

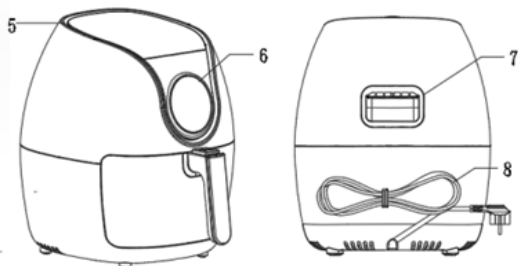
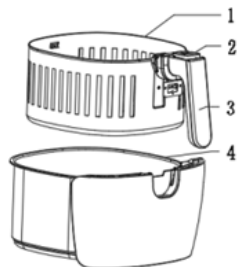
EASYCOOK 1500W

с электронным управлением

Аэрогриль EASYCOOK 1500W обеспечивает простой и здоровый способ приготовления ваших любимых продуктов. Благодаря использованию быстрой циркуляции горячего воздуха и гриля можно приготовить множество блюд. Самое приятное то, что аэрогриль нагревает пищу во всех направлениях, и для большинства продуктов масло не требуется.



1. Решетка корзины
2. Кнопка ручки корзины (нажать и вытащить решетку из корпуса корзины)
3. Ручка корзины
4. Внешний корпус корзины
5. Воздухозаборник
6. Панель управления
7. Вентиляция
8. Электрокабель с вилкой



ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Номинальное напряжение, В	Номинальная частота, Гц	Номинальная мощность, Вт	Емкость, л	Установочная температура, °С	Диапазон таймера, мин.	Размер устройства, мм
220-240	50/60	1500	5	80-200	0-60	280x366x343



ОПАСНО!

- Не используйте прибор, если есть какие-либо повреждения вилки, сетевого шнура или других деталей.
- Не обращайтесь к неуполномоченным лицам для замены или ремонта поврежденного шнура питания. Не пытайтесь чинить его самостоятельно!
- Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.
- Держите шнур питания вдали от горячих поверхностей.
- Не подключайте прибор к розетке без заземления. Всегда проверяйте, правильно ли вставлена вилка в розетку.
- Не подключайте прибор к внешнему таймеру.
- Не ставьте прибор на горючие материалы, такие как скатерть или занавеска, или рядом с ними.



ВНИМАНИЕ

- Перед использованием прибора внимательно прочтите это руководство, так как при неправильной эксплуатации могут возникнуть опасности.
- Не ставьте прибор у стены или напротив другого прибора. Оставьте не менее 10 см свободного пространства сзади и по бокам и 10 см свободного пространства над прибором.
- Не кладите ничего на прибор.
- Не погружайте корпус в воду и не промывайте под краном из-за электронных и нагревательных компонентов.
- Не используйте прибор для других целей, кроме описанных в данном руководстве.
- Избегайте попадания жидкости в прибор во избежание поражения электрическим током или короткого замыкания.
- Не оставляйте прибор работать без присмотра.
- Храните все ингредиенты в корзине, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами.
- Во время жарки горячим воздухом через отверстие для выпуска воздуха выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и формируйте отверстия для выпуска воздуха. Также будьте осторожны с горячим паром и воздухом при открытии
- Не закрывайте отверстия для входа и выхода воздуха во время работы прибора.
- Наполнение поддона маслом может вызвать опасность пожара, когда вы снимаете кастрюлю с прибора.
- Не прикасайтесь к внутренним частям прибора во время его работы.
- Любые доступные поверхности могут нагреваться во время использования.
- Внимание! Немедленно отключите прибор от сети, если увидите, что из него выходит темный дым. Дождитесь прекращения выделения дыма, прежде чем снимать решетку с прибора.
- Устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и знаний, если только они не прошли инструктаж по использованию устройства лицом, которое несет ответственность за их безопасность.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Он может не подходить для безопасного использования в таких средах, как кухни для персонала, фермы, мотели и другие нежилые помещения.
- Гарантия недействительна, если прибор используется в профессиональных или полупрофессиональных целях, или используется с нарушением инструкций.
- Всегда отключайте прибор от сети, если он не используется.
- Прибору требуется около 30 минут для охлаждения для безопасной работы или чистки.

ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЕ ПОЛЯ (ЭМП):

Устройство соответствует всем стандартам, касающимся электромагнитных полей (ЭМП). Согласно имеющимся научным данным, при правильном обращении нет никакого вреда для человеческого организма.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

1. Удалите все упаковочные материалы, наклейки или этикетки.
2. Очистите корзину и решетку горячей водой с небольшим количеством жидкости для стирки и неабразивной губкой. Эти детали можно мыть в посудомоечной машине.
3. Протрите прибор тканью внутри и снаружи. При этом нет необходимости наполнять корзину маслом и жиром для жарки, поскольку прибор работает на горячем воздухе.
4. Установите прибор на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность. Не ставьте прибор на не жаропрочные поверхности.
5. Поместите решетку в корзину. Не заполняйте корзину маслом или другой жидкостью. Не кладите ничего на прибор, это нарушит циркуляцию воздуха.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ:

В приборе есть встроенный таймер, он автоматически выключит прибор при обратном отсчете до нуля.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА:

Аэрогриль EASYCOOK позволяет готовить разнообразные блюда, вам может помочь книга рецептов.

1. Вставьте вилку сетевого шнура с розетку с заземлением.
2. Осторожно вытащите корзину из аэрогриля
3. Поместите все ингредиенты в решетку корзины.
4. Установите корзину в аэрогриль.
5. Включите аэрогриль (кнопка 1) и настройте необходимую программу на цифровом дисплее панели управления.

1. Включение/Пауза/Выключение
2. Кнопка уменьшения значения
3. Кнопка увеличения значения
4. Выбор функции

5. Выбор для тастройки температуры/таймера
6. Инфо.дисплей
7. Индикатор выбора функции



- 5.1. Вы можете установить кнопку "Выбор функций" (кнопка 4), чтобы выбрать то, что вы хотели, например Рыба, индикатор будет гореть и мигать.
- 5.2. Вы можете установить кнопку выбора температуры / таймера и кнопку + или - для регулировки температуры или времени. Для этого нажмите кнопку 5 и установите температуру и время с помощью кнопок 2 и 3
- 5.3. В процессе жарки вы можете ставить паузу с помощью кнопки 1. Двигатель остановится, но настройки сохраняются 1 минуту.
- 5.4. В процессе жарки Вы можете также добавлять или убавлять температуру или уменьшать и увеличивать время.

НАСТРОЙКИ:

Приведенная ниже таблица поможет вам выбрать основные настройки для ингредиентов. Помните, что эти настройки являются показательными. Поскольку ингредиенты различаются по размеру происхождения, форме и марке.

Ингредиенты/ Блюдо	Рекомендуемый вес ингредиентов, гр	Рекомендованное время (минуты)	Рекомендуемая температура, °С	Встряхивание, да/нет	Дополнительные рекомендации
КАРТОФЕЛЬ ФРИ					
Тонкий замороженный картофель	300-700	9-16	200	да	
Толстый замороженный картофель, дольки	300-700	11-20	200	да	
Самодельный картофель фри толщиной 8x8мм	300-800	16-20	200	да	
Самодельные картофельные дольки	300-800	18-22	180	да	Добавить не более ½ ст.ложки раст. масла
Самодельные картофельные кубики	300-750	12-18	180	да	Добавить не более ½ ст.ложки раст. масла

МЯСО И ПТИЦА

Стейк говядина	100-500	8-12	180	нет	
Отбивные свинина	100-500	10-14	180	нет	
Гамбургер	100-500	7-14	180	нет	
Сосиска в тесте	100-500	13-15	200	нет	
Голень цыплёнка	100-500	18-22	180	нет	
Куриная грудка	100-500	10-15	180	нет	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Спринг роллы	100-400	8-10	200	да	
Замороженные куриные нагетсы	100-500	6-10	200	да	
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-10	200	да	
Замороженный хлеб (булочки) с сыром	100-400	8-10	180	нет	
Фаршированные овощи	100-400	10	160	нет	

ДЕСЕРТЫ

Торт	300	20-25	160	нет	
Киш	400	20-22	180	нет	
Маффин	300	15-18	200	нет	
Сладкие закуски	400	20	160	нет	

ЧИСТКА:

Проводите чистку прибора после каждого использования.

Примечание.

Не очищайте решетку, корзину и внутреннюю часть прибора металлическими кухонными принадлежностями или абразивными чистящими средствами, так как это может повредить их антипригарное покрытие.

- Выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.

Примечание. Снимите корзину, чтобы фритюрница остыла быстрее.

- Протрите прибор снаружи влажной тканью.
- Очистите решетку и корзину горячей водой с добавлением жидкости для мытья посуды и неабразивной губки. Оставшуюся грязь можно удалить обезжиривающей жидкостью.

Примечание: сковороду и корзину можно мыть в посудомоечной машине.

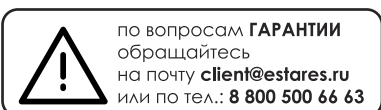
Совет: если в корзину прилипла грязь, наполните корзину горячей водой с небольшим количеством жидкости для мытья посуды. Поставьте решетку и корзину на 10 минут. Очистите прибор изнутри горячей водой и неабразивной губкой. Очистите нагревательный элемент щеткой для очистки от остатков пищи.

ХРАНЕНИЕ: Отключите аэрогриль от сети. Убедитесь, что все детали чистые и сухие.

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА:

Не выбрасывайте прибор вместе с обычными бытовыми отходами, когда он исчерпан, а сдавайте его в официальный пункт сбора для переработки. Делая это, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМЫ
Аэрогриль не работает	<ul style="list-style-type: none">• Прибор не подключен к сети• Вы не установили таймер• Возможно вы положили много ингредиентов	<ul style="list-style-type: none">• Подключите прибор в сеть• Поверните ручку таймера на необходимое время
Запах жаренного в воздухе, но блюдо не готово	<ul style="list-style-type: none">• Возможно вы положили много ингредиентов• Установленная температура слишком высокая	<ul style="list-style-type: none">• Выньте часть ингредиентов из корзины для готовки во следующий раз• Уменьшите установленную температуру
Ингредиенты на решетке прожарены не равномерно	Некоторые ингредиенты требуют встряхивания в середине периода приготовления	В середине срока приготовления выньте корзину с ингредиентами и встряхните таким образом, чтобы верхняя часть ингредиентов оказалась внизу
Отсутствует хрустящая корочка	Некоторые ингредиенты требуют немного масла	Добавьте ½ ст. ложки раст. Масла равномерно и установите еще, времени для образования корочки.
Корзина с решеткой холодная	<ul style="list-style-type: none">• Слишком много ингредиентов в корзине, и она не защелкивается• Корзина с решеткой не защелкнута	
Дым из прибора	<ul style="list-style-type: none">• Вы готовите слишком жирные ингредиенты• На решетке остались следы прошлого приготовления	<ul style="list-style-type: none">• Когда вы жарите слишком жирные продукты в поддоне собирается излишек растопленного жира. Поэтому появляется дым. Во избежание этого не готовьте слишком жирные куски, обрезайте частично жир с кусков перед готовкой.• После каждого применения необходимо удалять все частицы ингредиентов с поверхности и насухо вытирать решетку
Самодельный картофель фри готовится без хрустящей корочки	<ul style="list-style-type: none">• Вы установили не тот режим что рекомендуется для самодельного картофеля фри• Кусочки картофеля были слишком влажные, когда были положены на решетку	<ul style="list-style-type: none">• Установите рекомендованный режим приготовления, см. таблицу 1• Всегда удаляйте излишки жидкости с поверхности порезанного картофеля. Картофель должен быть почти сухой, когда Вы его выкладываете на решетку.



ДАТА ПРОДАЖИ _____

Печать магазина

Сделано в Китае
Импортер: ООО «АЛМАК»
Телефон: 8 800 500 66 63
Адрес: 115432, г. Москва,
Проектируемый 4062-й проезд, дом № 6,
строение №2, этаж 2-й, офис № 23.

EAC

Паспорт изделия

ESTARES®

EASYCOOK 1500W

с электронным управлением



АЭРОГРИЛЬ EASYCOOK
1500W-DC-220V-5L-280x366x343-BLACK/CHROME



АЭРОГРИЛЬ EASYCOOK
1500W-DC-220V-5L-280x366x343-WHITE/CHROME