

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ

GFGRIL GF-155 GRILL-PANINI-BARBECUE



СМОТРИТЕ ВИДЕОРОЛИКИ С РЕЦЕПТАМИ НА
WWW.YOUTUBE.COM ПО ЗАПРОСУ «GFGRIL»

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



QUICK TASTY PERFECT



ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ МОДЕЛЬ GF-155 GRILL-PANINI-BARBECUE

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрического гриля GFGRIL.

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

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

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.

Для снижения риска возникновения пожара, поражения электрическим током или серьезной травме:



• Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.

- Дети должны быть под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
- Всегда используйте прибор на ровной, стационарной, термостойкой поверхности.
- Температура на доступных поверхностях может быть очень высокой, когда устройство находится в использовании. Не дотрагивайтесь и не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Не перемещайте устройство, пока оно подключено. Дайте прибору охладиться до комнатной температуры.
- Используйте устройство в хорошо проветриваемом помещении, со свободным пространством не менее 10-15 см с каждой стороны продукта для достаточной циркуляции воздуха.
- Не ставьте устройство рядом с газовой или электрической горелкой, внутри или на верхней части нагретой духовки или рядом с другим источником тепла.

QUICK TASTY PERFECT



- Не допускайте контакта прибора со шторами, настенными покрытиями, одеждой, кухонными полотенцами, или другими легковоспламеняющимися материалами во время его использования.
- Не покрывайте поддон алюминиевой фольгой или другим материалом.
- Используйте приспособления, рекомендованные для использования с этим прибором, и те, что проданы производителем.
- Не используйте устройство рядом с водой или другими жидкостями.
- Не ставьте и не роняйте устройство в воду или другие жидкости. Если устройство упало в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте его из воды, пока оно подключено.
- **Не используйте это устройство для приготовления или размораживания замороженных продуктов. Все продукты питания должны быть полностью разморожены перед приготовлением их на электрогриле.**
- Не оставляйте это изделие без присмотра во время его использования. Устройство не предназначено для работы с помощью внешнего таймера и не имеет отдельного пульта дистанционного управления системой.
- Не ставьте прибор на шнур питания, т.к. шнур может погнуться и сломаться.
- Не подключайте и не отключайте устройство в / из розетки мокрыми руками.
- Храните прибор и его сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части. Только оригинальные запчасти могут гарантировать соблюдение требований безопасности.
- Никогда не используйте этот прибор, если у него поврежден кабель питания или вилка, или они не работают должным образом; если шнур был удален, поврежден или подвергался воздействию воды или других жидкостей.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисным центром или квалифицированным специалистом во избежание опасности.



ВНИМАНИЕ - Для снижения риска получения травм или порчи продукта:

- Данный прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, только для бытового применения. Не используйте прибор на открытом воздухе или в любых других целях.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола или прилавка), где об него можно споткнуться или его потянуть.

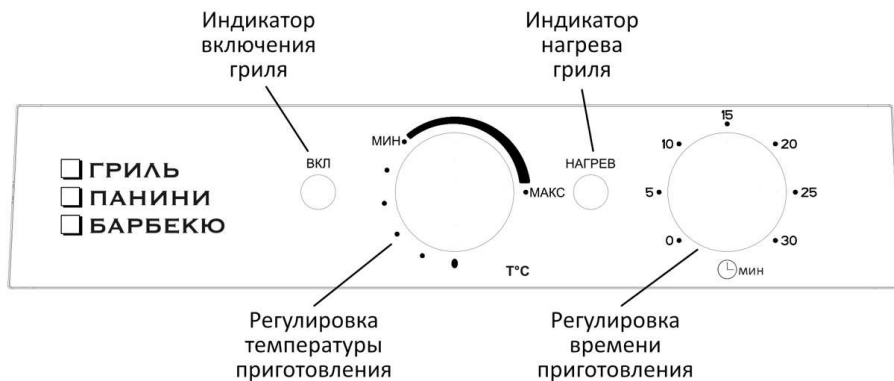
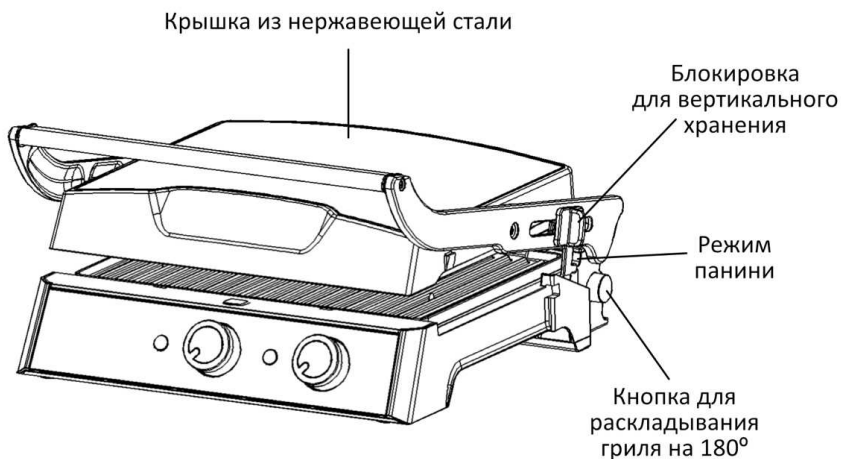
СОВЕТЫ

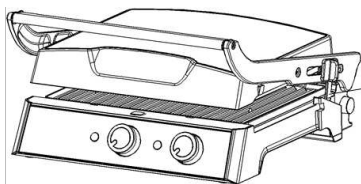
1. Если Вы готовите на электрогриле одновременно несколько кусков мяса или рыбы, то старайтесь, чтобы все они имели примерно одинаковую толщину. Благодаря этому каждый кусок будет соприкасаться и с верхней, и с нижней поверхностью гриля, поэтому все они будут готовиться равное количество времени и с 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, КОТОРУЮ ВЫ МОЖЕТЕ НАЙТИ НА НАШЕМ САЙТЕ WWW.GFGRIL.RU

СМОТРИТЕ ВИДЕОРОЛИКИ С РЕЦЕПТАМИ НА
WWW.YOUTUBE.COM ПО ЗАПРОСУ «GFGRIL»

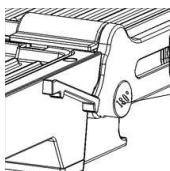


Детали и элементы электрогриля:



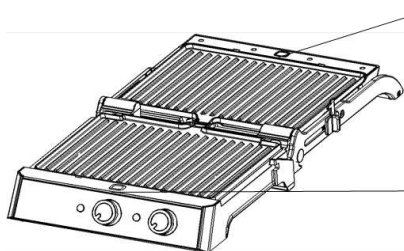


Гриль в режиме
панини



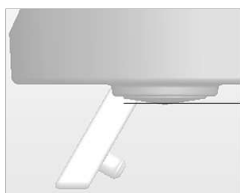
Кнопка раскладывания гриля
на 180° и возврат в режим
контактного гриля

Гриль в разложенном положении (режим барбекю)



Кнопка освобождения
верхней панели

Кнопка освобождения
верхней панели



Ножка для регулировки
угла наклона гриля для
стекания жира

АНТИПРИГАРНЫЕ ПАНЕЛИ



КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ГРИЛЕМ:

1. Устройство подключается только к электрической розетке напряжением 220-240 В. частотой 50 Гц, установленной в соответствии с существующими нормами и правилами.

ПРИМЕЧАНИЕ: При самом первом включении электрогриля допускается появление небольшого количества дыма и постороннего запаха.

2. Перед первым использованием прибора, удалите с поверхностей все элементы упаковки и наклейки.

3. Выберите необходимый режим приготовления. Гриль можно использовать в трех режимах:

- контактный гриль

- панини (используйте специальный замок, чтобы перевести гриль в режим панини)

- барбекю (используйте кнопку для раскладывания гриля на 180°)

4. Вымойте и протрите пластины перед первым использованием, дайте им окончательно высохнуть, установите на гриле.

5. Вы можете при первоначальном использовании по желанию промазать пластины растительным маслом или жиром.

6. Подключите прибор к стандартной электрической розетке. Загорится световой индикатор включения. Установите необходимую температуру при помощи регулятора. Установите время приготовления.

7. После того, как гриль достигнет необходимой температуры, загорится световой индикатор нагрева.

8. Откройте крышку и поместите на нижнюю поверхность гриля продукты с помощью деревянных или пластиковых термостойких кухонных приборов. Во время приготовления пищи электрогриль будет поддерживать постоянную температуру, при этом световой индикатор нагрева будет периодически гаснуть.

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

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

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

9. По окончании приготовления еды выключите гриль, отсоединив шнур питания от электрической розетки.

10. Когда прибор полностью остынет, протрите пластины гриля влажной салфеткой, либо снимите и вымойте и тщательно высушите. Гриль можно сложить и хранить в вертикальном состоянии, воспользуйтесь замком для фиксации корпуса.



КАК ПРАВИЛЬНО УХАЖИВАТЬ ЗА ЭЛЕКТРОГРИЛЕМ:

- Перед чисткой отключите устройство и подождите, пока прибор полностью остынет.
- Протрите прибор снаружи только слегка влажной тканью, чтобы ни влаги, ни масла или жира не попало в охлаждающие щели.
- Не используйте для чистки внутри или снаружи абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить верхний металлический слой отделки.
- Для удаления крупных остатков пищи, используйте специальную лопатку.
- Не погружайте прибор в воду или в другие жидкости.

QUICK TASTY PERFECT



• РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ГРИЛЯ:

1. Стейк Рибай

Для этого Вам понадобится:

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

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

2. Куриные шашлычки с овощами

Для этого Вам понадобится:

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

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

3. Люля-Кебаб

Для этого Вам понадобится:

- 400 гр. фарша из баранины
- 2 тертой луковицы
- 150 гр. бараньего жира
- Соль/перец - по вкусу
- Для лепешек:
- 240 мл теплой воды
- 4 стакана муки
- 1ч.л.Соли

Установите гриль-панели. В емкости тщательно смешайте фарш, жир, соль, перец, лук. Отбейте фарш и уберите его в холодильник на 30 минут. Для приготовления теста для лепешек в емкости смешайте воду, соль и муку.

Замесите тесто. Накройте тесто и оставьте его «отдохнуть» на 10 минут. Разделите тесто на несколько частей, каждый из которых раскатайте на небольшие лепешки.

Тем временем сформируйте из фарша колбаски, предварительно смочив руки водой, для того чтобы фарш не прилипал к рукам. Наденьте заготовки на шпажки.

На разогретую поверхность гриля выложите мясо и жарьте его в течение 10 минут. Для приготовления лепешек на разогретую поверхность гриля поместите тесто и жарьте их в течение 2 минут. В готовую лепешку поместите мясо и, по желанию, можете добавить рубленую кинзу, лук, помидоры.

4 Панини с ветчиной и сыром

Для этого Вам понадобится:

- 4 ломтика белого хлеба/хлеба для тостов
- 4 куска сыра
- 4 куска ветчины
- несколько свежих листьев базилика
- паприка, соль, перец по вкусу

Включите гриль, выставите среднюю температуру, дождитесь включения зеленого индикатора. Выложите ломтики хлеба на гриль на несколько минут, дождитесь образования золотистой корочки. Аккуратно переверните хлеб лопаткой, на один ломтик выложите кусок ветчины, кусок сыра и базилик. По желанию добавьте специи, соль и перец. Накройте это другим ломтиком хлеба поджаренной стороной к панини, зафиксируйте крышку гриля (см рис. 3). Готовьте 3-5 минут, аккуратно снимите с гриля и подавайте к столу!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: GF-155

Напряжение: 220В ~ 50Гц

Мощность: 2000 Вт

Площадь панелей: 29x23 см²

Материал: пластик, металл

Товар сертифицирован по ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011



QUICK TASTY PERFECT



Гарантийный талон

Условия гарантии

1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.
2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.
3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях:
 - механических повреждений;
 - выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.;
 - использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых.
4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.
5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.
6. Гарантийный срок – 1 год.
7. Срок службы – 3 года.

Изготовитель:

«Хуаю Электрикал Эпплаенсис груп Ко.,
Лтд.», No 168. Хуан Чен Норт Род, Джоусян,
Цыси, Нинбо, Китай Страна-производитель:
Китай

Импортер / Уполномоченная организация: ООО
«А-маркт», 127434 г. Россия, Москва,
Дмитровское шоссе, д.13А, эт.1, пом. III, к.1.
Служба поддержки потребителей:
+7 (495) 641 61 39
Дата производства: см. на упаковке

Гарантийный талон

Изделие: _____

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата продажи: _____

Торговая организация: _____

Изделие получил, претензий к комплектации
и внешнему виду не имею, с условиями
гарантии согласен.

Ф.И.О. и подпись покупателя:

Вскрыл упаковку, проверил и продал.

Ф.И.О. продавца:

М.П.