

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ GF-120



КНИГА РЕЦЕПТОВ RECIPES BOOK

**ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ НА САЙТЕ В РАЗДЕЛЕ «КНИГА РЕЦЕПТОВ»
ИЛИ ПО QR-КОДУ**

**EVEN MORE RECIPES ON THE SITE IN THE "RECIPE BOOK" SECTION
OR BY QR CODE**



WWW.GFGRIL.RU

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

GFGRIL

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение **электрического гриля GF-120!**

Электрический гриль GF-120 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 позволяет готовить любимые блюда без добавления масла. Дополнительным преимуществом гриля GF-120 является наличие отсека для подогрева булочек, хлеба и других продуктов, а прозрачная крышка позволит проследить за готовностью.

Высокая мощность 1100 Вт гриля позволяет быстро разогреть рабочую поверхность прибора. Благодаря наличию двух рабочих поверхностей Вы можете приготовить стейк или котлеты сразу с двух сторон, закрыв крышку.

Гриль оснащен лотком для сбора жира, что обеспечивает удобную эксплуатацию и очистку прибора.

Готовить блюда при помощи GF-120 просто – нужно подключить прибор к сети, дождаться оптимального нагрева, о чем подскажет отключение светового индикатора, затем поместить продукты в гриль, закрыть крышку и уже через несколько минут достать готовые блюда.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества электрического гриля GF-120, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: <https://www.gfgril.ru>

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭТОГО ИЛИ ЛЮБОГО ДРУГОГО ЭЛЕКТРОПРИБОРА 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.
- Всегда используйте прибор на ровной, горизонтальной, стационарной, термостойкой поверхности.
- 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 попадания 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 покрывайте пластины и корпус прибора алюминиевой фольгой или другими материалами во время работы. Это может привести к перегреву и поломке прибора.
- Не используйте прибор без продуктов.
- Температура на доступных поверхностях может быть очень высокой, когда прибор находится в использовании. Не дотрагивайтесь и не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Не перемещайте прибор, пока он подключен. После использования, перед чисткой и перед перемещением

отключите прибор от электросети и дайте остыть до комнатной температуры.

- Не используйте гриль для размораживания и приготовления замороженных продуктов.
- Перед приготовлением блюд с большим содержанием жира убедитесь, что емкость для сбора жира правильно установлена в соответствующем разъеме.
- Не снимайте продукты с гриля при помощи металлических кухонных принадлежностей.
- 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.
- 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!

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ:

- Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.
- Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим прибором.
- Не рекомендуется использование удлинителя с этим прибором, но если необходимо его использовать, то:
 - Электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у данного прибора.
 - Соедините удлинитель так, чтобы он не висел, т.к. об него можно споткнуться или непреднамеренно вытащить.

УСТРОЙСТВО ГРИЛЯ



1. Ручка отсека для подогрева булочек
2. Индикатор включения и нагрева
3. Крышка отсека для подогрева булочек
4. Лоток для сбора жира
5. Корпус гриля
6. Ручка гриля
7. Верхняя нагревательная пластина
8. Нижняя нагревательная пластина
9. Сетевой шнур
10. Прорезиненные ножки

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

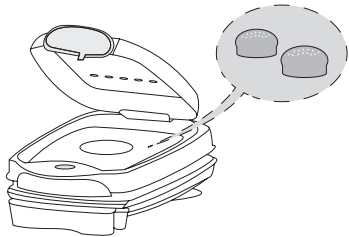
Перед первым использованием:

- Извлеките из коробки все элементы гриля и проверьте наличие всех комплектующих.
- 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 и рабочие поверхности гриля, дождитесь полного высыхания.
- Установите гриль на ровную стационарную поверхность.
- Убедитесь, что все 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, загорится индикатор включения и нагрева.
- Подождите 3–5 минут, пока индикатор включения и нагрева не погаснет. Это указывает на то, что гриль готов к работе. Прогрейте гриль примерно одну минуту, затем выключите из розетки и дайте прибору остыть.



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.

Подогрев



- Для подогрева булочек или хлеба, включите гриль в розетку.
- Дождитесь пока индикатор включения и нагрева погаснет.
- Поднимите вверх крышку отсека для булочек за ручку и положите продукты.
- Дождитесь оптимального для Вас нагрева, поднимите крышку отсека для

подогрева булочек вверх за ручку и извлеките продукты. Температура нагрева 120 °С.

- Закройте крышку отсека для булочек.

Приготовление на гриле

- Для приготовления пищи на гриле, включите гриль в розетку.
- Дождитесь пока индикатор включения и нагрева погаснет.
- Поднимите за ручку верхнюю часть гриля. Аккуратно поместите продукты на нижнюю нагревательную панель и обратно опустите за ручку верхнюю часть гриля.
- Во время приготовления пищи электрогриль будет поддерживать постоянную температуру 200-220 °С. Рекомендуется контролировать процесс приготовления, периодически поднимая верхнюю часть гриля и оценивая степень приготовления продуктов.
- Когда продукты приготовлены в соответствии с пожеланиями, поднимите верхнюю часть гриля за ручку и извлеките приготовленное блюдо.
- Если Вы желаете продолжить готовку, опустите крышку гриля для сохранения тепла.
- По окончании приготовления отключите прибор из розетки.

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

Будьте внимательны при использовании гриля и отсека для подогрева булочек одновременно.

При поднятии верхней части корпуса гриля, продукты в отсеке для подогревания булочек скатятся назад.

ⓘ **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.

УХОД, ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ ГРИЛЯ

- 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 очистки лотка 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. Лоток для сбора жира 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-120

Мощность: 1100 Вт

Питание: 230 В, 50 Гц

Материал: металл, пластик, антипригарное покрытие

Температура нагрева отсека для подогрева булочек: 100-120 °С

Температура нагрева гриля: 200-220 °С

Вес нетто / брутто: 1,84 / 2,1 кг

Размеры гриля: 24,6 * 27,4 * 14,7 см

Длина шнура: 85 см

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

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%.

УТИЛИЗАЦИЯ

Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.

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

Стейк с бальзамическим уксусом

Ингредиенты:

- Говяжий стейк – 450 г
- Оливковое масло – $\frac{1}{4}$ ст. л.
- Бальзамический уксус – $\frac{1}{4}$ ст. л.
- 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 часа или на ночь. Достаньте стейк из холодильника дождитесь, пока он нагреется до комнатной температуры. Включите гриль и дождитесь выключения индикатора включения и нагрева. Затем откройте крышку гриля и выложите мясо на нижнюю панель. Закройте крышку и готовьте до желаемой степени прожарки. 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 дождитесь выключения индикатора включения и нагрева. Затем откройте крышку гриля и положите веточку свежего розмарина и выложите на нее рыбу на нижнюю панель. Закройте крышку и готовьте до желаемой степени прожарки.

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. Включите гриль и дождитесь выключения индикатора включения и нагрева. Затем откройте крышку гриля и выложите мясо на нижнюю панель. Закройте крышку и готовьте до желаемой степени прожарки.

Овощи на гриле

Ингредиенты:

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

Приготовление:

Цукини и баклажан нарежьте кружочками толщиной 1–2 см. По желанию, смажьте овощи и грибы небольшим количеством растительного масла. Включите гриль и дождитесь выключения индикатора включения и нагрева. Затем откройте крышку гриля и выложите на нижнюю панель кусочки цукини и баклажана. Далее выложите шампиньоны шляпками вниз. Если грибы слишком большие, разрежьте их на 2 части. Закройте крышку и готовьте до желаемой степени поджаривания. 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 дождитесь выключения индикатора включения и нагрева. Затем откройте крышку гриля и выложите колбаски на нижнюю панель. Закройте крышку и готовьте до желаемой степени прожарки.

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 течение 10 минут. Включите гриль и дождитесь выключения индикатора включения и нагрева. Затем откройте крышку гриля и выложите креветки на нижнюю панель. Закройте крышку и готовьте до готовности 6-7 минут.

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 дождитесь выключения индикатора включения и нагрева. Затем откройте крышку гриля и выложите

мясо на нижнюю панель. Закройте крышку и готовьте до желаемой степени поджаривания около 5 минут.

Домашний Биг-Бургер

Ингредиенты:

- Булочки – 3 шт.
- Фарш говяжий – 600 г
- Плавленный сыр в ломтиках – 3 шт.
- Листья салата
- Лук красный – 1 шт.
- Соленые огурцы – 1 шт.
- Томатный соус – 3 ст. л.
- Горчица – 1 ст. л.

Приготовление:

Разделите фарш на три части и сформируйте плоские котлеты. Включите гриль и дождитесь выключения индикатора включения и нагрева. Затем откройте крышку гриля и выложите котлеты на нижнюю панель. Закройте крышку и готовьте до желаемой степени поджаривания около 5 минут.

Разрежьте булочки пополам, откройте крышку отсека для подогрева булочек и выложите булочки. Закройте крышку и готовьте до желаемой степени нагрева 3–5 минут. Нарежьте лук кольцами, а соленые огурцы кусочками. Нижние булочки смажьте горчицей и положите лист салата, верхние булочки смажьте томатным соусом. Уложите горячие котлеты на нижние булочки, сверху ломтик сыра, затем огурцы и лук. Накройте верхней булочкой.

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

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. Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «Хуаю Электрикал Эпплаенсис груп Ко., Лтд.» Адрес: № 168. Хуан Чен Норт Роад, Джоусян, Цыси, Нинбо, Китай Импортер / Уполномоченная организация: ООО «ПАЛЛАДА» Адрес: 111675, Россия, город Москва, улица Руднёвка, дом 4, п IV к 1,2 оф 1 рм 2/5 Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93 Товар сертифицирован класс защиты I 	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.
--	--