

MY DREAM
Gelberk

Gb

MY
DREAM

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



GLA-100

АЭРОГРИЛЬ

Торговая марка «Gelberk» выражает благодарность за Ваш выбор и гарантирует высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Мы просим вас полностью ознакомиться с данной инструкцией и следовать всем указаниям. Тогда этот прибор будет служить Вам долгое время.

Сохраните эту инструкцию для дальнейшего использования или для передачи её следующему владельцу. Дополнительную информацию о нашей продукции Вы найдёте на нашей странице в Интернете.

Указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации устройства внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраните её для использования в качестве справочного материала. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции.

Неправильное обращение с устройством может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

Прежде чем подключить устройство к электросети, проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на устройстве, напряжению

электросети в вашем доме.

Не оставляйте устройство, включённое в электрическую сеть, без присмотра.

Дайте остыть электрическому прибору, прежде чем снимать или ставить детали перед очисткой прибора!

Использование насадок, не входящих в комплект изделия, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или риску травмирования людей.

Не используйте внешний таймер или отдельную систему дистанционного управления.

Необходимо соблюдать крайнюю осторожность при перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.

Не используйте устройство вне помещений.

Всякий раз перед чисткой устройства, а также в том случае, если вы его не используете, отключайте устройство от электросети.

При отключении устройства беритесь непосредственно за вилку сетевого шнура.

Не тяните за сетевой шнур, и не перекручивайте его.

Не используйте устройство вблизи горячих поверхностей (таких как газовая или электрическая плита, духовой шкаф).

Следите, чтобы сетевой шнур не прикасался к острым кромкам мебели и горячим поверхностям.

Не прикасайтесь к корпусу аэрогриля-мультипечи, к сетевому

шнуру и к вилке сетевого шнура мокрыми руками.

При наличии повреждений сетевой вилки или сетевого шнура не используйте устройство.

Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

Используйте прибор только внутри помещений при комнатной температуре на высоте не выше 2000 м над уровнем моря.

При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте рекомендации, приведённые на заводской табличке.

Пользование устройством допускается только при отсутствии повреждений кабеля и корпуса.

Рекомендуется ни в коем случае не оставлять прибор включённым дольше, чем это необходимо для переработки продуктов.

ВНИМАНИЕ! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. Опасность удушья!

Не разрешайте детям прикасаться к корпусу прибора, к сетевому шнуру и к вилке сетевого шнура во время работы устройства.

Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования устройства в качестве игрушки.

Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.

Прибор не предназначен для использования лицами

(включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность. Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети или лица с ограниченными возможностями.

Данное устройство не предназначено для использования детьми.

Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевой вилки или сетевого шнура, если устройство работает с перебоями, а также после его падения.

Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор.

Не разбирайте прибор самостоятельно, при возникновении любых неисправностей или после падения устройства выключите прибор из электрической розетки и обратитесь в любой авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.

Во избежание повреждений перевозите устройство только в заводской упаковке.

Во избежание поражения электрическим током или возгорания не погружайте корпус устройства, сетевого шнура и вилку

сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости. Если устройство упало в воду:

не прикасайтесь к воде;

немедленно извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки, и только после этого можно достать устройство из воды; обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр для осмотра или ремонта устройства.

Храните устройство в местах, недоступных для детей.

ВНИМАНИЕ!

Для снижения риска поражения электрическим током, этот прибор имеет вилку с заземлением. Если вилка не полностью входит в электрическую розетку, обратитесь к квалифицированному специалисту. Ни в коем случае не модифицируйте вилку и не используйте адаптер.

Поверхности электрического аэрогриля-мультипечи, а также боковые и верхние части прибора сильно нагреваются! Избегайте любых контактов. Опасность ожога! Держите прибор только за ручку и используйте термостойкие перчатки или рукавицы.

Во время использования, прибор всегда должен располагаться горизонтально. Температура доступных поверхностей может быть высокой во время работы прибора.

Не выбрасывайте электроприборы вместе с несортированными бытовыми отходами, используйте

отдельные пункты сбора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. В этом приборе нельзя использовать древесный уголь или подобное горючее топливо.

Не ставьте прибор к стене или к другим приборам. Оставьте не менее 10 см свободного пространства сзади и по бокам и 10 см свободного пространства над прибором.

Не кладите ничего на прибор.

Перед первым использованием

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее трёх часов.

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Удалите все наклейки или этикетки с прибора.
3. Тщательно промойте чашу и решетку горячей водой с добавлением небольшого количества моющего средства и неабразивной губки.
4. Протрите прибор внутри и снаружи влажной тканью.

ВНИМАНИЕ! Не заполняйте чашу маслом или жиром для жарки на прямую.* Без масла можно приготовить широкий спектр ингредиентов.

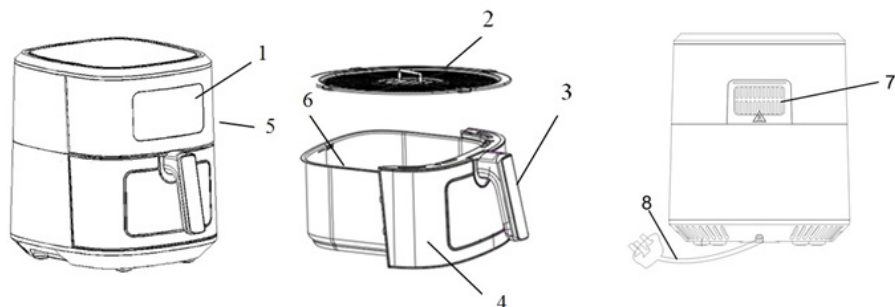
Не погружайте электрический прибор, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.

Примечание: При первом использовании прибора, возможно появление легкого запаха и дыма. Это нормально для многих аналогичных приборов имеющих электрический нагрева-

тельный элемент/ТЭН. Это не влияет на Вашу безопасность и безопасность Вашего прибора. Обгорание нагревательного элемента может продолжаться до 10 минут, при этом помещение рекомендуется проветрить или включить вытяжку.

Обзор деталей прибора

1. Сенсорная панель управления с дисплеем
2. Решетка
3. Ручка чаши
4. Корпус чаши с смотровым окном
5. Основной корпус прибора
6. Емкость чаши для приготовления
7. Воздуховыпускные отверстия
8. Сетевой провод с вилкой



Подготовка к использованию

1. Установите прибор на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность.

Не ставьте прибор на нетермостойкую поверхность.

2. Поместите решетку в кастрюлю.

Не наполняйте кастрюлю маслом или любой другой жидкостью.

Не кладите ничего на прибор, поток воздуха будет нарушен, что повлияет на результат жарки горячим воздухом и работу прибора.

Использование прибора

1. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку с заземлением. 2. Осторожно вы-

тащите сковороду из прибора. 3. Положите ингредиенты в чашу на решетку. 4. Вставьте чашу обратно в прибор.

ВНИМАНИЕ: Никогда не используйте чашу без решетки. Не прикасайтесь к чаше во время и после использования, так как она сильно нагревается. Пожалуйста, всегда держите чашу за ручку.

5. Определите необходимое время приготовления ингредиентов. 6. Некоторые ингредиенты требуют перемешивания/встряхивания в середине приготовления. Чтобы перемешать ингредиенты, вытащите чашу из прибора за ручку. Затем вставьте чашу обратно. Совет: если вы установите таймер на половину времени приготовления, вы услышите звуковой сигнал таймера,

когда вам нужно перемешать ингредиенты. Однако это означает, что вам придется снова установить таймер на оставшееся время приготовления. 7. Когда вы услышите звуковой сигнал таймера, указывающий на истечение установленного времени приготовления, вытащите чашу из прибора.

8. Проверьте, готовы ингредиенты или нет. Если ингредиенты еще не готовы, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер на несколько дополнительных минут.

ВНИМАНИЕ: Не переворачивайте чашу вверх дном с прикрепленной к ней решеткой, так как на дне может скопиться лишнее масло/жир от ингредиентов.

9. Когда партия ингредиентов готова, прибор мгновенно готов к приготовлению следующей партии.

Чистка и уход

ВНИМАНИЕ: Очищайте прибор после каждого использования.

Чаша и решетка с антипригарным покрытием. Не используйте для их очистки металлическую кухонную утварь или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1. Выньте вилку сетевого шнура из сетевой розетки и дайте прибору остыть.

Примечание: Снимите чашу, чтобы прибор быстрее остыл.

2. Протрите прибор снаружи влажной тканью. 3. Очистите чашу и решетку с помощью горячей воды, небольшого количества моющего средства и неабразивной губки. Для удаления оставшейся грязи можно использовать обе-

зжирывающую жидкость. Совет: если грязь прилипла к решетке или дну чаши, наполните чашу горячей водой с небольшим количеством моющего средства. Поместите решетку в чашу и дайте чаше и решетке пропитаться примерно 10 минут. 4. Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и неабразивной губкой. 5. Очистите нагревательный элемент щеткой, чтобы удалить остатки пищи.

ВНИМАНИЕ! Не используйте абразивные материалы которые могут поцарапать или повредить антипригарное покрытие.

Не используйте металлическую посуду для извлечения продуктов, они могут повредить антипригарное покрытие.

Протирайте прибор снаружи только влажной тканью. Не чистите снаружи абразивной губкой или стальной мочалкой, так как это может повредить корпус. Не погружайте изделие в воду или любую другую жидкость.

1. Всегда отсоединяйте шнур от сетевой розетки. Чайник должен полностью охладиться.

2. Протрите корпус и электронную нагревательную основу аппарата мягкой влажной тканью, затем вытрите сухой тканью. Не используйте абразивные чистящие средства или острые предметы, чтобы не повредить поверхность.

3. Для регулярного удаления накипи используйте антيناкипин. Частота процедуры зависит от жесткости используемой воды.

Хранение

Прежде чем убрать устройство на дли-

тельное хранение, проведите чистку устройства и тщательно его просушите. Не наматывайте сетевой шнур на изделие. Храните электрический прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

Не выбрасывайте прибор вместе с обычными бытовыми отходами, а сдайте его в официальный пункт сбора для переработки. **Делая это, вы помогаете сохранить окружающую среду.**

Технические характеристики

- Напряжение сети: ~220-240 В
- Частота: 50/60 Гц
- Мощность: 1700 Вт
- Выбор температурного режима: 80-200С
- Объем чаши: 6,5 л.

Панель управления прибора




Кнопка 1

Включение прибора / питание. Как только чаша и решетка будут правильно размещены в основном корпусе, загорится индикатор питания. При нажатии кнопки питания на 3 секунды температура устройства по умолчанию будет равна 200°C, а время приготовления будет установлено на 15 минут. При повторном нажатии кнопки питания запускается процесс приготовления. При нажатии и удержании кнопки питания в течение 3 секунд, устройство отключится во время приготовления. На экране отобразится «OFF». Индикатор «OFF» погаснет, и через 20 секунд перестает работать вентилятор, и все устройство полностью перестает работать.

Примечание: Во время приготовления вы можете прикасаться к клавишам, чтобы управлять паузой и началом приготовления.



Кнопка 2

Предустановленная клавиша. Нажав клавишу предварительной настройки «», вы сможете просмотреть 8

популярных вариантов блюд – Стейк, Птица, Морепродукты, Рыба, Пицца, Картофель фри, Выпечка, Овощи. После выбора запускаются функции заданного времени и температуры приготовления.



Кнопки

Кнопки уменьшения и увеличения температуры.

Выбор символов «» и «» позволяет увеличивать или уменьшать температуру приготовления на 5 за раз. Держите кнопку нажатой, чтобы быстро изменить температуру. Диапазон регулирования температуры: 80–200.

Кнопки

Кнопки уменьшения и увеличения управления таймером.

Выбор символов «» и «» позволяет увеличивать или уменьшать время приготовления по одной минуте за раз. Если удерживать кнопку нажатой, время будет быстро меняться.

Клавиша 

Индикаторы температуры.

Клавиша 

Индикаторы таймера.

Световой индикатор 

Индикатор включения вентилятора.

Световой индикатор 

Индикатор работы обогрева.

Световые индикаторы



Индикатор выбора приготовления желаемого блюда.

Установки режимов приготовления

- Приведенная ниже таблица поможет Вам выбрать основные настройки для ингредиентов.
- **Примечание:** Имейте в виду, что эта таблица является ориентировочной, поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме, а также марке. Мы не можем гарантировать наилучшие настройки для ваших ингредиентов.
- Поскольку технология Rapid Air мгновенно нагревает воздух внутри прибора, кратковременное вытягивание чаши из прибора во время жарки горячим воздухом почти не мешает процессу.
- **Советы:**
- Для приготовления небольших ингредиентов обычно требуется немного меньше времени, чем для

более крупных.

- Большое количество ингредиентов требует немного больше времени на приготовление, меньшее количество ингредиентов требует немного меньше времени на приготовление.
- Встряхивание мелких ингредиентов в середине приготовления оптимизирует конечный результат и помогает предотвратить неравномерное обжаривание ингредиентов.
- Добавьте немного масла в свежий картофель, чтобы он получился хрустящим. Обжаривайте ингредиенты в аэрогриле-мультипечи в течение нескольких минут после добавления масла.
- Не готовьте во приборе очень жирные ингредиенты..
- Закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить в аэрогриле-мультипечи.
- Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри 500 грамм.
- Используйте готовое тесто, чтобы быстро и легко приготовить закуски с начинкой. Предварительно сделанное тесто также требует более короткого времени приготовления, чем домашнее тесто.
- Поместите форму для выпечки или форму для запекания в чашу, если вы хотите испечь пирог или пирог с заварным кремом, или если вы хотите обжарить хрупкие ингредиенты или ингредиенты с начинкой.
- Вы также можете использовать прибор для разогрева ингредиента

тов. Чтобы разогреть ингредиенты, установите температуру на 150 на время до 10 минут.

• Для получения более румяной корочки, вручную установите максимальную температуру 200C° и таймер до 10 минут.

Картофель и чипсы

Продукт	Количество (гр)	Время (Мин)	Температура (°C)
Тонкие Замороженные ломтики	300 - 500	16 - 18	200
Толстые Замороженные ломтики	300 - 500	18 - 20	200
Домашние чипсы	300 - 500	18 - 25	200
Картофель по-деревенски	300 - 500	18 - 25	180

Мясо и курица

Продукт	Количество (гр)	Время (Мин)	Температура (°C)
Стейк	100 - 500	8 - 15	180
Каре ягненка	100 - 500	15 - 20	180
Свинина на кости	100 - 500	18 - 20	180
Гамбургер	100 - 500	18 - 20	180
Куриная грудка	100 - 500	15 - 25	200
Куриные крылышки	100 - 500	20 - 25	180
Замороженные куриные наггетсы	100 - 500	10 - 15	200

Рыба

Продукт	Количество (гр)	Время (Мин)	Температура (°C)
Рыба	100 - 500	20 -25	160
Замороженные рыбные палочки	100 - 500	10 - 20	160

Выпечка

Продукт	Количество (гр)	Время (Мин)	Температура (°C)
Киш	300	20-22	180
Бисквит	300	20-25	160

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Прибор не работает.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что вилка прибора подключена к розетке, контакт плотный, розетка исправна.
	Не начато приготовление.	Нажмите кнопку выбора меню приготовления, установите время и температуру, затем нажмите кнопку начала приготовления.
Ингредиенты, обжаренные в приборе, не готовы.	Чаша была переполнена.	Загружайте в аэрогриль меньшие порции
	Была установлена слишком низкая температура.	Устанавливайте более высокую температуру.
Ингредиенты неравномерно обжариваются .	Было установлено слишком короткое время приготовления.	Устанавливайте более длительное время приготовления.
	Продукты не были перевернуты.	Некоторые продукты нужно переворачивать в середине приготовления.
Жареные закуски не становятся хрустящими.	Вы использовали тип закусок, предназначенных для приготовления в традиционной фритюрнице.	Используйте закуски для данной мультипечи или слегка смажьте их маслом, чтобы они стали более хрустящими.
Не получается правильно вставить чашу в прибор.	В чаше слишком много ингредиентов.	Не наполняйте чашу выше отметки MAX.
	Решетка неправильно установлена в чаше.	Опускайте решетку в чашу до тех пор, пока она не перестанет двигаться дальше.
Из прибора идет белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Когда Вы жарите жирные ингредиенты в приборе, большое количество масла вытекает в чашу. Масло производит белый дым, и чаша может нагреваться сильнее, чем обычно. Вытрите излишки масла.
	Чаша или решетка все еще содержит остатки жира от предыдущего использования.	Белый дым возникает из-за нагревания жира в поддоне. Убедитесь, что вы правильно очищаете кастрюлю после каждого использования.
Свежий картофель фри неравномерно обжаривается.	Сорт картофеля неподходящий.	Используйте свежий плотный картофель.
	Вы плохо промыли картофельные палочки перед жаркой.	Хорошо промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал с внешней стороны палочек.
Свежий картофель фри не хрустящий.	Хрусткость картофеля фри зависит от количества масла и воды в картофеле фри.	Убедитесь, что вы хорошо высушили картофельные палочки, прежде чем добавлять масло.
		Нарежьте картофельные палочки мельче, чтобы они были более хрустящими Добавьте немного больше масла для более хрустящего результата.

Конструкция прибора соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», а так же ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

Дата изготовления указана на упаковке.

Дата продажи прибора
«___» _____ 20__ г.

Штамп торгующей организации

Если у Вас возникнут вопросы и замечания, при использовании нашей техники, просьба обращаться по адресу электронной почты service@gelberk.com.

Изготовитель: ETALON IMP & EXP (SHENZHEN) CO., LTD
ADDRESS: Room 1703, Shekou Building, 44 Shekou Shiyun Road, Haibin Community, Shekou sub-district, Nanshan District, Shenzhen, China, 518067
Импортер: ООО «Новатор» 692922, Приморский край, Находка г, Пограничная ул, дом 6, офис 311
Продавец: ООО «Быттех» 197110, г. Санкт-Петербург, вн. тер. г. Муниципальный округ Петровский, ул. Большая Разночинная, д. 14, Литера А, 2 этаж, помещ. 25-Н, помещ. 210
Тел./факс +7 (812) 748-59-48
Страна происхождения — Китай

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики приборов без предварительного уведомления!
Срок службы устройства — 3 года
Гарантийный срок: 1 год со дня покупки.



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН № _____

Изделие _____
Модель _____
Серийный номер _____
Дата продажи _____
Продавец _____

М.П.
ПРОДАВЦА

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Завод-изготовитель устанавливает на прибор срок гарантии 12 (двенадцать) месяцев со дня продажи, но не более 3-х лет от даты изготовления. Гарантийный ремонт производится только при наличии правильно оформленного гарантийного талона с печатью торговой организации. гарантийный ремонт не проводится в следующих случаях:

- при отсутствии гарантийного талона или если гарантийный талон не принадлежит данному прибору;
- по истечении срока гарантии;
- при самостоятельном вскрытии (попытки вскрытия) или ремонте прибора вне гарантийной мастерской;*
- при механических повреждениях, в том числе полученных вследствие неправильной транспортировки;
- при сильном загрязнении прибора как внешней, так и внутренней, ржавчине;*
- при механическом повреждении сетевого шнура или штепселя;
- при неправильной эксплуатации (использование нестандартных питающих сетей; в неполюженном месте; не по назначению; с другими устройствами, обеспечивающими автоматизацию работы прибора, не по инструкции;*
- если деталь, которая подлежит замене, является быстроизнашивающейся;
- если прибор используется в коммерческих, производственных или иных целях, не соответствующих прямому назначению и вызывающих перегрузку прибора;
- если изделие имеет повреждения, вызванные попаданием внутрь жидкости, пыли, насекомых и т.п.

* - выявляются диагностикой в сервисном центре.

В случае несоблюдения выше указанных условий или по окончании гарантийного периода технические центры осуществляют платный ремонт изделия. Запрещается эксплуатировать прибор при появлении признаков неправильной работы (искрение, нехарактерный запах и т.д.).

Для выяснения причин неисправности покупателю следует обратиться в гарантийную мастерскую. Неисправности, вызванные выходом из строя быстроизнашивающихся изделий, несвоевременной заменой прокладок, устраняются за счет покупателя.

С правилами эксплуатации и условиями гарантии ознакомлен, при покупке прибор был проверен, исправен и имел безупречный вид. Прибор в технически исправном состоянии и полной комплектации получил:

Подпись покупателя _____

MY DREAM
Gelberk

GELBERK.COM