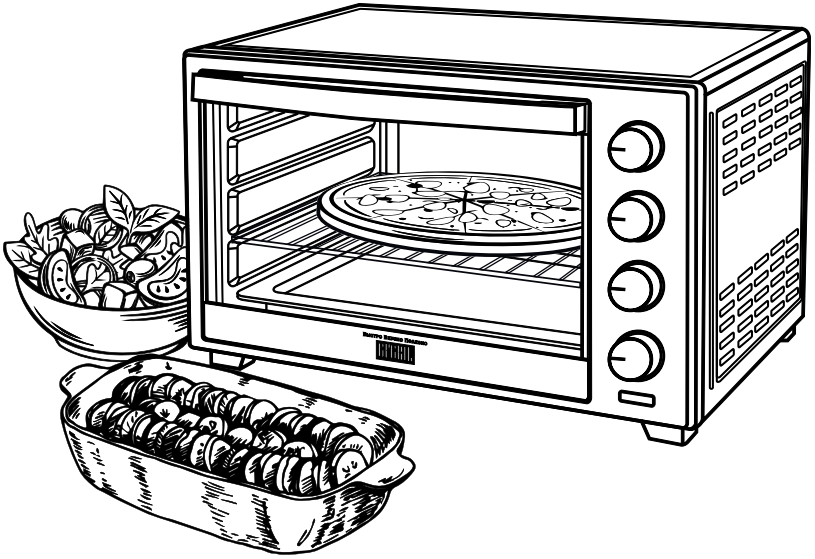
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ МИНИ-ПЕЧЬ GFO-75



КНИГА РЕЦЕПТОВ

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

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

WWW.GFGRIL.RU

Быстро Вкусно Полезно

GFGRIL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим за приобретение продукции GFGRIL. **Многофункциональная Мини-печь GFO-75** пригодится всем, кто не хочет тратить много времени на приготовление пищи, но при этом хочет питаться вкусно и полезно. Благодаря вместительной внутренней камере объемом 75 литров Мини-печь GFO-75 может стать полноценной альтернативой духовке и позволит Вам приготовить различные блюда для большой семьи и для Ваших гостей. Два нагревательных элемента общей мощностью 2800 Вт обеспечивают быстрый нагрев от 100 до 250°C, а режим конвекции позволит Вашим блюдам равномерно приготовиться со всех сторон.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества мини-печи GFO-75, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: https://www.gfgril.ru

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

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

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

Мини-печь предназначена для приготовления пищи в бытовых условиях.

Промышленное или другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий эксплуатации изделия.

- Не включайте мини-печь в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время его использования.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Внимательно следите за детьми, если они находятся поблизости с разогретой печью. Не следует позволять детям контактировать с электроприбором, даже если он выключен и отключен от сети. Не позволяйте детям играть с печью.
- Чтобы избежать электрического удара, необходимо не допускать попадания жидкости на шнур или вилку печи.
- Не следует допускать того, чтобы электрический шнур прибора свисал над поверхностью стола или другой кухонной мебели, а также касался горячей поверхности.
- Не размещайте прибор поблизости с газовой или электрической конфоркой, разогретой плитой или СВЧ печью.
- Для нормальной циркуляции воздуха необходимо, чтобы во время использования печи с каждой из ее сторон сохранялось свободное пространство 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 близи от источников тепла или в помещениях с высокой влажностью.

- Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.

- При отключении электроприбора от сети следует держаться за вилку, а не за шнур.

- Электроприбор следует всегда отключать от сети, если он не используется. Также электроприбор нужно отключить от сети в случае любых неполадок, перед чисткой и после окончания работы. Не оставляйте работающий прибор без присмотра!

- При чистке не используйте металлическую губку, частички которой могут попасть на нагревательный элемент и вызвать риск электрического удара.

- Необходимо следить за целостностью шнура питания и корпуса электроприбора. Запрещается использовать электроприбор при наличии повреждений.

- При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо. Замена шнура питания осуществляется в авторизованном сервисном центре.

- Не располагайте электроприбор на неустойчивых поверхностях или на электроприборах, например, на холодильнике или на материалах, таких как скатерть. Всегда используйте прибор на ровной, стационарной, термостойкой поверхности.

- Не храните на поверхности электроприбора какие-либо предметы. Запрещается накрывать работающий электроприбор.

- При использовании электроприбора допускается применение только термостойкой посуды и посуды из металла.

- Не помещайте в электроприбор посторонние предметы, а также посуду из пластика, нетермостойкого стекла, бумаги, дерева и других легковоспламеняющихся и хрупких материалов, а также продукты в вакуумной упаковке. Когда печь не используется, в ней можно хранить только аксессуары, рекомендованные производителем. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к травмам и поломке электроприбора.

- Следите за тем, чтобы продукты и посуда не касались верхней и боковых стенок, так как это может привести к пожару.

- Не выкладывайте продукты непосредственно на нагревательные элементы духовки, используйте для этого решетку или противень.

- Всегда поддерживайте в чистоте внутреннюю часть электроприбора.

- Не перемещайте электроприбор с готовящимися или готовыми продуктами.

- При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. Всегда надевайте защитные теплоизолирующие перчатки или используйте прихватки, когда извлекаете предметы из горячей печки.

- Следите, чтобы на горячее стекло дверцы духовки не попадала вода, т.к. в этом случае стекло может треснуть. Открывайте и закрывайте дверцу прибора только за ручку, плавно и без ударов. Не ставьте ничего на открытую дверцу электропечи.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

- Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.

- Подключение прибора к сети электропитания должно производиться только с помощью индивидуальной розетки с заземляющим контактом.

- Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим продуктом. Не рекомендуется использование удлинителя, но если необходимо его использовать, следуйте следующим рекомендациям:

  - электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у используемого прибора;

  - соедините удлинитель так, чтобы он не висел и об него невозможно было споткнуться или непреднамеренно вытащить.

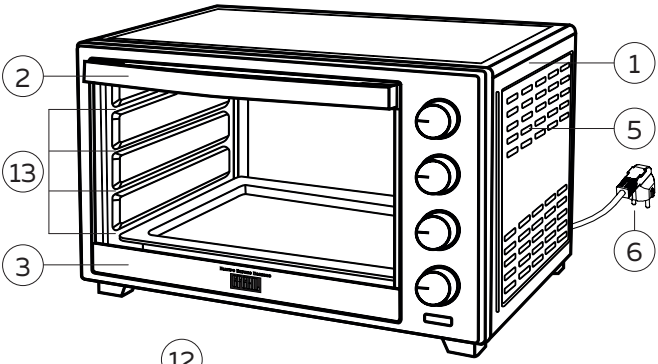
Производитель не несёт ответственность за ущерб, нанесённый изделию, подключенному к розетке без заземляющего контакта.

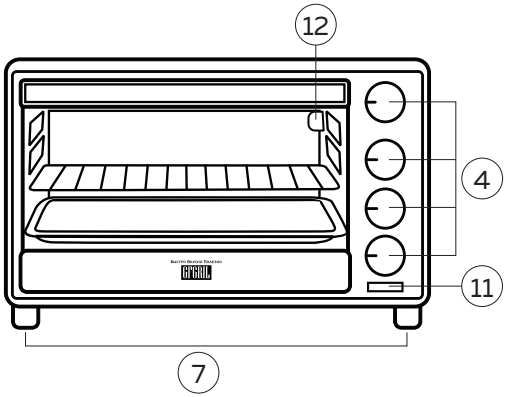
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

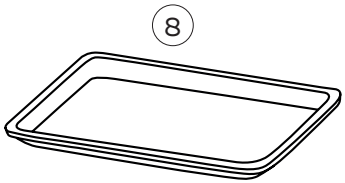
Если прибор дымится во время приготовления пищи, выключите все кнопки и переключатели, дождитесь пока прибор остынет. Дым может быть вызван попаданием крошек или жира на нагревательные элементы. Чтобы предотвратить задымление такого характера, используйте противень в качестве лотка для сбора крошек и жира. Не оставляйте загрязненный противень внутри печи, очищайте его после каждого использования.

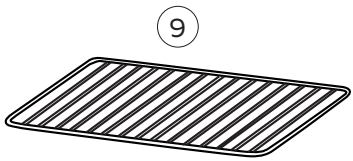
Изображения в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

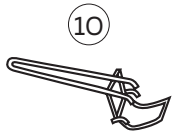
ОПИСАНИЕ И УСТРОЙСТВО ПЕЧИ







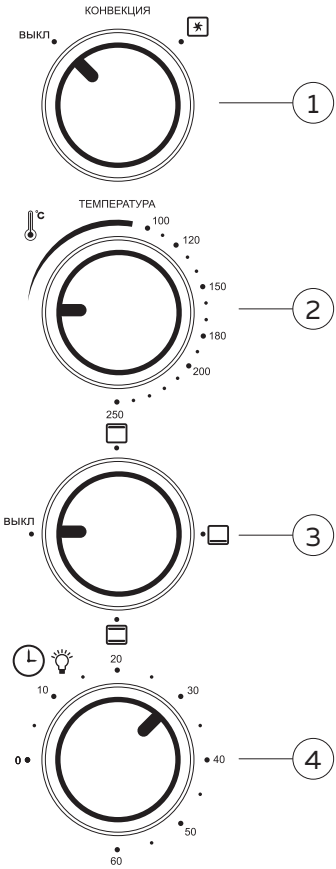




1. Корпус печи.
2. Ручка дверцы.
3. Дверца.
4. Ручки управления.
5. Вентиляционные отверстия.
6. Сетевой шнур.
7. Ножки.
8. Противень - используется для выпекания и жарки, а так же в качестве поддона для сбора жира.
9. Решетка - используется для размещения кухонной посуды, форм для выпечки, а также для запекания, жарки или размораживания продуктов.
10. Держатель противня/решетки - используется для установления или извлечения противня/решетки.
11. Индикатор включения - красная лампа горит в том случае, если установлено время приготовления.
12. Лампа - загорается при включении таймера на заданный промежуток времени. Подсветка отключается после истечения установленного Вами времени.
13. Направляющие для противня/решетки.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Включение/выключение режима конвекции
2. Регулятор температуры
3. Регулятор режимов
4. Таймер



1. Включение/выключение режима конвекции

Конвекция - встроенный вентилятор перемешивает горячий воздух, обеспечивая равномерное прогревание всего объема, что позволяет готовить пищу сразу на нескольких противнях.

2. Регулятор температуры

Вы можете выбрать температуру от 100°C до 250°C.

3. Регулятор режимов

- Режим «Верхний нагрев» . Работает только верхний нагревательный элемент. Используется для приготовления или придания готовому блюду аппетитной хрустящей корочки. Также подходит для разогрева небольших блюд.
- Режим «Нижний нагрев» . Работает только нижний нагревательный элемент. Используется для блюд требующих длительного и медленного пропекания. Так же подходит для финальной стадии приготовления, чтобы обеспечить наилучшее пропекание нижней части блюда.

- Режим «Верхний и Нижний нагрев» . Работают два нагревательных элемента. Используется для равномерного выпекания и жарки на одном уровне.

- Выключено - ВЫКЛ.

4. Таймер

Используется для установки времени приготовления от 5 до 60 минут. Поверните регулятор по часовой стрелке и установите желаемое время приготовления. По истечении времени приготовления регулятор вернется в исходное положение, раздастся звуковой сигнал, означающий завершение процесса приготовления, прибор выключится.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МИНИ-ПЕЧИ НЕОБХОДИМО ПРОГРЕТЬ ЕЕ НА МАКСИМАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ, БЕЗ ПРОДУКТОВ В ТЕЧЕНИЕ 15 МИНУТ. ЭТО ОБЕСПЕЧИТ ВЫГОРАНИЕ И УДАЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ И ПОКРЫТИЙ.

- Удалите все наклейки и упаковочные материалы (при наличии).
- Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов.
- 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.
- Насухо вытрите все аксессуары.
- Внутренние и внешние поверхности электроприбора тщательно протрите влажной тканью.
- Установите прибор на ровную, горизонтальную, стационарную, термостойкую поверхность.
- Убедитесь, что все регуляторы установлены в положение ВЫКЛЮЧЕНО.
- Выньте из мини-печи противень и решетку, закройте дверцу.
- Подключите вилку шнура питания к сети.
- Установите Режим «Верхний и Нижний нагрев», температуру 250°C и таймер 15 минут для предварительного прогрева и устранения производственных загрязнений и покрытий.

ВАЖНО! Во избежание перегрева, пустую мини-печь на максимуме нельзя включать более чем на 15 минут. На прогрев перед приготовлением достаточно 8-10 минут.

- Мини-печь начнет работать и отключится по истечении 15 минут, оповестив об окончании работы звуковым сигналом.

- Откройте дверцу мини-печи по окончании работы, проветрите помещение и дайте прибору остыть. Затем тщательно протрите тканью внутренние и внешние поверхности электроприбора.

- Прибор готов к использованию.

ВНИМАНИЕ! При первом включении духового шкафа может выделиться дым и появиться запах. Это не представляет опасности и не является признаком поломки прибора. Через некоторое время после включения дым и запах исчезнут.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ВНИМАНИЕ! Мини-печь работает только при одновременной установке температуры, времени приготовления и режима приготовления.

- Выберите необходимый режим приготовления при помощи регулятора режимов.

- Установите нужную Вам температуру приготовления при помощи регулятора температуры.

- Установите таймер на необходимое время приготовления.

- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов всегда следует прогревать прибор перед помещением в него продуктов.

- После нагрева мини-печи в ней будет поддерживаться заданная температура.

- Установите посуду с продуктами в мини-печь на один из пяти уровней. Правильно устанавливайте решетку или противень в направляющие.

ВНИМАНИЕ! Если в процессе приготовления Вы используете решетку и продукты содержат масло, жир или соки, установите противень на нижний уровень, чтобы стекающие жиры не попадали на нагревательный элемент.

- По истечении времени приготовления таймер автоматически повернется против часовой стрелки. Прозвучит сигнал, означающий окончание приготовления. Прибор отключится автоматически.

- Если Вам кажется, что блюдо недостаточно готово, Вы можете увеличить время приготовления, установив необходимое значение.

- Если время приготовления установлено, для досрочного отключения прибора, поверните таймер против часовой стрелки до упора и переведите в положение ВЫКЛЮЧЕНО регуляторы режимов и температуры. Прибор выключится.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Нагревательный элемент становится чрезвычайно горячим во время работы, избегайте случайного прикосновения к нему.

- Важно: будьте осторожны при открытии дверцы, чтобы избежать прямого контакта с горячими деталями и паром.

ВНИМАНИЕ! Всегда отключайте прибор от электросети после завершения приготовления.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Приготовление выпечки

- Не открывайте дверцу прибора, пока не пройдет ¾ времени приготовления.

- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°С и сократить время приготовления.

- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.

- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалось, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.

- При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в рецепте. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

- При использовании пергаментной бумаги следите, чтобы она не касалась нагревательного элемента во избежание ее возгорания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера, соответствующего размеру посуды.

Приготовление мяса и рыбы

- Вес продуктов, которые помещаются на противень или решётку, не должен превышать 3 кг. Располагайте продукты равномерно по всей поверхности противня, чтобы ни одна из сторон противня не была перегружена. Чем больше вес приготавливаемой пищи, тем больше времени нужно на приготовление.

- Перед началом приготовления следует убедиться в том, что продукты полностью размерожены.

- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.

ЧИСТКА И УХОД

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.

- Убедитесь, что прибор остыл.

- Мини-печь должна быть полностью очищена перед включением в первый раз и после каждого использования. Это предотвратит сгорание остатков пищи в ней. Остатки намного сложнее удалить после того, как они пригорели.

- Запрещается чистить прибор паровыми моечными установками.

- Не используйте абразивные чистящие средства, так как они могут повредить корпус прибора. Протрите внешнюю поверхность прибора 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 корпуса прибора.

- Внутренние стенки печи следует очищать мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем потрите их влажной тканью, удалив остатки моющего средства и тщательно высушите. Никогда не используйте агрессивные абразивные или едкие средства, включая аэрозоли для чистки духовки. Это может повредить поверхность печи. Никогда не используйте стальные губки.

- Решетку, противень, ручку-держатель следует мыть вручную в горячей воде, при помощи губки или нейлоновой щетки с небольшим количеством жидкого моющего средства.

- Верхнюю часть духовки следует регулярно очищать от жира, который может накапливаться после приготовления жирной пищи. Это предотвратит обра-

зованию 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°С и относительной влажности не более 80 %.

- При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении изделия следует руководствоваться, помимо изложенных в руководстве по эксплуатации, следующими требованиями:

  - запрещается подвергать изделие существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению изделия и/или нарушению его упаковки;

  - необходимо избегать попадания на упаковку изделия воды и других жидкостей.

- Перед перевозкой или передачей на хранение при отрицательной температуре, бывшего в эксплуатации, изделия необходимо убедиться в том, что в изделии отсутствует вода. Все поверхности изделия должны быть сухими.

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

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Мини-печь не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите мини-печь к заведомо исправной розетке электропитания
	Проверьте правильность подключения мини-печи	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке
Горит индикатор работы мини-печи, но нагрева не происходит	Не установлено значение температуры нагрева	Установите уровень нагрева не менее 100°С
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
	Частички ингредиентов попали на нагревательный элемент	Для предотвращения подобной ситуации при приготовлении блюд на решетке устанавливайте противень в нижний уровень мини-печи
Продукты подгорели, но не пропеклись полностью	Ингредиенты нарезаны слишком большими кусками	Нарезайте ингредиенты более мелко или готовьте на более низкой температуре в течение более долгого времени

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель – GFO-75

Мощность - 2800 Вт

Номинальное напряжение - 230 В, ~ 50 Гц

Объем духовки - 75 л

Номинальная потребляемая мощность духовки при работе верхних нагревательных элементов - 1400 Вт

Номинальная потребляемая мощность духовки при работе нижних нагревательных элементов - 1400 Вт

Вес: 12 кг

Внешние размеры (В*Ш*Г): 682*490*434 мм

Внутренние размеры (В*Ш*Г): 500*410*370 мм

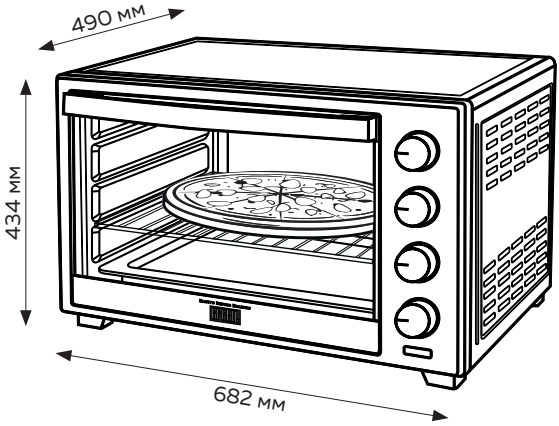
Размер решетки: 499*375 мм

Размер противня: 498.4*375*30 мм

Длина шнура питания: 90 см

Материал: металл, стекло

Внутреннее покрытие печи: оцинкованная сталь



Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +/- 5-10 %.

ВНИМАНИЕ!!! Производитель сохраняет право вносить изменения в технические спецификации с целью улучшения качества мини-печи без предварительного уведомления.

Цифры, указанные в руководстве, схематические; они могут не совпасть в точности с вашей продукцией.

Значения, указанные в маркировках мини-печи или в других печатных документах, предоставленных с духовкой, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти значения могут варьировать в соответствии с применением духовки и внешними условиями.

УТИЛИЗАЦИЯ МИНИ-ПЕЧИ

Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.

Курица гриль

Ингредиенты:

- Курица — 2 кг
- Чеснок — 3 зубчика
- Соль
- Перец
- Специи (паприка сладкая/острая), сухой чеснок, куркума — по вкусу
- Томатная паста - 1 ч. л.
- Соевый соус - 3 ст. л.
- Оливковое масло – 1 ст. л.

Приготовление:

Промойте и высушите бумажным полотенцем курицу. Смешайте оливковое масло, соль, перец, специи, томатную пасту и соевый соус. Очистите и выдавите чеснок, добавьте в полученный маринад. Обмажьте курицу полученной смесью и отправьте в холодильник мариноваться минимум на 2 часа. Поместите курицу на противень, застеленный фольгой. Установите режим «Верхний и Нижний нагрев» + конвекция, температуру 180°С и время 1 час. Проверьте готовность, проткнув курицу ножом. Если вытекает прозрачный сок, значит курица готова. Если сок слегка розоватый, продолжайте готовить еще 10-20 минут.

Картофель фри в духовке

Ингредиенты:

- 1 кг картофель
- Соль - 1 ч. л.
- Паприка сладкая или черный перец – ¼ ч. л.
- Растительное масло - 2-3 ст. л.

Приготовление:

Крупный картофель не сильно крахмалистых сортов тщательно промойте, очистите и нарежьте соломкой или брусочками. Далее ломтики картофеля промойте в ледяной проточной воде, чтобы ушел лишний крахмал. Переложите картофель в миску, влейте растительное масло и специи (кроме соли), перемешайте. Выложите картофель на противень, застеленный пергаментом или тефлоновым ковриком, и запекайте при температуре 200°С 30-40 минут на режиме «Верхний и Нижний нагрев» + конвекция. Готовое блюдо посолите по вкусу.

Картофель по-деревенски

Ингредиенты:

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

Приготовление:

Промойте картофель и обсушите бумажным полотенцем. Нарежьте на дольки неочищенный картофель. Смешайте специи и растительное масло. Выложить дольки картофеля на противень, застеленный пергаментом или тефлоновым ковриком. Запекайте при температуре 200°С 25 минут на режиме «Верхний и Нижний нагрев» + конвекция. За 5 минут до готовности посыпьте смесью зелени укропа и пропущенного через пресс (или мелко нарубленного) чеснока.

Пирожки с капустой и яйцом

Тесто:

- Теплое молоко – 200 мл
- Сахар – 1 ч. л.
- Сухие дрожжи – 11 г
- Соль – ½ ч. л.
- Растительное масло – 50 мл
- Яйца – 1 шт.
- Мука – 3 стакана (возможно больше или меньше, все зависит от муки)

Начинка:

- Капуста – ½ от среднего качана
- Лук – 1 шт.
- Сливочное масло – 50 г
- Яйца – 4 шт.
- Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Добавьте в теплое молоко сахар, дрожжи и 2 ст. л. муки. Поставить в теплое место на 10 минут. После того как на поверхности молока появится шапочка, добавьте подсолнечное масло, яйцо, соль и все тщательно перемешайте. Добавьте сначала 1 стакан муки, затем остальную по мере необходимости. Замечите эластичное,

слегка липнущее к рукам тесто. Положите тесто в миску, накройте полотенцем и поставьте в теплое место на 1 час. Тесто должно увеличиться в размере вдвое.

Для приготовления начинки очистите и мелко нарежьте лук, мелко нашинкуйте капусту, сварите и нарежьте кубиком яйца. Растопите на сковороде сливочное масло и пропассеруйте лук. Затем добавьте капусту и готовьте, помешивая, пока капуста станет мягкой. Добавьте соль, перец по вкусу и дайте капусте немного остыть, затем добавьте яйца и перемешайте.

Выложите подошедшее тесто на присыпанную мукой поверхность и сформируйте колбаску шириной 5 см. Разрежьте на кусочки толщиной примерно 3 см и скатайте в шарики. Расплющите шарики рукой или воспользуйтесь скалкой, чтобы получились кружочки диаметром 10-12 см. Выложите начинку ложкой в середину кружочка, закройте и залепите края. Выложите пирожки швом вниз на застеленный пергаментом противень и дайте им постоять несколько минут, чтобы дать тесту еще раз чуть подняться. При желании можно смазать сверху желтком, чтобы пирожки получились красивые и блестящие. Выпекайте пирожки 20 минут при температуре 200°С в режиме «Верхний и Нижний нагрев» до золотистого цвета.

Мясо по-французски с ананасами

Ингредиенты:

- Свиная вырезка - 500 г
- Консервированные ананасы – 1 банка
- Твердый сыр – 200 г
- Лук – 2-3 шт.
- Майонез – 200 г
- Соль, перец по вкусу
- Растительное масло – 20 мл

Приготовление:

Очистите, промойте и нарежьте лук кольцами. Мясо промойте, обсушите бумажным полотенцем и нарежьте на кусочки толщиной примерно 1 см. Отбейте мясо, посолите и поперчите. На крупной терке натрите сыр. Застелите противень для выпечки фольгой и смажьте растительным маслом. Смажьте мясо майонезом и выложите на противень. Сверху, на каждый кусок мяса, выложите лук, затем один ломтик ананаса, снова смажьте майонезом и посыпьте тертым сыром. Запекайте мясо 30 минут в разогретой до 180°С печи, используя режим «Верхний и Нижний нагрев».

Цуккини Пармезан

Ингредиенты:

- Цуккини (кабачки) – 4 шт.
- Кориандр или другая сушеная зелень – 1 ст. л.

- Сыр Пармезан – 4 ст. л.
- Оливковое масло – 3 ст. л.
- Крупная соль

Приготовление:

Промойте цукини и обсушите бумажным полотенцем. Разрежьте их вдоль на 2 половинки, смажьте оливковым маслом и выложите на, застеленный тефлоновым ковриком (или пергаментом), противень. Натрите на мелкой терке пармезан и смешайте его с кориандром. Полученную смесь выложите на цуккини. Добавьте сверху немного крупной соли. Запекайте 15 минут при температуре 180°С на режиме «Верхний и Нижний нагрев» + конвекция.

Баклажаны, запеченные с помидорами и сыром

Ингредиенты:

- Баклажаны – 500 г
- Помидоры - 350 г
- Сыр твердый – 100 г
- Чеснок - 3 зубчика
- Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Баклажаны промойте, обсушите бумажным полотенцем и нарежьте кружочками толщиной примерно 1 см. Чтобы баклажаны не горчили, посыпьте их солью и замочите в воде на 30 минут. Откиньте баклажаны на дуршлаг и промойте от лишней соли. Нарежьте помидоры тонкими кружочками. Чеснок мелко нарубите или пропустите через пресс. Сыр натрите на мелкой терке. Выложите баклажаны на противень, застеленный пергаментом или тефлоновым ковриком, смажьте каждый кружок чесноком. На баклажаны выложите помидоры, немного посолите и поперчите. Посыпьте сыром и поставьте в печь. Запекайте в течение 20 минут при температуре 180°С на режиме «Верхний и Нижний нагрев» + конвекция.

Конвертики с абрикосовым джемом

Ингредиенты:

- Слоеное тесто - 1 упаковка
- Абрикосовый джем - 4 ст. л.
- Яичный желток (сырой, для смазывания «конвертиков») – 1 шт.

Приготовление:

Разморозьте тесто. Раскатайте и разрежьте на равные квадраты. Выложите ложкой джем на каждый квадрат, сверните пополам в треугольник и защипните края. Смажьте поверхность конвертиков с помощью кондитерской кисти яичным желтком и сделайте ножом прорезь в середине каждого конвертика. Выложите конвертики на противень, застеленный тефлоновым ковриком или бумагой

для выпечки. Запекайте 20 минут при температуре 180°С на режиме «Верхний и Нижний нагрев».

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 – 1 ст.л.
- Чеснок – 4 зубчика
- Перец свежемолотый – по вкусу

Приготовление:

Тушки рыбы промойте, просушите бумажным полотенцем и сделайте несколько поперечных надрезов вдоль хребта. В надрезы поместите ломтики чеснока. Для приготовления маринада смешайте соевый соус, вино, оливковое масло, мед, соль, рубленый чеснок, перец, сок лимона. Полученным маринадом смажьте тушки рыбы и выложите их на противень, застеленный фольгой. Запекайте 20-30 минут, при температуре 180°С на режиме «Верхний и Нижний нагрев» + конвекция. Время запекания зависит от размера рыбы. Тушки можно обложить крупно нарезанным лимоном, он придаст рыбе приятный оттенок цитруса.

Запеченные стейки из лосося по-норвежски

Ингредиенты:

- Стейки лосося - 4 штуки
- Сливочное масло – 30 г
- Соль
- Перец

Приготовление:

Промойте и просушите бумажным полотенцем стейки. Посыпьте солью и перцем. Смазать верхнюю часть стейков размягченным сливочным маслом и выложите на противень, застеленный тефлоновым или бумагой для запекания. Запекайте 20-25 минут, при температуре 180°С на режиме «Верхний и Нижний нагрев» + конвекция. Время запекания зависит от толщины стейков.

Фаршированные грибы «Портобелло» с ветчиной

Ингредиенты:

- Шампиньоны (крупные) - 12 шт.
- Ветчина - 50 г
- Твердый сыр - 50 г
- Яйцо - 1 шт.
- Петрушка - 1 пучок
- Соль, перец

Приготовление:

Тщательно промойте грибы, срежьте ножки и порубите их (ножки) вместе с ветчиной и петрушкой. Добавьте сыр, яйцо, соль и перец по вкусу и хорошо перемешайте. Выложите шляпки на противень, застеленный фольгой, и заполните их приготовленной смесью. Запекайте в течение 15 минут при 180°С на режиме «Верхний и Нижний нагрев».

Стейк из говядины Торро

Ингредиенты:

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

Приготовление:

Промойте мясо и обсушите бумажным полотенцем. Нарежьте говяжью лопатку на порционные куски, толщиной примерно 3 см. Смешайте специи и соль, тщательно натрите смесью кусочки. Оставьте мариноваться на 30-40 минут при комнатной температуре. Обжарьте на сковороде кусочки говядины с двух сторон до появления румяной корочки. Затем выложите стейки на решетку мини-печи, смазанную растительным маслом, установив на дно противень для того, чтобы жидкость и жир с мяса стекали на него. Запекайте в течение 15-20 минут при 200°С на режиме «Верхний и Нижний нагрев» + конвекция. Достаньте мясо из печи, заверните в фольгу и оставьте «отдохнуть» на 5-10.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Условия гарантии

1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.

2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.

3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях:
- механических повреждений;
- выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.;
- использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых.

4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.

5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.

6. Гарантийный срок – 1 год.

7. Срок службы – 3 года.

Дата изготовления указана на упаковке.

Изготовитель: «Ньюэйр Импорт энд Экспорт Корпорейшн Лимитед оф Чжуншань»

Адрес: Лайтинг Билдинг, Ист оф Чжонсинг Авеню, Гужен Таун, Чжуншань Сити, Гуандун, Китай

Импортер / Уполномоченная организация: ООО «ПАЛЛАДА»

Адрес: 111675, Россия, город Москва, улица Руднёвка, дом 4, п IV к 1,2 оф 1 рм 2/5

Служба сервисной поддержки потребителей:
https://www.gfgril.ru
+7 (495) 645-16-93

Товар сертифицирован **класс защиты I**

Гарантийный талон

Изделие: _____

Модель: _____

Дата продажи: _____

Торгующая 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.