

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ Пицца-Мейкер GFGRIL GFP-1000 Pizza Perfetta



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

www.GFgril.ru

QUICK TASTY PERFECT

GFGRIL

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
Пицца-Мейкера
GFRIL
GFP-1000 Pizza Perfetta

Уважаемый покупатель!
Благодарим Вас за приобретение!

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

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ 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 панели 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 подвергался 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 предназначен для не промышленного и некоммерческого использования, только для бытового использования. Не используйте прибор на открытом воздухе или в любых других целях.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола или прилавка), где об него можно споткнуться или его потянуть.

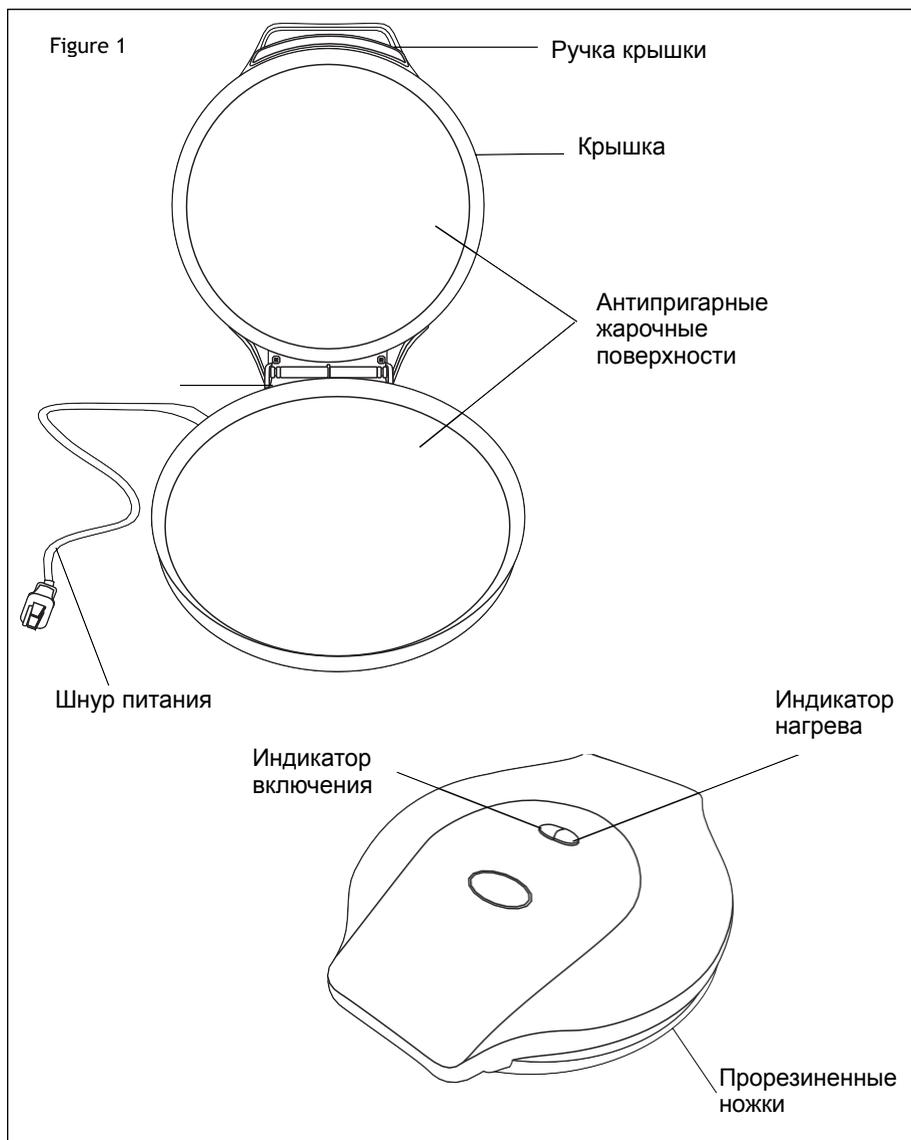
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ:

- 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.

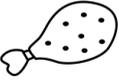
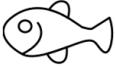
НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ

1. Выпечные формы выполнены из нержавеющей стали и покрыты антипригарным покрытием; термостойкие ручки из пластмассы остаются холодными в процессе приготовления.
2. Антипригарные выпечные поверхности можно протирать бумажным полотенцем или влажной салфеткой.
3. При первом включении прибора может появиться слабый запах или дым. Это не является признаком неисправности. Дым и запах являются безвредными и довольно быстро пропадут. Во время выпечки будет образовываться пар. На стенках формы может конденсироваться вода. Это не является признаком неисправности.

Детали и элементы Пицца-Мейкера:



Время приготовления:

ПИКТОГРАММА	НАЗНАЧЕНИЕ	ВРЕМЯ / МИН
	ПИЦЦА	15-25
	МЯСО	15-35
	ВЫПЕЧКА	20-30
	ОВОЩИ	10-20
	КУРИНЫЕ НОЖКИ	20-30
	ГЛАЗУНЯ	5-15
	РЫБА	15-30

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ:

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 допускается появление небольшого количества дыма и постороннего запаха.

2. Перед первым использованием прибора, протрите устройство чистой салфеткой из хлопка.
3. Дайте поверхностям окончательно высохнуть перед включением прибора в розетку.
4. Убедитесь, что провод не перекручен.
5. Поставьте прибор на устойчивую ровную поверхность
6. Подключите прибор к стандартной электрической розетке. Красный индикатор питания загорится и прибор начнет нагреваться. Этот свет продолжает гореть до тех пор, пока прибор не будет отключен от сети.
7. Откройте прибор, подняв крышку. Вы можете при первоначальном использовании по желанию промазать пластины растительным маслом.
8. Зеленый индикатор температуры загорится, когда нагревательные элементы достигнут желаемой температуры. Прибор готов к использованию.

Важно: зеленый индикатор во время приготовления будет включаться и выключаться, но это не означает, что Пицца-Мейкер закончил приготовление.

9. После того, как прибор готов к использованию, поместите пиццу на нижнюю поверхность и закройте крышку.
10. Выпекайте пиццу до золотисто-коричневого цвета и плавления сыра.
11. Откройте крышку, когда пицца будет готова к употреблению.
12. По окончании приготовления выключите прибор, отсоединив шнур питания от электрической розетки.

Когда прибор полностью остынет, протрите жарочные поверхности влажной салфеткой и тщательно высушите.

ВНИМАНИЕ: Не используйте металлические кухонные приборы, так как они могут поцарапать или повредить антипригарное покрытие пластин.



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

Информация: Пока прибор включен, индикатор температуры загорается и гаснет, когда вкл и выкл. Термостат, поддерживающий желаемую температуру.

**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**

РЕЦЕПТ КЛАССИЧЕСКОЙ ПИЦЦЫ:

- Мука – 2,5 стакана
- Вода – 200 мл
- Соль – 0,5 ч.л.
- Сахар – 0,5 ст.л.
- Дрожжи – 1 ч.л.
- Оливковое масло – 1 ст.л.
- Моцарелла – 150 гр.
- Помидоры – 2 шт.
- Чеснок, перец, базилик, орегано – по вкусу

В миску просеять муку, в центре сделать углубление и вылить туда теплую воду. К воде добавить сахар и дрожжи и оставить так минут на 5, чтобы дрожжи перешли в раствор. После того как дрожжи растворились добавить оливковое масло, соль и замешать тесто. Тесто должно получиться мягким, эластичным. Замешанное тесто оставить отдыхать в теплом месте минут на 30-40 до увеличения в объеме.

Подготовленные помидоры мелко нарезать, добавить соль, сахар и перец по вкусу, чеснок мелко измельчить, по желанию можно добавить сухие травы, например, базилик и орегано. Мелко нарезать сыр, например, моцареллу (её можно заменить на любой другой сыр, который у вас есть).

Подошедшее тесто разделить на 2 части (с этой порции теста получается 2 пиццы диаметром около 24 см). Тесто можно раскатать или растянуть руками. Тесто кладем на нижнюю часть электропечи, сверху выкладываем слой помидоров с приправами и слой моцареллы. Выпекать пиццу при температуре 210°, около 10 минут (ориентируйтесь по готовности теста, на тесте должна появиться легкая золотистая корочка). Готовую пиццу посыпать листочками свежего базилика и подать к столу.

КАК ПРАВИЛЬНО УХАЖИВАТЬ ЗА ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ:

- Перед чистой отключите устройство и подождите, пока прибор полностью остынет.
- Протрите прибор снаружи только слегка влажной тканью
- Не используйте для чистки внутри или снаружи абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить верхний слой отделки. Для удаления крупных остатков пиццы, используйте деревянную лопатку.
- Не погружайте прибор в воду или в другие жидкости.

Технические характеристики:

Электрический Пицца-Мейкер
Модель: GFGRIL GFP-1000 QUICK PIZZA
Напряжение: 230В ~ 50Гц
Мощность: 1580 Вт
Размер в упаковке: 34x37.5x12 см
Вес: 3.09 кг
Материал: пластик, металл
Сделано в Китае

Утилизация электрооборудования

По истечении срока службы данного устройства проведите его утилизацию в соответствии с Директивой 2002/96/EC - WEEE (Утилизация электрического и электронного оборудования). Данный продукт нельзя утилизировать вместе с бытовым мусором, а необходимо сдать в приемный пункт переработки электрического и электронного оборудования.

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



QUICK TASTY PERFECT



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:

«ТсанКуен (ЖангЖоу) ЭнтерпрайзКо., Лтд.»,
ТсанКуен Индастриал Парк, Тайваниз
Инвестмент зон, ЖангЖоу, Фуджиань, 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

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

