

2

Чаши по 5,5 л



Керамическое покрытие чаш

4

Тэна

10

Авторежимов + ручной режим



Синхронизация чаш



3200 Вт мощность

FELFRI



Аэрогриль

Модель: FF-AF-04

Мощность: 3200 Вт

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50-60 Гц



Сделано в Китае

АЭРОГРИЛЬ

[FF-AF-04]

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Благодарим вас за выбор продукции Felfri.

Мы постоянно совершенствуем свою продукцию, стремясь к максимальному качеству и удобству. В связи с этим дизайн, комплектация и технические характеристики товара могут изменяться без предварительного уведомления.

\*Если у товара имеются особенности или характеристики, отличающиеся от указанных в данной инструкции, приоритетным является фактический продукт.

## СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности / Опасность / Предупреждение / Осторожность / Введение.....	3-4 стр
Технические характеристики / Комплектация / Схема устройства.....	5 стр
Перед первым использованием / Подготовка к использованию / Использование прибора.....	6 стр
Панель управления / Инструкция по панели управления.....	7-8 стр
Настройки / Советы / Таблица базовых настроек приготовления.....	9 стр
Примечание / Очистка.....	10 стр
Устранение неисправностей.....	11-12 стр
Хранение и транспортировка / Утилизация устройства.....	13 стр
Гарантийные обязательства.....	14 стр

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрических приборов всегда следует соблюдать основные меры безопасности, включая следующие:

1. Прочитайте все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
3. Для защиты от поражения электрическим током не погружайте шнур, вилку или основание прибора в воду или другую жидкость.
4. **ВНИМАНИЕ:** Прибор оснащён функцией нагрева. Поверхности, включая нерабочие части, могут нагреваться до высоких температур. Поскольку ощущение температуры субъективно, прибор следует использовать с осторожностью. Прикасайтесь только к предназначенным для этого ручкам и поверхностям, используйте термозащиту, например, перчатки. Прочие поверхности следует трогать только после полного остывания.
5. Отключайте прибор от розетки, если он не используется, и перед чисткой. Дайте прибору остыть перед снятием или установкой частей.
6. Тип Y: если шнур питания поврежден, его должен заменить производитель, сервисный центр или аналогично квалифицированные специалисты для предотвращения опасности.
7. Использование дополнительных аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к травмам.
8. Не используйте прибор на улице.
9. Не допускайте свисания шнура с края стола или рабочей поверхности, и не допускайте его контакта с горячими поверхностями.
10. Не размещайте прибор на или рядом с горячими газовыми или электрическими плитами либо внутри разогретой духовки.
11. При перемещении прибора с горячим маслом или жидкостями проявляйте особую осторожность.
12. Сначала подключайте шнур к прибору, затем вставляйте вилку в розетку. Для отключения переведите все регуляторы в положение «выключено», затем выньте вилку из розетки.
13. Не используйте прибор не по назначению.
14. Прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостаточным опытом, при условии, что они получили инструктаж или находятся под надлежащим присмотром. Дети не должны играть с прибором. Очистка и техническое обслуживание могут проводиться детьми старше 8 лет только под присмотром.
15. Держите прибор и шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.
16. Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления

## ОПАСНОСТЬ

- Прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостаточным опытом и знаниями, только при условии надлежащего инструктажа или контроля относительно безопасного использования прибора и понимания связанных с этим рисков. Дети не должны играть с прибором. Очистка и техническое обслуживание допускаются только детьми старше 8 лет под присмотром.
- Держите прибор и его шнур вне зоны доступа детей младше 8 лет.
- Никогда не погружайте корпус прибора, содержащий электрические компоненты и нагревательные элементы, в воду и не промывайте под краном.
- Не допускайте попадания воды или другой жидкости внутрь прибора, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Всегда помещайте продукты для приготовления в корзину, чтобы они не соприкасались с нагревательными элементами.

- Не закрывайте входные и выходные отверстия для воздуха во время работы прибора.
- Не заливайте масло в чашу прибора, так как это может привести к пожару.
- Никогда не прикасайтесь к внутренним частям прибора во время его работы.
- Доступные поверхности могут становиться горячими во время работы прибора.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению вашей электросети.
- Не используйте прибор, если вилка, сетевой шнур или другие части повреждены.
- Не поручайте ремонт или замену шнура неавторизованным лицам.
- Держите сетевой шнур вдали от горячих поверхностей.
- Не подключайте прибор и не управляйте панелью управления мокрыми руками.
- Не устанавливайте прибор вплотную к стене или другим приборам. Оставляйте не менее 10 см свободного пространства сзади, по бокам и сверху прибора.
- Не ставьте ничего на верхнюю часть прибора.
- Не используйте прибор не по назначению, описанному в данном руководстве.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Во время жарки горячим воздухом из выпускных отверстий выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии. Будьте осторожны также при извлечении чаши из прибора.
- Все доступные поверхности могут нагреваться в процессе эксплуатации (см. рис. 2).
- Немедленно отключите прибор от сети, если вы заметили выход тёмного дыма. Дождитесь прекращения дымления перед извлечением чаши.

## ОСТОРОЖНОСТЬ

- Устанавливайте прибор только на горизонтальную, ровную и устойчивую поверхность.
- Прибор предназначен исключительно для бытового использования. Он не подходит для эксплуатации в служебных кухнях, на фермах, в отелях и других нежилых помещениях, а также для использования клиентами в гостиницах, отелях, апартаментах типа "ночлег и завтрак" и аналогичных местах.
- В случае неправильного использования, профессионального или полупрофессионального применения, а также несоблюдения инструкций руководство по эксплуатации аннулирует гарантию, и производитель снимает с себя ответственность за возможный ущерб.
- Всегда отключайте прибор от сети, если он не используется.
- Перед перемещением или чисткой прибору требуется около 30 минут для безопасного охлаждения.

## ВВЕДЕНИЕ

Аэрогриль с горячим воздухом предлагает лёгкий и здоровый способ приготовления ваших любимых блюд. Благодаря циркуляции горячего воздуха высокой скорости и верхнему нагреву он позволяет готовить широкий ассортимент продуктов. Главное преимущество заключается в том, что аэрогриль нагревает пищу со всех сторон, и для большинства рецептов не требуется добавление масла.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

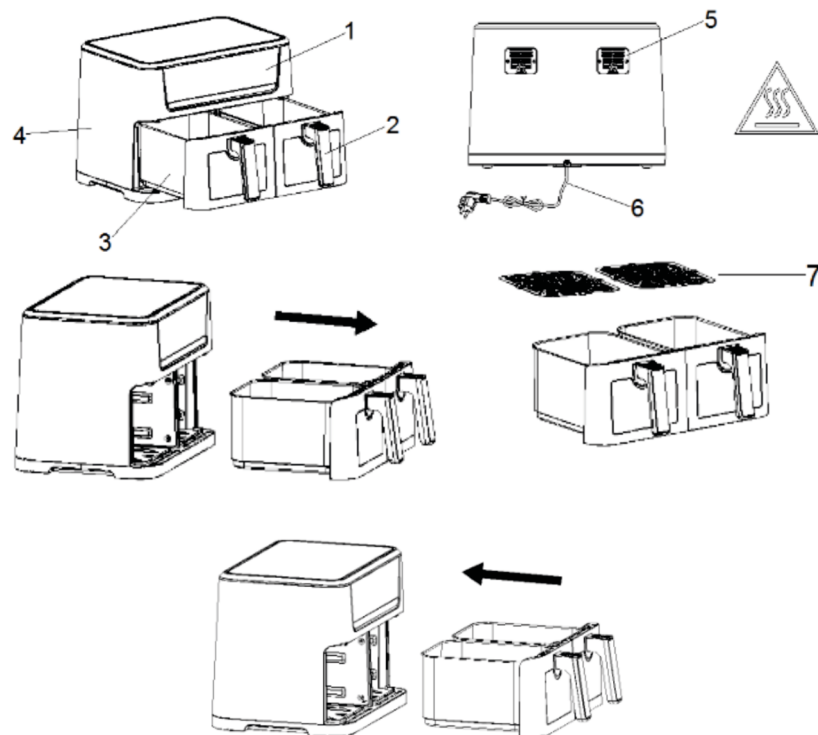
- Напряжение: 220–240 В ~ 50–60 Гц
- Мощность: 3200 Вт
- Объем корзины: 5,5 + 5,5 литра
- Регулируемая температура: от 50°C до 200°C
- Таймер: от 1 до 60 минут

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Аэрогриль
2. 2 Чаши с керамическим покрытием
3. 2 микро стола с керамическим покрытием
4. Силиконовые щипцы
5. Решетка для гриля
6. Книга рецептов
7. Силиконовая форма для запекания
8. Инструкция
9. Распылитель для масла

## СХЕМА УСТРОЙСТВА

1. Панель управления
2. Ручка корзины
3. Жарочная чаша
4. Основной корпус
5. Воздуховыпускное отверстие
6. Основной шнур (сетевой кабель)
7. Микро-стол



## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Снимите все наклейки и этикетки с прибора.
3. Тщательно вымойте жарочную решётку и жарочную чашу горячей водой с добавлением моющего средства, используя неабразивную губку.
4. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхности прибора влажной тканью.

Это аэрогриль без использования масла, работающий на горячем воздухе. Не заливайте масло или жир непосредственно в чашу.

**Примечание:** При первом нагреве аэрогриля возможно появление лёгкого дыма или запаха. Это нормальное явление для нагревательных приборов и не влияет на безопасность эксплуатации.

## ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Установите прибор на устойчивую, ровную и горизонтальную поверхность. Не размещайте прибор на поверхности, не устойчивой к нагреву.
2. Установите жарочную решётку в чашу (см. рис. 4). Не заливайте в чашу масло или другие жидкости. Не размещайте предметы на верхней части прибора, чтобы не нарушить циркуляцию воздуха и не ухудшить результаты приготовления.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Аэрогриль без масла подходит для приготовления широкого ассортимента продуктов.

Жарка горячим воздухом

1. Подключите прибор к заземлённой розетке.
2. Осторожно извлеките чашу из корпуса аэрогриля (см. рис. 3).
3. Поместите продукты в чашу (см. рис. 4).
4. Вставьте чашу обратно в аэрогриль (см. рис. 5). Обратите внимание на правильное направление установки по направляющим внутри корпуса.

Никогда не используйте чашу без установленной жарочной решётки.

**Внимание:** Не прикасайтесь к чаше во время работы и сразу после окончания приготовления — она может быть очень горячей. Держитесь только за ручку.

5. Определите необходимое время приготовления для выбранных продуктов (см. раздел «Настройки» в данной главе).
6. Некоторые продукты требуют встряхивания на середине времени приготовления (см. раздел «Настройки»). Для этого извлеките чашу за ручку, встряхните её и вставьте обратно в прибор.
7. Когда прозвучит сигнал таймера, это будет означать окончание установленного времени приготовления. Извлеките чашу из прибора.
8. Проверьте готовность продуктов. Если продукты ещё не готовы, вставьте чашу обратно и добавьте несколько дополнительных минут на таймере.
9. Чтобы достать продукты (например, картофель фри), извлеките чашу из аэрогриля и установите её на подставку. Не переворачивайте жарочную решётку вместе с чашей, так как скопившееся на дне масло может пролиться на продукты.

Чаша и продукты горячие. В зависимости от типа продуктов из чаши может выходить пар.

10. Переложите продукты в миску или на тарелку.

11. После завершения одной партии аэрогриль сразу готов к приготовлению следующей.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

### Работа панели:

1. В выключенном состоянии весь дисплей чёрный.
2. После подачи питания все индикаторы загораются на 2 секунды, затем прибор переходит в режим подготовки: зона цветных кнопок и кнопок загорается, в зоне состояния отображается "-- --".
3. Если в режиме подготовки нет действий в течение 5 минут, прибор переходит в режим ожидания: зона цветных кнопок — выключена; в зоне кнопок подсвечиваются только «левая корзина» и «правая корзина»; зона состояния — "-- --".
4. В режиме подготовки при нажатии «левая корзина», «правая корзина» или «двойная синхронизация» соответствующая кнопка начинает мигать, также мигает "88:88" слева или справа; при выборе функции мигает выбранная иконка, остальные остаются подсвеченными; в зоне состояния отображаются параметры выбранной программы.

**Примечание:** Если в режиме подготовки сразу выбрать программу в зоне цветных кнопок, по умолчанию активируется «левая корзина».

5. В режиме ожидания нажатие кнопок «левая корзина» или «правая корзина» переводит прибор в режим подготовки.
  6. После выбора функции можно регулировать время и температуру с помощью кнопок "+" и "-".
- Примечание:** Первое нажатие в другом режиме переключает режим, и через 5 секунд отображается новое значение.
7. После установки параметров нажмите «Старт» для начала приготовления. Выбранные кнопки будут мигать красным, а через 5 секунд подсветка станет постоянной красной.
  8. После окончания приготовления выбранная иконка переходит в режим дыхания, остальные тускнеют; время и температура отображаются попеременно каждые 5 секунд; активные кнопки остаются красными, остальные белыми.

**Примечание:** Время и температура для левой и правой корзин обновляются синхронно.

9. Во время приготовления можно регулировать параметры времени и температуры.
10. При одновременном приготовлении на двух корзинах при нажатии на кнопку «левая корзина» или «правая корзина» будет показан выбранный режим приготовления для соответствующей корзины.
11. Зона цветных кнопок заблокирована для изменений во время приготовления.
12. При извлечении корзины во время работы на экране появляется "OPEN", отсчёт времени и нагрев приостанавливаются до возврата корзины.

13. При выборе двойной синхронизации обе корзины работают в одном режиме, отображение статуса синхронизировано.

14. После завершения приготовления зуммер издаст 5 сигналов; если не выполнить никаких действий, через 5 минут зуммер повторит сигнал 3 раза, после чего дисплей вернётся в режим подготовки.

**Пример:** Если фри на левой корзине готовится быстрее, чем куриные крылья на правой, левый дисплей показывает "END", индикатор фри мигает, индикатор крыльев продолжает работать в режиме дыхания.

15. После окончания готовки нагрев прекращается, вентилятор работает ещё 30 секунд, затем прибор возвращается в режим подготовки, а через 5 минут — в режим ожидания.

16. Извлечение корзины в процессе приготовления автоматически ставит процесс на паузу. Отдельной кнопки паузы нет.

17. В режиме ожидания извлечение корзины не меняет отображение на панели.

18. В режиме подготовки извлечение корзины вызывает отображение "OPEN" на соответствующей части экрана.

19. Переворачивание ингредиентов: при достижении половины времени готовки зона состояния начинает мигать "Перевернуть", зуммер подаёт 3 сигнала. При извлечении корзины и возврате её обратно программа продолжается. Если игнорировать сигнал, программа всё равно завершится штатно.

20. Напоминание о переворачивании предусмотрено для режимов: картофель фри, куриные крылья, жареная курица, жареная рыба, жареное мясо.

21. Отмена:

- В режиме настройки параметров нажмите кнопку «Отмена», чтобы сбросить настройки текущей корзины в режим подготовки.
- В режиме работы нажмите «левая корзина» или «правая корзина», удерживайте 2 секунды для отмены работы одной корзины.
- Если корзина не выбрана, удержание 2 секунд остановит работу обеих корзин.

22. Синхронизация завершения:

Если время приготовления левой и правой корзины различается, после нажатия кнопки "SYNC" начнёт готовиться та корзина, у которой больше времени, вторая будет в режиме ожидания ("HOLD"). Когда до окончания времени первой корзины останется столько же времени, сколько установлено на второй, они начнут работать одновременно.

23. Копирование меню:

24. После установки режима для одной корзины нажмите кнопку "MATCH COOK" — параметры времени и температуры скопируются на вторую корзину. После этого можно нажать «Старт», и обе корзины начнут работу по одной программе.

## НАСТРОЙКИ

Следующая таблица поможет вам выбрать базовые параметры приготовления различных продуктов.

**Примечание:** Эти настройки являются ориентировочными. Поскольку ингредиенты могут отличаться по происхождению, размеру, форме и бренду, мы не можем гарантировать оптимальный результат для всех случаев.

Благодаря технологии Rapid Air воздух в приборе нагревается мгновенно. Кратковременное извлечение чаши во время приготовления практически не влияет на процесс.

## СОВЕТЫ

- Мелкие ингредиенты обычно требуют немного меньшего времени приготовления, чем крупные.
- Большое количество ингредиентов требует немного большего времени, а небольшое количество — немного меньшего.
- Встряхивание мелких продуктов на середине времени приготовления улучшает итоговый результат и помогает предотвратить неравномерную прожарку.
- Добавьте немного масла к свежему картофелю для получения хрустящей корочки. После добавления масла начинайте готовить продукты в аэрогриле в течение нескольких минут.
- Закуски, предназначенные для приготовления в духовке, также можно готовить в аэрогриле.
- Оптимальное количество картофеля для получения хрустящего результата — 500 грамм.
- Используйте готовое тесто для быстрого приготовления закусок с начинкой. Оно требует меньше времени на приготовление, чем домашнее тесто.
- При выпекании пирога, киша или жарке хрупких/фаршированных продуктов используйте форму для выпечки или жаропрочную посуду внутри корзины аэрогриля.
- Для разогрева блюд в аэрогриле установите температуру 150°C на срок до 10 минут.

## ТАБЛИЦА БАЗОВЫХ НАСТРОЕК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Продукт	Мин. - макс. количество (г)	Время (мин)	Температура (°C)
Картофель фри	100–400	20	195
Куриные крылышки	100–400	20	190
Курица	100–400	35	200
Рыба	100–400	20	190
Жаркое	100–400	10	180
Пицца	100–400	12	160
Пирог	100–400	40	120
Креветки	100–400	20	180
Гриль	100–400	20	200
Разморозка	100–400	13	50

## ПРИМЕЧАНИЕ

Добавляйте 3 минуты к установленному времени приготовления, если вы начинаете жарку, пока аэрогриль ещё холодный.

Если работают обе корзины одновременно, увеличьте время приготовления на 5 минут.

## ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования.

Корзина и жарочная чаша имеют антипригарное покрытие. Не используйте металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие материалы для их чистки, чтобы не повредить покрытие.

1. Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

**Примечание:** Для более быстрого охлаждения извлеките чашу.

2. Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
3. Вымойте чашу и корзину горячей водой с моющим средством, используя неабразивную губку. Для удаления остатков жира можно использовать обезжиривающее средство.

### Совет:

Если загрязнения прилипли ко дну чаши или корзины, наполните чашу горячей водой с моющим средством, поместите корзину внутрь и оставьте замачиваться примерно на 10 минут.

4. Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и неабразивной губкой.
5. Очистите нагревательный элемент при помощи щётки, чтобы удалить остатки пищи.

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
Аэрогриль не работает	Прибор не подключён к сети	Подключите вилку к заземлённой розетке
	Таймер не установлен	Установите время приготовления для запуска прибора
Продукты не прожарены	Слишком большое количество ингредиентов в корзине	Разделите продукты на меньшие порции для более равномерной прожарки
	Установлена слишком низкая температура	Установите нужную температуру согласно разделу «Настройки»
	Слишком короткое время приготовления	Установите таймер на необходимое время согласно разделу «Настройки»
Продукты прожарены неравномерно	Некоторые продукты требуют встряхивания в процессе готовки	Встряхивайте ингредиенты, чтобы обеспечить равномерное приготовление
Закуски не получаются хрустящими	Использован продукт, предназначенный для традиционной фритюрницы	Используйте закуски для духовки или слегка смажьте их маслом для лучшей хрустящей корочки
Корзина не вставляется в прибор	Слишком много ингредиентов в корзине	Не переполняйте корзину, соблюдайте отметку MAX
	Корзина установлена неправильно	Установите корзину до щелчка в чаше

Проблема	Возможная причина	Решение
Из прибора выходит белый дым	Готовятся очень жирные продукты	При жарке жирных продуктов масло попадает на дно чаши, вызывая появление белого дыма. Это не влияет на безопасность прибора
	В чаше остались следы жира от предыдущего использования	Очищайте чашу после каждого использования
Картофель фри прожаривается неравномерно	Неподходящий сорт картофеля	Используйте свежий картофель, подходящий для жарки
	Картофель не был тщательно промыт	Промывайте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал с поверхности
Картофель фри не получается хрустящим	Зависит от содержания масла и влаги в картофеле	Тщательно просушите картофель перед добавлением масла. Нарезьте палочки меньшего размера для лучшей хрустящей корочки. Добавьте немного масла для получения лучшего результата

## ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Храните в сухом, недоступном для детей месте при температуре воздуха от 0°C до 40°C и относительной влажности воздуха не более 80%.
- Не оборачивайте шнур зарядного устройства вокруг прибора.
- Устройство требует бережного обращения, оберегайте его от воздействия пыли, грязи, ударов, влаги, огня и т.д.
- Транспортируйте устройство в надёжной упаковке, защищающей от ударов, влаги.
- В помещениях не должно быть агрессивных примесей (паров кислот, щелочей), вызывающих коррозию.
- При обнаружении неисправностей следует немедленно обратиться в авторизованный сервисный центр или утилизировать устройство.

## УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Не выбрасывайте устройство вместе с бытовыми отходами – сдайте его в специализированный пункт. Все материалы должны быть утилизированы в соответствии с действующим законодательством, санитарными нормами и местным регламентом, включая СанПиН 2.1.7.1322-03.

### ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ И МАРКИРОВКА

Устройство имеет маркировку ЕАС, соответствующую нормам и стандартам Таможенного союза. Информация о дате изготовления указана на упаковке.

## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Мы предоставляем гарантию на всю нашу линейку продукции.

При возникновении вопросов или проблем с товаром — брак, поломка или недостающие комплектующие — свяжитесь с нами любым удобным для вас способом. Мы всегда готовы помочь.

✉ [support@felfri.ru](mailto:support@felfri.ru)  
🌐 [FELFRI.RU](http://FELFRI.RU)

🗨 @FelfriSupport\_bot  
(Чат поддержки)



**Срок эксплуатации товара 3 года. Гарантия 1 год.**

### НЕГАРАНТИЙНЫЕ СЛУЧАИ

Изделия с неисправностями не подлежат гарантийному обслуживанию, если неисправность возникла вследствие:

1. Несоблюдения правил эксплуатации, хранения и транспортировки;
2. Механических, тепловых и иных повреждений, вызванных неправильной эксплуатацией устройства, небрежного обращения или несчастного случая;
3. Действий третьих лиц, повреждения животными или обстоятельств непреодолимой силы (пожар, наводнение, удары и т. д.);
4. Попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
5. Использования устройства не по назначению, в нестабильных электросетях или во влажной/агрессивной среде;
6. Ремонта или внесения конструктивных или схематических изменений, некорректного обновления программного обеспечения самостоятельно или третьими лицами;
7. Отклонения параметров электрических сетей от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов).

Мы гарантируем исправное функционирование устройства при соблюдении условий эксплуатации, хранения и транспортировки, указанных в инструкции.

**С уважением и заботой, команда Felfri.**