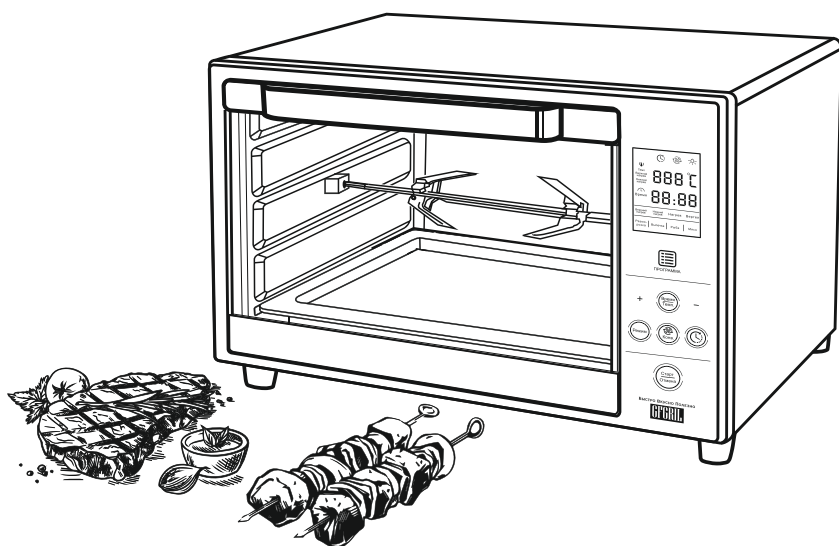


**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
OPERATION MANUAL**

**ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ МИНИ-ПЕЧЬ
С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ
ELECTRIC MULTIFUNCTIONAL MINI-OVEN
WITH ELECTRONIC CONTROL**

GFGRIL GFOO-7



**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**



СОДЕРЖАНИЕ/CONTENTS

Русский

СОДЕРЖАНИЕ:

Руководство по эксплуатации.....	3
Требования по безопасности.....	3
Детали и элементы печи.....	5
Аксессуары.....	6
Описание дисплея и панели управления.....	7
Подготовка к работе.....	9
Автоматические программы и режимы.....	10
Использование автоматических программ.....	10
Использование режимов приготовления.....	12
Функция отложенный старт.....	13
Чистка и уход.....	14
Правила хранения и транспортировки.....	14
Технические характеристики.....	16
Книга рецептов.....	17

English

CONTENTS:

Operation manual.....	21
Requirements safety requirements.....	21
Details and components.....	23
Accessories.....	24
Description of control panel & display.....	25
Preparation for using.....	27
Automatic programs and preparation modes.....	27
Use automatic programs.....	28
Using dampening modes.....	29
Delayed Start feature.....	30
Cleaning and care.....	31
Storage and Transportation Rules.....	32
Fault Table.....	32
Specifications.....	33
Recipes.....	34

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за покупку электрической печи GFGRIL GFOO-7! Уверены, что она станет Вашим незаменимым помощником и будет радовать Вас вкусными и полезными блюдами на протяжении долгих лет.

ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрической печи необходимо руководствоваться следующими требованиями по безопасности:

- Внимательно изучите инструкцию по эксплуатации. Сохраняйте руководство по эксплуатации на весь срок службы изделия.
- Данный прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, только для бытового (домашнего) применения.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным 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.
- Перед подключением электроприбора к сети питания необходимо убедиться, что параметры в сети соответствуют значениям 220–240 В ~ 50 Гц. Перед отключением электроприбора от электросети убедитесь, что программа закончила свою работу либо отключите ее кнопкой «СТАРТ/СТОП».
- 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 действующего тарифа.
- Не располагайте электроприбор на неустойчивых поверхностях или на электроприборах, например, на холодильнике или на материалах, таких как скатерть.
- 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

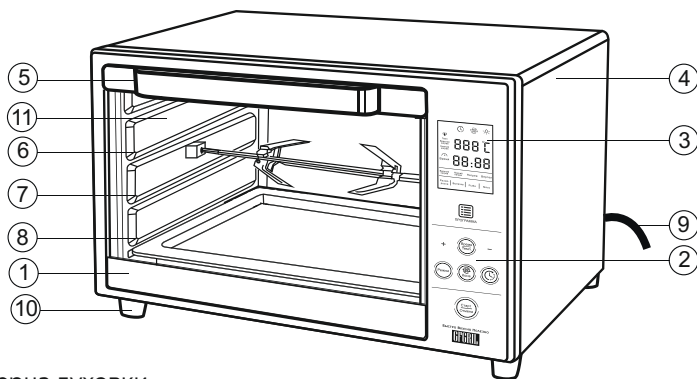
высокой. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. Всегда надевайте защитные теплоизолирующие перчатки или используйте прихватки, когда извлекаете предметы из горячей печи.

- 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.
- В случае возникновения возгорания в духовке электроприбора во время работы программы выключите его, нажав на кнопку «СТАРТ/СТОП», и отключите его от электросети.
- Данная модель предназначена для работы в условиях умеренного климата с диапазоном рабочих температур от 0 до +40°C и относительной влажностью воздуха не более 80%.

ВНИМАНИЕ! Ни в коем случае не следует пользоваться электроприбором в состоянии алкогольного или наркотического опьянения или в иных условиях, мешающих объективному восприятию действительности, и не следует доверять электроприбор людям в таком состоянии или в таких условиях!

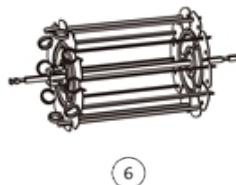
ВНИМАНИЕ! Данное руководство по эксплуатации не может предусмотреть все возможные нештатные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно соблюдать меры техники безопасности при работе с электроприбором!

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ПЕЧИ

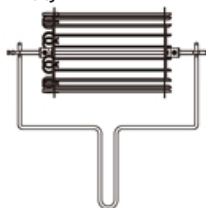
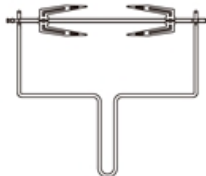
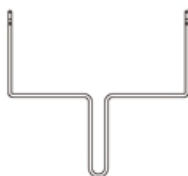


1. Дверца духовки
2. Панель управления
3. Цифровой дисплей
4. Корпус
5. Ручка дверцы
6. Верхний уровень установки противня
7. Средний уровень установки противня
8. Нижний уровень установки противня
9. Шнур питания
10. Ножки
11. Отверстие для установки вертела (шашлычницы)

АКСЕССУАРЫ

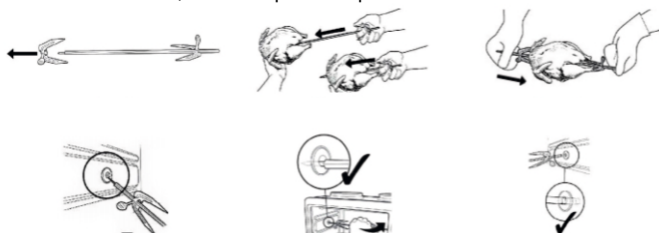


1. **Ручка-держатель:** предназначена для установления и извлечения противня/решетки.
2. **Держатель вертела/шашлычницы:** предназначен для удобства установки и извлечения вертела и шашлычницы из горячей духовки.



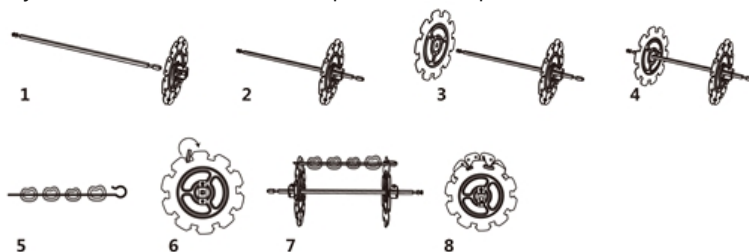
3. **Противень:** предназначен для приготовления различных блюд в духовой камере.
4. **Решетка:** используется как отдельный аксессуар для приготовления
5. **Вертел:** используется в приготовлении курицы-гриль, рыбы и кусков мяса. Для того, чтобы зафиксировать мясо на вертел необходимо:
 - Надеть вилку на вертел;
 - Продвинуть вилку к квадратному основанию и зафиксируйте 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.

На рисунке ниже показано, как собрать вертел:

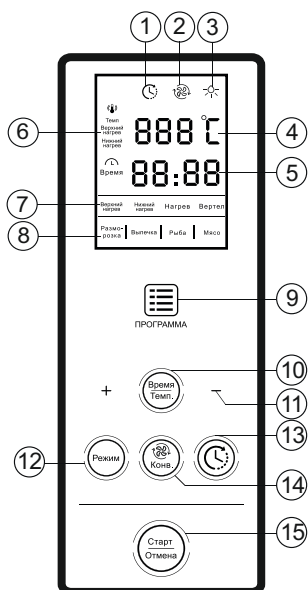


6. **Вертел для шашлыка (шашлычника):** используется для приготовления шашлыка.

На рисунке показано, как собрать шашлычницу. Затем установите шашлычницу внутри духовки в специальное отверстие для вертела.



ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ И ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. Индикатор работы функции «Отложенный старт»
2. Индикатор работы конвекции
3. Индикатор работы лампы внутреннего освещения
4. Цифровое табло отображения температуры приготовления
5. Цифровое табло времени приготовления
6. Индикаторы работы нагревательных элементов
7. Индикаторы режимов
8. Индикаторы автоматических программ
9. Кнопка «Программа»
10. Кнопка «Время/Темп.»
11. Кнопки «+» и «-»
12. Кнопка «РЕЖИМ»
13. Кнопка «Конв.»
14. Кнопка «СТАРТ/ОТМЕНА»
15. Кнопка «СТАРТ/ОТМЕНА»

1. Индикатор работы функции «Отложенный старт». Индикатор оповещает, что для программы/режима задано время отсрочки начала приготовления.

2. Индикатор работы конвекции. Индикатор горит при запуске одной из программ приготовления, а также оповещает о подключении вентилятора к выбранному режиму приготовления.

3. Индикатор работы лампы внутреннего освещения

4. Цифровое табло отображения температуры приготовления. Показывает температуру в °C для выбранной программы/режима

5. Цифровое табло времени приготовления. Показывает время до окончания приготовления для выбранной программы/режима, а также время до начала приготовления при включении функции «Отложенный старт». Время отображается в формате «часы:минуты».

6. Индикаторы работы нагревательных элементов. Показывают работу одного или 2х ТЭНов – при выборе режима или программы с работой только одного нагревательного элемента (Верхний нагрев или Нижний нагрев) будет гореть индикатор с соответствующим названием, оба индикатора будут гореть при выборе программы режима с совместной работой нагревательных элементов.

7. Индикаторы режимов. Показывают выбор и работу одного из режимов – Верхний нагрев, Нижний нагрев, Нагрев или Вертел.

8. Индикаторы автоматических программ. Показывают выбор и работу одной из программ –Разморозка, Выпечка, Рыба, Мясо.

9. Кнопка «Программа». Предназначена для выбора одной из программ – Разморозка, Выпечка, Рыба, Мясо. Одно нажатие на кнопку устанавливает программу «Разморозка», 2 нажатия – «Выпечка», 3 нажатия – «Рыба», 4 нажатия – «Мясо».

10. Кнопка «Время/Темп. Однократное нажатие на кнопку дает возможность корректировать температуру приготовления в выбранной программе/режиме. Повторное нажатие на кнопку возвращает к корректировке времени приготовления.

11. Кнопки «+» и «-». С помощью этих кнопок можно увеличить (кнопка «+») или уменьшить (кнопка «-») время и температуру приготовления, а также установить отсрочку приготовления для функции «Отложенный старт».

Для времени – кнопка «+» увеличивает, а кнопка «-» уменьшает значение времени на 1 мин. При удержании кнопки «+», время будет увеличиваться с шагом в 1 мин до значения 0:30 (30 минут), с шагом в 5 мин после значения 0:30; при удержании «-» время будет уменьшаться с шагом в 5 мин до значения 0:30 (30 минут), с шагом в 1 мин – от 0:30 до 0.

Для температуры – кнопка «+» увеличивает, а кнопка «-» уменьшает значение температуры на 1°C. При удержании кнопки «+», температура будет увеличиваться с шагом в 5°C, при удержании кнопки «-» – уменьшаться с шагом в 5°C.

12. Кнопка «РЕЖИМ». Предназначена для выбора одного из режимов приготовления – Верхний нагрев, Нижний нагрев, Нагрев, Вертел. Одно нажатие на кнопку устанавливает режим «Верхний нагрев», 2 нажатия – «Нижний нагрев», 3

нажатия - «Нагрев», 4 нажатия - «Вертел».

13. Кнопка  . Включает функцию «Отложенный старт» для установки времени отсрочки приготовления от 0:01 (1 минута) до 24:00 (24 часа). Время отсрочки приготовления устанавливается до выбора какой-либо программы.

По умолчанию (при нажатии на кнопку ) отсрочка приготовления составляет 0:10 (10 мин). Изменить это значение можно с помощью кнопок «+» и «-».

14. Кнопка «Конвекция». Используется для включения конвекции для программ «ВЕРХНИЙ НАГРЕВ», «НИЖНИЙ НАГРЕВ», «НАГРЕВ» и «ВЕРТЕЛ».

15. Кнопка «СТАРТ/ОТМЕНА». Предназначена для активации выбранной автоматической программы/ режима приготовления или для их отмены..

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед первым использованием печи рекомендуется ее 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 сухой тканью;
5. Установите прибор на ровную, сухую и устойчивую поверхность и подключите вилку шнура питания к сети. Прозвучит звуковой сигнал. Загорится подсветка кнопок «СТАРТ/ ОТМЕНА», «РЕЖИМ», « » и «ПРОГРАММА»;
6. С помощью кнопки «РЕЖИМ» выберите режим «НАГРЕВ». Загорятся дисплей, индикатор режима «НАГРЕВ» и индикаторы работы нагревательных элементов «ВЕРХНИЙ НАГРЕВ» и «НИЖНИЙ НАГРЕВ». Время приготовления на дисплее будет мигать. Для режима «НАГРЕВ» по умолчанию предустановлено время 0:20 (20 минут), температура - 220°C.
7. Измените значения времени до 10 минут, а температуры - до 230°C. Порядок ручного изменения температуры и времени в выбранном режиме смотрите в разделе «Описание дисплея и панели управления».
8. Нажмите кнопку «СТАРТ/ОТМЕНА». Мини-печь начнет работать и отключится по истечении 10 минут, оповестив об окончании работы звуковым сигналом;
9. Дайте прибору остыть;
10. Тщательно протрите сухой тканью внутренние и внешние поверхности электроприбора;
11. Прибор готов к использованию.

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

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ И РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В Вашем распоряжении есть 4 автоматические программы и 4 предустановленных режима приготовления, предназначенных для различных способов приготовления пищи. Подробное описание программ приготовления, а также диапазоны изменения значений времени и температуры для каждой программы/режима представлены в таблице:

Наименование программы приготовления	Диапазон выбора времени (часы: минуты)	Время по умолчанию (часы: минуты)	Диапазон выбора температуры	Температура по умолчанию	Верхний нагрев	Нижний нагрев	Конвекция по умолчанию
Верхний нагрев	0:01-2:00	0:45	80°C-200°C	180°C	есть	нет	выкл.
Нижний нагрев	0:01-2:00	1:00	80°C-200°C	160°C	нет	есть	выкл.
Нагрев	0:01-2:00	0:20	80°C-230°C	220°C	есть	есть	выкл.
Вертел	0:01-2:00	0:45	80°C-200°C	180°C	есть	нет	выкл.
Разморозка	0:01-10:00	0:40	25°C-80°C	30°C	нет	есть	вкл.
Выпечка	0:01-2:00	0:20	140°C-170°C	160°C	есть	есть	вкл.
Рыба	0:01-2:00	0:25	160°C-190°C	180°C	есть	есть	вкл.
Мясо	0:01-2:00	1:00	180°C-230°C	200°C	есть	есть	вкл.

Примечание: Если температура установлена выше 210°, функция конвекции будет отключена автоматически.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

- Установите прибор на ровную, сухую и устойчивую поверхность и подключите вилку шнура питания к сети. Прозвучит звуковой сигнал, цифровой дисплей будет отключен, будет работать индикация кнопок «», «РЕЖИМ», «СТАРТ/ОТМЕНА» и «ПРОГРАММА»;

Примечание: Если не нажимать кнопки в течение одной минуты, то мини-печь перейдет в режим ожидания. В этом случае будет включена только индикация кнопки «СТАРТ/ОТМЕНА».

- Откройте дверцу духовки, держась за ее ручку;
- Установите решетку или противень на один из уровней духовки. Если Вы используете решетку, установите противень на нижний уровень для сбора жидкости или крошек, которые могут образоваться при приготовлении продуктов на решетке;

Примечание: для того, чтобы разместить в духовке или достать из духовки решетку или противень, используйте держатель и/или прихватки.

- Разместите продукты на решетке или противне. Продукты можно размещать

как непосредственно на решетке/противне, так и в посуде, разрешенной производителем;

- Закройте дверцу духовки, держась за ее ручку;
- Выберите одну из программ приготовления «РАЗМОРОЗКА», «ВЫПЕЧКА», «РЫБА» или «МЯСО», нажимая на кнопку «ПРОГРАММА» один, два, три или четыре раза соответственно. Загорится индикатор выбранной программы, индикатор работы конвекции, а также один или оба индикатора работы нагревательных элементов (зависит от выбранной программы).

Примечание: Для программ «РАЗМОРОЗКА», «ВЫПЕЧКА», «РЫБА» или «МЯСО» конвекция включена по умолчанию, но конвекцию можно отключить нажатием кнопки «Конвекция».

- После выбора программы на дисплее будет мигать предустановленное значение времени приготовления. Вы можете либо оставить значение по умолчанию, либо установите желаемое время приготовления нажатием кнопок «+» и «-».
- Для изменения температуры приготовления нажмите на кнопку «ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА». Температура приготовления на дисплее будет мигать. Вы можете установить желаемую температуру приготовления при помощи кнопок «+» и «-».
- Нажмите на кнопку «СТАРТ/ОТМЕНА» для начала работы программы. Дисплей покажет оставшееся время до окончания приготовления и температуру нагрева. Индикаторы выбранной программы, конвекции и нагревательных элементов будут гореть.

Примечания:

1. Чтобы остановить работу программы до ее окончания, нажмите кнопку «СТАРТ/ОТМЕНА».
 2. Лампа внутреннего освещения будет гореть все время при включении прибора.
 3. Все кнопки, кроме «СТАРТ/ОТМЕНА», будут заблокированы и разблокируются только после окончания программы приготовления либо ее принудительной остановки.
 4. Вы не можете осуществлять настройку температуры и времени во время работы программы. Для того, чтобы перенастроить данные параметры, необходимо отключить программу с помощью кнопки «СТАРТ/ОТМЕНА» и выполнить настройку заново.
- По окончании времени программы прозвучит звуковой сигнал, и программа отключится;
 - Отключите вилку шнура питания от сети;
 - Достаньте из духовки приготовленное блюдо.

Обязательно используйте держатель для решетки/противня и/или прихватки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Установите прибор на ровную, сухую и устойчивую поверхность и подключите вилку шнура питания к сети. Прозвучит звуковой сигнал, цифровой дисплей будет отключен, будет работать индикация кнопок «», «РЕЖИМ», «СТАРТ/ОТМЕНА» и «ПРОГРАММА»;

Примечание: Если не нажимать кнопки в течение одной минуты, то мини-печь перейдет в режим ожидания. В этом случае будет включена только индикация кнопки «СТАРТ/ОТМЕНА».

- Откройте дверцу духовки, держась за ее ручку;
- При использовании режимов «НАГРЕВ», «ВЕРХНИЙ НАГРЕВ» и «НИЖНИЙ НАГРЕВ» установите решетку или противень на один из уровней духовки. Если Вы используете решетку, установите противень на нижний уровень для сбора жидкости или крошек, которые могут образоваться при приготовлении продуктов на решетке;

Примечание: для того, чтобы разместить в духовке или достать из духовки решетку или противень, используйте держатель и/или прихватки.

- При использовании режима «ВЕРТЕЛ» установите вертел или шашлычницу с предварительно нанизанными продуктами в отверстия для вертела, а противень установите на нижний уровень для сбора жидкости;

Примечание: для того, чтобы разместить в духовке вертел или шашлычницу, используйте держатель для вертела и/или прихватки.

- Закройте дверцу духовки, держась за ее ручку;
- Выберите один из режимов приготовления «ВЕРХНИЙ НАГРЕВ», «НИЖНИЙ НАГРЕВ», «НАГРЕВ» или «ВЕРТЕЛ», нажимая на кнопку «РЕЖИМ» один, два, три или четыре раза соответственно. Загорится индикатор выбранного режима, а также один или оба индикатора работы нагревательных элементов (зависит от выбранного режима).
- После выбора режима на дисплее будет мигать предустановленное значение времени приготовления. Вы можете либо оставить значение по умолчанию, либо установите желаемое время приготовления нажатием кнопок «+» и «-».
- Для изменения температуры приготовления нажмите на кнопку «ВРЕМЯ/ТЕМПЕРАТУРА». Температура приготовления на дисплее будет мигать. Вы можете установить желаемую температуру приготовления при помощи кнопок «+» и «-».
- Вы можете включить отключенную по умолчанию конвекцию. Для этого нажмите на кнопку «КОНВЕКЦИЯ» – на дисплее загорится индикатор конвекции;
- Нажмите на кнопку «СТАРТ/ОТМЕНА» для начала работы режима. Дисплей покажет оставшееся время до окончания приготовления и температуру нагрева. Индикаторы выбранного режима и нагревательных элементов будут гореть. При подключении конвекции – ее индикатор также будет гореть на

дисплее.

Примечания:

1. Чтобы остановить работу выбранного режима до окончания запрограммированного времени приготовления, нажмите кнопку «СТАРТ/ОТМЕНА».
 2. Лампа внутреннего освещения отключается через 10 минут после начала работы и включается за 10 минут до окончания работы.
 3. Все кнопки, кроме кнопки «СТАРТ/ОТМЕНА», будут заблокированы и разблокируются только после окончания приготовления, либо после принудительной остановки.
 4. Вертел станет вращаться автоматически после подтверждения режима «ВЕРТЕЛ» и остановится после окончания времени приготовления.
- По окончании запрограммированного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал и мини-печь отключится;
 - Отключите вилку шнура питания от сети;
 - Достаньте из духовки приготовленное блюдо.

ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

Примечание: Данная функция используется, если Вы хотите, чтобы блюдо было приготовлено к определенному времени. Порядок действий дублируется в зависимости от той программы/режима, которую Вы хотите установить за исключением того, что отсрочка приготовления должны быть установлена до выбора программы/режима и других показателей.

- Установите прибор на ровную, сухую и устойчивую поверхность и подключите вилку шнура питания к сети. Прозвучит звуковой сигнал, цифровой дисплей будет отключен, будет работать индикация кнопок «», «РЕЖИМ», «СТАРТ/ОТМЕНА» и «ПРОГРАММА»;
- Нажмите кнопку «». На дисплее появится отсрочка приготовления - по умолчанию установлено значение 0:10 (10 минут) и загорится индикатор функции «Отложенный старт»;
- Установите желаемую отсрочку приготовления с помощью кнопок «+» и «-». Можно задать значения от 00:01 (1 минута) до 24:00 (24 часа);
- Выберите необходимую программу или режим приготовления и другие параметры (см. раздел «Автоматические программы и режимы приготовления»). На дисплее будет отображено заданное время отсрочки приготовления (время, по истечении которого индикаторы выбранной программы/режима, индикаторы нагревательных элементов, индикатор функции «Отложенный старт», индикатор конвекции (при ее подключении));
- Нажмите кнопку «СТАРТ/ОТМЕНА». Дисплей будет отображать время оставшееся до старта выбранной программы/режима. После окончания этого времени будет запущена выбранная программа/режим и на дисплее будет

отображаться время до окончания приготовления и температура.

Примечание: Лампа внутреннего освещения отключается через 10 минут после начала действия отсрочки приготовления и включается за 10 минут до окончания действия отсрочки приготовления.

Не оставляйте прибор полностью без присмотра на протяжении длительного периода времени на протяжении всего процесса работы.

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, вертел и шашлычницу 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

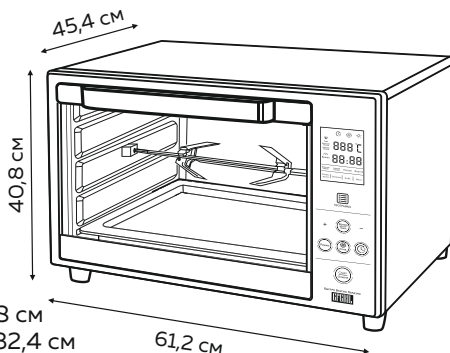
- Во избежание повреждений перевозите прибор только в заводской упаковке.
- После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- 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.

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 течении более долгого времени

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность 2200 Вт
Номинальное напряжение 220-240 В ~
Номинальная частота 50 Гц
Объем духовки 63 л
Номинальная потребляемая мощность
духовки при работе верхних
нагревательных элементов 550 Вт
Номинальная потребляемая мощность
духовки при работе нижних
нагревательных элементов 550 Вт
Вес: 15,2 кг
Внешние размеры (Д*Ш*В): 61,2*45,4*40,8 см
Внутренние размеры (Д*Ш*В): 46,2*39,2*32,4 см
Размер решетки: 45,6*35,4 см
Размер противня: 45,5*35*3 см
Длина шнура питания: 90 см
Материал: пластик, металл, нержавеющая сталь, 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.



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. Запекайте при температуре 180 градусов 25 минут на режиме «НАГРЕВ» + 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. 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» + 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» + конвекция.

Пицца на тортильях

Ингредиенты:

- Лепёшка тортилья – 1 шт.
- Кетчуп – 2 ст. л.
- Помидор – 1 шт.
- Болгарский красный сладкий перец – 1/2 шт.
- Лук фиолетовый – 1/2 луковицы
- Натертый сыр – 200 г
- Моцарелла – 100 г

Приготовление

Готовые лепёшки смазать тонким слоем кетчупа, распределить его по всей поверхности, кроме краев, немного посыпать сыром. Перец, лук, помидоры, нарезать и выложить на пиццу. Последним слоем выложить моцареллу и оставшийся тёртый сыр. Присыпать черным перцем и солью. Выпекать 10–15 минут на 180°C на режиме «ВЫПЕЧКА»

Абрикосовые конвертики

Ингредиенты:

- 1 упаковка слоеного теста
- 4 ст. ложки абрикосового джема
- Яичный желток (сырой, для смазки «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. Запекать при температуре 160 градусов 20 минут на режиме «ВЫПЕЧКА».

Рыба по-средиземноморски

Ингредиенты:

- Скумбрия, треска, навага, дорадо, сибас (на выбор) – 3 тушки
- Соевый соус – 2 ст.л
- Мед – 1 ст.л
- Соль – 1 ст.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 для приготовления маринада смешать соевый соус, мед, соль, рубленый чеснок, перец, сок лимона. Полученным маринадом смазать тушки рыбы и выложить их в глубокий противень (не идет в комплекте). Готовить 20–30 минут, при температуре 180 градусов в режиме «РЫБА». 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. Готовить 20–25 минут, при температуре 180 градусов в режиме «РЫБА». Время запекания зависит от толщины стейков.

Нежный шашлычок

Ингредиенты:

- Мясо (телятина, свинина, и т.д., нарезанные кубиками) – 600г
- Лук–2 шт
- Растительное масло–5 ст. ложек
- Соль–1 ч. ложка
- Чеснок–2 зубчика
- Перец, розмарин, шалфей–0,5 ч. ложки

Приготовление:

Мясо нарезать на кубики. Сложить в миску. Лук нарезать кольцами, чеснок мелко порезать. Добавить розмарин, шалфей, растительное масло, соль, перец. Все перемешать. Добавить к мясу. Все перемешать и оставить на 2 часа в холодильнике. Надеть куски мяса на шампуры шашлычницы (входит в комплект), поместить шашлычницу в духовку мини-печи в специальные отверстия для вертела. Готовить при температуре 180 градусов в течение 30 минут в режиме «ВЕРТЕЛ».

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». Достать курицу из духовки и проверить ее готовность. Курица готова, когда при надрезе вытекает прозрачная жидкость.

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-1 шт
- Петрушка-1 пучок
- 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».

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 «МЯСО». 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**

OPERATION MANUAL

Thank you for buying the electric mini-oven GFGRIL GFOO-7! We sure that it will become your indispensable assistant and will delight you with delicious and useful dishes for many years!

REQUIREMENTS SAFETY REQUIREMENTS

When using an electric mini-oven, the following safety recommendations shall be followed:

- Read the Operating Instructions carefully. Keep the operating manual for the entire service life of the product.
- This device is not intended for industrial and commercial use, only for domestic (home) use.
- The device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities or in the absence of their life experience or knowledge, unless they are under supervision or instructed about the use of the device by the person responsible for their safety.
- Keep a close eye on the children if they are close to the heated stove. Children should not be allowed to contact the appliance, even if it is turned off and disconnected from the network.

Don't let kids play with the stove!

- To avoid electric shock, it is necessary to prevent liquid from entering the cord or fork of the mini-oven.
- Do not allow the electrical cord of the device to hang over the surface of the table or other kitchen furniture, and also touch the hot surface.
- Do not place the device near a gas or electric burner with a heated stove or microwave oven.
- For normal air circulation, it is necessary that during the use of the mini-oven on each of its sides there is a free space of at least 12 cm.
- Make sure that the vents are always clean. Do not place any objects near them. Clean vents periodically from accumulated dust.
- Fire risk increases when the mini-oven comes into contact with flammable materials, including curtains, draping, wallpaper, etc. Do not leave any items on the mini-oven surface when it is on.
- Always first plug the plug into the socket, then turn on the device itself. To disconnect, first turn off the device itself, then already pull the plug out of the socket.
- The device does not use an external timer or control panel.
- The electrical appliance shall not be used for any purpose other than those specified in this manual. Operation, storage and maintenance of the electrical appliance shall be carried out strictly in accordance with this operating manual.
- Do not immerse the electrical appliance, power cord or plug in water or any other liquid. Do not touch the connected and working device with wet hands. Do not use the device near baths, sinks or other containers filled with water.
- Do not use electrical appliances in the open air, in the immediate vicinity of heat sources or in rooms with high humidity.
- Do not use an electrical appliance if there is a risk of fire or explosion, e.g. near

flammable liquids or gases.

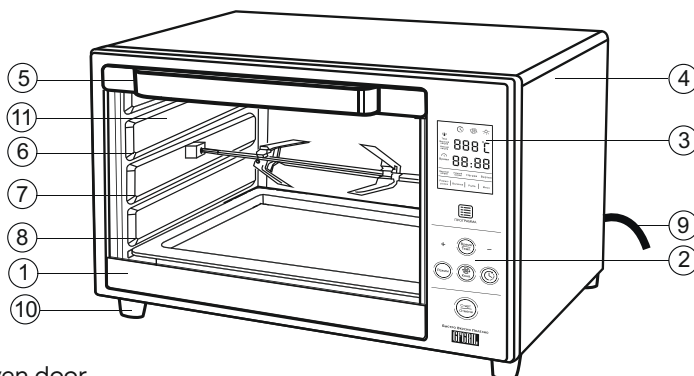
- Before connecting the electrical appliance to the power supply, make sure that the parameters in the network correspond to the values of 220-240 V ~ 50 Hz.
- Before disconnecting the electrical appliance from the mains, make sure that the program is finished or disconnect it by «START/STOP» button.
- When disconnecting the electrical appliance from the network, hold on to the plug, and not to the cord.
- The electrical appliance should always be disconnected from the network if it is not used.
- Also, the electrical appliance must be disconnected from the network in case of any problems, before cleaning and after completion of work. Do not leave the working device unattended!
- When cleaning, do not use a metal sponge, the particles of which can get on the heating element and cause the risk of electric shock.
- Check integrity of power cord and electrical appliance housing. Do not use electrical appliance in case of damages.
- If the power cord is damaged to avoid danger, it shall be replaced by the manufacturer or his agent or a similar qualified person. The power cord is replaced in an authorized service center according to the current rate.
- When disconnecting the electrical appliance from the network, hold on to the plug, and not to the cord.
- Do not place the electrical appliance on unstable surfaces or on electrical appliances such as a refrigerator or on materials such as a tablecloth.
- Do not store any objects on the surface of the electrical appliance.
- Do not cover the operating electrical appliance.
- When using an electrical appliance, it is allowed to use only heat-resistant table wares and metal table wares.
- Do not place foreign objects in the electrical appliance, as well as dishes made of plastic, non-thermal glass, paper, wood and other flammable and brittle materials, as well as products in vacuum packaging. When the oven is not used, only accessories recommended by the manufacturer can be stored in it. The use of accessories not recommended by the manufacturer can lead to injuries and breakdown of the electrical appliance.
- Make sure that products and utensils do not touch the upper and side walls, as this can lead to a fire.
- Do not put the products directly on the heating elements of the oven, use a grill or a pan for this.
- Always keep the inside of the electrical appliance clean.
- Do not move electrical appliance with prepared or finished products. – The temperature of the available surfaces may be high during operation of the device. Do not touch the hot surfaces of the device to avoid burns. Always wear protective heat-insulating gloves or use tacks when removing items from a hot stove.
- Make sure that there is no water on the hot glass of the oven door, because in this case the glass can crack. Open and close the door of the device only by the handle, smoothly and without hitting. Do not put anything on the open door of the electric mini-oven.
- In case of fire in the electric appliance oven during the program operation, turn it off by pressing «START/STOP» button and disconnect it from the power supply.
- This model is designed to operate in a temperate climate with a range of operating

temperatures from 0 to + 40 ° C and a relative humidity of not more than 80%

ATTENTION! Don't use an electrical appliance in a state of alcohol or drug intoxication or in other conditions that interfere with the objective perception of reality, and do not trust the electrical appliance to people in such a state or in such conditions!

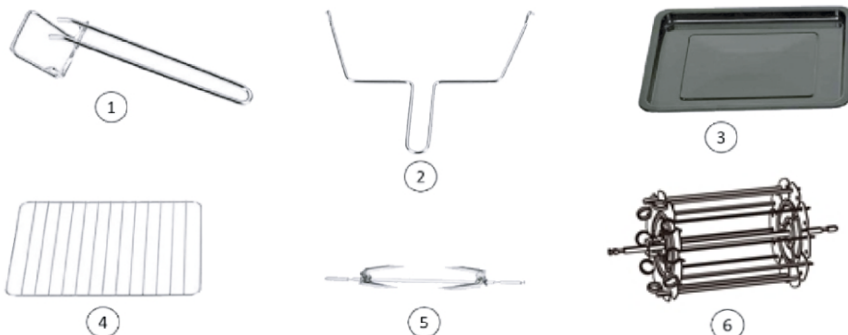
ATTENTION! This operating manual cannot provide for all possible abnormal situations that may arise during the operation of this device. The user must independently observe safety precautions when working with an electrical appliance!

DETAILS AND COMPONENTS

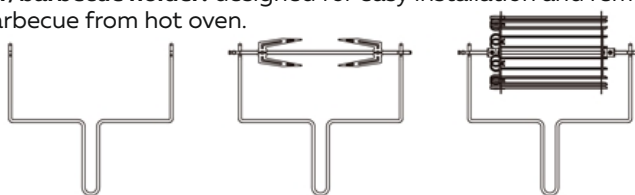


1. Oven door
2. Control panel
3. Display
4. Main case
5. Door handle
6. Upper level of tray installation
7. Middle level of tray installation
8. Lower level of tray installation
9. Power cord
10. Plastic supports
11. Holes for roasting - jack (kebab)

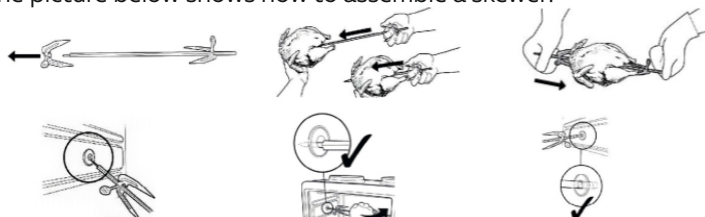
ACCESSORIES



1. **Handle-holder:** designed for installation and removal of tray/grill.
2. **Skewer/barbecue holder:** designed for easy installation and removal of skewer and barbecue from hot oven.

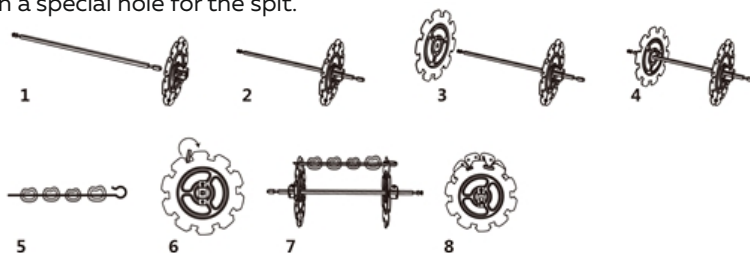


3. **Pan:** designed to prepare various dishes in the wind chamber.
4. **Grille:** used as a separate accessory for cooking.
5. **Skewer:** used in the preparation of grilled chicken, fish and pieces of meat. In order to fix the meat on the skewer, it is necessary:
 - Put a fork on the skewer;
 - Move fork to square base and attach with screw;
 - String meat;
 - Attach the second fork, making sure that the teeth of the fork are fixed against each other.
 - Fasten the sharpened tip of the skewer in the seat on the right side of the mini-oven. The square tip shall be fixed on the left side of the mini-oven. The picture below shows how to assemble a skewer:

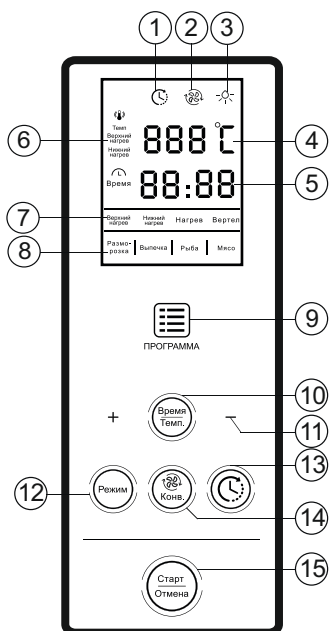


6. **Skewer for kebab:** used to prepare kebab.

The picture shows how to assemble a barbecue. Then install the barbecue inside the oven in a special hole for the spit.



DESCRIPTION OF CONTROL PANEL & DISPLAY



1. «Delayed Start»
2. Convection Performance Indicator
3. Indicator of internal lighting lamp operation
4. Digital annunciator of cooking temperature display
5. Digital annunciator of preparation time
6. Heating element operation indicators
7. Mode indicators
8. Program indicators
9. Program button
10. Time/Tempo button
11. «+» and «-» buttons
12. «MODE» button
13. Button
14. Convection button
15. START/CANCEL button

1. «Delayed Start». LED Indicator notifies that the program/mode is set to delay the start of preparation.

2. Convection Performance Indicator. The LED lights up when one of the cooking programs is started and also notifies you that the fan is connected to the selected cooking mode.

3. Indicator of internal lighting lamp operation

4. Digital annunciator of cooking temperature display. Shows the temperature for the

selected program/mode

5. Digital annunciator of preparation time. Shows the time to finish cooking for the selected program/mode and the time to start cooking when the Delayed Start feature is enabled. The time is displayed in the "hours: minutes" format.

6. Heating element operation indicators. Shows the operation of one or 2x TENs – when selecting a mode or program with the operation of only one heating element (Upper heating or Lower heating), the indicator with the corresponding name will burn, both indicators will burn when selecting a program/mode with the joint operation of heating elements.

7. Mode indicators. Show the selection and operation of one of the modes – Upper heating, Lower heating, Heating or skewer.

8. Program indicators. Show the choice and work of one of the automatic programs – Thawing, Baking, Fish, Meat.

9. Program button. Designed to choose one of the programs – Thawing, Baking, Fish, Meat. One click on the button sets the program «Thawing», 2 presses – «Baking», 3 presses – «Fish», 4 presses «Meat».

10. Time/Tempo button. Pressing the button once makes it possible to adjust the cooking temperature in the selected program/mode. Pressing the button again returns to adjusting the cooking time.

11. "+" and "-" buttons. With these buttons, you can increase (+ button) or decrease (- button) the cooking time and temperature, and set the delay time for the Delayed Start feature.

For time – the «+» button increases, and the «-» button decreases the time value by 1 minutes. When holding the «+» button, the time will increase in increments of 1 minutes to the value of 0:30 (30 minutes), in increments of 5 minutes after the value of 0:30; when holding «-», the time will decrease in increments of 5 minutes to the value of 0:30 (30 minutes), with increments of 1 minutes – from 0:30 to 0.

For temperature – the + button increases, and the button - reduces value of temperature by 1 wasps. At deduction of the + button, temperature will increase with a step to 5°C., at deduction of the button «-» – to decrease with a step to 5°C.

12. "MODE" button. Designed to select one of the cooking modes – Upper heating, Lower heating, Heating, skewer. One click of the button sets the mode «Upper heating», 2 presses – «Lower heating», 3 presses – «Heating», 4 presses «Skewer».

13. Button «» Enables the Delayed Start feature to set the lead time from 0:01 (1 minute) to 24:00 (24 hour). The postponement time is set until any program is selected. By default (pressing the button «»), the preparation delay is 0:10 (10 min). You can change this value using the + and - buttons.

14. Convection button. Used to turn on convection for «UPPER HEATING», «LOWER HEATING», «HEATING» and «SKEWER» programs.

15. START/CANCEL button. Is used to activate the selected automatic program /cooking mode or to cancel them.

PREPARATION FOR USING

Before the first use of the mini-oven, it is recommended to warm it up to eliminate production dust and other contaminants. Before turning on, make sure that the oven is empty inside (dishes or accessories are not installed, the product does not lie).

1. Remove all labels and packaging material (if any existed);
2. Remove all accessories supplied with the kit and wash them using a dishwasher and soft cloth or sponge. Do not use metal cleaning products and abrasives as this can damage the coating;
3. Dry all accessories;
4. Carefully wipe the internal and external surfaces of the electrical appliance with dry cloth;
5. Install the device on a flat, dry and stable surface and connect the power cord plug to the mains. A beep will sound. Illumination of «START/CANCEL», «MODE», «» and «PROGRAM» buttons is illuminated;
6. Select «HEATING» mode using «MODE» button. Display, «HEATING» mode indicator and «UPPER HEATING» and «LOWER HEATING» heating elements operation indicators are lit. The cooking time on the display will blink. For HEAT mode, the default time is 0:20 (20 minutes) and the temperature is 220 °C.
7. Change the time to 10 minutes and the temperature to 230 °C. For a manual change in temperature and time in the selected mode, see Description of Display and Control Panel.
8. Click the START/CANCEL button. The mini-oven will start operating and shut down after 10 minutes, notifying the end of operation with an audio signal;
9. Allow the instrument to cool;
10. Carefully wipe the internal and external surfaces of the electrical appliance with dry cloth;
11. The device is ready for use.

ATTENTION! At the first start of the mini-oven, smoke may be released, and an odor may appear. This is not a danger and is not a sign of failure of the device. A few minutes after turning on, the smoke and smell will disappear.

AUTOMATIC PROGRAMS AND PREPARATION MODES

You have 4 automatic programs and 4 preset cooking modes designed for various cooking methods. Detailed description of preparation programs, as well as ranges of changes of time and temperature values for each program/mode are given in the below:

Name of programm	Range of choosing (hours: minutes)	Time (hours: minutes)	Range of temperature	Temperature default	Upper heating	Lower heating	Convection
Upper heating	0:01-2:00	0:45	80°C-200°C	180°C	+	-	OFF
Lower heating	0:01-2:00	1:00	80°C-200°C	160°C	-	+	OFF
Heating	0:01-2:00	0:20	80°C-230°C	220°C	+	+	OFF
Skewer	0:01-2:00	0:45	80°C-200°C	180°C	+	-	OFF
Defrost	0:01-10:00	0:40	25°C-80°C	30°C	-	+	ON
Baking	0:01-2:00	0:20	140°C-170°C	160°C	+	+	ON
Fish	0:01-2:00	0:25	160°C-190°C	180°C	+	+	ON
Meat	0:01-2:00	1:00	180°C-230°C	200°C	+	+	ON

Note: When the temperature is set higher than 210°, the convection function will be off automatically.

USE AUTOMATIC PROGRAMS

- Install the device on a flat, dry and stable surface and connect the power cord plug to the mains. The sound signal will sound, the digital display will be turned off, the indication of the buttons «C», «MODE», «START/CANCEL» and «PROGRAM» will work;

Note: If you do not press the buttons for one minute, the mini-oven will go into standby mode. In this case, only «START/CANCEL» button indication will be enabled.

- Open the door of the oven, holding on to its handle;
- Place the grill or pan on one of the oven levels. If you are using a grill, place a bow bar on the lower level to collect liquid or crumbs that can form when cooking products on the grill;

Note: Use a holder and/or tacks to place a grill or a pan in the oven or to remove it from the oven.

- Place the products on a grille or tray. Products can be placed either directly on the grill/tray or in dishes authorized by the manufacturer;
- Close the door of the oven, holding on to its handle;
- Select one of the «DEFROST», «BAKING», «FISH» or «MEAT» preparation programs by pressing the «PROGRAM» button one, two, three or four times, respectively. The selected program indicator, convection performance indicator, and one or both heating element performance indicators are lit (depending on the selected program).

Note: for «DEFROST», «BAKING», «FISH» and «MEAT» programs, convection ON is default, but you can turn off the convection by press «Convection» button.

- After selecting the program, the preset cooking time will flash on the display. You can either leave the default value or set the desired cooking time by pressing the «+» and «-» buttons.
- To change the cooking temperature, press the «TIME/TEMPERATURE» button. The cooking temperature on the display will blink. You can set the desired cooking temperature using the «+» and «-» buttons.
- Click the START/CANCEL button to start the program. The display will show the remaining time to the end of cooking and the heating temperature. The indicators of the selected program, convection and heating elements will burn.

Notes:

1. To stop the program before it ends, click START/CANCEL.
 2. The internal lighting lamp will be turned on all the time as the oven is turned on.
 3. All buttons except «START/CANCEL» will be locked and unlocked only after completion of the preparation program or its forced stop.
 4. You cannot adjust temperature and time while the program is running. To reconfigure these settings, you must disable the program using the START/CANCEL button and reconfigure.
- At the end of the program time, an audio signal will sound, and the program will turn off;
 - Disconnect the power cord plug from the mains;
 - Remove the cooked dish from the oven;

Be sure to use the grille/pan holder and/or tack holder

USING DAMPENING MODES

- Install the device on a flat, dry and stable surface and connect the power cord plug to the mains. The sound signal will sound, the digital display will be turned off, the indication of the buttons «», «MODE», «START/CANCEL» and «PROGRAM» will work;

Note - If you do not press the buttons for one minute, the mini-oven will go into standby mode. In this case, only «START/CANCEL» button indication will be enabled.

- Open the door of the oven, holding on to its handle;
- When using «HEATING», «UPPER HEATING» and «LOWER HEATING» modes, install the grill or pan on one of the oven levels. If you are using a grill, place a bow bar on the lower level to collect liquid or crumbs that can form when cooking products on the grill;

Note: Use a holder and/or tacks to place a grill or a pan in the oven or to remove it from the oven.

- When «SKEWER» mode is used, install the trochanter or barbecue with products in the skewer holes, and install the tray on the lower level for liquid collection;

Note: To place a skewer or barbecue in the oven, use a trochanter and/or tack holder.

- Close the door of the oven, holding on to its handle;
- Select one of «UPPER HEATING», «LOWER HEATING», «HEATING» or "SKEWER" cooking modes by pressing «MODE» button one, two, three or four times respectively. The selected mode indicator is lit, as well as one or both heating element operation indicators (depending on the selected mode).
- After selecting the mode, the preset cooking time will flash on the display. You can either leave the default value or set the desired cooking time by pressing the «+» and «-» buttons.
- You can enable default convection disabled. To do this press «CONVECTION» button – convection indicator is lit on the display;
- Press the START/CANCEL button to start the mode. The display will show the remaining time to the end of cooking and the heating temperature. Indicators of the selected mode and heating elements will be lit. When convection is connected, its indicator will also light on the display.
- To change the cooking temperature, press the «TIME/TEMPERATURE» button. The cooking temperature on the display will blink. You can set the desired cooking temperature using the «+» and «-» buttons.

Notes!

1. To stop the selected mode until the programmed cooking time is over, press the START/CANCEL button.
 2. The internal lighting lamp is switched off 10 minutes after the start of operation and turned on 10 minutes before the end of operation.
 3. All buttons except «START/CANCEL» button will be locked and unlocked only after cooking is finished or after forced stop.
 4. The trochanter will rotate automatically after confirming the «TROCHANTER» mode and will stop after the cooking time is over.
- At the end of the programmed cooking time, a sound signal will sound and the mini-oven will turn off;
 - Disconnect the power cord plug from the mains;
 - Remove the cooked dish from the oven.

DELAYED START FEATURE

Note: This feature is used if you want the dish to be prepared for a certain time. The procedure is duplicated depending on the program/mode that you want to set except that the preparation delay must be set before selecting the program/mode and other indicators.

- Install the device on a flat, dry and stable surface and connect the power cord plug to the mains. The sound signal will sound, the digital display will be turned off, the indication of the buttons «», «MODE», «START/CANCEL» and «PROGRAM» will

work;

- Click the «  » button. The display will show the preparation delay - the default is 0:10 (10 minutes) and the Delayed Start indicator will light up;
- Set the desired postponement using the «+» and «-» buttons. You can specify values from 00:01 (1 minute) to 24:00 (24 hour);
- Select the necessary program or cooking mode and other parameters (see section "Automatic programs and cooking modes"). The display will show the specified time of the preparation delay (the time after which the selected preparation program or mode will be started), as well as the indicators of the selected program/mode, indicators of heating elements, the indicator of the function "Delayed start," the indicator of convection (when connected);
- Press the START/CANCEL button. The display will display the remaining time until the selected program/mode starts. After this time, the selected program/mode will be started and the time to the end of cooking and temperature will be displayed.

Note: The internal lighting lamp is switched off 10 minutes after the start of the delay operation and turned on 10 minutes before the end of the delay operation.

Do not leave the device completely unattended for a long period of time throughout the entire process.

CLEANING AND CARE

- Turn off the mini-oven and allow it to cool completely before cleaning; - Do not use abrasive cleaning agents as they will damage the finish. Simply wipe the outer surface with a clean wet cloth and dry thoroughly. Apply the cleaning agent to the fabric rather than directly to the surface of the oven. Do not use force when cleaning in the Control Panel area, as this can erase text from buttons over time.
- Use wet soap cloth or sponge to clean the inner walls and bottom of the oven. Never use aggressive abrasive or caustic products, including oven cleaning aerosols. This can damage the surface of the oven. Never use steel sponges for oven or accessories.
- Grill, pan, skewer and barbecue should be washed manually in hot water, or use a nylon sponge or nylon brush with a small amount of liquid detergent.
- Always clean the bottom of the inner chamber of the mini-oven after each use. Excess food particles can cause combustion and will be difficult to remove afterwards.
- The top of the oven should be cleaned regularly of fat, which can accumulate after cooking fatty foods. This will prevent smoke formation in the oven during subsequent use.
- In case of severe contamination of the inner walls and door of the oven, use a small amount of detergent, after which carefully remove it together with contaminants using a wet cloth or sponge and wipe dry.

Note: Do not use abrasive cleaning agents, metal brushes and other items that may damage the coating of the appliance and accessories to clean the appliance.

STORAGE AND TRANSPORTATION RULES

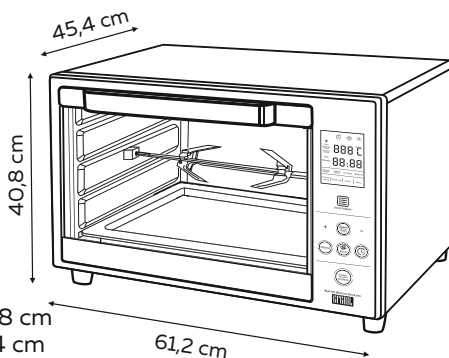
- To avoid damage, carry the device only in the factory package.
- After the device is transported or stored at a reduced temperature, it must be kept at room temperature for at least two hours.
- Clean and dry all parts of the instrument before storing and re-operating.
- It is recommended to store the device in a dry cool place, inaccessible to children and animals, at a temperature of + 0 to + 40 ° C and a relative humidity of not more than 80%.
- When transporting, loading, unloading and storing an article, the following requirements shall be applied in addition to those specified in the operating manual:
 - it is forbidden to subject the article to significant mechanical loads, which can lead to damage to the article and/or violation of its packaging;
 - avoid ingress of water and other liquids on the product package.
- Before transporting or transferring to storage at a negative temperature, which was in operation, the product must be ensured that there is no water in the product. All surfaces of the article shall be dry. Protect the product from significant temperature differences and direct sunlight.

FAULT TABLE

Fault	Reason	Solution
Oven don't turn on	There is no voltage in the network	Connect mini-oven to a known power network
	Cord plug isn't tightly connected to socket	Check that the mini oven is properly connected
The working indicator of oven burn, but the heating function don't work	Heating element temperature not set	Set the heating level to not less than 100°C
During the work appears strange smell	New device	With the first inclusions, a strange smell can provide the cooking process. It will disappear after few usings.
	Particles of ingredients hit the heating element	To prevent such situation when preparing dishes on the grill, install a bow on the lower level of the mini-oven
Food were burn burned, but not completely baked	Ingredients cut into too large pieces	Cut ingredients smaller and cook at the lower temperature for a longer time

SPECIFICATIONS

Power 2200 W
Rated voltage 220-240 V ~
Nominal frequency 50 Hz
Oven volume 63 l
Rated power consumption of the oven during operation of the upper heating elements 550W
Rated power consumption of oven during operation of lower heating elements 550 W
Weight: 15.2 kg
External dimensions (L*W*H): 61,2*45,4*40,8 cm
Internal dimensions (L*W*H): 46,2*39,2*32,4 cm
Grid size: 45,6*35,4 cm
Tray size: 45,5*35*3 cm
Power Cord: 90 cm
Material: plastic, metal, stainless steel, glass
Furnace Inner Coating: Galvanized Steel



The Manufacturer reserves the right to change parts of the product without prior notice for different schedule lines without affecting the basic technical parameters of the product. This can entail changes in the weight and dimensions of the product, but not more than +\ - 5-10%.

Disposal

Improper disposal of electrical appliances causes irreparable damage to the environment. Do not discard faulty electrical appliances along with household waste. For this purpose, contact the dedicated electrical appliance disposal point. Addresses of household appliances reception points for recycling can be obtained from municipal services of your city.



Potato slices in a rustic way

Ingredients:

- Potatoes – 0.5 kg
- Vegetable oil – 2 tablespoons
- Turmeric, Provence herbs, sweet red paprika – 0.5 h spoons
- Dill greens – 1 bundle
- Garlic – 2 cloves
- Salt

Cooking:

Cut crude potatoes into slices. Mix spices and vegetable oil. Put the potato slices on a tray. 5 minutes before you are ready to sprinkle with a mixture of greens and garlic. Bake at a temperature of 180 degrees 25 minutes in «HEAT» mode + convection. Before 5 minutes you are ready to sprinkle with a mixture of greens and garlic.

Zucchini Parmesan

Ingredients:

- Zucchini (zucchini) – 4 pcs.
- Coriander or other dried grass – 1 pp.
- Parmesan cheese – 4 st.l.
- Olive oil
- Coarse salt

Cooking:

Cut the zucchini along for 2 halves. Pour olive oil into a bowl. Place it on the tray. Dip each half of the zucchini in oil on both sides and put on a pan. Rub the Parmesan and mix it with the coriander. Sprinkle zucchini with the obtained mixture. Add some coarse salt on top. Bake at a temperature of 180 degrees 15 minutes in «HEAT» mode + convection.

Eggplant baked with tomatoes and cheese

Ingredients

- Eggplant – 500 g.
- Tomatoes – 350 gr.
- Cheese – 100 gr.
- Garlic – 3 cloves
- Salt
- Pepper

Cooking:

Cut the eggplant into circles about 1 cm thick, so that the eggplant does not taste bitter, salt well and soak in a bowl of water for 30 minutes. Then wash the eggplant in cold water. Cut the tomatoes into circles. Finely chop the garlic. Grate the cheese on a small grater. Put the eggplant on a tray, grease each circle with garlic. Put tomatoes on eggplants, salt a little, cross. Sprinkle with cheese, put in the oven. Bake at a temperature of 180 degrees for 20 minutes in «HEAT» mode + convection.

Pizza on tortillas

Ingredient:s

- Tortilla cake - 1 pc.
- Ketchup - 2 tbsp.l.
- Tomato - 1 pc.
- Bulgarian red sweet pepper - 1/2 pcs.
- Purple onion - bulb 1/2
- Grated cheese - 200 g
- Mozzarella - 100 g

Cooking:

Grease the finished cakes with a thin layer of ketchup, distribute it over the entire surface, except for the edges, sprinkle a little with cheese. Pepper, onions, tomatoes, cut and put on pizza. Put the last layer of mozzarella and the remaining grated cheese. Sprinkle with black pepper and salt. Bake for 10-15 minutes at 180 ° C in «BAKING» mode.

Apricot converters

Ingredients:

- 1 laminated dough package
- 4 tbsp. spoons apricot jam
- Egg yolk (raw, for greasing «converts»)

Cooking:

Roll out the dough and cut into equal parts Spread the jam into every part. Wrap the dough edges over the jam and pinch the ends with wet fingers. Grease the surface of the converts with a confectionery brush with egg yolk and make a slit in the middle of each converter with a knife. Bake at a temperature of 160 degrees 20 minutes in «BAKING» mode.

Mediterranean fish

Ingredients:

- Mackerel, cod, navaga, dorado, sibas (to choose from) - 3 carcasses Soy sauce - 2st.l
- Honey - 1 st.l.
- Salt- 1Art. L.
- Olive oil - 2 st.l.
- White wine - 100 ml.
- Lemon juice Garlic - 4 cloves
- Pepper

Cooking:

Wash the carcasses of the fish, make several transverse incisions. Garlic and herbs can be placed in the incisions. For marinade preparation mix soy sauce, honey, salt, chopped garlic, pepper, lemon juice. Grease the fish carcasses with the obtained marinade and put them in a deep pan (not included). Cook for 20-30 minutes, at a temperature of 180 degrees in «FISH» mode. Baking time depends on the size of the fish. Carcasses can be covered with coarsely chopped lemon, it will give the fish a pleasant shade of citrus.

Baked salmon steaks in Norwegian

Ingredients:

- Salmon steaks - 4 pieces
- Salt

- Pepper

Cooking:

Clean and dry the steaks carefully. Sprinkle with salt and pepper. Grease the top of the steaks with butter. Put on a tray. Cook for 20-25 minutes at a temperature of 180 degrees in «FISH» mode. The baking time depends on the thickness of the steaks.

Gentle kebab

Ingredients:

- Meat (veal, pork, etc., cut into cubes) - 600 g
- Onion-2 pcs
- Vegetable oil-5 tbsp. spoons
- Salt-1 teaspoon
- Garlic-2 cloves
- Pepper, rosemary, sage-0.5 teaspoons

Cooking:

Cut the meat into cubes. Fold into a bowl Cut the onions into rings, finely cut the garlic. Add rosemary, sage, vegetable oil, salt, pepper. Mix everything. Add to meat. Stir everything and leave for 2 hours in the refrigerator. Put pieces of meat on barbecue shampoos (included), place the barbecue in the oven of a mini-oven in special holes for spit. Cook at a temperature of 180 degrees for 30 minutes in «VERTEL» mode.

Chicken grill on a skewer

Ingredient:s

- Chicken - 1 kg.
- Garlic - 3 cloves
- Salt
- Pepper
- Spices - to taste
- 2 tbsp. spoons vegetable oil

Cooking:

Wash and dry the chicken. Mix vegetable oil, salt, pepper and condiments. Coat the chicken with the obtained mixture. Nan the carcass on the trochanter. Place the trochanter in the oven of the mini-oven in special holes for the trochanter. Cook at a temperature of 200 degrees for 50-60 minutes in «VERTEL» mode. Get the chicken out of the oven and check its readiness. The chicken is ready when a clear liquid flows out during the incision.

Stuffed mushrooms "Portobello" with ham

Ingredients:

- Fresh mushrooms (if you use champignons, choose the largest ones) -12 pcs.
- Boiled ham-50 g
- Grated cheese-50 g
- Egg-1 pcs
- Parsley-1 bundle
- Salt, pepper

Cooking:

Thoroughly wash the mushrooms, cut the legs and chop them (legs) together with ham and parsley. Add cheese and egg, salt and pepper to taste and mix well. Put the hats on the pan and fill them with the prepared mixture. Bake at 180 degrees for 15 minutes in

"HEAT" mode.

Torro beef steak

Ingredients:

- Beef blade 600 gr.
- Ground black pepper, coriander, hot red pepper, thyme
- Olive oil
- Salt

Cooking:

Cut the beef blade into serving pieces, 3 cm thick. Mix spices and salt, thoroughly grate the pieces with the mixture. Leave to marinate for 30-40 minutes at room temperature. Fry beef pieces on both sides in a pan until a blush crust appears. Put the steaks on a grid of a mini-oven, lubricated with vegetable oil. Bake at 200 degrees for 15-20 minutes in «MEAT» mode. After baking, take the steaks out of the oven, put them on a dish and wrap the dish with foil, leave the meat to «rest» for 5-10 minutes, then serve on the table.

**MORE AVAILABLE RECIPES IN THE SECTION
"RECIPES" ON THE SITE WWW.GFGRIL.RU**

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: «Кингда Импорт Энд Экспорт Трейдинг Лимитед Оф Жонгшан» Адрес: Китай, комната 202, 23, дорога Наньянь, Чжуншань, провинция Гуандун 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.
--	---

WARRANTY CARD

Warranty Terms 1. If a fault is detected during the Warranty Period, the Product shall be exchanged with the retailer that sold the Product. 2. Warranty replacement shall be carried out if the warranty ticket is filled in and subject to the operating rules described in the instruction manual. 3. Product warranty does not apply in the following cases: - mechanical damages; - failure of the article due to ingress of foreign objects and liquids, insects, etc.; - use of the article in conditions and modes other than domestic. 4. The warranty does not apply to accessories and components. 5. The warranty also loses force if during the warranty period the repair of the faulty product was carried out by non-authorized persons. 6. The warranty period is 1 year. 7. The service life is 3 years. The date of manufacture is indicated on the package.. Manufacturer: «Kingda Import & Export Trading Limited Of Zhongshan» Address: Room 202, 23,nan'an Rd, Shiqi, Zhongshan, Guangdong, China Importer/Authorized Organization: LLC «PALLADA» 111675 Moscow, Rudnevka Street, House 4, P IV K 1.2 OF 1 RM 2/5, Russia Customer Service: www.gfgril.ru, +7 (495) 645-16-93 The product certified 	Warranty card Product: _____ Model: _____ Date of sale: _____ Selling company information: _____ Product received, claims against configuration and appearance I do not mean, I agree with the terms of the guarantee. F.I.O. and buyer's signature: Opened the package, checked it and sold it. F.I.O. of the seller: Stamp
--	---