

GFGRIL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МУЛЬТИВАРКА GFM-200



КНИГА РЕЦЕПТОВ

Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



WWW.GFGRIL.RU

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор многофункциональной **мультиварки GFM-200**.

Мультиварка GFM-200 пригодится всем, кто не хочет тратить много времени на приготовление пищи, но при этом хочет питаться вкусно и полезно. Компактный размер, объем чаши 2 литра, 10 автоматических программ приготовления, а также дополнительная программа «Мультишеф» позволяют мультиварке GFM-200 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, готовить йогурт и другие любимые блюда для всей семьи. Удобная панель управления позволит Вам одним касанием выбрать одну из 10 автоматических программ приготовления и самостоятельно установить время или отсрочку приготовления. Звуковой сигнал оповестит о завершении процесса приготовления, а если прибор не отключить, то Ваше блюдо не остынет, так как мультиварка перейдет в режим сохранения тепла. Крышка с окошком позволит наблюдать за процессом приготовления, не открывая ее. Нагревательный элемент мощностью 400 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 GFM-200 просто – достаточно подключить прибор к сети и выбрать одну из предустановленных программ приготовления.

Мультиварка GFM-200 – 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 мультиварки GFM-200, 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 мультиварки необходимо руководствоваться следующими рекомендациями по безопасности:

- Внимательно изучите инструкцию по эксплуатации. Сохраняйте руководство по эксплуатации на весь срок службы прибора.
- Не включайте мультиварку 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 «ВКЛ/ВЫКЛ».
- 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

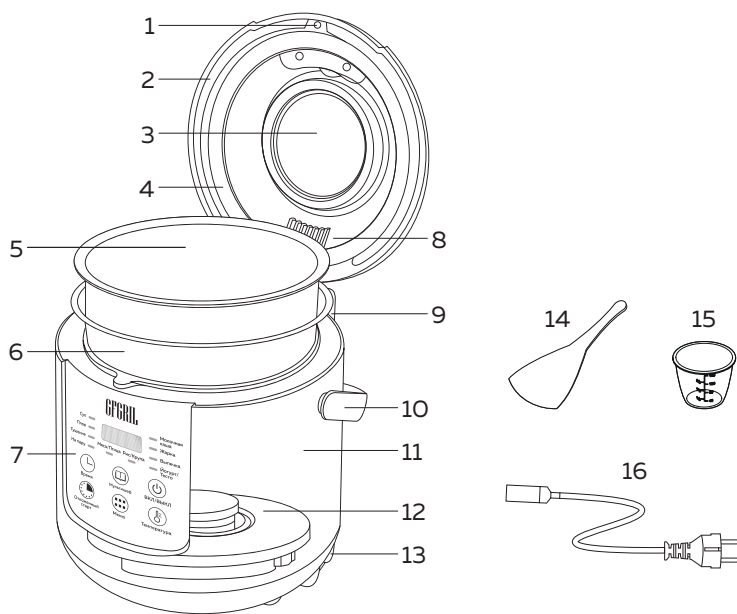
электроприборах, например, на холодильнике или на материалах, таких как скатерть. Всегда используйте прибор на ровной, стационарной, термостойкой поверхности.

- 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 мультиварку 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, чаши и металлических деталей 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 чаш.
- 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, которые значительно увеличиваются в объеме в процессе приготовления (бобовые, сушеные овощи, лапша). Продукты могут застрять в паровом клапане, что приведет к повреждению прибора и нарушению подачи давления.
- 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 мультиварки во время ее работы, а также при извлечении продуктов из паровой корзины. Пар может обжечь пользователя.
- Крупные ингредиенты следует разрезать на более мелкие куски, чтобы было легче готовить на пару.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ МУЛЬТИВАРКИ



1. Магнитный замок
2. Крышка мультиварки
3. Смотровое окно
4. Уплотнительное кольцо
5. Паровая корзина
6. Чаша 2 литра
7. Панель управления
8. Отверстие для выхода пара
9. Контейнер для сбора конденсата (капельник)
10. Ручка
11. Корпус мультиварки
12. Нагревательный элемент
13. Ножки мультиварки
14. Плоская ложка для риса
15. Мерный стакан
16. Съемный шнур питания



1. **Дисплей** – на дисплее отображается время приготовления для всех программ и температура и время приготовления для программы «Мультишеф».

2. **Индикаторы автоматических программ приготовления.**

3.  **Кнопка «Вкл/Выкл».**

После выбора необходимой программы приготовления кратким нажатием на кнопку  активируйте запуск выбранной программы.

При зажатии кнопки  в течение 3 секунд во время работы прибора на выбранной программе мультиварка перейдет в режим ожидания, сбросив предварительные настройки.

4.  **Кнопка «Меню».** Нажимайте кнопку, чтобы выбрать необходимую программу приготовления. При этом на панели будет мигать индикатор выбранной программы.

После выбора необходимой программы приготовления кратким нажатием на кнопку  активируйте запуск выбранной программы.

Для отключения выбранной программы зажмите кнопку  в течение 3 секунд.

Примечание! Если в течение 30 секунд с прибором не производится никаких действий, мультиварка переходит в режим ожидания.

5.  **Кнопка «Время».** Используется для увеличения времени приготовления при выборе одной из 10 программ, а также программы «Мультишеф».

Нажатие на кнопку  предусматривает увеличение времени с шагом в 1 минуту, длительное зажатие кнопки – увеличение с шагом в 10 минут.

Если Вам необходимо установить значение времени, меньшее, чем предусмотрено в программе – с помощью длительного зажатия кнопки увеличьте его до максимально предусмотренного значения. Индикатор времени установится на минимальном значении в зависимости от выбранной программы, и Вы сможете установить необходимое время приготовления.

Примечание! После активации необходимой программы приготовления Вы также можете регулировать время. Для этого нажимайте кнопку  до достижения необходимого значения. Через 3 секунды после выбора времени мультиварка продолжит работу.

6.  **Кнопка «Температура»** – данная функция доступна только для программы «Мультишеф». При активации данной программы Вы можете установить температуру приготовления до начала работы. Значение температуры по умолчанию – 100 °С. Регулировка температуры возможна в диапазоне от 35 °С до 160 °С с шагом в 1 °С.

После выбора программы «Мультишеф» нажимайте на кнопку «», чтобы установить необходимое значение температуры приготовления.

Если Вам необходимо установить значение температуры, меньшее, чем предусмотрено в программе – с помощью длительного зажатия кнопки увеличьте его до максимально предусмотренного значения. Значение температуры установится на минимально возможном значении, и далее Вы сможете установить нужную температуру.

Примечание! Время работы прибора при установке температуры приготовления от 130 °С и выше ограничено двумя часами для защиты от перегрева.

7.  **Программа «Мультишеф».** Используется для приготовления блюд по собственным рецептам.

После нажатия на кнопку «» на дисплее загорится предустановленное время приготовления – 00:30 и температура 100 °С. С помощью кнопок «» и «» выберите необходимые значения времени и температуры приготовления. Для активации программы после выбора необходимых значений нажмите на кнопку

 . На дисплее при этом попеременно будут отображаться выбранные значения температуры и времени.

Экспериментируйте и готовьте по собственным рецептам с программой «Мультишеф»!

Удобные настройки в широких диапазонах: регулируйте температуру от 35 °C до 160 °C с точностью до 1 °C и время – от 1 минуты до 15 часов с точностью до 1 минуты. Меняйте температурные настройки и время прямо в процессе приготовления!

Примечание!

Подробную информацию по настройкам времени и температуры приготовления, а также программы «МУЛЬТИШЕФ» можно посмотреть в разделе «Детализация времени и температурного режима для каждой программы».

8.  **Кнопка «Отложенный старт»** - используется для установки времени отложенного старта приготовления. Данная функция доступна для всех программ, кроме программы «Жарка».

Для установки необходимого времени отсрочки старта после выбора программы приготовления нажмите кнопку «  ». На дисплее загорится предустановленное время отсрочки старта 00:30, при этом значение часов будет мигать.

Нажимайте на кнопку  , чтобы установить необходимое значение времени отсрочки старта.

Примечание! Прибор предусматривает отсрочку старта до 24 часов с шагом в 30 минут.

Для запуска функции «Отложенный старт» нажмите кнопку «  », прозвучит звуковой сигнал, начнется обратный отсчет установленного времени отсрочки.

Во время работы функции на дисплее отображается обратный отсчет времени отсрочки старта.

СУП – программа для приготовления первых блюд и компотов.

ПЛОВ – программа для приготовления различных видов плова. Для приготовления плова необходимо поместить все ингредиенты в чашу согласно рецепту. Если требуется предварительная обжарка, используйте программу «Жарка», а затем закладывайте остальные ингредиенты.

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

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

Также программа «На пару» может использоваться для варки продуктов в воде без использования паровой корзины.

МОЛОЧНАЯ КАША – программа для приготовления жидких каш на молоке из различных круп. Рекомендованное соотношение крупы и молока – 1:3.

Примечание! Рекомендуется использование дроблёных сортов круп (овсянка, манка и т.д.).

ЖАРКА – программа для обжаривания продуктов (овощей, рыбы, мяса, морепродуктов). Рекомендуется дождаться пока чаша 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» мультиварку.

ВЫПЕЧКА – программа для выпекания коржей, кексов, пирогов, запеканок и приготовления прочих блюд из любого вида теста.

ЙОГУРТ/ТЕСТО – программа для приготовления домашних йогуртов, а также для подъёма и увеличения в объёме дрожжевого теста под воздействием тепла.

МЯСО/ПТИЦА – программа для приготовления мяса или птицы.

РИС/КРУПА – программа для приготовления рассыпчатых полезных гарниров из различных цельнозерновых круп (рис, гречка, перловая крупа, булгур и т.д.).

МУЛЬТИШЕФ – программа позволяет регулировать ручную необходимую для Вашего блюда температуру от 35 до 160 °С с шагом 1 °С и время приготовления от 1 минуты до 15 часов с шагом 1 минуту, что **позволит Вам приготовить много разнообразных блюд по Вашим рецептам.**

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 чаши. 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 чаши.
- Внешние поверхности электроприбора тщательно протрите влажной тканью.

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

- Подключите кабель питания к разъему питания, а затем подключите кабель к сети. На дисплее появится значение «----». Мультиварка перейдет в режим ожидания.

- Нажмите кнопку  для выбора необходимой программы приготовления или кнопку  для приготовления по собственному рецепту на программе «Мультишеф». Загорится индикатор нужной программы. На дисплее отобразится предустановленное время работы программы.
- С помощью кнопки  установите необходимое время приготовления для одной из 10 автоматических программ.
- При выборе программы «Мультишеф» с помощью кнопок  и  установите необходимое время и температуру приготовления.
- При необходимости с помощью кнопки  активируйте функцию отложенного старта.
- Закройте крышку.

Примечание! Во время приготовления блюд на программе «Жарка» крышка прибора должна оставаться открытой!

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

- После выбора необходимой программы приготовления кратким нажатием на кнопку  активируйте запуск выбранной программы.
- На дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления либо обратный отсчет времени отложенного старта при его активации.

Примечание! При выборе программы приготовления «На пару» или «Жарка» прибор начнет предварительный нагрев до необходимой температуры. На дисплее при этом отобразится . По окончании набора нужной температуры на дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления.

- Мультиварка закончит работу по истечении установленного времени. Если Вы хотите прервать процесс приготовления раньше, зажмите кнопку  в течение 3 секунд.
- По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал и автоматически включится функция поддержания тепла. На дисплее появится значение «bb». Данная функция активна в течение 12 часов, кроме программ «Выпечка», «Йогурт/Тесто», «Мясо/Птица» и программы «Мультишеф» при температуре менее 80 °С. Для отключения режима подогрева раньше зажмите кнопку  в течение 3 секунд. По окончании поддержания тепла, устройство переходит в режим ожидания. На дисплее при этом отобразится надпись «-- --».
- По окончании приготовления отключите прибор от сети.

ДЕТАЛИЗАЦИЯ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ДЛЯ КАЖДОЙ ПРОГРАММЫ

ВНИМАНИЕ!!! Время приготовления зависит от типаготавливаемых 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.

№ Программы	Название программы	Температура приготовления по умолчанию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон регулирования времени приготовления/ шаг установки	Предварительный нагрев до нужной температуры	Отсрочка старта	Поддержание тепла (Подогрев)
1	Суп	101 °С	1 ч 00 мин	1 мин - 8 ч / 1 мин	-	24 ч	12 ч
2	Плов	110 °С	1 ч 10 мин	1 мин - 2 ч / 1 мин	-	24 ч	12 ч
3	Тушение	99 °С	1 ч 00 мин	1 мин - 12 ч / 1 мин	-	24 ч	12 ч
4	На пару	100 °С	40 мин	1 мин - 2 ч / 1 мин	+	24 ч	12 ч
5	Молочная каша	96 °С - 98 °С	25 мин	1 мин - 4 ч / 1 мин	-	24 ч	12 ч
6	Жарка	160 °С	20 мин	1 мин - 2 ч / 1 мин	+	-	12 ч
7	Выпечка	130 °С	1 ч 00 мин	1 мин - 4 ч / 1 мин	-	24 ч	4 ч
8	Йогурт/ тесто	36 °С	8 ч 00 мин	10 мин - 12 ч / 5 мин	-	24 ч	-
9	Мульти-шеф	100 °С	30 мин	Т<130 °С: 1 мин- 15 ч / 1 мин Т>130 °С: 1 мин - 2 ч / 1 мин Темп: 35 °С - 160 °С /1°С	-	24 ч	Т<80 °С: нет подогрева Т>80 °С: 12 ч
10	Мясо/ птица	120 °С	1 ч 00 мин	30 мин - 3 ч / 1 мин	-	24 ч	4 ч
11	Рис/крупя	105 °С	35 мин	1 мин - 2 ч / 1 мин	-	24 ч	12 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. Откройте крышку и извлеките чашу, потянув ее вверх.
2. Вымойте мерный стакан, ложку и чашу в горячей мыльной воде, просушите.

Если чаша сильно загрязнена, положите ее на некоторое время в горячую воду, после чего аккуратно очистите.

3. После каждого использования необходимо протереть паровое отверстие и внутреннюю часть крышки.
4. Очистите внутреннюю поверхность и корпус прибора влажной тканью. При необходимости используйте небольшое количество моющего средства. Полностью удалите моющее средство при помощи воды, иначе оно может повлиять на вкус приготовленных блюд.
5. Перед повторным использованием мультиварки 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 мультиварки и ее 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.
- Мультиварка 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		СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Прибор не включается	Устройство не подключено к электросети		Убедитесь, что прибор подключен к исправной электророзетке и электросети
	Неисправна электрическая розетка или в электросети нет напряжения		
Блюдо готовится слишком долго	Между чашей и нагревательным элементом находится посторонний предмет или частицы пищи		Отключите устройство от электросети и дайте полностью остыть. Удалите лишний предмет
	Чаша устройства установлена с перекосом		Установите чашу ровно
	Нагревательный элемент сильно загрязнен		Отключите устройство от электросети и дайте полностью остыть. Осторожно очистите нагревательный элемент
Во время работы из-под крышки прибора идет пар	Нарушена герметичность соединения крышки и корпуса прибора	Чаша прибора установлена неправильно	Установите чашу ровно, без перекосов
		Крышка закрыта неплотно, возможно, мешает посторонний предмет или частицы пищи	Проверьте место соединения крышки и корпуса прибора на наличие посторонних предметов/частиц пищи и при необходимости удалите их. Закрывайте крышку плотно
		Уплотнительное кольцо на внутренней крышке загрязнено или деформировано	Проверьте состояние уплотнительного кольца
При первых запусках прибора в процессе его работы могут появиться посторонний запах и/или дым	На некоторые части устройства нанесены смазочные материалы		Это не является неисправностью, при дальнейшей эксплуатации запах и/или дым исчезнут

НА ДИСПЛЕЕ ОТОБРАЖАЕТСЯ КОД ОШИБКИ E*

В случае появления на дисплее перечисленных в таблице ошибок, необходимо обратиться в сервисный центр.

КОД ОШИБКИ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА
E1	Нижний датчик находится в состоянии короткого замыкания нижней цепи.
E2	Короткое замыкание нижнего датчика. Проверьте, не ослаблен ли разъем нижнего датчика температуры или замените нижний датчик температуры.
E3	Защита от перегрева. Выключите прибор, чтобы он остыл и перезапустите его.
E7	Прибор длительное время работает при температуре свыше 130 °С. Выключите прибор, чтобы он остыл и перезапустите его.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GFM-200
Номинальное напряжение	220 В ~ 50 Гц
Материал корпуса	PP пластик
Номинальная мощность	400 Вт
Вес НЕТТО/БРУТТО	1,65/1,98 кг
Размеры	235 x 235 x 210 мм
Управление	сенсорное
Количество автоматических программ	10 + программа «Мультишеф»
Покрытие чаши	антипригарное
Дисплей	светодиодный
Объем чаши	2 л
Поддержание температуры	до 12 часов
Отсрочка старта	до 24 часов
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 рекомендуется перемешать через 10 - 12 минут после начала приготовления.

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

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 МУЛЬТИВАРКЕ

Для приготовления блюд в мультиварке пользуйтесь рецептами данного раздела и Вашими обычными рецептами, учитывая объем 2 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 1*2 см. Добавьте к мясу крахмал и тщательно перемешайте. Налейте масло в чашу мультиварки и установите программу «Жарка». Дождитесь пока масло нагреется и выложите мясо в чашу. Обжаривайте мясо в течение 5-7 минут, затем выложите его из чаши в миску при помощи шумовки. Поместите в чашу 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», тушите 30 минут или до готовности. 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 1,5*1,5 см. Лук нарежьте полукольцами. Налейте масло в чашу, 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», готовьте 15-20 минут 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 чашу, налейте воду. Установите программу «Суп». 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 чашу, 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 зубчика
- 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 масло в чашу, 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». 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 сковороду. Щавель и зелень петрушки промойте, обсушите и нарежьте. Добавьте в чашу 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 «Выпечка», 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 в чашу. Поместите формочки в паровую корзину и закройте крышку. Установите программу «На пару». 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 в чашу. Выложите рыбу в корзину и закройте крышку. Установите программу «На пару». 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 водой до максимального уровня, подсолите воду, и поместите в воду помытый картофель, не очищая его. Установите паровую корзину в чашу. Каждый кусочек куриного филе заверните в фольгу и выложите в корзину. Закройте крышку. Установите программу «На пару». 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 и установите режим «Варка». Отожмите сухофрукты и добавьте в чашу вместе с сахаром, накройте крышкой. Варите 10 минут, затем установите режим «Тушение» и готовьте 15-20 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

Условия гарантии - В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие. - Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию. - 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. - Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. - Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.	Гарантийный талон Изделие: _____ Модель: _____ Дата продажи: _____ Торговая организация: _____
- Гарантийный срок – 1 год. - Срок службы – 3 года. Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «ЧЖУНШАНЬ ЦЯНЬШОУ ЭЛЕКТРИКАЛ ЭППЛАЕНС Ко., Лтд»	Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____
Адрес: Восточная Тонгань-роуд, деревня Тонган, город Дунфэн, город Чжуншань, провинция Гуандун, Китай Импортер / Уполномоченная организация: ООО «СМАРТТАЙМ»	Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____
Адрес: 119049, Россия, г. Москва, ул. Мятная, д. 28 стр. 3, помещ. 1/1 Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93 Товар сертифицирован класс защиты I 	М.П.