



## Аэрогриль AT-100W



**Инструкция по эксплуатации**



**Обращаем Ваше внимание, что производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию продукта, дизайн и его комплект поставки с целью их дальнейшего усовершенствования и улучшения потребительских свойств без предварительного уведомления.**

## **Меры предосторожности**

Во избежание серьезного травмирования при использовании аэрогриля необходимо соблюдать основные правила техники безопасности, включая указанные ниже.

### **Внимательно изучите все меры предосторожности и предупреждения перед началом использования прибора.**

- Во избежание поражения электрическим током не помещайте прибор в воду или другую жидкость.
- Отключайте прибор от сети и дайте ему остыть, когда он не используется и перед выполнением чистки.
- Не пользуйтесь прибором с поврежденным шнуром питания или вилок, при возникновении неисправности, а также в случае падения или какого-либо повреждения.
- Аэрогриль предназначен для приготовления пищи. Сушка одежды и подогрев каких-либо бытовых предметов может привести к риску повреждения, воспламенения или пожара.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Следите за тем, чтобы шнур не свисал над краем стола или стойки, а также за тем, чтобы шнур не касался горячих поверхностей, в т.ч. плиты.
- Никогда не используйте аэрогриль для обогрева помещения.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Данное устройство не может использоваться детьми до 8 лет, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями, кроме случаев, если они находятся под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.

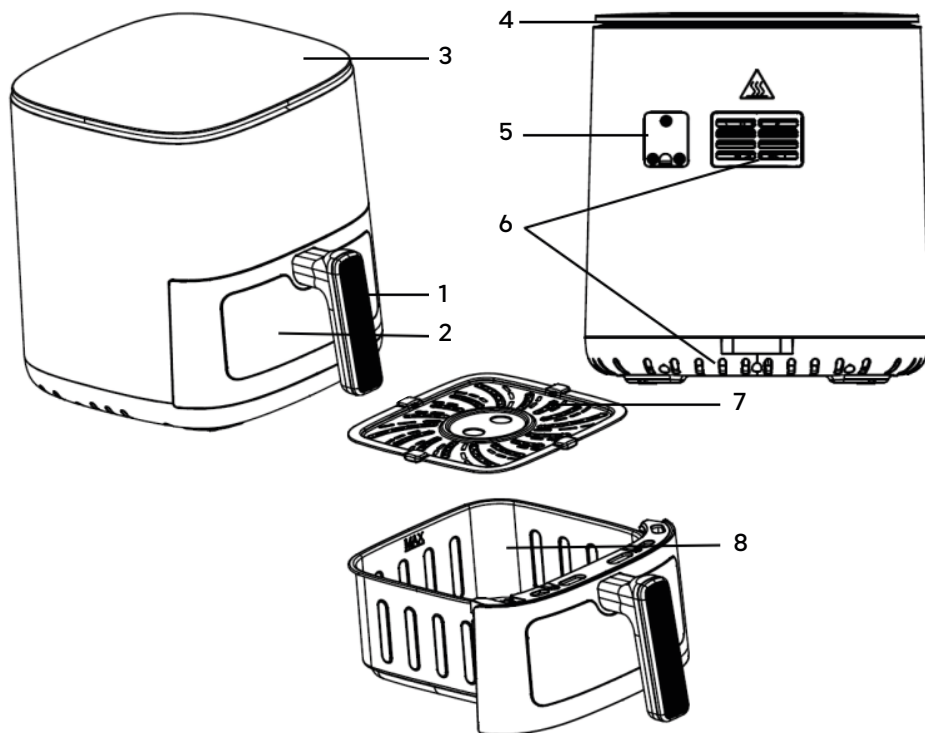
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией во избежание последствий.
- Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как: кухни для сотрудников в магазинах, офисах и других служебных помещениях; фермерские хозяйства; гостиницы с условиями проживания типа «кровать и завтрак»
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра на длительное время.
- Во время использования поверхность прибора может стать горячей и вызвать ожоги от прикосновения к ней. Не допускайте прямого контакта частей тела или элементов одежды с поверхностью аэрогриля, пока он не остынет.
- Во время работы из отверстий прибора может выходить горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий охлаждения аэрогриля. Будьте осторожны, когда достаете чашу из прибора
- Не перекрываете вентиляционные отверстия прибора.
- Не устанавливайте прибор на скатерть, ковер, бумагу, так как это может перекрыть вентиляционные отверстия и привести к перегреву и пожару.
- Не помещайте на нагревательный элемент бумагу, ткань, алюминиевую фольгу и иные подобные предметы во избежание их возгорания.

 **ОСТОРОЖНО! Несоблюдение правил техники безопасности и указаний по безопасному использованию является применением электроприбора не по назначению, что может стать причиной отмены гарантии и несет угрозу серьезного травмирования.**

- Своевременно и регулярно очищайте поверхность прибора от жира и остатков пищи во избежание появления дыма в результате их перегрева.
- Недостаточная чистота прибора может привести к повреждению поверхности, что может сократить срок его службы и привести к возникновению опасной ситуации.

- Устанавливайте аэрогриль на ровной горизонтальной поверхности на расстоянии не менее 10 см от стен и края стола.
- Стены и зоны выше поверхности рабочего стола, где находится прибор, должны выдерживать высокие температуры.
- Не устанавливайте аэрогриль рядом с источниками открытого огня, например, газовыми плитами или повышенной температуры.
- При появлении темного дыма выключите прибор, отключите его от сети и вынимайте чашу только после прекращения дыма.
- Помещая продукты в чашу, не допускайте их контакта с нагревательным элементом.
- Не наливайте в чашу масло или жир, это может привести к пожару.
- Данный прибор оборудован системой блокировки включения, если чаша не установлена.
- В случае перегрева аэрогриля в целях безопасности сработает плавкий предохранитель, и прибор автоматически выключится. Обратитесь в сервисную службу для замены предохранителя.

## Описание прибора



1. Ручка корзины
2. Прозрачное окно чаши
3. Панель управления
4. Вентиляционное отверстие корпуса
5. Сетевой шнур питания
6. Вентиляционные отверстия корпуса
7. Съемная решетка
8. Корзина

## Панель управления



 - кнопка включения\выключения аэрогриля

 - кнопка старт\пауза

 - кнопка выбора температуры\времени работы программы

 - кнопка включения\выключения подсветки корзины

 - кнопка выбора автоматических программ приготовления

## **Перед первым использованием**

1. Удалите все упаковочные материалы и все наклейки с прибора.
2. Протрите внешнюю часть корпуса с помощью чистой салфетки.
3. Промойте чашу и поддон в теплой воде с использованием небольшого количества моющего средства и мягкой губки.
4. Установите аэрогриль на твердую, ровную и устойчивую поверхность согласно условиям эксплуатации, описанными выше в инструкции.
5. Чаша должна быть правильно установлена в аэрогриль. Аэрогриль не начнет работу, пока чаша не будет установлена в корпус до щелчка.
6. В начале использования может чувствоваться специфический запах от первичного обгорания нагревателя и корпуса. Это допустимо и не является дефектом.
7. Первый запуск необходимо произвести без продуктов. Включите аэрогриль, выберите программу «Картофель» и нажмите старт. После окончания программы аэрогриль полностью готов к работе.

## **Порядок работы**

1. Включите прибор в розетку с заземлением.
2. Выньте корзину из корпуса аэрогриля, потянув за ручку. Поместите продукты в корзину. Не превышайте максимально допустимый объем заполнения корзины (см. раздел «Советы по приготовлению»), так как от этого зависит качество готового блюда. Никогда не используйте без съемной решетки.
3. Аккуратно вставьте корзину в корпус до характерного щелчка. Убедитесь, что она установлена правильно. Если корзина установлена в корпус не до конца, аэрогриль не запустит программу.
4. Нажмите на кнопку включения\выключения. Прозвучит короткий звуковой сигнал, загорится подсветка панели управления.
5. С помощью кнопки выбора программ выберите необходимую программу приготовления или настройте программу «Мультиповар», которая активна при включении аэрогриля в работу. Вы можете использовать предустановленные параметры работы программы или настроить свои, нажав



- на кнопку «выбор температуры\выбор времени работы программы» и изменять значения с помощью кнопок «+» и «-».
6. Нажмите кнопку «старт\пауза» для подтверждения настроек и запуска программы. Нажмите кнопку «старт\пауза» еще раз, чтобы приостановить работу программы, при этом индикатор кнопки будет мигать. Если после выбора программы не будет нажата ни одна кнопка в течение 2х минут, прибор вернется в режим ожидания и дисплей погаснет.

 **ОСТОРОЖНО! Во время работы и сразу после нее поверхность чаши может быть горячей! Держите чашу только за ручку.**

7. Если корзина установлена правильно, аэрогриль продолжит работу. На дисплее отобразится таймер работы программы. Во время работы программы Вы можете добавлять время приготовления и менять температуру.
8. После окончания приготовления дисплей погаснет и прозвучат пять коротких звуковых сигналов.

## **Рекомендации по приготовлению**

- Встряхивание продуктов в корзине в середине приготовления оптимизирует результат и помогает предотвратить неравномерное пропекание.
- Вы можете вынимать корзину во время работы программы, чтобы проверять готовность блюда. При возврате корзины в корпус, аэрогриль продолжит работу программы.
- При приготовлении свежего картофеля слегка смажьте его маслом для получения хрустящей корочки.
- Закуски, которые можно готовить в духовке, также подходят для приготовления в аэрогриле.
- Оптимальное количество для приготовления картофеля фри с хрустящей корочкой – 300 грамм.
- Вы можете использовать специальную бумагу для приготовления хрупких продуктов с начинкой.
- Аэрогриль можно использовать для разогрева продуктов, используя режим подогрев с установкой нужной температуры и времени.

## Автоматические программы

|                                                                                   | Название программы   | Температура, °C |                    | Время, мин   |                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------|--------------------|--------------|--------------------|
|                                                                                   |                      | По умолчанию    | Диапазон изменения | По умолчанию | Диапазон изменения |
|  | Мультиповар          | 185             | 80-200             | 15           | 1-60               |
|  | Фри                  | 200             | 80-200             | 23           | 1-60               |
|  | Курица               | 200             | 80-200             | 25           | 1-60               |
|  | Стейк                | 200             | 80-200             | 12           | 1-60               |
|  | Рыба                 | 195             | 80-200             | 10           | 1-60               |
|  | Овощи                | 180             | 80-200             | 8            | 1-60               |
|  | Йогурт               | 45              | 40-100             | 8 ч          | 1-24 ч             |
|  | Сушка овощей\фруктов | 45              | 40-100             | 2 ч          | 1-24 ч             |
|  | Выпечка              | 160             | 80-200             | 30           | 1-60               |

## Советы по приготовлению

Таблица ниже поможет Вам выбрать основные настройки автопрограмм для приготовления различных блюд.

 **Варианты времени приготовления приведены в качестве ориентира и могут изменяться в зависимости от особенностей продуктов. Возможно Вам потребуется немного отрегулировать время приготовления.**

| Блюдо                                   | Кол-во, грамм | Время, мин | °C  | Встряхнуть | Примечание                                     |
|-----------------------------------------|---------------|------------|-----|------------|------------------------------------------------|
| <b>Картофель и картофель фри</b>        |               |            |     |            |                                                |
| Замороженный картофель фри              | 300           | 9-16       | 200 | Да         | -                                              |
| Домашний картофель фри                  | 300           | 16-20      | 200 | Да         | Добавьте одну чайную ложку растительного масла |
| Картофельные дольки                     | 300           | 18-22      | 180 | Да         | Добавьте одну чайную ложку растительного масла |
| <b>Мясо и курица</b>                    |               |            |     |            |                                                |
| Стейк                                   | 100-400       | 8-12       | 200 | Нет        | -                                              |
| Гамбургер                               | 100-400       | 7-14       | 180 | Нет        | -                                              |
| Куриные ножки                           | 100-400       | 18-22      | 180 | Нет        | -                                              |
| Филе куриной грудки                     | 100-400       | 10-15      | 180 | Нет        | -                                              |
| <b>Закуски</b>                          |               |            |     |            |                                                |
| Блинчики с начинкой                     | 100-300       | 8-10       | 200 | Да         | Готовый к приготовлению                        |
| Замороженные куриные наггетсы           | 100-400       | 6-10       | 200 | Да         | -                                              |
| Замороженные рыбные палочки             | 100-400       | 6-10       | 200 | Нет        | -                                              |
| Замороженные сырные палочки в панировке | 100-400       | 8-10       | 180 | Нет        | -                                              |

| Блюдо            | Кол-во, грамм | Время, мин | °C  | Встряхнуть | Примечание                    |
|------------------|---------------|------------|-----|------------|-------------------------------|
| Рыба             |               |            |     |            |                               |
| Филе семги       | 300-400       | 7-10       | 200 | Нет        | -                             |
| Креветки         | 100-300       | 6-8        | 160 | Нет        | -                             |
| Выпечка          |               |            |     |            |                               |
| Маффины          | 300           | 15-18      | 200 | Нет        | Используйте форму для выпечки |
| Шоколадные торты | 400           | 30         | 180 | Нет        | Используйте форму для выпечки |

## Очистка

Рекомендуется очищать аэрогриль после каждого использования.

1. Перед началом очистки необходимо отсоединить шнур питания и дать прибору остыть. Вытащите чашу, чтобы остывание было быстрым.
2. Протрите корпус и панель управления влажной тканью.
3. Очистите чашу и решетку под горячей водой с использованием небольшого количества моющего средства и мягкой губки.

**⚠ ОСТОРОЖНО! Чаша и съемная решетка имеют антипригарное покрытие. Не используйте для очистки металлические принадлежности и абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.**

4. Протрите внутреннюю поверхность прибора влажной тканью, заранее смоченной в горячей воде.
5. Очистите нагревательный элемент сухой щеткой с мягкой щетиной, чтобы удалить остатки пищи.

**Чашу и съемную решетку можно мыть в посудомоечной машине**

## Устранение неисправностей

| Проблема                                     | Возможная причина                                                        | Решение                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Аэрогриль не работает</b>                 | Чаша не до конца установлена в корпус                                    | Вставьте чашу в корпус до щелчка.                                                                                                          |
|                                              | Сработала защита от перегрева                                            | Аэрогриль не может быть включен. Отключите прибор от сети и дайте ему остыть. Если проблема не будет решена, обратитесь в сервисный центр. |
| <b>Блюдо не приготовилось</b>                | Превышен максимальный объем заполнения чаши                              | Соблюдайте рекомендации по заполнению, указанные в инструкции                                                                              |
|                                              | Установленная температура слишком мала                                   | Повысьте температуру работы программы с помощью панели управления                                                                          |
| <b>Из аэрогриля выходит белый дым</b>        | Добавлено большое количество масла                                       | Слейте из чаши остатки жира или масла во время приготовления                                                                               |
|                                              | В корпусе остались остатки жира или пищи после предыдущего использования | Очистите внутреннюю часть корпуса после приготовления (см. раздел «Очистка»)                                                               |
| <b>Ингредиенты обжариваются неравномерно</b> | Ингредиенты необходимо встряхнуть или перемешать                         | Встряхните чашу или перемешайте ингредиенты и продолжите приготовление                                                                     |
| <b>Отсутствует хрустящая корочка</b>         | Блюдо предназначено для приготовления в традиционной фритюрнице          | Слегка смажьте небольшим количеством растительного масла для хрустящей корочки                                                             |

## Утилизация и переработка

На данный прибор нанесен классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования.

Данный символ, изображенный на изделии или на упаковке, указывает, что изделие не относится к разряду обычных бытовых отходов и после вывода из строя подлежит утилизации в надлежащем центре по утилизации электрического и электронного оборудования. Надлежащая



утилизация прибора позволит избежать угрозы для окружающей среды и здоровья людей, вытекающей из неправильного обращения с прибором.

Более подробную информацию по утилизации данного изделия можно получить в местных органах власти, местной службе по утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие. Потребитель несет ответственность за правильность утилизации оборудования.

### **Информация об упаковке**

Упаковочные материалы продукта изготовлены из материалов, пригодных для вторичной переработки, в соответствии с нашими национальными экологическими нормами. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Отнесите их в пункты сбора упаковочного материала, назначенные местными властями.



### **Технические характеристики**

Модель: MTR AT-100W

Номинальная мощность: 1350 Вт

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота: 50-60 Гц

Размеры: 332 x 270 x 246 мм

Цвет: черный

Объем: 3 л

Длина шнура: 100 см

Вес в упаковке: 4,5 кг

Вес без упаковки: 3,4 кг





**FuturoHome**



futurohome.ru