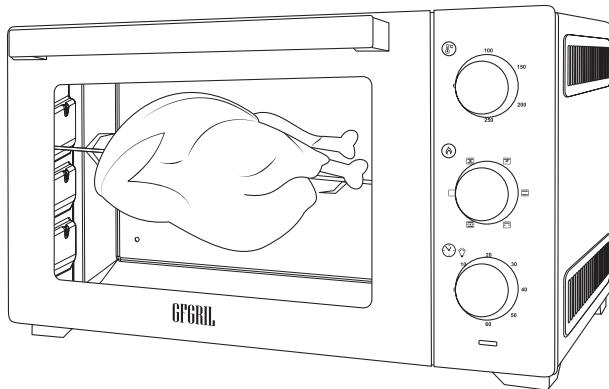


GFGRI_L

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ МИНИ-ПЕЧЬ GFO-138



КНИГА РЕЦЕПТОВ



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



WWW.GFGRIL.RU

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель! Благодарим за приобретение продукции GFGRIL.

Многофункциональная мини-печь GFO-138 пригодится всем, кто не хочет тратить много времени на приготовление пищи, но при этом хочет питаться вкусно и полезно.

Мини-печь GFO-138 предназначена для быстрого и простого приготовления самых разнообразных блюд – стейков, шашлыков, выпечки, запеканок и многое другое. Благодаря вместительной внутренней камере объемом 38 литров мини-печь GFO-138 может стать полноценной альтернативой духовке и позволит разместить объемные блюда, а также готовить на нескольких уровнях одновременно. Печь выполнена в стильном современном дизайне, что идеально подчеркнет красоту и уют Вашей кухни.

Два нагревательных элемента общей мощностью 1600 Вт обеспечивают быстрый нагрев от 100 до 250°C, а режим конвекции позволит Вашим блюдам равномерно приготовиться со всех сторон. При помощи режима «Гриль» с врачающимся вертелом готовить равномерно прожаренное мясо большим куском, целую курицу или рыбу с хрустящей золотистой корочкой легко и просто. Механическое управление печи простое и понятное, осуществляется при помощи поворотных регуляторов. Встроенная подсветка позволяет наблюдать за процессом приготовления через стеклянную дверцу, не открывая ее и не прерывая процесса приготовления. Встроенный таймер позволяет установить точное время приготовления от 5 до 60 минут, а звуковой сигнал оповестит об окончании приготовления звуковым сигналом.

Мини-печь GFO-138 поставляется в комплекте с противнем, металлической решеткой, вертелем и шашлычницей, держателем для вертела/шашлычницы, а также держателем с зажимом для безопасного и лёгкого извлечения противня/решетки из печи. Внутреннее покрытие из оцинкованной стали не впитывает остатки пищи, по окончании приготовления их можно просто стереть салфеткой или губкой, что обеспечивает простой уход и очистку мини-печи электрической.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества мини-печи GFO-138, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: <https://www.gfgril.ru>

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

Производитель не несет ответственности за повреждения/ущерб, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации прибора.

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

! Мини-печь предназначена для приготовления пищи в бытовых условиях.
! Промышленное или другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий эксплуатации изделия.

- Не включайте мини-печь в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время его использования.
- 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.
- 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, не допускайте попадания жидкости на шнур или вилку печи.
- Электрический шнур прибора не должен свисать над поверхностью стола или другой кухонной мебели, а также касаться 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 не менее 12 см.
- Следите, чтобы вентиляционные отверстия всегда были чистыми. Не помещайте вблизи них какие-либо предметы. Периодически очищайте вентиля-

ционные 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 извлеките 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.
- 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.

- Не располагайте электроприбор на неустойчивых поверхностях или на электроприборах, например, на холодильнике или на материалах, таких как скатерть. Всегда используйте прибор на ровной, стационарной, термостойкой поверхности.
- 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 печки.
- 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.

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 дверцы и регуляторам на панели управления, если мини-печь включена. Для установки и извлечения противня и решетки используйте кухонные прихватки.

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.
- Подключение прибора к сети электропитания должно производиться только с помощью индивидуальной розетки с заземляющим контактом.
- Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим продуктом. Не рекомендуется использование удлинителя, но если необходимо его использовать, следуйте следующим рекомендациям:
 - электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у используемого прибора;
 - соедините удлинитель так, чтобы он не висел и об него невозможно было споткнуться или непреднамеренно вытащить.

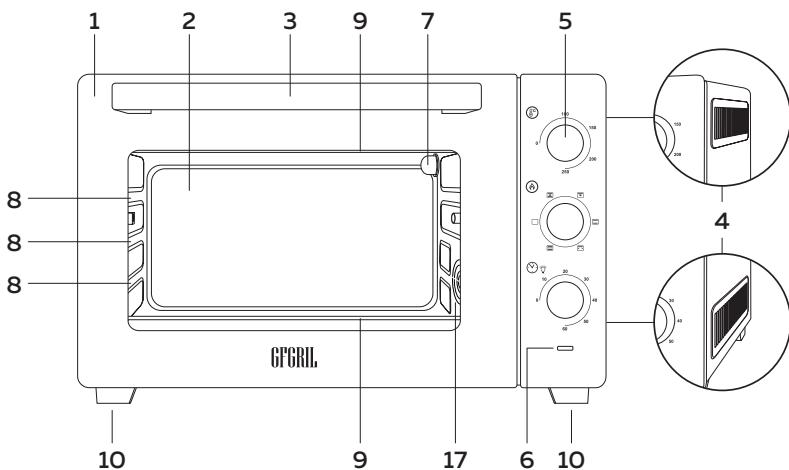
 **Производитель не несёт ответственность за ущерб, нанесённый изделию, подключенному к розетке без заземляющего контакта.**

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Если прибор дымится во время приготовления пищи, выключите все переключатели, дождитесь, пока прибор остывает. Дым может быть вызван попаданием крошек или жира на нагревательные элементы. Чтобы предотвратить задымление такого характера, используйте противень в качестве лотка для сбора крошек и жира. Не оставляйте загрязненный противень внутри печи, очищайте его после каждого использования.

 **Изображения в данном руководстве являются схематичными и могут не сколько отличаться от конкретного изделия.**

ОПИСАНИЕ И УСТРОЙСТВО МИНИ-ПЕЧИ



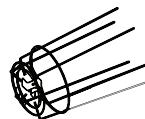
11



12



13



14



1. Корпус мини-печи.

2. Стеклянная дверца.

3. Ручка стеклянной дверцы.

4. Вентиляционные отверстия.

5. Ручки управления.

6. Индикатор включения.

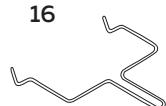
7. Лампа – загорается при включении таймера на заданный промежуток времени. Подсветка отключается после истечения установленного Вами времени.

8. Направляющие для установки противня/решетки.

15



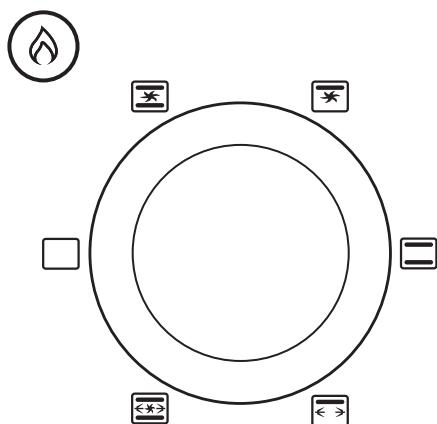
16



9. Верхний и нижний нагревательные элементы.
10. Нескользящие ножки.
11. Противень – используется для выпекания и жарки, а также в качестве поддона для сбора жира.
12. Решетка – используется для размещения кухонной посуды, форм для выпечки, а также для запекания, жарки или размораживания продуктов.
13. Шашлычница – используется для приготовления шашлыков.
14. Вертел – используется для приготовления птицы, рыбы и различных сортов мяса.
15. Держатель противня/решетки – используется для установления или извлечения противня/решетки.
16. Держатель вертела – используется для установки и извлечения вертела.
17. Вентилятор (внутри печи).

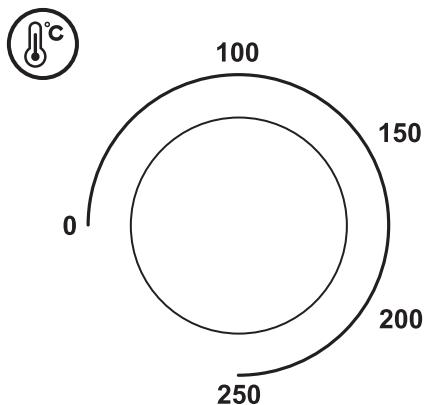
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Регулятор режимов



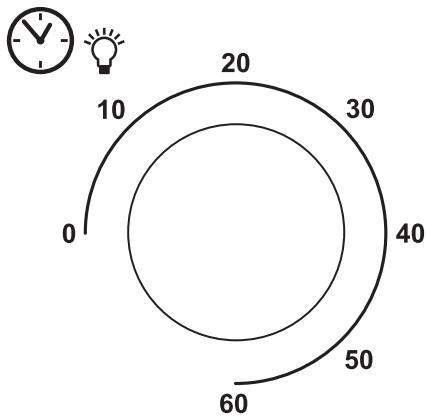
- Выключено .
- Режим «Конвекция + Верхний и нижний нагрев»  . Встроенный вентилятор перемешивает горячий воздух, обеспечивая равномерное прогревание всего объема, что позволяет готовить пищу сразу на нескольких противнях одновременно.
- Режим «Верхний нагрев + конвекция»  . Работают верхний нагревательный элемент и вентилятор. Данный режим используется для приготовления блюд с хрустящей корочкой, например, куска мяса.
- Режим «Верхний и Нижний нагрев»  . Работают два нагревательных элемента. Используется для равномерного выпекания и жарки на одном уровне.
- Режим «Вертел + верхний нагрев»  - используется для запекания различных сортов мяса и птицы.
- Режим «Верхний и нижний нагрев + конвекция и вертел»  . Сочетание вертала и конвекционного вентилятора помогут при приготовлении объемных блюд и получения хрустящей корочки.

Регулятор температуры



Вы можете настроить температуру – от 100 до 250°C – при помощи регулятора температуры.

Таймер



Используется для установки времени приготовления от 5 до 60 минут и начала работы печи. Поверните таймер по часовой стрелке и установите желаемое время приготовления. По истечении времени приготовления регулятор вернется в исходное положение, раздастся звуковой сигнал, означающий завершение процесса приготовления, прибор выключится.

ПРИМЕЧАНИЕ: при включении таймера, загорается индикатор включения даже в том случае, если не установлена температура нагрева. При установке значения таймера убедитесь, что указана желаемая температура нагрева.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

! **ВНИМАНИЕ!** Перед первым использованием внимательно прочтите все инструкции и указания по технике безопасности.

! После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МИНИ-ПЕЧИ НЕОБХОДИМО ПРОГРЕТЬ ЕЕ НА МАКСИМАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ БЕЗ ПРОДУКТОВ В ТЕЧЕНИЕ 15 МИНУТ. ЭТО ОБЕСПЕЧИТ ВЫГОРАНИЕ И УДАЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАГРЯЗНЕНИЙ И ПОКРЫТИЙ.

- Удалите все наклейки и упаковочные материалы (при наличии).
- Убедитесь, что внутренние и внешние части прибора не имеют повреждений, сколов и других дефектов.
- 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.
- Насухо вытрите все аксессуары.
- Внутренние и внешние поверхности электроприбора тщательно протрите влажной тканью.
- Установите прибор на ровную, горизонтальную, стационарную, термостойкую поверхность.
- Убедитесь, что все регуляторы установлены в положение ВЫКЛЮЧЕНО.
- Выньте из мини-печи противни и решетку, закройте дверцу.
- Подключите вилку шнура питания к сети.
- Установите Режим «Верхний и Нижний нагрев», температуру 250°C и таймер 15 минут для предварительного прогрева и устранения производственных загрязнений и покрытий.

! **ВАЖНО!** Во избежание перегрева, пустую мини-печь на максимуме нельзя включать более чем на 15 мин. На прогрев перед приготовлением достаточно 8-10 мин.

- Мини-печь начнет работать и отключится по истечении 15 минут, оповестив об окончании работы звуковым сигналом.
- Откройте дверцу мини-печи по окончании работы, проветрите помещение и дайте прибору остить. Затем тщательно протрите тканью внутренние и внешние поверхности электроприбора.
- Прибор готов к использованию.



ВНИМАНИЕ! При первом включении прибора может выделиться дым и появиться запах. Это не представляет опасности и не является признаком поломки прибора. Через некоторое время после включения дым и запах исчезнут.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

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

- Выберите необходимый режим приготовления при помощи регулятора режимов.
- Установите нужную Вам температуру приготовления при помощи регулятора температуры.
- Установите таймер на необходимое время приготовления.
- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов всегда следует прогревать прибор перед помещением в него продуктов.
- После нагрева мини-печи в ней будет поддерживаться заданная температура.
- Установите посуду с продуктами в мини-печь на один из трех уровней. Правильно устанавливайте решетку или противень в направляющие.

!(**ВНИМАНИЕ!** Если в процессе приготовления Вы используете решетку и продукты содержат масло, жир или соки, установите противень на нижний уровень, чтобы стекающие жиры не попадали на нагревательный элемент.

- По истечении времени приготовления таймер автоматически повернется против часовой стрелки. Прозвучит сигнал, означающий окончание приготовления. Прибор отключится автоматически.
- Если Вам кажется, что блюдо недостаточно готово, Вы можете увеличить время приготовления, установив необходимое значение.
- Если время приготовления установлено, для досрочного отключения прибора поверните таймер против часовой стрелки до упора и переведите в положение ВЫКЛЮЧЕНО регулятор температуры. Прибор выключится.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

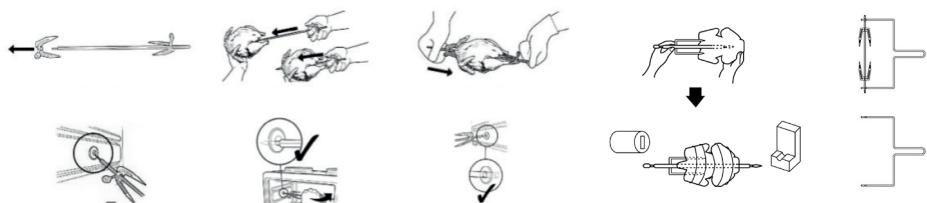
- Нагревательный элемент становится чрезвычайно горячим во время работы, избегайте случайного прикосновения к нему.
- **Важно:** будьте осторожны при открытии дверцы, чтобы избежать прямого контакта с горячими деталями и паром.

!(**ВНИМАНИЕ!** Всегда отключайте прибор от электросети после завершения приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Максимальный вес мяса или птицы для приготовления на вертеле должен быть не более 2,5 кг.

- Убедитесь, что выступающие части курицы (ножки, крылья) не будут препятствовать вращению вертеле, в противном случае свяжите курицу кулинарной нитью.
- Предварительно прогрейте мини-печь в течение 10 минут на температуре 250°C.
- Закрепите вилку на вертеле и зафиксируйте ее винтом.
- Поместите на вертел связанное мясо или птицу и зафиксируйте второй вилкой, закрутив винт. Следите за тем, чтобы мясо находилось в центре вертела, а вилки были зафиксированы друг против друга.
- Поместите вертел с мясом на держатель вертела. Заостренный наконечник вертела закрепите в гнезде на правой стороне печи. Квадратный наконечник зафиксируйте на левой стороне печи.



- Всегда устанавливайте противень на самый нижний уровень для сбора стекающего жира и сока.
- Установите регулятор программ в положение «Верхний и нижний нагрев + конвекция и вертел» или «Вертел + верхний нагрев» . Установите температуру 220°C и таймер 1 час. Через 40 минут уменьшите температуру до 180°C.
- По истечении установленного времени, проверьте мясо, проткнув его ножом. Если вытекает кровь, увеличьте время приготовления еще на 10-20 минут.
- По окончании приготовления извлеките вертел из мини-печи следующим образом:
 - поместите держатель вертела в пазы с каждой стороны вертела;
 - приподнимите левую сторону вертела движением вверх и наружу, затем потяните вертел из гнезда на правой стороне и аккуратно извлеките.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Приготовление выпечки

- Не открывайте дверцу прибора, пока не пройдет $\frac{3}{4}$ времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.
- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалось, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.
- При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в рецепте. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.
- При использовании пергаментной бумаги следите, чтобы она не касалась нагревательного элемента во избежание ее возгорания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера, соответствующего размеру посуды.

Приготовление мяса и рыбы

- Располагайте продукты равномерно по всей поверхности противня, чтобы ни одна из сторон противня не была перегружена. Чем больше вес приготавливаемой пищи, тем больше времени нужно на приготовление.
- Перед началом приготовления следует убедиться в том, что продукты полностью разморожены.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.

ЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ! Перед проведением каких-либо операций по уходу за мини-печью отключите сетевой шнур от сети питания! Убедитесь, что прибор остыв.

- Мини-печь должна быть полностью очищена перед включением в первый раз и после каждого использования. Это предотвратит сгорание остатков пищи в ней. Остатки намного сложнее удалить после того, как они пригорели.
- Запрещается чистить прибор паровыми моечными установками.
- Не используйте абразивные чистящие средства, так как они могут повредить корпус прибора. Протрите внешнюю поверхность прибора чистой влажной тканью и тщательно высушите. Наносите чистящее средство на ткань, а не прямо на поверхность прибора. Не следует применять силу при очистке в области панели управления, так как это может привести к стиранию текста с корпуса прибора.
- Внутренние стенки мини-печи следует очищать мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем протрите их влажной тканью, удалив остатки моющего средства и тщательно высушите. Никогда не используйте агрессивные абразивные или едкие средства, включая аэрозоли для чистки духовки. Это может повредить поверхность печи. Никогда не используйте стальные губки.
- Решетку, противень, ручку-держатель и комплект для гриля следует мыть вручную в горячей воде, при помощи губки или нейлоновой щетки с небольшим количеством жидкого моющего средства.
- Верхнюю часть внутренней камеры мини-печи следует регулярно очищать от жира, который может накапливаться после приготовления жирной пищи. Это предотвратит образование дыма при последующем использовании.
- В случае сильного загрязнения внутренних стенок и дверцы мини-печи 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 °C 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.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Мини-печь не включается	В сети отсутствует напряжение	Подключите мини-печь к заведомо исправной розетке электропитания
	Проверьте правильность подключения мини-печи	Вилка шнура недостаточно плотно присоединена к розетке
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 течение более долгого времени

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: **GFO-138**

Мощность: 1600 Вт

Номинальное напряжение: 220–240 В, ~ 50 Гц

Объем духовки: 38 л

Номинальная потребляемая мощность духовки при работе верхних нагревательных элементов: 800 Вт

Номинальная потребляемая мощность духовки при работе нижних нагревательных элементов: 800 Вт

Вес нетто/брутто: 9,7/10,7 кг

Длина сетевого шнура: 900 мм

Внешние размеры: 546 x 405 x 347 мм

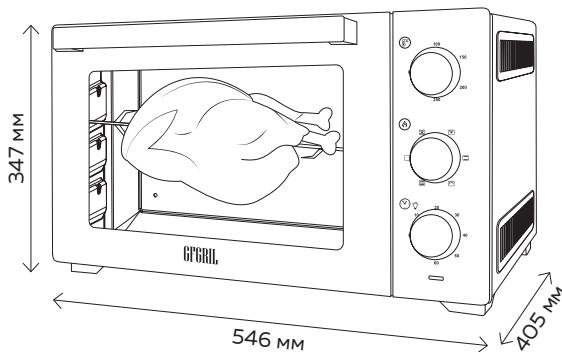
Внутренние размеры: 389 x 325 x 291 мм

Размер решетки: 388,3 x 295 мм

Размер противня: 387,6 x 295 x 20 мм

Материал: металл, стекло, пластик

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 %.

ВНИМАНИЕ!!! Производитель сохраняет право вносить изменения в технические спецификации с целью улучшения качества мини-печи без предварительного уведомления.

! Цифры, указанные в руководстве, схематические; они могут не совпадать в точности с вашей продукцией.

Значения, указанные в маркировках мини-печи или в других печатных документах, предоставленных с духовкой, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти значения могут варьироваться в соответствии с применением духовки и внешними условиями.

УТИЛИЗАЦИЯ МИНИ-ПЕЧИ



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.

КНИГА РЕЦЕПТОВ

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

Курица гриль

Ингредиенты:

- Курица - 1,8 кг
- Чеснок - 3 зубчика
- Соль
- Перец
- Специи (паприка сладкая/острая), сухой чеснок, куркума - по вкусу
- Томатная паста - 1 ч.л.
- Соевый соус - 3 ст.л.
- Оливковое масло - 1 ст.л.

Приготовление:

Промойте и высушите бумажным полотенцем курицу. Смешайте оливковое масло, соль, перец, специи, томатную пасту и соевый соус. Очистите и выдавите чеснок, добавьте в полученный маринад. Обмажьте курицу полученной смесью и отправьте в холодильник мариноваться минимум на 2 часа. Поместите курицу на вертел. Установите регулятор режимов в положение «Верхний и нижний нагрев + конвекция и вертел» , температуру 220°C и таймер 1 час. Через 40 минут уменьшите температуру до 180°C. Проверьте готовность, проткнув курицу ножом. Если вытекает прозрачный сок, значит курица готова. Если сок слегка розоватый, продолжайте готовить еще 10-20 минут.

Нежный шашлычок

Ингредиенты:

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

Маринад:

- Лук - 2 шт.
- Растительное масло - 5 ст.л.
- Соль - 1 ч.л.
- Чеснок - 2 зубчика
- Перец, розмарин, шалфей - 0,5 ч.л.

Приготовление:

Нарежьте мясо на кубики. Сложите в миску. Нарежьте лук кольцами и мелко порежьте чеснок. Добавьте розмарин, шалфей, растительное масло, соль, перец. Все перемешайте. Добавьте к мясу. Все перемешайте и оставьте на 2 часа в ходильнике. Наденьте куски мяса на шашлычницу. Готовьте на режиме «Верхний и нижний нагрев + конвекция и вертел»  при температуре 180 градусов в течение 30 минут, чтобы корочка немного поджарилась.

Пицца Пепперони

Ингредиенты:

Тесто:

- Мука - 250 г
- Вода - 120 мл
- Сухие дрожжи - 10 г
- Растительное масло - 1 ст.л.
- Сахар - 1 г (щепотка)
- Соль - 1 г (щепотка)

Соус:

- Помидоры - 1 шт.
- Оливковое масло - 1 ст.л.
- Кетчуп - 1 ст.л.
- Томатная паста - 1 ч.л.
- Чеснок - 2 зуб.
- Смесь прованских трав (розмарин, базилик, тимьян) - 1 чайная ложка
- Паприка сладкая - 0,25 ч.л.
- Перец чили - 1 г (щепотка)
- Соль - по вкусу

Начинка:

- Моцарелла (для пиццы) - 120 г
- Сырокопченая колбаса (пепперони) - 100 г

Приготовление:

Растворите сахар в теплой воде (37-40°C). Добавьте дрожжи и оставьте на 15 минут до появления пышной шапочки. Если шапочки так и не появилось, значит дрожжи испорчены, либо Вы перегрели воду, и тесто не поднимется. Просейте в

миску муку, добавьте соль, перемешайте и сделайте в муке углубление. Влейте в муку активированные дрожжи и оливковое масло. Замесите упругое однородное тесто. Замешивать нужно около 7-10 минут, пока тесто не начнет отлипать от рук. Накройте миску полотенцем и оставьте тесто на 45 минут в тепле для подъема.

Пока поднимается тесто, приготовьте соус. Промойте помидоры, сделайте надрезы крест-накрест. Залейте кипятком и оставьте на 1 минуту. Затем снимите с них кожу. Мякоть нарежьте дольками, удалив внутреннюю часть плодоножки. В чаше блендера соедините помидоры, кетчуп, дольки чеснока, прованские травы и специи. Взбейте все до однородности. В сковороде на среднем огне разогрейте растительное масло. Вылейте взбитую томатную смесь, добавьте томатную пасту. Перемешайте и тушите, помешивая, около 5 минут до испарения жидкости и густоты. Готовый соус снимите с огня и охладите.

Нарежьте колбасу тонкими кружочками. Моцареллу натрите на крупной терке.

Тесто обомните и раскатайте в тонкую круглую лепешку, поместите на противень. Обильно смажьте тесто пряным томатным соусом. Сверху посыпьте тертым сыром. Распределите кружочки пепперони. Выпекайте пиццу в разогретой до 250°C духовке 8-10 минут.

Горячие бутерброды с шампиньонами и сыром

Ингредиенты:

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

Приготовление:

Шампиньоны тщательно промойте. Сыр натрите на мелкой терке. Лук и шампиньоны мелко нарежьте. В миске соедините лук, шампиньоны, сыр и майонез. Смажьте противень сливочным маслом и выложите на него кусочки хлеба. На хлеб выложите смешанные ингредиенты. Выпекайте в мини-печи 10-15 минут при температуре 180°C.

Горячие бутерброды с колбасой и сыром

Ингредиенты:

- Тостовый 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:

Натрите сыр на мелкой терке. Измельчите укроп. Корнишоны нарежьте тонкими ломтиками. Смешайте майонез и кетчуп. Смажьте противень сливочным маслом и выложите на него кусочки хлеба. Намажьте на хлеб смесь из кетчуна и майонеза. Затем выложите ломтики корнишонов и колбасы. Посыпьте укропом и сыром. Выпекайте в мини-печи 5-10 минут при температуре 180°С.

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 смешайте яйца, соль и специи. Капусту нарежьте на соцветия и выложите на смазанный маслом противень. Сыр натрите на крупной терке. Полейте капусту яичной смесью и посыпьте тертым сыром. Выпекайте в мини-печи 40 минут при температуре 180°С.

Картофель по-ливански

Ингредиенты:

- Картофель - 450 г
- Масло оливковое - 2,5 ст.л.
- Чеснок - 3,5 зубчика
- 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 нарежьте небольшими кусочками, добавьте 1,5 ст.л. оливкового масла, соль и черный перец, хорошо перемешайте. Застелите противень пергаментом и выложите на него картофель. Запекайте в мини-печи 40 минут при температуре 200°C. В сковороде на оставшемся оливковом масле обжарьте измельченный чеснок. Затем добавьте сок лайма, специи и мелко нарезанную зелень петрушки. Выложите в сковороду картофель и жарьте 1 минуту.

Картофель фри в духовке

Ингредиенты:

- 0,5 кг картофеля
- Соль – 1 ч.л.
- Паприка сладкая или черный перец – ¼ ч.л.
- Растительное масло – 2-3 ст.л.

Приготовление:

Крупный картофель не сильно крахмалистых сортов тщательно промойте, очистите и нарежьте соломкой или брусками. Далее ломтики картофеля промойте в ледяной проточной воде, чтобы ушел лишний крахмал. Переложите картофель в миску, влейте растительное масло и специи (кроме соли), перемешайте. Выложите картофель на противень, застеленный пергаментом или тефлоновым ковриком, и запекайте при температуре 200°C 30-40 минут. Готовое блюдо посолите по вкусу.

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:

Очистите яблоки от кожуры, удалите сердцевину, натрите на крупной терке и сбрызните соком лимона. В отдельной емкости смешайте все ингредиенты для теста и взбейте их миксером не более 30 секунд. Тесто должно получиться достаточно жидким. Форму для выпечки застелите пергаментом и влейте в нее тесто. Сверху выложите яблоки и посыпьте миндальными лепестками. Выпекайте в мини-печи 40–45 минут при температуре 180°C. Готовность проверяйте при помощи деревянной шпажки. После приготовления дождитесь пока пирог остывает и посыпьте 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 растопите на водяной бане со сливочным маслом и остудите до комнатной температуры. В отдельной емкости смешайте все сухие ингредиенты. К полученной смеси добавьте яйца, растопленный шоколад с маслом и взбейте миксером до однородности. Вылейте полученную смесь на застеленный пергаментом противень. Выпекайте в мини-печи 20–30 минут при температуре 180°C. Подавайте 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:

Соедините в миске творог, яйца и йогурт и перемешайте до однородности. Добавить мак, крахмал, ванилин и сахар и еще раз хорошо перемешайте. Вылейте половину теста в форму для выпечки и выложите малину. Сверху распределите равномерно оставшуюся половину теста. Выпекайте в мини-печи 40-50 минут при температуре 200°C. Охладите запеканку в холодильнике и украсьте сахарной пудрой и малиной.

Картофель по-деревенски

Ингредиенты:

- Картофель – 0,5 кг
- Масло растительное – 2 ст.л.
- Куркума, прованские травы, сладкая красная паприка – по 0,5 ч.л.
- Зелень укропа – 1 пучок
- Чеснок – 2 зубчика
- Соль – по вкусу

Приготовление:

Промойте картофель и обсушите бумажным полотенцем. Нарежьте на дольки неочищенный картофель. Смешайте специи и растительное масло. Выложить дольки картофеля на противень, застеленный пергаментом или тефлоновым ковриком. Запекайте при температуре 200°C 25 минут на режиме «Верхний и Нижний нагрев + конвекция». За 5 минут до готовности посыпьте смесью зелени укропа и пропущенного через пресс (или мелко нарубленного) чеснока.

Пирожки с капустой и яйцом

Ингредиенты:

Тесто:

- Теплое молоко – 200 мл
- Сахар – 1 ч.л.

- Сухие дрожжи – 11 г
- Соль – ½ ч.л.
- Растительное масло – 50 мл
- Яйца – 1 шт.
- Мука – 3 стакана (возможно больше или меньше, все зависит от муки)

Начинка:

- Капуста – ½ от среднего кочана
- Лук – 1 шт.
- Сливочное масло – 50 г
- Яйца – 4 шт.
- Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

Добавьте в теплое молоко сахар, дрожжи и 2 ст.л. муки. Поставить в теплое место на 10 минут. После того как на поверхности молока появится шапочка, добавьте подсолнечное масло, яйцо, соль и все тщательно перемешайте. Добавьте сначала 1 стакан муки, затем остальную по мере необходимости. Замесите эластичное, слегка липнущее к рукам тесто. Положите тесто в миску, накройте полотенцем и поставьте в теплое место на 1 час. Тесто должно увеличиться в размере вдвое.

Для приготовления начинки очистите и мелко нарежьте лук, мелко нацинкуйте капусту, сварите и нарежьте кубиком яйца. Растигните на сковороде сливочное масло и пропассеруйте лук. Затем добавьте капусту и готовьте, помешивая, пока капуста станет мягкой. Добавьте соль, перец по вкусу и дайте капусте немного остыть, затем добавьте яйца и перемешайте.

Выложите подошедшее тесто на присыпанную мукой поверхность и сформируйте колбаску шириной 5 см. Разрежьте на кусочки толщиной примерно 3 см и скатайте в шарики. Расплющите шарики рукой или воспользуйтесь скалкой, чтобы получились кружочки диаметром 10-12 см. Выложите начинку ложкой в середину кружочка, закройте и залепите края. Выложите пирожки швом вниз на застеленный пергаментом противень и дайте им постоять несколько минут, чтобы дать тесту еще раз чуть подняться. При желании можно смазать сверху желтком, чтобы пирожки получились красивые и блестящие. Выпекайте пирожки 20 минут при температуре 200°C до золотистого цвета.

Мясо по-французски с ананасами

Ингредиенты:

- Свиная вырезка – 500 г
- Консервированные ананасы – 1 банка
- Твердый сыр – 200 г

- Лук - 2-3 шт
- Майонез - 200 г
- Соль, перец - по вкусу
- Растительное масло - 20 мл

Приготовление:

Очистите, промойте и нарежьте лук кольцами. Мясо промойте, обсушите бумажным полотенцем и нарежьте на кусочки толщиной примерно 1 см. Отбейте мясо, посолите и поперчите. На крупной терке натрите сыр. Застелите противень для выпечки фольгой и смажьте растительным маслом. Смажьте мясо майонезом и выложите на противень. Сверху, на каждый кусок мяса, выложите лук, затем один ломтик ананаса, снова смажьте майонезом и посыпьте тертым сыром. Запекайте мясо 30 минут в разогретой до 180°C печи.

Цукини Пармезан

Ингредиенты:

- Цукини (кабачки) - 2 шт.
- Кориандр или другая сушеная зелень - 1 ст.л.
- Сыр Пармезан - 4 ст.л.
- Оливковое масло - 3 ст.л.
- Крупная соль

Приготовление:

Промойте цукини и обсушите бумажным полотенцем. Разрежьте их вдоль на 2 половинки, смажьте оливковым маслом и выложите на застеленный тефлоновым ковриком (или пергаментом) противень. Натрите на мелкой терке пармезан и смешайте его с кориандром. Полученную смесь выложите на цукини. Добавьте сверху немного крупной соли. Запекайте 15 минут при температуре 180°C.

Баклажаны, запеченные с помидорами и сыром

Ингредиенты:

- Баклажаны - 2 шт.
- Помидоры - 2 шт.
- Сыр твердый - 100 г
- Чеснок - 3 зубчика
- Соль, перец - по вкусу

Приготовление:

Баклажаны промойте, обсушите бумажным полотенцем и нарежьте кружочками толщиной примерно 1 см. Чтобы баклажаны не горчили, посыпьте их солью и замочите в воде на 30 минут. Откиньте баклажаны на дуршлаг и промойте от лишней соли. Нарежьте помидоры тонкими кружочками. Чеснок мелко нарубите или пропустите через пресс. Сыр натрите на мелкой терке. Выложите баклажаны на противень, застеленный пергаментом или тефлоновым ковриком, смажьте каждый кружок чесноком. На баклажаны выложите помидоры, немного посолите и поперчите. Посыпьте сыром и поставьте в печь. Запекайте в течение 20 минут при температуре 180°C.

Конвертики с абрикосовым джемом

Ингредиенты:

- Слоеное тесто - 1 упаковка
- Абрикосовый джем - 4 ст.л.
- Яичный желток (сырой, для смазывания «конвертиков») - 1 шт.

Приготовление:

Разморозьте тесто. Раскатайте и разрежьте на равные квадраты. Выложите ложкой джем на каждый квадрат, сверните пополам в треугольник и защипните края. Смажьте поверхность конвертиков с помощью кондитерской кисти яичным желтком и сделайте ножом прорезь в середине каждого конвертика. Выложите конвертики на противень, застеленный тефлоновым ковриком или бумагой для выпечки. Запекайте 20 минут при температуре 180°C.

Рыба по-средиземноморски

Ингредиенты:

- Скумбрия, треска, навага, дорадо, сибас (на выбор) - 2 тушки
- Соевый соус - 1,5 ст.л.
- Мед - 0,5 ст.л.
- Соль - 0,5 ст.л.
- Оливковое масло - 1,5 ст.л.
- Белое вино - 50 мл
- Сок лимона - 1 ст.л.
- Чеснок - 2 зубчика
- Перец свежемолотый - по вкусу

Приготовление:

Тушки рыбы промойте, просушите бумажным полотенцем и сделайте несколько поперечных надрезов вдоль хребта. В надрезы поместите ломтики чеснока. Для приготовления маринада смешайте соевый соус, вино, оливковое масло, мед, соль, рубленый чеснок, перец, сок лимона. Полученным маринадом смажьте тушки рыбы и выложите их на противень, застеленный фольгой. Запекайте 20-30 минут, при температуре 180°C. Время запекания зависит от размера рыбы. Тушки можно обложить крупно нарезанным лимоном, он придаст рыбе приятный оттенок цитруса.

Запеченные стейки из лосося по-норвежски

Ингредиенты:

- Стейки лосося - 2 шт.
- Сливочное масло - 30 г
- Соль
- Перец

Приготовление:

Промойте и просушите бумажным полотенцем стейки. Посыпьте солью и перцем. Смазать верхнюю часть стейков размягченным сливочным маслом и выложите на противень, застеленный тефлоновым ковриком или бумагой для запекания. Запекайте 20-25 минут, при температуре 180°C. Время запекания зависит от толщины стейков.

Фаршированные грибы «Портобелло» с ветчиной

Ингредиенты:

- Шампиньоны (крупные) - 12 шт.
- Ветчина - 50 г
- Твердый сыр - 50 г
- Яйцо - 1 шт.
- Петрушка - 1 пучок
- Соль, перец

Приготовление:

Тщательно промойте грибы, срежьте ножки и порубите их (ножки) вместе с ветчиной и петрушкой. Добавьте сыр, яйцо, соль и перец по вкусу и хорошо перемешайте. Выложите шляпки на противень, застеленный фольгой, и заполните их приготовленной смесью. Запекайте в течение 15 минут при 180°C.

Стейк из говядины Торро

Ингредиенты:

- Лопатка говяжья - 600 г
- Перец черный молотый, кориандр, острый красный перец, тимьян
- Масло оливковое
- Соль

Приготовление:

Промойте мясо и обсушите бумажным полотенцем. Нарежьте говяжью лопатку на порционные куски, толщиной примерно 3 см. Смешайте специи и соль, тщательно натрите смесью кусочки. Оставьте мариноваться на 30-40 минут при комнатной температуре. Обжарьте на сковороде кусочки говядины с двух сторон до появления румяной корочки. Затем выложите стейки на решетку мини-печи, смазанную растительным маслом, установив на дно противень для того, чтобы жидкость и жир с мяса стекали на него. Запекайте в течение 15-20 минут при 200°C. Достаньте мясо из печи, заверните в фольгу и оставьте «отдохнуть» на 5-10 минут.