

# GFGRI<sub>L</sub>

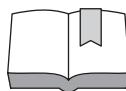
## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ АЭРОГРИЛЬ GFA-9500



---

### КНИГА РЕЦЕПТОВ

---



БОЛЬШЕ ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ В РАЗДЕЛЕ  
«КНИГА РЕЦЕПТОВ» НА САЙТЕ [WWW.GFGRIL.RU](http://WWW.GFGRIL.RU)



[WWW.GFGRIL.RU](http://WWW.GFGRIL.RU)

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение продукции GFGRIL.

**Многофункциональный аэрогриль GFA-9500** пригодится всем, кто не хочет тратить много времени на приготовление пищи, но при этом хочет питаться вкусно и полезно. Компактный размер и объем внутренней камеры 12 литров позволяют аэрогрилю GFA-9500 заменить собой сразу несколько бытовых приборов, стать полноценной альтернативой крупногабаритной духовке с конвекцией и готовить объемные блюда, курицу или кусок вырезки целиком, для всей семьи. Электрический аэрогриль обладает уникальной технологией циркуляции горячего воздуха на 360°, что позволяет сократить использование жира и масла на 90%. Продукты, приготовленные в аэрогриле, содержат в 1,5 раза меньше жиров, чем запеченные в духовке, и в 2,5 раза меньше, чем приготовленные на сковороде. Блюда практически не пригорают, пропекаются быстро и равномерно, сохраняя больше полезных веществ и питательных свойств продуктов, а также приобретают аппетитную хрустящую корочку. Процесс приготовления не требует Вашего постоянного присутствия на кухне благодаря конструкции аэрогриля и автоматическому управлению. Удобная откидная дверца со смотровым окном и встроенная внутренняя подсветка позволяют наблюдать за приготовлением, не открывая дверцу и не прерывая процесса. Сенсорная панель управления позволит Вам легко выбрать одну из 9 автоматических программ приготовления или самостоятельно установить время от 1 до 60 минут (в режиме «Дегидратор» до 24 часов) и температуру приготовления от 40 до 200°C, а на дисплее будет отображаться выбранная программа, температура и время, оставшееся до окончания приготовления. Звуковой сигнал оповестит о завершении процесса приготовления. Нагревательный элемент мощностью 1800 Вт и встроенный вентилятор обеспечивают быстрый нагрев до 200°C, что позволит Вашим блюдам быстро и равномерно приготовиться со всех сторон.

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

Приготовить обед или ужин при помощи GFA-9500 просто – достаточно поместить продукты в аэрогриль, подключить прибор к сети, выбрать одну из предустановленных программ приготовления и дождаться звукового сигнала, оповещающего о том, что блюдо готово.

Аэрогриль GFA-9500 – 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-9500 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, драпиров-

ку, 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.
- 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 решеток используйте кухонные прихватки, а для установки и извлечения вертела, шашлычницы и врашающейся сетчатой корзины – специальный держатель, идущий в комплекте поставки.

**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.**

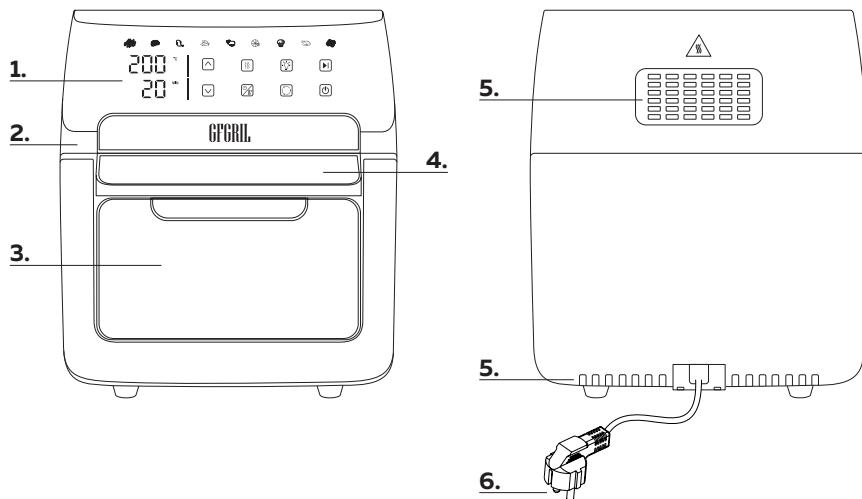
## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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.**

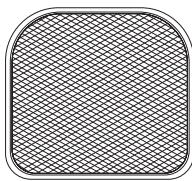
## ОПИСАНИЕ И УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ



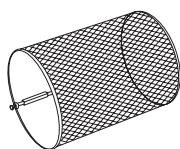
1. Сенсорная панель управления с дисплеем
2. Корпус аэрогриля
3. Дверца со смотровым окном
4. Ненагревающаяся ручка дверцы
5. Вентиляционные отверстия
6. Шнур питания

## АКСЕССУАРЫ

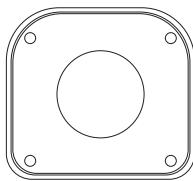
1.



2.

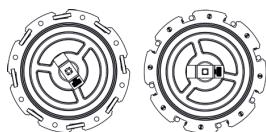


3.

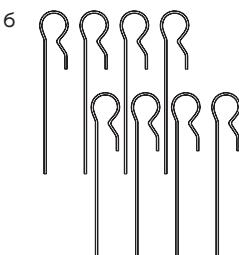


4.

a



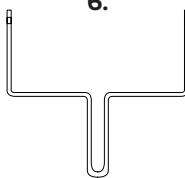
б



5.

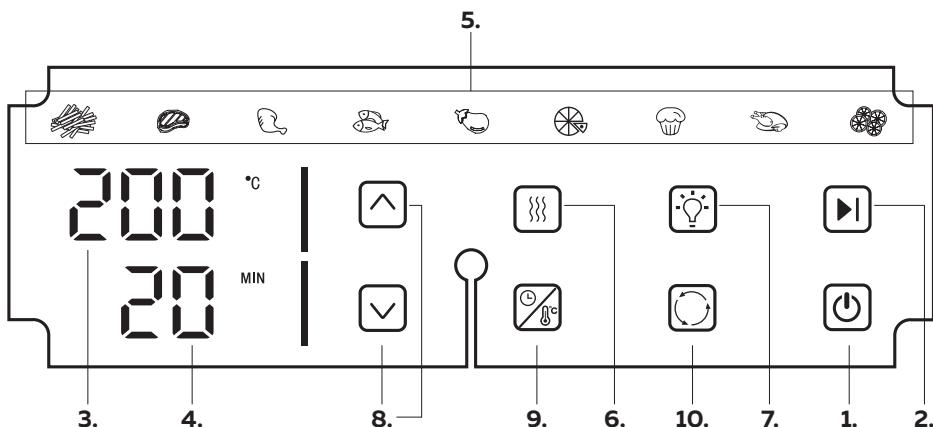


6.



1. Сетчатая решетка - 3 шт.
2. Вращающаяся сетчатая корзина
3. Поддон для жидкостей
4. (а и б) Шашлычница
5. Вертел
6. Держатель для вертела/шашлычницы/вращающейся корзины

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка «Вкл/Выкл» – используется для включения или выключения аэрогриля.
2. 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.
3. Светодиодный дисплей «Температура» – на дисплее отображается температура приготовления. При выборе одной из программ приготовления на дисплее отображается установленная температура.
4. Светодиодный дисплей «Время» – на дисплее отображается время приготовления. При выборе одной из программ приготовления на дисплее отображается время, оставшееся до конца процесса приготовления.
5. Световые индикаторы автопрограмм приготовления. При выборе одной из автопрограмм загорается 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)
По умолчанию	180	15	1-60	40-200
 Картофель фри	200	20	1-60	40-200
 Стейк	180	14	1-60	40-200
 Куриные бедра	180	25	1-60	40-200
 Рыба	200	17	1-60	40-200
 Овощи	160	17	1-60	40-200
 Пицца	180	13	1-60	40-200
 Выпечка	160	25	1-60	40-200
 Курица	180	40	1-60	40-200
 Дегидратор	65	6 часов	30 мин - 24 часа	40-200

- 6. Кнопка «Предварительный нагрев»**  - используется для предварительного нагрева аэрогриля. Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов рекомендуется прогревать прибор перед помещением в него продуктов.

Выберите нужную автопрограмму или установите нужную температуру/время и нажмите на кнопку  , а затем на кнопку  для запуска предварительно нагрева. Во время предварительного нагрева кнопка  будет моргать, а на дисплее будет отображаться значение PrE. По окончании нагрева аэрогриль издаст звуковой сигнал, на дисплее появится значение Add. Далее откройте дверцу, поместите предварительно подготовленные продукты в аэрогриль и закройте дверцу, прибор начнет работу. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания приготовления.

- 7. Кнопка «Подсветка»**  - используется для включения и выключения внутренней подсветки во время работы прибора.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** При открытии дверцы во время работы процесс приготовления автоматически приостанавливается и загорается подсветка.

- 8. Кнопка**  - используется для увеличения значения температуры от 40 до 200°C с шагом 5°C / времени от 1 минуты до 60 минут с шагом 1 минута (в автопрограмме «Дегидратор» от 30 мин до 24 часов). Удерживая кнопку, Вы можете ускоренно изменить значение температуры/времени.

**Кнопка**  - используется для уменьшения значения температуры от 40 до 200°C с шагом 5°C / времени от 1 минуты до 60 минут с шагом 1 минута (в автопрограмме «Дегидратор» от 30 мин до 24 часов). Удерживая кнопку, Вы можете ускоренно изменить значение температуры/времени.

- 9. Кнопка «Время/Температура»**  - используется для переключения между значением времени и температуры.

- Нажмите один раз на кнопку  , на дисплее замигает значение времени. Используйте кнопки  и  для изменения времени.
- Нажмите второй раз на кнопку  , на дисплее замигает значение температуры. Используйте кнопки  и  для изменения значения температуры.

- 10. Кнопка «Вращение»**  - используется для включения режима «Вращение» при приготовлении блюд с помощью вертела, шашлычницы или врачающейся сетчатой корзины. При активизации режима «Вращение» кнопка будет моргать. Нажмите на моргающую кнопку «Вращение», чтобы остановить.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Режим «Вращение» активен по умолчанию на автопрограмме «Курица».

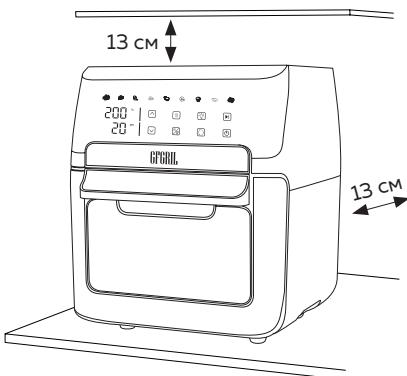
## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**!** **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 сверху и сзади минимум по 13 см для свободной циркуляции воздуха.



- Извлеките все аксессуары, поставляемые в комплекте, и вымойте их с использованием средства для мытья посуды и мягкой ткани или губки. Не используйте металлические изделия для чистки и абразивные средства, так как это может повредить покрытие.
- Насухо вытрите все аксессуары.
- Внутренние и внешние поверхности электроприбора тщательно протрите влажной тканью.
- Подключите вилку шнура питания к сети. Раздастся звуковой сигнал, на дисплее загорится , устройство находится в режиме ожидания.
- Нажмите кнопку включения/выключения , на экране будет гореть 180°C и 15 минут. При помощи кнопок и установите температуру 200°C. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» для запуска процесса.

**!** **ВАЖНО!** Во избежание перегрева пустой аэрогриль на максимуме нельзя включать более чем на 15 мин.

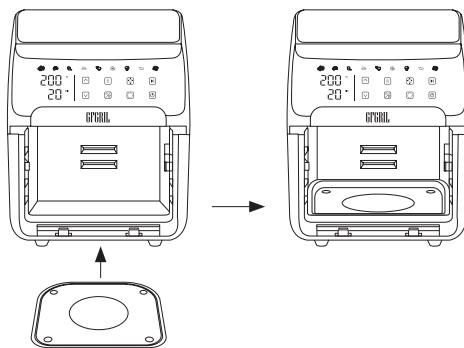
- Аэрогриль начнет работать и отключится по истечении 15 минут, оповестив об окончании работы звуковым сигналом.
- Откройте дверцу аэрогриля по окончании работы, проветрите помещение и дайте прибору остить. Затем тщательно протрите тканью внутренние и внешние поверхности электроприбора.
- Прибор готов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



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

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

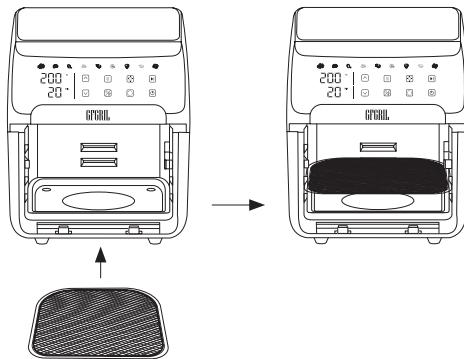
- Перед началом работы убедитесь, что аэрогриль установлен на устойчивой, горизонтальной, термостойкой поверхности.
- Откройте дверцу и установите на дно аэрогриля поддон для жидкостей в соответствии с указаниями на картинке ниже:



- Установите сетчатые решетки с продуктами внутрь аэрогриля и закройте дверцу.

В аэрогриле предусмотрено 4 уровня для установки сеток. Устанавливайте сетки закругленными краями внутрь камеры.

Можно использовать фольгу или пергаментную бумагу для запекания. По периметру сетки всегда оставляйте несколько сантиметров свободного пространства для свободной циркуляции воздуха.



- Используйте **вертел** для жарки мяса или целой курицы.



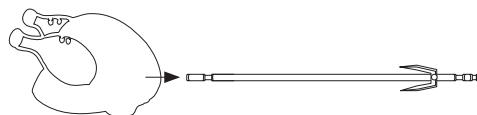
- Наденьте вилку на вал.



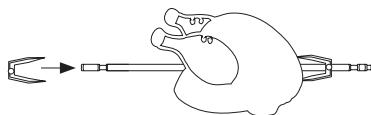
- Зафиксируйте вилку при помощи винта.



- Насадите тушку птицы на вал, вилка должна глубоко войти в мясо.



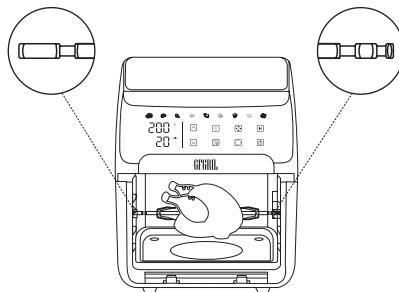
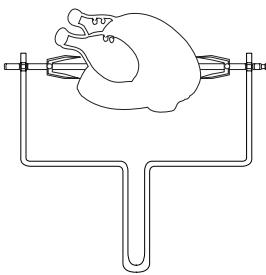
- Наденьте вилку с другой стороны вала.



- Зафиксируйте вилку в туще при помощи винта.



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

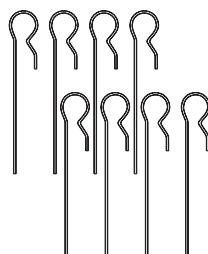
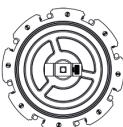


- Используйте **шашлычницу** для приготовления шашлыков.

При использовании шашлычницы, соберите ее, следуя инструкции ниже.



Держатели шампуро



Шампуры - 8 шт.



Вертel



Винты - 8 шт.

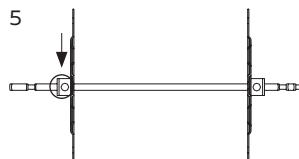
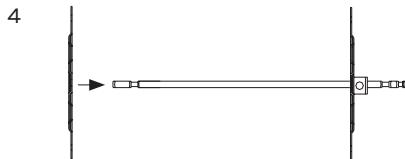
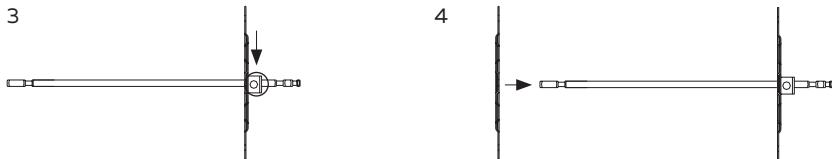
- Наденьте на вал держатели шампуро, отступив примерно по 3 см от концов вала, и закрепите при помощи винтов. Расстояние между держателями шампуро должно быть примерно на 1 см короче шампуро, в противном случае шампуры будут выпадать или не получится их зафиксировать.

1

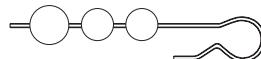


2

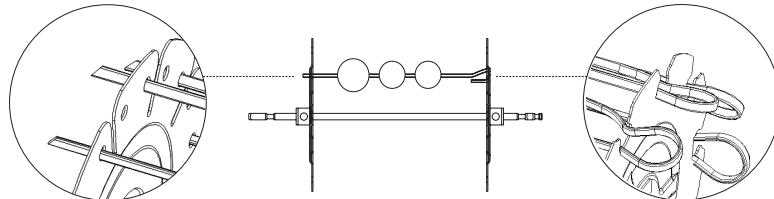




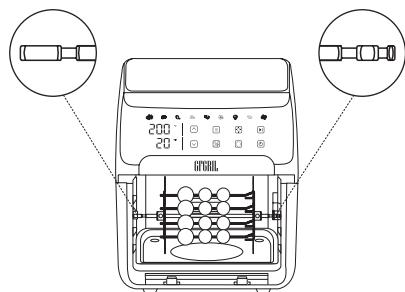
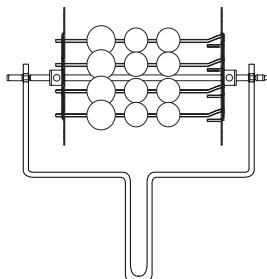
- Насадите на шампуры приготовленные продукты.



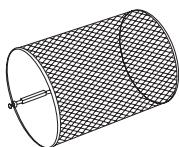
- Вставьте острый конец шампура в отверстие на держателе, а ручку шампуря слегка сдавите и вставьте в промежуток на противоположном держателе. Шампур зафиксируется между держателями. Проделайте это со всеми шампурами.



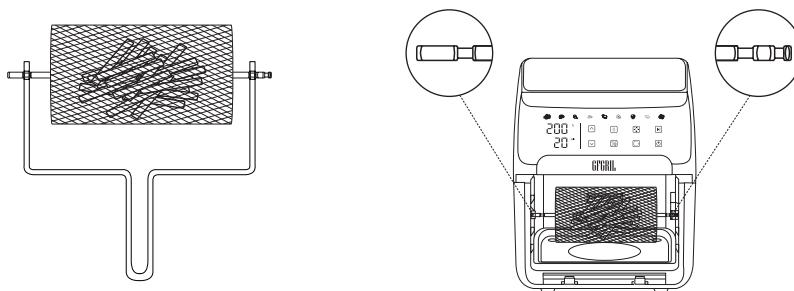
- Установите шашлычницу внутри аэрогриля в специальные отверстия для вертела. Для удобства используйте держатель для шашлычницы, чтобы извлечь/установить шашлычницу из/в аэрогриль.



- Используйте **вращающуюся сетчатую корзину** для приготовления картофеля фри и других закусок.



Установите корзину внутри аэрогриля в специальные отверстия для ворте-ла. Для удобства используйте держатель для корзины, чтобы извлечь/уста-новить корзину из/в аэрогриль.



- Подключите вилку шнура питания к сети. Раздастся звуковой сигнал, на дисплее загорится , устройство переходит в режим ожидания.
- Нажмите кнопку включения/выключения питания , на экране будет гореть 180°C и 15 минут. Выберите нужную автопрограмму или установите нужную температуру/время вручную и нажмите на кнопку «Старт/Стоп» .

На дисплее времени будет отображаться оставшееся время до окончания приготовления.

- Если Вам необходимо изменить установленные по умолчанию время и температуру, используйте кнопку времени/температуры . Для этого нажмите на кнопку один раз и при помощи кнопок  и  установите необходимое значение времени. Нажмите еще раз  для установки температуры, и при помощи кнопок  и  установите необходимую температуру приготовления.
- По истечении времени приготовления устройство подаст звуковой сигнал, и на дисплее отобразится , а вентилятор продолжит работать в течение 30 секунд.
- Устройство имеет функцию памяти. Если Вы откроете дверцу во время работы, все значения погаснут и загорится подсветка. Закройте дверцу и устройство продолжит работать на выбранной программе оставшееся до конца приготовления время.

- Для снижения образования конденсата из-за влажности пищевых продуктов рекомендуется прогревать прибор перед помещением в него продуктов. Для этого используйте кнопку «Предварительный нагрев»  . Выберите нужную автопрограмму или установите нужную температуру/время и нажмите на кнопку  , а затем на кнопку  для запуска предварительного нагрева. Во время предварительного нагрева кнопка  будет моргать, а на дисплее будет отображаться значение PrE. По окончании нагрева аэрогриль издаст звуковой сигнал, на дисплее появится значение Add. Далее откройте дверцу, поместите предварительно подготовленные продукты в аэрогриль и закройте дверцу, прибор начнет работу. На дисплее будет отображаться время, оставшееся до окончания приготовления.
- Во время приготовления можно использовать кнопку «Подсветка»  для включения и выключения внутренней подсветки.
- Если Вам кажется, что блюдо недостаточно готово, Вы можете увеличить время приготовления, установив необходимое значение.
- Для досрочного отключения прибора нажмите кнопку включения/выключения  . Прибор выключится.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Нагревательный элемент становится чрезвычайно горячим во время работы, избегайте случайного прикосновения к нему.

**Важно:** будьте осторожны при открытии дверцы прибора, чтобы избежать прямого контакта с горячими деталями и паром.

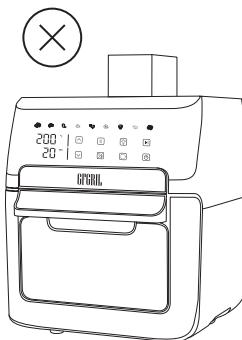
Очищайте прибор после каждого использования! Прежде чем приступить к очистке аэрогриля, дождитесь его полного остывания, не менее 30 минут.

 **ВАЖНО!** Если не совершать никаких действий, то устройство через 30 секунд выключится.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не кладите никакие предметы на поверхность аэрогриля. Это может повлиять на процесс приготовления или вызвать появление трещин на дисплее прибора.

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

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



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- 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 внутри аэрогриля.
- Продукты с большим содержанием влаги или продукты в маринаде необходимо обсушить бумажным полотенцем перед тем, как поместить их в аэрогриль во избежание образования брызг. Брызги могут попасть на нагревательный элемент, что приведет к появлению дыма.
- 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 блюдо получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- При использовании пергаментной бумаги следите, чтобы она не касалась нагревательного элемента во избежание ее возгорания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера.
- Располагайте продукты равномерно по всей поверхности сетки, чтобы ни одна из сторон сетки 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.
- Аэрогриль должен быть полностью очищен перед включением в первый раз и после каждого использования. Это предотвратит сгорание остатков пищи в нем. Остатки намного сложнее удалить после того, как они пригорели.
- Запрещается чистить прибор паровыми моечными установками.
- Не используйте абразивные чистящие средства, так как они могут повредить корпус прибора. Протрите внешнюю поверхность прибора чистой влажной тканью и тщательно высушите. Наносите чистящее средство на ткань, а не прямо на поверхность аэрогриля. Не следует применять силу при очистке в области панели управления.
- Внутренние стенки аэрогриля следует очищать мягкой тканью, смоченной в мыльном растворе. Затем потрите их влажной тканью, удалив остатки моющего средства и тщательно высушите. Никогда не используйте агрессивные абразивные или едкие средства, включая аэроподы для чистки аэрогриля. Это может повредить поверхность аэрогриля. Никогда не используйте стальные губки.
- Сетчатые решетки, поддон для жидкостей, вертел, шашлычницу, врачающуюся сетчатую корзину можно мыть как вручную в горячей воде при помощи губки или нейлоновой щетки с небольшим количеством жидкого моющего средства, так и в посудомоечной машине.
- Очищайте поддон для жидкостей после каждого использования. Избыток частиц пищи может привести к возгоранию или задымлению внутри прибора. Чтобы удалить запекшийся жир или пригоревшие частицы пищи, вы можете замочить сетки/поддон для жидкостей в горячей мыльной воде или использовать неабразивные чистящие средства. Никогда не включайте аэрогриль без поддона для жидкостей!
- Верхнюю часть аэрогриля следует регулярно очищать от жира, который может накапливаться после приготовления жирной пищи. Это предотвратит образование дыма в аэрогриле при последующем использовании.
- В случае сильного загрязнения внутренних стенок и двери аэрогриля используйте небольшое количество моющего средства, после чего тщательно удалите его вместе с загрязнениями при помощи влажной ткани или губки и вытрите насухо.



**Примечание:** Для 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

<b>Проблема</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Способ устранения</b>
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-9500**

Мощность: 1800 Вт

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

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

Время работы: 1 – 60 минут с шагом 1 минута (для Автопрограммы «Дегидратор» 30 мин – 24 часа)

Объем: 12 л

Вес нетто/брутто: 6,6/8,3 кг

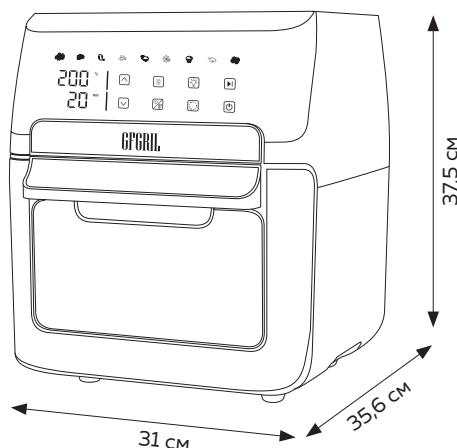
Внешние размеры: 31 x 35,6 x 37,5 см

Внутренняя камера размеры: 26,2 x 25,9 x 18,8 см

Длина шнура питания: 80 см

Материал:

- внешняя поверхность аэрогриля – PP пластик;
- сетчатые решетки – нержавеющая сталь (размер 25,8 x 23,8 x 0,6 см);
- поддон для жидкостей – металл с антипригарным покрытием (размер 25,6 x 24,8 x 0,7 см);
- вертел – нержавеющая сталь (размер 26 x 4,6 x 3 см);
- шашлычница – нержавеющая сталь (размер 26 x 14,2 x 14,2 см);
- вращающаяся сетчатая корзина – нержавеющая сталь (размер 21,5 x 14,2 x 14,2 см);
- держатель для вертела/шашлычницы/вращающейся корзины – сталь с хромированным покрытием (размер 23,3 x 26,5 x 1,7 см)





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

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

Цифры, указанные в руководстве, схематические; они могут не 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.

## КНИГА РЕЦЕПТОВ

### 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 сетчатые решетки. 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 сетчатые решетки. 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 разомните. 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°С в течение 14 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 пластинку сыра. Накройте верхней частью булочки.

#### **Стейк из говядины Торро**

#### Ингредиенты:

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

#### Приготовление:

Нарежьте говяжью лопатку на порционные куски, толщиной 3 см. Смешайте все специи кроме соли, тщательно натрите смесью куски. Оставьте мариноваться на 30-40 минут при комнатной температуре. Выложите стейки на сетчатые решетки и готовьте при температуре 180°С в течение 14 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 шампур 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 прожарились. 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 , выключив «Вращение» .

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 сетчатые решетки 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 решетки и готовьте 30-35 минут на 180°C 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 200°C 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 200°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 13 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 решетки.

Выпекайте 13 минут на 180°C в режиме .

## **Банановый десерт**

**Ингредиенты:**

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

**Приготовление:**

Смажьте форму для выпечки сливочным маслом. Бананы разрежьте пополам и выложите на дно формы срезом вверх. На самой мелкой терке натрите цедру лимона и присыпьте ею бананы. Сок лимона выдавите в стакан и равномерно полейте им бананы. Верх бананов чуть присыпьте сахаром. Запекайте при температуре 160°C 10 минут 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°C 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°C 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 решетки 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.