

АЭРОФРИТЮРНИЦА

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПУАТАЦИИ



Модель JD689

EAC

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов необходимо соблюдать основные правила техники безопасности:

- Ознакомьтесь со всеми инструкциями;
- Не погружайте устройство в воду и не промывайте его под краном, так как в корпусе находятся электронные компоненты и нагревательные элементы;
- Избегайте попадания жидкости внутрь устройства для предотвращения поражения электрическим током и короткого замыкания;
- Поместите все продукты в емкость для приготовления до самой верхней линии индикатора, чтобы они не соприкасались с нагревающимися элементами;
- Сгоревшая еда будет создавать запах и спровоцирует появление дыма;
- Не закрывайте входное и выходное отверстия для воздуха во время работы устройства;
- Не наливайте масло в емкость для приготовления, так как это может привести к возгоранию;
- Не прикасайтесь к внутренним элементам устройства во время его работы;
- Убедитесь, что напряжение устройства соответствует напряжению вашей сети электропитания;
- Не используйте устройство, если вилка, сетевой шнур или другие его части повреждены;
- Если основной шнур питания или вилка устройства повреждены, они должны быть заменены производителем и специалистом технического обслуживания во избежание критических ситуаций;
- Храните устройство и шнур питания в недоступном для детей месте;
- Во время использования устройства его воздуховыпускное отверстие нагревается;
- Держите источник питания вдали от других источников тепла;

- Не включайте устройство и не нажимайте на панель управления мокрыми руками;
- Устройство должно быть подключено к исправной розетке. Всегда втыкайте вилку в исправно работающую розетку;
- Не подключайте устройство к внешнему аккумулятору;
- Не размещайте устройство рядом с легковоспламеняющимися материалами (например: скатерти или занавески);
- Не размещайте (устанавливайте) устройство на стене или на других электроприборах, сохраняйте дистанцию не менее 10 см;
- Не устанавливайте на устройстве какие-либо предметы;
- Не используйте изделие для целей, не указанных в данном руководстве;
- Необходимо контролировать работу устройства в процессе его использования;
- Горячий воздух и горячий пар выходят через воздуховыпускное отверстие, поэтому держите руки и лицо на безопасном расстоянии от устройства, особенно при извлечении емкости для приготовления;
- Немедленно отключите прибор от сети, если из него идет черный дым;
- Не перемещайте устройство и емкость для приготовления, пока дым не престанет выходить;
- Не выбрасывайте данные инструкции.

Внимание! Неправильная эксплуатация или использование устройства не по назначению могут привести к серьезным травмам. Изготовитель, импортёр, не несёт ответственности за вред, причиненный вследствие непреодолимой силы, или нарушения потребителем установленных правил использования, хранения или транспортировки товара.

ВНИМАНИЕ

Во избежание поражения электрическим током, получения ожогов и возникновения пожара необходимо соблюдать следующие инструкции.

1. Товар имеет защиту от поражения электрическим током класса I.. Пожалуйста, пользуйтесь розеткой на 10 А или выше при работе с устройством. Перед использованием убедитесь, что розетка исправна и безопасна, входное источник питания поддерживает 220 В-50 Гц.
2. Устройство представляет собой мощный электроприбор. Запрещается использовать съемную розетку с гибким кабелем и делить одну розетку на несколько устройств.
3. Устройство не будет работать под отдельной системой дистанционного управления.
4. Заменять поврежденный кабель питания разрешается только производителю, его ремонтному отделу или специалистам аналогичного отдела во избежание чрезвычайных ситуаций.
5. Нельзя протягивать кабель через острые края и предметы, не сдавливайте и не подвешивайте. Не размещайте кабель рядом с источниками тепла и влаги и посторонними металлическими предметами, в противном случае кабель может быть поврежден. Кроме того, существует риск поражения электрическим током.
6. Во избежание опасных ситуаций прекратите использование устройства, если кабель питания, розетка или само изделие повреждены. Пожалуйста, отправьте устройство в авторизованный ремонтный центр, ремонтный отдел или иной профессиональный отдел, чтобы специалисты отремонтировали или заменили его. Запрещается тянуть кабель. Перед перемещением устройства отключите его от сети. Запрещается погружать кабель, розетку или само устройство в воду и другие жидкости во избежание поражения электрическим током.
7. Во время работы аэрофритюрицы нельзя класть на ее поверхность какие-либо предметы. Нагревающаяся часть не должна быть закрыта или заблокирована во избежание пожара.
8. В аэрофритюрице запрещается нагревать закрытые сосуды, иначе они могут взорваться.
9. Запрещается использовать аэрофритюрицу рядом с легковоспламеняющимися предметами или источниками тепла. Ее следует держать подальше от занавесок и других подобных предметов во избежание возгорания.

10. Необходимо хранить аэрофритюрнику в сухом месте, ее нельзя использовать на открытом воздухе.
11. Аэрофритюрнику следует размещать на устойчивой, термостойкой поверхности.
12. Для защиты мебели от воздействия пара и во избежание возгорания устройство следует расположить на определенном расстоянии от стены, шкафа и других легковоспламеняющихся предметов.
13. Без присмотра детям или лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями запрещается пользоваться устройством без соответствующего опыта и знаний.

Будьте осторожны при использовании устройства рядом с детьми. Пожалуйста, храните его в недоступном для детей месте.
14. Кабель питания не должен быть согнут, зажат, натянут или перекручен, не кладите на него тяжелые предметы.
15. Пожалуйста, отключайте аэрофритюрнику от розетки после использования или в случае, если она не будет использоваться в течение длительного времени во избежание поражения электрическим током или короткого замыкания.
16. Во время работы аэрофритюрнику необходимо перемещать осторожно, иначе можно получить ожоги из-за высокой температуры.
17. Необходимо использовать только оригинальные аксессуары во избежание возгорания и других возможных повреждений и травм.
18. Перед очисткой и перемещением аэрофритюрнику следует отключить от сети и подождать, пока она остынет.
19. Аэрофритюрнику следует регулярно чистить, чтобы избежать воспламенений и неприятного запаха. Пожалуйста, не используйте тряпки и полотенца для пыли с целью очистки нагревательной трубы напрямую.
20. Во время приготовления из воздуховыпускного отверстия аэрофритюрницы выходит горячий пар, необходимо держать руки и лицо на безопасном расстоянии от выхода пара и воздуха. Аккуратно вытаскивайте продукты из аэрофритюрницы, поверхность может быть очень горячей.
21. Предупреждение: в устройстве нельзя использовать древесный уголь или другие подобные материалы. Во время использования аэрофритюрницы не наливайте масло или какие-либо другие жидкости внутрь аэрофритюрницы.
22. Аэрофритюрнику нельзя перемещать, пока внутри находится еда.

23. Во время работы, при возникновении темного дыма, пожалуйста, немедленно отключите устройство от сети, не касайтесь его, пока оно не перестанет дымить.
24. Не погружайте устройство в воду. Аэрофритюрница предназначена только для бытового применения, не используйте ее в других целях.

При первом использовании:

1. Пожалуйста, внимательно прочитайте руководство перед использованием.
2. Аксессуары и детали следует вытащить из аэрофритюрницы и упаковки перед первым использованием.
3. Для очистки частей аэрофритюрницы следует использовать теплую воду, а для протирания его внутренней части следует использовать мягкое влажное тканевое полотенце. Пожалуйста, используйте устройство только после полного высыхания.
4. По периметру аэрофритюрницы должно быть достаточно места, чтобы расстояние от ее поверхности до другого объекта составляло более 20 см. Кроме того, на верхнюю часть аэрофритюрницы не следует класть никаких предметов.
5. Перед началом работы аэрофритюрницы следует установить максимальную температуру и предварительно прогреть ее в течение 10-15 минут, чтобы удалить стойкое к ржавчине масло с нагревательной трубки. При первом использовании обычно наблюдается легкое задымление.

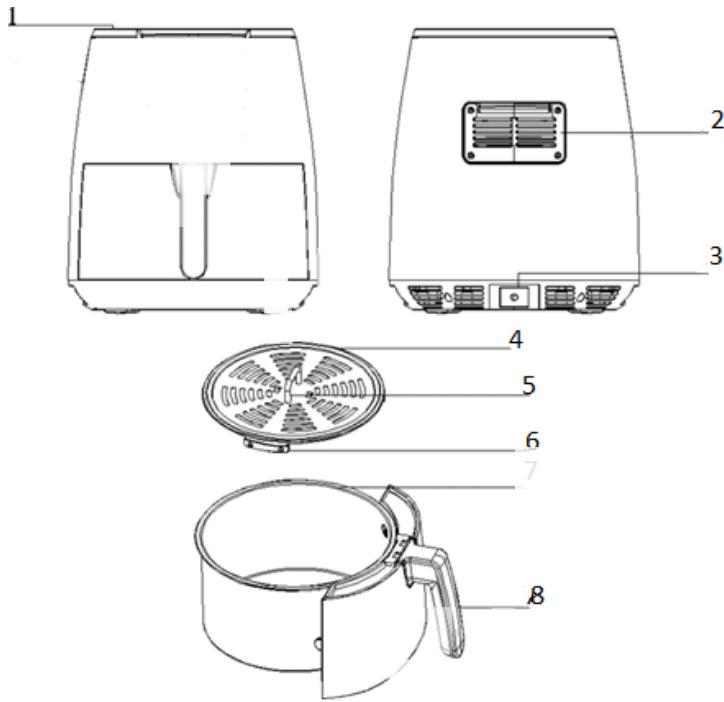
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ JD689

Модель	JD689
Параметры электросети	AC220 В, 50 Гц
Мощность	1400 Вт
Объем с учетом нагревательного элемента	8 л
Емкость для приготовления	6 л
Размеры изделия	300*250*310 мм
Рабочая температура	60-200°C
Таймер	0-60 мин
Предустановленные программы	6

Комплект поставки:

1. Аэрофритюрница:
 - Корпус
 - Съемная емкость для приготовления, состоящая из металлической колбы с ручкой
2. Руководство по эксплуатации
3. Гарантийный талон

3. КОНСТРУКЦИЯ



1. Панель управления
2. Воздуховыводящие отверстия
3. Электрический разъем
4. Решетка
5. Ручка решетки
6. Ножка решетки
7. Емкость для приготовления
8. Ручка емкости для приготовления

4. РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

А. Панель управления. Основные этапы эксплуатации

1. Кнопка питания "".

После включения в сеть, аккуратно коснувшись, нажмите на кнопку питания. Доступно 4 режима. В случае отсутствия в меню подходящего режима приготовления ингредиентов можно выбрать любую из функций для настройки необходимого времени и температуры приготовления.

Удерживайте кнопку питания, чтобы выключить устройство.

2. Кнопка регулировки температуры "".

- Нажмите кнопку регулировки температуры, чтобы увеличить или уменьшить ее, каждое нажатие сопровождается коротким звуковым сигналом и прибавляет 5°C.
- При продолжительном нажатии на кнопку регулировки температуры, температура будет увеличиваться на 10°C за раз, при этом максимальная температура достигает 210°C, а минимальная - 80°C.
- Это цикличная кнопка. Когда температура будет отрегулирована до максимума, последующее нажатие на кнопку приведет к автоматическому переключению на минимальную температуру.

3. Кнопка регулировки времени "".

- Нажмите кнопку регулировки времени, чтобы увеличить или уменьшить время, каждое нажатие сопровождается коротким звуковым сигналом и прибавляет 5 минут.
- При продолжительном нажатии на кнопку регулировки времени, время будет увеличиваться на 10 минут за раз, при этом максимальное возможное время составляет 90 минут, а минимальное – 5 минут
- Это цикличная кнопка. Когда время будет отрегулировано до максимума, последующее нажатие на кнопку приведет к автоматическому переключению на минимум.

Подсказка: когда устройство закончило приготовление, нагревательная трубка перестает работать, а вентилятор продолжает функционировать около 30 секунд для внутреннего охлаждения.

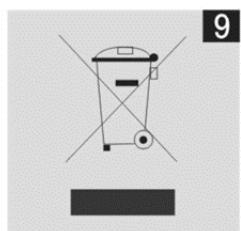
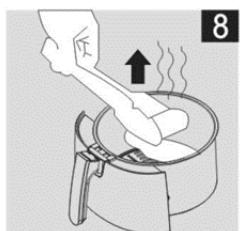
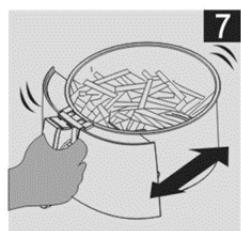
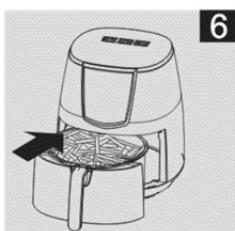
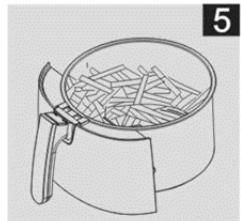
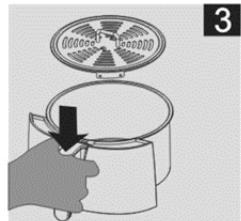
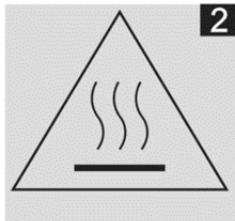
Предусмотренные программы

Наименование функций	Время по умолчанию и регулируемый диапазон времени	Температура по умолчанию и регулируемый диапазон температуры
Барбекю	5мин-1ч	Время по умолчанию 30 минут, температура по умолчанию 200°C
Чипсы	5мин-1ч 5мин	Время по умолчанию 35 минут, температура по умолчанию 180°C
Сухофрукты	5мин-45мин	Время по умолчанию 15 минут, температура по умолчанию 185°C
Пицца	5мин-40мин	Время по умолчанию 10 минут, температура по умолчанию 190°C
Сохранение тепла	5мин-2ч	Время по умолчанию 2ч, температура по умолчанию 60°C
Функция записи	30мин-24ч	Время и температура по умолчанию зависят от соответствующей функции

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

1. Снимите упаковку, все наклейки и этикетки.
2. Промойте емкость для приготовления и решетку под горячей водой с помощью губки и моющего средства.
3. Протрите устройство внутри и снаружи чистым тканевым полотенцем.

Внимание! Продукты в аэрофритюрице готовятся за счет контакта с горячим воздухом. Не наполняйте емкость для приготовления устройства маслом или жиром.



ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

1. Установите устройство на устойчивую подставку с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой.

Внимание! Поверхность подставки должна быть жаропрочной.

2. Не наливайте масло или какую-либо жидкость в емкость для приготовления.
3. Осторожно вытаскивайте емкость для приготовления из аэрофритюрницы.
4. Поместите решетку в емкость для приготовления, затем разложите продукты на этой решетке и задвиньте емкость обратно в аэрофритюрницу.(рис.3)

Внимание! Не накрывайте устройство и не ставьте на него посторонние предметы. Это нарушает нормальную циркуляцию воздуха и отрицательно сказывается на работе устройства и качестве приготовления продукта.

- 3.1. Подключите устройство к электросети. При этом раздастся звуковой сигнал и загорится подсветка кнопок.
4. Возьмите емкость для приготовления за ручку и осторожно выньте ее из корпуса устройства (рис.4).
5. Поместите продукт на решетку (рис.5).
6. Установите емкость для приготовления на место (рис.6).

Внимание! Не допускается включать устройство, если решетка не установлена на дно емкости для приготовления.

Если емкость для приготовления не установлена в рабочее положение или установлена неправильно, устройство не включится.

Емкость для приготовления в процессе работы сильно нагревается. Не прикасайтесь руками к поверхности емкости для приготовления всегда берите ее за ручку.

6.1. Нажмите кнопку Питания, при этом раздастся звуковой сигнал и загорится подсветка. На дисплей будут попеременно выводиться настройки по умолчанию: температура 180°C и время приготовления 15 минут.

Примечание: для предварительного разогрева установите таймер на 3 минуты и дайте устройству прогреться без продуктов. Если устройство предварительно не разогревалось, увеличьте рекомендованное время приготовления на 3 минуты.

7. Поскольку некоторые ингредиенты нужно постоянно переворачивать в процессе приготовления, необходимо взяться за ручку и вытащить емкость для приготовления из аэрофритюрницы, перевернуть ингредиенты, а затем задвинуть ее обратно в аэрофритюрницу.

7.1. Излишки жира, стекающие с продуктов, будут собираться на дне емкости для приготовления. Некоторые продукты в процессе приготовления необходимо встряхивать или переворачивать. Возьмитесь за ручку и выдвиньте емкость для приготовления. При этом панель управления погаснет.

Встряхните или переверните продукты (рис.7) и установите емкость для приготовления на место. **Не нажмайте ни на какие кнопки панели управления! Устройство автоматически возобновит выполнение заданной программы.**

8. В процессе переворачивания ингредиентов во избежание ожогов не прикасайтесь к корпусу аэрофритюрницы, емкости для приготовления и т. д.

8.1. По окончании отсчета времени дисплей погаснет, и через некоторое время раздастся повторяющийся звуковой сигнал, свидетельствующий о завершении программы. Осторожно извлеките емкость для приготовления и поставьте ее на жаропрочную поверхность.

8.2. Если продукты не достигли желаемой степени готовности, установите емкость для приготовления на место и включите устройство еще на несколько минут.

8.3 Выньте готовый продукт из емкости для приготовления. Для извлечения крупных кусков или хрупких продуктов пользуйтесь щипцами (рис.8).

Для получения подробной информации о фактическом использовании, пожалуйста, обратитесь к «Руководству по эксплуатации»

Б. Обслуживание и уход.

Внимание! Все работы по техническому обслуживанию выполняются только квалифицированным персоналом. Обратитесь в авторизованную службу сервиса.

1. Перед очисткой необходимо отключить устройство, вынуть вилку сетевого шнура из розетки и дать устройству остывть до комнатной температуры. Для того, чтобы оно остыло быстрее, рекомендуется извлечь емкость для приготовления из корпуса.
2. Устройство необходимо очистить примерно через 30 минут после охлаждения.
3. Очищайте устройство после каждого использования. Пожалуйста, при чистке вынимайте решетку. Не чистите устройство, емкость для приготовления и решетку металлическими и абразивными губками, так как это может повредить их антипригарное покрытие. Такие механические повреждения не входят в гарантийное обслуживание.

В. Хранение и транспортировка

1. Отключите устройство от сети и убедитесь, что оно полностью остыло.
2. Во избежание механических повреждений транспортировка устройства должна осуществляться аккуратно. При транспортировке не переворачивайте упаковку вверх дном.

Убедитесь, что каждая деталь чистая и сухая. Пожалуйста, свяжитесь с нами или нашим дилером, если у вас есть какие-либо вопросы или проблемы, требующие профессионального обслуживания и консультации.

Сервисная служба:

ООО «Рустон», адрес: 143441, Московская область, г. Красногорск, деревня Путилково, территория Гринвуд, строение 17, этаж 5, помещение 230. Почта: service.ruston@yandex.ru. Телефон: 8-499-550-30-21.

3. Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить согласно инструкциям раздела «Обслуживание и уход». Храните устройство в сухом, проветриваемом помещении, вдали от прямых солнечных лучей.

Г. Утилизация

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.



Данная продукция соответствует требованиям Технических регламентов ЕАЭС: 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: Guangzhou Xiaosui Trade Consulting Co., Ltd.

Адрес: Китай, Room 501-502, 5th floor, No. 233, Tianhe North Road, Tianhe District, Guangzhou, Guangdong, China

Импортер: ООО «Рустон»

Адрес: Россия, Московская область, г. Красногорск, деревня Путилково, территория Гринвуд, строение 17, этаж 5, помещение 230.

Гарантийный срок: 12 месяцев

Срок эксплуатации: 2 года

Дата изготовления указана на упаковке.



5. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.

Неисправность	Описание причины	Решение
Сенсорная панель выключена	Сбой питания Неисправность розетки или плохое соединение Напряжение источника питания не соответствует напряжению устройства Неисправность платы	Проверьте электропитание
Еда не готовится до конца или поджаривается слишком сильно	Неправильно установленная температура или время Слишком много продуктов в емкости для приготовления Установленная температура слишком низкая Установленное время слишком короткое	Установите температуру и время в соответствии с рецептом или личными предпочтениями Разделите продукты на более мелкие части, так они приготовятся быстрее; Отрегулируйте корректные показатели температуры и времени
Возникновение дыма при первом использовании	Масло против ржавчины осталось на нагревательной трубке аэрофритюрницы	Отрегулируйте температуру до максимума и прогрейте аэрофритюрницу в течение 10-15 минут, чтобы удалить масло против ржавчины с нагревательной трубки в аэрофритюрнице
Неприятный запах	Остатки на нагревательной трубке	Удалите остатки
Панель не реагирует на прикосновения	Убедитесь, что на экране нет масла или воды Убедитесь, что на ваших руках нет масла или воды	Вымойте руки и протрите панель тканевым полотенцем

Примечание: пожалуйста, свяжитесь с ремонтным центром или розничным продавцом, если вы не смогли устранить неисправность, следуя указаниям из таблицы. Не разбирайте устройство самостоятельно.

6. РЕЦЕПТЫ.

3.1. Сушеное яблоко

Основной ингредиент:

- Яблоко

Шаги:

1. Нарежьте яблоко на дольки толщиной 0,5–1 мм.
2. Предварительно разогрейте аэрофритюрницу в течение 2 минут, установите внутрь маслонепроницаемую тарелку и положите в аэрофритюрницу нарезанное яблоко, выпекайте 10 минут при температуре 170°C. (время и температуру можно регулировать в зависимости от количества пищи и личных предпочтений.)

3.2. Американский картофель фри

Основные ингредиенты:

- 800 г картофеля
- 1 ложка оливкового масла
- 1 ложка соли

Шаги:

1. Отрегулируйте температуру аэрофритюрницы до 180°C для предварительного нагрева в течение 5 минут.
2. Очистите картофель и нарежьте толщиной до 8 мм в продольном направлении. Оставьте его в воде не менее чем на 20 минут, затем слейте воду.
3. Смешайте в миске оливковое масло и соль, равномерно нанесите смесь на картофельные чипсы.
4. Установите маслонепроницаемую тарелку в аэрофритюрницу и поместите в нее картофельные чипсы. Время работы по умолчанию составляет 15 минут (время и температура могут быть отрегулированы). Готовьте картофельные чипсы до золотисто-желтого цвета. В процессе приготовления их следует время от времени перемешивать.

3.3. Острые куриные ножки

Основные ингредиенты:

- 500 г куриных ножек
- 1 зубчик чеснока (измельчить)
- 2 ложки вина
- 1 чайная ложка красного чили-порошка
- 10 г зеленого китайского лука
- 1 ложка оливкового масла
- 2 ложки соевого соуса
- 3 кусочка свежего имбиря

Шаги:

1. Отрегулируйте температуру аэрофритюрницы до 180°C для предварительного нагрева в течение 5 минут.
2. Смешайте чеснок с вином, соевым соусом, имбирем и зеленым китайским луком, немного посолите и добавьте небольшое количество оливкового масла.
3. Намажьте получившейся смесью куриные ножки и оставьте на 20-50 мин.
4. Установите маслонепроницаемую тарелку в аэрофритюрницу и положите куриные ножки на решетку внутри. Время приготовления по умолчанию составляет 30 минут (время и температура могут быть отрегулированы в соответствии с количеством пищи и личными предпочтениями).
5. Запекайте куриные ножки до румяной корочки.

Примечание: изменить вкус жареных куриных ножек можно с помощью различных специй.

3.4. Жареная рыба

Основные ингредиенты:

- 500 г рыбы
- 1 ложка соли
- немного лимона
- 2 ложки оливкового масла
- 5 кусочков свежего имбиря
- немного куриной приправы и крепкого вина
- перец
- немного уксуса
- 10 г зеленого китайского лука

Шаги:

1. Отрегулируйте температуру аэрофритюрницы до 160°C для предварительного нагрева в течение 5 минут.
2. Очистите рыбу, удалите чешую, внутренние органы и слейте воду. Сделайте надрезы через каждый 1 см и убедитесь, что не прорезали рыбу насквозь.
3. Смешайте оставшиеся ингредиенты и положите очищенную рыбу в получившуюся смесь на 30-50 мин.
4. Установите маслонепроницаемую тарелку в аэрофритюрницу и поместите рыбу на решетку внутри. Время по умолчанию составляет 12 минут (время и температура могут быть изменены).
5. Готовьте рыбу до красновато-коричневого цвета.

Примечание: изменить вкус жареной рыбы можно с помощью различных специй.

3.5. Острые креветки

Основные ингредиенты:

- 10 креветок, которые следует разморозить при необходимости
- 1 ложка салатного масла
- 1 ложка измельченного чеснока
- свежий черный перец
- чили-порошок

Шаги:

1. Отрегулируйте температуру аэрофритюрницы до 160°C для предварительного нагрева в течение 5 минут.
2. Разрежьте спинки креветок и промойте их.
3. Смажьте смесью креветки и оставьте на 20 мин.
4. Установите маслонепроницаемую тарелку в аэрофритюрницу и поместите креветки на решетку внутри. Время приготовления по умолчанию составляет 12 минут (время и температура могут быть изменены). Поджарьте креветки до хрустящей корочки.

Примечание: изменить вкус креветок можно с помощью различных специй.