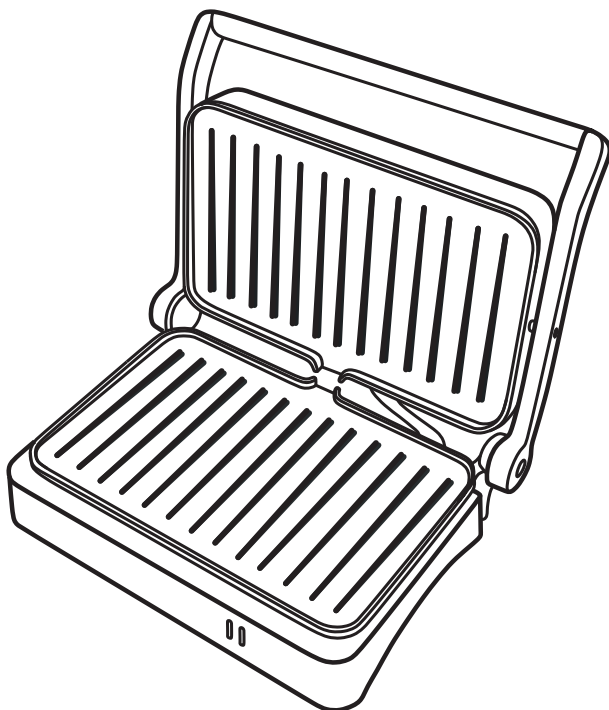


РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ GFGRIL GF-012



КНИГА РЕЦЕПТОВ

www.gfgril.ru

 #gfgril

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

GFGRIL

ОСОБЕННОСТИ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ GF-012

Гриль GFGRIL GF-012 идеально подходит для приготовления сочных стейков из мяса, хрустящих горячих сэндвичей, нежных овощей на гриле и многих других полезных и вкусных блюд. Гриль пригодится всем, кто стремится питаться правильно, но не хочет отказывать себе во вкусных блюдах. Антипригарное покрытие гриля позволит готовить любимые блюда без добавления масла. Наклон поверхности панелей способствует быстрому стеканию жира с приготавливаемых блюд. Верхняя крышка способна подстраиваться под высоту приготавливаемой пищи, что особенно актуально с большими кусками мяса. Для стекания лишнего жира, появляющегося в процессе приготовления пищи, на верхней и нижней нагревательных панелях есть специальный канал, а в задней части гриля установлен съемный лоток для сбора жира, который надежно крепится к корпусу гриля. Индикаторы на передней стороне гриля сообщают о подключении электропитания и работе нагревательного элемента. Компактные размеры и высокая мощность 1200 Вт обеспечивают быстрый нагрев и равномерное приготовление продуктов.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ ИНСТРУКЦИЮ!

При использовании гриля, всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:

- Храните и используйте гриль вдали от нагретых поверхностей и других источников тепла.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте работающий гриль без присмотра и не допускайте самостоятельного использования гриля малолетними детьми.
- Во избежание перегрузки сети питания не используйте устройство одновременно с другими электроприборами высокой мощности.
- При использовании гриля обеспечьте зазор между прибором 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 прибор в посудомоечной машине.
- Не допускайте попадание 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 используйте гриль для размораживания и приготовления замороженных продуктов.
- Перед приготовлением блюд из жирных ингредиентов убедитесь, что емкость для сбора жира правильно закреплена в соответствующем разъеме.
- Данный гриль не предназначен для использования людьми, у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования гриля лицом, отвечающим 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 воспламениться!

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

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ГРИЛЯ



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 \pm 5-10%.

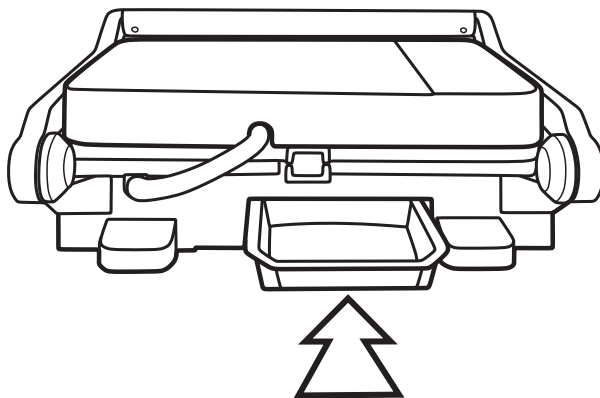
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Перед первым включением:

- Извлеките из коробки все элементы гриля и проверьте наличие всех комплектующих.
- 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.
- Протрите влажной тканью корпус и панели гриля, дождитесь его полного высыхания.

Использование гриля:

- Перед началом работы убедитесь, что гриль устойчиво стоит на поверхности стола.
- Установите лоток для сбора жира в соответствующий разъем на корпусе гриля, как показано на рисунке.





- Включите сетевой шнур в розетку электропитания. При подключении питания начнется нагрев пластин, и загорятся оба индикатора на передней стороне гриля.

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.

- Когда погаснет индикатор нагрева, поместите продукты на нижнюю панель и закройте крышку гриля.



Примерное время приготовления для продуктов:

ПРОДУКТ		ВРЕМЯ
	СТЕЙК	10 - 15 мин
	КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА	10 - 12 мин
	РЕБРЫШКИ	10 - 12 мин
	РЫБА	8 - 12 мин
	ОВОЦИ	10 - 12 мин

ПРИМЕЧАНИЕ: Для быстрого и равномерного приготовления блюд рекомендуется не помещать в гриль слишком толстые куски продуктов.

ВНИМАНИЕ! Панели гриля нагреваются до высокой температуры. Будьте предельно аккуратны при помещении продуктов в гриль!

- В процессе работы гриля индикатор нагрева будет гаснуть и загораться снова. Это не означает окончание приготовления, а только поддержание постоянного уровня нагрева.
- Проверить готовность блюда можно в любой момент, аккуратно приподняв крышку гриля. Используйте защитные рукавицы, чтобы не повредить руки, т.к. от продуктов может идти горячий пар.
- По окончании приготовления снимите продукты с гриля, как только они будут готовы и выключите прибор из электросети.

ВНИМАНИЕ! Данная модель гриля не имеет встроенного таймера, поэтому нельзя оставлять гриль без присмотра и необходимо самостоятельно наблюдать за степенью готовности блюда во избежание подгорания продуктов.

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 гриля рекомендуется использовать влажную мягкую ткань или бумажные салфетки.
- Для очищения панелей используйте мягкую влажную ткань или салфетки, по необходимости добавьте моющее средство, не содержащее сильных растворителей.
- 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 лоток для сбора жира с моющим средством или в посудомоечной машине.

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-012**

Мощность: **1200 Вт**

Питание: **220 - 240 В ~ 50 Гц**

Материал: металл, пластик, антипригарное покрытие

Максимальная температура нагрева съемных панелей: **230° С**

Вес гриля: **1,77 кг**

Размеры гриля: **29,5 x 24,5 x 9,7 см**

Размеры панелей: **26,2 x 16,8 см**

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

КНИГА РЕЦЕПТОВ

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

Стейк из говядины

Ингредиенты:

- Говяжий стейк – 2 шт.
- Черный молотый перец и соль по вкусу
- Оливковое масло по желанию

Приготовление:

Говяжий стейк приправить перцем и солью и оставить при комнатной температуре на один час. Включить гриль и дождаться выключения индикатора нагрева. По желанию смазать стейки оливковым маслом. Выложить стейки на нижнюю панель, плотно закрыть гриль и готовить в течении 5 – 10 минут в зависимости от предпочтений.

Семга-гриль

Ингредиенты:

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

Приготовление:

Семгу промыть, обсушить бумажным полотенцем, натереть солью и специями, сбрызнуть лимонным соком. Включить гриль в сеть. После выключения индикатора нагрева, открыть гриль, по необходимости смазать панели растительным маслом. На нижнюю панель положить веточку свежего розмарина и выложить рыбу. Закрыть крышку гриля и готовить семгу-гриль до полного пропекания или в зависимости от Ваших предпочтений.

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 разрезать вдоль на две равные части. Смазать половинки хлеба соусом песто. Положить на один кусочек чиабатты моцареллу, ветчину и помидоры. Посолить бутерброд. Добавить к томатам листочки базилика и еще пару ломтиков моцареллы. Накрыть сверху оставшимся кусочком булочки. Панели гриля смазать оливковым маслом и включить гриль в сеть. После выключения индикатора нагрева открыть гриль и выложить на нижнюю панель панини. Плотно закрыть гриль и печь до готовности. Подавать готовые панини в горячем виде.

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 соединить масло, специи и соль. Все тщательно перемешать. Куриное филе нарезать ломтиками по 1 – 2 см. Каждый ломтик филе смазать полученным соусом и оставить при комнатной температуре на 10 – 20 минут. Включить гриль и дожждаться выключения индикатора нагрева. Каждый ломтик куриного филе обернуть бумагой для выпечки, выложить на панель гриля и готовить с закрытой крышкой 5 – 7 минут.

Оладьи из кабачков

Ингредиенты:

- Кабачки – 500 г
- Пшеничная мука – 120 г
- Твердый сыр – 60 г
- Яйца – 2 шт.
- Зелень лука и базилика по вкусу
- Соль по вкусу

Приготовление:

Кабачки очистить от кожуры и натереть на крупной терке, затем посолить и оставить на 10 минут. Зелень мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Отжать воду из натертых кабачков. Смешать в миске все ингредиенты. Включить гриль и дождаться выключения индикатора нагрева. Выкладывать по небольшому количеству теста на панель и готовить с закрытой крышкой гриля до образования хрустящей корочки.

Сэндвичи с курицей

Ингредиенты:

- Тостерный хлеб – 8 ломтиков
- Куриное филе – 240 г
- Пармезан – 60 г
- Моцарелла – 60 г
- Соус Маринара – 40 г
- Зелень базилика по вкусу

Приготовление:

Базилик мелко порезать. Моцареллу и куриное филе нарезать тонкими ломтиками, пармезан натереть на мелкой терке. Ломтики хлеба смазать с одной стороны соусом. На 4 ломтика выложить моцареллу, посыпать базиликом, затем выложить куриное филе и пармезан. Накрыть оставшимися ломтиками хлеба. Включить гриль и дождаться выключения индикатора нагрева. Выкладывать по 2 сэндвича на панель и готовить с закрытой крышкой гриля до образования хрустящей корочки. Подавать сэндвичи сразу после приготовления.

Овощи на гриле

Ингредиенты:


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

Приготовление:

Цуккини и баклажан нарезать кружочками толщиной 1 – 2 см. По желанию, смазать овощи и грибы небольшим количеством растительного масла. Гриль включить и дождаться выключения индикатора нагрева. На нижнюю панель гриля выложить кусочки цуккини и баклажана. Далее выложить шампиньоны шляпками вниз. Если грибы слишком большие, желательно разрезать их на 2 части. Закрыть крышку гриля и готовить до полного пропекания овощей и грибов. Подавать горячими с чесночным соусом или любым другим соусом по вкусу.

**БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ
«РЕЦЕПТЫ» НА САЙТЕ WWW.GFGRIL.RU
И В ИНСТАГРАМ [#gfgril](https://www.instagram.com/gfgril)**

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. 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. <p>Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «Нингбо Орхид Электрик Эплаенсиз Мэньюфактуринг Ко., ЛТД.» Адрес: №1188, Жоукси роуд, Жоуксианг таун, Сикси сити, Нингбо, Китай Импортер / Уполномоченная организация: ООО «ПАЛЛАДА» 111675 ГОРОД МОСКВА УЛИЦА РУДНЕВКА ДОМ 4 П IV К 1,2 ОФ 1 РМ 2/5, РОССИЯ Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93</p> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div> <p>Товар сертифицирован</p>	<p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Серийный номер: _____</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. Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p> <hr/> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца: _____</p>
<p>М.П.</p>	