

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ Многофункциональной Мини-печи GFGRIL GFAO-500

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 охладиться 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 подвергался 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 и коммерческого использования, только для бытового применения. Не используйте прибор на открытом воздухе или в любых других целях.
- 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 приготовление 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

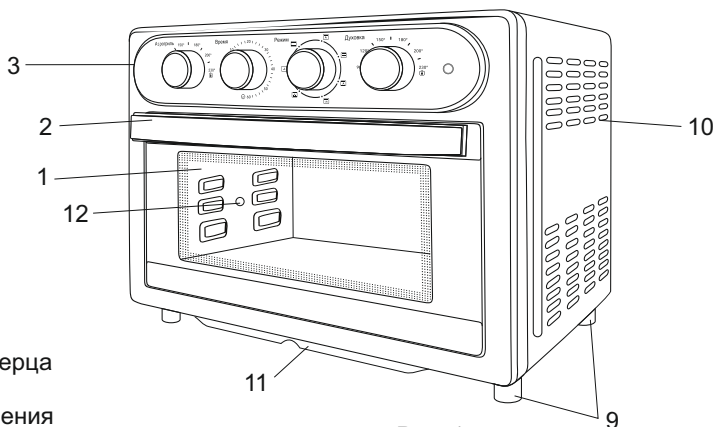
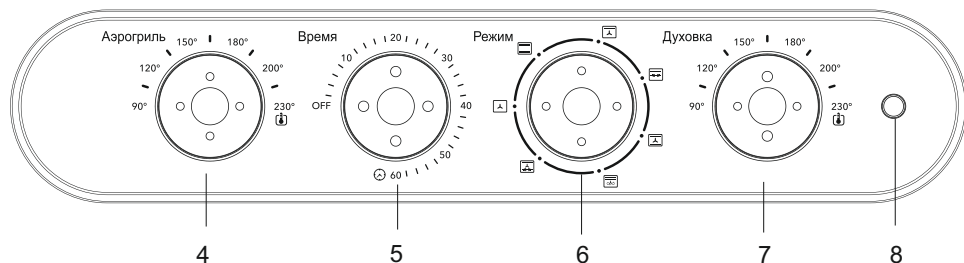


Рис. 1

- 1 – Стекло дверца
- 2 – Ручка дверцы
- 3 – Панель управления
- 4 – Регулятор температуры аэрогриля
- 5 – Регулятор установки времени (таймер)
- 6 – Регулятор режимов
- 7 – Регулятор температуры духовки
- 8 – Индикатор питания
- 9 – Ножки
- 10 – Воздушные отверстия
- 11 – Место для поддона для крошек
- 12 – Отверстия для вертела и шашлычницы
- 13 – Положения противня 1 и 2
- 14 – Положение корзины для фритюра в режиме аэрогриля

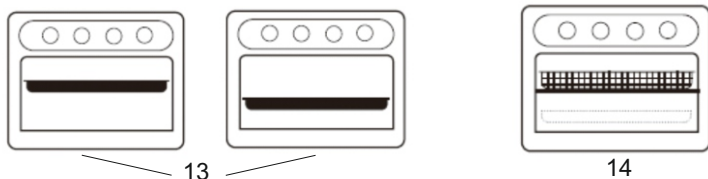


Рис. 2

Аксессуары

- 1 – Шашлычница
- 2 – Вертел для гриля
- 3 – Корзина для фритюра
- 4 – Решетка
- 5 – Противень
- 6 – Поддон для крошек
- 7 – Держатель для вертела

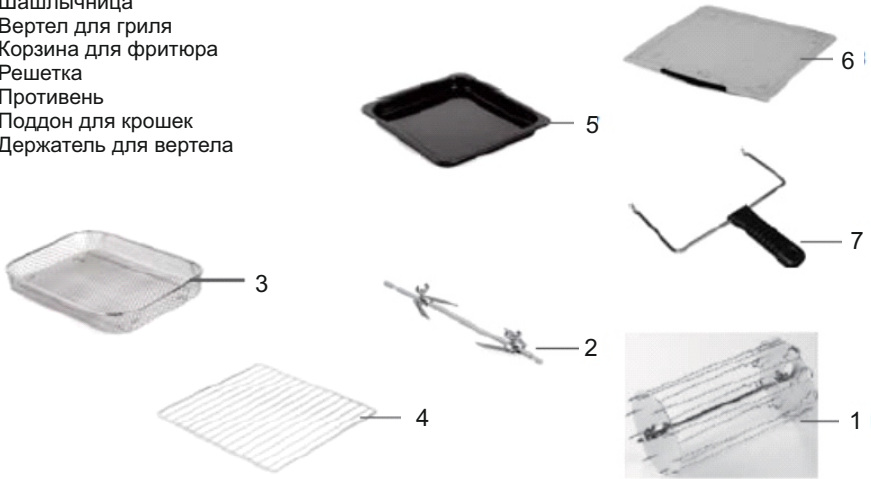


Рис. 3

Используйте держатель для вертела для удобства извлечения из духовки вертела и шашлычницы

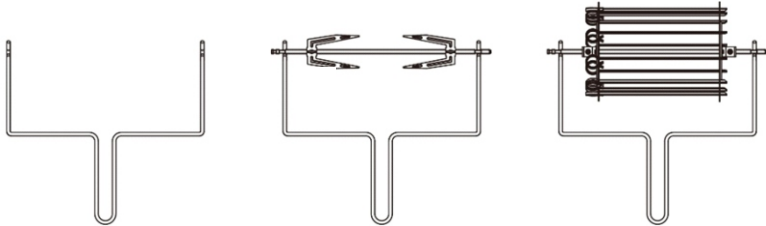


Рис. 4

Сборка шашлычницы:

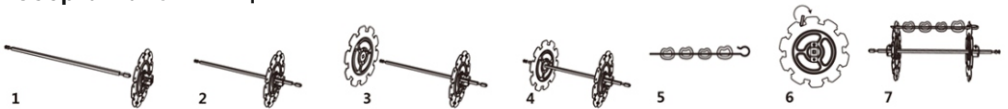


Рис. 5

Сборка вертела:



Рис. 6

Инструкция по применению

- **Режим прожарки.** Работают 2 верхних нагревателя и вентилятор.

Поместите поддон для крошек в нижней части духовки под нагревательным элементом.

Поставьте противень в положение 1 или 2.

Установите регулятор режимов в положение

Установите необходимую температуру нагрева с помощью регулятора температуры духовки.

Затем поверните ручку таймера до желаемого времени приготовления, чтобы включить духовку и начать процесс приготовления. Загорится индикатор питания. По окончании установленного времени, когда цикл завершится, сигнал зазвонит один раз, и духовка выключится. Чтобы прекратить процесс приготовления до истечения заданного времени, поверните ручку таймера в положение OFF.

- **Режим духовки.** Работают 2 верхних и 2 нижних нагревателя.

Установите прилагаемый противень или решетку в любое положение.

Установите регулятор режимов в положение

Установите необходимую температуру нагрева с помощью регулятора температуры духовки.

Затем поверните ручку таймера до желаемого времени приготовления, чтобы включить духовку и начать выпекание. Рекомендуется предварительно разогреть духовку за 5 минут до выпечки. Включите это в общее время выпекания. Индикатор питания загорится. Таймер зазвонит один раз, когда время приготовления завершится, и печь выключится.

Чтобы остановить выпекание, поверните регулятор таймера в положение OFF.

Совет:

Выберите этот режим для выпекания более деликатных хлебобулочных изделий, таких как пирожные. Большинство хлебобулочных изделий, а также более крупные изделия выпекаются на уровне 1, в то время как большинство блюд из яиц или из заварного крема должны выпекаться на уровне 2.

При приготовлении свежей пиццы поместите противень в духовку в положение 1.

При приготовлении замороженной пиццы поставьте пиццу прямо на решетку в положении 1.

Для курицы или других крупных предметов противень может быть в положении 1.

В режиме сушки (дегидратации) также используйте настройки режима духовки.

- **Режим конвекции.** Работает только вентилятор.

Установите прилагаемый противень или решетку в положение 1 или 2.

Установите регулятор режимов в положение

Установите необходимую температуру нагрева с помощью регулятора температуры духовки.

Затем поверните регулятор времени на нужное рабочее время, чтобы запустить духовку.

Индикатор питания загорится. Таймер зазвонит один раз, когда цикл завершится, и печь выключится. Чтобы прекратить работу, поверните регулятор времени в положение OFF.

- **Режим вертела для гриля или шашлычницы с конвекцией.** Работают 2 верхних нагревателя, вентилятор и вертел.

Поставьте поддон для крошек на дно духовки под нагревательным элементом. Поместите курицу на вертел или мясо на шашлычницу, как показано на рисунках 5 и 6. Поместите квадратные наконечники с двух сторон вертела в отверстия внутри печи.

Закройте духовку и установите режим


Используйте регулятор температуры духовки. Затем поверните регулятор таймера на желаемое время приготовления, чтобы включить духовку и начать готовку. Загорится индикатор питания. После завершения цикла раздастся звонок. Чтобы остановить приготовление,

поверните регулятор времени в положение «OFF».

Режим применяется для приготовления больших кусков мяса или крупной птицы.

• **Режим вертела для гриля или шашлычницы.** Работают 2 верхних нагревателя и вертел.

Поставьте поддон для крошек на дно духовки под нагревательным элементом. Поместите курицу на вертел или мясо на шашлычницу, как показано на рисунках. Поместите квадратные наконечники с двух сторон вертела в отверстия внутри печи, как показано на рисунках 5 и 6.

Закройте духовку и установите режим 

Установите необходимую температуру нагрева с помощью регулятора температуры духовки. Затем поверните регулятор таймера на желаемое время приготовления, чтобы включить духовку и начать готовку. Загорится индикатор питания. После завершения цикла раздастся звонок. Чтобы остановить приготовление, поверните регулятор времени в положение «OFF».

• **Режим выпечки.** Работают 2 верхних и 2 нижних нагревателя с вентилятором.

Установите режим 

Установите необходимую температуру нагрева с помощью регулятора температуры духовки. Поверните регулятор установки времени приготовления. Рекомендуется предварительно разогреть духовку за 5 минут до выпечки. Включите это в общее время выпекания. Индикатор питания загорится. Таймер зазвонит один раз, когда время приготовления завершится, и печь выключится.

Чтобы остановить выпекание, поверните регулятор таймера в положение OFF.


Совет:

Большинство рецептов выпекания рекомендуют снижать температуру на 25 градусов, когда используется конвекция. Всегда проверяйте готовность за 10 минут до окончания рекомендуемого времени приготовления. Используется для хлебобулочных изделий, требующих даже потемнения или образования корочки, таких как булочки и пирожки, а также жаркое и птица.

• **Режим аэрогриля.** Работают 4 верхних нагревателя и вентилятор.

Поместите поддон для крошек в нижней части духовки под нагревательным элементом.

Установите корзину для фритюра на решетку в положении для жарки в режиме аэрогриля. Для чипсов или продуктов, которые являются более жирными или могут капать, поместите противень под корзиной как указано на рисунке 2.

Установите регулятор режимов на символ 

Для установки температуры используйте регулятор температуры аэрогриля.

Поверните регулятор температуры аэрогриля и установите желаемый температурный режим приготовления от 90 до 230°C. Чтобы включить духовку, включите таймер на нужное время приготовления. Включится индикатор питания и аэрогриль начнет процесс приготовления. Когда истечет установленное время, прозвучит звуковой сигнал. Чтобы выключить аэрогриль, поверните ручку таймера в положение OFF.

Продукты, приготовленные в режиме аэрогриля являются более здоровыми, т.к. не содержат жира и масла. Используйте данный режим для приготовления картофеля фри или куриных наггетсов и крылышек.



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

Как правильно ухаживать

Всегда дайте духовке полностью остыть перед чисткой.

Всегда отключайте духовку от электрической розетки по окончании использования.

Не используйте абразивные чистящие средства, так как они повредят отделку. Просто протрите внешнюю поверхность чистой влажной тканью и тщательно высушите. Нанесите чистящее средство на ткань, а не на поверхность мини-печи.

Для очистки внутренних стен используйте влажную тряпку и раствор мягкого жидкого мыла или распыляемый раствор на губке.

Никогда не используйте агрессивные абразивы или едкие продукты. Это может повредить поверхность мини-печи. Никогда не используйте стальные мочалки для внутренней поверхности духовки.

Противень для духовки, решетка, корзина, вертел для гриля и поддон для крошек можно мыть вручную в горячей воде с нейлоновой губкой или щеткой.

После приготовления жирных продуктов и после охлаждения духовки всегда чистите верхнюю поверхность духовки. Если это делать на регулярной основе, то Ваша печь будет работать как новая.

Чтобы почистить нижнюю часть духовки, выдвиньте лоток для крошек и удалите остатки пищи.

Протрите влажной тканью или ополосните в воде с использованием неабразивных чистящих средств. Никогда не включайте духовку без лотка.

Никогда не оборачивайте шнур вокруг духовки. Используйте зажимы для хранения шнура на задней панели духовки.

Любое другое обслуживание должно выполняться уполномоченным представителем сервисной службы.

Технические характеристики

Модель: GFAO-500

Напряжение: 220-240V~ 50/ 60Hz

Мощность: 1500Вт

Объем: 23 л

Материал: пластик, металл, стекло

Сделано в Китае

Утилизация

По истечении срока службы данного устройства проведите его

утилизацию в соответствии с Директивой 2002/96/EC - WEEE

(Утилизация электрического и электронного оборудования).

Символ на изделии или на его упаковке указывает, что данный продукт нельзя утилизировать вместе с бытовым мусором, а необходимо

сдать в приемный пункт переработки электрического и электронного оборудования.



Гарантия

Гарантия 1 год со дня продажи. В случае производственного брака, Вам следует обратиться в торгующую организацию продавшее изделие.

Ломтики картофеля по-деревенски

Ингредиенты

Картофель – 0,5 кг

Масло растительное – 2 столовые ложки

Куркума, прованские травы, сладкая красная паприка – по 0,5 ч ложки

Зелень укропа – 1 пучок

Чеснок – 2 зубчика


Соль

Приготовление

Порезать на дольки неочищенный картофель. Смешать специи и растительное масло.

Выложить дольки картофеля на противень, покрытый бумагой для выпечки

За 5 минут до готовности посыпать смесью зелени и чеснока

Выпекать 25 минут на 180°C в режиме 

Картофель фри без масла

Ингредиенты

Картофель 5 шт

Перец черный молотый

Соль

Паприка

Специи сухие

Приготовление

Картофель, очистить от кожуры и нарезать на кусочки, похожие на картофель фри.

Переложить картошку в глубокую миску, добавить специи, соль и перец.

Всё тщательно перемешать.

Противень застелить бумагой для выпекания и на неё выложите картошку.

Выпекать 15 минут на 200°C в режиме 

Пицца на тортильях

Ингредиенты

Лепёшка тортилья – 1 шт.

Кетчуп – 2 ст. л.

Помидор – 1 шт.

Болгарский красный сладкий перец – ½ шт.

Лук фиолетовый – ½ луковицы


Натертый сыр – 200 г

Моцарелла - 100 г

Приготовление

Готовые лепёшки смазать тонким слоем кетчупа, распределить его по всей поверхности, кроме краев, немного посыпать сыром. Перец, лук, помидоры, нарезать и выложить на пиццу.

Последним слоем выложить моцареллу и оставшийся тёртый сыр. Присыпать черным перцем и солью.


Выпекать 10-15 минут на 180°C в режиме 

Мини-пицца «Веселый Роджер»

Ингредиенты

Кусочки хлеба-4 куска
Томатная паста-4 ст. ложки
Ветчина-6 кусочков
Оливки без косточек-6-8 штук
Тертый сыр-50 г
Оливковое масло

Приготовление


Размазать томатную пасту по поверхности хлеба
Оливки и ветчину нарезать ломтиками. Разложить на хлеб. Сбрызнуть маслом. Сверху посыпать тертым сыром.
Поместить в духовку.
Выпекать 10-15 минут на 180°C в режиме 

Яичный бутерброд «Бубенчик»

Ингредиенты

Хлеб с толстой корочкой – 2 куска
Яйца – 2 шт.
Тертый сыр – 100 гр.
Соль
Перец

Приготовление


В хлебе аккуратно вырезать верхний мякиш из середины, стараясь не сделать в хлебе дырку.
В полученную нишу разбить яйцо, подсолить, поперчить, засыпать сыром.
Выпекать при температуре 180 градусов 10 минут в режиме 

Цуккини Пармезан

Ингредиенты

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

Приготовление

Разрежьте цуккини пополам. Оливковое масло налейте в мисочку.
На противень для выпекания положите бумагу.
Каждую половинку цуккини окуните в масло с обеих сторон и выложите на противень.
Пармезан потрите и смешайте его с кориандром. Полученной смесью присыпьте цуккини.
Добавьте сверху чуть крупной соли.
Выпекать при температуре 180 градусов 10 минут в режиме 

Банановый десерт

Ингредиенты


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

Приготовление

Противень смазать сливочным маслом. Бананы разрезать поперек и выложить на противень срезом вверх.

На самой мелкой терке натереть цедру лимона и присыпать ею бананы.

Сок лимона выдавить в стакан и равномерно вылить на бананы. Верх бананов чуть присыпать сахаром.

Выпекать при температуре 150 градусов 10 минут в режиме 

Абрикосовые конвертики

Ингредиенты

1 упаковка слоеного теста

4 ст. ложки абрикосового джема

Сгущенное молоко


Приготовление

Раскатать тесто и разрезать на равные части

Разложить джем на каждую часть. Завернуть лист теста над джемом и защипнуть концы влажными пальцами.

Смазать поверхность конвертиков сгущенным молоком и сделать ножом прорезь в середине каждого конвертика.

Выложить на противень.

Выпекать при температуре 160 градусов 20 минут в режиме 

Банановые чипсы

Ингредиенты

Бананы – 4–5 шт.

Лимон – 1 шт.

Сахарная пудра – 2 ст. л.

Корица – 5 гр.

Приготовление

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


Бананы нарезать кружочками, толщиной 2-3 мм. Выжать сок лимона в небольшую мисочку.

Противень накрыть бумагой для выпечки и выложить 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) смешать с корицей и полученной смесью присыпать бананы.

При выкладывании чипсов важно, чтобы их края не касались друг друга, иначе чипсы слипнутся. Сахарную пудру (или коричневый сахар) смешать с корицей и полученной смесью присыпать бананы. Поставить готовиться в разогретую до 80-90 градусов мини печь до полного испарения влаги.

Готовить при температуре 80-90 градусов до полного испарения влаги на режиме 

Французский тост Ля Мурр...

Ингредиенты

Зерновой хлеб – 4 ломтика

Сыр Камамбер – 200 гр. (можно заменить на Бри)

Оливковое масло


Соль

Чёрный перец

Специи по вкусу

Приготовление

Нарежьте хлеб средней толщины. Смажьте каждый кусочек 2-3 каплями оливкового масла, чуть 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.

Выпекать при температуре 180 градусов 10 минут в режиме 

Рыба по - средиземноморски

Ингредиенты

Скумбрия, треска, навага, дорадо, сибас

(на выбор) – 3 тушки

Соевый соус – 2ст.л

Мед – 1 ст.л

Соль- 1 ст.л.

Оливковое масло – 2 ст.л

Белое вино – 100 мл.

Сок лимона

Чеснок – 4 зубчика

Перец


Приготовление

Тушки рыбы помыть, сделать несколько поперечных надрезов.

В надрезы можно поместить чеснок и травы.

Тушки выложить в глубокий противень.

Для приготовления маринада смешать соевый соус, мед, соль, рубленый чеснок, перец, сок лимона.

Готовить 30 минут, при температуре 160 градусов в режиме 

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

Запеченные стейки из лосося по-норвежски

Ингредиенты

Стейки из лосося-4 штуки

Соль

Перец


Приготовление

Аккуратно вымыть и высушить лосось

Посыпать солью и перцем

Смазать верхнюю часть стейков сливочным маслом

Выложить на противень

Готовить 20 минут, при температуре 160 градусов в режиме 

Время запекания зависит от толщины стейков

Баклажаны запеченные с помидорами и сыром

Ингредиенты

Баклажаны – 500 гр.

Помидоры - 350 гр.

Сыр – 100 гр.

Чеснок - 3 зубчика

Соль

Перец

Приготовление

Баклажаны нарезать кружочками толщиной около 1 см., чтобы баклажаны не горчили, хорошо посолить и оставить на 30 минут.

Затем баклажаны промыть в холодной воде. Помидоры нарезать кружочками.

Чеснок мелко порубить. Сыр натереть на мелкой терке. Баклажаны выложить на противень, каждый кружок смазать чесноком.

На баклажаны выложить помидоры, немного посолить, поперчить. Посыпать баклажаны сыром, поставить в печь.

Запекать при температуре 180 градусов в течение 20 минут в режиме 

Бургер по -Техасски

Ингредиенты

Мясной фарш - 500 гр.

Белый хлеб – 100 гр.

Молоко - 100 мл.

Чеснок - 2 зубчика

Яйцо – 2 шт.

Большая луковица – 1 шт.

Большой помидор – 1шт.

Сметана - 4 ст.л.

Кетчуп - 4 ст.л.

Сыр – 100 гр.

Соль

Перец

Приготовление

С батона срезать корку, поломать на кусочки, залить молоком и хорошо кусочки примять. К фаршу добавить соль, перец, яйца, размоченный батон и чеснок.


Тщательно вымесить фарш. Противень смазать растительным маслом.

Сформировать плоские котлеты и выложить их на противень.

Луковицу и помидоры нарезать кругами, сыр нарезать пластинами.

Их количество должно равняться количеству котлет.

Котлеты смазать кетчупом. Выложить на каждую котлету кружок лука и помидора и смазать сметаной. Сверху положить пластинки сыра.

Готовить при температуре 180 градусов в течение 20 минут в режиме 

Нежный шашлычок

Ингредиенты

Мясо (телятина, свинина, и т.д., нарезанные кубиками)-600г

Маринад

Лук-2 шт

Растительное масло-5 ст. ложек

Соль-1 ч. ложка

Чеснок-2 зубчика

Перец,розмарин, шалфей-0,5 ч. ложки


Приготовление

Мясо нарезать на кубики. Сложить в миску

Лук нарезать кольцами, чеснок мелко порезать. Добавить розмарин, шалфей, растительное масло, соль, перец. Все перемешать. Добавить к мясу.

Все перемешать и оставить на 2 часа в холодильнике.

Надеть куски мяса на шампуры шашлычницы

Готовить при температуре 180 градусов в течение 30 минут, чтобы корочка немного поджарилась в режиме 

Курица гриль на вертеле

Ингредиенты

Курица — 1 кг.

Чеснок — 3 зубчика

Соль

Перец

Специи — по вкусу


2 ст. ложки растительного масла

Приготовление

Вымыть и высушить курицу.

Смешать растительное масло, соль, перец и приправы. Обмазать курицу полученной смесью.

Нанизать тушку на вертел.

Готовить при температуре 200 градусов в течение 50 минут, чтобы корочка немного поджарилась в режиме 

Курица готова, когда вытекает прозрачная жидкость.

Фаршированные грибы «Портобелло»

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


Вымыть тщательно грибы, срезать ножки и порубить их вместе с ветчиной и петрушкой.

Добавить сыр и яйцо, по вкусу соль и перец и хорошо перемешать.

Положить шляпки на противень и заполнить их приготовленной смесью.

Для особого вкуса:

Перед приготовлением посыпать панировочными сухарями.

Готовить при 180 градусах в течение 15 минут на режиме 

Стейк из говядины Торро

Ингредиенты

Лопатка говяжья 600 гр.

Перец черный молотый, кориандр, острый красный перец, тимьян

Масло оливковое


Соль

Приготовление

Нарезать говяжью лопатку на порционные куски, толщиной 3 см.


Смешать специи и соль, тщательно натереть смесью кусочки. Оставить мариноваться на 30-40 минут при комнатной температуре.

На сковороде обжарить кусочки говядины с двух сторон до появления румяной корочки. На противень постелить пергамент или фольгу, смазать маслом.

Выложить стейки и запекать при 230 градусах в течение 15 минут на режиме 

После запекания достать и оставить на 5-10 минут, после этого подать на стол

Гарантийный талон

<p>Условия гарантии</p> <ol style="list-style-type: none">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:<ul style="list-style-type: none">- механических повреждений;- выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.;- использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых.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. <p>Дата изготовления указана на упаковке.</p> <p>Изготовитель: «Гуандун Нью Шичу Импорт энд Экспорт Ко., Лтд.»,</p> <p>Адрес: 6/Ф, блок 22, фаза 3, Тяньфулай Интернешнл Индастриал Сити, №33 Чанбаокси роад, Ронгли, Ронгуи, Шуньде, Фошан, Гуандун, Китай</p> <p>Импортер / Уполномоченная организация: ООО «А-маркт», 117342, город Москва, улица Бутлерова, дом 17б, этаж 6 офис 605</p> <p>Служба сервисной поддержки потребителей:</p> <p>https://www.gfgril.ru</p> <p>+7 (495) 641-61-39</p> <p>Товар сертифицирован по ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011, ТР ЕАЭС 037/2016</p> 	<p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Серийный номер: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торгующая организация: _____</p> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен.</p> <p>Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал.</p> <p>Ф.И.О. продавца: _____</p> <p>М.П.</p>
--	---