

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ Электрической многофункциональной Мини-печи GFGRIL GFO-M31 Rotisserie Plus



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

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ Многофункциональной Мини-печи GFGRIL GFO-M31 Rotisserie Plus

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции GFGRIL. Мини-печь пригодится всем, кто не хочет тратить много времени на приготовление пищи, но при этом хочет питаться вкусно и полезно.

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



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.

⚠ Для снижения риска возникновения пожара, поражения электрическим током или серьезной травме:

- 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.
- Дети должны быть под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
- Всегда используйте прибор на ровной, стационарной, термостойкой поверхности.
- Температура на доступных поверхностях может быть очень высокой, когда устройство находится в использовании. Не дотрагивайтесь и не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора.
Не перемещайте устройство, пока оно подключено. Дайте прибору остыть до комнатной температуры.
- Используйте устройство в хорошо проветриваемом помещении, со свободным пространством не менее 10-15 см с каждой стороны продукта для достаточной циркуляции воздуха.
- Не ставьте устройство рядом с газовой или электрической горелкой, внутри или на верхней части нагретой духовки или рядом с другим источником тепла.
- Не допускайте контакта прибора со шторами, настенными покрытиями, одеждой, кухонными полотенцами, или другими легковоспламеняющимися материалами во время его использования.
- Используйте приспособления, рекомендованные для использования с этим прибором, и те, что проданы производителем.
- Не используйте устройство рядом с водой или другими жидкостями.
- Не ставьте и не роняйте устройство в воду или другие жидкости. Если устройство упало в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте его из воды, пока оно подключено.
- Не оставляйте это изделие без присмотра во время его использования. Устройство не предназначено для работы с помощью внешнего таймера и не имеет отдельного пульта дистанционного управления системой.
- Не ставьте прибор на шнур питания, т.к. шнур может погнуться и сломаться.
- Не подключайте и не отключайте устройство в / из розетки мокрыми руками.
- Храните прибор и его сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части. Только оригинальные запчасти могут гарантировать соблюдение требований безопасности.

- Никогда не используйте этот прибор, если у него поврежден кабель питания или вилка, или они не работают должным образом; если шнур был удален, поврежден или подвергнулся воздействию воды или других жидкостей.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисным центром или квалифицированным специалистом во избежание опасности.



ВНИМАНИЕ - Для снижения риска получения травм или порчи продукта:

- Данный прибор не предназначен для промышленного или коммерческого использования, только для бытового использования.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола или прилавка), где об него можно споткнуться или его потянуть.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ:

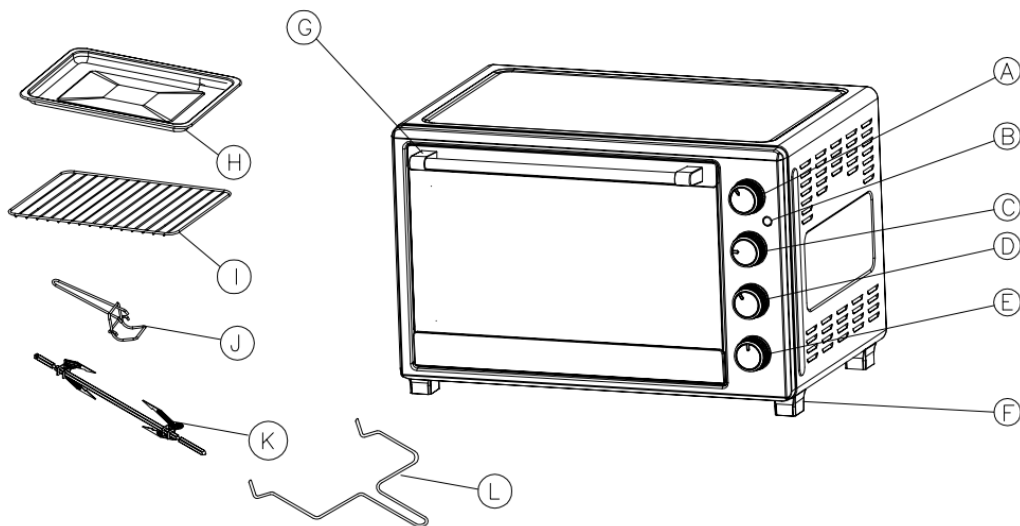
- Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.
- Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим продуктом. Не рекомендуется использование удлинителя с этим продуктом, но если необходимо его использовать:
 - электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у используемого прибора.
 - соединить удлинитель так, чтобы он не висел, т.к. об него можно споткнуться или непреднамеренно вытащить.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Если прибор дымится во время приготовления пищи, выключите все кнопки и переключатели, чтобы закончить приготовления пищи.

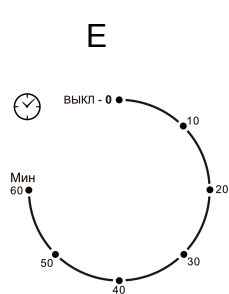
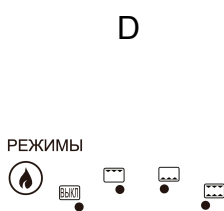
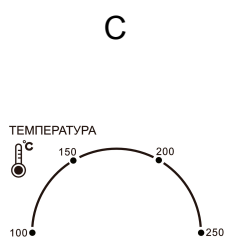
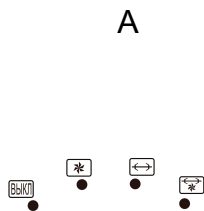
Дым также может быть вызван избытком крошек или жира внутри прибора. Чтобы предотвратить задымление, очищайте лоток для крошек после каждого использования.

Детали и элементы устройства:



A: регулятор программ
B: индикатор включения
C: регулятор температуры
D: регулятор режима
E: таймер
F: ножки печи

G: рукоятка
H: противень
I: решетка
J: держатель противня/решетки
K: вертел
L: держатель гриля






Перед 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.
4. Тщательно высушить все комплектующие и собрать их. Включить печь в розетку.
5. Установить печь на 250 °С с верхней и нижней функцией нагрева приблизительно на 15 минут для устранения запаха термоизоляции.






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

Регулятор программ:

- конвекция  (позволяет осуществлять непрерывную циркуляцию воздуха, вследствие чего можно готовить пищу сразу на нескольких противнях)
- вертел  (благодаря вращающегося вертела достигается равномерное поджаривание мяса и птицы)
- вертел и конвекция  (сочетание вертела и конвекционного вентилятора помогут при приготовлении объемных блюд, например, дичи или мяса целиком. Вертел помогает вращать блюдо относительно нагревательных элементов, а горячий воздух распределяется конвекционным вентилятором, прогревая продукт еще равномернее)

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

Регулятор режима:

- 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: и сверху, и снизу (оба нагревательных элемента нагревают до запекания, что позволяет жарить и тушить пищу внутри духовки) 

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

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.

Противень: предназначен для приготовления различных блюд в духовой камере.

Решетка: используется для приготовления тостов и блюд в термостойкой посуде.

Ручка-держатель: предназначена для установления и извлечения противня/решетки.

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

1. Надеть вилку на вертел.
2. Продвиньте вилку к квадратному основанию и зафиксируйте винтом.
3. Нанижите мясо.
4. Закрепите вторую вилку, убедившись, что зубцы вилки зафиксированы друг против друга.
5. Заостренный кончик вертела закрепите в гнезде на правой стороны печи. Квадратный наконечник должен быть зафиксирован на левой стороне печи.

Держатель вертела: предназначен для установления и извлечения вертела.

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ


1. Выберите нужную программу приготовления с помощью регулятора ПРОГРАММЫ. Вы можете пропустить этот шаг, если Ваше блюдо в процессе готовки не предполагает использование вертела и/или конвекции.
2. Установите температуру приготовления (от 100 до 250 °C).
3. Выберите режим работы, повернув регулятор РЕЖИМЫ в нужное Вам значение.

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

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


Примечание: Вы можете менять положение регуляторов программ/температур/режимов/времени в процессе приготовления в зависимости от Ваших предпочтений.

5. Звуковой сигнал известит об окончании цикла приготовления. Прибор 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 регуляторы (программ, режимов) в положение ВЫКЛ.

 **ВНИМАНИЕ!** Всегда отключайте прибор после завершения приготовления пищи и дайте ему полностью остыть.

КАК ЖАРИТЬ


Для достижения наилучших результатов, рекомендуется разогреть духовку на 15 минут на 250 °C.

- Поместите решетку в духовку на верхний уровень.
- Поверните регулятор режима в «Верхний нагрев» .
- Поместите еду в духовку. Установите регулятор температуры на нужное значение.
- Поверните регулятор времени на нужное значение.

- Чтобы проверить или извлечь жаркое из печи, используйте держатель.
- Звуковой сигнал известит об окончании времени приготовления. Прибор 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.

КАК ПЕЧЬ

Обратите внимание, что запекание подразумевает использование только нижних нагревательных элементов. Для достижения наилучших результатов, рекомендуется разогреть духовку на 15 минут на 250 °С.

- Установить регулятор температуры на нужную температуру.
- Поместите решетку на нижнюю или среднюю стойку.
- Поместите еду в печь
- Поверните регулятор режима на «Нижний нагрев» .
- Установите таймер на желаемое время приготовления.
- Звуковой сигнал известит об окончании времени приготовления. Прибор 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.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Убедитесь, что прибор отключен от сети перед очисткой. Дайте прибору охладиться. Чтобы продлить срок службы прибора, пожалуйста, следуйте инструкциям по техническому обслуживанию. Никогда не мойте прибор в посудомоечной машине. Нельзя погружать корпус прибора в воду! После использования основной корпус протрите слегка влажной салфеткой и затем тщательно просушите.

- Все аксессуары промойте чистой водой. Тщательно высушите и поместите обратно на место.
- Очистите стекло дверцы мини-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 прибор в прохладном, сухом месте. Всегда храните в закрытом помещении. Никогда не храните прибор включенным в сеть. После приготовления дать прибору остыть.
- НЕ оборачивайте шнур вокруг прибора, так как это может ослабить шнур или привести к его повреждению.



ВНИМАНИЕ: пластины и металлические поверхности устройства становятся очень горячими при использовании. Чтобы избежать ожога, используйте термостойкие рукавицы или перчатки, либо прикасайтесь только к ручке.

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

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

1. Курица гриль на вертеле

- Тушка курицы (нужно брать молодую курочку, а лучше цыпленка)
- 3 ст. л. меда
- перец чили
- сок лимона (можно лайма)
- 0,5 ч. л розмарина
- 0,5 ч. л тимьяна;
- 50 г горчицы в зернах;
- масло растительное или оливковое – 2-3 ложки.

Масло разогреть в сковороде, положить туда стручок перца чили и розмарин. Выдержать на слабом огне 2 минуты, затем влить в масло сок лимона, подержать на огне еще пару минут и убрать с плиты. В большой миске смешать мед с горчицей, тимьяном, затем влить содержимое со сковороды. Маринуйте курицу в этом составе около 5 часов. Далее поместите курицу на вертел и запекайте в течение 60 минут.

2. Пирожки с капустой и яйцом

- 2 стакана теплого молока
- 1 ст. л. сахара
- 1 ст. л. сухих активных дрожжей
- 2 ст. л. растопленного масла
- 1 яйцо
- 1 ч.л. соли
- 5 - 6 стаканов муки

Начинка

- 1 ст.л. сливочного масла
- 1/2 среднего кочана капусты мелко нашинкованного
- 6 яиц, сваренных вкрутую, мелко нарубить
- соль и перец по вкусу

В 1/2 кружки теплого молока добавить сахар и рассыпать по поверхности дрожжи. Поставить в теплое место на 10 минут. Остальное молоко вылить в миску, добавить растопленное масло, яйцо, соль и 1 стакан муки. Добавьте молоко с дрожжами. Продолжайте добавлять по 1 стакану муки пока тесто не станет эластичным и не станет отставать от стенок миски и прилипать к рукам. Прикройте миску и поставьте в теплое место на 1 час. Тесто должно увеличиться в размере вдвое. Пока вы ждете тесто, приготовьте начинку. Разогрейте на сковороде 1 ст. л. сливочного масла на среднем огне. Добавьте капусту и готовьте, помешивая, пока капуста не обмякнет. Добавьте яйца, соль и перец по вкусу. Продолжайте тушить, пока капуста не станет мягкой. Начинку отставить на время. Выложите подошедшее тесто на присыпанную мукой поверхность и сформируйте колбаску шириной 5 см. Разрежьте на кусочки 3 см толщиной и скатайте в шарики. Расплющите шарики рукой, чтобы получились кружочки диаметром 10-12 см. Выложите начинку ложкой в середину кружочка, закройте и залепите края. Постелите фольгой противни. Выложите на них пирожки и дайте им постоять несколько минут, чтобы дать тесту еще раз чуть подняться. Пирожки можно выложить швом вниз, тогда они не раскроются при выпечке. При желании можно смазать сверху желтком, чтобы пирожки получились красивые и блестящие. Выпекайте при температуре 200 °C 20 минут в режиме конвекции или до золотистого цвета.

3. Мясо по-французски с ананасами

- 500 г свиной вырезки
- 1 банка консервированных ананасов
- 200 г твердого сыра
- 2-3 луковицы
- 200 г майонеза
- Соль, перец по вкусу
- Растительное масло

Нарежьте лук кольцами, а мясо ломтиками толщиной около 1 см. Отбейте его, посолите и поперчите. На крупной терке натрите сыр. Застелите противень для выпечки фольгой и смажьте растительным маслом и равномерно распределите лук на дне противня. Сверху выложите мясо и смажьте его майонезом. Затем на каждый ломтик мяса выложите один ломтик ананаса. Смажьте майонезом,

и посыпьте тертым сыром. Запекайте мясо в разогретой до 180 градусов духовке 30 минут, используя функцию нагрева с двух сторон.

Технические характеристики:

Модель: GFO-M31

Напряжение: 230В ~ 50Гц

Мощность: 1500 Вт

Размеры, мм: 500 x 350 x 320

Вес: 7.2 кг

Материал: пластик, металл, стекло

Сделано в Китае



Товар сертифицирован по TP TC 004/2011, TP TC 020/2011

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.

Изготовитель:

«Цзяньмынь Шуэуин Электрик Эпплаенс Фэктори Ко, Лтд.», Цяньцзинь Вест Род, Сицянь Таун, Синьхуэй Цзяньмынь, Гуандун, Китай
 Страна-производитель: Китай
 Импортер / Уполномоченная организация:
 ООО «А-маркт», 127434 Россия, г. Москва, Дмитровское шоссе, д. 13А, эт. 1, пом. III, к. 1.
 Служба сервисной поддержки потребителей:
 +7 (495) 641 61 39, www.gfril.ru
 Дата производства: см. на упаковке

Гарантийный талон

Изделие: _____

Модель: _____

Серийный номер: _____

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.