

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ GFGRIL GFF-012 Easy Cook



#gfgril

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ GFGRIL GFF-012 Easy Cook

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ
GFGRIL GFF-012 Easy Cook.

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



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.

Для снижения риска возникновения пожара, поражения электрическим током или серьезной травме:

- 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.
- Дети должны быть под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
- 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 охладиться до комнатной температуры.
- Используйте устройство в хорошо проветриваемом помещении, со свободным пространством не менее 10-15 см с каждой стороны продукта для достаточной циркуляции воздуха.
- Не ставьте устройство рядом с газовой или электрической горелкой, внутри или на верхней части нагретой духовки или рядом с другим источником тепла.
- Не допускайте контакта прибора со шторами, настенными покрытиями, одеждой, кухонными полотенцами, или другими легковоспламеняющимися материалами во время его использования.
- Не покрывайте внутренние детали алюминиевой фольгой или другим материалом.
- Используйте приспособления, рекомендованные для использования с этим прибором, и те, что проданы производителем.
- 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 оставляйте это изделие без присмотра во время его использования. Устройство не предназначено для работы с помощью внешнего таймера и не имеет отдельного пульта дистанционного управления системой.
- 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.
- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части. Только оригинальные запчасти могут гарантировать соблюдение требований безопасности.
- 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 его сервисным центром или квалифицированным специалистом во избежание опасности.

QUICK TASTY PERFECT





ВНИМАНИЕ - Для снижения риска получения травм или порчи продукта:

- Данный прибор не предназначен для промышленного или коммерческого использования, только для бытового использования.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола или прилавка), где об него можно споткнуться или его потянуть.

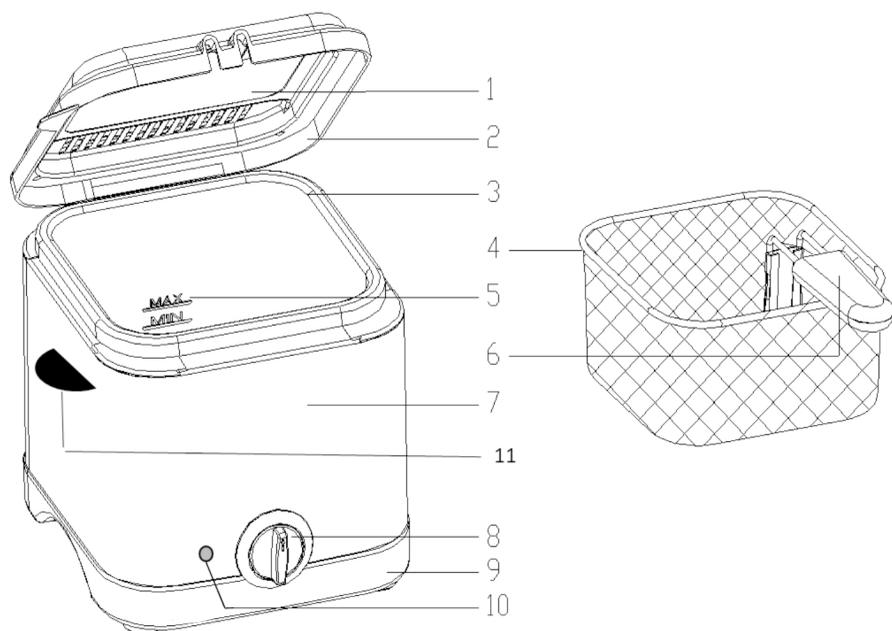
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ:

- Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.
- Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим продуктом. Не рекомендуется использование удлинителя с этим продуктом, но если необходимо его использовать:
 - электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у используемого прибора.
 - соединить удлинитель так, чтобы он не висел, т.к. об него можно споткнуться или непреднамеренно вытащить.

КАК ПРАВИЛЬНО УХАЖИВАТЬ ЗА ПРИБОРОМ

- Дождитесь после приготовления, пока масло полностью остынет. Для этого может понадобиться несколько часов. Лучше всего оставить масло внутри емкости до следующего применения.
- Перед чисткой отключите устройство и подождите, пока прибор полностью остынет.
- Протрите прибор снаружи только слегка влажной тканью, чтобы ни влаги, ни масла или жира не попало в охлаждающие щели.
- Не используйте для чистки внутри или снаружи абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить верхний слой отделки. Для удаления крупных остатков пищи, используйте специальную лопатку.
- Не погружайте прибор в воду или в другие жидкости.

Детали и элементы прибора:



QUICK TASTY PERFECT

GFGRIL

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ:

1. Перед первым использованием прибора, протрите устройство чистой салфеткой из хлопка. Съемную корзину вымойте руками или в посудомоечной машине.
2. Дайте поверхностям окончательно высохнуть перед включением прибора.
3. Устройство подключается только к стандартной электрической розетке напряжением 220-240 В, частотой 50 Гц, установленной в соответствии с существующими нормами и правилами.

ПРИМЕЧАНИЕ: При самом первом включении прибора допускается появление небольшого количества дыма и постороннего запаха.

4. Подключите прибор к электросети. При этом загорится индикатор включения.
5. Добавьте масла во внутреннюю емкость. На внутренней емкости показан максимальный и минимальный уровень масла. Используйте около 1.2 л.
6. Для включения прибора поверните ручку терморегулятора до желаемого значения температуры от 140°C до 190°C.
7. Дайте маслу прогреться 7-9 минут при закрытой крышке. При достижении выбранной температуры индикатор погаснет. Во время приготовления индикатор будет периодически загораться и гаснуть.
8. Поместите продукты в корзину. Не переполняйте корзину. Все продукты должны быть максимально сухими. Выбирайте продукты приблизительно одного размера, чтобы приготовление было одновременным.
9. Опустите корзину с продуктами в емкость с маслом. Убедитесь, что масло покрывает все продукты полностью. Жарьте продукты до полной готовности.
10. После приготовления достаньте корзину и дайте маслу стечь.

ВНИМАНИЕ: металлические поверхности прибора становятся очень горячими при использовании. Чтобы избежать ожога, используйте термостойкие рукавицы или перчатки, либо прикасайтесь только к ручке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель: GFF-012
Напряжение: 230-220V ~ 50Hz
Мощность: 840 Вт

Товар сертифицирован по TP TC 004/2011, TP TC 020/2011



РЕЦЕПТЫ:

**СМОТРИТЕ ВИДЕОРОЛИКИ С РЕЦЕПТАМИ НА
WWW.YOUTUBE.COM ПО ЗАПРОСУ «GFGRIL»**

Творожные пончики

Ингредиенты

Порций: 4

- 250 г творога
- 2 яйца
- 1 стакан муки
- 1 ч.л. соды
- 1/4 ч.л. соли
- 1 ст.л. сахара
- ванилин (по желанию)
- растительное масло для жарки во фритюре
- сахарная пудра для украшения (по желанию)

Способ приготовления

Соединить все ингредиенты. Сделать тесто. Тесто получается липким.

Слепить шарики 3 см в диаметре. Шарики лучше лепить мокрыми руками, чтобы не так прилипало тесто. Или же выкладывайте кусочки теста в разогретое масло 2 ложками. Разогреть масло до 190 C во фритюрнице. Жарить до золотисто-коричневого цвета, около 2 минут. Попробуйте, пропеклись ли они - увеличьте время жарки при необходимости. Выложить на бумажные полотенца, чтобы стек лишний жир. Посыпать сверху сахарной пудрой.

Совет: Чтобы поверхность пончиков получалась более ровной, творог лучше протереть через сито.

Рыба во фритюре

Ингредиенты

- 1 кг Рыбы
- 0,5 стакана Муки
- 1 стакан Панировочных сухарей
- 2 Яйца
- 1 литр Растительного масла
- Соль, перец (по вкусу)

Способ приготовления

Филе промываем и удаляем косточки. В трех емкостях готовим панировку. В первой - мука, перемешанная с солью и перцем, можно добавить приправу для рыбы, во второй взбиваем яйца, в третью выкладываем панировочные сухари. Наливаем масло во фритюрницу, ставим на температуру 130 градусов, доводим до кипения. Берём кусочек филе, обваливаем в муке, затем окунаем в яйцо, после обваливаем в сухарях. Отправляем рыбу во фритюрницу и готовим до золотисто-коричневой корочки, минут 12-17.

**БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ
«КНИГА РЕЦЕПТОВ» 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 не уполномоченными на то лицами.
6. Гарантийный срок – 1 год.
7. Срок службы – 3 года.

Изготовитель: «Экс.Джей. Груп(ГК) Лтд»
Адрес: 7Ф/7Блдг Шатоудзю фри Индастриал зоун, Шеньжень, Китай
Импортер / Уполномоченная организация:
ООО «А-маркт», 117 342, город Москва,
улица Бутлерова, д 17Б, этаж 6, офис 605
Служба поддержки потребителей:
+7 (495) 645-16-93
Сделано в Китае
Дата производства: см. на упаковке
Товар сертифицирован по ТР ТС 004/2011,
ТР ТС 020/2011



Гарантийный талон

Изделие: _____

Модель: _____

Серийный номер: _____

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.