

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПАРОВАРКА GFGRIL GFS-9D



КНИГА РЕЦЕПТОВ

WWW.GFGRIL.RU

#gfgril

НАЗНАЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПАРОВАРКИ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за выбор электрической пароварки GFS-9D. Этот прибор поможет Вам приготовить вкусную и полезную пищу с сохранением всех необходимых витаминов и микроэлементов. Блюда, приготовленные на пару, отлично дополнят любой рацион питания, но особенно актуальны для людей, ведущих здоровый образ жизни, диабетиков, страдающих ожирением или заболеваниями сердечно-сосудистой системы. Два контейнера для продуктов увеличенного размера позволяют одновременно приготовить несколько различных блюд сразу на всю семью, а аксессуары, входящие в комплект (контейнер для риса и формочки для омлетов, кексов и пудингов) дают простор для воплощения любых кулинарных фантазий.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

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

- Не включайте пароварку в электросеть, напряжение которого выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время его использования.
- 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.
- Следите за тем, чтобы дети не использовали пароварку в качестве игрушки.
- 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 остыть до комнатной температуры.
- Используйте устройство в хорошо проветриваемом помещении, со свободным пространством не менее 10-15 см с каждой стороны для достаточной циркуляции воздуха.
- Не ставьте устройство рядом с источниками тепла, внутри или на верхней части нагретой духовки.
- 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 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.
- 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 квалифицированным специалистом.

ВНИМАНИЕ! Для снижения риска получения травм:

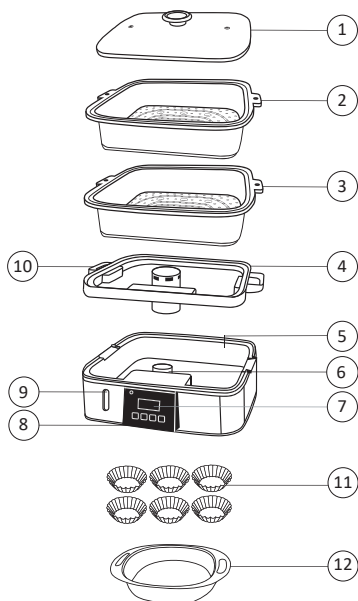
Данный прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, только для бытового/частного применения. Не используйте прибор на открытом воздухе.

- **Не прикасайтесь к корпусу прибора, пока он не остыл!**
- **При работе пароварки, крышка и стенки контейнеров для продуктов нагреваются до высоких температур – прикасайтесь руками только к ручкам контейнеров для продуктов или используйте защиту рук в виде рукавиц или прихваток.**
- **Соблюдайте осторожность при извлечении продуктов из пароварки. Пар, который выходит из парового контейнера, может ошпарить пользователя.**

ВАЖНО!

- Всегда заполняйте резервуар прибора необходимым количеством воды. Не превышайте максимальный уровень и не позволяйте уровню воды опускаться ниже минимальной отметки.
- Всегда используйте прибор с крышкой на паровом контейнере и убедитесь, что крышка плотно прилегает к чаше.
- Закладку продуктов рекомендуется начинать с нижней чаши.
- Большую пищу следует разрезать на более мелкие куски, чтобы ее было легче готовить на пару.
- Рекомендуется помещать разные виды пищи в разные чаши пароварки.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ПАРОВАРКИ

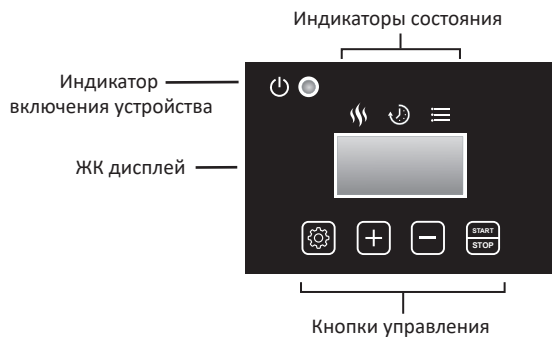


- 1.Стеклопанельная крышка
- 2.Контейнер №2
- 3.Контейнер №1
- 4.Поддон
- 5.Резервуар для воды
- 6.Нагревательный элемент
- 7.ЖК дисплей
- 8.Панель управления
- 9.Индикатор уровня воды (MIN/MAX)
- 10.Отверстие для долива воды




Аксессуары, входящие в комплект:

- 11.Силиконовые формочки (6 шт)
- 12.Чаша для риса (1 шт)




ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ЖК дисплей на панели управления отображает время до окончания процесса приготовления, а также с помощью индикатора можно увидеть состояние, в котором находится прибор:

	Режим выбора программы и/или установки времени приготовления
	Режим «Отложенный старт»; настройка режима отложенный старт
	Режим приготовления (идет процесс парогенерации)

Описание кнопок панели управления:

	Настройка режима «Отложенный старт»
	Выбор программ и времени приготовления в ручном режиме; установка времени для режима «Отложенный старт»
	Включение и выключение устройства / запуск выбранной программы

ЗАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

Перед началом работы пароварки заполните резервуар необходимым количеством воды в соответствии с отметками уровня заполнения, нанесенными на стенку резервуара:

MAX - максимальный уровень воды (1 800 мл) - для режимов со временем приготовления от 13 до 60 минут;

MIN - минимальный уровень воды (300 мл) – для режимом со временем приготовления до 13 минут.

При испарении всего количества воды из резервуара в процессе работы пароварки:

- Аккуратно снимите контейнеры с продуктами, держась за ручки контейнеров;
- Залейте в резервуар необходимое количество чистой воды. Будьте осторожны, так как нагревательный элемент на дне резервуара нагрет до высокой температуры.

Либо:

- Долейте воду через специальные отверстия для долива воды как показано на рисунке.

ПРИМЕЧАНИЕ: рекомендуется менять воду в резервуаре после каждого цикла приготовления.



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПАРОВАРКИ

- Перед первым использованием внимательно прочтите все инструкции и указания по технике безопасности
- Извлеките из коробки все элементы пароварки
- Удалите все упаковочные материалы и наклейки

- Внимательно осмотрите пароварку на предмет возможных дефектов, трещин или других повреждений. При их обнаружении не используйте пароварку и обратитесь к продавцу
- Протрите влажной тканью корпус пароварки и затем просушите его
- Промойте все съемные части пароварки водой с моющим средством и дождитесь их высыхания

ПРИМЕЧАНИЕ: во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления пароварки. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ПАРОВАРКИ

В пароварке предусмотрено 7 автоматических программ, а также программа для ручной установки времени приготовления.



Таблица программ:

№ программы	Продукт	Время (минуты)
1	Рис (180 грамм)	33
2	Курица (450 грамм)	30
3	Рыба (500 грамм)	26
4	Яйца (6 шт.)	23
5	Креветки (400 грамм)	21
6	Овощи (700 грамм)	35
7	Фрукты (800 грамм)	20
8	Свой рецепт	Устанавливается вручную

Примечание: для приготовления риса, используя программу №1, необходимо использовать чашу для риса, которую необходимо разместить в нижнем контейнере.

Функция «Отложенный старт»

Функция «Отложенный старт» позволяет отложить начало запуска пароварки на заданное вами время, но не более 24 часов.

Примечание: время отложенного старта включает в себя и время приготовления, т.е. при настройке данного режима не может быть установлено время меньше, чем заложено в выбранной программе приготовления.

Функцию «Отложенный старт» можно применить как для автоматических, так и для ручного режимов.


ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Сборка прибора

- Используйте прибор на ровной поверхности.
- Поместите поддон на резервуар для воды.
- Установите контейнер №1 сверху на поддон.


Примечание: нижний паровой поддон соответствует только резервуару. Пожалуйста, выберите подходящий контейнер и соберите их правильно.


- Если вы хотите использовать еще один контейнер, поместите его сверху.
- Поместите крышку сверху последнего контейнера.

1. Подсоедините шнур прибора к электрической розетке. Налейте воды в резервуар до уровня между отметками «MIN и MAX».
2. Поместите еду в контейнеры.
3. Закройте сверху крышкой. Убедитесь, что края крышки находятся на одной линии с краями верхнего контейнера. Не переполняйте контейнеры, тем самым блокируя отверстия в крышке, пар должен иметь возможность свободно циркулировать и выходить.
4. Поставьте поддон на резервуар для воды, затем на поддон контейнеры с едой.
5. На ЖК-дисплее отобразится «00:00». Индикатор в положении .
6. В зависимости от выбранного режима, применяется следующая последовательность действий:

6.1 Автоматический режим:


Нажмите на кнопку  или  для выбора необходимой программы (от 1 до 7)


Нажмите кнопку .


Стрелка индикатора отобразит начало процесса приготовления . Начнется обратный отсчет времени, заложенного выбранной программой.


6.2 Ручной режим:


Нажмите на кнопку  или  и выберите программу №8.

Нажмите  - на ЖК-дисплее отобразится «00:00». Первый «0» будет мигать - это означает, что можно выбирать значение для этой величины.




Первые 00 означают часы, следующие 00 – минуты. Для перехода от часов к минутам, нажмите кнопку .


Для установки нужного значения часов и минут нажимайте кнопку .

После того как выставлено необходимое время приготовления, нажмите кнопку .




Стрелка индикатора отобразит начало процесса приготовления . Начнется обратный отсчет времени, установленного для приготовления.

6.3 Отложенный старт:


Нажмите кнопку . Стрелка индикатора перейдет в положение . На ЖК-дисплее отобразится «00:00». Первый «0» будет мигать - это означает, что можно выбирать значение для этой величины. Первые 00 означают часы, следующие 00 - минуты. Для перехода от часов к минутам, нажмите кнопку .


Для установки нужного значения часов и минут нажимайте кнопку .

Примечание: время отложенного старта включает в себя и время приготовления, т.е. при настройке данного режима не может быть установлено время меньше, чем заложено в выбранной программе приготовления.


После установки времени, снова нажмите кнопку  для выбора нужной программы. На дисплее отобразится «00:00». С помощью кнопок   установите программу от

1 до 8. Нажмите кнопку .

Начнется обратный отсчет времени отложенного старта. Стрелка индикатора будет в режиме 

После того, как закончится время, установленное для отложенного старта, стрелка индикатора отобразит начало процесса приготовления . Начнется обратный отсчет времени, установленного для приготовления.

7. После окончания времени, заложенного программой или установленного вручную, вы услышите звуковой сигнал, который просигнализирует об окончании процесса приготовления. Стрелки индикаторов будут поочередно мигать

8. Для выключения прибора нажмите кнопку .

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

ВНИМАНИЕ! Время приготовления может различаться в зависимости от количества и начальной температуры ингредиентов! Далее указано приблизительное время приготовления

Приготовление овощей

- Готовьте листовые зеленые овощи в течение как можно более короткого времени, так как они быстро теряют цвет
- Посолите и добавьте приправ к овощам после приготовления на пару для достижения наилучшего результата
- Замороженные овощи не следует 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
- Для приготовления омлета рекомендуем использовать силиконовые формочки, входящие в комплект прибора, либо иную термостойкую посуду, через 10 - 12 минут после начала приготовления рекомендуется его перемешать

ПРОДУКТЫ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Яйца всмятку	6 шт.	15 – 20 мин
Яйца вкрутую	6 шт.	20 – 25 мин
Омлет	225 г.	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

Для приготовления риса и других круп используйте специальную форму, которая входит в комплект прибора, либо другую термостойкую посуду

РИС	КОЛИЧЕСТВО РИСА И ВОДЫ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
Круглозерный	1 стакан риса / 1,5 стакана воды	45 – 60 мин
Длиннозерный	1 стакан риса / 1,5 стакана воды	55 – 60 мин
Пропаренный	1 стакан риса / 1,5 стакана воды	45 – 60 мин

УХОД ЗА ПАРОВАРКОЙ

ВНИМАНИЕ! Перед проведением каких-либо операций по уходу за пароваркой отключите сетевой шнур от сети питания!

- Убедитесь, что все части пароварки достаточно остыли.
- Для очищения корпуса пароварки с резервуаром для воды рекомендуется использовать слегка влажную мягкую ткань или губку. Если загрязнения сохраняются, используйте мягкое моющее средство.
 - Для очищения съемных частей пароварки используйте губку или ткань и чистящее средство без сильных растворителей. Съемные части пароварки можно мыть в посудомоечной машине.
 - Перед последующим использованием убедитесь, что все части пароварки полностью сухие.

Очищение резервуара с водой от накипи

Частота проведения процедуры очищения резервуара для воды от накипи зависит от степени жесткости используемой воды. Для продления срока службы пароварки рекомендуется очищать резервуар от накипи через каждые 10 циклов приготовления.

- Залейте в резервуар 2/3 части 5%-ного уксуса и 1/3 часть воды
- Установите на корпус пароварки один контейнер и накройте его крышкой
- Установите значение таймера на 15 минут
- После окончания дождитесь полного остывания пароварки и слейте раствор
- Промойте резервуар чистой водой

Храните прибор в чистом сухом месте, желательно в оригинальной упаковке.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	СПОСОБЫ РЕШЕНИЯ
Пароварка не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите пароварку к заведомо исправной розетке электропитания
	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке	Проверьте правильность подключения пароварки
Во время работы пароварки появился посторонний запах	Прибор новый	При первых включениях может чувствоваться слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после производства. Данный запах исчезнет после нескольких циклов эксплуатации
	В резервуар для воды попали посторонние продукты	Смените воду в резервуаре для воды
	Вода выкипела из резервуара	Добавьте воду в резервуар
Пар выходит не только через паровые отверстия, но и сбоку контейнера	Контейнер установлен неровно	Проверьте правильность установки контейнера

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: GFS-9D

Мощность: 800 Вт

Питание: 220-230В ~ 50 Гц

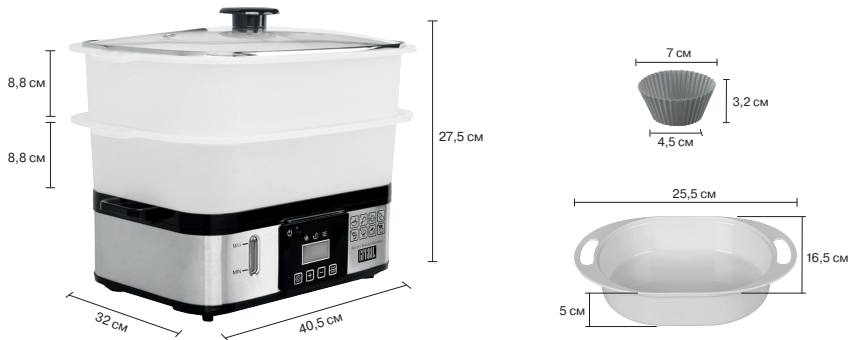
Размеры: 40.5x27.5x32см

Размер контейнера для продуктов: 40x26,5x8,8 см

Объем пароварки: 12 л

Вес пароварки: 3,4 кг

Материал: пластик, металл, стекло



Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +/- 5-10%

УТИЛИЗАЦИЯ ПАРОВАРКИ

Утилизируйте пароварку согласно требованиям положения об утилизации электрического и электронного оборудования. По всем вопросам по утилизации обращайтесь в соответствующую коммунальную службу.



ПРИМЕЧАНИЕ: Вес и объемы продуктов указаны приблизительно, Вы можете менять их в зависимости от предпочтений.

Курица в лимонно-имбирном маринаде

Ингредиенты:

- Куриное филе - 4 шт.
- Соль и перец по вкусу

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:

Чеснок и имбирь мелко нарезать. Смешать все ингредиенты для маринада в миске.

Куриное филе положить в маринад, накрыть миску крышкой и поставить в холодильник на 30 - 40 минут. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Каждый кусочек куриного филе завернуть в фольгу и выложить в нижний контейнер пароварки. Накрыть пароварку крышкой и варить на пару 30 - 40 минут.

Филе форели с овощами

Ингредиенты:

- Филе форели - 4 шт.
- Свежая зеленая фасоль – 1/2 стакана
- Нежирный бекон - 4 ломтика
- Шампиньоны - 1/4 стакана
- Морковь - 2 шт.
- Сливочное масло - 2 ст. л.
- Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Овощи и грибы тщательно вымыть. Морковь очистить и нарезать небольшими дольками. Шампиньоны нарезать тонкими ломтиками. Намазать сливочным маслом 4 листа алюминиевой фольги и выложить на каждый лист фольги ломтик бекона, филе форели и 1/4 овощей и шампиньонов. Добавить соль, перец и оставшееся сливочное масло. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Плотно завернуть каждый лист фольги и поместить в контейнер пароварки. Пароварку закрыть крышкой и готовить на пару в течение 30 - 35 минут.

Креветки с рисом и сливками

- Ингредиенты:
- Длиннозерный рис - 1 стакан
- Куриный бульон - 2 стакана
- Замороженные вареные креветки - 1 стакан

- Твердый сыр - 80 г
- Миндаль - 2 ст. л.
- Свежая зелень лука по вкусу
- Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Миндаль обжарить и измельчить. Сыр натереть на мелкой терке. Зелень лука мелко нарезать. В миске смешать рис, куриный бульон, сыр, креветки, соль и перец. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Готовить на пару в течение 60 минут. Во время приготовления рекомендуется один раз перемешать. При подаче добавить зелень лука и украсить измельченным миндалем.

Овощи на пару

Ингредиенты:

- Морковь - 2 шт.
- Куртофель - 2 шт.
- Стебли сельдерея - 200 г
- Сливочное масло - 1 ст. л.
- Сыр чеддер - 50 г
- Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Сыр натереть на мелкой терке. Овощи очистить, нарезать на небольшие кусочки и поместить в контейнер пароварки. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня и готовить на пару 30 - 40 минут. Переложить овощи в другую посуду, добавить сливочное масло, соль и перец по вкусу. Подавать горячими, посыпав тертым сыром.

Рисовый пудинг

Ингредиенты:

- Круглозерный рис - 1/2 стакана
- Молоко - 1 стакан
- Ванильный экстракт - 1 ст. л.
- Сахар - 1/2 стакана
- Изюм по желанию

Приготовление:

В миске смешать рис, молоко, сахар, ванильный экстракт и изюм. Разложить полученную смесь в формочки либо в другую термостойкую посуду. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Закрывать пароварку крышкой и готовить на пару 45 - 60 минут. Во время приготовления рекомендуется один раз перемешать.

Яблоки с корицей

Ингредиенты:

- Яблоки - 4 шт.
- Сахар - 1/2 стакана
- Корица по вкусу

Приготовление:

Яблоки очистить от кожуры и сердцевин и нарезать дольками. Выложить яблоки в контейнер пароварки и посыпать корицей. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Закрывать пароварку крышкой и готовить на пару 15 - 20 минут. Яблоки выло-

жить в другую посуду, добавить сахар и размять до однородной консистенции.

Банановые маффины

Ингредиенты:

- Пшеничная мука - 1,5 стакана
- Банан - 2 шт.
- Сахар - 3/4 стакана
- Сливочное масло - 1/2 стакана
- Разрыхлитель - 2 ч. л.
- Молоко - 1/4 стакана
- Яйцо - 1 шт.
- Соль по вкусу

Приготовление:

Банан размять до консистенции пюре. В миске смешать муку, сахар, разрыхлитель и соль. Добавить бананы, сливочное масло, молоко и яйцо. Силиконовые формочки смазать маслом. Разложить получившееся тесто в формочки. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Поместить формочки в контейнер пароварки. Закрыть пароварку крышкой и готовить на пару 25-40 минут. После приготовления украсить по вкусу – ягодами или кондитерской посыпкой.

Шоколадные маффины

Ингредиенты:

- Темный шоколад (70% содержания какао) – 120 г
- Сливочное масло – 40 г
- Яичный желток – 2 шт
- Яичный белок – 3 шт
- Сахарная пудра – 50 г
- Мука – 3 столовые ложки

Приготовление:

Шоколад и масло растопить в кастрюле. Смешать желтки с сахаром, после чего добавить муку. Влить растопленные шоколад и масло. Ввести взбитые белки. Смазать силиконовые формочки маслом. Разложить получившееся тесто в формочки. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Поместить формочки в контейнер пароварки. Закрыть пароварку крышкой и готовить на пару 25-40 минут. Получившиеся маффины украсить по вкусу – сахарной пудрой, ягодами или кондитерской посыпкой.

Омлет на пару с креветками

Ингредиенты:

- Яйца - 3шт
- Креветки - 6шт
- Молоко - 100 мл
- Соль

Приготовление:

Взбить яйца с молоком, добавить соль. Полученную яично-молочную смесь разлить по силиконовым формочкам. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Поместить формочки в контейнер пароварки. Закрыть пароварку крышкой и готовить на пару 8 минут. С креветок снять панцирь, убрать голову. Добавить креветки в формочки с омлетом, готовить на пару еще 5-7 минут. Готовый омлет украсить кунжутом, добавить соус по вкусу.

Творожная запеканка на пару

Ингредиенты (для 12 порций):

- Творог - 800 г
- Манка - 2 ст.л.
- Яйца - 3 шт.
- Сахар - 3 ст.л.
- Изюм - 40 г
- Соль по вкусу
- Ванильный сахар по вкусу
- Растительное масло - 1/4 чайн.ложки.

Приготовление:

Творог перетереть через сито или с помощью погружного блендера. Добавить яйца, сахар, ванильный сахар и соль по вкусу и снова все перетереть погружным блендером либо перемешать ложкой. Добавить манку, хорошо перемешать. Дать всей массе постоять 10 мин, чтобы разбухла манка. Изюм промыть, просушить. Промытый изюм добавить в творожную массу и перемешать. Силиконовые формочки смазать растительным маслом. Выложить творожную массу в формочки, плотно утрамбовывая. Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Поместить формочки в контейнер пароварки. Закрыть пароварку крышкой и готовить на пару 25-30 минут.

Манты на пару

Ингредиенты:


- 500 г. фарша баранины (или фарша говядины)
- 1 луковица
- 1 небольшое яйцо
- 1 стакан муки
- 1/4 стакана молока
- 1/4 стакана воды (для теста)
- 25 г. сливочного масла
- 2-3 ст.л. растительного масла
- Соль, перец и специи по вкусу

Приготовление:

Лук почистить, мелко нашинковать и смешать с фаршем, добавить соль, перец и специи. В отдельной миске замесить тесто - смешать муку, молоко, воду, яйцо и соль. Тесто должно получиться достаточно тугим, чтобы манты не развалились в процессе приготовления. Разделить тесто на небольшие кусочки, раскатать каждый кусочек теста в тонкую лепешку. Выложить на тесто начинку из фарша, добавить маленький кусочек сливочного масла и защипнуть края. Таким же образом сделать манты из оставшегося теста и фарша. Смазать манты растительным маслом. Выложить манты в контейнер пароварки (можно использовать сразу 2 контейнера). Наполнить резервуар для воды до максимального уровня. Закрыть пароварку крышкой и готовить на пару 25 - 35 минут.

**БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ
«РЕЦЕПТЫ» НА САЙТЕ WWW.GFGRIL.RU
И В ИНСТАГРАМ #gfgril**

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

<p>Условия гарантии</p> <p>1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.</p> <p>2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.</p> <p>3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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. <p>4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.</p> <p>5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.</p> <p>Гарантийный срок – 1 год. Срок службы – 3 года. Дата изготовления указана на упаковке.</p> <p>Изготовитель: «Экс. Джей. Груп(ГК) Лтд» Адрес: 7Ф/7Блдг Шатоудзяо фри Индастриал зоун, Шеньжень, Китай</p> <p>Импортер / Уполномоченная организация: ООО «ПАЛЛАДА» 111675 ГОРОД МОСКВА УЛ. РУДНЁВКА ДОМ 4 П IV К 1,2 ОФ 1 РМ 2/5, РОССИЯ</p> <p>Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgri.ru +7 (495) 645-16-93</p> <p>Товар сертифицирован</p> 	<p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торгующая организация: _____</p> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен. Ф.И.О. и подпись покупателя:</p> <p>_____</p> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца:</p> <p>_____</p> <p>М.П.</p>
---	--