

# GFGRIL

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### АЭРОГРИЛЬ GFA-9400

#### 2 КАМЕРЫ С РАЗДЕЛИТЕЛЕМ



---

#### 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-9400 с разделителем** пригодится всем, кто не хочет тратить много времени на приготовление пищи, но при этом хочет питаться вкусно и полезно. Компактный размер и две камеры по 6,5 литров каждая позволяют аэрогрилю GFA-9400 заменить собой сразу несколько бытовых приборов, стать полноценной альтернативой крупногабаритной духовки с конвекцией и готовить разнообразные блюда 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. Благодаря двум отдельным камерам, запахи блюд не смешиваются. Вы можете одновременно приготовить рыбу и мясо. Отличительной особенностью данной модели является наличие разделителя между камерами, который можно извлечь и готовить курицу или большой кусок вырезки целиком. Блюда практически не пригорают, пропекаются быстро и равномерно, сохраняя больше полезных веществ и питательных свойств продуктов, а также приобретают аппетитную хрустящую корочку. Процесс приготовления не требует Вашего постоянного присутствия на кухне благодаря конструкции аэрогриля и автоматическому управлению. Удобные откидные дверцы со смотровым окном и встроенная внутренняя подсветка позволяют наблюдать за приготовлением, не открывая дверцы и не прерывая процесса. Сенсорная панель управления позволит Вам легко выбрать одну из 8 автоматических программ приготовления или самостоятельно установить время от 1 до 60 минут (в режиме «Дегидратор» от 30 мин до 24 часов) и температуру приготовления от 40 до 200°C для каждой камеры. На панели будет отображаться выбранная программа, температура и время, оставшееся до окончания приготовления. Звуковой сигнал оповестит о завершении процесса приготовления. Нагревательные элементы мощностью 2000 Вт и встроенные вентиляторы обеспечивают быстрый нагрев до 200°C, что позволит Вашим блюдам быстро и равномерно приготовиться со всех сторон.

В комплект поставки входят 4 малых сетчатых поддона для запекания, 1 большой сетчатый поддон и поддон для жидкостей, который можно использовать как обычный противень. Такое многообразие аксессуаров позволит не только запекать блюда, но и приготовить шашлыки, картофель фри и много других разнообразных блюд.

Приготовить полноценный обед из двух блюд или ужин при помощи GFA-9400 просто – достаточно загрузить продукты в аэрогриль, подключить прибор к сети, выбрать одну из предустановленных программ приготовления и дождаться звукового сигнала, оповещающего о том, что Ваши блюда готовы.

Аэрогриль GFA-9400 – 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-9400 внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

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

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧТИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

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

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

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 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 вызывать 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.
- Пища в аэрогриле готовится за счет циркуляции горячего воздуха. Никогда не заполняйте емкости маслом или жиром.
- При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора во избежание ожогов. Всегда надевайте защитные теплоизолирующие перчатки или используйте прихватки, когда извлекаете предметы из аэрогриля.
- Открывайте и закрывайте дверцу прибора только за ручку, плавно и без ударов.
- 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.

**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 поддонов используйте кухонные прихватки.

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

## 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.**

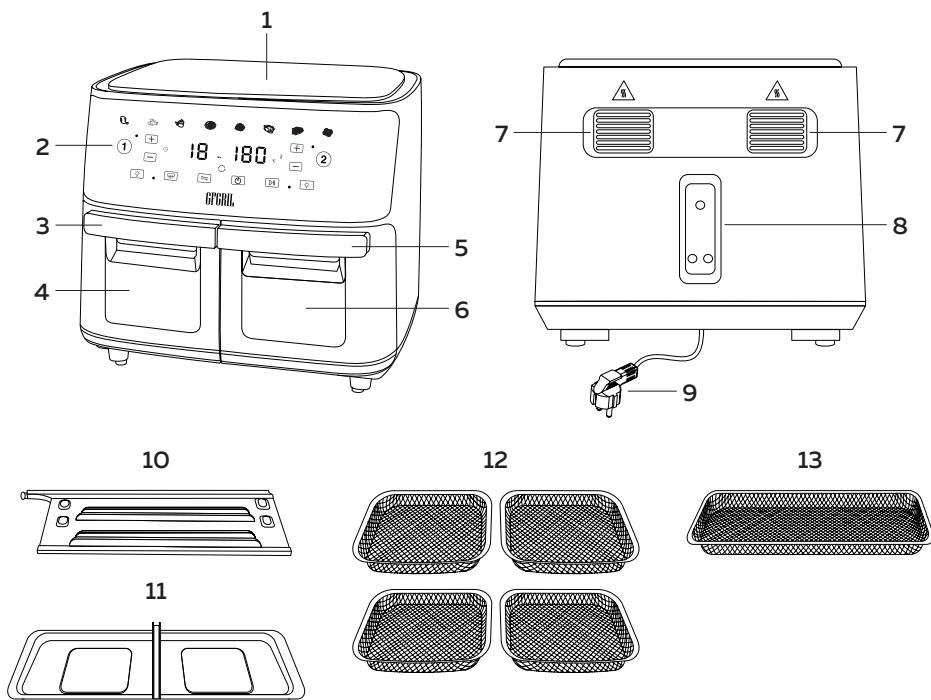
## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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 внутреннюю камеру аэрогриля после каждого использования.



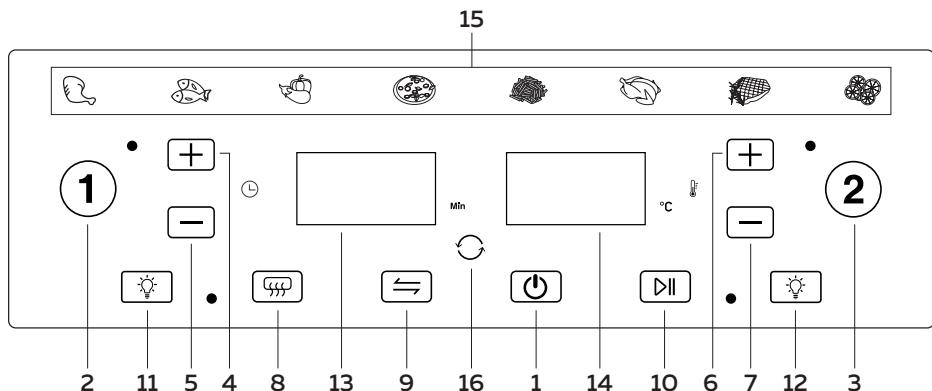
Изображения в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

## ОПИСАНИЕ И УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ



1. Корпус аэрогриля из высококачественного пластика
2. Сенсорная панель управления с дисплеями
3. Ненагревающаяся ручка дверцы Камеры 1
4. Откидная дверца Камеры 1 со смотровым окном
5. Ненагревающаяся ручка дверцы Камеры 2
6. Откидная дверца Камеры 2 со смотровым окном
7. Вентиляционные отверстия
8. Место хранения шнура питания
9. Шнур питания
10. Съемный разделитель
11. Поддон для сбора жидкостей (можно использовать как обычный противень)
12. Малый сетчатый поддон - 4 шт.
13. Большой сетчатый поддон - 1 шт.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. **Кнопка «Вкл/Выкл»** – используется для включения или выключения аэрогриля.
2. **Кнопка «Камера 1»** – нажатием этой кнопки Вы активируете работу левой стороны аэрогриля. Далее Вы можете выбрать одну из 8 предустановленных программ приготовления или установить вручную необходимую температуру и время приготовления для Камеры 1.
3. **Кнопка «Камера 2»** – нажатием этой кнопки Вы активируете работу правой стороны аэрогриля. Далее Вы можете выбрать одну из 8 предустановленных программ приготовления или установить вручную необходимую температуру и время приготовления для Камеры 2.
4. **Кнопка «+»** – используется для увеличения значения времени от 1 до 60 минут с шагом 1 минута (в режиме «Дегидратор» от 0,5 часа (30 минут) до 6 часов с шагом 0,5 часа (30 минут) и с шагом 1 час от 6 до 24 часов) при выборе одной из 8 программ или установки времени вручную. Удерживая кнопку, Вы можете ускоренно изменить значение времени.
5. **Кнопка «-»** – используется для уменьшения значения времени от 1 до 60 минут с шагом 1 минута (в режиме «Дегидратор» от 0,5 часа (30 минут) до 6 часов с шагом 0,5 часа (30 минут) и с шагом 1 час от 6 до 24 часов) при выборе одной из 8 программ или установки времени вручную. Удерживая кнопку, Вы можете ускоренно изменить значение времени.
6. **Кнопка «+»** – используется для увеличения значения температуры от 40 до 200°C с шагом 5°C при выборе одной из 8 программ или установки температуры вручную. Удерживая кнопку, Вы можете ускоренно изменить значение температуры.

7. **Кнопка «-»**  - используется для уменьшения значения температуры от 40 до 200°C с шагом 5°C при выборе одной из 8 программ или установки температуры вручную. Удерживая кнопку, Вы можете ускоренно изменить значение температуры.
8. **Кнопка «Предварительный нагрев»**  - используется для предварительного нагрева прибора. Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов рекомендуется прогревать прибор перед помещением в него продуктов.

Выберите нужную Камеру, нажав кнопки **1**  или **2**  , далее выберите нужную автопрограмму или установите время и температуру вручную, затем нажмите кнопку  и далее для запуска процесса нажмите кнопку  . На дисплее времени будет гореть значение **PrE**. Когда прибор будет прогрет до заданной температуры, прозвучит звуковой сигнал, на дисплее времени появится значение **Add**. Откройте дверцу, поместите предварительно подготовленные продукты в аэрогриль и закройте дверцу, нажмите два раза кнопку  , прибор начнет работу на заданной температуре. На дисплее времени будет отображаться оставшееся время до конца приготовления.

**Примечание.** По умолчанию установлена температура 200°C и время 15 минут.

9. **Кнопка «Одновременное приготовление в двух камерах»**  - используется для одновременного приготовления в двух камерах на одной программе. Нажмите  , выберите нужную автопрограмму или установите время и температуру вручную и нажмите  для начала приготовления.
10. **Кнопка «Старт\Стоп»**  - используется 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.
11. **Кнопка «Подсветка»**  - используется для включения и выключения внутренней подсветки Камеры 1.
12. **Кнопка «Подсветка»**  - используется для включения и выключения внутренней подсветки Камеры 2.
13. **Светодиодный дисплей «Время»** - на дисплее отображается время приготовления. При выборе одной из программ приготовления на дисплее отображается время, оставшееся до конца процесса приготовления.
14. **Светодиодный дисплей «Температура»** - на дисплее отображается температура приготовления. При выборе одной из программ приготовления на дисплее отображается установленная температура.

**Примечание.** Для уточнения времени и температуры приготовления во время работы в конкретной камере выберите нужную камеру, нажав на кнопку **1** или **2**.

**15. Световые индикаторы программ приготовления.** При выборе одной из программ замигает индикатор выбранной программы. Индикатор выбранной программы будет мигать до окончания времени приготовления.

**ВНИМАНИЕ!** Приведенные в таблице значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными, выбирайте время и температуру, исходя из веса, размера и температуры Ваших продуктов.

| Программа приготовления   | Температура по умолчанию (°C) | Время по умолчанию (мин) | Время приготовления (мин) | Температура приготовления (°C) |
|---|-------------------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------------------|
|    | Крылья\ Ножки                 | 200                      | 30                        | 1-60                           |
|    | Рыба                          | 180                      | 25                        | 1-60                           |
|    | Овощи                         | 160                      | 17                        | 1-60                           |
|    | Пицца                         | 180                      | 12                        | 1-60                           |
|   | Картошка фри                  | 200                      | 25                        | 1-60                           |
|  | Курица                        | 180                      | 40                        | 1-60                           |
|  | Стейк                         | 180                      | 15                        | 1-60                           |
|  | Дегидратор                    | 60                       | 6 часов                   | 30 мин – 24 часа               |
|   |                               |                          |                           | 40-200                         |

**16. Световой индикатор**  – в процессе готовки при появлении звукового сигнала и значения  необходимо перевернуть/перемешать продукты. Это необходимо для более равномерного приготовления.

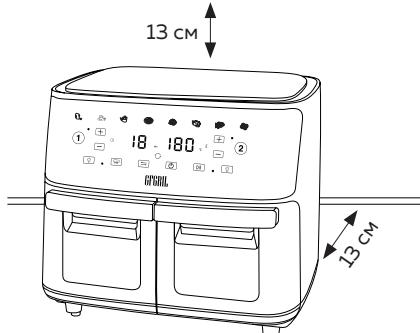
## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**!** **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 поддоны и перегородку 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.
- Подключите вилку шнура питания к сети. Раздастся звуковой сигнал, загорится кнопка «Вкл/Выкл»  .
- Нажмите кнопку «Вкл/Выкл»  , на панели загорятся кнопки **1** и **2**. Прибор находится в режиме ожидания.
- Нажмите кнопку  - загорятся кнопки панели управления. На дисплеях отобразится установленные по умолчанию значения - температура 200°C и время 15 минут.



- Нажмите кнопку  для запуска процесса.

 **ВАЖНО!** Во избежание перегрева не включайте более чем на 15 минут аэрогриль с пустыми камерами.

- Аэрогриль начнет работать и отключится по истечении 15 минут, оповестив об окончании работы звуковым сигналом.
- Дождитесь полного остывания аэрогриля по окончании работы. Затем тщательно протрите тканью внутренние и внешние поверхности электроприбора.
- Прибор готов к использованию.

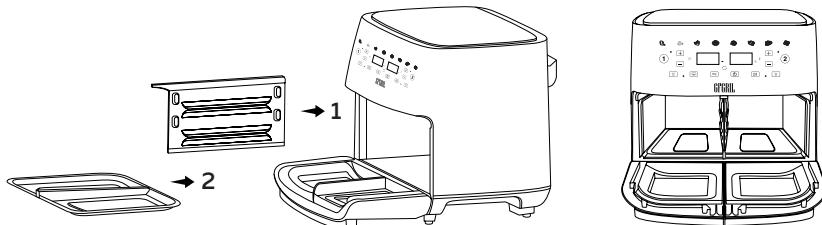
 **ВНИМАНИЕ!** При первом включении прибора может выделиться белый дым и появиться запах. Это не представляет опасности и не является признаком поломки. Через некоторое время после включения дым и запах исчезнут.

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

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

Установите разделитель (если готовите в двух камерах) и поддон для жидкостей, как показано на рисунке ниже.

1. Сначала подсоедините разделитель к направляющему пазу посередине сверху, а затем задвиньте разделитель до упора.
2. Затем вставьте поддон для жидкостей в направляющий паз съемного разделителя и задвиньте его в камеру.



**! ВАЖНО! Запрещено использовать аэрогриль без поддона для жидкостей!**

**ЗАПРЕЩЕНО** наливать масло или иную жидкость в аэрогриль во время приготовления.

- Подключите вилку шнура питания к сети. Раздастся звуковой сигнал, загорится кнопка «Вкл/Выкл»  .
- Нажмите кнопку «Вкл/Выкл»  на панели загорятся кнопки   . Прибор находится в режиме ожидания.

**Примечание.** Если прибор не запущен в течение 1 минуты, он перейдёт в спящий режим. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл»  , чтобы снова активировать панель управления.

### Приготовление в ОДНОЙ КАМЕРЕ

- Для приготовления в левой Камере нажмите кнопку  , в правой Камере нажмите кнопку  .
- Выберите одну из 8 предустановленных программ при помощи панели управления. Нажмите кнопку «Старт\Стоп»  для запуска процесса. Кнопка выбранной камеры и программы будет мигать на протяжении всего

процесса приготовления. На дисплеях будут отображаться установленная температура и время, оставшееся до окончания процесса приготовления.

- Если Вам необходимо изменить установленные по умолчанию время и температуру, используйте кнопки  и  значений  и .
- Во время работы аэрогриля нажмите кнопку «Старт\Стоп»  один раз, чтобы остановить работу аэрогриля, нажмите кнопку «Старт\Стоп»  повторно, чтобы продолжить работу аэрогриля.

**Примечание.** Приостановив работу аэрогриля, Вы можете скорректировать время и температуру приготовления или перевернуть продукты для более равномерного приготовления.

#### Приготовление в ДВУХ КАМЕРАХ на РАЗНЫХ ПРОГРАММАХ

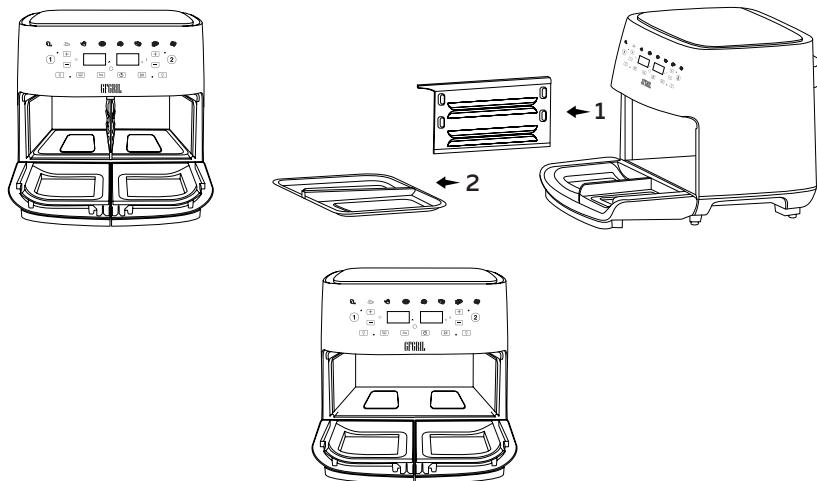
- Для приготовления в левой Камере нажмите кнопку , выберите нужную программу или установите температуру и время вручную. Нажмите кнопку «Старт\Стоп»  для запуска процесса.
- Для приготовления в правой Камере нажмите кнопку , выберите нужную программу или установите температуру и время вручную. Нажмите кнопку «Старт\Стоп»  для запуска процесса.
- Если Вам необходимо изменить установленные по умолчанию время и температуру, используйте кнопки  и  значений  и .
- Во время работы на панели управления будет поочередно отображаться температура приготовления и время для каждой камеры, номер соответствующей камеры и выбранная программа при этом будет мигать.
- Во время работы аэрогриля нажмите кнопку нужной Камеры и кнопку «Старт\Стоп»  один раз, чтобы остановить работу в этой камере, нажмите кнопку «Старт\Стоп»  повторно, чтобы продолжить работу в этой камере.

**Примечание.** Приостановив работу аэрогриля, Вы можете скорректировать время и температуру приготовления или перевернуть продукты для более равномерного приготовления.

#### Приготовление в ДВУХ КАМЕРАХ на ОДИНАКОВЫХ ПРОГРАММАХ с разделителем или без

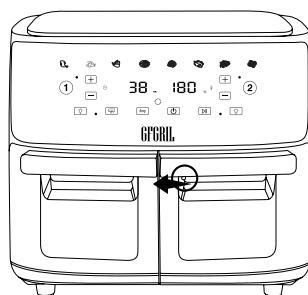
- Для приготовления в обеих Камерах на одной программе с или без разделителя, нажмите .

**Примечание.** Для работы БЕЗ РАЗДЕЛИТЕЛЯ сначала извлеките поддон для жидкостей, а затем - съемный разделитель, как показано на рисунке ниже.



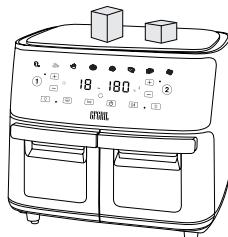
### Соединение ручек

При использовании аэрогриля без разделителя можно соединить ручки. Для этого сдвиньте замочек влево (как показано на рисунке ниже), чтобы скрепить левую и правую ручки.



- Далее выберите нужную программу или установите температуру и время вручную. Нажмите кнопку «Старт\Стоп»  для запуска процесса.
- Если Вам необходимо изменить установленные по умолчанию время и температуру, используйте кнопки  и  и .
- Во время работы аэрогриля нажмите кнопку «Старт\Стоп»  один раз, чтобы остановить работу, нажмите кнопку «Старт\Стоп»  повторно, чтобы продолжить работу аэрогриля.

**Примечание.** Приостановив работу аэрогриля, Вы можете скорректировать время и температуру приготовления или перевернуть продукты для более равномерного приготовления.



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

- В процессе готовки при появлении звукового сигнала и значения  откройте дверцу и переверните/перемешайте продукты, затем закройте дверцу. Это необходимо для более равномерного приготовления.
- Некоторые продукты необходимо перемешивать в середине приготовления (см. раздел «Рекомендации по приготовлению»). 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 на дисплее отобразится «OFF», а вентилятор продолжит работать в течение некоторого времени.
- Для досрочного отключения прибора нажмите кнопку «Вкл/Выкл»  . Прибор выключится.
- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов рекомендуется прогревать прибор перед помещением в него продуктов.
- Выберите нужную Камеру, нажав кнопки   или  , далее выберите нужную автопрограмму или установите время и температуру вручную, затем нажмите кнопку  и далее для запуска процесса нажмите кнопку  . На дисплее времени будет гореть значение **PrE**. Когда прибор будет прогрет до заданной температуры, прозвучит звуковой сигнал и на дисплее времени появится значение **Add**. Откройте дверцу, поместите предварительно подготовленные продукты в аэрогриль и закройте дверцу, нажмите два раза кнопку  , прибор начнет работу на заданной температуре. На дисплее времени будет отображаться оставшееся время до конца приготовления.

**Примечание.** По умолчанию установлена температура 200°C и время 15 минут.

- По окончании процесса приготовления аккуратно извлеките сетчатые поддоны из прибора и переложите готовые блюда в подготовленную посуду.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** по окончании приготовления вентилятор будет еще работать какое-то время, охлаждая прибор.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Нагревательные элементы становятся чрезвычайно горячими во время работы, избегайте случайного прикосновения к ним.
- **Важно:** будьте осторожны при извлечении поддонов 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 на поддоны, в противном случае блюдо может приготовиться неравномерно.
- Добавление небольшого количества растительного масла сделает Ваше блюдо сочнее и способствует 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 поддон для жидкостей. Обязательно очищайте поддон для жидкостей от скопившегося жира перед повторным приготовлением во избежание задымления или возгорания продуктов.
- Продукты с большим содержанием влаги, или продукты в маринаде, необходимо обсушить бумажным полотенцем перед тем, как поместить их на поддоны 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 поддонон, чтобы ни одна из сторон поддона 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.

## ЧИСТКА И УХОД

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Извлеките сетчатые поддоны, 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 поддоны аэрогриля в горячей воде с моющим средством, используя неабразивную губку. При необходимости Вы можете замочить поддоны 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.
- 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 °C и относительной влажности не более 80%.
- При перевозке, погрузке, разгрузке и хранении изделия следует руководствоваться, помимо изложенных в руководстве по эксплуатации, следующими требованиями:
  - запрещается подвергать изделие существенным механическим нагрузкам, которые могут привести к повреждению изделия и/или нарушению его упаковки;
  - необходимо избегать попадания на упаковку изделия воды и других жидкостей.
- Перед перевозкой или передачей на хранение при отрицательной температуре бывшего в эксплуатации изделия необходимо убедиться в том, что в изделии отсутствует вода. Все поверхности изделия должны быть сухими.
- Оберегайте изделие от значительных перепадов температур и воздействия прямых солнечных лучей.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

| Проблема                                       | Возможная причина  | Способ устранения  |
|--|--|--|
| 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-9400**

Мощность: 2000 Вт

Номинальное напряжение: 220-240 В, ~ 50 Гц

Объем: 13 л (6,5 л + 6,5 л)

Вес нетто/брутто: 8,8/9,5 кг

Внешние размеры: 39,0 x 35,7 x 35,0 см

Размер малого сетчатого поддона: 23,5 x 17,2 x 2,0 см

Размер большого сетчатого поддона: 35,8 x 23,5 x 2,0 см

Размер поддона для жидкостей: 33,8 x 24,3 x 1,0 см

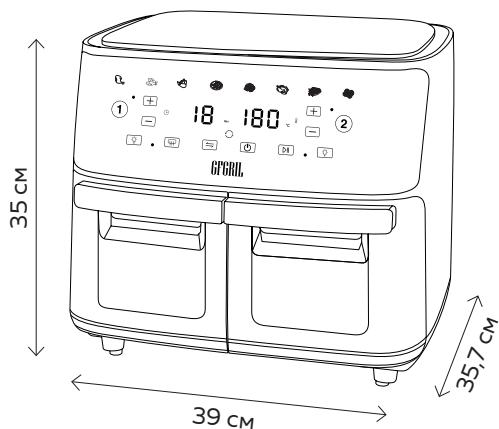
Длина шнура питания: 80 см

Температура нагрева: 40-200°C

Время работы: 1-60 минут с шагом 1 минута (в режиме «Дегидратор» от 0,5 часа (30 минут) до 6 часов с шагом 0,5 часа (30 минут) и с шагом 1 час от 6 до 24 часов)

Используемые материалы:

- Корпус: PP-пластик
- Внутренняя камера: оцинкованная сталь
- Сетчатые поддоны: нержавеющая сталь SS430
- Поддон для крошек: сталь SPCC с антипригарным покрытием
- Разделитель: оцинкованная сталь





Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +/- 5-10%.

**ВНИМАНИЕ!!!** Производитель сохраняет право вносить изменения в технические спецификации с целью улучшения качества аэрогриля без предварительного уведомления.

Цифры, указанные в руководстве, схематические; они могут не совпадать 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 дольки картофеля на сетчатый противень аэрогриля. За 5 минут до готовности посыпьте смесью зелени и чеснока.

Выпекать 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 сетчатый поддон аэрогриля.

Выпекайте 20-25 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 поддон пекарской бумагой, смажьте бумагу растительным маслом. Сформируйте плоские котлеты и выложите их на поддон.

Готовьте при температуре 180°С в течение 15 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 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 говядина - 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 сетчатый поддон аэрогриля и готовьте при температуре 180°C в течение 15 минут (время приготовления зависит от степени прожарки) на режиме .

Переверните стейки в середине приготовления. Снимите по готовности стейки с поддона, 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 лук, специи, растительное масло, соль, чеснок. Добавьте к мясу маринад, тщательно перемешайте и поставьте на 2 часа в холодильник.

Выложите мясо на сетчатый поддон и готовьте при температуре 180°C в течение 25-30 минут на режиме .

### **Запеченные куриные ножки с картофелем**

#### Ингредиенты:

- Куриные ножки - 600 г
- Чеснок - 5-6 зубчиков
- Специи - по вкусу

- Мелкая морская соль – по вкусу
- Картофель молодой – 400 г
- Оливковое масло – 2 ст.л.
- Розмарин – по вкусу

#### Приготовление:

Промойте ножки под проточной водой и обсушите бумажным полотенцем. Сделайте небольшие надрезы в мякоти, для того чтобы мясо промариновалось и прожарилось. Натрите куриные ножки 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 ножки на поддон в Камеру 1 аэрогриля.

Картофель промойте, чистить его не нужно. Проткните каждый клубень вилкой со всех сторон. Смешайте оливковое масло с розмарином, чесноком и солью. Натрите полученной смесью картофель. Поместите картофель на поддон в Камеру 2 аэрогриля.

Готовьте ножки и картофель при температуре 180°C в течение 30 минут на режиме .

Переверните их 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 сетчатые поддоны аэрогриля и готовьте 20-30 минут на 200°C на режиме .

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

## 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. Застилите поддон пекарской бумагой и выложите рыбу на поддон. Тушки можно обложить крупно нарезанным лимоном, он придаст рыбе приятный оттенок цитруса.

Готовьте 20-25 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. Застилите поддон пекарской бумагой и выложите рыбу на поддон.

Готовьте 20-25 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 поддон, поддон 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 12-15 минут на 180°C на режиме  .

## Мини-пицца «Веселый Роджер»

### Ингредиенты:

- Кусочки хлеба - 4 шт.
- 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 поддон аэрогриля.

Выпекайте 12-15 минут на 180°С 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 поддон. Пармезан натрите и смешайте с кориандром. Полученной смесью присыпьте цукини. Добавьте сверху немного крупной соли.

Запекайте при температуре 160°С 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. 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 поддон аэрогриля фольгой и выложите на нее 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.