

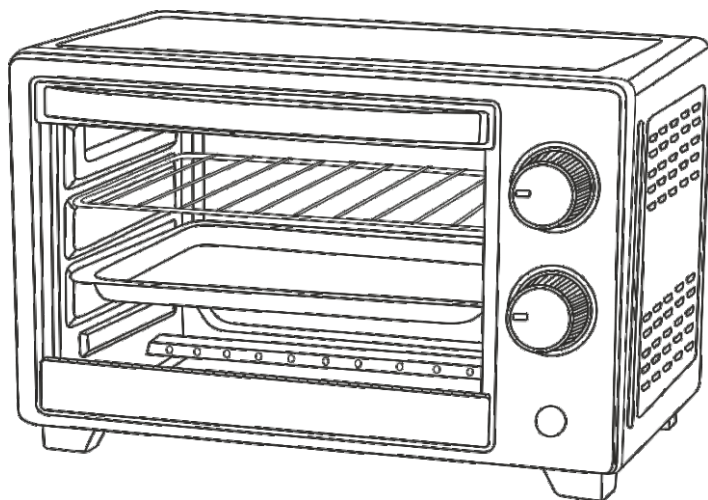
# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## МИНИ-ПЕЧИ GFO-09

9л, разогрев, температура до 250°C

таймер 60 мин, противень для выпечки

1000 Вт



---

## КНИГА РЕЦЕПТОВ

[WWW.GFGRIL.RU](http://WWW.GFGRIL.RU)



БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

**GFGRIL**

## НАЗНАЧЕНИЕ МИНИ-ПЕЧИ

---

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за выбор мини-печи GFO-09! Мини-печь предназначена для быстрого и простого приготовления самых разных блюд – стейков, выпечки, запеканок и многого другого. Два мощных нагревательных элемента быстро создают внутри мини-печи нужный уровень нагрева, а компактные размеры мини-печи помогут сэкономить место на кухне. Высокая скорость нагрева и равномерное распределение жара позволяет быстро разогреть в мини-печи различные блюда.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

---

### ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ИНСТРУКЦИЮ!

При использовании мини-печи, всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:

- Мини-печь предназначена для использования только внутри помещений
- Не включайте мини-печь в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках
- Не оставляйте работающую мини-печь без присмотра и не допускайте самостоятельного использования ее малолетними детьми
- При использовании мини-печи обеспечьте зазор не менее 10-15 см между поверхностью мини-печи и окружающими предметами

**ВНИМАНИЕ!** Будьте аккуратны, при работе мини-печи ее поверхность может нагреваться до высоких температур. Не прикасайтесь к стенкам печи во время ее работы и не ставьте посторонние предметы на мини-печь.

- Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к проводу или розетке мокрыми руками
- Не погружайте мини-печь в воду или другие жидкости
- Не допускайте попадания масла и других жидкостей на поверхность нагревательных элементов
- Вынимая вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался через острые края и не касался горячих поверхностей.
- Следите за тем, чтобы корпус, внутренняя и внешняя поверхность мини-печи и ее аксессуары перед использованием были сухими и чистыми
- Данная мини-печь не предназначена для использования людьми, у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за

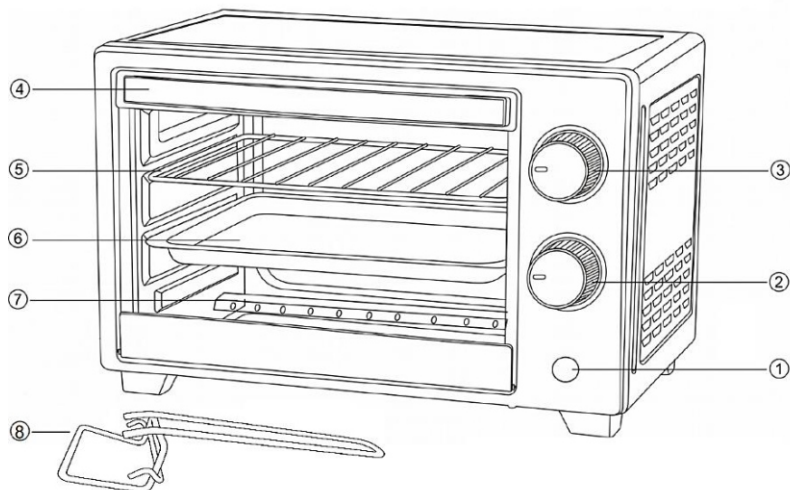
исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования мини-печи лицом, отвечающим за их безопасность

- В целях Вашей безопасности, при обнаружении дефектов мини-печи, прекратите ее использование

**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 крышки и регуляторам на панели управления, если мини-печь включена. Для установки и извлечения противня и решетки используйте специальный держатель, идущий в комплекте с мини-печью.

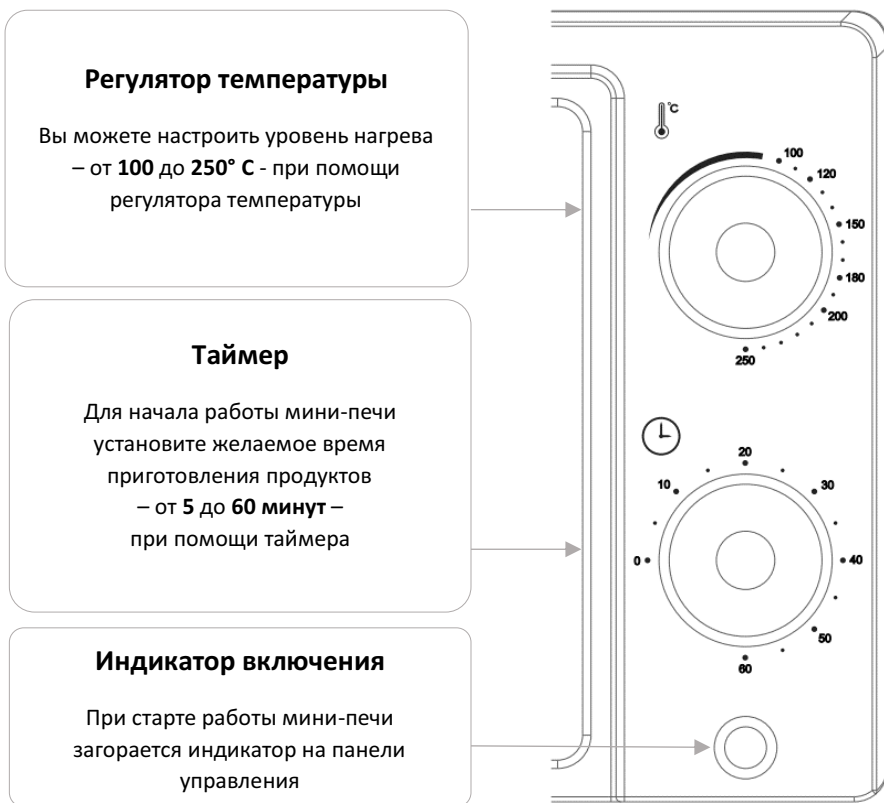
## ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ МИНИ-ПЕЧИ



1	Индикатор включения таймера	5	Решетка
2	Таймер	6	Противень
3	Регулятор температуры	7	Нагревательный элемент
4	Ручка стеклянной дверцы	8	Держатель для противня

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +\ - 5-10%.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



**ПРИМЕЧАНИЕ:** При включении таймера, загорается индикатор работы даже в том случае, если не установлена температура нагрева и не включаются нагревательные элементы. При установке значения таймера убедитесь, что указана желаемая температура нагрева!

## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИНИ-ПЕЧИ

- Извлеките из коробки все элементы мини-печи
- Удалите все упаковочные материалы и наклейки
- Внимательно осмотрите мини-печь на предмет возможных дефектов, трещин или других повреждений. При их обнаружении не используйте мини-печь и обратитесь к продавцу

- Перед первым использованием протрите влажной тканью внутреннюю и внешнюю поверхность мини-печи и дождитесь ее полного высыхания
- Помойте с моющим средством все аксессуары – противень, решетку и держатель для противня

**ВНИМАНИЕ!** Запрещается погружать мини-печь в воду или другие жидкости!

- Установите мини-печь на ровную поверхность
- Установите решетку или противень в мини-печь
- Подключите сетевой шнур к розетке питания
- Установите желаемый уровень нагрева при помощи регулятора температуры
- Поверните регулятор таймера в нужное положение. При включении таймера загорится индикатор работы мини-печи, и Вы услышите характерный звук работы таймера

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления мини-печи. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИНИ-ПЕЧИ

---

**ВНИМАНИЕ!** Данная модель мини-печи предназначена только для непромышленного и некоммерческого использования!

- Перед началом работы убедитесь, что мини-печь устойчиво стоит на поверхности, а все ее части сухие и чистые
- Установите решетку или противень в мини-печь и поместите продукты для приготовления

**ВНИМАНИЕ!** При приготовлении на решетке продуктов, с которых может капать какая-либо жидкость или сыпаться крошки пищи, обязательно помещайте противень под решетку во избежание попадания частиц пищи на нагревательный элемент, что может привести к возгоранию.

- Подключите сетевой шнур к розетке питания
- Установите желаемый уровень нагрева при помощи регулятора температуры

**ПРИМЕЧАНИЕ:** В зависимости от приготавливаемого блюда, может быть целесообразно нагреть мини-печь до нужного уровня, прежде чем помещать в нее продукты.

- Поверните регулятор таймера до нужного значения

- В процессе работы мини-печи Вы можете менять уровень нагрева и время приготовления при помощи соответствующих регуляторов
- Для завершения приготовления поверните регулятор таймера в исходное положение

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для приготовления горячих бутербродов предварительно разогрейте мини-печь до 150 – 180°C и запекайте бутерброды 10 – 15 минут. Для разогрева блюд установите регулятор температуры на 100 - 150°C. Время приготовления будет зависеть от объема и начальной температуры блюда.

## УХОД ЗА МИНИ-ПЕЧЬЮ

---

**ВНИМАНИЕ!** Перед проведением каких-либо операций по уходу за мини-печью отключите сетевой шнур от сети питания!

- Убедитесь, что все части мини-печи достаточно остыли
- Для очищения внешней и внутренней поверхности мини-печи рекомендуется использовать влажную мягкую ткань или губку
- Если загрязнения сохраняются, используйте мягкое моющее средство
- Для очищения аксессуаров мини-печи используйте губку или ткань и чистящее средство без сильных растворителей
- Перед последующим использованием убедитесь, что все части мини-печи полностью сухие

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

---

Проблема	Возможная причина	Способы решения
Мини-печь не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите мини-печь к заведомо исправной розетке электропитания
	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке	Проверьте правильность подключения мини-печи
Горит индикатор работы мини-печи, но нагрева не происходит	Не установлено значение температуры нагрева	Установите уровень нагрева не менее 100°C

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
	Частички ингредиентов попали на нагревательный элемент	Для предотвращения подобной ситуации при приготовлении блюд на решетке устанавливайте противень в нижнюю ячейку мини-печи
Продукты подгорели, но не пропеклись полностью	Ингредиенты нарезаны слишком большими кусками	Нарезайте ингредиенты более мелко или готовьте на более низкой температуре в течении более долгого времени

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МИНИ-ПЕЧИ

---

Модель: **GFO-09**

Мощность: **1000 Вт**

Питание: **220-240В ~ 50/60 Гц**

Вес мини-печи с аксессуарами: **2,54 кг**

Объем: **9 л**

Материал: металл, стекло, пластик

Вес аксессуаров: **320 г**

Размеры: **37 x 26 x 21 см**

## УТИЛИЗАЦИЯ МИНИ-ПЕЧИ

---

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



## КНИГА РЕЦЕПТОВ

---

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Вес и объемы продуктов указаны приблизительно, Вы можете менять их в зависимости от предпочтений.

### Горячие бутерброды с шампиньонами и сыром

Ингредиенты:

- Тостерный хлеб – 2 ломтика
- Свежие шампиньоны – 40 г
- Твердый сыр – 30 г
- Лук – ¼ шт.
- Сливочное масло – 5 г
- Майонез по вкусу

Приготовление:

Шампиньоны тщательно промыть. Сыр натереть на мелкой терке. Лук и шампиньоны мелко нарезать. В миске соединить лук, шампиньоны, сыр и майонез. Противень смазать сливочным маслом и выложить на него кусочки хлеба. На хлеб выложить смешанные ингредиенты. Выпекать в мини-печи 10 - 15 минут при температуре 180°C.

### Горячие бутерброды с колбасой и сыром

Ингредиенты:

- Тостерный хлеб – 2 ломтика
- Колбаса – 4 ломтика
- Маринованные корнишоны – 2 шт.
- Твердый сыр – 30 г
- Сливочное масло – 5 г
- Кетчуп и майонез по вкусу
- Свежий укроп по вкусу

Приготовление:

Сыр натереть на мелкой терке. Укроп измельчить. Корнишоны нарезать тонкими ломтиками. Смешать майонез и кетчуп. Противень смазать сливочным маслом и выложить на него кусочки хлеба. На хлеб намазать смесь из кетчупа и майонеза. Затем выложить



ломтики корнисионов и колбасы. Посыпать укропом и сыром. Выпекать в мини-печи 5 - 10 минут при температуре 180°C.

### **Цветная капуста запеченная с сыром**

Ингредиенты:

- Капуста цветная – 500 г
- Яйца – 2 шт.
- Сыр – 100 г
- Соль и специи по вкусу
- Масло для смазывания противня

Приготовление:

В миске смешать яйца, соль и специи. Капусту нарезать на соцветия и выложить на смазанный маслом противень. Сыр натереть на крупной терке. Капусту полить яичной смесью и посыпать тертым сыром. Выпекать в мини-печи 40 минут при температуре 180°C.

### **Картофель по-ливански**

Ингредиенты:

- Картофель – 450 г
- Масло оливковое – 2,5 ст.л.
- Чеснок – 3,5 зубчик
- Сок лайма – 0,5 ст.л.
- Перец красный, паприка и кориандр по вкусу
- Зелень петрушки – 15 г
- Соль и перец черный молотый по вкусу

Приготовление:

Картофель нарезать небольшими кусочками, добавить 1,5 ст.л. оливкового масла, соль и черный перец и хорошо перемешать. Противень застелить пергаментом и выложить на него картофель. Запекать в мини-печи 40 минут при температуре 200°C. В сковороде на оставшемся оливковом масле обжарить измельченный чеснок. Затем добавить сок лайма, специи и мелко нарезанную зелень петрушки. В сковороду выложить картофель и жарить 1 минуту.

## **Яблочный пирог**

Ингредиенты для теста:

- Мука пшеничная — 200 г
- Разрыхлитель — 9 г
- Ванильный сахар — 8 г
- Яйцо куриное — 2 шт.
- Масло растительное — 90 мл
- Вода минеральная газированная — 90 мл
- Соль по вкусу
- Сахар — 90 г

Ингредиенты для начинки:

- Яблоко — 2-3 шт.
- Сок лимонный — 0,5 ст. л.
- Миндаль (лепестки) — 30 г
- Сахарная пудра — 1 ст. л.

Приготовление:

Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и полить соком лимона. В отдельной емкости смешать все ингредиенты для теста и взбить миксером в течении не более 30 секунд. Тесто должно получиться достаточно жидким. Форму для выпечки застелить пергаментом и вылить в нее тесто. Сверху выложить яблоки и посыпать миндальными лепестками. Выпекать в мини-печи 40-45 минут при температуре 180°C. Готовность проверять при помощи деревянной лучины. После приготовления дождаться остывания пирога и посыпать его сахарной пудрой.

## **Брауни с горьким шоколадом**

Ингредиенты:

- Мука — 30-40 г
- Шоколад горький - 120 г
- Песок сахарный — 150 г
- Масло сливочное — 125 г
- Яйца — 2 шт.
- Молоко — 25 мл

- Какао – 55 г
- Орехи грецкие – 40 г
- Стружка кокосовая – 30 г

Приготовление:

Горький шоколад растопить со сливочным маслом и остудить до комнатной температуры. В отдельной емкости смешать все сухие ингредиенты. К полученной смеси добавить яйца, растопленный шоколад с маслом и взбить миксером до однородности. Противень застелить пергаментом и вылить в него полученную смесь. Выпекать в мини-печи 20-30 минут при температуре 180°C. Подавать теплым с мороженым или взбитыми сливками.

### **Творожная запеканка с малиной**

Ингредиенты:


- Творог нежирный – 200 г
- Яйца – 2 шт.
- Йогурт греческий – 200 г
- Крахмал кукурузный – 1 ст.л.
- Ванилин – 0,5 г
- Мак – 2 ст.л.
- Сахар по вкусу
- Свежая малина – 100 г + 10 шт. для украшения
- Сахарная пудра для украшения

Приготовление:

В миске соединить творог, яйца и йогурт и перемешать до однородности. Добавить мак, крахмал, ванилин и сахар и еще раз хорошо перемешать. Вылить половину теста в форму для выпечки и выложить малину. Сверху вылить оставшуюся половину теста. Выпекать в мини-печи 40-50 минут при температуре 200°C. После приготовления запеканку охладить и украсить сахарной пудрой и малиной.

**БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ  
«РЕЦЕПТЫ» НА САЙТЕ [WWW.GFGRIL.RU](http://WWW.GFGRIL.RU)  
И В ИНСТАГРАМ [#gfgril](https://www.instagram.com/gfgril)**

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

<p><b>Условия гарантии</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.</li> <li>2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.</li> <li>3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- механических повреждений;</li> <li>- выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.;</li> <li>- использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых.</li> </ul> </li> <li>4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.</li> <li>5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами.</li> <li>6. Гарантийный срок – 1 год.</li> <li>7. Срок службы – 3 года.</li> </ol> <p>Дата изготовления указана на упаковке.          Изготовитель: «Ньюэйр Импорт энд Экспорт Корпорейшн Лимитед оф Чжуншань»          Адрес: Лайтинг Билдинг, Ист оф Чжонсинг Авеню, Гужен Таун, Чжуншань Сити, Гуандун, Китай          Импортер / Уполномоченная организация:          ООО «ПАЛЛАДА» 111675 ГОРОД МОСКВА          УЛИЦА РУДНЁВКА ДОМ 4 П IV К 1,2 ОФ 1 РМ          2/5, РОССИЯ          Служба сервисной поддержки потребителей:  <a href="https://www.gfgiril.ru">https://www.gfgiril.ru</a>          +7 (495) 645-16-93</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Товар сертифицирован по ТР ТС 004/2011,          ТР ТС 020/2011, ТР ЕАЭС 037/2016</p>	<p><b>Гарантийный талон</b></p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Серийный номер: _____</p> <p>Дата          продажи: _____</p> <p>Торговая организация:          _____</p> <hr/> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен.          Ф.И.О. и подпись покупателя:          _____</p> <hr/> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал.          Ф.И.О. продавца:          _____</p>
<p>М.П.</p>	