

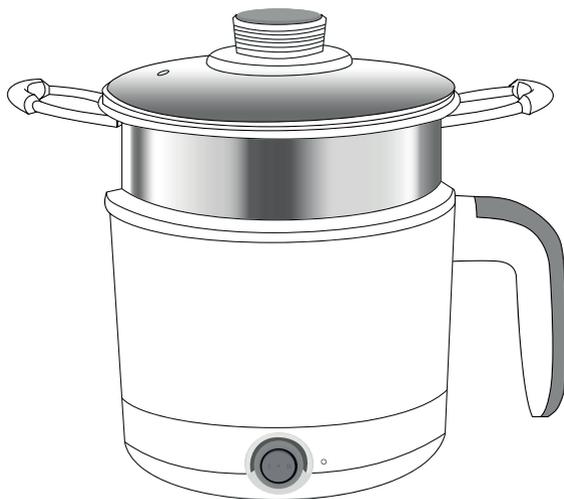
БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Электрическая кастрюля GFP-20

5 в 1: Миникастрюля/пароварка/яйцеварка/суповарка/стерилизатор



Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



www.gfgril.ru

НАЗНАЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ КАСТРЮЛИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор электрической кастрюли GFP-20.

Стильная, компактная, многофункциональная Электрическая кастрюля GFP-20 5 в 1 (миникастрюля/пароварка/яйцеварка/суповарка/стерилизатор) – компактный кухонный прибор для быстрого приготовления самых разнообразных блюд. В ней можно варить, тушить, готовить на пару или во фритюре, подогревать детское питание. Электрическая мини-кастрюля GFP-20 состоит из основной чаши объемом 1,2 литра и паровой корзины из нержавеющей стали SUS304. Внутренняя поверхность кастрюли также выполнена из нержавеющей стали SUS304. Можно выбрать один из 2 уровней мощности – 300 Вт или 600 Вт. Есть световой индикатор работы, а также автоматическое отключение при недостаточном количестве воды. Благодаря электрокастрюле GFP-20 вкусно и полезно можно питаться всегда и везде. Вы с легкостью можете взять миниварку GFP-20 в отпуск, командировку, обустроить быт студента или молодой семьи.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества электрической кастрюли GFP-20, 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 ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

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

- Не включайте электрокастрюлю 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 электрокастрюлю 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.

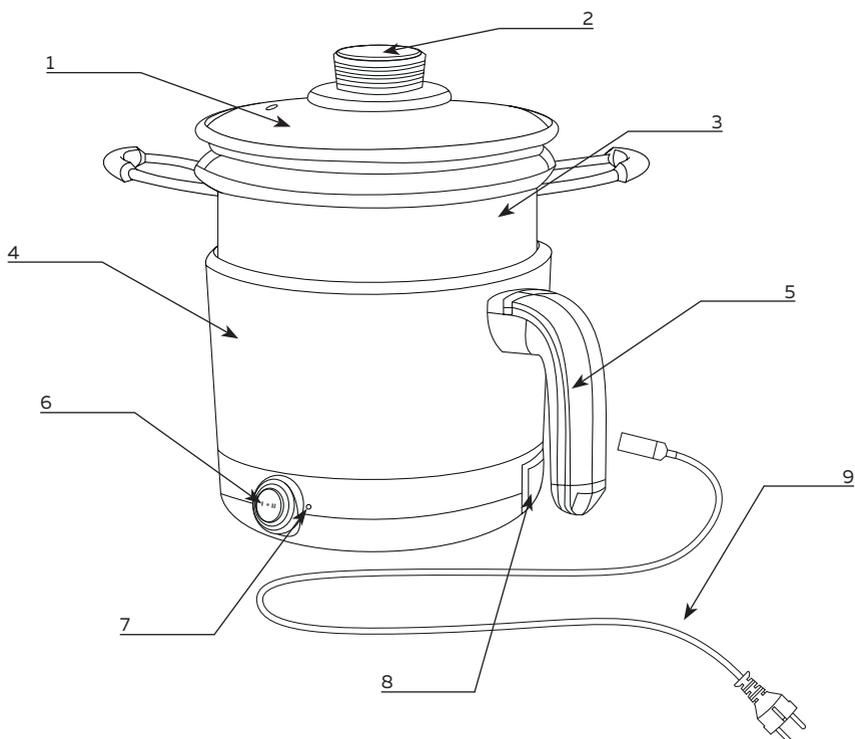
- Не прикасайтесь к корпусу прибора, пока он не остыл!

- При работе электрокастрюли крышка и стенки паровой 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 открытии крышки кастрюли во время ее работы, а также при извлечении продуктов из паровой корзины. Пар может ошпарить пользователя.

ВАЖНО!

- При приготовлении на пару всегда заполняйте кастрюлю необходимым количеством воды. Не превышайте максимальный уровень.
- Всегда используйте прибор с крышкой на паровой корзине и убедитесь, что крышка плотно прилегает к корзине.
- Большую пищу следует разрезать на более мелкие куски, чтобы ее было легче готовить на пару.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОКАСТРЮЛИ



1. Стеклянная крышка
2. Ненагревающая ручка крышки
3. Паровая корзина из нержавеющей стали с ручками
4. Корпус кастрюли
5. Ручка кастрюли
6. Кнопка-переключатель для выбора мощности и выключения (кнопка-переключатель в положении I – включение на 300Вт, кнопка-переключатель в положении II – включение на 600Вт и в положении O – выключено)
7. Световой индикатор работы
8. Разъем для подключения шнура питания
9. Шнур питания

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЭЛЕКТРОКАСТРЮЛИ

- Перед первым использованием внимательно прочтите все инструкции и указания по технике безопасности.
- Извлеките из коробки все элементы электрокастрюли.
- Удалите все упаковочные материалы и наклейки.
- Внимательно осмотрите электрокастрюлю на предмет возможных дефектов, трещин или других повреждений. При их обнаружении не используйте электрокастрюлю и обратитесь к продавцу.
- Протрите влажной тканью корпус и внутреннюю часть кастрюли и затем просушите.
- Промойте паровую корзину водой с моющим средством и дождитесь высыхания.
- Наполните кастрюлю чистой водой до отметки MAX, поставьте паровую корзину на основной корпус кастрюли, закройте крышкой и кипятите в течение 10-15 минут, переведя кнопку-переключатель в положение II.

РЕКОМЕНДАЦИЯ: первое использование электрокастрюли рекомендовано провести без еды. Рекомендованный цикл первого использования 10-15 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ: во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления электрокастрюли.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ВНИМАНИЕ! Не рекомендуется готовить в электрокастрюле трудно отмывающиеся блюда (например, подверженные подгоранию), а также легко выкипающие жидкости (молоко, кофе и т.д.).

- Разместите прибор на ровной, горизонтальной поверхности.
- Присоедините сетевой шнур к корпусу кастрюли.
- Подключите шнур питания к сети.
- Наполните кастрюлю водой или едой, которую нужно приготовить
- Если Вы готовите на пару, залейте воду в кастрюлю до отметки «MAX» и положите продукты в паровую корзину. Не переполняйте паровую корзину продуктами, между продуктами должно остаться пространство для циркуляции пара. Установите паровую корзину на корпус. Поместите крышку сверху паровой корзины. Убедитесь, что края крышки находятся на одной линии с краями корзины.
- Установите кнопку–переключатель на нужную мощность: кнопка–переключатель в положении I – включение на 300Вт, кнопка–переключатель в положении II – включение на 600Вт. Загорится световой индикатор.
- Чтобы выключить прибор переведите кнопку –переключатель в положение 0.

ВНИМАНИЕ! В ходе эксплуатации на внутренней стороне кастрюли возможно появление пятен и накипи. Это не является недостатком прибора, не снижает его функциональность, не является браком и не может служить поводом для претензий по качеству.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ

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 приправы 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	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Яйца всмятку	9-11 мин
Яйца вкрутую	12-15 мин
Омлет	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
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.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ В КОРПУСЕ ЭЛЕКТРОКАСТРЮЛИ

Для приготовления блюд в корпусе мини-кастрюли пользуйтесь Вашими обычными рецептами, беря ингредиенты в пропорции к объёму кастрюли 1,2 л.

УХОД ЗА ЭЛЕКТРОКАСТРЮЛЯМИ

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

- Убедитесь, что все части кастрюли достаточно остыли.
- Для очищения внешнего корпуса кастрюли рекомендуется использовать

слегка влажную мягкую ткань или губку.

- При сливе воды из кастрюли наклоните корпус на 45 градусов и затем доведите этот угол до 90 градусов. Не допускайте, чтобы вода попадала на внешние стенки корпуса.
- Для очищения паровой корзины используйте губку или ткань и чистящее средство без сильных растворителей. Корзину и крышку можно мыть под проточной водой.
- Не оставляйте остатки пищи в корзине. Засохшие остатки пищи могут стать причиной появления пятен, царапин и коррозии.
- Перед последующим использованием убедитесь, что все части электрокастрюли полностью сухие.
- Храните прибор в чистом сухом месте, желательно в оригинальной упаковке.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБЫ РЕШЕНИЯ
Электрокастрюля не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите электрокастрюлю к заведомо исправной розетке электропитания
	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке	Проверьте правильность подключения электрокастрюли
Во время работы электрокастрюли 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
	Вода выкипела	Добавьте воду
Пар выходит не только через паровые отверстия, но и сбоку корзины	Корзина установлена неровно	Проверьте правильность установки корзины
Электрокастрюля внезапно отключилась	Закончилась вода и сработала защита от перегрева	Дайте кастрюле остыть и затем наполните кастрюлю достаточным количеством воды

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: GFP-20

Мощность: 600 Вт

Питание: 220В, 50Гц

Размеры: 28x17x 22,5см (с ручками и крышкой)

Размер кастрюли с крышкой без паровой корзины: 23x17x18см

Размер паровой корзины: диаметр 17 см, высота 6 см

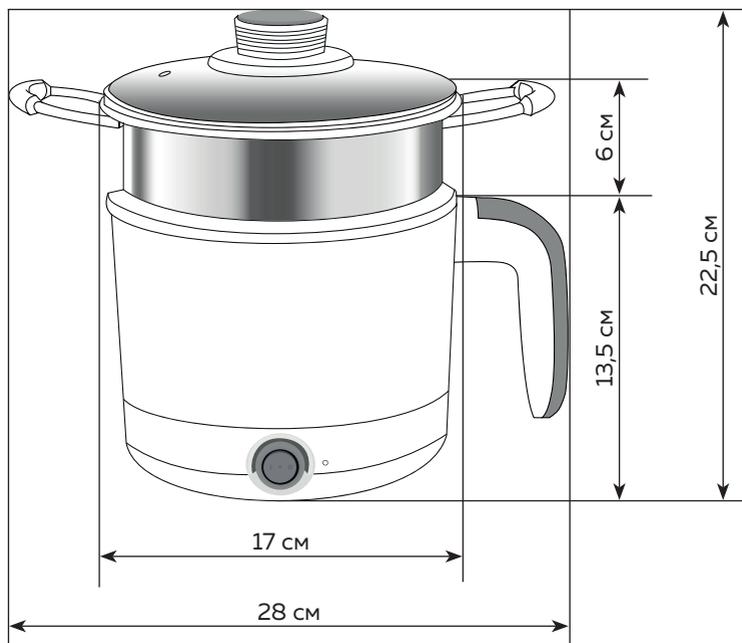
Объем корзины: 1,36 л

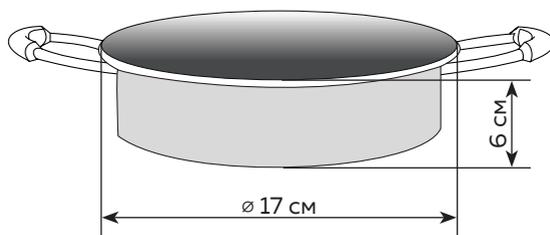
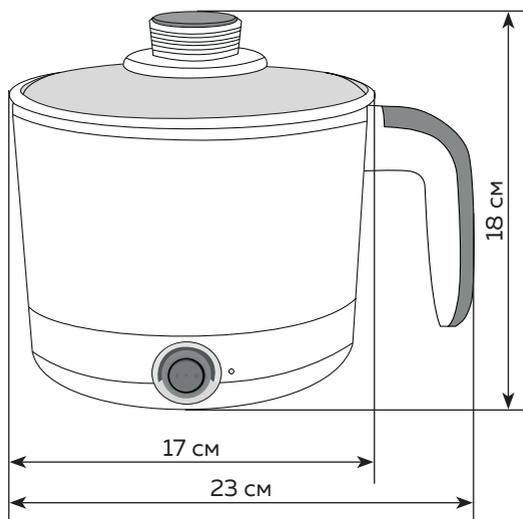
Объем кастрюли - 1,2 л

Вес: 1,0 кг

Длина шнура: 75 см

Материал: пластик, стекло, нержавеющая сталь





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%

УТИЛИЗАЦИЯ ЭЛЕКТРОКАСТРЮЛИ

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



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

<p>Условия гарантии</p> <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.; -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>Гарантийный срок – 1 год. Срок службы – 3 года. Дата изготовления указана на упаковке.</p> <p>Изготовитель: «Гуан Дун Синьбао Электрикал Эплаенсиз Холдингс Ко.Лтд.»</p> <p>Адрес: Южная дорога Чжэнхэ, город Лелиу, район Шунде, город Фошань, провинция Гуандун, Китай</p> <p>Импортер / Уполномоченная организация: ООО «ПАЛЛАДА» 111675 ГОРОД МОСКВА УЛ. РУДНЁВКА ДОМ 4 П IV К 1,2 ОФ 1 РМ 2/5, РОССИЯ</p> <p>Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93</p> <p>Товар сертифицирован</p>	<p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</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>класс защиты I </p>	