

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ПЕРЕНОСНОГО
УГОЛЬНОГО ГРИЛЯ
GFGRIL
GF-770 GRILL-BARBECUE**



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

INSTAGRAM #GFGRIL

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПЕРЕНОСНОГО УГОЛЬНОГО ГРИЛЯ GF-770 GRILL-BARBECUE

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение переносного угольного гриля GF-770 GRILL-BARBECUE. Данный прибор предназначен для приготовления пищи на углях на открытом воздухе, либо в помещении под вытяжкой.

Перед первым использованием подробно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации переносного гриля на древесном угле.

Сохраняйте инструкцию в качестве справочного материала и передавайте ее каждому последующему пользователю.

При использовании угольного гриля, всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.



Для снижения риска возникновения пожара или серьезной травмы:

- 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.
- 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.
- Используйте приспособления, рекомендованные для использования с этим прибором, и те, что проданы производителем.
- Не оставляйте это изделие без присмотра во время его использования.
- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части. Только оригинальные запчасти могут гарантировать соблюдение требований безопасности.



ВНИМАНИЕ - Для снижения риска получения травм или порчи продукта:

- Данный прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, только для бытового использования.
- При использовании данного прибора внутри помещения обеспечьте хорошую вентиляцию воздуха и хороший отток воздуха с помощью вытяжки.
- В качестве топлива в данном приборе используется обычный древесный уголь. Не использовать для разжигания или повторного разведения огня спирт или бензин!
- Перед очисткой гриля дать ему полностью остыть.
- Не используйте воду для охлаждения горячего гриля. В противном случае это может привести к ожогам и ошпариванию.

QUICK TASTY PERFECT



Детали и элементы угольного гриля:



Модель: GF-770

Тип: угольный гриль

Вместимость угольного контейнера: 250 г.

Время горения угля: от 30 до 90 минут в зависимости от используемого угля, уголь может быть заполнен в любое время

Решетка: Чугунная

Диаметр, см: 31

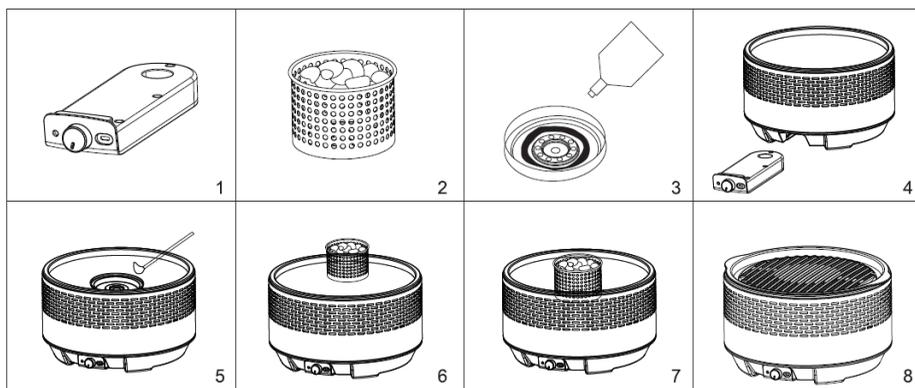
В комплекте: Сумка для транспортировки, крышка

Вес гриля, кг: 5

Вентилятор: работает от 4 батареек, тип АА (пальчиковые)

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ УГОЛЬНЫМ ГРИЛЕМ:

1. Откройте отсек для батареек, находящийся на дне внешней чаши. Вставьте четыре батарейки типа АА, соблюдая полярность. (рис.1).
2. Заполните емкость обычным древесным углем (рис.2).
3. Для розжига используйте специальный гель или жидкость для розжига (рис.3).
4. Вставьте батарейный блок в основание корпуса (рис.4).
5. Наполните небольшим количеством горючего конфорку для зажигания. Подожгите горючее (рис.5).
6. Установите емкость с углем над конфоркой зажигания (рис.6).
7. Установите регулятор подачи воздуха в положение максимального значения (рис.7). После того, как угли разгорелись, Вы можете регулировать скорость подачи воздуха для увеличения или уменьшения жара от углей.
8. Закрепите чугунную решетку для гриля вместе с лотком для сбора масла на корпусе прибора (рис.8).
9. При приготовлении воспользуйтесь крышкой, чтобы продукты были более поджаристыми снаружи и сочными внутри.



КАК ПРАВИЛЬНО УХАЖИВАТЬ ЗА УГОЛЬНЫМ ГРИЛЕМ:

- После того как Вы приготовили еду, почистите гриль при помощи щетки, а также смажьте его маслом для предотвращения от коррозии.
- Не используйте для чистки внутри или снаружи абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить верхний слой отделки. Для удаления крупных остатков пищи, используйте специальную лопатку.
- Не погружайте прибор в воду или в другие жидкости.
- После каждого использования необходимо очищать решетку для гриля, внутреннюю чашу и крышку гриля, а также другие загрязненные детали.
- Ни в коем случае не начинайте очистку пока гриль полностью не остынет, так как в противном случае существует опасность получения ожогов.
- Решетку для гриля и внутреннюю чашу можно мыть в посудомоечной машине или вручную всеми допущенными к продаже моющими средствами для посуды.
- Никогда не используйте для очистки кислоту, бензин-растворитель или другие горючие вещества.
- Внешнюю чашу с электрическим модулем очистить влажной тряпкой или щеткой.
- Перед длительными периодами неиспользования необходимо вынуть батарейки из прибора.

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

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

РЕЦЕПТЫ БЛЮД НА ГРИЛЕ:

1. Форель на гриле

- 2 шт. стейки форели
- 1 лимон
- Соевый соус, белое сухое вино – по вкусу
- 3 – 4 ст. л. растительного масла
- Соль, кориандр, семена горчицы, черный и душистый перец – по вкусу

Аккуратно очистите стейки от чешуи под проточной холодной водой, чтобы форель на гриле не была облеплена чешуей со всех сторон. Достаточно обильно со всех сторон по вкусу посыпьте специями. Уложите стейки форели в пластиковую или керамическую посуду. Выжмите на рыбу 1 ст. л. лимонного сока и залейте стейки смесью белого сухого вина с добавлением 1 ч. л. соевого соуса. Чтобы рыба была покрыта жидкостью. Поставьте в холодильник на 1 час.

Рыбу вытащить из маринада. Высушить влагу салфетками, иначе форель будет вариться в остатках воды. Со всех сторон обмазать стейки растительным маслом. И сразу положить на решетку гриля, предварительно нагрев ее. Жарить рыбу пять минут с одной стороны и пять минут с другой стороны. Форель должна подрумяниться. Не стоит паниковать, если форель сильно подрумянилась. Слишком румяный оттенок дает соевый соус.

2. Люля-кебаб в овощах

- 0.5 кг мясного фарша
- 2 – 3 шт. болгарского перца
- 2 – 3 шт. баклажан
- 2 шт. репчатого лука
- 5 – 6 зубчиков чеснока
- Специи (соль, перец черный, зира)
- ½ лимона
- 2 ст. л. уксуса
- 1 пучок кинзы

В мясной фарш добавьте перетертый на мясорубке репчатый лук, чеснок. Посолите, поперчите. Добавьте зиру и мелко рубленную кинзу. Выдавите в фарш лимонный сок. И для придания аромата добавьте в фарш уксус. Оставьте промариноваться минимум на 30 мин. Овощи помойте. Вырежьте середину. Немного посолите внутреннюю часть. Овощи нафаршируйте готовым фаршем.

Подготовленные овощи нанизать на шампуры. Они должны быть нанизаны таким образом, чтобы при укладке шампура на мангал из овощей не вывалился фарш. Печем до готовности фарша.

3. Куриные грудки на гриле по-гречески

- 4 куриных грудки-филе
- 1/2 стакана оливкового масла
- 1 лимон, выжать сок
- 2 зубчика чеснока
- 1 ч. л. соли
- Свежемолотый черный перец
- 1/2 ч. л. паприки

Сделайте 3 надреза в каждой куриной грудке. Это позволит маринаду лучше впитаться. В небольшой миске венчиком взбейте оливковое масло, лимонный сок, чеснок, соль, перец и паприку. Взбивайте около 30 секунд. Положите курицу в большую миску и залейте её маринадом. Руками втирайте маринад в курицу. Накройте и поставьте в холодильник минимум на 6 часов. Обжаривайте на гриле до готовности.

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:

Жонгшан Юлонг Электрикал

Эпплаенсис Ко., ЛТД

Циани Саус роуд, Масин Индастриал

Зоун, Хуанпу, Жонгшан, 528429,

Гуандун, 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 сервисной поддержки потребителей:

+7 (495) 641 61 39, www.gfgril.ru

Не подлежит обязательной сертификации

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.