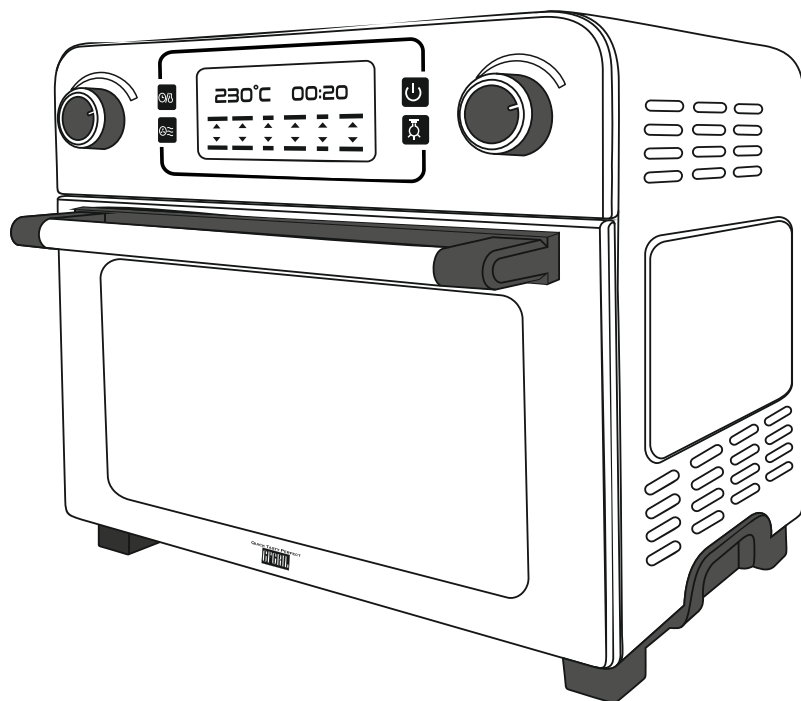


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МИНИ-ПЕЧИ

GFGRIL
GFAO-700



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

БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ
«КНИГА РЕЦЕПТОВ» НА САЙТЕ

WWW.GFGRIL.RU



QUICK TASTY PERFECT



ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ Многофункциональной Мини-печи GFGRL GFAO-700

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции GFGRL. 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 ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.



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

- 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

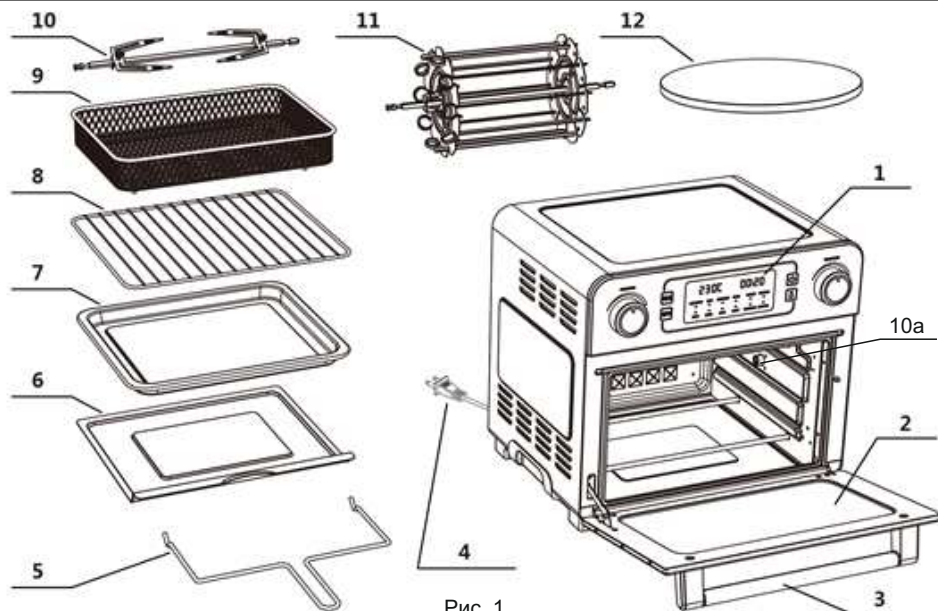


Рис. 1

- | | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| 1. Дисплей | 8. Решетка |
| 2. Стеклопанель | 9. Корзина для фритюра |
| 3. Ручка дверцы | 10. Вертел для гриля. |
| 4. Провод питания от сети | 10а. Отверстия для вертела в духовке |
| 5. Держатель для вертела | 11. Шашлычница |
| 6. Поддон для крошек | 12. Камень для пиццы |
| 7. Противень | |

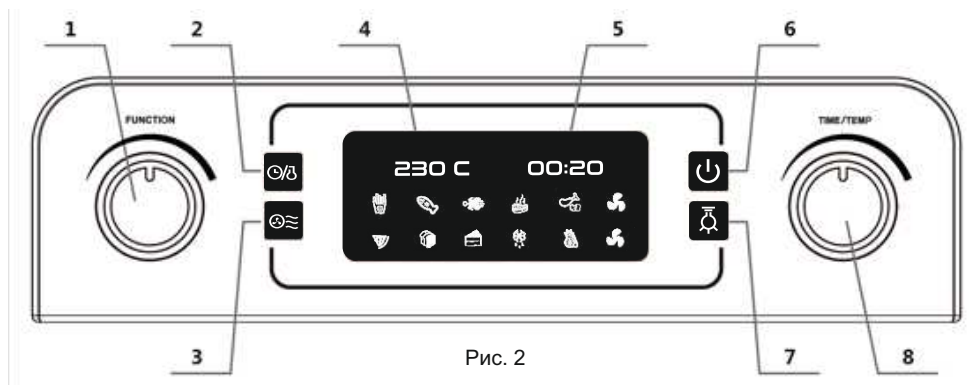


Рис. 2

1. Регулятор автоматических режимов
2. Кнопка времени / температуры
3. Кнопка скорости вентилятора
4. Температура
5. Время
6. Кнопка включения выключения ВКЛ/ВЫКЛ
7. Кнопка подсветки
8. Регулятор времени / температуры

Особенности:

1. Для установки необходимой программы приготовления используйте регулятор автоматических режимов.

	Режим	Установленн ая температура (?)	Установленное время (Мин)	Установленная скорость вентилятора	Время приготовле ния (Мин)	Температурный режим приготовления(?)	Нагревательный элементы	
							верх	них
	Картофель фри	230	20	высокая	1-60	80-230	4	выкл
	Рыба	230	25	низкая	1-60	80-230	2	2
	Вертел	170	45	низкая	1-60	80-230	4	выкл
	Стейк	230	12	низкая	1-60	80-230	2	2
	Курица	230	20	высокая	1-60	80-230	4	выкл
	Пицца	230	7	низкая	1-60	80-230	2	2
	Хлеб	230	5	низкая	1-60	80-230	2	2
	Выпечка	170	35	низкая	1-60	80-230	2	2
	Разморозка	60	30	низкая	1-300	40-80	2	нет
	Дегидратор	60	60	низкая	1-300	50-80	2	нет

2. Кнопка времени / температуры

Используйте для выбора времени или температуры для дополнительной регулировки или в ручном режиме.

3. Кнопка скорости вентилятора

Духовка имеет две скорости работы вентилятора: низкая или высокая. Один индикатор скорости вращения вентилятора горит, когда вентилятор работает на низкой скорости, а два индикатора скорости вентилятора включены при высокой скорости вращения вентилятора.

4. Температура отображается на светодиодном дисплее.

5. Время отображается на светодиодном дисплее.

6. Кнопка включения / выключения питания

Используйте для запуска или остановки работы мини-печи.

7. Кнопка подсветки

Нажмите кнопку подсветки для наблюдения процесса приготовления. Нажмите кнопку подсветки второй раз, чтобы выключить его.

Аксессуары

1. Поставьте мини-печь на ровную поверхность. Перед использованием переместите ее на безопасное расстояние от стены или от любых предметов на поверхности стола.

2. Открыв переднюю дверцу, вставьте поддон для крошек в устройство в соответствии с указаниями на картинке ниже:

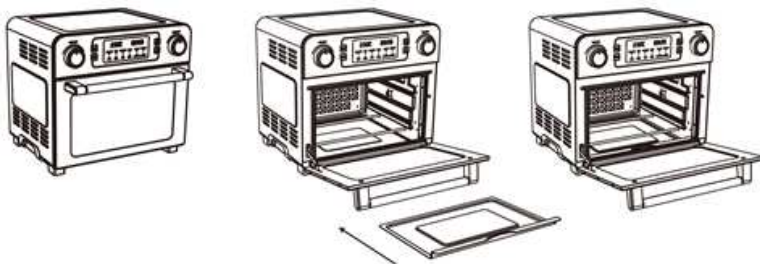


Рис. 3

3. Установите противень с едой внутрь духовки и закройте дверцу.



Рис. 4

4. При необходимости установите решетку.



Рис. 5

5. При использовании корзины для фритюра сначала установите решетку, затем на решетку поставьте корзину.

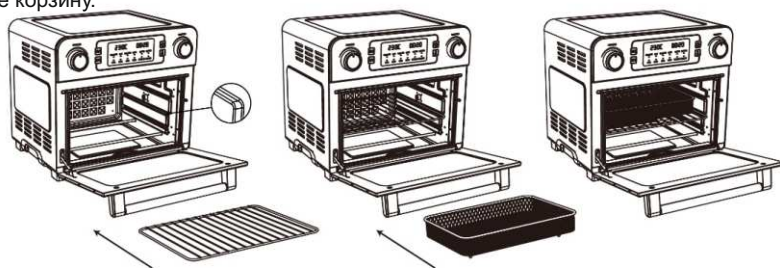


Рис. 6

6. Используйте вертел для жарки мяса или целой курицы. Продвиньте вал в продольном направлении через центр куска мяса или птицы. Наденьте вилки на вал с обеих 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.



Рис. 7

7. На рисунке показано, как собрать шашлычницу. Затем установите шашлычницу внутри духовки в специальное отверстие для вертела.

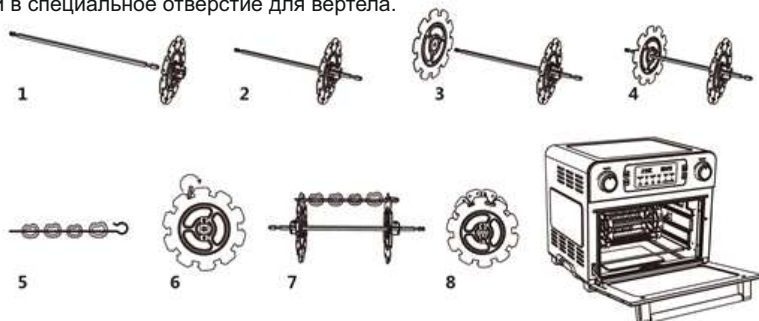


Рис. 8

8. Для удобства используйте держатель для вертела, чтобы извлечь вертел или шашлычницу из горячей духовки.



Рис. 9

9. Для приготовления пиццы используйте камень для пиццы.

СОВЕТ! Чтобы пицца не пригорала к поверхности камня, используйте пергаментную бумагу.

СОВЕТ! Чтобы камень пропекал пиццу равномерно, предварительно разогрейте камень в духовке.

Установите решетку внутри духовки, положите на камень бумагу и затем положите пиццу на бумагу. Поместите камень вместе с пиццей на решетке. Закройте дверцу. После приготовления используйте прихватки или варежки, чтобы извлечь камень из горячей духовки.



Рис. 10

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Корзина и камень для пиццы должны использоваться с решеткой для духовки.
- Выберите подходящие аксессуары для различных целей приготовления.
- Пожалуйста, всегда держите поддон для крошек на дне духовки для сбора масла и остатков пищи.

Перед первым использованием

1. Удалите все упаковочные материалы, наклейки и этикетки.
2. Очистите все аксессуары горячей водой, чистящим средством и неабразивной губкой.
3. Протрите внутреннюю и наружную поверхность прибора влажной тканью.

Замечания:

- Предметы не должны храниться на верхней части духовки.
- Внешний корпус будет очень горячим при использовании, используйте мини-печь в недоступном для детей месте.
- Печь имеет 3 положения решетки / противня: положение 1 (внизу), положение 2 (в середине), положение 3 (вверху). Обычно рекомендуется ставить решетку или противень в положение 2 (посередине) для лучшего результата приготовления.

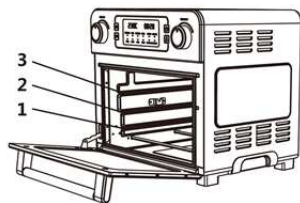


Рис. 11

* Существует защитный выключатель, как показано на рисунке справа. Только когда дверь полностью закрыта, мини-печь будет работать правильно.

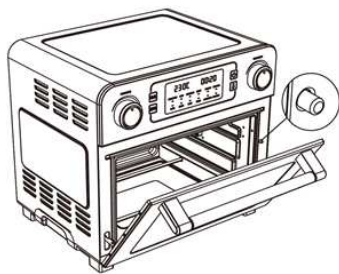


Рис. 12

Инструкция по применению

1. Подключите прибор к розетке 220В. Когда питание включено, Вы услышите зуммер, а на индикаторе температуры отображается «OFF», устройство переходит в режим ожидания.
2. Нажмите кнопку включения/выключения питания (кнопка 6, рис.2), поверните регулятор режимов (регулятор 1, рис.2) для выбора нужной программы, снова нажмите кнопку включения/выключения/питания (кнопка 6, рис.2), после чего устройство перейдет в рабочий режим. Индикатор температуры будет мигать, пока устройство не перестанет работать.
3. В процессе работы или в режиме выбора функции, если вы хотите отрегулировать время и температуру, нажмите кнопку времени/температуры (кнопка 3, рис.2), время или температура, отображаемые на экране светодиодного дисплея, будут мигать. Во время мигания поверните ручку «время/температура» (регулятор 8, рис.2), чтобы соответственно отрегулировать температуру и время.
4. По истечении времени приготовления устройство подаст звуковой сигнал, и на светодиодном индикаторе температуры отобразится «OFF», а вентилятор продолжит работать в течение 30 секунд.
5. Устройство имеет функцию памяти. Откройте дверцу во время работы, все светодиодные индикаторы будут мигать, вентилятор будет работать еще 30 секунд. Закройте дверь, устройство продолжит программу.
6. Если Вы хотите установить температуру и время в ручном режиме, сделайте это после подключения питания. Используя кнопку времени / температуры и кнопку скорости вентилятора можно установить желаемую температуру и время, выбрать скорость, а затем запустить устройство.

ИСПРАВЛЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Устройство не включается. - Убедитесь, что духовка подключена.

Пища не полностью приготовлена: Увеличьте температуру или время приготовления.

Пища переварена или подгорела:

1. Уменьшите температуру или время приготовления.
2. Убедитесь, что продукты питания не слишком большие и не касаются нагревательных элементов.

Еда готовится неравномерно:

- 1 Разогрейте духовку перед использованием.
- 2 Убедитесь, что продукты не слишком плотно расположены на противне или решетке.

Белый дым выходит из духовки:

- 1 При первом использовании духовка может выделять белый дым. Это нормально.
- 2 Избыток масла или жирной пищи может привести к образованию белого дыма. Убедитесь, что внутренняя часть духовки очищена правильно и не жирная.

Черный дым выходит из духовки:

1 Немедленно выключите духовку и затем отключите ее от сети.

2 Охладите духовку до комнатной температуры. Подождите, пока дым рассеется, прежде чем открывать дверцу духового шкафа или выдвигать противень, корзину или подставку.

Как правильно ухаживать

1. Отключите мини-печь и дайте ей полностью остыть перед чисткой. Не используйте абразивные чистящие средства, так как они повредят отделку. Просто протрите внешнюю поверхность чистой влажной тканью и тщательно высушите. Наносите чистящее средство на ткань, а не прямо на поверхность духовки. Не используйте избыточное давление при очистке в области панели управления, так как это может привести к удалению текста с течением времени.
2. Для очистки внутренних стенок и дна духового шкафа (сначала удалите поддон для крошек) используйте влажную мыльную ткань или губку. Никогда не используйте агрессивные абразивные или едкие продукты, включая аэрозоли для чистки духовки. Это может повредить поверхность духовки. Никогда не используйте стальные шерстяные подушечки для духовки фритюрницы или принадлежностей.
3. Стеллаж для духовки, противень для выпекания / поддона, корзина фритюрницы и поддон для крошек следует стирать вручную в горячей воде, или использовать нейлоновую губку или нейлоновую щетку. Эти детали не пригодны для мытья в посудомоечной машине.
4. Всегда очищайте поддон для крошек после каждого использования. Избыточные частицы пищи могут стать причиной горения, и их будет трудно удалить из лотка. Чтобы удалить запекшуюся смазку или сгоревшие частицы пищи, вы можете замочить поддон для крошек в горячей воде или использовать неабразивные чистящие средства. Никогда не включайте духовку без поддона для крошек.
5. Верхнюю часть духовки фритюрницы следует очистить от жира, который может накапливаться после приготовления жирной пищи. Это предотвратит курение в духовке при последующем использовании.

Технические характеристики

Модель: GFAO-700

Напряжение: 220-240V~ 50/ 60Hz

Мощность: 1700Вт

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

Запекаем в мини-печи.

Выпекать 25 минут на 180°C на 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 на 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.

Запекайте при температуре 180 градусов 10 минут на режиме 

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 на 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 на режиме 

Для приготовления пиццы используйте камень для пиццы, предварительно постелите бумагу для выпечки.

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 на режиме 

Для приготовления пиццы используйте камень для пиццы, предварительно постелите бумагу для выпечки.

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.

Запекать при температуре 180 градусов 10 минут на режиме 

Для приготовления пиццы используйте камень для пиццы, предварительно постелите бумагу для выпечки.

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.

Запекать при температуре 150 градусов 10 минут на 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.

Запекать при температуре 160 градусов 20 минут 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.

Запекать при температуре 180 градусов 10 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 80градусов до полного испарения влаги на 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

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» 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

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.

Запекать 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

Условия гарантии 1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие. 2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию. 3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях: - механических повреждений; - выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.; - использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых. 4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. 5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился не уполномоченными на то лицами. 6. Гарантийный срок – 1 год. 7. Срок службы – 3 года. Дата изготовления указана на упаковке. Изготовитель: «Жонгшан Бовен Хоум Апплианс Ко., Лтд.», Адрес: №68, Юфен роуд, Анле виладж, Донфен Таун, Жонгшан Сити, Китай Импортер / Уполномоченная организация: ООО «А-маркт», 117342, город Москва, улица Бутлерова, дом 176, этаж 6 офис 605 Служба сервисной поддержки потребителей: https://www.gfgril.ru +7 (495) 641-61-39 Товар сертифицирован по ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011, ТР ЕАЭС 037/2016 	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.
--	--