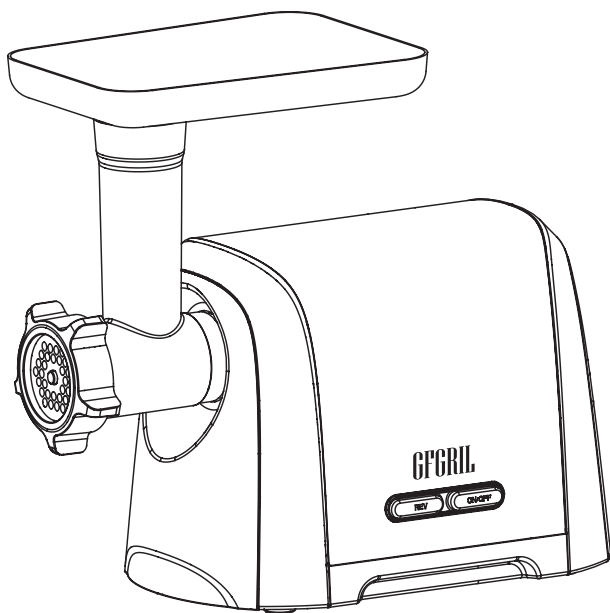


GFGRIL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МЯСОРУБКА GF-MG30



КНИГА РЕЦЕПТОВ



Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



WWW.GFGRIL.RU

НАЗНАЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ МЯСОРУБКИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор **электрической мясорубки GF-MG30**.

Электрическая мясорубка GF-MG30 выполнена в привлекательном, компактном дизайне и оснащена расширенным функционалом 2 в 1: мясорубка и овощерезка. Благодаря высокой мощности 2000 Вт и производительности мясорубка GF-MG30 может быстро и качественно переработать до 2,2 кг мяса в минуту и помочь приготовить вкусные и полезные домашние блюда. Мощный мотор обеспечивает высокую скорость работы с любыми видами мяса и рыбы. Фарш для домашних котлет, колбас, рубленых бифштексов, пельменей и других любимых блюд - быстро и просто приготовить с GF-MG30. Вы можете выбрать консистенцию фарша благодаря идущим в комплекте решеткам из нержавеющей стали с диаметром отверстий 3 мм, 5 мм и 7 мм. Для хранения насадок, решеток и ножа имеется специальный отсек в корпусе мясорубки. Готовьте рубленое мясо для домашних бургеров или нежный фарш для фрикаделек, а также другие разнообразные блюда при помощи включенных в комплект поставки насадок для домашних колбас и сосисок, зраз и Кеббе. Овощерезка оснащена комплектом из 3 сменных насадок - для шинковки, средней и мелкой тёрки, что позволит Вам быстро и без лишних хлопот приготовить разнообразные закуски, салаты и заготовки. Нескользящие прорезиненные ножки надежно фиксируют мясорубку на столе, а пониженный уровень шума 85 Дб подарит Вам максимум комфорта при работе с мясорубкой GF-MG30.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества электрической мясорубки GF-MG30, 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 БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

! ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

! ВНИМАНИЕ! Запрещено использование мясорубки в промышленных и коммерческих целях. Производитель не несет ответственности за повреждения/ущерб, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

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

- Извлекая прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Держите упаковочные материалы подальше от детей. Утилизируйте упаковку правильно.
- Не включайте мясорубку в электросеть, напряжение которой 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. Дети не должны играть с элементами прибора. Использование, обслуживание и чистка прибора не может осуществляться детьми без присмотра взрослых людей.
- Всегда используйте прибор на ровной, стационарной поверхности.
- Не ставьте устройство рядом с источниками тепла, внутри или на верхней части нагретой духовки.
- Не используйте устройство рядом с водой или другими жидкостями: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса может привести к серьезным повреждениям прибора и/или поражению электрическим током.
- Не используйте мясорубку на улице, а также в помещениях с повышенной влажностью воздуха и при температуре окружающей среды ниже 0°C. Не подвергайте ее воздействию дождя, влаги, прямых солнечных лучей и других атмосферных явлений. Не устанавливайте прибор на влажной поверхности, а также в местах задымления и пылеобразования.
- Не ставьте и не роняйте устройство в воду или другие жидкости. Если устройство упало в воду, немедленно отключите его от электрической ро-

зетки. Не трогайте и не доставайте его из воды, пока оно подключено.

- Не ставьте прибор на шнур электропитания, т.к. шнур может погнуться и сломаться.
- Не подключайте и не отключайте устройство в/из розетки мокрыми руками.
- Храните прибор вдали от нагретых поверхностей.
- Никогда не используйте этот прибор, если у него поврежден шнур электропитания или вилка, или они не работают должным образом; если шнур был удален, поврежден или подвергался воздействию воды или других жидкостей.
- Если шнур электропитания поврежден, он должен быть заменен производителем или квалифицированным специалистом.
- Не переносите прибор, держа его за шнур электропитания, загрузочный лоток или камеру. Переносите мясорубку, придерживая корпус прибора двумя руками.
- После использования не обматывайте шнур электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода.
- Вставляйте вилку шнура электропитания в розетку только после установки и сборки прибора. Убедитесь, что к вилке имеется свободный доступ.
- **Перед подключением прибора к сети убедитесь, что кнопка «Включения/выключения» находится в положении «OFF».**
- Перед сменой насадок отключайте мясорубку от электросети. Насадки можно присоединять или снимать с мясорубки лишь после полной остановки электродвигателя
- Не касайтесь пальцами, ложками, лопатками и другими предметами движущихся частей прибора во время эксплуатации, это может привести к его поломке. В случае поломки не пользуйтесь неисправным прибором или насадками.
- Не проталкивайте продукты руками или посторонними предметами в горловину рабочей камеры мясорубки во время ее работы. Используйте для этого только толкатель, входящий в комплект.
- Не допускайте чрезмерного давления при проталкивании продуктов внутрь горловины рабочей камеры мясорубки.
- Используйте мясорубку только с насадками, идущими в комплекте. Приме-

нение аксессуаров других производителей, не входящих в комплект поставки прибора, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.

- Не передвигайте работающую мясорубку.
- Не измельчайте в мясорубке кости, орехи в скорлупе, зерна кофе, крупы, бобовые и другие твердые продукты и предметы.
- По окончании работы в рабочей камере мясорубки может остаться незначительное количество продуктов, это не является неисправностью.
- **Запрещается переключать мясорубку на реверс сразу из рабочего режима, может произойти порча двигателя. Перед включением реверса выключите мясорубку, подождите, пока вращение полностью остановится, и только затем включайте реверс.**
- Перед разборкой мясорубки убедитесь, что она отключена от электросети.



ВАЖНО! Рабочее время мясорубки не должно превышать 10 минут. Необходимо прервать работу на 10 минут для охлаждения двигателя, а затем возобновить работу.

1. Толкатель
2. Лоток
3. Кнопка фиксации рабочей камеры
4. Корпус мясорубки
5. Кнопка «Включения/выключения». Переведите кнопку в положение «ON» для включения мясорубки, для выключения - в положение «OFF»
6. Кнопка «REV» - обратных ход шнека. Нажмите и удерживайте кнопку «REV» для включения обратного хода шнека.
7. Рабочая камера с загрузочной горловиной
8. Шнек
9. Нож
10. Мелкая решетка 3 мм
11. Средняя решетка 5 мм
12. Крупная решетка 7 мм
13. Прижимная гайка
14. Насадка для колбасок/сосисок
15. Насадки для кеббе
16. Контейнер для хранения аксессуаров
17. Шнур электропитания
18. Входное отверстие для рабочей камеры
19. Отверстие контейнера для хранения аксессуаров
20. Толкатель для овощерезки
21. Камера овощерезки
22. Насадка для шинковки
23. Насадка для мелкой терки
24. Насадка для крупной терки

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

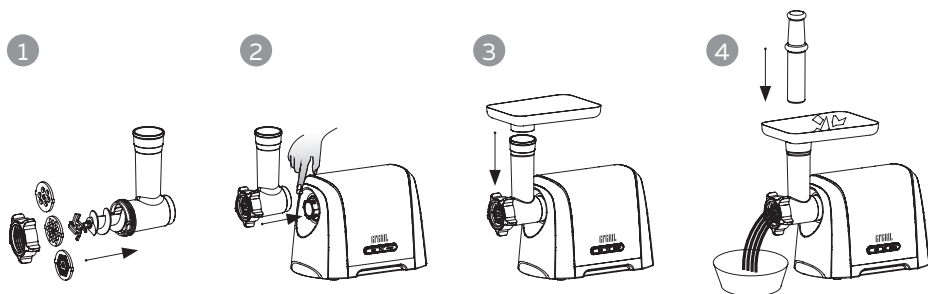
- Перед первым использованием вымойте все съемные части электрической мясорубки теплой водой с моющим средством и тщательно просушите. Корпус мясорубки протрите снаружи мягкой, слегка влажной тканью.
- **ВНИМАНИЕ! Тщательно просушите все вымытые элементы мясорубки перед тем, как подключать ее к электросети. Запрещается погружать корпус мясорубки в любые жидкости и мыть его водой.**
- Перед подключением убедитесь, что кнопка «Включения/выключения» находится в положении «OFF».
- Перед включением мясорубки убедитесь, что все съемные детали (такие как рабочая камера с загрузочной горловиной, шнек, нож, решетки, прижимная гайка) полностью установлены согласно инструкции раздел «СБОРКА».

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

СБОРКА

Осуществляйте сборку в соответствии с руководством и используйте мясорубку только в собранном виде.



1. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь (рис. 1).
2. **Поместите нож на шнек режущей поверхностью к решетке. Если нож установлен неправильно, продукты не будут измельчаться.**
3. Поместите нужную решетку так, чтобы выступы на решетке совпали с выемками на режущей камере.
4. Плотно закрутите прижимную гайку, но не затягивайте ее слишком туго.
5. Нажмите кнопку фиксатора и установите под углом камеру мясорубки во входное отверстие в корпусе. Удерживая камеру одной рукой, поверните ее против часовой стрелки до щелчка (рис. 2).
6. Поместите лоток на горловину камеры и зафиксируйте его (рис. 3).
7. Установите мясорубку на ровную, твердую поверхность. Отверстия для воздуха, расположенные снизу корпуса, должны быть открыты.
8. Подключите мясорубку к электросети.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ



ВНИМАНИЕ! Запрещается измельчать замороженное мясо, а также твердые продукты.

1. Нарезьте мясо (другие продукты) на небольшие куски, свободно проходящие через отверстие лотка в загрузочную горловину. Тщательно удалите все кости, хрящи, сухожилия. Рекомендуется использовать крупную решетку для первичного измельчения мяса. Для приготовления некоторых блюд мясо необходимо прокрутить дважды.
2. Включите мясорубку, переведя кнопку «Включения/выключения» в положение «ON».
3. Положите куски мяса в лоток. При помощи толкателя аккуратно проталкивайте мясо в горловину мясорубки (рис. 4). В процессе работы рабочая камера мясорубки может немного двигаться. Это нормально и не является неисправностью.
4. После завершения работы выключите прибор, переведя кнопку «Включения/выключения» в положение «OFF», и отсоедините его от сети.



ВНИМАНИЕ! Если мясорубка работает, но фарш не выходит через решетку, возможно, решетка и камера мясорубки забиты или нож установлен неправильно. Необходимо выключить мясорубку, отключить ее от электросети, разобрать и очистить камеру мясорубки и решетку.

РЕЖИМ «РЕВЕРС»

- В случае, если во время работы мясорубки мясо застряло, выключите мясорубку, переведя Кнопку «Включения/выключения» в положение «OFF», и дождитесь полной остановки мотора.
- Не отключая мясорубку от электросети, включите функцию обратного хода. Для этого переведите кнопку «Включения/выключения» в положение «REV» и удерживайте в таком положении. Вращение шнека будет происходить в противоположном направлении, что позволит очистить камеру мясорубки.
- Если эти действия не помогли, отключите прибор от электросети, разберите мясорубку и очистите камеру от застрявших продуктов.



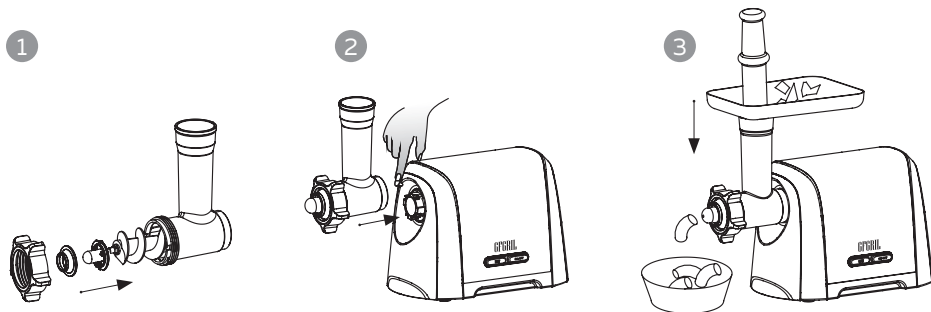
ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать обратный ход шнека более 5 секунд!

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Прибор оснащен комплексной защитной системой, выключающей его при перегреве и перегрузке. Если это произошло, отсоедините прибор от электросети и дайте остыть в течение 30 минут. Очистите камеру мясорубки от остатков продуктов. После этого мясорубка снова будет готова к работе. Если мясорубка по-прежнему не работает, обратитесь в сервисный центр.

НАСАДКА «КЕББЕ»

Кеббе – это традиционное восточное блюдо, представляющее собой полые, фаршированные мясные колбаски, которые обжариваются до золотистой корочки. Фарш для Кеббе обычно готовят из баранины или говядины и булгура, а начинки могут быть разнообразными. Приготовить Кеббе можно при помощи насадок, идущих в комплекте с мясорубкой, из подготовленного заранее фарша. Насадки придают фаршу нужную форму. Для получения красивых одинаковых трубочек необходимо контролировать их на выходе, нарезаая одинаковой длины.

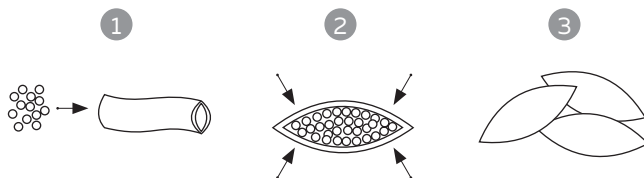


⚠ ВНИМАНИЕ! Запрещено устанавливать нож или решетки при использовании насадок для Кеббе.

1. Вставьте шнек в рабочую камеру мясорубки длинным концом внутрь.
2. Поместите на шнек насадки для изготовления Кеббе в последовательности, указанной на рисунке 1. Убедитесь, что выступ по краю камеры совпадает с пазами насадок.
3. Плотно закрутите прижимную гайку, но не затягивайте ее слишком туго.
4. Нажмите кнопку фиксатора и установите под углом камеру мясорубки во входное отверстие в корпусе. Удерживая камеру одной рукой, поверните ее против часовой стрелки до щелчка. Рис. 2.
5. Поместите лоток на горловину камеры и зафиксируйте его.
6. Установите мясорубку на ровную, твердую поверхность. Отверстия для воздуха, расположенные снизу, должны быть открыты.
7. Подключите мясорубку к электросети.
8. Положите заранее подготовленный фарш (мясной, рыбный, овощной) в лоток и пропустите его через мясорубку, отрезая трубочки цилиндрической формы длиной около 8 -10 см.

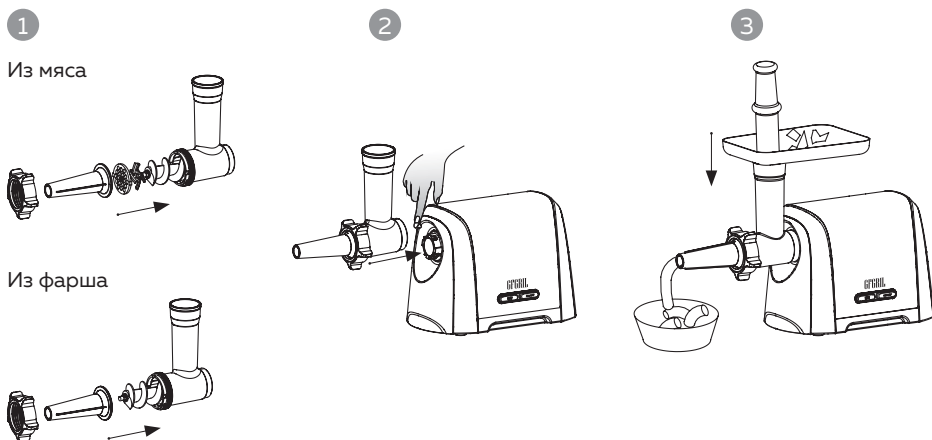


9. Наполните заготовки начинкой, защипните края и обжарьте полученные Кеббе на сковороде, во фритюре, либо запеките в духовке.



НАСАДКА ДЛЯ СОСИСОК / КОЛБАСОК

При помощи специальной насадки можно изготовить колбаски из готового мясного фарша или свежего/размороженного мяса, которые затем можно сварить, обжарить, запечь или даже сделать сыровяленными.



1. Вставьте шнек в камеру мясорубки длинным концом внутрь.
2. Если колбаски будут изготавливаться из переработанного заранее мяса, поместите на шнек нож режущей поверхностью к решетке, затем установите решетку, на решетку установите насадку для изготовления колбасок и закрутите прижимную гайку плотно, но не затягивайте туго. Убедитесь, что выступ по краю камеры совпадает с пазами насадок. Рис. 1.
3. Если колбаски будут изготавливаться из готового фарша, поместите на шнек насадку для изготовления колбасок и закрутите прижимную гайку плотно, но не затягивайте туго. Убедитесь, что выступ по краю камеры совпадает с пазами насадок.

4. Нажмите кнопку фиксатора и установите под углом камеру мясорубки во входное отверстие в корпусе. Удерживая камеру одной рукой, поверните ее против часовой стрелки до щелчка. Рис. 2.
5. Поместите лоток на горловину камеры и зафиксируйте его.
6. Установите мясорубку на ровную, твердую поверхность. Отверстия для воздуха, расположенные снизу корпуса, должны быть открыты.
7. Подключите мясорубку к электросети.
8. Заранее подготовьте оболочку для колбасок, замочив ее в теплой воде на 10-30 минут.
9. Наденьте размягченную оболочку на насадку. Если оболочка прилипнет к насадке, слегка смочите ее водой.
10. Поместите подготовленные фарш или мясо в лоток и протолкните при помощи толкателя.
11. Аккуратно заполните оболочку по мере выхода фарша из выпускного отверстия насадки. Во избежание разрывов, поправляйте оболочку во время работы. Делите колбаски на порции, оставляя по 3-5 см пустого пространства в оболочке. Если мясо будет входить слишком туго, оболочка может прорваться. В этом случае сделайте мелкие отверстия для выхода воздуха на концах оболочки.
12. Когда нужная длина оболочки будет заполнена, перекрутите ее несколько раз вокруг своей оси, отрежьте и затяните узел на конце.

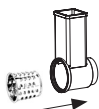


ТЕРКА ДЛЯ ОВОЩЕЙ

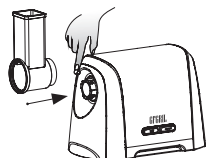


ВНИМАНИЕ! Запрещено запускать прибор в режиме «Реверс» при использовании овощерезки, так как это может привести к некорректной работе устройства.

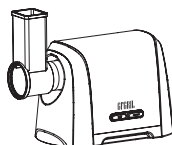
1



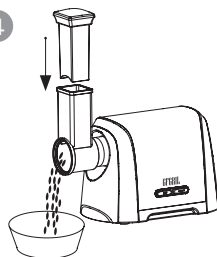
2



3



4



1. Установите необходимую насадку, углубляя ее в камеру овощерезки.
2. Нажмите кнопку фиксатора и установите камеру овощерезки под углом во входное отверстие в корпусе. Удерживая камеру овощерезки одной рукой, поверните ее против часовой стрелки до щелчка.
3. Поместите лоток на горловину камеры и зафиксируйте его.
4. Установите мясорубку на ровную, твердую поверхность. Отверстия для воздуха, расположенные снизу корпуса, должны быть открыты.
5. Поставьте емкость для овощей под отверстие насадки.
6. Нарезьте овощи на небольшие кусочки, если они не помещаются в загрузочное отверстие.
7. Подключите мясорубку к электросети.
8. Загрузите овощи в камеру овощерезки и медленно протолкните их при помощи толкателя в горловину. Запрещается проталкивать овощи с чрезмерным усилием, а также руками или другими предметами.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время непрерывной работы овощерезки не должно превышать 5 минут. Делайте перерывы в работе каждые 10 минут, чтобы двигатель остыл.

ВНИМАНИЕ! Перед очисткой прибора отключите его от электросети.

ЗАПРЕЩЕНО погружать корпус прибора в воду или иные жидкости!

ВНИМАНИЕ! Запрещается мыть металлические детали мясорубки в посудомоечной машине, так как под воздействием агрессивных чистящих средств и соли детали могут потемнеть.

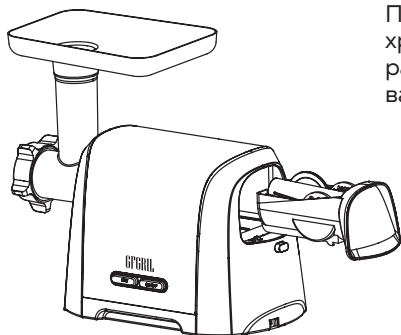


Очищайте прибор сразу после использования, особенно элементы конструкции, контактирующие с продуктами питания. Остатки продуктов могут засыхать и затруднять разборку деталей и очистку или даже привести к ухудшению функционирования мясорубки.

- Для очистки разберите мясорубку.
- Отсоедините камеру с загрузочной горловиной от корпуса мясорубки. Для этого нажмите на кнопку фиксации съемного блока одной рукой, а второй поверните камеру по часовой стрелке. Затем отсоедините камеру от корпуса мясорубки.
- Очищайте все элементы конструкции устройства только в разобранном виде. Разберите камеру мясорубки. Открутив прижимную гайку, извлеките из камеры все детали и промойте их в теплой воде с мягким моющим средством. Затем ополосните детали чистой водой и сразу же вытрите насухо.
- Для профилактики появления ржавчины рекомендуется смазать металлические детали мясорубки растительным маслом.
- Запрещено использование бензина, бензола, растворителей, горячей воды, едких и абразивных чистящих средств, острых металлических или грубых щеток. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители, т.к. проникающая влага может привести к поражению электрическим током.
- Корпус мясорубки протрите влажной тканью.
- Следите за тем, чтобы корпус и рабочая камера мясорубки всегда были сухими и чистыми.

ВНИМАНИЕ! Качество и скорость работы мясорубки во многом зависит от заточки ножей. Со временем нож мясорубки может затупиться. В этом случае необходимо обратиться в специализированную мастерскую. Не затачивайте ножи самостоятельно во избежание повреждения его поверхности и не используйте нож с поврежденной рабочей кромкой, покрытый коррозией или загрязненный. Затачивать необходимо как нож, так и решетки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛОТКА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ АКСЕССУАРОВ



Прибор оснащен встроенным контейнером для хранения аксессуаров. Для открытия контейнера нажмите на него один раз, после использования задвиньте контейнер в корпус мясорубки.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Храните мясорубку в сухом, прохладном, недоступном для детей месте. Вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей, желательно в оригинальной упаковке.
- Перед хранением и транспортировкой устройства необходимо тщательно очистить мясорубку и полностью просушить.
- При осуществлении транспортировки и хранения устройства запрещается подвергать его механическим воздействиям извне, так как они могут привести к повреждению устройства, нарушению его конструкции или повреждению внешней упаковки. Берегите упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.
- После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

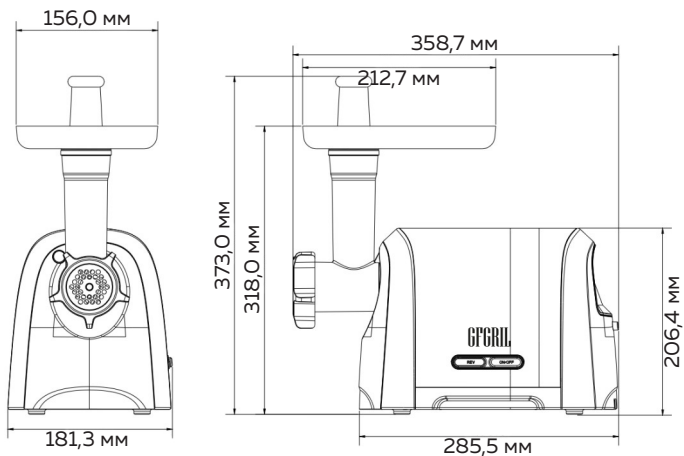
| НЕИСПРАВНОСТЬ | ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ | СПОСОБ РЕШЕНИЯ |
|--|--|--|
| Устройство не включается после подключения к сети | Шнур питания неправильно вставлен в розетку или в розетке нет напряжения | Заново подключите шнур в розетку |
| | | Подключите устройство к другому источнику питания |
| Посторонний шум во время работы | Неправильно установлены комплектующие | Отключите питание, разберите и соберите прибор заново |
| Мясо не проходит | При переработке готового фарша (для колбасок) фарш не поступает в оболочку | Для наилучшего результата используйте крупную решетку |
| | Неправильно установлен нож | Установите нож правильно согласно разделу «ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА» |
| Прибор самостоятельно отключился в процессе работы | Сработала система защиты от перегрева и/или перегрузки | Отключите устройство от сети питания и дайте ему остыть в течение 30 минут |
| Посторонний запах в первое время работы устройства | Это нормальное явление | Посторонний запах уйдет спустя некоторое время |

В случае возникновения неисправностей, которые не прописаны в данной инструкции следует сразу обратиться в авторизованный сервисный центр. Для ремонта могут быть использованы только оригинальные запасные детали. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.

! **ВАЖНО!** Во время работы мясорубки будет слышен звук работающего электродвигателя и создаваться легкая вибрация. Это нормально и не является неисправностью.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---|--|
| Модель | GF-MG30 |
| Цвет | Черный |
| Номинальная мощность | 600 Вт |
| Максимальная мощность | 2000 Вт |
| Напряжение (В) / Частота тока (Гц) | 220-240 В, 50/60 Гц |
| Уровень шума | 85 Дб |
| Материал шестерней редуктора | Металл, пластик |
| Производительность (кг/мин) | 2,2 кг/мин |
| Функция реверс | Есть |
| Материал корпуса | Пищевой ABS пластик, нержавеющая сталь (S.S.420) |
| Материал рабочей камеры | Нержавеющая сталь (S.S.420) |
| Материал ножа/шнека/решеток | Нержавеющая сталь (S.S.420) |
| Соединение шнека с двигателем | Металлическое |
| Материал лотка | Металл |
| Материал насадок для кеббе и колбасок | PP пластик |
| Материал насадок овощерезки | PP пластик, металл |
| Защита от перегрева и перегрузок | Есть |
| Прорезиненные ножки | Есть |
| Длина шнура электропитания (м) | 0,98 м |
| Вес нетто мясорубки (кг)/ Вес нетто с аксессуарами | 2,3 кг/ 3 кг |
| Габаритные размеры (ШхГхВ) (мм) | 253 x 146 x 305 мм |



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.

«КОТЛЕТЫ ИЗ ДУХОВКИ»

Ингредиенты:

- Фарш мясной (свинина + говядина) - 500 г
- Картофель - 2 шт.
- Лук репчатый - 1 шт.
- Чеснок - 3-4 зубчика
- Хлеб (мякиш) - 3 ломтика
- Молоко - 50 мл
- Масло сливочное - 50 г
- Соль
- Перец черный

Приготовление:

Промойте мясо, нарежьте на кусочки и пропустите через мясорубку. Очистите картофель и лук, натрите на мелкой терке, используя овощерезку. Добавьте лук, картофель и, пропущенный через пресс, чеснок в фарш. Замочите хлеб в молоке на 5 минут, затем отожмите и добавьте в фарш. Поперчите и посолите фарш по вкусу, а затем хорошо его вымешайте. Мокрыми руками сформируйте котлеты, обваляйте их в панировочных сухарях и уложите на смазанный растительным маслом противень. Отправьте котлеты в разогретую до 200 °С духовку на 15 минут. По истечении 15 минут достаньте котлеты из духовки и положите на каждый кусочек сливочного масла, после этого отправьте котлеты в духовку еще на 15 минут.

КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ

Ингредиенты:

Для котлет:

- Фарш из куриного филе - 400 г
- Соль - 0,5 ч.л.
- Черный перец - 1-2 щеп.
- Куриное яйцо - 1 шт.
- Мука - 2-3 ст.л.
- Панировочные сухари - 5-6 ст.л.
- Растительное масло - для жарки

Для начинки:

- Сливочное масло – 60 г
- Укроп рубленый – 2-3 ст.л.
- Чеснок – 1 зуб.
- Соль – 1-2 щеп.

Приготовление:

Начинку лучше приготовить заранее. Для этого необходимо размягчить пачку сливочного масла до комнатной температуры. Смешайте масло с мелко нарубленным укропом, чесноком и солью. Из получившейся смеси сформируйте колбаску, заверните ее в пищевую пленку и поместите в морозилку.

Промойте куриное филе, нарежьте на кусочки и пропустите через мясорубку. Добавьте соль, перец и тщательно перемешайте приготовленный фарш. Разделите фарш на 4 части и руками, смоченными в воде, сделайте лепешки. Достаньте масло из морозилки, нарежьте его на равные кусочки. Положите кусочек масла на каждую лепешку и сформируйте котлеты так, чтобы масло оказалось внутри.

Для панировки подготовьте три емкости: с мукой, с панировочными сухарями, и с яичным льезоном (взбейте в миске до однородности 1 яйцо, 1 ст. ложку холодной воды и щепотку соли). Обваляйте котлеты сначала в муке, потом обмакните в яичной смеси и запанируйте в сухарях. Затем снова обмакните в яичную смесь, и запанируйте в сухарях – за счет двойной панировки масло не вытечет из котлет. Обжарьте котлеты в кипящем масле со всех сторон до румяной корочки примерно 3-4 минуты, затем переложите в огнеупорную форму и отправьте их в разогретую до 180 °С духовку на 5-7 минут (дольше не нужно держать, иначе котлеты из куриного фарша будут сухими).

ДОМАШНИЙ БИГ-БУРГЕР

Ингредиенты:

Для котлет:

- Говядина – 600 г
- Соль – 0,5 ч.л.
- Перец черный – 1-2 щепотки
- Растительное масло для жарки

Для бургера:

- Булочки – 3 шт.
- Плавленный сыр в ломтиках – 3 шт.
- Листья салата
- Лук красный – 1 шт.
- Солёные огурцы – 1 шт.
- Томатный соус – 3 ст.л.

- Горчица - 1 ст.л.

Приготовление:

Мясо промойте, просушите бумажными полотенцами и нарежьте на кусочки. Прокрутите мясо через мясорубку, используя крупную решетку, посолите и приправьте перцем по вкусу, перемешайте фарш и оставьте на 10-15 минут. Разделите фарш на три части, и сформируйте плоские котлеты. На раскаленную сковороду влейте растительное масло, обжарьте котлеты на сильном огне с обеих сторон. Затем убавьте огонь, накройте сковороду крышкой и тушите котлеты до готовности. Если при проколе из котлет выделяется прозрачный сок, значит они готовы и можно переходить к сборке бургера.

Разрежьте булочки пополам. Этим можно заняться, пока у вас жарятся котлеты. На разогретой сковороде без масла слегка поджарьте булочки разрезанной стороной. Нарежьте лук кольцами, а соленые огурцы кусочками. Нижние булочки смажьте горчицей и положите лист салата, верхние булочки смажьте томатным соусом. Уложите горячие котлеты на нижние булочки, сверху ломтик сыра, затем огурцы и лук. Накройте верхней булочкой.

ПОСТНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ КАБАЧКОВ

Ингредиенты:

- Кабачок - 1 шт. (среднего размера)
- Лук репчатый - 1 шт. (среднего размера)
- Хлопья овсяные - 3 ст.л. (мелкие)
- Мука - 2 ст.л. (количество муки дано приблизительно)
- Соль, перец - по вкусу
- Тимьян - 0,5 ч.л.
- Паприка сладкая - 0,5 ч.л.
- Масло растительное - 50 мл (для обжарки)
- Зелень - по вкусу

Приготовление:

Промойте и очистите кабачок и лук. Нарежьте кабачок и лук на кусочки, и измельчите на крупной терке, используя овощерезку, идущую в комплекте к мясорубке. Если кабачок водянистый, то слейте излишнюю влагу, это облегчит жарку. Добавьте в кабачково-луковую массу овсяные хлопья, соль, перец, тимьян, паприку и все хорошо перемешайте. Оставьте на 10 минут, чтобы хлопья набухли. Теперь постепенно всыпьте муку. Количество муки в ингредиентах указано примерное, так как кабачки попадают разные, соответственно может понадобиться как больше, так и меньше муки. Тесто должно быть средней густоты, чтобы на сковороде держало форму. Влейте масло на хорошо разогретую сковороду. Аккуратно выкладывайте тесто, формируя котлеты. Обжарьте с двух сторон до золотистой корочки.

ДРАНИКИ КЛАССИЧЕСКИЕ

Ингредиенты:

- Картофель – 800 г
- Яйцо – 1 шт.
- Мука – 3 ст.л.
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- Соль по вкусу
- Растительное масло для жарки – 50 мл

Приготовление:

Промойте и очистите картофель, лук и чеснок. Нарежьте картофель и лук на кусочки, и измельчите на крупной терке, используя овощерезку, идущую в комплекте к мясорубке. Добавьте в полученную массу пропущенный через пресс чеснок, яйцо, соль и муку, все хорошо перемешайте. Налейте масло на раскаленную сковороду. С помощью столовой ложки выложите немного картофельной массы на сковороду и сформируйте овальные оладьи. Обжарьте драники с двух сторон на среднем огне до золотистого цвета.

КЛАССИЧЕСКИЕ КЕББЕ

Ингредиенты:

Для оболочки:

- Говядина – 1200 г
- Луковица – 1 шт.
- Булгур – 2 ст.л.
- Соль – 1 ч.л.
- Тмин – 0,5 ч.л.

Для начинки:

- Баранина – 500 г
- Луковица – 1 шт.
- Орех кедровый – 30 г
- Ливанские специи – 1 ч.л.
- Масло растительное – 50 мл (для обжарки)

Приготовление:

Сначала приготовьте начинку, чтобы она успела остыть. Мясо баранины промойте, просушите бумажными полотенцами и нарежьте на кусочки. Прокрутите мясо на мясорубке, используя среднюю решетку. Очистите лук и натрите его на

мелкой терке, используя овощерезку, идущую в комплекте к мясорубке. Обжарьте лук на растительном масле, выложите подготовленный фарш на сковороду и обжарьте вместе с луком до готовности. По готовности посолите фарш, добавьте специи и орехи, оставьте остывать.

Для того, чтобы фарш для Кеббе получился однородным и не рвался при формировании трубочек, замочите булгур в воде на 20 минут, чтобы он не был рассыпчатым. Затем откиньте на дуршлаг и отожмите. Мясо говядины помойте, просушите бумажными полотенцами и нарежьте на кусочки. Очистите лук и нарежьте на кусочки. Прокрутите говядину и лук на мясорубке, используя среднюю решетку. К полученному фаршу добавьте подготовленный булгур, перец и тмин (по желанию можно добавить мускатный орех и молотый имбирь) и прокрутите фарш еще раз, чтобы он стал более однородным. Установите на мясорубку насадку для Кеббе и пропустите через нее подготовленный фарш, аккуратно отрезая ножом нужную длину - 8-10 см. Выложите получившуюся оболочку на разделочную доску в один слой, а затем заложите остывшую начинку при помощи чайной или десертной ложки в оболочку и защипните края. Для удобства оболочку рекомендуется разместить на ладони и, поместив внутрь начинку, тщательно защипните края. Вы можете использовать насадку для колбасок, которая идет в комплекте к мясорубке, чтобы начинить оболочку. Чтобы фарш не прилипал к рукам, пальцы рекомендуется смачивать в предварительно подготовленной миске с водой. Обжарьте Кеббе на сковороде, гриле или во фритюре. Среднее время обжаривания одной стороны составляет 5-7 минут. Обжарить Кеббе также можно в мультиварке или аэрогриле.

КЕББЕ С НАЧИНКОЙ ИЗ ОВОЩЕЙ

Ингредиенты:

Для оболочки:

- Говядина - 600 г
- Лук репчатый - 1 шт.
- Гречка - 1/2 стакан
- Вода - 1/2 стакана
- Соль - по вкусу
- Смесь перцев - по вкусу
- Масло растительное для жарки - 1/2 стакана

Для начинки:

- Кабачок - 1 шт.
- Перец болгарский - 1 шт.
- Морковь - 1 шт.
- Лук - 1 шт.
- Петрушка - 2 веточки
- Лук зеленый - 2 веточки

- Соль - по вкусу
- Перец черный молотый - по вкусу
- Масло растительное для жарки - 3 ст.л.

Приготовление:

Мясо говядины промойте, просушите бумажными полотенцами и нарежьте на кусочки. Очистите лук и нарежьте на кусочки. Прокрутите говядину и лук на мясорубке, используя среднюю решетку. Сварите гречку в подсоленной воде в течение 15 минут, а затем измельчите блендером. Добавьте в фарш соль, перец и измельченную гречку, прокрутите его еще раз для однородности.

Для начинки очистите лук и морковь, а затем натрите их на мелкой терке, используя овощерезку, идущую в комплекте к мясорубке. Болгарский перец помойте, очистите от семян и нарежьте мелким кубиком. Промойте и очистите кабачок, а затем нарежьте небольшими кусочками. Обжарьте подготовленные овощи на сковороде с добавлением растительного масла до готовности. В конце жарки добавьте измельченную петрушку, зеленый лук и посолите по вкусу. Дайте начинке остыть.

Установите на мясорубку насадку для Кеббе и пропустите через нее подготовленный фарш, аккуратно отрезая ножом нужную длину - 8-10 см. Выложите получившуюся оболочку на разделочную доску в один слой, а затем заложите остывшую начинку при помощи чайной или десертной ложки в оболочку, защипните края. Для удобства оболочку рекомендуется разместить на ладони и, поместив внутрь начинку, тщательно защипните края. Вы можете использовать насадку для колбасок, которая идет в комплекте к мясорубке, чтобы начинить оболочку. Чтобы фарш не прилипал к рукам, пальцы рекомендуется смачивать в предварительно подготовленной миске с водой. Обжарьте Кеббе на сковороде, гриле или во фритюре. Среднее время обжаривания одной стороны составляет 5-7 минут. Обжарить Кеббе также можно в мультиварке или аэрогриле.

НАЧИНКИ ДЛЯ КЕББЕ

Вы можете использовать классический фарш для Кеббе, описанный в первом рецепте или фарш с гречкой из второго рецепта. Начинки же для Кеббе могут разнообразными. Ниже представлены несколько вариантов начинок и рецептов их приготовления.

КУРИЦА С ОРЕХАМИ

Ингредиенты:

- Одна куриная грудка
- Горсть любых орехов
- 2 зубчика чеснока
- Соль, перец, куркума по вкусу

Приготовление:

Промойте куриную грудку, просушите бумажными полотенцами и нарежьте на

кусочки. Очистите и помойте чеснок. Дважды прокрутите грудку с чесноком и орехами через мясорубку, используя мелкую решетку. Посолите по вкусу и приправьте перцем с куркумой. Добавьте две столовые ложки воды. Эта начинка для Кеббе предварительно не проходит термическую обработку, а закладывается в сырном виде. Кеббе с такой начинкой получаются сочнее.

ГРИБЫ С СЫРОМ

Ингредиенты:

- Свежие грибы шампиньоны - 300 г
- Твердый сыр - 150 г
- Лук - 1 головка
- Масло для жарки - 50 мл
- Зелень петрушки
- Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Лук и шампиньоны нарежьте мелким кубиком. Затем обжарьте грибы с луком на растительном масле до золотистого цвета. Мелко нарежьте зелень петрушки. Натрите сыр на крупной терке, используя овощерезку, идущую в комплекте с мясорубкой. Добавьте в грибы с луком соль, перец, зелень и сыр. Дайте начинке остыть.

КАРТОФЕЛЬ СО ШПИНАТОМ

Ингредиенты:

- Картофель - 500 г
- Шпинат - 300 г
- Мука - 2 ст.л.
- Яйцо - 1 шт.
- Масло сливочное для жарки - 25 г
- Чеснок - 2 зубка
- Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Очистите картофель, промойте и сварите в подсоленной воде до готовности. Слейте воду, разомните картофель, добавьте муку и яйцо, хорошо перемешайте. Растопите на сковороде сливочное масло и обжарьте шпинат с мелко рубленным чесноком. Добавьте к картофелю шпинат, соль, перец и хорошо перемешайте.

НАЧИНКА ИЗ ОРЕХОВ И ФИНИКОВ + ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС ДЛЯ КЕББИ

Ингредиенты:

Начинка:

- Масло (сливочное) – 30 г
- Орех грецкий – 70 г
- Финики без косточек – 10 шт.
- Мята – 5-6 листиков

Соус:

- Йогурт (желательно натуральный) – 250 г
- Солёный огурец – 1 шт.
- Свежий сок лимона – 10 г
- Чеснок – 1 зубчик
- Мята – 4 листика
- Кинза и соль

Приготовление:

Растолките орехи в ступке или пропустите через мясорубку. Смешайте орехи с мятой и размягченным сливочным маслом. Полученную массу выложите на пищевую пленку, а сверху расположите финики. Закрутите начинку в колбаску так, чтобы финики остались внутри, и в таком виде отправьте начинку в морозилку на 40 минут. По истечении времени достаньте заготовку, разделите ее на несколько частей и погрузите в тарелку со льдом, чтобы масло не растаяло. Кеббе с такой начинкой необходимо перед приготовлением обвалить в панировочных сухарях, чтобы масло не вытекло при жарке.

Для приготовления чесночного соуса для Кеббе поместите все ингредиенты: йогурт, нарезанный огурец, сок лимона, чеснок, мяту, зелень и специи в чашу блендера и измельчите до однородной массы.

КУРИНЫЕ КОЛБАСКИ В ВИНОГРАДНОМ МАРИНАДЕ НА ГРИЛЕ

Куриные колбаски для гриля, приготовленные по этому рецепту, получаются практически диетическими.

Ингредиенты:

Колбаски:

- 500 г куриного филе (можно использовать филе бедра или грудку)
- 1 луковица
- 1 яйцо
- 3 зубчика чеснока
- 3 ст.л. сливок 15%

- 1 ч.л. сушеного базилика
- ½ ч.л. молотого перца
- Соль по вкусу
- 1 метр оболочки

Маринад:

- 300 мл виноградного сока
- 1 ст.л. свежавыжатого сока лимона
- 1 ч.л. соли
- 1 ч.л. сахарного песка
- 5 шт. перца горошком
- 3 шт. барбариса

Приготовление:

Промойте куриное филе, просушите бумажными полотенцами и нарежьте на кусочки. Очистите и помойте лук, чеснок. Дважды прокрутите филе курицы с луком и чесноком через мясорубку, используя мелкую решетку. Добавьте в фарш яйцо, соль, специи и сливки, а затем хорошо перемешайте. Уберите полученный фарш в холодильник на 30 минут. Замочите оболочку для колбасок в теплой, слегка подсоленной воде на 30 минут. Установите на мясорубку насадку для колбасок (в случае, если вы готовите колбаски при помощи этой насадки из фарша, нож и решетку устанавливать не нужно), натяните оболочку на край насадки. Включите мясорубку и заполните оболочку фаршем, перекручивая ее каждые 10 см, чтобы разделить колбаски между собой.

Для маринада смешайте в миске все ингредиенты: виноградный сок, сок лимона, соль, сахар, перец и барбарис. Залейте колбаски полученным маринадом и оставьте в прохладном месте мариноваться минимум на 3 часа.

Жарить колбаски можно на решетке мангала или гриле, предварительно проколов оболочку зубочисткой в нескольких местах, при высокой температуре в течение 7 минут, периодически переворачивая для равномерного прожаривания и получения золотистой корочки.

ДОМАШНИЕ КОЛБАСКИ ИЗ РУБЛЕННОЙ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ

Ингредиенты:

- Свинина - 500 г
- Говядина - 500 г
- Сало - 150-200 г
- 3 зубчика чеснока
- 1 ч.л. молотого перца
- Соль по вкусу

- Натуральная оболочка для колбасы

Приготовление:

Промойте мясо и сало, просушите бумажными полотенцами и нарежьте на кусочки. Очистите чеснок и пропустите его через пресс. Сложите мясо, сало, чеснок, соль и перец в миску и перемешайте. Оставьте мариноваться на 30 минут в холодильнике. Замочите оболочку для колбасок в теплой, слегка подсоленной воде на 30 минут. Установите на мясорубку насадку для колбасок, используйте метод сборки с ножом и решеткой (крупной!). Натяните оболочку на край насадки. Включите мясорубку, загрузите мясо в лоток и заполните оболочку получившимся фаршем, перекручивая ее каждые 10 см, чтобы разделить колбаски между собой.

Поместите колбаски в рукав для запекания, добавив в него 2 столовые ложки воды и уложите на противень. Отправьте колбаски в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут. Затем уменьшите температуру до 150 °С и готовьте их до легкого румянца ещё 20 минут. Выключите духовку и оставьте колбаски в духовке на 10 минут. Можно запекать колбаски без рукава, тогда положите их на противень или на дно формы для запекания, налейте немного воды и запекайте при таком же температурном режиме.

РЫБНЫЕ КОЛБАСКИ

Для приготовления таких колбасок можно использовать как рыбу разных видов, так и морепродукты.

Ингредиенты:

Колбаски:

- 500 г белой рыбы (филе хека)
- 500 г красной рыбы (филе лосося)
- 100 г гребешков
- 100 г очищенных креветок
- 2 луковички
- 4 зубчика чеснока
- 50 мл сливок
- 30 г корня имбиря
- 5 веточек кинзы
- 1 ч.л. свежемолотого перца
- 1,5 ст.л. соли
- Натуральная оболочка

Маринад:

- 3 веточки петрушки
- 2 листика базилика

- 2 зубчика чеснока
- 1 луковица
- 1 шт. лаврового листа
- 125 мл белого сухого вина
- 3 ст.л. оливкового масла
- Соль и молотый перец по вкусу



Приготовление:

Промойте филе рыбы, креветки и гребешки, а затем просушите бумажными полотенцами и нарежьте на кусочки, если потребуется. Очистите и помойте лук, чеснок. Филе хека, гребешки, лук и чеснок прокрутите через мясорубку, используя среднюю решетку. Натрите на мелкой терке корень имбиря. Мелко нарубите зелень кинзы. Филе лосося и креветки нарежьте мелким кубиком. Смешайте подготовленный фарш, зелень, чеснок, корень имбиря, нарезанные лосось и креветки до однородной массы. Затем добавьте соль, перец, сливки и еще раз хорошо перемешайте фарш. Уберите фарш в холод на три часа. Замочите оболочку для колбасок в теплой, слегка подсоленной воде на 30 минут. Установите на мясорубку насадку для колбасок (в случае, если вы готовите колбаски при помощи этой насадки из фарша, нож и решетку устанавливать не нужно), натяните оболочку на край насадки. Включите мясорубку и заполните оболочку фаршем, перекручивая ее каждые 10 см, чтобы разделить колбаски между собой.

Для маринада измельчите при помощи блендера петрушку, чеснок, базилик и лук. Добавьте в полученную массу лавровый лист, вино, оливковое масло, соль, перец. Залейте колбаски полученным маринадом и оставьте в прохладном месте мариноваться минимум на 4 часа. Жарьте колбаски на разогретом до 220 градусов гриле до появления румяной корочки (10–15 минут).

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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

| | |
|--|--|
| <p>Условия гарантии</p> <ol style="list-style-type: none"> 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: <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. 4. Гарантийный срок действует только на прибор. Срок гарантии на комплектующие – три месяца. Комплектующими считаются изделия, которые можно демонтировать без использования дополнительных инструментов: насадки для колбасок и Кеббе, нож, шнек, решетки, толкатель, рабочая камера с загрузочной горловиной, овощерезка и насадки для овощерезки. 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. <p>Дата изготовления указана на упаковке.</p> <p>Изготовитель: «ФОШАНЬ УЛЬТРА ЭЛЕКТРИКАЛ ЭППЛАЕНСИС Ко., ЛТД»</p> <p>Адрес: №6, дорога 11, Научно-технический промышленный парк, город Синтань, Шунде, Фошань, провинция Гуандун, Китай</p> <p>Импортер / Уполномоченная организация: ООО «СМАРТТАЙМ»</p> <p>Адрес: 119049, Россия, г. Москва, ул. Мытная, д. 28 стр. 3, помещ. 1/1</p> <p>Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93</p> <div style="text-align: right;">   </div> | <p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торговая организация: _____</p> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен.</p> <p>Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал.</p> <p>Ф.И.О. продавца: _____</p> <p style="text-align: right;">М.П.</p> |
|--|--|