

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ

GFGRIL
GF-165
PANINI-GRILL-GRIDDLE



Посетите наш сайт:



КНИГА РЕЦЕПТОВ

Мы на YouTube:



GFGRIL

www.gfgril.ru

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ МОДЕЛЬ GF-165 PANINI-GRILL-GRIDDLE

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 ПРОЧТИТЕ 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.
- 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:

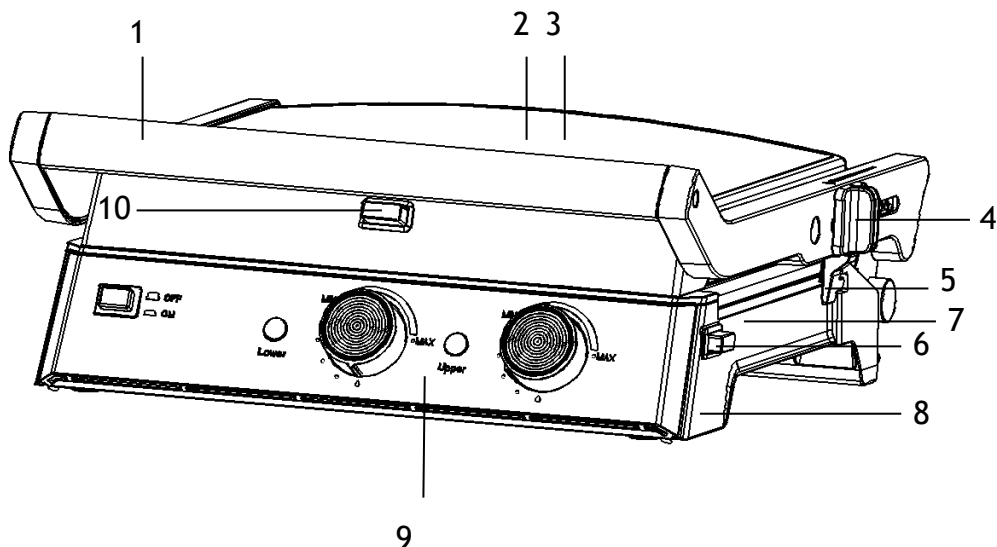
- Данный прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, только для бытового применения. Не используйте прибор на открытом воздухе или в любых других целях.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола или прилавка), где об него можно споткнуться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

СОВЕТЫ

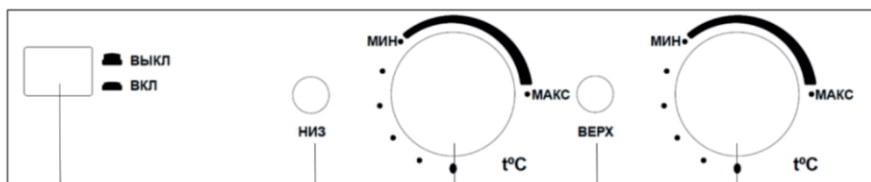
1. Если Вы готовите на электрогриле одновременно несколько кусков мяса или рыбы, то старайтесь, чтобы все они имели примерно одинаковую толщину. Благодаря этому каждый кусок будет соприкасаться и с верхней, и с нижней поверхностью гриля, поэтому все они будут готовиться равное количество времени и с 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:



- 1 – термостойкая ручка
- 2 – верхняя крышка
- 3 – верхняя часть корпуса
- 4 – замок для регулировки расстояния между панелями (функция панини)
- 5 – кнопка раскладывания гриля на 180°
- 6 – кнопка освобождения нижней панели
- 7 – нижняя часть корпуса
- 8 – ножки
- 9 – панель управления
- 10 – кнопка освобождения верхней панели



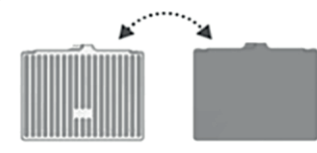
Кнопка
ВКЛ/ВЫКЛ

Индикатор
включения
нижней панели

Регулятор
температуры
для нижней
панели

Индикатор
включения
нижней панели

Регулятор
температуры
для верхней
панели



Двустороннее
(можно перевернуть и готовить на другой
поверхности)



Термометр, входящий в комплект, поможет определить со степенью прожарки* во время приготовления:

Сырой (RARE) стейк: внешняя часть стейка покрыта хрустящей корочкой, но в разрезе мясо сырое, практически не прогретое.

Медиум или среднепрожаренный стейк (MED): мясо хорошо зажарено снаружи, внутри глубина прожарки большая, мясо в разрезе розового цвета, слегка сыроватое, выделяет розоватый сок.

Хорошо прожаренный стейк (WELL): внешняя часть хорошо зажарена, в разрезе мясо имеет сероватый цвет, немного выделяет прозрачный мясной сок.

***Обращаем Ваше внимание, что показания термометра (степени прожарки) могут быть не всегда достаточно точными. Это зависит от правильности использования термометра, а также от сорта мяса, категории, свежести и условий хранения продуктов.**

Как пользоваться:

Рекомендуем использовать термометр в конце приготовления. Вставьте стержень внутрь стейка, чтобы измерить тепло в центре куска мяса, которое вы готовите. Следите за тем, чтобы стержень не касался кости или хряща, так как тогда вы будете измерять их температуру, а не мяса. Расположите термометр так, чтобы конец щупа находился внутри приготавливаемого продукта, не выходил наружу и не касался нагревательных поверхностей. Действуйте обдуманно, не проверяйте температуру преждевременно или слишком часто. Каждое отверстие, сделанное в мясе, становится каналом для выхода мясного сока, при их слишком большом количестве, мясо может стать пересушенным.

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 замок 4, чтобы перевести гриль в режим панини)
- гриль-сковорода (используйте кнопку для раскладывания гриля на 180°)

4. Вымойте и протрите пластины перед первым использованием, дайте им окончательно высохнуть, установите на гриле.
5. Выберите необходимую для приготовления сторону панели – решетку гриль или плоскую сковороду. Вы можете при первоначальном использовании по желанию промазать пластины растительным маслом или жиром.
6. Подключите прибор к стандартной электрической розетке.
7. Нажмите один раз кнопку включения ВКЛ на контрольной панели. Загорится красный индикатор включения и зеленые индикаторы верхнего и нижнего нагрева.
8. Установите необходимую температуру при помощи регуляторов отдельно для верхней панели и отдельно для нижней панели. Зеленые индикаторы погаснут и включатся снова при достижении нагрева до установленной температуры.
9. Откройте крышку и поместите на нижнюю поверхность гриля продукты с помощью деревянных или пластиковых термостойких кухонных приборов. Во время приготовления электрогриль будет поддерживать постоянную температуру, при этом световые индикаторы нагрева для верхней и нижней панелей будут 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.

10. По окончании приготовления еды выключите гриль, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ и отсоединив шнур питания от электрической розетки.
11. 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.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: GF-165

Напряжение: 220В ~ 50Гц

Мощность: 2000 Вт

Материал: пластик, металл

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. 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. Нарезьте куриную грудку на небольшие кусочки и приправьте ее солью/ перцем. Добавьте немного соевого соуса и лимонного сока, оставьте филе мариноваться. Нарезьте овощи таким образом, чтобы они были одинаково размера. Используя деревянные шпажки, сформируйте куриные шашлычки череду 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!

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

**БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ
«КНИГА РЕЦЕПТОВ» НА САЙТЕ www.gfgril.ru**

Гарантийный талон	
Условия гарантии - В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие. - Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию. - 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. - Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. - 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. Изготовитель: «Хуаю Электрикал Эпплаенсис груп Ко., Лтд.», No 168. Хуан Чен Норт Род, Джоусян, Цыси, Нинбо, Китай Страна-производитель: Китай Импортер / Уполномоченная организация: ООО «СМАРТТАЙМ», 119049, Россия, г. Москва, ул. Мытная, д. 28 стр. 3, помещ. 1/1 Служба поддержки потребителей: +7 (495) 645 16 93, www.gfgril.ru Дата производства: см. на упаковке Товар сертифицирован Класс защиты I	Гарантийный талон Изделие: _____ Модель: _____ Дата продажи: _____ Торгующая 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.

