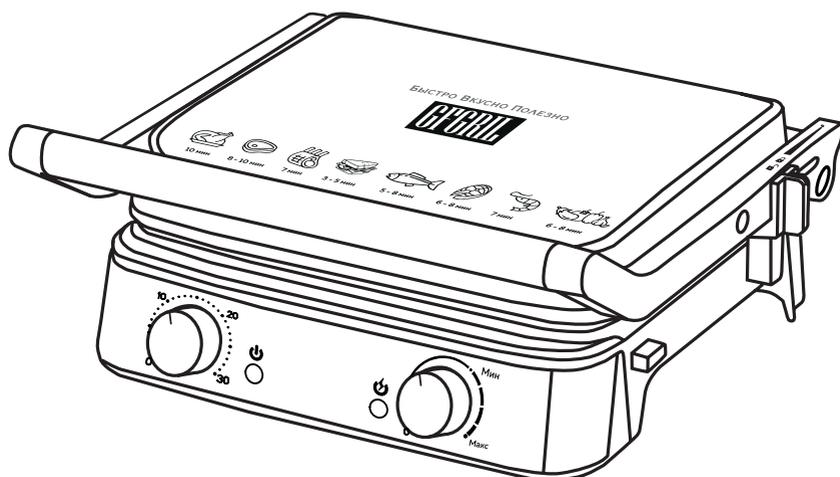


БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

**GFGRIL**

# РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ GF-151



КНИГА РЕЦЕПТОВ

ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ НА САЙТЕ В РАЗДЕЛЕ «КНИГА РЕЦЕПТОВ»  
ИЛИ ПО QR-КОДУ



[WWW.GFGRIL.RU](http://WWW.GFGRIL.RU)

## НАЗНАЧЕНИЕ ГРИЛЯ

---

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение **электрического гриля GF-151!**

Электрический гриль GF-151 идеально подходит для приготовления сочных стейков из мяса и рыбы, хрустящих горячих сэндвичей и полезных овощей на гриле. Гриль пригодится всем, кто стремится питаться правильно, но не хочет отказывать себе во вкусных блюдах. Антипригарное покрытие гриля позволяет готовить любимые блюда без добавления масла.

Панели гриля легко снимаются, и их удобно мыть в посудомоечной машине. Емкость для сбора жира устанавливается под корпусом гриля. Вы можете использовать гриль в режиме барбекю, раскрыв на 180°C, или настроить высоту закрытия крышки, выбрав одно из 8ми положений. Высокая мощность гриля 2000 Вт и температура нагрева от 215 до 240°C позволяют быстро разогреть рабочую поверхность прибора. А благодаря механическому таймеру Вы можете установить необходимое время приготовления от 1 до 30 минут. Фиксатор крышки гриля закрепляет ее в исходном положении для безопасного и удобного вертикального хранения.

Готовить блюда при помощи GF-151 просто - нужно подключить прибор к сети, дождаться оптимального нагрева, о чем подскажет отключение зеленого светового индикатора, затем поместить продукты в гриль, закрыть крышку и уже через несколько минут достать готовые блюда.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества электрического гриля GF-151, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: <https://www.gfgril.ru>

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

**!** При использовании этого или любого другого электроприбора всегда соблюдайте основные правила техники безопасности!

- Храните и используйте гриль вдали от нагретых поверхностей и других источников тепла.
- Не включайте гриль в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Всегда используйте прибор на ровной, горизонтальной, стационарной, термостойкой поверхности.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра и не допускайте самостоятельного использования гриля малолетними детьми.
- Во избежание перегрузки сети питания не используйте гриль одновременно с другими электроприборами высокой мощности.
- Подключайте устройство только к розетке с заземлением.
- При использовании гриля обеспечьте зазор между грилем и окружающими предметами.
- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками.
- Не погружайте гриль в воду или другие жидкости.
- Запрещается мыть гриль в посудомоечной машине. Не допускайте попадания влаги внутрь корпуса гриля. Вынимая вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался через острые края и не касался горячих поверхностей.
- Следите за тем, чтобы все части гриля перед использованием были сухими и чистыми. Не покрывайте пластины и корпус прибора алюминиевой фольгой или другими материалами во время работы. Это может привести к перегреву и поломке прибора.
- Не используйте прибор без продуктов.

- Температура на доступных поверхностях может быть очень высокой, когда прибор находится в использовании. Не дотрагивайтесь и не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Не перемещайте прибор, пока он подключен. После использования, перед чисткой и перед перемещением отключите прибор от электросети и дайте остыть до комнатной температуры.
- Не используйте гриль для размораживания и приготовления замороженных продуктов.
- Перед приготовлением блюд из жирных ингредиентов убедитесь, что емкость для сбора жира правильно установлена в соответствующем разъем.
- Не снимайте продукты с гриля при помощи металлических кухонных принадлежностей.
- 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.
- В целях Вашей безопасности при обнаружении дефектов гриля прекратите его использование.
- Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно, все ремонтные работы должны выполнять только квалифицированные специалисты.



**ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны! При работе внутренние части гриля нагреваются до высоких температур – прикасайтесь только к ручкам гриля, если он включен в сеть!



**ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны, перегретые масла и жиры могут воспламеняться!



**ВНИМАНИЕ!** Данная модель гриля предназначена только для непромышленного и некоммерческого использования!

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

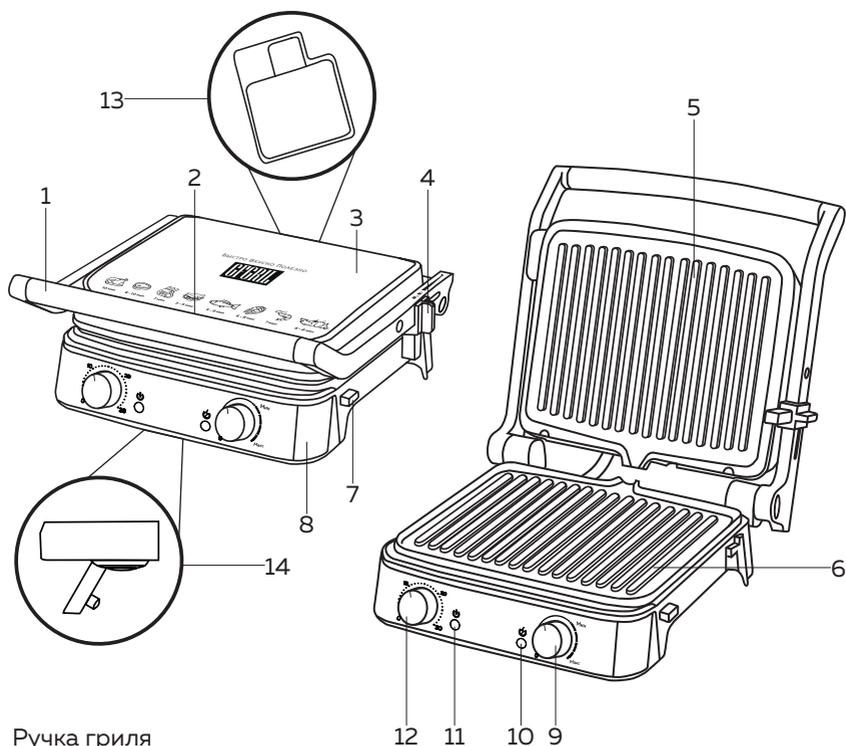
---

- 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 прибором.
- Не рекомендуется использование удлинителя с этим прибором, но если необходимо его использовать, то:
  - Электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у данного прибора.
  - Соедините 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](http://www.gfgril.ru).

## ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ГРИЛЯ



1. Ручка гриля
2. Кнопка снятия верхней панели
3. Верхняя крышка гриля
4. Фиксатор крышки гриля
5. Верхняя съемная панель
6. Нижняя съемная панель
7. Кнопка снятия нижней панели
8. Корпус гриля
9. Регулятор температуры
10. Индикатор нагрева
11. Индикатор включения
12. Регулятор времени
13. Лоток для сбора лишнего жира
14. Дополнительная выдвигающаяся ножка

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

### Перед первым использованием:

- Извлеките из коробки все элементы гриля и проверьте наличие всех комплектующих.
- Перед первым использованием внимательно прочтите инструкции и указания по технике безопасности.
- Удалите все упаковочные материалы и наклейки.
- Внимательно осмотрите гриль на предмет возможных дефектов, трещин или других повреждений. При их обнаружении не используйте гриль и обратитесь к продавцу.
- Перед первым использованием протрите слегка влажной тканью корпус гриля и дождитесь его полного высыхания.
- Съемные панели гриля вымойте с мягким моющим средством и просушите.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Съемные панели гриля также можно мыть в посудомоечной машине. Корпус гриля мыть в посудомоечной машине запрещено.



- Подключите вилку гриля к розетке, **загорится красный индикатор включения в сеть.**
- Установите регулятор температуры на значение МАКС. Установите таймер на 3-5 минут **при помощи регулятора времени. Загорится зеленый индикатор нагрева. При достижении заданной температуры зеленый индикатор выключится.**
- Прогрейте гриль, затем выключите из розетки и дайте прибору остыть.
- После того как гриль остынет, протрите панели влажной тканью и вытрите насухо. Гриль готов к работе.

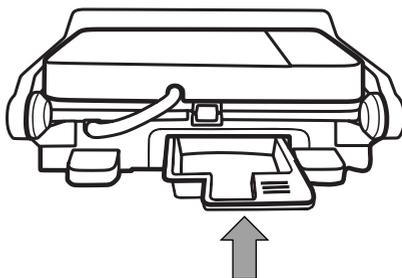
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления гриля. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации.

## Эксплуатация гриля:

**!** **ВНИМАНИЕ!** Гриль работает только при одновременной установке температуры и времени приготовления.

• Установите гриль на ровную стационарную поверхность. Убедитесь, что все части гриля сухие и чистые.

• Установите емкость для сбора жира в соответствующий разъем на корпусе гриля, как показано на рисунке. См. справа.



• Подключите вилку гриля к розетке, загорится красный индикатор включения в сеть.

• Установите регулятор температуры на значение МАКС. Установите таймер на 3-5 минут при помощи регулятора времени для нагрева пластин гриля. Загорится зеленый индикатор нагрева. При достижении заданной температуры зеленый индикатор выключится.

• Отрегулируйте необходимую температуру приготовления от МИН 215°C до МАКС 240°C при помощи поворотного регулятора. Во время приготовления пищи электрогриль будет поддерживать постоянную температуру, при этом световой индикатор нагрева будет периодически загораться.

• Установите необходимое время приготовления от 1 до 30 минут при помощи поворотного регулятора. Для досрочной остановки приготовления поверните таймер в положение 0.

• Откройте крышку гриля, аккуратно поместите продукты на нижнюю панель. Закройте крышку.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Рекомендуется контролировать процесс приготовления, периодически поднимая крышку и оценивая степень приготовления продуктов.

• Когда продукты приготовлены в соответствии с пожеланиями, поднимите крышку гриля за ручку и извлеките приготовленное блюдо.

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

• Если Вы желаете продолжить приготовление, опустите крышку гриля для сохранения тепла.

- По окончании приготовления поверните поворотный регулятор температуры против часовой стрелки, установив на значении 0, далее отключите прибор из розетки.

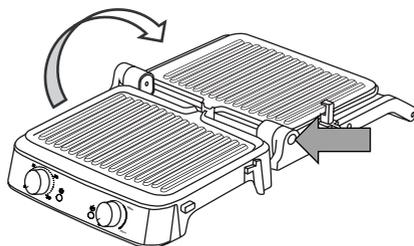


**ВНИМАНИЕ:** пластины и металлические поверхности устройства становятся очень горячими во время использования. Чтобы избежать ожога, используйте термостойкие рукавицы или перчатки, либо прикасайтесь только к ручке.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Время приготовления продуктов может меняться в зависимости от типа и толщины продуктов.

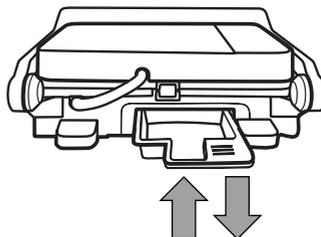
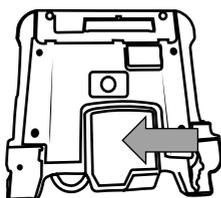
### Использование гриля в режиме барбекю:

- Одной рукой нажмите на кнопку раскрытия гриля.
- Затем другой рукой откройте крышку гриля.



### Установка и извлечение лотка для жира:

- Разъем для установки лотка для сбора лишнего жира находится с задней части гриля под корпусом.
- Установите лоток для сбора лишнего жира в соответствующий разъем корпуса до щелчка.
- Для извлечения лотка для сбора жира из корпуса потяните его одной рукой на себя, второй рукой придерживайте гриль.



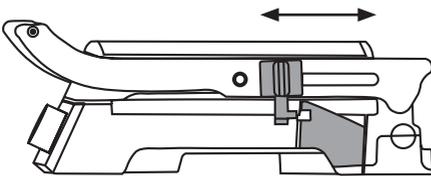
## Снятие и установка панелей:

- Откройте крышку гриля до максимально открытого положения.
- Придерживая одной рукой верхнюю панель, другой рукой нажмите кнопку снятия верхней панели и извлеките верхнюю панель.
- Далее одной рукой нажмите кнопку снятия панелей сбоку нижней части корпуса гриля, другой рукой извлеките нижнюю панель гриля.
- Для установки панелей зажмите кнопку снятия соответствующей панели, установите панель в соответствующую секцию гриля и отпустите кнопку. Возьмите нужную панель в руки и совместите выступ на панели и соответствующий паз на корпусе прибора. Плотно прижмите панель к корпусу прибора (с противоположной стороны от пазов) до тех пор, пока не услышите щелчок. Панель должна быть надежно закреплена на корпусе гриля.



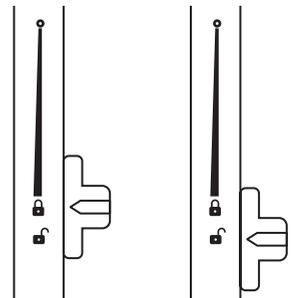
## Использование фиксатора крышки гриля:

Передвигая фиксатор крышки гриля, Вы можете зафиксировать крышку **в одном из 8 положений**.



Крышка заблокирована (для вертикального хранения) - фиксатор в положении .

Крышка разблокирована - фиксатор в положении .



### **Использование выдвижной дополнительной ножки:**

- Дополнительная ножка находится спереди прибора и предназначена для изменения наклона гриля и 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.



## УХОД ЗА ГРИЛЕМ

---



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

- Убедитесь, что все части гриля достаточно остыли.
- Для очищения внешней и внутренней поверхности корпуса гриля рекомендуется использовать влажную мягкую ткань или бумажные салфетки.
- Не используйте для чистки емкости для сбора жира, корпуса и панелей гриля абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить антипригарное покрытие и поцарапать пластик!
- Промойте емкость для сбора жира и съемные панели с моющим средством. Емкость для сбора жира и съемные панели можно мыть в посудомоечной машине. После очистки и мытья просушите все элементы гриля.
- Для хранения гриля в вертикальном положении плотно закройте крышку гриля и установите фиксатор крышки в положение «заблокировано»  .
- Храните гриль в сухом проветриваемом помещении, вдали от источников тепла.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Гриль не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите гриль к заведомо исправной розетке электропитания
	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке	Проверьте правильность подключения гриля
Во время работы гриля появился посторонний запах	В процессе работы гриль перегрелся	Сократите время непрерывной работы гриля
	Прибор новый	При первых включениях может чувствоваться слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после производства. Данный запах исчезнет после нескольких циклов работы

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

---

- Модель: GF-151
- Мощность: 2000 Вт
- Питание: 230 В, 50 Гц
- Материал: металл, пластик, антипригарное покрытие
- Минимальная температура нагрева съемных панелей: 215°C
- Максимальная температура нагрева съемных панелей: 240°C
- Вес гриля нетто/брутто: 3,41/3,83 кг
- Размеры гриля: без ручки - 32,1 x 30,2 x 11,3 см, с ручкой - 34,8 x 31,9 x 13,3 см
- Размеры панелей: 29,0 x 23,0 см
- Длина шнура: 85 см

 **ПРИМЕЧАНИЕ:** При недостаточном напряжении в сети питания мощность и максимальная температура гриля будет ниже.

 **ПРИМЕЧАНИЕ:** 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

---

Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.



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

### Стейк с бальзамическим уксусом

*Ингредиенты:*

- Говяжий стейк – 450 г
- Оливковое масло – ¼ ст.л.
- Бальзамический уксус – ¼ ст.л.
- Горчица – 2 ст.л.
- Свежий базилик – 2 веточки
- Соль и перец по вкусу

*Приготовление:*

Для приготовления маринада взбейте оливковое масло, бальзамический уксус и горчицу. Поместите стейк в маринад, плотно закройте емкость и оставьте в холодильнике на 2 часа или на ночь. Достаньте стейк из холодильника дождитесь, пока он нагреется до комнатной температуры. Включите гриль и дождитесь выключения зеленого индикатора. Затем откройте крышку гриля и выложите мясо на нижнюю панель. Закройте крышку и готовьте до желаемой степени прожарки. Готовый стейк приправьте солью и перцем и перед подачей украсьте листьями базилика.

### Семга-гриль

*Ингредиенты:*

- Семга – 200 г
- Сок лимонный – 10 мл
- Растительное масло по вкусу
- Веточка свежего розмарина
- Соль и специи по вкусу

*Приготовление:*

Семгу промойте, обсушите бумажным полотенцем, натрите солью и специями, сбрызните лимонным соком. Включите гриль и дождитесь выключения зеленого индикатора. Затем откройте крышку гриля и положите веточку свежего розмарина и выложите на нее рыбу на нижнюю панель. Закройте крышку и готовьте до желаемой степени прожарки.

## Куриное филе на гриле

### Ингредиенты:

- Куриное филе - 2 шт.
- Оливковое масло - 2 ст.л.
- Молотый кориандр по вкусу
- Сушеный укроп, перец и соль по вкусу

### Приготовление:

В миске соедините масло, специи и соль и все тщательно перемешайте. Куриное филе нарежьте ломтиками по 1-2 см. Каждый ломтик филе смажьте полученным соусом и оставьте при комнатной температуре на 10-20 минут. Включите гриль и дождитесь выключения зеленого индикатора. Затем откройте крышку гриля и выложите мясо на нижнюю панель. Закройте крышку и готовьте до желаемой степени прожарки.

## Овощи на гриле

### Ингредиенты:

- Цукини - 1 шт.
- Баклажан - 1 шт.
- Шампиньоны - 300 г
- Растительное масло по вкусу
- Соль и молотый перец по вкусу
- Чесночный соус для подачи

### Приготовление:

Цукини и баклажан нарежьте кружочками толщиной 1-2 см. По желанию, смажьте овощи и грибы небольшим количеством растительного масла. Включите гриль и дождитесь выключения зеленого индикатора. Затем откройте крышку гриля и выложите на нижнюю панель кусочки цукини и баклажана. Далее выложите шампиньоны шляпками вниз. Если грибы слишком большие, разрежьте их на 2 части. Закройте крышку и готовьте до желаемой степени поджаривания. Подавайте овощи горячими с чесночным соусом или любым другим соусом по вкусу.

## Домашние колбаски на гриле

### Ингредиенты:

- Натуральная свиная оболочка
- Мясо свинины (или готовый фарш) - 1 кг
- Лук репчатый - 350 г
- Чеснок - 10 г
- Сахар - 1 ч.л.
- Соль по вкусу
- Зелень укропа, петрушки и кинзы по вкусу
- Молотый кориандр и другие специи по вкусу

### Приготовление:

Зелень и чеснок мелко нарежьте. Мясо по необходимости измельчите в фарш. Соедините мясо, специи, соль, сахар, чеснок и зелень и все хорошо перемешайте, а затем уберите в холодильник на 1 час. Оболочку замочите и промойте согласно инструкции на упаковке. Достаньте фарш из холодильника и набейте оболочку фаршем, перекручивая ее и завязывая ниткой через каждые 15 см. Включите гриль и дождитесь выключения зеленого индикатора. Затем откройте крышку гриля и выложите колбаски на нижнюю панель. Закройте крышку и готовьте до желаемой степени прожарки.

## Креветки на гриле

### Ингредиенты:

- Креветки - 300 г
- Чеснок - 3 зубчика
- Розмарин и тимьян - 10 г
- Растительное масло - 4 ст.л.
- Соль и паприка по вкусу

### Приготовление:

По необходимости креветки разморозьте, затем промойте, удалите головы, очистите от панциря. Надрежьте каждую креветку по спине и удалите темную кишечную вену. Для маринада измельчите чеснок, розмарин и тимьян, добавьте соль и паприку. В емкость с широким плоским дном выложите маринад, добавьте растительное масло, тщательно перемешайте и распределите полученную смесь по дну емкости. Креветки аккуратно выложите в емкость с маринадом и оставьте на 10 минут. Затем переверните креветки и снова оставьте мариноваться в течение 10 минут. Включите гриль и дождитесь выключения зеленого индикатора. Затем откройте крышку гриля и выложите креветки на нижнюю панель. Закройте крышку и готовьте до готовности 6-7 минут.

## Классический панини

### *Ингредиенты:*

- Чиабатта - 1 шт.
- Моцарелла - 4 ломтика
- Ветчина - 3 ломтика
- Помидор - 1 шт.
- Базилик - 3-4 листика
- Соус песто - по вкусу
- Соль по вкусу
- Оливковое масло - 1 ч.л.

### *Приготовление:*

Свежую чиабатту разрежьте вдоль на две равные части. Смажьте половинки хлеба соусом песто. Положите на один кусочек чиабатты моцареллу, ветчину и помидоры.

Посолите бутерброд. Добавьте к томатам листочки базилика и еще пару ломтиков моцареллы. Накройте сверху оставшимся кусочком булочки. Смажьте панели гриля оливковым маслом. Включите гриль и дождитесь выключения зеленого индикатора. Затем откройте крышку гриля и выложите мясо на нижнюю панель. Закройте крышку и готовьте до желаемой степени поджаривания около 5 минут.

**БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ «РЕЦЕПТЫ»  
НА САЙТЕ [WWW.GFGRIL.RU](http://WWW.GFGRIL.RU)**

# ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Условия гарантии	Гарантийный талон
<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"> <li>- механических повреждений;</li> <li>- выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.;</li> <li>- использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых.</li> </ul> <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>6. Гарантийный срок – 1 год.</p> <p>7. Срок службы – 3 года.</p> <p>Дата изготовления указана на упаковке.</p> <p>Изготовитель: «Хуаю Электрикал Эпплаенсис груп Ко., Лтд.»</p> <p>Адрес: № 168. Хуан Чен Норт Род, Джоусян, Цыси, Нинбо, Китай</p> <p>Импортер / Уполномоченная организация: ООО «СмартТайм»</p> <p>Адрес: 117292, Россия, г. Москва, ул. Профсоюзная, д. 3, офис 614Б</p> <p>Служба сервисной поддержки потребителей:  <a href="https://www.gfgril.ru">https://www.gfgril.ru</a>                      +7 (495) 645-16-93</p> <p>Товар сертифицирован</p>	<p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торговая организация: _____</p> <hr/> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен.</p> <p>Ф.И.О. и подпись покупателя:                      _____</p> <hr/> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал.</p> <p>Ф.И.О. продавца:                      _____</p> <hr/> <p style="text-align: right;">М.П.</p>
<p><b>класс защиты I</b></p> 	