

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ USER MANUAL

**Электрическая пароварка GFS-11D,
3 паровые корзины из нержавеющей стали (SUS 304)**
Electric steamer GFS-11D,
3 stainless steel steam baskets (SUS 304)



КНИГА РЕЦЕПТОВ RECIPES BOOK



ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ НА САЙТЕ В РАЗДЕЛЕ «КНИГА РЕЦЕПТОВ»
ИЛИ ПО QR-КОДУ

EVEN MORE RECIPES ON THE SITE IN THE «RECIPE BOOK»
SECTION OR BY QR CODE

Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



WWW.GFGRIL.RU

НАЗНАЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПАРОВАРКИ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за выбор электрической пароварки GFS-11D. Этот прибор поможет Вам приготовить вкусную и полезную пищу с сохранением всех необходимых витаминов и микроэлементов. Блюда, приготовленные на пару, отлично дополняют любой рацион, и особенно актуальны для людей, ведущих здоровый образ жизни и следящих за своим питанием. Приготовленные с помощью пароварки блюда рекомендованы людям, страдающим заболеваниями сердечно-сосудистой системы и желудочно-кишечного тракта, а также тем, кто испытывает проблемы с лишним весом.

3 паровые корзины из нержавеющей стали SS304 позволяют одновременно приготовить несколько различных блюд сразу на всю семью. Генерация пара происходит по истечении 60 секунд с начала включения пароварки. GFS-11D имеет встроенную защиту от перегрева и защиту от включения без воды. Отличительной особенностью электрической пароварки GFS-11D является наличие таймера приготовления (до 100 минут), а также функция подогрева приготовленных блюд (до 120 минут).

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества электрической пароварки GFS-11D, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: <https://www.gfgril.ru>

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

❗ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭТОГО ИЛИ ЛЮБОГО ДРУГОГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА ВСЕГДА СОБЛЮДАЙТЕ ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ:

- Не включайте пароварку в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время его использования.
- 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 использовали пароварку в качестве игрушки.
- 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 источниками тепла, внутри или на верхней части нагретой духовки.
- 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 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.
- 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 подвергнулся воздействию воды или других жидкостей.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или квалифицированным специалистом.

⚠ ВНИМАНИЕ! Для снижения риска получения травм:

Данный прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, только для бытового/частного применения. Не используйте прибор на открытом воздухе.

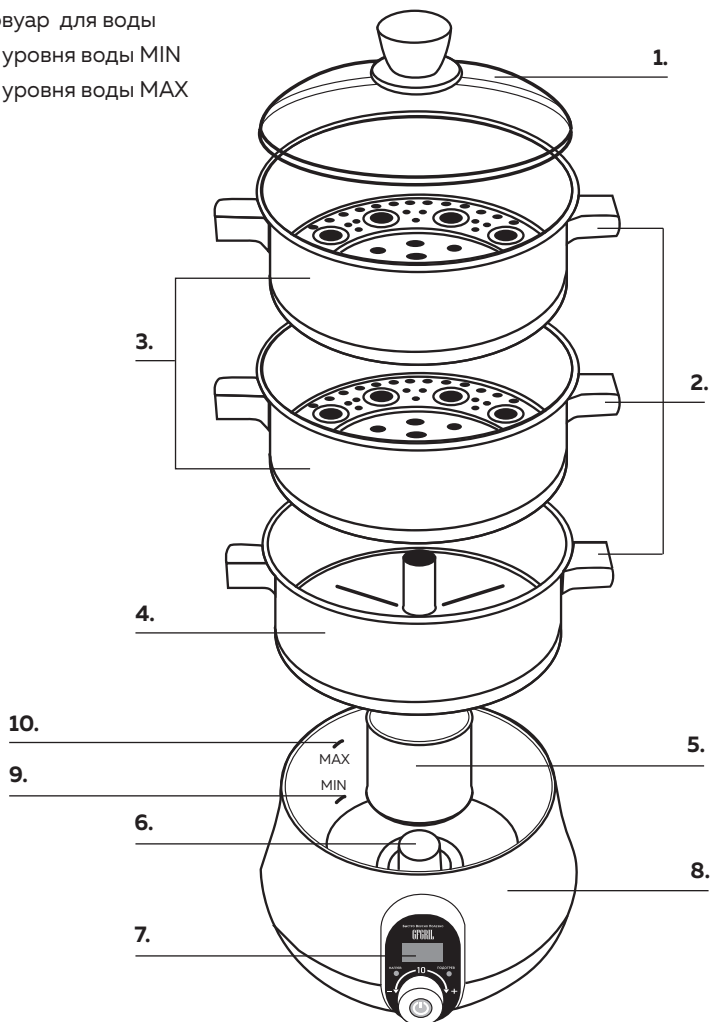
- **Не прикасайтесь к корпусу прибора, пока он не остыл!**
- **При работе пароварки крышка и стенки корзины для продуктов нагреваются до высоких температур – прикасайтесь руками только к ручкам корзины или используйте защиту рук в виде рукавиц или прихваток.**
- **Соблюдайте осторожность при извлечении продуктов из пароварки. Пар может ошпарить пользователя.**

⚠ ВАЖНО!

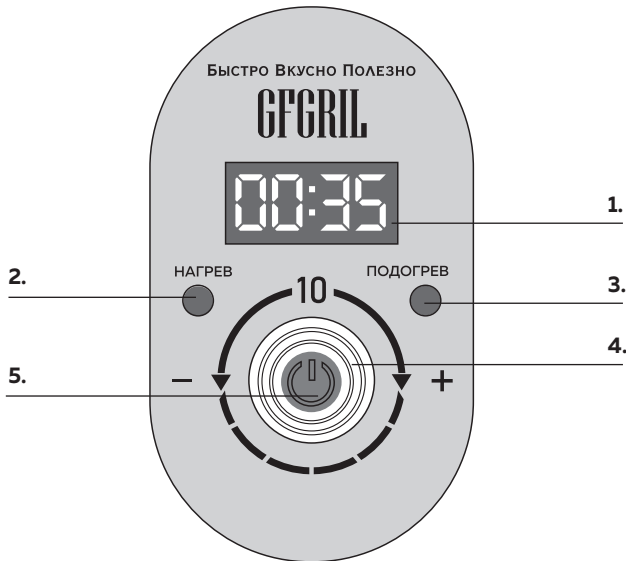
- Всегда заполняйте резервуар прибора необходимым количеством воды. Не превышайте максимальный уровень и не позволяйте уровню воды опускаться ниже минимальной отметки.
- Всегда используйте прибор с крышкой на паровой корзине и убедитесь, что крышка плотно прилегает к корзине.
- Закладку продуктов рекомендуется начинать с нижней чаши.
- Большую пищу следует разрезать на более мелкие куски, чтобы ее было легче готовить на пару.
- Рекомендуется помещать разные виды пищи в разные чаши пароварки.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ПАРОВАРКИ

1. Стекланная крышка
2. Ручки паровых корзин
3. Паровые корзины с отверстиями на дне
4. Паровая корзина без отверстий на дне
5. Ограничительный стакан для защиты нагревательного элемента
6. Нагревательный элемент
7. Панель управления
8. База/Резервуар для воды
9. Индикатор уровня воды MIN
10. Индикатор уровня воды MAX



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 1. ЖК дисплей** отображает время до окончания процесса приготовления, а также время до окончания режима «ПОДОГРЕВ».
- 2. Индикатор «НАГРЕВ».** Красный индикатор «НАГРЕВ» горит в процессе работы пароварки в режиме приготовления блюда.
- 3. Индикатор «ПОДОГРЕВ».** Зеленый индикатор «ПОДОГРЕВ» горит в режиме подогрева приготовленного блюда. Включается после окончания заданного времени приготовления и перехода прибора в режим «ПОДОГРЕВ».
- 4. Ручка регулировки времени.** При помощи поворотной ручки можно задать желаемое время приготовления или подогрева приготовленной еды. Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы увеличить время, против – чтобы уменьшить.
- 5. Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ».** При помощи данной кнопки можно включить или выключить пароварку. Нажмите данную кнопку 1 раз, чтобы включить пароварку, повторное нажатие выключит пароварку.

ЗАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

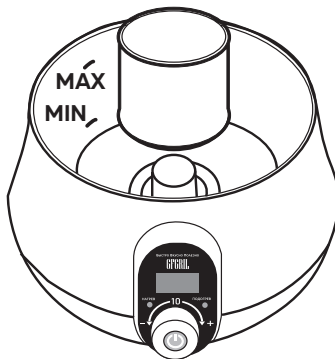
Перед началом работы пароварки заполните резервуар необходимым количеством воды в соответствии с отметками уровня заполнения, нанесенными на стенку резервуара:

MAX – максимальный уровень воды (2 000 мл)

MIN – минимальный уровень воды (800 мл)

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

- Аккуратно снимите корзины с продуктами, держась за ручки корзин;
- 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. Также рекомендовано использовать фильтрованную воду, чтобы избежать образования накипи.

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.

РЕКОМЕНДАЦИЯ: первое использование пароварки рекомендовано провести с пустыми корзинами без еды. Рекомендованный цикл первого использования 5-10 минут.



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.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Разместите прибор на ровной, горизонтальной поверхности.
- Установите в центр резервуара для воды ограничительный стакан.
- Залейте воду до отметки «МАХ».
- Положите продукты в паровые корзины. Не переполняйте корзины, между продуктами должно остаться пространство для циркуляции пара.
- Установите корзину без отверстий первой на резервуар с водой, далее корзины с отверстиями.



ПРИМЕЧАНИЕ: Вы можете использовать пароварку с любым количеством корзин – от 1 до 3х. Первой всегда располагайте корзину без отверстий. Не устанавливайте корзину с отверстиями сразу на резервуар для воды. Сок или кусочки еды могут попасть в резервуар с водой и на нагревательный элемент, что может привести к поломке пароварки.

- Поместите крышку сверху последней корзины. Убедитесь, что края крышки находятся на одной линии с краями верхней корзины.

ВКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

- Подсоедините шнур прибора к электрической розетке. На дисплее отобразится значение «----».
- Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ». На дисплее отобразится предустановленное время 10 минут, индикатор «НАГРЕВ» загорится красным.
- При помощи ручки регулировки времени можно задать желаемое время приготовления блюда (от 1 до 100 мин). Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы увеличить время, против – чтобы уменьшить.
- После установки желаемого времени по истечении 5 секунд пароварка начнет работать. На ЖК-дисплее будет отображаться отставшее время до окончания приготовления.
- По завершении приготовления пароварка издаст тихий звуковой сигнал и начнет работать на режиме «ПОДОГРЕВ». Индикатор «ПОДОГРЕВ» будет гореть зеленым. Предустановленное время работы в режиме «ПОДОГРЕВ» – 120 мин.
- При помощи ручки регулировки времени можно задать желаемое время подогрева приготовленной еды (от 1 до 120 мин). Поверните ручку по часовой стрелке, чтобы увеличить время, против – чтобы уменьшить. После установки желаемого времени подогрева по истечении 5 секунд пароварка начнет работать. На ЖК-дисплее будет отображаться отставшее время до окончания подогрева.
- По завершении работы на режиме «ПОДОГРЕВ» пароварка издаст звуковой сигнал и на ЖК-дисплее отобразится значение «----».
- Во время работы пароварки Вы можете прекратить приготовление или подогрев, нажав на кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ».

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

- 2 паровые корзины с отверстиями имеют 12 специальных отсеков для приготовления яиц (6 отсеков в каждой корзине).
- Перед приготовлением скорлупу яиц желательно предварительно проколоть.

Продукты	Время приготовления
Яйца всмятку	9-11 мин
Яйца вкрутую	12-15 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
Бифштекс	450 г	20 – 40 мин
Тефтели	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 и других круп используйте термостойкую посуду или готовьте в корзине без отверстий.

Рис	Количество риса и воды	Время приготовления
Круглозерный	1 стакан риса / 1,5 стакана воды	20 – 35 мин
Длиннозерный	1 стакан риса / 1,5 стакана воды	35 – 40 мин
Пропаренный	1 стакан риса / 1,5 стакана воды	20 – 35 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 рекомендуется использовать слегка влажную мягкую ткань или губку.
- При сливе воды из резервуара с водой наклоните корпус на 45 градусов и затем доведите этот угол до 90 градусов. Не допускайте, чтобы вода попадала на внешние стенки корпуса.
- Для очищения съемных частей пароварки используйте губку или ткань и чистящее средство без сильных растворителей. Корзины и крышку можно мыть под проточной водой.
- Не оставляйте остатки пищи в корзинах. Засохшие остатки пищи могут стать причиной появления пятен, царапин и коррозии.
- 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.

- Установите ограничительный стакан.
- Залейте в резервуар 2 литра воды и добавьте 2-3 чайные ложки лимонной кислоты.
- Установите корзину без отверстий на резервуар с водой. Закройте крышкой.
- Включите пароварку и установите время 4-5 мин.
- После окончания дождитесь полного остывания пароварки и слейте раствор.
- Сполосните или протрите влажной тканью емкость для воды и ограничительный стакан.

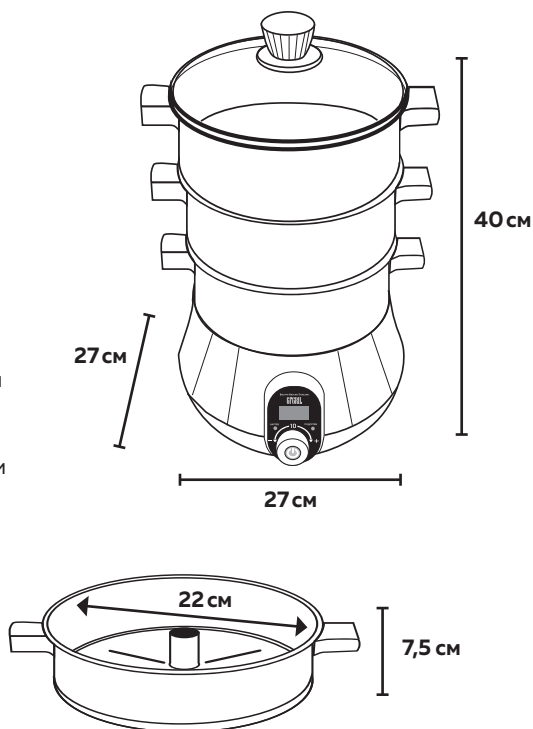
Храните прибор в чистом сухом месте, желательно в оригинальной упаковке.

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 корзины	Корзина установлена неровно	Проверьте правильность установки корзины
Пароварка не работает. На ЖК-дисплее горит ошибка E3.	Отсутствие воды	Долейте воду

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: GFS-11D
- Мощность: 600 Вт
- Питание: 220-240В, 50-60Гц
- Размеры: 27х27х 40см
- Размер паровой корзины: диаметр 22 см, высота 7,5 см
- Объем корзины: 2,85 л
- Общий объем: 8,55 л
- Количество уровней: 3
- Резервуар для воды – 2 л
- Таймер приготовления от 1 до 100 мин с шагом 1 минута
- Время подогрева от 1 до 120 мин с шагом 1 минута
- Количество паровых корзин – 1 без отверстий, 2 с отверстиями
- Вес пароварки: 2,5 кг
- Длина шнура: 0,7 метра
- Материал: пластик, стекло, нержавеющая сталь



Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительно-го 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%

УТИЛИЗАЦИЯ ПАРОВАРКИ

Утилизируйте пароварку согласно требованиям положения об утилизации электрического и электронного оборудования. По всем вопросам по утилизации обращайтесь в соответствующую коммунальную службу.





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

ОМЛЕТ

Ингредиенты:

- Яйцо – 4 шт
- Молоко – 100мл
- Соль
- Травы

Приготовление:

Взбить яйца с молоком. Добавить соль и травы по вкусу. Перемешать. Чтобы избежать прилипания готового блюда к корзине, рекомендовано стенки и дно корзины смазать растительным маслом. Влить смесь в корзину без отверстий. Накрыть пароварку крышкой и варить на пару 20–25 минут.

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 корзину с отверстиями. Накрыть пароварку крышкой и варить на пару 30 – 40 минут.

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. Плотнo завернуть каждый лист фольги и поместить в корзину с отверстиями. Пароварку закрыть крышкой и готовить на пару в течение 30 – 35 минут.

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. Можно готовить в корзине без отверстий или термостойкой посуде в корзине с отверстиями в течение 60 минут. Во время приготовления рекомендуется один раз перемешать. При подаче добавить зелень лука и украсить измельченным миндалем.

ОВОЩИ НА ПАРУ

Ингредиенты:

- Морковь – 2 шт.
- Картофель – 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 корзину с отверстиями. 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.

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. Разложить полученную смесь в силиконовые формочки либо в другую термостойкую посуду. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Закрывать пароварку крышкой и готовить на пару 45 – 60 минут. Во время приготовления рекомендуется один раз перемешать.

ЯБЛОКИ С КОРИЦЕЙ

Ингредиенты:

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

Приготовление:

Яблоки очистить от кожуры и сердцевин и нарезать дольками. Выложить яблоки в корзину с отверстиями 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.

БАНАНОВЫЕ МАФФИНЫ

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 и соль. Добавить бананы, сливочное масло, молоко и яйцо. Силиконовые формочки смазать маслом. Разложить получившееся тесто в формочки. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Поместить формочки в корзину пароварки. Закрывать пароварку крышкой и готовить на пару 25–40 минут. После приготовления украсить по вкусу – ягодами или кондитерской посыпкой.

ШОКОЛАДНЫЕ МАФФИНЫ

Ингредиенты:

- Темный шоколад (70% содержания какао) – 120 г
- Сливочное масло – 40 г
- Яичный желток – 2 шт
- Яичный белок – 3 шт
- Сахарная пудра – 50 г
- Мука – 3 столовые ложки

Приготовление:

Шоколад и масло растопить в кастрюле. Смешать желтки с сахаром, после чего добавить муку. Влить растопленный шоколад и масло. Ввести взбитые белки. Смазать силиконовые формочки маслом. Разложить получившееся тесто в формочки. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Поместить формочки в корзину пароварки. Закрыть пароварку крышкой и готовить на пару 25-40 минут. Получившиеся маффины украсить по вкусу – сахарной пудрой, ягодами или кондитерской посыпкой.

ОМЛЕТ НА ПАРУ С КРЕВЕТКАМИ

Ингредиенты:

- Яйца – 3шт
- Креветки – 6шт
- Молоко – 100 мл
- Соль

Приготовление:

Взбить яйца с молоком, добавить соль. Полученную яично-молочную смесь разлить по силиконовым формочкам. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Поместить формочки в корзину пароварки. Закрыть пароварку крышкой и готовить на пару 8 минут. С креветок снять панцирь, убрать голову. Добавить креветки в формочки с омлетом, готовить на пару еще 5-7 минут. Готовый омлет украсить кунжутом, добавить соус по вкусу.

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА НА ПАРУ

Ингредиенты (для 12 порций):

- Творог – 800 г
- Манка – 2 ст.л.
- Яйца – 3 шт.
- Сахар – 3 ст.л.
- Изюм – 40 г
- Соль по вкусу
- Ванильный сахар по вкусу
- Растительное масло – 1/4 чайн.ложки

Приготовление:

Творог перетереть через сито или с помощью погружного блендера. Добавить яйца, сахар, ванильный сахар и соль по вкусу и снова все перетереть погружным блендером либо перемешать ложкой. Добавить манку, хорошо перемешать. Дать всей массе постоять 10 мин, чтобы разбухла манка. Изюм промыть, просушить. Промытый изюм добавить в творожную массу и перемешать. Силиконовые формочки смазать растительным маслом. Выложить творожную массу в формочки, плотно утрамбовывая. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Поместить формочки в корзину пароварки. Закрыть пароварку крышкой и готовить на пару 25-30 минут.

МАНТЫ НА ПАРУ**Ингредиенты:**

- 500 г. фарша баранины (или фарша говядины)
- 1 луковица
- 1 небольшое яйцо
- 1 стакан муки
- 1/4 стакана молока
- 1/4 стакана воды (для теста)
- 25 г. сливочного масла
- 2-3 ст.л. растительного масла
- Соль, перец и специи по вкусу

Приготовление:

Лук почистить, мелко нашинковать и смешать с фаршем, добавить соль, перец и специи. В отдельной миске замесить тесто – смешать муку, молоко, воду, яйцо и соль. Тесто должно получиться достаточно тугим, чтобы манты не развалились в процессе приготовления. Разделить тесто на небольшие кусочки, раскатать каждый кусочек теста в тонкую лепешку. Выложить на тесто начинку из фарша, добавить маленький кусочек сливочного масла и защипнуть края. Таким же образом сделать манты из оставшегося теста и фарша. Смазать манты растительным маслом. Выложить манты в корзину с отверстиями. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Закрыть пароварку крышкой и готовить на пару 25 – 35 минут.

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

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 неуполномоченными на то лицами.
6. Гарантийный срок – 1 год.
7. Срок службы – 3 года.

Дата изготовления указана на упаковке.

Изготовитель: «Дунгуань Лонгъю Электрик Эплаенс Ко. Лтд.»

Адрес: Комната 201, корпус 1, улица Далонг № 102, город Далиншань, город Дунгуань, провинция Гуандун, Китай

Импортер / Уполномоченная организация:
ООО «Паллада», 111675 Россия, город Москва, улица Руднёвка, дом 4, п IV к 1, 2
оф 1 РМ 2/5

Служба сервисной поддержки потребителей: <https://www.gfgril.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.

ABOUT ELECTRIC STEAMER

Dear buyer, thank you for choosing Electric steamer GFS-11D.

This device will help you to cook tasty and healthy food while preserving all the necessary vitamins and minerals. Steamed dishes are an excellent addition to any diet and such food is especially relevant for people who lead a healthy lifestyle and watch their diet. Meals cooked in electrical steamer are recommended for people suffering from diseases of the cardiovascular system and the gastrointestinal tract, as well as for those who are overweight.

With 3 steam baskets made of SS304 stainless steel you can cook several different dishes at once for the whole family. Steam is generated after 60 seconds after start of steamer working. GFS-11D has built-in overheating protection and protection against switching on without water. A distinctive feature of the GFS-11D electric steamer is cooking timer (up to 100 minutes), as well as the function of heating of cooked dishes (up to 120 minutes).

The device is intended for personal use. It is not intended for commercial use of any kind. To use all advantages of Electric steamer GFS-11D read the user manual and follow the rules of care and safety. This will extend the service life of your device.

Save the user manual for future use or when transferring the device to another person. For more information visit our website: <https://www.gfgiril.ru>.

PRECAUTIONS:

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

!WHEN USING THIS OR ANY OTHER ELECTRICAL APPLIANCE ALWAYS FOLLOW BASIC SAFETY RULES:

- Do not plug the steam cooker in the mains, the voltage of which goes beyond the limits specified in the technical specifications.
- Do not leave the device unattended during use.
- This device is not intended for use by persons (including children) with limited physical, mental or mental abilities, or with insufficient experience and knowledge, unless they are supervised or instructed on the use of the device by those responsible for their safety.
- Make sure kids don't use a steamer as a toy.
- Always use the device on a flat, stationary, heat-resistant surface.
- The temperature on steamer 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. Let the device to cool to room temperature.
- Use the device in a well ventilated room, with a free space of at least 10-15 cm on each side for sufficient air circulation.
- Do not place the device near heat sources, inside or on top of a heated oven.
- Do not use the device near water or other fluids.

- Do not place or drop the device into water or other fluids. If the device falls into the water, disconnect it immediately from the electrical outlet. Do not touch or take it out of the water while it is connected.
- Do not place the device on the power cord as the cord can bend and break.
- Do not connect or disconnect the device to/from the outlet with wet hands.
- Store the device and its mains cord away from heated surfaces.
- Never use this device if it has a damaged power cable or plug, or they do not work properly; if the cord has been removed, damaged or exposed to water or other fluids.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer or qualified person.

⚠ ATTENTION! To reduce the risk of injury:

This device is not intended for industrial and commercial use, only for domestic/private use. Do not use the device outdoors.

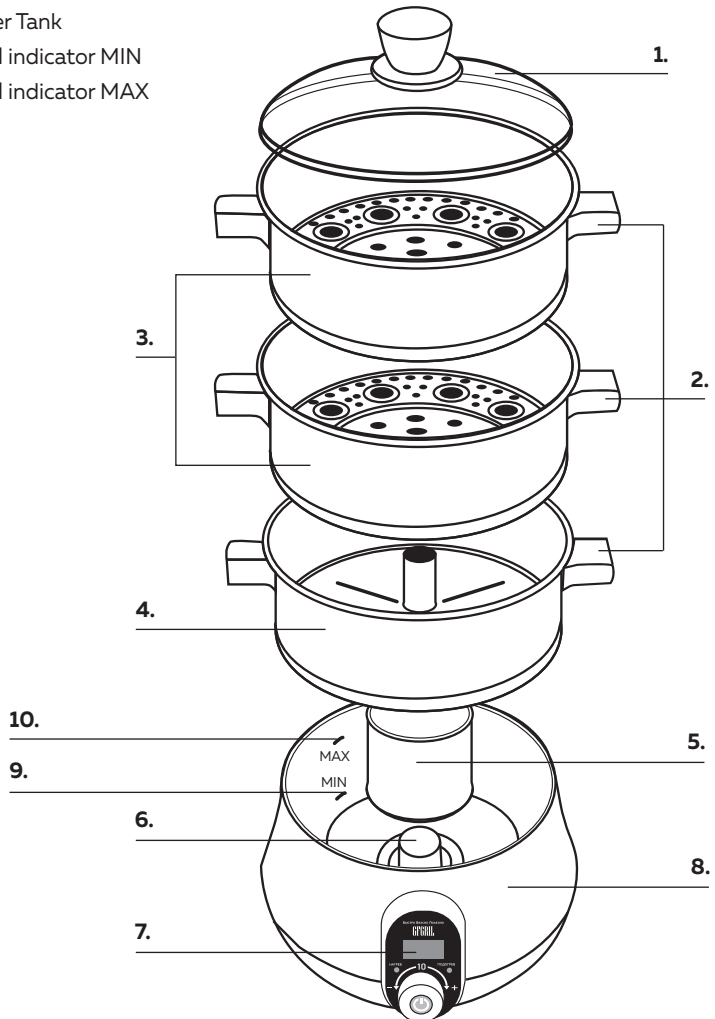
- **Do not touch the device until it has cooled down!**
- **When the steamer is operating, the lid and walls of the food baskets are heated to high temperatures – touch only the handles of the baskets with your hands or use hand protection in the form of mittens or tacks.**
- **Be careful when removing products from the steamer. Steam can scar the user.**

⚠ IMPORTANT!

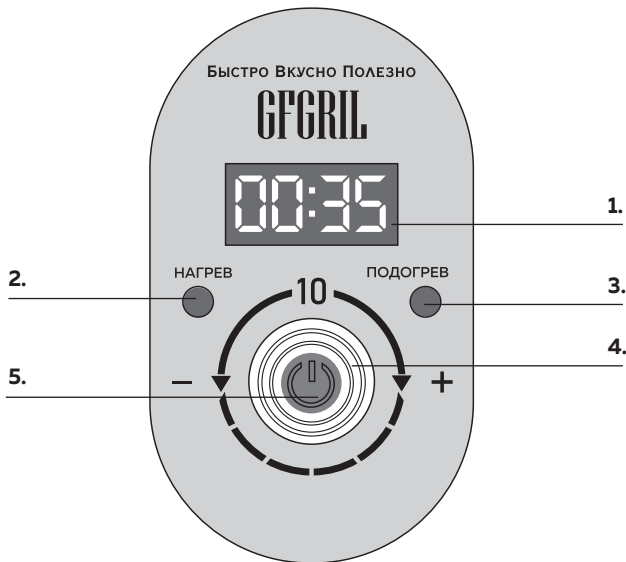
- Always fill the water tank with the required amount of water. Do not exceed the maximum level and do not allow the water level to fall below the minimum level.
- Always use a device with a lid on the steam basket and make sure the lid fits tightly to the basket.
- It is recommended to start putting products in the bottom steam basket.
- Big food should be cut into smaller parts to make it easier to steam.
- It is recommended to place different types of food in different steam baskets.

DETAILS OF ELECTRIC STEAMER

1. Glass lid
2. Handles of steam baskets
3. Steam baskets with holes on the bottom
4. Steam basket without holes on the bottom
5. Cover of heating element
6. Heating element
7. Control panel
8. Base/Water Tank
9. Water level indicator MIN
10. Water level indicator MAX



CONTROL PANEL



1. **LCD** shows time until the end of the cooking process, as well as time until the end of the heating mode.
2. **Indicator «НАГРЕВ»**. The red indicator «НАГРЕВ» is on during the operation of the steamer in the cooking mode.
3. **Indicator «ПОДОГРЕВ»**. The green indicator «ПОДОГРЕВ» is on in the mode of heating of cooked dish. This indicator is on after completion of preset cooking time and setting of the device to heating mode.
4. **Time adjustment handle**. With the help of a rotary handle you can set the desired time for cooking or heating of the cooked food. Turn the handle clockwise to increase time, counter to decrease.
5. **Button «ВКЛ/ВЫКЛ»**. Using this button you can turn on or off the steam cooker. Press this button 1 time to turn on the steamer, pressing again will turn off the steamer.

WATER TANK FILLING

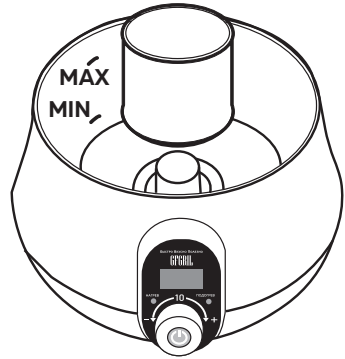
Before steamer starts working, the water tank must be filled with the required amount of water according to the filling level marks on the tank wall:

MAX - maximum water level (2,000 ml)

MIN - minimum water level (800 ml)

After boiling out of all water from the tank during the operation of the steamer cooker:

- Carefully remove the food containers by holding the container handles;
- Fill the tank with the required amount of clean water. Be careful as the heating element at the bottom of the tank is heated to a high temperature.



NOTE: It is recommended to change the water in the tank after each cooking cycle. It is also recommended to use filtered water to avoid scale formation.

BEFORE FIRST USE OF STEAM COOKER

- Read all safety instructions carefully before first use.
- Take all steamer parts from the box.
- Remove all packaging materials and labels.
- Carefully inspect the steamer for possible defects, cracks or other damage. If they are found, do not use a steamer and contact the seller.
- Wipe the steamer base with a damp cloth and then dry it.
- Wash all removable parts of the steamer with detergent water and wait for them to dry out.

RECOMMENDATION: The first use of the steamer is recommended to be carried out with empty baskets without food. The recommended first-use cycle is 5-10 minutes.



NOTE: During the first use you may smell a faint smell from the burnout of the substances left over from the steamer. This is a normal phenomenon that will pass after several cycles of operation.

PREPARATION FOR WORK

- Place the device on a flat, horizontal surface.
- Install a cover of heating element in the center of the water tank.
- Fill water to «MAX» mark
- Put the products in steam baskets. Do not overfill the baskets, there should be space among products for steam circulation.
- Install the basket without holes first on the water tank, then the baskets with holes.



NOTE: You can use steamer with any quantity of baskets – from 1 to 3 baskets. Always place the basket without holes first. Do not place the basket with holes right on the water tank. Juice or pieces of food can get into the water tank and into the heating element which can cause the steamer to break down.

- Place the lid on top of the last basket. Make sure that the edges of the lid are in line with the edges of the top basket.

TURNING ON THE DEVICE

- Connect the device cord to the electrical outlet. The display will show «----».
- Press the button «ВКЛ/ВЫКЛ». The display will show preset time of 10 minutes, the «НАГРЕВ» indicator will turn red.
- Using the time control handle you can set the desired cooking time (from 1 to 100 minutes). Turn the handle clockwise to increase time, counter – to decrease.
- After setting the desired time after 5 seconds the steamer will start working. The LCD will show the time until the end of cooking.
- At the end of the cooking the steamer will emit a quiet beep and start working in the heating mode. The «ПОДОГРЕВ» indicator will be green. The preset operating time in heating mode is 120 minutes.
- Using the time control handle you can set the desired time for heating the cooked food (from 1 to 120 minutes). Turn the handle clockwise to increase time, counter – to decrease. After setting the desired heating time after 5 seconds, the steamer will start working. The LCD will show time until the end of heating.
- After completion of the heating operation the steamer will beep and the LCD display will show «---».
- During the operation of the steamer you can stop cooking or heating by pressing the button «ВКЛ/ВЫКЛ».

COOKING OF DIFFERENT PRODUCTS

⚠ ATTENTION! The cooking time may vary depending on the amount and initial temperature of the ingredients! The approximate cooking time is indicated below.

COOKING VEGETABLES

- Cook leafy green vegetables for as short a time as possible, as they quickly lose color.
- Add salt and spices to the vegetables after steaming to achieve the best result.
- Frozen vegetables should not be thawed before steaming.

Product	Quantity	Time of cooking
broccoli	225 gr	20 – 40 min
Peas	280 gr	30 – 40 min
Cabbage	225 gr	25 – 40 min
Corn	3 pcs	30 – 50 min
Sliced carrots	225 gr	25 – 40 min
Sliced potatoes	225 gr	30 – 40 min
Asparagus	450 gr	20 – 30 min
Cauliflower	450gr	30 – 40 min

EGG COOKING

- 2 steam baskets with holes have 12 special compartments for cooking of eggs (6 compartments in each basket).
- Before preparing the egg shell it is recommended to puncture.

Product	Time of cooking
Soft-boiled eggs	9-11 min
Hard-boiled eggs	12-15 min

FISH AND SEAFOOD COOKING

- Frozen fish can be steamed without thawing by dividing it into pieces and increasing cooking time.
- Add lemon wedges and fresh herbs while steaming to improve the taste of fish and seafood.

Product	Quantity	Time of cooking
cod fillet, haddock, trout	225 gr	20 – 30 min
Shrimps	225 gr	25 – 35 min
Mollusks	450 gr	20 – 30 min
Mussels	450 gr	20 – 30 min
Oysters	450 gr	20 – 40 min

MEAT AND POULTRY COOKING

- Choose low-fat meat to cook in a steamer
- Use fresh herbs while steaming to give smell to the dish.
- Try meat with a skewer or knife before serving to make sure it's ready.

Product	Quantity	Time of cooking
beef shoulder	450 gr	35 – 40 min
Steak	450 gr	20 – 40 min
Meatballs	450 gr	30 – 40 min
Chicken	450 gr	35 – 40 min
Sheepmeat	450 gr	35 – 40 min
Pork	450 gr	35 – 40 min
Sausages and sausages	5 pcs	30 – 40 min
Ready-made sausages	450 gr	15 – 20 min

COOKING RICE

To cook rice and other cereals use heat-resistant dishes or cook in a basket without holes.

Rice	Quantity of rice and water	Time of cooking
round - grain	1 cup of rice / 1,5 cup of water	20 – 35 min
Long - grain	1 cup of rice / 1,5 cup of water	35 – 40 min
Steamed	1 cup of rice / 1,5 cup of water	20 – 35 min

STORAGE AND CARE

⚠ ATTENTION! Disconnect the mains cord from the mains before performing any operations to care for the steam cooker!

- Make sure all parts of the steamer are cold enough.
- It is recommended to use a slightly wet soft cloth or sponge to clean the steamer body.
- When draining water from the water tank, tilt the body 45 degrees and then bring this angle to 90 degrees. Do not allow water to enter the outer walls of the housing.
- To clean removable parts of the steamer use a sponge or cloth and cleaning agent without strong solvents. Baskets and lid can be washed under running water.

Do not leave any leftover food in baskets. Dried food can cause stains, scratches and corrosion.

- Before next use ensure that all parts of the steamer are completely dry.

CLEANING OF THE WATER TANK

The frequency of water tank cleaning procedure depends on the degree of rigidity of the water used. To extend the service life of the steamer it is recommended to clean the tank every 10 cooking cycles.

- Install the cover of heating element.
- Pour 2 liters of water into the tank and add 2-3 teaspoons of citric acid.
- Install the basket with no holes on the water tank. Put the lid.
- Turn on the steamer and set the time to 4-5 minutes.
- After finishing wait for the steamer to cool completely and drain water with citric acid from water tank..
- Rinse or wipe with a damp cloth the water container and cover of heating element.

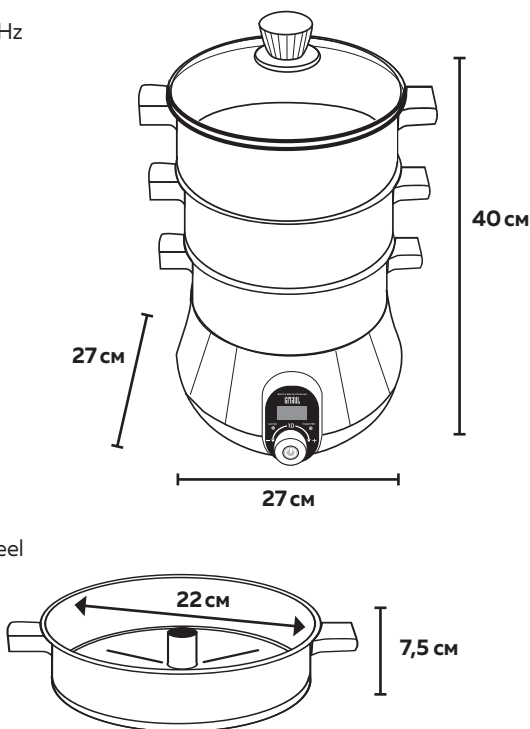
Store the device in clean, dry place, preferably in the original packaging.

FAULTS

Problem	Possible reason	How to solve
Steamer does not turn on	No voltage in mains	Connect the steamer to the known good power outlet
	The plug of the cord is not tightly connected to the socket	Check that the steam cooker is properly connected
During the operation of the steamer strange smell appeared	Device is new	During the first times some smell may be felt from burnout of substances remaining after production. This smell will disappear after several cycles of operation
	Foreign products got into the water tank	Change the water in the water tank
	Water boils out of the tank	Add water to the tank
Steam is released not only through the steam holes, but also on the side of the basket	Steam basket is installed unevenly	Check that steam basket is installed correctly
The steamer doesn't work. Error E3 is on the LCD.	There is no water in water tank	Add water in water tank

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Model: GFS-11D
- Power: 600W
- Power supply: 220-240V, 50 ~ 60Hz
- Dimensions: 27x27x 40cm
- Steam basket size:
diameter 22 cm, height 7,5 cm
- Steam basket volume: 2,85 L
- Total volume: 8,55 L
- Number of levels: 3
- Water tank - 2 L
- Cooking timer- 1 to 100 minutes
in increments of 1 minute
- Heating time - 1 to 120 min
in increments of 1 min
- Number of steam baskets -
1 without holes, 2 with holes
- Steamer weight: 2,5 kg
- Length of cord: 0,7 meters
- Material: plastic, glass, stainless steel



The manufacturer reserves the right to change the component parts of the product for different shipments without prior notice, without affecting the main technical parameters of the product. This may lead to change in the weight and dimensions of the product, but not more than + \- 5-10%.

DISPOSAL OF THE STEAMER

Dispose of the steamer according to the requirements of the regulations on the disposal of electrical and electronic equipment. If you have any questions about recycling, please contact the appropriate utility service





NOTE: The weight and volume of products are indicated approximately, you can change them depending on your preferences.

OMELETTE

Ingredients:

- Egg – 4 pieces
- Milk- 100ml
- Salt
- Spices

Cooking:

Beat eggs with milk. Add salt and spices. Mix up. To avoid sticking of food to the basket it is recommended to lubricate the walls and bottom of the basket with vegetable oil. Pour the mixture into the basket without holes. Cover the steamer with a lid and cook for about 20-25 minutes.

CHICKEN IN LEMON-GINGER MARINADE

Ingredients:

- Chicken fillet – 4 pcs
- Salt and pepper
- Ingredients for marinade:
- Garlic – 1 clove
- Fresh ginger
- Lemon – 1/2 pc
- Dry sherry – 1 tbsp
- Oyster sauce – 1 tbsp
- Soy sauce – 1 tbsp

Cooking:

Chop garlic and ginger. Mix all the ingredients for the marinade in a bowl. Put the chicken fillet in the marinade, cover the bowl with a lid and refrigerate for 30 to 40 minutes. Fill the water tank to the maximum level. Wrap each piece of chicken fillet in foil and put it in a basket with holes. Cover the steamer with a lid and cook for about 30 – 40 minutes.

TROUT FILLET WITH VEGETABLES

Ingredients:

- Trout fillet – 4 pcs
- Fresh green beans – 1/2 cup
- Lean bacon – 4 slices

- Champignons - 1/4 cup
- Carrots - 2 pcs
- Butter - 2 tbsp
- Salt and pepper

Cooking:

Wash vegetables and mushrooms thoroughly. Peel the carrots and cut them into small slices. Cut the champignons into thin slices. Spread butter on 4 sheets of aluminum foil and put a slice of bacon, trout fillet and 1/4 of vegetables and champignons on each sheet of foil. Add salt, pepper and the remaining butter. Fill the water tank to the maximum level. Wrap each sheet of foil tightly and place it in a basket with holes. Cover the steamer with a lid and cook for 30 - 35 minutes.

SHRIMP WITH RICE AND CREAM

Ingredients:

- Long-grain rice - 1 cup
- Chicken broth - 2 cups
- Frozen boiled shrimp - 1 cup
- Hard cheese - 80 g
- Almonds - 2 tbsp
- Fresh onion greens
- Salt and pepper

Cooking:

Fry the almonds and chop them. Grate the cheese on a fine grater. Finely chop the onion greens. In a bowl mix rice, chicken broth, cheese, shrimp, salt and pepper. Fill the water tank to the maximum level. You can cook in a basket without holes or heat-resistant dishes in a basket with holes for 60 minutes. During cooking it is recommended to mix once. When serving add onion greens and garnish with chopped almonds.

STEAMED VEGETABLES

Ingredients:

- Carrots - 2 pcs
- Potatoes - 2 pcs
- Celery stalks - 200 g
- Butter - 1 tbsp
- Cheddar cheese - 50 g
- Salt and pepper

Cooking:

Grate the cheese on a fine grater. Peel the vegetables, cut into small pieces and mix them into a basket with holes. Fill the water tank to the maximum level and cook for 30 - 40 minutes. Put the vegetables to another bowl, add butter, salt and pepper. Serve hot, sprinkled with grated cheese.

RICE PUDDING

Ingredients:

- Round-grain rice – 1/2 cup
- Milk – 1 cup
- Vanilla extract – 1 tbsp
- Sugar – 1/2 cup
- Raisins optional

Cooking:

Mix rice, milk, sugar, vanilla extract and raisins in a bowl. Decompose the resulting mixture into silicone molds or other heat-resistant dishes. Fill the water tank to the maximum level. Close the steamer with a lid and cook for 45 – 60 minutes. During cooking it is recommended to mix once.

APPLES WITH CINNAMON

Ingredients:

- Apples – 4 pcs
- Sugar – 1/2 cup
- Cinnamon

Cooking:

Peel and core the apples and cut into slices. Put the apples in a basket with holes and sprinkle with cinnamon. Fill the water tank to the maximum level. Close the steamer with a lid and cook for 15-20 minutes. Put the apples in another bowl, add sugar and mash until smooth.

BANANA MUFFINS

Ingredients:

- Wheat flour – 1,5 cups
- Banana – 2 pcs
- Sugar – 3/4 cup
- Butter – 1/2 cup
- Baking powder – 2 tsp
- Milk – 1/4 cup
- Egg – 1 pc
- Salt to taste

Cooking:

Mash the banana to the consistency of mashed potatoes. In a bowl mix flour, sugar, baking powder and salt. Add bananas, butter, milk and egg. Lubricate silicone molds with oil. Spread the resulting dough into molds. Fill the water tank to the maximum level. Place the molds in the steamer basket. Close the steamer with a lid and cook for 25-40 minutes. After cooking decorate with berries or confectionery sprinkles.

CHOCOLATE MUFFINS

Ingredients:

- Dark chocolate (70% cocoa content) – 120 g
- Butter – 40 g
- Egg yolk – 2 pieces
- Egg white – 3 pieces
- Powdered sugar – 50 g
- Flour – 3 tablespoons

Cooking:

Melt the chocolate and butter in a saucepan. Mix the yolks with sugar, then add flour. Pour in the melted chocolate and butter. Enter the whipped whites. Lubricate silicone molds with oil. Spread the resulting dough into molds. Fill the water tank to the maximum level. Place the molds in the steamer basket. Close the steamer with a lid and cook for 25-40 minutes. Decorate muffins with powdered sugar, berries or confectionery sprinkles.

STEAMED OMELET WITH SHRIMP

Ingredients:

- Eggs – 3 pcs
- Shrimp – 6pcs
- Milk – 100 ml
- Salt

Cooking:

Beat eggs with milk, add salt. Pour the resulting egg-milk mixture into silicone molds. Fill the water tank to the maximum level. Mix the molds into the basket of the steamer. Close the steamer with a lid and cook for 8 minutes. Remove the shell from the shrimp, remove the head. Add the shrimp to the molds with the omelet, cook for 5-7 minutes. Decorate omelet with sesame seeds, add sauce to taste.

STEAMED COTTAGE CHEESE CASSEROLE

Ingredients (for 12 servings):

- Cottage cheese – 800 g
- Semolina – 2 tbsp
- Eggs – 3 pcs
- Sugar – 3 tbsp
- Raisins – 40 g
- Salt to taste
- Vanilla sugar to taste
- Vegetable oil – ¼ teaspoon

Cooking:

Grind the cottage cheese through a sieve or using an immersion blender. Add eggs, sugar, vanilla sugar and salt to taste and rub everything again with an immersion blender or stir with a spoon. Add semolina, mix well. Let the whole mass stand for 10 minutes to swell the semolina. Rinse and dry the raisins. Add the washed raisins to the curd mass and mix. Lubricate silicone molds with vegetable oil. Put the curd mass into molds, tamping tightly. Fill the water tank to the maximum level. Place the molds in the steamer basket. Close the steamer with a lid and cook for a couple of 25-30 minutes.

MANTAS**Ingredients:**

- 500 g of minced lamb (or minced beef)
- 1 onion
- 1 small egg
- 1 cup of flour
- 1/4 cup milk
- 1/4 cup water (for dough)
- 25 g butter
- 2-3 tbsp vegetable oil
- Salt, pepper and spices to taste

Cooking:

Peel the onion, finely chop and mix with minced meat, add salt, pepper and spices. In a separate bowl knead the dough - mix flour, milk, water, egg and salt. The dough should turn out to be tight enough so that the mantas do not fall apart during the preparation process. Divide the dough into small pieces, roll out each piece of dough into a thin cake. Put the stuffing of minced meat on the dough, add a small piece of butter and pinch the edges. In the same way, make manta from the remaining dough and minced meat. Lubricate the manta with vegetable oil. Put the mantas in a basket with holes. Fill the water tank to the maximum level. Close the steamer with a lid and cook for 25 - 35 minutes.

**MORE AVAILABLE RECIPES IN THE SECTION
«RECIPES» ON THE WEBSITE WWW.GFGRIL.RU**

WARRANTY CARD

Warranty Terms

1. If a fault is detected during the Warranty Period, the Product shall be exchanged with the retailer that sold the Product.
2. Warranty replacement shall be carried out if the warranty ticket is filled in and subject to the operating rules described in the instruction manual.
3. Product warranty does not apply in the following cases:
 - mechanical damages;
 - failure of the article due to ingress of foreign objects and liquids, insects, etc.;
 - use of the article in conditions and modes other than domestic.
4. The warranty does not apply to accessories and components.
5. The warranty also loses force if during the warranty period the repair of the faulty product was carried out by non-authorized persons.
6. The warranty period is 1 year.
7. The service life is 3 years.

The date of manufacture is indicated on the package.

Manufacturer:

Dongguan Longyu Electric Appliance Co., Ltd.

Address: Room 201, Building 1, No. 102
Dalong Road , Dalingshan Town, Dongguan
City, Guangdong Province , China

Importer/Authorized Organization:

LLC "Pallada" 111675 Moscow,
Rudnevka Street, House 4,
P IV k 1.2 of 1 RM 2/5, Russia

Service: <https://gfgril.ru/>
+7 (495) 645-16-93

The goods certified

**safety
class I**



Warranty card

Device: _____

Model: _____

Date of sale: _____

Selling company information:

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:

STAMP

