

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Мини-печи GFGRIL
GFO-40 HOT PLATES

2 конфорки, вертел,
шашлычница, коврик для выпечки



СМОТРИТЕ ВИДЕОРОЛИКИ С РЕЦЕПТАМИ НА
WWW.YOUTUBE.COM ПО ЗАПРОСУ «GFGRIL»
БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ
«КНИГА РЕЦЕПТОВ» НА САЙТЕ

 **#GFGRIL**

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

GFGRIL

www.gfgril.ru

Инструкция по использованию

Благодарим Вас за покупку электрической печи GFGRIL! Надеемся, она станет Вашим незаменимым помощником и порадует Вас вкусными и полезными блюдами.

Внимание! При использовании электрической мини-печи необходимо руководствоваться следующими рекомендациями по безопасности:


- Внимательно изучите инструкцию по эксплуатации.
- Не дотрагивайтесь до горячей поверхности. Пользуйтесь прибором, касаясь только регуляторов, ручек и кнопок.
- Внимательно следите за детьми, если они находятся поблизости с разогретой 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 используйте прибор в случае повреждения вилки или шнура, а также, если в работе прибора произошел сбой или сам прибор был поврежден.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к травмам.
- 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.
- Перед очисткой необходимо выключить прибор из розетки и дождаться, когда все его части остынут. Также рекомендуется выключать прибор из розетки, если он не используется.
- При чистке печи не используйте металлическую губку, частички которой могут попасть на нагревательный элемент и вызвать риск электрического удара.
- 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.
- Повышенные меры предосторожности необходимы при использовании контейнеров, сделанных не из стекла и металла.
- В печку нельзя помещать следующие материалы: картон, пластик, бумагу и др.
- Когда печь не используется, в ней можно хранить только аксессуары, рекомендованные производителем.
- Всегда сначала подключайте вилку в розетку, затем включайте сам прибор. Для отсоединения сначала выключите сам прибор, затем уже выдерните вилку из розетки.
- Всегда надевайте защитные теплоизолирующие перчатки или используйте прихватки, когда извлекаете предметы из горячей печки.
- Данный прибор имеет дверцу из закаленного стекла, которое отличается большой

прочностью. Даже если закаленное стекло разобьется, осколки не будут острыми. Старайтесь не допускать трещин и царапин.

- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Используйте прибор только по назначению.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Во время работы корпус и дверцы печи могут нагреваться.
- Не ставьте никаких предметов на открытую дверцу печи.
- Прибор не предусматривает использования внешнего таймера или пульта управления.
- Прибор не приспособлен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также теми, кто не имеет достаточно знаний и практики, если они не проинструктированы людьми, ответственными за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с печью.
- Заменить поврежденный шнур печи может только производитель, авторизованная сервисная служба или любой другой сервисный центр.
- Сохраняйте инструкцию на весь срок эксплуатации!

Перед началом использования

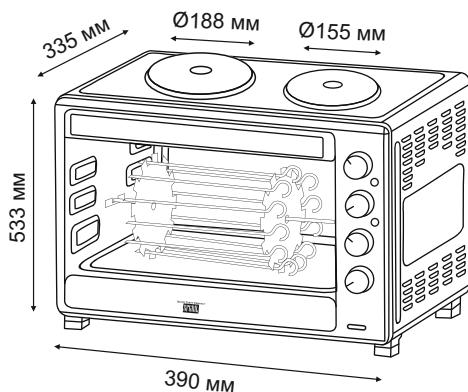
Перед тем, как использовать прибор в первый раз:

- Изучите все необходимые инструкции.
- Удалите наклейки с поверхности корпуса.
- Убедитесь, что все регуляторы находятся в выключенном положении.
- Протрите дверцу, внутренние части и внешнюю поверхность печи влажной губкой с мягким моющим средством.
- Перед использованием тщательно просушите все части печи.
- Вставьте вилку в розетку электросети, прибор перейдет в режим ожидания. Внимание! После установки всех комплектующих мы рекомендуем включить печку на максимальную температуру на 3-4 минуты и режим , чтобы убедиться, что печка не содержит остатков масла, сохранившихся после производства.

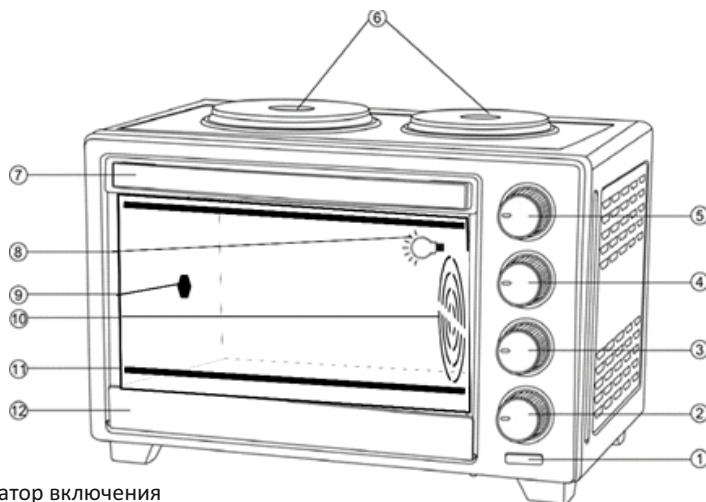
ПРИМЕЧАНИЕ: При самом первом включении мини-печи допускается появление небольшого количества дыма и постороннего запаха.

Технические характеристики

Модель: GFO-40 HOT PLATE
Напряжение: 220 - 240 В ~ 50 - 60 Гц
Мощность: 1600 Вт
Мощность большой конфорки: 1000 Вт
Мощность маленькой конфорки: 700 Вт
Объем: 38 литров
Вес: 10 кг
Вес большой конфорки: 1,3 кг
Вес маленькой конфорки: 0,9 кг
Размеры (В*Ш*Г): 533 мм * 390 мм * 335 мм
Диаметр большой конфорки: 188 мм
Диаметр маленькой конфорки: 155 мм
Размер коврика: 34 x 24 x 0,2 см
Материал: пластик, металл, стекло



Детали и элементы печи

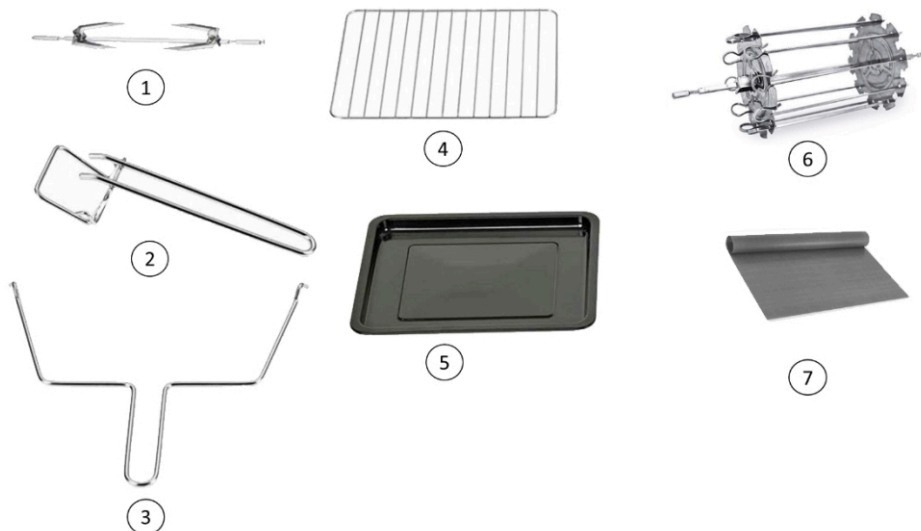


- 1 Индикатор включения
- 2 Регулятор режимов
- 3 Регулятор температуры внутри духовки
- 4 Регулятор температуры маленькой конфорки
- 5 Регулятор температуры большой конфорки
- 6 Конфорки диаметром 188 мм и 155 мм
- 7 Ручка дверцы
- 8 Лампочка внутренней подсветки
- 9 Крепление для вертела и шашлычницы
- 10 Вентилятор конвекции
- 11 Нагревательный элемент
- 12 Нижняя рама дверцы

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО



Дополнительные аксессуары



1. Вертел: используется в приготовлении курицы-гриль и других видов мяса
2. Ручка-держатель: предназначена для установления и извлечения противня/ решетки
3. Держатель для вертела
4. Решетка: используется для приготовления тостов и блюд в термостойкой посуде
5. Противень: предназначен для приготовления различных блюд в духовой камере
6. Шашлычница: используется для приготовления шашлыка
7. Коврик для выпечки

Перед использованием печи рекомендуется:

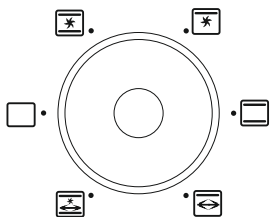
1. Прочитать все инструкции в этом руководстве.
2. Убедиться, что печь отключена от электросети и регулятор режимов установлен в положение ВЫКЛ.
3. Вымыть все принадлежности в горячей мыльной воде.
4. Тщательно высушить все комплектующие и собрать их. Включить печь в розетку.

Установить печь на 250 ° С в режиме верхнего и нижнего нагрева приблизительно на 15 минут для устранения запаха термоизоляции.




ВНИМАНИЕ! При самом первом включении допускается появление небольшого количества дыма и постороннего запаха.


Регулятор режимов



- Положение ВЫКЛ - все нагревательные элементы отключены.
- Режим выпечки. Работают 2 верхних и 2 нижних нагревателя с вентилятором, который осуществляет непрерывную циркуляцию горячего воздуха, вследствие чего можно готовить пищу сразу на нескольких противнях, что позволяет запекать, жарить и тушить пищу внутри духовки. Установите необходимую температуру нагрева с помощью регулятора температуры духовки. Рекомендуется предварительно разогреть духовку за 5 минут до выпечки. Включите это в общее время выпекания. Установите регулятор режимов в положение с указанным значком. Индикатор питания загорится, начнется процесс выпекания. Чтобы остановить выпекание, поверните регулятор режимов в положение ВЫКЛ. Всегда проверяйте готовность за 10 минут до окончания рекомендуемого времени приготовления. Используется для хлебобулочных изделий, требующих потемнения или образования корочки, таких как булочки и пирожки, а также жаркое и птица.
- Режим прожарки. Работают 2 верхних нагревательных элемента и вентилятор. Два верхних нагревателя способствуют образованию поджаристой корочки. Совместно с функцией конвекции осуществляется непрерывная циркуляция горячего воздуха, вследствие чего можно готовить пищу сразу на нескольких противнях. Используется для приготовления рыбы, стейков, птицы, свиных отбивных. Поставьте противень на средний или на нижний уровень высоты. Установите необходимую температуру нагрева с помощью регулятора температуры духовки. Установите регулятор режимов в положение с указанным значком. Загорится индикатор питания и начнется процесс прожарки. Чтобы прекратить процесс прожарки переведите ручку регулятора режимов в положение ВЫКЛ.
- Режим духовки. Работают одновременно 2 верхних и 2 нижних нагревательных элемента, что позволяет жарить и тушить пищу внутри духовки. Установите прилагаемый противень или решетку в любое положение. Установите необходимую температуру нагрева с помощью регулятора температуры духовки. Рекомендуется предварительно разогреть духовку за 5 минут до готовки, включите это время в общее время готовки. Поверните регулятор режимов в положение с указанным значком. Загорится индикатор питания и начнется процесс готовки. Чтобы остановить готовку, поверните регулятор режимов в положение ВЫКЛ.

При приготовлении свежей пиццы поместите противень в духовку на средний уровень высоты. При приготовлении замороженной пиццы поставьте пиццу прямо на решетку на средний уровень высоты. Для курицы или других крупных продуктов противень может быть установлен на средний уровень высоты. Для сушки фруктов и грибов (дегидратации) также используйте настройки режима духовки.

 Режим вертела для гриля или шашлычницы. Работают 2 верхних нагревателя и вертел или шашлычница. Поместите курицу на вертел или мясо на шашлычницу, как показано на рисунках. Поместите квадратные наконечники с двух сторон вертела в специальные отверстия внутри печи. Закройте духовку и установите необходимую температуру нагрева с помощью регулятора температуры духовки. Установите регулятор режимов на указанный символ. Загорится индикатор питания. После завершения приготовления, поверните регулятор режимов в положение ВЫКЛ.

 Режим вертела для гриля или шашлычницы с конвекцией. Работают 2 верхних и 2 нижних нагревателя, вентилятор и вертел/шашлычница. Этот режим используется при приготовлении объемных блюд, например, крупной птицы или больших кусков мяса. Вертел помогает вращать блюдо относительно нагревательных элементов, а горячий воздух распределяется конвекционным вентилятором, прогревая продукт ещё равномернее. Поместите курицу на вертел или мясо на шашлычницу, как показано на рисунках. Поместите квадратные наконечники с двух сторон вертела в отверстия внутри печи. Закройте духовку и установите необходимую температуру духовки, вращая регулятор температуры. Затем поверните регулятор режимов в положение с указанным значком. Загорится индикатор питания, начнется процесс приготовления.

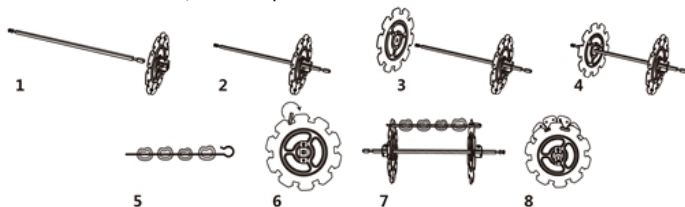
Для того, чтобы зафиксировать мясо на вертеле необходимо:

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

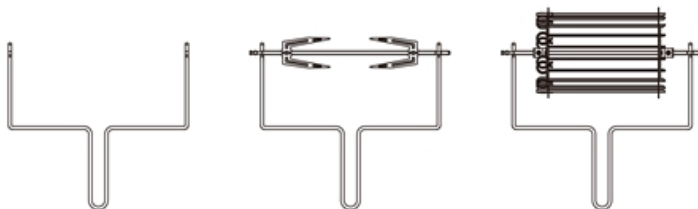
На рисунке ниже показано, как собрать вертел:



На рисунке ниже показано, как собрать шашлычницу. После чего установка шашлычницы выполняется также, как и вертела.

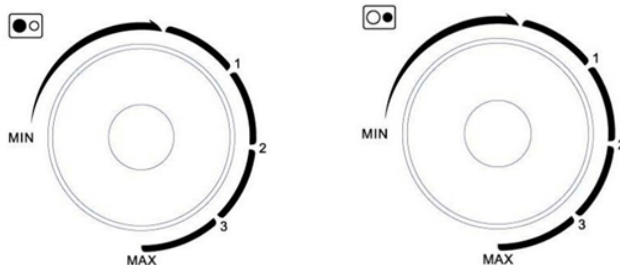


Держатель вертела/шашлычницы: предназначен для установки и извлечения вертела и шашлычницы



Для удобства используйте держатель для вертела, чтобы извлечь вертел или шашлычницу из горячей духовки.

Использование конфорок

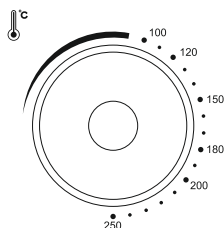


Работает левая (большая) конфорка. Установите нужный нагрев большей конфорки (от минимальной температуры MIN, 1,2,3 до максимальной температуры MAX), повернув регулятор конфорки с соответствующим значком.

Работает правая (меньшая) конфорка. Установите нужный нагрев меньшей конфорки (от минимальной температуры MIN, 1,2,3 до максимальной температуры MAX) повернув регулятор конфорки с соответствующим значком.

Регулятор температуры

Вы можете выбрать температуру от 100 до 250°C.



Индикатор включения: красная лампа на корпусе печи горит в том случае, если установлен регулятор режимов.

Внутреннее освещение печи: лампа внутри печи загорается, если установлен регулятор режимов. Подсветка отключается после поворота регулятора режимов в положение ВЫКЛ.

Коврик для выпечки: Выполнен из жаропрочного политетрафторэтилена (тефлона), не впитывает запахи и жиры, поэтому одним ковриком можно смело пользоваться для разных блюд. Именно благодаря антипригарному коврику пища не прилипает к посуде и не пригорает. Коврик многоразовый, отличная замена бумаги для выпечки. Используйте коврик, положив его на противень или решетку.



Как пользоваться

1. Для использования духовки установите температуру приготовления от 100 до 250°C, поворачивая регулятор температуры (3) по часовой стрелке.
2. Для того, чтобы включить духовку выберите режим работы, повернув регулятор режимов духовки (2) в требуемое положение. Загорится индикатор включения, показывая, что печь начала свою работу.
3. Выберите режим работы конфорки, поворачивая соответствующие регуляторы для левой (5) и правой (4) конфорки, чтобы установить требуемый нагрев. Конфорки могут работать одновременно с духовкой, либо без неё.

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

4 По окончании приготовления пищи, выключите духовку и конфорки, повернув регуляторы режимов духовки и конфорки в положение ВЫКЛ

Примечание: Вы можете менять положение регуляторов конфорки, температуры и режимов духовки в процессе приготовления в зависимости от Ваших предпочтений.



ВНИМАНИЕ! Всегда отключайте печь после завершения приготовления пищи и дайте ей полностью остыть.

Очистка и обслуживание

- Убедитесь, что печь отключена от сети перед очисткой. Дайте печи остыть.
- Чтобы продлить срок службы печи, пожалуйста, следуйте инструкциям по техническом обслуживанию.
- Нельзя погружать корпус печи в воду! После использования основной корпус протрите слегка влажной салфеткой и затем тщательно просушите.
- Все аксессуары промойте чистой водой. Тщательно высушите и поместите обратно на место.
- Очистите стекло дверцы печи очищающим средством для стекол. Не используйте жесткие ткани или губки с абразивным покрытием, поскольку они могут поцарапать стекло. Тщательно просушите с помощью салфетки.
- Храните печь в прохладном, сухом месте. Всегда храните в закрытом помещении. Никогда не храните печь включенной в сеть. После приготовления дайте печи остыть.
- Не оборачивайте шнур питания вокруг печи, так как это может ослабить шнур или привести к его повреждению.

Устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь не работает	Печь не подключена к электрической сети	Вставьте вилку шнура питания в розетку
	Отсутствует питающее напряжение в розетке	Проверьте наличие напряжения в розетке включением любого исправного прибора
	Плохой контакт вилки шнура питания с розеткой	Выньте вилку шнура питания из розетки и повторно вставьте ее
Печь работает, но не греет	Выставлена слишком низкая температура	Готовьте при температуре 100°C или выше

Утилизация

Утилизируйте печь согласно требованиям положения об утилизации электрического и электронного оборудования. По всем вопросам по утилизации обращайтесь в соответствующую коммунальную службу.



Рецепты

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, хорошо посолить и оставить 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 баклажаны сыром, поставить в печь.

Запекать при температуре 180 градусов в течение 20 минут

Абрикосовые конвертики

Ингредиенты

1 упаковка слоеного теста

4 ст. ложки абрикосового джема

Сгущенное молоко

Приготовление

Раскатать тесто и разрезать на равные части

Разложить джем на каждую часть. Завернуть лист теста над джемом и защипнуть концы влажными пальцами.

Смазать поверхность конвертиков сгущенным молоком и сделать ножом прорезь в середине каждого конвертика.

Выложить на противень, покрытым антипригарным ковриком.

Запекать при температуре 160 градусов 20 минут

Рыба по - средиземноморски

Ингредиенты

Скумбрия, треска, навага, дорадо, сибас (на выбор) – 3 тушки

Соевый соус – 2ст.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 поместить чеснок и травы.

Тушки выложить в глубокий противень.

Для приготовления маринада смешать соевый соус, мед, соль, рубленый чеснок, перец, сок лимона.

Готовить 30 минут, при температуре 160 градусов

Запеченные стейки из лосося по-норвежски

Ингредиенты

Стейки из лосося-4 штуки

Соль

Перец

Приготовление

Аккуратно вымыть и высушить лосось

Посыпать солью и перцем

Смазать верхнюю часть стейков сливочным маслом

Выложить на противень

Готовить 20 минут, при температуре 160 градусов

Нежный шашлычок

Ингредиенты

Мясо (телятина, свинина, и т.д., нарезанные кубиками)-600г

Маринад

Лук-2 шт

Растительное масло-5 ст. ложек

Соль-1 ч. ложка

Чеснок-2 зубчика

Перец, розмарин, шалфей-0,5 ч. ложки

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО



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

Готовить при температуре 180 градусов в течение 30 минут, чтобы корочка немного поджарилась

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.

Готовить при температуре 200 градусов в течение 50 минут, чтобы корочка немного поджарилась. Курица готова, когда вытекает прозрачная жидкость.

Гарантийный талон

<p>Условия гарантии</p> <ol style="list-style-type: none">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:<ul style="list-style-type: none">- 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. <p>Дата изготовления указана на упаковке.</p> <p>Изготовитель: «Ньюэйр Импорт энд Экспорт Корпорейшн Лимитед оф Чжуншань»</p> <p>Адрес: Лайтинг Билдинг, Ист оф Чжонсинг Авеню, Гужен Таун, Чжуншань Сити, Гуандун, Китай</p> <p>Импортер / Уполномоченная организация: ООО «Паллада », 111675 Россия, г. Москва, ул.Руднёвка, д. 4, п. IV, к. 1,2 оф. 1 РМ 2/5 Служба сервисной поддержки потребителей:</p> <p>https://www.gfgril.ru</p> <p>+7 (495) 645-16-93</p> <p>Товар сертифицирован</p>	<p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торгующая организация: _____</p>
	<p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен.</p> <p>Ф.И.О. и подпись покупателя:</p>
	<p>Вскрыл упаковку, проверил и продал.</p> <p>Ф.И.О. продавца:</p>
	<p>М.П.</p>