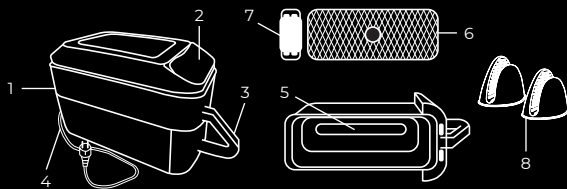


ОСНОВНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

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

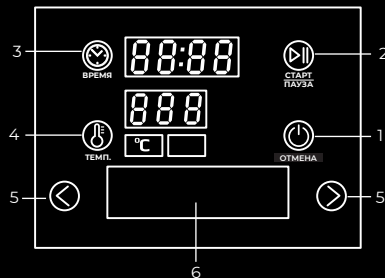
Устройство прибора

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



Панель управления

1. Кнопка **ОТМЕНА** – выключает запущенную программу; возвращает в список программ; переводит прибор в режим ожидания
2. Кнопка **СТАРТ/ПАУЗА** – запускает/приостанавливает работу программы
3. Кнопка **ВРЕМЯ** – настраивает время приготовления
4. Кнопка **ТЕМП.** (°C) – настраивает температуру приготовления
5. Кнопки **< / >** – позволяют выбрать программу/режим/температуру/время
6. Нижний дисплей – на нем отображается название программы/режима



ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

Снимите транспортировочные силиконовые уплотнители с металлических решеток. Визуально убедитесь в отсутствии механических повреждений прибора.

Протрите корпус устройства, внутреннюю и внешнюю поверхность влажной тканью. Очистите съемные детали горячей водой с использованием моющего средства, высушите, установите их.

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 верхнем 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 **▶||**. На дисплее рядом с кнопкой будет отображаться оставшееся время до окончания программы, на дисплее рядом с кнопкой – заданная температура 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 извлечь чашу, перевернуть готовящийся продукт, затем установить чашу обратно, прибор автоматически продолжит готовку. Если не извлекать чашу и не переворачивать продукт, 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, мин / ч (сухофрукты)	Диапазон времени приготовления / Шаг изменений	Температура по умолчанию, °C	Диапазон температуры приготовления / Шаг изменений, °C	Сигнал о переворачивании продукта
Разогрев	00:05	1 мин - 1 ч / 1 мин	205	40-205 / 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	-

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 картофеля 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 или обжарить морепродукты.

УХОД И ОЧИСТКА

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, мыть детали в посудомоечной машине.

Протирайте внешнюю поверхность прибора влажной тканью. Очищайте чашу горячей проточной водой, используя моющее средство и мягкую губку. Для очищения от нагара наполните чашу горячей водой с добавлением средства для мытья посуды. Поместите сетку в чашу со средством и дайте ей пропитаться в течение примерно 10 минут. Для эффективной очистки сетки из нержавеющей стали можно использовать 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)