

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПАРОВАРКИ GFGRIL GFS-2M



КНИГА РЕЦЕПТОВ

WWW.GFGRIL.RU

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

GFGRIL

НАЗНАЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПАРОВАРКИ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за выбор электрической пароварки GFS-2M! Этот прибор предназначен для приготовления блюд на пару с максимальным сохранением полезных свойств ингредиентов. Позволяет приготовить вкусную и полезную пищу с сохранением всех необходимых витаминов и микроэлементов, так как отсутствует возможность жарки, и блюда готовятся исключительно на пару. Пароварка будет особенно актуальна для людей, ведущих здоровый образ жизни, диабетиков, страдающих ожирением или заболеваниями сердечно-сосудистой системы. Два контейнера для продуктов позволяют одновременно готовить несколько различных блюд. Небольшие размеры пароварки способствуют компактному хранению и легкому уходу.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИЮ!

При использовании пароварки, всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:

- Храните и используйте пароварку вдали от нагретых поверхностей и других источников тепла
- Не включайте пароварку в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках
- Не оставляйте работающую пароварку без присмотра и не допускайте самостоятельного использования пароварки малолетними детьми
- При использовании пароварки обеспечьте зазор между пароваркой и окружающими предметами не менее 10 – 15 см
- Пароварка предназначена для использования только внутри помещений
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками
- Не погружайте корпус пароварки в воду или другие жидкости
- Не включайте пароварку с пустым резервуаром для воды
- Следите за тем, чтобы в отделение для воды не попадали посторонние продукты
- Данная пароварка не предназначена для использования людьми, у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования пароварки лицом, отвечающим за их безопасность

- В целях Вашей безопасности, при обнаружении дефекта пароварки, прекратите ее использование
- Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно, все ремонтные работы должны выполнять только квалифицированные специалисты

ВНИМАНИЕ! При работе пароварки, крышка и стенки контейнеров для продуктов нагреваются до высоких температур – прикасайтесь руками только к ручкам контейнеров для продуктов или используйте защиту рук в виде рукавиц или прихваток.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ПАРОВАРКИ



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

ЗАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

Перед началом работы пароварки заполните резервуар необходимым количеством воды в соответствии с отметками уровня заполнения, нанесенными на стенку резервуара:

- **MAX 500 ml** — максимальный уровень воды — для продуктов, требующих от **13 до 60 минут** приготовления
- **250 ml**
- **MIN** — минимальный уровень воды — до **13 минут** приготовления

При испарении всего количества воды из резервуара в процессе работы пароварки:

- Аккуратно снимите контейнеры с продуктами, держась за ручки контейнеров
- Залейте в резервуар необходимое количество чистой воды. Будьте осторожны, так как нагревательный элемент на дне резервуара нагрет до высокой температуры

ПРИМЕЧАНИЕ: Рекомендуется менять воду в резервуаре после каждого цикла приготовления.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПАРОВАРКИ

- Перед первым использованием внимательно прочтите все инструкции и указания по технике безопасности
- Извлеките из коробки все элементы пароварки
- Удалите все упаковочные материалы и наклейки
- Внимательно осмотрите пароварку на предмет возможных дефектов, трещин или других повреждений. При их обнаружении не используйте пароварку и обратитесь к продавцу
- Протрите влажной тканью корпус пароварки и затем просушите его
- Промойте все съемные части пароварки водой с моющим средством и дождитесь их высыхания

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления пароварки. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПАРОВАРКИ

ВНИМАНИЕ! Данная модель пароварки предназначена только для непромышленного и некоммерческого использования!

- Установите пароварку на ровную горизонтальную поверхность
- Заполните резервуар для воды. Уровень воды зависит от времени приготовления продуктов

ВНИМАНИЕ! Не используйте какие-либо другие жидкости, кроме воды!

- Установите контейнер для продуктов на корпус пароварки и поместите в него ингредиенты
- Если используются оба контейнера для продуктов, установите соединительное кольцо на первый контейнер и поместите на него второй контейнер, а затем оставшиеся ингредиенты

ПРИМЕЧАНИЕ: В нижний контейнер помещайте продукты, требующие более длительного приготовления, а в верхний контейнер помещайте продукты с меньшим временем приготовления

- Контейнер плотно накройте крышкой
- При помощи таймера установите желаемое время приготовления до 60 минут

ПРИМЕЧАНИЕ: Таймер работает независимо от того, подключен прибор к электрической розетке или нет. При установке таймера убедитесь, что индикатор работы загорелся!

- При включении таймера загорится индикатор работы пароварки, и Вы услышите характерный звук работы таймера
- Для завершения приготовления поверните регулятор таймера в исходное положение

ВНИМАНИЕ! При использовании посуды убедитесь, что дно посуды не перекрывает паровые отверстия в контейнере! Используйте только термостойкую посуду.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

ВНИМАНИЕ! Время приготовления может различаться в зависимости от количества и начальной температуры ингредиентов! Далее указано приблизительное время приготовления

Приготовление овощей

- Готовьте листовые зеленые овощи в течение как можно более короткого времени, так как они быстро теряют цвет
- Посолите и добавьте приправ к овощам **после** приготовления на пару для достижения наилучшего результата
- Замороженные овощи не следует размораживать перед приготовлением на пару

ПРОДУКТЫ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Брокколи	225 г	20 – 40 мин
Горох	280 г	30 – 40 мин
Капуста	225 г	25 – 40 мин
Кукуруза	3 шт.	30 – 50 мин
Нарезанная морковь	225 г	25 – 40 мин
Нарезанный картофель	225 г	30 – 40 мин
Спаржа	450 г	20 – 30 мин
Цветная капуста	450 г	30 – 40 мин

Приготовление яиц

- Перед приготовлением скорлупу яиц желательно предварительно проколоть
- Омлет следует готовить в термостойкой посуде, через 10 - 12 минут после начала приготовления рекомендуется его перемешать

ПРОДУКТЫ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Яйца всмятку	6 шт.	15 – 20 мин
Яйца вкрутую	6 шт.	20 – 25 мин
Омлет	225 г	15 – 25 мин

Приготовление рыбы и морепродуктов

- Замороженную рыбу можно приготовить на пару без размораживания, если разделить ее на кусочки и увеличить время приготовления
- Добавьте дольки лимона и свежие травы во время приготовления на пару для улучшения вкуса рыбы и морепродуктов

ПРОДУКТЫ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Филе трески, пикши, форели	225 г	20 – 30 мин
Креветки	225 г	25 – 35 мин
Моллюски	450 г	20 – 30 мин
Мидии	450 г	20 – 30 мин
Устрицы	450 г	20 – 40 мин

Приготовление мяса и птицы

- Для приготовления в пароварке выбирайте нежирное мясо
- Используйте свежие травы во время приготовления на пару, чтобы придать аромат блюду
- Перед подачей проткните мясо шпажкой или ножом, чтобы убедиться в его готовности

ПРОДУКТЫ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Говяжья лопатка	450 г	35 - 40 мин
Биштекс	450 г	20 – 40 мин
Тефтеля	450 г	30 – 40 мин
Курица	450 г	35 – 40 мин
Баранина	450 г	35 – 40 мин
Свинина	450 г	35 – 40 мин
Сосиски и сардельки	5 шт.	30 – 40 мин
Готовые колбасы	450 г	15 – 20 мин

Приготовление риса

- Для приготовления риса используйте только термостойкую посуду

РИС	КОЛИЧЕСТВО РИСА И ВОДЫ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Круглозерный	1 стакан риса / 1,5 стакана воды	45 – 60 мин
Длиннозерный	1 стакан риса / 1,5 стакана воды	55 – 60 мин
Пропаренный	1 стакан риса / 1,5 стакана воды	45 – 60 мин

УХОД ЗА ПАРОВАРКОЙ

ВНИМАНИЕ! Перед проведением каких-либо операций по уходу за пароваркой отключите сетевой шнур от сети питания!

- Убедитесь, что все части пароварки достаточно остыли
- Для очищения корпуса пароварки с резервуаром для воды рекомендуется использовать слегка влажную мягкую ткань или губку. Если загрязнения сохраняются, используйте мягкое моющее средство
- Для очищения съемных частей пароварки используйте губку или ткань и чистящее средство без сильных растворителей. Съемные части пароварки можно мыть в посудомоечной машине
- Перед последующим использованием убедитесь, что все части пароварки полностью сухие

Очищение резервуара с водой от накипи

Частота проведения процедуры очищения резервуара для воды от накипи зависит от степени жесткости используемой воды. Для продления срока службы пароварки рекомендуется очищать резервуар от накипи через каждые 10 циклов приготовления.

- Залейте в резервуар 2/3 части 5%-ного уксуса и 1/3 часть воды
- Установите на корпус пароварки один контейнер и накройте его крышкой
- Установите значение таймера на 15 минут
- После окончания дождитесь полного остывания пароварки и слейте раствор
- Промойте резервуар чистой водой

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Пароварка не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите пароварку к заведомо исправной розетке электропитания
	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке	Проверьте правильность подключения пароварки

Во время работы пароварки появился посторонний запах	Прибор новый	При первых включениях может чувствоваться слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после производства. Данный запах исчезнет после нескольких циклов эксплуатации
	В резервуар для воды попали посторонние продукты	Смените воду в резервуаре для воды
	Вода выкипела из резервуара	Добавьте воду в резервуар
Пар выходит не только через паровые отверстия, но и сбоку контейнера	Контейнер установлен неровно	Проверьте правильность установки контейнера
Верхний контейнер держится неустойчиво	Не установлено соединительное кольцо	Установите соединительное кольцо на нижний контейнер, а затем установите на него верхний контейнер

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: **GFS-2M**
- Мощность: **400 Вт**
- Питание: **220-240В ~ 50 Гц**
- Размеры: **24 x 19,5 x 29 см**
- Диаметр контейнера для продуктов: **19,5 см**
- Высота контейнера для продуктов: **8,5 см**
- Объем пароварки: **4,8 л**
- Вес пароварки: **880 г**
- Материал: пластик

КНИГА РЕЦЕПТОВ

ПРИМЕЧАНИЕ: Вес и объемы продуктов указаны приблизительно, Вы можете менять их в зависимости от предпочтений.

1. Курица в лимонно-имбирном маринаде

Ингредиенты:

- Куриное филе - 4 шт.
- Соль и перец по вкусу

Ингредиенты для маринада:

- Чеснок - 1 зубчик
- Свежий имбирь по вкусу
- Лимон - 1/2 шт.
- Сухой херес - 1 ст. л.
- Устричный соус - 1 ст. л.
- Соевый соус - 1 ст. л.

Приготовление:

Чеснок и имбирь мелко нарезать. Смешать все ингредиенты для маринада в миске. Куриное филе положить в маринад, накрыть миску крышкой и поставить в холодильник на 30 - 40 минут. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Каждый кусочек куриного филе завернуть в фольгу и выложить в нижний контейнер пароварки. Накрыть пароварку крышкой и варить на пару 30 - 40 минут.

2. Филе форели с овощами

Ингредиенты:

- Филе форели - 4 шт.
- Свежая зеленая фасоль – 1/2 стакана
- Нежирный бекон - 4 ломтика
- Шампиньоны - 1/4 стакана
- Морковь - 2 шт.
- Сливочное масло - 2 ст. л.
- Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Овощи и грибы тщательно вымыть. Морковь очистить и нарезать небольшими дольками. Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками. Намазать сливочным маслом 4 листа алюминиевой фольги и выложить на каждый лист фольги ломтик бекона, филе форели и 1/4 овощей и шампиньонов. Добавить соль, перец и оставшееся сливочное масло. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Плотно завернуть каждый лист фольги и поместить в контейнер пароварки. Пароварку закрыть крышкой и готовить на пару в течение 30 - 35 минут.

3. Креветки с рисом и сливками

Ингредиенты:

- Длиннозерный рис - 1 стакан
- Куриный бульон - 2 стакана
- Замороженные вареные креветки - 1 стакан
- Твердый сыр - 80 г
- Миндаль - 2 ст. л.
- Свежая зелень лука по вкусу
- Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Миндаль обжарить и измельчить. Сыр натереть на мелкой терке. Зелень лука мелко нарезать. В миске смешать рис, куриный бульон, сыр, креветки, соль и перец. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Готовить на пару в течение 60 минут. Во время приготовления рекомендуется один раз перемешать. При подаче добавить зелень лука и украсить измельченным миндалем.

4. Овощи на пару

Ингредиенты:

- Морковь - 2 шт.
- Куртофель - 2 шт.
- Стебли сельдерея - 200 г
- Сливочное масло - 1 ст. л.
- Сыр чеддер - 50 г
- Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Сыр натереть на мелкой терке. Овощи очистить, нарезать на небольшие кусочки и поместить в контейнер пароварки. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня и готовить на пару 30 - 40 минут. Переложить овощи в другую посуду, добавить сливочное масло, соль и перец по вкусу. Подавать горячими, посыпав тертым сыром.

5. Рисовый пудинг

Ингредиенты:

- Круглозерный рис - 1/2 стакана
- Молоко - 1 стакан
- Ванильный экстракт - 1 ст. л.
- Сахар - 1/2 стакана
- Изюм по желанию

Приготовление:

В миске смешать рис, молоко, сахар, ванильный экстракт и изюм. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Закрывать пароварку крышкой и готовить на пару 45 - 60 минут. Во время приготовления рекомендуется один раз перемешать.

6. Яблоки с корицей

Ингредиенты:

- Яблоки - 4 шт.
- Сахар - 1/2 стакана
- Корица по вкусу

Приготовление:

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины и нарезать дольками. Выложить яблоки в контейнер пароварки и посыпать корицей. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Закрывать пароварку крышкой и готовить на пару 15 - 20 минут. Яблоки выложить в другую посуду, добавить сахар и размять до однородной консистенции.

7. Простой пирог с патокой

Ингредиенты:

- Мука пшеничная - 2 стакана
- Вода - 1 стакан
- Сахар - 1/2 стакана
- Патока - 1/2 стакана
- Коричневый сахар - 1/2 стакана
- Пищевая сода - 1 ч. л.
- Сливочное масло - 1/2 стакана

Приготовление:

В миске смешать муку, сахар, коричневый сахар и сливочное масло до консистенции мелкой крошки. Отложить 1/2 стакана смеси для посыпки. Добавить воду, патоку и пищевую соду. Форму для приготовления смазать маслом и посыпать мукой. Получившееся тесто вылить в форму и посыпать крошкой. Плотнo накрыть форму алюминиевой фольгой для предотвращения попадания воды. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Поместить форму в контейнер пароварки. Закрyть пароварку крышкой и готовить на пару 60 минут.

8. Банановый хлеб

Ингредиенты:

- Пшеничная мука - 1,5 стакана
- Банан - 2 шт.
- Сахар - 3/4 стакана
- Сливочное масло - 1/2 стакана
- Разрыхлитель - 2 ч. л.
- Молоко - 1/4 стакана
- Яйцо - 1 шт.
- Соль по вкусу

Приготовление:

Банан размять до консистенции пюре. В миске смешать муку, сахар, разрыхлитель, соду и соль. Добавить бананы, сливочное масло, молоко и яйцо. Форму для приготовления смазать маслом и посыпать мукой. выложить получившееся тесто в форму и плотно накрыть алюминиевой фольгой для предотвращения попадания воды. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Поместить форму в контейнер пароварки. Закрыть пароварку крышкой и готовить на пару 60 минут.

**БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ
«РЕЦЕПТЫ» НА САЙТЕ WWW.GFGRIL.RU**

Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Условия гарантии 1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие. 2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию. 3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях: - механических повреждений; - выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.; - использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых. 4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. 5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами. 6. Гарантийный срок – 1 год. 7. Срок службы – 3 года. Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «Экс. Джей. Груп(ГК) Лтд» Адрес: 7Ф/7Блдг Шатоудзяо фри Индастриал зоун, Шеньжень, Китай Импортёр / Уполномоченная организация : ООО «ПАЛЛАДА» 111675 ГОРОД МОСКВА УЛИЦА 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 Класс защиты I	Гарантийный талон Изделие: _____ Модель: _____ 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.