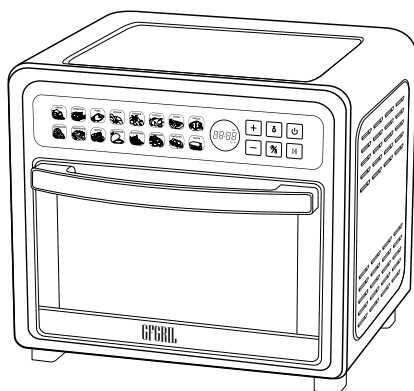


GFGRIL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МИНИ-ПЕЧЬ GFAO-800 *SILVER*, GFAO-800 *BLACK*



КНИГА РЕЦЕПТОВ



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



WWW.GFGRIL.RU

Уважаемый покупатель! Благодарим за приобретение продукции GFGRIL.

Многофункциональные мини-печи GFAO-800-silver и GFAO-800-black с функцией аэрогриля станут незаменимыми помощниками для тех, кто ценит вкусную и полезную пищу без лишних хлопот. Компактные размеры и объем внутренней камеры 23 литра позволяют заменить духовку, экономя место на кухне. С GFAO-800-silver и GFAO-800-black вы сможете готовить разнообразные блюда: запекать, жарить, тушить, сушить (режим «Дегидратор»), а также готовить во фритюре без масла благодаря технологии аэрогриля. Шесть нагревательных элементов общей мощностью 1700 Вт обеспечивают быстрый нагрев от 40°C до 230°C, а циркуляция горячего воздуха гарантирует равномерное приготовление со всех сторон. Интуитивное управление позволяет легко выбрать одну из 16 автоматических программ, а на дисплее отображаются установленные температура и время. Удобная дверца с жаропрочным стеклом и встроенная подсветка дают возможность следить за приготовлением, не открывая дверцу и не прерывая процесса. О завершении приготовления оповестит звуковой сигнал.

В комплект входят поддон для крошек, противень, решетка для запекания, держатель для противня и решетки, корзина для фритюра, вертел, шашлычница, держатель для вертела и шашлычницы. С таким набором аксессуаров вы сможете приготовить картофель фри, стейки, курицу, пиццу, морепродукты, выпечку, тосты и даже шашлыки – все быстро, вкусно и без лишнего масла.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества мини-печей GFAO-800-silver и GFAO-800-black, 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 ПРОЧИТЕ 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 извлеките 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.

ПРИМЕЧАНИЕ. Данный прибор оснащен поляризованной вилкой (один контакт шире другого). В целях безопасности эта вилка вставляется в поляризованную розетку только в одну сторону. Если вилка не полностью вставляется в розетку, переверните ее и попробуйте вставить другой стороной. В случае затруднений с подключением вилки к розетке, обратитесь к квалифицированному электрику.



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

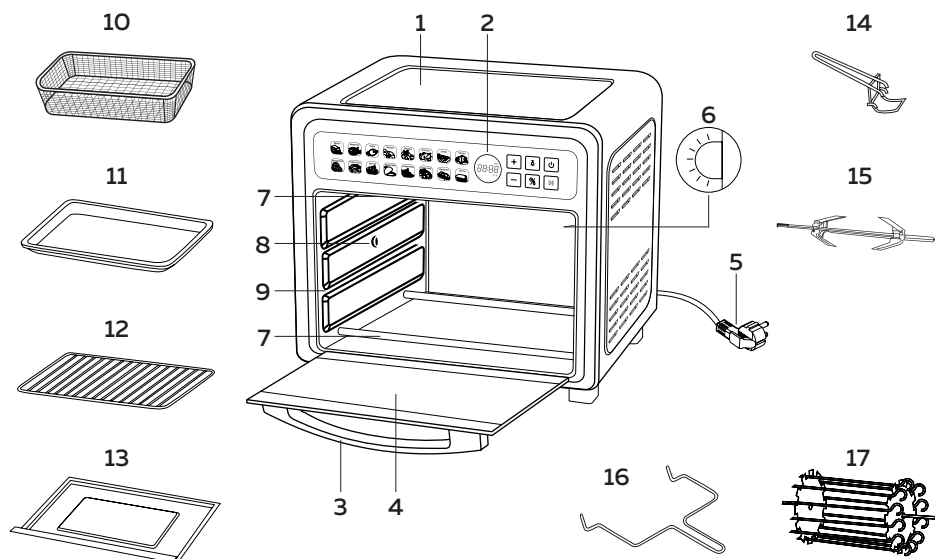
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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



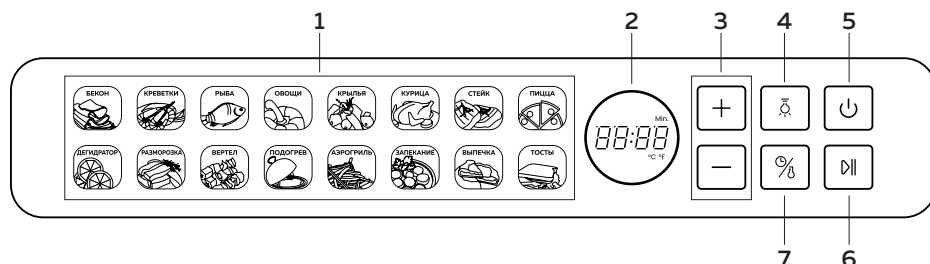
Изображения в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

ОПИСАНИЕ И УСТРОЙСТВО МИНИ-ПЕЧИ



1. Корпус мини-печи из нержавеющей стали
2. Панель управления с дисплеем
3. Ручка дверцы
4. Стеклопанель дверцы
5. Провод питания
6. Лампа подсветки
7. Верхний и нижние нагревательные элементы
8. Отверстия для вертела в духовке
9. Направляющие для противня, решетки и корзины для фритюра
10. Корзина для фритюра
11. Противень - используется для выпекания и жарки
12. Решётка - используется для размещения кухонной посуды, форм для выпечки, а также для запекания, жарки или размораживания продуктов
13. Поддон для крошек
14. Держатель для противня и решетки
15. Вертел
16. Держатель для вертела и шашлычницы
17. Шашлычница

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. **Панель автопрограмм** используется для выбора желаемой автопрограммы приготовления. При выборе одной из автопрограмм загорается индикатор программы, а на дисплее отображаются предустановленные температура и время.

№		Автопрограмма	Нагревательные элементы		Температура по умолчанию (°C)	Время по умолчанию (мин)	Время приготовления (мин)	Температурный режим приготовления (°C)	Скорость вращения вентилятора по умолчанию	Вертел
			Верх	Низ						
1		Бекон	4	выкл	190	7	1-60	80-230	Высокий	Выкл
2		Креветки	2	2	230	12	1-60	80-230	Низкий	Выкл
3		Рыба	2	2	230	25	1-60	80-230	Низкий	Выкл
4		Овощи	2	2	200	15	1-60	80-230	Низкий	Выкл
5		Крылья	2	2	230	15	1-60	80-230	Низкий	Выкл
6		Курица	2	2	170	40	1-60	80-230	Низкий	Вкл

7		Стейк	2	2	230	13	1-60	80-230	Низкий	Выкл
8		Пицца	2	2	220	15	1-60	80-230	Низкий	Выкл
9		Дегидратор	2	выкл	60	60	1-300	50-80	Низкий	Выкл
10		Разморозка	4	выкл	60	30	1-60	60-230	Высокий	Выкл
11		Вертел	4	выкл	170	45	1-60	80-230	Низкий	Вкл
12		Подогрев	2	выкл	60	30	1-300	40-80	Низкий	Выкл
13		Аэрогриль	4	выкл	230	25	1-60	80-230	Высокий	Выкл
14		Запекание	4	выкл	200	30	1-60	80-230	Высокий	Выкл
15		Выпечка	2	2	170	35	1-60	80-230	Низкий	Выкл
16		Тосты	2	2	230	5	1-60	80-230	Низкий	Выкл

- Дисплей температуры/времени** - при выборе одной из автопрограмм приготовления на дисплее отображаются установленные по умолчанию температура и время, оставшееся до конца процесса приготовления.
- Кнопки регулировки времени/температуры** используются для регулировки значений времени или температуры.
- Кнопка «Подсветка»** используется для включения или выключения внутренней подсветки.
- Кнопка «Вкл/Выкл»** используется для включения или выключения мини-печи.
- Кнопка «Старт/Пауза»** используется для запуска или остановки работы мини-печи.
- Кнопка «Время/Температура»** используется для переключения между значениями времени и температуры.

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.
- Подключите вилку шнура питания к сети. Раздастся звуковой сигнал.

Кнопка  будет моргать.

- Нажмите кнопку , загорятся все индикаторы автопрограмм.
- Нажмите кнопку , загорится соответствующий индикатор автопрограммы, остальные автопрограммы погаснут.
- Нажмите кнопку , на дисплее отобразится значение времени.

- При помощи кнопки  установите время **15 минут**.

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

- Нажмите , чтобы начать процесс.

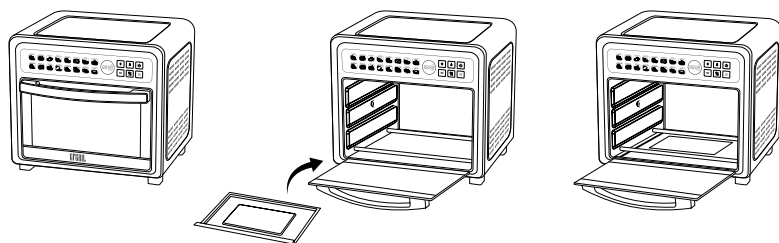
Мини-печь начнет работать и отключится по истечении 15 минут, оповестив об окончании работы звуковым сигналом.

- 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.

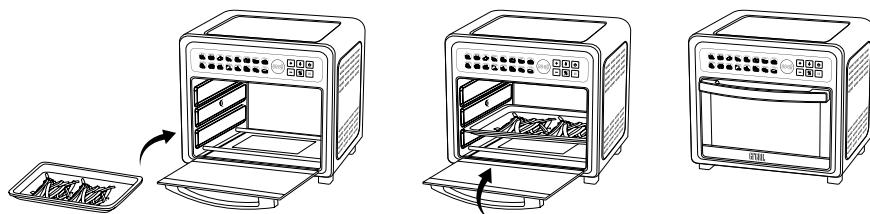
 **ВНИМАНИЕ! При первом включении прибора может выделиться дым и появиться запах. Это не представляет опасности и не является признаком поломки. Через некоторое время после включения дым и запах исчезнут.**

ПОРЯДОК РАБОТЫ

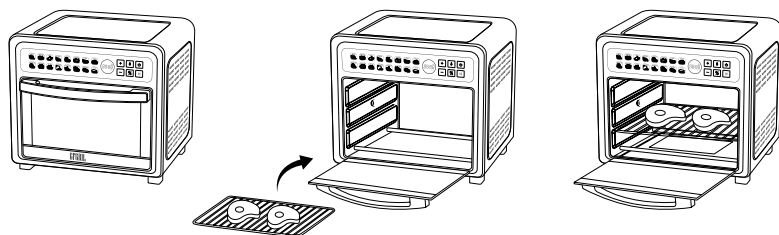
- Поставьте мини-печь на ровную поверхность. Перед использованием переместите ее на безопасное расстояние от стены или от любых предметов на поверхности стола.
- Открыв переднюю дверцу, установите поддон для крошек в устройство в соответствии с указаниями на рисунке ниже.



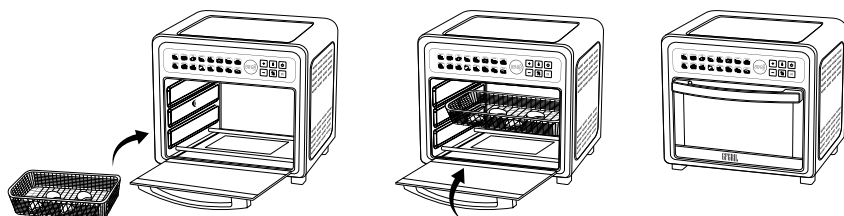
- Выложите продукты на противень и поставьте его во внутрь мини-печи для приготовления, а затем закройте дверцу.



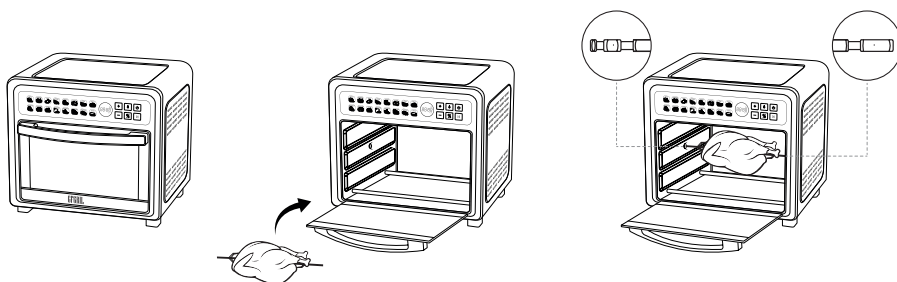
- Если Вы запекаете продукты на решетке, разместите их на решетке, снизу установите противень для сбора жира и сока стекающего с продуктов.



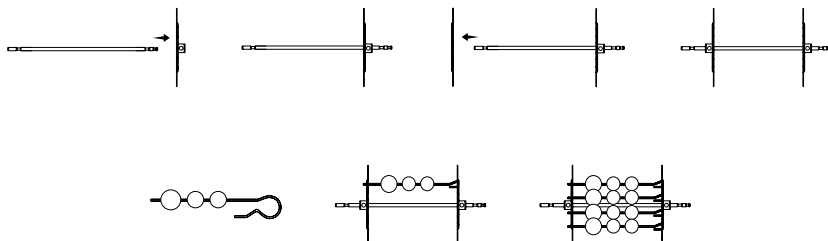
- При использовании корзины для фритюра выложите продукты в корзину и поставьте её во внутрь мини-печи для приготовления, а затем закройте дверцу.

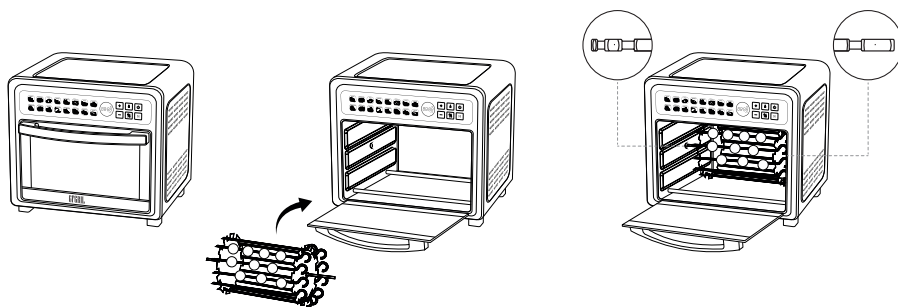


- Используйте вертел для жарки мяса или целой курицы. Продвиньте вал в продольном направлении через центр куска мяса или птицы. Наденьте вилки на вал с обоих концов, воткните в кусок мяса, чтобы плотно закрепить с двух сторон, затем зафиксируйте вилки установочными винтами. На валу имеются углубления для установочных винтов. Вы можете отрегулировать винты ближе к середине, если это необходимо. Затем установите вертел внутри духовки в специальные отверстия.

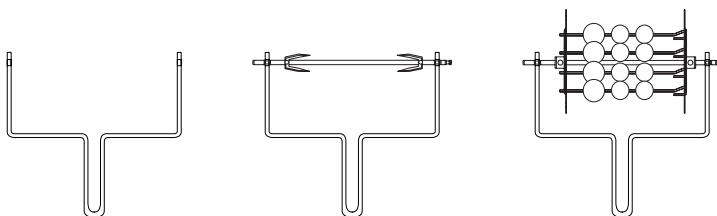


- При использовании шашлычницы, соберите ее, следуя инструкции на рисунке ниже.





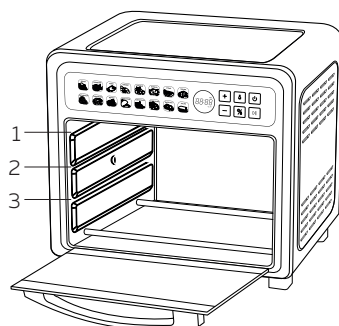
- Для удобства используйте держатель для вертела/шашлычницы, чтобы поставить или извлечь вертел или шашлычницу из горячей духовки.



- Используйте металлический держатель для того, чтобы достать или установить противень/решетку.



- Устанавливайте посуду с продуктами в мини-печь правильно на один из 3 уровней направляющих. Рекомендуется устанавливать решетку, противень для запекания и корзину для фритюра в положение 2 (посередине) для достижения наилучшего результата приготовления.



- Подключите вилку шнура питания к сети.

Раздастся звуковой сигнал, на дисплее заморгает .

- Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» , выберите нужную автопрограмму для приготовления Вашего блюда.

(Описание автопрограмм см. в разделе «Панель управления»).

Нажмите , чтобы начать процесс.

Если не совершать никаких действий, то устройство через некоторое время выключится, на дисплее будет моргать .

Примечание! Если нужно вернуться к панели автопрограмм, нажмите на кнопку активной автопрограммы.

- Во время работы на дисплее температуры/времени будет поочередно отображаться температура и оставшееся время приготовления.
- Если нужно приостановить процесс приготовления нажмите .
-  будет мигать, можно скорректировать время и температуру.
- Для продолжения работы нажмите мигающий .
- Если Вам необходимо изменить установленные по умолчанию время и температуру, используйте кнопку «Время/Температура» и кнопки  и .
- Выберите автопрограмму и нажмите на кнопку «Время/Температура» для настройки времени и при помощи кнопок  и  установите необходимое время приготовления.
- Нажмите  еще раз для установки температуры и при помощи кнопок  и  установите необходимую температуру приготовления.
- Во время приготовления можно использовать кнопку «Подсветка»  для включения и выключения внутренней подсветки.
- По истечении времени приготовления устройство подаст звуковой сигнал, все индикаторы погаснут, на дисплее будет моргать , а вентилятор продолжит работать в течение нескольких секунд.
- 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.
- Для досрочного отключения прибора нажмите кнопку . Прибор выключится.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Нагревательный элемент становится чрезвычайно горячим во время работы, избегайте случайного прикосновения к нему.
- **Важно:** будьте осторожны при открытии дверцы прибора, чтобы избежать прямого контакта с горячими деталями и паром.



ВНИМАНИЕ! Всегда отключайте прибор от электросети после завершения приготовления.

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 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 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.

- 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 повреждению дисплея 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, поддон для крошек, вертел, шашлычницу, корзину для фритюра следует мыть вручную в горячей воде, при помощи губки или нейлоновой щетки с небольшим количеством жидкого моющего средства. Эти детали нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Очищайте поддон для крошек после каждого использования. Избыток частиц пищи может привести к возгоранию или задымлению внутри прибора. Чтобы удалить застывший жир или пригоревшие частицы пищи, вы можете замочить противень/поддон для крошек в горячей мыльной воде или использовать неабразивные чистящие средства. Никогда не включайте духовку без поддона для крошек.
- 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 дверей 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
Еда пережарилась или подгорает	Установлена высокая температура или длительное время приготовления	Уменьшите температуру или время приготовления
Неравномерное приготовление	Рано поместили продукты в прибор, продукты размещены неравномерно	Разогревайте прибор перед использованием, убедитесь, что продукты не слишком плотно уложены на противне, решётке или в другой ёмкости
Во время работы мини-печи появился посторонний запах или дым	Прибор новый	При первых включениях может чувствоваться слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после производства. Данный запах исчезнет после нескольких циклов эксплуатации
	Частишки ингредиентов попали на нагревательный элемент	Для предотвращения подобной ситуации при приготовлении блюд на решётке 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-800-silver/GFAO-800-black**

Мощность: 1700 Вт

Номинальное напряжение: 220-240 В, ~ 50-60 Гц

Объем духовки: 23 л

Вес нетто/брутто: 8,2/10,34 кг

Внешние размеры: 415 x 390 x 375 мм

Внутренние размеры: 330 x 314 x 223 мм

Длина шнура питания: 100 см

Размеры решетки: 329,5 x 275 x 6,72 мм

Размеры противня: 329 x 285 x 20 мм

Размеры корзины для аэрогриля: 329 x 260 x 23 мм

Размеры поддона для крошек: 327 x 296 x 20 мм

Длина вертела: 311 мм

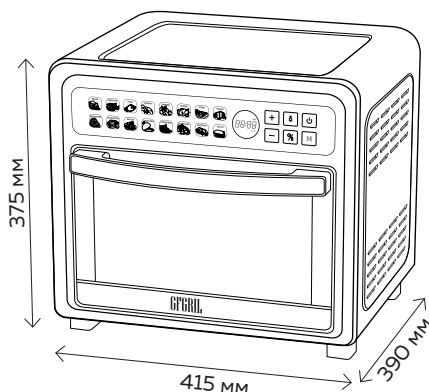
Размеры держателя для вертела и шашлычницы: 280 x 259 мм

Размеры шашлычницы: 233,5 x 140 x 140 мм

Размеры держателя для противня и решетки: 205 x 60 x 38 мм

Материал:

- внешняя поверхность из нержавеющей стали,
- внутренняя – сталь, жаропрочное стекло



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 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.

Ломтики картофеля 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 и петрушки – 1 пучок
- Чеснок – 2 зубчика
- Соль

Приготовление:

Нарежьте на дольки неочищенный картофель. Смешайте специи и растительное масло. Выложите дольки картофеля на противень, покрытый бумагой для выпечки. За 5 минут до готовности посыпьте смесью зелени и чеснока.

Готовьте 25–30 минут на 200°C на режиме



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 перемешайте. Противень застелите бумагой для выпекания и на неё выложите картошку.

Готовьте 20–25 минут на 230°C на режиме



Цукини Пармезан

Ингредиенты:

- Цукини (кабачки) – 4 шт.
- Кориандр или другая сушеная зелень – 1 ст.л.
- Сыр Пармезан – 4 ст.л.
- Оливковое масло
- Крупная соль

Приготовление:

Разрежьте цукини пополам. Оливковое масло налейте в мисочку. На противень для выпекания положите бумагу. Каждую половинку цукини окуните в масло с обеих сторон и выложите на противень. Пармезан потрите и смешайте его с кориандром. Полученной смесью присыпьте цукини. Добавьте сверху немного крупной соли.

Запекайте при температуре 200°C 10-15 минут на режиме



.

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 200°C 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 поверхности, 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 10-15 минут на 220°C на режиме



Мини-пицца «Веселый Роджер»

Ингредиенты:

- Кусочки хлеба – 4 куса
- 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 10-15 минут на 220°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.

Готовьте при температуре 170°C 10-13 минут на режиме



Банановый десерт

Ингредиенты:

- Бананы – 5 шт.
- Лимон – 1 шт.
- Сахар коричневый – 3 ст.л.
- Ванильное мороженное или Крем-Брюле – 300-400 г
- Грецкие орехи – 100 г
- Карамель – 25 г

Приготовление:

Смажьте противень сливочным маслом. Бананы разрежьте поперек и выложите на противень срезом вверх. На самой мелкой терке натрите цедру лимона и присыпьте ею бананы. Сок лимона выдавите в стакан и равномерно полейте им бананы. Верх бананов чуть присыпьте сахаром.

Запекайте при температуре 170°C 8-10 минут на режиме



Абрикосовые конвертики

Ингредиенты:

- Слоеное тесто – 1 упаковка
- Абрикосовый джем – 4 ст.л.
- Сгущенное молоко

Приготовление:

Раскатайте тесто и разрежьте на равные части. Разложите джем на каждую часть. Заверите лист теста над джемом и защипните концы. Смажьте поверхность конвертиков сгущенным молоком и сделайте ножом прорезь в середине каждого конвертика. Выложите на противень.

Запекайте при температуре 170°C 18–20 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 230°C 5–7 минут 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 разогретую до 80–90°C мини-печь до полного испарения влаги.

Готовьте при температуре 80°C до полного испарения влаги на режиме



Рыба по-средиземноморски

Ингредиенты:

- Скунбрия, 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 промойте, сделайте несколько поперечных надрезов. В надрезы поместите чеснок и травы. Тушки выложите на противень. Для приготовления

маринада смешайте соевый соус, мед, соль, рубленый чеснок, перец, сок лимона.

Готовьте 20-25 минут при температуре 230°C на режиме  .

Тушки можно обложить крупно нарезанным лимоном, он придаст рыбе приятный оттенок цитруса.

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 15-20 минут при температуре 230°C на 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 230°C в течение 10–13 минут на режиме



Запеченный цыпленок

Ингредиенты:

- 1 куриная тушка ~ 1-1,2 кг
- Чеснок – 5-6 зубчиков
- Специи – по вкусу
- Мелкая морская соль – по вкусу

Приготовление:

С тушки срежьте гузку и кончики крыльев, чтобы не подгорели. Промойте птицу под проточной водой и обсушите бумажным полотенцем. Разрежьте пополам по грудке и разверните тушку как книжку. Сделайте надрез в мякоти грудки вдоль по кости, для того чтобы мясо промариновалось и прожарилось. Натрите курицу солью со всех сторон, не забывая надрезы в мякоти. Чеснок пропустите через пресс, смешайте с любимыми специями и смажьте этой массой все части курицы. Оставьте мариноваться на 30 минут. Поместите тушку на вертел.

Готовьте при температуре 170°C в течение 30–40 минут на режиме



Время приготовления зависит от веса курицы и может быть увеличено или уменьшено.

Куриные крылышки в соевом соусе

Ингредиенты:

- Куриные крылья – 0,5 кг
- Соевый соус – 100 мл
- Томатная паста – 1 ч.л.
- Соль, специи (перец черный, паприка сладкая)
- 1 пучок петрушки

Приготовление:

Промойте куриные крылья, выложить их в миску. Смешайте соевый соус с томатной пастой и специями. Залейте полученной смесью крылья и оставьте мариноваться 20–30 минут.

Выложите крылья в корзину для фритюра и готовьте 15–17 минут на 230°C в режиме



Тщательно промойте и измельчите петрушку. Перед подачей к столу крылья посыпать зеленью.

Запеченные овощи

Ингредиенты:

- Баклажан – 1–2 шт.
- Кабачок или цукини – 1 шт.
- Помидоры Черри – 7–9 шт.
- Зелень петрушки, мяты
- Оливковое масло – 4 ст.л.
- Бальзамический уксус – 2 ст.л.
- Чеснок – 1 зубчик
- Сушеные итальянские травы – 1 ст.л.
- Соль, черный молотый перец

Приготовление:

Промойте кабачок, баклажаны и помидоры Черри. Нарезьте кабачок и бакла-

жан кружочками толщиной не более 0,5 см. Смешайте оливковое масло, бальзамический уксус, соль, перец, пропущенный через пресс чеснок и итальянские травы, тщательно перемешайте. Нарезанные овощи и целые помидоры черри сложите в миску, полейте полученным соусом и тщательно перемешайте. Застелите корзину для фритюра фольгой и выложите на нее ровным слоем овощи.

Запекайте при температуре 200°C 15-17 минут на режиме



Температура и время приготовления могут быть увеличены или уменьшены в зависимости от толщины нарезанных овощей и их количества.

Нежный шашлычок

Ингредиенты:

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

Приготовление:

Мясо нарежьте на кубики. Сложите в миску. Лук нарежьте кольцами, чеснок мелко нарубите. Добавьте розмарин, шалфей, растительное масло, соль, перец. Все перемешайте. Добавьте к мясу. Все перемешайте и поставьте на 2 часа в холодильник. Наденьте куски мяса на шампуры шашлычницы.

Готовьте при температуре 170°C в течение 30 минут, чтобы корочка немного поджарилась на 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 200°C в течение 15 минут на режиме



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 200°C в течение 8-10 минут на режиме



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