

### ОСНОВНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ▲ Поверхность устройства и его внутренняя часть сильно нагреваются во время работы. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
- ▲ Не используйте прибор вблизи или под занавесками либо другими легко воспламеняющимися предметами.
- ▲ Не оставляйте прибор без присмотра подключенным к электросети и/или во время работы.
- ▲ Всегда отключайте прибор от электросети, если он не используется.

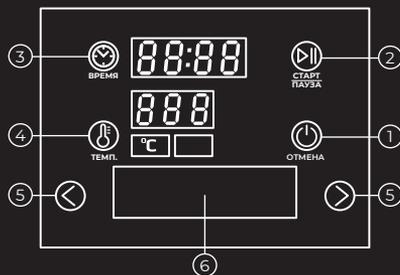
### Устройство прибора

1. Корпус
2. Панель управления
3. Ручка
4. Электрошнур
5. Чаша
6. Сетка из нержавеющей стали
7. Разделитель чаш
8. Комплект прихваток



### Панель управления

1. Кнопка **ОТМЕНА** (⏏) – выключение запущенной программы / возврат в список программ / режим ожидания.
2. Кнопка **СТАРТ/ПАУЗА** (⏪) – включение программы / пауза
3. Кнопка **ВРЕМЯ** (⌚) – время приготовления
4. Кнопка **ТЕМП.** (🌡️) – температура приготовления
5. Кнопки **< / >** – выбор программы/режима/температуры/времени
6. Нижний дисплей, отображающий индикаторы программы или режима. Чтобы изменить и выбрать функцию приготовления, коснитесь пальцем кнопки **<** или **>**.



### ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Снимите транспортировочные силиконовые уплотнители с металлических решеток. Не используйте их во время приготовления. Визуально убедитесь в отсутствии механических повреждений прибора.

Протрите корпус устройства, внутреннюю и внешнюю поверхность влажной тканью. Очистите съемные детали горячей водой с использованием слабого мыльного раствора либо в посудомоечной машине. Затем просушите и установите в прибор перед подключением к электросети.

Установите устройство на ровную твердую термостойкую горизонтальную поверхность, оставив примерно 30 см со всех сторон свободного пространства. Следите, чтобы выходящий при работе устройства пар не попадал на обои, мебель и другие предметы, чувствительные к повышенной влажности и температуре.

**⚠️ Не наполняйте чашу маслом и/или жиром для жарки, так как прибор работает на горячем воздухе.**

### ПОРЯДОК РАБОТЫ

1. Поместите продукты в чашу. Подключите прибор к электросети. Прибор подаст звуковой сигнал, затем перейдет в режим ожидания (на дисплее отобразится - - - -)
2. Для выбора автоматической программы нажмите кнопку **<** или **>**.
3. Время приготовления и температуру готовки можно изменить (см. руководство пользователя).
4. Для запуска программы приготовления нажмите и удерживайте кнопку **▶▶**. Индикатор времени будет показывать оставшееся время до окончания программы, индикатор температуры – отображать заданную температуру готовки.

На нижнем дисплее (6) будет отображаться название запущенной программы.

5. На некоторых программах в середине процесса готовки прибор оповестит сигналом о переворачивании продукта. На дисплее будет отображаться надпись **ПЕРЕВЕРНУТЬ**. Необходимо открыть крышку прибора, перевернуть готовящийся продукт, затем закрыть крышку, прибор автоматически продолжит готовку. Если не произвести данные действия, то прибор также возобновит готовку через 30 сек.
6. О завершении программы приготовления Вас оповестит звуковой сигнал. На нижнем дисплее будет отображаться надпись **ГОТОВО**.

### Таблица по приготовлению продуктов в аэрогриле

Название программы	Время по умолчанию	Диапазон изменения времени приготовления	Температура по умолчанию, °С	Диапазон изменения температуры приготовления / Шаг	Сигнал о переворачивании продукта
Разогрев	00:05	1 мин - 1 ч / 1 мин	200	40-200 / 5	-
Курица	00:20	1 мин - 1 ч / 1 мин	193	100-200 / 5	+
Стейк из говядины	00:20	1 мин - 1 ч / 1 мин	205	150-200 / 5	-
Рыба	00:20	1 мин - 1 ч / 1 мин	180	100-200 / 5	-
Овощи	00:12	1 мин - 1 ч / 1 мин	160	100-200 / 5	+
Ребрышки	00:25	1 мин - 1 ч / 1 мин	190	100-200 / 5	+
Шашлык	00:25	1 мин - 1 ч / 1 мин	200	100-200 / 5	+
Морепродукты	00:14	1 мин - 1 ч / 1 мин	160	100-200 / 5	-
Батат	00:12	1 мин - 1 ч / 1 мин	188	100-200 / 5	+
Картофель-фри	00:10	1 мин - 1 ч / 1 мин	205	80-200 / 5	+
Выпечка	00:30	1 мин - 1 ч / 1 мин	170	100-200 / 5	-
Сухофрукты	06:00	30 мин - 10 ч / 30 мин	70	50-90 / 5	-
Тосты	00:04	1 мин - 1 ч / 1 мин	200	100-200 / 5	-
Омлет	00:14	1 мин - 1 ч / 1 мин	185	100-200 / 5	-
Печенье	00:11	1 мин - 1 ч / 1 мин	180	100-200 / 5	-
Ручной	00:10	1 мин - 1 ч / 1 мин	180	40-100 / 12 101-200 / 1	-
Разморозка	00:15	1 мин - 1 ч / 1 мин	40	40-70 / 5	-

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Продукты небольшого размера обычно требуют меньше времени для приготовления, чем крупные.
- Добавьте немного масла к свежему картофелю и обжаривайте его еще несколько минут для получения хрустящей корочки. Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри – 500 г.
- Не готовьте в приборе очень жирные продукты.
- Закуски, которые можно приготовить в духовке, можно готовить и в аэрогриле.
- Используйте готовое тесто для быстрого и легкого приготовления закусок.
- Используйте форму для выпечки в чаше, если Вы хотите испечь пирог с начинкой или обжарить морепродукты.

### ЧИСТКА И УХОД

Чистите аэрогриль после каждого использования. Перед очисткой убедитесь, что устройство отключено от сети и полностью остыло (требуется около 30 минут). Для скорейшего остывания вытащите чашу из прибора.

**STOP** *Внимание! Запрещается погружать корпус прибора в воду или ставить его под струю воды! Запрещается при очистке устройства использовать абразивные чистящие средства и металлические материалы.*

Протирайте внешнюю поверхность прибора влажной тканью. Очищайте чашу горячей проточной водой, используя жидкое мыло и мягкую губку. Для очищения от нагара наполните чашу горячей водой с добавлением жидкого мыла для мытья посуды. Поместите сетку в чашу и дайте им пропитаться в течение примерно 10 минут. Для эффективной очистки сетки из нержавеющей стали можно использовать посудомоечную машину либо кухонные щетки / абразивные губки.

Очищайте нагревательные элементы с помощью щетки.

**i** *Для получения полной информации об эксплуатации Вашего прибора обращайтесь, пожалуйста, к руководству пользователя, а также в отдел заботы о клиентах по телефону 8-800-350-05-03 (доб. 2)*