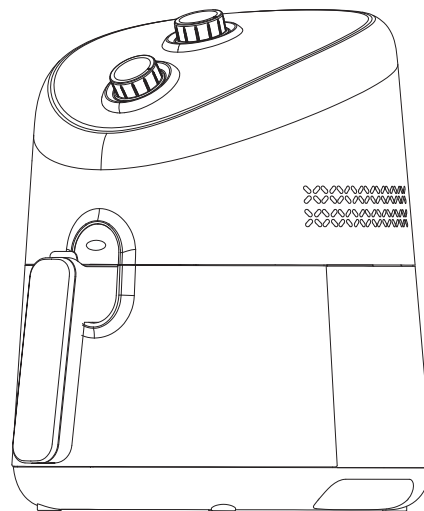




 **endever**

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АЭРОФРИТЮРНИЦА AF-117

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



В целях Вашей собственной безопасности, перед использованием изделия внимательно прочитайте настоящее руководство, сохраняйте для обращения к нему впредь.

SKYLINE AF-117 1



УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике ENDEVER.

ENDEVER – это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей Компании.

Вы можете быть уверены, что электрическая аэрофритюрница ENDEVER AF-117 – это высококачественный прибор, в котором применены новейшие технологии в области использования безопасных для здоровья материалов и компонентов.

Секрет успеха нашей продукции кроется в высоком качестве, соответствующем международным и российским стандартам, а также в доступной цене, ориентированной на самого широкого потребителя.

ENDEVER – это популярная торговая марка современной бытовой техники. Продукция приобрела широкую известность на российском рынке.

Непревзойдённая функциональность, стильный оригинальный дизайн и широкий ассортимент – отличительные черты бытовой техники ENDEVER.

СОДЕРЖАНИЕ

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ	4
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ	5
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	5
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	6
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	7
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	8
ОБЩИЙ ВИД	9
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	10
ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ	10
БЕЗОПАСНОСТЬ	11
ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА	11
РЕЦЕПТЫ НЕКОТОРЫХ БЛЮД	12
ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ	15
ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ	15
УТИЛИЗАЦИЯ	17
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	17

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Аэрофритюрница:

- Корпус
- Съёмный контейнер, состоящий из металлической корзины с ручкой

Руководство по эксплуатации

Гарантийный талон

Книга рецептов

В ПОРЯДКЕ ДАЛЬНЕЙШЕГО УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В ДИЗАЙН И КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА. ВСЕ ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ИЛЛЮСТРАЦИИ ЯВЛЯЮТСЯ СХЕМАТИЧНЫМИ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 1500 Вт

Номинальное напряжение: 220 В, 50 Гц

Объем: 2,6 л

Температура приготовления: 80-200°C

Материал корпуса: высокопрочный пластик

Габаритные размеры: 27*33*34,5 см

Вес нетто: 4,6 кг

Цвет: белый

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Аэрофритюрница Endever Skyline AF-117 — это современный прибор для приготовления пищи с применением инновационной технологии жарки горячим воздухом. Аэрофритюрница нового поколения предоставляет фантастические возможности по приготовлению вкусной и полезной пищи без жира и масла! Теперь без вреда для здоровья и фигуры Вы можете баловать себя и своих близких любимыми блюдами — настоящим картофелем-фри, наггетсами и многими другими. Пища получается вкусной, как во фритюре, и полезной, диетической, как в аэрогриле.

При компактных размерах аэрофритюрница Endever Skyline AF-117 сочетает в себе преимущества аэрогриля, фритюрницы и мини-духовки с конвекцией. Мощный нагревательный элемент быстро прогревает внутреннее пространство, а встроенный вентилятор создает потоки горячего воздуха, которые быстро циркулируют в корпусе прибора. В результате принудительной конвекции распределение температуры и нагрев пищи происходит равномерно, соответственно, нет необходимости перемешивать, переворачивать продукты, которые быстро прожариваются со всех сторон и запекаются с хрустящей корочкой.

Помимо классического картофеля-фри, в аэрофритюрнице можно приготовить мясо, рыбу, овощи, выпечку, мини-пиццу, сосиски, креветки, котлеты и многое другое. Вы будете удивлены качеством, функциональностью, удобством использования этого замечательного кухонного прибора.

Если Вы заботитесь о своем здоровье, своих близких, придерживаетесь принципов правильного питания, то аэрофритюрница — это настоящая находка для Вас. Она станет незаменимой помощницей на кухне, позволит готовить не только полезно, но ещё очень вкусно и разнообразно.

Итак, аэрофритюрница Endever Skyline AF-117 — это:

- Инновационная технология жарки горячим воздухом без масла и жира
- Настоящий картофель-фри и другие блюда с хрустящей корочкой
- Подогрев, жарка, запекание мяса, рыбы, овощей и др. продуктов
- Здоровое и разнообразное питание
- Высокая скорость и качество приготовления
- Удобство, простота использования и легкий уход.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Таймер до 30 минут
- Регулировка температуры приготовления
- Отсек для хранения шнура питания
- Индикатор работы

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

При покупке аэрофритюрницы проверьте ее работоспособность и комплектность. Проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона вы лишаетесь права на гарантийный ремонт. Отрывные талоны на гарантийный ремонт вырезаются специалистами ремонтного предприятия только после выполнения работы. За каждый ремонт вырезается один отрывной талон.

После хранения аэрофритюрницы в холодном помещении или после перевозки ее в зимних условиях перед включением в сеть

нужно дать устройству прогреться при комнатной температуре в течение 2-3 часов в распакованном виде.

Перед проведением каких-либо операций по уходу за аэрофритюрницей следует отключить ее от электрической сети.

Для очистки корпуса устройства используйте мягкую ткань, смоченную в слабом моющем растворе, не содержащем такие растворители как ацетон, уайтспирит, спиртосодержащие вещества и т. п.

Регулярно прочищайте от пыли вентиляционные отверстия на корпусе.

Для корректной работы прибора правильно устанавливайте и фиксируйте съемный контейнер в корпусе устройства.

Следите за тем, чтобы посторонние предметы не попадали внутрь корпуса аэрофритюрницы.

При извлечении горячей корзины и продуктов из прибора используйте специальные прихватки или защитные рукавицы.

Не оставляйте столовые приборы и другие предметы в съемном контейнере.

Запрещено использовать аэрофритюрницу без установленного внутри съемного контейнера с металлической корзиной.

Для предотвращения повреждения внутренней антипригарной поверхности съемного поддона не используйте металлические

предметы, которые могут поцарапать покрытие.

Для очистки внутренней части корпуса используйте мягкую губку и неабразивные чистящие средства.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Данная инструкция содержит важную информацию, необходимую для правильной эксплуатации аэрофритюрницы. Не используйте прибор до тех пор, пока внимательно не ознакомитесь с ней. Неукоснительное соблюдение правил эксплуатации, ухода и содержания аэрофритюрницы гарантирует её надёжную и долговечную работу.

Прибор предназначен для использования только внутри помещений.

Прибор может использоваться только в быту и не предназначен для промышленного применения.

Устанавливайте аэрофритюрницу только на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность.

Не включайте аэрофритюрницу в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.

Во избежание возникновения пожара, протирайте пыль с сетевой вилки.

Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к сетевому шнуру, розетке и корпусу мокрыми руками.

Перед началом работы высвободите сетевой шнур.

Не погружайте корпус аэрофритюрницы с панелью управления и сетевым шнуром в воду или другие жидкости. Не мойте ее в посудомоечной машине. Попадание воды внутрь корпуса может вызвать короткое замыкание и поломку прибора.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра и не позволяйте детям играть с ним.

Не допускайте самостоятельного включения и выключения аэрофритюрницы малолетними детьми.

Соблюдайте осторожность! Во избежание ожогов, не прикасайтесь ко внутренней поверхности прибора во время работы и после использования до его полного остывания.

Остерегайтесь горячего пара, который выходит из отверстий для отвода воздуха во время работы.

При извлечении корзины из прибора с горячими продуктами также соблюдайте осторожность, т.к. возможен выход горячего пара. Во время использования металлические корзина, решетка и фор-

ма для выпечки также сильно нагреваются. При необходимости применяйте специальные защитные рукавицы или прихватки.

Запрещается переносить или перемещать прибор во время работы!

Включенный прибор используйте только в вертикальном положении.

Запрещается застилать внутреннюю поверхность аэрофритюрницы фольгой, бумагой и помещать внутрь любые посторонние предметы.

Во избежание возникновения пожара, не используйте аэрофритюрницу вблизи легковоспламеняющихся веществ, а также рядом с газовой плитой или открытым огнем.

При установке аэрофритюрницы обеспечьте зазор не менее 10 см между корпусом и другими поверхностями, так как вокруг устройства должно быть достаточно свободного пространства для циркуляции охлаждающего воздуха.

Не накрывайте аэрофритюрницу во время работы и не ставьте сверху на неё посторонние предметы, т.к. это может привести к нарушению циркуляции воздуха и поломке прибора.

В случае появления дыма и специфического запаха из прибора, немедленно отключите прибор от сети.

Прежде чем начать очистку аэрофритюрницу, достаньте вилку шнура питания из розетки и убедитесь, что она достаточно остыла.

Для очистки корпуса прибора используйте мягкую тряпку или губку, а также нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, аммиачетат и т.п.

Вынимайте вилку шнура питания из розетки по окончании работы. Вынимая вилку, придерживайте розетку. Не тяните за сетевой шнур.

В целях вашей безопасности, если вы обнаружили дефект корпуса, сетевого шнура или аксессуаров, прекратите работу. Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно. Все ремонтные работы должны выполнять только специалисты сертифицированного сервисного центра.

Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Извлеките прибор из коробки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреж-

дений корпуса или аксессуаров. Использование аэрофритюрницы с любыми повреждениями или неисправностями запрещено. При их обнаружении обратитесь в сервисный центр или к продавцу.

Перед первым употреблением промойте съёмный контейнер и аксессуары тёплой водой со средством для мытья посуды. Протрите корпус внутри и снаружи слегка влажной тряпкой. Тщательно высушите все съемные части и корпус. Соберите устройство.

Установите устройство на ровную устойчивую поверхность. Ваше устройство готово к работе. Желаем вам успехов в кулинарном творчестве! Готовьте вкусно, быстро и с удовольствием!

Примечание! Во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации. Чтобы этого избежать, рекомендуем перед началом приготовления пищи хорошо промыть мультиварку с моющим средством или прокипятить в ней воду.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Установите аэрофритюрницу на ровную устойчивую поверхность. Подключите прибор к сети. Раздастся звуковой сигнал.

Рекомендуем каждый раз перед началом приготовления, разогреть аэрофритюрницу без продуктов.

Извлеките съемный контейнер для продуктов из корпуса. Для этого возьмитесь за ручку и потяните контейнер на себя.

В металлическую корзину положите продукты.

Вставьте контейнер в корпус устройства и задвиньте внутрь до щелчка. После чего раздастся звуковой сигнал, что сигнализирует о готовности прибора к работе.

ОБЩИЙ ВИД

1. Корзина
2. Кастрюля
3. Ручка корзины
4. Кнопка фиксации корзины
5. Индикатор питания
6. Таймер (0-30 min.)/кнопка включения питания
7. Регулятор температуры (80-200°C)
8. Отверстия выпуска воздуха



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для приготовления установить любые желаемые параметры приготовления: время от 1 до 30 минут и температуру от 80 до 200 °С.

Для этого после подключения прибора к сети регулятором выберите желаемое значение времени и желаемое значение температуры. Начнется процесс приготовления с установленными вами параметрами. Прибор включается тумблером таймера.

Шаг регулировки времени составляет 1 минуту, температуры 5°С. При длительном нажатии на данные кнопки происходит ускоренное изменение значений.

Отменить ошибочно установленные параметры и вернуться к предустановленным значениям можно нажатием кнопки ОТМЕНА.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

Во время работы аэрофритюрницы вы можете контролировать процесс приготовления, выдвигать съемный контейнер, при необходимости переворачивать или перемешивать продукты. При извлечении контейнера из корпуса, прибор отключается, в памяти прибора сохраняются текущие настройки. Таким образом, при

возвращении контейнера в корпус прибора аэрофритюрница продолжит работу в заданном режиме.

Циркулирующий внутри аэрофритюрницы воздух очень горячий и моментально нагревает внутреннее пространство, поэтому открывание прибора и кратковременная остановка работы не влияет на качество приготовления.

Во время работы многие продукты для достижения наилучшего результата рекомендуем встряхнуть в корзине или перемешать. Примерно в середине процесса приготовления, извлеките съемный контейнер из корпуса и, держа за ручку, слегка встряхните его. При этом в целях вашей безопасности, не нажимайте на ручку кнопки отсоединения корзины.

Также ни в коем случае не переворачивайте корзину вместе с поддоном, т.к. во время приготовления на него стекают горячий жир и сок. Резкое опрокидывание горячего поддона с жиром или остатками пищи может вызвать ожог.

ВНИМАНИЕ!!

Будьте предельно внимательны и осторожны при извлечении корзины с горячими продуктами и поддоном из корпуса. Внутренняя часть аэрофритюрницы и используемые аксессуары во время работы сильно нагреваются, кроме того, при откры-

вании корпуса возможен выход горячего пара. Чтобы избежать ожогов, соблюдайте осторожность и используйте специальные рукавицы или прихватки.

При максимальном заполнении корзины встряхнуть и перемешать продукты удобнее, отсоединив корзину от поддона. Отсоедините корзину от поддона. Хорошо встряхните её, держа за ручку. Снова соедините корзину с поддоном, зафиксируйте.

Встряхнув, перемешав или перевернув продукты в корзине, снова вставьте съемный контейнер в корпус прибора и продолжите приготовление.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Перед началом приготовления обязательно ознакомьтесь с разделом «Меры предосторожности», а также обратите особое внимание на следующие пункты:

1. Жарка продуктов в аэрофритюрнице происходит горячим воздухом, поэтому использование масла в процессе приготовления нежелательно. Исключение составляет добавление минимального его количества для жарки картофеля. Следите за тем, чтобы на поддон не попадало масло и жир. Не наливайте на него воду и другие жидкости. Не помещайте

на поддон продукты и посторонние предметы — это может нарушить циркуляцию горячего воздуха в приборе и вызвать возгорание.

2. Все продукты, а также входящие в комплект аксессуары обязательно должны помещаться в металлическую корзину. Запрещено использование аэрофритюрницы без металлической корзины.
3. При извлечении из корзины горячих продуктов, чтобы избежать ожогов, соблюдайте осторожность и используйте специальные рукавицы или прихватки.

ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА

1. Рекомендуем размещать продукты внутри металлической корзины равномерно. Не перегружайте корзину продуктами. Помните, что для приготовления больших порций требуется больше времени, чем для маленьких. Регулируйте время приготовления, в зависимости от количества используемых продуктов.
2. Чтобы кусочки равномерно прожаривались и получались с румяной корочкой, раскладывайте их в корзине в один слой на небольшом расстоянии друг от друга.

3. Для приготовления в аэрофритюрнице выбирайте продукты с пониженным содержанием жира.
4. Чтобы при жарке жир и сок интенсивно не выделялись из продуктов, чтобы они оставались сочными и нежными внутри, рекомендуем перед началом приготовления обвалить куски мяса, курицы и рыбы в любой панировке (сухари, кляр и т.д.).
5. При жарке свежего картофеля, чтобы он получился хрустящим, перед приготовлением добавьте 1 ст. л. растительного масла и хорошо перемешайте. Следите за тем, чтобы масло не попало на нижний поддон.
6. Примерно в середине процесса приготовления для равномерной прожарки пищи достаньте съемный контейнер, встряхните, перемешайте или переверните продукты, после чего продолжите приготовление.
7. Перед началом приготовления разогрейте аэрофритюрницу в течение 2-3 минут. Если вы кладете продукты в не разогретый прибор, добавьте 3 минуты к общему времени приготовления.
8. По окончании программы проверьте готовность продуктов. Если они не готовы, вставьте корзину в корпус, добавьте необходимое время и снова включите аэрофритюрницу.

РЕЦЕПТЫ НЕКОТОРЫХ БЛЮД

ВЫПЕЧКА

- Для приготовления кексов, пирогов, запеканок и пр. домашней выпечки используйте специальную форму для выпечки (не входит в комплект поставки).
- Слегка смажьте стенки формы маслом. Выложите тесто в форму. Поскольку тесто в процессе выпекания, как правило, «поднимается», его объем не должен превышать середину формы. Поместите форму с тестом по центру металлической корзины. Далее готовьте, следуя инструкции.
- После окончания программы достаньте форму с выпечкой и дайте ей немного остыть, после чего несколько раз встряхните, затем переверните форму и аккуратно выложите готовую выпечку.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

- Для получения хрустящего румяного картофеля-фри рекомендуем использовать готовый замороженный картофель-фри, который есть в продаже.
- Замороженный картофель не требует предварительной разморозки. Максимальное количество загружаемого

картофеля-фри не должно превышать 700 г.

- Предварительно разогрейте аэрофритюрницу в течение 2-3 минут. Положите в корзину картофель. Включите прибор.
- В середине процесса приготовления достаньте корзину из корпуса, хорошо несколько раз встряхните картофель, после чего вставьте корзину снова в корпус и продолжите приготовление.
- В процессе работы контролируйте готовность, не пережаривайте и не пересушивайте картофель. Он должен получиться золотистым и хрустящим.
- Регулируйте время приготовления, в зависимости от размера порции. При минимальном заполнении корзины (в 1-2 слоя) время приготовления на автоматической программе сократите наполовину.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ ИЗ СВЕЖЕГО КАРТОФЕЛЯ

- Очистите картофель, нарежьте брусочками или дольками. Замочите в воде на 20-30 минут, после чего выложите картофель на кухонное полотенце, чтобы впитались излишки влаги. Подсушите его.
- Положите картофель в посуду, добавьте 1 ст. л. растительного

масла (в зависимости от размера порции) и хорошо перемешайте.

- Подготовленный картофель переложите в металлическую корзину аэрофритюрницы. Перекладывая, следите за тем, чтобы масло не попало на съемный поддон. Вставьте контейнер в аэрофритюрницу. Далее, как в предыдущем разделе.
- Чтобы добиться оптимальных результатов по приготовлению пищи в аэрофритюрнице, вы можете воспользоваться данными таблицы, приведенной ниже.

Продукт	Вес, г	Время, мин	Темпер., °С	Встряхнуть	Дополн.
КАРТОФЕЛЬ					
Картофель-фри (соломка)	300-700	10-20	200	+	замороженный
Картофель-фри (дольки)	300-700	15-20	200	+	замороженный
Картофель-фри из свежего картофеля	300-700	15-25	200	+	добавить 1 ст. л. растит, масла
Жареный картофель (дольки)	300-800	18-25	180	+	добавить 1 ст. л. растит, масла
Жареный картофель (кубики)	300-800	12-20	180	+	добавить 1 ст. л. растит, масла
Драники (картофельные оладьи)	250	15-20	180	+	(дольки)
МЯСО/ПТИЦА					
Стейк	100-500	8-15	180		
Отбивная свинная	100-500	10-20	180		

МЯСО/ПТИЦА					
Котлеты	100-500	7-15	180		
Сосиски	100-500	5-10	160		
Голень куриная	100-500	18-25	180		
Филе грудки	100-500	10-15	180		
ПРОЧЕЕ					
Блинчики фаршированные	100-400	10-15	200		замороженные
Наггетсы куриные	100-500	10-15	200	/	замороженные
Рыбные палочки	100-400	6-10	200	/	замороженные
Овощи жареные	100-400	10-20	160		
Рыба	100-500	10-15	200		
Креветки	100-500	10-20	160		
Филе грудки	100-500	10-15	180		
ВЫПЕЧКА					
Пирог	200-300	10-20	160		в форме для выпечки
Эклеры	200-400	10-15	180		
Кекс	200-300	15-20	200		

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

ЧИСТКА

Для корректной работы устройства и высокого качества приготовления пищи после каждого использования обязательно производите очистку аэрофритюрницы.

Прежде чем приступить к очистке, отключите шнур питания от сети и дайте прибору полностью остыть. Чтобы прибор скорее остыл, извлеките из корпуса съемный контейнер.

Протрите корпус и внутреннее пространство слегка влажной тряпкой. Тщательно удалите щеткой возможные загрязнения с верхнего нагревательного элемента, после чего протрите его слегка влажной тряпкой. Насухо протрите тряпкой.

При очистке корпуса не используйте абразивные чистящие средства и спиртовые растворы.

Отделите металлическую корзину от поддона. Бережно под проточной водой вымойте поддон мягкой губкой со средством для мытья посуды. Не используйте жесткие губки и абразивные моющие средства — это может повредить его антипригарное покрытие. Металлическую корзину также промойте под проточной водой со средством для мытья посуды, при необходимости используйте мягкую кухонную щетку.

При сильных загрязнениях поддона и корзины налейте в поддон теплую воду, добавьте мягкое моющее средство, вставьте в поддон корзину и замочите их на некоторое время. После чего тщательно промойте все части, сполосните чистой водой и высушите их.

Аналогичным образом вымойте формы и аксессуары, которые использовали во время готовки.

Все хорошо просушите, соберите прибор и уберите его на хранение.

ХРАНЕНИЕ

Храните аэрофритюрницу в сухом, прохладном и вентилируемом месте, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе аэрофритюрницы, руководствуясь следующей таблицей:

Проблема	Причина	Метод устранения
Устройство не включается	Проблемы с энергопитанием или сетевым кабелем.	Проверьте надежность подключения сетевого кабеля к устройству.
		Проверьте электропитание в электрической сети.
		Проверьте, не поврежден ли сетевой кабель.
		Проверьте надежность соединения вилки сетевого кабеля с розеткой электрической сети.
	Неправильно установлен и не зафиксирован в корпусе съемный контейнер.	Вставьте контейнер в корпус устройства и задвиньте внутрь до щелчка. После чего должен раздастся звуковой сигнал и загорится ЖК-дисплей, что сигнализирует о готовности прибора к работе.
Пища сырая или приготовлена некачественно	Корзина перегружена продуктами	Готовьте небольшими порциями, которые более равномерно прожариваются и быстрее готовятся.
	Неправильно выбрано время или температура приготовления	Руководствуйтесь рекомендациями инструкции по установке времени и температурного режима для разных видов продуктов. Корректируйте время приготовления, в зависимости от размера порции.
Продукты прожарены неравномерно	Продукты были неравномерно разложены в корзине.	Распределяйте продукты равномерно на дне корзины, оставляя между кусочками немного свободного пространства для лучшей циркуляции воздуха.
	В процессе приготовления продукты не встряхивали.	Продукты, которые размещаются в аэрофритюрнице в несколько слоев (например, картофель-фри), в середине процесса приготовления необходимо хорошо встряхнуть.
Продукты не получаются хрустящими и с корочкой.	Некоторые продукты не образуют при жарке горячим воздухом румяную корочку	За несколько минут до окончания жарки слегка смажьте продукты растительным
	Корзина перегружена продуктами, которые не успели приготовиться должным образом.	Не кладите внутрь корзины большой объем продуктов. Готовьте небольшими порциями, которые быстрее прожариваются и лучше запекаются.
В процессе приготовления из устройства пошел дым	Либо загрязнения на поддоне, либо пища подгорает из-за неправильно выбранной температуры и времени приготовления	Тщательно мыть аэрофритюрницу после каждого использования. Не устанавливайте для небольших порций высокую температуру и длительное время приготовления.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

Товары с указанным символом не должны утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Для дальнейшей переработки этих продуктов, необходимо сдать их на специализированный сборный пункт.

С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом продукции вы можете ознакомиться на сайтах:

www.kromax.se, www.endever.su, www.kromax.ru.

☎ 8(800) 5555-88-3

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ: Компания Kromax Group Co. Ltd., Индустриваген 2, Карлсрона, Швеция

ИЗГОТОВЛЕНО: Evolution Technology Co., Ltd. Эволюшен Технолоджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр.3

Импортер: ООО «Евротрейд», 125319, г. Москва, ул. Академика Ильюшина, д. 4, корп. 1, офис 1



ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 18 месяцев со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной, при условии отправки изделия в адрес продавца. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данным руководством, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на механические повреждения; воздействие внешней или агрессивной среды; повреждения, вызванные избыточным напряжением сети. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне. Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не инициирует начало новой гарантии.

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящим руководством и предъявляемыми техническими требованиями.



