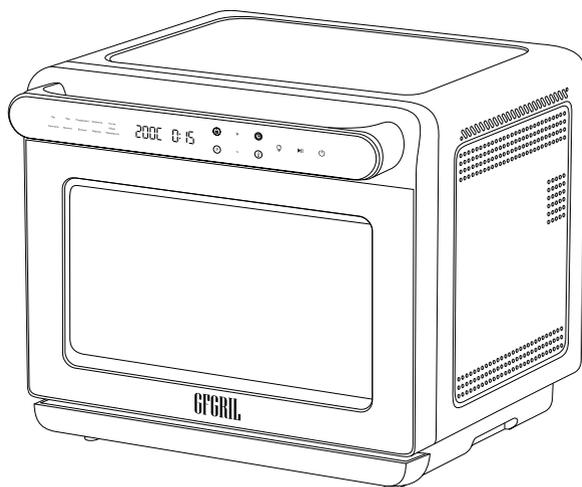


# GFGRIIL

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ МИНИ-ПЕЧЬ с функцией пароварки и аэрогриля **GFOO-12-BEIGE** и **GFOO-12-BLACK**



Узнайте больше:  
инструкция, гарантия, рецепты\*



\* Сканируйте QR-код для подробной  
информации о вашем товаре.

Уважаемый покупатель! Благодарим за приобретение продукции GFGRIL.

**Многофункциональные мини-печи GFOO-12-beige и GFOO-12-black с функцией пароварки и аэрогриля** станут незаменимыми помощниками для тех, кто ценит вкусную и полезную пищу без лишних хлопот.

Благодаря обработке паром блюда сохраняют максимальное количество витаминов и полезных микроэлементов, не теряют свою естественную структуру и оригинальный вкус. Паровая обработка позволяет готовить здоровую пищу без лишнего жира, при этом продукты остаются сочными и нежными. Мясо и рыба получаются особенно вкусными с сочной текстурой внутри, а выпечка становится более пышной и воздушной.

Мини-печь GFOO-12-beige и GFOO-12-black позволяет реализовать различные способы приготовления: от классического запекания до деликатного приготовления на пару. Это делает её универсальным инструментом для создания широкого спектра блюд – от простых гарниров до изысканных кулинарных шедевров.

Компактные размеры и объем внутренней камеры 24 литра позволяют заменить духовку, экономя место на кухне. С GFOO-12-beige и GFOO-12-black Вы сможете готовить разнообразные блюда: запекать, жарить, тушить, сушить (режим «Вяление»), а также готовить во фритюре без масла благодаря технологии аэрогриля. Один нагревательный элемент в совокупности с испарительной пластиной, генерирующей пар, общей мощностью 1600 Вт обеспечивают быстрый нагрев от 30°C до 230°C, а циркуляция горячего воздуха и пара гарантирует равномерное приготовление со всех сторон. Интуитивное управление позволяет легко выбрать одну из 8 автоматических программ, а на дисплее отображаются установленные температура и время. Удобная дверца с закаленным стеклом и встроенная подсветка дают возможность следить за приготовлением, не открывая дверцу и не прерывая процесса. О завершении приготовления оповестит звуковой сигнал.

В комплект входят противень, решетка для запекания, корзина для фритюра, резервуар для воды, прихватка, книга рецептов и инструкция. С таким набором аксессуаров Вы сможете приготовить картофель фри, стейки, курицу, пиццу, морепродукты, выпечку, тосты – все быстро, вкусно и без лишнего масла.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода. Чтобы использовать все преимущества мини-печей GFOO-12-beige и GFOO-12-black, 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>

### ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТАЙТЕ 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!

**!** **ВНИМАНИЕ!** Данное устройство во время использования генерирует тепло и выделяет пар. Чтобы избежать серьезных травм, внимательно прочитайте все инструкции перед использованием этого устройства.

**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 сзади минимум 30 см и 10 см по бокам.

- **Не размещайте над устройством кухонные шкафы - используйте его на открытом пространстве, чтобы избежать повреждения от пара.**
- Следите, чтобы вентиляционные отверстия всегда были 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 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 близости 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 электропри-

бора. 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 ставьте прибор за мебельными панелями или дверцами шкафов. Такая установка может привести к опасному накоплению тепла и влаги во время работы прибора. Избыточное тепло и конденсат способны вызвать повреждения самого устройства, мебельного корпуса и напольного покрытия.**
- 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 размещайте кухонную посуду непосредственно на дне устройства. Соблюдение данного правила позволит предотвратить появление царапин, потертостей и других механических повреждений поверхности.
- 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.
- Категорически запрещается использовать мини-печь для разогрева или хранения продуктов в герметично закрытых банках и контейнерах. При нагревании в герметичной таре накапливается давление, что может привести к взрыву и серьёзным повреждениям как самого прибора, так и окружающих предметов.
- 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 во избежание ожогов. Всегда надевайте защитные теплоизолирующие перчатки или используйте прихватки, когда извлекаете предметы из горячей печи.
- Дверца печи изготовлена из закаленного стекла, которое отличается повышенной прочностью и устойчивостью к механическим повреждениям по сравнению с обычным стеклом. Закаленное стекло может разбиться, но осколки не будут острыми. Избегайте царапин на поверхности двери или повреждений краев. При обнаружении повреждений дверцы необходимо прекратить использование прибора и обратиться в службу технической поддержки для проведения диагностики и ремонта.
- Не давите на дверцу электроприбора и не ставьте кухонные принадлежности, противни или блюда на открытую дверцу.
- Не оставляйте дверцу открытой на длительное время.
- Не используйте прибор, если дверца духовки закрыта не полностью.
- Открывайте и закрывайте дверцу прибора только за ручку, плавно и без ударов.
- Не заливайте в резервуар для воды ничего, кроме воды комнатной температуры.

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

**ВНИМАНИЕ!** Перед началом работы с программами приготовления, использующими пар, всегда заполняйте водой резервуар для воды. Перед запуском программы убедитесь, что резервуар вставлен в основание.

**ВНИМАНИЕ!** При использовании мини-печи соблюдайте меры безопасности. При открывании дверцы происходит выброс горячего пара и нагретого воздуха, что создаёт риск получения ожогов. Во избежание термических травм и ожогов держите руки и лицо на безопасном расстоянии от дверцы и вентиляционных отверстий, через которые выходит нагретый воздух и пар.

**ВНИМАНИЕ!** При использовании пергаментной бумаги в мини-печи соблюдайте особую осторожность. Из-за системы циркуляции воздуха бумага может подниматься и соприкасаться с нагревательным элементом, что создаёт риск повреждения устройства и возникновения пожароопасной ситуации. При использовании пергаментной бумаги надёжно зафиксируйте её.

**ВНИМАНИЕ!** Категорически запрещается перекрывать отверстия выпуска пара и тепла.

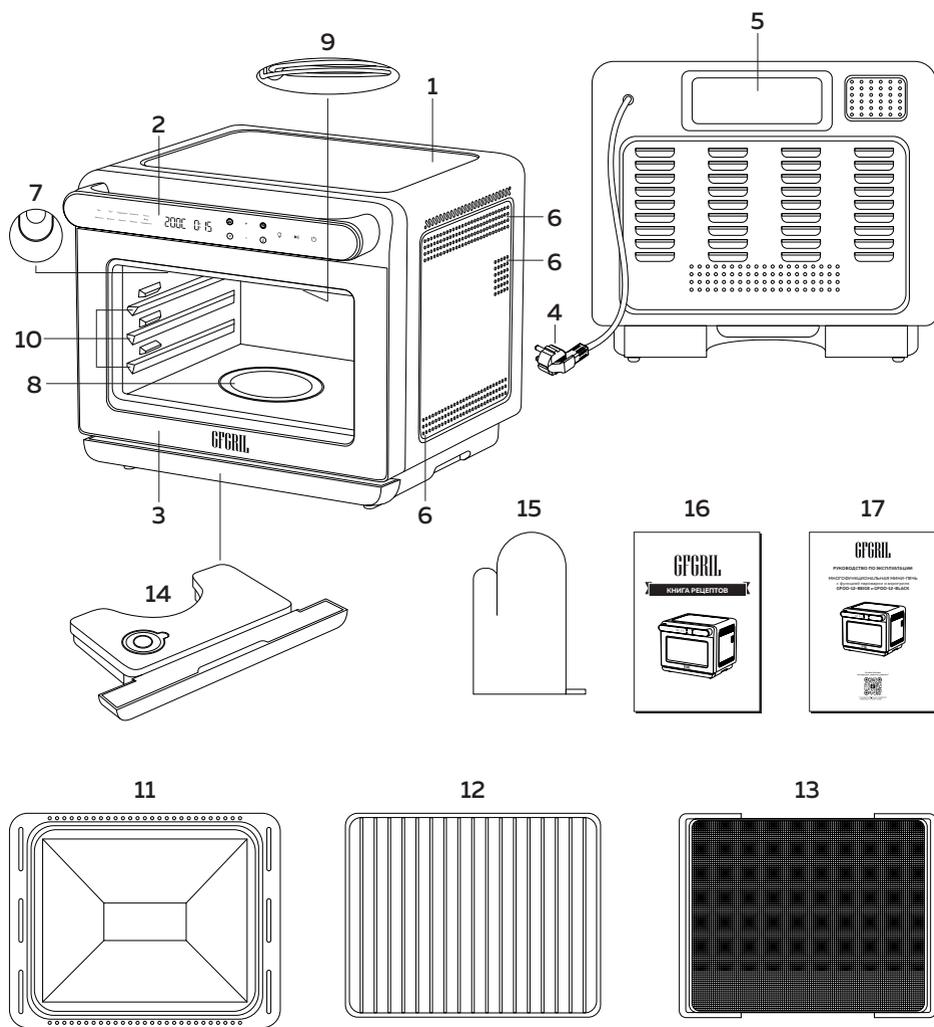
## СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

- 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.**

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

## ОПИСАНИЕ И УСТРОЙСТВО МИНИ-ПЕЧИ



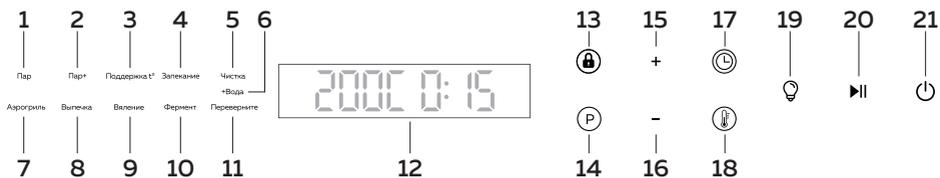
1. Мини-печь из нержавеющей стали
2. Ручка дверцы с панелью управления и дисплеем
3. Стеклопанель дверцы
4. Провод питания

5. Отверстия для выпуска пара
6. Отверстия для выпуска тепла
7. Лампа подсветки
8. Испарительная пластина, генерирующая пар
9. Верхний нагревательный элемент
10. Направляющие для противня, решетки и корзины для фритюра
11. Противень - используется для выпекания и жарки
12. Решётка - используется для размещения кухонной посуды, форм для выпечки, а также для запекания, жарки, размораживания продуктов и для приготовления на пару
13. Корзина для фритюра
14. Съёмный резервуар для воды объемом 1 литр с поддоном для сбора жидкостей
15. Прихватка
16. Книга рецептов
17. Инструкция

**Примечание!** Противень, решетку и корзину для фритюра можно использовать для приготовления блюд на пару в зависимости от рецепта.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления печи оборудована сенсорными элементами управления, которые реагируют на легкое прикосновение пальцев.



1. Пар пар – используется для приготовления блюд с помощью водяного пара. Идеально подходит для приготовления овощей, морепродуктов, мяса и птицы.
2. Пар+ пар+ – используется для более быстрого приготовления блюд за счёт высокой температуры пара. Этот режим подходит для приготовления на пару таких продуктов, как креветки, кальмары, бараньи отбивные по-французски.
3. Поддержка t° Поддержка t° – поддержание температуры внутри мини-печи для равномерного подогрева продуктов.
4. Запекание Запекание – используется для приготовления блюд с использованием парового и конвекционного нагрева. Данный режим позволяет эффективно сочетать воздействие влажного пара и сухого теплового потока для достижения оптимального результата.
5. Чистка Чистка – используется для самоочистки прибора паром.
6. +Вода +Вода – загорается для уведомления пользователя о необходимости добавить воду в резервуар для воды.
7. Аэрогриль Аэрогриль – режим, сочетающий гриль и конвекцию. Вентилятор распределяет горячий воздух, исходящий от гриля, по всей мини-печи, обеспечивая более равномерное запекание и пропекание блюда со всех сторон. Данный режим используется для приготовления блюд с хрустящей корочкой, сохраняя их сочность. Например, сладкий картофель, куриные крылышки, картофель фри.
8. Выпечка Выпечка – предназначена для приготовления изделий из теста, например, торта, яичного пирога, пиццы, хлеба.

9. Вяление Вяление – используется для сушки овощей и фруктов.
10. Фермент Фермент – создаёт и поддерживает условия для роста дрожжей или бактерий. Используется для брожения теста и приготовления домашнего йогурта.
11. Переверните Переверните – загорается для уведомления пользователя о необходимости перевернуть блюдо для более равномерного нагрева с двух сторон. Кнопка автоматически погаснет после того, как пользователь перевернет блюдо.
12. Дисплей, отображающий температуру, время и статус прибора  – при выборе одного из режимов приготовления на дисплее отображаются установленные по умолчанию температура и время, оставшееся до конца процесса приготовления. Также на дисплее отображаются текущий статус прибора, например, блокировки панели управления, открытой дверцы и т.д.
13. Блокировка панели  – используется для блокировки панели управления во избежание случайных нажатий кнопок.
14. Режим  – используется для переключения между различными программами приготовления. Для установки нужного режима нажимайте данную кнопку.
15. Увеличение температуры и времени + – данная кнопка используется для увеличения значений времени и температуры. Длительное нажатие кнопки позволяет быстро изменить значение температуры/времени.
16. Уменьшение температуры и времени – – данная кнопка используется для уменьшения значений времени и температуры. Длительное нажатие кнопки позволяет быстро изменить значение температуры/времени.
17. Время  – нажмите для отображения временного интервала приготовления блюда, прежде чем вносить изменения с помощью кнопок + и – . При каждом нажатии кнопок уменьшения и увеличения значение времени будет увеличиваться или уменьшаться на 1 минуту.
18. Температура  – нажмите для отображения температурного режима, прежде чем вносить изменения с помощью кнопок + и – . При каждом нажатии кнопок уменьшения и увеличения значение температуры будет увеличиваться или уменьшаться на 5 градусов.
19. Включение/выключение подсветки  – используется для включения или выключения внутренней подсветки прибора.
20. Старт/Пауза  – используется для запуска или остановки работы мини-печи.
21. Включение/выключение  – используется для включения или выключения мини-печи.

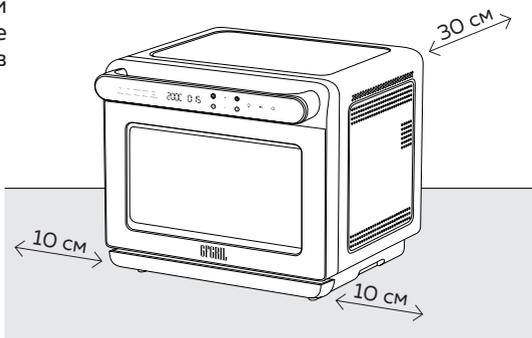
## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**!** **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 ВЫПОЛНИТЬ ОЧИСТКУ ПАРОМ БЕЗ ПРОДУКТОВ В ТЕЧЕНИЕ 10 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 или других дефектов.
- Установите прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность, оставив для свободной циркуляции воздуха свободными минимум 30 см сзади и 10 см по бокам.



**Примечание!** Не размещайте над устройством кухонные шкафы – используйте его на открытом пространстве, чтобы избежать повреждения от пара.

- 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.
- Подключите вилку шнура питания к сети.
- Извлеките из основания мини-печи резервуар для воды.
- Откройте силиконовую крышку резервуара и добавьте очищенную воду.

- Закройте резервуар силиконовой крышкой и аккуратно вставьте его обратно в основание устройства.
- Нажмите кнопку включения  . При первом включении на дисплее отобразится  .
- Нажимайте кнопку  , чтобы выбрать очистку прибора паром. При переходе в режим очистки загорится соответствующий индикатор Чистка .
- Нажмите кнопку  , чтобы настроить время работы режима.
- Нажмите и удерживайте кнопку  , чтобы установить таймер на 10 минут.

### Примечание!

- \* Для выбора подходящего времени приготовления воспользуйтесь таблицей программ, указанной на странице 18.
- \* При использовании режима очистки паром регулировка температуры недоступна – температура автоматически устанавливается на 100°C.
- Для запуска процесса очистки нажмите кнопку  .
- После запуска мини-печь начнёт процесс очистки с помощью пара. На дисплее отобразится таймер с обратным отсчетом, показывающий оставшееся время до завершения цикла.
- По окончании цикла на дисплее отобразится «OFF».

**Примечание!** После завершения процесса очистки вентилятор духовки продолжит работу в течение 30 секунд для охлаждения внутренних компонентов.

- Аккуратно и осторожно откройте дверцу, потянув за ручку. Обязательно используйте теплоизолирующие перчатки или прихватки.
- Оставьте дверцу приоткрытой и дайте прибору полностью остыть перед повторным использованием или проведением уборки.



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



**Внимание!** По завершении работы в режимах с использованием пара в камере мини-печи остаётся влага. Тщательно протирайте всю внутреннюю поверхность устройства вручную после каждого использования – это необходимо для того, чтобы остаточная влага не повлияла на качество приготовления следующих блюд.

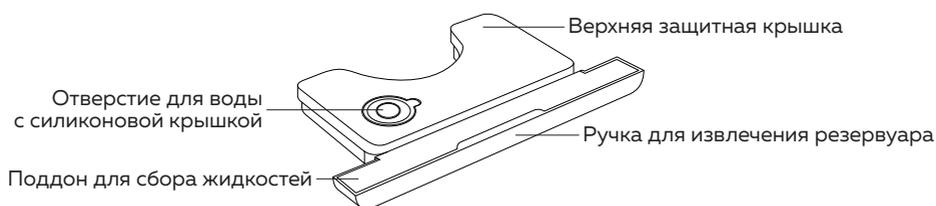
## РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ С ПОДДОНОМ ДЛЯ СБОРА ЖИДКОСТЕЙ

Система парообразования мини-печи функционирует следующим образом: вода из резервуара подаётся на испарительный элемент, где происходит её преобразование в пар.

Объём резервуара для воды составляет 1 литр, что обеспечивает до часа активной подачи пара без долива.

**!** **Внимание!** Важно следить за количеством воды в резервуаре и своевременно пополнять его.

### Основные элементы конструкции

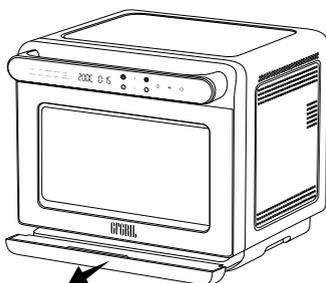


Поддон для сбора жидкостей необходим для эффективного сбора конденсата и соков, которые выделяются из продуктов в процессе приготовления – это предотвращает загрязнение внутренних элементов мини-печи и обеспечивает её бесперебойную работу.

**!** **Важно!** Очищайте поддон для сбора жидкостей после каждого использования.

### Извлечение резервуара для воды

Для безопасного извлечения, используя ручку, потяните бак на себя и аккуратно выдвиньте его из корпуса устройства.



## Очистка резервуара для воды

1. Снимите верхнюю крышку резервуара.
2. Промойте все детали теплой водой с применением мягкого мыльного раствора. Используйте мягкую ткань или неабразивную губку.
3. Тщательно ополосните все элементы.
4. Дайте резервуару полностью высохнуть.
5. Установите верхнюю крышку и убедитесь, что она плотно закреплена со всех сторон.

### Внимание!

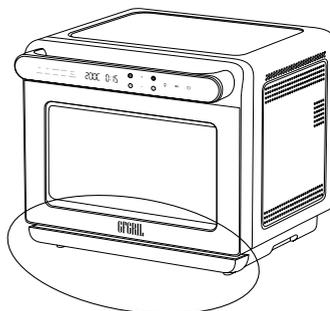
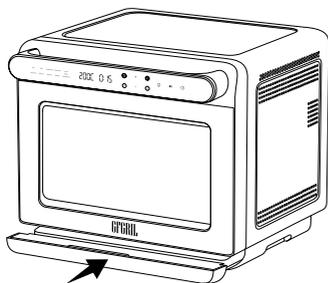
- **Не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине.**
- **Не наполняйте резервуар для воды другими жидкостями.**

**Важно!** Для обеспечения долговечной и эффективной работы мини-печи используйте исключительно очищенную воду, прошедшую фильтрацию. Это необходимо для предотвращения образования накипи в резервуаре для воды.



## Установка резервуара для воды

1. Перед использованием программ с паром залейте в резервуар очищенную воду через отверстие для воды, отодвинув силиконовую крышку.
2. Закройте отверстие силиконовой крышкой и убедитесь, что оно плотно закрыто.
3. Установите резервуар для воды на основание мини-печи и плавно задвиньте его в корпус так, чтобы он выровнялся с дверцей.



**Примечание!** Регулярно очищайте резервуар для воды - обязательно перед каждым использованием мини-печи и после него.

**ⓘ** **ВНИМАНИЕ!** Для правильного функционирования мини-печи необходимо постоянно контролировать уровень воды в резервуаре при работе режимов с использованием пара.

Если уровень воды станет недостаточным, Вы услышите звуковой сигнал. В это время насос автоматически продолжает производить забор воды, который сопровождается характерными звуками, обозначающими необходимость восполнения воды в резервуаре. Также загорается кнопка «Вода».

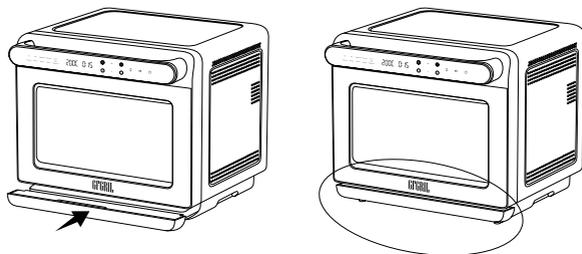
**ⓘ** **Важно!** Если своевременно не пополнить резервуар водой, процесс парообразования прекращается, но вентилятор продолжает работать. Программа продолжит работу до завершения установленного времени, при этом температура внутри камеры будет недостаточной для приготовления пищи, что сделает процесс готовки неэффективным.

Для корректной работы устройства необходимо регулярно контролировать уровень воды в резервуаре и своевременно производить его пополнение.

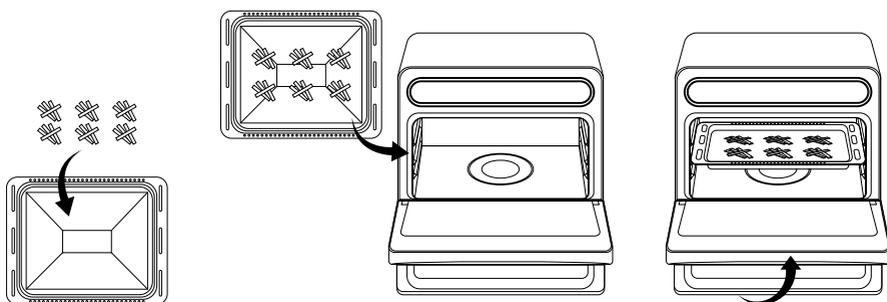
После пополнения резервуара водой в процессе приготовления блюда нажмите кнопку ▶II.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

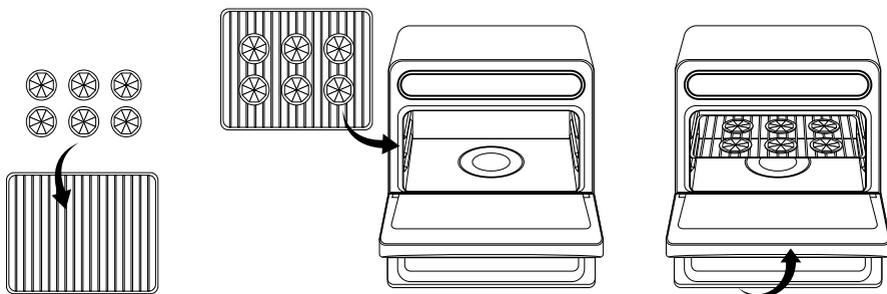
- Поставьте мини-печь на ровную поверхность. Перед использованием переместите ее на безопасное расстояние от стены или от любых предметов на поверхности стола.
- Установите резервуар для воды в устройство в соответствии с указаниями на рисунке ниже.



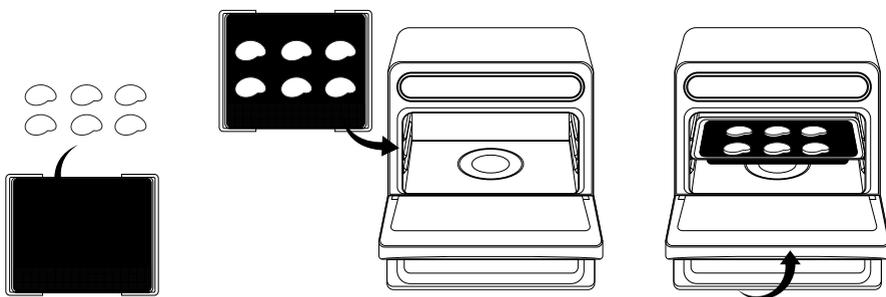
- Выложите продукты на противень и поставьте его во внутрь мини-печи для приготовления, а затем закройте дверцу.



- Если Вы готовите продукты на решетке, разместите их на решетке, а затем закройте дверцу.



- При использовании корзины для фритюра выложите продукты в корзину и поставьте её во внутрь мини-печи, затем закройте дверцу.



- Подключите вилку шнура питания к сети.
- Нажмите кнопку включения (⏻) .
- На панели управления загорится кнопка режима пар и на дисплее отобразится предустановленные время и температура данного режима 100°C 0:30 .
- С помощью кнопки (P) выберите нужный режим для приготовления Вашего блюда. (Описание режимов см. в разделе «Панель управления».)

Режим	Температура по умолчанию (°C)	Диапазон температур (°C)	Время по умолчанию	Диапазон времени
На пару (Пар)	100	-	30 мин	1-60 мин
Быстрая готовка на пару (Пар+)	120	100-220	30 мин	1-60 мин
Поддержка температуры (Поддержка t°)	60	-	60 мин	1-12 ч
Выпечка	190	100-230	30 мин	15-60 мин
Самоочистка паром (Чистка)	100	-	30 мин	1-60 мин
Добавьте воды (+Вода)	-	-	-	-
Аэрогриль	220	50-230	15 мин	1-60 мин
Переверните	-	-	10 мин	30 мин
Запекание	160	100-230	30 мин	1-60 мин
Вяление	60	50-120	120 мин	1-12 ч
Ферментация (Фермент)	35	30-45	60 мин	1-12 ч



**Важно!** В режимах Пар , Поддержка<sup>т°</sup> и Чистка функция регулировки температуры недоступна, температурный режим в этих программах установлен автоматически и оптимизирован для достижения наилучшего результата.

- Если Вам необходимо изменить установленное по умолчанию время, используйте кнопку  и кнопки + и - .
- Если Вам необходимо изменить установленную по умолчанию температуру, используйте кнопку  и кнопки + и - .
- После выбора необходимого Вам режима и внесения изменений нажмите кнопку ►► для запуска процесса.
- Для приостановления процесса приготовления нажмите ►► . Для продолжения работы нажмите кнопку ►► .

**Примечание!** Чтобы вернуться к панели режимов, нажмите кнопку ►► . Для выбора нужного режима нажимайте кнопку .

- Во время работы на дисплее будут отображаться температура и оставшееся время приготовления.
- Во время приготовления можно использовать кнопку подсветки  для включения и выключения внутренней подсветки. Подсветка автоматически загорается при открытии дверцы и гаснет при её закрытии. Когда до завершения программы останется 30 секунд, кнопка подсветки на панели управления загорится, сигнализируя пользователю о том, что программа подходит к концу.
- На панели управления прибора расположен индикатор «Переверните» Переверните , который загорается в случае необходимости перевернуть готовящееся блюдо. Дополнительно устройство издаст звуковой сигнал. Если переворачивание не нужно, можно не предпринимать никаких действий - индикатор автоматически отключится через несколько секунд.
- Загоревшийся на панели индикатор «+Вода» +Вода обозначает необходимость добавить воду в резервуар для воды.
- В процессе приготовления блюда после открытия дверцы на дисплее высветится «Open». Раздастся звуковой сигнал, работа устройства автоматически приостановится. После закрытия дверцы прозвучит повторный звуковой сигнал, устройство возобновит работу.
- По истечении времени приготовления прозвучит три звуковых сигнала, после чего в течение 30 секунд автоматически отключится вентилятор. Внутренняя подсветка мини-печи останется включённой ещё на 60 секунд, а по её окончании раздастся один звуковой сигнал, информирующий о полном завершении цикла.



**ВНИМАНИЕ!** Если в процессе приготовления Вы используете решетку или корзину для фритюра, рекомендуется установить противень на нижний уровень, чтобы стекающие жиры или соки не попадали на испарительную пластину.

- Если Вам кажется, что блюдо недостаточно готово, Вы можете увеличить время приготовления, установив необходимое значение.
- Для досрочного отключения прибора нажмите кнопку . Прибор выключится.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

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



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

### **ПРИМЕЧАНИЕ!**

- Время приготовления различных блюд является ориентировочным и может варьироваться в зависимости от температуры, режима и количества ингредиентов. Пользователи могут корректировать время приготовления с учётом конкретных условий и собственного опыта.
- Для приготовления замороженных продуктов может потребоваться увеличенное время обработки. Корректируйте длительность приготовления в соответствии с особенностями конкретного блюда.
- В процессе приготовления на дверце мини-печи может образовываться конденсат вследствие испарения влаги из продуктов – это нормальное явление, не влияющее на функционирование устройства.



**Важно!** Не протирайте стеклянную дверцу водой как во время работы прибора, так и сразу после его использования во избежание образования трещин.

- Для защиты от перегрева устройство оснащено системой автоматического отключения нагревательного элемента. При достижении заданной температуры нагрев временно прекращается и возобновляется после остывания камеры.

## БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Для обеспечения безопасности эксплуатации мини-печи предусмотрена функция блокировки панели управления, предотвращающая случайные нажатия кнопок.

- Чтобы заблокировать панель управления, нажмите кнопку .
- После нажатия кнопки на дисплее отобразится `Loc`.
- В режиме блокировки все кнопки панели, кроме кнопок ,  и , становятся неактивными.
- Для снятия блокировки с панели управления повторно нажмите кнопку .

**Важно!** Независимо от использования ручной блокировки с помощью кнопки , панель управления автоматически блокируется через 10 секунд после запуска программы. Данная функция является стандартной мерой предосторожности для предотвращения случайных нажатий кнопок во время работы устройства.



### Приготовление выпечки

- Не открывайте дверцу прибора, пока не пройдет  $\frac{3}{4}$  времени 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 подрумянилось, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.
- При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в рецепте.
- 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

- Вес продуктов, которые помещаются на противень или решётку, не должен превышать 1,5-2 кг. 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.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
  - Убедитесь, что прибор остыл.
  - 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.
  - Очищайте поддон для жидкостей после каждого приготовления.
  - 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 духовки. Не следует применять силу при очистке в области панели управления, так как это может привести к повреждению дисплея прибора.
  - Внутренние стенки печи следует очищать мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем потрите 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.
  - Очистка внутренней камеры мини-печи может быть выполнена автоматически с помощью режима «Чистка», который использует паровую обработку для эффективного удаления загрязнений.
-  **Важно!** Режим «Чистка» не заменяет ручную очистку камеры при наличии значительных загрязнений. При наличии сильных загрязнений необходимо дополнительно провести ручную уборку.
- Решетку, противень, корзину для фритюра следует мыть вручную в горячей воде при помощи губки или нейлоновой щетки с небольшим количеством жидкого моющего средства. Эти детали нельзя мыть в посудомоечной машине.
  - 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 дверей духовки используйте небольшое количество моющего средства, после чего тщательно удалите его вместе с загрязнениями при помощи влажной ткани или губки и вытрите насухо.
- Для эффективной очистки испарительной пластины рекомендуется использовать раствор лимонной кислоты.

**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.

## 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.
Продукты не приготовились.	Слишком много еды на решётке/противне/корзине для фритюра.	Добавляйте ингредиенты в мини-печь небольшими порциями. Разделение на небольшие порции позволяет еде готовиться более равномерно.
	Установлена низкая температура или недостаточное время приготовления.	Увеличьте температуру или время приготовления.
Еда пережарилась или подгорает.	Установлена высокая температура или длительное время приготовления.	Уменьшите температуру или время приготовления.
Неравномерное приготовление.	Некоторые ингредиенты нужно переворачивать в середине процесса приготовления.	Если некоторые ингредиенты находятся сверху или перекрывают другие ингредиенты, переверните их в середине цикла приготовления.
Во время работы мини-печи появился посторонний запах или дым.	Прибор новый.	При первых включениях может чувствоваться слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после производства. Данный запах исчезнет после нескольких эксплуатаций.
	Частички ингредиентов попали на испарительную пластину.	Для предотвращения подобной ситуации при приготовлении блюд на решетке или корзине для фритюра устанавливайте противень на 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.
Сквозь дверцу протекает вода или выходит пар.	Дверца закрыта неплотно.	Плотно закройте дверцу.
При подаче пара слышен характерный звук.	В резервуаре недостаточное количество воды.	Налейте в резервуар воду и возобновите процесс приготовления.
При использовании пара образуется конденсат на дверце духовки, горячий воздух выходит через отверстия для выпуска пара.	При приготовлении пищи большая часть пара выводится через отверстия для выпуска пара, часть конденсируется в более холодных местах, например на дверце духовки.	Это нормальное явление.
При использовании различных функций выпечки изделие выделяет белый дым и странный запах.	Наличие жира на внутренних стенках и поверхностях мини-печи может привести к образованию белого дыма во время работы устройства.	Регулярно очищайте внутренние поверхности от жировых загрязнений для предотвращения данной ситуации и обеспечения безопасной эксплуатации прибора.
Появился желтоватый налет на задней стенке устройства.	Появление желтоватого налёта на задней стенке внутренней камеры устройства является естественным процессом, возникающим вследствие термического воздействия на металлические элементы при нагреве.	Данное явление абсолютно безопасно для здоровья пользователей и не оказывает никакого влияния на функциональность и работоспособность устройства.
Деформировался уплотнитель дверцы.	При эксплуатации устройства возможно изменение формы уплотнителя дверцы под воздействием высоких температур.	Это нормальное явление.
При первичном включении мини-печи появился белый дым и запах.	При первом включении устройства возможно появление небольшого количества белого дыма и специфического запаха.	Это нормальное явление. Оно обусловлено выгоранием остаточных производственных компонентов.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: **GFOO-12-beige/GFOO-12-black**

Мощность: 1600 Вт

Номинальное напряжение: 220–240 В, ~ 50–60 Гц

Объем духовки: 24 л

Вес нетто/брутто: 12/15 кг

Внешние размеры: 430 x 440 x 375 мм

Внутренние размеры: 370 x 300 x 215 мм

Длина шнура питания: 100 см

Размеры решетки: 366,5 x 290 x 30 мм

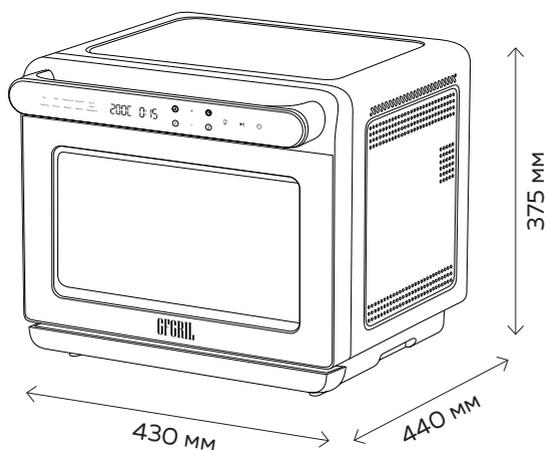
Размеры противня: 366 x 290 x 20 мм

Размеры корзины для фритюра: 365 x 290 x 20,5 мм

Размеры резервуара для воды: 300 x 175 x 40 мм

Материал:

- внешняя поверхность из холоднокатанной стали,
- внутренняя – нержавеющая сталь, закаленное стекло



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 совпасть 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.