

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ USER'S MANUAL

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ ELECTRIC GRILL

GF-1500



КНИГА РЕЦЕПТОВ
RECIPES BOOK

www.gfgril.ru

 #gfgril

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

GFGRIL

СОДЕРЖАНИЕ/CONTENTS

Русский

СОДЕРЖАНИЕ:

Назначение гриля.....	3
Меры предосторожности.....	3
Детали и элементы гриля	4
Панель управления.....	5
Предустановленные программы.....	6
Использование гриля.....	6
Снятие и установка панелей.....	9
Уход за грилем	9
Устранение неисправностей	10
Технические характеристики	10
Книга рецептов	11

English

CONTENTS:

Main use of the grill.....	15
Precautions.....	15
Grill parts and elements	16
Control panel	17
Preinstalled programs.....	18
Method of use	18
Removal and installations of panels.....	21
Grill maintenance	21
Defects issues solution	22
Technical specifications	22
Recipes book	23

НАЗНАЧЕНИЕ ГРИЛЯ

Гриль **GFGRIL GF-1500** идеально подходит для приготовления сочных стейков из мяса и рыбы, хрустящих горячих сэндвичей и полезных овощей на гриле. Гриль пригодится всем, кто стремится питаться правильно, но не хочет отказывать себе во вкусных блюдах. Антипригарное покрытие гриля 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. Высокая мощность гриля позволяет достичь максимального уровня нагрева за считанные минуты. Для приготовления различных блюд вы можете выбрать одну из автоматических программ приготовления или вручную 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 приготовление блюда. Продукты, помещенные на раскаленные панели, быстро и равномерно пропекаются с образованием хрустящей корочки.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

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.

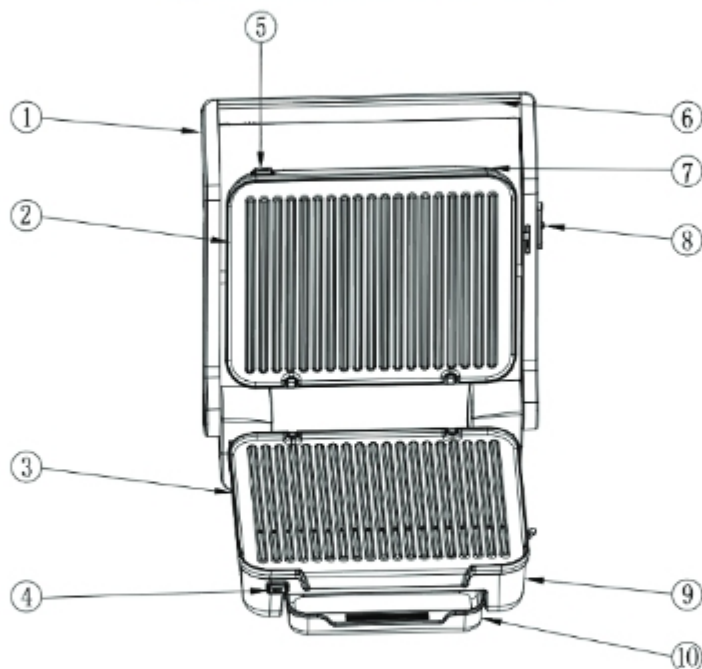
- Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно, все ремонтные работы должны выполнять только квалифицированные специалисты.

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

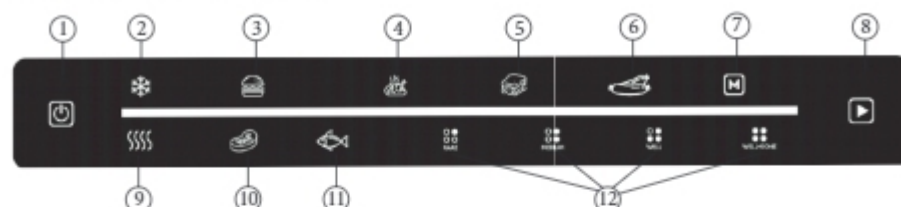


1	Ручка гриля	6	Сенсорная панель программ приготовления
2	Верхняя съемная панель гриля	7	Верхний корпус гриля
3	Нижняя съемная панель гриля	8	Замок гриля
4	Кнопка снятия нижней панели	9	Нижний корпус гриля
5	Кнопка снятия верхней панели	10	Лоток для сбора жира

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 $\pm 5-10\%$.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Общий вид панели управления:



1	Кнопка включения (сенсорный индикатор кнопки)	
2	Режим разморозки (РАЗМОРОЗКА)	
3	Предустановленная программа «БУРГЕРЫ»	
4	Предустановленная программа «КУРИЦА»	
5	Предустановленная программа «СЭНДВИЧИ»	
6	Предустановленная программа «КОЛБАСКИ»	
7	Режим ручной установки времени и температуры	
8	Кнопка «Старт/отмена»	
9	Индикатор нагрева	
10	Предустановленная программа «СТЕЙК»	
11	Предустановленная программа «РЫБА»	
12	Сенсорные индикаторы степени прожарки (RARE, MEDIUM, WELL, WELL-DONE)	 RARE MEDIUM WELL WELL-DONE

Индикатор состояния готовности:



Во время приготовления пищи, белая полоса-индикатор станет цветной.

Цвет полосы-индикатора – индикатор состояния программы. Программа завершится, когда индикатор дойдет до самого конца красной точки линии индикатора.

Зеленый – начало приготовления пищи.

Желтый и оранжевый – пища в процессе приготовления.

Красный – завершение процесса приготовления.

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ

Выбор степени прожарки:

- Вы можете выбрать одну из 4 степеней прожарки.
- От степени прожарки будет зависеть время приготовления блюда:

Программа приготовления	Степень прожарки				Время приготовления
	RARE	MEDIUM	WELL	WELL-DONE	
	3 мин	5 мин	7 мин	9 мин	
	3 мин	4 мин 30 сек	6 мин 30 сек	8 мин 30 сек	
	-	-	~5 мин	-	
	-	-	~5 мин	-	
	-	-	~5 мин	-	
	-	-	~5 мин	-	

Примечание: степень прожарки может отличаться от заявленной в зависимости от изначальной температуры продукта и его толщины. Вы можете контролировать степень прожарки по вашему вкусу и снять готовящийся продукт на любом этапе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

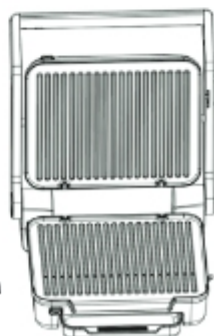
Перед первым включением:

- 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.

1. Включение устройства:

- Установите гриль на ровную стационарную поверхность.
- Убедитесь, что все части гриля сухие и чистые.
- Установите на свои места съемные панели. Нижняя панель имеет желоб для стока лишней влаги и жира - эту панель следует установить на нижнюю часть корпуса гриля
- 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.

После нажатия кнопки включения, световой индикатор  будет гореть белым цветом на протяжении всего периода использования устройства.

В то же время все индикаторы на панели одновременно включатся и через 1,5 сек.

погаснут, кроме индикаторов       .

Это будет означать, что устройство находится в режиме ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы выключить устройство, нажмите кнопку включения еще раз. При нажатии кнопки, все индикаторы погаснут.

Важно: Устройство не имеет функции запоминания предыдущей настройки программы, поэтому после выключения, последующий стартовый интерфейс переходит в исходное состояние. Кнопка питания подсвечивается на протяжении всего процесса приготовления. Если нажать кнопку питания во время приготовления, прибор будет принудительно отключен.

2. Предварительный нагрев:

а) Автоматические программы без выбора степени прожарки:

После включения и перехода устройства в режим ожидания (см. п.1), выберите одну из следующих программ:    .

После выбора нужной программы, невыбранные 6 индикаторов программ приготовления погаснут. Под индикатором состояния готовности (полоса белого цвета в середине панели) будет гореть индикатор предварительного нагрева , а также кнопка .

Индикатор выбранной программы приготовления (например: ) будет гореть белым цветом на протяжении всего периода использования данной программы.

Нажмите кнопку . Устройство перейдет в режим предварительного нагрева.

Индикатор выбранной программы (например: ) , индикатор предварительного нагрева  и кнопка  будут мигать белым цветом одновременно.

После завершения предварительного нагрева, устройство издаст 5 звуковых сигналов (4 коротких и 1 длинный), что будет означать, что предварительный нагрев завершен.

б) Программы с возможностью выбора степени прожарки:

После включения и перехода устройства в режим ожидания (см. п.1), выберите одну из следующих программ:  .

После выбора нужной программы, не выбранные 6 индикаторов программ приготовления погаснут. Под индикатором состояния готовности (полоса белого цвета в середине панели) будет гореть индикатор предварительного нагрева , а также кнопка .

Индикатор выбранной программы приготовления (например: ) будет гореть белым цветом на протяжении всего периода использования данной программы.

Нажмите кнопку . Устройство перейдет в режим предварительного нагрева.

Индикатор выбранной программы (например: ) , индикатор предварительного нагрева  и кнопка  будут мигать белым цветом одновременно.

После завершения предварительного нагрева, устройство издаст 5 звуковых сигналов (4 коротких и 1 длинный), что будет означать, что предварительный нагрев завершен.

На панели будут гореть индикаторы выбранной программы, предварительного нагрева, а также появятся индикаторы выбора степени прожарки



3. Приготовление пищи:

а) Автоматические программы без выбора степени прожарки:

По завершению предварительного нагрева (см. п.2.а) индикаторы степеней прожарки  не будут гореть, сенсорные кнопки не будут реагировать на нажатие. Поднимите крышку гриля, положите продукты на нижнюю панель гриля, опустите крышку.

Нажмите кнопку .

Активируется цветной индикатор состояния готовности, полоса будет двигаться слева направо от зеленого к красному цвету. (Также будут гореть три индикатора: индикатор выбранной программы, индикатор степени прожарки, и кнопка )

Выбранная программа приготовления завершится, когда индикатор дойдет до самого конца красной точки линии индикатора. В это время устройство издаст 5 звуковых сигналов (4 коротких и 1 длинный).

По завершению приготовления, устройство вернется в режим ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если нажать кнопку  во время готовки, устройство вернется в режим ожидания.

б) Программы с возможностью выбора степени прожарки:

По завершению предварительного нагрева (см. п.2.б) загорятся индикаторы степеней прожарки .

Выберите необходимую степень прожарки. После выбора необходимой степени прожарки, остальные три индикатора погаснут.

Поднимите крышку гриля, положите продукты на нижнюю панель гриля, опустите крышку.

Нажмите кнопку .

Активируется цветной индикатор состояния готовности, полоса будет двигаться слева направо от зеленого к красному цвету. (Также будут гореть три индикатора: индикатор выбранной программы, индикатор степени прожарки, и кнопка )

Выбранная программа приготовления завершится, когда индикатор дойдет до самого конца красной точки линии индикатора. В это время устройство издаст 5 звуковых сигналов (4 коротких и 1 длинный).

По завершению приготовления, устройство вернется в режим ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если нажать кнопку  во время готовки, устройство вернется в режим ожидания.

4. Ручной режим:

Во время выбора необходимой программы приготовления (см. п.2.), нажмите кнопку , два верхних и нижних ряда индикаторов погаснут. Будет гореть только индикатор кнопки ручного режима , кнопка  будет мигать.

Нажмите кнопку .

Индикатор кнопки  перестанет мигать и будет продолжать гореть белым цветом.

Ручной режим M используется отдельно, а не в сочетании с клавишами выбора типа продуктов, размораживанием и временем приготовления.

При установке ручного режима, устройство начнет разогреваться и продолжать работать при температуре 200 градусов.

5. Кнопка РАЗМОРОЗКА:

Для приготовления сильноохлажденных продуктов, нажмите кнопку .

Время приготовления увеличится на 2 минуты в зависимости от установленной программы.

Кнопку  необходимо использовать совместно с выбором необходимой программы для конкретного продукта.

После выбора необходимой программы (см. п.2 раздела), можно нажать кнопку . Чтобы отменить функцию , нажмите кнопку еще раз.

ВАЖНО! Данный режим не подходит для полностью замороженных продуктов!
Применим только к сильноохлажденным продуктам.

6. Спящий режим:

Если не нажимать ни одну из кнопок более 30 минут, когда устройство находится в режиме ожидания, устройство перейдет в спящий режим: панель управления погаснет. Чтобы включить устройство снова, нажмите кнопку включения.

После выбора режима приготовления, если не нажимать кнопку , чтобы начать предварительный нагрев, более 30 минут, устройство перейдет в спящий режим.

ПРИМЕЧАНИЕ: Частота мигания всех вышеуказанных индикаторов составляет 0,5 с однократно, цвет индикатора белый.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ПАНЕЛЕЙ

- Откройте крышку гриля.
- Придерживая одной рукой верхнюю панель, другой рукой нажмите кнопку снятия панелей на передней части крышки гриля и извлеките верхнюю панель.
- Далее одной рукой нажмите кнопку снятия панелей на передней части корпуса гриля, другой рукой извлеките нижнюю панель гриля.
- Для установки панелей зажмите кнопку снятия соответствующей панели, установите панель в соответствующую секцию гриля и отпустите кнопку. 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.
- 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-1500
- 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: 3,8кг
- Размеры гриля: 34,2 x 34,8 x 15,6 см
- Размеры панелей: 29,2 x 23 см

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

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 используйте режим . Затем откройте крышку гриля и выложите мясо на нижнюю панель. Выберите желаемую степень прожарки, закройте крышку и нажмите кнопку . О завершении приготовления сообщит звуковой сигнал. Готовый стейк приправьте солью и перцем и перед подачей украсьте листьями базилика.

Семга-гриль

Ингредиенты:

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

Приготовление:

Семгу промойте, обсушите бумажным полотенцем, натрите солью и специями, сбрызните лимонным соком. Включите гриль и выберите режим . Затем откройте крышку гриля. На нижнюю панель положите веточку свежего розмарина и выложите рыбу. Выберите желаемую степень прожарки, закройте крышку и нажмите кнопку . 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, используйте режим . Затем откройте крышку гриля и выложите мясо на нижнюю панель. Закройте крышку и нажмите кнопку . 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 . 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. Выберите ручной режим и готовьте 6 минут. 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 выберите режим . Откройте крышку гриля и выложите колбаски на нижнюю панель. Закройте крышку и нажмите кнопку . О завершении приготовления сообщит звуковой сигнал.

Креветки на гриле

Ингредиенты:

- 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 выберите режим . Откройте крышку гриля и выложите креветки на нижнюю панель. Выберите степень прожарки , закройте крышку и нажмите кнопку . 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 выберите режим . Затем откройте крышку гриля и выложите панини на нижнюю панель. 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 обваливать в муке. Далее смажьте панели гриля небольшим количеством растительного масла. Включите гриль, выберите ручной режим . Выложите сырники на разогретую нижнюю панель гриля и готовьте 5 минут. Спустя 5 минут откройте крышку гриля и снимите готовые сырники.

Подавать сырники горячими, по желанию с медом, сладким соусом или вареньем.

Бургер классический

Ингредиенты:

- Булочка для гамбургеров – 1 шт
- Говяжий фарш – 150 г
- Лук – 50 г
- Сыр – 20 г (2 ломтика)
- Листья салатные – 20 г
- Помидоры свежие – 40 г
- Соус барбекю/майонез – 30 г

Приготовление:

Фарш посолите, поперчите, перемешайте и сформируйте из него котлету. Разогрейте гриль и после звукового сигнала включите режим . Положите котлету на гриль и обжаривайте пока полоса индикатора не дойдет до оранжевого цвета. Пока котлета обжаривается на гриле, подготовьте булочку: намажьте нижнюю часть булочки соусом, сверху положите сыр. Когда полоса индикатора дойдет до оранжевого цвета, достаньте готовую котлету и положите ее на булочку. Гриль не выключайте! Накройте котлету вторым ломтиком сыра, выложите сверху помидор, лук и листья салата. Смажьте вторую часть булки соусом и накройте бургер. Положите готовый бургер на включенный гриль, по окончании программы вы услышите звуковой сигнала. После звукового сигнала, достаньте бургер и дайте ему немного постоять (примерно 1 минуту). Ваш бургер готов! Чтобы было еще вкуснее, подавайте бургер с картофелем фри и соусом.

БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ

«РЕЦЕПТЫ» НА САЙТЕ www.gfgril.ru

И В ИНСТАГРАМ  #gfgril

MAIN USE OF THE GRILL

GFGRIL GF-1500 electric grill is ideal for juicy meat steaks, crispy hot sandwiches and healthy grilled vegetables. This grill will be useful and handy for everyone who is up to proper nutrition but does not want to deny themselves with delicious food taste. The anti-stick coating of the grill allows you to cook all your favorite meals without adding a drop of oil inside. The grill panels are easy to remove and also they suit well to any dishwasher machine. A large oil collection tray is installed under the grill body. Very high capacity of this grill allows you to reach the maximum heating level in just few minutes. You can choose one of the automatic cooking programs or set the desired temperature and time to cook different meals. For each cooking program, a selection of the degree of roasting of the food is provided. The preheat function allows the panels to be heated to the desired level before cooking begins. Food placed on hot plates is quickly and evenly baked to form a crispy crust.

PRECAUTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING!

When using your grill, always follow these basic safety guidelines:

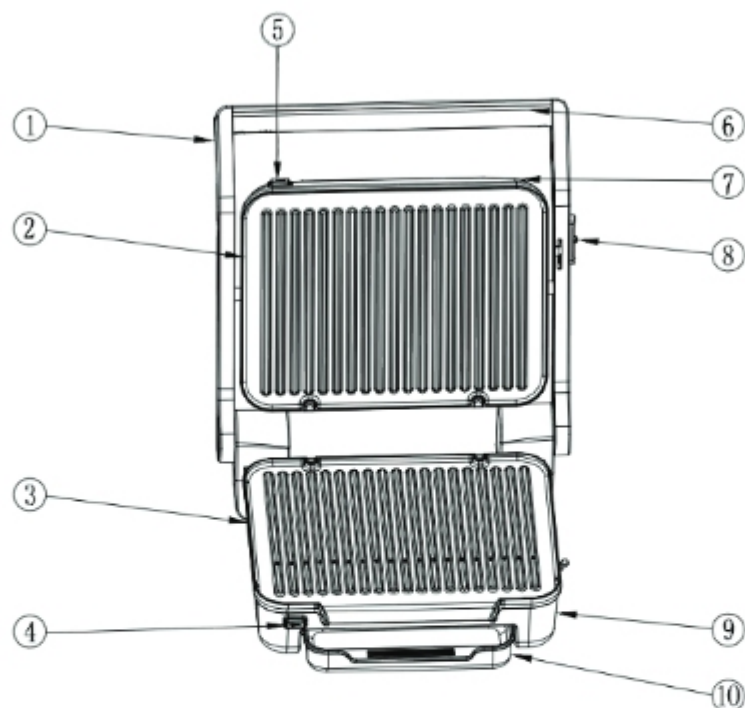
- Store and use your grill away from hot surfaces and other sources of heat.
- Do not plug the grill into an electrical outlet that is outside the voltage range specified in the technical specifications.
- Do not leave the grill running unattended and do not allow young children to use the grill on their own.
- To avoid overloading the mains power supply, do not use the grill at the same time with other high power electrical appliances.
- Connect the device to a grounded outlet only.
- When using the grill, ensure there is a gap between the grill and the surroundings.
- To avoid short-circuiting and electric shock, do not touch the cord or outlet with wet hands.
- Do not immerse the grill in water or other liquids.
- Do not wash your grill in a dishwasher.
- Do not allow moisture to get inside the grill body.
- When removing the plug from the outlet, do not pull on the power cord.
- Do not let the power cord hang over sharp edges or touch hot surfaces.
- Keep all parts of the grill dry and clean before use.
- Do not use the grill to defrost or cook frozen food.
- Before preparing meals with fatty ingredients, make sure that the fat collecting container is properly secured to its slot.
- Do not remove food from the grill with metal utensils.
- This grill is not intended for use by people with physical, nervous or mental disabilities or lack of experience and knowledge, unless such persons are supervised or instructed to use the grill by a person responsible for their safety.
- For your safety, if you find any defects in your grill, please stop using it.
- Please do not attempt to make grill repairs by yourself, all repairs should only be performed by qualified personnel.

ATTENTION! Be careful! During the operation, the inside parts of the grill reach high temperatures - please touch the grill handle only if it is plugged in.

ATTENTION! Be careful, overheated oils and fats can ignite!

ATTENTION! This grill is intended for non-industrial and non-commercial use only!

GRILL PARTS AND ELEMENTS

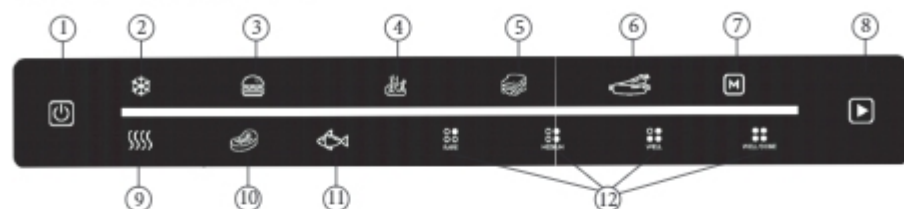


1	Aluminum arm	6	Handle
2	Upper plate	7	Upper housing
3	Bottom plate	8	Button for lock hook
4	Bottom plate opening button	9	Bottom housing
5	Top panel release button	10	Oil tray

NOTE: The manufacturer reserves the right for different delivery lots without prior notice to change the component parts of the product, without affecting the main technical parameters of the product. This may cause a change in the weight and dimensions of the product, but not more than + \ - 5-10%.

CONTROL PANEL

General form of the control panel:



1	Power button (touch button indicator)	
2	Defrosting mode (DEFROST)	
3	Preinstalled program "BURGERS"	
4	Preinstalled program "CHICKEN"	
5	Preinstalled program "SANDWICHES"	
6	Preinstalled program "SAUSAGES"	
7	Manual mode	
8	Start / Cancel button	
9	Heating indicator	
10	Preinstalled program "STEAK"	
11	Preinstalled program "FISH"	
12	Sensory indicators of roasting degree (RARE, MEDIUM, WELL, WELL-DONE)	 RARE MEDIUM WELL WELL-DONE

Индикатор состояния готовности:



During cooking, the white indicator bar will turn colored.

The color of the indicator bar is the program status indicator. The program will end when the indicator reaches the very end of the red point of the indicator bar line.

Green - the start of cooking.

Yellow and orange - the food is in the cooking process.

Red - the end of the cooking process.

PREINSTALLED PROGRAMS

Selecting the roasting degree:

- You can choose one of the four roasting degrees
- The time of cooking depends on each roasting degree:

Program cooking	Roast degree				Cooking time
	RARE	MEDIUM	WELL	WELL-DONE	
	3 min	5 min	7 min	9 min	
	3 min	4 min 30 min	6 min 30 min	8 min 30 min	
	-	-	~5 min	-	
	-	-	~5 min	-	
	-	-	~5 min	-	
	-	-	~5 min	-	

NOTE: The cooking level may differ from the stated cooking level depending on the initial temperature of the food and its thickness. You can control the degree of roasting according to your taste and remove the cooking product at any stage.

METHOD OF USE

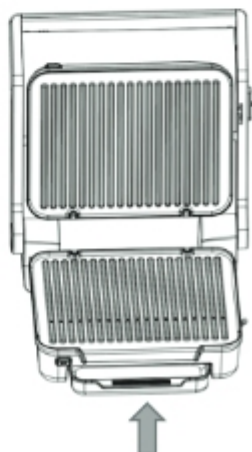
Before using the device for the first time:

- Remove all grill elements from the box and check that all spare parts are included.
- Read the user's manual and safety instructions carefully before using for the first time.
- Remove all packing materials and labels.
- Carefully inspect your grill for possible defects, cracks or other damage. If you find anything, do not use the grill and contact your dealer.
- Before using the device for the first time, wipe the grill body with a wet tissue and wait until it is completely dry.
- Wash detachable grill panels with mild detergent and dry it.

NOTE: During the first use, you may notice a slight smell of the substances left over from the grill. This is normal and the smell will disappear after several cycles of use.

1. Device turn on:

- Place the grill on a flat, stationary surface.
- Make sure all parts of the grill are dry and clean.
- Place the oil tray into the socket on the grill body, as shown in the picture.
- Connect the plug of the grill to the outlet.
- When power is connected, you will hear a sound signal.
- Press the power button.
- The grill goes into standby mode.



After pressing the power button, the indicator  light will glow white throughout the entire period of use of the device. At the same time, all indicators on the panel will turn on at the same time, and, after 1.5 seconds will go out, except the following:    .

This will indicate that the device is in standby mode.

NOTE: To turn off the device, press the power button again. When the button is pressed, all indicators will turn off.

Important: The device does not have the function of memorizing the previous program settings, therefore, after turning off, the subsequent start-up interface returns to its original state. The power button is illuminated throughout the entire cooking process. If you press the power button during cooking, the appliance will be forcibly turned off

2. Preheating:

a) Automatic programs:

After turning on and switching the device to standby mode (see item 1), select one of the following programs:    .

Once the desired program has been selected, the 6 unselected cooking program indicators will go out. The preheat light will be on under the ready status light  (the white bar in the middle of the panel), as well as the button .

The indicator of the selected cooking program (for example: ) will light up white throughout the entire period of use of this program.

Click the button . The device enters start preheating mode. The indicator of the selected program (for example: ) , the preheating indicator  and the button  will light up white at the same time.

After the preheating is complete, the device will emit 5 beep sounds (4 short and 1 long) to indicate that the preheating is complete.

b) Programs with a choice of degree of roasting:

After turning on and switching the device to standby mode (see item 1), select one of the following programs:  .

After selecting the desired program, the unselected 6 cooking program indicators go out. The preheat indicator  and the button  will light under the ready indicator (white bar in the middle of the panel).

The indicator of the selected cooking program (for example: ) will light up in white throughout the entire period of using this program. Click the button . The device enters preheating mode. The indicator of the selected program (for example: ) , the preheat indicator  and the button  will light up white at the same time.

After preheating is complete, the device will emit 5 beeps (4 short and 1 long) to indicate that the preheat is complete. The indicator for the selected program, preheat, and the indicator for the degree of roasting will appear on the panel

    .
RARE MEDIUM WELL WELL-DONE

3. Cooking:

a) Automatic programs:

After completion of preheating mode (see item 2.a), the roasting degree indicators   will not light up, the touch buttons will not respond to any pressing.

Lift the grill lid, place food on the bottom of the grill and lower the lid.

  .
RARE MEDIUM

Press the button .

The color readiness state indicator will be activated and the bar will move from left to right (from green to red). Three indicators will also light up: the indicator of the selected program, the indicator for the degree of doneness, and the button .

The selected cooking program ends when the indicator reaches the very end of the red color of the indicator line. At this time, the device will emit 5 beeps (4 short and 1 long).

After completion of cooking, the device will return to standby mode.

NOTE: If you press the button  while cooking, the appliance will return to standby mode.

6) Programs with a choice of degree of roasting:

After completion of preheating mode (see item 2.a), the roasting degree indicators



will not light up, the touch buttons will not respond to any pressing.



Select the roasting degree. After selecting the required degree, the other three indicators will go out.

Lift the grill lid, place the food on the bottom of the grill, lower the lid.

Press the button .

The color readiness state indicator will be activated and the bar will move from left to right (from green to red). Three indicators will also light up: the indicator of the selected program, the indicator for the degree of doneness, and the button .

The selected cooking program ends when the indicator reaches the very end of the red color of the indicator line. At this time, the device will emit 5 beeps (4 short and 1 long).

After completion of cooking, the device will return to standby mode.

NOTE: If you press the  button while cooking, the appliance will return to standby mode.

4. Manual mode:

After the selection of the required cooking program (see item 2.), press the button , the top and bottom two rows of indicators go out. Only the indicator of the manual mode  and the button will be on.

Press the button .

The indicator of  button will stop flashing and will remain solid white. Manual mode  is used alone and not in combination with the keys for selecting the type of food, defrost and cooking time.

When setting to manual mode, the device will start to warm up and continue to work with the temperature of 200 degrees.

5. Defrost button:

For cooking the highly cooled food, press the button .

The cooking time will increase by 2 minutes depending on the program set.

The button  must be used in together with the selection of the required program for a specific product.

After selecting the required program (see item 2 of the section), you can press the button .

Press the button  again to cancel the function.

IMPORTANT! This mode is not suitable for completely frozen food!

Applicable only to highly refrigerated foods.

6. Sleep mode:

If you do not press any buttons for more than 30 minutes while the device is in standby mode,

the device will enter sleep mode: the control panel will turn off. To turn on the device again, press the power button .

After selecting a cooking mode, if you do not press the button  to start preheating, more than 30 minutes, the device will go into sleep mode.

NOTE: The frequency of blinking of all the above indicators is 0.5 s once, the color of the indicator is white.

REMOVAL AND INSTALLATION OF PANELS

- Open the grill lid.
- While holding the top panel with one hand, press the panel release button on the bottom side of the grill lid with the other hand and pull out the top panel.
- Then, with one hand, press the panel release button on the side of the grill body, with the other hand, remove the lower grill panel.
- To install the panels, hold down the button for removing the corresponding panel, place the panel in the corresponding section of the grill and release the button. The panel must be securely attached to the grill body.

GRILL MAINTENANCE

ATTENTION! Disconnect the power cord from the power supply before carrying out any maintenance on the grill!

- Make sure all parts of the grill are cool enough.
- We recommend using a damp soft cloth tissue or paper towels to clean the outside and inside of the grill body.
- Do not use abrasive materials or steel wool to clean the grease collection containers, body and grill panels, as this can damage the non-stick coating and scratch the plastic!
- Rinse the oil tray and removable panels with detergent.
- Oil tray and removable panels could be washed in dishwasher.
- After cleaning and washing, dry all grill elements.
- Store your grill in a dry, ventilated area, away from heat sources.

DEFECTS ISSUES SOLUTION

Problem	Possible cause	Solution
Grill does not turn on	There is no voltage	Plug grill into a known working power outlet
	Cord plug is not securely attached to the outlet	Check if the grill is connected correctly
There is a strange smell during grill operation	The grill has overheated during operation	Reduce the continuous grill time
	The device is new	At the first start-up, you may feel a slight smell from the burning out of substances remaining after production. This smell will disappear after several operating cycles

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Model: GF-1500
- Power: 2000 W
- Power supply: 220 - 240 V ~ 50 Hz
- Material: metal, plastic, non-stick coating
- Minimum heating temperature of removable panels: 120 ° C
- Maximum heating temperature of removable panels: 230 ° C
- Grill weight: 3.8kg
- Grill dimensions: 34.2 x 34.8 x 15.6 cm
- Panel dimensions: 29.2 x 23 cm

NOTE: If the mains voltage is insufficient, the power and maximum temperature of the grill will be lower.

NOTE: The weight and volume of the products are approximate, you can change them depending on your preferences.

Steak with balsamic vinegar

Ingredients:

- Beef steak - 450 g
- Olive oil - ¼ tbsp.
- Balsamic vinegar - ¼ tbsp.
- Mustard - 2 tbsp. l.
- Fresh basil - 2 sprigs
- Salt and pepper according your taste

Cooking process:

Whisk together the olive oil, balsamic vinegar and mustard to make the marinade. Place the steak in the marinade, seal the container tightly and refrigerate for 2 hours or overnight. Remove the steak from the refrigerator and wait until it reaches room temperature. Turn on the grill and use the function . Then open the grill lid and place the meat on the bottom plate. Select the cooking level you want, close the lid and press the button . The end of cooking will be indicated by a sound signal. Season the cooked steak with salt and pepper before serving and garnish with basil leaves.

Grilled Salmon

Ingredients:

- Salmon - 200 g
- Lemon juice - 10 ml
- Vegetable oil according your taste
- Sprig of fresh rosemary
- Salt and spices to taste

Cooking process:

Rinse the salmon, pat dry with a paper towel, rub with salt and spices, sprinkle with lemon juice. Turn on the grill and select a function . Then open the grill lid. Place a sprig of fresh rosemary on the bottom panel and place the fish. Select the cooking level you want, close the lid and press the button . The end of cooking will be indicated by a sound signal.

Grilled chicken fillet

Ingredients:

- Chicken fillet - 2 pcs.
- Olive oil - 2 tbsp. l.
- Ground coriander to taste
- Dried dill, pepper and salt to taste

Cooking process:

In a bowl mix thoroughly oil, spices and salt. Cut the chicken fillet into 1 - 2 cm slices. Grease each fillet slice with the sauce and leave at room temperature for 10 - 20 minutes. Then wrap baking paper over each fillet as desired. Turn on the grill and use the function . Open the grill lid and place the meat on the bottom plate. Select the cooking level you want, close the

lid and press the button . The end of cooking will be indicated by a sound signal.

Grilled vegetables

Ingredients:

- Zucchini - 1 pc.
- Eggplant - 1 pc.
- Champignons - 300 g
- Vegetable oil according your taste
- Salt and ground pepper to taste
- Garlic sauce for serving

Cooking process:

Cut the zucchini and eggplant into slices 1 - 2 cm thick. If desired, brush the vegetables and mushrooms with a little vegetable oil. Turn on the grill and press the button . Then open the grill lid and place the zucchini and eggplant slices on the bottom plate. Next, lay out the champignons with their hats down. If the mushrooms are too large, cut them in half. After 6 minutes, open the grill lid and add the cooked vegetables. Serve the vegetables hot with garlic sauce or any sauce of your choice.

Grilled homemade sausages

Ingredients:

- Natural pork casing
- Pork meat (or minced meat) - 1 kg
- Onions - 350 g
- Garlic - 10 g
- Sugar - 1 tsp.
- Salt according to your taste
- Dill, parsley and cilantro to taste
- Ground coriander and other spices to taste

Cooking process:

Finely chop the herbs and garlic. Grind the meat into minced meat if necessary. Combine meat, spices, salt, sugar, garlic and herbs and mix everything well, and then refrigerate for 1 hour. Soak and rinse the casing according to the instructions on the package. Remove the minced meat from the refrigerator and stuff the casing with minced meat, twist it and tie it with a thread every 15 cm. Turn on the grill and select the mode . Open the grill lid and place the sausages on the bottom plate. Close the grill lid and press  button. The end of cooking will be indicated by a sound signal.

Grilled shrimp

Ingredients:

- Shrimps - 300 g
- Garlic - 3 cloves
- Rosemary and thyme - 10 g
- Vegetable oil - 4 tbsp. l.
- Salt and paprika to taste

Cooking process:

Defrost the shrimp if necessary, then rinse, remove the heads, peel off the shell. Slice each shrimp down the back and remove the dark intestinal vein. For the marinade, chop the garlic, rosemary and thyme, add salt and paprika. In the container with a wide flat bottom, lay out the marinade, add vegetable oil, mix thoroughly and distribute the resulting mixture over the bottom of the container. Place the shrimps in a container with marinade and leave for 10 minutes. Then turn the shrimp over and marinate again for 10 minutes. Turn on the grill and select a function . Open the grill lid and place the shrimp on the bottom plate. Select the cooking level , close the lid and press the button . The end of cooking will be indicated by a sound signal.

Classic panini

Ingredients:

- Ciabatta - 1 pc.
- Mozzarella - 4 slices
- Ham - 3 slices
- Tomato - 1 pc.
- Basil - 3-4 leaves
- Pesto sauce - to taste
- Salt to taste
- Olive oil - 1 tsp.

Cooking process:

Cut the fresh ciabatta lengthwise into two equal parts. Spread the pesto sauce over the bread halves. Place mozzarella, ham and tomatoes on one slice of ciabatta. Salt the sandwich. Add basil leaves and a couple more mozzarella slices to the tomatoes. Top with the remaining bun. Lubricate the grill panels with olive oil. Turn on the grill and select a function . Then open the grill lid and place the panini on the bottom plate. The end of cooking will be indicated by a sound signal.

Cheese pancakes

Ingredients:

- Low-fat cottage cheese - 180 g
- Egg - 1 pc.
- Rice flour - 3 tbsp. l.
- Baking powder - 0.5 tsp.
- Sugar - 2 tbsp. l.
- Salt according your taste
- Vegetable oil for lubricating panels

Cooking process:

Beat the egg lightly. Add curd and stir. Then add the rest of the ingredients and mix again until it's smooth. Form cheese pancakes from the resulting ingredients mass. If desired, cheese pancakes can be rolled in flour. Next, grease the grill panels with a little vegetable oil. Turn on the grill, select manual mode  bottom plate of the grill and cook for 5 minutes. After 5 minutes, open the grill lid and take the ready cheese pancakes out from the plate. Serve hot pancakes, optionally with honey, sweet sauce or jam.

Classic Burger

Ingredients:

- Burger bun - 1 pc.
- Ground beef - 150 g
- Onions - 50 g
- Cream cheese - 20 g (2 slices)
- Salad leaves - 20 g
- Fresh tomatoes - 40 g
- BBQ sauce / mayonnaise - 30 g

Cooking process:

Salt and pepper the minced meat, stir and form a cutlet from it. Preheat the grill and after the sound signal switch on the  mode. Place the patty on the grill and fry until the indicator light turns orange. While the cutlet is grilling, prepare the bun: spread the sauce on the bun, put the cheese on top. When the indicator strip reaches orange, take out the finished cutlet and place it on the bun. Cover the bun with a second slice of cheese, tomatoes, onions and lettuce. Spread the sauce over the second roll and cover the burger. Place the finished burger on the grill and fry until you hear a beep. After the beep, let the finished burger stand for a while for 1 minute.

Your burger is ready! Serve the burger with french fries and gravy for even better taste

**MORE AVAILABLE RECIPES IN THE SECTION
"RECIPES" ON THE SITE www.gfgril.ru
AND ON INSTAGRAM @gfgril**

WARRANTY CARD

Warranty terms

1. In the case of a malfunction during the Warranty Period, this product is subject to exchange by the retailer that sold this product.

2. Warranty replacement is made in the presence of a completed warranty card and subject to the rules of operation described in the instructions for use.

3. The product warranty does not apply in the following cases:

- mechanical damage;
- failure of the product due to ingestion of foreign objects and liquids, insects, etc.;
- use of the product in conditions and modes that differ from domestic ones.

4. The warranty does not cover accessories and components.

5. The warranty is also void if during the warranty period, the defective product was repaired by unauthorized persons.

The warranty period is 1 year.

Shelf life - 3 years.

The date of manufacture is indicated on the packaging.

Manufacturer: "NINGBO BORINE ELECTRIC APPLIANCE CO., LTD" No.77 Dagang 6th Road, Xinqi Beilun, Ningbo Zhejiang, 315800, China

Importer / Authorized Organization:
PALLADA LLC 111675 CITY MOSCOW
STR. RUDNEVKA HOUSE 4 P IV K 1,2 OF 1
RM 2/5, RUSSIA

Customer service support:
<https://www.gfgrii.ru>
+7 (495) 645-16-93

Product is certified



WARRANTY CARD

Device: _____

Model: _____

Date of sale: _____

Seller organisation : _____

I received the product, I have no complaints about the configuration and appearance, I agree with the terms of the guarantee.
Buyer's full name and signature: _____

Opened the package, checked and sold.
Seller's name: _____

Seal.

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. Гарантийный срок – 1 год. Срок службы – 3 года. Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: Нингбо Борайн Электрик Эпплайенс Ко.Лтд. Адрес: №77 Даганг 6 Роуд, Ксинки Беилун, Нингбо Жейанг, 315800, Китай Импортёр / Уполномоченная организация: ООО «ПАЛЛАДА» 111675 ГОРОД МОСКВА УЛ. РУДНЁВКА 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 Товар сертифицирован	Гарантийный талон Изделие: _____ Модель: _____ 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.
---	---

