

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АЭРОФРИТЮРНИЦА ENDEVER SKYLINE AF-100

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



В целях Вашей собственной безопасности, перед использованием изделия внимательно прочитайте настоящее руководство, сохраняйте для обращения к нему впредь.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике ENDEVER.

ENDEVER – это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей Компании.

Вы можете быть уверены, что электрическая аэрофритюрница ENDEVER AF-100 – это высококачественный прибор, в котором применены новейшие технологии в области использования безопасных для здоровья материалов и компонентов.

Секрет успеха нашей продукции кроется в высоком качестве, соответствующем международным и российским стандартам, а также в доступной цене, ориентированной на самого широкого потребителя.

ENDEVER – это популярная торговая марка современной бытовой техники. Продукция приобрела широкую известность на российском рынке.

Непревзойдённая функциональность, стильный оригинальный дизайн и широкий ассортимент – отличительные черты бытовой техники ENDEVER.

СОДЕРЖАНИЕ

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ	3
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ	4
ОБЩИЙ ВИД	5
ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ	6
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ	6
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	7
ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	10
БЕЗОПАСНОСТЬ	10
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ	11
ПОРЯДОК РАБОТЫ	11
ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ	12
ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА	13
РЕЦЕПТЫ НЕКОТОРЫХ БЛЮД	14
ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ	17
ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ	17
УТИЛИЗАЦИЯ	19
ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА	19

2 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АЭРОФРИТЮРНИЦА

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Аэрофритюрница:

- Корпус
- Съёмный контейнер, состоящий из металлической корзины с ручкой

Руководство по эксплуатации

Гарантийный талон

Книга рецептов

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 900 Вт

Номинальное напряжение: 220 В, 50 Гц

Объем: 1.5 л

Температура приготовления: 80-200°C

Таймер до 30 минут

Корзина с покрытием из нержавеющей стали

Габаритные размеры: 23*28.1*30.1 см

Вес нетто: 2.9 кг

Длина шнура питания: 1 м

Цвет: черный

В ПОРЯДКЕ ДАЛЬНЕЙШЕГО УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В ДИЗАЙН И КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА. ВСЕ ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ИЛЛЮСТРАЦИИ ЯВЛЯЮТСЯ СХЕМАТИЧНЫМИ.

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Аэрофритюрница Endever Skyline AF-100 — это современный прибор для приготовления пищи с применением инновационной технологии жарки горячим воздухом. Аэрофритюрница нового поколения предоставляет фантастические возможности по приготовлению вкусной и полезной пищи без жира и масла! Теперь без вреда для здоровья и фигуры Вы можете баловать себя и своих близких любимыми блюдами — настоящим картофелем-фри, наггетсами и многими другими. Пища получается вкусной, как во фритюре, и полезной, диетической, как в аэрогриле.

При компактных размерах аэрофритюрница Endever Skyline AF-100 сочетает в себе преимущества аэрогриля, фритюрницы и мини-духовки с конвекцией. Мощный нагревательный элемент быстро прогревает внутреннее пространство, а встроенный вентилятор создает потоки горячего воздуха, которые быстро циркулируют в корпусе прибора. В результате принудительной конвекции распределение температуры и нагрев пищи происходит равномерно, соответственно, нет необходимости перемешивать, переворачивать продукты, которые быстро прожариваются со всех сторон и запекаются с хрустящей корочкой.

Помимо классического картофеля-фри, в аэрофритюрнице можно приготовить мясо, рыбу, овощи, выпечку, мини-пиццу, сосиски,

креветки, котлеты и многое другое. Вы будете удивлены качеством, функциональностью, удобством использования этого замечательно кухонного прибора. Если Вы заботитесь о своем здоровье, своих близких, придерживаетесь принципов правильного питания, то аэрофритюрница — это настоящая находка для Вас. Она станет незаменимой помощницей на кухне, позволит готовить не только полезно, но ещё очень вкусно и разнообразно.

Итак, аэрофритюрница Endever Skyline AF-100 — это:

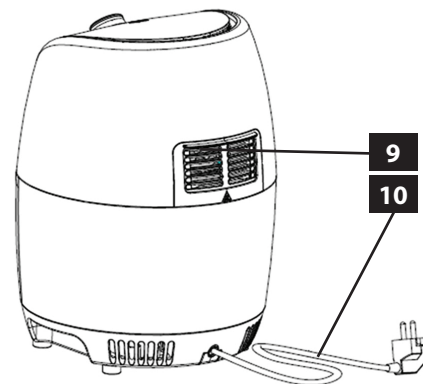
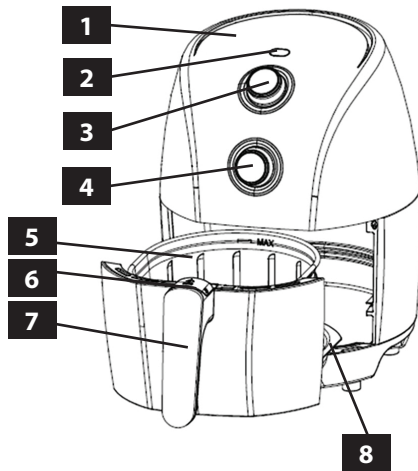
- Инновационная технология жарки горячим воздухом без масла и жира
- Настоящий картофель-фри и другие блюда с хрустящей корочкой
- Подогрев, жарка, запекание мяса, рыбы, овощей и др. продуктов
- Здоровое и разнообразное питание
- Высокая скорость и качество приготовления
- Удобство, простота использования и легкий уход.

4 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АЭРОФРИТЮРНИЦА



ОБЩИЙ ВИД

1. Корпус
2. Индикатор сети
3. Регулятор времени
4. Регулятор температуры
5. Корзина
6. Кнопка фиксации корзины
7. Ручка корзины
8. Поддон
9. Вентиляционные отверстия
10. Шнур питания



ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Регулировка температуры приготовления
- Индикатор работы
- Съёмный контейнер с антипригарным покрытием обеспечивает легкий уход
- Прорезиненные ножки и ненагревающаяся ручка – удобство и безопасность

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

При покупке аэрофритюрницы проверьте ее работоспособность и комплектность. Проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона вы лишаетесь права на гарантийный ремонт. Отрывные талоны на гарантийный ремонт вырезаются специалистами ремонтного предприятия только после выполнения работы. За каждый ремонт вырезается один отрывной талон.

После хранения аэрофритюрницы в холодном помещении или после перевозки ее в зимних условиях перед включением в сеть нужно дать устройству прогреться при комнатной температуре в течение 2-3 часов в распакованном виде.

Перед проведением каких-либо операций по уходу за аэрофритюрницей следует отключить ее от электрической сети.

Для очистки корпуса устройства используйте мягкую ткань, смоченную в слабом моющем растворе, не содержащем такие растворители как ацетон, уайтспирит, спиртосодержащие вещества и т. п.



Регулярно прочищайте от пыли вентиляционные отверстия на корпусе.

Для корректной работы прибора правильно устанавливайте и фиксируйте съемный контейнер в корпусе устройства.

Следите за тем, чтобы посторонние предметы не попадали внутрь корпуса аэрофритюрницы.

При извлечении горячей корзины и продуктов из прибора используйте специальные прихватки или защитные рукавицы.

Не оставляйте столовые приборы и другие предметы в съемном контейнере.

Запрещено использовать аэрофритюрницу без установленного внутри съемного контейнера с металлической корзиной.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Для предотвращения повреждения внутренней антипригарной поверхности съемного поддона не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать покрытие.

Для очистки внутренней части корпуса используйте мягкую губку и неабразивные чистящие средства.

Данная инструкция содержит важную информацию, необходимую для правильной эксплуатации аэрофритюрницы. Не используйте прибор до тех пор, пока внимательно не ознакомитесь с ней. Неукоснительное соблюдение правил эксплуатации, ухода и содержания аэрофритюрницы гарантирует её надежную и долговечную работу.

Прибор предназначен для использования только внутри помещений.

Прибор может использоваться только в быту и не предназначен для промышленного применения.

Устанавливайте аэрофритюрницу только на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность.

Не включайте аэрофритюрницу в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.

Во избежание возникновения пожара, протирайте пыль с сетевой вилки.

Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к сетевому шнуру, розетке и корпусу мокрыми руками.

Перед началом работы высвободите сетевой шнур.

Не погружайте корпус аэрофритюрницы с панелью управления и сетевым шнуром в воду или другие жидкости. Не мойте ее в посудомоечной машине. Попадание воды внутрь корпуса может вызвать короткое замыкание и поломку прибора.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра и не позволяйте детям играть с ним.

Не допускайте самостоятельного включения и выключения аэрофритюрницы малолетними детьми.

Соблюдайте осторожность! Во избежание ожогов, не прикасайтесь ко внутренней поверхности прибора во время работы и после использования до его полного остывания.

Остерегайтесь горячего пара, который выходит из отверстий для отвода воздуха во время работы.

При извлечении корзины из прибора с горячими продуктами также соблюдайте осторожность, т.к. возможен выход горячего пара. Во время использования металлические корзина, решетка и форма для выпечки также сильно нагреваются. При необходимости применяйте специальные защитные рукавицы или прихватки.

Запрещается переносить или перемещать прибор во время работы!

Включенный прибор используйте только в вертикальном положении.

Запрещается застилать внутреннюю поверхность аэрофритюрницы фольгой, бумагой и помещать внутрь любые посторонние предметы.

Во избежание возникновения пожара, не используйте аэрофритюрницу вблизи легковоспламеняющихся веществ, а также рядом с газовой плитой или открытым огнем.

При установке аэрофритюрницы обеспечьте зазор не менее 10 см между корпусом и другими поверхностями, так как вокруг устройства должно быть достаточно свободного пространства для циркуляции охлаждающего воздуха.

Не накрывайте аэрофритюрницу во время работы и не ставьте

8 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АЭРОФРИТЮРНИЦА



сверху на неё посторонние предметы, т.к. это может привести к нарушению циркуляции воздуха и поломке прибора.

В случае появления дыма и специфического запаха из прибора, немедленно отключите прибор от сети.

Прежде чем начать очистку аэрофритюрницу, достаньте вилку шнура питания из розетки и убедитесь, что она достаточно остыла.

Для очистки корпуса прибора используйте мягкую тряпку или губку, а также нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и т.п.

Вынимайте вилку шнура питания из розетки по окончании работы. Вынимая вилку, придерживайте розетку. Не тяните за сетевой шнур.

В целях вашей безопасности, если вы обнаружили дефект корпуса, сетевого шнура или аксессуаров, прекратите работу. Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно. Все ремонтные работы должны выполнять только специалисты сертифицированного сервисного центра.

Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психи-

ческие отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Извлеките прибор из коробки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса или аксессуаров. Использование аэрофритюрницы с любыми повреждениями или неисправностями запрещено. При их обнаружении обратитесь в сервисный центр или к продавцу.

Перед первым использованием снимите все наклейки и этикетки, промойте съёмную корзину и аксессуары тёплой водой со средством для мытья посуды. Протрите корпус внутри и снаружи слегка влажной тряпкой. Тщательно высушите все съёмные части и корпус. Соберите устройство.

Установите устройство на ровную устойчивую поверхность. Ваше устройство готово к работе. Желаем вам успехов в кулинарном творчестве! Готовьте вкусно, быстро и с удовольствием!

Примечание! Во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации. Чтобы этого избежать, рекомендуем перед началом приготовления пищи хорошо промыть мультиварку с моющим средством или прокипятить в ней воду.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Перед началом приготовления обязательно ознакомьтесь с разделом «Меры предосторожности», а также обратите особое внимание на следующие пункты:

1. Жарка продуктов в аэрофритюрнице происходит горячим воздухом, поэтому использование масла в процессе приготовления нежелательно. Исключение составляет добавление минимального его количества для жарки картофеля. Следите за тем, чтобы на поддон не попадало масло и жир. Не наливайте на него воду и другие жидкости. Не помещайте на поддон продукты и посторонние предметы — это может нарушить циркуляцию горячего воздуха в приборе и вызвать возгорание.
2. Все продукты, а также входящие в комплект аксессуары обязательно должны помещаться в металлическую корзину. Запрещено использование аэрофритюрницы без металлической корзины.
3. При извлечении из корзины горячих продуктов, чтобы избежать ожогов, соблюдайте осторожность и используйте специальные рукавицы или прихватки.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

Установите аэрофритюрницу на ровную устойчивую поверхность. Подключите прибор к заземленной розетке. Раздастся звуковой сигнал.

Извлеките съемный поддон с корзиной для продуктов из корпуса. Для этого возьмитесь за ручку и плавно потяните контейнер на себя.

В корзину положите необходимые продукты.

Рекомендуем каждый раз перед началом приготовления, прогреть прибор до нужной температуры без продуктов. В этом случае поверните регулятор времени чуть больше, чем на 3 минуты и подождите до тех пор, пока не погаснет индикатор нагрева. Когда прибор нагрелся, выньте корзину из корпуса, наполните ее продуктами, поставьте обратно в корпус и настройте время приготовления.

Внимание! Не заполняйте корзину больше, чем максимально разрешено для данного устройства, поскольку это повлияет на качество конечного результата.

Внимание! Никогда не используйте поддон без корзины.

Внимание! Не прикасайтесь руками к поддону и корзине в процессе работы прибора и в течение 30 минут после окончания приготовления, так как можно обжечься. Берите корзину только за специальную ручку.

Вставьте контейнер в корпус устройства и задвиньте внутрь до щелчка.

Поверните регулятор температуры до необходимой температуры. Далее, чтобы включить прибор, поверните регулятор времени на требуемое значение. Добавьте 3 мин. если прибор холодный.

Загорится индикатор нагрева и питания. В процессе приготовления индикатор нагрева будет периодически включаться и выключаться, что означает, что нагревательный элемент автоматически поддерживает внутри аэрофритюрницы необходимую температуру.

Избыточный жир стекает с продуктов в поддон.

Некоторые продукты в процессе приготовления требуют перемешивания/встряхивания. Чтобы перемешать/встряхнуть продукты, вытащите корзину с поддоном из корпуса, поставьте их на жаропрочную поверхность, отсоедините корзину от поддона, нажав

кнопку фиксации корзины. Перемешайте/встряхните продукты. Далее присоедините корзину к поддону и верните их в корпус прибора для продолжения процесса готовки.

Вы можете установить таймер на половину требуемого времени, чтобы по его сигналу вовремя перемешать/встряхнуть продукты. Но после этого необходимо снова настроить таймер на оставшееся время готовки, чтобы довести процесс до конца. По окончании приготовления снова прозвучит сигнал. Проверьте готовность продуктов. Если продукты не готовы, установите таймер еще на некоторое дополнительное время.

Вы также можете вручную отключить таймер, повернув ручку на 0. Если продукты полностью приготовились, выньте корзину с поддоном из корпуса и поставьте их на жаропрочную поверхность. Отсоедините корзину от поддона, нажав кнопку фиксации корзины, и пересыпьте содержимое корзины на тарелку или в миску.

Внимание! Не переворачивайте корзину, если она присоединена к поддону, так как стекший с продуктов в поддон жир может попасть на готовые продукты.

Внимание! Будьте предельно внимательны и осторожны при из-

влечении корзины с горячими продуктами и поддоном из корпуса. Внутренняя часть аэрофритюрницы и используемые аксессуары во время работы сильно нагреваются, кроме того, при открывании корпуса возможен выход горячего пара. Чтобы избежать ожогов, соблюдайте осторожность и используйте специальные рукавицы или прихватки.

Крупные или хрупкие продукты перекладывайте щипцами.

Сразу после того, как корзина освободится от продуктов, можно начинать новый процесс приготовления.

12 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АЭРОФРИТЮРНИЦА

ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА

1. Рекомендуем размещать продукты внутри металлической корзины равномерно. Не перегружайте корзину продуктами. Помните, что для приготовления больших порций требуется больше времени, чем для маленьких. Регулируйте время приготовления, в зависимости от количества используемых продуктов.
2. Чтобы кусочки равномерно прожаривались и получались с румяной корочкой, раскладывайте их в корзине в один слой на небольшом расстоянии друг от друга.
3. Маленькие кусочки обычно требуют меньшего времени для приготовления.
4. Большее количество ингредиентов требует больше времени для приготовления.
5. Оптимальное количество картофеля - около 300 гр.
6. Для приготовления в аэрофритюрнице выбирайте продукты с пониженным содержанием жира.
7. Чтобы при жарке жир и сок интенсивно не выделялись из продуктов, чтобы они оставались сочными и нежными внутри, рекомендуем перед началом приготовления обвалить кусочки мяса, курицы и рыбы в любой панировке (сухари, кляр и т.д.).
8. При жарке свежего картофеля, чтобы он получился хрустящим, перед приготовлением добавьте 1 ст. л. растительного масла и хорошо перемешайте. Следите за тем, чтобы масло не попало на нижний поддон.
9. Примерно в середине процесса приготовления для равномерной прожарки пищи достаньте съемный контейнер, встряхните, перемешайте или переверните продукты, после чего продолжите приготовление.
10. Перед началом приготовления разогрейте аэрофритюрницу в течение 2-3 минут. Если вы кладете продукты в не разогретый прибор, добавьте 3 минуты к общему времени приготовления.
11. По окончании программы проверьте готовность продуктов. Если они не готовы, вставьте корзину в корпус, добавьте необходимое время и снова включите аэрофритюрницу.
12. Фритюрницу также можно использовать для подогрева блюд при температуре 150°C в течение 10 минут.

Продукт	Вес, гр.	~ t°C	~ t, мин	Необходимость перемешивать	Дополнительно
Тонкий замороженный картофель фри	200-300	18-20	200	ДА	
Толстый замороженный картофель фри	200-300	20-25	200	ДА	
Картофельные дольки по-домашнему	300	20-25	200	ДА	
Стейк мясной	100-300	10-15	180		
Свинные отбивные	100-300	10-15	180		
Котлета для гамбургера	100-300	10-15	180		
Сосиска в тесте	100-300	13-15	200		
Куриные грудки	100-300	15-20	180		
Куриные ножки	100-300	25-30	180		
Рулетики с начинкой	100-250	8-10	200	ДА	Необходим предварительный прогрев прибора

Замороженные куриные наггетсы	100-300	6-10	200	ДА	Необходим предварительный прогрев прибора
Замороженные рыбные палочки	100-250	6-10	200		Необходим предварительный прогрев прибора
Замороженные сырные шарики в панировке	100-250	8-10	180		Необходим предварительный прогрев прибора
Торт	250	20-25	160		Используйте специальную кастрюлю для выпечки
Пирог с заварным кремом	300	20-22	180		Используйте специальную кастрюлю для выпечки
Кекс	250	15-18	200		Используйте специальную кастрюлю для выпечки
Сладкие снеки	250	20	160		Используйте специальную кастрюлю для выпечки

14 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АЭРОФРИТЮРНИЦА

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

ЧИСТКА

Для корректной работы устройства и высокого качества приготовления пищи после каждого использования обязательно производите очистку аэрофритюрницы.

Прежде чем приступить к очистке, отключите шнур питания от сети и дайте прибору полностью остыть. Чтобы прибор скорее остыл, извлеките из корпуса съемный контейнер.

Протрите корпус и внутреннее пространство слегка влажной тряпкой. Тщательно удалите щеткой возможные загрязнения с верхнего нагревательного элемента, после чего протрите его слегка влажной тряпкой. Насухо протрите тряпкой.

При очистке корпуса не используйте абразивные чистящие средства и спиртовые растворы.

Отделите металлическую корзину от поддона. Бережно под проточной водой вымойте поддон мягкой губкой со средством для мытья посуды. Не используйте жёсткие губки и абразивные моющие средства — это может повредить его антипригарное покрытие. Металлическую корзину также промойте под проточной водой со средством для мытья посуды, при необходимости используйте мягкую кухонную щетку.

При сильных загрязнениях поддона и корзины налейте в поддон теплую воду, добавьте мягкое моющее средство, вставьте в поддон корзину и замочите их на некоторое время. После чего тщательно промойте все части, сполосните чистой водой и высушите их.

Аналогичным образом вымойте формы и аксессуары, которые использовали во время готовки.

Все хорошо просушите, соберите прибор и уберите его на хранение.

ХРАНЕНИЕ

Храните аэрофритюрницу в сухом, прохладном и вентилируемом месте, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе аэрофритюрницы, руководствуясь следующей таблицей:

Проблема	Причина	Метод устранения
Устройство не включается	Проблемы с энергопитанием или сетевым кабелем.	Проверьте надежность подключения сетевого кабеля к устройству.
		Проверьте электропитание в электрической сети.
		Проверьте, не поврежден ли сетевой кабель.
		Проверьте надежность соединения вилки сетевого кабеля с розеткой электрической сети.
	Неправильно установлен и не зафиксирован в корпусе съемный контейнер.	Вставьте контейнер в корпус устройства и задвиньте внутрь до щелчка. После чего должен раздастся звуковой сигнал, что сигнализирует о готовности прибора к работе.
Пища сырая или приготовлена некачественно	Корзина перегружена продуктами	Готовьте небольшими порциями, которые более равномерно прожариваются и быстрее готовятся.
	Неправильно выбрано время или температура приготовления	Руководствуйтесь рекомендациями инструкции по установке времени и температурного режима для разных видов продуктов. Корректируйте время приготовления, в зависимости от размера порции.
Продукты прожарены неравномерно	Продукты были неравномерно разложены в корзине.	Распределяйте продукты равномерно на дне корзины, оставляя между кусочками немного свободного пространства для лучшей циркуляции воздуха.
	В процессе приготовления продукты не встряхивали.	Продукты, которые размещаются в аэрофритюрнице в несколько слоев (например, картофель-фри), в середине процесса приготовления необходимо хорошо встряхнуть.
Продукты не получаются хрустящими и с корочкой.	Некоторые продукты не образуют при жарке горячим воздухом румяную корочку	За несколько минут до окончания жарки слегка смажьте продукты растительным
	Корзина перегружена продуктами, которые не успели приготовиться должным образом.	Не кладите внутрь корзины большой объем продуктов. Готовьте небольшими порциями, которые быстрее прожариваются и лучше запекаются.
В процессе приготовления из устройства пошел дым	Либо загрязнения на поддоне, либо пища подгорает из-за неправильно выбранной температуры и времени приготовления	Тщательно мойте аэрофритюрницу после каждого использования. Не устанавливайте для небольших порций высокую температуру и длительное время приготовления.

16 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АЭРОФРИТЮРНИЦА

УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

Товары с указанным символом не должны утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Для дальнейшей переработки этих продуктов, необходимо сдать их на специализированный сборный пункт.



С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом продукции вы можете ознакомиться на сайтах: www.kromax.se, www.endever.su, www.kromax.ru или узнать по телефону 8 (800) 5555-88-3.

Производитель: Компания Kromax Group Co.Ltd., Индустриваген 2, Карлскрона, Швеция

Изготовитель: Evolution Technology Co., Ltd. / Эволюшен Технолоджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр.3

Импортер: ООО «Евротрейд», 125319, г. Москва, ул. Академика Ильюшина, д. 4, корп. 1, офис 1



ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия 18 месяцев со дня продажи. Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной, при условии отправки изделия в адрес продавца. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данным руководством, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на механические повреждения; воздействие внешней или агрессивной среды; повреждения, вызванные избыточным напряжением сети. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне. Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не инициирует начало новой гарантии.

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.

Внимание!

Установленный производителем срок службы прибора составляет два года со дня его приобретения, при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 9 знаков. 1-й и 2-й знаки обозначают месяц, 3-й и 4-й— год выпуска продукта.



