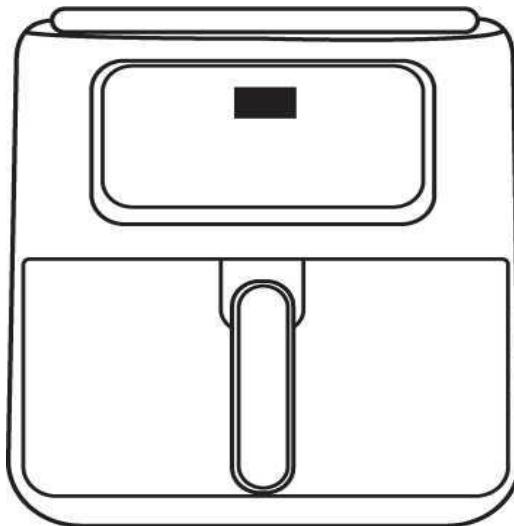


Аэрофритюрица

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

SZ-A805



! Важно: перед использованием прибора внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации! Данный прибор предназначен для использования только в бытовых целях.

Примечание. Иллюстрации деталей, аксессуаров и пользовательских интерфейсов, в руководстве приведены только для справки. Из-за обновления и модернизации устройства могут быть небольшие различия между фактическим внешним видом и схематическим изображением. Пожалуйста, обратитесь к фактическому внешнему виду изделия.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электроприборов необходимо соблюдать основные правила техники безопасности, в том числе:

- 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;
- Устройство не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, в том числе детьми. Лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться устройством только под присмотром или после инструктажа человека, ответственного за их безопасность. Не давайте устройство детям и не используйте вблизи от детей;
- Избегайте попадания жидкости внутрь изделия для предотвращения поражения электрическим током и короткого замыкания;
- Поместите все продукты в емкость для жарки не выше самой верхней линии индикатора, чтобы они не соприкасались с нагревающимися частями;
- Сгоревшая еда может создавать запах и спровоцировать появление дыма, тщательно очищайте прибор и емкость для приготовления, не оставляйте прибор без наблюдения;
- Не закрывайте входное и выходное отверстия для воздуха во время работы устройства;
- Не вставляйте посторонние предметы в отверстия или зазоры теплоотвода, иначе это может привести к повреждению или поражению электрическим током;
- Не наливайте масло в емкость для приготовления, так как это может привести к возникновению огня, что может спровоцировать пожар;
- Не прикасайтесь к внутренним элементам устройства во время его работы;
- Пожалуйста, 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 опасных ситуаций;
- Храните устройство и шнур питания в недоступном для детей месте;

- 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 безопасную розетку;
- Подключайте устройство только к заземленной розетке;
- Данный продукт относится к приборам I класса электрозащиты, используйте розетку 10А или выше. Убедитесь, что входное питание составляет 220 В~50 Гц;
- Не подключайте устройство к внешнему аккумулятору;
- Данный продукт относится к мощным электроприборам, категорически запрещается использовать мобильные розетки с гибким проводом, удлинители, а также совместное использование розетки с другими электроприборами;
- Не размещайте устройство рядом с легковоспламеняющимися материалами (например скатерти или занавески);
- Не размещайте устройство на стене или на других электроприборах, сохраняйте дистанцию не менее 10 см;
- Не ставьте на/ не накрывайте устройство какими-либо посторонними предметами;
- Не используйте изделие для целей, не указанных в данном руководстве;
- Необходимо следить за устройством в процессе его работы;
- Горячий воздух и горячий пар, которые выходят через воздуховыпускное отверстие, что может вызвать ожог, 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 перестанет выходить;
- Не допускается использование комплектующих, которые не входят в комплект поставки устройства и не рекомендованы производителем;
- Отключайте устройство от электросети, если вы им не пользуетесь, а также перед сборкой, разборкой и очисткой;
- При отключении от электросети не тяните за шнур, всегда беритесь за изолированную часть вилки;
- Перед разборкой и очисткой дайте устройству остывть до комнатной температуры в течение 30 минут;
- Данный прибор не может работать в режиме дистанционного управления;

- Категорически запрещается нагревать закрытые емкости в приборе, это может привести к взрыву;
- Прибор следует размещать в сухом помещении, не допускается использование данного прибора на открытом воздухе;
- Не выбрасывайте данные инструкции.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название	Аэрофритюрница
Торговая марка	KaringBee
Модель	SZ-A805
Цвет	Черный
Входное напряжение	AC 220-240 V, 50/60Hz, 5-12 A
Мощность	1400 Вт
Объем с учетом нагревательного элемента	10 л
Объём емкости для приготовления	8 л

Комплект поставки:

1. Аэрофритюрница-1шт:

- Корпус
- Съемная емкость для приготовления, состоящая из металлической колбы с ручкой

2. Руководство по эксплуатации

Панель управления

88:88



Эксплуатация

Функциональные кнопки

Прибор имеет в общей сложности 6 кнопок:



Кнопка регулировки температуры

"Увеличение температуры": используется для отображения настройки температуры.

Минимальная температура 60°C, максимальная температура 200°C.



"Функции"



Кнопка регулировки времени

"Увеличение времени".

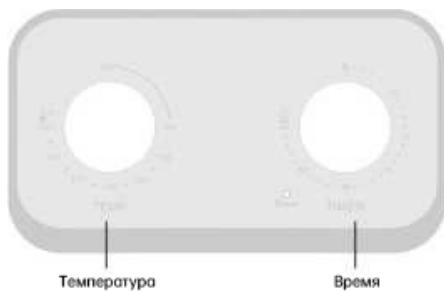
Нажмите "Увеличение времени". С помощью данной кнопки можно настроить таймер приготовления, диапазон настройки - "0~120" минут.



"Пауза®", "Включение": используется для включения и выключения.

Нажмите кнопку "**Включение**" в выключенном состоянии, прибор перейдет в рабочее состояние.

Нажмите кнопку "**Включение**", раздастся звуковой сигнал и прибор перейдет в выключенное состояние.



Приготовление курицы (ручное управление):

Нажмите кнопку включения в выключенном состоянии или нажмите кнопку выбора функций в рабочем состоянии для выбора функции "**Курица**", при этом на световом индикаторе "**Курица**" отображается цифровая лампа "200 °C" по умолчанию.

Советы:

После завершения работы прибора нагревательные элементы прекращают работу, а вентилятор продолжает работать в течение примерно 60 секунд для снижения температуры прибора. Не прикасайтесь к нагревательным элементам в течении 30 минут по окончанию работы прибора.

Предусмотренные программы

Режим	Время по умолчанию	Диапазон времени	Мощность или температура по умолчанию
Курица	30	0-120 мин	200°C
Чипсы	20	0-120 мин	170°C
Орехи	12	0-120 мин	200°C
Крылышки	15	0-120 мин	200°C
Пицца	13	0-120 мин	170°C
Стейк	20	0-120 мин	180°C

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

В конце данной инструкции приведены режимы приготовления некоторых наиболее популярных продуктов. Имейте в виду, что значения температуры и времени приготовления могут меняться в зависимости от качества, размера и формы продукта.

- Мелко порезанные, измельчённые продукты готовятся быстрее, чем более крупные.
- Для более равномерного приготовления мелкие продукты рекомендуется встряхнуть примерно посередине рабочего цикла.
- Перед приготовлением сырого картофеля добавьте немного растительного масла, тщательно перемешайте и дайте постоять несколько минут.
- Аэрофритюрница не предназначена для жарки продуктов с высоким содержанием жира (таких, как колбаски или купаты).
- Чтобы получить хрустящий картофель фри, рекомендуется загружать в котел не более 500 г продукта.
- Для приготовления выпечки рекомендуется использовать покупное тесто, так изделия из него выпекаются быстрее, чем из домашнего теста.
- Аэрофритюрнице можно использовать также для разогрева готовых блюд. Достаточно включить ее на 10 минут при температуре 180°C.

Меры предосторожности при первом применении

1. Перед использованием внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации.
2. При первом использовании выньте все принадлежности и аксессуары из фритюрницы, и упаковочной коробки.

Внимание! Продукты в аэрофритюрнице готовятся за счет контакта с горячим воздухом. Не наполняйте котел устройства маслом или жиром.

3. Используйте теплую воду для очистки аксессуаров, протрите внутреннюю поверхность фритюрницы мягкой влажной тканью и дождитесь полного высыхания перед использованием.
4. Вокруг фритюрницы должно быть достаточно места, чтобы расстояние между поверхностью фритюрницы и другими предметами составляло более 20 см, при этом нельзя размещать предметы на верхней части фритюрницы.
5. Перед первой эксплуатацией фритюрницы следует установить температуру на максимум и предварительно прогреть ее в течение 10-15 минут, чтобы удалить антакоррозийное масло на поверхности нагревательного элемента фритюрницы.

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 процесс остывания произошел быстрее, рекомендуется извлечь емкость для приготовления из корпуса;
2. Необходимо дать прибору остывть ориентировочно 30 минут, перед очисткой;
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.

Хранение и транспортировка

Оптимальные режимы хранения для бытовой техники - температура от + 9 до 25 ° С и относительной окружающей воздуха 55 - 60%. Понижение или повышение температуры и уровня может вызвать порчу электронных компонентов техники. Бытовая техника хранится в заводской упаковке. При транспортировке необходимо обеспечить устойчивое положение бытовой техники в транспортном средстве руководствуясь символами, указанными на транспортной упаковке.

Гарантия

ЧТО НЕ ПОКРЫВАЕТ ГАРАНТИЯ?

KaringBee не несет ответственности за расходы, ущерб или ремонт при следующих условиях:

- Приобретение приборов у неавторизованного дилера;
- Небрежная эксплуатация или обращение, неправильное использование, бой/механические повреждения, нарушения режима эксплуатации и/или отсутствие технического обслуживания, использование без соблюдения инструкций, изложенных в руководстве по эксплуатации;
- Использование прибора за рамками обычных бытовых целей (например, в коммерческих помещениях или в целях аренды);
- Использование деталей без соблюдения инструкций, изложенных в руководстве по эксплуатации;
- Использование деталей и аксессуаров, которые не были произведены или рекомендованы производителем;
- Внешние факторы, не связанные с качеством изделия и его использованием, такие как погода, модификации, аварии, перебои в электроснабжении, скачки напряжения или стихийные бедствия;
- Ремонт или модификация, выполненные неавторизованными лицами или агентами;
- Невыполнение очистки прибора от засорения и других опасных материалов;
- Обычный износ, в том числе деталей, обычно подверженных износу.

По вопросам гарантийного обслуживания, с документом о покупке, обратитесь к продавцу товара.

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 этикетке товара.

Сделано в Китае



УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причины	Решение
Сенсорный экран не загорается	Отключена подсветка В сеть не подается электричество или возможны неполадки с сетевым кабелем Напряжение не соответствует номинальному напряжению прибора	Смените электро розетку на заведомо исправную, проверьте не повреждён ли кабель, вилка электропитания

	Неисправность платы	Отправить на ремонт в сервисный центр
Пища недожарена / подгорела	Неправильно выбрана температура или время	Установите правильные время и температуру приготовления
	Слишком много ингредиентов в емкости	Разделите ингредиенты на небольшие порции и поместите их во фритюрницу: для более равномерного нагрева разделите их на небольшие порции.
	Установлена слишком низкая температура	Установлена слишком низкая температура
	Установлено неправильное время	Установите требуемые температуру и время
При первом использовании появляется дым	Антикоррозийное масло, оставшееся на нагревательном элементе фритюрницы	Установите температуру на максимум и разогревайте в течение 10-15 минут, чтобы удалить антикоррозийное масло из нагревательного элемента фритюрницы
Появление посторонних запахов	На листе для выпечки или нагревательном элементе имеются остатки пищи	Очистите прибор
Сенсорный экран не реагирует на нажатия	Есть следы масла или воды на экране	Пожалуйста, очистите руки, обезжирьте сенсорный экран тряпкой
	Пальцы в жиру или воде	

Рецепты

Острые куриные бедра

Ингредиенты:

500 г куриных бедер, 2 ст. ложки столового вина, 1 ч. ложка паприки, 10 г зеленого лука, 1 ст. ложка оливкового масла, 2 ст. ложки светлого соевого соуса, 3 ломтика имбиря.

Приготовление:

1. Установите температуру на 180 °C и разогревайте в течение 5 минут.
2. Смешать чеснок с вином, светлым соевым соусом, зеленым луком, добавить немного соли, добавить оливковое масло и перемешать.
3. Куриные бедра тщательно замариновать и оставить на 20-50 мин.
4. Установите насадку для сбора жира, положите куриные бедра в сетку для гриля и поместите их в аэрофритюрницу, время работы по умолчанию составляет 30 минут (температура и время могут быть изменены в зависимости от количества продуктов и личных предпочтений).
5. Запекать до тех пор, пока куриные бедра не приобретут румяную корочку.

Примечание: для регулирования вкуса можно использовать различные специи.

Жаренная рыба

Ингредиенты:

500 г рыбы; 1 ст. ложка соли, щепотка лимона, 2 ст. ложки оливкового масла, 5 ломтиков имбиря, небольшое количество куриного бульона, немного кулинарного вина, перец, немного уксуса, 10 г зеленого лука.

Приготовление:

1. Установите температуру на 160 °C и разогревайте в течение 5 минут.
2. Вымойте рыбу, удалите чешую и внутренние органы. Надрезать поверхность через каждые 1 см. Промытую рыбу замариновать и оставить на 30-50 мин.
3. Установите насадку для сбора жира, положите рыбу в сетку для гриля и поместите ее во фритюрницу. Время работы прибора по умолчанию составляет 12 минут (температура и время могут быть изменены в зависимости от количества продуктов и личных предпочтений).
4. Запекайте рыбу на гриле до образования румяной корочки. Примечание: для регулирования вкуса можно использовать различные специи.

Острые креветки

Ингредиенты:

10 замороженных/размороженных креветок; 1 ст. ложка салатного масла, 1 ст. ложка рубленого чеснока, свежемолотый острый черный перец, паприка.

Приготовление:

1. Установите температуру на 160 °C и разогревайте в течение 5 минут.
2. Очистите и промойте креветки.
3. Креветки тщательно натереть маринадом и оставить на 20 минут.
4. Установите насадку для сбора жира, положите креветки в сетку для гриля и установите фритюрницу в аэрофритюрницу, время работы прибора по умолчанию составляет 12 минут (температура и время могут быть изменены в зависимости от количества продуктов и личных предпочтений), обжаривайте креветки на гриле до хрустящей корочки. Примечание: для регулирования вкуса можно использовать различные специи.

Сушеные яблоки

Ингредиенты:

Одно яблоко

Приготовление:

1. Нарежьте яблоко тонкими ломтиками толщиной от 2 до 3 мм
2. Разогрейте фритюрницу в течение двух минут, поместите ломтики яблок в сетку для выпечки, прикрепленную к фритюрнице, и запекайте при температуре 170 °C в течение 10 минут (температуру можно регулировать в зависимости от количества продуктов и личных предпочтений).

Картошка фри

Ингредиенты:

800 г картофеля, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 столовая ложка соли.

Приготовление:

1. Установите температуру на 180 °C и разогревайте в течение 5 минут. Почистите картофель в воде и нарежьте его узкими полосками 8 мм в продольном направлении. Замочите картофель в воде не менее чем на 20 минут, слейте воду.

2. Смешайте в миске оливковое масло и соль и равномерно распределите смесь по картофелю фри.
3. Установите насадку для сбора жира, положите картофель фри в сетку для выпечки и поместите его во фритюрницу, время работы по умолчанию составляет 15 минут (температура и время могут быть изменены в зависимости от количества продуктов и личных предпочтений), и обжарьте картофель фри до золотистой корочки. В процессе жарки время от времени переворачивайте картофель.