

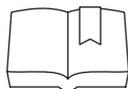
GFRIL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ GFA-16000



КНИГА РЕЦЕПТОВ



Узнайте больше:
инструкция, гарантия, рецепты*



* Сканлируйте QR-код для подробной информации о вашем товаре.

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение продукции GFGRIL.

Многофункциональный аэрогриль GFA-16000 пригодится всем, кто не хочет тратить много времени на приготовление пищи, но при этом хочет питаться вкусно и полезно.

Компактный размер и объем внутренней камеры 16 литров позволяют аэрогрилю GFA-16000 заменить собой сразу несколько бытовых приборов, стать полноценной альтернативой крупногабаритной духовки с конвекцией и готовить объемные блюда, курицу или кусок вырезки целиком для всей семьи. Электрический аэрогриль обладает уникальной технологией циркуляции горячего воздуха на 360°, что позволяет сократить использование жира и масла на 90%. Продукты, приготовленные в аэрогриле, содержат в 1,5 раза меньше жиров, чем запеченные в духовке, и в 2,5 раза меньше, чем приготовленные на сковороде. Блюда практически не пригорают, пропекаются быстро и равномерно, сохраняя больше полезных веществ и питательных свойств продуктов, а также приобретают аппетитную хрустящую корочку благодаря верхнему и нижнему нагреву. Процесс приготовления не требует Вашего постоянного присутствия на кухне благодаря конструкции аэрогриля и автоматическому управлению. Удобная откидная дверца со смотровым окном и встроенная внутренняя подсветка позволят наблюдать за приготовлением, не открывая дверцу и не прерывая процесса. Сенсорная панель управления позволит Вам легко выбрать одну из 8 автоматических программ приготовления или самостоятельно установить время от 1 до 90 минут (в режиме «Дегидратор» до 12 часов) и температуру приготовления от 40 до 200 °С, а на дисплее будет отображаться выбранная программа, температура и время, оставшееся до окончания приготовления. Звуковой сигнал оповестит о завершении процесса приготовления. Нагревательные элементы мощностью 2100 Вт (Верхний нагрев 1800 Вт + Нижний нагрев 300 Вт) и встроенный вентилятор обеспечивают быстрый нагрев до 200°С, что позволит Вашим блюдам быстро и равномерно приготовиться со всех сторон.

В комплект аэрогриля входят 3 сетчатые решетки для запекания, противень, вертел, шашлычница и держатель для вертела/шашлычницы. Такое многообразие аксессуаров позволит не только запекать блюда, но и приготовить шашлыки, картофель фри и много других разнообразных блюд.

Приготовить обед или ужин при помощи GFA-16000 просто – достаточно поместить продукты в камеру, подключить прибор к сети, выбрать одну из предустановленных программ приготовления и дождаться звукового сигнала, оповещающего о том, что блюдо готово. А высококачественное покрытие камеры обеспечивает легкий уход и очистку.

Аэрогриль GFA-16000 – это отличное устройство, которое позволяет экономить время, делая процесс приготовления максимально удобным и быстрым!

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода.

Чтобы использовать все преимущества аэрогриля GFA-16000 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 ПРОЧИТЕ 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!

Аэрогриль предназначен для приготовления пищи в бытовых условиях. Промышленное или другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий эксплуатации изделия.

- Не включайте аэрогриль 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 разогретым прибором. Не следует позволять детям контактировать с электроприбором, даже если он выключен и отключен от сети. Не позволяйте детям играть с прибором.
- Чтобы избежать электрического удара, не допускайте попадания жидкости на шнур или вилку прибора.
- 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 аэрогриля с каждой из его сторон сохранялось свободное пространство минимум по 13 см.
- 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 аэрогриль соприкасается с легковоспламеняющимися материалами, включая шторы, драпировку, обои и т.д. Не оставляйте никаких предметов на поверхности аэрогриля, когда он включен.
- 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 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 и внутри 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 аэрогриль не используется, в нем можно хранить только аксессуары, рекомендованные производителем. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к травмам и поломке электроприбора.
- Следите за тем, чтобы продукты не касались нагревательного элемента, так как это может привести к пожару.
- Всегда поддерживайте в чистоте внутреннюю часть электроприбора.
- Не перемещайте электроприбор с готовящимися или готовыми продуктами. Открывайте дверцу аэрогриля плавно, за ручку.
- Будьте внимательны и осторожны, открывая дверцу аэрогриля, во избежание получения ожога горячим паром, а также если внутри находится горячая жидкость.
- Пища в аэрогриле готовится за счет циркуляции горячего воздуха. Никогда не наполняйте емкости для приготовления маслом или жиром.
- Никогда не используйте аэрогриль с открытой дверцей.
- Не кладите в камеру аэрогриля слишком объемные продукты во избежание их соприкосновения с нагревательным элементом.
- 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 открываете дверцу аэрогриля.
- Не используйте при приготовлении в аэрогриле бумагу, картон, или другие подобные материалы. Допускается использование бумаги для выпечки или фольги.

ВАЖНО!!! Бумага для выпечки или фольга не должны соприкасаться с нагревательным элементом. Будьте предельно осторожны! Если вы заметили, что из аэрогриля идет темный дым, немедленно отключите прибор от сети. Появление темного дыма свидетельствует о подгорании еды или проблемах с электропроводкой. Дождитесь остывания прибора, и только после этого открывайте дверцу аэрогриля.

ВНИМАНИЕ! Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно, все ремонтные работы должны выполнять только квалифицированные специалисты.

ВНИМАНИЕ! Будьте осторожны! При работе детали и корпус аэрогриля могут нагреваться до высоких температур – прикасайтесь только к ручке дверцы и панели управления, если аэрогриль включен. Для установки и извлечения сетчатых решеток используйте кухонные прихватки, а для установки и извлечения вертела/шашлычницы – специальный держатель, идущий в комплекте поставки.

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.

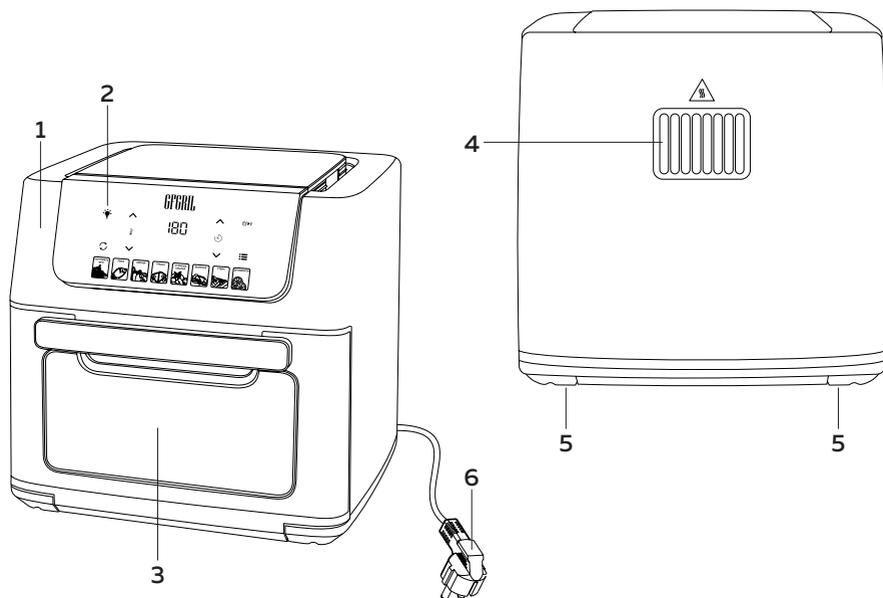
 **Производитель не несёт ответственность за ущерб, нанесённый изделию, подключенному к розетке без заземляющего контакта.**

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Если прибор дымится во время приготовления пищи, отключите прибор от сети, дождитесь полного остывания. Дым может быть вызван попаданием крошек или жира на нагревательные элементы или пригоранием частиц продуктов, оставшихся после последнего приготовления. Чтобы предотвратить задымление такого характера, очищайте противень и решетки аэрогриля после каждого использования.

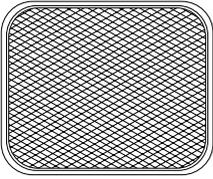
 **Изображения в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.**

ОПИСАНИЕ И УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ

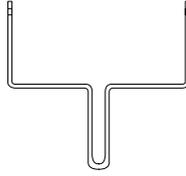


1. Корпус прибора
2. Сенсорная панель управления с дисплеем
3. Дверца с ненагревающейся ручкой и смотровым окошком
4. Вентиляционное отверстие
5. Нескользящие ножки
6. Шнур питания

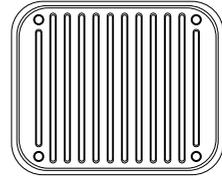
1



2

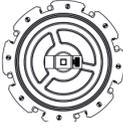


3

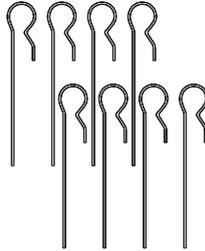


4

а



б

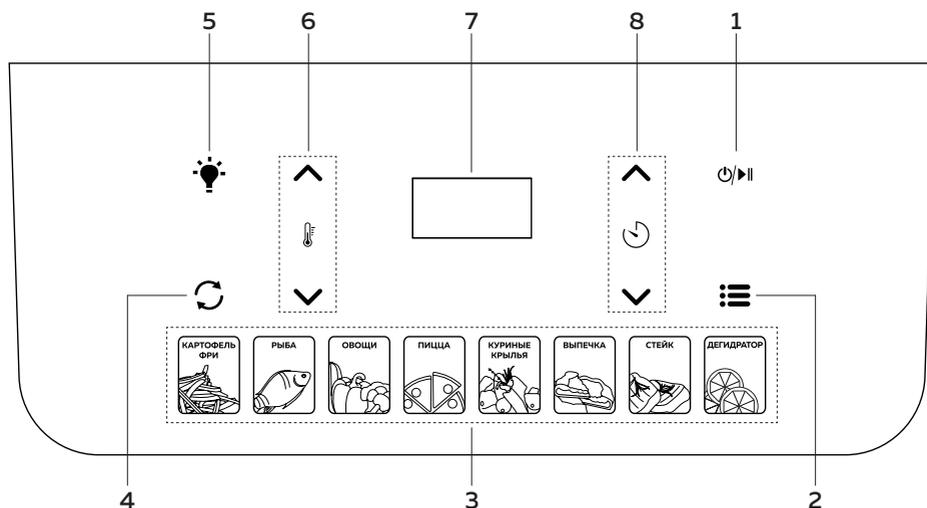


5



1. Сетчатая решетка - 3 шт.
2. Держатель для вертела/шашлычницы
3. Противень/поддон для жидкостей
4. (а и б) Шашлычница
5. Вертел

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. **Кнопка «Вкл/Выкл/Старт/Пауза»** - используется для включения, выключения, запуска или остановки работы аэрогриля. Как только прибор будет подключен к сети, кнопка **«Вкл/Выкл/Старт/Пауза»** загорится. Нажмите на кнопку для активации панели управления. Выберите нужную авто-программу или установите в ручную нужное время/температуру и нажмите кнопку для запуска работы аэрогриля.

Нажмите один раз на кнопку во время работы для остановки, для продолжения приготовления снова нажмите кнопку .

ПРИМЕЧАНИЕ! Если дверца аэрогриля не закрыта, или закрыта неправильно, не до упора, кнопка **«Вкл/Выкл/Старт/Пауза»** будет не активна.

2. **Кнопка «Меню»** - используется для выбора программы приготовления. Выберите нужную программу приготовления, несколько раз нажав кнопку **«Меню»** , загорится индикатор выбранной программы, а на дисплее будет отображаться время и температура по умолчанию. Эти значения можно изменить, нажав на кнопки регулировки температуры и времени. Для запуска работы аэрогриля нажмите кнопку .
3. **Световые индикаторы программ приготовления.** При выборе одной из программ замигает индикатор выбранной программы.

! **ВНИМАНИЕ!** Приведенные в таблице значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными, установлены по умолчанию.

Программа приготовления		Температура по умолчанию (°C)	Время по умолчанию (мин)	Время приготовления (мин)	Температура приготовления (°C)
	Картофель фри	200	20	1-90	40-200
	Рыба	180	20	1-90	40-200
	Овощи	160	17	1-90	40-200
	Пицца	180	13	1-90	40-200
	Куриные ножки/крылья	200	25	1-90	40-200
	Выпечка	160	30	1-90	40-200
	Стейк	180	17	1-90	40-200
	Дегидратор	60	360	15-720	40-80

4. **Кнопка «Вращение»**  - используется для включения режима «Вращение» при приготовлении блюд с помощью вертела и шашлычницы. При активации режима «Вращение» кнопка  будет мигать. Нажмите на мигающую кнопку «Вращение»  для остановки вращения.
5. **Кнопка «Подсветка»**  - используется для включения и выключения внутренней подсветки.

6. **Кнопки регулировки температуры приготовления**    - используются для настройки значения температуры приготовления (от 40 до 200°C с шагом 5°C). Удерживая кнопки, Вы можете ускоренно изменить значение в большую или меньшую сторону.
7. **LED дисплей** - на дисплее попеременно отображаются установленная температура и время, оставшееся до конца процесса приготовления.
8. **Кнопки регулировки времени приготовления**    - используются для настройки значения времени от 1 до 90 минут с шагом 1 мин (на авто-программе «Дегидратор» от 15 мин до 12 часов с шагом 15 мин). Удерживая кнопку, Вы можете ускоренно изменить значение в большую или меньшую сторону.

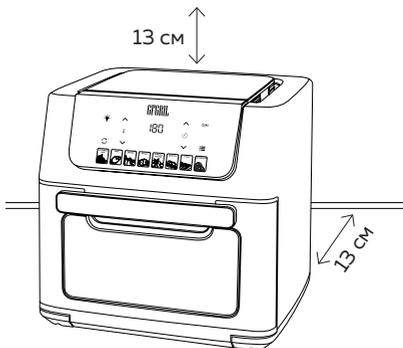
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

! **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 АЭРОГРИЛЯ НЕОБХОДИМО ПРОГРЕТЬ ЕГО 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.
- Установите прибор на устойчивую, горизонтальную, термостойкую поверхность, оставив свободными сверху и сзади минимум по 13 см для свободной циркуляции воздуха.
- 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.



ПРИМЕЧАНИЕ: аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.

- Внутренние и внешние поверхности электроприбора тщательно протрите влажной тканью.
- Подключите вилку шнура питания к сети. Раздастся звуковой сигнал, загорится кнопка «Вкл/Выкл/Старт/Пауза» , устройство перейдет в режим ожидания.
- Нажмите кнопку «Вкл/Выкл/Старт/Пауза»  для активации панели управления, на экране будет гореть 180°C и 15 минут. При помощи кнопок    регулировки температуры установите температуру 200°C. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл/Старт/Пауза»  для запуска процесса.

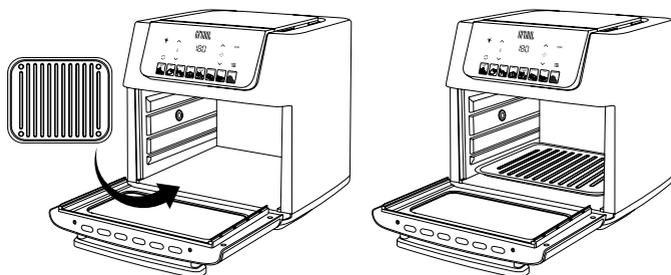
 **ВАЖНО!** Во избежание перегрева не включайте пустой аэрогриль при максимальной температуре более, чем на 15 мин.

- Аэрогриль начнет работать и отключится по истечении 15 минут, оповестив об окончании работы звуковым сигналом.
- Откройте дверцу аэрогриля по окончании работы, проветрите помещение и дайте прибору остыть. Тщательно протрите тканью внутренние и внешние поверхности электроприбора.
- Прибор готов к использованию.

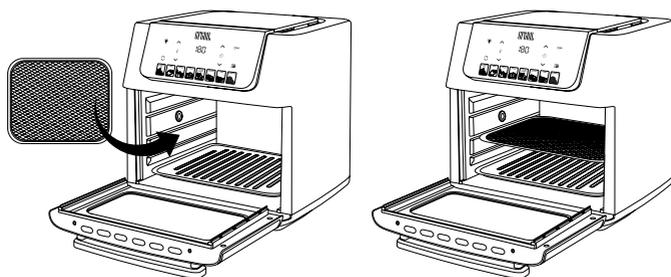
 **ВНИМАНИЕ!** При первом включении прибора может выделиться белый дым и появиться запах. Это не представляет опасности и не является признаком поломки. Через некоторое время после включения дым и запах исчезнут.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Перед началом работы убедитесь, что аэрогриль установлен на устойчивой, горизонтальной, термостойкой поверхности.
- Откройте дверцу и установите на дно аэрогриля противень/поддон для жидкостей в соответствии с указаниями на картинке ниже:



- Установите сетчатые решетки с продуктами внутрь аэрогриля и закройте дверцу. В аэрогриле предусмотрено 4 уровня для установки решеток. Можно использовать фольгу или пергаментную бумагу для запекания. По периметру решетки всегда оставляйте несколько сантиметров свободного пространства для свободной циркуляции воздуха.



- Для жарки мяса или целой курицы используйте **ВЕРТЕЛ**.



ПРИМЕЧАНИЕ! Максимальный вес курицы/мяса 1,8 кг.

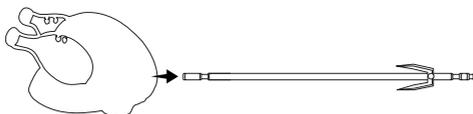
- Наденьте вилку на вал.



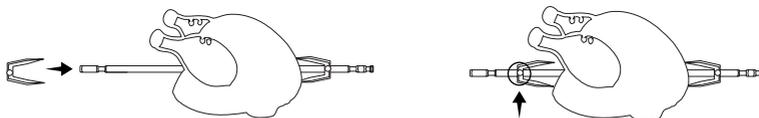
- Зафиксируйте вилку при помощи винта.



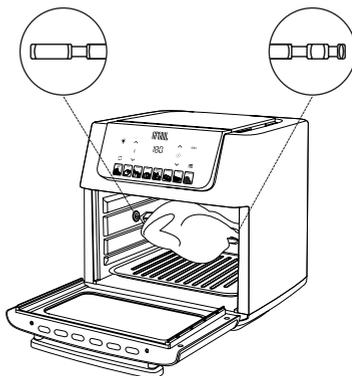
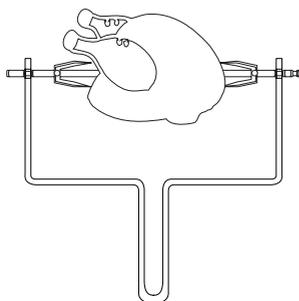
- Насадите тушку птицы или кусок мяса на вал, вилка с одной стороны должна глубоко войти в мясо, чтобы зафиксировать его.



- Наденьте вилку с другой стороны вала и плотно зафиксируйте мясо или птицу.

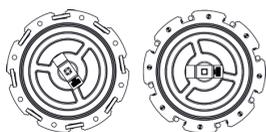


- Установите вертел в камеру аэрогриля в специальные отверстия для вертела. Для удобства используйте держатель для вертела, чтобы извлечь/установить вертел в/из аэрогриль.

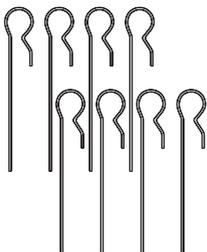


- Для приготовления шашлыков используйте **ШАШЛЫЧНИЦУ**.

При использовании шашлычницы, соберите ее, следуя инструкции ниже.



Держатели шампуров



Шампуры – 8 шт.



Вертел



Винты – 2 шт.

- Наденьте на вал держатели шампуров, отступив примерно по 3 см от концов вала. Закрепите их при помощи винтов. Расстояние между держателями шампуров должно быть примерно на 1 см короче шампуров, в противном случае шампуры будут выпадать или не получится их зафиксировать.

1



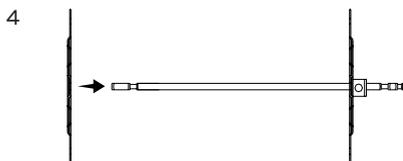
2



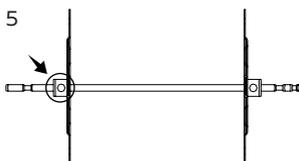
3



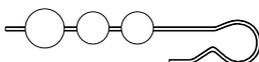
4



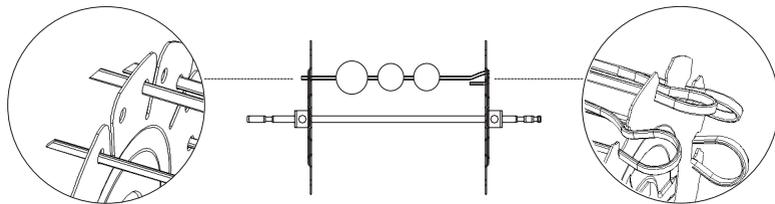
5



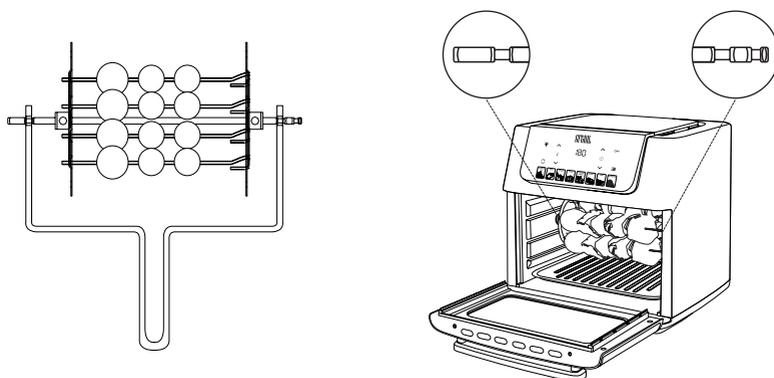
- Насадите на шампуры подготовленные продукты.



- Вставьте острый конец шампура в отверстие на держателе, а ручку шампура слегка сдавите и вставьте в промежуток на противоположном держателе. Шампур зафиксирован между держателями. Прделайте тоже самое со всеми шампурами.



- Установите шашлычницу в камеру аэрогриля в специальные отверстия для вертела. Для удобства используйте держатель для шашлычницы, чтобы извлечь/установить шашлычницу в/из аэрогриль.

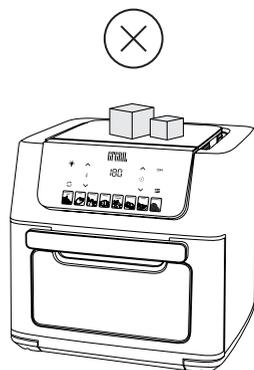


- Подключите прибор к корректно установленной и заземленной розетке, убедившись, что напряжение аэрогриля соответствует параметрам сети. Убедитесь, что сетевой шнур питания не заземлён, не придавлен и не контактирует с горячими поверхностями, а также с острыми предметами. Раздастся звуковой сигнал, загорится кнопка **«Вкл/Выкл/Старт/Пауза»**  .
- Для активации панели управления нажмите кнопку **«Вкл/Выкл/Старт/Пауза»**  . На экране будет гореть 180°C и 15 минут.
- Выберите нужную автопрограмму (описание автопрограмм см. в разделе «Панель управления»), несколько раз нажав кнопку **«Меню»**  . Загорится индикатор выбранной программы или установите нужную температуру/время вручную и нажмите на кнопку **«Вкл/Выкл/Старт/Пауза»**  .

ПРИМЕЧАНИЕ: Если прибор не будет запущен в течение 5 минут, он перейдет в режим ожидания. Нажмите кнопку **«Вкл/Выкл/Старт/Пауза»**  для активации панели управления.

Примечание. Нажмите кнопку  для включения режима «Вращение» при приготовлении блюд с помощью вертела и шашлычницы. При активизации режима «Вращение» кнопка будет мигать. Нажмите на мигающую кнопку «Вращение»  для остановки вращения.

- Индикатор выбранной программы будет гореть до окончания процесса приготовления. На дисплее будут поочередно отображаться температура и время, оставшееся до окончания приготовления.
- В процессе приготовления, когда на дисплее загорается значение **turn** и раздается звуковой сигнал, необходимо перевернуть/перемешать продукты для более равномерного приготовления. Для этого откройте дверцу прибора, перемешайте/переверните продукты, затем закройте дверцу.
- Если Вам необходимо изменить установленные по умолчанию время и температуру, используйте кнопки    и   .
- Вы также можете задать время приготовления и температуру вручную, не выбирая ни одной из программ. Для этого, после подключения прибора к сети, нажмите кнопку «Вкл/Выкл/Старт/Пауза» . На дисплее загорится установленная по умолчанию температура 180°C и время 15 минут. Установите необходимую температуру и время при помощи кнопок    и   , затем однократно нажмите кнопку «Вкл/Выкл/Старт/Пауза»  для запуска процесса приготовления.



ПРИМЕЧАНИЕ: Не кладите никаких предметов на поверхность аэрогриля. Это может повлиять на процесс приготовления или вызвать появление трещин на дисплее прибора.

- Устройство имеет функцию памяти. Если Вы откроете дверцу во время работы, все значения погаснут и загорится подсветка. Закройте дверцу и устройство продолжит работать на выбранной программе оставшееся до конца приготовления время.
- Некоторые продукты необходимо перемешивать в середине приготовления (см. раздел «Рекомендации по приготовлению»). Чтобы перемешать ингредиенты, извлеките сетчатую решетку из прибора, работа прибора будет остановлена, встряхните или переверните продукты. Установите решетку обратно в камеру аэрогриля, прибор продолжит работу. Не перемешивайте ингредиенты более чем 30 секунд во избежание остывания аэрогриля.

ПРИМЕЧАНИЕ: Перемешивайте ингредиенты только над жаропрочной поверхностью, используйте рукавицы или прихватку.

 **ЗАПРЕЩЕНО** перемешивать таким методом продукты, содержащие жидкость!

- Во время приготовления можно использовать кнопку **«Подсветка»**  для включения и выключения внутренней подсветки.
- По истечении времени приготовления устройство подаст звуковой сигнал и отключится, а вентилятор продолжит работать в течение некоторого времени.
- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов рекомендуется прогревать прибор перед помещением в него продуктов. Для этого вначале приготовления увеличьте установленное по умолчанию время на 3 минуты.
- Извлеките приготовленное блюдо из аэрогриля.
- Если Вам кажется, что блюдо недостаточно готово, Вы можете увеличить время приготовления, установив необходимое значение.
- Для ДОСРОЧНОГО отключения прибора нажмите и удерживайте в течение 3х секунд кнопку **«Вкл/Выкл/Старт/Пауза»** . Прибор выключится.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время работы аэрогриля нажмите кнопку **«Вкл/Выкл/Старт/Пауза»**  один раз, чтобы остановить работу аэрогриля, нажмите кнопку **«Вкл/Выкл/Старт/Пауза»**  повторно, чтобы продолжить работу аэрогриля.

ПРИМЕЧАНИЕ: По окончании приготовления вентилятор будет еще работать некоторое время, охлаждая прибор.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ!

- Нагревательный элемент становится чрезвычайно горячим во время работы, избегайте случайного прикосновения к нему.
- **Важно:** будьте осторожны при извлечении продуктов из прибора, чтобы избежать прямого контакта с горячими деталями и паром.
- Очищайте прибор после каждого использования! Прежде чем приступить к очистке аэрогриля, дождитесь его полного остывания, не менее 30 минут.

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Продукты небольшого размера, такие как картофель фри или наггетсы, как правило, нужно встряхивать или перемешивать для равномерного приготовления и получения хрустящей корочки.
- Такие блюда как стейк, отбивные или котлеты, необходимо переворачивать в процессе приготовления для равномерной прожарки.
- Не загружайте слишком много продуктов, в противном случае блюдо может приготовиться неравномерно.
- Будьте осторожны при приготовлении продуктов с большим содержанием жира. Во время приготовления жир будет стекать на поддон для жидкостей.
- Обязательно очищайте поддон для жидкостей от скопившегося жира перед повторным приготовлением во избежание задымления или возгорания продуктов внутри аэрогриля.
- Продукты с большим содержанием влаги или продукты в маринаде необходимо обсушить бумажным полотенцем перед тем, как поместить их в аэрогриль во избежание образования брызг. Брызги могут попасть на нагревательный элемент, что приведет к появлению дыма.
- Добавление небольшого количества растительного масла сделает Ваше блюдо сочнее и поспособствует появлению хрустящей корочки. **Запрещено добавлять более 2 столовых ложек масла.** Для более равномерного распределения масла используйте распылитель.
- Аэрогриль можно использовать для приготовления любых замороженных полуфабрикатов.
- Вы можете использовать аэрогриль для разогрева продуктов, установив температуру 150°C и время 10 минут.
- Чтобы замороженный картофель фри получился хрустящим, добавьте столовую ложку растительного масла при его приготовлении.
- Фри из свежего картофеля рекомендуется предварительно поместить в холодную воду на 15–20 минут, чтобы удалить лишний крахмал. А чтобы картофель фри получился хрустящим, нарежьте его тонкими ломтиками.
- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- При использовании пергаментной бумаги следите, чтобы она не касалась нагревательного элемента во избежание ее возгорания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера.

- Располагайте продукты равномерно по всей поверхности сетки, чтобы ни одна из сторон решетки не была перегружена.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.

ВНИМАНИЕ!!! Время приготовления зависит от типа приготавливаемых продуктов, их плотности, консистенции и количества. Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (температуру нагрева, время приготовления и т.д.) для своих рецептов и количества продуктов.

Приведенные в таблице значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными.

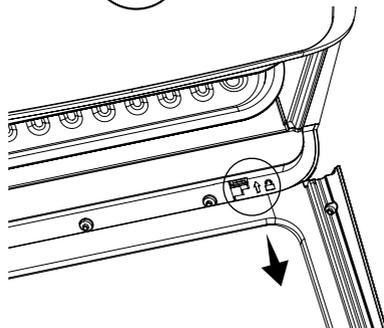
Блюдо	Минимальный и максимальный вес продуктов, г	Время (мин)	Температура (°C)	Необходимость перемешивания в процессе приготовления	Дополнительная информация
Картофель					
Тонкий замороженный картофель фри	300-500	7-10	200	Перемешать	Можно добавить 1 ст.л. масла
Толстый замороженный картофель фри	300-500	9-13	200	Перемешать	
Мясо и птица					
Замороженные наггетсы	250-500	10-13	180		
Креветки	200-400	5-9	160		
Отбивная (свинина)	250-600	8-12	180		
Стейк	250-600	6-10	180		
Выпечка					
Круассан	240-480	13-16	160		

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл.
- Аэрогриль должен быть полностью очищен перед включением в первый раз и после каждого использования. Это предотвратит сгорание остатков пищи в нем. 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 аэрогриля. Не следует применять силу при очистке в области панели управления.
- Внутренние стенки аэрогриля 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 аэрогриля. Это может повредить поверхность аэрогриля. Никогда не используйте стальные губки.
- Сетчатые решетки, противень/поддон для жидкостей, вертел, шашлычницу можно мыть как вручную в горячей воде при помощи губки или нейлоновой щетки с небольшим количеством жидкого моющего средства, так и в посудомоечной машине.
- Очищайте противень/поддон для жидкостей после каждого использования. Избыток частиц пищи может привести к возгоранию или задымлению внутри прибора. Чтобы удалить запекшийся жир или пригоревшие частицы пищи, вы можете замочить сетки/поддон для жидкостей в горячей мыльной воде или использовать неабразивные чистящие средства. Никогда не включайте аэрогриль без поддона для жидкостей!
- Верхнюю часть аэрогриля следует регулярно очищать от жира, который может накапливаться после приготовления жирной пищи. Это предотвратит образование дыма в аэрогриле при последующем использовании.
- В случае сильного загрязнения внутренних стенок и двери аэрогриля используйте небольшое количество моющего средства, после чего тщательно удалите его вместе с загрязнениями при помощи влажной ткани или губки и вытрите насухо.

Примечание!

Для удобства очистки откидную дверцу можно снять с корпуса аэрогриля.

Для этого нажмите на кнопку  и потяните дверцу на себя.



ВНИМАНИЕ! 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
Аэрогриль не включается	Прибор не подключен к сети	Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную розетку
	Не нажата кнопка включения/выключения	Нажмите кнопку включения/выключения
Продукты не приготовились должным образом	Объем приготавливаемых продуктов слишком большой	Уменьшите объем продуктов
	Установлена слишком низкая температура приготовления	Увеличьте температуру приготовления
	Недостаточное время приготовления	Увеличьте время приготовления
Готовые продукты не имеют хрустящей корочки	Продукты слишком сухие	Сбрызните продукты небольшим количеством растительного масла
Из прибора выходит белый дым	Прибор новый	При первом использовании из прибора может выходить небольшое количество белого дыма или пара. Это нормально
	В продуктах большое содержание жира	При приготовлении жирной пищи масло будет скапливаться в поддоне для жидкости. Из-за масла может появиться белый дым. Это нормально и не повлияет на процесс приготовления
	Аэрогриль не очищен от остатков жира после предыдущего использования	Убедитесь, что поддон для жидкостей и внутренняя поверхность аэрогриля хорошо очищены и на них нет остатков жира
Свежий картофель фри обжаривается неравномерно	Неподходящий для фри сорт картофеля	Используйте свежий картофель с низким содержанием крахмала
	Картофель не промыли перед приготовлением	Тщательно промойте ломтики картофеля в холодной воде, чтобы удалить лишний крахмал
Из устройства выходит черный дым	Неисправность электропроводки или подгорание продуктов	Немедленно отключите прибор от электросети. Если причиной дыма была не подгоревшая еда, обратитесь в службу клиентской поддержки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: **GFA-16000**

Мощность: 2100 Вт (Верхний нагрев 1800 Вт + Нижний нагрев 300 Вт)

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

Температура нагрева: 40–200 °С с шагом 5 °С

Время работы: 1–90 минут с шагом 1 мин

- (на автопрограмме «Дегидратор» от 15 мин до 12 часов с шагом 15 мин)

Объем внутренней камеры: 16 л

Вес нетто/брутто: 5,75/6,55 кг

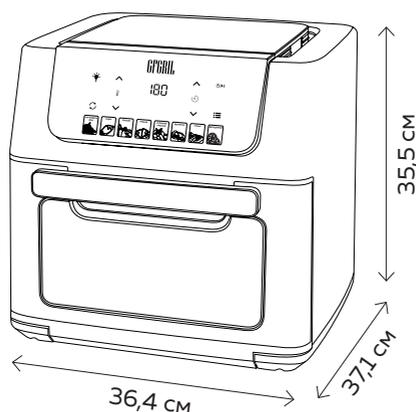
Внешние размеры: 36,4 x 37,1 x 35,5 см

Внутренняя камера размеры: 30,0 x 26,0 x 20,0 см

Длина шнура питания: 90 см

Материал:

- внешняя поверхность аэрогриля - PP пластик + металл
- сетчатые решетки - нержавеющая сталь (размер 29,9 x 25,5 x 1,6 см)
- противень/поддон для жидкостей - сталь с антипригарным покрытием (размер 29,5 x 25,0 x 1 см)
- вертел - нержавеющая сталь (размер 28,0 x 4,7 x 0,8 см)
- шашлычница - нержавеющая сталь (размер 28,0 x 13,5 x 13,5 см)
- держатель для вертела/шашлычницы - нержавеющая сталь (размер 26,1 x 22,9 x 0,45 см)





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 аэрогриля без предварительного уведомления.

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

Значения, указанные в маркировках аэрогриля или в других печатных документах, предоставленных с прибором, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти значения могут варьироваться в соответствии с применением аэрогриля и внешними условиями.

УТИЛИЗАЦИЯ



Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.

Ломтики картофеля 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 и петрушки - 1 пучок
- Чеснок - 2 зубчика
- Соль

Приготовление:

Нарежьте на дольки неочищенный картофель. Смешайте специи и растительное масло. Выложите нарезанные картофельные дольки и специи с маслом в пакет. Тщательно перемешайте, чтобы специи покрыли каждую дольку картофеля. Выложите дольки картофеля на сетчатые решетки и поместите в камеру аэрогриля. За 5 минут до готовности посыпьте смесью зелени и чеснока.

Готовьте 18-20 минут на 200°C на режиме



Картофель фри

Ингредиенты:

- Картофель - 5 шт.
- Перец черный молотый
- Соль
- Паприка
- Специи сухие
- Масло растительное - 1-2 ст.л.

Приготовление:

Картофель очистите от кожуры и нарежьте соломкой. Переложите нарезанный картофель в глубокую миску, добавьте специи, соль и перец. Всё тщательно перемешайте. Выложите картофель на сетчатые решетки.

Готовьте 18-20 минут на 200°C на режиме



Бургер по-Техасски

Ингредиенты:

- Булочка для бургера
- Мясной фарш - 500 г
- Белый хлеб - 100 г
- Молоко - 100 мл
- Чеснок - 2 зубчика
- Яйцо - 2 шт.
- Большая луковица - 1 шт.
- Большой помидор - 1 шт.
- Сметана - 4 ст.л.
- Кетчуп - 4 ст.л.
- Сыр - 100 г
- Соль
- Перец

Приготовление:

С батона срежьте корку, разрежьте на кусочки, залейте молоком и хорошо разомните. К фаршу добавьте соль, перец, яйца, размоченный батон и чеснок. Тщательно вымесите фарш. Застелите сетчатую решетку пекарской бумагой, смажьте бумагу растительным маслом. Сформируйте плоские котлеты и выложите их на бумагу.

Готовьте при температуре 180°C в течение 17 минут на режиме



Переверните котлеты в середине приготовления.

Разрежьте пополам булочку для бургера и слегка поджарьте на сухой сковороде срезом вниз. Луковицу и помидоры нарежьте кружочками, сыр нарежьте пластинками. Их количество должно равняться количеству котлет. Смажьте кетчупом нижнюю часть булочки, выложите на нее котлету, смажьте котлету сметаной, затем выложите кружок лука и помидора, сверху положите пластинку сыра. Накройте верхней частью булочки.

Стейк из говядины Торро

Ингредиенты:

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

Приготовление:

Нарежьте говяжью лопатку на порционные куски, толщиной 3 см. Смешайте все специи, кроме соли, тщательно натрите смесью куски. Оставьте мариноваться на 30-40 минут при комнатной температуре. Выложите стейки на сетчатую решетку и готовьте при температуре 180°C в течение 17 минут (время приготовления зависит от степени прожарки) на режиме



Переверните стейки в середине приготовления. Извлеките по готовности стейки из аэрогриля, посолите и оставьте на 5-10 минут, после этого подавайте к столу.

Нежный шашлычок

Ингредиенты:

- Мясо (телятина, свинина) – 600 г
- Маринад
- Лук – 2 шт.
- Растительное масло – 5 ст.л.
- Соль – 1 ч.л.
- Чеснок – 2 зубчика
- Перец черный, паприка – 0,5 ч.л.

Приготовление:

Мясо нарежьте одинаковыми кусочками 2*2 см. Сложите в миску. Лук нарежьте кольцами, чеснок мелко нарубите. Для маринада соедините специи, растительное масло, соль, чеснок. Добавьте к мясу нарезанный лук и маринад, тщательно перемешайте и поставьте на 2 часа в холодильник. Поместите на шампуры и готовьте при температуре 180°C в течение 20-25 минут на режиме



Запеченный цыпленок

Ингредиенты:

- 1 куриная тушка ~ 1-1,2 кг
- Чеснок - 5-6 зубчиков
- Специи - по вкусу
- Мелкая морская соль - по вкусу

Приготовление:

С тушки срежьте гузку и кончики крыльев, чтобы не подгорели. Промойте птицу под проточной водой и обсушите бумажным полотенцем. Сделайте надрез в мякоти грудки вдоль по кости, для того чтобы мясо промариновалось и прожарилось. Натрите курицу солью со всех сторон, не забывая надрезы в мякоти. Чеснок пропустите через пресс, смешайте с любимыми специями и смажьте этой массой все части курицы. Оставьте мариноваться на 30 минут. Поместите тушку на вертел, установите вертел в камеру аэрогриля.

Готовьте при температуре 180°C в течение 40 минут на режиме



Время приготовления зависит от веса курицы и может быть увеличено или уменьшено.

Куриные крылышки в соевом соусе

Ингредиенты:

- Куриные крылья - 0,5 кг
- Соевый соус - 100 мл
- Томатная паста - 1 ч.л.
- Соль, специи (перец черный, паприка сладкая)
- 1 пучок петрушки

Приготовление:

Промойте куриные крылья, выложите их в миску. Смешайте соевый соус с томатной пастой и специями. Залейте полученной смесью крылья и оставьте мариноваться 20-30 минут. Выложите крылья на сетчатые решетки и готовьте 20-25 минут на 200°C на режиме



Тщательно промойте и измельчите петрушку. Перед подачей к столу крылья посыпьте зеленью.

Куриные ножки с картофелем

Ингредиенты:

- Куриные ножки – 5-6 шт.
- Картофель некрупный – 6 шт.
- Сметана 20% – 3-4 ст.л.
- Чеснок – 3-4 зубчика
- Соль, специи – по вкусу

Приготовление:

Куриные голени промойте и обсушите бумажным полотенцем. Чеснок пропустите через пресс и смешайте со сметаной и специями. Полученной смесью смажьте куриные ножки и очищенный картофель. Выложите ножки с картофелем на сетчатые решетки и готовьте 20 минут на 200°C на режиме



Затем уменьшите температуру до 180°C и готовьте еще 10-15 минут или до готовности картофеля.

Рыба по-средиземноморски

Ингредиенты:

- Скумбрия, треска, навага, дорадо, сибас (на выбор) – 3 тушки
- Соевый соус – 2 ст.л.
- Мед – 1 ст.л.
- Соль – 1 ст.л.
- Оливковое масло – 2 ст.л.
- Белое вино – 100 мл
- Сок лимона
- Чеснок – 4 зубчика
- Перец

Приготовление:

Тушки рыбы промойте, сделайте несколько поперечных надрезов. В надрезы поместите чеснок и травы. Для приготовления маринада смешайте соевый соус, мед, соль, рубленый чеснок, перец, сок лимона. Смажьте рыбу полученным маринадом и оставьте мариноваться в холодильнике на 1 час. Застелите сетчатую решетку пекарской бумагой и выложите рыбу на решетку. Тушки можно обло-

жить крупно нарезанным лимоном, он придаст рыбе приятный оттенок цитруса. Готовьте 18-20 минут, при температуре 180°C на режиме



Запеченные стейки из лосося по-норвежски

Ингредиенты:

- Стейки из лосося – 4 шт.
- Соль
- Перец

Приготовление:

Промойте лосось и обсушите бумажным полотенцем. Посыпьте солью и перцем. Смажьте верхнюю часть стейков сливочным маслом. Застелите сетчатую решетку пекарской бумагой и выложите рыбу на решетку. Готовьте 18-20 минут, при температуре 180°C на режиме



Время запекания зависит от толщины стейков.

Баклажаны запеченные с помидорами и сыром

Ингредиенты:

- Баклажаны – 500 г
- Помидоры – 350 г
- Сыр – 100 г
- Чеснок – 3 зубчика
- Соль
- Перец

Приготовление:

Баклажаны нарежьте кружочками толщиной около 1 см, чтобы баклажаны не горчили, хорошо посолите их, залейте водой и оставьте на 30 минут.

Промойте баклажаны в холодной воде. Помидоры нарежьте кружочками. Чеснок мелко нарубите. Сыр натрите на мелкой терке. Баклажаны выложите на сетчатую решетку, решетку можно застелить бумагой для выпечки, каждый кружок посыпьте чесноком. Сверху на баклажаны выложите помидоры, немного посолите, поперчите. Посыпьте баклажаны сыром и поставьте в аэрогриль. Запекайте при температуре 160°C в течение 17 минут на режиме



Пицца на тортильях

Ингредиенты:

- Лепёшка тортилья – 1 шт.
- Кетчуп или томатный соус для пиццы – 2 ст.л.
- Помидор – 1 шт.
- Болгарский красный сладкий перец – ½ шт.
- Лук красный – ½ луковицы
- Натертый сыр – 200 г
- Моцарелла – 100 г

Приготовление:

Готовые лепёшки смажьте тонким слоем кетчупа или томатного соуса, распределите его по всей поверхности, кроме краев, немного посыпьте сыром. Перец, лук, помидоры, нарежьте и выложите на пиццу. Последним слоем выложите моцареллу и оставшийся тёртый сыр. Присыпьте черным перцем и солью.

Выпекайте 10-15 минут на 180°C на режиме



Мини-пицца «Веселый Роджер»

Ингредиенты:

- Кусочки хлеба – 4 куска
- Томатная паста – 4 ст.л.
- Ветчина – 6 кусочков
- Оливки без косточек – 6-8 шт.
- Тертый сыр – 50 г
- Оливковое масло

Приготовление:

Смажьте ломтики хлеба томатной пастой. Оливки и ветчину нарежьте ломтиками. Разложите на хлеб. Сбрызните маслом. Сверху посыпьте тертым сыром.

Выпекайте 10-15 минут на 180°C на режиме



Банановый десерт

Ингредиенты:

- Бананы – 5 шт.
- Лимон – 1 шт.
- Сахар коричневый – 3 ст.л.
- Ванильное мороженое, или Крем-Брюле – 300-400 г
- Грецкие орехи – 100 г
- Карамель – 25 г

Приготовление:

Смажьте форму для выпечки сливочным маслом. Бананы разрежьте поперек и выложите на дно формы срезом вверх. На самой мелкой терке натрите цедру лимона и присыпьте ею бананы. Сок лимона выдавите в стакан и равномерно полейте им бананы. Верх бананов чуть присыпьте сахаром.

Запекайте при температуре 160°C 10 минут на режиме .



Мелко нарубите грецкие орехи и посыпьте ими запечённые бананы. Подавайте с шариком мороженого и карамелью.

Абрикосовые конвертики

Ингредиенты:

- Слоеное тесто – 1 упаковка
- Абрикосовый джем – 4 ст.л.
- Сгущенное молоко

Приготовление:

Раскатайте тесто и разрежьте на равные части. Разложите джем на каждую часть. Заверните лист теста над джемом и защипните концы. Смажьте поверхность конвертиков сгущенным молоком и сделайте ножом прорезь в середине каждого конвертика. Застелите сетчатую решетку пекарской бумагой и выложите конвертики.

Запекайте при температуре 160°C 20-25 минут на режиме .



Цукини Пармезан

Ингредиенты:

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

Приготовление:

Разрежьте цукини пополам. Оливковое масло налейте в мисочку. Каждую половинку цукини окуните в масло с обеих сторон и выложите на решетку. Пармезан натрите и смешайте с кориандром. Полученной смесью присыпьте цукини. Добавьте сверху немного крупной соли.

Запекайте при температуре 160°C 15-17 минут на режиме



Запеченные овощи

Ингредиенты:

- Баклажан – 1-2 шт.
- Кабачок или цукини – 1 шт.
- Помидоры Черри – 7-9 шт.
- Зелень петрушки, мяты
- Оливковое масло – 4 ст.л.
- Бальзамический уксус – 2 ст.л.
- Чеснок – 1 зубчик
- Сушеные итальянские травы – 1 ст.л.
- Соль, черный молотый перец

Приготовление:

Промойте кабачок, баклажаны и помидоры Черри. Нарезьте кабачок и баклажан кружочками толщиной не более 0,5 см. Смешайте оливковое масло, бальзамический уксус, соль, перец, пропущенный через пресс чеснок и итальянские травы, тщательно перемешайте. Нарезанные овощи и целые помидоры черри сложите в миску, полейте полученным соусом и тщательно перемешайте. Застелите сетчатую решетку фольгой и выложите на нее ровным слоем овощи.

Запекайте при температуре 160°C 17 минут на режиме



Температура и время приготовления могут быть увеличены или уменьшены в зависимости от толщины нарезанных овощей и их количества.