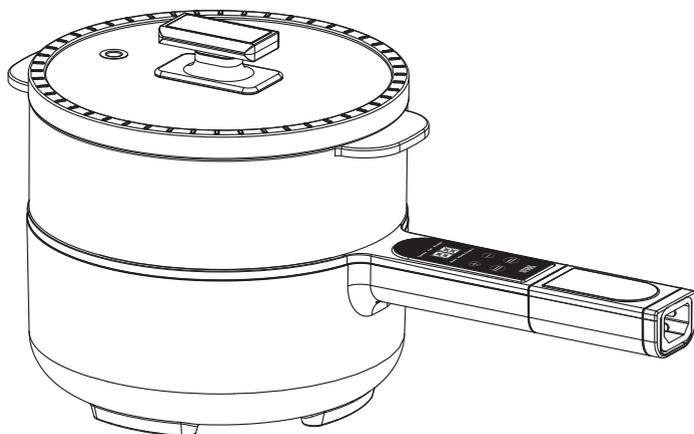


GFGRIL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРОКАСТРЮЛЯ GFP-50 6 в 1



КНИГА РЕЦЕПТОВ

Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



WWW.GFGRIL.RU

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор **многофункциональной электрокастрюли GFP-50**.

Многофункциональная электрокастрюля GFP-50 пригодится всем, кто не хочет тратить много времени на приготовление пищи, но при этом хочет питаться вкусно и полезно. Компактный размер, объем чаши 1,6 литра и 7 автоматических программ приготовления позволяют электрокастрюле GFP-50 заменить собой сразу несколько бытовых приборов. Вы можете в ней жарить, варить, тушить, готовить на пару или два блюда одновременно при помощи паровой корзины, идущей в комплекте, а также подогревать любимые блюда для всей семьи. Удобная панель управления позволит Вам одним касанием выбрать одну из 7 автоматических программ приготовления и самостоятельно установить время или отсрочку приготовления. Звуковой сигнал оповестит о завершении процесса приготовления, а если его не отключить, то Ваше блюдо не остынет, так как электрокастрюля перейдет в режим сохранения тепла. Крышка из жаропрочного стекла позволит наблюдать за процессом приготовления, не открывая ее. Нагревательный элемент мощностью 700 Вт обеспечивает быстрый нагрев, что позволит Вашим блюдам быстро и равномерно приготовиться со всех сторон. Высококачественное антипригарное внутреннее покрытие чаши обеспечивает легкий уход и очистку.

Приготовить завтрак, обед или ужин при помощи GFP-50 просто – достаточно подключить прибор к сети и выбрать одну из предустановленных программ приготовления.

Электрокастрюля GFP-50 – это отличное устройство, которое Вы можете взять с собой в отпуск, командировку, на дачу, 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 электрокастрюли GFP-50, 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>

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, лицами с недостаточными знаниями или опытом только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно использовать электроприбор и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей, при попадании в дыхательные пути они могут привести к удушью.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру, что может привести к ожогам.
- Внимательно следите за детьми, если они находятся поблизости с работающим прибором. Не следует позволять детям контактировать с электроприбором, даже если он выключен и отключен от сети.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

При использовании электрокастрюли необходимо руководствоваться следующими рекомендациями по безопасности:

- Внимательно изучите инструкцию по эксплуатации. Сохраняйте руководство по эксплуатации на весь срок службы прибора.
- 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 промышленного и коммерческого использования, только для бытового (домашнего) применения.
- Не следует использовать электроприбор для любых иных целей, кроме ука-

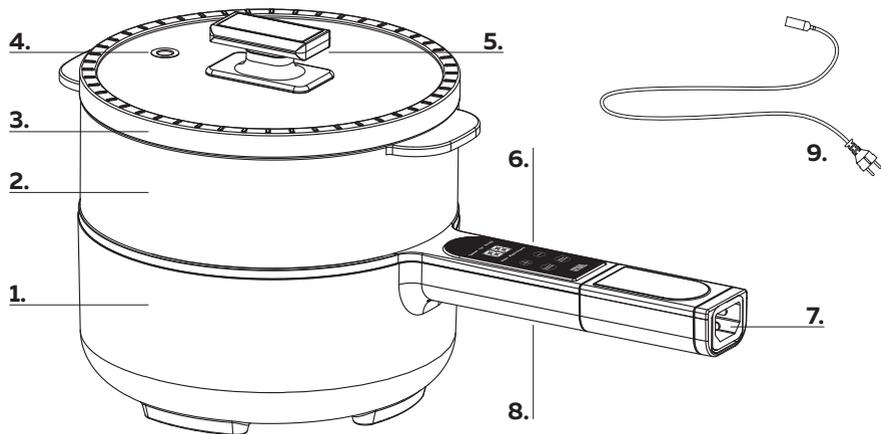
занных в настоящем руководстве.

- Не допускайте попадания жидкости на шнур или вилку прибора во избежание поражения электрическим током.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола), где об него можно споткнуться или его потянуть, а также касался горячей поверхности.
- Не размещайте прибор поблизости с газовой или электрической конфоркой, разогретой плитой, а также другими электроприборами.
- Не подключайте и не отключайте прибор в/из розетки мокрыми руками.
- Для отключения прибора от сети сначала выключите сам прибор, затем уже извлеките вилку из розетки.
- Прибор не предусматривает использования внешнего таймера или пульта управления.
- Не погружайте электроприбор, шнур питания или вилку в воду или любую иную жидкость. Не трогайте включенный в сеть и работающий прибор мокрыми руками. Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.
- Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.
- Перед отключением электроприбора от электросети убедитесь, что программа закончила свою работу либо отключите ее кнопкой «МЕНЮ/ОТМЕНА».
- При отключении электроприбора от сети следует держаться за вилку, а не за шнур.
- Электроприбор следует всегда отключать от сети, если он не используется, в случае любых неполадок, перед чисткой и после окончания работы.
- Необходимо следить за целостностью шнура питания и корпуса электроприбора. Запрещается использовать электроприбор при наличии повреждений.
- При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент или аналогичное квалифицированное лицо. Замена шнура питания осуществляется в авторизованном сервисном центре.

- Не располагайте электроприбор на неустойчивых поверхностях или на электроприборах, например, на холодильнике или на материалах, таких как скатерть. Всегда используйте прибор на ровной, стационарной, термостойкой поверхности.
- Запрещается накрывать работающий электроприбор.
- Не используйте прибор на улице, а также в помещениях с повышенной влажностью воздуха и при температуре окружающей среды ниже 0°C. Не подвергайте прибор воздействию дождя, влаги, прямых солнечных лучей и других атмосферных явлений. Не устанавливайте прибор на влажной поверхности, а также в местах задымления и пылеобразования.
- Используйте электрокастрюлю только с аксессуарами, идущими в комплекте. Применение аксессуаров других производителей, не входящих в комплект поставки прибора, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Не помещайте в электроприбор посторонние предметы. Когда прибор не используется, в нем можно хранить только аксессуары, рекомендованные производителем.
- Всегда поддерживайте в чистоте внутреннюю часть электроприбора.
- Не перемещайте электроприбор с готовящимися или готовыми продуктами.
- Для нормальной циркуляции воздуха необходимо, чтобы во время использования прибора с каждой из его сторон сохранялось свободное пространство не менее 12 см.
- Не помещайте посторонние предметы между крышкой и корпусом, чтобы оставить крышку приоткрытой. Это может привести к повреждению крышки и корпуса прибора.
- Не касайтесь руками корпуса устройства и чаши во время его работы. Используйте кухонные прихватки.
- При открытии крышки всегда держите ее за ручку.
- Не наклоняйтесь над прибором во время открытия крышки во избежание получения ожогов горячим паром. Сначала слегка приоткройте крышку, чтобы пар вышел из прибора.
- Никогда не открывайте прибор с большим усилием.
- Следите, чтобы общее количество ингредиентов и воды не превышало отметку на внутренней поверхности чаши.

- Следуйте рекомендациям по объему продуктов и воды, чтобы избежать риска выкипания жидкости, которое может привести к повреждению прибора и травмам.
- Не используйте прибор в качестве фритюра для приготовления продуктов, погруженных в большое количество масла. Допускается обжаривание ингредиентов в небольшом количестве масла.
- Будьте осторожны при приготовлении продуктов в режиме «Жарка», во избежание получения ожогов, вызванных брызгами при добавлении ингредиентов в горячее масло.
- Соблюдайте осторожность при открытии крышки сковороды во время ее работы, а также при извлечении продуктов из паровой корзины. Пар может обжечь пользователя.
- Всегда используйте прибор с крышкой на паровой корзине, убедившись, что крышка плотно прилегает к корзине.
- Крупные ингредиенты следует разрезать на более мелкие куски, чтобы их было легче готовить на пару.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ЭЛЕКТРОКАСТРЮЛИ



1. Корпус электрокастрюли из термостойкого пластика
2. Паровая корзина
3. Крышка из жаропрочного стекла
4. Отверстие для выхода пара
5. Ручка крышки
6. Панель управления
7. Разъем для подключения кабеля питания
8. Ручка электрокастрюли
9. Съёмный шнур питания

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 1. Дисплей** – на дисплее отображается установленное время приготовления на выбранной программе.
- 2. Кнопка «+»** – используется для увеличения значения времени с шагом 10 минут на программах «Тушение», «Суп», «На пару», с шагом 30 минут на программе «Отсрочка» или с шагом 1(P) на программах «Варка» и «Жарка».
- 3. Кнопка «-»** – используется для уменьшения значения времени с шагом 10 минут на программах «Тушение», «Суп», «На пару», с шагом 30 минут на программе «Отсрочка» или с шагом 1(P) на программах «Варка» и «Жарка».
- 4. Кнопка «Отсрочка/Подогрев»** – используется для установки времени отложенного старта приготовления на программах «Суп», «Тушение» и «На пару» от 30 минут до 9,5 часов или для установки функции «Подогрев»/поддержание тепла до 24 часов. Регулировка времени для функции «Подогрев» недоступна.
- 5. Кнопка «Меню/Отмена»** – используется для переключения между автоматическими программами приготовления и остановки приготовления.
- 6. Световые индикаторы автоматических программ приготовления** – загораются при выборе программы и горят на протяжении всего процесса приготовления.

Описание автоматических программ

ТУШЕНИЕ – программа для длительного приготовления мясных и овощных блюд в небольшом количестве воды или собственном соку. Поддерживаемая температура позволяет сохранить полезные свойства продуктов.

СУП – программа для приготовления первых блюд и компотов.

НА ПАРУ – программа для приготовления блюд из рыбы, мяса овощей и т.д. на пару с использованием паровой корзины, входящей в комплект. Продукты приготовленные таким образом сохраняют почти все полезные свойства.

ВАРКА – программа для варки продуктов в воде без использования паровой корзины.

ЖАРКА – программа для обжаривания продуктов (овощей, рыбы, мяса, морепродуктов). Рекомендуется дожидаться пока сковорода прогреется и только после этого закладывать продукты.

ВНИМАНИЕ!

Во время приготовления блюд на этой программе крышка прибора должна оставаться открытой.

Не оставляйте без присмотра работающую на программе «Жарка» электрокастрюлю.

Перед первым использованием

! **ВНИМАНИЕ!** Перед первым использованием внимательно прочтите все инструкции и указания по технике безопасности.

После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Аккуратно распакуйте прибор, удалите все наклейки и упаковочные материалы (при наличии).
- Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов.
- Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность вдали от источников тепла и мест, где на прибор возможно попадание воды, горячего жира и других загрязнений, оставив с каждой стороны по 12 см свободного пространства для циркуляции воздуха.
- При установке следите за тем, чтобы рядом не находились декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы, которые могут пострадать от повышенной температуры.
- Не ставьте прибор близко к краю стола, а также вплотную к стенам и другим приборам. При размещении под навесной мебелью убедитесь, что для открытия крышки и выхода пара достаточно места.
- Протрите влажной тканью внутреннюю поверхность электрокастрюли. Извлеките паровую корзину и вымойте ее с использованием средства для мытья посуды и мягкой ткани или губки. Не используйте металлические изделия для чистки и абразивные средства, так как это может повредить покрытие.
- Насухо вытрите паровую корзину и внутреннее покрытие электрокастрюли.
- Внешние поверхности электроприбора тщательно протрите влажной тканью.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЭЛЕКТРОКАСТРЮЛИ ЕЕ НЕОБХОДИМО ПРОГРЕТЬ БЕЗ ПРОДУКТОВ В ТЕЧЕНИЕ 10 МИНУТ. ЭТО ОБЕСПЕЧИТ ВЫГОРАНИЕ И УДАЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ И ПОКРЫТИЙ.

- В сковороду налейте воды в количестве, не превышающем максимальной отметки.

- Подключите кабель питания к разъему питания, а затем подключите кабель к сети. На дисплее появится значение «--». Электрокастрюля находится в режиме ожидания.
- Нажмите кнопку «Меню/Отмена» трижды для установки программы «НА ПАРУ». Загорится индикатор нужной программы. При помощи кнопок «+» и «-» установите время 10 минут. На дисплее время отобразится . Закройте крышку.

⚠ ВНИМАНИЕ! При первом включении прибора может выделиться дым и появиться запах. Это не представляет опасности и не является признаком поломки. Через некоторое время после включения дым и запах исчезнут.

- После 3х секунд бездействия индикатор выбранной программы перестанет мигать, электрокастрюля начнет работу и отключится по истечении 10 минут. На дисплее появится значение «bb» - прибор находится в режиме подогрева. Для отключения режима подогрева нажмите кнопку «Меню/Отмена».
- Отключите прибор от сети.
- Откройте крышку по окончании работы, вылейте воду, дайте прибору остыть. Далее промойте внутреннюю часть электрокастрюли, избегая попадания воды на ручку с панелью управления и корпус прибора. Тщательно и насухо протрите тканью внутренние и внешние поверхности электроприбора.
- Прибор готов к использованию.

Порядок работы

⚠ Внимание! Не пользуйтесь металлическими лопатками или ложками, чтобы не повредить керамическое антипригарное покрытие электрокастрюли. Используйте силиконовые или деревянные приборы, которые не оставляют царапин.

- Поместите необходимые для приготовления Вашего блюда продукты в чашу электрокастрюли (кроме программы «Жарка»), следуя рецепту приготовления блюда и указаниям в описании программ приготовления. При приготовлении на программе «Жарка» помещайте продукты только после предварительного прогрева сковороды.

⚠ Внимание! Общее количество ингредиентов или воды не должны превышать отметку максимального количества внутри чаши.

- Крышка прибора может оставаться открытой или закрытой в зависимости от выбранной программы приготовления и рецепта.

- Подключите кабель питания к разъему питания, а затем подключите кабель к сети. На дисплее появится значение «--». Прибор находится в режиме ожидания.
- Для выбора одной из 5 автоматических программ приготовления, нажмите несколько раз кнопку «Меню/Отмена», пока не загорится индикатор нужной программы.
- Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления для 5 предустановленных программ при помощи кнопок «+» и «-».
- Индикатор программы будет мигать в течение 3-х секунд бездействия, затем перестанет и прибор начнет работу. Во время работы прибора на дисплее будет отображаться оставшееся до конца приготовления время с уменьшением на 10 минут.

! **Внимание!** Возможно изменение времени приготовления во время работы электрокастрюли на любой из 5 автоматических программ.

- По окончании процесса приготовления на дисплее появится значение «bb» - прибор находится в режиме подогрева. Для отключения режима подогрева нажмите кнопку «Меню/Отмена».
- Для досрочной остановки работы нажмите кнопку «Меню/Отмена».

! **ВНИМАНИЕ!** Если не нажать кнопку «Меню/Отмена» по окончании работы прибора, электрокастрюля перейдет в режим подогрева.

Для достижения наилучшего результата рекомендуется извлекать готовые блюда из прибора сразу после их приготовления.

- Прежде чем извлечь продукты из электрокастрюли отключите прибор от сети, дождитесь его остывания.
- После того, как прибор остыл, произведите его очистку в соответствии с разделом «Очистка и уход».

Установка времени приготовления

! **ВНИМАНИЕ!** Функция установки времени приготовления доступна для всех программ. При активации любой программы на дисплее отображается предустановленное по умолчанию время приготовления. Диапазон регулировки времени для каждой программы можно посмотреть в разделе «Детализация времени и температурного режима для каждой программы».

- Изменить время приготовления для программ «Тушение», «Суп» и «На пару» с шагом 10 минут можно нажав кнопки «+» и «-». Параметры времени на дис-

плее отображаются как 0,1...9,5, где 0,1 = 10 минут.

- Изменить время приготовления для программ «Варка» и «Жарка» с шагом 1 час можно нажав кнопки «+» и «-». Параметры времени на дисплее отображаются как P1, P2, P3, P4, P5, где P = 1 часу.

Установка отложенного старта приготовления

 **Внимание!** Функция отложенного старта приготовления не доступна для программ «Варка» и «Жарка».

- Используйте данную функцию, если требуется установить время отсрочки, по истечении которого прибор начнет приготовление.
- Для установки отложенного старта необходимо выбрать одну из 3-х программ приготовления.
- После выбора программы приготовления нажмите кнопку **«Отсрочка/Подогрев»**. На дисплее загорится «6.0», т.е время отсрочки приготовления по умолчанию – 6 часов. Индикатор выбранной программы и кнопка «Отсрочка/Подогрев» будут мигать и перестанут мигать после 3 секунд бездействия.
- Для изменения параметров предустановленного времени отсрочки приготовления используйте кнопки «-» и «+». Установите необходимое значение времени отсрочки от 30 минут до 9,5 часов с шагом 30 минут. **ВАЖНО! Корректировка времени отсрочки возможна до тех пор, пока мигают индикатор программы и кнопка «Отсрочка/Подогрев», далее прибор начнет обратный отсчет.** Для изменения параметров необходимо осуществить сброс настроек, нажав на кнопку «Меню/Отмена».
- Прибор начнет обратный отсчет установленного времени отсрочки с уменьшением на 10 минут.
- Во время работы функции «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» на дисплее отображается обратный отсчет времени отложенного старта, горят кнопка **«Отсрочка/Подогрев»** и индикатор программы.
- По завершении работы функции «ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ» кнопка **«Отсрочка/Подогрев»** на панели погаснет. Прибор начнет выполнение выбранной программы приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ. Установленное время отложенного старта не включает время приготовления. По истечении установленного времени отложенного старта прибор начнет приготовление на выбранной программе.

Подогрев (поддержание температуры готовых блюд)

После завершения приготовления электрокастрюля автоматически перейдет в режим «ПОДОГРЕВ» и будет поддерживать температуру готового блюда до 24 часов. На дисплее будет непрерывно отображаться значение «bb».

- Для включения функции подогрев нажмите кнопку «Отсрочка/Подогрев» после подключения прибора к сети или, когда прибор находится в режиме ожидания, а на дисплее отображается значение «--». На дисплее начнет мигать значение «bb». После 3х секунд бездействия прибор перейдет в режим подогрева.
- Для отключения функции подогрева один раз нажмите кнопку «Меню/Отмена», электрокастрюля перейдет в режим ожидания, на дисплее отобразится «--».

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ДЛЯ КАЖДОЙ ПРОГРАММЫ

ВНИМАНИЕ!!! Время приготовления зависит от типа приготавливаемых продуктов, их плотности, консистенции и количества. Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки времени для своих рецептов и количества продуктов. Приведенные в таблице значения времени приготовления являются ориентировочными, установлены по умолчанию.



Название программы	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулировки времени приготовления / шаг установки	Отложенный старт, ч	Поддержание тепла (Подогрев), ч
Тушение	1 ч 00 мин	10 мин - 1 ч / 30 мин	9,5 ч	24 ч
Суп	1 ч 00 мин	10 мин - 2 ч / 30 мин	2,5 ч	24 ч
На пару	1 ч 00 мин	10 мин - 2 ч / 00 мин	2,5 ч	24 ч
Варка	P5 = 5 ч	P1 - P5 / 1ч - 5 ч	-	24 ч
Жарка	P3 = 3 ч	P1 - P3 / 1ч - 3 ч	-	24 ч

ЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Перед дальнейшим использованием всегда протирайте прибор и его детали насухо.

1. Очищайте прибор после каждого использования.
2. Вымойте крышку и паровую корзину в теплой мыльной воде, просушите.
3. Аккуратно промойте чашу электрокастрюли, избегая попадания воды на ручку с панелью управления и корпус прибора. **Запрещено погружать прибор в воду! Вытрите насухо мягкой тканью.**
4. Очистите корпус прибора влажной тканью.
5. Перед повторным использованием электрокастрюли или перед тем, как убрать ее на хранение, убедитесь, что все детали сухие.

ВНИМАНИЕ!

! Не погружайте корпус прибора и шнур электропитания в воду или другие жидкости.

! Запрещается использовать при очистке прибора и его деталей абразивные моющие средства и губки с жестким или абразивным покрытием, а также растворители (бензин, ацетон, щелочи и т.п.).

! Не допускайте попадания воды или другой жидкости внутрь прибора во избежание его повреждения или поражения электрическим током.

Электрокастрюля и ее детали непригодны для мытья и очистки в посудомоечной машине.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Во избежание повреждений перевозите прибор только в заводской упаковке.

- После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.
- Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора.
- Прибор рекомендовано хранить в сухом прохладном месте, недоступном для детей и животных, при температуре от +0 до +40°C и относительной влажности не более 80%.
- При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении изделия следует руководствоваться, помимо изложенных в руководстве по эксплуатации, следующими требованиями:
 - запрещается подвергать изделие существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению изделия и/или нарушению его упаковки;
 - необходимо избегать попадания на упаковку изделия воды и других жидкостей.
- Перед перевозкой или передачей на хранение при отрицательной температуре, бывшего в эксплуатации, прибора необходимо убедиться в том, что в приборе отсутствует вода. Все поверхности прибора должны быть сухими. Оберегайте прибор от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

УТИЛИЗАЦИЯ



Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором. Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

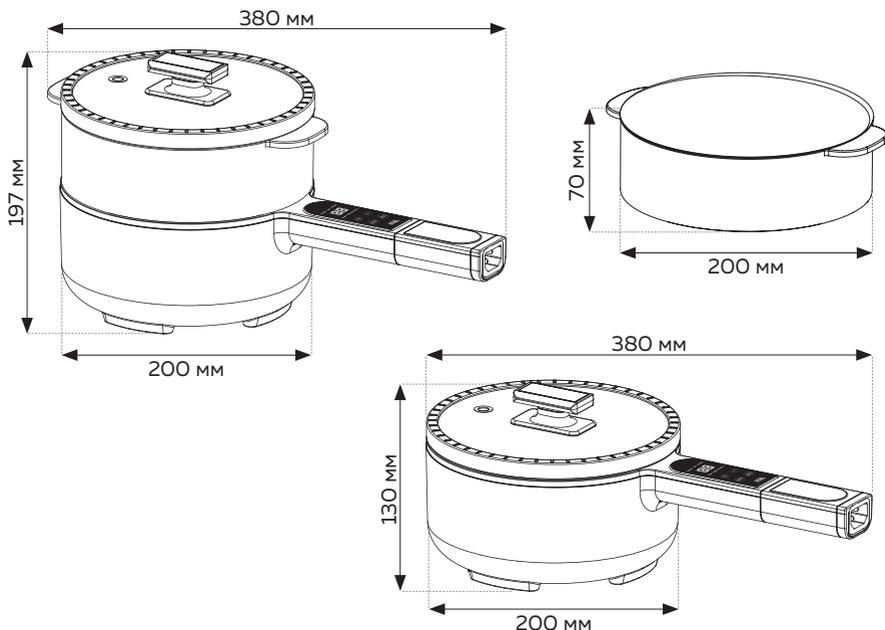
Товары с указанным символом не должны утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Для дальнейшей переработки этих продуктов, необходимо сдать их на специализированный сборный пункт.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБЫ РЕШЕНИЯ
Электрокастрюля не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите прибор к заведомо исправной розетке электропитания
	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке	Проверьте правильность подключения прибора
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 прибору остыть и затем наполните его достаточным количеством воды

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GFP-50
Номинальное напряжение	220 В ~50 Гц
Материал корпуса	PP пластик
Номинальная мощность	700 Вт
Вес НЕТТО	1,3 кг
Размеры	380 x 200 x 197 мм
Управление	электронное
Количество автоматических программ	7
Покрытие чаши	антипригарное
Дисплей	светодиодный
Рабочий объем чаши	1,6 л
Поддержание температуры	до 24 часов
Разогрев	есть
Отсрочка старта	есть
Длина электрошнура	0,8 м



ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ПАРУ



ВНИМАНИЕ! Время приготовления может различаться в зависимости от количества и начальной температуры ингредиентов! В данном разделе указаны приблизительное время приготовления и вес продуктов.

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 рекомендуется 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
Биштекс	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 БЛЮД В КОРПУСЕ ЭЛЕКТРОКАСТРЮЛИ

Для приготовления блюд в корпусе электрокастрюли пользуйтесь рецептами данного раздела и Вашими обычными рецептами, учитывая объём 1,6 л.

Гуляш из говядины

- Вода - 200 мл
- Говядина (мякоть) - 300 г
- Крахмал - 1 ст.л.
- Болгарский перец - 1 шт.
- Помидоры - 1 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Лук - 1 шт.
- Чеснок - 2 зубчика
- Растительное масло - 2 ст.л.
- Томатная паста - 2 ст.л.
- Лавровый лист - 3 шт.
- Перец черный молотый по вкусу
- Соль

Приготовление:

Промойте и очистите овощи. Нарежьте лук, перец, помидор, очищенный от кожуры, и морковь мелким кубиком. Мясо помойте, обсушите бумажным полотенцем и нарежьте прямоугольными кусочками размером 1х2 см. Добавьте к мясу крахмал и тщательно перемешайте. Налейте масло в чашу электрокастрюли и установите программу «Жарка». Дождитесь пока масло нагреется и выложите мясо в чашу. Обжаривайте мясо в течение 5-7 минут, затем выложите его в миску при помощи шумовки. Поместите в чашу электрокастрюли сначала лук и обжаривайте до золотистого цвета, затем морковь, а после перец и помидор. Пассеруйте овощи примерно 5 минут. Смешайте томатную пасту с водой и специями и вылейте в овощи, туда же поместите обжаренное мясо, посолите. Установите программу «Тушение» и время 30 минут. За 10 минут до готовности добавьте лавровый лист и пропущенный через пресс чеснок. Если подлива слегка кисловата, добавьте столовую ложку сахара.

Жаркое из свинины по-домашнему

- Свиная вырезка - 200-300 г
- Картофель среднего размера - 3-4 шт.
- Лук - 1 шт.
- Чеснок - 2 зубчика

- Растительное масло – 2 ст.л.
- Томатная паста – 1 ч.л.
- Сметана 20% – 2 ст.л.
- Перец черный молотый по вкусу
- Соль

Приготовление:

Мясо промойте, обсушите бумажным полотенцем и нарежьте кубиком. Очистите картофель, нарежьте кубиком 1,5x1,5 см. Лук нарежьте полукольцами. Налейте масло в чашу электрокастрюли, установите программу «Жарка», дождитесь пока масло нагреется. Обжарьте картофель и переложите в миску, затем обжарьте лук до золотистого цвета, добавьте мясо и обжарьте, чтобы каждый кусочек имел слегка золотистый цвет. Затем добавьте обжаренный картофель. Соедините томатную пасту, сметану, специи и пропущенный через пресс чеснок. Полученную смесь добавьте к мясу с картофелем. Установите программу «Тушение» на 20 минут, накройте крышкой и тушите до готовности.

Куриный суп-пюре с овощами

- Куриное филе – 200 г
- Вода – 200–300 мл
- Картофель среднего размера – 2 шт.
- Лук – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Кабачок маленький – 1 или 0,5 шт.
- Чеснок – 1 зубчик
- Перец черный молотый по вкусу
- Соль
- Зелень петрушки

Приготовление:

Куриное филе промойте, нарежьте на куски. Овощи (картофель, морковь, кабачок) нарежьте кубиком. Поместите мясо и овощи в электрокастрюлю, налейте воду. Установите программу «Суп» и время 30 минут. Варите до готовности овощей. За 10 минут до готовности посолите, добавьте специи. Достаньте овощи с мясом при помощи шумовки и измельчите при помощи блендера, подливая бульон. Пюрированную смесь поместите снова в электрокастрюлю, выдавите зубчик чеснока и доведите до кипения. Перед подачей посыпьте рубленой зеленью.

Щи щавелевые

- Куриное бедро - 1 шт.
- Вода - 1 л
- Картофель среднего размера - 1 шт.
- Лук - 1 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Масло растительное - 2 ст.л.
- Щавель - 100-150 г
- Чеснок - 1 зубчик
- Лавровый лист - 1 шт.
- Яйцо - 1 шт.
- Перец черный молотый по вкусу
- Соль
- Зелень петрушки
- Сметана для подачи

Приготовление:

Нарежьте лук и зубчик чеснока мелким кубиком. Морковь натрите на мелкой терке. Налейте в чашу электрокастрюли масло, установите программу «Жарка», дождитесь пока масло нагреется и обжарьте до готовности лук с морковью. Переложите пассировку в миску. Налейте в чашу воду, поместите промытое куриное бедро. Установите программу «Суп» и время 1 час. Когда вода закипит, снимите пену при помощи шумовки. Через 20 минут добавьте нарезанный тонкой соломкой картофель и пассированные овощи. Варите до готовности картофеля. Извлеките готовое куриное бедро и разделите на волокна, снова добавьте в чашу с бульоном. Щавель и зелень петрушки промойте, обсушите и нарежьте. Добавьте в бульон и перемешайте. Взбейте яйцо и влейте его в суп, при этом перемешивая его. Посолите и поперчите по вкусу. Как только зелень потемнеет, отключите прибор. Подавайте со сметаной.

Омлет

- Яйцо - 4 шт.
- Молоко - 100 мл
- Соль
- Зелень укропа, петрушки и зеленого лука
- Плавленный сыр
- Сливочное масло - 10 г

Приготовление:

Яйца взбейте при помощи венчика или миксера. Добавьте молоко, соль и мелко-нарубленную зелень. Тщательно перемешайте яичную смесь. Установите программу «Жарка» и время 20 минут, добавьте сливочное масло. После того как масло растает, влейте яичную смесь, сверху выложите пластинки плавленого сыра, накройте крышкой. Готовьте до увеличения омлета в объеме.

Омлет с креветками на пару

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

Приготовление:

Взбейте яйца с молоком при помощи венчика, добавьте соль. Полученную яично-молочную смесь разлейте в силиконовые формочки. Очистите креветки и добавьте в каждую формочку с яично-молочной смесью. Налейте воду до максимального уровня и установите паровую корзину. Поместите формочки в паровую корзину и накройте ее крышкой. Установите программу «На пару» и время 20 минут. Готовьте 10-15 минут после закипания воды. Готовый омлет украсьте кунжутом, добавьте соус по вкусу.

Филе форели на пару

- Филе форели - 3 шт.
- Сок лимона
- Оливковое масло
- Прованские травы сушеные
- Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Филе форели промойте и просушите бумажным полотенцем. Смешайте лимонный сок с оливковым маслом, солью, перцем и прованскими травами. Полученной смесью смажьте рыбу. Дно и стенки паровой корзины смажьте оливковым маслом. Налейте воду до максимального уровня и установите паровую корзину. Выложите рыбу в корзину и накройте крышкой. Установите программу «На пару» и время 30-35 минут. Готовую рыбу выложите на тарелку, подавайте с соусом по желанию.

Куриное филе в лимонно-имбирном маринаде с молодым картофелем

- Куриное филе - 4 шт.
- Соль и перец по вкусу
- Молодой мелкий картофель - 6 шт.

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:

Мелко нарежьте чеснок и имбирь. Смешайте в миске все ингредиенты для маринада. Куриное филе промойте и обсушите бумажным полотенцем. Выложите филе в маринад, накройте миску крышкой и поставьте в холодильник на 30–40 минут. Наполните чашу электрокастрюли водой до максимального уровня, подсолите воду, и поместите в воду помытый картофель, не очищая его. Установите паровую корзину. Каждый кусочек куриного филе заверните в фольгу и выложите в корзину. Накройте крышкой. Установите программу «на пару» и время 30–40 минут. Варите до готовности филе и картофеля.

Компот из сухофруктов

Вода – 1,3 л

Сушеные фрукты (по желанию) – 250 г

Сахар – 3 ст.л.

Приготовление:

Залейте сухофрукты кипятком и оставьте на полчаса. Налейте воду в чашу электрокастрюли и установите режим «Варка». Отожмите сухофрукты и добавьте в чашу вместе с сахаром, накройте крышкой. Варите 10 минут, затем установите режим «Тушение» и время 20 минут. Процедите компот после того как он остынет. К сухофруктам можно добавить свежие ягоды, несколько листьев мяты и другие пряности для необычного аромата и вкуса.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

<p>Условия гарантии</p> <ol style="list-style-type: none"> 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: <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Дата изготовления указана на упаковке.</p> <p>Изготовитель: «Жогшан Силк Имп. Энд Эксп. Груп Ко. ЛТД оф Гуангдонг»</p> <p>Адрес: 28 Юе Лаи Нан Рoad Жонгшан Сити, Гуангдонг, Китай</p> <p>Импортер / Уполномоченная организация: ООО «СМАРТТАЙМ»</p> <p>Адрес: 119049, Россия, г. Москва, ул. Мытная, д. 28 стр. 3, помещ. 1/1</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> 	