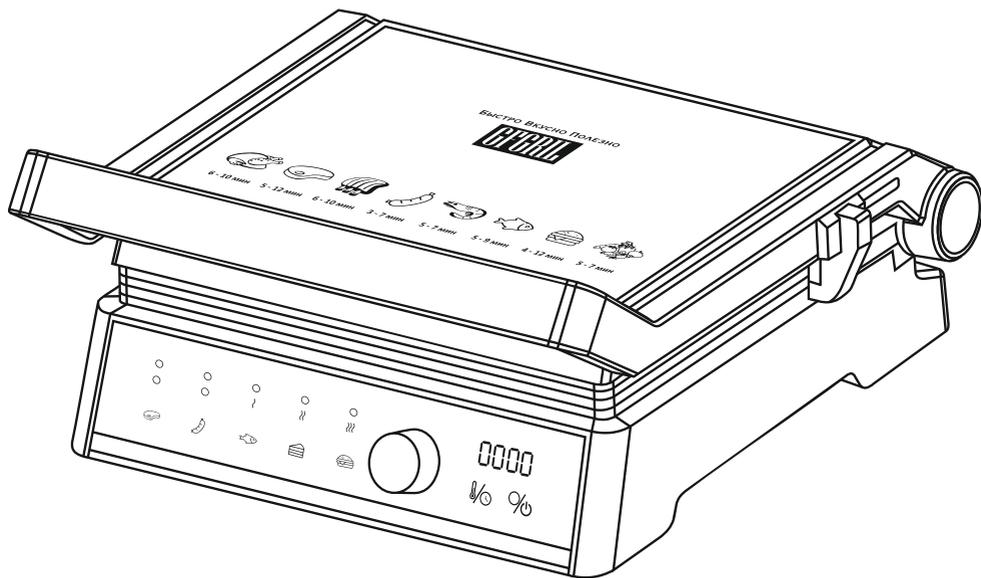


РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ГРИЛЬ GFGRIL GF-2000



КНИГА РЕЦЕПТОВ

www.gfgril.ru

 #GFGRIL

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

GFGRIL

НАЗНАЧЕНИЕ ГРИЛЯ

Гриль GFGRIL GF-2000 идеально подходит для приготовления сочных стейков из мяса, 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 позволит готовить любимые блюда без добавления масла.

Панели гриля легко снимаются, и их удобно мыть в посудомоечной машине. Емкость для сбора жира большого объема установлена под корпусом гриля. Вы можете использовать гриль в режиме барбекю, раскрыв на 180°, или настроить высоту закрытия крышки, выбрав один из 6 уровней. Высокая мощность гриля позволяет достичь максимальный уровень нагрева всего за 5 минут. Для приготовления различных блюд вы можете выбрать одну из автоматических программ приготовления или выставить желаемые настройки температуры и времени. Для каждой программы приготовления предусмотрен выбор степени прожарки продуктов. Функция предварительного нагрева позволяет нагреть панели до нужного уровня прежде, чем начнется приготовления блюда. Продукты, помещенные на раскаленные панели, быстро и равномерно пропекаются с образованием хрустящей корочки. Фиксатор крышки гриля закрепляет ее в исходном положении для безопасного и удобного использования.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИЮ!

При использовании гриля, 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.
- 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.

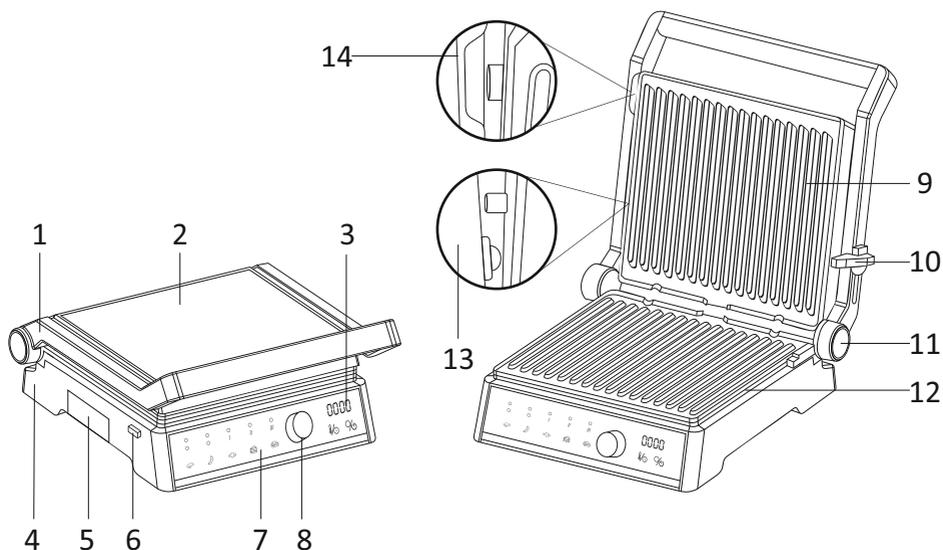
- Запрещается мыть гриль в посудомоечной машине.
- Не допускайте попадание влаги внутрь корпуса гриля.
- Вынимая вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался через острые края и не касался горячих поверхностей.
- Следите за тем, чтобы все части гриля 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.
- Не снимайте продукты с гриля при помощи металлических кухонных принадлежностей
- 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!

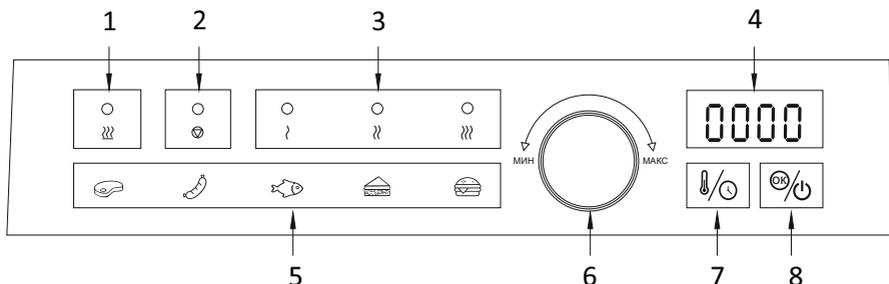
ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ГРИЛЯ



1	Ручка гриля	8	Поворотный регулятор
2	Крышка гриля	9	Верхняя съемная панель гриля
3	Дисплей	10	Замок гриля
4	Корпус гриля	11	Кнопка раскрытия гриля на 180°
5	Лоток для сбора жира	12	Нижняя съемная панель гриля
6	Кнопка снятия нижней панели	13	Фиксатор крышки гриля
7	Сенсорные кнопки программ приготовления	14	Кнопка снятия верхней панели

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%.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1	Индикатор включения	5	Сенсорные кнопки выбора программы
2	Индикатор нагрева	6	Поворотный регулятор
3	Индикаторы степени прожарки	7	Кнопка переключения настройки температуры / времени приготовления
4	Дисплей	8	Кнопка «OK / Вкл»

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ

СТЕЙК	КОЛБАСКИ	РЫБА	СЭНДВИЧИ	БУРГЕРЫ
230° C	220° C	200° C	210° C	220° C

Выбор степени прожарки

- Вы можете выбрать одну из 3 степеней прожарки.
- От степени прожарки будет зависеть время приготовления блюда:

Программа приготовления	Степень прожарки			Время приготовления
	}	}}	}}	
СТЕЙК	2 мин 30 сек	3 мин 30 сек	5 мин	
КОЛБАСКИ	3 мин	5 мин	7 мин	
РЫБА	-	4 мин 30 сек	6 мин	
СЭНДВИЧИ	2 мин 30 сек	3 мин 30 сек	4 мин 30 сек	
БУРГЕРЫ	3 мин	4 мин	5 мин	

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

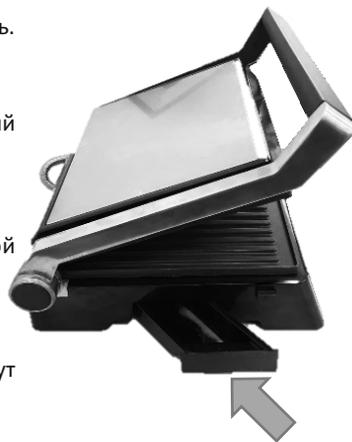
Перед первым включением:

- 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: 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.

Включение гриля:

- Установите гриль на ровную стационарную поверхность.
- Убедитесь все его части гриля сухие и чистые.
- Установите емкость для сбора жира в соответствующий разъем на корпусе гриля, как показано на рисунке
- Подключите вилку гриля к розетке.
- При подключении питания Вы услышите звуковой сигнал.
- Нажмите на кнопку включения.
- Гриль перейдет в режим ожидания. По очереди будут загораться индикаторы сенсорных кнопок.



Включение автоматической программы:

- Для запуска автоматической программы нажмите на сенсорную кнопку соответствующей программы
- Загорится индикатор автоматической программы, а на дисплее будет показана целевая температура нагрева

- Затем спустя 3 секунды гриль начнет нагреваться. На дисплее отобразится текущая температура нагрева и будет мигать красный индикатор.
- По достижении целевой температуры примерно спустя 5 минут Вы услышите звуковой сигнал и загорится зеленый индикатор на панели управления.
- Откройте крышку гриля, аккуратно поместите продукты на нижнюю панель и обратно закройте крышку.
- На панели управления поочередно будут загораться индикаторы доступных степеней прожарки продуктов. При помощи поворотного регулятора выберите желаемую степень прожарки и затем нажмите кнопку «ОК / Вкл» для запуска процесса приготовления.
- На дисплее будет отображаться оставшееся время приготовления, которое зависит от выбранной степени прожарки.
- По окончании приготовления Вы услышите звуковой сигнал.
- Откройте крышку гриля и переложите готовое блюдо в подготовленную посуду.

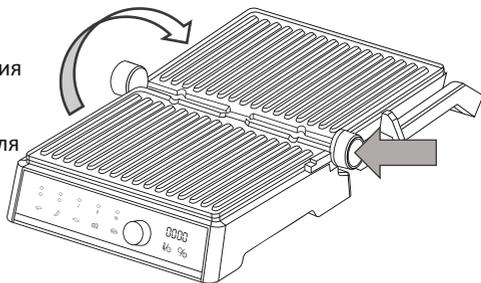
Настройка ручного режима:

- Для использования гриля в режиме ручной настройки нажмите кнопку 
- На дисплее появится целевое значение температуры. Вы можете изменить это значение **от 120 до 230°C** при помощи поворотного регулятора. Затем спустя 3 секунды гриль начнет нагреваться. На дисплее отобразится текущая температура нагрева и будет мигать красный индикатор.
- По достижении целевой температуры примерно спустя 5 минут Вы услышите звуковой сигнал и загорится зеленый индикатор на панели управления.
- Откройте крышку гриля, аккуратно поместите продукты на нижнюю панель и обратно закройте крышку.
- При помощи поворотного регулятора Вы снова можете установить желаемое значение температуры приготовления.
- Нажмите на кнопку  и поверните регулятор для установки желаемого времени приготовления, затем отпустите регулятор. Спустя 1 секунду начнется обратный отсчет времени. Вы можете установить время приготовления **от 1 до 60 минут**.
- Во время приготовления гриль будет поддерживать заданный уровень нагрева.
- По окончании приготовления Вы услышите звуковой сигнал.
- Откройте крышку гриля и переложите готовое блюдо в подготовленную посуду.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы хотите прервать процесс приготовления, нажмите и удерживайте кнопку «ОК / Вкл».

Использование гриля в режиме барбекю:

- Установите замок на позицию 
- Одной рукой нажмите на кнопку раскрытия гриля
- Затем другой рукой откройте крышку гриля



Снятие и установка панелей:

- Откройте крышку гриля
- Придерживая одной рукой верхнюю панель, другой рукой нажмите кнопку снятия панелей сбоку крышки гриля и извлеките верхнюю панель
- Далее одной рукой нажмите кнопку снятия панелей сбоку 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. Панель должна быть надежно закреплена на корпусе гриля.

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 замок в положение 
- 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-2000**
- Мощность: **2000 Вт**
- Питание: **220 240 В ~ 50 Гц**
- Материал: металл, пластик, антипригарное покрытие
- Минимальная температура нагрева съемных панелей: **120° С**
- Максимальная температура нагрева съемных панелей: **230° С**
- Вес гриля: **4,96 кг**
- Размеры гриля: **35 x 36 x 14 см**
- Размеры панелей: **29 x 26 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 с бальзамическим уксусом

Ингредиенты:

- Говяжий стейк – 450 г
- Оливковое масло – ¼ ст.
- Бальзамический уксус – ¼ ст.
- 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 ч или на ночь. Достаньте стейк из холодильника дождитесь, пока он нагреется до комнатной температуры. Включите гриль и нажмите на кнопку режима «СТЕЙК». Дождитесь включения зеленого индикатора. Затем откройте крышку гриля и выложите мясо на нижнюю панель. Выберите желаемую степень прожарки, закройте крышку и нажмите кнопку «ОК / Вкл». О завершении приготовления сообщит звуковой сигнал. Готовый стейк перед 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 нажмите на кнопку режима «РЫБА». Дождитесь включения зеленого индикатора. Затем откройте крышку гриля. На нижнюю панель

положите веточку свежего розмарина и выложите рыбу. Выберите желаемую степень прожарки, закройте крышку и нажмите кнопку «OK / Вкл». О завершении приготовления сообщит звуковой сигнал.

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. Затем по желанию оберните каждый кусок филе бумагой для выпечки. Включите гриль и нажмите на кнопку режима «СТЕЙК». Дождитесь включения зеленого индикатора. Затем откройте крышку гриля и выложите мясо на нижнюю панель. Выберите желаемую степень прожарки, закройте крышку и нажмите кнопку «OK / Вкл». О завершении приготовления сообщит звуковой сигнал.

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 нарежьте кружочками толщиной 1 – 2 см. По желанию, смажьте овощи и грибы небольшим количеством растительного масла. Включите гриль и нажмите кнопку . При помощи поворотного регулятора установите максимальный уровень нагрева. Дождитесь включения зеленого индикатора. Затем откройте крышку гриля и выложите на нижнюю панель кусочки цуккини и баклажана. Далее выложите шампиньоны шляпками вниз. Если грибы слишком большие, разрежьте их на 2 части. Затем еще раз нажмите на кнопку  и установите время приготовления 6 минут. Нажмите кнопку «OK / Вкл» для

начала приготовления. Спустя 6 минут откройте крышку гриля и выложите готовые овощи. 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 нажмите на кнопку режима «КОЛБАСКИ». Дождитесь включения зеленого индикатора. Затем откройте крышку гриля и выложите колбаски на нижнюю панель. Выберите желаемую степень прожарки, закройте крышку и нажмите кнопку «ОК / Вкл». О завершении приготовления сообщит звуковой сигнал.

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 течении 10 минут. Включите гриль и нажмите на кнопку режима «РЫБА». Дождитесь включения зеленого индикатора. Затем откройте крышку гриля и выложите креветки на нижнюю панель. Выберите третью степень прожарки, закройте крышку и нажмите кнопку «OK / Вкл». О завершении приготовления сообщит звуковой сигнал.

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 нажмите на кнопку режима «СЭНДВИЧИ». Дождитесь включения зеленого индикатора. Затем откройте крышку гриля и выложите панини на нижнюю панель. Выберите желаемую степень прожарки, закройте крышку и нажмите кнопку «OK / Вкл». О завершении приготовления сообщит звуковой сигнал.

Сырники

Ингредиенты:

- Нежирный творог – 180 г
- Яйцо – 1 шт.

- Рисовая мука – 3 ст. л.
- Разрыхлитель – 0,5 ч. л.
- Сахар – 2 ст. л.
- Соль по вкусу
- Растительное масло для смазывания панелей

Приготовление:

Яйцо слегка взбить. Добавить творог и перемешать. Затем добавить остальные ингредиенты и еще раз все перемешать до однородной консистенции. Из полученной массы сформировать сырники. По желанию, сырники можно обвалить в муке. Далее смажьте панели гриля небольшим количеством растительного масла. Включите гриль и нажмите кнопку . При помощи поворотного регулятора установите максимальный уровень нагрева. После того, как загорится зеленый индикатор, выложите сырники на нижнюю панель гриля, затем еще раз нажмите на кнопку  и установите время приготовления 5 минут. Нажмите кнопку «OK / Вкл» для начала приготовления. Спустя 5 минут откройте крышку гриля и выложите готовые сырники. Подавать сырники горячими, по желанию с медом, сладким соусом или вареньем.

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

