

2

Чаш
по 5 л

8

Авторежимов
+ ручной режим

FELFRI



Синхронизация
чаш



Подсветка
чаш



Керамическое
покрытие чаш



3000 Вт
мощность



Аэрогриль 2 чаши
Модель: FF-AF-03
Мощность: 3000 Вт
Напряжение: ~220-240 В, 50/60 Гц

АЭРОГРИЛЬ

[FF-AF-03]



Сделано в Китае

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



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

Продукция Felfri сертифицирована в соответствии с законодательством Российской Федерации. Актуальную информацию о действующих сертификатах вы можете найти по запросу на официальном сайте felfri.ru

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности / Опасность / Предупреждение.....	3
Схема устройства.....	4
Комплектация / Технические характеристики.....	5
Автоматическое отключение / Перед первым использованием / Панель управления.....	6-7
Предустановки меню.....	8-9
Советы / Очистка.....	10
Таблица рекомендуемых настроек приготовления.....	11-12
Хранение и транспортировка / Утилизация устройства / Обязательная маркировка.....	13
Дата производства и производитель	
Гарантийные обязательства.....	14

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед использованием внимательно ознакомьтесь с данным руководством, так как неправильная эксплуатация может привести к повреждению прибора. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования.

ОПАСНОСТЬ

- Не погружайте корпус прибора в воду и не промывайте его под краном из-за наличия электрических и нагревательных компонентов.
- Не допускайте попадания жидкости внутрь прибора, чтобы избежать поражения электрическим током или короткого замыкания.
- Все продукты должны находиться внутри чаши, чтобы исключить контакт с нагревательными элементами.
- Не закрывайте входные и выходные отверстия для воздуха во время работы прибора.
- Заливка масла в чашу может привести к возгоранию.
- Не прикасайтесь к внутренним частям прибора во время его работы.

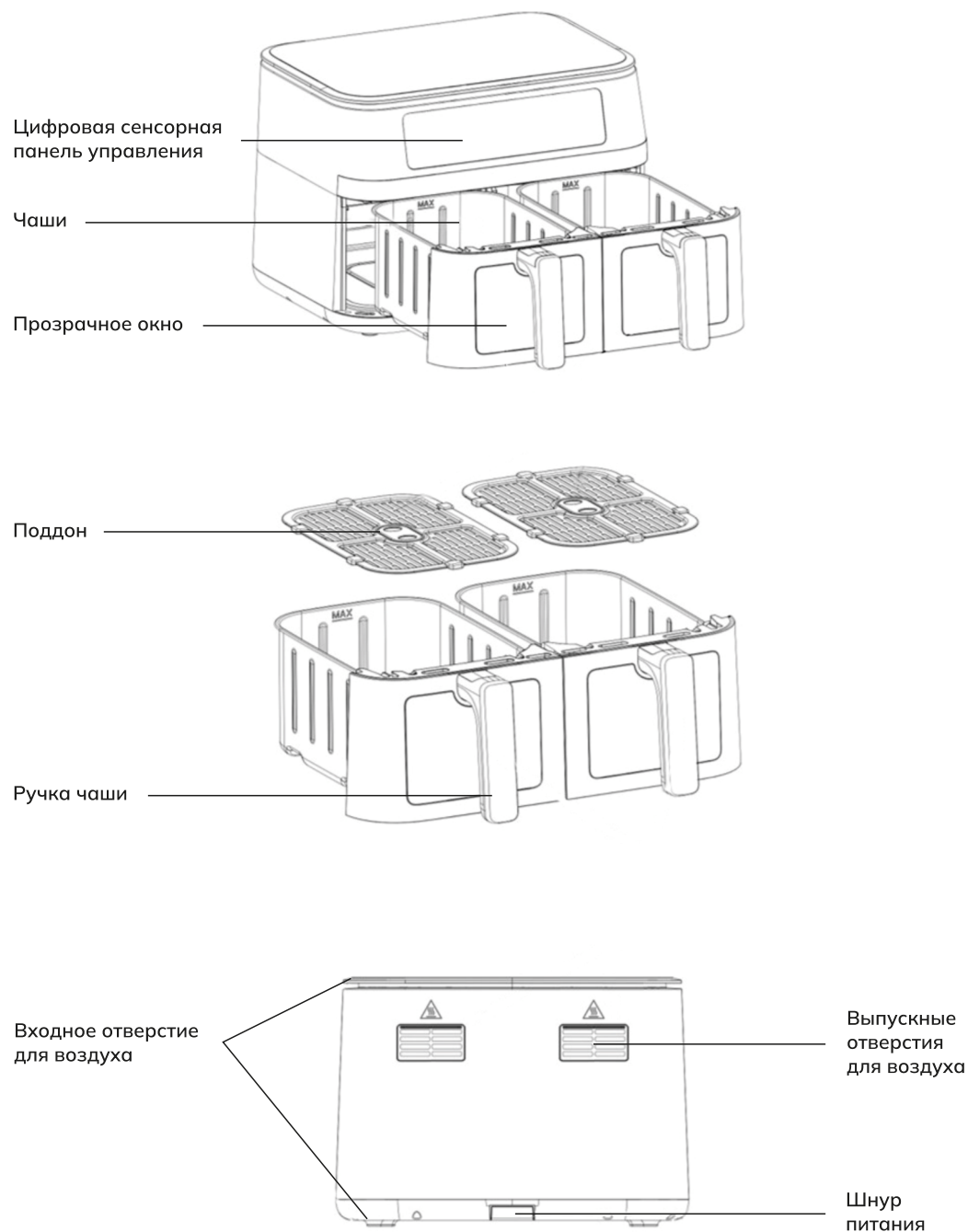
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению в электросети.
- Не используйте прибор, если повреждены вилка, сетевой шнур или другие элементы.
- Не обращайтесь к неавторизованным лицам для замены или ремонта поврежденного шнура.
- Держите прибор и шнур в недоступном для детей месте.
- Не допускайте контакта шнура питания с горячими поверхностями.
- Не подключайте прибор и не управляйте им мокрыми руками.
- Всегда проверяйте, что вилка надежно вставлена в розетку.
- Не подключайте прибор к внешнему таймеру.
- Не размещайте прибор на легковоспламеняющихся материалах, таких как скатерти или занавески.
- Не ставьте прибор вплотную к стенам или другим приборам. Оставляйте не менее 10 см свободного пространства по бокам, сзади и сверху.
- Не кладите предметы на прибор.
- Используйте прибор только по прямому назначению, описанному в инструкции.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Во время приготовления с горячим воздухом из выпускных отверстий выходит пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии. Будьте осторожны при извлечении чаши — возможен выход горячего пара и воздуха.
- Если из прибора идет черный дым, немедленно отключите его от сети. Дождитесь, пока дым не прекратится, прежде чем извлекать чашу.

Внимание

- Устанавливайте прибор только на горизонтальную, ровную и устойчивую поверхность.
- Прибор предназначен исключительно для бытового использования. Он не подходит для использования в помещениях с нерегулярным проживанием (например, кухни сотрудников, фермы, мотели и др.).
- Гарантия аннулируется при использовании прибора в профессиональных или полупрофессиональных целях, а также при нарушении условий эксплуатации. Не используйте прибор с поврежденной вилкой.
- Для безопасной очистки и перемещения дайте прибору остыть не менее 30 минут.

СХЕМА УСТРОЙСТВА



КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Аэрогриль
- 2 Чаши с керамическим покрытием
- 2 поддона с керамическим покрытием
- Силиконовые щипцы
- Решетка для шампуров
- 4 шампура
- Книга рецептов
- Распылитель для масла
- Инструкция
- Книга рецептов
- Гарантийный талон

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 3000 Вт

Напряжение: ~220-240 В, 50/60 Гц

Ёмкость каждой чаши: 5 л

Материал внутренней части чаши: керамика

Размер устройства: 400 x 430 x 300 мм

Размер упаковки: 450 x 470 x 340 мм

Вес нетто: 8,4 кг

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

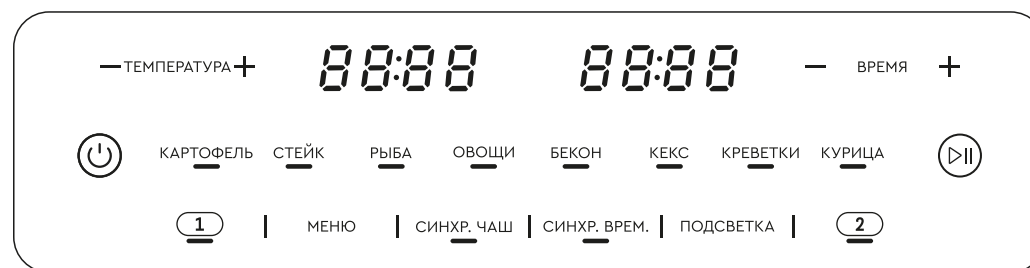
Прибор оснащен встроенным таймером и автоматически отключается после завершения отсчета времени.

Вы также можете вручную выключить прибор, нажав кнопку выключения — прибор перейдет в режим отключения через 20 секунд.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы, наклейки и ярлыки.
2. Вымойте чашу и микро-стол в горячей воде с добавлением моющего средства, используя неабразивную губку. Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.
3. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора чистой сухой тканью. Заполнять чашу маслом или жиром не требуется, так как прибор готовит с использованием горячего воздуха.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ОПИСАНИЕ КНОПОК

Кнопка включения/выключения

Короткое касание этой кнопки включает или выключает аэрогриль.

Кнопка старт/пауза

Во время приготовления при нажатии этой кнопки прибор прекратит нагрев, а вентилятор выключится через 10 секунд. В этом режиме кнопка выполняет функцию паузы.

В состоянии паузы можно выбрать другое меню. Повторное нажатие запускает продолжение приготовления.

Кнопка «Чаша 1»

Нажмите для активации настройки первой чаши. Загорится индикатор, после чего можно установить меню, время и температуру. Повторное нажатие выключает чашу 1.

Кнопка «Чаша 2»

Аналогично чаше 1: активирует настройку второй чаши. Повторное нажатие выключает чашу 2.

Кнопка выбора меню | МЕНЮ |

Последовательные касания этой кнопки позволяют переключать предустановленные режимы приготовления.

Кнопка переключения температуры/времени — ТЕМПЕРАТУРА + — ВРЕМЯ +

Во время работы прибора можно изменить температуру и время:

- Время регулируется с шагом в 1 минуту.
- Температура регулируется с шагом в 5 °С.
- Для быстрого изменения параметров удерживайте кнопку.

Кнопка подсветки | ПОДСВЕТКА |

После выбора чаши нажмите кнопку для включения внутреннего освещения. Повторное нажатие выключает свет. Автоматическое отключение происходит через 30 секунд.

Кнопка двойного приготовления | СИНХР.ЧАШ |

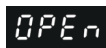
Позволяет одновременно настраивать режимы для обеих чаш. Повторное нажатие отключает эту функцию.

Кнопка синхронизации приготовления | СИНХР.ВРЕМ |

После установки программ для обеих чаш нажмите эту кнопку, чтобы завершить приготовление одновременно.

Если у чаш разное время приготовления, сначала начнется программа с более длительным временем, а вторая чаша приостановит отсчет. Когда времена сравняются, вторая чаша начнет работу, и оба отсека завершат готовку одновременно.

Во время приготовления, если вы извлечете одну из чаш, процесс приостановится, а на дисплее появится надпись.



ПРЕДУСТАНОВКИ МЕНЮ

После того как вы освоитесь с прибором, вы можете экспериментировать с собственными рецептами. Просто выберите температуру и время, соответствующие вашему вкусу.

Настройки

Следующая таблица поможет вам выбрать базовые параметры приготовления для различных продуктов.

Примечание:

Эти настройки являются ориентировочными. Поскольку продукты различаются по происхождению, размеру, форме и бренду, невозможно гарантировать оптимальный результат для каждого конкретного случая.

Благодаря технологии Rapid Air воздух внутри прибора моментально нагревается, поэтому кратковременное извлечение чаши в процессе приготовления практически не влияет на результат.

Меню	Кнопка - иконка	Температура по умолчанию	Время по умолчанию
Картофель фри (Fries)	/	200 °С	22 мин
Стейк (Steak)	/	200 °С	10 мин
Рыба (Fish)	/	200 °С	20 мин
Овощи (Veggies)	/	180 °С	10 мин
Бекон (Bacon)	/	180 °С	10 мин
Кекс (Cake)	/	160 °С	20 мин
Креветки (Shrimp)	/	180 °С	15 мин
Курица (Chicken)	/	200 °С	35 мин

Диапазон температуры: 80 °С – 200 °С

Диапазон времени: 1 мин – 60 мин

Примечания по использованию предустановок и приготовлению

- Для использования автоматической программы нажмите кнопку Меню и выберите одну из 8 предустановленных функций.
- Если нужный продукт отсутствует среди этих 8 функций, выберите подходящую программу и вручную отрегулируйте температуру. См. раздел «Настройки» в этой главе для выбора подходящей температуры.

Некоторые продукты требуют встряхивания / переворота на середине времени приготовления. Для этого потяните чашу за ручку, выньте ее из прибора, встряхните / переверните содержимое и вставьте чашу обратно.

По завершении приготовления прибор издаст 5 звуковых сигналов. Это означает окончание цикла. Выньте чашу из прибора и поставьте на жаропрочную подставку.

Примечание:

Во время приготовления внутренняя подсветка включена до достижения установленной температуры. Затем свет отключается, и нагрев приостанавливается. Когда температура опускается ниже заданной, нагрев возобновляется и подсветка включается снова. После завершения времени приготовления нагрев отключается, но вентилятор продолжает работать еще около 20 секунд для охлаждения прибора. Затем снова раздаются 5 сигналов как финальный сигнал окончания.

- **Проверьте готовность продуктов.**

Примечание: Если продукты еще не готовы, вставьте чашу обратно, отрегулируйте температуру и время с помощью соответствующих кнопок, затем нажмите кнопку «Старт» для продолжения приготовления.

- Для извлечения продуктов с содержанием масла (например, говядина, курица, мясо), используйте кулинарные щипцы и доставайте ингредиенты по одному.

Примечание: Будьте осторожны, если решите перевернуть чашу — собравшееся на дне масло может пролиться на продукты.

- Для удаления продуктов без избыточного масла (например, картофель фри, овощи), аккуратно переверните чашу и высыпьте содержимое в посуду.

Совет: Для крупных или хрупких продуктов используйте щипцы, чтобы аккуратно извлечь их из чаши.

После завершения одной партии продуктов прибор сразу готов к приготовлению следующей партии.

СОВЕТЫ

- Мелкие ингредиенты требуют немного меньшего времени приготовления, чем крупные.
- Большое количество продуктов готовится немного дольше, а малое количество — немного быстрее.
- Встряхивание мелких ингредиентов на середине времени приготовления улучшает результат и предотвращает неравномерную прожарку.
- Для хрустящей корочки добавьте немного масла к свежему картофелю и готовьте на несколько минут дольше.
- Закуски, предназначенные для духовки, можно также готовить в аэрогриле.
- Оптимальное количество картофеля фри для получения хрустящей корочки — 500 грамм.
- Используйте готовое тесто для быстрого и простого приготовления закусок. Оно требует меньше времени приготовления, чем домашнее тесто.
- При выпечке пирога, киша, а также при жарке хрупких или фаршированных продуктов используйте жаропрочную посуду внутри чаши.
- Аэрогриль можно использовать для разогрева блюд. Для этого установите температуру 150 °C и время до 10 минут.

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования.

Не используйте металлические кухонные принадлежности или абразивные материалы для очистки чаши, поддона и внутренней части прибора, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

- Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

Примечание: для ускорения охлаждения выньте чашу из прибора.

- Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
- Вымойте чашу и поддон горячей водой с моющим средством, используя мягкую неабразивную губку. При необходимости используйте обезжиривающее средство для удаления остатков жира.

Примечание: чашу и поддон можно мыть в посудомоечной машине.

Совет: если загрязнение прилипло к поддону или дну чаши, налейте в чашу горячую воду с моющим средством, поместите туда поддон и оставьте на 10 минут.

- Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и неабразивной губкой.
- Очистите нагревательный элемент щеткой для удаления остатков пищи.

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДУЕМЫХ НАСТРОЕК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Продукт	Вес (г)	Время (мин)	Температура (°C)	Встряхивание	Примечание
Картофель фри					
Тонкий замороженный фри	300-700	9-16	200	Да	
Толстый замороженный фри	300-700	11-20	200	Да	
Домашний фри (8×8 мм)	300-800	16–20	200	Да	Добавить 1/2 ст. л. масла
Домашние картофельные дольки	300-800	18–22	180	Да	Добавить 1/2 ст. л. масла
Домашние картофельные кубики	300–750	12–18	180	Да	Добавить 1/2 ст. л. масла
	250	15–18	180	Да	
Картофельный гратен	500	15–18	200	Да	
Мясо					
Стейк	100–500	8–12	180		
Отбивные	100–500	10–14	180		
Бургер	100–500	7–14	180		
Сосиска в тесте	100–500	13–15	180		
Куриные голени	100–500	18–22	180		
Куриное филе	100–500	10–15	180		
Закуски					
Весенние рулеты	100–400	8–10	200	Да	Готовы к запеканию (oven-ready)
Замороженные наггетсы	100–500	6–10	200	Да	Готовы к запеканию (oven-ready)
Замороженные рыбные палочки	100–400	6–10	200		Готовы к запеканию (oven-ready)
Панированные замороженные изделия	100–400	8–10	180		
Фаршированные овощи	100–400	1–10	160		

Выпечка					
Пирог	300	20–25	160		
Киш	400	20–22	180		Жаропрочная посуда
Маффины	300	15–18	200		
Сладкие закуски	400	1–20	160		Жаропрочная посуда

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.

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ МАРКИРОВКА

Товар имеет маркировку ЕАС, соответствующую нормам и стандартам Таможенного союза.

ДАТА ПРОИЗВОДСТВА И ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

Месяц и год изготовления указан на упаковке.

Торговая марка: FELFRI

Модель: FF-AF-03

Наименование изготовителя: Ningbo Dinghao Electric Co., Ltd. / Нинбо Дингао Электрик Ко., ЛТД

Страна изготовления: Китай

Адрес изготовителя: No, 18, Lane 1345, Qiersan Street, Industrial Park, Andong Town, Hangzhou Bay New Area, China / N°18, Лэйн 1345, Кирсан стрит, Индастриал парк, Андонг Таун, Ханчжоу Бай Нью Эриа, Китай

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
🌐 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:

- несоблюдения правил эксплуатации, хранения и транспортировки;
- механических, тепловых и иных повреждений, вызванных неправильной эксплуатацией устройства, небрежного обращения или несчастного случая;
- действий третьих лиц, повреждения животными или обстоятельств непреодолимой силы (пожар, наводнение, удары и т. д.);
- попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
- использования устройства не по назначению, в нестабильных электросетях или во влажной/агрессивной среде;
- ремонта или внесения конструктивных или схематических изменений, некорректного обновления программного обеспечения самостоятельно или третьими лицами;
- 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