



Аэрогриль HF 1500 AIRIX
Руководство по эксплуатации

Уважаемый покупатель, мы рады, что вы выбрали этот аэрогриль Steba, и благодарим вас за доверие.

Для того, чтобы вы могли эксплуатировать прибор в течение длительного времени, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с содержанием руководства по эксплуатации.

Гарантийный срок - 24 месяца на производственные дефекты и дефекты материалов.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

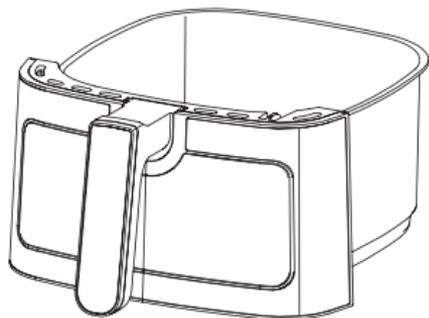
1. Перед использованием прибора изучите все инструкции.
2. Детям запрещается играть с прибором и использовать его.
3. Не размещайте аэрогриль у стены или рядом с другими приборами. Оставляйте не менее 10 см пространства сзади, слева/справа и сверху прибора.
4. Немедленно прекратите использование прибора, если его кабель питания поврежден.
5. Во время работы аэрогриля из отверстия для выхода воздуха будет выходить пар высокой температуры. Держите руки и лицо вдали от выходящего пара. Также следует остерегаться горячего пара и воздуха при выдвигании корзины.
6. Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.
7. Не используйте прибор, если он упал или выглядит поврежденным.
8. При отключении, во избежание травм, пожалуйста, вынимайте вилку из розетки, держась за вилку, а не за кабель.
9. Не используйте прибор на открытом воздухе либо на мокрой поверхности, он предназначен только для домашнего использования в помещении.
10. Всегда отключайте аэрогриль от сети питания после использования.

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Снимите с прибора весь упаковочный материал, удалите следы клея и этикетки
2. Очистите корзину и решетку горячей водой и неабразивным моющим средством, а внутреннюю и внешнюю часть прибора протрите влажной тканью.
3. Установите прибор на ровную и прочную поверхность, не помещайте прибор на поверхность, которая не является термостойкой.
4. Правильно установите решетку в корзину.
5. Никогда не закрывайте входное отверстие для воздуха.

КОНСТРУКЦИЯ

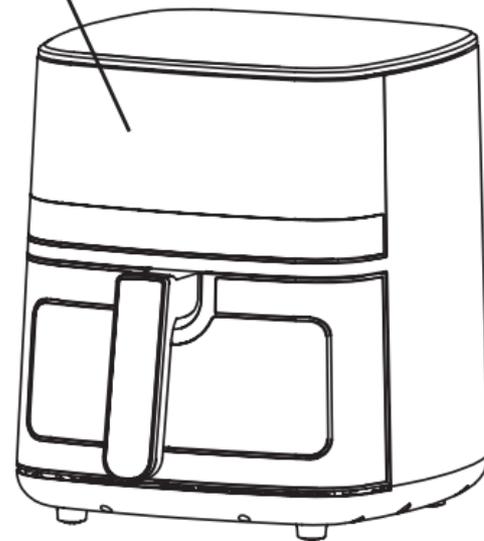
А – корзина с ручкой



В – решетка



С – панель управления



ФУНКЦИИ

Регулируйте время и температуру приготовления, используя кнопки



Время: используется для установки необходимого времени приготовления от 1 до 60 минут.

Температура: используется для установки желаемой температуры приготовления от 60 °С до 200 °С.

Для установки времени и температуры нажмите кнопку



кнопки



установите нужное значение.

Для выбора автоматической программы нажмите кнопку



Нажмите кнопку



, чтобы запустить прибор

либо поставить работающий прибор на паузу.

Примечание: если из прибора вытащена корзина, прибор не работает.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

НИКОГДА НЕ НАЛИВАЙТЕ В ПРИБОР МАСЛО!

1. Обратите внимание, что кусочки пищи меньшего размера потребуют меньше времени для приготовления, чем большие.
2. При приготовлении большого количества продуктов время приготовления потребуется немного увеличить, тогда как при меньшем количестве продуктов время потребуется немного уменьшить.
3. Рекомендуется переворачивать пищу во время приготовления.
4. Никогда не готовьте в приборе продукты с высоким содержанием жира.
5. Продукты, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить в аэрогриле.
6. Оптимальный вес продуктов для приготовления картошки фри – 400 г.
7. Вы можете использовать прибор также и для разогрева продуктов. Для разогрева установите температуру 150 °С, максимальное время - 10 минут.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Добавьте 3 минуты ко времени приготовления, если вы используете предварительно не прогретый прибор.
- Переверните или встряхните продукты один раз во время приготовления.

Продукты	Мин-макс вес (г)	Время (мин)	Температура (°C)
Картофель фри	300-500	20	200
Крылья	400-500	25	200
Цыпленок	до 500	50	200
Стейк	300-500	20	180
Креветки	200-400	10	180
Пицца	300-400	15	180
Выпечка	300-500	12	180
Рыба	300-500	10	190
Овощи	300-400	10	160
Разморозка	до 500	12	70

ОЧИСТКА

Очищайте прибор каждый раз после использования.

Внутренняя часть корзины, решетка для жарки покрыта антипригарным покрытием. Не используйте для очистки металлические или абразивные чистящие материалы, поскольку это может повредить антипригарное покрытие.

1. Вытащите вилку прибора из розетки, дайте прибору остыть.
2. Используйте мокрую ткань, чтобы протереть внешнюю часть прибора.
3. Очистите корзину и решетку горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой.
4. Очистите внутреннюю поверхность прибора горячей водой и неабразивной губкой.
5. Используйте чистящую щетку для очистки нагревательных компонентов, сметите остатки пищи.
6. Своевременно очищайте отверстие для впуска воздуха и отверстие для выпуска воздуха.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможные причины	Возможное решение
Недостаточная степень прожарки	<ol style="list-style-type: none">1. Слишком много продуктов в корзине2. Установленная температура нагрева слишком низкая3. Время приготовления слишком короткое	<ol style="list-style-type: none">1. Поместите ингредиенты в корзину небольшими порциями, таким образом вы добьетесь более равномерного приготовления2. Нажмите кнопку регулировки температуры +/-, чтобы установить требуемую температуру
Ингредиенты не прожариваются равномерно	Некоторые ингредиенты следуют переворачивать в процессе приготовления	Если некоторые ингредиенты лежат сверху или соединяются с другими, то в процессе приготовления их необходимо переворачивать
От прибора идет белый дым	<ol style="list-style-type: none">1. Вы готовите продукты с высоким содержанием масла2. Внутри прибора осталось масло от прошлого использования	<ol style="list-style-type: none">1. При приготовлении продуктов с высоким содержанием масла в корзину будет проникать большое количество масляного пара2. Масло будет выделять белый дым, и корзина может быть горячее обычного. Это не повлияет на конечный результат приготовления3. Во избежание появления белого дыма при приготовлении обязательно очищайте корзину каждый раз после использования.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА НЕ РАСПРОСТРАНЯЮТСЯ:

1. При обращении в неавторизованный сервисный центр.
2. На неисправности изделия, возникшие в результате:
 - а) нарушения пользователем предписаний инструкции или ошибочных действий;
 - б) превышения эксплуатационных возможностей прибора;
 - в) механического повреждения, вызванного внешними ударами или любым иным воздействием;
 - г) попадания на электронные компоненты и механизмы жидкостей или инородных предметов;
3. На изделия, подвергавшиеся вскрытию, ремонту или модификации.

