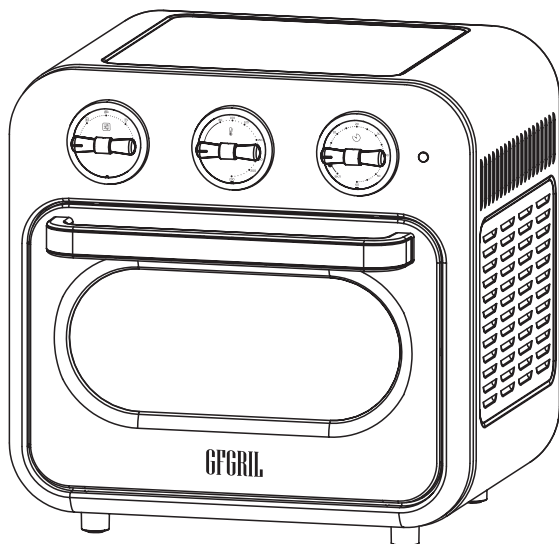


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МИНИ-ПЕЧЬ GFАО-200



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



GFGRIL

Уважаемый покупатель!

Благодарим за приобретение продукции GFGRIL.

Многофункциональная мини-печь GFAO-200 с функцией аэрогриля подойдет всем, кто не хочет тратить много времени на приготовление пищи, но при этом хочет питаться вкусно и полезно. Компактный размер и объем внутренней камеры 16 литров позволяют мини-печи GFAO-200 стать полноценной альтернативой крупногабаритной духовки. Вы можете готовить различные вкусные и полезные блюда для Вашей семьи: выпекать, запекать, томить, тушить, сушить при помощи программы «Дегидратор», а также готовить во фритюре без масла. Галогеновый нагревательный элемент мощностью 1400 Вт обеспечивает быстрый нагрев до 230°C, а режим аэрогриля позволит Вашим блюдам быстро и равномерно приготовиться со всех сторон. Благодаря комбинированному управлению Вы с легкостью можете выбрать 1 из 5 режимов приготовления, температуру и время приготовления. Звуковой сигнал оповестит о завершении процесса приготовления. В комплект мини-печи с аэрогрилем входят противень и решетка для запекания, а также корзина для фритюра. Такое многообразие аксессуаров позволит не только запекать блюда, но и приготовить шашлыки, картофель фри и много других разнообразных блюд.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества мини-печи GFAO-200, 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>

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, не допускайте попадания жидкости на шнур или вилку печи.
- Электрический шнур прибора не должен свисать над поверхностью стола или другой кухонной мебели, а также касаться 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 – сверху и сзади минимум по 20 см, и 10 см по бокам.
- Следите, чтобы вентиляционные отверстия всегда были чистыми. Не помещайте вблизи них какие-либо предметы. Периодически очищайте вентиля-

ционные отверстия от скопившейся пыли.

- Опасность пожара возрастает, если во время работы печь соприкасается с легковоспламеняющимися материалами, включая шторы, драпировку, обои и т.д. Не оставляйте никаких предметов на поверхности печи, когда она включена.
- Всегда сначала подключайте вилку в розетку, затем включайте сам прибор. Для отсоединения сначала выключите сам прибор, затем уже выдерните вилку из розетки.
- Прибор не предусматривает использования внешнего таймера или пульта управления.
- Не следует использовать электроприбор для любых иных целей, кроме указанных в настоящем руководстве. Работа, хранение и уход за электроприбором должны осуществляться строго в соответствии с настоящим руководством по эксплуатации.
- Не погружайте электроприбор, шнур питания или вилку в воду или любую иную жидкость. Не трогайте включенный в сеть и работающий прибор мокрыми руками. Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой.
- Не используйте электроприбор на открытом воздухе, в непосредственной близости от источников тепла или в помещениях с высокой влажностью.
- Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.
- При отключении электроприбора от сети следует держаться за вилку, а не за шнур.
- Электроприбор следует всегда отключать от сети, если он не используется. Также электроприбор нужно отключить от сети в случае любых неполадок, перед чисткой и после окончания работы. Не оставляйте работающий прибор без присмотра!
- При чистке не используйте металлическую губку, частички которой могут попасть на нагревательный элемент и вызвать риск электрического удара.
- Необходимо следить за целостностью шнура питания и корпуса электроприбора. Запрещается использовать электроприбор при наличии повреждений.
- При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное

лицо. Замена шнура питания осуществляется в авторизованном сервисном центре.

- 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 во избежание ожогов. Всегда надевайте защитные теплоизолирующие перчатки или используйте прихватки, когда извлекаете предметы из горячей печи.
- Избегайте попадания воды на дверцу прибора, в противном случае стекло может треснуть.
- Открывайте и закрывайте дверцу прибора только за ручку, плавно и без ударов.

ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно, все ремонтные работы должны выполнять только квалифицированные специалисты.

ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны! При работе многие детали мини-печи нагреваются до высоких температур – прикасайтесь только к ручке дверцы и панели управления, если мини-печь включена. Для установки и извлечения противня и решетки используйте кухонные прихватки.

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.

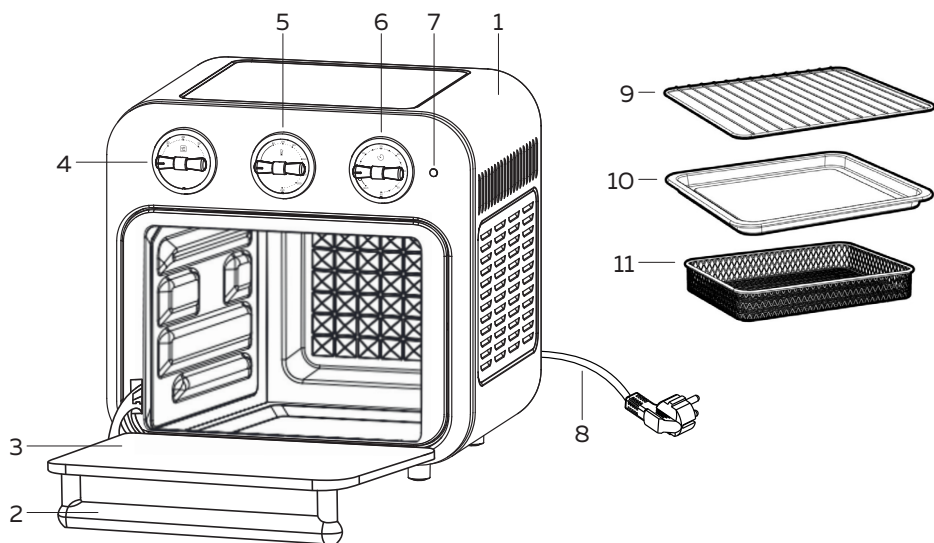
 **Производитель не несёт ответственность за ущерб, нанесённый изделию, подключенному к розетке без заземляющего контакта.**

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. Не оставляйте загрязненный противень внутри печи, очищайте его после каждого использования.

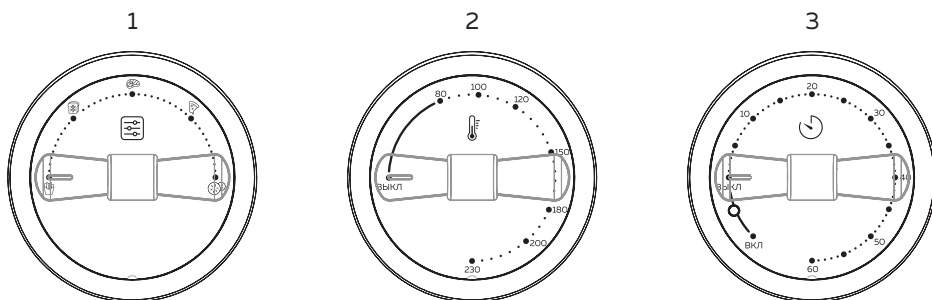
 **Изображения в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.**

ОПИСАНИЕ И УСТРОЙСТВО ПЕЧИ



1. Корпус мини-печи
2. Ручка дверцы
3. Дверца со стеклом
4. Регулятор режимов
5. Регулятор температуры
6. Регулятор времени
7. Индикатор работы
8. Шнур питания
9. Решетка - используется для размещения кухонной посуды, форм для выпечки, а также для запекания, жарки или размораживания продуктов
10. Противень - используется для выпекания и жарки
11. Корзина для фритюра

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- 1. Регулятор режимов:** поверните регулятор выбора режимов, чтобы выбрать соответствующий режим.
- 2. Регулятор температуры:** поверните регулятор регулировки температуры, чтобы установить необходимую температуру в диапазоне от 80°C до 230°C.
- 3. Регулятор времени:** диапазон времени составляет от 0 до 60 минут. Поверните регулятор вправо, чтобы установить таймер от 1 до 60 минут. Если повернуть регулятор времени в положение «ВКЛ», то мини-печь будет работать постоянно.

**ЕСЛИ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОСТАВЛЯЕТ МЕНЕЕ 20 МИНУТ,
УСТАНОВИТЕ РЕГУЛЯТОР ТАЙМЕРА БОЛЕЕ ЧЕМ НА 40 МИНУТ,
А ЗАТЕМ СНОВА УСТАНОВИТЕ ТАЙМЕР НА НУЖНОЕ ВРЕМЯ,
ПОВЕРНУВ РЕГУЛЯТОР ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТРЕЛКИ.**

После звукового сигнала отсчет времени приготовления заканчивается. Чтобы вручную выключить таймер во время работы, установите регулятор времени в положение «ВЫКЛ».

Рекомендации по выбору режимов, температуры и времени приготовления см. ниже.

Режим		Продукты	Время рекомендованное (Мин)	Температура рекомендованная (°C)	Аксессуары	Уровень расположения в мини-печи
	Аэрогриль	Картофель фри	18-25	230	Корзина для фри	Средний
	Аэрогриль	Куриные крылья	18-25	180	Противень	Средний
	Аэрогриль	Куриные бедра	25-30	200	Противень	Средний
	Аэрогриль	Наггетсы	15-20	200	Корзина для фри	Средний
	Аэрогриль	Рыба	15-20	220	Противень	Средний
	Тосты	Кексы	12-15	180	Противень	Нижний
	Тосты	Тосты	7	180	Противень	Нижний
	Тосты	Печенье	18	180	Противень	Нижний
	Гриль	Ребра	20	220	Корзина для фри	Средний
	Гриль	Стейк	15	180	Противень	Нижний
	Гриль	Сосиски	10	200	Противень	Нижний
	Пицца	Пицца	10-12	200	Противень	Средний
	Дегидратор	Фрукты/Овощи	5-7ч	80	Корзина для фри	Средний
ПРИМЕЧАНИЕ: Примите во внимание, что одни и те же продукты, но отличающиеся по форме, размерам, происхождению и т.д. требуют разные время и температуру приготовления. Мы не можем гарантировать, что установленные время и температура полностью подходят для приготовления Ваших продуктов. Это лишь рекомендуемые значения, но полную готовность продуктов необходимо периодически проверять.						

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.
- Установите прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность, оставив свободными сверху и сзади минимум по 20 см и 10 см по бокам для свободной циркуляции воздуха.
- 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.
- Выньте из мини-печи противень и решетку, корзину для фритюра и закройте дверцу.
- Подключите вилку шнура питания к сети.
- Включите печь, установив регулятор времени на 10-15 минут, а температуру на 230°C.

❗ ВАЖНО! Во избежание перегрева пустую мини-печь на максимуме нельзя включать более чем на 15 мин.

- 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 прибора может выделиться дым и появиться запах. Это не представляет опасности и не является признаком поломки. Через некоторое время после включения дым и запах исчезнут.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Подключите вилку шнура питания к сети.
- Разместите продукты на противне/решетке/корзине для фритюра.
- Установите противень/решетку/корзину для фритюра в прибор и закройте дверцу.
- После установки нужного режима, температуры и времени прибор автоматически начнет нагрев.

Рекомендации по выбору режима, температуры и времени приготовления см. выше в разделе «Панель управления».

ПРИМЕЧАНИЕ:

Диапазон времени составляет от 0 до 60 минут. Поверните регулятор вправо, чтобы установить таймер от 1 до 60 минут. Если повернуть регулятор времени в положение «ВКЛ», то мини-печь будет работать постоянно.

Если время приготовления составляет менее 20 минут, установите регулятор таймера более чем на 40 минут, а затем снова установите таймер на нужное время, повернув регулятор против часовой стрелки.

- Во время работы подсветка будет то включаться, то выключаться.
- По истечении времени приготовления устройство подаст звуковой сигнал, прибор выключится, но вентилятор продолжит работать в течение 30 секунд.
- Чтобы вручную выключить таймер во время работы, установите регулятор времени в положение «ВЫКЛ».
- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов рекомендуется прогревать прибор перед помещением в него продуктов.



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.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Нагревательный элемент становится чрезвычайно горячим во время работы, избегайте случайного прикосновения к нему.
- Важно: будьте осторожны при открытии дверей прибора, 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 $\frac{3}{4}$ 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°C 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 подрумянилось, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.
- 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 1,5-2 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 разморожены.
- 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, корзину для фритюра следует мыть вручную в горячей воде, при помощи губки или нейлоновой щетки с небольшим количеством жидкого моющего средства.
- Чтобы удалить запекшийся жир или пригоревшие частицы пищи, вы можете замочить противень в горячей мыльной воде или использовать неабразивные чистящие средства.
- Верхнюю часть духовки следует регулярно очищать от жира, который может накапливаться после приготовления жирной пищи. Это предотвратит образование дыма в духовке при последующем использовании.
- В случае сильного загрязнения внутренних стенок и дверцы духовки используйте небольшое количество моющего средства, после чего тщательно удалите его вместе с загрязнениями при помощи влажной ткани или губки и вытрите насухо.

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

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКИ

- Во избежание повреждений перевозите прибор только в заводской упаковке.
- После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.
- Перед хранением и повторной эксплуатацией очистите и полностью просушите все части прибора.
- Прибор рекомендовано хранить в сухом прохладном месте, недоступном для детей и животных, при температуре от +0 до +40 °C и относительной влажности не более 80 %.
- При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении изделия следует руководствоваться, помимо изложенных в руководстве по эксплуатации, следующими требованиями:
 - запрещается подвергать изделие существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению изделия и/или нарушению его упаковки;
 - необходимо избегать попадания на упаковку изделия воды и других жидкостей.
- Перед перевозкой или передачей на хранение при отрицательной температуре бывшего в эксплуатации изделия необходимо убедиться в том, что в изделии отсутствует вода. Все поверхности изделия должны быть сухими.
- Оберегайте изделие от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Мини-печь не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите мини-печь к заведомо исправной розетке электропитания
	Проверьте правильность подключения мини-печи	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке
Продукты не приготовились	Установлена низкая температура или недостаточное время приготовления	Увеличьте температуру или время приготовления
Во время работы мини-печи появился посторонний запах	Прибор новый	При первых включениях может чувствоваться слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после производства. Данный запах исчезнет после нескольких циклов эксплуатации
	Частицы ингредиентов попали на нагревательный элемент	Для предотвращения подобной ситуации при приготовлении блюд на решетке устанавливайте противень в нижний уровень мини-печи
Продукты подгорели, но не пропеклись полностью	Ингредиенты нарезаны слишком большими кусками	Нарезайте ингредиенты более мелко или готовьте на более низкой температуре в течение более долгого времени
Из печи идет черный дым	Перегрев прибора	Немедленно выключите духовку, а затем отключите ее от сети. Остудите духовку до комнатной температуры. Подождите, пока дым рассеется, прежде чем открывать дверцы духовки или вытаскивать противень, корзину или решетку

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: **GFAO-200**

Мощность: 1400 Вт

Номинальное напряжение: 220-240 В, ~ 60 Гц

Объем духовки: 16 л

Вес нетто/брутто: 4,7/5,8 кг

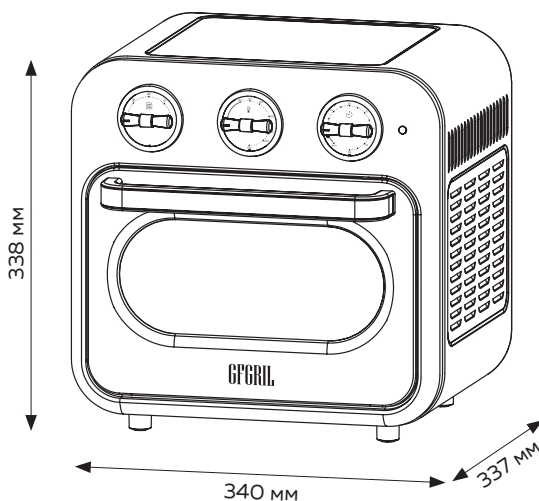
Внешние размеры: 340 x 337 x 338 мм

Внутренние размеры: 266 x 265 x 218 мм

Нагревательный элемент: галогеновый

Длина шнура питания: 95 см

Материал: внешняя поверхность - металл, внутренняя - оцинкованное железо



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 $\pm 5-10\%$.

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 варьироваться 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.

Куриные бедра

Ингредиенты:

- Куриные бедра – 600 г
- Сметана – 2 ст.л.
- Горчица – 1 ч.л.
- Сухое орегано – 0,5 ч.л.
- Соль, черный молотый перец – по вкусу

Приготовление:

Смешайте сметану, горчицу, специи и соль. Куриные бедра вымойте, обсушите, натрите полученной смесью со всех сторон и оставьте на 30 минут или более. Противень застелите бумагой для выпекания и на неё выложите куриные бедра. Выпекайте 25-30 минут на 200°C на режиме .

Куриные наггетсы

Ингредиенты:

- Филе куриное – 2 шт.
- Мука пшеничная – 80 г
- Яйцо куриное – 2 шт.
- Панировочные сухари – 100 г
- Соль – 2 щепотки
- Приправа для курицы – 1 ч.л.
- Масло растительное – 20 мл

Приготовление:

Филе нарежьте на порционные кусочки по своему вкусу. Чем больше нарезка, тем больше времени она будет обжариваться. Обпанируйте каждый кусочек филе в пшеничной муке со всех сторон. Куриные яйца взбейте в отдельной емкости с приправой для курицы и солью. Обмакните кусочки филе в яичную массу со всех сторон. Панировочные сухари высыпьте в миску или на тарелку и сразу же обпанируйте в них заготовки наггетсов. Выложите заготовки в корзину для фритюра, стараясь оставлять между ними немного пространства, чтобы проходил воздух. Готовьте наггетсы при 200 градусах примерно 15-20 минут до румяности на режиме .

Выложите хрустящие куриные наггетсы на тарелку и подайте к столу с кетчупом, сметанным или чесночным соусом.

Картофель фри без масла

Ингредиенты:

- Картофель – 5 шт.
- Перец черный молотый
- Соль
- Паприка
- Специи сухие

Приготовление:

Картофель очистите от кожуры и нарежьте соломкой. Переложите картошку в глубокую миску, добавьте специи, соль и перец. Всё тщательно перемешать. Противень застелите бумагой для выпекания и на неё выложите картошку или используйте корзину для фритюра. Выпекайте около 20 минут на 230°C на режиме .

Куриные крылышки

Ингредиенты:

- Куриные крылышки – 400 г
- Соевый соус – 1 ст.л.
- Растительное масло – 2 ст.л.
- Хмели-сунели – 2 ч.л.
- Соль – 1/2 ч.л.
- Чеснок – 2 зубчика

Приготовление:

Крылышки промойте в проточной воде. Чеснок почистите. В миске соедините растительное масло, соевый соус, добавьте хмели-сунели, соль. Выдавите через пресс чесночные зубчики и всё перемешайте. Крылышки выложите в силиконовую форму. Сверху вылейте приготовленный маринад и вотрите его, равномерно распределяя, в крылышки руками.

Силиконовую форму с крылышками поместите в мини-печь. Запекайте около 20 минут на 180°C на режиме . Готовые крылышки подавайте к столу горячими.

Стейк из говядины Торро

Ингредиенты:

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

Приготовление:

Нарежьте говяжью лопатку на порционные куски, толщиной 3 см. Смешайте специи и соль, тщательно натрите смесью куски. Оставьте мариноваться на 30-40 минут при комнатной температуре. На сковороде обжарьте кусочки говядины с двух сторон до появления румяной корочки. Застелите противень бумагой для выпечки и смажьте ее маслом. Выложите стейки и запекайте при 180 градусах в течение 15 минут на режиме .

Достаньте по готовности стейки из духовки и оставьте на 5-10 минут, после этого подавайте к столу.

Баклажаны запеченные с помидорами и сыром

Ингредиенты:

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

Приготовление:

Баклажаны нарежьте кружочками толщиной около 1 см, чтобы баклажаны не горчили, хорошо посолите их, залейте водой и оставьте на 30 минут. Промойте баклажаны в холодной воде. Помидоры нарежьте кружочками. Чеснок мелко нарубите. Сыр натрите на мелкой терке. Баклажаны выложите на противень, каждый кружок посыпьте чесноком. Сверху на баклажаны выложите помидоры, немного посолите, поперчите. Посыпьте баклажаны сыром и поставьте в печь. Запекайте при температуре 180 градусов в течение 20 минут на режиме .

Пицца на тортильях

Ингредиенты:

- Лепёшка тортилья – 1 шт.
- Кетчуп – 2 ст.л.
- Помидор – 1 шт.
- Болгарский красный сладкий перец – ½ шт.
- Лук красный – ½ луковицы
- Натертый сыр – 200 г
- Моцарелла – 100 г

Приготовление:

Готовые лепёшки смажьте тонким слоем кетчупа, распределите его по всей по-

верхности, кроме краев, немного посыпьте сыром. Перец, лук, помидоры нарежьте и выложите на пиццу. Последним слоем выложите моцареллу и оставшийся тёртый сыр. Присыпьте черным перцем и солью. Выпекайте 10 минут на 200°C на режиме .

Мини-пицца «Веселый Роджер»

Ингредиенты:

- Кусочки хлеба – 4 шт.
- Томатная паста – 4 ст.л.
- Ветчина – 6 кусочков
- Оливки без косточек – 6-8 шт.
- Тертый сыр – 50 г
- Оливковое масло

Приготовление:

Смажьте ломтики хлеба томатной пастой. Оливки и ветчину нарежьте ломтиками. Разложите на хлеб. Сбрызните маслом. Сверху посыпьте тертым сыром. Поместите в духовку.

Выпекайте 10 минут на 200°C на режиме .

Яичный бутерброд «Бубенчик»

Ингредиенты:

- Хлеб с толстой корочкой – 2 куса
- Яйца – 2 шт.
- Тертый сыр – 100 г
- Соль
- Перец

Приготовление:

В хлебе аккуратно вырежьте верхний мякиш из середины, стараясь не сделать в хлебе дыру.

В полученную нишу разбейте яйцо, подсолите, поперчите, засыпьте сыром. Запекайте при температуре 180 градусов 7-10 минут на режиме .

Французский тост Ля Мурр

Ингредиенты:

- Зерновой хлеб – 4 ломтика
- Сыр Камамбер – 200 г (можно заменить на Бри)
- Оливковое масло

- Соль
- Чёрный перец
- Специи по вкусу

Приготовление:

Нарежьте хлеб средней толщины. Смажьте каждый кусочек оливковым маслом, присыпьте солью и молотым перцем. На хлеб выложите нарезанный сыр Камамбер так, чтобы края сыра не выходили за пределы хлеба. Сверху посыпьте любимыми специями или травами.

Запекайте при температуре 180 градусов 7-10 минут в режиме .

Кексы

Ингредиенты:

- Мука - 1 стакан
- Разрыхлитель - 1/2 ч.л.
- Сахар - 1/2 стакана
- Соль - 1/4 ч.л.
- Яйцо куриное - 1 шт.
- Молоко 3,2 % - 100 мл
- Масло сливочное - 50 г
- Ванилин - 1 пачка

Приготовление:

Перед началом следует подготовить формы для кексов, выстелить их бумажными корзиночками. Далее в глубокой миске соедините муку с разрыхлителем и солью.

В другой емкости тщательно перемешайте яйцо с сахаром до однородной консистенции. Добавьте мягкое сливочное масло к яично-сахарной смеси и продолжайте взбивать.

Постепенно вводите молоко и несколько капель ванильного экстракта, продолжая перемешивание до получения гладкой текстуры. После этого соедините содержимое двух емкостей, аккуратно перемешайте до однородности теста. Аккуратно распределите тесто по формам, заполняя их примерно на две трети объема - это позволит кексам подняться. Выпекайте 15 минут на 180°C на режиме .

Готовность можно проверить зубочисткой - она должна выходить из центра кекса чистой. После выпечки дайте кексам немного остыть прямо в форме на решетке, а затем извлеките из формы и дайте полностью остыть на решетке.

Яичные тарты

Ингредиенты:

- Дрожжевое слоеное тесто – 750 г
- Яйца – 3 шт.
- Сгущенное молоко – 50 г
- Белый сахар – 50 г
- Ванильный сахар – 1/2 ч.л.
- Вода – 200 мл

Приготовление:

Сначала приготовьте начинку. Смешайте в емкости, подходящей по размеру, воду и белый сахар, размешайте до растворения сахара. Затем добавьте ванильный сахар, сгущенку и яйца, снова размешайте, на этот раз до однородной массы. Сильно взбивать не нужно. Затем начинку нужно процедить через сито.

Далее приготовьте тесто. Раскатайте тесто в полотно толщиной 0,5 см. Нарезьте полотно круглой вырубкой. Положите тесто в формочки для выпекания и примните его таким образом, чтобы получились корзиночки (тарталетки) для начинки. Налейте в корзиночки начинку, заполнив 70 % объема тарталеток.

Поставьте решетку с формочками в разогретую духовку и выпекайте 15 минут на 180°C на режиме .

Банановые чипсы

Ингредиенты:

- Бананы – 4–5 шт.
- Лимон – 1 шт.
- Сахарная пудра – 2 ст.л.
- Корица – 5 г

Приготовление:

Для приготовления чипсов понадобятся спелые бананы, без коричневых пятен, немягкие.

Бананы нарежьте кружочками, толщиной 2–3 мм. Выдавите сок лимона в небольшую миску.

Противень накройте бумагой для выпечки и выложите на него бананы, предварительно обмакивая каждую дольку в лимонном соке.

При выкладывании чипсов важно, чтобы их края не касались друг друга, иначе чипсы слипнутся. Сахарную пудру (или коричневый сахар) смешайте с корицей и полученной смесью присыпьте бананы. Поставьте готовиться в мини печь до полного испарения влаги при температуре 80 градусов на режиме .

Запеченные стейки из лосося по-норвежски

Ингредиенты:

- Стейки из лосося – 4 шт.
- Соль
- Перец

Приготовление:

Промойте лосось и обсушите бумажным полотенцем. Посыпьте солью и перцем. Смажьте верхнюю часть стейков сливочным маслом. Выложите на противень. Готовьте 20 минут, при температуре 220 градусов в режиме . Время запекания зависит от толщины стейков.

Бургер по-Техасски

Ингредиенты:

- Мясной фарш – 500 г
- Белый хлеб – 100 г
- Молоко – 100 мл
- Чеснок – 2 зубчика
- Яйцо – 2 шт.
- Большая луковица – 1 шт.
- Большой помидор – 1 шт.
- Сметана – 4 ст.л.
- Кетчуп – 4 ст.л.
- Сыр – 100 г
- Соль
- Перец

Приготовление:

С батона срежьте корку, разрежьте на кусочки, залейте молоком и хорошо разомните. К фаршу добавьте соль, перец, яйца, размоченный батон и чеснок. Тщательно вымесите фарш. Противень смажьте растительным маслом. Сформируйте плоские котлеты и выложите их на противень. Луковицу и помидоры нарежьте кружочками, сыр нарежьте пластинами. Их количество должно равняться количеству котлет. Котлеты смажьте кетчупом. Выложите на каждую котлету кружок лука и помидора и смажьте сметаной. Сверху положите пластинки сыра. Готовьте при температуре 180 градусов в течение 20 минут в режиме .

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:

Промойте грибы, срежьте ножки. Нарежьте грибные ножки, ветчину и петрушку. Добавьте сыр и яйцо, соль и перец, хорошо перемешайте. Выложите шляпки на противень и заполните их приготовленной смесью.

Для особого вкуса:

Перед приготовлением посыпьте панировочными сухарями. Запекайте при 180 градусах в течение 15 минут на режиме  .

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: «Чжуншань Кавин Электрикал Апплаенсис Ко., Лтд.» Адрес: № 28, хонгджи Рoad Менле Вилладж, Донгфенг Таун, Чжуншань Сити, Гуандун, Китай Импортёр / Уполномоченная организация: ООО «СМАРТТАЙМ» Адрес: 119049, Россия, г. Москва, ул. Мытная, д. 28 стр. 3, помещ. 1/1 Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 645-16-93 Товар сертифицирован	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.
класс защиты I 	