания в емкость прибора и установите температуру до 200°C, а также время приготовления. Рекомендуемое время приготовления 30-80 минут.

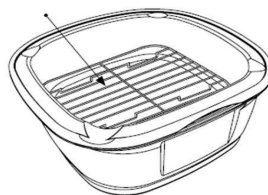
2. Закройте крышку и дождитесь, пока емкость нагреется до нужной температуры.

3. Откройте крышку и поместите ингредиенты на решетку или непосредственно в емкость.

4. Как только блюдо будет готово, извлеките его из емкости. Дождитесь, когда прибор остынет перед тем, как его помыть.

Низкая

Решетка для запекания



Предупреждение: Будьте аккуратны во время открытия крышки, так как она может быть очень горячей.

Сковорода 220 – 240°C

1. Налейте небольшое количество масла в емкость прибора. Установите температуру до 240°C и необходимое время приготовления. Рекомендуемое время приготовления 30-40 минут.

2. Как только масло нагреется до необходимой температуры, поместите ингредиенты в емкость.

3. Обжарьте блюдо до хрустящей корочки с обеих сторон. Используйте пластиковую или деревянную посуду, для того чтобы переворачивать блюдо во время готовки. Металлические принадлежности могут повредить антипригарное покрытие.

Супница 180°C

1. Заполните емкость прибора водой до линии максимального заполнения.

2. Установите температуру 180°C и время приготовления. Рекомендуемое время приготовления 40-60 минут. Поместите в емкость с водой все необходимые ингредиенты в соответствии с Вашим рецептом.

Примечание: Вы можете сначала обжарить все необходимые ингредиенты, после чего залить их водой.

Предупреждение: Не оставляйте прибор без присмотра при кипении. Будьте аккуратны во время открытия крышки, так как она может быть очень горячей.

Сотейник 120-140°C

1. Поместите ингредиенты в емкость прибора. Покройте ингредиенты жидкостью (водой, бульоном). Убедитесь в том, что Вы не превысили линию максимального заполнения.

2. Закройте крышку, установите необходимую температуру. Рекомендуемое время приготовления 20-60 минут. Избегайте открытия крышки во время приготовления.

3. Как только блюдо будет готово, извлеките его из емкости. Дождитесь, когда прибор остынет перед тем, как ее помыть.

Предупреждение: Будьте аккуратны во время открытия крышки, так как она может быть очень горячей.

QUICK TASTY PERFECT



Мини-печь 180 – 200°C

1. Поместите низкую решетку для запекания в емкость прибора и установите температуру до 200°C.

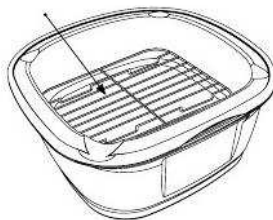
2. Поместите ингредиенты на низкую решетку. Также Вы можете использовать посуду для запекания приготовления на низкой решетке.

3. Закройте крышку и установите таймер на необходимое Вам время. Рекомендуемое время приготовления 60-80 минут.

Предупреждение: Будьте аккуратны во время открытия крышки, так как она может быть очень горячей.

Примечание: Использование прибора в качестве мини-печи подходит только для запекания ингредиентов, которые не требуют расстойки теста.

Низкая
решетка для запекания



Пароварка 140°C

1. Налейте два стакана воды в емкость.

Убедитесь в том, что Вы не превысили линию максимального заполнения.

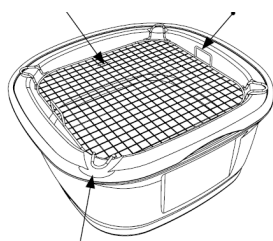
2. Поместите решетку для пароварки над емкостью. Поместите все ингредиенты на решетку и закройте прибор стеклянной крышкой.

3. Установите температуру на 140 °C и таймер на необходимое Вам время. Рекомендуемое время приготовления 5-20 минут. Старайтесь не открывать крышку во время приготовления до тех пор, пока блюдо не будет готово. Это может стать причиной ожога или неудовлетворительно отразиться на результатах приготовления.

4. Закончив приготовление, аккуратно извлеките блюдо с решетки. Дождитесь, пока прибор полностью остынет, перед тем как слить воду.

Внимание: Горячий пар будет выпущен при открытии стеклянной крышки. Будьте осторожны при снятии крышки, так как она очень горячая.

Решетка
для пароварки Линия максимального
заполнения



Кромка для установки
аксессуаров

Фритюрница 200°C

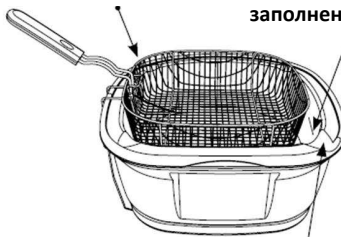
1. Налейте масло в емкость, наполнив ее до линии максимального заполнения. Установите прибор на температуру 200 °C и необходимое время. Рекомендуемое время приготовления 5-20 минут.

2. После того, как масло достигнет заданной температуры, поместите ингредиенты в корзину для фритюра, а ее в емкость прибора.

3. Как только погаснет индикатор включения, извлеките корзину из емкости и дайте стечь маслу.

4. Как только Вы закончите приготовление, дайте маслу остыть. Слейте масло через кромку для установки аксессуаров.

Корзина для фритюра Линия максимального
заполнения



Кромка для
установки аксессуаров

QUICK TASTY PERFECT



Предупреждение: Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления. Не прикасайтесь к прибору во время приготовления. Будьте осторожны во время извлечения корзины, так как с нее может стекать масло.

Фондю 100 – 120°C

1. Поместите ингредиенты для приготовления фондю в емкость прибора и установите температуру до 120 °C. Установите время приготовления. Рекомендуемое время приготовления 10-15 минут.
2. Непрерывно перемешивайте ингредиенты во время приготовления.
3. В готовое блюдо обмакивайте продукты при помощи специальных вилок для фондю (в комплекте).

КАК ПРАВИЛЬНО УХАЖИВАТЬ ЗА ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ:

- Перед чисткой отключите устройство и подождите, пока прибор полностью остынет.
- После каждого использования отключайте прибор из розетки и тщательно протирайте корпус прибора влажной салфеткой.
- Все аксессуары мойте теплой водой с использованием мягкого моющего средства.
- Если это необходимо протрите нагревательный элемент прибора мягкой салфеткой.
- Не используйте для чистки внутри или снаружи абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить верхний слой отделки. Для удаления крупных остатков пищи, используйте деревянную лопатку.
- Не погружайте прибор в воду или в другие жидкости.

Технические характеристики:

Модель: GFM-508M
Объем внутренней емкости, л: 5
Напряжение, В: 220В ~ 240
Мощность, Вт: 1500
Регулировка температуры, °C: от 80 до 240
Установка таймера, мин: от 1 до 120
Кол-во программ: 8
Размеры (Д x Ш x В), см: 39 x 34 x 27
Вес, кг: 3.7
Материал: пластик, металл, стекло
Сделано в Китае
Товар сертифицирован по TP TC 004/2011, TP TC 020/2011



РЕЦЕПТЫ

1. Курица с чесноком и базиликом

Для этого Вам понадобится:

10 зубчиков чеснока

Базилик, зеленый лук – по вкусу

1 ч. л. свежемолотого перца

1 ч. л. соли

½ лимона

1 курица (цельная)

Пропустите чеснок через чеснокодавку. Нарубите мелко базилик. В миску добавьте чеснок, зелень, перец, соль, лимонный сок и тщательно перемешайте. Разделайте курицу, для этого отрежьте грудку, ножки, горлышко. На разогретую поверхность низкой решетки для запекания выложите курицу и жарьте ее в течение 15-20 минут. На готовую курицу выложите соус.

2. Ленивые пирожки с мясом

Для этого Вам понадобится:

0.5 л. кефира

2 яйца

1/2 ч. л. соли

1 ч. л. соды

300 гр. фарш из вареной говядины

400 гр. муки

Зеленый лук – по вкусу

В емкости взбить яйца, добавить соль, перец, соду и тщательно перемешать. К получившейся консистенции добавьте кефир, фарш, зелень и снова перемешайте. Постепенно добавляйте муку и тщательно перемешайте. Из получившейся массы сформируйте пирожки. Жарьте пирожки на максимальной температуре в течение 15-20 минут.

3. Солянка

Для этого Вам понадобится:

1 репчатый лук

3 маринованных огурца

200 гр. говядины

30 гр. копченой колбасы

30 гр. молочных сосисок

2 ст. л. томатной пасты

10 гр. маслин

15 гр. сметаны

1 лавровый лист

Лимон, соль, перец, зелень-по вкусу

Наполните емкость прибора водой до отметки максимального уровня и поместите в нее говядину. Доведите до кипения. Снимите пену и поместите в емкость очищенную луковицу. Варите бульон в течение 60 минут на среднем температурном режиме. Тем временем нарежьте соломкой колбасу, сосиски, огурцы. Как только бульон будет готов, процедите его, освободив емкость.

QUICK TASTY PERFECT

GFGRIL

Пожарьте в емкости на растительном масле колбасу, сосиски и огурцы в течение 5 минут. Добавьте томатную пасту. Как только Вы пожарите копчености, добавьте в емкость бульон. Тщательно перемешайте содержимое емкости, добавьте соль, перец (по вкусу), лавровый лист. Доведите суп до кипения и варите еще в течение 3-5 минут. Подавайте солянку со сметаной, маслинами, лимоном и зеленью.

4. Голубцы

Для этого Вам понадобится:

1 кочан капусты
1 яйцо
1 головка репчатого лука, нашинкованного
1 ч. л. соли
1/4 ч. л. перца
600 гр. говяжьего фарша
1 стакан вареного риса

Для соуса:

1 ст. л. растительного масла
1 головка репчатого лука, нашинкованного
1 морковь, тертая
2 зубчика чеснока, измельченного
1 упаковка измельченных томатов
Соль, перец – по вкусу

Погрузите листья капусты в емкость с кипящей водой на 3 минуты, до тех пор, пока листья не обмякнут. В емкости смешайте яйцо, рис, фарш, соль, перец, лук. Поместите фарш на центр листа и согните его по бокам, после чего закрутите в рулон. Для приготовления соуса необходимо пожарить на растительном масле лук и чеснок в течение 2-3 минут. Затем добавьте морковь, тщательно перемешайте и готовьте еще в течение 2 минут. Добавьте томаты, соль, перец, перемешайте и тушите на минимальном температурном режиме в течение 5 минут. Поместите в емкость прибора голубцы и тушите их на среднем температурном режиме в течение 40 минут.

5. Кокосовое пирожное

Для этого Вам понадобится:

200 гр творога, рассыпчатого
100 гр кокосовой стружки
3 яйца
70-100 гр сахара
50 гр крахмала

В емкости смешайте яйца, сахар, творог, крахмал. Залейте тесто в формы и запекайте в течение 20 минут. Готовое пирожное украсьте кокосовой стружкой.

6. Кабачки на пару

Для этого Вам понадобится:

2 молодых кабачка
2 ч. л. яблочного уксуса
3 зубчика чеснока
1 пучок зелени
Соль, черный перец – по вкусу

Нарежьте кабачки кольцами толщиной 1,5 – 2 см. Налейте два стакана воды в емкость прибора. Как только закипит вода, аккуратно выложите овощи на решетку для пароварки. Готовьте кабачки на пару в течение 5-10 минут. В отдельной емкости смешайте рубленую зелень, перец, уксус, чеснок, соль. Готовые кабачки смешайте с получившимся соусом.

QUICK TASTY PERFECT



7. Острые крылья

Для этого Вам понадобится:

2 кг крыльев

1 ст. л. крахмала

4 ст. л. муки

2 яйца

1 ст. л. соли

200 мл воды

Специи – по вкусу

Для приготовления маринада в чаше смешайте муку, крахмал, специи, соль, воду. Поместите крылья в маринад и оставьте их мариноваться на 30 минут. Тем временем в отдельной чаше взбейте яйца. Разогрейте масло в емкости, после чего извлеките крылья из маринада, обваляйте их в муке, поместите в яйцо, затем снова в муку и в корзину для фритюра на 5-7 минут.

8. Шоколадное фондю

Для этого Вам понадобится:

200 гр. горького шоколада

200 гр. сливок

Измельчите шоколад на порционные кусочки. Поместите в емкость прибора шоколад и теплые сливки. Непрерывно перемешивайте в течение 15 минут до получения однородной массы.

**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 - В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие. - Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию. - 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. - Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. - Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами. - Гарантийный срок – 1 год. Гарантия является действительной при условии, что продукт используется с соблюдением инструкций и строго по назначению. - Срок службы – 3 года. Изготовитель: «ФОШАН САННИ ИМПОРТ ЭНД ЭКСПОРТ КО. ЛТД.» 1 СТ ОФ 602# , БЛОК 1, ФАЗА 2 ТИАНФУЛАЙ ИНТ. ИНДАСТРИАЛ ЭСТЕЙТ 37# ВЕСТ ЧАНГБАО РОАД , РОНГ ЛИ РОНГУИ, ШУНЬДЭ, ФОШАНЬ КИТАЙ Страна-производитель: Китай Импортер / Уполномоченная организация: ООО «А-маркт», 127434 Россия, г. Москва, Дмитровское шоссе, д.13А, эт.1, пом. III, к.1. Служба сервисной поддержки потребителей: +7 (495) 641 61 39, www.gfgril.ru Дата производства: см. на упаковке	Гарантийный талон Изделие: _____ Модель: _____ Серийный номер: _____ Дата продажи: _____ Торговая организация: _____ Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____ Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____ М.П.