

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ GFGRIL GFF-025 Easy Cook



#gfgril

www.GFgril.ru

QUICK TASTY PERFECT



Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ GFGRIL GFF-M-2500.

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



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТАЙТЕ 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.

QUICK TASTY PERFECT



- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисным центром или квалифицированным специалистом во избежание опасности.



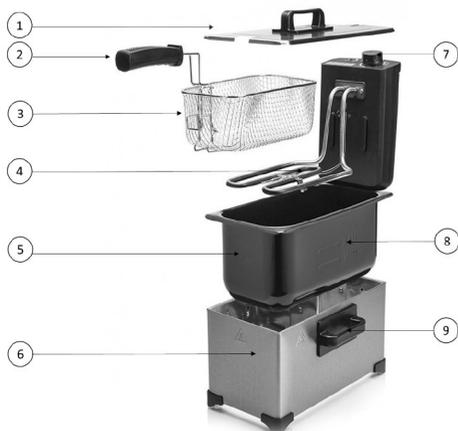
ВНИМАНИЕ - Для снижения риска получения травм или порчи продукта:

- 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.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ УСТРОЙСТВА:



1 – крышка с окном и фильтром

2 – ручка, держатель корзины

3 – фритюрная корзина

4 – погружной нагревательный элемент с термостатом

5 – фритюрная емкость

6 – защитный корпус из нержавеющей стали

7 – панель управления

8 – максимальный и минимальный уровни масла

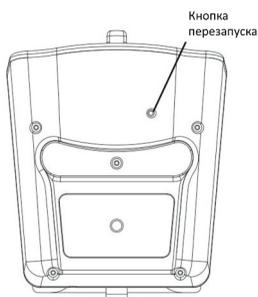
9 – ручки для переноски



Порядок работы с устройством

1. Убедитесь в том, что устройство отключено от сети и выключено.
2. Снимите крышку с фритюрницы.
3. Выньте фритюрную корзину и наполните емкость маслом (макс. 2,5 л). Уровень масла должен находиться между отметками «Min» и «Max».
4. Вставьте вилку в розетку с защитным контактом на 220-230 В, 50 Гц. Вращением регулятора температуры установите нужную температуру.
5. Во время процесса нагрева загорится индикатор нагрева, которая погаснет, как только будет достигнута нужная температура. Осторожно опустите фритюрную корзину с продуктами в горячее масло.
6. Во время процесса жарки во фритюре индикатор нагрева будет несколько раз загораться и гаснуть. Это нормальное явление, свидетельствующее о том, что происходит термостатический контроль температуры и поддержание нужного ее значения. По окончании времени приготовления (время обжарки во фритюре можно найти на упаковке продукта или в рецепте) вытащите фритюрную корзину.
7. Дайте маслу немного стечь с обжаренного продукта.
8. Чтобы выключить устройство, установите регулятор температуры в положение OFF и выньте вилку из розетки.

Защита от перегрева



- Если фритюрница будет случайно включена без масла или жира, автоматически включится защита от перегрева. Тогда фритюрница не будет включаться. Выньте вилку из розетки.
- После того, как устройство полностью остынет, нажмите кнопку перезапуска с задней стороны элемента управления, чтобы снова иметь возможность использовать фритюрницу.

Очистка

1. Убедитесь в том, что вилка вынута из розетки.
2. Перед началом очистки подождите, пока фритюрница полностью остынет. Во всяком случае подождите после завершения работы 1–2 часа, чтобы избежать опасности получения ожогов.
3. Для замены масла выньте емкость для обжарки во фритюре и слейте из нее масло, наклонив ее в сторону.
4. Не погружайте нагревательный элемент полностью в воду.
5. Протрите фритюрную емкость, крышку и корпус влажной салфеткой с использованием, в случае необходимости, домашних моющих средств.
6. Фритюрную корзину можно промыть, как обычно, в моющем растворе.
7. Чтобы не повредить фритюрницу, избегайте применения абразивных чистящих средств и острых предметов.

QUICK TASTY PERFECT



Устранение неисправностей

Устройство не работает. Действие:

- Проверьте подключение к сети.
- Проверьте положение термостата.

Другие возможные причины: Устройство оснащено предохранительным выключателем. Он предотвращает непреднамеренное включение нагревательного элемента. Проверьте фиксацию элемента управления.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель: GFF-M2500

Мощность 1400 Вт

Напряжение: 220-230В / 50Гц

Температура нагрева до 190°C

Уровень масла: MIN 1,9 л - MAX 2,5 л



Товар сертифицирован по ТР ТС 004/2011, ТР ТС 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.