

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ

**GFGRIL
GF-1000 SMART**



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

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



#gfgril

www.GFgril.ru

QUICK TASTY PERFECT



ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОГРИЛЯ МОДЕЛЬ GF-1000 SMART

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.

QUICK TASTY PERFECT





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

ВНИМАНИЕ - Для снижения риска получения травм или порчи продукта:

- Данный прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, только для бытового применения. Не используйте прибор на открытом воздухе или в любых других целях.

- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола или прилавка), где об него можно споткнуться или его потянуть.

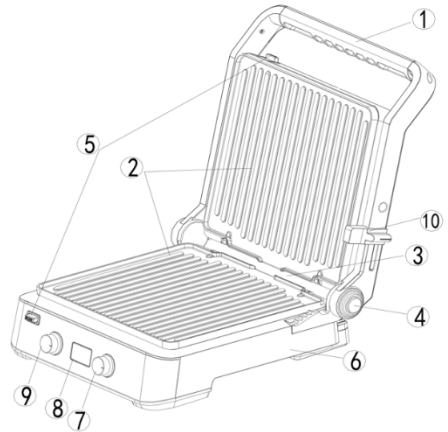
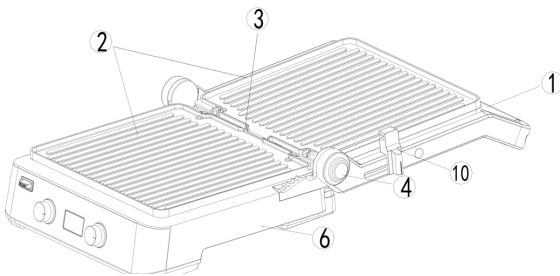
СОВЕТЫ

1. Если Вы готовите на электрогриле одновременно несколько кусков мяса или рыбы, то старайтесь, чтобы все они имели примерно одинаковую толщину. Благодаря этому каждый кусок будет соприкасаться и с верхней, и с нижней поверхностью гриля, поэтому все они будут готовиться равное количество времени и с одинаковой степенью прожарки.
2. Антипригарное покрытие электрогриля дает возможность готовить на нем без добавления масла. При приготовлении блюд мы рекомендуем Вам обратиться к нашей книге рецептов, КОТОРУЮ ВЫ МОЖЕТЕ НАЙТИ НА НАШЕМ САЙТЕ WWW.GFGRIL.RU

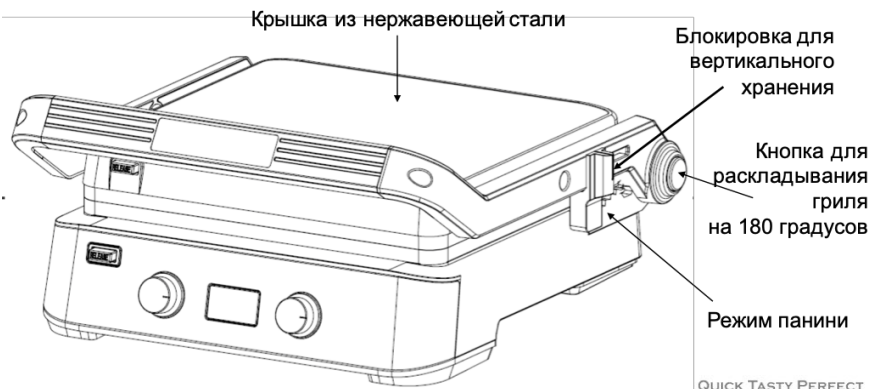
СМОТРИТЕ ВИДЕОРОЛИКИ С РЕЦЕПТАМИ НА
WWW.YOUTUBE.COM ПО ЗАПРОСУ «GFGRIL»



Детали и элементы электрогриля:



1. Ненагревающаяся ручка
2. Панели гриля
3. Отверстия для стекания лишнего жира с панелей в выдвижной лоток.
- Лоток для жира находится внутри нижней панели
4. Кнопка для раскладывания гриля на 180 градусов
5. Кнопки для отсоединения панелей
6. Нижний корпус гриля
7. Регулятор температуры/таймера для нижней панели
8. Дисплей с показателями времени и температуры
9. Регулятор температуры/таймера для верхней панели
10. Функция панини



QUICK TASTY PERFECT





АНТИПРИГАРНЫЙ ПАНЕЛИ СО ВСТРОЕННЫМИ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ЭЛЕМЕНТАМИ



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

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

5. Подключите прибор к стандартной электрической розетке. Нажмите на оба регулятора и удерживайте в течении 1 секунды – загорится дисплей. Установите необходимую температуру и время приготовления.



ВНИМАНИЕ! Температура и время устанавливается отдельно для верхней и нижней панели. Для настройки верхней панели используйте левую регулировку, а для нижней – правую.

Выберите нужную температуру 160-220°C, поворачивая регулировку по часовой стрелке. Для переключения установки с температуры на время нажмите один раз на регулятор – начнет мигать соответствующий показатель на панели. Установите желаемое время приготовления от 1-30 минут. Гриль начинает нагреваться только при включенном таймере. По истечении установленного времени нагрев панелей автоматически отключится (см. Детали и элементы электрогриля).

6. Откройте крышку и поместите на нижнюю поверхность гриля продукты с помощью деревянных или пластиковых термостойких кухонных приборов.

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

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

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

9. По окончании приготовления еды нажмите на регуляторы и дождитесь выключения дисплея, затем отсоедините шнур питания от электрической розетки.

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

КАК ПРАВИЛЬНО УХАЖИВАТЬ ЗА ЭЛЕКТРОГРИЛЕМ:

- Перед чисткой отключите устройство и подождите, пока прибор полностью остынет.
- Протрите прибор снаружи только слегка влажной тканью, чтобы ни влаги, ни масла или жира не попало в охлаждающие щели.
- Достаньте лоток для жира и промойте его под водой с небольшим количеством моющего средства.
- Съёмные панели протрите влажной тканью.
- Не используйте для чистки внутри или снаружи абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить верхний слой покрытия.
- Для удаления крупных остатков пищи, используйте специальную лопатку.
- Не погружайте прибор в воду или в другие жидкости.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ГРИЛЯ:

Рецепты

Говяжий стейк в маринаде из соевого соуса и кетчупа

Ингредиенты

- 100 мл соевого соуса;
- 2 чайные ложки оливкового масла;
- 2 чайные ложки кетчупа;
- 2 зубчика чеснока;
- 1 чайная ложка сушёного орегано;
- молотый чёрный перец — по вкусу;
- 4 говяжьих стейка.

Приготовление

Установите гриль-панели. Смешайте соевый соус, масло, кетчуп, измельчённый чеснок и специи. Замаринуйте в этой смеси говядину на несколько часов. Установите нижнюю и верхнюю панель на 180 градусов, выложите стейки на, установите таймер на 8 – 12 минут - от времени зависит степень прожарки мяса.

Стейки из цветной капусты

Ингредиенты

- соль — по вкусу;
- ½ чайной ложки молотого чёрного и красного перца(по вкусу);
- ½ чайной ложки молотого имбиря(по вкусу);
- 1 зубчик чеснока;
- 1 кочан цветной капусты;
- 2 столовые ложки оливкового масла.

Приготовление

Установите гриль-панели. Смешайте специи и измельчённый чеснок. Разрежьте капусту вертикально на несколько одинаковых стейков шириной около 2 см. Смажьте их маслом и натрите со всех сторон смесью специй. Установите нижнюю панель на 180 градусов. Выложите цветную капусту на решётку и обжаривайте по 5–8 минут с каждой стороны.

Лосось в лимонно-чесночном маринаде

Ингредиенты

- 2 зубчика чеснока;
- 2 чайные ложки тёртой лимонной цедры;
- соль — по вкусу;
- ½ чайной ложки молотого чёрного перца;
- несколько веточек свежего розмарина(по вкусу);
- 4 филе лосося.

Приготовление

Установите гриль-панели. Смешайте измельчённый чеснок, цедру, соль, перец и мелко нарубленный розмарин. Натрите смесью рыбу и оставьте на 15 минут. Установите нижнюю и верхнюю панель на 180 градусов. Выложите филе на панель и обжаривайте по 10-12 минут в зависимости от желаемой степени прожарки.

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.

Панини с ветчиной и сыром

Ингредиенты

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

Приготовление

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: GF-1000

Напряжение: 220В ~ 50Гц

Мощность: 2000 Вт

Размеры гриля: 33х36 см

Материал: пластик, металл



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

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:

«Нинбо Байи Электрик Аплаенсис Лтд.», №88
Южаоджанг Роуд, Ченгдонг Девелопмент Ареа,
Юяйю, Жеджанг 315400, Китай

Страна-производитель: Китай

Импортер / Уполномоченная организация:

ООО «А-маркт», 117 342, город Москва, улица
Бутлерова, д 17Б, этаж 6, офис 605, Россия

Служба поддержки потребителей:

+7 (495) 641 61 39

Дата производства: см. на упаковке

Сделано в Китае

Гарантийный срок – 1 год

Срок службы – 3 года

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.

QUICK TASTY PERFECT

