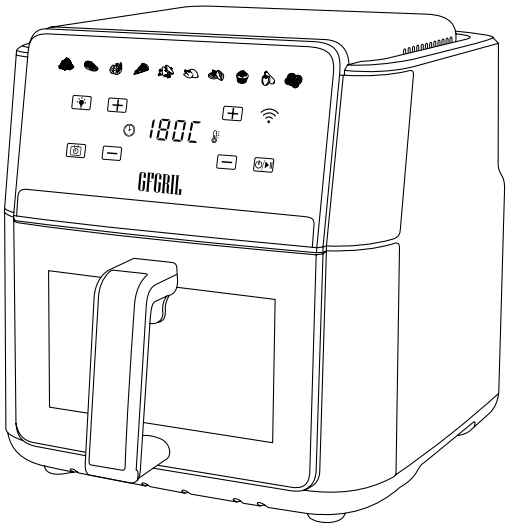
GFGRIL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОГРИЛЬ GFA-13000



КНИГА РЕЦЕПТОВ

Узнайте больше:
инструкция, гарантия, рецепты*

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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции GFGRIL.

Многофункциональный аэрогриль GFA-13000 станет незаменимым помощником на кухне для тех, кто ценит время, но не готов жертвовать вкусом и пользой. Благодаря вместительной чаше объемом 9 литров и смотровому окну с подсветкой, аэрогриль GFA-13000 легко заменяет духовые шкафы и позволяет готовить большие порции мяса, птицы, рыбы или овощей для всей семьи.

Технология циркуляции горячего воздуха 360° обеспечивает равномерное приготовление блюд с минимальным использованием масла - до 90% меньше, чем при обычной жарке. Продукты, приготовленные в аэрогриле, сохраняют больше витаминов и полезных веществ, приобретая аппетитную хрустящую корочку без лишнего жира.

Управление интуитивно понятно: сенсорная панель позволяет выбрать одну из 10 предустановленных программ или задать свои параметры - время от 1 до 60 минут (на режиме «Дегидратор» до 12 часов) и температуру от 40 до 200°C. Дисплей поочередно отображает выбранный режим, текущую температуру и оставшееся время. По окончании приготовления раздается звуковой сигнал.

Мощность нагревательных элементов - 2000 Вт (верхний нагрев 1700 Вт + нижний нагрев 300 Вт) в сочетании с высокоскоростным вентилятором обеспечивает быстрый и равномерный нагрев. Функция «Отсрочка» даёт возможность запрограммировать начало приготовления в удобное время. Встроенная подсветка и смотровое окно позволяют следить за процессом, не открывая чашу. Встроенный Wi-Fi модуль и мобильное приложение позволит вам раскрыть все возможности аэрогриля. Вы можете дистанционно запускать программы приготовления, настраивать параметры и контролировать процесс прямо со своего смартфона.

Использовать GFA-13000 просто: загрузите продукты в чашу, выберите программу, и всё - аэрогриль сделает остальное. Антипригарное покрытие чаши облегчает уход и очистку.

GFA-13000 - это современный, экономичный и безопасный прибор, который сделает ваше приготовление пищи быстрым, полезным и удобным!

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

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

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

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 вентиля-

ционные 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 близи от источников тепла или в помещениях с высокой влажностью.

- Не используйте электроприбор, если есть риск возгорания или взрыва, например, вблизи легковоспламеняющихся жидкостей или газов.

- При отключении электроприбора от сети следует держаться за вилку, а не за шнур.

- Электроприбор следует всегда отключать от сети, если он не используется. Также электроприбор нужно отключить от сети в случае любых неполадок, перед чисткой и после окончания работы. Не оставляйте работающий прибор без присмотра!

- При чистке не используйте металлическую губку, частички которой могут попасть на нагревательный элемент и вызвать риск электрического удара.

- Необходимо следить за целостностью шнура питания и корпуса электроприбора. Запрещается использовать электроприбор при наличии повреждений.

- При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное

лицо. Замена шнура питания осуществляется в авторизованном сервисном центре.

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

- Не храните на поверхности 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. Извлекайте чашу из аэрогриля плавно, за ручку.

- Будьте внимательны и осторожны при извлечении чаши из аэрогриля, во избежание получения ожога горячим паром, а также если внутри чаши находится горячая жидкость.

- Пища в аэрогриле готовится за счет циркуляции горячего воздуха. Никогда не заполняйте чашу маслом или жиром.

- Никогда не используйте аэрогриль без установленной чаши.

- Не кладите в чашу 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 извлекаете чашу из 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 извлекайте чашу из 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 чаши и панели управления, если аэрогриль включен.

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.

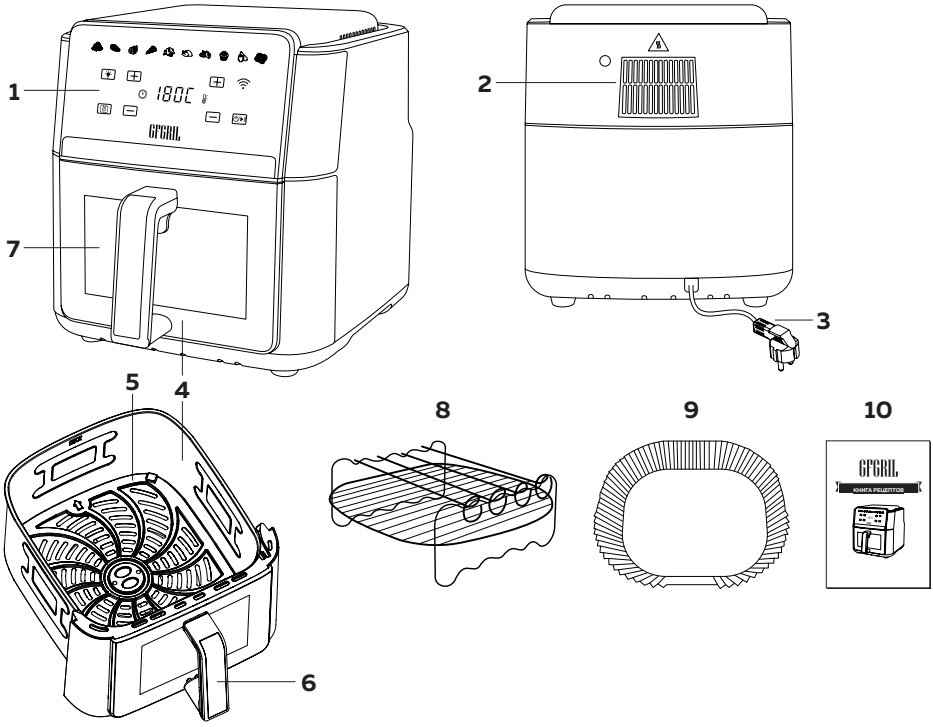
Производитель не несёт ответственность за ущерб, нанесённый изделию, подключенному к розетке без заземляющего контакта.

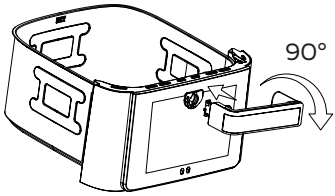
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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 чашу и решетку аэрогриля после каждого использования.

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

ОПИСАНИЕ И УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ



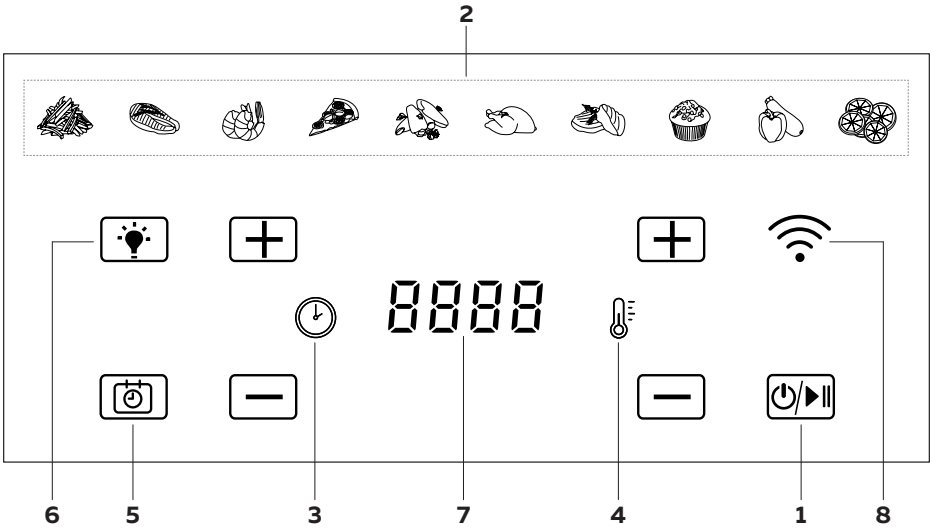


1. Сенсорная панель управления с дисплеем
2. Вентиляционное отверстие
3. Шнур питания
4. Съемная чаша с антипригарным покрытием
5. Съемная решетка с антипригарным покрытием
6. Ненагревающаяся ручка съемной чаши *

* *Съемная ручка устанавливается на чашу при первом использовании аэрогриля. Съемную ручку после установки нельзя отсоединить в целях обеспечения безопасности пользователя.*

7. Смотровое окно
8. Шашлычница
9. Бумажные формы для выпечки
10. Книга рецептов

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. **Кнопка «Вкл/Выкл/Старт/Стоп»** – используется для включения или выключения аэрогриля, для запуска или остановки работы аэрогриля. Выберите нужную автопрограмму или установите нужное время/температуру и нажмите кнопку для запуска работы аэрогриля.

Нажмите на кнопку во время работы для остановки, а для продолжения нажмите кнопку еще раз.

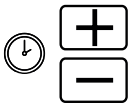
ПРИМЕЧАНИЕ! *Если чаша аэрогриля не установлена, установлена неправильно или не до упора, кнопка «Вкл/Выкл/Старт/Стоп» будет неактивна.*

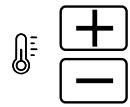
2. **Световые индикаторы программ приготовления.** При выборе одной из программ замигает индикатор выбранной программы.

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	1-60	40-200
	Рыба	180	20	1-60	40-200
	Креветки	160	12	1-60	40-200
	Пицца	180	12	1-60	40-200
	Крылышки	180	30	1-60	40-200
	Курица	180	45	1-60	40-200
	Стейк	180	15	1-60	40-200
	Выпечка	160	30	1-60	40-200
	Овощи	160	17	1-60	40-200
	Дегидра-тор	60	6H	30 min – 12 h	40-80

* *См. рекомендованные рецепты для автопрограмм в конце инструкции.*

3.  **Значение «Время»** – используется для настройки значения времени приготовления (от 1 минуты до 60 минут с шагом 1 минута, в автопрограмме «Дегидратор» от 30 мин до 12 часов с шагом 15 минут). Удерживая кнопку, Вы можете ускоренно изменить значение.

4.  **Значение «Температура»** – используется для настройки значения температуры приготовления (от 40 до 200°C с шагом 5°C). Удерживая кнопку, Вы можете ускоренно изменить значение.

5.  **Кнопка «Отсрочка»** – используется для установки отсрочки начала приготовления.

Выберите нужную программу или установите нужное время и температуру, далее нажмите кнопку «Отсрочка» [⏲], кнопка замигает, предустановленное время отсрочки 30 минут. Затем рядом со значением времени ⏲ при помощи кнопок [+] или [−] установите нужное время отсрочки приготовления (от 0,5 часа (30 минут) до 12 часов с шагом 0,5 часа (30 минут). После установки времени отсрочки нажмите кнопку «Вкл/Выкл/Старт/Стоп» [⏲⏯] . На дисплее начнется обратный отсчет до начала приготовления.

6.  **Кнопка «Подсветка»** – используется для включения и выключения внутренней подсветки.

7. **LED дисплей** – на дисплее попеременно отображаются время и температура приготовления. При выборе одной из программ приготовления на дисплее отображаются попеременно установленная температура и время, оставшееся до конца процесса приготовления.

8.  **Wi-Fi подключение** – используется для подключения прибора к телефону с приложением, для дальнейшего удаленного управления.

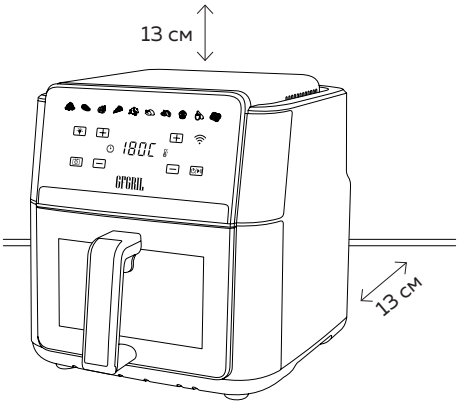
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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 чашу и решетку аэрогриля и вымойте их с использованием средства для мытья посуды и мягкой ткани или губки. Не используйте металлические изделия и абразивные средства для чистки, так как это может повредить антипригарное покрытие.
- Насухо вытрите все аксессуары.
- Внутренние и внешние поверхности электроприбора тщательно протрите влажной тканью.
- Установите съёмную ручку в чашу и поверните, как показано на рисунке 1. Переверните чашу дном вверх и встряхните, как показано на рисунке 2, чтобы убедиться, что ручка надёжно зафиксирована.

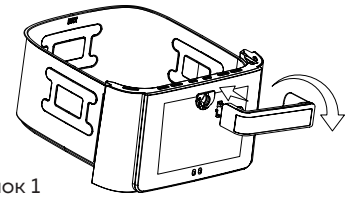


Рисунок 1

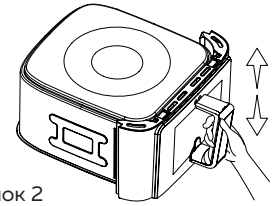


Рисунок 2

Примечание! *Съёмную ручку после установки нельзя отсоединить в целях обеспечения безопасности пользователя. Не перегружайте чашу аэрогриля.*

- Установите решетку в чашу, а чашу поместите в корпус аэрогриля до упора.

- Подключите вилку шнура питания к сети. Раздастся звуковой сигнал, загорится кнопка **«Вкл/Выкл/Старт/Стоп»** ⏻⏯, устройство переходит в режим ожидания.

- Нажмите кнопку **«Вкл/Выкл/Старт/Стоп»** ⏻⏯ , на дисплее загорится установленная по умолчанию температура 200°C и время 25 минут. Установите время 15 минут и нажмите ⏻⏯ для запуска работы прибора.

ВАЖНО! Во избежание перегрева не включайте более чем на 15 минут аэрогриль с пустой чашей.

- Аэрогриль начнет работать и отключится по истечении 15 минут, оповестив об окончании работы звуковым сигналом.

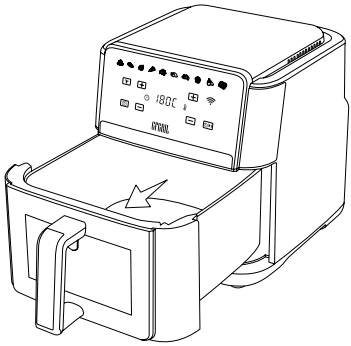
- Дождитесь полного остывания чаши аэрогриля по окончании работы. Затем тщательно протрите тканью внутренние и внешние поверхности электроприбора.

- Прибор готов к использованию.

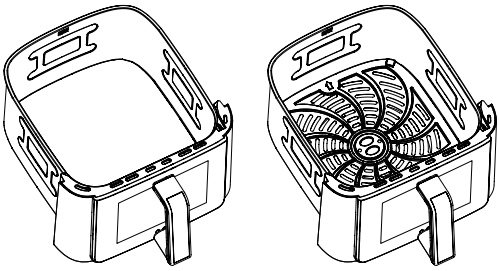
ВНИМАНИЕ! При первом включении прибора может выделиться белый дым и появиться запах. Это не представляет опасности и не является признаком поломки. Через некоторое время после включения дым и запах исчезнут.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

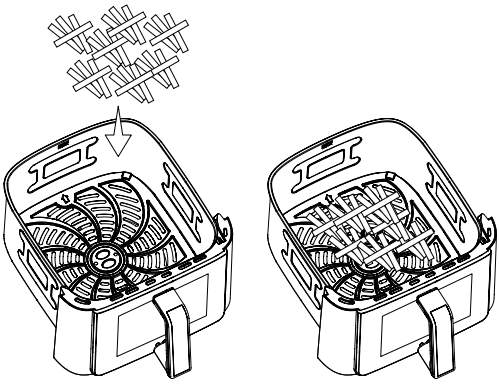
- Перед началом работы убедитесь, что аэрогриль установлен на устойчивой, горизонтальной, термостойкой поверхности.



- Поместите решетку в чашу аэрогриля.

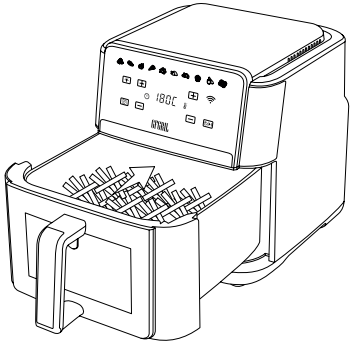


- Разместите продукты равномерно на решетку аэрогриля.



ВАЖНО! Запрещено использовать аэрогриль, если решетка не установлена в чашу!

ЗАПРЕЩЕНО наливать масло или иную жидкость в чашу аэрогриля во время приготовления.



- Вставьте чашу в корпус аэрогриля до упора.

- Подключите вилку шнура питания к сети. Раздастся звуковой сигнал, загорится кнопка **«Вкл/Выкл/Старт/Стоп»** ⏻⏯ , устройство переходит в режим ожидания.

Примечание. *При включении, если чаша не вставлена или вставлена неправильно, на дисплее отображается значение* ***«OPEN»****. После правильной установки чаши появится стандартный интерфейс, и прибор будет готов к работе.*

- Нажмите кнопку **«Вкл/Выкл/Старт/Стоп»** ⏻⏯ для включения аэрогриля. Выберите одну из предустановленных программ (описание автопрограмм см. в разделе «Панель управления»). Нажмите кнопку **«Вкл/Выкл/Старт/Стоп»** ⏻⏯ для запуска процесса.

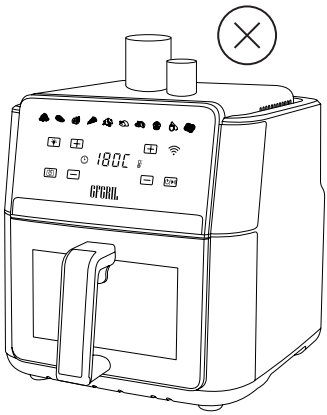
Примечание. *Если прибор не запущен в течение 5 минут, он перейдёт в спящий режим. Нажмите кнопку* ***«Вкл/Выкл/Старт/Стоп»*** ⏻⏯ *, чтобы снова активировать панель управления.*

- Индикатор выбранной программы будет гореть, пока устройство не перестанет работать. На дисплее будут поочередно отображаться температура и время, оставшееся до окончания процесса приготовления. В процессе готовки при появлении звукового сигнала и значения ***turn*** достаньте чашу и переверните/перемешайте продукты, затем вставьте чашу обратно. Это необходимо для более равномерного приготовления.

- Если Вам необходимо изменить установленные по умолчанию время и температуру, используйте кнопки ➕ и ➖ значений 🕒 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/Стоп»** ⏻⏯ . На дисплее загорится установленная по умолчанию температура 200°C и время 25 минут. Установите необходимую температуру и время при помощи кнопок ➕ и ➖ , затем однократно нажмите кнопку **«Вкл/Выкл/Старт/Стоп»** ⏻⏯ 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.*



- Некоторые продукты необходимо перемешивать в середине приготовления (см. раздел «Рекомендации по приготовлению»). Чтобы перемешать ингредиенты, извлеките чашу из прибора за ручку и встряхните ее. Затем вставьте чашу обратно в аэрогриль. Не перемешивайте ингредиенты более чем 30 секунд во избежание остывания аэрогриля.

Примечание. *Перемешивайте ингредиенты только над жаропрочной поверхностью.*

ЗАПРЕЩЕНО перемешивать таким методом продукты, содержащие жидкость!

- По истечении времени приготовления устройство подаст звуковой сигнал и отключится, а вентилятор продолжит работать в течение некоторого времени.

- Устройство имеет функцию памяти. Если Вы извлечете чашу из аэрогриля во время работы, все значения на панели управления погаснут. Установите чашу обратно в аэрогриль и устройство продолжит работать на выбранной программе оставшееся до конца приготовления время.

- 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 чашу из аэрогриля, взяв ее за ручку.

ПРИМЕЧАНИЕ! *Будьте осторожны при извлечении чаши из аэрогриля во избежание получения ожогов горячим паром. Не прикасайтесь к чаше во время работы и некоторое время по окончании работы во избежание получения ожогов. Извлекайте чашу только за ручку!*

- Если Вам кажется, что блюдо недостаточно готово, Вы можете увеличить время приготовления, установив необходимое значение.

- Для досрочного отключения прибора зажмите кнопку **«Вкл/Выкл/Старт/Стоп»** ⏻/⏯ на протяжении 5 секунд. Прибор выключится.

ПРИМЕЧАНИЕ! *Во время работы аэрогриля нажмите кнопку* ***«Вкл/Выкл/Старт/Стоп»*** ⏻/⏯ *один раз, чтобы остановить работу аэрогриля, нажмите кнопку* ***«Вкл/Выкл/Старт/Стоп»*** ⏻/⏯ *повторно, чтобы продолжить работу аэрогриля.*

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

ОТСРОЧКА

Функция ОТСРОЧКА позволяет отложить время начала приготовления и начать его в удобное для Вас время.

Выберите нужную программу или установите нужное время и температуру, далее нажмите кнопку **«Отсрочка»** , кнопка замигает, предустановленное время отсрочки 30 минут. Затем рядом со значением времени при помощи кнопок + или − установите нужное время отсрочки приготовления (от 0,5 часа (30 минут) до 12 часов с шагом 0,5 часа (30 минут). После установки времени отсрочки нажмите кнопку **«Вкл/Выкл/Старт/Стоп»** . На дисплее начнется обратный отсчет до начала приготовления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ!

- Нагревательный элемент становится чрезвычайно горячим во время работы, избегайте случайного прикосновения к нему.
- **Важно:** будьте осторожны при извлечении чаши 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.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ Wi-Fi

Важные предварительные условия:

- Убедитесь, что ваш маршрутизатор использует стандарт Wi-Fi 2.4 ГГц. Подключение к сетям 5 ГГц или с типом шифрования WEP не поддерживается.
- Убедитесь, что аэрогриль включен и находится в режиме ожидания.

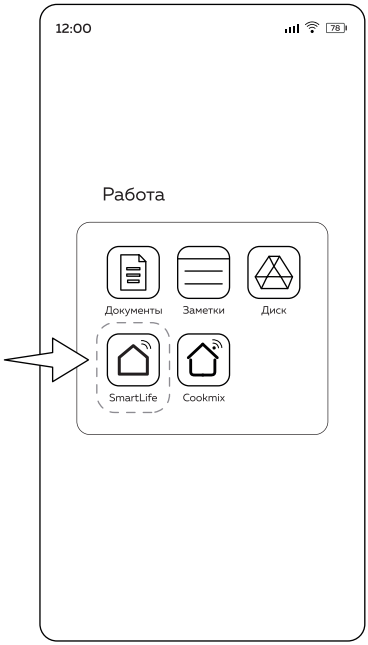
Скачайте приложение.

SmartLife - Smart Living

iOS

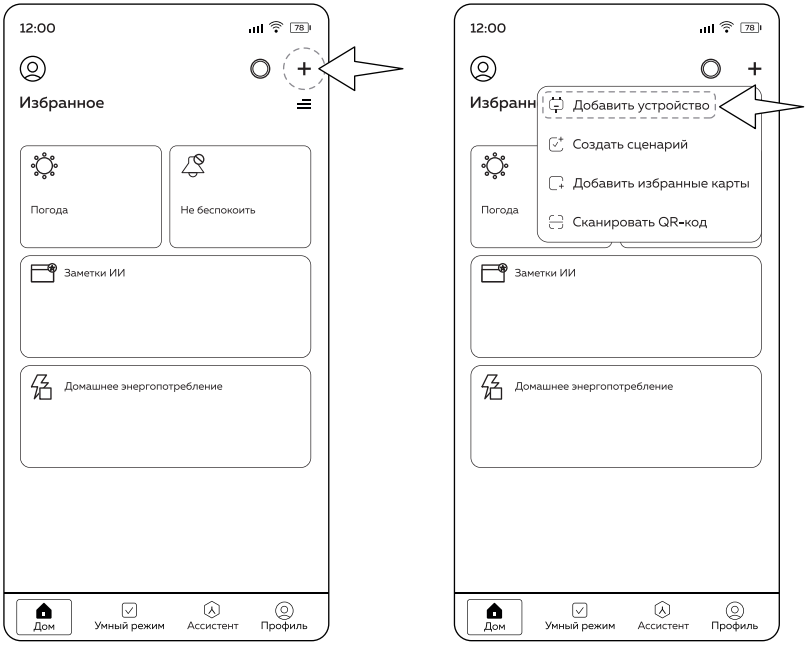
Android

После загрузки приложения найдите и откройте его на телефоне.

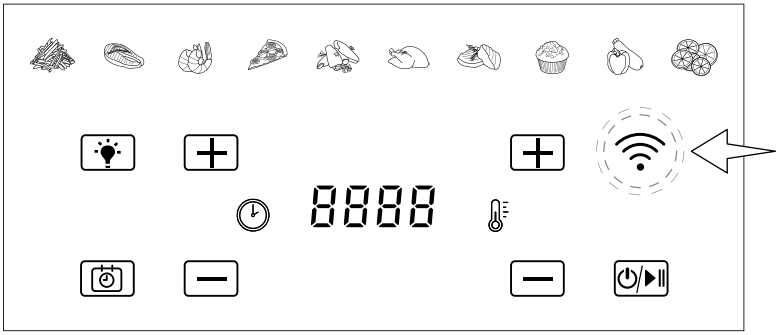


Зарегистрируйтесь, следуя инструкциям в приложении.

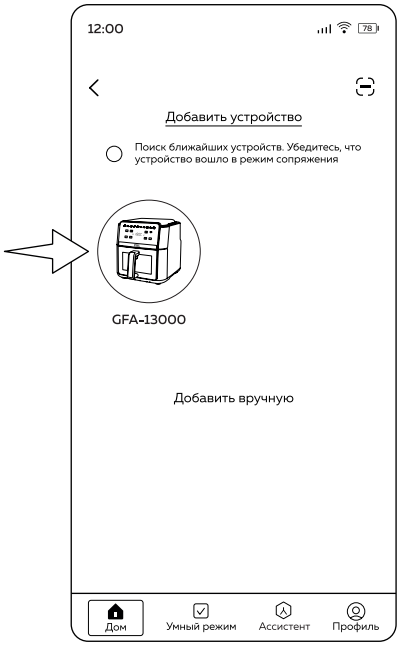
После открытия приложения нажмите значок «+» в правом верхнем углу и выберите «Добавить устройство».



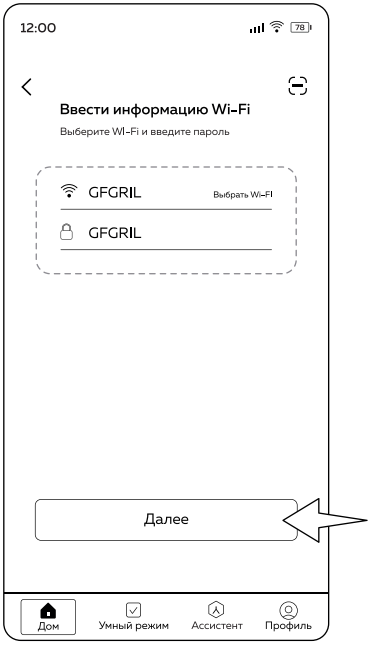
Включите прибор, нажмите и удерживайте значок WI-FI в течение 3 секунд. Когда прозвучит звуковой сигнал, отпустите палец. Индикатор значка WI-FI начнет мигать.



Выберите устройство на экране поиска в приложении.

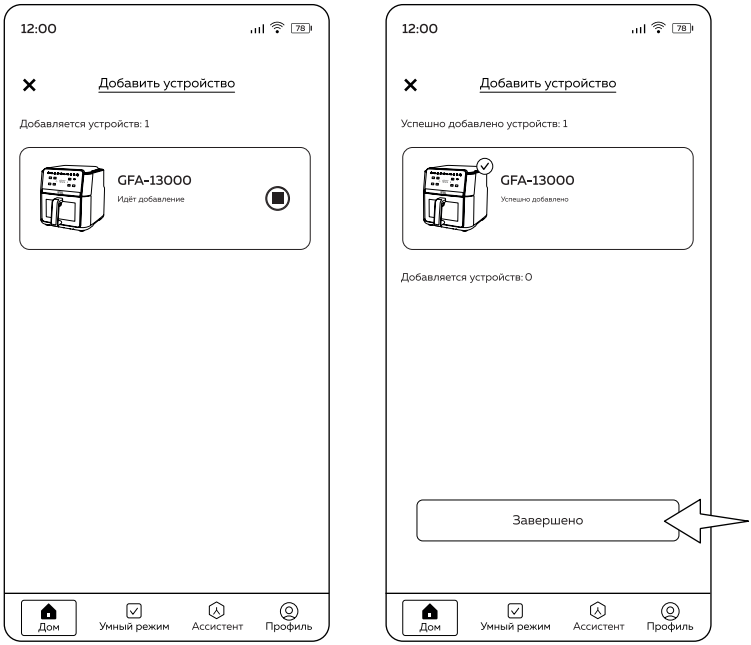


Выберите в приложении Wi-Fi вашей домашней сети в соответствии с подсказками в интерфейсе, введите пароль и убедитесь, что он правильный. Нажмите «Далее».

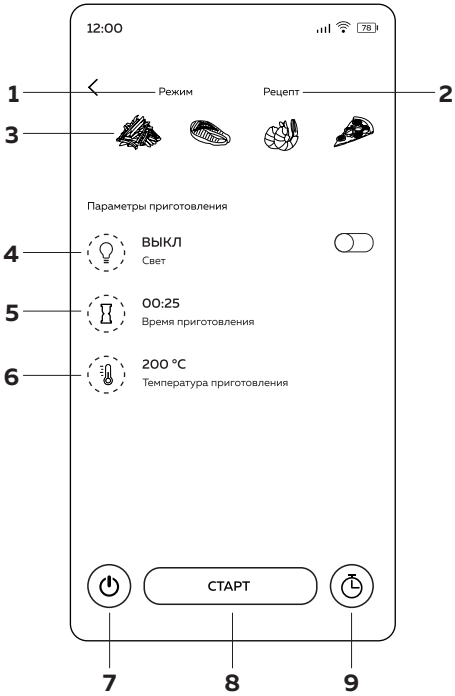


Подождите загрузки прибора, обычно это занимает от 3 до 5 минут.

После успешной загрузки – нажмите «Завершено».



После загрузки прибора станет доступно основное меню.



1. Автопрограммы
2. Рецепты
3. Выбор автопрограммы
4. Свет вкл/выкл
5. Выбор времени
6. Выбор температуры
7. Вкл/Выкл
8. Старт/Стоп
9. Отсрочка

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 чашу, в противном случае блюдо может приготовиться неравномерно.

- 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.

- Будьте осторожны при приготовлении продуктов с большим содержанием жира. Во время приготовления жир будет стекать на дно чаши. Обязательно очищайте чашу от скопившегося жира перед повторным приготовлением во избежание задымления или возгорания продуктов внутри чаши.

- Продукты с большим содержанием влаги, или продукты в маринаде, необходимо обсушить бумажным полотенцем перед тем, как поместить их в чашу во избежание образования брызг. Брызги могут попасть на нагревательный элемент, что приведет к появлению дыма.

- 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.

- Вы можете использовать аэрогриль для разогрева продуктов, установив температуру 150°C и время 10 минут.

- 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 решетки, 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 (°С)	Необходимость перемешивания в процессе приготовления	Дополнительная информация
Картофель					
Тонкий замороженный картофель фри	250-500	20-30	200	Перемешать	Можно добавить 1 ст. л. масла
Толстый замороженный картофель фри	250-500	20-30	180	Перемешать	
Мясо и птица					
Замороженные наггетсы	150-400	8-15	180	Встряхнуть	
Замороженный стейк	140-300	15-18	200		
Куриные крылышки	200-400	14-18	200	Перевернуть	
Куриная отбивная	150-300	12-16	160		
Куриная грудка	200-500	30-35	180		
Отбивная (свинина)	100-400	13-18	180		
Стейк	100-400	25-30	180		
Бекон	100-300	8-10	180	Встряхнуть	
Выпечка					
Круассан	150-300	14-18	180		

ЧИСТКА И УХОД

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.

- Убедитесь, что прибор остыл. Извлеките корзину, чтобы аэрогриль остыл быстрее.

- 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, если это требуется, и тщательно высушите.

- Промойте чашу и решетку аэрогриля в горячей воде с моющим средством, используя неабразивную губку. При необходимости Вы можете замочить решетку и чашу в теплой воде. Никогда не используйте агрессивные абразивные или едкие средства, включая аэрозоли для чистки прибора. Это может повредить антипригарное покрытие. Никогда не используйте стальные губки.

Примечание. *Допускается мытье чаши и решетки в посудомоечной машине на режиме Eco.*

- В случае сильного загрязнения внутренних стенок и нагревательного элемента используйте небольшое количество моющего средства, после чего тщательно удалите его вместе с загрязнениями при помощи влажной ткани или губки и вытрите насухо. Не погружайте прибор в воду!

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	Способы решения
Аэрогриль не включается	Прибор не подключен к сети	Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную розетку
	Чаша установлена неправильно	Установите чашу до упора, пока не раздастся звуковой сигнал
	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
Продукты приготовились неравномерно	Некоторые продукты необходимо перемешать в середине приготовления	Равномерно распределите продукты на решетке и перемешайте/ встряхните в процессе приготовления
Готовые продукты не имеют хрустящей корочки	Продукты слишком сухие	Сбрызните продукты небольшим количеством растительного масла
Чаша не вставляется в аэрогриль до конца	Слишком много продуктов в чаше	Убедитесь, что чаша не переполнена
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 под решеткой на дне чаши. Из-за масла может появиться белый дым, т.к. чаша будет нагреваться чуть сильнее обычного. Это нормально и не повлияет на процесс приготовления. Бережно обращайтесь с чашей
	Аэрогриль не очищен от остатков жира после предыдущего использования	Убедитесь, что чаша 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. Подождите, пока дым рассеется, прежде чем вынимать чашу. Если причиной дыма была не подгоревшая еда, обратитесь в службу клиентской поддержки
Ошибка E1 на дисплее	Обрыв цепи в датчике температуры	Обратитесь в службу клиентской поддержки
Ошибка E2 на дисплее	Короткое замыкание в датчике температуры	Обратитесь в службу клиентской поддержки
Ошибка E3 на дисплее	Подключение датчика температуры отсоединено или датчик температуры поврежден	Обратитесь в службу клиентской поддержки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: **GFA-13000**

Мощность: 2000 Вт (верхний нагрев 1700 Вт + нижний нагрев 300 Вт)

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

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

Время работы: 1-60 минут с шагом 1 мин (в автопрограмме «Дегидратор» от 30 мин до 12 часов с шагом 15 минут)

Отсрочка: 30 минут - 12 часов

Объем чаши: 9 л

Вес нетто: 5,1 кг

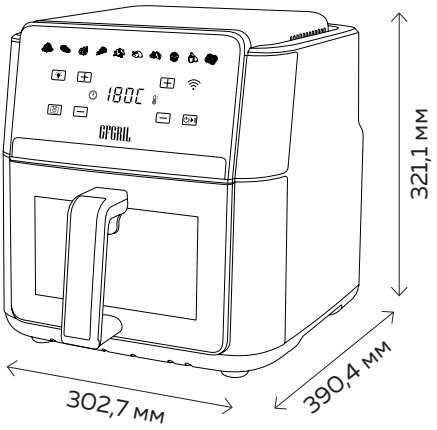
Внешние размеры: 302,7 x 390,4 x 321,1 мм

Размер чаши: 273 x 260 x 140 мм

Длина шнура питания: 80 см

Материал:

- внешняя поверхность - PP пластик и нержавеющая сталь;
- чаша и решетка - прокатная сталь с покрытием из органического силикона



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. Поместите нарезанные картофельные дольки и специи с маслом в пакет. Тщательно перемешайте, чтобы специи покрыли каждую дольку картофеля. Выложите дольки картофеля на решетку. За 5 минут до готовности посыпьте смесью зелени и чеснока.

Выпекайте 20-25 минут на 200°C в 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 решетку.

Выпекайте 20-25 минут на 200°C в 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 размните. К фаршу добавьте соль, перец, яйца, размоченный батон и чеснок. Тщательно вымесите фарш. Застелите решетку пекарской бумагой, смажьте бумагу растительным маслом. Сформируйте плоские котлеты и выложите их на решетку.

Готовьте при температуре 180°C в течение 15 минут в режиме  .

Разрежьте пополам булочку для бургера и слегка поджарьте на сухой сковороде срезом вниз. Луковицу и помидоры нарежьте кружочками, сыр нарежьте пластинами. 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 пластику 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 решетку и готовьте при температуре 180°C в течение 15 минут (время приготовления зависит от степени прожарки) в режиме  .

Достаньте по готовности, 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 мясо на шампура и готовьте при температуре 180°C в течение 25 минут в 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. Разрежьте пополам по грудке и разверните тушку как книжку. 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 решетку.

Готовьте при температуре 180°C в течение 30 минут в режиме  .

Переверните тушку по истечении 20 минут приготовления. 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 решетку и готовьте 25-30 минут на 180°C в 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 решетку и готовьте 30-35 минут на 180°С в режиме  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, рубленный чеснок, перец, сок лимона. Смажьте рыбу полученным маринадом и оставьте мариноваться в холодильнике на 1 час. Застелите решетку пекарской бумагой и выложите на неё рыбу. Тушки можно обложить крупно нарезанным лимоном, он придаст рыбе приятный оттенок цитруса.

Готовьте 17-20 минут, при температуре 180°С в 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 решетку пекарской бумагой и выложите на неё рыбу.

Готовьте 17 минут, при температуре 180°C в 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 решетку, решетку можно застелить бумагой для выпечки, каждый кружок посыпьте чесноком. Сверху на баклажаны выложите помидоры, немного посолите, поперчите. Посыпьте баклажаны сыром и поместите на решетку.

Запекайте при температуре 160°C в течение 17-20 минут в 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 12 минут на 180°C в 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. Поместите на решетку.

Выпекайте 12 минут на 180°C в 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°С 10 минут в режиме  .

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

Абрикосовые конвертики

Ингредиенты:

- 1 упаковка слоеного теста
- 4 ст.л. абрикосового джема
- 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 решетку пекарской бумагой и выложите конвертики.

Запекайте при температуре 160°С 20-25 минут в 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°С 17 минут в 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. Нарежьте 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 решетку аэрогриля фольгой и выложите на них ровным слоем овощи.

Запекайте при температуре 160°C 17 минут в режиме  .

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