

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АЭРОФРИТЮРНИЦА ENDEVER AF-125

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



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

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-125 – 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
ОБЩИЙ ВИД	5
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ	6
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	6
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	7
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	10
БЕЗОПАСНОСТЬ	10
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	11
ПОРЯДОК РАБОТЫ	11
ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ	12
ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА	13
РЕЦЕПТЫ НЕКОТОРЫХ БЛЮД	14
ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ	17
ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	17
УТИЛИЗАЦИЯ	19
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	19

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: 2.5 л

Температура приготовления: 100-200°C

7 автоматических программ

Регулировка температуры и времени приготовления

LED-дисплей, сенсорное управление

Корзина с покрытием из нержавеющей стали

Возможно мытье корзины в посудомоечной машине

Габаритные размеры: 27*32.5*34.5 см

Вес нетто: 4,45 кг

Длина шнура питания: 1 м

Цвет: черный

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Аэрофритюрница Endever Skyline AF-125 — 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-125 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,

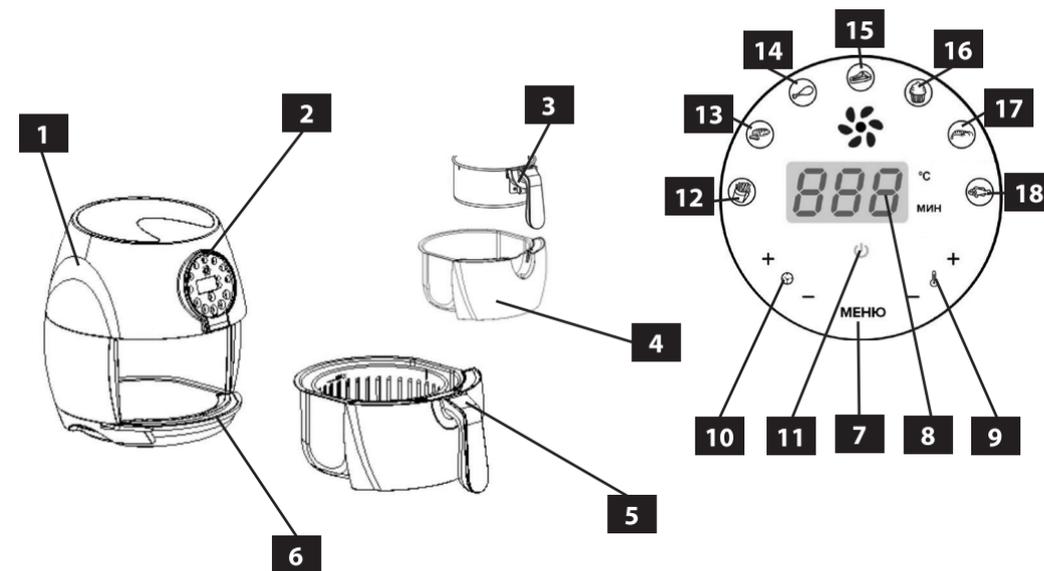
креветки, котлеты и многое другое. Вы будете удивлены качеством, функциональностью, удобством использования этого замечательно-го кухонного прибора. Если Вы заботитесь о своем здоровье, своих близких, придерживаетесь принципов правильного питания, то аэрофритюрница — это настоящая находка для Вас. Она станет незаменимой помощницей на кухне, позволит готовить не только полезно, но ещё очень вкусно и разнообразно.

Итак, аэрофритюрница Endever Skyline AF-125 — 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.

ОБЩИЙ ВИД

1. Корпус
2. Панель управления
3. Корзина
4. Поддон
5. Кнопка фиксации корзины
6. Предохранитель
7. Кнопка «МЕНЮ»
8. Дисплей
9. Регулировка температуры (+/-)
10. Регулировка времени (+/-)
11. Кнопка включения/паузы
- 12 - 18 Индикаторы автоматических программ



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Сенсорная панель управления, LED дисплей
- 7 автоматических программ
- Съёмный контейнер с антипригарным покрытием обеспечивает легкий уход
- Защита от перегрева
- Регулировка температуры приготовления
- Емкость для хранения шнура питания
- Индикатор работы
- Прорезиненные ножки – удобство и безопасность

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 съёмный 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 съёмном контейнере.

Запрещено использовать аэрофритюрницу без установленного внутрь съёмного контейнера с металлической корзиной.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Для предотвращения повреждения внутренней антипригарной поверхности съёмного поддона не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать покрытие.

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

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 форма 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, амилацетат 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 психи-

ческие 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 поврежденных корпусов 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 съёмные 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.

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.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Подключите устройство к источнику электропитания. На дисплее отобразятся установки по умолчанию и прозвучит сигнал. Нажав кнопку включения/паузы один раз - вы включите прибор, нажав еще раз - выключите прибор.

ВЫБОР ПРОГРАММЫ.

После подключения устройства к источнику электропитания, прибор переходит в режим ожидания.

Выберите кнопкой «М» (меню) автоматическую программу. Одно нажатие - выбор следующей программы.

Выбрав программу, нажмите и удерживайте кнопку включения паузы в течение 3 сек. Индикатор выбранной программы начнет мигать, что означает, что прибор начал выполнение выбранной программы.

Каждая программа имеет значения по-умолчанию, которые можно изменить по собственному усмотрению путем нажатия кнопок регулировки температуры и времени.

Примечание. Вытаскивание корзины из корпуса прибора в процессе готовки переводит прибор в режим паузы, возвращение корзины в корпус прибора запускает процесс приготовления снова.

Параметры автоматических программ		
Программа меню	Время по-умолчанию	Температура по-умолчанию
Картофельные чипсы	18	200
Ветчина	12	200
Куриные ноги	20	200
Стейк	12	180
Пирог	20	200
Креветки	14	200
Рыба	15	200

Внимание! Не дотрагивайтесь руками до корзины и поддона в процессе работы аэрофритюрницы и в течение 30 минут после окончания процесса приготовления, т.к. можете обжечься! Всегда берите корзину за специальную ручку.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Подключите устройство к источнику электропитания.

Поместите ингредиенты в корзину, затем вставьте корзину в поддон аэрофритюрницы. Пометите корзину с поддоном в корпус прибора.

Выберите программу при помощи кнопки «М», нажмите и удерживайте кнопку включения/паузы в течении 3 секунд для запуска процесса приготовления. Иконка выбранной программы начнет мигать. Это означает, что программа начала работать.

На дисплее отобразятся значения температуры и времени приготовления по-умолчанию. При необходимости измените значения вручную, нажимая на (+/-). Индикатор активной функции (температура или время) будет мигать.

Некоторые ингредиенты требуют перемешивания в середине цикла приготовления. Для этого вытащите за ручку поддон с корзиной из корпуса, перемешайте продукты и вставьте обратно.

Внимание! Не нажимайте кнопку фиксации корзины во время перемешивания и встряхивания!

По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал. Выта-

щите корзину с продуктами и поставьте ее на жаропрочную поверхность. Убедитесь, что продукты полностью готовы. Если продукты недостаточно приготовились, вставьте корзину обратно в корпус и готовьте еще какое-то дополнительное время.

Если вес поддона и корзины очень большой для комфортного перемешивания или встряхивания, вы можете вынуть корзину с поддоном из корпуса аэрофритюрницы, поставить на жаропрочную поверхность и отделить корзину от поддона, нажав кнопку фиксации корзины.

Чтобы вынуть из корзины небольшие ингредиенты, отсоедините корзину от поддона и высыпьте содержимое в миску или тарелку. Внимание! Не переворачивайте корзину, когда она соединена с поддоном! Стекший в поддон горячий жир или другая жидкость, могут попасть на ингредиенты и на вас!

Внимание! Будьте осторожны! Продукты после приготовления очень горячие! Также из фритюрницы может выходить обжигающий пар во время извлечения корзины с поддоном из корпуса прибора.

Чтобы извлечь крупные или хрупкие ингредиенты, используйте

щипцы.

После извлечения приготовленных продуктов, аэрофритюрница сразу же готова к приготовлению следующей порции продуктов.

Поскольку технология RapidAir мгновенно нагревает воздух внутри прибора, кратковременное вытаскивание корзины для встряхивания и перемешивания не влияет на процесс приготовления.

Кроме предустановленных программ вы также можете вручную настраивать любые условия для приготовления других продуктов.

В таблице вы можете выбрать примерные параметры для ингредиентов, которые вы можете приготовить. Данные параметры являются справочными, т.к. ингредиенты отличаются по происхождению, размеру, форме и производителю.

Продукт	Вес, гр.	~ t°C	~ t, МИН	Необходимость перемешивать	Дополнительно
Тонкий замороженный картофель фри	300-700	12-16	200	ДА	
Толстый замороженный картофель фри	300-700	12-20	200	ДА	
Картофель фри по-домашнему (8x8мм)	300-800	18-25	180	ДА	Добавьте 1/2 ст.л. масла
Картофельные дольки по-домашнему	300-800	18-22	180	ДА	Добавьте 1/2 ст.л. масла
Картофельные кубики по-домашнему	300-750	12-18	200	ДА	Добавьте 1/2 ст.л. масла
Картофельные оладьи	250	15-18	180		
Картофельная запеканка	500	18-22	180		
Стейк мясной	100-500	8-22	180		
Свинные отбивные	100-500	10-14	180		
Котлета для гамбургера	100-500	7-14	180		

Сосиска в тесте	100-500	13-15	200		
Куриные грудки	100-500	10-15	180		
Куриные ножки	100-500	18-22	180		
Рулетки с начинкой	100-400	8-10	200	ДА	Полуфабрикат
Замороженные куриные наггетсы	100-500	6-10	200	ДА	Полуфабрикат
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-10	200		Полуфабрикат
Замороженные сырные шарики в панировке	100-400	10	200		Полуфабрикат
Фаршированные овощи	100-400	10	160		Полуфабрикат

ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА

- 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.
- Чтобы кусочки равномерно прожаривались и получались с румяной корочкой, раскладывайте их в корзине в один слой на небольшом расстоянии друг от друга.
- Маленькие кусочки обычно требуют меньшего времени для приготовления.
- Большее количество ингредиентов требует больше времени для приготовления.
- Оптимальное количество картофеля - 500 гр.
- Для приготовления в аэрофритюрнице выбирайте продукты с пониженным содержанием жира.
- 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, кляч и т.д.).
- 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.
- Примерно в середине процесса приготовления для равномерной прожарки пищи достаньте съемный контейнер, встряхните, перемешайте или переверните продукты, после чего продолжите приготовление.
- 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.
- По окончании программы проверьте готовность продуктов. Если они не готовы, вставьте корзину в корпус, добавьте необходимое время и снова включите аэрофритюрницу.
- Фритюрницу также можно использовать для подогрева блюд при температуре 150°C в течение 10 минут.

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.
Пища сырая или приготовлена некачественно	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.
	Корзина перегружена продуктами	Готовьте небольшими порциями, которые более равномерно прожариваются и быстрее готовятся.
Продукты жарены неравномерно	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 были неравномерно разложены в корзине.	Распределяйте продукты равномерно на дне корзины, оставляя между кусочками немного свободного пространства для лучшей циркуляции воздуха.
Продукты не получаются хрустящими и с корочкой.	В процессе приготовления продукты не встряхивали.	Продукты, которые размещаются в аэрофритюрнице в несколько слоев (например, картофель-фри), в середине процесса приготовления необходимо хорошо встряхнуть.
	Некоторые продукты не образуют при жарке горячим воздухом румяную корочку	За несколько минут до окончания жарки слегка смажьте продукты растительным маслом.
В процессе приготовления из устройства пошел дым	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.
	Либо загрязнения на поддоне, либо пища подгорает из-за неправильно выбранной температуры и времени приготовления	Тщательно мойте аэрофритюрницу после каждого использования. Не устанавливайте для небольших порций высокую температуру и длительное время приготовления.

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

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 или узнать по телефону 8 (800) 5555-88-3.

Производитель: Компания Kromax Group Co.Ltd., Индустриваген 2, Карлскрона, Швеция

Изготовитель: 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 настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

Внимание!

Установленный производителем срок службы прибора составляет два года со дня его приобретения, при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 9 знаков. 1-й и 2-й знаки обозначают месяц, 3-й и 4-й — год выпуска продукта.

