

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО АЭРОГРИЛЯ GFGRIL GFA-GL17M

12Л + 5Л,

**ФУНКЦИИ ШАШЛЫЧНИЦЫ,
САМООЧИСТКИ, РАЗМОРАЖИВАНИЯ,
РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ, ТАЙМЕР,
РАСШИРИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО**



www.GFgril.ru

 #gfgril

БЫСТРО ВКУСНО ПОЛЕЗНО

GFGRIL

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Уважаемый покупатель! Благодарим Вас за приобретение Аэрогриля GFA-GL17M.

Аэрогриль - это современный многофункциональный и простой в управлении бытовой прибор. Очень многих, особенно после тридцати, беспокоит проблема неправильного питания и избыточного веса. Похудеть хотят все, а ограничивать себя в еде не хочется. Помочь проблеме сможет аэрогриль GFA-GL17M - новинка, ставшая альтернативой микроволновой печи и кухонной плите. Он станет Вашим идеальным помощником на кухне, позволяя реализовать все способы приготовления пищи, используемые для здорового питания – тушение, гриль, приготовление на пару и т.д., заменив собой сразу 9 устройств: стандартную духовку, микроволновую печь, тостер, гриль, электрическую сковороду, копильню, фритюрницу, конвекционную печь, мангал. Наш аэрогриль использует новую технологию приготовления пищи. Уникальная технология циркуляции горячего воздуха Rapid Air Circulate System позволяет жарить и запекать вкуснейшие блюда быстро и с минимумом добавления масла по сравнению с традиционными фритюрницами. Благодаря галогенному нагревательному элементу и равномерной циркуляции горячего воздуха, продукты быстрее готовятся, а значит, в них сохраняется большая часть витаминов и микроэлементов. Основными преимуществами нашего аэрогриля являются:

- **Полезное и здоровое питание:** Во-первых, аэрогриль вытапливает лишний жир из мяса, рыбы и курицы, он стекает на дно чаши-духовки и что важно – не пригорает. Таким образом при приготовлении продуктов в аэрогриле сохраняются все витамины и микроэлементы, уменьшается содержание калорий, холестерина и канцерогенов. Во-вторых, продукты в аэрогриле вы можете готовить без масла. Поэтому блюда содержат меньше жира и калорий, а вкусная хрустящая корочка получается совершенно безвредной, снижается аллергенность продуктов.
- **Универсальность:** В-третьих, аэрогриль владеет многими способами «полезного» приготовления: на пару, на гриле, тушение, запекание, томление в горшочках. А главное – аэрогриль готовит сочно, ароматно и вкусно, как русская печь, сохраняя максимум витаминов и полезных микроэлементов. Овощи на пару, рыба и мясо на гриле, томленные супы, каши в горшочках, печеные яблоки и даже йогурты.
- **Экономия времени и сил:** Вы экономите время и силы: просто закладываете продукты, нажимаете на кнопку и идете заниматься своими делами. Аэрогриль дает возможность одновременно готовить несколько блюд без участия и контроля человека. Работает по установленному времени и температуре, когда будет готово, аэрогриль автоматически выключится и сам позовет звоночком.
- **Экономия места на кухне и денег:** заменяет большинство кухонных тепловых приборов, избавляет от необходимости мыть плиту, жирные сковородки и кастрюли.

Диетологи констатируют, что пища, приготовленная в аэрогриле, не подвергается грубой термической обработке. Это, в свою очередь, дает ей возможность легче усваиваться организмом. Не происходит разрушения витаминов и углеводов. Кроме того, при приготовлении мяса, курицы или рыбы не происходит соприкосновения с перегретыми жирами. Это исключает попадание в организм значительного количества канцерогенных веществ.

Во время приготовления диетических блюд Вам не нужно будет следить за тем, чтобы котлеты не пригорели, а каша не убежала. Принцип работы аэрогриля такой, что подобное в нем просто невозможно! А приготовив или разогрев себе вкусный диетический обед, вы можете задать аэрогрилю режим самоочистки.

Этот аэрогриль предназначен для жарки, запекания, выпечки с эффектом гриля, при этом продукты равномерно обжариваются со всех сторон, и блюда получаются с хрустящей корочкой снаружи и нежные внутри. Простое механическое управление с помощью всего двух регуляторов позволяет быстро установить желаемую температуру термостата от 65 до 250°С и время приготовления с помощью таймера до 60 минут.

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

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ.



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

- Этот аэрогриль не предназначен для использования детьми или недееспособными взрослыми без надлежащего контроля, а также лицами, не имеющими достаточных навыков по использованию электроприборов и не знакомыми с инструкцией по эксплуатации.
- Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной эксплуатации аэрогриля.
- Аэрогриль является бытовым электроприбором и предназначен для использования только в домашних условиях в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации. Неправильная эксплуатация и техническая модификация устройства могут создать условия, опасные для жизни и здоровья пользователя.
- Устанавливайте аэрогриль только на сухую ровную устойчивую и термостойкую поверхность, на безопасном расстоянии от края этой поверхности.
- Перед подключением аэрогриля к электросети убедитесь, что напряжение электросети соответствует напряжению для данного аэрогриля.
- Во избежание поражения электрическим током или возгорания полностью вставляйте вилку сетевого шнура в розетку электросети и не прикасайтесь к вилке сетевого шнура мокрыми руками.
- Передвигайте аэрогриль только двумя руками.
- Прежде чем переносить аэрогриль не забудьте отключить его от сети.
- Во избежание перегрузки электросети не подключайте к электросети одновременно с аэрогрилем другие электроприборы с большой потребляемой мощностью. Не используйте при подключении поврежденные или перегруженные удлинители.
- Ни в коем случае не поднимайте крышку аэрогриля за электрический провод, всегда берите крышку только за ручку.
- Не оставляйте работающий аэрогриль без присмотра. Не допускайте, чтобы дети играли с аэрогрилем.
- Не эксплуатируйте аэрогриль в местах с повышенной влажностью или рядом с источниками тепла. Не допускайте, чтобы сетевой шнур касался горячих поверхностей любых нагревательных приборов или поверхностей, способных его повредить.
- Во избежание поражения электротоком не погружайте крышку аэрогриля, сетевого шнура или его вилку в воду или иную жидкость.
- В случае повреждения сетевого шнура его замену должен выполнить специалист сервисного центра или квалифицированный электрик. Не эксплуатируйте аэрогриль, если поврежден сетевой шнур или вилка сетевого шнура.
- Во время работы стеклянная чаша и крышка сильно нагреваются. Не прикасайтесь к ним незащищенными руками во избежание ожогов.
- При закладывании продуктов, следите, чтобы до защитной сетки нагревательного элемента оставалось как минимум 3 см.
- Не используйте аэрогриль с сильными загрязнениями, регулярно удаляйте крошки.
- Не используйте пластиковую, бумажную, другую пожароопасную посуду и упаковку для приготовления пищи в аэрогриле.
- В случае появления дыма или запаха горения, а также странных шумов, немедленно выключите аэрогриль, отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Для хранения упакуйте аэрогриль в коробку и храните в сухом помещении, в местах, недоступных для детей.

- Сохраните эту инструкцию для дальнейших справок, а в случае передачи аэрогриля другому владельцу, передайте инструкцию вместе с аэрогрилем.
- **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны - в процессе приготовления пищи все стеклянные поверхности аэрогриля сильно нагреваются! Не прикасайтесь к его боковым поверхностям, не надев кухонные рукавицы. Для перемещения аэрогриля используйте пластиковую подставку
- Снимая крышку аэрогриля со стеклянной чаши во время приготовления пищи, всегда держите ее внутренней стороной от себя, чтобы пар не попал на лицо.
- При извлечении решеток из горячей духовки используйте щипцы-ухваты, поставляемые в комплекте.
- После выключения аэрогриля поверхность стеклянной чаши-духовки остается горячей в течение 15-20 мин.



ВНИМАНИЕ - Для снижения риска получения травм или порчи аэрогриля:

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

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ:

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

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АЭРОГРИЛЯ:

Удалите упаковку. Аккуратно удалите все рекламные наклейки и этикетки.

Вывойте чашу, решетки и другие аксессуары для аэрогриля теплой водой с добавлением мягкого моющего средства. Протрите насухо все поверхности аэрогриля снаружи и внутри. Установите аэрогриль на ровной, горизонтальной, устойчивой и жаропрочной поверхности. Закройте стеклянную чашу-духовку аэрогриля крышкой.

Примечание: нет необходимости использовать дополнительно масло или жир, т.к. аэрогриль работает с помощью горячего воздуха.

Подключите аэрогриль к электросети. Аэрогриль подключается только к электрической розетке напряжением 220-240 В. частотой 50 Гц, установленной в соответствии с существующими нормами и правилами.

Установите время работы аэрогриля с помощью таймера на 10 минут и температуру с помощью регулятора температуры на 200°C.


По истечении времени, дайте аэрогрилю остыть около 10 минут и откройте крышку.

ВНИМАНИЕ! При первом включении аэрогриль может издавать характерный запах гари - это нормальное явление и происходит из-за накаливания нагревательного элемента. Это не является признаком неисправности, не оказывает никакого влияния ни на приготовление пищи, ни на Ваше здоровье и скоро прекратится.

ОБЩИЕ СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ:

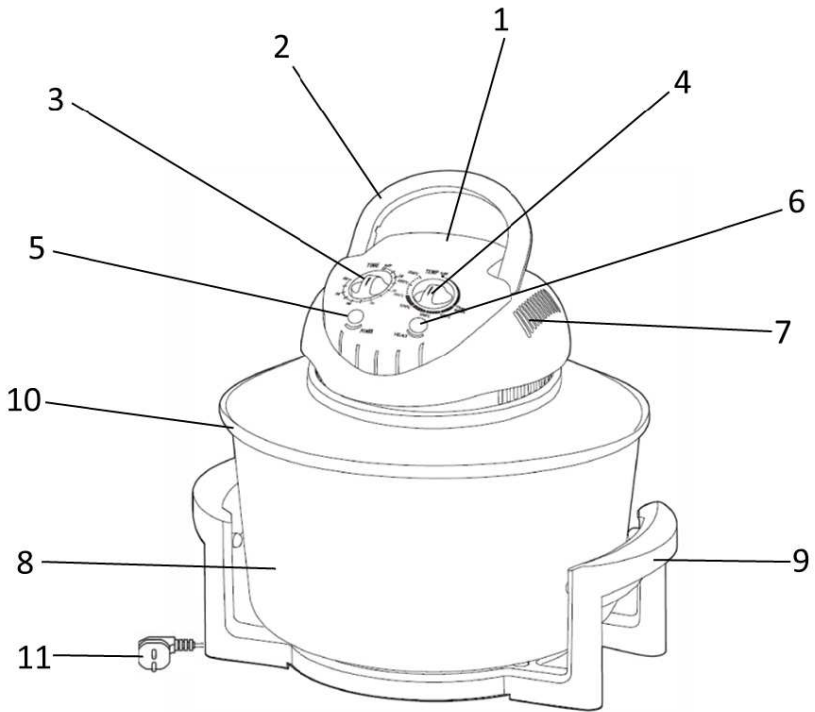
1. Не используйте стеклянную чашу как посуду для приготовления блюд на плитах.
 2. Не допускайте забивания воздухозаборных отверстий пылью.
 3. Если Вы не используете аэрогриль длительное время, то помойте его, дайте ему высохнуть.
 4. Во избежание запыления воздухозаборных отверстий, упакуйте крышку в полиэтиленовый пакет.
 5. Не ставьте горячую крышку после приготовления прямо на стол, т.к. вы можете его повредить.
- Ставьте крышку на термостойчивую тарелку, стеклянную чашу-духовку или термостойчивую подставку.

КАК ПРАВИЛЬНО ЧИСТИТЬ И УХАЖИВАТЬ ЗА АЭРОГРИЛЕМ:

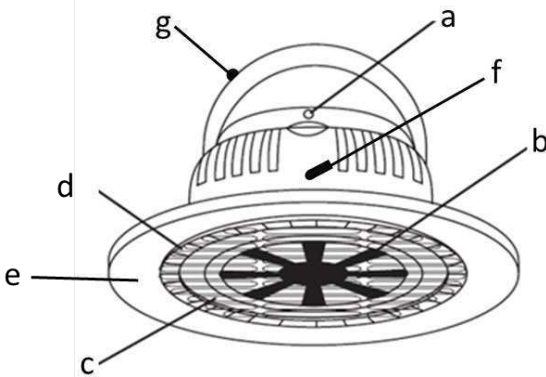
1. **Обычный способ чистки аэрогриля:**
 - Аэрогриль нуждается в регулярной чистке от крошек и загрязнений. Большое количество сухих крошек может стать причиной пожара.
 - Перед чисткой отключите аэрогриль от электросети и дайте ему полностью остыть.
 - **ВНИМАНИЕ!** Перед чисткой убедитесь, что аэрогриль полностью остыл.
 - **ВНИМАНИЕ!** Запрещается погружать крышку аэрогриля в воду или другую жидкость.
 - **ВНИМАНИЕ!** Нагревательный элемент аэрогриля чистить запрещено.
 - Протрите все части аэрогриля (кроме крышки и нагревательного элемента) мягкой влажной тканью с использованием мягкого моющего средства и тщательно ополосните теплой водой, удалив остатки грязи и моющего средства. Вытрите все части аэрогриля насухо мягкой салфеткой.
 - Протрите панель управления мягкой влажной тканью.
 - Не используйте для чистки аэрогриля внутри или снаружи абразивные материалы или металлические мочалки, так как это может повредить верхний слой отделки. Для удаления крупных остатков пищи, используйте деревянную лопатку.
2. **Самоочистка:**
 - Перед самоочисткой дайте аэрогрилю остыть не менее 15 мин.
 - Удалите из стеклянной чаши-духовки влажной и мягкой тканью жир и кусочки пищи.
 - Налейте в стеклянную чашу горячей воды до уровня примерно на 5 см выше перевернутых и уложенных на дно решеток, но не более половины объема чаши аэрогриля (6 Л).
 - Добавьте внутрь чаши небольшое количество средства для мытья посуды.
 - Закройте стеклянную чашу-духовку крышкой и подключите аэрогриль к электросети.
 - Установите регулятор температуры в положение  - «Самоочистка» и таймер на 10-15 мин.
 - Опустите ручку крышки аэрогриля, начнется процесс самоочистки.
 - После завершения самоочистки, ополосните стеклянную чашу и решетки теплой водой. Затем протрите чашу и решетки насухо мягкой тканью.
 - **ВНИМАНИЕ!** Во время самоочистки аэрогриля уровень воды в чаше-духовке не должен превышать половину высоты чаши-духовки.

- Следите за тем, чтобы вентилятор оставался сухим.
 - **Никогда не оставляйте крышку на аэрогриле после того, как аэрогриль выключится. Остатки пищи и воды могут стать причиной возникновения ржавчины на металлических частях крышки. Замена крышки не входит в гарантию.**
3. Использование посудомоечной машины:
- Стекланную чашу аэрогриля, решетки, расширительное кольцо и шампуры можно мыть в посудомоечной машине. Перед тем как поместить чашу в машину, выньте ее из пластиковой подставки.
 - **ВНИМАНИЕ! Нельзя мыть в посудомоечной машине крышку. Нельзя опускать крышку в какие-либо жидкости.**
4. Уход за крышкой:
- Прежде чем чистить крышку, отключите аэрогриль от сети.
 - Не погружайте крышку в воду!
 - Протрите загрязненные места мягкой влажной тканью с нанесенным на ней мягким моющим средством.
 - Вытрите крышку насухо.
 - Не допускайте попадания влаги в вентилятор!

Описание:



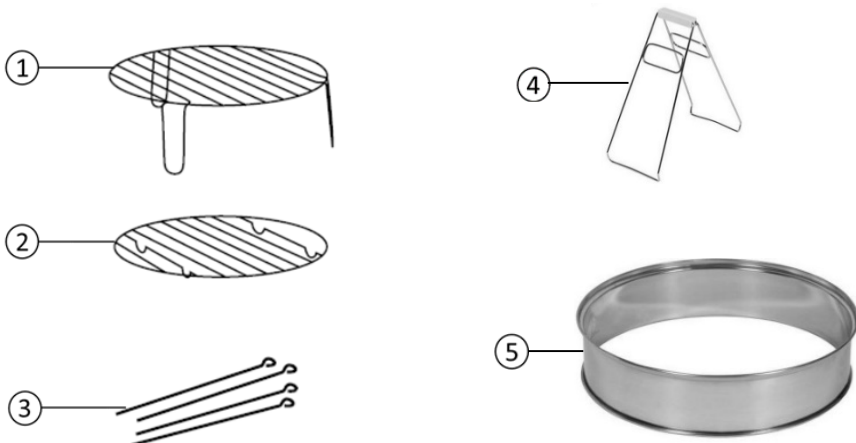
Детали крышки:



1. **КРЫШКА С БЛОКОМ УПРАВЛЕНИЯ** –самая важная часть аэрогриля. С помощью регуляторов времени и температуры, расположенных на блоке управления, Вы управляете аэрогрилем. В блоке управления расположены нагревательный элемент и вентилятор, подающий горячий воздух к приготовляемым в аэрогриле продуктам.
2. **РУЧКА КРЫШКИ АЭРОГРИЛЯ** -Подняв ручку крышки работающего аэрогриля, Вы отключаете нагревательный элемент и приостанавливаете таймер. Вентилятор, подающий горячий воздух, при этом может продолжать работать. При опущенной ручке крышки аэрогриля заданная программа продолжает работу.
3. **ТАЙМЕР** – с помощью вращения ручки регулятора времени по часовой стрелке Вы можете задать необходимое время приготовления продуктов в минутах (до 60 мин). После истечения установленного таймером времени раздастся звонок, аэрогриль прекратит работу.
4. **РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРЫ** –с помощью вращения ручки регулятора температуры по часовой стрелке Вы можете задать необходимую температуру приготовления продуктов в Цельсиях.
5. **СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР РАБОТЫ АЭРОГРИЛЯ** – красная лампочка индикатора «Сеть» загорается при установке времени работы аэрогриля и при опущенной ручке крышки аэрогриля.
6. **СВЕТОВОЙ ИНДИКАТОР НАГРЕВА АЭРОГРИЛЯ** – зеленая лампочка индикатора «Нагрев» загорается при заданном времени приготовления, а также установленной температуре нагрева и при опущенной ручке крышки аэрогриля.
7. **ВОЗДУХОЗАБОРНЫЕ ОТВЕРСТИЯ** служат для охлаждения мотора.
8. **СТЕКЛЯННАЯ ЧАША-ДУХОВКА** изготовлена из жаропрочного стекла. Благодаря ее цилиндрической форме потоки горячего воздуха, отражаясь от стенок чаши, равномерно обтекают продукт, за счет чего обеспечивается более ровный прогрев приготовляемой в аэрогриле пищи. Чаша легко вынимается из ПЛАСТИКОВОЙ ПОДСТАВКИ, что облегчает уход за аэрогрилем.
9. **ПЛАСТИКОВАЯ ПОДСТАВКА** служит для предотвращения контакта горячей чаши с поверхностью стола, а также для удобства и безопасности перемещения аэрогриля.
10. **ПАЗЫ СТЕКЛЯННОЙ КРЫШКИ АЭРОГРИЛЯ**
11. **СЕТЕВОЙ ШНУР ПИТАНИЯ**

- a. **КОНТАКТНАЯ КНОПКА** служит для обеспечения контакта при включении аэрогриля.
- b. **ВЕНТИЛЯТОР** осуществляет циркуляцию горячего воздуха внутри стеклянной чаши-духовки аэрогриля
- c. **ЗАЩИТНАЯ СЕТКА НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА** позволит защитить поверхность нагревательного элемента от нагара и грязи.
- d. **ГАЛОГЕННЫЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ** – представляет собой вольфрамовую нить накаливания, скрученную в спираль и заключенную в компактную стеклянную трубку, заполненную газообразным галогеном для защиты вольфрамового элемента. Галогенный нагревательный элемент обеспечивает деликатное и более быстрое приготовление пищи по сравнению с обычными нагревательными элементами. Яркий свет галогена красиво подсвечивает блюдо во время приготовления.
- e. **СТЕКЛЯННАЯ ЧАСТЬ** изготовлена из жаропрочного стекла
- f. **СОЕДИНЕНИЕ СО ШНУРОМ ПИТАНИЯ**
- g. **ЗАМОК НА РУЧКЕ КРЫШКИ АЭРОГРИЛЯ** служит для предотвращения автоматического отключения

Дополнительные аксессуары:



1. **ВЫСОКАЯ РЕШЕТКА** – используется для приготовления невысоких продуктов, небольших по объему. Незаменима при использовании расширительного кольца и при приготовлении нескольких блюд одновременно.

2. **НИЗКАЯ РЕШЕТКА** – используется для тушения, обжаривания, приготовления блюд в горшочках, а также для размещения крупных продуктов с использованием расширительного кольца

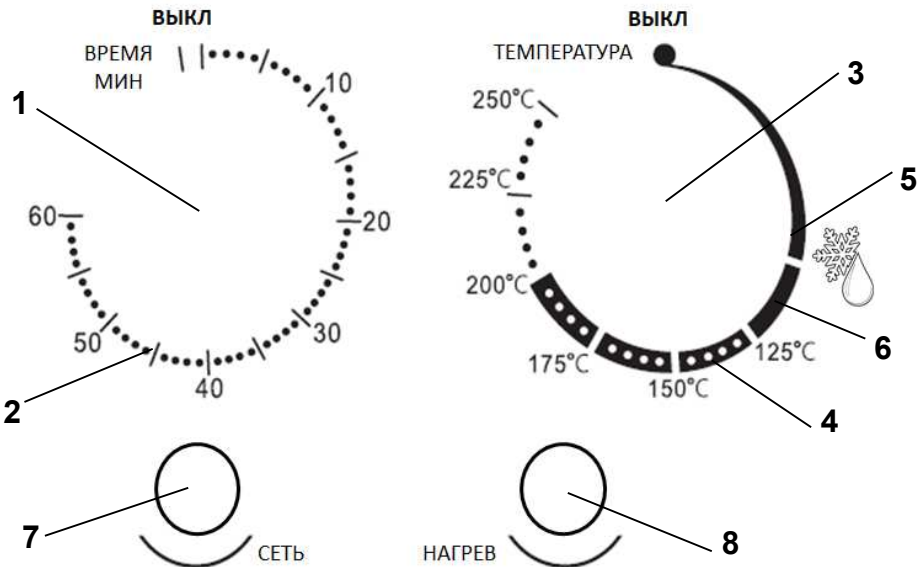
ВНИМАНИЕ! Вы можете использовать ДВЕ РЕШЕТКИ ОДНОВРЕМЕННО: при приготовлении копченой рыбы, шашлыков, сушки продуктов и т.д. Две решетки используются при приготовлении комплексного обеда на всю семью. Не рекомендуем использовать 2 решетки для приготовления пиццы. Используйте только одну решетку.

3. **ШАМПУРЫ (4 шт.)** – используются для приготовления мясных, рыбных, овощных шашлыков, фруктовых десертов.

4. **ЩИПЦЫ-УХВАТЫ** – с их помощью легко доставать из аэрогриля горячие продукты и решетки.

5. **РАСШИРИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО** – предназначено для увеличения полезного объема стеклянной чаши-духовки аэрогриля С 12 ДО 17 Л при приготовлении крупной птицы, рыбы, больших кусков мяса (например, свиной рульки или индейки), а также для стерилизации банок и приготовления нескольких блюд одновременно. При использовании расширительного кольца время приготовления увеличивается на 15 минут. Установите расширительное кольцо сверху на стеклянную чашу-духовку, так, чтобы оно полностью вошло в пазы, накройте сверху крышкой.

Панель управления:



1. **Таймер.** Чтобы установить необходимое время приготовления, поверните ручку регулятора времени по часовой стрелке до нужного значения на шкале времени. Если нужно уменьшить время приготовления - поверните регулятор таймера против часовой стрелки. Если Вы хотите остановить работу аэрогриля - поверните регулятор таймера в положение ВЫКЛ. По истечении установленного таймером времени раздастся звонок, аэрогриль прекратит работу.

2. **Шкала времени.** Цифра около каждого деления на шкале времени указывает время приготовления в минутах. Вы можете выбрать время приготовления пищи в диапазоне от 0 до 60 минут, после истечения установленного времени раздастся звонок.

3. **Регулятор температуры.** Чтобы установить необходимую температуру приготовления, поверните регулятор температуры по часовой стрелке до нужного значения на шкале температуры. Если нужно уменьшить температуру - поверните регулятор против часовой стрелки.

4. **Шкала температуры.** Цифра около каждого деления указывает температуру по Цельсию. Вы можете выбрать температуру приготовления пищи в диапазоне от 65°C до 250°C.

5. **Оттаивание** осуществляется при повороте регулятора температуры в диапазоне шкалы температуры от отметки ВЫКЛ до положения символа ❄️, используется для размораживания продуктов в диапазоне температур до 100 °C при установленном времени оттаивания и опущенной ручке крышки аэрогриля. Время оттаивания может отличаться для разных продуктов, рекомендуется проверять пищу каждые 10 мин.

6. **Самоочистка** осуществляется при повороте регулятора температуры в диапазоне шкалы температуры от символа 💧 до отметки 125 °C, таймере, установленном на 10-15 мин и опущенной ручке крышке аэрогриля. Самоочистка используется для автоматической очистки внутренней поверхности чаши аэрогриля и аксессуаров при работе вентилятора и нагревательного элемента, с добавлением мягкого моющего средства и теплой воды на

уровне примерно на 5 см выше перевернутых на дне решеток, но не более половины объема чаши аэрогриля (6 л).

7. **Световой индикатор работы аэрогриля** загорается красным, когда задано время приготовления с помощью таймера и опущена ручка крышки аэрогриля.

8. **Световой индикатор нагрева** загорается зеленым при заданном времени приготовления, установленной температуре нагрева и опущенной ручка крышки аэрогриля.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ АЭРОГРИЛЬ:

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Для получения оптимальных результатов перед началом приготовления пищи аэрогриль необходимо прогреть. Предварительный разогрев ускоряет выпечку и обжаривание, при этом поджаристая корочка, герметизирующая мясо и не дающая соку вытекать, образуется быстрее. Установите таймер на 6 мин. а регулятор температуры в положение 250 °С.
- Размещайте большие куски мяса в центре решетки - так Вы обеспечите беспрепятственную циркуляцию воздуха и более быстрое приготовление. Большие куски мяса для лучшего приготовления нужно перевернуть один раз, когда они покроются корочкой, а затем уменьшить температуру приготовления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ:

- Установите стеклянную чашу-духовку аэрогриля на пластиковую подставку.
- При необходимости смажьте решетки растительным маслом, чтобы продукты не прилипали во время приготовления и установите решетки внутрь стеклянной чаши-духовки, для удобства можно использовать щипцы-ухваты в комплекте.

Примечание: если не предусмотрено иное, всегда используйте высокую решетку для приготовления пищи. Поскольку приготовление осуществляется за счет циркуляции воздуха, на высокой решетке пища приготовится быстрее.

- При одновременном приготовлении нескольких блюд используйте обе решетки.
- Для приготовления шашлыков из мяса, рыбы, овощей и фруктов, используйте шампур. Положите шампур с нанизанными продуктами на решетки.
- Положите пищу на решетки внутри чаши-духовки.
- При приготовлении объемных блюд для увеличения рабочего объема чаши-духовки с 12 л до 17 л, установите сверху на чашу-духовку расширительное кольцо.
- Опустите крышку аэрогриля на чашу-духовку (или на расширительное кольцо, если оно установлено), так, чтобы она полностью вошла в пазы.
- Подключите шнур питания крышки аэрогриля к электросети.
- Установите температуру и время приготовления, поворачивая по часовой стрелке регуляторы таймера и температуры на панели управления.
- Для включения аэрогриля опустите ручку крышки аэрогриля вниз до упора (как показано на рисунке). Загорятся оба световых индикатора – красный световой индикатор «Сеть» и зеленый световой индикатор «Нагрев» (оба световых индикатора загорятся только если заданы и время, и температура приготовления и опущена ручка крышки аэрогриля)



- Когда загорится зеленый световой индикатор «Нагрев», включится нагревательный элемент. При достижении заданной температуры нагрева в чаше-духовке аэрогриля, зеленый световой индикатор «Нагрев» погаснет. В процессе приготовления зеленый световой индикатор «Нагрев» будет периодически включаться и выключаться (при этом лампа нагревательного элемента также будет включаться и выключаться, это нормально), поддерживая необходимую температуру.
- По истечении установленного таймером времени раздастся звонок, аэрогриль автоматически отключится, оба индикатора погаснут. При этом вентилятор продолжит работать некоторое время для обеспечения циркуляции воздуха. Это необходимо для продления срока эксплуатации электрических компонентов аэрогриля.

Примечание: Вы можете приостановить процесс приготовления в любой момент, подняв ручку на крышке, при этом аэрогриль отключится. Чтобы продолжить процесс приготовления с установленными ранее параметрами, опустите ручку до упора.

Примечание: Вы также можете завершить процесс приготовления в любой момент, подняв ручку на крышке и повернув регуляторы температуры и времени в положение ВЫКЛ, при этом аэрогриль отключится.

- Будьте осторожны при извлечении продуктов из чаши аэрогриля, используйте кухонные рукавицы, снимая крышку с чаши аэрогриля, всегда держите ее внутренней стороной от себя, чтобы пар не попал на лицо.
- При извлечении решеток из горячей чаши-духовки используйте щипцы-ухваты, поставляемые в комплекте.
- Аккуратно выложите продукты на тарелку.

РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ В АЭРОГРИЛЕ:

Чтобы оптимально использовать все возможности Вашего аэрогриля, воспользуйтесь приведенными ниже советами.

1. Приготовление продуктов на решетках:

- Старайтесь размещать продукты в центре решетки. Это позволяет горячему воздуху свободно циркулировать вокруг продукта, равномерно прогревая его. Переворачивать продукты при этом не нужно.
- В мясных и рыбных блюдах, зажаренных на решетке, снижается уровень холестерина, уменьшается аллергенность продукта. При раскладывании продуктов на решетку, желательно, чтобы между ними и стенкой стеклянной чаши оставалось, как минимум, 1,5 сантиметра. Это пространство позволит воздуху свободно циркулировать внутри всего объема чаши аэрогриля.
- Перед готовкой слегка смажьте решетки растительным маслом, тогда приготовленный Вами продукт легче будет снимать.

2. Приготовление блюд с использованием посуды:

- Для приготовления блюд в аэрогриле подходит любая посуда, кроме пластмассовой и деревянной (исключение составляют деревянные шпажки).
- При размещении в аэрогриле, посуда обязательно устанавливается на решетки для обеспечения равномерной циркуляции воздуха. Не ставьте посуду прямо на дно аэрогриля! Иначе при отсутствии полноценной циркуляции воздуха продукты останутся сырыми.

3. Приготовление с использованием дна чаши аэрогриля:

Есть несколько случаев, когда для приготовления используется дно чаши.

- Прямо на дно аэрогриля, под решетку, на которой размещается курица-гриль, выливается стакан жидкости, например, пива. Курица при этом получается воздушной и сочной.
- Под решетку на дно аэрогриля также можно налить немного вина для ароматизации мяса или рыбы.
- Наконец, именно в чаше, освобожденной от всех решеток и дополнительных приспособлений, готовят сбитень, глинтвейн или компот.

4. Приготовление с использованием расширительного кольца:

- Для приготовления объемных блюд, комплексного обеда на всю семью и увеличения рабочего объема стеклянной чаши-духовки аэрогриля с 12 Л до 17 Л используйте расширительное кольцо, поставляемое в комплекте.
- Установите расширительное кольцо сверху на стеклянную чашу духовку так, чтобы оно полностью вошло в пазы. Поставьте сверху на расширительное кольцо крышку аэрогриля.

5. Приготовление с использованием шампуров:

- Для приготовления шашлыков используйте шампуры (4 шт.) поставляемые в комплекте.
- Положите шампуры с нанизанными продуктами на решетки. Можно использовать и высокую и низкую решетки одновременно.

СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ В АЭРОГРИЛЕ

Приготовление пищи без масла:

- Положите продукты прямо на решетку (используйте низкую или высокую решетку).
- Более крупные кусочки мяса кладите ближе к центру.
- Время жарения очень сильно зависит от размера и формы кусочков, жирности продукта и других факторов.

Приготовление на пару:

- Во время приготовления основного блюда Вы также можете приготовить овощи на пару. Для этого положите овощи в карман из фольги, добавьте несколько капель воды и закройте конверт.
- Вы также можете влить стакан воды в стеклянную чашу-духовку аэрогриля, добавить травы и специи, а затем приготовить рыбу или овощи на пару на решетке. Не наливайте много воды.


Приготовление пищи в масле:

- В аэрогриле Вы можете приготовить картофель фри без использования большого количества масла. Для этого нарезанный полосками картофель сбрызните небольшим количеством растительного масла, затем слейте излишки масла и приготовьте картофель в соответствии с таблицей времени и температуры приготовления.
- Вы можете приготовить вкусного жареного цыпленка, для этого смажьте кусочки цыпленка сливочным маслом, а затем обмакните в растительное масло, слейте излишки масла и приготовьте блюдо в соответствии с рекомендованным временем и температурой приготовления.

Приготовление тостов и гренок:

- В аэрогриле Вы можете приготовить превосходные тосты, гренки или другую закуску без предварительного разогрева. Просто положите продукты на решетку и смотрите, как они прожариваются. Тосты станут хрустящими снаружи, но останутся мягкими внутри.
- Вы также можете улучшить вкусовые качества зачерствевшего печенья, чипсов или даже булочек и сделать их более хрустящими. Для этого поместите их в аэрогриль на несколько минут при максимальной температуре.

Оттаивание :

- Вы можете использовать аэрогриль для размораживания продуктов. По сравнению с микроволновой печью продукты размораживаются в нем более равномерно. Установите регулятор температуры в положение «Оттаивание» (диапазон температур до 100 °С), находящееся в диапазоне шкалы температуры от отметки ВЫКЛ до символа . Установите таймер на необходимое время оттаивания и опустите ручку крышки аэрогриля. Начнется процесс размораживания. По истечении установленного времени раздастся звонок, аэрогриль прекратит работу. Время оттаивания продуктов может различаться в зависимости от веса продукта, объема и других факторов, рекомендуется проверять пищу каждые 10 минут.
- Вы также можете использовать режим «Оттаивания» для засушивания продуктов: приготовления цукатов, сушки грибов, сухарей, семечек, яблочных и банановых чипсов. За счет непрерывной циркуляции горячего воздуха по всему объему чаши-духовки продукты засушатся более равномерно по сравнению с обычной микроволновой печью. Установите регулятор температуры в положение «Оттаивание» (диапазон температур до 100 °С),

Стерилизация:

- В чистые банки разложите подготовленные продукты.
 - Залейте рассолом или сиропом так, чтобы продукты были покрыты полностью.
- ВНИМАНИЕ! Перед установкой банок в аэрогриль, необходимо вынуть из крышек резиновые прокладки.**
- Накройте банки крышками и поставьте их в аэрогриль.
 - Температура стерилизации должна быть не ниже 175°С. Установите регулятор температуры в диапазоне от 175°С до 250°С.
 - Установите время стерилизации с помощью таймера 15 мин.
 - Включите аэрогриль, опустив ручку крышки аэрогриля вниз до упора.
 - После окончания процесса стерилизации достаньте банки, закатайте их крышками.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТЕМПЕРАТУРЫ

Диапазон температур, °С	Режим работы
0 - 100	Оттаивание, сушка
100 - 125	Самоочистка
125 - 150	Медленное приготовление, томление, подогрев
150 - 175	Подогрев, томление, готовка на пару
175 - 200	Стерилизация, запекание, подогрев, готовка на пару
200 - 225	Запекание, жарка, выпечка
225 - 250	Барбекю, гриль, сухая жарка

ОРИЕНТИРОВОЧНЫЕ ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Блюда	Время, мин	Температура, °С	Решетка
Жареное мясо			
Говядина	16 мин на 500 г	180-190	низкая
Баранина	16 мин на 500 г	180-190	низкая
Свинина	24 мин на 500 г	180-190	низкая
Стейк			
Легкая прожарка	3 мин каждый кусок	250	высокая
Средняя прожарка	5 мин каждый кусок	250	высокая
Сильная прожарка	7 мин каждый кусок	250	высокая
Другое мясо			
Сосиски	5-8 мин	250	высокая
Отбивные (свинина)	6-8 мин	250	высокая
Отбивная (баранина)	6-8 мин	250	высокая
Цыпленок	35-40 мин	190-200	низкая
Куриные крылышки	15-20 мин	190-200	высокая
Выпечка			
Пирог	35-40 мин	150	низкая
Слоеная выпечка	20-25 мин	200	низкая
Картофель			
Картофель «в мундире»	35-40 мин	250	низкая
Картофель без кожуры	30-35 мин	250	низкая
Яйца			
Яйцо «в мешочке»	5 мин	250	низкая
Яйцо «вкрутую»	10-12 мин	250	низкая

ПРИМЕЧАНИЕ: пожалуйста, примите во внимание, что одни и те же продукты, но отличающиеся по форме, размерам, происхождению и т.д. требуют разные время и температуру приготовления. Мы не можем гарантировать, что установленные время и температура полностью подходят для приготовления Ваших продуктов. Это лишь рекомендуемые значения, но полную готовность продуктов необходимо периодически проверять.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ:

- Ингредиенты малого размера требуют меньше времени приготовления.
- Добавление небольшого количества масла в свежий картофель сделает его хрустящим.
- Тесто, приготовленное в домашних условиях, требует большего времени запекания, чем покупное.
- Для приготовления выпечки используйте дополнительную кулинарную форму.
- Вы можете использовать аэрогриль для разогрева приготовленной пищи, установив время на 5-10 мин и температуру от 125 до 200 °С

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АЭРОГРИЛЯ:

Курица на пиве с печеной картошкой

Ингредиенты:

Курица примерно 1,5 кг.,
Соль, приправы, майонез,
Пиво 100 мл.,
5-7 картофелин среднего размера.

Приготовление:

Смешать майонез со специями в миске. По желанию можно добавить чеснок. Выпотрошенную курицу помыть и намазать приготовленной смесью. В чашу-духовку аэрогриля налейте полстакана пива. Поставьте в чашу низкую решетку и выложите на решетку подготовленную курицу. Для того, чтобы курица лучше пропеклась, ее надо укладывать грудкой вниз. Вымойте картофель, намажьте смесью из специй и майонеза, разложите на решетке рядом с курицей.

Режим приготовления:

Температура - 250°С.

Время - 45 мин.

Можно потом перевернуть курицу и готовить еще 10 минут для образования более румяной корочки.

Картофель по-деревенски

Ингредиенты:

1 кг очищенного некрупного картофеля,
1 ст. л. оливкового масла,
Приправа для картофеля,
Соль, специи по вкусу.

Приготовление:

Картофель промыть и очистить, нарезать некрупными дольками и просушить. Поставить низкую решетку в стеклянную чашу-духовку. Замаринуйте картофель в смеси из оливкового масла, приправы для картофеля, соли и перца, затем разложите картофель на низкую решетку в аэрогриле. Картофель и готовят до золотистого цвета с образованием хрустящей корочки, по готовности, вынимают солят, подают с кетчупом.

Режим приготовления:

Температура - 250°С.

Время – 35-40 мин.

Треска на пару

Ингредиенты:

Филе трески 500 г.,
Соль, итальянские специи по вкусу,
Оливковое масло 2 ст.л.,
Сыр пармезан 100 г.,
Свежая зелень для сервировки,
Вода

Приготовление:

Филе трески промыть, высушить салфеткой, нарезать на порционные куски, посыпать соль и итальянскими специями, дать постоять 20 мин. Сбрызнуть филе оливковым маслом и выложить на высокую решетку. На дно чаши-духовки налить 3 стакана кипятка. Готовое филе трески посыпать сыром пармезан и украсить свежей зеленью.

Режим приготовления:

Температура - 250°C.
Время – 25 мин.

Мясо "По-французски"

Ингредиенты (на 4 порции):

4 порционных куска свинины средней жирности,
Сыр,
Помидоры,
Красный сладкий перец,
Чеснок,
Консервированные шампиньоны,
Соль, специи, уксус.

Приготовление:

Мясо натереть солью и специями, слегка сбрызнуть уксусом. На каждый кусок мяса выложить ломтик помидора, резанные консервированные шампиньоны, кружочки болгарского перца. Полить майонезом, смешанным с измельченным чесноком, рубленой зеленью и специями. Сверху щедро посыпать тертым сыром. Подготовленное мясо выложить на высокую решетку.

Режим приготовления:

Температура - 225°C.
Время - 30 мин.

Шашлык из свинины в красном вине

Ингредиенты:

1 кг бескостного мяса свинины, порезанного на кубики по 5 см,
1 стакан сухого красного вина,
300 г. Репчатого лука (3-4 средних головки лука),
Соль, тимьян и черный молотый перец по вкусу.

Приготовление:

Смешайте вино, соль, перец и тимьян и оставьте мариноваться на 2-3 часа. Готовьте в аэрогриле на низкой решетке.

Режим приготовления:

Температура - 250°C.
Время - 35 мин.

Солянка в горшочках

Ингредиенты на 3 горшочка:

Курица или свинины 300-400 г.,
Варёная колбаса 150 г.,
Консервированные грибы 150 г.,
3 средних картофелины,
1,5 кубика любого бульона,
3 средних солёных огурца,
Морковь,
Кетчуп,
Чеснок, зелень, лавровый лист,
1л. кипящей воды.

Приготовление:

Нарезать кусочками мясо, морковь, картофель, колбасу, огурцы - кубиками. Измельчить лук, чеснок, зелень. Приготовленные продукты разложить в горшочки, залить кипящей водой. Варить солянку на нижней решётке.

Режим приготовления:

Температура - 250°C.

Время - 50 мин.

Совет: Для получения аппетитной пенки на солянке за 10 минут до окончания варки с горшочков можно снять крышки.

Перед подачей на стол добавить в горшочки по 1 ст. ложки сметаны или майонеза.

Чесночные тосты

Ингредиенты:

1 французская или итальянская булка, или багет,
½ стакана сливочного масла комнатной температуры
2 столовых ложки тертого сыра Пармезан,
2 зубца чеснока, очищенных и мелко порезанных,
Соль и перец по вкусу

Приготовление:

Порезать булку или багет по диагонали на куски толщиной около 2,5 см. Тщательно перемешать масло, тертый сыр Пармезан, чеснок, соль и перец. Получившуюся смесь нанести на одну из сторон нарезанной булки. Поставить высокую решетку в стеклянную чашу-духовку, положить 4-5 кусков булки прямо на решетку. Куски булки должны стать золотисто-коричневыми. Повторите процедуру с оставшимися кусками булки. Для "травяных хлебцев" вместо чеснока добавьте в масло 2 столовых ложки нарезанной зелени петрушки, базилика или розмарина.

Режим приготовления:

Температура - 225°C.

Время - 6 мин.

Рис

Ингредиенты:

Рис 200 г.,
Вода 300 г.

Приготовление:

На низкую решетку установить глубокую жаропрочную посуду, затем поместить в нее рис и залить водой.

Режим приготовления:

Температура - 150°C,

Время - 30 мин.

Каша гречневая в горшочках

Ингредиенты:

Гречневая крупа ядрица,
Масло сливочное по вкусу,
Соль по вкусу
Вода

Приготовление:

Гречневую крупу ядрицу промыть и засыпать в горшочек, должно получиться примерно $\frac{1}{3}$ объема горшочка). Залить кипятком на половину горшочка. Посолить по вкусу. Закрывать крышкой. Готовить на низкой решетке. В готовую гречневую кашу добавить сливочного масла по вкусу.

Режим приготовления:

Температура - 250 °С
Время – 30 мин.

Суп из цветной капусты вегетарианский

Ингредиенты:

Цветная капуста 100 г.,
 $\frac{1}{2}$ средней картофелины,
 $\frac{1}{4}$ средней моркови,
 $\frac{1}{2}$ средней луковицы,
1 небольшой помидор,
Соль по вкусу,
Свежая зелень по вкусу,
Вода

Приготовление:

Цветную капусту и порезанный кубиками картофель поместить в горшочек. Туда же на терке натереть морковь, добавить порезанный кубиками лук и порезанный кубиками помидор, посолить по вкусу. Залить овощи в горшочке кипятком по плечики горшочка. Готовить на низкой решетке. Украсить готовый суп свежей зеленью по вкусу.

Режим приготовления:

Температура - 250 °С
Время – 50 мин.

Овощи на пару

Ингредиенты:

Кабачок,
Картофель,
Баклажан,
Перец,
Помидор

Приготовление:

Помыть, очистить и порезать произвольное количество любых овощей. Разложите овощи порциями на фольгу. Перед тем, как закрыть фольгу, добавьте соль, специи и 1 ст. л. воды.

Режим приготовления:

Температура - 200 °С
Время – 15-20 мин. для мягких овощей (например, кабачки, лук, цуккини),
а твердые овощи 30-40 мин.

Компот из персиков (или любых других фруктов)

Ингредиенты:

Персики 3 кг.,
Сахар 750 г.,
Мед 250 г.,
Вода 1 л.,
Ром

Приготовление:

Крепкие персики промойте, пробланшируйте, удалите косточки, сложите в приготовленные банки. Воду, сахар и мед прокипятите. Горячим сиропом залейте персики, добавьте в каждую банку немного рома. Плотно закройте банки и простерилизуйте в аэрогриле.

Режим приготовления:

Температура - 200°C.
Время - 15 мин.

Консервация

Ингредиенты:

На литровую банку: по 300-350 г. огурцов и помидоров,
1 большой зубчик чеснока,
½ луковицы (по желанию),
1 ст. л. соли,
1 ст. л. сахара,
Зонтик укропа,
5 листов черной смородины,
3 горошины душистого перца,
По маленькой веточке базилика, мяты и мелиссы

Приготовление:

Овощи вымыть. В чистую банку уложить приправы и пряности, нарезанный полукольцами лук и крупно нарезанный зубчик чеснока. Наполнить банку огурцами и помидорами, залить холодной кипяченой водой, а затем слить ее в кастрюлю и приготовить заливку, растворив в кипятке соль и сахар. Кипящей заливкой залить овощи, наполняя банку доверху, накрыть ее чистой крышкой (винтовой или жестяной без резинки) и поставить в аэрогриль. Одновременно в аэрогриль можно поставить 5 литровых банок. Закрыть крышку и включить аэрогриль. Когда время истечет, вынуть банки из аэрогриля, долить в них недостающее количество заливки, накрыть стерилизованными крышками и закатать. После этого перевернуть банки кверху дном и дать им остыть.

Режим приготовления:

Температура - 180°C.
Время - 20 мин.

Суп фасолевый

Ингредиенты:

Красная фасоль 400 г.,
Лук репчатый 2 шт.,
Морковь 1 шт.,
Соль, перец, специи по вкусу,
Вода

Приготовление:

Фасоль перебрать, промыть, залить на ночь холодной водой и вымочить до разбухания. Морковь натереть на терке, лук порезать кубиками, смешать с разбухшей фасолью и поместить в горшочек. Посолить, добавить специи по вкусу, залить кипятком, закрыть крышкой. Готовить на высокой решетке.

Режим приготовления:

Температура - 250°C.

Время - 60 мин.

Фруктовый торт

Ингредиенты:

450 г. различных фруктов,

2 стакана муки,

150 г. сливочного масла,

1 стакан воды,

1 стакан сахара,

2 яйца,

½ ч.л. цедры лимона,

½ ч.л соды,

1 пакетик ванильного сахара,

1 ч.л. сухих дрожжей.

Приготовление:

Промытые фрукты (без кожи и косточек), масло, сахар, приправы положить в кастрюлю, залить 1 стакан воды и проварить 10 мин. Остудить, добавить соду, взбитые яйца. Всыпать муку, мешанную с разведенными дрожжами. Все перемешать. Жаропрочную посуду выстлать промасленной пергаментной бумагой, выложить в нее приготовленную массу.

Посуду установить на низкую решетку.

Режим приготовления:

Температура - 180 °С

Время – 30 мин.

Печенье яблоки

Ингредиенты (на 4 порции):

4 больших мытых яблока,

2 ст. л. коричневого сахара,

½ стакана порезанных сухофруктов,

½ стакана воды,

Взбитый крем или ванильный йогурт (на выбор)

Приготовление:

Удалить из яблок сердцевину. Кончиком острого ножа надрезать кожуру по "экватору" каждого яблока. Положить яблоки в огнеупорную стеклянную посуду. В миксере смешать коричневый сахар с сухофруктами. Распределить сухофрукты между яблоками. Заполнить сухофруктами дырки от вынутой сердцевины. На дно огнеупорной посуды налить воды. Установить высокую решетку в стеклянную чашу-духовку. Поставить огнеупорную посуду прямо на решетку. Если яблоки готовы, вилка входит в них свободно. Подавать со взбитым кремом или ванильным йогуртом.

Режим приготовления:

Температура - 225°C.

Время - 35 мин.

Банановые чипсы

Ингредиенты:

Спелые бананы 4 шт.,


Лимон 2 шт.

Приготовление:

Нарезать бананы одинаковыми тонкими кружочками. Застелить противень пергаментной бумагой, выложить бананы. Сбрызнуть дольки лимонным соком. Готовить на высокой решетке.

Режим приготовления:

Температура – 95-100 °С

Режим «Оттаивание»: 

Время – 60 мин. (после окончания времени приготовления можно дополнительно просушить ещё 30 мин. для более хрустящей корочки)

Шоколадный кекс

Ингредиенты:

Яйцо куриное 3 шт.,

Сахар 1 стакан,

Какао 15 ст.л.,

Пшеничная мука 2 стакана,

Сода, гашеная в уксусе ½ ч.л.,

Маргарин 125 г.,

Сметана 3 ст.л.,

Растительное масло для смазывания силиконовой формы

Приготовление:

Перед вымешиванием теста прогреть аэрогриль 6 мин. при температуре 250 °С. Взбить сахар с яйцами венчиком, постепенно всыпая муку, какао, соду, гашеную в уксусе. Добавить сметану и растопленный маргарин. Вымесить тесто до однородной консистенции, чтобы не было комочков. Вылить полученную массу в предварительно смазанную растительным маслом силиконовую форму. Выпекать на высокой решетке.

Режим приготовления:

Температура – 180 °С

Время – 45 мин.

Глинтвейн

Ингредиенты:

Красное полусладкое вино 1л.,

Смесь соков: вишневый, виноградный, апельсиновый сок 1 л.,

Яблоко 1 шт.,

Апельсин 1 шт.,

Мед 2 ст.л.,

Специи для глинтвейна (гвоздика, корица, имбирь, кардамон, мускатный орех и т.д.) по вкусу.

Приготовление:

Вынуть все решетки из чаши-духовки аэрогриля. Залить в чашу-духовку аэрогриля вино, соки, порезанные кружочками яблоко и апельсин, добавить мед и специи для глинтвейна по вкусу.

Режим приготовления:

Температура – 250 °С

Время – 50 мин.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ:

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При включении в электросеть аэрогриль не работает.	1. Неисправна розетка. 2. Поврежден шнур электропитания. 3. Неисправен нагревательный элемент.	1. Проверьте наличие напряжения в розетке, включив в нее другой прибор. 2, 3. Устраняется только специалистами сервисных центров.
Аэрогриль не включается.	Ручка крышки аэрогриля находится в вертикальном положении.	Опустите вниз ручку крышки аэрогриля до упора.

Технические характеристики:

Электрический Аэрогриль

Модель: GFA-GL17M

Напряжение: 220В ~ 50Гц

Мощность: 1400 Вт

Тип нагревательного элемента: галогенный

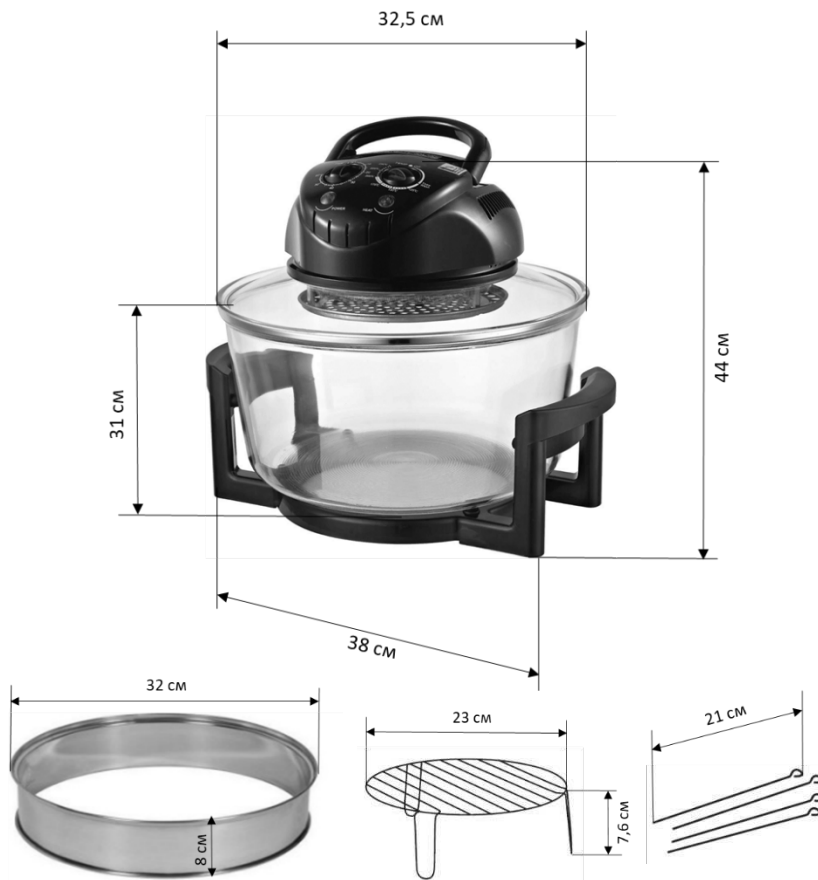
Диапазон температур: от 65 до 250 °С

Таймер: от 0 до 60 мин

Объем: 12 л/ 17 л

Вес: 5,8 кг

Размеры: 38* 31,5* 32,5 см



Гарантийный талон

Условия гарантии

1. В случае обнаружения неисправности в период Гарантийного срока данное изделие подлежит обмену торговым предприятием, продавшим данное изделие.
2. Гарантийная замена производится при наличии заполненного гарантийного талона и при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по пользованию.
3. Гарантия на изделие не распространяется в случаях:
 - механических повреждений;
 - выхода из строя изделия из-за попадания внутрь его инородных предметов и жидкостей, насекомых и т.п.;
 - использования изделия в условиях и режимах, отличающихся от бытовых.
4. Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие.
5. Гарантия также теряет силу, если в гарантийный период ремонт неисправного изделия производился неуполномоченными на то лицами.
6. Гарантийный срок – 1 год. Гарантия является действительной при условии, что продукт используется с соблюдением инструкций и строго по назначению.
7. Срок службы – 3 года.

Изготовитель: Чжуншань Легенд Электрикал
Эпплаенсис Ко., Лтд

Адрес: Второй этаж, №16, Тонгфу роад, Тонгань
Вилладж, Донгфень таун, Чжуншань Сити,
Гуандун, Китай

Страна-производитель: Китай

Импортер / Уполномоченная организация:
ООО СмартТайм 107031, Россия, Москва,
Звонарский пер, 7, строение 2, этаж 4,
офис 415-416,

Служба сервисной поддержки потребителей:
+7 (495)645-16-93, www.gfgril.ru

Дата производства: см. на упаковке

Товар сертифицирован по ТР ТС 004/2011,
ТР ТС 020/2011, ТР ЕАЭС 037/2016



Гарантийный талон

Изделие: _____

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата продажи: _____

Торговая организация: _____

Изделие получил, претензий к комплектации и
внешнему виду не имею, с условиями гарантии
согласен.

Ф.И.О. и подпись покупателя: _____

Вскрыл упаковку, проверил и продал.

Ф.И.О. продавца: _____

М.П.