

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Мини-печь GFGRIL GFO-60
вертел, шашлычница, коврик для выпечки,
камень для пиццы



КНИГА РЕЦЕПТОВ

ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ НА САЙТЕ В РАЗДЕЛЕ «КНИГА РЕЦЕПТОВ»
ИЛИ ПО QR-КОДУ

www.gfgril.ru

 #gfgril



БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

GFGRIL

Инструкция по использованию

Благодарим Вас за покупку электрической печи GFGRIL GFO-60! Надеемся, она станет Вашей незаменимой помощницей на кухне и будет радовать Вас вкусными и полезными блюдами.

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

- Внимательно изучите инструкцию по эксплуатации.
- Во время работы корпус и дверцы печи могут нагреваться. Не дотрагивайтесь до горячей поверхности. При использовании печи прикасайтесь только к регуляторам, ручкам и кнопкам.
- Не допускайте попадания жидкости на шнур или вилку печи.
- Не допускайте, 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. Заменить поврежденный шнур печи может только производитель, авторизованная сервисная служба или сервисный центр.
- 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 печь нельзя помещать посуды и иные предметы из картона, пластика, бумаги 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 печи.
- 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.
- 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. Не оставляйте детей без присмотра, если они находятся поблизости с разогретой печью.
- Сохраняйте инструкцию на весь срок эксплуатации!

Технические характеристики

Модель: GFO-60

Напряжение: 220-240В ~ 50/60 Гц

Мощность: 2000 Вт

Объем: 60 литров

Вес: 11,3 кг

Внешние размеры (Д*В*Г):

615 мм *385 мм *360 мм

Внутренние размеры (Д*В*Г)

475 мм *350 мм *350 мм

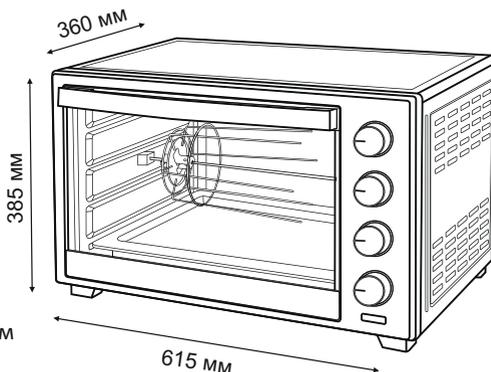
Размер решетки: 475 мм *330 мм

Размер противня: 475 мм *330 мм

Размер коврика: 420 мм *310 мм *2 мм

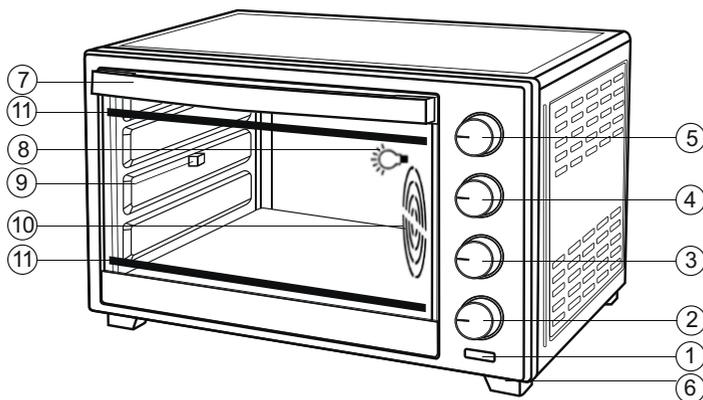
Диаметр камня для пиццы: 30 см

Материал: пластик, металл, стекло



ПРИМЕЧАНИЕ: 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%.

Детали и элементы печи



1. Индикатор включения
2. Таймер
3. Регулятор режимов духовки
4. Регулятор температуры внутри духовки
5. Регулятор программ духовки
6. Ножки
7. Ручка дверцы
8. Лампочка внутренней подсветки
9. Крепление для вертела и шашлычницы
10. Вентилятор конвекции
11. Нагревательные элементы

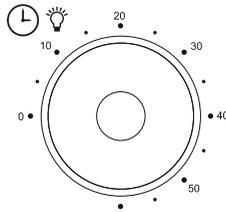
Перед первым использованием печи рекомендуется:

1. Прочитать все инструкции в этом руководстве.
2. Убедиться, что печь отключена от электросети, и таймер установлен в положение ВЫКЛ.
3. Вымыть все принадлежности в горячей мыльной воде, а также протереть дверцу, и внешнюю поверхность печки влажной губкой с мягким моющим средством.
4. Тщательно высушить все комплектующие и собрать их. Включить печь в розетку.
5. Установить печь на 250 ° C в режиме верхнего и нижнего нагрева приблизительно на 15 минут для устранения запаха термоизоляции.



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

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

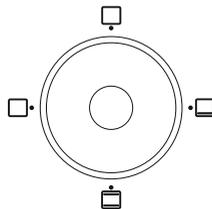


Индикатор включения: красная лампа горит в том случае, если установлено время приготовления.

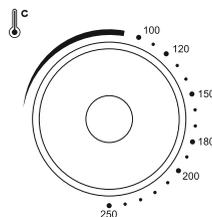
Внутреннее освещение печи: загорается при включении таймера на заданный промежуток времени. Подсветка отключается после истечения установленного Вами времени.

Регулятор режимов духовки:

- положение ВЫКЛ (все нагревательные элементы отключены);
- нагрев только сверху (работает только верхний нагревательный элемент, режим используется для образования поджаристой корочки);
- нагрев только снизу (работает только нижний нагревательный элемент, что позволяет разогревать пищу без обжаривания);
- нагрев одновременно с двух сторон: сверху и снизу (оба нагревательных элемента нагревают до запекания, что позволяет жарить и тушить пищу внутри духовки).

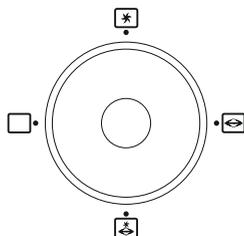


Регулятор температуры: Вы можете выбрать температуру от 100 до 250°C.



Регулятор режимов духовки:

- положение ВЫКЛ (все режимы отключены);
- конвекция (позволяет осуществлять непрерывную циркуляцию воздуха, вследствие чего можно готовить пищу сразу на нескольких уровнях);
- вертел/шашлычница (благодаря вращению вертела/шашлычницы достигается равномерное поджаривание мяса и птицы);



- ☞ вертел/шашлычница и конвекция (сочетание вертела/шашлычницы и конвекционного вентилятора помогут при приготовлении объемных блюд, например, птицы или больших кусков мяса. Вертел/шашлычница помогает вращать блюдо относительно нагревательных элементов, а горячий воздух распределяется конвекционным вентилятором, прогревая продукт еще равномернее).

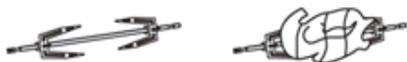
Дополнительные аксессуары



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: предназначен для установления и извлечения вертела/шашлычницы
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
8. Круглый камень для пиццы. Используется для приготовления пиццы, хлеба и прочих продуктов

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



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



Решетка: используется для приготовления тостов и блюд в термостойкой посуде.
Противень: предназначен для приготовления различных блюд в духовой камере.
Шашлычница: используется для приготовления шашлыка.
 Установка шашлычницы выполняется также, как и вертела.

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.



Камень для пиццы:

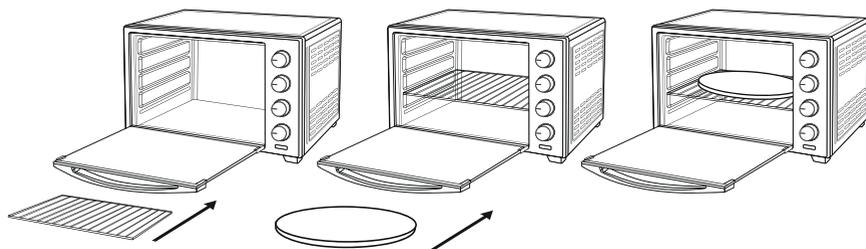
Для приготовления пиццы используйте камень для пиццы.

СОВЕТ! Чтобы пицца не пригорала к поверхности камня, используйте пергаментную бумагу.

СОВЕТ! Чтобы камень пропекал пиццу равномерно, предварительно разогрейте камень в духовке.

Установите решетку внутри духовки, положите на камень бумагу и затем положите пиццу на бумагу. Поместите камень вместе с пиццей на решетку. Закройте дверцу.

После приготовления используйте прихватку или варежки, чтобы извлечь камень из горячей духовки.



Как пользоваться

1. Выберите нужную программу приготовления с помощью регулятора программ.
2. Установите температуру приготовления от 100 до 250°C, поворачивая регулятор температуры по часовой стрелке.
3. Выберите режим работы духовки, поворачивая по часовой стрелке регулятор режимов духовки, чтобы установить нужное Вам значение.

ВНИМАНИЕ! Если в процессе приготовления пищи Вы используете решетку, или если пицца содержит масло, жир или соки, убедитесь, что противень находится на месте, А ИМЕННО: установлен на нижнем уровне печи во избежания загрязнения прибора.

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

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

5. Звуковой сигнал известит об окончании цикла приготовления. Печь выключится автоматически. Если Вам кажется, что блюдо недостаточно готово, Вы можете увеличить время приготовления, установив необходимое значение. Если Вам кажется, что блюдо готово, поверните регулятор в положение ВЫКЛ.
6. По окончании приготовления пищи, выключите духовку, повернув все регуляторы (программ, режимов) в положение ВЫКЛ.



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 техническому обслуживанию.
- Нельзя погружать корпус печи в воду! После использования протрите корпус печи слегка влажной салфеткой и затем тщательно просушите.
- Все аксессуары промойте водой с добавлением мягкого моющего средства. 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.

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

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



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 – 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 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

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.

**БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ
«РЕЦЕПТЫ» НА САЙТЕ WWW.GFGRIL.RU
И В ИНСТАГРАМ @#gfgril**

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

<p>Условия гарантии</p> <p>1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.</p> <p>2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.</p> <p>3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях:</p> <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. <p>4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.</p> <p>5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.</p> <p>Гарантийный срок – 1 год. Срок службы – 3 года. Дата изготовления указана на упаковке.</p> <p>Изготовитель: «Ньюэйр Импорт энд Экспорт Корпорейшн Лимитед оф Чжуншань» Адрес: Лайтинг Билдинг, Ист оф Чжонсинг Авеню, Гужен Таун, Чжуншань Сити, Гуандун, Китай</p> <p>Импортер / Уполномоченная организация: ООО «ПАЛЛАДА» 111675 ГОРОД МОСКВА УЛ. РУДНЁВКА ДОМ 4 П IV К 1,2 ОФ 1 РМ 2/5, РОССИЯ</p> <p>Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgriil.ru +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. Ф.И.О. и подпись покупателя:</p> <p>_____</p> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал. Ф.И.О. продавца:</p> <p>_____</p> <p>М.П.</p>
--	--