

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ  
МУЛЬТИПЕЧИ**

**GFGRIL  
GFB-1500 PIZZA-GRILL**



[www.GFgril.ru](http://www.GFgril.ru)

QUICK TASTY PERFECT

**GFGRIL**

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ МУЛЬТИПЕЧИ МОДЕЛЬ GFB-1500 PIZZA-GRILL

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение электрической МУЛЬТИПЕЧИ GFGRIL

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



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.



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

- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Дети должны быть под присмотром, чтобы они не играли с прибором.
- Всегда используйте прибор на ровной, стационарной, термостойкой поверхности.
- Температура на доступных поверхностях может быть очень высокой, когда устройство находится в использовании. Не дотрагивайтесь и не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора. Не перемещайте устройство, пока оно подключено. Дайте прибору охладиться до комнатной температуры.
- Используйте устройство в хорошо проветриваемом помещении, со свободным пространством не менее 10-15 см с каждой стороны продукта для достаточной циркуляции воздуха.
- Не ставьте устройство рядом с газовой или электрической горелкой, внутри или на верхней части нагретой духовки или рядом с другим источником тепла.
- Не допускайте контакта прибора со шторами, настенными покрытиями, одеждой, кухонными полотенцами, или другими легковоспламеняющимися материалами во время его использования.
- Не покрывайте панели алюминиевой фольгой или другим материалом.
- Используйте приспособления, рекомендованные для использования с этим прибором, и те, что проданы производителем.
- Не используйте устройство рядом с водой или другими жидкостями.
- Не ставьте и не роняйте устройство в воду или другие жидкости. Если устройство упало в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте его из воды, пока оно подключено.
- Не оставляйте это изделие без присмотра во время его использования. Устройство не предназначено для работы с помощью внешнего таймера и не имеет отдельного пульта дистанционного управления системой.
- Не ставьте прибор на шнур питания, т.к. шнур может погнуться и сломаться.
- Не подключайте и не отключайте устройство в / из розетки мокрыми руками.
- Храните прибор и его сетевой шнур вдали от нагретых поверхностей.
- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части. Только оригинальные запчасти могут гарантировать соблюдение требований безопасности.
- Никогда не используйте этот прибор, если у него поврежден кабель питания или вилка, или они не работают должным образом; если шнур был удален, поврежден или подвергался воздействию воды или других жидкостей.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисным центром или квалифицированным специалистом во избежание опасности.

QUICK TASTY PERFECT





## **ВНИМАНИЕ - Для снижения риска получения травм или порчи продукта:**

- Данный прибор предназначен для не промышленного и некоммерческого использования, только для бытового использования. Не используйте прибор на открытом воздухе или в любых других целях.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свободно болтался (например, над краем стола или прилавка), где об него можно споткнуться или его потянуть.

## **СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ:**

- Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.
- Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим продуктом. Не рекомендуется использование удлинителя с этим продуктом, но если необходимо его использовать:
  - электрические характеристики кабеля должны быть, по крайней мере, больше, чем у используемого прибора.
  - соединить удлинитель так, чтобы он не висел, т.к. об него можно споткнуться или непреднамеренно вытащить.

## **НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ**

1. Выпечные формы выполнены из нержавеющей стали и покрыты антипригарным покрытием; термостойкие ручки из пластмассы остаются холодными в процессе приготовления.
2. Антипригарные выпечные поверхности можно протирать бумажным полотенцем или влажной салфеткой.
3. При первом включении прибора может появиться слабый запах или дым. Это не является признаком неисправности. Дым и запах являются безвредными и довольно быстро пропадут. Во время выпечки будет образовываться пар. На стенках формы может конденсироваться вода. Это не является признаком неисправности.

**QUICK TASTY PERFECT**



## Детали и элементы мультипечи:



Раскладывается на 180°

## КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ:

1. Устройство подключается только к электрической розетке напряжением 220-240 В. частотой 50 Гц, установленной в соответствии с существующими нормами и правилами.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При самом первом включении допускается появление небольшого количества дыма и постороннего запаха.

2. Перед первым использованием прибора, протрите устройство чистой салфеткой из хлопка.
3. Дайте поверхностям окончательно высохнуть перед включением прибора в розетку.
4. Убедитесь, что провод не перекручен.
5. Откройте прибор, подняв крышку. Вы можете при первоначальном использовании по желанию промазать пластины растительным маслом.
6. Подключите прибор к стандартной электрической розетке. Красный индикатор питания загорится и печь начнет нагреваться. Этот свет продолжает гореть до тех пор, пока прибор не будет отключен от сети.

**Важно:** зеленый индикатор во время приготовления будет включаться и выключаться, но это не означает, что электропечь закончила приготовление.

7. После того, как прибор готов к использованию, поместите пиццу на нижнюю поверхность. Закройте крышку и включите таймер, после чего поверните ручку плавной регулировки температуры до требуемого нагрева. Таймер можно настроить пошагово от 5 до 30 минут. Температурные режимы плавно регулируются от 180° до 210°.

**ВНИМАНИЕ:** Не используйте металлические кухонные приборы, так как они могут поцарапать или повредить антипригарное покрытие пластин.



**ВНИМАНИЕ:** пластины и металлические поверхности устройства становятся очень горячими при использовании. Чтобы избежать ожога, используйте термостойкие рукавицы или перчатки, либо прикасайтесь только к ручке.

8. По окончании приготовления выключите прибор, отсоединив шнур питания от электрической розетки.

Когда прибор полностью остывает, протрите жарочные поверхности влажной салфеткой и тщательно высушите.

QUICK TASTY PERFECT



## РЕЦЕПТ КЛАССИЧЕСКОЙ ПИЦЦЫ:

Мука – 2,5 стакана  
Вода – 200 мл  
Соль – 0,5 ч.л.  
Сахар – 0,5 ст.л.  
Дрожжи – 1 ч.л.  
Оливковое масло – 1 ст.л.  
Моцарелла – 150 гр.  
Помидоры – 2 шт.  
Чеснок, перец, базилик, орегано – по вкусу

В миску просеять муку, в центре сделать углубление и выпить туда теплую воду. К воде добавить сахар и дрожжи и оставить так минут на 5, чтобы дрожжи перешли в раствор. После того как дрожжи растворились добавить оливковое масло, соль и замешать тесто. Тесто должно получится мягким, эластичным. Замешанное тесто оставить отдохнуть в теплом месте минут на 30-40 до увеличения в объеме. Подготовленные помидоры мелко нарезать, добавить соль, сахар и перец по вкусу, чеснок мелко измельчить, по желанию можно добавить сухие травы, например, базилик и орегано. Мелко нарезать сыр, например, моцареллу (её можно заменить на любой другой сыр, который у вас есть).

Подошедшее тесто разделить на 2 части (с этой порции теста получается 2 пиццы диаметром около 24 см). Тесто можно раскатать или растянуть руками. Тесто кладем на нижнюю часть электропечи, сверху выкладываем слой помидоров с приправами и слой моцареллы. Выпекать пиццу при температуре 210°, около 10 минут (ориентируйтесь по готовности теста, на тесте должна появится легкая золотистая корочка). Готовую пиццу посыпать листочками свежего базилика и подать к столу.

## КАК ПРАВИЛЬНО УХАЖИВАТЬ ЗА ЭЛЕКТРОПРИБОРОМ:

- Перед чисткой отключите устройство и подождите, пока прибор полностью остынет.
- Протрите прибор снаружи только слегка влажной тканью
- Не используйте для чистки внутри или снаружи абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить верхний слой отделки. Для удаления крупных остатков пищи, используйте деревянную лопатку.
- Не погружайте прибор в воду или в другие жидкости.

### Технические характеристики:

Электрическая МУЛЬТИПЕЧЬ  
Модель: GFB-1500 PIZZA-GRILL

Напряжение: 230В ~ 50Гц  
Мощность: 1500 Вт

Размер в упаковке: 450x362x188  
Вес: 3,85 кг

Материал: пластик, металл  
Сделано в Китае  
Товар сертифицирован по ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011



QUICK TASTY PERFECT



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. Гарантия является действительной при условии, что продукт используется с соблюдением инструкций и строго по назначению.</li> <li>7. Срок службы – 3 года.</li> </ol>	<p><b>Гарантийный талон</b></p> <p>Изделие: _____</p> <p>Модель: _____</p> <p>Серийный номер: _____</p> <p>Дата продажи: _____</p> <p>Торгующая организация: _____</p> <p>Изделие получил, претензий к комплектации и внешнему виду не имею, с условиями гарантии согласен.</p> <p>Ф.И.О. и подпись покупателя: _____ _____</p> <p>Вскрыл упаковку, проверил и продал.</p> <p>Ф.И.О. продавца: _____ _____</p> <p style="text-align: right;">М.П.</p>