6л

Чаша

2200 Вт
мощность

2

Тэна

Керамическое
покрытие чаши

12

Авторежимов
+ ручной режим

FELFRI



АЭРОГРИЛЬ

[FF-AF-05]

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Аэрогриль
Модель: FF-AF-05
Мощность: 2200 Вт
Напряжение: ~220-240 В, 50/60 Гц

Сделано в Китае

FELFRI

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

Важная информация / Меры предосторожности....3
Предупреждения....4
Комплектация / Технические характеристики....5
Схема устройства....6
Подготовка к работе....7
Использование прибора / Панель управления....8
Предустановки меню....9
Функции кнопок на панели управления....10-11
Процесс завершения приготовления и извлечение продуктов....12
Таблица рекомендуемых настроек для приготовления в аэрогриле (примечания)....13-15
Очистка....16
Хранение и транспортировка / Утилизация продукта / Обязательная маркировка....17
Дата производства и производитель
Гарантийные обязательства....18

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- 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 из-за риска поражения электрическим током или короткого замыкания.
- Держите все продукты внутри чаши, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами.
- Не закрывайте входное и выходные отверстия для воздуха во время работы прибора.
- Наполнение чаши маслом может привести к возгоранию.
- Не прикасайтесь к внутренним частям прибора во время его работы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует местному напряжению сети.
- Не используйте прибор, если вилка, сетевой шнур или другие части повреждены.
- Не обращайтесь к несанкционированным специалистам для замены или ремонта поврежденного сетевого шнура.
- Держите прибор и его сетевой шнур в недоступном для детей месте.
- Не допускайте контакта сетевого шнура с горячими поверхностями.
- Не включайте прибор и не управляйте панелью управления влажными руками.
- Всегда убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку.
- Не подключайте прибор к внешнему таймеру.
- Не ставьте прибор на легковоспламеняющиеся поверхности, такие как скатерть или занавески.
- Не размещайте прибор вплотную к стене или другим приборам. Оставьте не менее 10 см свободного пространства сзади, по бокам и сверху.
- Не кладите никаких предметов на прибор.
- Используйте прибор только по назначению, указанному в данном руководстве.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Во время работы прибора через выпускные отверстия выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии. Также будьте осторожны при извлечении чаши из прибора – выходящий горячий пар может вызвать ожоги.

Немедленно отключите прибор от сети, если из него начинает выходить темный дым. Дождитесь прекращения задымления перед тем, как вынимать чаши.

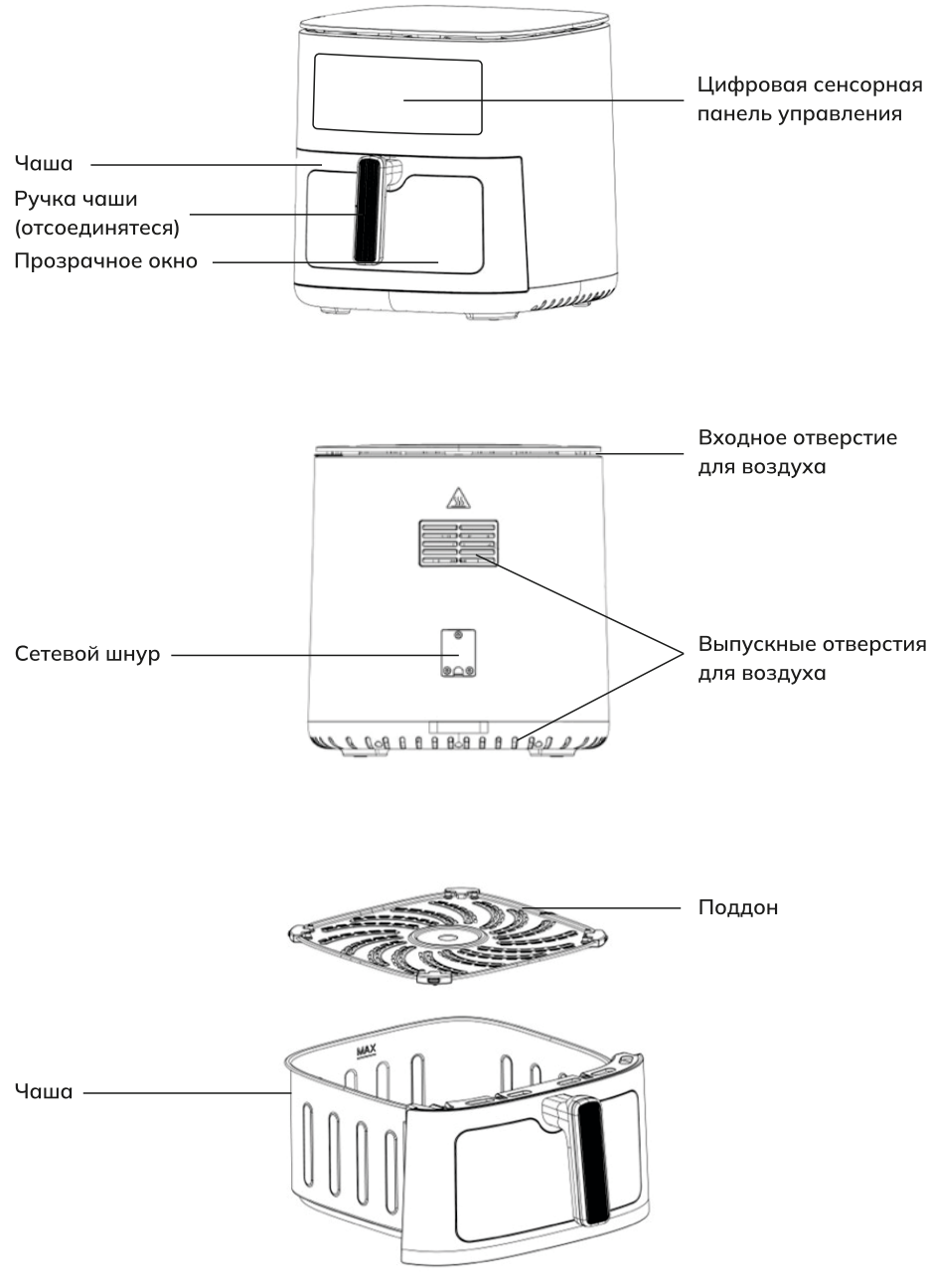
КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Аэрогриль
- Чаша с керамическим покрытием
- Поддон с керамическим покрытием
- Силиконовые щипцы
- Решетка для шампуров
- 4 шампура
- Книга рецептов
- Инструкция
- Гарантийный талон

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

2 тэна
Мощность: 2200 Вт
Объем чаши: 6 л
Температура: 80-200 °C с шагом 5 °C
Напряжение: ~220-240 В, 50/60 Гц
Размер устройства: 390 x 310 x 325 мм
Размер упаковки: 350 x 370 x 360 мм
Вес нетто: 5,5 кг
Длина шнура питания: 0,8 м

СХЕМА УСТРОЙСТВА



ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Перед первым использованием

1. Удалите все упаковочные материалы, наклейки и этикетки.
2. Вымойте чашу и поддон для жарки в горячей воде с мягким моющим средством и неабразивной губкой. Эти части можно мыть в посудомоечной машине.
3. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора чистой тканью. Заполнять чашу маслом или жиром не требуется, так как прибор работает на горячем воздухе.
4. Установите поддон для жарки в чашу.
5. Вставьте чашу в прибор. При правильной установке чаша зафиксируется с характерным щелчком.

Примечание:

Аэрогриль готовит пищу с использованием горячего воздуха. Не заливайте в чашу масло или жир для жарки. Допустимо добавление небольшого кол-ва масла, а также с использованием маслораспылителя, либо с помощью кисточки.

Внимание:

- Устанавливайте прибор только на горизонтальную, ровную и устойчивую поверхность.
- Прибор предназначен только для бытового использования. Он не подходит для использования в офисных кухнях, на фермах, в гостиницах и других нежилых помещениях.
- Гарантия становится недействительной, если прибор используется в профессиональных или полу-профессиональных целях либо не по инструкции.
- Прибор должен остыть в течение 30 минут перед его очисткой или перемещением.

Автоматическое отключение

Прибор оснащен встроенным таймером, который автоматически отключает устройство после завершения обратного отсчета. Вы также можете вручную выключить прибор, нажав кнопку выключения, после чего он отключится через 20 секунд.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

1. Подключите вилку к заземленной розетке.
2. Осторожно вытащите чашу из аэрогриля.
3. Разместите продукты в чаше.
4. Вставьте чашу обратно в аэрогриль.

Примечание:

Не превышайте максимальный уровень заполнения (см. раздел «Настройки приготовления»), так как это может ухудшить качество приготовления пищи.

Внимание:

- Не прикасайтесь к чаше во время работы и сразу после использования, так как она сильно нагревается. Держите чашу только за ручку.
- Не заполняйте чашу маслом или другими жидкостями.
- Включение и выключение прибора осуществляется сенсорной кнопкой.
- Выбор функций осуществляется с помощью сенсорного меню.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ПРЕДУСТАНОВКИ МЕНЮ

Меню	Кнопка -иконка	Температура по умолчанию	Время по умолчанию	Встряхивание (Shake)
По умолчанию	/	185 °C	15 мин	Перевернуть
Крылья	/	180 °C	19 мин	Перевернуть
Стейк	/	200 °C	12 мин	Перевернуть
Рыба	/	195 °C	10 мин	/
Креветки	/	200 °C	20 мин	Перевернуть
Картофель	/	200 °C	23 мин	Перевернуть
Овощи	/	160 °C	18 мин	/
Печенье	/	160 °C	20 мин	Перевернуть
Тост	/	160 °C	10 мин	Перевернуть
Курица	/	200 °C	30 мин	Перевернуть
Кекс	/	160 °C	30 мин	/
Пицца	/	185 °C	8 мин	/
Бекон	/	175 °C	12 мин	Перевернуть

Диапазон температуры: 80 °C-200 °C
Диапазон времени: 1 мин-60 мин

ФУНКЦИИ КНОПОК НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Кнопка включения

При нажатии кнопки включения, происходят следующие действия:
1. Включение прибора (питание подано, режим ожидания).
2. Режим настройки.
3. Режим ожидания.
4. Если прибор находится в рабочем состоянии или в режиме паузы, нажатие кнопки выключения переведет его в состояние отключения. При этом на дисплее появится «OFF», индикаторы меню погаснут. В течение 20 секунд происходит выключение, сопровождаемое 5 звуковыми сигналами.

Кнопка «Пуск/Пауза»

- В режиме настройки нажмите кнопку, и аэрогриль перейдет в режим работы.
- Во время работы прибора повторное нажатие кнопки переведет его в режим паузы.
- Соответственно, нажатие кнопки в режиме паузы возобновляет работу прибора.

Кнопка выбора меню | ВЫБОР РЕЖИМА |

- В режиме настройки или паузы можно переключать предустановленные программы.
- Меню прокручивается по кругу в порядке: Default (По умолчанию) Меню 1 Меню 2 ... Меню 12 Default.
- Индикатор выбранного меню мигает при выборе.

Кнопки регулировки температуры и времени — ТЕМП | + ТЕМП — ВРЕМЯ | + ВРЕМЯ

При нажатии кнопки увеличения температуры она повышается на 5 °C (максимум 200 °C).
При нажатии кнопки уменьшения температуры она понижается на 5 °C (минимум 80 °C).

Регулировка времени — ВРЕМЯ | + ВРЕМЯ

Нажатие кнопки увеличения времени добавляет 1 минуту (максимум 60 минут).
Нажатие кнопки уменьшения времени уменьшает время на 1 минуту (минимум 1 минута).
При длительном нажатии кнопки — значения температуры/времени изменяются быстрее.

Кнопка подсветки

- При нажатии кнопки подсветки включается внутренняя лампа.
- Подсветка остается включенной 1 минуту, затем автоматически отключается.
- Подсветка не сохраняет свое состояние после извлечения чаши, отключения питания или перезапуска устройства. При необходимости ее нужно включить повторно вручную.

Функция переворота ПЕРЕВЕРНУТЬ

- Для некоторых режимов приготовления требуется переворачивание ингредиентов на половине заданного времени (см. раздел «Настройки приготовления»).
- При достижении середины времени приготовления устройство издает 5 звуковых сигналов, а индикатор ПЕРЕВЕРНУТЬ начинает мигать.
- Чтобы перевернуть продукты, потяните чашу за ручку, выньте ее из прибора и переверните содержимое, затем верните чашу на место.
- Уведомление о переворачивании срабатывает только один раз за цикл приготовления.
- Если время приготовления изменяется, напоминание о переворачивании обновляется, и сигнал будет срабатывать на половине нового времени.

ПРОЦЕСС ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ

Автоматический звуковой сигнал по окончании приготовления

- После завершения приготовления прибор издаст 5 звуковых сигналов. Это означает, что цикл приготовления завершен.
- Выньте чашу из прибора и поместите ее на жаропрочную подставку.

Примечание:

- После окончания установленного времени нагревательный элемент отключается, но вентилятор продолжает работать еще 20 секунд для рассеивания горячего воздуха в целях безопасности.
- Затем раздается 5 звуковых сигналов, подтверждающих завершение работы.

Проверка готовности ингредиентов

- Убедитесь, что продукты готовы.
- Если ингредиенты недостаточно прожарены — вставьте чашу обратно в прибор,
- Нажмите кнопку регулировки температуры, чтобы скорректировать температуру.
- Нажмите кнопку таймера, чтобы задать дополнительное время.
- Нажмите кнопку «Старт» для возобновления работы прибора.

Извлечение продуктов с содержанием масла (мясо, курица и др.)

- Используйте кулинарные щипцы для извлечения ингредиентов по одному.

Примечание:

- Будьте осторожны, если хотите перевернуть чашу — скопившееся на дне масло может пролиться на продукты.

Извлечение сухих продуктов (картофель фри, овощи и т. д.)

- Отключите прибор и аккуратно высыпьте продукты в посуду.
- Совет: Если продукты крупные или хрупкие, используйте кулинарные щипцы для их извлечения.

Подготовка к следующему циклу приготовления

- После завершения одной партии ингредиентов фритюрница готова к следующей партии без дополнительного ожидания.

НАСТРОЙКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Таблица поможет вам выбрать базовые параметры для разных продуктов.

Примечание: Эти настройки являются ориентировочными, так как продукты могут различаться по происхождению, размеру, форме и марке.
Благодаря технологии Rapid Air, воздух внутри прибора нагревается мгновенно, поэтому кратковременное извлечение чаши не влияет на процесс приготовления.

ТАБЛИЦА РЕКОМЕНДУЕМЫХ НАСТРОЕК ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В АЭРОГРИЛЕ

Продукт	Вес (г)	Время (мин)	Температура (°C)	Встряхивание (Shake)	Примечание
Куриное филе	100-500	10-15	180		
Закуски					
Весенние роллы	100-400	8-10	200	Да	
Замороженные куриные наггетсы	100-500	6-10	200	Да	Готовый для запекания (oven-ready)
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-10	200		Готовый для запекания (oven-ready)
Замороженные панированные продукты	100-400	8-10	180		Готовый для запекания (oven-ready)
Фаршированные овощи	100-400	1-10	160		
Выпечка					
Кекс	300	20-25	160		
Киш (Quiche)	400	20-22	180		Использовать жаропрочную посуду
Маффины	300	15-18	200		
Сладкие закуски	400	1-20	160		Использовать жаропрочную посуду

Продукт	Вес (г)	Время (мин)	Температура (°C)	Встряхивание (Shake)	Примечание
Картофель фри					
Тонкий замороженный картофель фри	300-700	9-16	200	Да	
Толстый замороженный картофель фри	300-700	11-20	200	Да	
Домашний картофель фри (8×8 мм)	300-800	10-16	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
Картофельный гратен	250	15-18	180	Да	
Мясо					
Стейк	100-500	8-12	180		
Отбивные (мясные котлеты)	100-500	10-14	180		
Бургер	100-500	7-14	180		
Сосиска в тесте	100-500	13-15	200		
Куриные голени	100-500	18-22	180		

Примечание:

- Все указанные параметры являются ориентировочными и могут незначительно варьироваться в зависимости от размеров, толщины и типа продуктов.

- **Советы:**
- Переворачивание/встряхивание помогает равномерному приготовлению продуктов, особенно картофеля фри и закусок.
- При приготовлении выпечки используйте жаропрочную посуду.
- Мелкие ингредиенты требуют немного меньшего времени приготовления, чем крупные.
- Большое количество ингредиентов требует чуть больше времени, а маленькое количество — немного меньше.
- Встряхивание мелких ингредиентов на половине времени приготовления улучшает результат и предотвращает неравномерное прожаривание.
- Для получения хрустящей корочки добавьте немного масла к свежему картофелю и готовьте его несколько минут дольше.
- Закуски, предназначенные для приготовления в духовке, можно также готовить в аэрогриле.
- Оптимальное количество картофеля фри для приготовления с хрустящей корочкой — 500 грамм.
- Используйте готовое тесто для быстрого и простого приготовления закусок. Оно требует меньшего времени приготовления, чем домашнее тесто.
- Если нужно испечь пирог, киш или приготовить хрупкие или фаршированные продукты, используйте жаропрочную посуду в чаше аэрогриля.
- Аэрогриль можно использовать для разогрева пищи. Для этого установите температуру 150 °C и разогревайте до 10 минут.

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования.
Не используйте металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие средства для очистки чаши, поддона для жарки и внутренней части прибора, так как это может повредить антипригарное покрытие.

- Отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
  Примечание: Чтобы ускорить охлаждение, выньте чашу из прибора.
- Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
- Вымойте чашу и поддон для жарки горячей водой с моющим средством и мягкой губкой.
- При необходимости используйте обезжиривающее средство для удаления остатков жира.
  Примечание: Чашу и поддон для жарки можно мыть в посудомоечной машине.
  Совет: Если загрязнения прилипли к чаше или дну поддона, залейте их горячей водой с небольшим количеством моющего средства. Оставьте на 10 минут для размягчения.
- Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и мягкой губкой.
- Очистите нагревательный элемент щеткой, чтобы удалить остатки пищи.

Хранение

1. Отключите прибор от сети и дождитесь полного остывания.
2. Убедитесь, что все детали чистые и сухие перед хранением.

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 EAC, соответствующую нормам и стандартам Таможенного союза.

ДАТА ПРОИЗВОДСТВА И ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

Месяц и год изготовления указан на упаковке.
Торговая марка: FELFRI
Модель: FF-AF-05
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 / №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
MAX
(Чат поддежки)
@FelfriSupport_bot
(Чат поддежки)

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