

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ МУЛЬТИВАРКИ С ФУНКЦИЕЙ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ **GFGRIL** **GFM-718D**

## КНИГА РЕЦЕПТОВ



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Мы рады приветствовать покупателей GFM-718D.

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 фритюрницы, пароварки, гриля, мини-печи, супницы, фондю, электрической сковороды, сотейника, тостера, микроволновки и даже йогуртницы. Благодаря антипригарному покрытию за мультиваркой легко ухаживать, а с помощью регулировки температуры и времени Вы с легкостью сможете достичь прекрасных результатов. Также прибор оснащен функцией отсрочки старта, что существенно сэкономит Ваше время.

**\*Примечание: некоторые из функции не имеют “Отсрочки старта”:** Жаркое – Фондю – Тосты – Йогурт – Фритюр – Поджарка – Мясо



### ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ 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 легковоспламеняющимися 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 доставляйте 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:



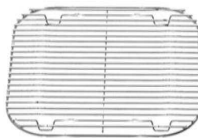
### Аксессуары:



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.
  - соединить 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.

**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.

### **Старт/Стоп**

Подключите прибор к сети, загорится ЖК экран. На экране появится: время '0:00' / Температура '0:00'. Выберите нужную функцию, отрегулируйте время и температуру, исходя из Ваших предпочтений, и нажмите кнопку "Старт/стоп". Прибор начнет работу, нажмите снова на кнопку "Старт/стоп", прибор остановит работу и перейдет в режим ожидания.

### **Время и температура**

При помощи кнопок регулировки времени "+/-", задайте необходимое время приготовления пищи. Нажимая на кнопку регулировки времени "+/-" единожды, Вы будете изменять время на 1 минуту. При непрерывном нажатии на кнопку, Вы можете увеличивать/уменьшать время на 10 минут. Максимальное время приготовления составляет 9 часов 59 минут.

Чтобы установить необходимую температуру нажимайте на кнопку регулировки температуры "+/-". При каждом нажатии Вы будете увеличивать/уменьшать температуру на 10 градусов. Максимальная температура составляет 240°C, минимальная температура составляет 80°C.

QUICK TASTY PERFECT



[www.GFgril.ru](http://www.GFgril.ru)

## Функции

Прибор имеет 18 функций в меню. Нажмите кнопку “Функция”, чтобы выбрать их в цикле: “Пицца” - “Суп” - “Тосты” - “Овощи” - “Йогурт” - “Фритюр” - “Каша” - “Поджарка” - “Тушение” - “Пароварка” - “Мясо” - “Гриль” - “Жаркое” - “Выпечка” - “Закуски” - “Разморозка” - “Фондю” - “Подогрев”. Каждым нажатием кнопки “Функция” прибор выбирает одну функцию, начинает мигать соответствующий индикатор (Вы также можете отрегулировать время и температуру дополнительно). Нажмите кнопку “Старт/стоп”, чтобы запустить необходимый Вам режим. После приготовления прибор перейдет в режим ожидания. Как только Вы выбрали необходимую Вам функцию, Вы не можете выбрать в процессе приготовления никакую другую функцию. Если Вы хотите выбрать другую функцию, нажмите на кнопку “Старт/стоп”, чтобы отменить выполнение текущей функции и перейти в режим ожидания. Затем Вы заново сможете выбрать необходимую функцию. После чего нажмите кнопку “Старт/стоп”, и начнется процесс приготовления.

## Отсрочка старта

Выберите нужную функцию и отрегулируйте время и температуру, если это необходимо.

Затем нажмите кнопку «Отсрочка старта», и на ЖК-дисплее отобразится индикатор времени '0:00' (без отображения температуры). Красный индикатор «Отсрочки старта» начнет мигать. С помощью кнопки установки времени Вы можете установить время отсрочки, пока индикатор мигает. Задав необходимое время, нажмите кнопку «Старт/стоп». Когда значение достигнет установленного времени, красный индикатор погаснет, и прибор начнет нагреваться, начнется процесс приготовления.

Чтобы изменить функцию приготовления или изменить температуру и время приготовления заново нажмите кнопку «Старт/стоп». Затем выберете желаемую функцию и вновь установите время отсрочки старта.

**Примечание: некоторые из функции не имеют “Отсрочки старта”:** Жаркое – Фондю – Тосты – Йогурт – Фритюр – Поджарка – Мясо

## 1. Жаркое

- Поместите ингредиенты в емкость, закройте крышкой. Нажмите кнопку “Функция” и выберите режим “Жаркое” из меню. Замигает индикатор “Жаркое”.
- Нажмите кнопку “Старт/стоп”, чтобы начать работу.
- Прибор приходит в режим ожидания после завершения приготовления (температура по умолчанию 200 °С, время 20 мин.).
- Время и температура могут быть отрегулированы в процессе приготовления. Регулируемое время составляет от 1 минуты до 9 часов 59 минут; регулируемый диапазон температур от 120 °С до 240 °С.

**Примечание:** Вы не можете воспользоваться функцией “Отсрочка старта” в данном режиме.

## 2. Выпечка

- Нажмите кнопку “Функция” и выберите режим “Выпечка” из меню. Замигает индикатор “Выпечка”.
- Нажмите кнопку “Старт/стоп”, чтобы начать работу. Смажьте емкость маслом и разогрейте его в течение 1 минуты.
- Поместите необходимые ингредиенты в емкость закройте крышку.
- Прибор приходит в режим ожидания после завершения приготовления (температура по умолчанию 140 °С, время 1 час).
- Время и температура могут быть отрегулированы в процессе приготовления. Регулируемое время составляет от 1 минуты до 1,5 часов. Температура в данном режиме не регулируется.

### 3. Закуски

- a) Поместите ингредиенты в емкость, закройте крышкой. Нажмите кнопку “Функция” и выберите режим “Закуски” из меню. Замигает индикатор “Закуски”.
- b) Нажмите кнопку “Старт/стоп”, чтобы начать работу.
- c) Прибор приходит в режим ожидания после завершения приготовления (температура по умолчанию 160 °С, время 30 минут).
- d) Время и температура могут быть отрегулированы в процессе приготовления. Регулируемое время составляет от 1 минуты до 30 минут; регулируемый диапазон температур от 40 °С до 180 °С.

### 4. Разморозка

- a) Поместите замороженные продукты в емкость. Закройте крышку. Нажмите кнопку “Функция” и выберите режиме “Разморозка” из меню. Замигает индикатор “Разморозка”.
- b) Нажмите кнопку “Старт/стоп”, чтобы начать работу.
- c) Прибор приходит в режим ожидания после завершения приготовления (температура по умолчанию 80 °С, время 1 час).
- d) Время и температура могут быть отрегулированы в процессе приготовления. Регулируемое время составляет от 30 минут до 3 часов. Температура в данном режиме не регулируется.

### 5. Фондю

- a) Поместите ингредиенты для приготовления фондю в емкость, закройте крышкой. Нажмите кнопку “Функция” и выберите режим “Фондю” из меню. Замигает индикатор “Фондю”.
- b) Нажмите кнопку “Старт/стоп”, чтобы начать работу.
- c) Прибор приходит в режим ожидания после завершения приготовления (температура по умолчанию 60 °С, время 2 часа).
- d) Время и температура могут быть отрегулированы в процессе приготовления. Регулируемое время составляет от 30 минут до 4 часов; регулируемый диапазон температур от 60 °С до 70 °С.
- e) В готовое блюдо обмакивайте продукты при помощи специальных вилок для фондю (в комплекте).

**Примечание:** Вы не можете воспользоваться функцией “Отсрочка старта” в данном режиме.

### 6. Подогрев

- a) Поместите ингредиенты в емкость, закройте крышкой. Нажмите кнопку “Функция” и выберите режим “Подогрев” из меню. Замигает индикатор “Подогрев”.
- b) Нажмите кнопку “Старт/стоп”, чтобы начать работу.
- c) Прибор приходит в режим ожидания после завершения приготовления (температура по умолчанию 80 °С, время 2 часа).
- d) Время и температура могут быть отрегулированы в процессе приготовления. Регулируемое время составляет от 30 минут до 9 часов 59 минут. Температура в данном режиме не регулируется.

### 7. Пицца

- a) Поместите ингредиенты в емкость, закройте крышкой. Нажмите кнопку “Функция” и выберите режим “Пицца” из меню. Замигает индикатор “Пицца”.
- b) Нажмите кнопку “Старт/стоп”, чтобы начать работу.
- c) Прибор приходит в режим ожидания после завершения приготовления (температура по умолчанию 160 °С, время 40 минут).
- d) Время и температура могут быть отрегулированы в процессе приготовления. Регулируемое время составляет от 1 минуты до 1 часа; регулируемый диапазон температур от 140 °С до 180 °С.

QUICK TASTY PERFECT



## 8. Суп

- a) Поместите ингредиенты в кастрюлю, залейте нужным количеством воды и закройте крышкой.
- b) Нажмите кнопку “Функция” и выберите режим “Суп” из меню. Замигает индикатор “Суп”.
- c) Нажмите кнопку “Старт/стоп”, чтобы начать работу.
- d) Прибор приходит в режим ожидания после завершения приготовления (температура по умолчанию 100 °С, время 3 часа).
- e) Время и температура могут быть отрегулированы в процессе приготовления. Регулируемое время составляет от 30 минут до 4 часов. Температура в данном режиме не регулируется.

## 9. Тост

- a) Поместите ингредиенты в емкость, закройте крышкой.
- b) Нажмите кнопку “Функция” и выберите “Тост” режиме из меню. Замигает индикатор “Тост”.
- c) Нажмите кнопку “Старт/стоп”, чтобы начать работу. Переворачивайте хлеб каждые 10 минут.
- d) Прибор приходит в режим ожидания после завершения приготовления (температура по умолчанию 160 °С, время 20 минут).
- e) Время и температура могут быть отрегулированы в процессе приготовления. Регулируемое время составляет от 1 минуты до 30 минут. Температура в данном режиме не регулируется.

**Примечание:** Вы не можете воспользоваться функцией “Отсрочка старта” в данном режиме.

## 10. Овощи

- a) Налейте немного воды в емкость, затем поместите овощи и закройте крышкой.
- b) Нажмите кнопку “Функция” для выбора функции “Овощи”. Замигает индикатор “Овощи”.
- c) Нажмите кнопку “Старт/стоп”, чтобы начать работу.
- d) Прибор приходит в режим ожидания после завершения приготовления (температура по умолчанию 140 °С, время 25 минут).
- e) Время и температура могут быть отрегулированы в процессе приготовления. Регулируемое время составляет от 1 минуты до 9 часов 59 минут; регулируемый диапазон температур от 120 °С до 180 °С.

## 11. Йогурт (2 способа приготовления)

### I способ:

- a) Поместите заполненные закрытые баночки в емкость прибора. Налейте в емкость воды до уровня содержимого баночек.
- b) Нажмите кнопку “Функция” и выберите режим “Йогурт” в меню. Замигает индикатор “Йогурт”.
- c) Нажмите кнопку “Старт/стоп”, чтобы начать работу. Прибор приходит в режим ожидания после завершения приготовления (температура по умолчанию 40 °С, время 4 часа).
- d) Время и температура могут быть отрегулированы в процессе приготовления. Регулируемое время составляет от 30 минут до 9 часов 59 минут. Температура в данном режиме не регулируется.

### II способ:

- a) Поместите пастеризованное молоко в ёмкость прибора. Добавьте соответствующее количество закваски или 10% чистого йогурта, и закройте крышкой.
- b) Нажмите кнопку “Функция” и выберите режим йогурт из меню. Замигает индикатор “Йогурт”.
- c) Нажмите кнопку “Старт/стоп”, чтобы начать работу. Прибор приходит в режим ожидания после завершения приготовления (температура по умолчанию 40 °С, время 4 часа).
- d) Время и температура могут быть отрегулированы в процессе приготовления. Регулируемое время составляет от 30 минут до 9 часов 59 минут. Температура в данном режиме не регулируется.

**Примечание:** Вы не можете воспользоваться функцией “Отсрочка старта” в данном режиме.

QUICK TASTY PERFECT



## 12. Фритюр

- a) Залейте масло в емкость до линии максимального заполнения. Не лейте слишком много масла, чтобы предотвратить его перелив во время погружения корзины с ингредиентами.
- b) Нажмите кнопку “Функция” и выберите режим “Фритюр” в меню. Замигает индикатор “Фритюр”.
- c) Нажмите кнопку “Старт/стоп”, чтобы начать работу. Поместите ингредиенты в емкость корзины, затем опустите корзину в масло для фритюра.
- d) Прибор приходит в режим ожидания после завершения приготовления (температура по умолчанию 210 °C, время 40 минут).
- e) Время и температура могут быть отрегулированы в процессе приготовления. Регулируемое время составляет от 1 минуты до 2 часов; регулируемый диапазон температур от 180 °C до 210 °C.

**Примечание:** Вы не можете воспользоваться функцией “Отсрочка старта” в данном режиме.

## 13. Каша

- a) Поместите крупу в емкость, добавьте все необходимые ингредиенты, залейте водой и закройте крышку.
- b) Нажмите кнопку “Функция” и выберите режим “Каша” в меню. Замигает индикатор “Каша”.
- c) Нажмите кнопку “Старт/стоп”, чтобы начать работу.
- d) Прибор приходит в режим ожидания после завершения приготовления (температура по умолчанию 110 °C, время 1 час).
- e) Время и температура могут быть отрегулированы в процессе приготовления. Регулируемое время составляет от 1 минуты до 1,5 часа; регулируемый диапазон температур от 100 °C до 140 °C.

## 14. Поджарка

- a) Нажмите кнопку “Функция” и выберите режим “Поджарка” в меню. Замигает индикатор “Поджарка”.
- b) Нажмите кнопку “Старт/стоп”, чтобы начать работу. Налейте необходимое количество масла в емкость и погрузите необходимые ингредиенты. Используйте деревянную лопаточку, чтобы перемешать блюдо во время приготовления.
- c) Прибор приходит в режим ожидания после завершения приготовления (температура по умолчанию 240 °C, время 15 минут).
- d) Время и температура могут быть отрегулированы в процессе приготовления. Регулируемое время составляет от 1 минуты до 30 минут; регулируемый диапазон температур от 140 °C до 240 °C.

**Примечание:** Вы не можете воспользоваться функцией “Отсрочка старта” в данном режиме.

## 15. Тушение

- a) Поместите ингредиенты в емкость, закройте крышкой.
- b) Нажмите кнопку “Функция” и выберите “Тушение” режим в меню. Замигает индикатор “Тушение”.
- c) Нажмите кнопку “Старт/стоп”, чтобы начать работу.
- d) Прибор приходит в режим ожидания после завершения приготовления (температура по умолчанию 220 °C, время 1 часа).
- e) Время и температура могут быть отрегулированы в процессе приготовления. Регулируемое время составляет от 1 минуты до 10 часов; регулируемый диапазон температур от 120 °C до 240 °C.

## 16. Пароварка

- a) Поместите решетку для пароварки в емкость. Добавьте соответствующее количество воды, не превышая максимальный уровень заполнения ёмкости. Поместите ингредиенты на решетку и закройте крышку.
- b) Нажмите кнопку “Функция” и выберите “Пароварка” в меню. Замигает индикатор “Пароварка”.
- c) Нажмите кнопку “Старт/стоп”, чтобы начать работу.
- d) Прибор приходит в режим ожидания после завершения приготовления (температура по умолчанию 220 °C, время 15 минут).
- e) Время и температура могут быть отрегулированы в процессе приготовления. Регулируемое время составляет от 1 минуты до 30 минут; регулируемый диапазон температур от 120 °C до 240 °C.

QUICK TASTY PERFECT





## 17. Мясо

- a) Положите мясо в емкость, налейте необходимое количество воды, закройте крышку.
- b) Нажмите кнопку “Функция” и выберите режим “Мясо” в меню. Замигает индикатор “Мясо”.
- c) Нажмите кнопку “Старт/стоп”, чтобы начать работу.
- d) Прибор приходит в режим ожидания после завершения приготовления (температура по умолчанию 160°C, время 30 минут).
- e) Время и температура могут быть отрегулированы в процессе приготовления. Регулируемое время составляет от 1 минуты до 10 часов; регулируемый диапазон температур от 120 °C до 180 °C.

**Примечание:** Вы не можете воспользоваться функцией “Отсрочка старта” в данном режиме.

## 18. Гриль

- a) Поместите необходимые ингредиенты на низкую решетку для запекания или непосредственно в емкость и закройте крышку.
- b) Нажмите кнопку “Функция” и выберите режим “Гриль” в меню. Замигает индикатор “Гриль”.
- c) Нажмите кнопку “Старт/стоп”, чтобы начать работу.
- d) Прибор приходит в режим ожидания после завершения приготовления (температура по умолчанию 240°C, время 30 минут).
- e) Время и температура могут быть отрегулированы в процессе приготовления. Регулируемое время составляет от 1 минуты до 30 минут; регулируемый диапазон температур от 120 °C до 240 °C.

### **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-718D

Объем внутренней емкости: 5 л

Напряжение: 220В ~ 240В

Мощность: 1500 Вт

Кол-во программ: 18

Размеры упаковки (Д x Ш x В), см: 39.5 x 36 x 28

Вес, кг: 5.5

Регулировка температуры, °C: от 80 до 240

Регулировка времени: от 1 мин до 9 ч 59 мин

Материал: пластик, металл, стекло

Сделано в Китае

Товар сертифицирован по TP TC 004/2011, TP TC 020/2011



QUICK TASTY PERFECT



[www.GFgril.ru](http://www.GFgril.ru)

# РЕЦЕПТЫ

## 1. Жаркое

### Котлеты

Для этого Вам понадобится:

500 гр. фарша индейки

1 ст. л. аджики

2 кусочка белого хлеба

1/3 стакана молока

1 луковица

1 ст. л. растительного масла

Соль, перец – по вкусу

2 ст. л. муки

В миске смешайте батон, лук, молоко. В отдельной миске смешайте фарш, аджику и добавьте смесь из лука, батона и молока. В получившуюся консистенцию добавьте соль, перец и муку. Из фарша сформируйте котлеты. Жарьте котлеты в течение 30-35 минут.

## 2. Выпечка

### Бананово-шоколадные маффины

Для этого Вам понадобится:

2 банана

2 яйца

2 ч. л. какао

1 ч. л. сливочного масла

80 гр. муки

1 ч. л. соды, гашенной уксусом

Для глазури:

3 ч. л. сахара

3 ч. л. какао

2 ч. л. молока

30 гр. сливочного масла

В миске смешайте измельченные бананы, растопленное сливочное масло, яйца, какао, муку. Добавьте гашеную соду и снова перемешайте. Поместите тесто в формы и запекайте маффины в емкости в течение 20 минут. Тем временем займитесь приготовлением глазури. В миске смешайте какао, сахар, добавьте молоко и томите на огне, периодически помешивая в течение 1 минуты. В готовую смесь добавьте сливочное масло и тщательно перемешайте. Как только маффины будут готовы, залейте их глазурью.

### **3. Закуски**

#### **Яично-сырный рулет**

Для этого Вам понадобится:

5 яиц

250 гр. майонеза

1 ст. л. кукурузного крахмала

Для начинки:

200 гр. сыра

100 гр. крабовых палочек

2 ст. л. майонеза

В миске смешайте яйца, майонез и крахмал. Выложите тесто в емкость и выпекайте его в течение 7 минут. Для приготовления начинки натрите сыр и крабовые палочки, добавьте майонез и тщательно смешайте. На готовый корж из омлета выложите начинку и сверните его в рулет.

### **4. Фондю**

#### **Шоколадное фондю**

Для этого Вам понадобится:

200 гр. горького шоколада

100 гр. сливок

30 гр. сливочного масла

Поделите шоколад на дольки. Разогрейте внутреннюю емкость прибора до 60° и поместите туда шоколад. Как только он начнет таять, добавьте 50 гр. сливок. Тщательно перемешайте получившуюся консистенцию. Добавьте сливочное масло. Продолжайте перемешивать. Добавьте 50 гр. сливок и продолжайте перемешивать еще в течение 2-3 минут. В готовое блюдо обмакивайте продукты при помощи специальных вилок для фондю (в комплекте).

### **5. Пицца**

#### **Пицца с курицей**

Для этого Вам понадобится:

1 стакан теплой воды

7 гр. прессованных дрожжей

½ ч. л. соли

½ ч. л. сахара

1 ст. л. растительного масла

2-2.5 стакана муки

Для начинки

2 варенные куриные грудки

2 помидора

150 гр. сыра

½ шт. репчатого лука

Зелень, оливки – по вкусу

В чаше смешайте дрожжи, воду, соль и сахар. Добавьте муку и тщательно перемешайте. Обомните тесто растительным маслом и оставьте его «отдохнуть» на 20-30 минут. Раскатайте тесто. Выложите начинку на тесто в следующей последовательности: куриная грудка, репчатый лук, зелень, оливки, помидоры, сыр. Запекайте пиццу в течение 25 минут.

## 6. Суп

### 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 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. 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.

## 7. Тосты

### Тосты с брынзой и яйцом

Для этого Вам понадобится:

- 1 яйцо
- 70 гр. слабосоленой брынзы
- 2 ломтика хлеба
- Зелень, соль - по вкусу

В емкости смешайте яйцо, брынзу, соль. Намажьте получившуюся смесь на хлеб. Выложите хлеб в емкость прибора и готовьте в течение 2-3 минут.

## 8. Овощи

### Кукуруза

Для этого Вам понадобится:

- 2-3 початка кукурузы
- 2 л. воды
- 1 ч. л. соли

В емкость прибора налейте воды до нижней отметки и дождитесь кипения. Поместите кукурузу в емкость, закройте крышку. Готовьте кукурузу в течение 20-25 минут. Перед тем, как подавать блюдо посолите его

## 9. Йогурт

Для этого Вам понадобится:

- 250 мл теплого пастеризованного молока (3.5% жирности)
- Закваска (или баночка «живого» йогурта)
- Стерилизованные баночки для йогурта

Смешайте молоко комнатной температуры с закваской до получения однородной массы. Разлейте получившуюся консистенцию в стерилизованные баночки. Поместите силиконовый коврик на дно прибора. Выложите на него заполненные баночки. Наполните емкость прибора до уровня содержимого в баночке. Готовьте йогурт течение 4 часов. В готовый йогурт Вы можете добавить мед, сухофрукты, ягоды по вкусу.

QUICK TASTY PERFECT



## 10. Фритюр

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

## 11. Каша

### Средиземноморский салат из киноа

Для этого Вам понадобится:

175 гр. томатов черри

170 гр. киноа

115 гр. сыра фета

20 гр. петрушки

240 мл воды

2 моркови, нашинкованной

1 огурец, нашинкованный

Пучок зеленого лука, нашинкованный

1 зубчик чеснока, измельченный

5 ст. л. оливкового масла

Сок лимона

Цедра лимона

Соль – по вкусу

Разогрейте 1 столовую ложку оливкового масла, добавьте киноа и жарьте около 2 минут, постоянно помешивая. Добавьте воды и доведите крупу до кипения. Уменьшите огонь и варите на медленном огне 15 минут до готовности. Как только киноа будет готова, снимите ее с огня, перемешайте вилкой и дайте остыть. В небольшой емкости смешайте сок лимона, цедру, чеснок, лук, 4 столовые ложки оливкового масла и соль (по вкусу). Тщательно смешайте все ингредиенты. Нашинкуйте морковь и огурец. Добавьте в емкость огурец и морковь, приготовленный киноа, томаты, сыр, петрушку, заправку для салата и тщательно перемешайте.

## 12. Поджарка

### Курица со спаржей

Для этого Вам понадобится:

2 куриные грудки

400 гр. спаржи

4 зубчика чеснока

2 ст. л. растительного масла

1 ст. л. соевого соуса

Нарежьте курицу небольшими кусочками. В миске смешайте соевый соус, чеснок и добавьте туда курицу. Тщательно перемешайте и поместите в холодильник на 30 минут. Нагрейте масло в емкости прибора. Нарежьте спаржу и пожарьте в течение 5 минут. Извлеките спаржу из емкости. Поместите замаринованную курицу в емкость и жарьте в течение 5 минут. Извлеките курицу из емкости. Смешайте курицу со спаржей и подавайте с любым гарниром.

QUICK TASTY PERFECT



[www.GFgril.ru](http://www.GFgril.ru)

### **13. Тушение**

#### **Голубцы**

- 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.

### **14. Пароварка**

#### **Лосось на пару**

Для этого Вам понадобится:

- 2 филе лосося
- 2 л. воды
- Соль, перец, лимонный сок – по вкусу

Налейте воды до нижней отметки во внутреннюю емкость прибора и дождитесь кипения. Тем временем промойте стейки лосося и обсушите их бумажным полотенцем. Посолите и поперчите рыбу и поместите на решетку для пароварки, закройте крышку. Готовьте филе в течение 15 минут. Как только блюдо будет готово, сбрызните его лимонным соком.

### **15. Мясо**

#### **Мясо по-итальянски**

Для этого Вам понадобится:

- 1 морковь
- 1 стебель сельдерея
- 1 луковица
- 1 веточка розмарина
- 1 веточка тимьяна
- 1 лавровый лист
- 3 ст. л. соли
- 1.5 л воды
- 2 кг говядины

В емкость прибора поместите: морковь, сельдерея, лук, лавровый лист, соль и травы. Доведите содержимое до кипения, затем поместите в емкость мясо. Закройте крышку прибора и готовьте мясо в течение 60 минут.

QUICK TASTY PERFECT



## 16. Гриль

### Курица с чесноком и базиликом

Для этого Вам понадобится:

6 зубчиков чеснока

1 ч. л. свежемолотого перца

1 ч. л. соли

½ лимона

1 ст. л. растительного масла

1 курица (цельная)

Базилик, зеленый лук – по вкусу

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 решетки для запекания выложите курицу и жарьте ее в течение 15 минут. На готовую курицу выложите соус.

**СМОТРИТЕ ВИДЕОРОЛИКИ С РЕЦЕПТАМИ НА  
[WWW.YOUTUBE.COM](http://WWW.YOUTUBE.COM) ПО ЗАПРОСУ «GFGRIL»**

**БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ  
«КНИГА РЕЦЕПТОВ» НА САЙТЕ [WWW.GFGRIL.RU](http://WWW.GFGRIL.RU)**

Гарантийный талон	
Условия гарантии	Гарантийный талон
<p>1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.</p> <p>2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.</p> <p>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.;</p> <p>- использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых.</p> <p>4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.</p> <p>5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.</p> <p>6. Гарантийный срок – 1 год. Гарантия является действительной при условии, что продукт используется с соблюдением инструкций и строго по назначению.</p> <p>7. Срок службы – 3 года.</p>	<p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Серийный номер: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торговая организация: _____</p> <hr/> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен.</p> <p>Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p> <hr/> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал.</p> <p>Ф.И.О. продавца: _____</p> <hr/> <p style="text-align: right;">М.П.</p>
<p>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</p> <p>Страна-производитель: Китай</p> <p>Импортер / Уполномоченная организация: ООО «А-маркт», 127434 Россия, г. Москва, Дмитровское шоссе, д.13А, эт.1, пом. III, к.1.</p> <p>Служба сервисной поддержки потребителей: +7 (495) 641 61 39, www.gfgril.ru</p> <p>Дата производства: см. на упаковке</p>	