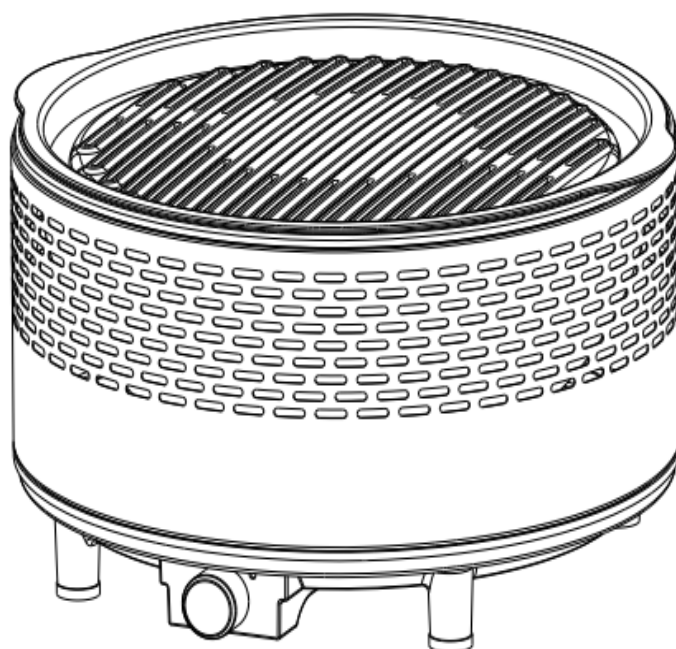


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ УГОЛЬНОГО ГРИЛЯ

GFGRIL GF-750 Grill-Mangal



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

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ УГОЛЬНОГО ГРИЛЯ МОДЕЛЬ GF-750 Grill-Mangal

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение угольного гриля GF-750 Grill-Mangal.

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.**
- 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.
- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части. Только оригинальные запчасти могут гарантировать соблюдение требований безопасности.



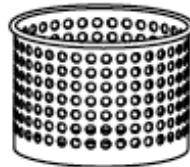
ВНИМАНИЕ - Для снижения риска получения травм или порчи продукта:

- Данный прибор предназначен для не промышленных и не коммерческих помещений, только для бытового использования.

Детали и элементы угольного гриля:

Лоток для
сбора масла

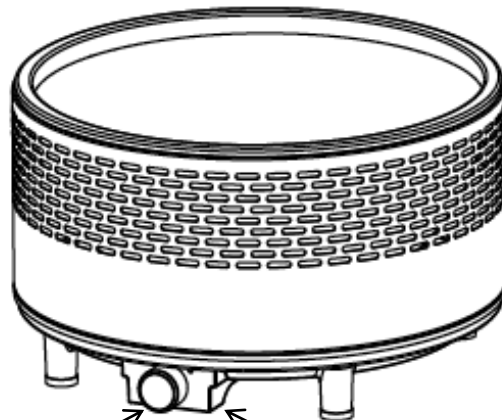
Чугунная решетка



Ёмкость для
древесного угля



Конфорка зажигания



Корпус

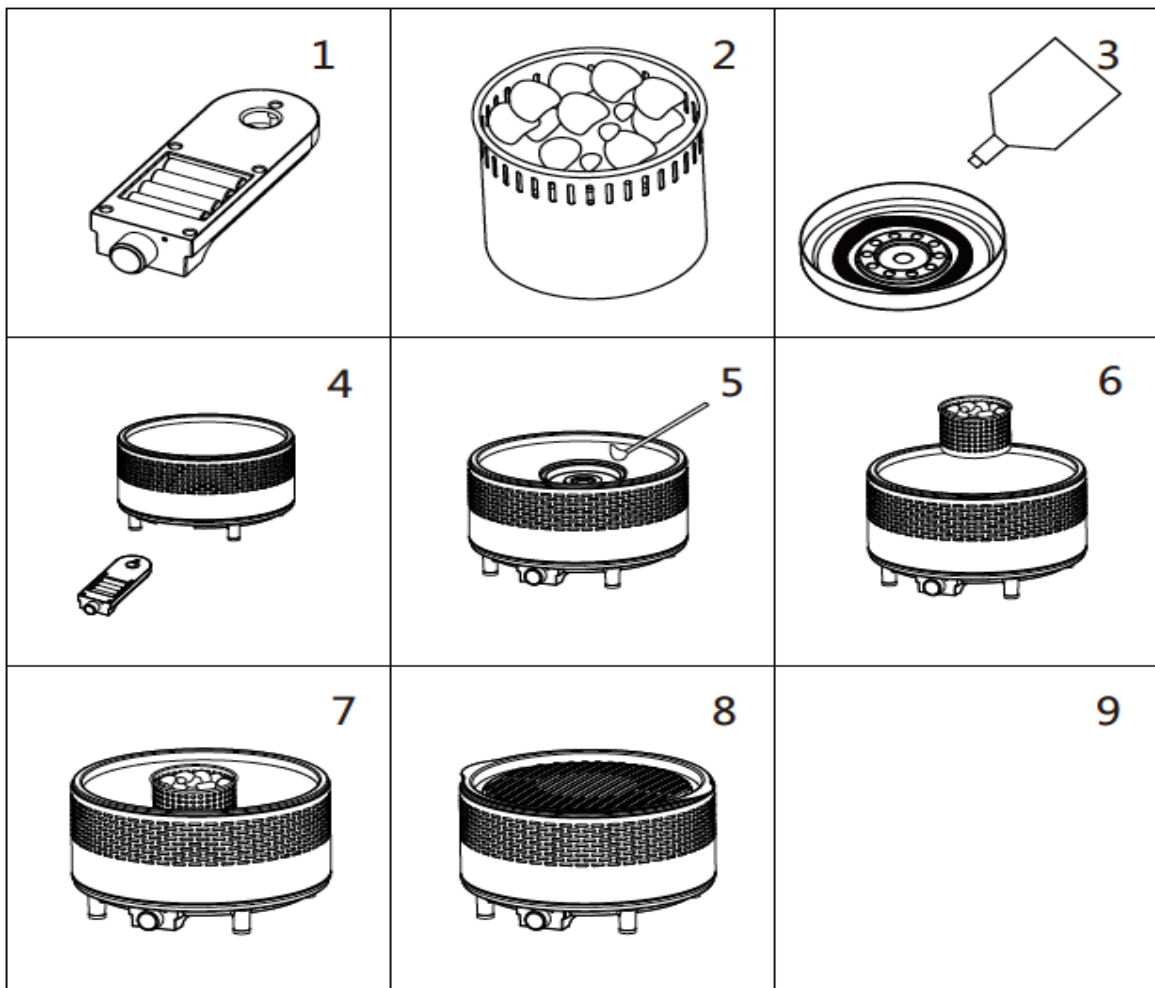
Регулятор

Батарейный блок
вентиляции

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ УГОЛЬНЫМ ГРИЛЕМ:

1. Поместите 4 батарейки типа АА в батарейный блок (рис.1).
2. Перед первым использованием прибора, протрите устройство чистой салфеткой из хлопка.
3. Дайте поверхностям окончательно высохнуть.
4. Заполните емкость для древесного угля (рис.2).
5. Выложите по кругу поверхности сухое горючее (рис.3).
6. Вставьте батарейный блок в основание корпуса (рис.4).
7. Зажгите сухое горючее (рис.5).
8. Установите емкость для древесного угля над конфоркой зажигания (рис.6).
9. Установите регулятор в положение максимального значения (рис.7).
10. Закрепите чугунную решетку для гриля вместе с лотком для сбора масла на корпусе прибора (рис.8).

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



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.
- Протрите прибор снаружи только слегка влажной тканью
- 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.

**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.

Технические характеристики:

УГОЛЬНЫЙ ГРИЛЬ
Модель: GF-750
Напряжение: 6 В
Размеры, см: 35 x 35 x 21.5
Вес: 4.6 кг
Материал: пластик, металл
Сделано в Китае

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



Гарантийный талон

Условия гарантии	Гарантийный талон
<p>1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.</p> <p>2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.</p> <p>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.</p> <p>4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.</p> <p>5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.</p> <p>6. Гарантийный срок – 1 год.</p> <p>7. Срок службы – 3 года.</p> <p>Изготовитель: «Жонгшан Юлонг Электрикал Эпплаенсис Ко.», 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 Дата производства: см. на упаковке</p>	<p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Серийный номер: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торговая организация: _____</p> <hr/> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен.</p> <p>Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p> <hr/> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал.</p> <p>Ф.И.О. продавца: _____</p> <hr/> <p align="right">М.П.</p>