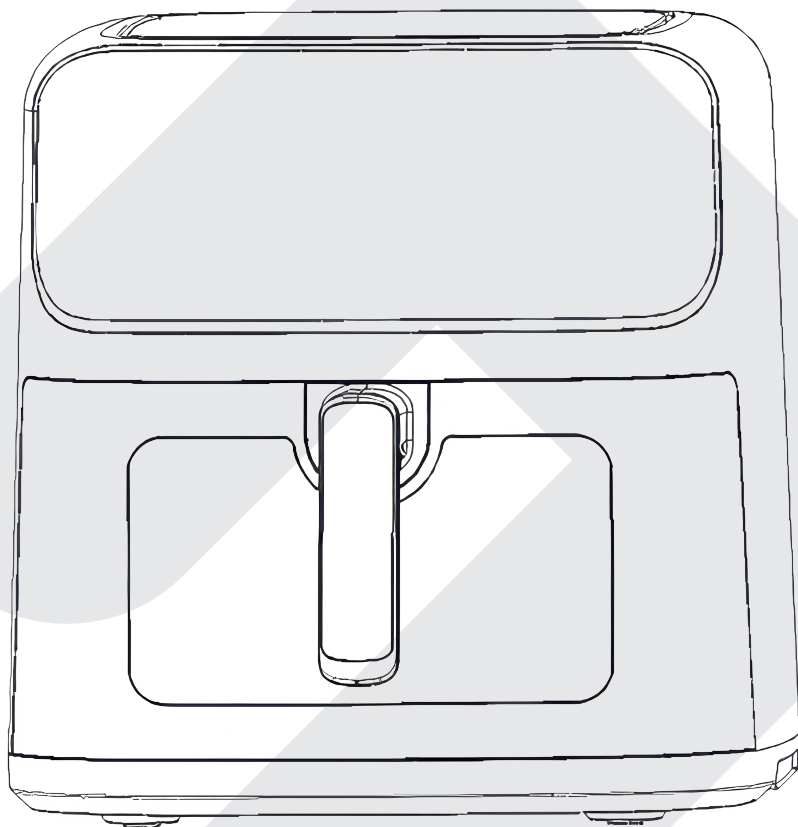




РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



**Аэрогриль
GAF-1826**

Спасибо, что выбрали технику GRESSEL.
Продукция торговой марки GRESSEL – это высокое качество, надежность и стильный дизайн. Мы уверены, что вы будете довольны нашими товарами.

Всю нашу продукцию вы можете найти на нашем сайте **www.gressel.ru**. Перед началом эксплуатации рекомендуем внимательно ознакомиться с данным руководством.

Общие сведения	4
Указания по безопасности при работе с прибором	6
Устройство аэрогриля	7
Панель управления	8
Советы по приготовлению	11
Перед первым использованием	12
Эксплуатация прибора	13
Уход и чистка	14
Транспортировка и хранение	15
Устранение неполадок	16
Утилизация	17
Технические характеристики	17
Условия гарантийного обслуживания	19

- Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данным руководством.
- Игнорируя инструкции по технике безопасности, производитель не несет ответственности за ущерб.
- Используйте прибор только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.
- Не используйте устройство, если шнур питания поврежден. Обратитесь в Авторизованный сервисный центр за заменой поврежденного шнура.
- Не погружайте устройство в воду или другие жидкости.
- Устанавливайте устройство только на ровную, устойчивую поверхность.
- Не оставляйте устройство без присмотра, если оно подключено к источнику питания.
- Прибор предназначен для использования в бытовых условиях: домах, офисах, квартирах, гостиницах.

- Прибор не предназначен для коммерческого или промышленного использования.
- Если устройство перестало работать, упало, получило повреждения, подверглось воздействию влаги или находилось на улице, не пытайтесь его использовать. Обратитесь в Авторизованный сервисный центр для проведения ремонта.
- Данное изделие может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования изделия и понимают связанные с этим опасности.

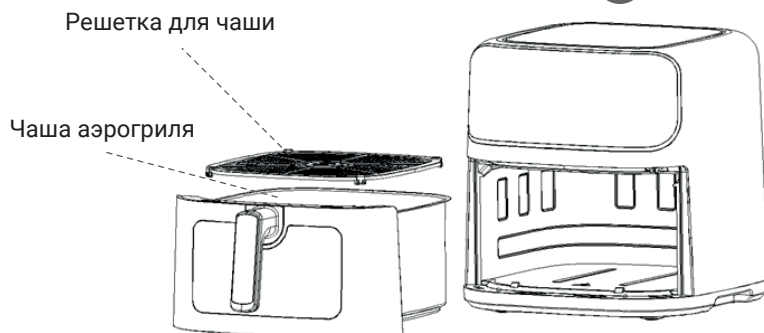
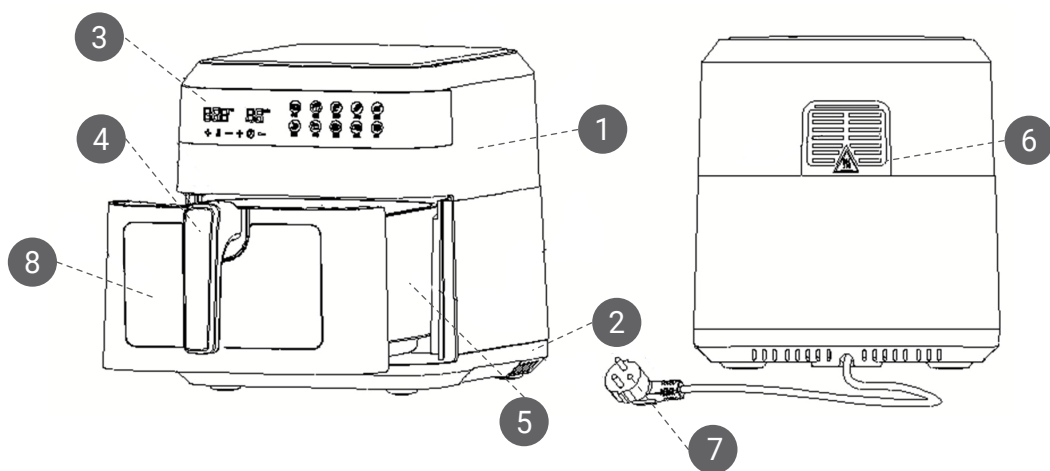
Указания по безопасности при работе с прибором

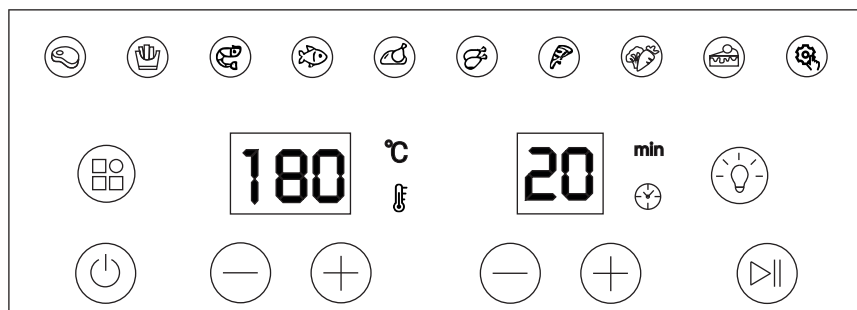
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Перед включением убедитесь, что указанное на приборе напряжение соответствует напряжению вашей электросети.
- Не беритесь за вилку или устройство мокрыми руками.
- Перед чисткой прибора обязательно отключайте устройство от электросети.
- Не переносите аэрогриль, держа его за шнур питания.
- Используйте только те аксессуары, которые рекомендованы производителем.
- Не размещайте аэрогриль или шнур питания рядом с нагревательными приборами или горячими поверхностями.
- Не ставьте устройство на легковоспламеняющиеся материалы, такие как скатерть или шторы, или рядом с ними.
- Не оставляйте включенный аэрогриль без присмотра.
- Корпус устройства может нагреваться, беритесь только за ручку.

Устройство аэрогриля

RU

1. Корпус аэрогриля
2. Основание аэрогриля
3. Панель управления
4. Ручка чаши аэрогриля
5. Чаша аэрогриля
6. Вентиляционное отверстие
7. Шнур
8. Смотровое окошко





 **Кнопка «включения/выключения»** при нажатии на кнопку включения/выключения устройство по умолчанию установит температуру 200°C, а время приготовления – 15 минут. При повторном нажатии кнопки включения/выключения начнется процесс приготовления. Чтобы выключить устройство удерживайте кнопку включения/выключения 3 секунды.

 **Кнопка «выбор программы»** предназначена для выбора 9 предустановленных автоматических программ приготовления. Список и описание программ указан далее в инструкции.

 **Температура.** Цифровые значения на дисплее   показывают установленную температуру.

Кнопки «уменьшения / увеличения температуры»   уменьшают/ увеличивают температуру приготовления на 5°C. Если удерживать кнопку, то температура будет уменьшаться/ увеличиваться быстрее. Минимальная температура 80°C. Максимальная температура 200°C.

 ^{min} **Таймер.** Цифровые значения на дисплее показывают установленное время приготовления. **Кнопки «уменьшения / увеличения времени»**   уменьшают/увеличивают время приготовления на 1 минуту. Если удерживать кнопку, то время будет уменьшаться/увеличиваться быстрее. Минимальное время 1 минута. Максимальное время 60 минут.

 **Кнопка «подсветка»** - включает и выключает подсветку.

 **Кнопка «пауза»** - во время приготовления вы можете использовать эту кнопку, чтобы поставить на паузу, а затем вновь возобновить приготовление.

Вы сможете оценить идеально приготовленную жареную пищу — с корочкой снаружи, но нежную внутри. Жарьте, готовьте во фритюре и запекайте целый ряд вкусных блюд, сохраняя их полезные свойства.

Внимание! Аэрогриль использует горячий воздух для приготовления выбранных вами ингредиентов. Не наливайте масло в чашу аэрогриля во избежание возгорания.

При первом включении аэрогриля может появиться лёгкий дым или запах. Это нормально для многих нагревательных приборов. Это не влияет на безопасность вашего прибора.

В таблице ниже представлены рекомендации по приготовлению. После запуска программы вы можете настроить время и температуру самостоятельно с помощью кнопок «меньше» / «больше»   в полях «таймер»  и «температура»  °C.  

Время готовки может изменяться в зависимости от количества загружаемых ингредиентов и их степени нарезки.

Советы по приготовлению

RU

Значок на панели управления	Название программы	Температура, °C	Время готовки, мин
	Стейк	200°C	15 мин
	Картофель фри (замороженный)	200°C	20 мин
	Морепродукты	200°C	10 мин
	Рыба	180°C	20 мин
	Курица (большая порция)	200°C	60 мин
	Куриные ножки	180°C	20 мин
	Пицца	180°C	10 мин
	Овощи	160°C	15 мин
	Выпечка	150°C	25 мин
	Пользовательская программа	устанавливает температуру 160°C, время 20 минут. Когда вы выбираете пользовательскую программу, вы можете настроить время и температуру самостоятельно. У данной программы есть функция памяти, она сохранит ваши предыдущие настройки. При следующем запуске пользовательской программы вам не придется заново устанавливать время и температуру.	

Советы

- Мелкие ингредиенты обычно требуют немного меньше времени приготовления, чем крупные.
- Большее количество ингредиентов требует немного больше времени приготовления, чем приготовление небольшой порции.
- Перемешивание более мелких ингредиентов в середине времени приготовления оптимизирует конечный результат и поможет предотвратить неравномерную обжарку ингредиентов.
- Добавьте немного масла в свежий картофель для хрустящего результата. Готовьте ингредиенты в аэрогриле в течение нескольких минут после добавления масла.
- Не готовьте слишком жирные ингредиенты.
- Закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить в аэрогриле.
- Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри — 500 граммов.
- Вы можете использовать аэрогриль для разогрева блюд. Чтобы разогреть ингредиенты, установите температуру 150°C на 10 минут.

- Используйте готовое тесто для быстрого и легкого приготовления закусок с начинкой. Готовое тесто требует меньше времени на приготовление, чем домашнее.
- Используйте форму для выпечки если вы хотите испечь пирог, киш или если вы хотите обжарить нежные ингредиенты или ингредиенты с начинкой. Форму для выпечки необходимо поместить на решетку в чашу аэрогриля.

Внимание! Не используйте пластиковую, бумажную, другую пожароопасную посуду и упаковку для приготовления пищи в аэрогриле.

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для ингредиентов.

Примечание: помните, что эти настройки являются ориентировочными. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме, а также марке, мы не можем гарантировать наилучшие настройки для ваших ингредиентов.

Тип продукта	Мин-Макс количество, граммов	Время, минуты	Температура, °C	Необходимость перемешивания*	Дополнительно
Картофель фри					
Тонкая нарезка, замороженный	400-600	18-22	200	желательно перемешать	-
Крупные кусочки, замороженный	400-600	20-25	200	желательно перемешать	-
Картофельная запеканка	600	20-25	190	желательно перемешать	-
Мясо и Птица					
Стейк	100-600	10-15	200	-	-
Свинные отбивные	100-600	10-15	200	-	-
Гамбургер	100-600	10-15	190	-	-
Сосиска в тесте	100-600	13-15	190	-	-
Куриные ножки	100-600	25-30	200	-	-
Куриная грудка	100-600	15-20	180	-	-
Закуски					
Спринг-роллы	100-500	8-10	190	желательно перемешать/ перевернуть	Все ингредиенты подготовлены также, как если бы планировалось выпекать в духовке
Замороженные куриные наггетсы	100-600	15-20	190	желательно перемешать	Все ингредиенты подготовлены также, как если бы планировалось выпекать в духовке

Советы по приготовлению

RU

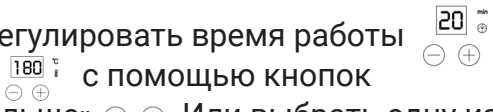
Замороженные рыбные палочки	100-500	6-10	200	-	Все ингредиенты подготовлены также, как если бы планировалось выпекать в духовке
Замороженные сырнe палочки в панировке	100-500	8-10	180	-	Все ингредиенты подготовлены также, как если бы планировалось выпекать в духовке
Фаршированные овощи	100-500	10	160	-	-
Выпечка					
Пирог	400	20-25	150	-	Используйте форму для выпечки**
Киш	500	20-22	150	-	Используйте форму для выпечки
Маффины	400	15-18	180	-	Используйте форму для выпечки
Сладкие закуски	500	20	180	-	Используйте форму для выпечки

*примерно в середине готовки, поставьте приготовление на паузу  Затем аккуратно, с помощью прихваток, достаньте чашу из аэрогриля, перемешайте (переверните) ингредиенты, поставьте чашу обратно, нажмите  для продолжения процесса приготовления.

форма для выпечки ставится в чашу аэрогриля непосредственно на решетку. Не вынимайте решетку из чаши. Будьте внимательны - во время готовки продукты не должны касаться стенок аэрогриля или нагревательных **элементов.

- Удалите все упаковочные материалы.
- Протрите корпус устройства сначала влажной, а затем сухой тканью.
- Промойте чашу и поддон теплой водой с моющим средством.
- Устройство готово к работе.

Эксплуатация прибора

- Достаньте чашу из аэрогриля и заполните продуктами в количестве, не превышающем отметку максимального уровня.
- Вставьте чашу обратно до щелчка.
- Включите аэрогриль, нажав кнопку «включения/выключения» . На дисплее отобразятся настройки по умолчанию – температура 200°C и время приготовления 15 минут.
- Вы можете отрегулировать время работы и температуру  с помощью кнопок «меньше» / «больше»  . Или выбрать одну из предустановленных программ, нажав на кнопку «выбор программы» .

- Некоторые продукты могут потребовать перемешивания во время готовки. Установите таймер на половину от общего времени приготовления блюда. Когда таймер прозвенит – достаньте чашу, перемешайте ингредиенты, вставьте чашу обратно и заново установите таймер.
- Если по окончании приготовления блюдо еще не готово, то установите его обратно и добавьте время приготовления.
- Для выключения аэрогриля нажмите и удерживайте в течение 3-х секунд кнопку «включения/выключения» . Прибор выключится, дисплей погаснет.

Будьте осторожны – в процессе приготовления пищи поверхности аэрогриля могут сильно нагреться! Для перемещения аэрогриля используйте кухонные прихватки. При извлечении решеток из чаши аэрогриля используйте кухонные щипцы или прихватки.

Внимание!

Не используйте агрессивные или абразивные моющие средства, а также острые предметы (например, ножи или металлические щетки).

- Перед чисткой прибора всегда отключайте его от сети.
- Не погружайте чашу аэрогриля под струю воды сразу после приготовления. Из-за резкого перепада температур антипригарное покрытие чаши может отслоиться.
- Запрещается мыть чашу аэрогриля в посудомоечной машине. Есть риск отслоения антипригарного покрытия.
- Перед чисткой аэрогриля дайте ему остыть и мойте под проточной водой с мягким моющим средством.
- Корпус прибора протирайте сначала влажной, а затем сухой тканью.

- Перед хранением прибора очистите его в соответствии с описанием в разделе “Уход и чистка”. Храните прибор в заводской коробке в сухом месте вдали от солнечных лучей и нагревательных приборов.
- При транспортировке и хранении не подвергайте прибор механическим воздействиям, которые могут повредить прибор и/или нарушить целостность упаковки.

Проблема	Возможная причина	Решение
Аэрогриль не включается	Прибор не подключен к сети	Подключите прибор к сети
	Неправильно установлена чаша аэрогриля	Установите чашу в аэрогриль до щелчка
Блюдо не приготовилось до конца	Время приготовления было недостаточным	Увеличьте время приготовления
	Температура приготовления слишком маленькая	Увеличьте температуру
	Ингредиенты нарезаны слишком крупно или их слишком много	Уменьшите количество ингредиентов или нарежьте их мельче
Ингредиенты обжариваются неравномерно	Некоторые продукты при готовке необходимо перемешивать	Перемешивайте продукты во время готовки, например, картофель фри

- После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим Вы поможете защитить окружающую среду.

Технические характеристики

- Мощность: 1700 Вт
- Напряжение: 220-240 В, 50/60 Гц
- Объем чаши: 7,5 литров
- Модель: GAF-1826
- Класс защиты: I

Срок службы: 3 года.

Срок гарантии: 12 месяцев.

Дата изготовления указана на шильдике



Товар сертифицирован

Производитель:

Хуаю Илектрикэл Эпплаинс Групп Ко, ЛТД. 168 Хуаньчэн Нос Род, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, Китай.

Импортёр/Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:

ООО «Трейдинг-БТ». 109316, Г. Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Текстильщики, пр-кт Волгоградский, д. 47, этаж 4, помещ. А, офис 403А.

Телефон горячей линии:

8(495) 488-71-83. Эл.

Почта:

info@gressel.ru.

Импортёр/Уполномоченная организация для принятия претензий на территории Казахстана:

ТОО «Foreign Trade company», БИН 190940025588.
Республика Казахстан, г. Алматы, проспект Назарбаева, дом 65, каб. 519.

Телефон:

8(771) 748-20-21.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

- Настоящая гарантия действует в течение 12 месяцев с даты приобретения изделия. Гарантийное обслуживание подразумевает бесплатное устранение неисправностей, возникших по вине завода изготовителя в период действия гарантии при соблюдении покупателем условий эксплуатации товара.
- Гарантия не распространяется на изделия с повреждениями, вызванными:
 - неправильной эксплуатацией, заключающейся в использовании прибора не по назначению, а также установке и эксплуатации изделия с нарушением требований Руководства по эксплуатации
 - механическими, химическими или иными воздействиями
 - попаданием внутрь пыли, посторонних предметов, жидкостей, насекомых и продуктов их жизнедеятельности
 - повреждением шнура питания
 - подключением к сети с напряжением, отличным от указанного в Руководстве по эксплуатации

Условия гарантийного обслуживания

- неквалифицированным ремонтом лицами и организациями, не являющимися Авторизованными сервисными центрами или самостоятельным ремонтом
- транспортировкой изделия
- воздействием высоких температур на не термостойкие части изделия
- Гарантия не распространяется на детали отделки, узлы, механизмы и аксессуары, имеющие естественный срок износа (пылесборники, щетки, чаши, ножи, сменные фильтры, аккумуляторы и батареи).
- Гарантийный ремонт осуществляется только в Авторизованных сервисных центрах. Для подтверждения даты приобретения изделия рекомендуем сохранять документы о покупке.

Адреса сервисных центров вы можете узнать по телефону горячей линии или на сайте www.gressel.ru.

Служба поддержки пользователей в России:
8(495) 488-71-83.

Служба поддержки пользователей в Казахстане:
8(771) 748-20-21.



www.gressel.ru