

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ЭЛЕКТРОГРИЛЬ GFGRIL GF-180



КНИГА РЕЦЕПТОВ

WWW.GFGRIL.RU

 #gfgril

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

GFGRIL

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ЭЛЕКТРОГРИЛЬ GFGRIL GF-180

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрического гриля GFGRIL. Электрогриль пригодится всем, кто следит за собой, кто стремится питаться правильно, но не хочет отказывать себе, например, во вкусном, сочном стейке. Для людей, соблюдающих диету – это незаменимый товар! Диетологи рекомендуют использовать электрогриль для приготовления мяса и других продуктов, так как приготовленные на гриле блюда менее калорийны и более полезны для здоровья.

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 поддон 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 используйте это устройство для приготовления или размораживания замороженных продуктов. Все продукты питания должны быть полностью разморожены перед приготовлением их на электрогриле.**
- 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.

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

- 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 квалифицированным специалистом во избежание опасности.



ВНИМАНИЕ - Для снижения риска получения травм или порчи продукта:

- Данный прибор предназначен для не промышленных и не коммерческих помещений, только для бытового использования для приготовления продуктов питания на гриле. 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.

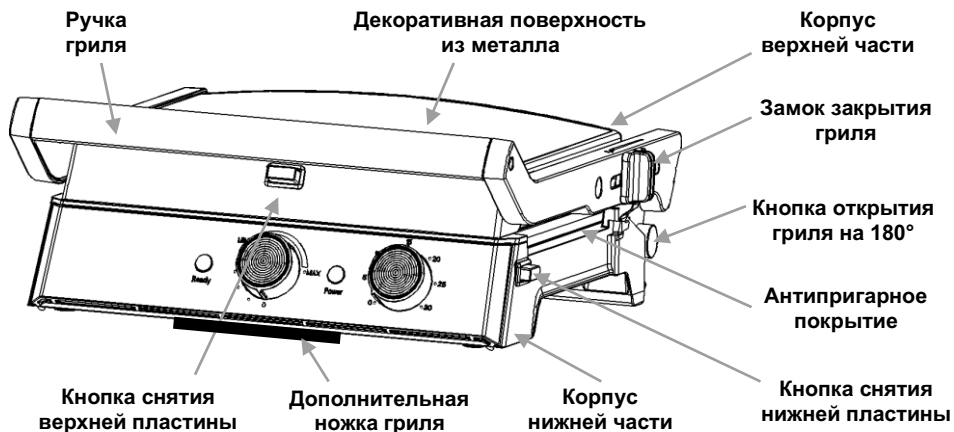
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ:

- 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 край 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.

СОВЕТЫ:

1. Если Вы готовите на электрогриле одновременно несколько кусков мяса или рыбы, то старайтесь, чтобы все они имели примерно одинаковую толщину. Благодаря этому каждый кусок будет соприкасаться и с верхней, и с нижней поверхностью гриля, поэтому все они будут готовиться равное количество времени и с одинаковой степенью прожарки.
2. Антипригарное покрытие электрогриля дает возможность готовить на нем без добавления масла. При приготовлении блюд мы рекомендуем Вам обратиться к нашей книге рецептов на сайте www.gfgril.ru.

Детали и элементы электрогриля:



Индикатор включения гриля

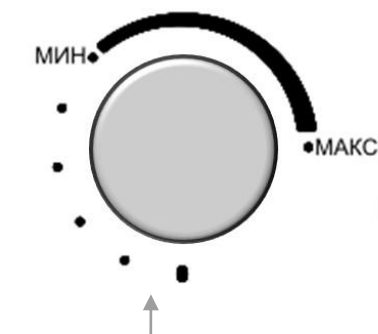


ВКЛ

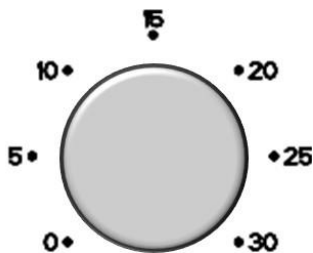
Индикатор нагрева гриля



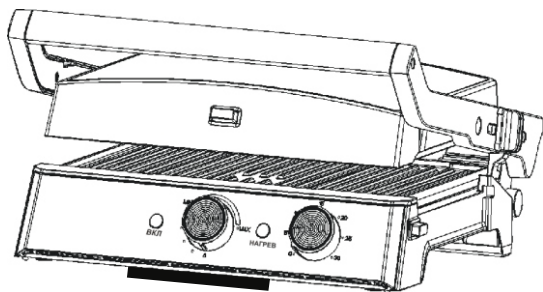
НАГРЕВ



Регулировка температуры и степени прожарки

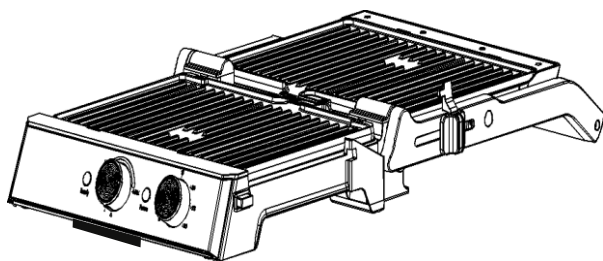
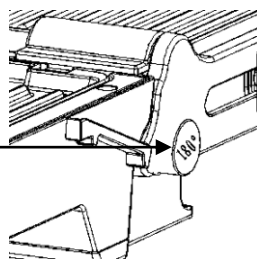


Регулировка времени приготовления



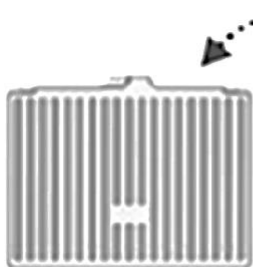
Гриль в сложенном
положении – режим
прижимного гриля

Кнопка, отвечающая за
раскладывание гриля на
180° и возврат в режим
прижимного гриля



Гриль в разложенном
положении – режим
барбекю/сковороды

Панели гриля:



Решетка



Сковорода



Вафельные
панели в
комплекте

Двусторонние панели -
можно перевернуть и готовить
на другой поверхности

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ГРИЛЕМ:

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 электрогриля допускается появление небольшого количества дыма и постороннего запаха.

2. Перед первым использованием прибора, удалите с поверхностей все элементы упаковки и наклейки.
3. Откройте прибор, подняв крышку. Данная модель гриля может функционировать в двух режимах: в разложенном состоянии, по принципу сковороды и как прижимной гриль. На корпусе есть кнопка при помощи которой можно разложить или сложить гриль и кнопка, при помощи которой можно зафиксировать гриль в сложенном состоянии для хранения и транспортировки.
4. Выберите пластины, в зависимости от блюда, которое желаете приготовить, на выбор есть 3 варианта формы: для вафель, ребристая и плоская, в комплекте с грилем всего идет 4 пластины. Обратите внимание, что пластины "гриль" двусторонние, то есть для приготовления на плоской поверхности, нужно снять ребристую пластину, перевернуть и установить в гриль.
5. Вымойте и протрите выбранные пластины перед первым использованием, дайте им окончательно высохнуть, установите в гриль.
6. Вы можете при первоначальном использовании по желанию промазать пластины растительным маслом или жиром.
7. Подключите прибор к стандартной электрической розетке. Установите необходимую температуру нагрева при помощи регулятора температуры. Установите желаемое время приготовления от 0 до 30 мин. После чего загорится световой индикатор включения и индикатор нагрева.
8. После того, как прибор достигнет необходимой температуры, световой индикатор нагрева погаснет.
9. Откройте крышку и поместите на нижнюю поверхность гриля продукты с помощью деревянных или пластиковых термостойких кухонных приборов. В режиме прижимного: закройте крышку гриля и продолжайте готовить до желаемого состояния готовности продуктов. Во время приготовления пищи электрогриль будет поддерживать постоянную температуру, при этом световой индикатор нагрева будет периодически гаснуть.
10. **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.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время приготовления продуктов различается в зависимости от типа и толщины продуктов.

11. По окончании приготовления еды выключите гриль, отсоединив шнур питания от электрической розетки.
12. Когда прибор полностью остынет, протрите пластины гриля влажной салфеткой, либо снимите, вымойте и тщательно высушите.

Установка и извлечение лотка для жира:

- Лоток для сбора лишнего жира закреплен в соответствующем разьеме под корпусом гриля.
- Для извлечения лотка для сбора жира из корпуса, одной рукой потяните его на себя, другой придерживая гриль.
- Устанавливайте лоток для жира в соответствующий разъем корпуса. При правильной установке вы услышите щелчок.



Лоток для
сбора жира

Дополнительная
ножка гриля

Использование дополнительной ножки гриля:

- Дополнительная ножка находится спереди прибора и предназначена для изменения наклона гриля для лучшего стекания жира в лоток.
- Для того, чтобы увеличить наклон, одной рукой приподнимите гриль, а другой рукой выдвиньте дополнительную ножку в передней части гриля.
- Благодаря наклону панелей, жир с приготавливаемых блюд будет более интенсивно стекать через специальный канал в задней части панелей и скапливаться в лотке для сбора жира.

КАК ПРАВИЛЬНО УХАЖИВАТЬ ЗА ЭЛЕКТРОГРИЛЕМ:

- Перед чисткой отключите устройство и подождите, пока прибор полностью остынет.
- Аккуратно извлеките лоток для жира, слейте накопившуюся жидкость и промойте лоток с мягким моющим средством.
- Протрите прибор снаружи только слегка влажной тканью, чтобы ни влаги, ни масла или жира не попало в охлаждающие щели.
- Снимите панели гриля и промойте их с мягким моющим средством.
- Не используйте для чистки внутри или снаружи абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить верхний металлический слой отделки. Для удаления крупных остатков пищи используйте специальную лопатку.
- Не погружайте прибор в воду или в другие жидкости.

КНИГА РЕЦЕПТОВ:

Для пластин-гриль:

1. Стейк Рибай

Для этого Вам понадобится:

- Филе говядины
- 1 ст. л. оливкового масла
- Соль/перец – по вкусу
- 20 гр. сливочного масла

Установите гриль-панели. Смажьте куски мяса с обеих сторон оливковым маслом и специями. Оберните мясо пищевой пленкой для того, чтобы оно впитало специи. Установите гриль на максимальную температуру и жарьте мясо в течение 10-15 мин. Готовый стейк посыпьте молотым чесноком. Заверните стейк в фольгу и оставьте его на 15 минут.

2. Куриные шашлычки с овощами

Для этого Вам понадобится:

- 1 куриное филе
- 1 кабачок
- 3 помидора
- Грибы – по вкусу
- 1 луковица
- Для соуса:
 - 1 ч. л. горчицы
 - 2 ст. л. растительного масла
 - 2 ст. л. соевого соуса
 - 1 ст. л. бальзамического уксуса
 - Соль/перец – по вкусу

Установите гриль-панели. Нарежьте куриную грудку на небольшие кусочки и приправьте ее солью/перцем. Добавьте немного соевого соуса и лимонного сока, оставьте филе мариноваться. Нарежьте овощи таким образом, чтобы они были одинаково размера. Используя деревянные шпажки, сформируйте куриные шашлычки череду кусочки овощей и мяса. Для приготовления соуса смешайте все необходимые ингредиенты. Выложите шашлычки на поверхность гриля и готовьте их в течение 10 минут.

3. Люля-Кебаб

Для этого Вам понадобится:

- 400 гр. фарша из баранины
- 2 тертой луковицы
- 150 гр. бараньего жира
- Соль/перец - по вкусу

Для лепешек:

- 240 мл теплой воды
- 4 стакана муки
- 1 ч. л. Соли

Установите гриль-панели. В емкости тщательно смешайте фарш, жир, соль, перец, лук. Отбейте фарш и уберите его в холодильник на 30 минут. Для приготовления теста для лепешек в емкости смешайте воду, соль и муку. Замесите тесто. Накройте тесто и оставьте его «отдохнуть» на 10 минут. Разделите тесто на несколько частей, каждый из которых раскатайте на небольшие лепешки. Тем временем сформируйте из фарша колбаски, предварительно смочив руки водой, для того чтобы фарш не прилипал к рукам. Наденьте заготовки на шпажки. На разогретую поверхность гриля выложите мясо и жарьте его в течение 10 минут. Для приготовления лепешек на разогретую поверхность гриля поместите тесто и жарьте их в течение 2 минут. В готовую лепешку поместите мясо и, по желанию, можете добавить рубленую кинзу, лук, помидоры.

Для плоских пластин:

1. Тосты по-турецки

Для этого Вам понадобится:

- Зелень – по вкусу
- 2 яйца, взбитых
- 1 батон, разрезанный пополам
- Плавленный сыр – по вкусу
- 1 помидор
- Докторская колбаса - по вкусу
- 1 острый/болгарский перец – по вкусу.

Установите плоские пластины гриля. На разогретую плоскую поверхность гриля залейте яйцо, поверх яйца поместите половинку батона. Переверните батон по истечении 2 минут, собрав при этом яйцо на хлеб. Добавьте соль, перец, колбасу, сыр, помидоры, перец, зелень, накройте второй половинкой батона. Жарьте бутерброд в течение 3-4 минут.

2. Бифштекс с яйцом

Для этого Вам понадобится:

- 300 гр. говяжьего фарша
- 1/2 шт. репчатого лука
- 2 яйца
- Грибы/овощи – по вкусу
- Соль
- Перец

Установите плоские пластины. Разложите гриль на 180 градусов. Говяжий фарш смешайте с мелко нашинкованным луком, посолите, поперчите. Сформируйте бифштексы и поставьте на несколько минут в морозильную камеру. Овощи и грибы нарежьте, посолите, поперчите, сбрызните оливковым маслом. Уложите бифштексы на гриль и жарьте в течение 5 минут. На одну из поверхностей уложите Ваши овощи и грибы, а на другой приготовите яичницу-глазунью.

Подавайте бифштексы с овощами и яйцом.

Для вафельных пластин:

1. Тыквенные вафли

Для этого Вам понадобится:

- 400 г тыквы тертой
- 1/2 ч. л. соли
- 1 ч. л. соды
- 3 ст. л. сахара
- 1 ст. л. подсолнечного масла
- 2 яйца
- 3 ст. л. Муки

Установите в гриль вафельные пластины. В емкости смешайте тыкву, соль, соду, сахар, масло, яйца, муку и тщательно перемешайте. На разогретую вафельную поверхность гриля выложите тесто и запекайте вафли в течение 5 минут.

2. Банановые вафли

Для этого Вам понадобится:

- 150 гр. овсяной каши
- 1 банан
- 5 гр. разрыхлителя теста
- 150 мл. воды

Установите в гриль вафельные пластины. Измельчите овсяную кашу до состояния муки, а банан до состояния пюре. В емкости смешайте разрыхлитель, овсянку, банановое пюре. Добавьте воду и тщательно смешайте. Запекайте вафли в течение 4-5 минут.

Можно подать с ванильным мороженым или шоколадным соусом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель: GF-180

Напряжение: 220В ~ 50Гц

Мощность: 2000 Вт

Площадь гриля: 29 x 22 см

Размеры (ДхШхВ): 37 x 34 x 13 см

Вес: 4.2 кг

Материал: пластик, металл

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.»,
Адрес: № 168. Хуан Чен Норт Родд,
Джоусян, Цыси, Нинбо, Китай
Страна-производитель: Китай
Импортер / Уполномоченная
организация: ООО «ПАЛЛАДА» 111675
ГОРОД МОСКВА УЛИЦА РУДНЁВКА
ДОМ 4 П IV К 1,2 ОФ 1 РМ 2/5, РОССИЯ

Дата производства: см. на упаковке

Служба поддержки потребителей:

<https://www.gfgril.ru>

+7 (495) 645 16 93

Товар сертифицирован



Гарантийный талон

Изделие: _____

Модель: _____

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.