

ИНСТРУКЦИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ

КНИГА РЕЦЕПТОВ

GFGRIL GFF-01 Mini



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

INSTAGRAM #GFGRIL

БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ
«КНИГА РЕЦЕПТОВ» НА САЙТЕ WWW.GFGRIL.RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ GFGRIL GFF-01 Mini

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ФРИТЮРНИЦЫ
GFGRIL GFF-01 Mini.

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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Размеры прибора, мм: 20 x 21 x 19 см

Вес, кг: 1,4

Напряжение, В: 230

Мощность, Вт: 800

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



Детали и элементы прибора:



1. Кнопка открывания крышки фритюрницы
2. Окно
3. Съёмный фильтр
4. Индикатор питания
5. Регулятор температуры
6. Корзина (внутри)

- Перед включением фритюрницы в розетку, убедитесь, что количество масла в резервуаре находится между отметками MIN и MAX внутри. Если не наполнить маслом резервуар и включить прибор, фритюрница может перегреться и сгореть.
 - Не рекомендуется использовать во фритюрнице сливочное масло, маргарин, оливковое масло или животные жиры по причине того, что они имеют более низкую температуру задымления.
 - **ПРИМЕЧАНИЕ:** перед повторным использованием масла во фритюрнице рекомендуем отфильтровать его от частиц после предыдущей жарки.
 - **ВНИМАНИЕ:** меняйте масло, если обнаружены следующие явления:
 - Масло издает неприятный запах
 - Во время нагрева происходит чрезмерное выделение дыма.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** При жарке в масле следует более часто менять его.
- ВНИМАНИЕ:** Твердый жир может использоваться вместо масла, однако оно застывает сразу после использования и из-за этого трудно вынимать корзину для жарки.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ:

1. Устройство подключается только к 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.

2. Перед первым использованием прибора, удалите все наклейки и протрите устройство чистой салфеткой из хлопка, Съёмную корзину вымойте руками или в посудомоечной машине.
3. Дайте поверхностям окончательно высохнуть перед включением прибора.
4. Подключите прибор к электросети. При этом загорится индикатор включения.

QUICK TASTY PERFECT



5. Съёмная крышка оснащена постоянным фильтром, который собирает капли масла, проходящие вместе с паром через отверстия.
6. Крышка оснащена прозрачным окном для наблюдения приготовления пищи.
7. Добавьте масла во внутреннюю емкость. На внутренней емкости показан максимальный и минимальный уровень масла. Используйте около 0,8-1 литр.
8. Поместите продукты в корзину. Не переполняйте корзину. Все продукты должны быть максимально сухими. Выбирайте продукты приблизительно одного размера, чтобы приготовление было одновременным. Поставьте корзину в емкость. Убедитесь, что масло покрывает все продукты полностью. Закройте верхнюю крышку.
9. Для включения прибора поверните ручку терморегулятора до желаемого значения температуры от 150°C, 170°C до 190°C.
10. **ВНИМАНИЕ:** металлические поверхности прибора становятся очень горячими при использовании. Чтобы избежать ожога, используйте термостойкие рукавицы или перчатки, либо прикасайтесь только к ручке.

Замороженные грибы в кляре	180°C	от 3 до 6 минут
Замороженные сырные палочки в панировке	190°C	от 2 до 3 минут
Замороженные кольца лука	190°C	от 2 до 3 минут
Сырой лук в панировке	190°C	от 2 до 4 минут
Замороженный цыпленок	190°C	от 3 до 5 минут
Сырые куриные ножки	190°C	от 3 до 8 минут
Пончики	190°C	от 2 до 3 минут
Замороженные крабовые палочки	190°C	от 5 до 8 минут
Рыба в кляре	170°C	от 3 до 5 минут
Замороженная креветка	190°C	от 4 до 7 минут
Замороженная картошка фри	190°C	от 0 до 5 минут
Сырая картошка фри	190°C	от 4 до 7 минут

РЕЦЕПТЫ

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

INSTAGRAM #GFGRIL

БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ
«КНИГА РЕЦЕПТОВ» НА САЙТЕ WWW.GFGRIL.RU

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 выкладываете 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.

Хрустящие кольца кальмаров

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Порций: 5
- 1 кг кальмаров, очистить и нарезать кружочками
- 1 ч.л. соли
- 1 стакан муки
- 1/2 стакана растительного масла
- 1 щепотка молотого черного перца

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовка: 20 мин > Приготовление: 10 мин > Общее время: 30 мин

Тщательно промойте кальмаров и слейте жидкость. Обсушите кальмары бумажными полотенцами. Посыпьте кальмары солью. Положите муку и небольшую партию кальмаров в бумажный или пластиковый пакет. Встряхните кольца кальмаров в пакете, пока они все не покроются мукой.

Достаньте кальмаров и положите следующую партию в пакет, чтобы покрыть их мукой. Нагрейте растительное масло во фритюрнице. Обжарьте кальмаров в масле, пока они не подрумянятся и не станут хрустящими. Обсушите кальмаров на бумажных полотенцах. Подавайте на стол горячими.

QUICK TASTY PERFECT



Грибочки в хрустящем кляре

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Шампиньоны – 500гр.
- Яйцо – 2 шт.
- Соль – 1/2ч.л.
- Сухари – 100 гр.
- Мед – 1 ч.л.
- Горчица – 1 ч.л.
- Сок лимона – 1 ст.л.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Грибы отварим немного остуди. Приготовим маринад. В миску смешаем мед, горчицу, сок лимона и заливаем маринадом грибы. Отставим в сторону на 15 минут, чтобы грибочки напитались маринадом. За это время подготовим кляр.

Разбиваем в миску 2 яйца, добавляем соль и молоко взбиваем венчиком до однородности.

Обваливаем сначала грибочек сначала в муке, затем в яйце, затем в панировочных сухарях, теперь второй раз в яйце и панировочных сухарях.

Нагрейте растительное масло во фритюрнице. Обжарьте грибочки в масле, пока они не подрумянятся и не станут хрустящими.

Картофель (розочки)

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Картофель (не молодой).
- Шпажки или зубочистки.
- Масло для жарки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Будущие лепестки роз нарезаем как можно тоньше. Делаем их практически прозрачными. Картофель удобнее шинковать на специальной терке (1 мм). Также несколько кусочков режем брусочками – это для центральных бутонов, вокруг которых и будут сворачиваться лепестки. Далее все ингредиенты, включая зубочистки, замачиваем на 2-3 часа в холодной воде, дабы они были более "сговорчивыми". После чего начинаем сворачивать бутоны, придерживаясь правила: один лепесток по часовой стрелке, следующий - против нее. Постоянно разворачиваем лепестки, как будто роза распустилась. Каждый скрученный компонент закрепляем зубочисткой. Затем "полуфабрикаты роз" кладем на бумажную салфетку, даем время впитаться лишней влагой и жарим. Опускаем каждую розочку бутоном вниз и следим, чтобы она запекалась равномерно со всех сторон, для этого периодически ее переворачиваем. Вынимаем готовое изделие на салфетку, даем стечь лишнему жиру. Присыпаем солью. Подаем в горячем виде.

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:

«Хуаю Электрикал Эпплаенсис груп Ко., Лтд.»,
№ 168. Хуан Чен Норт Родд, Джоусян, Цыси,
Нинбо, Китай

Страна-производитель: Китай

Импортер / Уполномоченная организация:

ООО «А-маркт», 127434 г. Россия, Москва,
Дмитровское шоссе, д.13А, эт.1, пом. III, к.1.

Служба сервисной поддержки потребителей:

+7 (495) 641 61 39, www.gfgril.ru

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.

QUICK TASTY PERFECT

