

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ USER'S MANUAL

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА ELECTRIC DEEP FRYER

GFGRIL GFF-09



КНИГА РЕЦЕПТОВ RECIPES BOOK

WWW.GFGRIL.RU

@#gfgril

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

GFGRIL

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ GFGRIL GFF-09**.



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

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

- 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.
- Следите за тем, чтобы дети 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 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.
- Не покрывайте внутренние детали алюминиевой фольгой или другим материалом.
- Используйте приспособления, рекомендованные для использования с этим прибором, и те, что проданы производителем.
- Не используйте устройство рядом с водой или другими жидкостями.
- Не ставьте и не роняйте устройство в воду или другие жидкости. Если устройство упало в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте его из воды, пока оно подключено.
- Не оставляйте 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.
- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части. Только оригинальные запчасти могут гарантировать соблюдение требований безопасности.
- Никогда не используйте прибор, если у него поврежден 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.



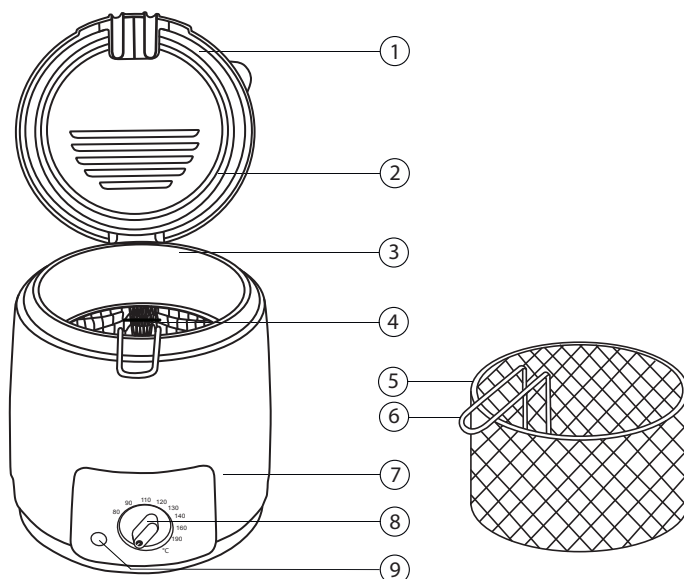
ВНИМАНИЕ:

- Данный прибор не предназначен для промышленного или коммерческого использования, только для бытового (частного) использования.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола или прилавка), где об него можно споткнуться или его потянуть.
- 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.

КАК ПРАВИЛЬНО УХАЖИВАТЬ ЗА ПРИБОРОМ

- Перед чисткой отключите устройство и подождите, пока прибор полностью остынет.
- Дождитесь пока масло полностью остынет после приготовления. Для этого может понадобиться несколько часов. Лучше всего оставить масло внутри емкости до следующего применения.
- Протирайте прибор снаружи только слегка влажной тканью, чтобы ни влага, ни масло или жир не попали в охлаждающие щели.
- 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 специальную лопатку.
- Не погружайте прибор в воду или в другие жидкости.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ФРИТЮРНИЦЫ



1. Крышка
2. Фильтр для сбора капель масла
3. Внутренняя емкость
4. Указатель мин/макс уровня масла
5. Съёмная корзина
6. Съёмная ручка корзины
7. Корпус фритюрницы
8. Регулятор температуры
9. Индикатор включения

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: GFF-09

Напряжение: 220V ~ 50Hz

Мощность: 840 Вт

Размер фритюрницы: 21x19x20 см

Размер корзины: Ø 12,4 x 9 см

Объем корзины: 1.08 л

Макс. объем масла: 0.9 л

Вес фритюрницы: ~750г

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ

1. Перед первым использованием прибора протрите устройство чистой салфеткой из хлопка. Съемную корзину вымойте в слабом мыльном растворе или в посудомоечной машине.
2. Дайте поверхностям и всем комплектующим полностью высохнуть перед включением прибора.
3. Устройство подключается только к стандартной электрической розетке напряжением 220-240 В частотой 50 Гц, установленной в соответствии с существующими нормами и правилами.

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

4. Подключите прибор к электросети. При этом загорится индикатор включения.
5. Добавьте масла во внутреннюю емкость. На внутренней емкости показан максимальный и минимальный уровень масла. Используйте около 0.9 л.
6. Для включения прибора поверните ручку терморегулятора до желаемого значения температуры от 80°C до 190°C
7. Дайте маслу прогреться несколько минут при закрытой крышке. При достижении выбранной температуры индикатор погаснет. Во время приготовления индикатор будет периодически загораться и гаснуть.
8. Поместите продукты в корзину. Не переполняйте корзину. Все продукты должны быть максимально сухими. Выбирайте продукты приблизительно одного размера, чтобы приготовление было одновременным.
9. Опустите корзину с продуктами в емкость с маслом. Убедитесь, что масло покрывает все продукты полностью. Жарьте продукты до полной готовности.
10. После приготовления достаньте корзину и дайте маслу стечь.

ВНИМАНИЕ: металлические поверхности прибора становятся очень горячими при использовании. Чтобы избежать ожога, используйте термостойкие рукавицы или перчатки, либо прикасайтесь только к ручке.

РЕЦЕПТЫ

Творожные пончики

Ингредиенты:

- 250 г творога
- 2 яйца
- 1 стакан муки
- 1 ч.л. соды
- 1/4 ч.л. соли
- 1 ст.л. сахара
- Ванилин (по желанию)
- Растительное масло для жарки во фритюре
- Сахарная пудра для украшения (по желанию)

Приготовление:

Соединить все ингредиенты. Сделать тесто. Тесто получается липким.

Слепить шарики 3 см в диаметре. Шарики лучше лепить мокрыми руками, чтобы не так прилипало тесто. Либо можно выкладывать кусочки теста в разогретое масло 2 ложками. Разогреть масло до 190 градусов во фритюрнице. Жарить до золотисто-коричневого цвета, около 2 минут. Достать один шарик для проверки готовности - при необходимости увеличьте время жарки. По окончании приготовления выложите пончики на бумажные полотенца, чтобы стекло лишнее масло. Перед подачей посыпать сверху сахарной пудрой.

Совет: Чтобы поверхность пончиков получилась более ровной, творог лучше протереть через сито.

Рыба во фритюре

Ингредиенты:

- Филе рыбы
- 0,5 стакана Муки
- 1 стакан Панировочных сухарей
- 2 Яйца
- Растительное масло для жарки во фритюре
- Соль, перец (по вкусу)

Приготовление:

Филе промываем и удаляем косточки, режем на кусочки желаемого размера. В трех емкостях готовим панировку. В первой - мука, перемешанная с солью и перцем, можно добавить приправу для рыбы, во второй взбиваем яйца, в третью выкладываем панировочные сухари. Наливаем масло во фритюрницу, ставим на температуру 130 градусов, доводим до кипения. Берём кусочек филе, обваливаем в муке, затем окунаем в яйцо, после обваливаем в сухарях. Отправляем рыбу во фритюрницу и готовим до золотисто-коричневой корочки, минут 12-17 (время приготовления зависит от размера кусочков рыбы).

**БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ
«РЕЦЕПТЫ» НА САЙТЕ WWW.GFGRIL.RU
И В ИНСТАГРАМ @#gfgril**

INSTRUCTIONS FOR USING THE DEVICE

Dear customer!

Thank you for purchasing the **GFGRIL GFF-09 ELECTRIC DEEP FRYER**.



PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING!

When using this or any other electrical appliance, always follow basic safety precautions:

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, mental or mental capabilities or insufficient experience and knowledge, unless they are supervised or instructed in the use of the appliance by persons responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always use the device on a flat, stationary, heat-resistant surface.
- The temperature on accessible surfaces can be very high when the device is in use. Do not touch hot surfaces of the device. Do not move the device while it is connected. After using is finished, let the appliance cool down to room temperature.
- Use the device in a well-ventilated area with at least 10-15 cm of free space on each side for sufficient air circulation.
- Do not place the device near a gas or electric burner, inside or on top of a heated oven, or near any other source of heating.
- Do not allow the appliance to come into contact with curtains, wall coverings, clothing, tea towels, or other flammable materials while in use.
- Do not cover internal parts with aluminum foil or other material.
- Use only recommended accessories for use with this appliance sold by the manufacturer.
- Do not use this device near water or other liquids.
- Do not place or drop the device in water or other liquids. If the device falls into water, immediately unplug it from the electrical outlet. Do not touch or remove it from the water while it is plugged in.
- Do not leave the product unattended while using it. The device is not designed to operate with an external timer and does not have a separate system remote control.
- Do not place the appliance on the power cord, because the cord may bend and break.
- Do not plug or unplug the device with wet hands.
- Store the appliance and its power cord away from heated surfaces.
- Any damaged parts should be replaced only with original spare parts. Only original spare parts can guarantee compliance with the safety requirements.
- Never use the appliance if the power cord or plug is damaged or does not work properly or if the cord has been removed, damaged, or exposed to water or other liquids
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service center or a qualified technician to avoid danger.



ATTENTION:

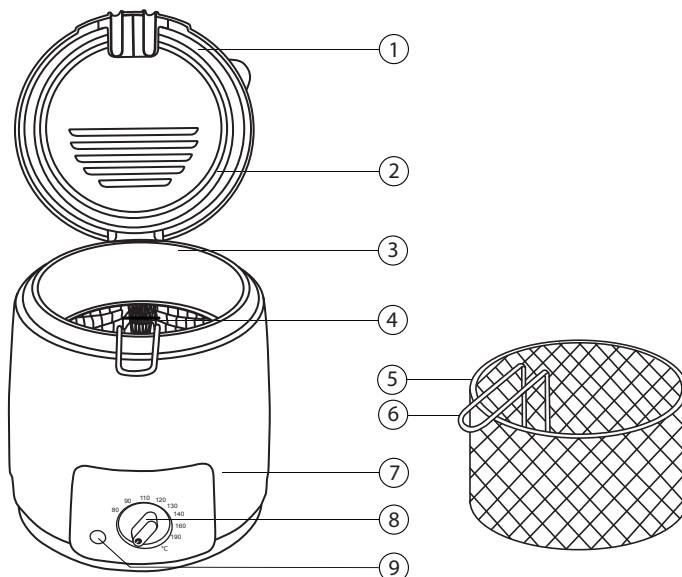
- This appliance is not intended for industrial or commercial use, only for domestic (private) use.
- Do not allow the power cord to dangle freely (for example, over the edge of a table or counter), where it can be tripped or pulled.

- To avoid overloading the power supply when using this appliance, do not simultaneously operate it with other appliances at high rated power on the same electrical circuit.
- You can use the power cord supplied with this product only. It is not recommended to use an extension cord with this product, but if you use it:
 - the electrical characteristics of the cable must be at least greater than the device you are using.
 - connect the extension cord so that it does not hang, because it can be tripped or pulled out unintentionally.

THE MAINTENANCE OF THE DEVICE

- Before cleaning, unplug the device and wait until the device has completely cooled down.
- After cooking, wait until the oil has completely cooled down. This may take several hours. It is better to leave the oil inside the container until next use.
- Wipe the outside of the appliance with a slightly wet cloth only so that no moisture, oil or grease gets into the cooling slots.
- Do not use abrasive materials or steel wool for cleaning the inside or outside, as this may damage the top coating. To remove leftover food, use a spatula.
- Do not immerse the device in water or other liquids.

DEEP FRYER PARTS AND ELEMENTS



1. Top cover
2. Filter for collecting oil drops
3. Inner container
4. MIN/MAX oil level indicator
5. Removable basket
6. Removable basket handle
7. Deep fryer body
8. Temperature controller
9. Power indicator

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: GFF-09

Voltage: 220V ~ 50Hz

Power: 840 W

Deep fryer size: 21x19x20 cm

Basket size: Ø 12.4 x 9 cm

Basket volume: 1.08 L

Maximum oil volume: 0.9 L

Deep fryer net weight: ~750g

HOW TO USE

1. Before using the device for the first time, wipe the device with a clean cotton cloth. Wash the removable basket in mild soapy water or in the dishwasher.
2. Let the surfaces and all accessories to dry completely before turning on the appliance.
3. The device should only be connected to a standard 220-240 V, 50 Hz electrical outlet, installed in accordance with applicable rules and regulations.

NOTE: When using the appliance for the first time, a small amount of smoke and unusual smell may be generated.

4. Connect the device to the power supply. The power indicator will light up.
5. Add oil to the inner container. There is min/max oil level indicator inside. Use around 0.9 L.
6. To turn on the device, turn the temperature controller to the desired temperature value from 80 ° C to 190 ° C
7. Let the oil to warm up for a few minutes with the lid closed. When the selected temperature is reached, the indicator will turn off. During cooking, the indicator will periodically turn on and off.
8. Place the products in the basket. Do not overfill the basket. All food should be as dry as possible. Choose foods that are approximately the same size so that they could be cooked evenly and at the same time.
9. Place the food basket in the container with oil. Make sure the oil covers all foods completely. Fry food until it's cooked well.
10. After cooking, remove the basket and let the oil drain.

ATTENTION: The metal surfaces of the instrument become very hot during use. To avoid scalding, use heat-resistant gloves or only touch the handle.

RECIPES

Curd donuts

Ingredients:

- 250 g of cottage cheese
- 2 eggs
- 1 glass of flour
- 1 tsp. of baking soda
- 1/4 tsp. off salt
- 1 tbsp. of sugar
- Vanillin (optional)
- Vegetable oil for deep frying
- Powdered sugar (optional)

Cooking process:

Combine all ingredients. Make the dough. The dough should be sticky. Make little balls, 3 cm in diameter. It is better to make the balls with wet hands so that the dough does not stick so much. Or you can put the pieces of dough in the heated oil with using two spoons. Heat oil to 190 degrees in a deep fryer. Fry until golden brown, about 2 minutes. Remove one ball to check readiness; increase frying time if necessary. At the end of cooking, place the donuts on paper towels to allow the glass to excess oil. Sprinkle with powdered sugar on top before serving.

Tip: To make the surface of the donuts smoother, it is better to wipe the cottage cheese through a sieve.

Deep-fried fish

Ingredients:

- Fish fillet
- 0.5 cups of Flour
- 1 cup of Bread crumbs
- 2 eggs
- Vegetable oil for deep frying
- Salt, pepper (to taste)

Cooking process:

Wash the fish fillet and remove the bones. Cut into pieces of the desired size. Prepare breading in three containers. In the first container: the flour, mixed with salt and pepper. Also you can add seasoning for fish; In the second container: whisked eggs; In the third container: lay out bread crumbs. Pour oil into the deep fryer, set 130 degrees, bring to a boil. Take a piece of fillet, roll in flour, then dip in whisked eggs, then roll in breadcrumbs. Place the fish to the deep fryer and cook until golden brown around 12-17 minutes (cooking time depends on the size of the fish pieces).

**MORE AVAILABLE RECIPES IN THE SECTION
"RECIPES" ON THE SITE WWW.GFGRIL.RU
AND ON INSTAGRAM @#gfgril**

WARRANTY CARD

Warranty terms

1. In the case of a malfunction during the Warranty Period, this product is subject to exchange by the retailer that sold this product.

2. Warranty replacement is made in the presence of a completed warranty card and subject to the rules of operation described in the instructions for use.

3. The product warranty does not apply in the following cases:

- mechanical damage;
- failure of the product due to ingestion of foreign objects and liquids, insects, etc.;
- use of the product in conditions and modes that differ from domestic ones.

4. The warranty does not cover accessories and components.

5. The warranty is also void if during the warranty period, the defective product was repaired by unauthorized persons.

The warranty period is 1 year.

Shelf life - 3 years.

The date of manufacture is indicated on the packaging.

Manufacturer: "X.J. GROUP(HK) LTD"
7F/7Bldg Shatoujiao Free Industrial Zone,
518081 Shenzhen, China

Importer / Authorized Organization:
PALLADA LLC 111675 CITY MOSCOW
STR. RUDNEVKA HOUSE 4 P IV K 1,2 OF 1
RM 2/5, RUSSIA

Customer service support:

<https://www.gfgril.ru>

+7 (495) 645-16-93

The product is certified



Warranty card

Device: _____

Model: _____

Date of sale: _____

Seller organisation : _____

I received the product, I have no complaints about the configuration and appearance, I agree with the terms of the guarantee.
Buyer's full name and signature:

Opened the package, checked and sold.
Seller's name:

Seal.

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. Гарантийный срок – 1 год. Срок службы – 3 года. Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «Экс.Джей. Груп(ГК) Лтд» Адрес: 7Ф/7Блдг Шатоудзяо фри Индастриал зоун, Шеньжень, Китай Импортер / Уполномоченная организация: ООО «ПАЛЛАДА» 111675 ГОРОД МОСКВА УЛ. РУДНЁВКА ДОМ 4 П IV К 1,2 ОФ 1 РМ 2/5, РОССИЯ Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgiril.ru +7 (495) 645-16-93 Товар сертифицирован	Гарантийный талон Изделие: _____ Модель: _____ 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.
--	--

