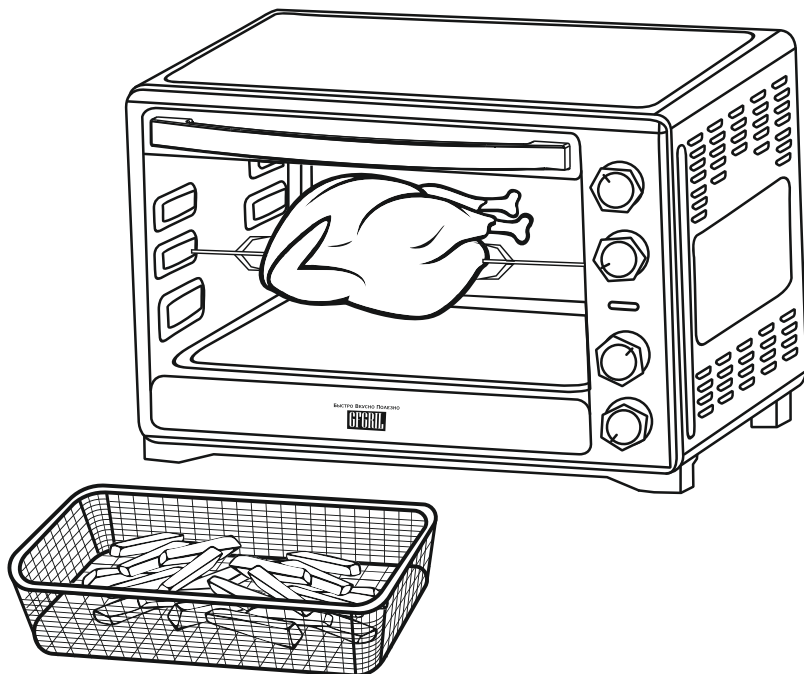


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
OPERATION MANUAL

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ МИНИ-ПЕЧЬ
GFGRIL GFO-34



**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**



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим за приобретение продукции GFGRIL. Мини-печь GFO-34 подойдет всем, кто не хочет тратить много времени на приготовлении пищи, но при этом хочет питаться вкусно и полезно.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества мини-печи GFO-34, 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: www.gfgril.ru

ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТАЙТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

Производитель не несет ответственности за повреждения/ущерб, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации прибора.

При использовании этого или любого другого электроприбора всегда соблюдайте основные правила техники безопасности!

- Не включайте мини-печь в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время его использования.
- 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.
- Внимательно следите за детьми, если они находятся поблизости с разогретой печью. Не следует позволять детям контактировать с электроприбором, даже если он выключен и отключен от сети. Не позволяйте детям играть с печью.
- Чтобы избежать электрического удара, необходимо не допускать попадания жидкости на шнур или вилку печи.
- Не следует допускать того, чтобы электрический шнур прибора свисал над поверхностью стола или другой кухонной мебели, а также касался горячей поверхности.
- Не размещайте прибор поблизости с газовой или электрической конфоркой, разогретой плитой или СВЧ печью.
- Для нормальной циркуляции воздуха необходимо, чтобы во время использования печи с каждой из ее сторон сохранялось свободное пространство размером не менее 12 см.
- Следите, чтобы вентиляционные отверстия были всегда чистыми. Не

помещайте вблизи них какие-либо предметы. Периодически очищайте вентиляционные отверстия от скопившейся пыли.

- Опасность пожара возрастает, если во время работы печь соприкасается с легковоспламеняющимися материалами, включая шторы, драпировку, обои и т.д. Не оставляйте никаких предметов на поверхности печи, когда она включена.
- Всегда сначала подключайте вилку в розетку, затем включайте сам прибор. Для отсоединения сначала выключите сам прибор, затем уже выдерните вилку из розетки.
- Прибор не предусматривает использования внешнего таймера или пульта управления.
- Не следует использовать электроприбор для любых иных целей, кроме указанных в настоящем руководстве. Работа, хранение и уход за электроприбором должны осуществляться строго в соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.
- Не погружайте электроприбор, шнур питания или вилку в воду или любую иную жидкость. Не трогайте включенный в сеть и работающий прибор мокрыми руками. Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.
- Не используйте электроприбор на открытом воздухе, в непосредственной близости от источников тепла или в помещениях с высокой влажностью.
- Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.
- При отключении электроприбора от сети следует держаться за вилку, а не за шнур.
- Электроприбор следует всегда отключать от сети, если он не используется. Также электроприбор нужно отключить от сети в случае любых неполадок, перед чисткой и после окончания работы. Не оставляйте работающий прибор без присмотра!
- При чистке не используйте металлическую губку, частички которой могут попасть на нагревательный элемент и вызвать риск электрического удара.
- Необходимо следить за целостностью шнура питания и корпуса электроприбора. Запрещается использовать электроприбор при наличии повреждений.
- При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо. Замена шнура питания осуществляется в авторизованном сервисном центре согласно действующему тарифу.
- Не располагайте электроприбор на неустойчивых поверхностях или на электроприборах, например, на холодильнике или на материалах, таких как скатерть. Всегда используйте прибор на ровной, стационарной, термостойкой поверхности.
- Не храните на поверхности электроприбора какие-либо предметы. Запрещается накрывать работающий электроприбор.
- При использовании электроприбора допускается применение только термостойкой посуды и посуды из металла.
- Не помещайте в электроприбор посторонние предметы, а также посуду из пластика, нетермостойкого стекла, бумаги, дерева и других легковоспламеняющихся и хрупких материалов, а также продукты в

вакуумной упаковке. Когда печь не используется, в ней можно хранить только аксессуары, рекомендованные производителем. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к травмам и поломке электроприбора.

- Следите за тем, чтобы продукты и посуда не касались верхней и боковых стенок, так как это может привести к пожару.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на нагревательные элементы духовки, используйте для этого решетку или противень.
- Всегда поддерживайте в чистоте внутреннюю часть электроприбора.
- Не перемещайте электроприбор с готовящимися или готовыми продуктами.
- При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. Всегда надевайте защитные теплоизолирующие перчатки или используйте прихватки, когда извлекаете предметы из горячей печи.
- Следите, чтобы на горячее стекло дверцы духовки не попадала вода, т.к. в этом случае стекло может треснуть. Открывайте и закрывайте дверцу прибора только за ручку, плавно и без ударов. Не ставьте ничего на открытую дверцу электропечи.

Специальные инструкции:

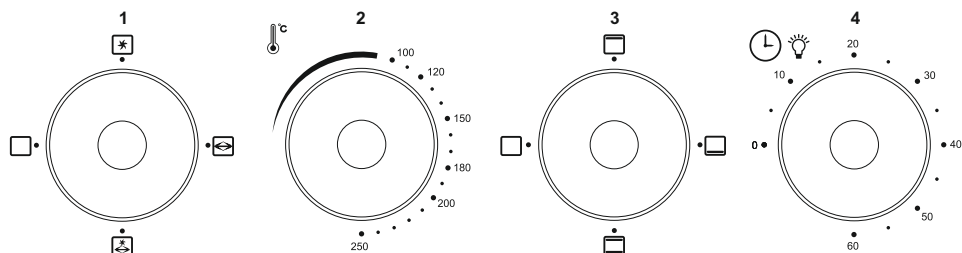
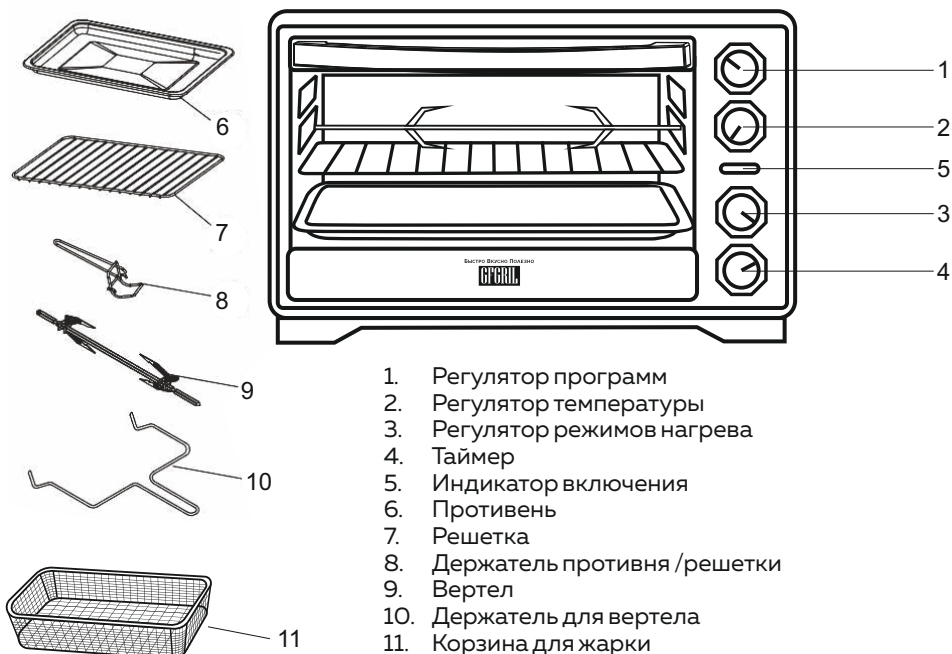
- Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.
- Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим продуктом. Не рекомендуется использование удлинителя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

Полезные советы:

Если прибор дымится во время приготовления пищи, выключите все кнопки и переключатели, чтобы закончить приготовление пищи.

Дым также может быть вызван избытком крошек или жира внутри прибора. Чтобы предотвратить задымление, очищайте лоток для крошек после каждого использования.

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ПЕЧИ



Регулятор программ:

- вертел (благодаря вращению вертела достигается равномерное поджаривание мяса и птицы)
- конвекция (позволяет осуществлять непрерывную циркуляцию воздуха, вследствие чего можно готовить пищу сразу на нескольких противнях)
- вертел и конвекция (сочетание вертела и конвекционного вентилятора помогут при приготовлении объемных блюд, например, дичи или мяса целиком. Вертел помогает вращать блюдо относительно нагревательных элементов, а горячий воздух распределяется конвекционным вентилятором,

прогревая продукт еще равномернее)

- выключено ☐

Регулятор температуры: Вы можете выбрать температуру от 100 до 250 °С.

Регулятор режима нагрева:

- нагрев только сверху ☐ (работает только верхний нагревательный элемент, режим используется для образования поджаристой корочки)
- нагрев только снизу ☐ (работает только нижний нагревательный элемент, что позволяет разогреть пищу без обжаривания)
- нагрев одновременно с двух сторон ☐ и сверху, и снизу (оба нагревательных элемента нагревают до запекания, что позволяет жарить и тушить пищу внутри духовки)
- выключено ☐

Таймер: поверните регулятор по часовой стрелке, чтобы активировать таймер. По истечении установленного времени зазвенит звонок. Таймер и внутренняя подсветка печи работают одновременно. Вы можете выбрать время от 5 до 60 минут.

Индикатор включения: индикатор загорается в том случае, если установлено время приготовления.

Внутреннее освещение печи: загорается при включении таймера на заданный промежуток времени. Подсветка отключается после истечения установленного времени.

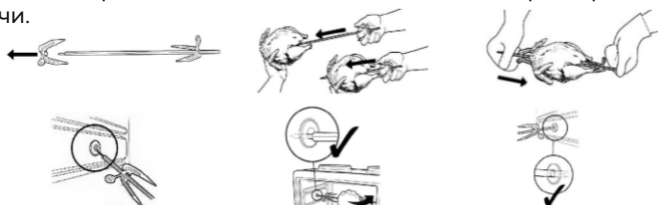
Противень: предназначен для приготовления различных блюд в духовой камере.

Решетка: используется для приготовления тостов и блюд в термостойкой посуде.

Ручка-держатель: предназначена для установления и извлечения противня/решетки.

Вертел: используется в приготовлении курицы-гриль, рыбы и кусков мяса. Для того, чтобы зафиксировать мясо на вертел необходимо:

- Надеть вилку на вертел;
- Продвинуть вилку к квадратному основанию и зафиксировать винтом;
- Нанизать мясо;
- Закрепить вторую вилку, убедившись, что зубцы вилки зафиксированы друг против друга. Заостренный кончик вертела закрепить в гнезде на правой стороне печи. Квадратный наконечник должен быть зафиксирован на левой стороне печи.



Держатель вертела: предназначен для установления и извлечения вертела.

Корзина для жарки: предназначена для жарки картофеля-фри и других продуктов.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МИНИ-ПЕЧИ

ВНИМАНИЕ! Перед первым использованием внимательно прочтите все инструкции и указания по технике безопасности и сборке.

Перед первым использованием мини-печи ее рекомендуется прогреть для устранения производственной пыли и других загрязнений. Перед включением убедитесь, что духовка внутри пустая (не установлена посуда или аксессуары, не лежат продукты).

1. Удалите все наклейки и упаковочные материалы (при наличии);
2. Извлеките все аксессуары, поставляемые в комплекте, и вымойте их с использованием средства для мытья посуды и мягкой ткани или губки. Не используйте металлические изделия для чистки и абразивные средства, так как это может повредить покрытие;
3. Насухо вытрите все аксессуары;
4. Внутренние и внешние поверхности электроприбора тщательно протрите влажной тканью;
5. Установите прибор на ровную, сухую и устойчивую поверхность
6. Убедиться, что все регуляторы установлены в положение **ВЫКЛЮЧЕНО**.
7. Подключите вилку шнура питания к сети.
8. Установить режим работы мини-печи на 250°C с верхней и нижней функцией нагрева приблизительно на 15 минут для устранения запаха термоизоляции.
9. Мини-печь начнет работать и отключится по истечении 15 минут, оповестив об окончании работы звуковым сигналом.
10. Дайте прибору остыть.
11. Тщательно протрите тканью внутренние и внешние поверхности электроприбора.
12. Прибор готов к использованию.

ВНИМАНИЕ! При первом включении мини-печи может выделяться дым, а также появиться запах. Это не представляет опасности и не является признаком поломки прибора. Через несколько минут после включения дым и запах исчезнут.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Выберите нужную программу приготовления с помощью регулятор ПРОГРАММЫ

2. Установите температуру приготовления (от 100 до 250°C).
3. Выберите режим нагрева, повернув регулятор РЕЖИМЫ НАГРЕВА в нужное Вам значение.

ВНИМАНИЕ! Если в процессе приготовления пищи Вы используете решетку и пища содержит масло, жир или соки, убедитесь, что противень находится в минипечи.

4. Установите таймер на нужное время приготовления. Загорится индикатор включения, показывая, что печь начала свою работу

Примечание: Вы можете менять положение регуляторов программы/температуры /режимов нагрева/времени в процессе приготовления в зависимости от ваших предпочтений.

5. Звуковой сигнал известит об окончании цикла приготовления. Прибор выключится автоматически.

Примечание:

- Если Вам кажется, что блюдо недостаточно готово, Вы можете увеличить время приготовления, установив необходимое значение.
 - Если Вам кажется, что блюдо готово, поверните регуляторы в положение ВЫКЛЮЧЕНО.
6. По окончании приготовления пищи, выключите духовку, повернув регуляторы программ, температуры, режимов приготовления, времени) в положение ВЫКЛЮЧЕНО.

ВНИМАНИЕ! Всегда отключайте прибор после завершения приготовления пищи и дайте ему полностью остыть.

Как жарить

Для достижения наилучших результатов, рекомендуется предварительно разогреть духовку на 15 минут на 250 °C.

- Поместите решетку в духовку на верхний уровень.
- Поверните регулятор режима в «Верхний нагрев» 
- Поместите еду в духовку. Установите регулятор температуры на нужное значение.
- Поверните регулятор времени на нужное значение.
- Чтобы проверить или извлечь жаркое из печи, используйте держатель.
- Звуковой сигнал известит об окончании времени приготовления. Прибор выключится автоматически.

Как печь

Обратите внимание, что запекание подразумевает использование только нижних нагревательных элементов. Для достижения наилучших результатов, рекомендуется предварительно разогреть духовку на 15 минут на 250 °C.

- Установить регулятор температуры на нужную температуру.
- Поместите решетку на нижнюю или среднюю стойку.
- Поместите еду в печь
- Поверните регулятор режима приготовления на «Нижний нагрев» 
- Установите таймер на желаемое время приготовления.
- Звуковой сигнал известит об окончании времени приготовления. Прибор выключится автоматически.

ЧИСТКА И УХОД

- Отключите мини-печь и дайте ей полностью остыть перед чисткой.
- Не используйте абразивные чистящие средства, так как они повредят отделку. Просто протрите внешнюю поверхность чистой влажной тканью и тщательно высушите. Наносите чистящее средство на ткань, а не прямо на поверхность духовки. Не следует применять силу при очистке в области панели управления, так как это может привести к стиранию текста с кнопок с течением времени.
- Для очистки внутренних стенок и дна духового шкафа используйте влажную мыльную ткань или губку. Никогда не используйте агрессивные абразивные или едкие продукты, включая аэрозоли для чистки духовки. Это может повредить поверхность духовки. Никогда не используйте стальные губки для духовки или аксессуаров.
- Решетку, противень, ручку-держатель следует мыть вручную в горячей воде, или использовать нейлоновую губку или нейлоновую щетку с небольшим количеством жидкого моющего средства.
- Всегда очищайте дно внутренней камеры мини-печи после каждого использования. Избыточные частицы пищи могут стать причиной горения, и их будет трудно удалить впоследствии.
- Верхнюю часть духовки следует регулярно очищать от жира, который может накапливаться после приготовления жирной пищи. Это предотвратит образованию дыма в духовке при последующем использовании.
- В случае сильного загрязнения внутренних стенок и дверцы духовки используйте небольшое количество моющего средства, после чего тщательно удалите его вместе с загрязнениями при помощи влажной ткани или губки и вытрите насухо.

Примечание: Для чистки электроприбора не используйте абразивные чистящие средства, металлические щетки и иные предметы, которые могут повредить покрытие электроприбора и аксессуаров.

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

- Во избежание повреждений перевозите прибор только в заводской упаковке.
- После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре

необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора.
- Прибор рекомендовано хранить в сухом прохладном месте, недоступном для детей и животных, при температуре от +0 до +40 °C и относительной влажности не более 80%.
- При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении изделия следует руководствоваться, помимо изложенных в руководстве по эксплуатации, следующими требованиями:
 - запрещается подвергать изделие существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению изделия и /или нарушению его упаковки;
 - необходимо избегать попадания на упаковку изделия воды и других жидкостей.
- Перед перевозкой или передачей на хранение при отрицательной температуре бывшего в эксплуатации изделия необходимо убедиться в том, что в изделии отсутствует вода. Все поверхности изделия должны быть сухими.

Оберегайте изделие от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Мини-печь не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите мини-печь к заведомо исправной розетке электропитания
	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке	Проверьте правильность подключения мини-печи
Горит индикатор работы мини-печи, но нагрева не происходит	Не установлено значение температуры нагрева	Установите уровень нагрева не менее 100°C
Во время работы мини-печи появился посторонний запах	Прибор новый	При первых включениях может чувствоваться слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после производства. Данный запах исчезнет после нескольких циклов эксплуатации
	Частицы ингредиентов попали на нагревательный элемент	Для предотвращения подобной ситуации при приготовлении блюд на решетке устанавливайте противень в нижний уровень мини-печи
Продукты подгорели, но не пропеклись полностью	Ингредиенты нарезаны слишком большими кусками	Нарезайте ингредиенты более мелко или готовьте на более низкой температуре в течение более долгого времени

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель –GFO-34

Мощность – 1600 Вт

Номинальное напряжение 220-240 В ~

Номинальная частота 50 Гц

Объем духовки 30 л

Номинальная потребляемая мощность духовки при работе верхних нагревательных элементов 800 Вт

Номинальная потребляемая мощность духовки при работе нижних нагревательных элементов 800 Вт

Вес: 7,7 кг

Внешние размеры (Д*Ш*В): 51,0*37,3*32,0 см

Внутренние размеры (Д*Ш*В): 36,9*30,1*27,0 см

Размер решетки: 36,9*26,4 см

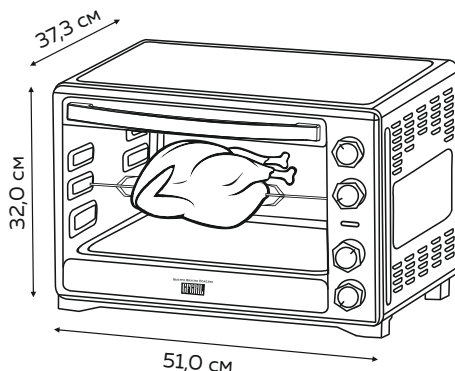
Размер противня: 36,76*26,5*2 см

Размер корзины для жарки: 36,9*26,4*3,0 см

Длина шнура питания: 90 см

Материал: пластик, металл, стекло

Внутреннее покрытие печи: Оцинкованная сталь



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.



Курица гриль на вертеле

Ингредиенты:

- Курица – 1 кг.
- Чеснок – 3 зубчика
- Соль
- Перец
- Специи – по вкусу
- 2 ст. ложки растительного масла

Приготовление:

Вымыть и высушить курицу. Смешать растительное масло, соль, перец и приправы. Обмазать курицу полученной смесью. Нанизать тушку на вертел. Поместить вертел в духовку мини-печи в специальные отверстия для вертела. Готовить при температуре 200 градусов в течение 50-60 минут в режиме ВЕРТЕЛ верхний и нижний нагрев. Достать курицу из духовки и проверить ее готовность. Курица готова, когда при надрезе вытекает прозрачная жидкость.

Картошка фри в духовке

Ингредиенты:

- 1 кг картофеля
- 1 ч. л. соли
- щепотка молотого перца (черного или паприки)
- 2-3 ст. л. растительного масла

Приготовление:

Крупный картофель не сильно крахмалистых сортов тщательно вымыть, почистить и нарезать соломкой или брусочками. Далее ломтики картошки промыть в ледяной проточной воде, чтобы ушел лишний крахмал. Переложить картофель в миску. Влить растительное масло и перемешать. Приправить молотым перцем, но не солить. Переложить картофель в корзину для жарки. Запекать при температуре 200 градусов 30-40 минут на режиме нагрев с двух сторон + конвекция. Готовое блюдо посолить по вкусу.

Ломтики картофеля по-деревенски

Ингредиенты:

- Картофель – 0,5 кг
- Масло растительное – 2 столовые ложки
- Куркума, прованские травы, сладкая красная паприка – по 0,5 ч ложки
- Зелень укропа – 1 пучок
- Чеснок – 2 зубчика
- Соль

Приготовление:

Порезать на дольки неочищенный картофель. Смешать специи и растительное масло. Выложить дольки картофеля в корзину для жарки (идет в комплекте). Запекайте при температуре 180 градусов 25 минут на режиме нагрев с двух сторон + конвекция. За 5 минут до готовности посыпать смесью зелени и чеснока.

Пирожки с капустой и яйцом

Тесто

- 2 стакана теплого молока
- 1 ст. л. сахара
- 1 ст. л. сухих активных дрожжей
- 2 ст. л. растопленного масла
- 1 яйцо
- 1 ч. л. соли
- 5 – 6 стаканов муки

Начинка

- 1 ст. л. сливочного масла
- 1/2 среднего кочана капусты мелко нашинкованного
- 6 яиц, сваренных вкрутую, мелко нарубить
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

В 1/2 кружки теплого молока добавить сахар и рассыпать по поверхности дрожжи. Поставить в теплое место на 10 минут. Остальное молоко вылить в миску, добавить растопленное масло, яйцо, соль и 1 стакан муки. Добавьте молоко с дрожжами. Продолжайте добавлять по 1 стакану муки, пока тесто не станет эластичным и не станет отставать от стенок миски и прилипать к рукам. Прикройте миску и поставьте в теплое место на 1 час. Тесто должно увеличиться в размере вдвое. Пока Вы ждете тесто, приготовьте начинку. Разогрейте на сковороде 1 ст. л. сливочного масла на среднем огне. Добавьте капусту и готовьте, помешивая, пока капуста не обмякнет. Добавьте яйца, соль и перец по вкусу. Продолжайте тушить, пока капуста не станет мягкой. Начинку отставить на время. Выложите подошедшее тесто на присыпанную мукой поверхность и сформируйте колбаску шириной 5 см. Разрежьте на кусочки 3 см толщиной и скатайте в шарики. Расплющите шарики рукой, чтобы получились кружочки диаметром 10-12 см. Выложите начинку ложкой в середину кружочка, закройте и залепите края. Постелите фольгой противни. Выложите на них пирожки и дайте им постоять несколько минут, чтобы дать тесту еще раз чуть подняться. Пирожки можно выложить швом вниз, тогда они не раскроются при выпечке. При желании можно смазать сверху желтком, чтобы пирожки получились красивые и блестящие. Выпекайте при температуре 200 °C 20 минут в режиме конвекции или до золотистого цвета.

Мясо по-французски с ананасами

Ингредиенты:

- 500 г свиной вырезки
- 1 банка консервированных ананасов
- 200 г твердого сыра
- 2-3 луковицы
- 200 г майонеза
- Соль, перец по вкусу
- Растительное масло

Приготовление:

Нарежьте лук кольцами, а мясо на кусочки толщиной около 1 см. Отбейте его, посолите и поперчите. На крупной терке натрите сыр. Застелите противень для выпечки фольгой и смажьте растительным маслом и равномерно распределите лук на дне противня. Сверху выложите мясо и смажьте его майонезом. Затем на

каждый ломтик мяса выложите один ломтик ананаса. Смажьте майонезом и посыпьте тертым сыром. Запекайте мясо в разогретой до 180 градусов духовке 30 минут, используя функцию нагрева с двух сторон.

Ломтики картофеля по-деревенски

Ингредиенты:

- Картофель – 0,5 кг
- Масло растительное – 2 столовые ложки
- Куркума, прованские травы, сладкая красная паприка – по 0,5 ч ложки
- Зелень укропа – 1 пучок
- Чеснок – 2 зубчика
- Соль

Приготовление:

Порезать на дольки неочищенный картофель. Смешать специи и растительное масло. Выложить дольки картофеля на противень, застеленный тефлоновым ковриком или бумагой для выпечки. Запекайте при температуре 180 градусов 25 минут на режиме нагрев с двух сторон + конвекция. За 5 минут до готовности посыпать смесью зелени и чеснока.

Цуккини Пармезан

Ингредиенты:

- Цуккини (кабачки) – 4 шт.
- Кориандр или другая сушеная трава – 1 ст.л.
- Сыр Пармезан – 4 ст.л
- Оливковое масло
- Крупная соль

Приготовление:

Разрежьте цуккини вдоль на 2 половинки. Оливковое масло налейте в мисочку. На противень положите тефлоновый коврик или бумагу для выпечки. Каждую половинку цуккини окуните в масло с обеих сторон и выложите на противень. Пармезан потрите и смешайте его с кориандром. Полученной смесью присыпьте цуккини. Добавьте сверху немного крупной соли. Запекайте при температуре 180 градусов 15 минут на режиме нагрев с двух сторон + конвекция.

Баклажаны запеченные с помидорами и сыром

Ингредиенты:

- Баклажаны – 500 гр.
- Помидоры – 350 гр.
- Сыр – 100 гр.
- Чеснок – 3 зубчика
- Соль
- Перец

Приготовление:

Баклажаны нарезать кружочками толщиной около 1 см., чтобы баклажаны не горчили, нужно хорошо их посолить и замочить в миске с водой на 30 минут. Затем баклажаны промыть в холодной воде. Помидоры нарезать кружочками. Чеснок мелко порубить. Сыр натереть на мелкой терке. Баклажаны выложить на противень, каждый кружок смазать чесноком. На баклажаны выложить помидоры, немного посолить, поперчить. Посыпать сыром, поставить в печь. Запекать при

температуре 180 градусов в течение 20 минут на режиме нагрев с двух сторон +конвекция.

Абрикосовые конвертики

Ингредиенты:

- 1упаковка слоеного теста
- 4 ст. ложки абрикосового джема
- Яичный желток (сырой, для смазывания «конвертиков»)

Приготовление:

Раскатать тесто и разрезать на равные части. Разложить джем на каждую часть. Завернуть края теста над джемом и защипнуть концы влажными пальцами. Смазать поверхность конвертиков с помощью кондитерской кисти яичным желтком и сделать ножом прорез в середине каждого конвертика. Выложить на противень, застеленный тефлоновым ковриком или бумагой для выпечки. Запекать при температуре 160 градусов 20 минут на режиме нагрев с двух сторон одновременно.

Рыба по - средиземноморски

Ингредиенты:

- Скумбрия, треска, навага, дорадо, сибас (на выбор) – 3 тушки
- Соевый соус – 2ст.л
- Мед – 1ст.л
- Соль– 1ст.л.
- Оливковое масло – 2 ст.л
- Белое вино – 100 мл.
- Сок лимона
- Чеснок – 4 зубчика
- Перец

Приготовление:

Тушки рыбы помыть, сделать несколько поперечных надрезов. В надрезы можно поместить чеснок и травы. Для приготовления маринада смешать соевый соус, мед, соль, рубленый чеснок, перец, сок лимона. Полученным маринадом смазать тушки рыбы и выложить их в противень. Готовить 20-30 минут, при температуре 180 градусов в режиме нагрев с двух сторон и конвекция. Время запекания зависит от размера рыбы. Тушки можно обложить крупно нарезанным лимоном, он придаст рыбе приятный оттенок цитруса.

Запеченные стейки из лосося по-норвежски

Ингредиенты:

- Стейки из лосося – 4 штуки
- Соль
- Перец

Приготовление:

Аккуратно вымыть и высушить стейки. Посыпать солью и перцем. Смазать верхнюю часть стейков сливочным маслом. Выложить на противень, застеленный тефлоновым или бумагой для запекания. Готовить 20-25 минут, при температуре 180 градусов в режиме нагрев с двух сторон и конвекция. Время запекания зависит от толщины стейков.

Фаршированные грибы «Портобелло» с ветчиной

Ингредиенты:

- Свежие грибы (если используете шампиньоны, выберите самые большие) – 12 шт.
- Вареная ветчина-50 г
- Тертый сыр-50 г
- Яйцо-1шт
- Петрушка-1пучок
- Соль, перец

Приготовление:

Тщательно вымыть грибы, срезать ножки и порубить их (ножки) вместе с ветчиной и петрушкой. Добавить сыр и яйцо, соль и перец по вкусу и хорошо перемешать. Положить шляпки на противень и заполнить их приготовленной смесью. Запекать при 180 градусах в течение 15 минут на режиме нагрев одновременно с двух сторон.

Стейк из говядины Торро

Ингредиенты:

- Лопатка говяжья 600 гр.
- Перец черный молотый, кориандр, острый красный перец, тимьян
- Масло оливковое
- Соль

Приготовление:

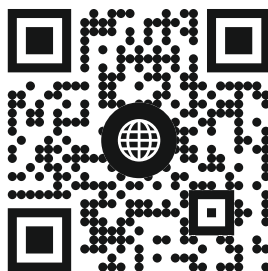
Нарезать говяжью лопатку на порционные куски, толщиной 3 см. Смешать специи и соль, тщательно натереть смесью кусочки. Оставить мариноваться на 30-40 минут при комнатной температуре. На сковороде обжарить кусочки говядины с двух сторон до появления румяной корочки. Стейки выложить на решетку мини-печи, смазанную растительным маслом. Запекать при 200 градусах в течение 15-20 минут на режиме нагрев с двух сторон и конвекция. После запекания стейки достать из печи, выложить их на блюдо и завернуть блюдо фольгой, оставить мясо «отдохнуть» на 5-10 минут, после этого подать на стол.

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

Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



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: «Ньюэйр Импорт энд Экспорт Корпорейшн Лимитед оф Чжуншань» Адрес: Лайтинг Билдинг, Ист оф Чжонсинг Авеню, Гужен Таун, Чжуншань Сити, Гуандун, Китай Импортер / Уполномоченная организация: ООО «Паллада» 111675, г. Москва, улица Руднёвка, дом 4 П IV К 1,2 ОФ 1 РМ 2/5, Россия Служба сервисной поддержки потребителей: 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.
---	---