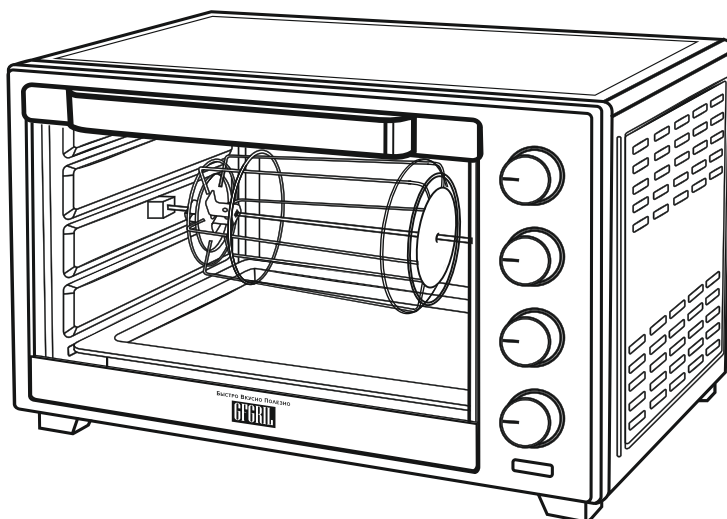


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
**OPERATION MANUAL**

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ МИНИ-ПЕЧЬ  
**ELECTRIC MULTIFUNCTIONAL MINI-OVEN**

**GFGRIL GFO-62**



---

**ЕЩЕ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ НА САЙТЕ В РАЗДЕЛЕ «КНИГА РЕЦЕПТОВ»  
ИЛИ ПО QR-КОДУ**

**EVEN MORE RECIPES ON THE SITE IN THE "RECIPE BOOK" SECTION  
OR BY QR CODE**



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за покупку электрической печи GFGRIL GFO-62! Уверены, что она станет Вашим незаменимым помощником и будет радовать Вас вкусными и полезными блюдами на протяжении долгих лет.

## ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрической печи необходимо руководствоваться следующими требованиями по безопасности:

- Внимательно изучите инструкцию по эксплуатации. Сохраняйте руководство по эксплуатации на весь срок службы изделия.
- Данный прибор не предназначен для промышленного и коммерческого использования, только для бытового (домашнего) применения.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным 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, необходимо не допускать попадания жидкости на шнур или вилку печи.
- Не следует допускать того, чтобы электрический шнур прибора свисал над поверхностью стола или другой кухонной мебели, а также касался 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 размером не менее 12 см.
- Следите, чтобы вентиляционные отверстия были всегда чистыми. Не помещайте вблизи них какие-либо предметы. Периодически очищайте вентиляционные 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 выдерните 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 близи от источников тепла или в помещениях с высокой влажностью.
- Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.
- Перед подключением электроприбора к сети питания необходимо убедиться, что параметры в сети соответствуют значениям 220–240 В ~ 50 Гц.
- 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 согласно действующего тарифа.
- Не располагайте электроприбор на неустойчивых поверхностях или на электроприборах, например, на холодильнике или на материалах, таких как скатерть.
- 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, чтобы избежать ожогов. Всегда надевайте защитные теплоизолирующие перчатки или

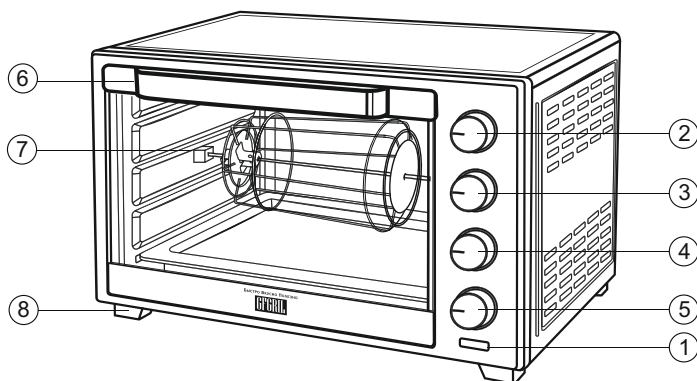
используйте прихватки, когда извлекаете предметы из горячей печи.

- Следите, чтобы на горячее стекло дверцы духовки не попадала вода, т.к. в этом случае стекло может треснуть. Открывайте и закрывайте дверцу прибора только за ручку, плавно и без ударов. Не ставьте ничего на открытую дверцу электропечи.
- В случае возникновения возгорания в духовке электроприбора во время его работы, выключите его, повернув регулятор времени (таймер) в исходное положение, и отключите его от электросети.
- Данная модель предназначена для работы в условиях умеренного климата с диапазоном рабочих температур от 0 до +40°C и относительной влажностью воздуха не более 80%.

**ВНИМАНИЕ!** Ни в коем случае не следует пользоваться электроприбором в состоянии алкогольного или наркотического опьянения или в иных условиях, мешающих объективному восприятию действительности, и не следует доверять электроприбор людям в таком состоянии или в таких условиях!

**ВНИМАНИЕ!** Данное руководство по эксплуатации не может предусмотреть все возможные нештатные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации данного прибора. Пользователь должен самостоятельно соблюдать меры техники безопасности при работе с электроприбором!

## ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ ПЕЧИ



1. Индикатор включения
2. Регулятор температуры внутри духовки
3. Регулятор режимов духовки
4. Регулятор конвекции
5. Таймер
6. Ручка дверцы
7. Крепление для вертела/шашлычницы
8. Ножки

Перед первым 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, а также протереть дверцу и внешнюю поверхность печки влажной губкой с мягким моющим средством.
4. Тщательно высушить все комплектующие и собрать их. Включить печь в розетку.
5. Установить печь на 250°C в режиме верхнего и нижнего нагрева приблизительно на 15 минут для устранения запаха термоизоляции.




**ВНИМАНИЕ!** При первом включении мини-печи может выделяться дым и появиться запах. Это не представляет опасности и не является признаком поломки прибора. Через несколько минут после включения дым и запах исчезнут.

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

**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.

#### Регулятор режима духовки:

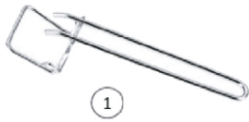
- положение ВЫКЛ (все режимы отключены)
- нагрев только сверху  (работает только верхний нагревательный элемент, режим используется для образования поджаристой корочки)
- нагрев только снизу  (работает только нижний нагревательный элемент, что позволяет разогреть пищу без обжаривания)
- нагрев одновременно с двух сторон  и сверху, и снизу (оба нагревательных элемента нагревают до запекания, что позволяет жарить и тушить пищу внутри духовки)

**Регулятор температуры:** Вы можете выбрать температуру от 100 до 250 °C.

#### Регулятор конвекции:

- положение ВЫКЛ (все режимы отключены);
- конвекция  (позволяет осуществлять непрерывную циркуляцию воздуха, вследствие чего можно готовить пищу сразу на нескольких уровнях);
- вертел/шашлычница  (благодаря вращению вертела/шашлычницы достигается равномерное поджаривание мяса и птицы);

## АКСЕССУАРЫ



1



2



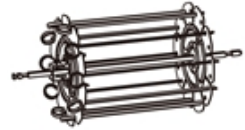
3



4

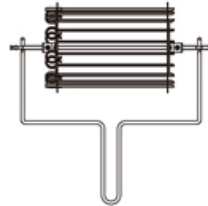
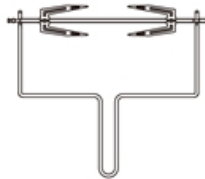
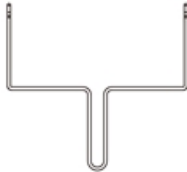


5



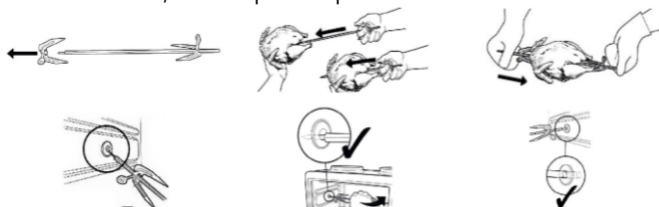
6

1. **Ручка-держатель:** предназначена для установления и извлечения противня/решетки.
2. **Держатель вертела/шашлычницы:** предназначен для удобства установки и извлечения вертела из горячей духовки.



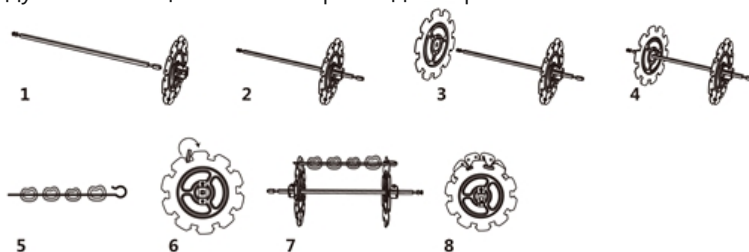
3. **Противень:** предназначен для приготовления различных блюд в духовой камере.
4. **Решетка:** используется как отдельный аксессуар для приготовления.
5. **Вертел:** используется в приготовлении курицы-гриль, рыбы и кусков мяса. Для того, чтобы зафиксировать мясо на вертеле необходимо:
  - Надеть вилку на вертел;
  - Продвинуть вилку к квадратному основанию и зафиксируйте винтом;
  - Нанизать мясо;
  - Закрепить вторую вилку, убедившись, что зубцы вилки зафиксированы друг против друга.
  - Заостренный кончик вертела закрепить в гнезде на правой стороне печи. Квадратный наконечник должен быть зафиксирован на левой стороне печи.

На рисунке ниже показано, как собрать вертел:



6. **Вертел для шашлыка (шашлычница):** используется для приготовления шашлыка.

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



## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед первым использованием печи рекомендуется ее прогреть для устранения производственной пыли и других загрязнений. Перед включением убедитесь, что духовка внутри пустая (не установлена посуда или аксессуары, не лежат продукты).

1. Удалите все наклейки и упаковочные материалы (при наличии);
2. 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;
3. Насухо вытрите все аксессуары;
4. Внутренние и внешние поверхности электроприбора тщательно протрите сухой тканью;
5. Выберите нужную программу приготовления с помощью регулятора режимов конвекции.
6. Установите температуру приготовления от 100 до 250°C, поворачивая регулятор температуры по часовой стрелке.
7. Выберите режим работы духовки, поворачивая по часовой стрелке регулятор режимов духовки, чтобы установить нужное Вам значение.

**ВНИМАНИЕ!** Если в процессе приготовления пищи Вы используете решетку, или если пища содержит масло, жир или соки, убедитесь, что противень находится на месте, а именно установлен на нижнем уровне печи во избежание загрязнения прибора.

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

**Примечание:** Вы можете менять положение регуляторов режима конвекции, времени, температуры и режимов работы духовки в процессе приготовления в зависимости от Ваших предпочтений.

9. Звуковой сигнал известит об окончании цикла приготовления. Печь 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.
10. По окончании приготовления пищи выключите духовку, повернув все регуляторы (программ, режимов, времени) в положение ВЫКЛ.

**ВНИМАНИЕ! Всегда отключайте печь после завершения приготовления пищи и дайте ей полностью остыть.**

## ЧИСТКА И УХОД

- 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 следует применять силу при очистке в области панели управления, так как это может привести к стиранию текста с кнопок с течением времени.
- Для очистки внутренних стенок и дна духового шкафа 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 губки для духовки или аксессуаров.
- Решетку, противень и вертел и шашлычницу следует мыть вручную в горячей воде или использовать нейлоновую губку или нейлоновую щетку с небольшим количеством жидкого моющего средства.
- Всегда очищайте дно внутренней камеры мини-печи после каждого использования. Избыточные частицы пищи могут стать причиной горения и их будет трудно удалить впоследствии.
- 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 дверцы 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 °С 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.

<b>Проблема</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Способ устранения</b>
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 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 течении более долгого времени

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность 2200 Вт

Номинальное напряжение 220-240 В ~

Номинальная частота 50 Гц

Объем духовки 63 л

Номинальная потребляемая мощность духовки при работе верхних нагревательных элементов 550 Вт

Номинальная потребляемая мощность духовки при работе нижних нагревательных элементов 550 Вт

Вес: 14,8 кг

Внешние размеры (Д\*Ш\*В): 61,2\*45,4\*40,8 см

Внутренние размеры (Д\*Ш\*В): 46,2\*39,2\*32,4 см

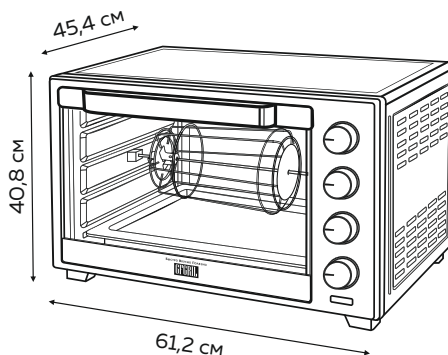
Размер решетки: 45,6\*35,4 см

Размер противня: 45,5\*35\*3 см

Длина шнура питания: 90 см

Материал: пластик, металл, нержавеющая сталь, стекло

Внутреннее покрытие печи: оцинкованная сталь



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%.

### Утилизация

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.



### **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.

### **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, покрытым антипригарным ковриком. Запекать при температуре 160 градусов 20 минут.

### **Рыба по – средиземноморски**

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, покрытым антипригарным ковриком. Запекать при температуре 160 градусов 20 минут.

### **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.

### **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. Курица готова, когда вытекает прозрачная жидкость.

### **Нежный шашлычок**

Ингредиенты:

- Мясо (телятина, свинина, и т.д., нарезанные кубиками) – 600г
- 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 (входит в комплект), поместить шашлычницу в духовку мини-печи в специальные отверстия для вертела. Готовить при температуре 180 градусов в течение 30 минут.

БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ  
«РЕЦЕПТЫ» НА САЙТЕ [WWW.GFGRIL.RU](http://WWW.GFGRIL.RU)


Мы на YouTube:



Посетите наш сайт:



## 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: «Кингда Импорт Энд Экспорт Трэйдинг Лимитед Оф Жонгшан»          Адрес: Китай, комната 202, 23, дорога Наньянь, Шици, Чжуншань, провинция Гуандун          Импортер / Уполномоченная организация:          ООО «Паллада» 111675, г. Москва, улица Руднёвка, дом 4 П IV К 1,2 ОФ 1 РМ 2/5, Россия          Служба сервисной поддержки потребителей:  <a href="http://www.gfgril.ru">www.gfgril.ru</a>, +7 (495) 645-16-93          Товар сертифицирован</p>	<p>Гарантийный талон</p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</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.</p> <p>Ф.И.О. и подпись покупателя: _____</p> <hr/> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал.</p> <p>Ф.И.О. продавца: _____</p> <hr/> <p style="text-align: right;">М.П.</p>
<p>класс защиты I </p>	