

CARRERA

DESIGNED IN GERMANY

EN
DIGITAL AIR FRYER
Instruction manual

RU
АЭРОГРИЛЬ
Инструкция по эксплуатации



№ 765

www.carrera.de

Welcome to the **CARRERA** club!

The story of **CARRERA** starts in the 80' in Germany as a lifestyle across two product categories: personal care and home appliances.

CARRERA engineers and designers were inspired by the legendary Carrera Panamericana, the longest and the most challenging race in the 50'. Only the racers who were ready to go beyond the limitations of their own bodies and materials stood a chance of winning.

Today, that same philosophy drives **CARRERA** to develop unique and powerful products.

Each product is made of hi-tech components and quality materials outlining power, quality, innovative features and effective design. This approach resonated with millions of people, boosting **CARRERA** brand recognition in Europe up to 90 %.

CARRERA products have become an embodiment of German precision and craftsmanship.

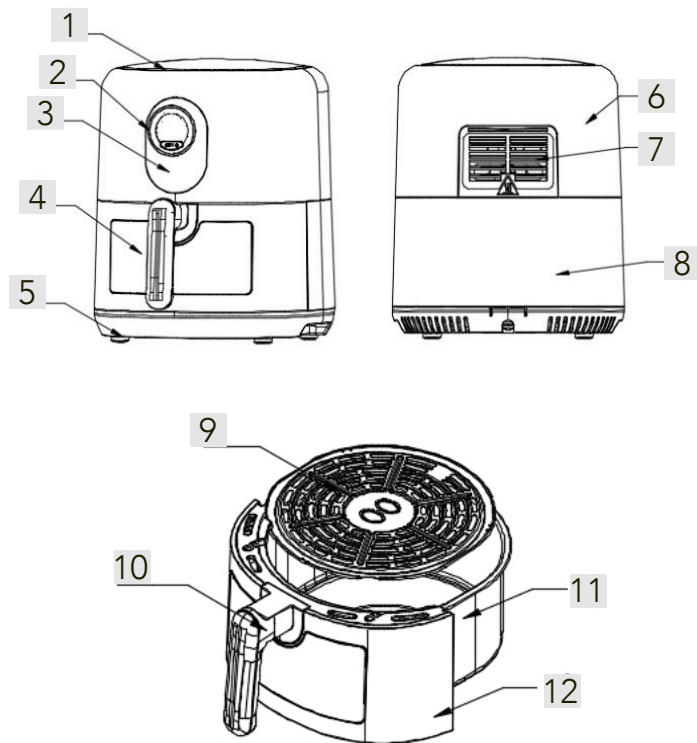
Today, **CARRERA** continues to invest into research and development. Each **CARRERA** product provides users with a sense of luxury, comfort and efficacy.

CARRERA is not just about tools. It is about a lifestyle.

CONTENT

01 APPLIANCE OVERVIEW	2
02 SAFETY PRECAUTIONS	3
03 INTENDED USE	5
04 BEFORE USE	5
05 OPERATION	6
06 CLEANING AND MAINTENANCE	10
07 TRANSPORT AND STORAGE	10
08 DISPOSAL	11
09 TROUBLESHOOTING	11
10 TECHNICAL DATA	12
11 WARRANTY AND SERVICE	12
12 ADDITIONAL INFORMATION	13

01 APPLIANCE OVERVIEW



CARRERA

Passing on and copying of this confidential document (s), use and communication of its contents is not permitted without prior written permission. All rights of this document (s) belong to the CARRERA.

For more information and products contact us:
carrera.de

01 APPLIANCE OVERVIEW

- 1 Top decorative plate
- 2 Dial knob
- 3 Decoration cover
- 4 Pot window
- 5 Bottom cover
- 6 Upper housing
- 7 Air outlet
- 8 Lower housing
- 9 Frying tray
- 10 Pot handle
- 11 Frying pot
- 12 The pot outer cover

02 SAFETY PRECAUTIONS

Read the safety precautions carefully before using the appliance for the first time. Keep the instruction manual for future reference and, if necessary, pass it on to other users. Handle the appliance with care and warn other users of potential dangers.



WARNING!

Improper use of the appliance may result in personal injury.

Caution! Hot surface.

Surfaces can become hot during use. Use heat-resistant gloves if the appliance must be moved to another location.

Touch only the handle or buttons of the operating appliance.

- Before using the appliance, make sure that the operating voltage of the appliance corresponds to the mains voltage. Check the appliance for mechanical damage. Do not use the appliance if any mechanical damage is found.
- The appliance must be connected to a grounded socket.
- It is not recommended to connect the appliance to the mains using extension cords, splitters and adapters.
- Connect the appliance only to an AC power source.
- The appliance must not be operated by an external timer or separate remote control system.
- To avoid overloading the mains power supply, it is not recommended to operate several appliances with high power consumption at the same time.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids. Do not touch the appliance with wet hands while it is plugged in. Do not place a wet tank in the appliance. If the appliance gets wet, disconnect it from the mains immediately.
- Do not place the appliance near water or other liquids or near heating or radiators.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not use the appliance where aerosols are sprayed or flammable liquids are used.
- Do not place the appliance close to walls, in a corner of a room, under overhanging panels or kitchen cabinets.
- Do not use the appliance near curtains, drapes or other flammable objects.
- Do not connect the appliance to the power supply until it is fully assembled and adjusted.

- Do not cover the appliance with a towel or other objects while it is in operation. Do not place foreign objects on the appliance.
- Do not turn the appliance on after a fall, even if there is no external damage, before it has been examined by a specialist. Have the appliance serviced by a specialist.
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces or sharp objects. If the power cord is damaged, the appliance must not be used.
- If a fault is detected, disconnect the appliance from the mains immediately.
- Never leave the appliance unattended when it is in operation.
- Do not use the appliance to store any objects.
- When frying in hot air, hot steam escapes through the air outlet, keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet. Do not block the opening.
- Unplug the appliance immediately if dark smoke is seen coming from it. Wait until the smoke stops before removing the tank from the appliance.
- Protect the appliance and the mains cable from high temperatures, direct sunlight, dampness and other negative influences.
- Do not clean the appliance with a metal sponge.
- This 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.
- Do not allow children to play with the appliance, accessories, box and other packaging to avoid injury or suffocation. Children must be supervised to prevent them from playing with the appliance.
- Do not use the appliance with accessories not included in the scope of delivery.
- Unplug the appliance when not in use or before cleaning it.
- Do not pull the power cord when unplugging the appliance. Do not wrap the cord around the body of the appliance. Do not carry the appliance by the power cord.
- It is recommended to store and use the appliance out of the children's reach.
- Regularly check the appliance and the power cord for mechanical damage and do not use the appliance if any damage is found. Do not repair or modify the appliance yourself. Repairs should only be carried out by a specialist service center.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the service department or a similarly qualified person to avoid danger.

03 INTENDED USE

The air fryer is designed for cooking products. This appliance is intended for use in domestic and similar environments, in particular:

1. in staff kitchen areas in stores, offices and other industrial environments;
2. on agricultural farms;
3. by customers in hotels, motels and other areas of the residential type;
4. in private boarding houses.

04 BEFORE USE

- After storage and transportation in low temperature conditions, it is recommended to keep the appliance warm for two hours before turning it on.
- Remove the appliance from its packaging. Remove all protective films, stickers and other packing materials from the appliance. Make sure that the appliance is supplied as specified by the manufacturer and that no parts of the appliance are damaged.
- Clean the tank and wire rack thoroughly in hot water with a small amount of detergent and a non-abrasive sponge. The tank and rack can be washed in the dishwasher. Wipe the interior and exterior of the appliance with a damp cloth.
- Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant work surface, where water splashes cannot reach it. Place the rack in the tank, then put the tank into the appliance. The appliance cooks food using hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.
- Unwind and straighten the power cord.
- Start the appliance without food and start any program for 15 minutes. During first use, it is possible that foreign odors and even a little smoke from burning lubricants and dust may appear - this is not a malfunction. Ventilate the room well after use.

05 OPERATION

1. Place the rack in the pot and place the food on it. Slide the pot into the appliance.

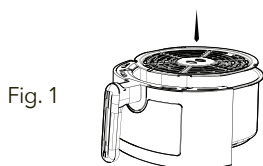


Fig. 1

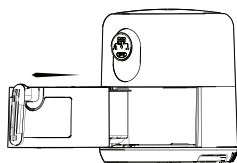


Fig. 2

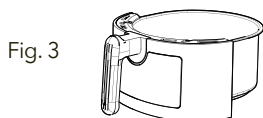


Fig. 3

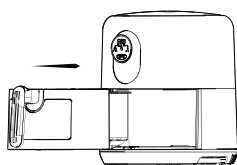



Fig. 4

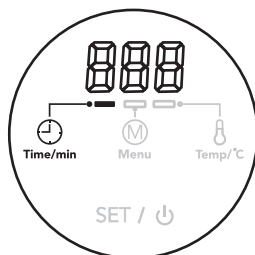
2. Connect the appliance to an outlet with appropriate specifications.

A beep will sound. The display will show "1111" for 2-3 seconds. The display will then show "200" and "00" in turn for 4 seconds (8 seconds in total).


If you do not access the settings menu within these 8 seconds, the appliance will go into standby mode and the display will turn off. The display will then show "200" immediately after switching on.

3. To start, press the power button **SET / ⏻** once immediately after switching on the air fryer or twice if the air fryer is already in standby mode. A beep will sound with each press.

4. The indicator light  **Time/min** will illuminate. The display will show "00". Turn the round switch to set the time up to 60 minutes. Once the time is set, press **SET / ⏻**, a beep will sound.



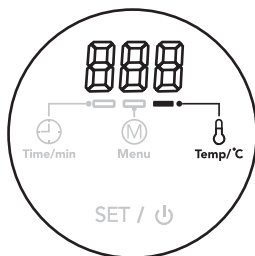
5. The display will show "200", which is the default temperature of 200°C.

The indicator light  will be on.

Temp/°C

Turn the switch to set the temperature between 85 °C and 200 °C in 5 °C steps.

If the setting is not changed within 5 seconds, two beeps will sound, cooking will start and the timer will count down.



6. When cooking starts, the timer will start counting down. The inner lightening will illuminate.

7. If the temperature or time needs to be adjusted during cooking, press and change the time, then press **SET /** again and change the temperature. In 4-5 seconds, two beeps will sound and the appliance will resume operation with the new settings.

If you only want to adjust the time, press **SET /** once, change the time and wait 4-5 seconds. If you only want to change the temperature, press **SET /** twice and wait 4-5 seconds.

8. If you need to remove the bowl during cooking to shake or stir the food, the appliance will turn off. It will automatically continue cooking if you put the bowl back in within 60 minutes.

9. At the end of cooking, 3 beeps will sound, the display will show End and heating will stop. After approx. 12 seconds, the appliance will enter standby mode and the backlight will go out.

10. To deactivate the appliance during cooking, hold the button down for 3 seconds. A buzzer sounds and "OFF" appears on the display.


Heating will stop after approx. 8 seconds.




ATTENTION!


You can switch the appliance off with SET/ button only if the cooking has started.

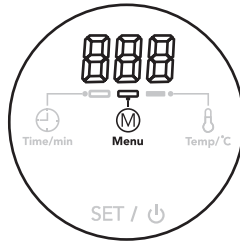
Choosing an automatic program

To select a program, press **SET /**  four times immediately after switching on or three times if the appliance is already in standby mode.













The indicator light  will illuminate. Turn the switch to set the program from C1 to C12. Refer to the table below for program descriptions.

If the settings are not changed within 5 seconds, the appliance will switch to manual mode (after 8 seconds the appliance will switch to standby mode).

To return to automatic mode, press **SET /**  three times. After selecting a program, cooking will start after 4-5 seconds.



Auto programs

Code	Food	Icon	Cooking time, min	Temperature, °C	Qty, g	Shake/turn *
C1	Frozen fries		15-18	200	300-400	Yes
C2	Roast whole chicken		40-45	200	300-400	Yes
C3	Drumsticks		25-30	200	400-300	-
C4	Chicken wing		20-30	200	100-400	-
C5	Roast steak		10-15	180	300-400	Yes
C6	Kebab		20	180	100-400	Yes
C7	Roast sausage		10	180	100-400	Yes
C8	Fish		20-25	180	300-400	Yes
C9	Shrimp		12-15	180	100-400	-
C10	Bake pie**		20	180	100-400	When the program is over, flip the cake over and start the program again
C11	Frozen pizza		9-10	170	300-400	-
C12	Cake**		20	180	100-400	When the program is over, flip the cake over and start the program again

*After half of the cooking time remove the tank, check the products on the rack and turn them over. This is necessary to ensure even cooking.

The appliance will switch off automatically when the tank is removed.

Reinsert the tank within 60 minutes and cooking will continue automatically.

** Place the baking dish in the tank. When using mixtures that rise (e.g. for cakes, pies or muffins), do not fill the dish more than halfway. When baking, use heat-resistant silicone dishes with temperature tolerance up to 300 °C.

When the program finishes, remove the dish, turn the cake or muffin over, return it to the air fryer and start the program again. In this way it will be baked on both sides.

For perfect results use the receipts as follows:

Apple pie

- Sunflower oil - 1 tbsp
- Eggs - 3 pcs
- Apple - 1 pc
- Flour - 200 g
- Sugar - 200 g
- Baking powder - 5 g

Cupcake

- Butter (cubed) - 100 g
- Sugar - 90 g
- Milk - 15 ml
- Eggs - 2 pcs (100 g)
- Wheat flour - 150 g
- Baking powder - 7 g

Cooking tips

• Foods other than French fries must be defrosted before cooking. For best flavor, cook food immediately after defrosting.

• The size, shape and brand of the food may affect the final result.

It is recommended to cook foods of the same size and thickness.

• The smaller the portion, the faster it will be cooked, so check periodically.

When the bowl is removed, the appliance switches off automatically to protect against hot air burns. Re-insert the bowl within 10 minutes and the cooking program will resume automatically.

• To avoid damaging the appliance, do not exceed the maximum amount of ingredients.

• The appliance can also be used to heat already cooked food. To do this, set the temperature to 150 °C and set the timer for 10 minutes.

• Add a little oil to fresh potatoes or French fries for maximum crispness.

• The appliance can also be used to prepare snacks that are usually cooked in the oven, such as pies made from ready-made puff pastry or sand dough.

06 CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning the appliance, always unplug it from the mains and wait until it has cooled down.

- Wipe the body with a slightly damp cloth or sponge without abrasive detergents.
 - Remove the tank and rack and wash with a mild detergent or in the dishwasher. If the tank and rack are heavily soiled, soak them in hot water for 10 minutes. Dry thoroughly before reuse.
 - Wipe the inside of the appliance with a damp cloth previously soaked in hot water, then wipe dry with a clean cloth.
 - Clean the heating element with a dry brush to remove any food residue.
 - Store the appliance in a cool, dark place out of children's reach.
- When storing the appliance, make sure that the power cord is not tangled.

WARNING!

- **Do not remove the tank immediately after cooking: the oil/fat will be very hot. Wait for the appliance to cool down.**
 - **Do not immerse the appliance in water or other liquids.**
- Do not wash the appliance in the dishwasher. Only the removable elements (tank and rack) may be washed in the dishwasher.**

07 TRANSPORT AND STORAGE

- Store the appliance in a clean, closed, dry room at an ambient temperature between 5 and 40 °C and a relative humidity of no more than 70 %.
- Transportation of the device can be carried out by all means of transport, in accordance with the rules for the carriage of goods. When transporting in the original packaging, protect the appliance from damage, preventing the exposure to precipitation and aggressive environments.
- When transporting the appliance without original packaging, use bubble wrap and corrugated cardboard packaging. Wrap each element of the appliance in a film and place it vertically in the container. The free distance between the elements of the product must be laid with air bubble wrap or folded cardboard.

08 DISPOSAL



To protect the environment, do not dispose of the appliance with normal household waste at the end of its service life.

Take the appliance to a specialized recycling center for further disposal. For more information on how to dispose of this product, contact your local household waste disposal service or the store where you purchased this product.

09 TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance won't start	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance into a grounded outlet.
	The mains voltage does not match the specifications of the appliance.	Connect the appliance to a mains supply with the correct specifications.
	The tank is not inserted or is not fully inserted into the appliance.	Insert the tank correctly.
The ingredients do not roast evenly.	The ingredients stick together and lay on top of each other.	The ingredients should be stirred in the middle of the cooking process. Do not put ingredients in two layers.
Food is not ready when the time is up.	Too many ingredients were used at the same time.	Put fewer ingredients on the rack. Smaller portions cook more evenly.
	Too low temperature was set.	Set a higher temperature.
	Too short time was set.	Set a longer cooking time.
Unpleasant odor during use	First-time operation	Not a malfunction
No crispy crust.	Foods intended for cooking in a traditional fryer were used.	Cook these foods in the oven or lightly oil them to crisp them up.



WARNING!

Never repair the appliance yourself. Always contact an authorized service center or specialist workshop.

10 TECHNICAL DATA

- Model: CRR765
- Power: 1400 W
- Voltage: 220-240 V, 50/60 Hz
- Tank capacity: 3.5 L
- Temperature range: 85-200 °C
- Rubberized feet
- Protection class: I

PART LIST

- Air fryer
- Instruction manual

11 WARRANTY AND SERVICE

Organization for warranty service and acceptance of claims:
LLC "MVM", Russia, 105066, Moscow, Nizhnyaya Krasnoselskaya str.,
40/12, building 20, floor 5, room II, room 3.

Phone: +7 (495) 644-28-48

Information about the warranty conditions:

<https://www.eldorado.ru/spv>

or by phone Eldorado - 8 (800) 250 25 25

<https://www.mvideo.ru/spv>

or by phone M.Video - 8 (800) 600 77 75

The seller's warranty is 12 months from the date of sale (transfer) of the goods to the Customer.

12 ADDITIONAL INFORMATION

Manufacturer: CARRERA GLOBAL FZCO

Address: DSO-IFZA-19795, IFZA Properties, Dubai Silicon Oasis, UAE

Made in China

Importer/Manufacturer's authorized company: LLC "MVM", Russia, 105066, Moscow, Nizh-nyaya Krasnoselskaya str., 40/12, building 20, floor 5, room II, room 3.

E-mail: cert-log@mvideo.ru

Phone: +7 (495) 644-28-48

Installed by the manufacturer in accordance with paragraph 2 of article 5 of the Law of the Russian Federation "On Consumer Protection" the service life of this product is 3 years from the date of sale, provided that the product is used in accordance with the rules and recommendations set forth in this instruction manual and applicable technical standard.

There are no special conditions for the sale.

The date of manufacture is indicated on the appliance in the format of MM.YYYY, where MM is the month of the manufacture and YYYY is the year of manufacture.

The product is certified, meets the requirements:

TR TS 004/2011 "On the safety of low-voltage equipment",

TR TS 020/2011 "Electromagnetic compatibility of technical means"

TR EAEU 037/2016 "On the restriction of the use of hazardous substances in products of electrical engineering and radio electronics".



Добро пожаловать в клуб **CARRERA!**

История бренда начинается в 1980-е гг. в Германии, когда дизайнеры разработали первые линейки техники для дома и для ухода за собой.

Инженеры и дизайнеры **CARRERA** вдохновлялись легендарной Carrera Panamericana – самой долгой и опасной гонкой 1950-х. На победу в гонке могли рассчитывать лишь те, кто выкладывался до конца и был готов выйти за пределы возможностей человека и техники.

Эта философия и легла в основу всех продуктов **CARRERA.**

Для каждого устройства используются Hi-Tech компоненты и высококачественные материалы. Акцент делается на мощность, качество, инновационность и функциональный дизайн.

Такой подход нашел отклик в сердцах миллионов покупателей: в настоящий момент узнаваемость бренда в Европе достигла 90 %, а продукты **CARRERA** стали признанным воплощением немецкой точности и мастерства.

Сегодня **CARRERA** продолжает инвестировать в научные исследования и развитие. В каждом созданном продукте сочетается комфорт, производительность и роскошь.

CARRERA – это не просто техника. Это стиль жизни.

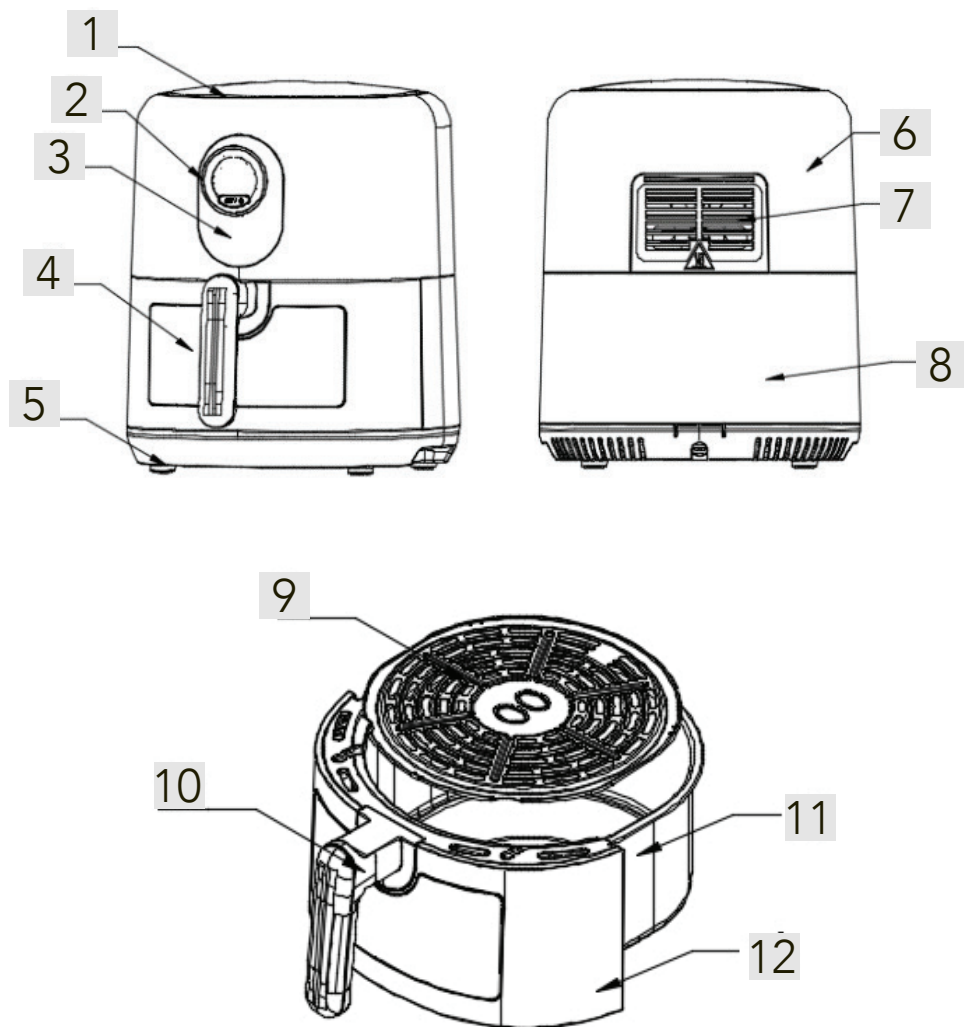
.....

СОДЕРЖАНИЕ

.....

01	СХЕМА ПРИБОРА	1
02	МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
03	НАЗНАЧЕНИЕ	6
04	ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	6
05	ЭКСПЛУАТАЦИЯ	7
06	ОЧИСТКА И УХОД	11
07	ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	12
08	УТИЛИЗАЦИЯ	12
09	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	13
10	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	14
11	ГАРАНТИЯ	14
12	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	15

01 СХЕМА ПРИБОРА



01 СХЕМА ПРИБОРА

- 1 Программы приготовления
- 2 Поворотный регулятор
- 3 Декоративная панель
- 4 Окно с подсветкой
- 5 Дно
- 6 Верхняя часть корпуса
- 7 Решетка для выхода воздуха
- 8 Нижняя часть корпуса
- 9 Решетка
- 10 Ручка чаши
- 11 Чаша
- 12 Кожух чаши

02 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым использованием прибора внимательно прочтите меры безопасности. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования и при необходимости передайте ее другим пользователям. Обращайтесь с прибором осторожно и предупреждайте других пользователей о потенциальной опасности.



ВНИМАНИЕ!

Неправильное использование прибора может привести к травме.

Осторожно! Горячая поверхность.

Поверхности могут стать горячими в ходе использования. Используйте термостойкие перчатки, если прибор необходимо передвинуть на другое место.

Прикасайтесь только к ручке или кнопкам работающего прибора.

- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора и напряжения электросети. Проверьте прибор на наличие механических повреждений. Не используйте прибор при их обнаружении.
- Прибор должен быть подключен к розетке с заземлением.
- Не рекомендуется подключать устройство к электросети при помощи удлинителей, разветвителей и переходников.
- Подключайте прибор только к источнику переменного тока.
- Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Во избежание перегрузки электрической сети не рекомендуется включать одновременно несколько устройств с большим потреблением мощности.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к включенному в сеть прибору влажными руками. Не ставьте в прибор влажную чашу. При намокании прибора сразу отключите его от сети.

- Не размещайте прибор вблизи источников воды и других жидкостей, а также рядом с нагревательными или отопительными приборами.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не используйте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или используются легко воспламеняющиеся жидкости.
- Не ставьте прибор вплотную около стен, в углу помещения, под нависающими панелями или кухонными шкафами.
- Не используйте прибор вблизи штор, занавесок и прочих легко воспламеняющихся предметов.
- Не подключайте прибор к источнику питания до полной сборки и регулировки.
- Не накрывайте работающий прибор полотенцем или другими предметами. Не ставьте на прибор посторонние предметы.
- Не допускается включение прибора после падения даже при отсутствии внешних повреждений до того, как его осмотрит специалист. Обратитесь в специализированный сервис.
- Следите, чтобы сетевой шнур не соприкасался с горячими поверхностями и острыми предметами. В случае повреждения сетевого шнура питания использование прибора запрещено.
- В случае обнаружения неисправности немедленно отключите прибор от сети.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без внимания.
- Не используйте прибор для хранения каких-либо предметов.
- Во время жарки на горячем воздухе горячий пар выходит через отверстие для выпуска воздуха, держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и от отверстия для выпуска воздуха. Не перекрывайте отверстие.
- Немедленно отключите прибор от сети, если будет замечен темный дым, выходящий из прибора. Подождите, пока прекратится выделение дыма, прежде чем вынимать корзину из прибора.
- Предохраняйте прибор и сетевой кабель от воздействия высоких температур, попадания прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.
- Не очищайте прибор металлической губкой.

- 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.
- Не разрешайте детям играть с прибором, аксессуарами, коробкой и прочими элементами упаковки во избежание травм или удушья. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Не используйте прибор с принадлежностями, не входящими в комплект поставки.
- Когда прибор не используется или перед его чисткой, вынимайте вилку из розетки.
- Отключая прибор от сети, не тяните за шнур питания. Не наматывайте шнур на корпус прибора. Не переносите прибор за шнур питания.
- Рекомендуется хранить и использовать прибор в местах, недоступных для детей.
- Регулярно проверяйте прибор и шнур питания для выявления механических повреждений и не используйте прибор в случае их обнаружения. Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом сервисного центра.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

03 НАЗНАЧЕНИЕ

Аэрогриль предназначен для термической обработки продуктов. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:

1. в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
2. на сельскохозяйственных фермах;
3. клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
4. в частных пансионатах.

04 ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. После хранения и транспортировки в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор в тепле в течение двух часов.
2. Извлеките прибор из упаковки. Удалите с прибора все защитные пленки, наклейки и другие упаковочные материалы. Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем, а элементы прибора не повреждены.
3. Тщательно очистите чашу и съемную решетку в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия. Чашу и решетку можно мыть в посудомоечной машине. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
4. Поместите прибор на плоской, устойчивой и жаропрочной рабочей поверхности, там, где не долетают брызги воды. Установите чашу, а в нее – решетку. Прибор готовит еду с помощью горячего воздуха. Не заливайте в чашу масло или жир для жарки.
5. Размотайте и выпрямите шнур питания.
6. Включите прибор без продуктов и запустите любую программу на 15 минут. При первом запуске допускается появление посторонних запахов и даже небольшого дыма от прогорания смазочных материалов и пыли – это не является неисправностью. После использования хорошо проветрите помещение.

05 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Поместите решетку в чашу и разместите на ней продукты. Задвиньте чашу в прибор.

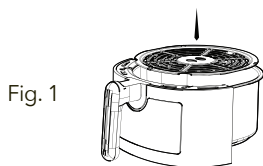


Fig. 1

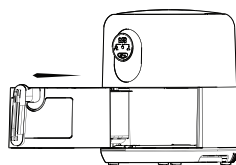


Fig. 2

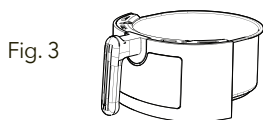


Fig. 3

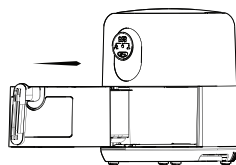

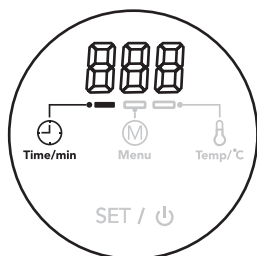



Fig. 4

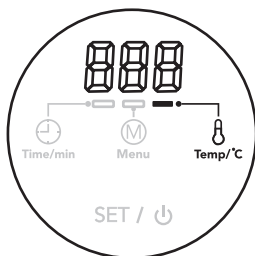
2. Подключите устройство к розетке с соответствующими техническими характеристиками. Прозвучит звуковой сигнал. В течение 2-3 секунд на дисплее будет отображаться «| |». Затем на дисплее по очереди на 4 секунды отобразится «200» и «00» (всего на 8 секунд). Если в течение этих 8 секунд не перейти в меню настроек, прибор перейдет в режим ожидания, и дисплей погаснет. Далее сразу после включения на дисплее будет отображаться «200».

3. Для старта нажмите на кнопку включения **SET / ⏻** один раз сразу после включения или два раза, если аэрогриль уже перешел в режим ожидания. При нажатии будет звучать звуковой сигнал.

4. Загорится индикатор . На дисплее отобразится «00». Поворачивая круглый переключатель, установите время до 60 минут. Установив время, нажмите **SET / ⏻**, прозвучит звуковой сигнал.



5. На дисплее отобразится «200» – это температура по умолчанию 200 °С. Будет гореть индикатор  Temp/°C. Поворачивая переключатель, установите температуру в диапазоне от 85 до 200 °С с шагом в 5 °С. Если в течение 5 секунд не изменить настройки, прозвучит два звуковых сигнала, начнется приготовление и обратный отсчет таймера.



6. При запуске приготовления начнется обратный отсчет таймера. Загорится подсветка.

7. Если температуру или время надо отрегулировать во время приготовления, нажмите **SET / ⏻** и измените время, потом снова нажмите **SET / ⏻** и измените температуру. Примерно через 4-5 секунд прозвучат два звуковых сигнала, и аэрогриль возобновит работу с новыми параметрами. Если нужно отрегулировать только время, нажмите **SET / ⏻** один раз, измените время и подождите 4-5 секунд. Если нужно изменить только температуру, нажмите **SET / ⏻** два раза и подождите 4-5 секунд.

8. Если во время приготовления понадобится вынуть чашу, чтобы встряхнуть или перемешать блюдо, прибор выключится. Он автоматически продолжит приготовление, если вернуть чашу на место в течение 60 минут.

9. По окончании приготовления прозвучит 3 сигнала, на дисплее отобразится End, нагрев остановится. Примерно через 12 секунд прибор перейдет в режим ожидания и подсветка погаснет.

10. Чтобы отключить прибор во время приготовления, удерживайте кнопку **SET / ⏻** в течение 3 секунд. Прозвучит звуковой сигнал, на дисплее появится OFF. Нагрев остановится примерно через 8 секунд.



ВНИМАНИЕ!

Отключение прибора с помощью кнопки SET / ⏻ возможно, только если началось приготовление.

Автоматические программы

Код	Программа	Обозначение	Рекомендуемое время, мин.	Температура, °С	Количество, г	Перемять перевернуть *
C1	Замороженный картофель фри		15-18	200	300-400	Yes
C2	Цыпленок		40-45	200	300-400	Yes
C3	Куриные ножки		25-30	200	400-300	-
C4	Куриные крылышки		20-30	200	100-400	-
C5	Стейк		10-15	180	300-400	Yes
C6	Кебаб		20	180	100-400	Yes
C7	Сосиски		10	180	100-400	Yes
C8	Рыба		20-25	180	300-400	Yes
C9	Креветки		12-15	180	100-400	-
C10	Пирог**		20	180	100-400	После окончания программы переверните пирог и запустите программу снова.
C11	Замороженная пицца		9-10	170	300-400	-
C12	Кекс**		20	180	100-400	После окончания программы переверните кекс и запустите программу снова.

*По истечении половины времени приготовления извлеките чашу и проверьте степень приготовления продуктов на решетке и переверните их. Это необходимо для равномерной прожарки. При извлечении чаши прибор автоматически выключится. В течение 60 минут вставьте чашу обратно – приготовление продолжится автоматически.

** Поместите форму для выпечки в чашу. При использовании смесей, которые поднимаются (например, для тортов, пирогов или маффинов), заполняйте форму не более чем наполовину. При выпечке используйте жароустойчивые формы из силикона, выдерживающие нагрев более 300 °С. Когда программа завершится, выньте форму, переверните пирог или кекс, верните в аэрогриль и снова запустите программу. Так он пропечется с обеих сторон.

Для оптимального результата при выпечки рекомендуем использовать ингредиенты в следующих пропорциях:

Шарлотка

- Подсолнечное масло: 1 ст. л.
- Яйца: 3 шт.
- Яблоко: 1 шт.
- Мука: 200 г
- Сахар: 200 г
- Разрыхлитель: 5 г

Кекс

- Сливочное масло (нарезанное кубиками): 100 г
- Сахар: 90 г
- Молоко: 15 мл
- Яйца: 2 шт. (100 г)
- Пшеничная мука: 150 г
- Разрыхлитель: 7 г

Советы по использованию

- Перед началом приготовления продукты, кроме картофеля фри, обязательно должны быть разморожены. Для лучшего вкуса готовьте продукты сразу после размораживания.
- Размер, форма и марка продуктов могут повлиять на конечный результат. Рекомендуется готовить продукты одинакового размера и толщины.
- Чем меньше порция, тем быстрее она будет готова, поэтому периодически проверяйте готовность. При извлечении чаши прибор автоматически отключается для защиты от ожогов горячим воздухом. Вставьте чашу в корпус в течение 10 минут – программа приготовления возобновится автоматически.
- Во избежание повреждения прибора не превышайте максимальное количество ингредиентов.
- Прибор также можно использовать для разогрева уже готовых блюд. Для этого установите температуру 150 °C и таймер на 10 минут.
- Добавьте немного масла в свежий картофель или картофель фри для получения максимально хрустящей корочки.
- Прибор можно использовать для приготовления закусок, которые обычно готовят в духовке – например, для пирожков из готового слоеного или песочного теста.

06 ОЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой прибора всегда отключайте его от сети и подождите, пока он остынет.

- Протрите корпус слегка влажной тканью или губкой без применения абразивных моющих средств.
- Снимите чашу и решетку и вымойте с помощью мягкого моющего средства или в посудомоечной машине. Если чаша и решетка сильно загрязнены, замочите их в горячей воде в течение 10 минут. Тщательно высушите перед повторным использованием.
- Протрите внутреннюю поверхность прибора влажной тканью, заранее смоченной в горячей воде, затем протрите чистой тканью насухо.
- Очистите нагревательный элемент сухой щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
- Храните прибор в темном прохладном месте, недоступном для детей месте. При хранении прибора следите, чтобы шнур питания не спутывался и не заламывался.



ВНИМАНИЕ!

- **Не извлекайте чашу сразу после готовки: масло/жир будет очень горячими. Подождите, пока прибор остынет.**
 - **Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.**
- Не допускается мойка прибора в посудомоечной машине. В посудомоечной машине можно мыть только съемные элементы (чашу и решетку).**

07 ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Храните прибор в чистом закрытом сухом помещении при температуре окружающей среды в диапазоне от 5 до 40 °С и относительной влажности не выше 70 %.
- Транспортировка прибора проводится всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов. При транспортировке в заводской упаковке обеспечьте защиту прибора от повреждений, исключив возможность воздействия ат-мосферных осадков и агрессивной среды.
- При транспортировке без заводской упаковки рекомендуется использовать воз-душно-пузырьковую пленку и тару из гофрированного картона. Рекомендуется качественно обернуть каждый элемент прибора в пленку и расположить в таре вер-тикально. Свободное расстояние между элементами изделия необходимо проложить воздушно-пузырьковой пленкой или сложенным картоном.

08 УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды после окончания срока службы прибора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами. Передайте прибор в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местную службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данный продукт.

09 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Прибор не подключен к сети.	Вставьте вилку сетевого шнура питания в розетку с заземлением.
	Напряжение в сети не соответствует техническим характеристикам прибора.	Подключите прибор к сети с соответствующими характеристиками.
	Чаша не вставлена или не до конца вставлена в прибор.	Правильно установите чашу.
Ингредиенты обжариваются неравномерно.	Ингредиенты слипаются и лежат поверх друг друга.	Ингредиенты необходимо перемешивать в середине процесса приготовления. Не кладите ингредиенты в два слоя.
Продукты не готовы по истечении таймера.	Было использовано слишком много ингредиентов одновременно.	Положите на решетку меньше ингредиентов. Меньшие порции готовятся равномернее.
	Была установлена слишком низкая температура.	Установите более высокую температуру.
	Было установлено слишком мало времени.	Установите большее время приготовления.
Нет хрустящей корочки.	Были использованы продукты, предназначенные для приготовления в традиционной фритюрнице.	Приготовьте эти продукты в духовке или слегка смажьте их маслом для появления корочки.



ВНИМАНИЕ!

Никогда не ремонтируйте прибор самостоятельно. Всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр или специализированную мастерскую.

10 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: CRR765
- Мощность: 1400 Вт
- Напряжение: 220-240 В, 50/60 Гц
- Емкость чаши: 3,5 л
- Регулировка температуры: 85-200 °С
- Прорезиненные ножи
- Класс защиты от поражения электрическим током: I

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Аэрогриль
- Инструкция по эксплуатации

11 ГАРАНТИЯ

Организация по гарантийному обслуживанию и принятию претензий:

ООО «МВМ», Россия, 105066, г. Москва, ул. Нижняя Красносельская, д. 40/12, корпус 20, этаж 5, помещение II, комната 3.

Информация об условиях гарантии:

<https://www.eldorado.ru/spv>

или по телефону Эльдорадо – 8 (800) 250-25-25

<https://www.mvideo.ru/spv>

или по телефону М.Видео – 8 (800) 600-77-75

Гарантия продавца – 12 месяцев с момента продажи (передачи) товара Покупателю.

12 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Изготовитель: CARRERA GLOBAL FZCO

Адрес: DSO-IFZA-19795, IFZA Properties, Dubai Silicon Oasis, ОАЭ
Сделано в Китае

Импортер/Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «МВМ», Россия, 105066, г. Москва, ул. Нижняя Красносельская, д. 40/12, корпус 20, этаж 5, помещение II, комната 3.

Телефон: +7 (495) 644-28-48

E-mail: cert-log@mvideo.ru

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 3 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящей инструкции по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

Специальные условия реализации не установлены.

Дата изготовления указана на приборе, где 1 и 2-я цифра с начала – месяц изготовления; следующие 4-е цифры – год изготовления.

Товар сертифицирован, соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования "

ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

ТР ЕАЭС 037/2016 "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники".

Изготовитель оставляет за собой право изменения комплектации, технических характеристик и внешнего вида товара.

EAC