



ARESA®

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД

АЭРОГРИЛЬ

Air Fryer

AR-5802

Ваша **ARESA**

Быстрый доступ к ассортименту,
характеристикам, описанию и
новостям в одно действие.





ARESA®

Мы инженеры, а не маркетологи!

Наши траты на маркетинг менее 1% от оборота!

Мы не занимаемся широкой рекламой, так как считаем, что потребитель должен платить за надежный качественный прибор, а не за бренд!

Приобретая нашу технику, вы будете уверены, что каждый рубль, который вы потратили, вы отдали за качество и надежность!

Мясорубка AR-2105

Описание товара:



Металлический режущий
улучшенный медный
цельнолитой металлический
корпус
СПРАВЛЮСЬ
ДАЖЕ
С ДИЧЬЮ!
3000 Вт



Чайник
электрический
AR-3487

Описание товара:



Кофемолка AR-3609

Описание товара:



Триммер
для стрижки волос
AR-1871 / AR-1872

Описание товара:



AR-1871



AR-1872

АЭРОГРИЛЬ / Air fryer / Аерогриль / Аэрогриль / Frytkownica beztłuszczowa / Friteuză cu aer cald

AR-5802

Комплектность / Set:

RUS

Аэрогриль - 1
Чаша - 1
Решетка-гриль - 1
Индивидуальная упаковка - 1
Инструкция по эксплуатации - 1
Гарантийный талон - 1

UA

Аерогриль - 1
Чаша - 1
Ғратка-гриль - 1
Індивідуальне упакування - 1
Інструкція з експлуатації - 1
Гарантійний талон - 1

PL

Frytkownica beztłuszczowa - 1
Koszyk - 1
Ruszt grillowy - 1
Opakowanie jednostkowe - 1
Instrukcja obsługi - 1
Karta gwarancyjna - 1

ENG

Air fryer - 1
Bowl - 1
Grill grate - 1
Individual packaging - 1
User manual - 1
Warranty card - 1

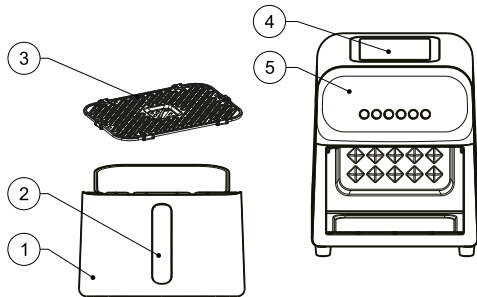
KZ

Аэрогриль - 1
Тостаған - 1
Гриль тор - 1
Жеке қаптама - 1
Пайдалану нұсқаулары - 1
Кепілдік талон - 1

RO

Friteuză cu aer cald - 1
Coș de gătit - 1
Gratar de grătar - 1
Ambalaj individual - 1
Instrucțiuni de utilizare - 1
Card de garanție - 1





ОПИСАНИЕ ПРИБОРА / ITEM DESCRIPTION / ОПИС ПРИЛАДУ / OPIS URZĄDZENIA /
ҚҰРАЛДЫҢ СИПАТТАМАСЫ / IDENTIFICAREA PIESELOR COMPONENTE

- RUS**
1. Чаша
 2. Ручка чаши
 3. Решетка-гриль
 4. Корпус прибора
 5. Панель управления

- ENG**
1. Bowl
 2. Bowl handle
 3. Grill grate
 4. Housing
 5. Control panel

- UA**
1. Чаша
 2. Ручка чаші
 3. Ґратка-гриль
 4. Корпус приладу
 5. Панель керування

- RO**
1. Bol
 2. Mâner bol
 3. Gratar
 4. Corpul aparatului
 5. Panou de control

- KZ**
1. Тостаған
 2. Тостаған тұтқасы
 3. Гриль торы
 4. Құрылғы корпусы
 5. Басқару панелі

- PL**
1. Koszyk
 2. Uchwyt koszyka
 3. Ruszt grillowy
 4. Obudowa urządzenia
 5. Panel sterowania

RUS



Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед тем, как приступить к эксплуатации прибора
Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

Аэрогриль предназначен для приготовления и подогрева кулинарных блюд.

Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других производственных условиях;
- на сельскохозяйственных фермах;
- клиентами в гостиницах, отелях и другой инфраструктуре жилого типа;
- в частных пансионатах.

Не подходит для промышленного использования.

Важно! Аэрогриль, приобретенный в холодное время года, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота: 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 1550-1850 Вт

Объем: 9 л

Гарантийный срок в странах ЕАЭС

(Беларусь, Россия, Армения, Казахстан, Кыргызстан)
и Украине, Грузии, Азербайджане - двенадцать месяцев

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании.
- Внимание! Неправильное использование прибора может привести к потенциальной травме, поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором. Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. Будьте

предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.

- Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр.
- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте прибор или шнур питания в воду или другие жидкости. Не трогайте включенный в сеть и работающий прибор мокрыми руками. Не используйте прибор вблизи ванн, раковин или других емкостей, заполненных водой. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями. Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
- Запрещается устанавливать аэрогриль рядом с источниками сильного тепла (внутри или на верхней части нагретой духовки, рядом с электрической или газовой плитой, отопительными приборами и т.п.).
- Опасность пожара возрастает, если во время работы аэрогриль соприкасается с легковоспламеняющимися материалами, включая шторы, драпировку, обои и т.д. Не оставляйте никаких предметов на поверхности аэрогриля, когда он включен.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Следите, чтобы вентиляционные отверстия всегда были чистыми. Не помещайте вблизи них какие-либо предметы. Периодически очищайте вентиляционные отверстия от скопившейся пыли.
- Не включайте аэрогриль с пустым поддоном. Это может привести к повреждению устройства.
- Пища в аэрогриле готовится за счет циркуляции горячего воздуха. Никогда не заполняйте чашу маслом или жиром.
- Следите, чтобы приготавливаемые продукты не соприкасались с конструктивными элементами гриля.
- Запрещается готовить в аэрогриле слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.

- Аэрогриль не предназначен для кипячения воды.
- Не перемещайте электроприбор с готовящимися или готовыми продуктами. Извлекайте чаши из аэрогриля плавно, за ручку.
- Во избежание ожога не приближайте лицо или руки к вентиляционным отверстиям работающего прибора.
- Приготовленное блюдо в аэрогриле может быть горячим. Проверяйте температуру содержимого перед тем, как употреблять блюдо.
- При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Поверхность нагревательного элемента остается горячей после использования. Не прикасайтесь к горячей поверхности прибора руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
- Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, если собираетесь его почистить, а также, если хотите снять или добавить аксессуары.
- Не храните на поверхности и внутри электроприбора какие-либо предметы. Запрещается класть что-либо на работающий аэрогриль.
- Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
- Никогда не перемещайте прибор, потянув за шнур. Не наматывайте сетевой шнур на прибор и не сгибайте его. При отключении прибора от электросети, беритесь за вилку, а не тяните за шнур.
- Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного 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.
- Прибор предназначен только для домашнего использования. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.
- Сохраните данную инструкцию.



Осторожно! Горячая поверхность. Из вентиляционных отверстий во время приготовления выходит горячий воздух и пар. Во избежание ожогов не подносите к ним руки.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Аэрогриль — это универсальное устройство, которое использует принцип конвекции горячего воздуха для приготовления пищи. Вентилятор, расположенный в верхней части, создает мощные воздушные потоки, нагретые до высокой температуры трубчатым электронагревателем (ТЭН).

Этот горячий воздух постоянно циркулирует внутри рабочей камеры, равномерно пропекая продукты со всех сторон. В результате блюда готовятся быстрее, приобретают аппетитную хрустящую корочку и остаются сочными внутри, при этом для готовки требуется минимальное количество масла.

Управление прибором осуществляется с помощью сенсорной панели и цифрового дисплея, что делает процесс настройки быстрым и интуитивно понятным. На цифровом дисплее отображаются текущая температура и время, что позволяет полностью контролировать процесс приготовления.

Аэрогриль AR-5802 предлагает 12 автоматических программ, разработанных для приготовления самых популярных блюд: от картофеля фри и курицы до выпечки и овощей. Эти программы позволяют получить отличный результат без необходимости ручной настройки.

Помимо автоматических программ, Вы можете самостоятельно настроить температуру в широком диапазоне от 60°C до 200°C и установить таймер до 90 минут. По окончании процесса аэрогриль автоматически выключится и подаст звуковой сигнал о готовности блюда.

Внутренняя чаша объемом 9 литров позволяет готовить большие порции, например, целую курицу или крупную рыбу. Чаша имеет антипригарное покрытие, что предотвращает прилипание продуктов и значительно упрощает процесс очистки.

Корпус прибора выполнен из прочного металла, а ручка — из термостойкого поликарбоната. Устойчивость на любой поверхности обеспечивают нескользящие ножки.

Аэрогриль AR-5802 — это надежное и безопасное решение для тех, кто ценит свое время и предпочитает здоровую пищу.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления (5) аэрогриля оснащена цифровым дисплеем и сенсорными кнопками для точного и удобного контроля над процессом приготовления.

Дисплей, расположенный в верхней части, предназначен для отображения установленных значений температуры и времени.

Ниже расположены световые индикаторы, каждый из которых соответствует одной из двенадцати автоматических программ.

Под ними находится ряд из шести сенсорных кнопок управления с подсветкой.

Кнопка «». Отвечает за включение и выключение устройства, а также за запуск и остановку процесса приготовления.

• Для включения аэрогриля убедитесь, что чаша (1) для приготовления плотно установлена, а устройство подключено к сети. Кнопка загорится, сигнализируя о готовности к работе.

- Однократное нажатие запускает процесс приготовления с настройками по умолчанию: температура 200°C и время 30 минут.
- Повторное нажатие во время работы приостанавливает процесс приготовления
- Удерживание кнопки в течение трёх секунд полностью выключает прибор.

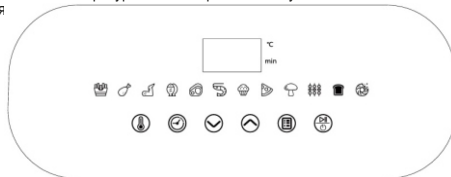
Кнопка «». Предназначена для выбора одной из 12 предустановленных автоматических программ. При каждом нажатии на кнопку последовательно активируется следующая программа. Индикатор выбранной программы загорается, подтверждая выбор. Каждая программа имеет оптимальные настройки температуры и времени, которые также при желании можно регулировать вручную.

Кнопка «». Используется для ручной установки температуры приготовления. Температура может быть отрегулирована в диапазоне от 60 °C до 200 °C с шагом 5°C.

Кнопка «». Используется для ручной установки времени приготовления. Время может быть отрегулировано в диапазоне: 1) от 1 минуты до 30 минут с шагом в 1 минуту; 2) от 30 минут до 60 минут с шагом в 5 минут; 3) от 60 минут до 90 минут с шагом в 10 минут.

Кнопки «» и «». Используются для увеличения или уменьшения значений температуры и времени.

- Однократное нажатие изменяет значение температуры на 5°C или времени на 1 минуту, 5 минут или 10 минут в зависимости от диапазона.
- Удержание ускоряет процесс изменения, позволяя быстро установить нужные параметры без многократных нажатий.



ПАРАМЕТРЫ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программа	Индикатор	Температура по умолчанию, °C	Время по умолчанию, мин	Диапазон температуры, °C	Диапазон времени, мин
Картошка фри		200	17	160 – 200	10 – 25

Куриные ножки		200	25	160 – 200	10 – 25
Крылышки		200	20	100 – 200	10 – 25
Рыба		180	18	160 – 200	10 – 20
Стейк		200	10	100 – 200	10 – 25
Креветки		200	9	160 – 200	5 – 20
Выпечка		160	10	100 – 200	10 – 60
Пицца		160	17	100 – 200	10 – 30
Овощи		180	10	100 – 200	5 – 20

Шашлык		200	15	100 – 200	10 – 25
Тосты		160	6	100 – 200	5 – 20
Печенье		180	10	100 – 200	10 – 25

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед первым использованием аэрогриля внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями, чтобы обеспечить безопасную и эффективную работу прибора.

- Аккуратно извлеките аэрогриль из упаковки. Удалите все транспортировочные материалы, наклейки и защитные пленки с внешней и внутренней поверхностей прибора.
- Извлеките все поставляемые в комплекте аксессуары. Вымойте их теплой водой с использованием мягкого моющего средства и неабразивной губки или ткани.

ПРИМЕЧАНИЕ. Категорически запрещается использовать металлические губки, абразивные чистящие средства или агрессивные химикаты, так как это может повредить защитное покрытие.

- Тщательно вытрите все вымытые аксессуары насухо перед их установкой обратно в прибор.
- Протрите внутренние и внешние поверхности аэрогриля чистой влажной тканью, затем вытрите насухо.
- Установите аэрогриль на ровную, устойчивую, горизонтальную и термостойкую поверхность. Убедитесь, что вокруг прибора достаточно свободного пространства для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха и отвода тепла. Рекомендуемое минимальное расстояние от стен и других предметов — не менее 10 см. Заднюю часть прибора следует разместить на расстоянии не менее 20 см от стены, чтобы выходящий горячий воздух не повредил поверхности.

- Установите чашу (1) в прибор до характерного щелчка.
- Подключите аэрогриль к электросети и включите его на несколько минут. Это позволит устранить возможные производственные запахи.
- Прибор готов к использованию.

ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Начало работы

1. Извлеките чашу (1) из аэрогриля, взявшись за ручку чаши (2), и поместите в неё ингредиенты. Следите, чтобы продукты не соприкасались с другими частями прибора.

ВНИМАНИЕ! Аэрогриль готовит продукты с помощью горячего воздуха, поэтому не следует наливать в чашу растительное масло или другие жиры.

2. Вставьте чашу (1) в корпус прибора (4) до характерного щелчка.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если чаша (1) не будет полностью задвинута, прибор не включится, и панель управления (5) останется неактивной.

3. Подключите вилку шнура питания прибора к электросети, соответствующей указанным характеристикам. Устройство подаст звуковой сигнал, и все индикаторы на панели управления (5) и подсветка кнопок загорятся на секунду, после чего погаснут. Прибор перейдёт в режим ожидания, при этом будет мигать только подсветка кнопки «».

4. Нажмите кнопку «» для включения аэрогриля. На панели управления (5) загорятся остальные кнопки.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если в течение 30 секунд не будет предпринято никаких действий, прибор автоматически выключится. Для возврата к настройкам повторно нажмите кнопку «».

Использование автоматических программ приготовления

1. Нажмите кнопку «» и выберите одну из 12 автоматических программ приготовления. Индикатор выбранной программы начнёт мигать. На дисплее будут попеременно отображаться стандартные значения температуры и времени для данной программы. Подробные параметры каждой программы можно найти в разделе «Параметры программ приготовления».

При необходимости вы можете вручную изменить стандартные настройки. Для этого сначала нажмите кнопку «» или «», а затем используйте кнопки «» и «» для регулировки.

ПРИМЕЧАНИЕ. Поскольку ингредиенты для готовки различаются по форме, размеру, объёму, а также качеству, выбранная программа готовки не может гарантировать точную настройку времени и температуры. Все параметры являются приблизительными. Для достижения наилучших результатов рекомендуется предварительно разогреть аэрогриль.

2. Нажмите кнопку «» для запуска процесса приготовления. На дисплее будет попеременно отображаться текущая температура и оставшееся время.

ВНИМАНИЕ! После запуска программы её изменение невозможно, однако вы можете скорректировать время и температуру. Для этого нажмите кнопку «» для приостановки, внесите изменения с помощью кнопок «» и «», затем снова нажмите кнопку «» для продолжения.

3. Для обеспечения равномерной обжарки и получения хрустящей корочки рекомендуется периодически встряхивать/переворачивать продукты. Нажмите кнопку «» для паузы, извлеките чашу (1) из прибора. Устройство автоматически отключится. После встряхивания/переворачивания установите чашу (1) обратно и нажмите «» для возобновления процесса.

4. По истечении установленного времени аэрогриль издаст три звуковых сигнала, и на дисплее появится надпись «END». Прибор перейдёт в режим ожидания, а вентилятор будет работать ещё 10 секунд для охлаждения.

ПРИМЕЧАНИЕ. Для ручного отключения прибора нажмите и удерживайте кнопку «» в течение трёх секунд.

5. Аккуратно достаньте чашу (1) из корпуса прибора (4) и переложите готовое блюдо в тарелку или другую емкость.

ПРИМЕЧАНИЕ. Во избежание повреждения антипригарного покрытия чаши (1) используйте только деревянные, пластиковые или силиконовые кухонные принадлежности.

6. Отключите прибор от электросети.

7. Очистите прибор в соответствии с рекомендациями.

Ручная настройка параметров приготовления

Аэрогриль позволяет устанавливать время и температуру приготовления вручную.

1. Для настройки температуры нажмите кнопку «», затем используйте кнопки «» и «» для выбора желаемого значения. Температура регулируется от 60°C до 200°C с шагом в 5°C.

2. Для настройки времени нажмите кнопку «», затем используйте кнопки «» и «» для выбора желаемого значения. Время может быть настроено в диапазонах:

- от 1 минуты до 30 минут с шагом в 1 минуту;
- от 30 минут до 60 минут с шагом в 5 минут;
- от 60 минут до 90 минут с шагом в 10 минут.

3. Нажмите кнопку «» для начала приготовления с заданными параметрами.

РЕКОМЕНДАЦИИ

- Всегда используйте кухонные рукавицы или прихватки при извлечении горячей чаши или решётки с готовым блюдом. Это поможет избежать ожогов.
- Во время работы прибора не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе. Это необходимо для правильной циркуляции воздуха и предотвращения перегрева.
- Загружайте продукты так, чтобы не превышать максимально допустимый уровень. Учитывайте, что некоторые ингредиенты (например, выпечка) увеличиваются в объёме в процессе приготовления.
- Для лучшей циркуляции воздуха и получения хрустящей корочки готовьте продукты небольшими порциями. При необходимости используйте аэро-гриль в несколько подходов.
- Мелкие продукты готовятся быстрее, чем крупные. Следите за процессом и при необходимости сокращайте время, чтобы избежать пересушивания.
- Для равномерной обжарки и получения однородной золотистой корочки рекомендуется периодически встряхивать или переворачивать продукты.
- Для приготовления небольших и хрупких продуктов, таких как кексы или блюда с начинкой, используйте пергаментную бумагу или алюминиевую фольгу. Убедитесь, что они не закрывают всю площадь дна корзины и не выходят за её края. Это позволит воздуху свободно циркулировать.
- При использовании продуктов с начинкой рекомендуем брать магазинное тесто, так как оно готовится быстрее домашнего. Для кексов, запеканок и выпечки с начинкой используйте формы для запекания, устанавливая их прямо на решетку чаши.
- Аэрогриль отлично подходит для разогрева. Установите температуру на 150 °C и таймер на 5-10 минут. Блюда станут тёплыми и хрустящими, как будто только что приготовленными.
- Не рекомендуем готовить в аэрогриле очень жирные продукты (например, сосиски или сардельки), чтобы избежать излишнего дыма. Если вы всё же готовите жирные продукты, обязательно сливайте излишки жира из чаши между порциями.
- Для достижения лучшего результата высушивайте продукты перед приготовлением. Это особенно важно для картофеля фри, так как влага может помешать образованию хрустящей корочки.
- Для большинства рецептов рекомендуется разогревать аэрогриль перед использованием. Это сократит время готовки и обеспечит равномерное приготовление.
- Не добавляйте слишком много жидкого маринада, иначе продукты будут не запекаться, а тушиться. Для равномерного распределения масла и специй используйте пульверизатор или смешивайте их в отдельной ёмкости перед тем, как положить продукты в корзину.
- Аэрогриль позволяет готовить самые разнообразные блюда: от овощей и мяса до выпечки и завтраков. Пробуйте новые рецепты, чтобы максимально использовать возможности прибора.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ. Транспортировать прибор необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. А также исключая возможность проникновения влаги на любой вид упаковки либо изделия при транспортировке любым видом транспорта.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

ЧИСТКА. Производите очистку аэрогриля сразу после каждого приготовления.

- Перед чисткой аэрогриля отключите его от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут.
 - Запрещается использовать для очистки аэрогриля и его частей металлические или жесткие неметаллические щетки, абразивные средства, острые предметы, агрессивные химические растворители.
 - Чаша и внутренняя камера прибора имеют антипригарное покрытие, которое требует особо бережного обращения.
 - Вымойте чашу и решетку под краном с применением мягкого моющего средства.
 - Если продукты прилипли к чаше или решетке, замочите их в воде, чтобы через несколько минут вы могли легко их очистить.
 - Протрите внутреннюю камеру аэрогриля неабразивной губкой, смоченной в теплой воде с небольшим количеством мягкого моющего средства.
- После этого удалите остатки моющего средства губкой или тряпкой слегка смоченной чистой водой.
- Очистите нагревательные элементы от остатков продуктов щеткой.
 - Перед тем как собрать аэрогриль, убедитесь, что все детали полностью сухие.

ХРАНЕНИЕ. Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, в условиях, предполагающих сохранение товарного вида изделия и его дальнейшей безопасной эксплуатации. Убедитесь, что прибор полностью высушен, перед тем, как складывать его на хранение.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

Электроприбор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

При покупке изделия требуйте его проверки и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца) в Вашем присутствии.

Без предоставления гарантийного талона или при его не правильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится.

Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю.

Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек).

Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием.

Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и продуту, где это возможно).

Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия не распространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

1. Дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами.
2. Повреждение изделия, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е. промышленных или коммерческих целях).
3. Расходные материалы и аксессуары.
4. Дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, насекомых, попаданием посторонних предметов внутрь изделия.
5. Изделия, подвергавшиеся ремонту вне уполномоченных сервисных центров или гарантийных мастерских.
6. Повреждения, явившиеся следствием внесения изменений в конструкцию изделия самим пользователем или неквалифицированной заменой его комплектующих.
7. Нарушение требований инструкции по эксплуатации.
8. Неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется).
9. Внесение технических изменений.
10. Механические повреждения, в том числе вследствие небрежного обращения, неправильной транспортировки, хранения и падения.
11. Повреждения по вине животных (в том числе грызунов и насекомых).

Информация о производителе

Изготовитель: Ист Марк Глобал Лимитед (Рум 1503, 15/F, М Плейс, 54 Вон Чук Хан Роуд, Вон Чук Хан, Гонконг, КНР)

Импортёр в Республику Беларусь: ООО «Ареса-техно», г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38

Импортёр в Российскую Федерацию: ООО «Санрайт М», 214004, г. Смоленск, ул. Соболева, д. 25

Информацию о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.

Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011

«Электромагнитная совместимость технических средств» и ТР ЕАЭС 037/2016 « Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Срок службы – тридцать шесть месяцев.

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь в ближайший сервисный центр или в Головной сервисный центр «Сервис-центр ООО «Ареса-техно», 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38, тел.: +375-222-76-69-89.



ENG



Please carefully read the manual before operating the appliance.

Keep the instructions for future reference.

The air fryer is intended for cooking and reheating food.

This appliance is intended for household and similar use, in particular:

- in staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
 - on agricultural farms;
- by clients in hotels, motels, and other residential type environments;
 - in bed and breakfast type environments.

It is not suitable for industrial use.

Important! If the air fryer was purchased during cold weather, before plugging it into the power supply, it must be kept at room temperature for at least four hours to avoid malfunction.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz

Power consumption: 1550-1850 W

Capacity: 9L

Warranty period in the European Union - twenty four months

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Carefully read this manual before operating the appliance to avoid malfunctions during use.
- Attention! Incorrect use of the appliance can lead to potential injury, product damage, material damage, or harm to the user's health.
- Before initial use, check that the product's technical specifications match the parameters of the power supply.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to prevent them from playing with the appliance. Never leave the operating appliance unattended. Be extremely careful if children are near the operating appliance.
- Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged, or if the appliance itself is damaged or malfunctioning. Take it to a service center.
- If the power cord is damaged, its replacement, to avoid danger, must be carried out by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons.

- Repair of the appliance must be carried out only by an authorized service center. Do not repair the appliance yourself.
- To avoid electric shock, do not immerse the appliance or power cord in water or other liquids. Do not touch the plugged-in and operating appliance with wet hands. Do not use the appliance near bathtubs, sinks, or other containers filled with water. If this happens, immediately disconnect the device from the power supply and, before using it further, have the appliance's functionality and safety checked by qualified specialists.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or near hot surfaces. Ensure that the power cord does not come into contact with sharp edges or hot surfaces.
- Place the appliance only on a stable, horizontal surface at a distance of at least 10 cm from walls and the edge of the table. Position the appliance so that children cannot accidentally touch the hot surfaces of the appliance.
- It is prohibited to place the air fryer near sources of strong heat (inside or on top of a heated oven, near an electric or gas stove, heating appliances, etc.).
- The risk of fire increases if the operating air fryer comes into contact with flammable materials, including curtains, drapery, wallpaper, etc. Do not leave any objects on the surface of the air fryer when it is operating.
- To avoid electric shock, it is prohibited to use the appliance in areas with high humidity (e.g., in bathrooms, in damp basements), in close proximity to showers, bathtubs, washbasins, swimming pools, other water containers, or sources of moisture.
- Ensure that the ventilation openings are always clean. Do not place any objects near them. Periodically clean the ventilation openings from accumulated dust.
- Do not turn on the air fryer with an empty pan. This may damage the device.
- Food is cooked in the air fryer by circulating hot air. Never fill the bowl with oil or fat.
- Ensure that the food being prepared does not come into contact with the structural elements of the grill.
- It is prohibited to cook excessively large food items, food in vacuum packaging, or in cardboard or plastic packaging/containers in the air fryer, otherwise a fire may occur.
- The air fryer is not intended for boiling water.
- Do not move the electrical appliance while it contains food that is being prepared or is ready. Remove bowls from the air fryer smoothly, by the handle.
- To avoid burns, do not bring your face or hands close to the ventilation openings of the operating appliance.
- Cooked food in the air fryer can be hot. Check the temperature of the contents before consuming the food.
- During operation, the temperature of accessible surfaces may be high. The heating element surface remains hot after use. Do not touch the hot surfaces of the appliance with your hands. Be careful! Risk of burns!
- Disconnect the appliance from the power supply if you are not using it, if you intend to clean it, and if you want to remove or add accessories.
- Do not store any objects on the surface or inside the electrical appliance. It is prohibited to place anything on the operating air fryer.
- Use only the accessories or components offered by the manufacturer. The use of other additional attachments may lead to device damage or injuries.

- Never move the appliance by pulling the cord. Do not wind the power cord around the appliance or bend it excessively. When disconnecting the appliance from the power supply, grip the plug, do not pull the cord.
- The appliance is not intended to be operated by an external timer or a separate remote control system.
- The electrical appliance should not be used for any purposes other than those specified in this manual. Operation, storage, and care of the electrical appliance must be carried out strictly in accordance with this user manual.
- The appliance is intended for household use only. The appliance is not intended for industrial application.
- The manufacturer reserves the right to make minor changes to the product design without prior notice, which do not significantly affect its safety, performance, and functionality.
- Keep this manual.



Caution! Hot surface. Hot air and steam are emitted from the ventilation openings during cooking. To avoid burns, do not bring your hands close to them.

CONTROL PANEL

The control panel (5) of the air fryer is equipped with a digital display and touch buttons for precise and convenient control over the cooking process.

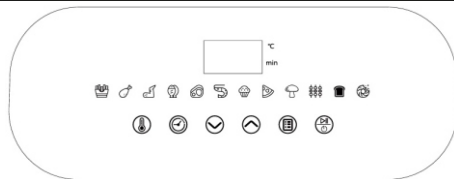
The display, located at the top, is designed to show the set temperature and time values.

Below it are the indicator lights, each corresponding to one of the twelve automatic programs.

Beneath them is a row of six backlit touch control buttons.

Button «  ». Responsible for turning the device on and off, as well as starting and stopping the cooking process.

- To turn on the air fryer, ensure the cooking bowl (1) is firmly installed and the device



is plugged in. The button will light up, indicating it is ready for use.

- A single press starts the cooking process with the default settings: temperature 200°C and time 30 minutes.
- Pressing it again during operation pauses the cooking process.
- Holding the button for three seconds turns the appliance off completely.

Button «  ». Designed for selecting one of the 12 preset automatic programs. Each press of the button sequentially activates the next program. The indicator light for the selected program illuminates, confirming the selection. Each program has optimal temperature and time settings, which can also be adjusted manually if desired.

Button «  ». Used for manually setting the cooking temperature. The temperature can be adjusted in the range from 60°C to 200°C in 5°C increments.

Button «  ». Used for manually setting the cooking time. The time can be adjusted in the range of: 1) from 1 minute to 30 minutes in 1-minute increments; 2) from 30 minutes to 60 minutes in 5-minute increments; 3) from 60 minutes to 90 minutes in 10-minute increments.

Buttons «  » and «  ». Used for increasing or decreasing the temperature and time values.

- A single press changes the temperature value by 5°C or the time value by 1 minute, 5 minutes, or 10 minutes, depending on the range.
- Holding the button speeds up the changing process, allowing for quick setting of the desired parameters without multiple presses.

PROGRAM COOKING PARAMETERS

Program	Indicator	Default Temperature, °C	Default Time, min	Temperature Range, °C	Time Range, min
French Fries		200	17	160 – 200	10 – 25
Chicken Drumsticks		200	25	160 – 200	10 – 25

Chicken Wings		200	20	100 – 200	10 – 25
Fish		180	18	160 – 200	10 – 20
Steak		200	10	100 – 200	10 – 25
Shrimp		200	9	160 – 200	5 – 20
Baking		160	10	100 – 200	10 – 60
Pizza		160	17	100 – 200	10 – 30
Vegetables		180	10	100 – 200	5 – 20
Kebab		200	15	100 – 200	10 – 25

Toast		160	6	100 – 200	5 – 20
Cookies		180	10	100 – 200	10 – 25

OPERATION

PREPARATION FOR USE

Before using the air fryer for the first time, carefully read these instructions to ensure safe and efficient operation of the appliance.

Carefully remove the air fryer from its packaging. Remove all transport materials, stickers, and protective films from the external and internal surfaces of the appliance.

Remove all supplied accessories from the packaging. Wash them in warm water using a mild detergent and a non-abrasive sponge or cloth.

NOTE: The use of metal scouring pads, abrasive cleaners, or harsh chemicals is strictly prohibited, as they may damage the protective coating.

Thoroughly dry all washed accessories with a soft cloth before placing them back into the appliance.

Wipe the inner and outer surfaces of the air fryer with a clean, damp cloth, then dry thoroughly.

Place the air fryer on a flat, stable, horizontal, and heat-resistant surface. Ensure there is sufficient free space around the appliance for proper air circulation and heat dissipation. The recommended minimum distance from walls and other objects is at least 10 cm. The rear of the appliance should be placed at least 20 cm away from the wall to prevent the exiting hot air from damaging surfaces.

Insert the bowl (1) into the appliance until it clicks into place.

Connect the air fryer to the power supply and turn it on for a few minutes. This will help eliminate any potential manufacturing odors.

The appliance is ready for use.

OPERATING INSTRUCTIONS

Getting Started

1. Remove the bowl (1) from the air fryer by holding the bowl handle (2) and place the ingredients inside it. Ensure that the food does not come into contact

with other parts of the appliance.

ATTENTION! The air fryer cooks food using hot air, so you should not pour vegetable oil or other fats into the bowl.

2. Insert the bowl (1) into the appliance housing (4) until it clicks into place.

NOTE: If the bowl (1) is not pushed in completely, the appliance will not turn on, and the control panel (5) will remain inactive.

3. Plug the appliance's power cord into a power outlet that matches the specified ratings. The device will emit an audible signal, and all indicators on the control panel (5) and the button backlight will light up for a second and then turn off. The appliance will enter standby mode, with only the backlight of the «» button blinking.

4. Press the «» button to turn on the air fryer. The other buttons on the control panel (5) will light up.

NOTE: If no action is taken within 30 seconds, the appliance will automatically turn off. To return to the settings, press the «» button.

Using Automatic Cooking Programs

1. Press the «» button and select one of the 12 automatic cooking programs. The indicator of the selected program will start blinking. The display will alternately show the default temperature and time values for this program. Detailed parameters for each program can be found in the "Program Cooking Parameters" section.

If necessary, you can manually change the default settings. To do this, first press the «» or «» button, then use the «» and «» buttons to adjust.

NOTE: Since cooking ingredients vary in shape, size, volume, and quality, the selected cooking program cannot guarantee precise time and temperature settings. All parameters are approximate. For best results, it is recommended to preheat the air fryer.

2. Press the «» button to start the cooking process. The display will alternately show the current temperature and the remaining time.

ATTENTION! After starting a program, it is not possible to change the program itself, but you can adjust the time and temperature. To do this, press the «» button to pause, make changes using the «» and «» buttons, then press the «» button again to continue.

3. To ensure even frying and a crispy crust, it is recommended to periodically shake/turn the food.

Press the «» button to pause, and remove the bowl (1) from the appliance. The device will automatically turn off. After shaking/turning, reinstall the bowl (1) and press «» to resume the process.

4. When the set time has elapsed, the air fryer will emit three audible signals, and the display will show "END". The appliance will enter standby mode, and the fan will continue to operate for another 10 seconds for cooling.

NOTE: To manually turn off the appliance, press and hold the «» button for three seconds.

5. Carefully remove the bowl (1) from the appliance housing (4) and transfer the finished food to a plate or other container.

NOTE: To avoid damaging the non-stick coating of the bowl (1), use only wooden, plastic, or silicone kitchen utensils.

6. Disconnect the appliance from the power supply.
7. Clean the appliance according to the recommendations.

Manual Setting of Cooking Parameters

The air fryer allows you to set the cooking time and temperature manually.

1. To set the temperature, press the «  » button, then use the «  » and «  » buttons to select the desired value. The temperature can be adjusted from 60°C to 200°C in 5°C increments.
2. To set the time, press the «  » button, then use the «  » and «  » buttons to select the desired value. The time can be set in the following ranges:
 - From 1 minute to 30 minutes in 1-minute increments;
 - From 30 minutes to 60 minutes in 5-minute increments;
 - From 60 minutes to 90 minutes in 10-minute increments.
3. Press the «  » button to start cooking with the set parameters.

CLEANING, MAINTENANCE AND STORAGE

TRANSPORTATION. The appliance must be transported by any type of covered transport, using cargo securing rules that ensure the preservation of the product's and/or packaging's presentation and its subsequent safe operation. The possibility of moisture penetrating any type of packaging or the product during transport by any means must also be excluded.

IT IS PROHIBITED to subject the appliance to impact loads during loading and unloading operations.

CLEANING. Clean the air fryer immediately after each use.

- Before cleaning the air fryer, disconnect it from the power supply and let it cool down for 30 minutes.
- It is prohibited to use metal or hard non-metal brushes, abrasive cleaners, sharp objects, or aggressive chemical solvents for cleaning the air fryer and its parts.
- The bowl and the appliance's inner chamber have a non-stick coating that requires particularly careful handling.
- Wash the bowl and the grill grate under running water using a mild detergent.
- If food is stuck to the bowl or grill grate, soak them in water so you can clean them easily after a few minutes.
- Wipe the inner chamber of the air fryer with a non-abrasive sponge dampened with warm water and a small amount of mild detergent. Then, remove any detergent residue with a sponge or cloth lightly dampened with clean water.
- Clean the heating elements from food residue using a brush.

- Before reassembling the air fryer, ensure all parts are completely dry.

STORAGE. The appliance must be stored indoors under conditions that ensure the preservation of the product's presentation and its subsequent safe operation. Ensure the appliance is completely dry before storing it.

RECYCLING

The appliance and packing materials must be disposed with the least harm to the environment and in accordance with the rules for waste disposal in your area.

WARRANTY TERMS

When purchasing the product, ask for it to be checked in your presence. Without having a warranty card or when it is not properly filled in, the quality claims are not accepted, and no warranty repair is performed. The warranty card should be presented at any address to the service center during the whole warranty period. The product is accepted for service in a complete set only. The warranty period is calculated from the moment of sale to the buyer. Keep the documents confirming the date of purchase of the product (cash receipt).

The condition of free warranty service of your product is its correct operation, which does not go beyond personal domestic needs, in accordance with the requirements of the operating instructions for the product, the absence of mechanical damages and the consequences of careless handling of the product. The product is accepted for warranty service in its pure form. The warranty covers all manufacturing and construction defects (except those listed in the "Warranty does not apply" section), identified during the warranty period. During this period defective parts, except consumables, are subject to free replacement in the warranty service center.

THE GUARANTEE DOES NOT COVER:

1. Defects caused by force majeure.
2. Damage to the product caused by the use of the product for purposes that go beyond personal domestic needs (ie industrial or commercial purposes).
3. Consumables and accessories (sections, etc.).
4. Defects caused by overloading, improper operation, penetration of liquids, dust of insects, ingress of foreign objects into the product.
5. Products that have been repaired outside authorized service centers or warranty workshops.
6. Damage resulting from changes in the design of the product by the user or unqualified replacement of his components.
7. Mechanical damages, including due to negligent handling, improper transportation and storage, falling of the product.
8. Violation of the operating instructions.

- 9. Incorrect installation of mains voltage (if required).
- 10. Making technical changes.
- 11. Damage through the fault of animals (including rodents and insects).

Information on the production date can be found on a separate package.
For warranty service, please contact your nearest service center.





Будь ласка, уважно прочитайте керівництво перед тим, як приступити до експлуатації приладу.
Зберігайте інструкцію, вона може знадобитися Вам у майбутньому.

Аерогриль призначений для приготування та підігріву кулінарних страв.

Даний прилад призначений для використання в побутових та аналогічних умовах, зокрема:

- у кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах та інших виробничих умовах;
- на сільськогосподарських фермах;
- клієнтами в готелях, мотелях та іншій інфраструктурі житлового типу;
- у приватних пансіонатах.

Не підходить для промислового використання.

Важливо! Аерогриль, придбаний у холодну пору року, щоб уникнути виходу з ладу, до включення в електромережу необхідно витримати не менше чотирьох годин за кімнатної температури.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальна напруга: 220-240 В

Номинальна частота струму: 50 Гц

Номинальна споживана потужність: 1550-1850 Вт

Об'єм: 9 л

Гарантійний термін у країнах ЄАЕС
(Білорусь, Росія, Вірменія, Казахстан, Киргизстан)
та Україні, Грузії, Азербайджані - дванадцять місяців

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути поломки під час використання.
- Увага! Неправильне використання приладу може призвести до потенційної травми, поломки виробу, заподіяння матеріальної шкоди або шкоди здоров'ю користувача.
- Перед першим включенням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу параметрам електромережі.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або за відсутності в них життєвого досвіду чи знань, якщо вони не перебувають під наглядом або не отримали інструктажу щодо використання приладу від особи, відповідальної за їхню безпеку.
- Діти повинні перебувати під наглядом, щоб не допустити ігор із приладом. Ніколи не залишайте увімкнений прилад без нагляду. Будьте вкрай уваж-

ними, якщо поблизу працюючого приладу знаходяться діти.

- Не використовуйте прилад, якщо пошкоджено шнур або штепсельну вилку, а також, якщо пошкоджено або несправний сам прилад. Віднесіть його до сервісного центру.
- У разі пошкодження шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпеки, повинні виконувати виробник, сервісна служба або аналогічний кваліфікований персонал.
- Ремонт приладу повинен здійснюватися лише в авторизованому сервісному центрі. Не ремонтуйте прилад самостійно.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, не занурюйте прилад або шнур живлення у воду чи інші рідини. Не торкайтеся приладу, який включений в мережу та працює, вологими руками. Не використовуйте прилад поблизу ванн, раковин або інших ємностей, заповнених водою. Якщо це сталося, негайно відключіть пристрій від електромережі та, перш ніж користуватися ним далі, перевірте працездатність і безпеку приладу у кваліфікованих фахівців.
- Не допускайте звисання електричного шнура з краю столу або над гарячими поверхнями. Слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не торкався гострих кромek і гарячих поверхонь.
- Встановлюйте прилад лише на стійку горизонтальну поверхню на відстані не менше 10 см від стіни та краю столу. Встановлюйте прилад так, щоб діти не могли випадково доторкнутися до гарячих поверхонь приладу.
- Забороняється встановлювати аерогриль поблизу джерел сильної теплоти (всередині або на верхній частині розігрітої духовки, поряд з електричною або газовою плитою, опалювальними приладами тощо).
- Небезпека пожежі зростає, якщо під час роботи аерогриль стикається з легкозаймистими матеріалами, включаючи штори, драпірування, шпалери тощо. Не залишайте жодних предметів на поверхні аерогриля, коли він увімкнений.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, заборонено використовувати прилад у приміщеннях з високою вологістю (наприклад, у ванній кімнаті, у сирих підвальних приміщеннях), у безпосередній близькості від душу, ванни, умивальника, басейну, інших ємностей з водою або джерел вологи.
- Слідкуйте, щоб вентиляційні отвори завжди були чистими. Не поміщайте поблизу них які-небудь предмети. Періодично очищайте вентиляційні отвори від пилу, що накопичився.
- Не вмикайте аерогриль з порожнім піддоном. Це може призвести до пошкодження пристрою.
- Їжа в аерогрилі готується за рахунок циркуляції гарячого повітря. Ніколи не наповнюйте чашу олією або жиром.
- Слідкуйте, щоб продукти, що готуються, не стикалися з конструкційними елементами гриля.
- Забороняється готувати в аерогрилі занадто великі продукти, продукти у вакуумній упаковці, у картонній чи пластиковій упаковці/посуді, інакше можливе загоряння.
- Аерогриль не призначений для кип'ятіння води.

- Не переміщуйте електроприлад із продуктами, що готуються або вже готовими. Витягуйте чаші з аерогриля плавно, за ручку.
- Щоб уникнути опіку, не наближайте обличчя чи руки до вентиляційних отворів працюючого приладу.
- Приготована страва в аерогрилі може бути гарячою. Перевіряйте температуру вмісту перед тим, як споживати страву.
- Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою. Поверхня нагрівального елемента залишається гарячою після використання. Не торкайтеся до гарячої поверхні приладу руками. Будьте обережні! Можливий ризик отримання опіку!
- Відключайте прилад від мережі, якщо ви ним не користуєтеся, якщо збираєтеся його почистити, а також, якщо хочете зняти або додати аксесуари.
- Не зберігайте на поверхні та всередині електроприладу які-небудь предмети. Заборонено класти щось на працюючий аерогриль.
- Використовуйте лише запропоновані виробником аксесуари або комплектуючі. Використання інших додаткових приналежностей може призвести до поломки пристрою або отримання травм.
- Ніколи не переміщуйте прилад, потягнувши за шнур. Не намотуйте мережевий шнур на прилад і не згинайте його. При відключенні приладу від електромережі, беріться за вилку, а не тягніть за шнур.
- Прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Не слід використовувати електроприлад для будь-яких інших цілей, крім зазначених у цьому керівництві. Робота, зберігання та догляд за електроприладом повинні здійснюватися строго відповідно до цього керівництва з експлуатації.
- Прилад призначений лише для домашнього використання. Прилад не призначений для промислового застосування.
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни в конструкцію виробу, які кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.
- Зберігайте цю інструкцію.



Обережно! Гаряча поверхня. З вентиляційних отворів під час приготування виходить гаряче повітря та пара. Щоб уникнути опіків, не наближайте до них руки.

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

Панель керування (5) аерогриля оснащена цифровим дисплеєм та сенсорними кнопками для точного та зручного контролю над процесом приготування. Дисплей, розташований у верхній частині, призначений для відображення встановлених значень температури та часу.

Нижче розташовані світлові індикатори, кожен з яких відповідає одній з дванадцяти автоматичних програм.

Під ними знаходиться ряд із шести сенсорних кнопок керування з підсвічуванням.

Кнопка «». Відповідає за ввімкнення та вимкнення пристрою, а також за запуск та зупинку процесу приготування.

- Для ввімкнення аерогриля переконайтеся, що чаша (1) для приготування щільно встановлена, а пристрій підключено до мережі. Кнопка засвітиться, сигналізуючи про готовність до роботи.
- Одинарне натискання запускає процес приготування з налаштуваннями за замовчуванням: температура 200°C та час 30 хвилин.
- Повторне натискання під час роботи призупиняє процес приготування.
- Утримання кнопки протягом трьох секунд повністю вимикає прилад.

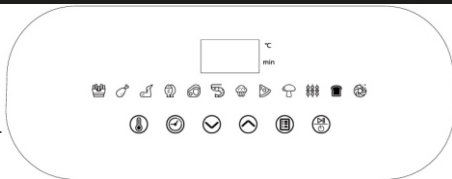
Кнопка «». Призначена для вибору однієї з 12 попередньо встановлених автоматичних програм. При кожному натисканні на кнопку послідовно активується наступна програма. Індикатор обраної програми засвічується, підтверджуючи вибір. Кожна програма має оптимальні налаштування температури та часу, які також при бажанні можна регулювати вручну.

Кнопка «». Використовується для ручного встановлення температури приготування. Температура може бути відрегульована в діапазоні від 60 °C до 200 °C з кроком 5°C.

Кнопка «». Використовується для ручного встановлення часу приготування. Час може бути відрегульований у діапазоні: 1) від 1 хвилини до 30 хвилин з кроком у 1 хвилину; 2) від 30 хвилин до 60 хвилин з кроком у 5 хвилин; 3) від 60 хвилин до 90 хвилин з кроком у 10 хвилин.

Кнопки «» та «». Використовуються для збільшення або зменшення значень температури та часу.

- Одинарне натискання змінює значення температури на 5°C або часу на 1 хвилину, 5 хвилин або 10 хвилин залежно від діапазону.
- Утримання прискорює процес зміни, дозволяючи швидко встановити потрібні параметри без багаторазових натискань.



ПАРАМЕТРИ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ

Програма	Індикатор	Температура за замовчуванням, °C	Час за замовчуванням, хв	Діапазон температури, °C	Діапазон часу, хв
Картопля фрі		200	17	160 – 200	10 – 25
Курячі ніжки		200	25	160 – 200	10 – 25
Крильця		200	20	100 – 200	10 – 25
Риба		180	18	160 – 200	10 – 20
Стейк		200	10	100 – 200	10 – 25
Креветки		200	9	160 – 200	5 – 20

Випічка		160	10	100 – 200	10 – 60
Піца		160	17	100 – 200	10 – 30
Овочі		180	10	100 – 200	5 – 20
Шашлик		200	15	100 – 200	10 – 25
Тости		160	6	100 – 200	5 – 20
Печиво		180	10	100 – 200	10 – 25

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

Перед першим використанням аерогриля уважно ознайомтеся з даними інструкціями, щоб забезпечити безпечну та ефективну роботу приладу.

- Аккуратно вийміть аерогриль з упаковки. Видаліть всі транспортні матеріали, наклейки та захисні плівки з зовнішніх і внутрішніх поверхонь приладу.
- Витягніть всі додані в комплект аксесуари. Помиті їх у теплій воді з використанням м'якого мийного засобу та неабразивної губки або тканини.

ПРИМІТКА. Категорично забороняється використовувати металеві губки, абразивні чистячі засоби або агресивні хімікати, оскільки це може пошкодити захисне покриття.

- Ретельно витріть усі помиті аксесуари насухо перед їх встановленням назад у прилад.
- Протріть внутрішні та зовнішні поверхні аерогриля чистою вологою тканиною, потім витріть насухо.
- Встановіть аерогриль на рівну, стійку, горизонтальну та термостійку поверхню. Переконайтеся, що навколо приладу достатньо вільного простору для забезпечення належної циркуляції повітря та відведення теплоти. Рекомендована мінімальна відстань від стін та інших предметів — не менше 10 см. Задню частину приладу слід розмістити на відстані не менше 20 см від стіни, щоб вихідний гарячий повітря не пошкодив поверхні.
- Встановіть чашу (1) у прилад до характерного клацання.
- Підключіть аерогриль до електромережі та ввімкніть його на кілька хвилин. Це дозволить усунути можливі виробничі запахи.
- Прилад готовий до використання.

ПОРЯДОК ВИКОРИСТАННЯ

Початок роботи

1. Витягніть чашу (1) з аерогриля, взявшись за ручку чаші (2), і помістіть у неї інгредієнти. Слідкуйте, щоб продукти не стикалися з іншими частинами приладу.

УВАГА! Аерогриль готує продукти за допомогою гарячого повітря, тому не слід наливати в чашу олію або інші жири.

2. Вставте чашу (1) в корпус приладу (4) до характерного клацання.

ПРИМІТКА. Якщо чаша (1) не буде повністю засунута, прилад не ввімкнеться, і панель керування (5) залишиться неактивною.

3. Підключіть вилку шнура живлення приладу до електромережі, що відповідає зазначеним характеристикам. Пристрій подасть звуковий сигнал, і всі індикатори на панелі керування (5) та підсвічування кнопок засвітяться на секунду, після чого згаснуть. Прилад перейде в режим очікування, при цьому блиматиме лише підсвічування кнопки «».

4. Натисніть кнопку «» для ввімкнення аерогриля. На панелі керування (5) засвітяться інші кнопки.

ПРИМІТКА. Якщо протягом 30 секунд не буде вжито жодних дій, прилад автоматично вимкнеться. Для повернення до налаштувань повторно натисніть кнопку «».

Використання автоматичних програм приготування

1. Натисніть кнопку «» і виберіть одну з 12 автоматичних програм приготування. Індикатор обраної програми почне блимати. На дисплеї почерго-

во відображатимуться стандартні значення температури та часу для даної програми. Детальні параметри кожної програми можна знайти в розділі «Параметри програм приготування».

За необхідності ви можете вручну змінити стандартні налаштування. Для цього спочатку натисніть кнопку «» або «», а потім використовуйте кнопки «» і «» для регулювання.

ПРИМІТКА. Оскільки інгредієнти для приготування різняться за формою, розміром, об'ємом, а також якістю, обрана програма приготування не може гарантувати точне налаштування часу та температури. Всі параметри є приблизними. Для досягнення найкращих результатів рекомендується попередньо розігріти аерогриль.

2. Натисніть кнопку «» для запуску процесу приготування. На дисплеї почергово відображатимуться поточна температура та час, що залишився.

УВАГА! Після запуску програми її зміна неможлива, проте ви можете скоригувати час та температуру. Для цього натисніть кнопку «» для призупинення, внесіть зміни за допомогою кнопок «» і «», потім знову натисніть кнопку «» для продовження.

3. Для забезпечення рівномірного обсмаження та отримання хрусткої скоринки рекомендується періодично струшувати/перевертати продукти. Натисніть кнопку «» для паузи, вийміть чашу (1) з приладу. Пристрій автоматично відключиться. Після струшування/перевертання встановіть чашу (1) назад і натисніть «» для відновлення процесу.

4. Після закінчення встановленого часу аерогриль видасть три звукові сигнали, і на дисплеї з'явиться напис «END». Прилад перейде в режим очікування, а вентилятор працюватиме ще 10 секунд для охолодження.

ПРИМІТКА. Для ручного вимкнення приладу натисніть та утримуйте кнопку «» протягом трьох секунд.

5. Акуратно дістаньте чашу (1) з корпусу приладу (4) і перекладіть готову страву в тарілку або іншу ємність.

ПРИМІТКА. Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття чаші (1) використовуйте лише дерев'яні, пластикові або силіконові кухонні приналежності.

6. Відключіть прилад від електромережі.

7. Очистіть прилад відповідно до рекомендацій.

Ручне налаштування параметрів приготування

Аерогриль дозволяє встановлювати час і температуру приготування вручну.

1. Для налаштування температури натисніть кнопку «», потім використовуйте кнопки «» і «» для вибору бажаного значення. Температура регулюється від 60°C до 200°C з кроком у 5°C.

2. Для налаштування часу натисніть кнопку «», потім використовуйте кнопки «» і «» для вибору бажаного значення. Час може бути налаштований у діапазонах:

- від 1 хвилини до 30 хвилин з кроком у 1 хвилину;
- від 30 хвилин до 60 хвилин з кроком у 5 хвилин;
- від 60 хвилин до 90 хвилин з кроком у 10 хвилин.

3. Натисніть кнопку «» для початку приготування із заданими параметрами.

ТРАНСПОРТУВАННЯ, ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

ТРАНСПОРТУВАННЯ. Транспортувати прилад необхідно будь-яким видом критого транспорту із застосуванням правил закріплення вантажів, що забезпечують збереження товарного вигляду виробу та/або упаковки та його подальшої безпечної експлуатації. А також виключаючи можливість проникнення вологи на будь-який вид упаковки чи виробу під час транспортування будь-яким видом транспорту.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ піддавати прилад ударним навантаженням під час навантажувально-розвантажувальних робіт.

ЧИСТКА. Виконуйте очищення аерогриля відразу після кожного приготування.

- Перед чищенням аерогриля відключіть його від електромережі та дайте йому охолонути протягом 30 хвилин.
- Забороняється використовувати для очищення аерогриля та його частин металеві або жорсткі неметалеві щітки, абразивні засоби, гострі предмети, агресивні хімічні розчинники.
- Чаша та внутрішня камера приладу мають антипригарне покриття, яке вимагає особливо бережного поводження.
- Поміті чашу та сітку під краном із застосуванням м'якого мийного засобу.
- Якщо продукти прилипли до чаші або сітки, замочіть їх у воді, щоб через кілька хвилин ви могли легко їх очистити.
- Протріть внутрішню камеру аерогриля неабразивною губкою, змоченою в теплій воді з невеликою кількістю м'якого мийного засобу.

Після цього видаліть залишки мийного засобу губкою або ганчіркою, злегка змоченою чистою водою.

- Очистіть нагрівальні елементи від залишків продуктів щіткою.
- Перш ніж збирати аерогриль, переконайтеся, що всі деталі повністю сухі.

ЗБЕРІГАННЯ. Прилад необхідно зберігати в закритому приміщенні, в умовах, що передбачають збереження товарного вигляду виробу та його подальшої безпечної експлуатації. Переконайтеся, що прилад повністю висох, перш ніж складати його на зберігання.

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

Прилад і пакувальні матеріали повинні утилізуватися з найменшою шкодою для довкілля і відповідно до правил з утилізації відходів у вашому регіоні.

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Купуючи виріб, вимагайте його перевірки у вашій присутності і заповнення гарантійного талона (штамп торговельної організації, дата продажу і підпис продавця).

Без надання гарантійного талона або при його неправильному заповненні претензії щодо якості не приймаються і гарантійний ремонт не проводиться. Гарантійний талон слід пред'являти при будь-якому зверненні до сервісного центру протягом усього терміну гарантії. Виріб приймається на сервісне обслуговування тільки повністю комплектним. Гарантійний термін обчислюється з моменту продажу покупцю. Просимо вас також зберігати документи, що підтверджують дату купівлі виробу (товарний або касовий чек).

Умовою безкоштовного гарантійного обслуговування вашого виробу є його правильна експлуатація, що не виходить за межі особистих побутових потреб, відповідно до вимог інструкції з експлуатації виробу, відсутність механічних пошкоджень та наслідків недбалого поводження з виробом.

Гарантія поширюється на всі виробничі й конструктивні дефекти, крім зазначених у розділі «Гарантія не поширюється», виявлені протягом гарантійного терміну. У цей період дефектні деталі, крім зазначених у розділі «Гарантія не поширюється», підлягають безкоштовній заміні в гарантійному сервісному центрі.

ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ

1. Несправності, спричинені форс-мажорними обставинами.
2. Несправності, спричинені використанням виробу з метою, що виходить за межі особистих побутових потреб (тобто з промисловою або комерційною метою).
3. Витратні матеріали й аксесуари
4. Дефекти, спричинені перевантаженням, неправильною експлуатацією, проникненням рідин, пилу, потраплянням сторонніх предметів усередину виробу.
5. Вироби, що ремонтувалися поза уповноваженими сервісними центрами або гарантійними майстернями.
6. Пошкодження, що стали наслідком внесення змін до конструкції виробу самим користувачем або некваліфікованої заміни його комплектуючих.
7. Порушення вимог настанови з експлуатації.
8. Неправильне встановлення напруги живильної мережі (якщо це потрібно).
9. Внесення технічних змін.
10. Механічні пошкодження, зокрема внаслідок недбалого поводження, неправильного транспортування та зберігання, падіння виробу.

Виробник: Іст Марк Глобал Лімітед, КНР

Інформацію про дату виготовлення дивіться на індивідуальному упакованні.

З питань гарантійного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.

Термін служби - тридцять шість місяців





Аспапыралды пайдаланбас бұрын нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Нұсқаулықты сақтаңыз, ол болашақта сізге қажет болуы мүмкін.

Аэрогриль тағамдар дайындау және жылыту үшін арналған.

Бұл құрылғы тұрмыстық және оған ұқсас жағдайларда пайдалану үшін арналған, атап айтқанда:

- дүкендердегі, кеңселердегі және басқа да өндірістік орталардағы қызметкерлердің асханалық алаңдарында;
- ауылшаруашылық фермаларында;
- қонақ үйлерде, мотельдерде және тұрғын үй типіндегі басқа да нысандарда тұрақтылар үшін;
- жеке пансионаттарда.

Өнеркәсіптік мақсатта пайдалануға жарамсыз.

Маңызды! Суық мезгілде сатып алынған аэрогрильді істен шығуының алдын алу үшін, электр желісіне қоспас бұрын, оны бөлме температурасында кем дегенде төрт сағат бойы ұстау қажет.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Номинал кернеу: 220-240 В

Тоқтың номинал жиілігі: 50 Гц

Номинальды тұтынылатын қуат: 1550-1850 Вт

Көлемі: 9 л

ЕАЭО (Беларусь, Ресей, Армения, Қазақстан, Қырғызстан)
елдерінде және Украинада, Грузияда, Әзірбайжанда
стандартты кепілді мерзімі – он екі ай.

ПАЙДАЛАНУ КЕЗІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Құрылғыны пайдаланбас бұрын, оны пайдалану кезіндегі бұзылуының алдын алу үшін осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Назар аударыңыз! Құрылғыны дұрыс пайдаланбау ықтимал жарақат алуға, бұйымның бұзылуына, материалдық шығынға немесе пайдаланушы денсаулығына зиян келтіруге әкелуі мүмкін.
- Алғаш рет қосу алдында бұйымның техникалық сипаттамалары электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Құрылғыны физикалық, сезімдік немесе ақыл-ой қабілеттері төмен адамдар (балаларды қоса алғанда), сондай-ақ өмірлік тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар пайдалана алмайды, егер оларға қауіпсіздігіне жауапты тұлға құрылғыны пайдалану туралы нұсқау бермесе немесе қадағалап отырмаса.
- Балалардың құрылғымен ойнамауы үшін оларды қадағалап отырыңыз. Қосылған құрылғыны ешқашан қадағалаусыз қалдырмаңыз. Жұмыс істеп

тұрған құрылғының жанында балалар тұрса, өте мұқият болыңыз.

- Қуат сымды немесе вилкасы зақымданған кезде, сондай-ақ құрылдыңың өзі зақымданған немесе дұрыс жұмыс істемеген кезде құрылдыңы пайдаланбаңыз. Оны сервистік орталыққа жеткізіңіз.

- Электр қуатының сымды зақымданған жағдайда, оны ауыстыруды қауіптің алдын алу үшін өндіруші, сервистік қызмет немесе осындай білікті мамандар жүргізуі тиіс.

- Құрылдыңы жөндеуді тек авторизацияланған сервистік орталықта жүргізу керек. Құрылдыңы өз бетіңізше жөндемеңіз.

- Электр тогымен соғылуының алдын алу үшін құрылдыңы немесе қуат сымды суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз. Желіге қосылған және жұмыс істеп тұрған құрылдыңы дымқыл қолмен ұстамаңыз. Құрылдыңы ванна бөлмелерінің, ыдыстырғыштардың немесе сумен толтырылған басқа ыдыстардың жанында пайдаланбаңыз. Егер бұл орын алса, құрылдыңы желіден дереу ажыратыңыз және оны әрі қарай пайдаланбас бұрын, оның жұмыс істеу қабілеті мен қауіпсіздігін білікті мамандардан тексертіңіз.

- Электр сымның үстел жиегінен ілініп тұруына немесе ыстық беттердің үстінен өтуіне жол бермеңіз. Қуат сымды өткір жиектерге және ыстық беттерге тимейтініне көз жеткізіңіз.

- Құрылдыңы тек тұрақты көлденең бетке, қабырғадан және үстел жиегінен кем дегенде 10 см қашықтықта орнатыңыз. Құрылдыңы балалар құрылдыңының ыстық беттеріне кездейсоқ тиіп қалмайтындай етіп орнатыңыз.

- Аэрогрильді жоғары температура көздерінің жанына (қыздырылған пештің ішіне немесе үстіне, электр немесе газ плиталарының, жылыту құрылғыларының жанына және т.б.) орнатуға тыйым салынады.

- Аэрогриль жұмыс істеп тұрған кезде жанғыш материалдармен, соның ішінде перделер, гардиналар, тұсқағаздар және т.б. жанасқан кезде өрт шығу қаупі артады. Аэрогриль қосылған кезде оның бетінде ешқандай заттарды қалдырмаңыз.

- Электр тогымен соғылу қаупінен құрылдыңы жоғары ылғалдылығы бар бөлмелерде (мысалы, ванна бөлмесінде, ылғалды жертөле бөлмелерінде), душтың, ваннаның, ыдыстырғыштың, бассейннің жанында, су немесе ылғал көздерінің жанында пайдалануға тыйым салынады.

- Вентиляция тесіктері әрдайым таза болуына көз жеткізіңіз. Олардың жанына ешқандай заттарды қоймаңыз. Вентиляция тесіктерінде жиналған шаңдарды мерзімді тазалаңыз.

- Аэрогрильді бос поддонмен қоспаңыз. Бұл құрылғының бұзылуына әкелуі мүмкін.

- Аэрогрильдегі тағам ыстық ауа айналымы арқылы дайындалады. Чашаны ешқашан май немесе маймен толтырмаңыз.

- Дайындалып жатқан тағамдар грильдің құрылымдық элементтеріне жанаспауына көз жеткізіңіз.

- Аэрогрильде тым үлкен өнімдерді, вакуумдық орамадағы өнімдерді, картон немесе пластик орама/ыдыста дайындауға тыйым салынады, әйтпесе өрт шығуы мүмкін.

- Аэрогриль су қайнату үшін арналмаған.

- Дайындалып жатқан немесе дайын тағамдары бар электр құрылғысын жылжытпаңыз. Чашаларды аэрогрильден саптамасынан ұстап, тегіс қозғалыспен алыңыз.
- Күйіктен сақтану үшін жұмыс істеп тұрған құрылғының вентиляция тесіктеріне бетіңізді немесе қолдарыңызды жақындатпаңыз.
- Аэрогрильде дайындалған тағам ыстық болуы мүмкін. Тағамды жеу алдында оның температурасын тексеріңіз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде сыртқы беттерінің температурасы жоғары болуы мүмкін. Жылыту элементінің беті пайдаланғаннан кейін де ыстық болып қалады. Құрылғының ыстық бетіне қолдарыңызбен жанаспаңыз. Абайлаңыз! Күйік алу қаупі бар!
- Құрылдыны пайдаланбаған кезде, тазалаған кезде, сондай-ақ аксессуарларды алып тастағыңыз немесе қосқыңыз келген кезде желіден ажыратыңыз.
- Электр құрылғысының бетінде және ішінде ешқандай заттарды сақтамаңыз. Жұмыс істеп тұрған аэрогрильдің үстіне бірдеңе қоюға тыйым салынады.
- Тек өндіруші ұсынатын аксессуарларды немесе қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз. Басқа қосымша бөлшектерді пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақат алуға әкелуі мүмкін.
- Құрылдыны ешқашан сымды тарта отырып жылжытпаңыз. Желі сымды құрылғының айналасына орамаңыз және оны иімейтіндікке көз жеткізіңіз. Құрылдыны электр желісінен ажыратқан кезде, сымды тартпаңыз, вилкасынан ұстаңыз.
- Құрылды сыртқы таймерден немесе жеке қашықтан басқару жүйесінен жұмыс істеу үшін арналмаған.
- Электр құрылғысын осы нұсқаулықта көрсетілгендерден басқа кез келген басқа мақсатта пайдаланбау керек. Электр құрылғысымен жұмыс істеу, сақтау және күтім жүргізу осы пайдалану нұсқаулығына сәйкес қатаң орындалуы тиіс.
- Құрылғы тек үйде пайдалану үшін арналған. Құрылғы өнеркәсіптік мақсатта пайдалану үшін арналмаған.
- Өндіруші өнімнің қауіпсіздігіне, жұмыс істеу қабілетіне және функционалдылығына басақа әсер етпейтін шағын өзгерістерді қосымша хабарлаусыз енгізу құқығын өзінде сақтайды.
- Осы нұсқаулықты сақтаңыз.



Назар аударыңыз! Беті ыстық. Дайындау кезінде желдету тесіктерінен ыстық ауа мен бу шығады. Күйіктен сақтану үшін оларға қолдарыңызды жақындатпаңыз.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

Ескертуді ескере отырып, мәтін қазақ тіліне келесідей аударылады:
Басқару панелі (5) цифрлық дисплеймен және дайындау процесін дәл ыңғайлы басқару үшін сенсорлы түймелермен жабдықталған.

Жоғарғы жағында орналасқан дисплей таңдалған температура мен уақыт мәндерін көрсетуге арналған.

Оның астында он екі автоматты бағдарламаның әрқайсысына сәйкес келетін жарық индикаторлары орналасқан.

Олардың астында жарықтандырылған алты сенсорлы басқару түймелерінің қатары бар.

«» **түймесі.** Құрылғыны қосу/өшіруге және дайындау процесін бастауға/тоқтатуға арналған.

• Аэрогрильді қосу үшін (1) тостаған берік орнатылғанына және құрылғы желіге қосылғанына көз жеткізіңіз. Түйме жұмысқа дайындығын көрсетіп жанады.

• Бір рет басу әдепкі баптаулар бойынша (температура 200°C, уақыт 30 минут) дайындау процесін бастайды.

• Жұмыс істеп тұрған кезде қайта басу дайындау процесін уақытша тоқтатады.

• Түймені үш секундқа ұстап тұру құрылғыны толығымен өшіреді.

«» **түймесі.** 12 алдын ала орнатылған автоматты бағдарламаның бірін таңдауға арналған. Түймені әр басқан сайын келесі бағдарлама белсенді болады. Таңдалған бағдарламаның индикаторы жанады, таңдауды растайды. Әр бағдарламаның температура мен уақыттың оңтайлы баптаулары бар және олар қалаған кезде қолмен реттелуі мүмкін.

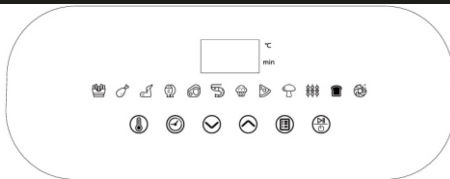
«» **түймесі.** Дайындау температурасын қолмен орнату үшін қолданылады. Температура 60°C-тан 200°C-қа дейін 5°C-қа дейінгі қадаммен реттелуі мүмкін.

«» **түймесі.** Дайындау уақытын қолмен орнату үшін қолданылады. Уақыт мына ауқымдарда реттелуі мүмкін: 1) 1 минуттан 30 минутқа дейін 1 минуттық қадаммен; 2) 30 минуттан 60 минутқа дейін 5 минуттық қадаммен; 3) 60 минуттан 90 минутқа дейін 10 минуттық қадаммен.

«» **және** «» **түймелері.** Температура мен уақыт мәндерін арттыру немесе азайту үшін қолданылады.

• Бір рет басу температураны 5°C-қа немесе уақытты (ауқымына байланысты) 1 минутқа, 5 минутқа немесе 10 минутқа өзгертеді.

• Түймені ұстап тұру өзгерту жылдамдығын арттырады, бірнеше рет басуға қажетсіз қажетті параметрлерді тез орнатуға мүмкіндік береді.



ПІСІРУ БАҒДАРЛАМАЛАРЫНЫҢ ПАРАМЕТРЛЕРІ

Бағдарлама	Индикатор	Бастапқы температура, °C	Бастапқы уақыт, мин	Температура ауқымы, °C	Уақыт ауқымы, мин
Фри картоп		200	17	160 – 200	10 – 25
Тауық бөтпелері		200	25	160 – 200	10 – 25
Қанаттар		200	20	100 – 200	10 – 25
Балық		180	18	160 – 200	10 – 20
Стейк		200	10	100 – 200	10 – 25
Асшаяндар		200	9	160 – 200	5 – 20

Нан өнімдері		160	10	100 – 200	10 – 60
Пицца		160	17	100 – 200	10 – 30
Көкөністер		180	10	100 – 200	5 – 20
Кебаб		200	15	100 – 200	10 – 25
Тосттер		160	6	100 – 200	5 – 20
Печеньелер		180	10	100 – 200	10 – 25

ПАЙДАЛАНУ

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДЫҚ

Аэрогрильді алғаш рет пайдаланбас бұрын, құрылғының қауіпсіз және тиімді жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

- Аэрогрильді орамасынан абайлап шығарыңыз. Құрылғының сыртқы және ішкі беттеріндегі барлық тасымалдау материалдарын, жапсырмалар мен қорғасып пленкаларды алып тастаңыз.
- Жиынтыққа кірген барлық аксессуарларды шығарыңыз. Оларды жылы суда жұмсақ жуғыш құрал мен абразивті емес губка немесе мата

көмегімен жуыңыз.

ЕСКЕРТУ: Металл губкаларды, абразивті тазалау құралдарын немесе агрессивті химикаттарды қолдануға қатаң тыйым салынады, себебі бұл қорғаныш жабынына зақым келтіруі мүмкін.

- Жуылған аксессуарларды құрылғыға қайта орнатпас бұрын, оларды мұқият құрғатқыш матамен сүртіп құрғатыңыз.
- Аэрогрильдің ішкі және сыртқы беттерін таза ылғалды матамен сүртіп, содан кейін құрғатқыш матамен құрғатыңыз.
- Аэрогрильді тегіс, тұрақты, көлденең және жылуға төзімді бетке орнатыңыз. Құрылғының айналасында ауаның жеткілікті айналымы мен жылудың шығуы үшін жеткілікті бос кеңістік бар екеніне көз жеткізіңіз. Қабырғалар мен басқа бұйымдардан ұсынылатын ең аз қашықтық – кем дегенде 10 см. Шығатын ыстық ауаның беттерге зақым келтірмеуі үшін құрылғыдың артқы бөлігі қабырғадан кем дегенде 20 см қашықтықта орналасуы тиіс.
- (1) тостағанды сипаттамалық щелчок шыққанша құрылғыға орнатыңыз.
- Аэрогрильді электр желісіне қосып, бірнеше минутқа қосыңыз. Бұл мүмкін болатын өндірістік иістерді жоюға мүмкіндік береді.
- Құрылғы пайдалануға дайын.

ПАЙДАЛАНУ ТӘРТІБІ

Жұмысты бастау

1. Тостағанды (1) тостаған тұтқасынан (2) ұстап алып, аэрогрильден шығарыңыз да, онда ингредиенттерді салыңыз. Өнімдердің құрылғының басқа бөліктеріне тимеуіне көз жеткізіңіз.

ЕСКЕРТУ! Аэрогриль өнімдерді ыстық ауа арқылы пісіреді, сондықтан тостағанға өсімдік майы немесе басқа майлар құюға болмайды.

2. Тостағанды (1) сипаппалы щелчок шыққанша құрылғы корпусына (4) салыңыз.

ЕСКЕРТПЕ. Егер тостаған (1) толық ілінбесе, құрылғы қосылмайды және басқару панелі (5) белсенсіз күйде қалады.

3. Құрылғының қуат кабелінің вилкасын көрсетілген сипаттамаларға сәйкес келетін электр желісіне қосыңыз. Құрылғы дыбыстық сигнал береді және басқару панеліндегі (5) барлық индикаторлар мен түймелердің жарықшағы бір секундқа жанады, содан кейін сөнеді. Құрылғы күту режиміне ауысады, бұл кезде тек «» түймесінің жарықшағы жыпылықтайды.

4. Аэрогрильді қосу үшін «» түймесін басыңыз. Басқару панелінде (5) қалған түймелер жанады.

ЕСКЕРТПЕ. Егер 30 секунд ішінде еш әрекет жасалмаса, құрылғы автоматты түрде өшеді. Баптауларға оралу үшін «» түймесін қайта басыңыз.

Автоматты пісіру бағдарламаларын пайдалану

1. «» түймесін басып, 12 автоматты пісіру бағдарламасының бірін таңдаңыз. Таңдалған бағдарлама индикаторы жыпылықтай бастайды.

Дисплейде осы бағдарламаның әдепкі температура және уақыт мәндері кезектесіп көрсетіледі. Әр бағдарламаның егжей-тегжейлі параметрлерін «Пісіру бағдарламаларының параметрлері» бөліміннен көруге болады.

Қажет болған жағдайда әдепкі баптауларды қолмен өзгертуге болады. Ол үшін алдымен «» немесе «» түймесін басып, содан кейін реттеу үшін «» және «» түймелерін пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТУ: Пісіруге арналған ингредиенттер пішіні, мөлшері, көлемі және сондай-ақ сапасы бойынша ерекшеленетіндіктен, таңдалған пісіру бағдарламасы уақыт пен температураны нақты реттеуді кепілдемейді. Барлық параметрлер шамамен болып табылады. Ең жақсы нәтижеге жету үшін аэрогрильді алдын ала қыздыру ұсынылады.

2. Пісіру процесін бастау үшін «» түймесін басыңыз. Дисплейде ағымдағы температура және қалған уақыт кезектесіп көрсетіледі.

ЕСКЕРТУ! Бағдарламаны іске қосқаннан кейін оны өзгерту мүмкін емес, дегенмен уақыт пен температураны реттей аласыз. Ол үшін, кідірту үшін «» түймесін басыңыз, «» және «» түймелерінің көмегімен өзгерістер енгізіңіз, содан кейін жалғастыру үшін «» түймесін қайта басыңыз.

3. Біркелкі қуыру мен қытырлақ қабыршақ алу үшін өнімдерді мерзімді сілкіп/аударып отыру ұсынылады.

Кідірту үшін «» түймесін басып, (1) тостағанды құрылғыдан шығарыңыз. Құрылғы автоматты түрде өшеді. Сілкіп/аударып болғаннан кейін, (1) тостағанды орнына орнатып, процесті жалғастыру үшін «» түймесін басыңыз.

4. Белгіленген уақыт аяқталғаннан кейін аэрогриль үш дыбыс сигналын шығарады және дисплейде «END» (АЯҚТАЛДЫ) жазуы пайда болады. Құрылғы күту режиміне өтеді, ал салқындатқыш тағы 10 секунд бойы жұмыс істейді.

ЕСКЕРТУ: Құрылғыны қолмен өшіру үшін «» түймесін үш секунд басып тұрыңыз.

5. (1) тостағанды (4) құрылғы корпусынан абайлап шығарып, дайын тағамды тәрелкеге немесе басқа ыдысқа салыңыз.

ЕСКЕРТУ: (1) тостағанның жапсарлас емес жабынына зақым келтірмеу үшін тек ағаш, пластик немесе силиконды ас-үй бұйымдарын пайдаланыңыз.

6. Құрылғыды электр желісінен ажыратыңыз.

7. Құрылғыды ұсыныстарға сәйкес тазалаңыз.

Пісіру параметрлерін қолмен баптау

Аэрогриль пісіру уақыты мен температурасын қолмен орнатуға мүмкіндік береді.

1. Температураны баптау үшін «» түймесін басыңыз, содан кейін қалаған мәнді таңдау үшін «» және «» түймелерін пайдаланыңыз.

Температура 60°C-тан 200°C-қа дейін 5°C-қа дейінгі қадаммен реттеледі.

2. Уақытты баптау үшін «» түймесін басыңыз, содан кейін қалаған мәнді таңдау үшін «» және «» түймелерін пайдаланыңыз. Уақыт келесі ауқымдарда бапталуы мүмкін:

- 1 минуттан 30 минутқа дейін 1 минуттық қадаммен;
 - 30 минуттан 60 минутқа дейін 5 минуттық қадаммен;
 - 60 минуттан 90 минутқа дейін 10 минуттық қадаммен.
3. Белгіленген параметрлермен пісіруді бастау үшін «» түймесін басыңыз.

ТАСЫМАЛДАУ, ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

ТАСЫМАЛДАУ. Құрылғыны кез келген түрдегі жабық көлікпен, жүкті бекіту ережелерін қолданып, бұйымның және/немесе орамасының сауда түрін сақтауға және оның әрі қарай қауіпсіз пайдаланылуын қамтамасыз ете отырып тасымалдау қажет. Сондай-ақ, кез келген көлік түрімен тасымалдау кезінде ылғалдың кез келген орама түріне немесе бұйымға ену мүмкіндігін болдырмау керек.

ҚАТЫҢ ТЫЮ САЛЫНҒАН: Жүк тиеу-түсіру жұмыстары кезінде құрылғыны соққы жүктемелеріне ұшыратпау.

ТАЗАЛАУ. Аэрогрильді әрбір пайдаланғаннан кейін дереу тазалаңыз.

- Аэрогрильді тазаламас бұрын, оны электр желісінен ажыратып, 30 минут бойы салқындатыңыз.
- Аэрогрильді және оның бөлшектерін тазалау үшін металл немесе қатты металл емес щеткаларды, абразивті құралдарды, өткір бұйымдарды, агрессивті химиялық еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.
- Тостаған мен құрылғының ішкі камерасы жапсарлас емес жабына ие, ол ерекше мұқият күтінді қажет етеді.
- Тостаған мен торды жұмсақ жуғыш құрал қолданып, су бұрғысының астында жуыңыз.
- Егер өнімдер тостағанға немесе торға жабысып қалса, оларды суға салыңыз, бірнеше минуттан кейін оларды оңай тазалау үшін.
- Аэрогрильдің ішкі камерасын жұмсақ жуғыш құралдың аз мөлшері қосылған жылы суға батырылған абразивті емес губкамен сүртіңіз. Содан кейін жуғыш құралдың қалдықтарын таза суға жеңіл суытылған губкамен немесе матамен жойыңыз.
- Жылыту элементтерін тағам қалдықтарынан щеткамен тазалаңыз.
- Аэрогрильді жинамас бұрын, барлық бөлшектердің толығымен құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

САҚТАУ. Құрылғыны жабық бөлмеде, бұйымның сауда түрін және оның әрі қарай қауіпсіз пайдаланылуын сақтауды қамтамасыз ететін жағдайларда сақтау қажет. Құрылғыны сақтау үшін жинамас бұрын, оның толығымен құрғағанына көз жеткізіңіз.

ҚҰРАЛДЫ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ ҚАҒИДАЛАРЫ

Құрал мен буып-түю материалдары қоршаған орта үшін ең аз зиянымен және өңіріңіздегі қалдықтарды кәдеге жарату жөніндегі қағидаларға сәйкес кәдеге жаратылуы тиіс.

КЕПІЛДІКТІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

Бұйымды сатып алған уақытта тексерілуін және Сіздің қатысуыңызбен кепілдік талонының толтырылуын талап етіңіз (сататын ұйымның мөртабаны, сатылған күні және сатушының қолы). Кепілдік талонын ұсынбаған жағдайда немесе оны дұрыс толтырмаған уақытта, сапасы жөніндегі шағымдар қабылданбайды және кепілдік арқылы жөндеу жүргізілмейді.

Кепілдік талонын кепілдік мерзімі ішінде сервис орталығына кез келген өтінішті жасаған кезде ұсыну қажет. Бұйым сервистік қызмет көрсетуге тек толықтай жинақталған түрінде ғана қабылданады. Кепілдік мерзімі сатып алушыға сатқан сәттен бастап есептеледі. Сізден бұйымның сатып алынған күнін растайтын құжаттарды сақтауыңызды сұраймыз (тауар немесе касса чегі).

Бұйымыңызға кепілдік арқылы тегін қызмет көрсету шартына бұйымды қолдану жөніндегі нұсқаулығының талаптарына сәйкес жеке тұрмыстық қажеттілік шегінен шықпайтын, дұрыс пайдалану, механикалық зақымдаулардың және бұйымды ұқыпсыз пайдалану салдарының жоқтығы жатады. Бұйым кепілдік арқылы қызмет көрсетуге таза түрінде ұсынылады (мүмкін болатын жерлерінде қажалған және үрленген). Кепілдік кепілдік мерзімі ішінде анықталған барлық өндірістік және құрылымдық ақауларға таралады («Кепілдік таратылмайды» бөлімінде көрсетілгендерден басқа).

Бұл кезеңде шығыс материалдарынан басқа ақау бөлшектері кепілдікті сервис орталығында тегін түрде ауыстыруға жатады.

КЕПІЛДІК ТАРАТЫЛМАЙДЫ

- 1.Форс-мажорлық жағдайлар туғызған ақаулар.
- 2.Бұйымды жеке тұрмыстық жағдайларының шегінен шығатын мақсаттарда бұйымның зақымдануы (яғни, өнеркәсіптік немесе коммерциялық мақсаттарда).
- 3.Шығыс материалдары мен аксессуарлар.
4. Шамадан тыс жүктелуі, дұрыс пайдаланбау, бұйым ішіне сұйықтықтардың, шаңның, жәндіктердің, бөгде заттардың кіруі туғызған ақаулар.
- 5.Өкілетті сервис орталықтарынан немесе кепілдікті шеберханалардан тыс жөндеуге ұшыраған бұйымдар.
- 6.Пайдаланушының бұйым құрылымына өзгерістерді енгізу немесе құрамдас бөліктерін біліксіз ауыстыру салдарынан болған зақымдаулар.
- 7.Қолдану жөніндегі нұсқаулықтың талаптарын бұзу.
- 8.Жеткізу желісінің кернеуін дұрыс орнатпау (қажет болса).
- 9.Техникалық өзгерістер енгізу.
- 10.Ұқыпсыз пайдалану, бұйымды дұрыс тасымалдамау және сақтамау, бұйымның құлау салдарынан болған механикалық зақымдаулар.
11. Жануарлардың кінәсінен болған зақым (соның ішінде, кеміргіштер мен жәндіктер).

Өндіруші: Ист Марк Глобал Лимитед, КХР

Жасалған күні туралы ақпаратты жеке қаптамасынан қараңыз

Кепілдік арқылы қызмет көрсету мәселелері бойынша жақын маңдағы сервис орталығына жүгініңіз.





Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia.

Zachowaj instrukcję obsługi, może być potrzebna w przyszłości.

Frytkownica powietrzna jest przeznaczona do przygotowywania i podgrzewania potraw kulinarnych.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i w podobnych warunkach, w szczególności:

- w strefach kuchennych dla personu w sklepach, biurach i innych warunkach produkcyjnych;
- w gospodarstwach rolnych;
- przez klientów w hotelach, motelach oraz innej infrastrukturze typu mieszkalnego;
- w prywatnych pensjonatach.

Nie nadaje się do użytku przemysłowego.

Ważne! Frytkownica powietrzna zakupiona w zimnej porze roku, aby uniknąć awarii, przed włączeniem do sieci elektrycznej musi być przechowywana co najmniej cztery godziny w temperaturze pokojowej.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Nominalne napięcie: 220-240 W

Nominalna częstota prądu: 50 Hz

Moc znamionowa: 1550-1850 W

Pojemność: 9 l

Okres gwarancji w Unii Europejskiej - dwadzieścia cztery miesiące

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY EKSPLOATACJI

- Przed użyciem urządzenia uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję, aby uniknąć uszkodzeń podczas użytkowania.
- Uwaga! Nieprawidłowe używanie urządzenia może prowadzić do potencjalnych obrażeń, uszkodzenia produktu, spowodować straty materialne lub szkody dla zdrowia użytkownika.
- Przed pierwszym włączeniem sprawdź, czy charakterystyka techniczna produktu odpowiada parametrom sieci elektrycznej.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczoną sprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem lub nie otrzymały instrukcji dotyczących bezpiecznego używania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci należy nadzorować, aby nie bawiły się urządzeniem. Nigdy nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru. Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu pracującego urządzenia znajdują się dzieci.

- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzony jest przewód zasilający lub wtyczka, a także jeśli uszkodzone lub wadliwe jest samo urządzenie. Odnieś je do autoryzowanego serwisu.
- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, jego wymiany – w celu uniknięcia niebezpieczeństwa – musi dokonać producent, serwis lub podobny wykwalifikowany personel.
- Naprawę urządzenia powinien wykonywać wyłącznie autoryzowany serwis. Nie naprawiaj urządzenia samodzielnie.
- Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie ani innych płynach. Nie dotykaj włączonego do sieci i pracującego urządzenia mokrymi rękami. Nie używaj urządzenia w pobliżu wanien, zlewozmywaków lub innych pojemników wypełnionych wodą. Jeśli tak się stanie, natychmiast odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i przed dalszym używaniem sprawdź jego sprawność i bezpieczeństwo u wykwalifikowanych specjalistów.
- Nie pozwól, aby przewód elektryczny zwisał z krawędzi stołu lub znajdował się nad gorącymi powierzchniami. Upewnij się, że przewód zasilający nie dotyka ostrych krawędzi i gorących powierzchni.
- Ustawiaj urządzenie tylko na stabilnej, poziomej powierzchni, w odległości co najmniej 10 cm od ściany i krawędzi stołu. Ustaw urządzenie tak, aby dzieci nie mogły przypadkowo dotknąć gorących powierzchni urządzenia.
- Zabrania się ustawiania frytkownicy powietrznej w pobliżu źródeł intensywnego ciepła (wewnątrz lub na gorącej kuchence, w pobliżu płyty elektrycznej lub gazowej, grzejników itp.).
- Niebezpieczeństwo pożaru wzrasta, jeśli podczas pracy frytkownica powietrzna styka się z materiałami łatwopalnymi, w tym zasłonami, firankami, tapetami itd. Nie pozostawiaj żadnych przedmiotów na powierzchni frytkownicy powietrznej, gdy jest włączona.
- Aby uniknąć porażenia prądem, zabrania się używania urządzenia w pomieszczeniach o wysokiej wilgotności (np. w łazience, w wilgotnych pomieszczeniach piwnicznych), w bezpośrednim sąsiedztwie prysznica, wanny, umywalki, basenu, innych pojemników z wodą lub źródeł wilgoci.
- Dbaj o to, aby otwory wentylacyjne były zawsze czyste. Nie umieszczaj w ich pobliżu żadnych przedmiotów. Okresowo czyść otwory wentylacyjne z nagromadzonego kurzu.
- Nie włączaj frytkownicy powietrznej z pustą miską. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.
- Żywność w frytkownicy powietrznej jest przygotowywana dzięki cyrkulacji gorącego powietrza. Nigdy nie napełniaj miski olejem lub tłuszczem.
- Upewnij się, że przygotowywane produkty nie stykają się z elementami konstrukcyjnymi grilla.
- Zabrania się przygotowywania w frytkownicy powietrznej zbyt dużych produktów, produktów w opakowaniach próżniowych, w opakowaniach/naczyniach kartonowych lub plastikowych; w przeciwnym razie możliwe jest zapłon.
- Frytkownica powietrzna nie jest przeznaczona do gotowania wody.
- Nie przenoś urządzenia elektrycznego z przygotowywanymi lub gotowymi produktami. Wyjmuj miski z frytkownicy powietrznej płynnie, za uchwyt.

- Aby uniknąć oparzenia, nie zbliżaj twarzy ani rąk do otworów wentylacyjnych pracującego urządzenia.
- Przygotowana potrawa w frytkownicy powietrznej może być gorąca. Sprawdź temperaturę zawartości przed spożyciem potrawy.
- Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka. Powierzchnia elementu grzejnego pozostaje gorąca po użyciu. Nie dotykaj gorącej powierzchni urządzenia rękami. Zachowaj ostrożność! Istnieje ryzyko poparzenia!
- Odłącz urządzenie od sieci, jeśli z niego nie korzystasz, jeśli zamierzasz je wyczyścić, a także jeśli chcesz zdjąć lub dodać akcesoria.
- Nie przechowuj żadnych przedmiotów na powierzchni ani wewnątrz urządzenia elektrycznego. Zabrania się kładzenia czegokolwiek na działającej frytkownicy powietrznej.
- Używaj wyłącznie akcesoriów lub części zamiennych oferowanych przez producenta. Używanie innych dodatkowych akcesoriów może prowadzić do uszkodzenia urządzenia lub obrażeń.
- Nigdy nie przenoś urządzenia, ciągnąc za przewód. Nie owijaj przewodu sieciowego wokół urządzenia i nie zginaj go. Odłączając urządzenie od sieci elektrycznej, chwytaj za wtyczkę, a nie ciągnij za przewód.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z zewnętrznym timerem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Nie należy używać urządzenia elektrycznego do żadnych innych celów niż wskazane w niniejszej instrukcji. Eksploatacja, przechowywanie i konserwacja urządzenia elektrycznego muszą być przeprowadzane ściśle zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań przemysłowych.
- Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzania bez dodatkowego powiadomienia drobnych zmian w konstrukcji wyrobu, które nie wpływają w sposób zasadniczy na jego bezpieczeństwo, sprawność i funkcjonalność.
- Zachowaj niniejszą instrukcję.



Uwaga! Gorąca powierzchnia. Z otworów wentylacyjnych podczas przygotowywania wydobywa się gorące powietrze i para. Aby uniknąć poparzeń, nie zbliżaj do nich rąk.

PANEL STEROWANIA

Panel sterowania (5) frytkownicy powietrznej jest wyposażony w wyświetlacz cyfrowy i przyciski dotykowe, umożliwiające precyzyjną i wygodną kontrolę procesu przygotowywania potraw.

Wyświetlacz, umieszczony w górnej części, służy do pokazywania ustawionych wartości temperatury i czasu.

Poniżej znajdują się wskaźniki świetlne, z których każdy odpowiada jednej z dwunastu automatycznych programów.

Pod nimi umieszczono rząd sześciu podświetlanych, dotykowych przycisków sterujących.

Przycisk «». Odpowiada za włączanie i wyłączenie urządzenia, a także za uruchamianie i zatrzymywanie procesu przygotowywania.

- Aby włączyć frytkownicę powietrzną, upewnij się, że koszyk (1) jest prawidłowo zamontowany, a urządzenie jest podłączone do sieci. Przycisk zaświeci się, sygnalizując gotowość do pracy.

- Pojedyncze naciśnięcie uruchamia proces przygotowywania z ustawieniami domyślnymi: temperatura 200°C i czas 30 minut.

- Ponowne naciśnięcie w trakcie pracy wstrzymuje proces przygotowywania.

- Przytrzymanie przycisku przez trzy sekundy całkowicie wyłącza urządzenie.

Przycisk «». Przeznaczony jest do wyboru jednego z 12 wstępnie ustawionych programów automatycznych. Przy każdym naciśnięciu przycisku kolejno aktywowany jest następny program. Wskaźnik wybranego programu zapala się, potwierdzając wybór. Każdy program posiada optymalne ustawienia temperatury i czasu, które również w razie potrzeby można regulować ręcznie.

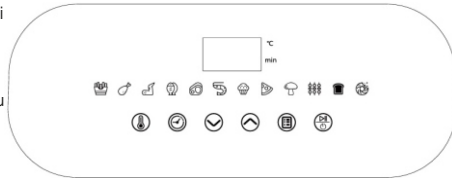
Przycisk «». Służy do ręcznej regulacji temperatury przygotowywania. Temperaturę można regulować w zakresie od 60°C do 200°C z krokiem co 5°C.

Przycisk «». Służy do ręcznej regulacji czasu przygotowywania. Czas można regulować w zakresie: 1) od 1 minuty do 30 minut z krokiem co 1 minutę; 2) od 30 minut do 60 minut z krokiem co 5 minut; 3) od 60 minut do 90 minut z krokiem co 10 minut.

Przyciski «» i «». Służą do zwiększania lub zmniejszania wartości temperatury i czasu.

- Pojedyncze naciśnięcie zmienia wartość temperatury o 5°C lub czasu o 1 minutę, 5 minut lub 10 minut, w zależności od zakresu.

- Przytrzymanie przyspiesza proces zmiany, pozwalając na szybkie ustawienie żądanych parametrów bez wielokrotnego naciskania.



PARAMETRY PROGRAMÓW PRZYGOTOWANIA

Program	Indykator	Temperatura domyślna, °C	Czas domyślny, min	Zakres temperatury, °C	Zakres czasu, min
Frytki		200	17	160 – 200	10 – 25
Nóżki kurczaka		200	25	160 – 200	10 – 25
Skrzydółka		200	20	100 – 200	10 – 25
Ryba		180	18	160 – 200	10 – 20
Stek		200	10	100 – 200	10 – 25
Krewetki		200	9	160 – 200	5 – 20

Wypieki		160	10	100 – 200	10 – 60
Pizza		160	17	100 – 200	10 – 30
Warzywa		180	10	100 – 200	5 – 20
Szaszłyk		200	15	100 – 200	10 – 25
Tosty		160	6	100 – 200	5 – 20
Ciastka		180	10	100 – 200	10 – 25

EKSPLOATACJA

PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

Przed pierwszym użyciem frytkownicy powietrznej należy uważnie zapoznać się z niniejszymi instrukcjami, aby zapewnić bezpieczną i skuteczną pracę urządzenia.

- Ostrożnie wyjmij frytkownicę powietrzną z opakowania. Usuń wszystkie materiały transportowe, naklejki i folie ochronne z zewnętrznych i wewnętrznych powierzchni urządzenia.
- Wyjmij wszystkie dołączone do zestawu akcesoria. Umyj je ciepłą wodą z użyciem łagodnego detergentu i niestarciowej gąbki lub ściereczki.

UWAGA. Zabrania się używania metalowych gąbek, środków czyszczących z abrazyjnymi lub agresywnymi chemikaliów, ponieważ może to uszkodzić powłokę ochronną.

- Dokładnie wytrzyj wszystkie umyte akcesoria do sucha przed ich ponownym umieszczeniem w urządzeniu.
- Przemyj wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie frytkownicy powietrznej czystą, wilgotną szmatką, a następnie wytrzyj je do sucha.
- Ustaw frytkownicę powietrzną na płaskiej, stabilnej, poziomej i odpornej na działanie ciepła powierzchni. Upewnij się, że wokół urządzenia jest wystarczająco dużo wolnej przestrzeni, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza i odprowadzanie ciepła. Zalecana minimalna odległość od ścian i innych przedmiotów to co najmniej 10 cm. Tylną część urządzenia należy umieścić w odległości co najmniej 20 cm od ściany, aby wydostające się gorące powietrze nie uszkodziło powierzchni.
- Zamontuj koszyk (1) w urządzeniu aż do charakterystycznego kliknięcia.
- Podłącz frytkownicę powietrzną do sieci elektrycznej i włącz ją na kilka minut. Pozwoli to usunąć ewentualne zapachy produkcyjne.
- Urządzenie jest gotowe do użycia.

PORZĄDEK UŻYTKOWANIA

Rozpoczęcie pracy

1. Wyjmij koszyk (1) z frytkownicy powietrznej, chwytając za uchwyt koszyka (2), i umieść w nim składniki. Upewnij się, że produkty nie stykają się z innymi częściami urządzenia.

UWAGA! Frytkownica powietrzna przygotowuje potrawy za pomocą gorącego powietrza, dlatego nie należy wlewać do koszyka oleju roślinnego ani innych tłuszczów.

2. Wsuń koszyk (1) w obudowę urządzenia (4) aż do charakterystycznego kliknięcia.

UWAGA. Jeśli koszyk (1) nie zostanie całkowicie wsunięty, urządzenie się nie włączy, a panel sterowania (5) pozostanie nieaktywny.

3. Podłącz wtyczkę przewodu zasilającego urządzenia do sieci elektrycznej odpowiadającej podanym parametrom. Urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a wszystkie wskaźniki na panelu sterowania (5) i podświetlenie przycisków zapalą się na sekundę, po czym zgasną. Urządzenie przejdzie w tryb gotowości, przy czym migać będzie tylko podświetlenie przycisku «».

4. Naciśnij przycisk «», aby włączyć frytkownicę powietrzną. Na panelu sterowania (5) zapalą się pozostałe przyciski.

UWAGA. Jeśli w ciągu 30 sekund nie zostanie podjęte żadne działanie, urządzenie wyłączy się automatycznie. Aby powrócić do ustawień, ponownie naciśnij przycisk «».

Używanie automatycznych programów gotowania

1. Naciśnij przycisk «» i wybierz jeden z 12 automatycznych programów gotowania. Wskaźnik wybranego programu zacznie migać. Na wyświetlaczu będą na przemian wyświetlane się standardowe wartości temperatury i czasu dla danej programu. Szczegółowe parametry każdego programu można znaleźć w rozdziale „Parametry programów gotowania”.

W razie potrzeby możesz ręcznie zmienić ustawienia standardowe. W tym celu najpierw naciśnij przycisk «» lub «», a następnie użyj przycisków «» i «», aby dostosować parametry.

UWAGA. Ponieważ składniki do gotowania różnią się kształtem, rozmiarem, objętością, a także jakością, wybrany program gotowania nie może zagwarantować precyzyjnego ustawienia czasu i temperatury. Wszystkie parametry są przybliżone. Aby osiągnąć najlepsze rezultaty, zaleca się wstępne rozgrzanie frytkownicy powietrznej.

2. Naciśnij przycisk «», aby uruchomić proces gotowania. Na wyświetlaczu będą na przemian wyświetlane się aktualna temperatura i pozostały czas.

UWAGA! Po uruchomieniu programu nie można go zmienić, jednak możesz skorygować czas i temperaturę. W tym celu naciśnij przycisk «», aby wstrzymać, wprowadź zmiany za pomocą przycisków «» i «», a następnie ponownie naciśnij przycisk «», aby kontynuować.

3. Aby zapewnić równomierne opiekanie i chrupiącą skórkę, zaleca się okresowe potrząsanie/obracanie produktów.

Naciśnij przycisk «», aby wstrzymać, wyjmij koszyk (1) z urządzenia. Urządzenie wyłączy się automatycznie. Po potrząśnięciu/obróceniu załóż koszyk (1) z powrotem i naciśnij «», aby wznowić proces.

4. Po upływie ustawionego czasu frytkownica powietrzna wyda trzy sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się napis „END”. Urządzenie przejdzie w tryb gotowości, a wentylator będzie pracował jeszcze przez 10 sekund w celu schłodzenia.

UWAGA. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk «» przez trzy sekundy.

5. Ostrożnie wyjmij koszyk (1) z obudowy urządzenia (4) i przełóż gotową potrawę na talerz lub do innego naczynia.

UWAGA. Aby uniknąć uszkodzenia powłoki nieprzywierającej koszyka (1), używaj tylko drewnianych, plastikowych lub silikonowych przyborów kuchennych.

6. Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej.

7. Oczyszć urządzenie zgodnie z zaleceniami.

Ręczne ustawianie parametrów gotowania

Frytkownica powietrzna umożliwia ręczne ustawianie czasu i temperatury gotowania.

1. Aby ustawić temperaturę, naciśnij przycisk «», a następnie użyj przycisków «» i «», aby wybrać żądaną wartość. Temperaturę reguluje się od 60°C do 200°C z krokiem co 5°C.

2. Aby ustawić czas, naciśnij przycisk «», a następnie użyj przycisków «» i «», aby wybrać żądaną wartość. Czas można ustawić w zakresach:

- od 1 minuty do 30 minut z krokiem co 1 minutę;
- od 30 minut do 60 minut z krokiem co 5 minut;
- od 60 minut do 90 minut z krokiem co 10 minut.

3. Naciśnij przycisk «», aby rozpocząć gotowanie z ustawionymi parametrami.

TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECHOWYWANIE

TRANSPORT. Urządzenie należy transportować dowolnym rodzajem transportu zamkniętego, z zastosowaniem zasad zabezpieczenia ładunku, które gwarantują zachowanie wyglądu towarowego wyrobu i/lub opakowania oraz jego dalsze bezpieczne użytkowanie. Należy również wykluczyć możliwość przenikania wilgoci na jakikolwiek rodzaj opakowania lub wyrobu podczas transportu dowolnym środkiem transportu.

ZABRANIA SIĘ poddawania urządzenia uderzeniom podczas prac załadunkowo-wyładunkowych.

CZYSZCZENIE. Czyść frytkownicę powietrzną bezpośrednio po każdym użyciu.

- Przed czyszczeniem odłącz frytkownicę powietrzną od sieci elektrycznej i pozostaw ją do ostygnięcia na 30 minut.
- Zabrania się używania do czyszczenia frytkownicy powietrznej i jej części metalowych lub sztywnych niemetalowych szczotek, środków ściernych, ostrych przedmiotów, agresywnych chemicznych rozpuszczalników.
- Koszyk i komora wewnętrzna urządzenia mają powłokę nieprzywierającą, która wymaga szczególnie delikatnego obchodzenia się.
- Umyj koszyk i ruszel pod bieżącą wodą z użyciem łagodnego detergentu.
- Jeśli resztki jedzenia przywarły do koszyka lub ruszta, namocz je w wodzie, aby po kilku minutach można je było łatwo usunąć.
- Przemyj komorę wewnętrzną frytkownicy powietrznej niestarciową gąbką zwilżoną ciepłą wodą z niewielką ilością łagodnego detergentu. Następnie usuń resztki detergentu gąbką lub szmatką lekko zwilżoną czystą wodą.
- Oczyszć elementy grzejne z resztek jedzenia za pomocą szczotki.
- Przed złożeniem frytkownicy powietrznej upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.

PRZECHOWYWANIE. Urządzenie należy przechowywać w zamkniętym pomieszczeniu, w warunkach zapewniających zachowanie wyglądu towarowego wyrobu i jego dalsze bezpieczne użytkowanie. Przed odłożeniem urządzenia na przechowanie upewnij się, że jest ono całkowicie wysuszone.

ZASADY UTYLIZACJI URZĄDZENIA

Urządzenie i materiały opakowaniowe należy utylizować przy jak najmniejszym uszkodzeniu środowiska i zgodnie z przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów na danym obszarze.

WARUNKI GWARANCJI

Przy zakupie produktu wymagaj jego sprawdzenia w Twojej obecności i wypełnienia karty gwarancyjnej (pieczętka organizacji handlowej, data sprzedaży podpis sprzedawcy). Roszczenia z tytułu wad nie są akceptowane, a naprawa gwarancyjna nie jest dokonywana bez podawania karty gwarancyjnej lub w przypadku jej niewłaściwego wypełniania. Kartę gwarancyjną należy okazywać przy każdym zgłoszeniu w centrum serwisowym w ciągu całego okresu gwarancji. Produkt zostaje przyjęty na serwis tylko w pełnym komplecie. Okres gwarancji liczony jest od daty sprzedaży klientowi. Prosimy zachować dokumenty potwierdzające datę zakupu produktu (dowód zakupu lub paragon z kasy fiskalnej).

Warunkiem bezpłatnego serwisu gwarancyjnego produktu jest jego prawidłowa eksploatacja, nie wykraczająca poza osobiste potrzeby gospodarstwa domowego, zgodnie z wymaganiami instrukcji obsługi produktu, brak uszkodzeń mechanicznych i skutków nieostrożnego obchodzenia się z produktem.

GWARANCJA NIE OBOWIĄDUJE

1. Defekty wezwane przez działanie sił zewnętrznych.
2. Uszkodzenia produktu spowodowane użytkowaniem produktu do celów wykraczających poza domowe potrzeby (np. w celach przemysłowych lub komercyjnych).
3. Materiały eksploatacyjne i akcesoria (noże, siatki itp.).
4. Wady powstałe w wyniku przeciążenia, niewłaściwej pracy, przenikania cieczy, kurzu owadów, wnikania ciał obcych do produktu.
5. Produkty, które zostały naprawione poza autoryzowanymi punktami serwisowymi lub warsztatami gwarancyjnymi.
6. Uszkodzenia wynikające z wprowadzenia zmian w projekcie produktu przez samego użytkownika lub bez zastrzeżenia zamiany jego składników.
7. Uszkodzenia mechaniczne, w tym z powodu zaniedbania obsługi, niewłaściwego transportowania i przechowywania, upadku produktu.
8. Naruszenie instrukcji obsługi.
9. Niewłaściwa instalacja napięcia sieciowego (jeśli jest wymagana).
10. Dokonywanie zmian technicznych.
11. Uszkodzenia z winy zwierząt (w tym gryzoni i owadów).

Producent: East Mark Global Limited, ChRL

Informacje na temat daty produkcji patrz na opakowaniu indywidualnym.

W zakresie serwisu gwarancyjnego, a także w razie wykrycia problemów, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowy.





**Vă rugăm să citiți cu atenție manualul înainte de a utiliza aparatul.
Păstrați instrucțiunile, este posibil să aveți nevoie de ele în viitor.**

Aerogrîlul este destinat pentru gătît și încălzirea preparatelor culinare.

Acest aparat este destinat pentru uz casnic și în condiții similare, în special:

- în zonele de bucătărie pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru;
- pe ferme agricole;
- de către clienți în hoteluri, moteluri și alte structuri de tip rezidențial;
- în pensiuni private.

Nu este potrivit pentru uz industrial.

Important! Aerogrîlul achiziționat în sezonul rece, pentru a evita defecțiuni, înainte de a fi conectat la rețeaua electrică, trebuie lăsat să stea timp de cel puțin patru ore la temperatura camerei.

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V

Frecvența nominală a curentului: 50 Hz

Putere nominală consumată: 1550–1850 W

Volum: 9 L

Perioada de garanție în Uniunii Europene și în Moldova – douăzeci și patru luni

MĂSURI DE PRECAUȚIE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Cititi cu atenție prezenta instrucțiune înainte de utilizarea aparatului, pentru a evita defectarea acestuia.
- Atenție! Folosirea necorespunzătoare a aparatului poate duce la accidentare, defectarea produsului, daune materiale sau afectarea sănătății utilizatorului.
- Înainte de prima conectare, verificați dacă caracteristicile tehnice ale produsului corespund parametrilor rețelei electrice.
- Aparatul nu este destinat pentru utilizarea de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, decât dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă de siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura ca nu se joacă cu aparatul. Niciodată nu lăsați aparatul pornit fără supraveghere. Fitiți extrem de atenți când în apropierea aparatului în funcțiune se afla copii.

- Nu utilizați aparatul dacă cablul sau fișa de conectare sunt deteriorate, de asemenea, dacă aparatul în sine este deteriorat sau defect. Ducați-l la un centru de service.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, înlocuirea acestuia, pentru a evita pericolul, trebuie efectuată de către producător, serviciul de service sau personal calificat similar.
- Reparațiile aparatului trebuie efectuate numai într-un centru de service autorizat. Nu reparați aparatul singur.
- Pentru a evita electrocutarea, nu scufundați aparatul sau cablul de alimentare în apă sau alte lichide. Nu atingeți aparatul conectat la rețea și în funcțiune cu mâini ude. Nu folosiți aparatul în apropierea cadrelor, a lavoarelor sau a altor containere umplute cu apă. Dacă acest lucru s-a întâmplat, deconectați imediat dispozitivul de la rețea și, înainte de a-l utiliza în continuare, verificați funcționalitatea și siguranța aparatului la specialiști calificați.
- Nu permiteți ca cablul electric să atarne de pe marginea mesei sau deasupra suprafețelor fierbinti. Asigurați-vă ca cablul de alimentare nu intră în contact cu margini ascuțite sau suprafețe calde.
- Plasati aparatul doar pe o suprafață orizontală stabilă, la o distanță de cel puțin 10 cm de perete și de marginea mesei. Pozitionați aparatul astfel încât copiii să nu poată atinge accidental suprafețele fierbinti ale aparatului.
- Este interzisă amplasarea aerogrilului în apropierea surselor de căldură puternice (în interiorul sau pe partea superioară a unui cuptor încins, lângă aragaz electric sau pe gaz, aparate de încălzire etc.).
- Pericolul de incendiu crește dacă în timpul funcționării aerogrilul intră în contact cu materiale inflamabile, inclusiv perdele, draperii, tapet etc. Nu lăsați niciun obiect pe suprafața aerogrilului atunci când este pornit.
- Pentru a evita electrocutarea, este interzisă utilizarea aparatului în încăperi cu umiditate ridicată (de exemplu, în baie, în beciuri umede), în imediată apropiere a dusului, a cazii, a lavoului, a piscinei, a altor containere cu apă sau a surselor de umezeală.
- Asigurați-vă ca orificiile de ventilație sunt întotdeauna curate. Nu plasați obiecte în apropierea acestora. Curățați periodic orificiile de ventilație de praful acumulat.
- Nu porniți aerogrilul cu tavă goală. Acest lucru poate duce la defectarea dispozitivului.
- Măncarea se gătește în aerogril datorită circulației de aer cald. Niciodată nu umpleți bolul cu ulei sau grăsimi.
- Asigurați-vă ca produsele preparate nu intră în contact cu elementele structurale ale gratarului.
- Este interzisă gătirea în aerogril a produselor prea mari, a produselor în ambalaj sub vid, în ambalaj din carton sau plastic/vas din plastic, în caz contrar este posibilă aprinderea. • Aerogrilul nu este destinat fierberii apei.
- Nu mutați aparatul electric cu preparate în curs de gătire sau gata. Scoateți bolurile din aerogril cu grijă, de manieră.
- Pentru a evita arsurile, nu apropiați fața sau mâinile de orificiile de ventilație ale aparatului în funcțiune.
- Preparatul gătit în aerogril poate fi fierbinte. Verificați temperatura conținutului înainte de a consuma preparatul.
- În timpul funcționării aparatului, temperaturile suprafețelor accesibile pot fi ridicate. Suprafața elementului încălzitor rămâne fierbinte după utilizare. Nu atingeți

cu mainile suprafața fierbinte a aparatului. Fiti atenți! Există risc de arsură!

- Deconectați aparatul de la rețea când nu îl folosiți, când intenționați să îl curățați, precum și când doriți să montați sau demontați accesoriile.
- Nu depozitați obiecte pe suprafața sau în interiorul aparatului electric. Este interzis să așezați orice pe aerogrilul în funcțiune.
- Utilizați doar accesoriile sau piesele oferite de producător. Utilizarea altor accesorii poate duce la defectarea aparatului sau la accidente.
- Niciodată nu mutați aparatul trăgând de cablu. Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului și nu îl îndoiți. La deconectarea aparatului de la rețea, apăsați de fisă, nu trageți de cablu.
- Aparatul nu este destinat pentru a funcționa de la un timer extern sau un sistem de control la distanță separat.
- Aparatul electric nu trebuie utilizat în alte scopuri decât cele indicate în prezenta instrucțiune. Funcționarea, depozitarea și întreținerea aparatului electric trebuie efectuate în strictă conformitate cu prezenta instrucțiune de utilizare.
- Aparatul este destinat doar pentru uz casnic. Aparatul nu este destinat pentru utilizare industrială.
- Producătorul își rezervă dreptul de a aduce modificări minore construcției produsului, fără notificare prealabilă, care nu afectează în mod esențial siguranța, funcționalitatea și performanța acestuia.
- Pastrați prezenta instrucțiune.



Cu atenție! Suprafață fierbinte. Din orificiile de ventilație iese aer și abur fierbinți în timpul gătirii. Pentru a evita arsurile, nu apropiați mâinile de acestea.

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

Panoul de control (5) al aerogrilului este dotat cu un afișaj digital și butoane tactile pentru un control precis și comod asupra procesului de gătit.

Afișajul, situat în partea superioară, este destinat pentru afișarea valorilor setate de temperatură și timp.

Mai jos sunt situate indicatoarele luminoase, fiecare corespunzând unui dintre cele douăsprezece programe automate.

Sub acestea se află un șir de șase butoane tactile de control cu iluminare.

Butonul «  ». Răspunde de pornirea și oprirea dispozitivului, precum și de startarea și oprirea procesului de gătit.

• Pentru a porni aerogrilul, asigurați-vă că bolul (1) pentru gătit este bine instalat și că dispozitivul este conectat la rețea. Butonul se va aprinde, semnalizând pregătirea pentru funcționare.

- Apăsarea o singură dată pornește procesul de gătit cu setările implicite: temperatura 200 °C și timpul de 30 de minute.
- Apăsarea repetată în timpul funcționării întrerupe procesul de gătit.
- Menținerea butonului apăsat timp de trei secunde oprește complet aparatul. Butonul «  » . Este destinat pentru selectarea unuia dintre cele 12 programe automate predefinite. La fiecare apăsare a butonului se activează succesiv următorul program.

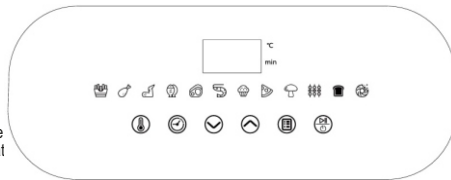
Indicatorul programului selectat se aprinde, confirmând alegerea. Fiecare program are setări optime de temperatură și timp, care pot fi, de asemenea, dacă se dorește, reglat manual.

Butonul «  » . Este utilizat pentru setarea manuală a temperaturii de gătit. Temperatura poate fi reglată în intervalul de la 60 °C până la 200 °C cu un pas de 5°C.

Butonul «  » . Este utilizat pentru setarea manuală a timpului de gătit. Timpul poate fi reglat în intervalul: 1) de la 1 minut până la 30 de minute cu un pas de 1 minut; 2) de la 30 de minute până la 60 de minute cu un pas de 5 minute; 3) de la 60 de minute până la 90 de minute cu un pas de 10 minute.

Butoanele «  » și «  » . Sunt utilizate pentru creșterea sau scăderea valorilor temperaturii și timpului.

- Apăsarea o singură dată modifică valoarea temperaturii cu 5°C sau a timpului cu 1 minut, 5 minute sau 10 minute în funcție de interval.
- Menținerea apăsată accelerează procesul de modificare, permițând setarea rapidă a parametrilor doriți fără apăsări repetate.



PARAMETRII PROGRAMULUI DE GĂTIRE

Program	Indicator	Temperatură implicită, °C	Timp implicit, min	Interval temperatură, °C	Interval timp, min
Cartofi prăjiți		200	17	160 – 200	10 – 25

Pui picioare		200	25	160 – 200	10 – 25
Aripioare		200	20	100 – 200	10 – 25
Pește		180	18	160 – 200	10 – 20
Friptură		200	10	100 – 200	10 – 25
Creveți		200	9	160 – 200	5 – 20
Produse de patiserie		160	10	100 – 200	10 – 60
Pizza		160	17	100 – 200	10 – 30
Legume		180	10	100 – 200	5 – 20

Frigărui		200	15	100 – 200	10 – 25
Toast		160	6	100 – 200	5 – 20
Biscuiți		180	10	100 – 200	10 – 25

UTILIZAREA

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

Înainte de prima utilizare a aerogrîlului, citiți cu atenție aceste instrucțiuni pentru a asigura o funcționare sigură și eficientă a aparatului.

- Scoateți cu grijă aerogrîlul din ambalaj. Îndepărtați toate materialele de transport, autocolantele și foliile de protecție de pe suprafețele exterioare și interioare ale aparatului.

- Scoateți toate accesoriile incluse în set. Spălați-le cu apă caldă, folosind un detergent blând și un burete sau o cârpă neabrazivă.

NOTĂ. Este strict interzisă utilizarea de bureți metalici, produse de curățat abrazive sau chimicale agresive, deoarece acestea pot deteriora stratul de protecție.

- Ștergeți bine cu un cârpă toate accesoriile spălate înainte de a le instala înapoi în aparat.

- Curățați suprafețele interioare și exterioare ale aerogrîlului cu o cârpă curată și umedă, apoi ștergeți-le uscat.

- Plasați aerogrîlul pe o suprafață plană, stabilă, orizontală și termorezistentă. Asigurați-vă că în jurul aparatului este suficient spațiu liber pentru a asigura o circulație adecvată a aerului și o evacuare corespunzătoare a căldurii. Distanța minimă recomandată față de pereți și alte obiecte este de cel puțin 10 cm. Partea din spate a aparatului trebuie plasată la o distanță de cel puțin 20 cm de perete, pentru a evita ca aerul cald care iese să deterioreze suprafețele.

- Instalați bolul (1) în aparat până la un clic distinct.

- Conectați aerogrîlul la rețeaua electrică și porniți-l pentru câteva minute. Acest lucru va elimina eventualele mirosuri de producție.

- Aparatul este gata de utilizare.

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

Înainte de prima utilizare a aerogrilului, citiți cu atenție aceste instrucțiuni pentru a asigura o funcționare sigură și eficientă a aparatului.

- Scoateți cu grijă aerogrilul din ambalaj. Îndepărtați toate materialele de transport, autocolantele și foliile de protecție de pe suprafețele exterioare și interioare ale aparatului.

- Scoateți toate accesoriile incluse în set. Spălați-le cu apă caldă, folosind un detergent blând și un burete sau o cârpă neabrazivă.

NOTĂ. Este strict interzisă utilizarea de bureți metalici, produse de curățat abrazive sau chimicale agresive, deoarece acestea pot deteriora stratul de protecție.

- Ștergeți bine cu un cârpa toate accesoriile spălate înainte de a le instala înapoi în aparat.

- Curățați suprafețele interioare și exterioare ale aerogrilului cu o cârpă curată și umedă, apoi ștergeți-le uscat.

- Plasați aerogrilul pe o suprafață plană, stabilă, orizontală și termorezistentă. Asigurați-vă că în jurul aparatului este suficient spațiu liber pentru a asigura o circulație adecvată a aerului și o evacuare corespunzătoare a căldurii. Distanța minimă recomandată față de pereți și alte obiecte este de cel puțin 10 cm. Partea din spate a aparatului trebuie plasată la o distanță de cel puțin 20 cm de perete, pentru a evita ca aerul cald care iese să deterioreze suprafețele.

- Instalați bolul (1) în aparat până la un clic distinct.

- Conectați aerogrilul la rețeaua electrică și porniți-l pentru câteva minute. Acest lucru va elimina eventualele mirosuri de producție.

- Aparatul este gata de utilizare.

ORDINEA DE UTILIZARE

Începerea lucrului

1. Scoateți bolul (1) din aerogril, apucându-vă de mânerul bolului (2), și plasați-i ingredientele. Asigurați-vă că produsele nu intră în contact cu alte părți ale aparatului.

ATENȚIE! Aerogrilul gătește produsele cu ajutorul aerului cald, de aceea nu trebuie turnat în bol ulei vegetal sau alte grăsimi.

2. Introduceți bolul (1) în corpul aparatului (4) până la un clic distinct.

NOTĂ. Dacă bolul (1) nu este introdus complet, aparatul nu se va porni, iar panoul de control (5) va rămâne inactiv.

3. Conectați fișa cablului de alimentare a aparatului la o priză de rețea care corespunde caracteristicilor indicate. Dispozitivul va emite un semnal sonor, iar toate indicatoarele de pe panoul de control (5) și iluminarea butoanelor se vor aprinde pentru o secundă, după care se vor stinge. Aparatul va intra în modul de așteptare, în timp ce doar iluminarea butonului «  » va clipi.

4. Apăsăți butonul «  » pentru a porni aerogrilul. Pe panoul de control (5) se vor aprinde celelalte butoane.

NOTĂ. Dacă în decurs de 30 de secunde nu se efectuează nicio acțiune, aparatul se va opri automat. Pentru a reveni la setări, apăsați din nou butonul «  ».

Utilizarea programelor automate de gătit

1. Apăsați butonul «  » și selectați unul dintre cele 12 programe automate de gătit. Indicatorul programului selectat va începe să clipească. Pe afișaj vor fi afișate alternativ valorile standard de temperatură și timp pentru acel program. Parametrii detaliați ai fiecărui program pot fi găsiți în secțiunea „Parametrii programelor de gătit”.

Dacă este necesar, puteți modifica manual setările standard. Pentru a face acest lucru, apăsați mai întâi butonul «  » sau «  », apoi folosiți butoanele «  » și «  » pentru reglare.

NOTĂ. Deoarece ingredientele pentru gătit diferă ca formă, dimensiune, volum, precum și calitate, programul de gătit selectat nu poate garanta o setare precisă a timpului și temperaturii. Toți parametrii sunt aproximativi. Pentru a obține cele mai bune rezultate, se recomandă încălzirea prealabilă a aerogrului.

2. Apăsați butonul «  » pentru a porni procesul de gătit. Pe afișaj vor fi afișate alternativ temperatura actuală și timpul rămas.

ATENȚIE! După pornirea programului, modificarea acestuia nu este posibilă, totuși puteți ajusta timpul și temperatura. Pentru a face acest lucru, apăsați butonul «  » pentru a întrerupe, faceți modificările folosind butoanele «  » și «  », apoi apăsați din nou butonul «  » pentru a continua.

3. Pentru a asigura o prăjire uniformă și o crustă crocantă, se recomandă agitarea/întoarcerea periodică a produselor.

Apăsați butonul «  » pentru a întrerupe, scoateți bolul (1) din aparat. Dispozitivul se va opri automat. După agitare/întoarcere, instalați bolul (1) înapoi și apăsați «  » pentru a relua procesul.

4. După expirarea timpului setat, aerogrul va emite trei semnale sonore, iar pe afișaj va apărea textul „END”. Aparatul va intra în modul de așteptare, iar ventilatorul va funcționa încă 10 secunde pentru răcire.

NOTĂ. Pentru a opri manual aparatul, apăsați și mențineți butonul «  » timp de trei secunde.

5. Scoateți cu grijă bolul (1) din corpul aparatului (4) și transferați preparatul gătit într-o farfurie sau alt recipient.

NOTĂ. Pentru a evita deteriorarea stratului antiaderent al bolului (1), utilizați numai ustensile de bucătărie din lemn, plastic sau silicon.

6. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

7. Curățați aparatul în conformitate cu recomandările.

Setarea manuală a parametrilor de gătit

Aerogrul permite setarea manuală a timpului și temperaturii de gătit.

1. Pentru a seta temperatura, apăsați butonul «  », apoi utilizați butoanele «  » și «  » pentru a selecta valoarea dorită. Temperatura se reglează de la 60°C până la 200°C cu un pas de 5°C.

2. Pentru a seta timpul, apăsați butonul «  », apoi utilizați butoanele «  » și «  » pentru a selecta valoarea dorită. Timpul poate fi setat în intervalele:

- de la 1 minut până la 30 de minute cu un pas de 1 minut;

- de la 30 de minute până la 60 de minute cu un pas de 5 minute;
 - de la 60 de minute până la 90 de minute cu un pas de 10 minute.
3. Apăsați butonul «  » pentru a începe gătit cu parametrii setați.

TRANSPORT, CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

TRANSPORT. Urządzenie należy transportować dowolnym rodzajem transportu zamkniętego, stosując zasady zabezpieczenia ładunku, które gwarantują zachowanie wyglądu towarowego wyrobu i/lub opakowania oraz jego dalsze bezpieczne użytkowanie. Należy również wykluczyć możliwość przedostania się wilgoci na jakikolwiek rodzaj opakowania lub wyrobu podczas transportu dowolnym środkiem transportu.

ZABRANIA SIĘ poddawania urządzenia uderzeniom podczas prac załadunkowo-rozładunkowych.

CZYSZCZENIE. Czyść frytkownicę bezolejową natychmiast po każdym użyciu.

- Przed czyszczeniem odłącz frytkownicę bezolejową od zasilania i pozostaw do ostygnięcia na 30 minut.
- Zabrania się używania do czyszczenia frytkownicy bezolejowej i jej części metalowych lub sztywnych niemetalowych szczotek, środków ściernych, ostrych przedmiotów, agresywnych chemicznych rozpuszczalników.
- Miska i komora wewnętrzna urządzenia mają powłokę nieprzywierającą, która wymaga szczególnie delikatnego obchodzenia się.
- Umyj miskę i ruszt pod bieżącą wodą przy użyciu łagodnego detergentu.
- Jeśli resztki jedzenia przywarły do miski lub rusztu, namocz je w wodzie, aby po kilku minutach można je było łatwo wyczyścić.
- Przemyj komorę wewnętrzną frytkownicy bezolejowej nieścierną gąbką zwilżoną ciepłą wodą z niewielką ilością łagodnego detergentu. Następnie usuń resztki detergentu gąbką lub szmatką lekko zwilżoną czystą wodą.
- Oczyszcz elementy grzejne z resztek jedzenia za pomocą szczotki.
- Przed złożeniem frytkownicy bezolejowej upewnij się, że wszystkie części są całkowicie suche.

PRZECHOWYWANIE. Urządzenie należy przechowywać w zamkniętym pomieszczeniu, w warunkach zapewniających zachowanie wyglądu towarowego wyrobu i jego dalsze bezpieczne użytkowanie. Przed odłożeniem urządzenia na przechowanie upewnij się, że jest ono całkowicie wysuszone.

ELIMINAREA APARATULUI

Aparatul și materialele de ambalare trebuie eliminate cu cel mai mic pericol pentru mediu și în conformitate cu reglementările privind eliminarea deșeurilor din zona dumneavoastră.

CONDIȚII DE GARANȚIE

Când cumpărați aparatul, cereți în prezența dumneavoastră să fie verificat și să fie completat cardul de garanție (ștampila organizației comerciale, data vânzării și semnătura vânzătorului). Fără furnizarea cardului de garanție sau atunci când nu este completat corect, reclamațiile de calitate nu sunt acceptate și nu se efectuează nici o reparație în garanție. Cardul de garanție trebuie prezentat la orice adresare la centrul de service pe întreaga perioadă de garanție. Produsul este acceptat pentru service numai complet. Perioada de garanție se calculează din momentul vânzării către cumpărător. De asemenea, vă cerem să păstrați documentele care confirmă data achiziționării produsului (bonul de casă). Condiția de service gratuit în garanție a produsului este funcționarea sa corectă, în limitele uzului casnic, în conformitate cu cerințele din instrucțiunile de utilizare a produsului, lipsa deteriorării mecanice și efectele manipulării neglijente. Produsul este acceptat pentru serviciul în garanție curat (șters și curățat, acolo unde este posibil). Garanția acoperă toate defectele de fabricație și de proiectare (altele decât cele enumerate în „Garanția nu acoperă”), identificate în timpul perioadei de garanție. În această perioadă, piesele defecte, cu excepția consumabilelor, urmează să fie înlocuite gratuit în centrul de service în garanție.

GARANȚIA NU ACOPERA

1. Defectele cauzate de forța majoră.
2. Deteriorarea produsului cauzată de utilizarea produsului în scopuri care depășesc uzul casnic (de exemplu, în scopuri industriale sau comerciale).
3. Consumabile și accesorii.
4. Defectele cauzate de supraîncărcare, funcționare necorespunzătoare, penetrarea lichidelor, prafului de insecte, pătrunderea de obiecte străine în produs.
5. Deteriorările care au fost reparate în afara centrelor de service autorizate sau atelierelor de garanție.
6. Deteriorările cauzate prin modificarea designului produsului de către utilizator sau înlocuirea necalificată a componentelor sale.
7. Încălcarea instrucțiunilor de utilizare.
8. Instalarea incorectă a tensiunii de rețea (dacă este necesar).
9. Introducerea modificărilor tehnice.
10. Daune mecanice, inclusiv în rezultatul manipulării neglijente, transportului și depozitării necorespunzătoare, căderii produsului.
11. Daune cauzate de animale (inclusiv de rozătoare și insecte).

Producător: East Mark Global Limited, RPC

Pentru informații privind data fabricării, consultați ambalajul.

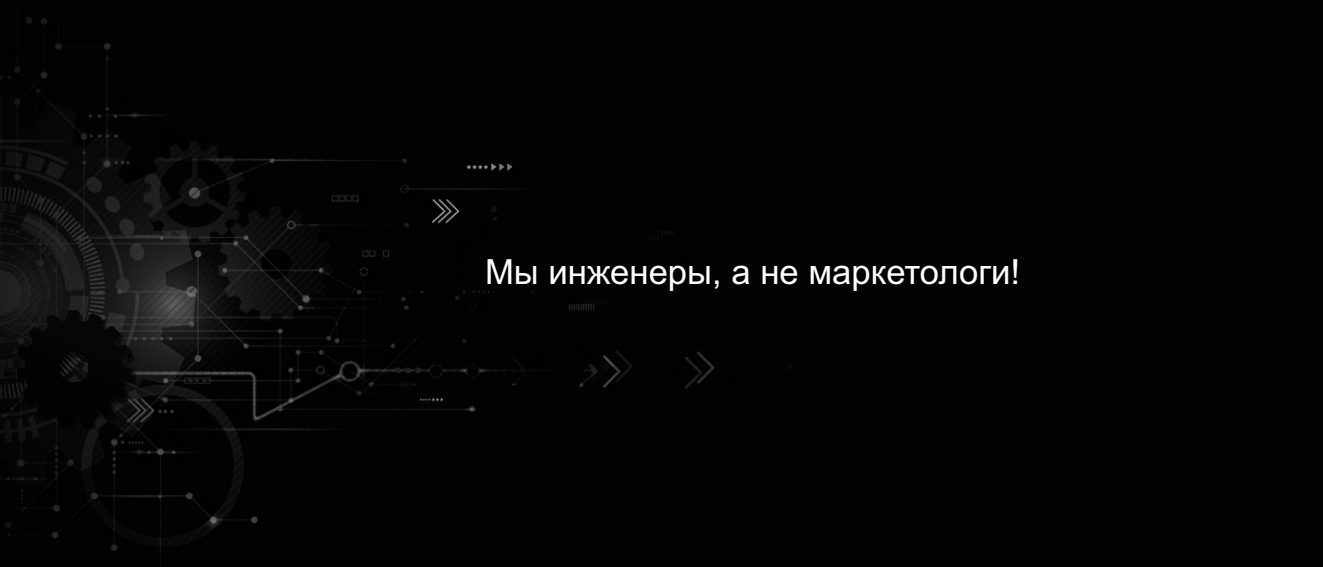
Pentru întrebări legate de întreținerea în garanție, precum și în cazul unei defecțiuni, contactați cel mai apropiat centru de service.





Пожалуйста, перед обращением в сервисные
центры или перед тем, как написать отрицатель-
ный отзыв, просим вас связаться с нами!

У нас можно приобрести
комплектующие к технике!

The background is a dark, monochromatic illustration. On the left side, there are several interlocking gears of different sizes, some with teeth visible. Overlaid on and around these gears is a complex network of thin white lines, dots, and small geometric shapes, resembling a technical schematic or a circuit board layout. Some of these elements include small squares, circles, and arrows pointing in various directions. The overall aesthetic is that of a technical or engineering drawing.

Мы инженеры, а не маркетологи!

