standart

make your life easier

INSTRUCTION MANUAL / KASUTUSJUHEND / LIETOŠANAS INSTRUKCIJA /
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

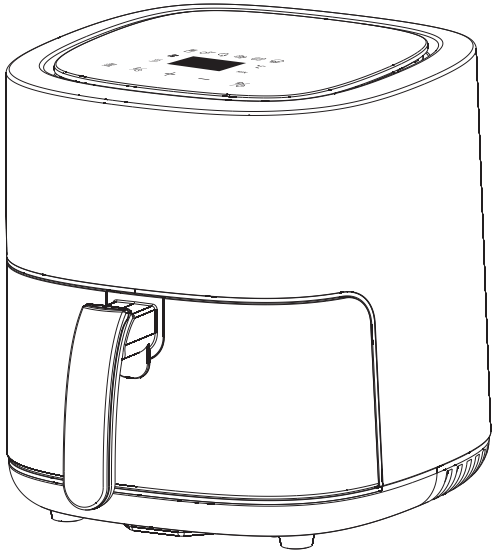
AIR FRYER
AF40E-R

EE KUUMAÕHU FRITÜÜR

LV AEROGRILA

LT KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖ

RU МУЛЬТИПЕЧЬ



PLEASE READ CAREFULLY AND KEEP THE INSTRUCTION WELL / LUGEGE JUHENDIT TÄHELEPANELIKULT JA SÄILITAGE SEE / RŪPĪGI IZLASIET INSTRUKCIJU UN NOVIETOJIET TO DROŠĀ VIETĀ IZMANTOŠANAI NĀKOTNĒ / ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR SAUGIAI PASIDĖKITE, JEI PRIREIKTŲ ATEITYJE / ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ И СОХРАНИТЕ ЕЕ НА БУДУЩЕЕ

standart
make your life easier

EN

SAFETY PRECAUTIONS

• Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
• This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
• Children shall not play with the appliance.
• Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
• Keep the appliance and its cord out of children aged less than 8 years.
• Regarding the instructions for cleaning surfaces in contact with food, refer to the section "Cleaning and Maintenance"on page 7 of the manual.
• Your air fryer is designed for household only.
• If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
• The temperature of the door or the outer surface may be high when the appliance is operating .

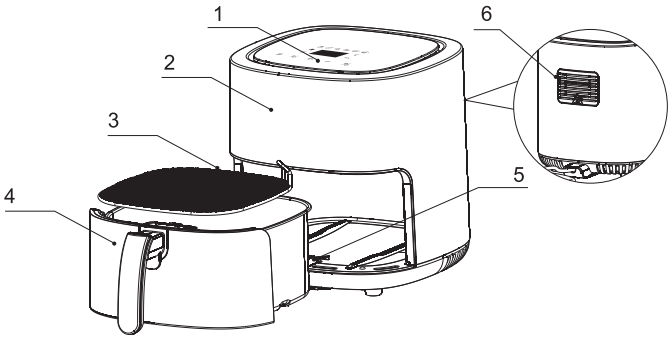
CAUTION: Hot surfaces 

USAGE PRECAUTIONS

• Before connecting the product to the power supply, check that the nominal voltage of the product is consistent with the power supply.
• Do not damage, over-bend, stretch, or twist the power cable.
• Do not place the machine near flammable materials, such as tablecloths or curtains.
• Do not work on wet, unstable or heat-resistant surfaces to avoid product damage or accidents.
• Leave enough space around the machine, more than 10 cm away and the body should not cover anything.
• Don't put anything on the product.
• The product must be supervised when in use.
• When the product is not in use or people are out, make sure to unplug the power plug, other wise it is easy to malfunction or danger.
• During frying with hot air, high temperature steam will be released from the air outlet. Keep a safe distance between your hands and face and the air outlet. Attention should also be paid to high temperature steam and heat when removing the fryer container from the product, as the product may become very hot on accessible surfaces during use.
• If you see black smoke coming out, please cut off the power supply immediately.

After cooling, find out the cause and solve the problem before use.
• If you see black smoke coming out, please cut off the power supply immediately. After cooling, find out the cause and solve the problem before use.
• Do not disassemble, repair or replace parts by yourself.
• Do not touch the power cable, plug, or other electrical parts with wet hands to avoid electric shock.
• Keep the power cord away from hot surfaces.
• Do not place the machine near a gas stove, electric stove or oven.
• Do not immerse the power cord, plug and machine in water or other liquids, or wash it under the tap to prevent the risk of electric shock.
• Avoid any liquid entering the machine, which can cause electric shock and short circuit. Do not put flammable items into the machine for grilling. (e.g., paper, plastic, flammable materials, etc.)
• Do not use more than 4/5 of the fryer's capacity, and avoid touching heating elements or moving parts.
• Do not operate the machine without filling the fryer container.
• Do not cover the outlet when the machine is working.
• Do not pour grease into the container, as this could start a fire.
• When the machine or fan is working, do not touch the inside of the machine before the blade is completely stopped.
• Keep food away from the heating tube in case of fire.
• After use, turn off the machine and unplug the power cord.

PRODUCT COMPONENT DRAWING



1. Control panel	2. Air fryer body	3. Grill
4. Fryer container	5. Fryer container testing switch	6. Air outlet

SPECIFICATION TABLE

Product model – AF40E-R	Rated voltage – ~220–240 V
Rated frequency – 50–60 Hz	Rated power – 1200 W
Product size – 255×345×273 mm	

INSTRUCTIONS

BEFORE FIRST USE:

1. Open the package, remove the product, and remove the adhesive tape and label.
2. Thoroughly clean the grill mesh and fryer containers with hot water, detergent, and a non-abrasive sponge.
3. Please wipe the inner cavity and shell of the product with a damp cloth.

Note:

1. Do not wash the machine in water.
2. This air fryer is heated with hot air. Do not pour grease into the fryer.

PREPARATION FOR USE:

1. Place the machine on a level, firm, heat-resistant table top. Keep the upper,back, left, and right sides of the machine more than 100mm away from the wall or other objects.
2.Fit the net properly into the fryer container, place the food, and place the fryer container in the inner cavity of the fryer body.

PREPARATION FOR USE:

01. Insert the plug into a grounded power outlet.
02. Carefully pull the fryer container out of the fryer body.
03. Put the food ingredients on the rack.

Note: Do not add more than 4/5 of the fryer's capacity as this may affect the final frying quality.

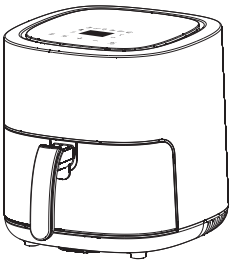
04. Place the fryer container into the fryer body.

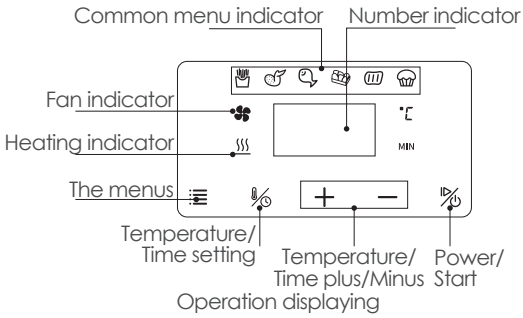
Note: Do not touch the net or fryer for a short time after use as it is very hot. Only hold the handle and move the fryer.

05. Adjust the time, temperature or smart recipe of the control panel (refer to the manual recipe to determine the cooking time of the food. If the food are frozen, the cooking time should be increased by 3 minutes, because the product needs 2–3 minutes to preheat).
06. Some food need to be turned halfway through the cooking process. To turn the food, hold the handle and pull the fryer container out of the product, then turn it again to return the fryer container to its correct position.
07. Check to see if the food are done. If not, simply return the fryer container to the product and set the time for a few more minutes.

CONTROL PANEL OPERATIONS

PRODUCT INSTRUCTION





Operation instruction
1. Push the container of the fryer with the food into the main body of the fryer firmly and plug in.
2. Touch the " " key, the digital display area and the key light up, enter the default recipe and time/temperature setting mode;
3. After selecting the recipe, touch the " " key to enter the temperature setting mode, and press the" + "or" - "key to adjust the temperature setting; Then touch the " " button to enter the time setting mode, and press the" + "or" - "button to adjust the time setting
4. Touch the " " button to start, and cook according to the set temperature and time.
5. If you need to adjust the cooking parameters during the cooking process, press " " to pause while the light flashes. After adjustment, remember to press " "again to continue cooking.
6. If you need to stop cooking during it is working, long press the " " button for 3 seconds.
7. After it finished working, the fan will continue to work for a while to reduce the internal temperature of the container. Please wait patiently.

Common recipe setting
1. Touch the " " key, the number and enter the default recipe and time/temperature setting mode;
2. Touch " " button to enter the setting mode of common recipes and continue to touch " "button to select the dishes required to cook;
3. DIY common sense: In any menu selected, you can set the scientific time and temperature according to your cooking requirements, so as to achieve the effect of independent cooking. During the cooking process, you need to closely observe the effect and timely adjust the reasonable time to achieve your favorite taste.
Note:
1. After the power is switched on, all the buttons are lit up and then enter the standby state;
2. Time adjustment range: Press plus or minus one time means 1 minute adjustment, long press means quick adjustment.
3. Temperature adjustment range: 80–200 °C, press plus or minus one time means 5 °C adjustment,long press fast adjustment.

COOKING RECIPE

Food ingredients	Suggested time	Suggested temperature
Chips	15–20 min	200 °C
Wings	15–25 min	180 °C
Fish	12–18 min	180 °C
Meat chunks	15–20 min	200 °C
Steak	12–18 min	200 °C
Cake	35–45 min	160 °C

Note: The Settings in the table are for reference only. Due to the different sources, sizes, shapes and brands of the food, we cannot guarantee that the recipe above is the best setting for you.Because the air fyrer heats the food very quickly, you can quickly pull out the fryer container during cooking, Flipping barely affects the cooking process. It is recommended that you adjust the most appropriate cooking time and temperature according to your own mature cooking experience.

Reminder:
Smaller food ingredients will take less time to cook than larger food ingredients;
If you want to cook more food ingredients,Please increase the cooking time; If the ingredients are smaller, just reduce the cooking time slightly;
During the cooking process, turning the smaller food mid-way will improve the final cooking effect and help the food cook evenly. Adding a little oil to the fresh potatoes will make the potatoes crisper.
Those food could be baked in the oven could be baked in the air fyrer as well.
The cooking time, temperature and dosage in the table above are for reference only and can be adjusted as required.

Note: Always start cooking on the highest temperature, heat quickly, then continue cooking on a lower temperature until finished.

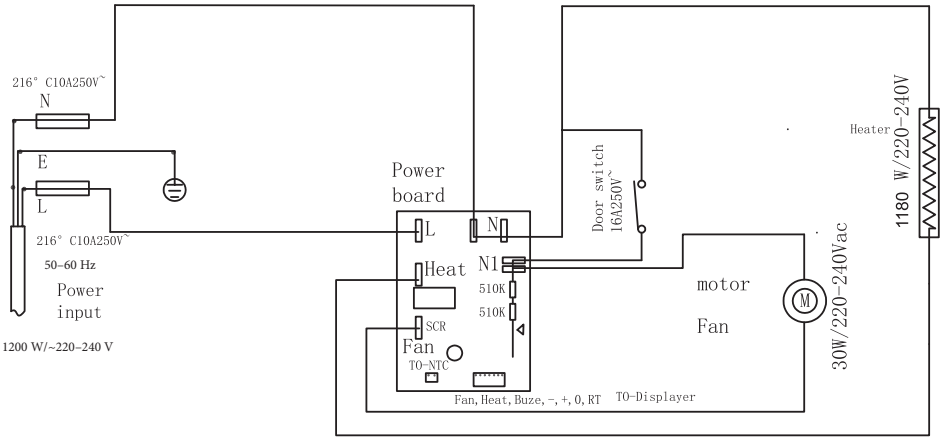
Note: For best results, it is recommended to use pre-baked French fries (available in supermarkets).
If you make your own French fries, brush them with a small amount of oil for better affect.

CLEANING AND MAINTENANCE

CLEANING:
1. Before cleaning the machine, make sure to unplug the power plug and disconnect the power supply.
2. Ensure that the machine is completely cooled before cleaning.
3. Use a clean cloth or soft cloth to wipe the inside and outside of the machine.
4. Do not use metal or abrasive cleaning materials when cleaning grills and fryers.
5. Please clean the machine in time in case that the long-time residue and oil accumulation left.
6. Do not immerse the whole machine in water to clean, do not rinse with water.
7. Please clean accessories that come into contact with food, such as fryer containers, grill, etc. Please use soft sanitary ware to avoid damage to coating and put them into the fryer body after dry.

STORAGE:
1. Store the machine in a dry place away from light.
2. Make sure the machines are clean and dry.

CIRCUIT DIAGRAM



SIMPLE TROUBLESHOOTING

Phenomenon	Reason	Solution
After setting the function, the fan does not work after heating.	Container is not properly placed, the detection switch is disconnected.	Reset the fryer container so that the detection switch is on.
White smoke rises from the product.	You are cooking food with a high oil content.	When you cook oily ingredients in an air fryer, a lot of soot will seep into the frying pan, causing white soot from the oil, and the frying pan may be hotter than normal. This will not affect the final effect of the roduct frying the food ingredients.
	The fryer still has grease from its last use.	White smoke is produced by heating oil during cooking. Make sure you clean the fryer properly after each use.
The fresh fries were not evenly fried in the air fryer.	Improperly soaked potato chips before cooking.	Soak the chips in a bowl for at least 30 minutes, then remove them and drain on kitchen paper.
	No fresh potatoes were used.	Use fresh potatoes and make sure they don't fall apart as they cook.
French fries from an air fryer are not crunchy	The crispness of French fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure to drain the potato sticks properly before adding oil.
		Finely chop the potato sticks to make them crunchy.
		A little oil will also make it crunchy.

E1 or E2 is displayed	Fault code Sensor broken, please contact customer service.	Please contact customer service.

Note: Fault types and common problems include but are not limited to the above ones. If the problem
persists or other problems occur, please contact the after-sales service center for more help.



Correct disposal of this product

Do not dispose this product as unsorted municipal waste, collection of such waste separately for special treatment is necessary.
Pay attention to the national laws and regulations when the product is scrapped: put the discarded electrical products and equipment in a suitable waste recycling station.
Composition and content of hazardous substances in electrical and electronic products.

WARRANTY TERMS AND CONDITIONS

36-month warranty is provided to STANDART domestic appliances

These appliances are designed for use in household for personal, non-commercial uses.

1. In case of noticing production reject or appliance failure during the warranty period, the manufacturer ensures appliance repair free of charge on condition that the appliance was previously used by observing user manual instructions and there are no preconditions, due to which legal basis for performance of warranty repair would disappear.

2. Warranty is not applied in the following cases:

• for failures, occurring due to incorrect connection of appliances to power network or due to intermittent electricity supply;

• for failures, occurring due to the action of chemical materials;

• for discoloration of the appliance (turning yellow, contamination and similar);

• for failures, occurring when connecting the appliance into power supply, telecommunications, cable networks not conforming to national standards, due to external impact (for instance, due to the action of humidity and temperature), also due to inappropriate handling of the appliance (for instance, cleaning, scouring marks, scratches, or other mechanical damages);

• if noticing attempt to access inside the appliance, also if the appliance is repaired not in a duly authorised service center;

• if noticing appliance structure or scheme modifications (except for the one's, as described in the user manual);

• if noticing mechanical damages;

• if noticing failures, occurring due to entering of foreign matters, materials, liquids, or animal pests;

• if noticing failures, occurring due to use of non-standard operating materials or spare parts;

• if serial number, stored in the appliance, is modified, erased, or illegible;

• if the appliance, designed for personal (domestic, family) uses, is employed for commercial use, in order to gain profit, for production and other purposes, not conforming to original purpose of use of the appliance;

• in all other cases, when item deficiencies occur due to the fact that the buyer failed to observe the user manual instructions, or item deficiencies were conditioned by the fault of the third parties, or force majeure circumstances;

• for operating parts of appliance, for instance, for batteries and accumulators.

3. Warranty can be terminated, if:

• appliance was repaired by the person or company not duly authorised by seller's service center;

• appliance was evidently knowingly damaged.

4. Warranty becomes non valid, if payment slip or other purchase evidencing document is not provided.

5. Manufacturer is not considered liable for damages, emergencies, loss caused to people, animals, asset, if conditioned by user's fault, ignorance, failure to observe user manual instructions, or due to incorrect connection of the appliance.

ETTEVAATUSABINÕUD

• Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
• Seda seadet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning isikud, kellel on vähenenud füüsiline, sensoorne või vaimne võimekus või puuduvad kogemused ja teadmised, kui neile on tagatud järelevalve või neid on juhendatud seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad kaasnevaid ohte.
• Lapsed ei tohi seadmega mängida.
• Seadme puhastamist ja hooldust tohivad teha lapsed alates 8. eluaastast täiskasvanu järelvalve all.
• Hoidke seade ja selle juhtmed alla 8-aasta vanustele lastele kättesaamatus kohas.
• Teavet toiduga kokkupuutuvate pindade puhastamise juhiste kohta vt kasutusjuhendi 15. leheküljel jaotisest „Puhastamine ja hooldus".
• Teie kuumaõhu fritüür on mõeldud ainult kodumajapidamises kasutamiseks.
• Kui toitejuhe on kahjustunud, peab tootja, tema esindaja või muu kvalifitseeritud isik selle ohu vältimiseks asendama.
• Seadme töötamise ajal võib ukse või välispinna temperatuur olla kõrge.

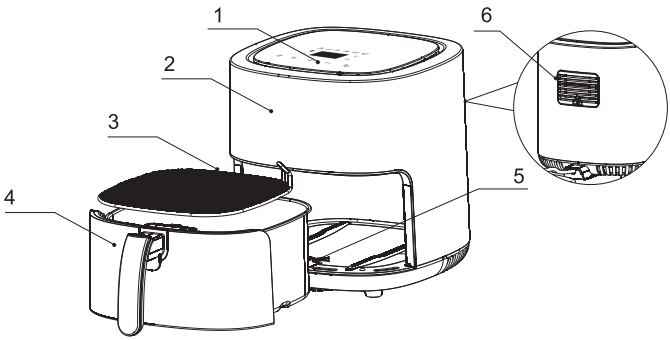
ETTEVAATUST, kuumad pinnad: 

KASUTAMISE HOIATUSED

• Enne toote ühendamist toiteallikaga kontrollige, kas toote nimipinge vastab toiteallikale.
• Ärge kahjustage, painutage, venitage ega väänake toitejuhett.
• Ärge asetage seadet tuleohtlike materjalide, näiteks laudlinade või kardinate lähedusse.
• Ärge töötage märgadel, ebastabiilsetel või kuumakindlatel pindadel, et vältida toote kahjustamist või õnnetusi.
• Jätke seadme ümber rohkem kui 10 cm vaba ruumi ja korpust ei tohiks millegiga katta.
• Ärge pange tootele midagi peale.
• Toodet tuleb kasutamise ajal jälgida.
• Kui toode ei ole kasutusel või inimesed on lahkunud, eemaldage kindlasti pistik vooluvõrgust, vastasel juhul võib kergesti tekkida talitlushäire või oht.
• Kuumas õhus praadimise ajal vabaneb õhu väljalaskeavast kõrge temperatuuriga aur. Hoidke ohutut kaugust käte ja näo ning õhu väljalaskeava vahel. Fritüüri mahuti tootest eemaldamisel tuleb tähelepanu pöörata ka kõrgel temperatuuril aurule ja kuu-

musele, kuna toote kasutamisel võivad ligipääsetavad pinnad väga kuumaks muutuda.
Kui näete musta suitsu välja tulemas, katkestage kohe toide. Pärast jahtumist selgitage välja põhjus ja enne kasutamist lahendage probleem.
• Kui näete musta suitsu välja tulemas, katkestage kohe toide.
Pärast jahtumist selgitage välja põhjus ja enne kasutamist lahendage probleem.
• Ärge demonteerige, parandage ega asendage osi ise.
• Elektrilöögi vältimiseks ärge puudutage märgade kätega toitejuhet, pistikut ega muid elektrilisi osi.
• Hoidke toitejuhe kuumadest pindadest eemal.
• Ärge asetage seadet gaasipliidi, elektripliidi või ahju lähedusse.
• Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge kastke toitejuhet, pistikut ega seadet vette ega muusse vedelikku ega peske seda kraani all.
• Vältige mis tahes vedeliku sattumist seadmesse, mis võib põhjustada elektrilöögi ja lühise.
• Ärge pange seadmesse grillimiseks tuleohtlikke esemeid (nt paber, plast, tuleohtlikud materjalid jne)
• Ärge kasutage rohkem kui 4/5 fritüüri mahust ja vältige kütteelementide või liikuvate osade puutumist.
• Ärge kasutage seadet ilma fritüüri mahutit täitmata.
• Ärge katke väljalaskeava seadme töötamise ajal.
• Ärge valage mahutisse rasva, kuna see võib põhjustada tulekahju.
• Kui seade või ventilaator töötab, ärge puudutage seadme sisemust enne, kui tera on täielikult seiskunud.
• Hoidke toitu tulekahju korral kuumutustorust eemal.
• Pärast kasutamist lülitage seade välja ja eemaldage toitejuhe vooluvõrgust.

TOOTEKIRJELDUS



TEHNILISED ANDMED

Toote mudel – AF40E-R	Nimipinge – ~220–240 V
Nimisagedus – 50–60 Hz	Nimivõimsus – 1200 W
Toote mõõdud – 255×345×273 mm	

JUHISED

Enne esmakordset kasutust:
1. Avage pakend, eemaldage toode ning eemaldage kleeplint ja etikett.
2. Puhastage resti võrk ja fritüüri mahutid põhjalikult kuuma vee, pesuvahendi ja mitteabrasiivse käsnaga.
3. Pühkige toote sisemist õõnsust ja korpust niiske lapiga.

Märkus:
1. Ärge peske masinat vees.
2. Seda kuumaõhu fritüüri kuumutatakse kuuma õhuga. Ärge valage rasva fritüüri sisse.

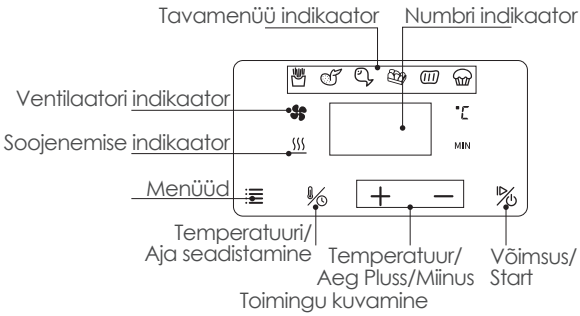
Ettevalmistus kasutamiseks:
1. Asetage seade tasasele, tugevale ja kuumakindlale lauaplaadile. Hoidke seadme ülemine, tagumine, vasak ja parem külg rohkem kui 100 mm kaugusel seinast või muudest esemetest.
2. Paigaldage rest korralikult fritüüri mahutisse, asetage toit ja fritüüri mahuti fritüüri korpuse siseõõnde.

Toote kasutamine
1. Sisestage pistik maandatud pistikupessa.
2. Tõmmake fritüüri mahuti ettevaatlikult fritüüri korpusest välja.
3. Pange toidu koostisosad restile.
Märkus: ärge lisage rohkem kui 4/5 fritüüri mahust, kuna see võib mõjutada frittimise lõplikku kvaliteeti.
4. Asetage fritüüri mahuti fritüüri korpusesse.
Märkus: Ärge puudutage resti ega fritüüri lühikest aega pärast kasutamist, kuna see on väga kuum. Hoidke ainult käepidemest ja liigutage fritüüri.
5. Reguleerige juhtpaneeli kellaaega, temperatuuri või nutiretsepti (toidu küpsetusaja määramiseks vaadake käsiraamatu retsepti. Kui toit on külmutatud, tuleks küpsetusaega pikendada 3 minuti võrra, sest toidu eelsoojendamiseks kulub 2-3 minutit).
6. Mõned toidud tuleb ümber pöörata küpsetusprotsessi keskel. Toidu pööramiseks hoidke käepidemest kinni ja tõmmake fritüüri mahuti tootest välja, seejärel keerake seda uuesti, et fritüüri mahuti õigesse asendisse tagasi panna.
7. Kontrollige, kas toit on valmis. Kui ei, siis lihtsalt pange fritüüri mahuti tagasi ja seadke aeg veel mõneks lisaminutiks.

JUHTPANEELI FUNKTSIOONID

Toote juhise





Kasutusjuhised
1. Lükake fritüüri mahuti koos toiduga kindlalt fritüüri korpusesse ja ühendage seade vooluvõrku.
2. Puudutage klahvi , digitaalne kuvaala ja klahv süttib, sisestage vaikimisi retsept ja aja/temperatuuri režiim;
3. Pärast retsepti valimist vajutage “ “ klahvi, et siseneda temperatuuri seadistamise režiimi, ja vajutage “ +” või “- “klahvi, et reguleerida temperatuuri. Seejärel vajutage “ “ nuppu, et siseneda aja seadistamise režiimi, ja vajutage “ + “või” - “ nuppu, et reguleerida aja seadistamist
4. Käivitamiseks puudutage nuppu „ “ ja küpsetage vastavalt määratud temperatuurile ja ajale.
5. Kui teil on vaja küpsetusprotsessi ajal küpsetusparameetreid kohandada, vajutage , et peatada, kuni tuli vilgub. Pärast kohandamist ärge unustage toiduvalmistamise jätkamiseks uuesti vajutada.
06. Kui peate küpsetamise katkestama selle töötamise ajal, vajutage pikalt nupule “ “ 3 sekundi jooksul.
07. Pärast töö lõpetamist jätkab ventilaator mõnda aega tööd, et alandada mahuti sisetemperatuuri. Oodake kannatlikult.

Tavalise retsepti seadistus
1. Puudutage klahvi , numbrit ja sisestage vaikeretsept ning aja/temperatuuri seadistusrežiim;
2. Puudutage nuppu , et siseneda levinumate retseptide seadistusrežiimi, ja jätkake nupu “ “ puudutamist, et valida valmistamiseks sobivad road;
3. DIY terve mõistus: igas valitud menüüs saate seadistada täpse aja ja temperatuuri vastavalt oma toiduvalmistamisnõuetele, et saavutada iseseisva toiduvalmistamise efekt. Küpsetamisprotsessi ajal peate hoolikalt jälgima mõju ja õigeaegselt kohandama mõistlikku aega, et saavutada oma lemmikmaitse.
Märkus:
1. Pärast toite sisselülitamist süttivad kõik nupud ja lülituvad ooterežiimi;
2. Aja reguleerimisvahemik: ühekordne pluss või miinus vajutus tähendab üheminutilist reguleerimist, pikk vajutus tähendab kiiret reguleerimist.
3. Temperatuuri reguleerimisvahemik: 80–200 °C, ühekordne vajutus pluss või miinus tähendab 5 °C reguleerimist, pikk vajutus kiiret reguleerimist.

TOIDUVALMISTAMISE RETSEPTID

Toidu koostisosad	Soovituslik aeg	Soovitatav temperatuur
Krõpsud	15–20 min	200 °C
Tiivad	15–25 min	180 °C
Kala	12–18 min	180 °C
Lihatükid	15–20 min	200 °C
Steik	12–18 min	200 °C
Kook	35–45 min	160 °C

Märkus: tabelis olevad seaded on ainult viiteks. Toidu erinevate allikate, suuruse, kuju ja kaubamärkide tõttu ei saa me garanteerida, et ülaltoodud retsept on teie jaoks parim. Kuna õhufritüür soojendab toitu väga kiiresti, saate fritüüri mahuti toiduvalmistamise ajal kiiresti välja tõmmata. Toidu pööramisel on vähe mõju küpsetusprotsessile. Soovitatav

on reguleerida kõige sobivamat küpsetusaega ja -temperatuuri vastavalt teie enda kogemustele ja oskustele.

Meeldetuletus:

• Väiksemate toidu koostisosade küpsetamine võtab vähem aega kui suurte toidu koostisosade küpsetamine;

Kui soovite küpsetada korraga rohkem koostisosi, pikendage küpsetusaega; kui koostisosad on väiksemad, vähendage küpsetusaega veidi;

• Küpsetusprotsessi ajal väiksema toidu küpsetusaja keskel pööramine parandab lõplikku küpsetusefekti ja aitab toidul ühtlaselt küpseda. Vähese õli lisamine värsketele kartulitele muudab kartulid krõbedamaks.

• Neid toite, mida saab küpsetada ahjus, saab küpsetada ka õhufritüüris.

Ülaltoodud tabelis toodud küpsetusaeg, temperatuur ja kogus on ainult viited ja neid saab vastavalt vajadusele kohandada.

Märkus: alustage küpsetamist alati kõrgeimal temperatuuril, kuumutage kiiresti, seejärel jätkake küpsetamist madalamal temperatuuril, kuni olete lõpetanud.

Märkus: parimate tulemuste saavutamiseks on soovitatav kasutada eelküpsetatud friikartuleid (saadaval supermarketites). Kui teete ise friikartuleid, harjake neid väihese õliga, et saavutada parem efekt.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

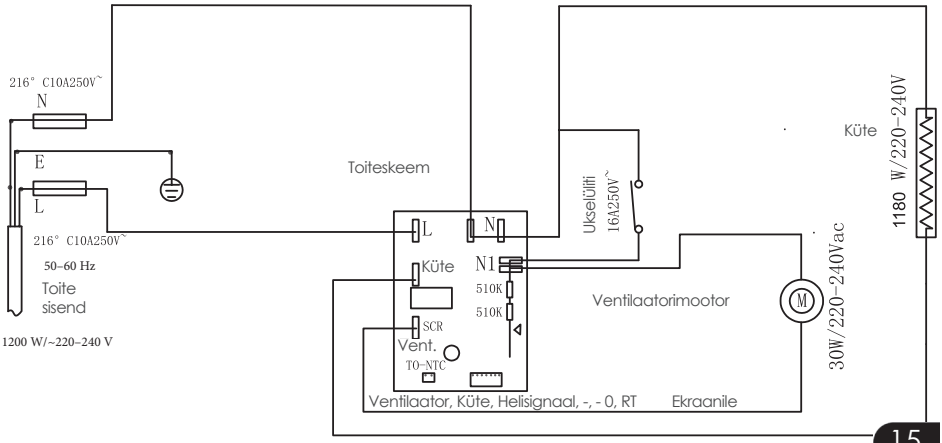
Puhastamine:

1. Enne seadme puhastamist eemaldage kindlasti pistik toiteallikast.
2. Enne puhastamist veenduge, et seade on täielikult jahtunud.
3. Pühkige seadet seest ja väljast puhta või pehme lapiga.
4. Ärge kasutage restide ja fritüüride puhastamisel metallist või abrasiivseid puhastusvahendeid.
5. Puhastage seade õigeaegselt, et pika aja jooksul ei koguneks jääke ega õli.
6. Ärge kastke puhastamiseks kogu masinat vette ega loputage veega.
7. Puhastage tarvikud, mis toiduga kokku puutuvad, näiteks fritüüri mahutid, rest jne. Kasutage pehmeid puhastusvahendeid, et vältida välispinna kahjustamist ja asetage need pärast kuivatamist fritüüri sisse.

Hoiustamine

1. Hoidke seadet kuivas ja valguse eest kaitstult.
2. Veenduge, et seade on puhas ja kuiv.

VOOLUAHELA SKEEM



LIHTNE VEAOTSING

Viga	Põhjus	Lahendus
Pärast funktsiooni seadistamist ventilaator pärast kuumutamist ei tööta.	Mahuti ei ole õigesti paigutatud, tuvastuslüliti on lahti ühendatud.	Paigaldage fritüüri mahuti nii, et tuvastuslüliti lülituks sisse.
Tootest tõuseb valget suitsu.	Te valmistate kõrge õlisisaldusega toitu.	Kui küpsetate õliseid koostisosi õhufritüüsis, imbub palju tahma praepannile, mis põhjustab õlist pärit valget tahma, ja praepann võib olla tavalisest kuumem. See ei mõjuta toidu koostisosade praadimise lõpptulemust.
	Fritüüri on veel viimasest kasutusest jäänud rasva.	Küpsetamise ajal tekib õli kuumutamisel valge suits. Veenduge, et puhastate fritüüri pärast iga kasutamist korralikult.
Värskeid friikartuleid ei praetud õhufritüüris ühtlaselt.	Valesti leotatud kartulipalad enne küpsetamist.	Leotage kartuleid kausis vähemalt 30 minutit, seejärel võtke need välja ja kuivatage köögipaberil.
	Värskeid kartuleid ei kasutatud.	Kasutage värskeid kartuleid ja veenduge, et need ei laguneks küpsetamisel.
Õhufritüürist friikartulid ei ole krõbedad.	Friikartulite krõbedus sõltub friikartulites leiduva õli ja vee kogusest.	Enne kartulipulkade lisamist veenduge, et need on korralikult kuivatatud.
		Hakkige kartulipulgad peeneks, et need krõbedaks muutuksid.
		Natuke õli muudab need ka krõbedaks.
Kuvatakse E1 või E2	Tõrkekood. Andur on katki, võtke ühendust klienditeeninduse.	Võtke ühendust klienditeeninduse.

Märkus: veatüübid ja levinud probleemid ei piirdu ülalnimetatutega. Kui probleem püsib või ilmnevad muud probleemid, võtke abi saamiseks ühendust müügijärgse teeninduskeskusega.



Selle toote õige utiliseerimine

Ärge visake seda toodet sorteerimata olmejäätmete hulka, selliste jäätmete kogumine vajab erikohtlemist.
Toote utiliseerimisel pöörake tähelepanu riiklikele seadustele ja määrustele. Viige kasutuselt kõrvaldatud elektritooted ja -seadmed sobivasse jäätmekäitlusjaama.
Ohtlike ainete koostis ja sisaldus elektri- ja elektroonikatoodetes.

GARANTII TINGIMUSED

STANDART kodutehnikale kehtib 36-kuuline garantii

Seade on sobiv kasutamiseks kodumajapidamises isiklikul, mitte kommertseesmär- gil.
1. Kui avastate tootmispraagi või kui seade läheb rikki garantii kehtimise ajal, tagab tootja tasuta seadme remondi, kui seadet kasutati seni kasutusjuhendit järgides ja ei ole asjaolusid, mille tõttu ei oleks alust teostada garantiiremonti.
2. Garantii ei kehti:
• riketele, mis tekivad siis, kui seade ei ole nõuetekohaselt ühendatud elektrivõrku või seoses elektrivõrgu häiretega;
• riketele, mis tekivad seoses keemiliste ainete mõjuga;
• seadme värvimuutustele (kollaseks tõmbumisele, saastele jne);
• riketele, mis tekivad, kui ühendada toode riiklikele standarditele mittevasta- vasse elektrivõrku, telekommunikatsiooni- või kaablivõrku, seoses väliskahjustus- tega (nt niiskuse ja temperatuuri muutused), kui ei järgita toote kasutusjuhendit (nt valesti tehtud puhastus, kraapimisjäljed, kriimustused või muud mehhaanilised kahjustused);
• kui avastatakse seadme sisemusse tungimise jälgi, samuti siis, kui seadet ei parandata tootja volitatud teeninduses;
• kui avastatakse seadme konstruktsiooni või skeemi muudatusi (välja arvatud need, mis on kirjas kasutusjuhendis);
• kui avastatakse mehhaanilisi kahjustusi;
• kui avastatakse rikkeid, mis tekkisid sellest, et seadme sisemusse sattus kõrvalisi esemeid, materjale, vedelikke või loomi;
• kui leitakse rikkeid, mis tekkisid seoses standarditele mittevastavate ekspluatatsioonimaterjalide või varuosade kasutamisega;
• kui seeria number, mis on tootel, on muudetud, maha kustutatud või kui seda ei õnnestu tuvastada;
• kui seade, mis on ette nähtud isiklikuks (majapidamises, peres) kasutamiseks, on kasutuses ärilistel eesmärkidel, kasu saamise eesmärgil, tootmis- ja muudel eesmärkidel, mis ei vasta tegelikule seadme kasutuseesmärgile;
• kõigil teistel juhtudel, kui eseme puudused tekkisid sellest, et ostja ei järginud kasutusjuhendit või eseme puudused tekkisid kolmandate isikute süül või vääramatu jõu asjaolude tõttu;
• tavalistele kuludetailidele, nt patareidele, akudele.
3. Garantii võib katkeda, kui:
• seadet parandas isik või ettevõte, kes ei ole volitatud teeninduskeskus;
• seadet on ilmselgelt tahtlikult rikutud.
4. Garantii ei kehti, kui ei esitata kassatšekki või muud ostmist tõendavat dokumenti.
5. Tootja ei vastuta avariide ning isikutele, loomadele ja varale tekitatud kahju eest, kui see on tekitatud kasutaja süül kas teadmatusest või seadme kasutus- juhendi mittejärgimisest või seadme valest ühendamisest.

DROŠĪBAS PASĀKUMI

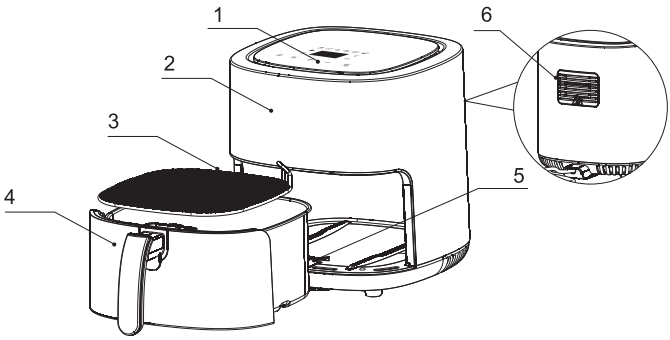
• Ierīces nav paredzētas darbināšanai kopā ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
• Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja tās tiek uzraudzītas vai ir iepriekš instruētas par ierīces lietošanu drošā veidā un saprot ar to saistītos riskus.
• Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
• Tīrīšanu un lietotāja apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien viņi nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
• Uzglabājiet ierīci un tās vadu vietā, kur tie nav pieejami bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.
• Informāciju par to virsmu tīrīšanu, kas nonāk saskarē ar pārtiku, skatiet rokasgrāmatas 22. lappuses sadaļā „Tīrīšana un apkope".
• Jūsu aerogrils ir paredzēts lietošanai tikai mājsaimniecības apstākļos.
• Ja strāvas padeves vads ir bojāts, tad, lai izvairītos no drošības apdraudējuma, tā nomaiņu veic ražotājs, tā servisa aģents vai līdzīgi kvalificēta persona.
• Ierīces darbības iekārtas laikā durvju vai ārējās virsmas temperatūra var būt augsta.
UZMANĪBU:
Karstas virsmas!:

LIETOŠANAS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

• Pirms produkta pievienošanas strāvas padevei pārbaudiet, vai tā nominālais spriegums atbilst barošanas avota spriegumam.
• Nebojājiet, nesalieciet, nestiepiet un negrieziet strāvas padeves vadu.
• Nenovietojiet iekārtu uzliesmojošu materiālu, piemēram, galdautu vai aizkaru, tuvumā.
• Nedarbiniet iekārtu uz slapjām, nestabilām vai karstumneizturīgām virsmām, lai izvairītos no tās bojājumiem vai negadījumiem.
• Ievērojiet, lai starp iekārtu un citiem objektiem būtu vismaz 10 cm atstarpe un iekārtas korpuss neko neaizsegtu.
• Nenovietojiet uz produkta nekādus citus objektus.
• Produkts tā lietošanas laikā ir jāuzrauga.
• Kad produkts netiek lietots vai uzraudzīts, noteikti atvienojiet strāvas kontaktdakšu, jo pretējā gadījumā tam var rasties darbības traucējumi vai tas var radīt drošības apdraudējumu.
• Cepot ar karstu gaisu, no gaisa izplūdes atveres izdalās augstas temperatūras tvaiks. Vienmēr uzmaniet, lai starp jūsu rokām un seju un gaisa izplūdes atveri būtu drošs attālums. Uzmanība augstas temperatūras tvaikiem un karstumam jāpievērš arī tad, kad no aerogrila izņemat cepšanas iekārtas tvertni, jo aerogrila lietošanas laikā var ļoti

sakarst tās pieejamās virsmas.
• Ja redzat, ka izplūst melni dūmi, lūdzu, nekavējoties atslēdziet strāvas padevi. Atdzesējiet iekārtu, noskaidrojiet dūmu cēloni un tikai tad atkal lietojiet aerogrilu.
• Neizjauciet, neremontējiet un nemainiet detaļas saviem spēkiem.
• Nepieskarieties strāvas padeves vadam, kontaktdakšai vai citām elektriskām daļām ar mitrām rokām, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena.
• Sargājiet strāvas padeves vadu no karstām virsmām.
• Nenovietojiet iekārtu gāzes plīts, elektriskās plīts vai cepeškrāsns tuvumā.
• Lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena riska, neiegremdējiet strāvas padeves vadu, kontaktdakšu un pašu iekārtu ūdenī vai citos šķidrumos un nemazgājiet to zem krāna.
• Uzmaniet, lai iekārtā neiekļūst šķidrums, jo tas var izraisīt elektriskās strāvas triecienu un īssavienojumu.
• Nelieciet aerogrilā viegli uzliesmojošus priekšmetus. (piemēram, papīru, plastmasu, uzliesmojošus materiālus u.c.)
• Neizmantojiet vairāk par 4/5 no aerogrila jaudas un nepieskarieties sildelementiem vai kustīgajām daļām.
• Nedarbiniet aerogrilu, ja tajā nav ievietota cepšanas tvertne.
• Iekārtas darbības laikā uzmaniet, lai tās izvades atveres nebūtu aizsegtas.
• Nelejiet tvertnē taukvielas, jo tās var izraisīt ugunsgrēku.
• Ja iekārta vai tās ventilators vēl darbojas, nepieskarieties iekārtas iekšpusei līdz brīdim, kad lāpstiņas ir pilnībā apstājušās.
• Nenovietojiet ēdienu pie pašas sildīšanas caurules, lai izvairītos no ugunsgrēka.
• Pēc lietošanas beigām izslēdziet iekārtu un atvienojiet to no strāvas padeves.

PRODUKTA STRUKTŪRA



1. Vadības panelis	2. Aerogrila korpuss	3. Grils
4. Cepšanas tvertne	5. Cepšanas konteinera pārbaudes slēdzis	6. Gaisa izplūdes atvere

SPECIFIKĀCIJAS

Produkta modelis – AF40E-R	Nominālais spriegums – ~220–240 V
Nominālā frekvence – 50–60 Hz	Nominālā jauda – 1200 W
Produkta izmērs – 255×345×273 mm	

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

Pirms pirmās lietošanas reizes:
1. Atveriet iepakojumu, izņemiet produktu un noņemiet līmlenti un etiķeti.
2. Kārtīgi notīriet grila režģi un cepšanas tvertni ar karstu ūdeni, mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli.
3. Lūdzu, noslaukiet produkta korpusa iekšpusi un ārpusi ar mitru drānu.

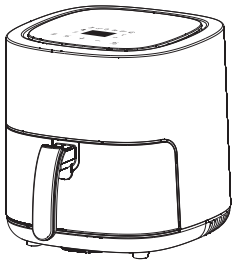
Piezīme:
1. Nemazgājiet iekārtu, iegremdējot to ūdenī.
2. Šis aerogrils cep ar karstu gaisu. Nelieciet cepšanas tvertnē taukvielas.

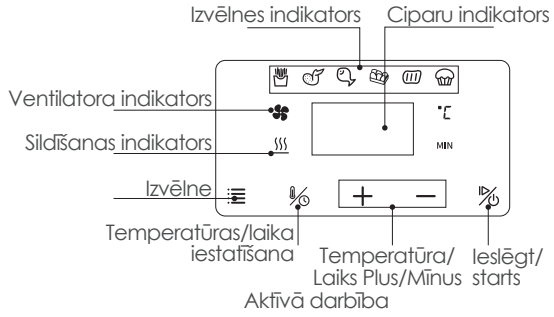
Sagatavošana lietošanai:
1. Novietojiet iekārtu uz līdzenas, stingras, karstumizturīgas galda virsmas. Iekārtas augšai, aizmugurei, kreisajam un labajam sānam jāatrodas vismaz 100 mm attālumā no sienas un citiem priekšmetiem.
2. Pareizi ielieciet režģi cepšanas tvertnē, ievietojiet tajā pārtiku un lieciet cepšanas trauku aerogrila korpusā.

Produkta lietošana
1. Iespraudiet aerogrila kontaktdakšu iezemētā strāvas kontaktligzdā.
2. Uzmanīgi izvelciet cepšanas trauku no aerogrila korpusa.
3. Novietojiet cepamos produktus uz režģa.
Piezīme: nepiepildiet trauku augstāk par 4/5 atzīmi, jo tas var ietekmēt cepšanas veiktspēju.
4. Ievietojiet cepšanas trauku aerogrila korpusā.
Piezīme: Uzreiz pēc aerogrila lietošanas nepieskarieties režģim vai cepamtraukam, jo tas ir ļoti karsts. Vienmēr turiet trauku tikai aiz roktura!
5. Vadības panelī iestatiet cepšanas laiku, temperatūru vai izvēlieties viedo gatavošanu (skatiet rokasgrāmatu, lai noteiktu ēdiena gatavošanas laiku). Ja ēdiens ir sasaldēts, gatavošanas laiks jāpalielina par 3 minūtēm, jo produkta uzsildīšanai nepieciešamas 2–3 minūtes).
6. Gatavošanas procesa pusē dažus pārtikas produktus var būt nepieciešams apgriezt. Lai apgrieztu produktus, satveriet iekārtas rokturi un izvelciet cepšanas trauku no produkta un pagroziet, lai atgrieztu cepšanas trauku pareizajā pozīcijā.
7. Pārbaudiet, vai ēdiens ir pagatavots. Ja tas vēl nav gatavs, vienkārši ielieciet cepšanas trauku atpakaļ produktā un cepiet vēl pāris minūtes.

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

Produkta lietošana





Lietošanas norādījumi
1. Stingri iespiediet aerogrila trauku ar pārtiku tā korpusā un pievienojiet iekārtu strāvas padevei.
2. Nospiediet taustiņu " " un iedegsies digitālā displeja zona un taustiņš. Atvērsies receptes un laika/temperatūras iestatīšanas režīms;
3. Pēc receptes izvēles pieskarieties taustiņam " ", lai pārietu uz temperatūras iestatīšanas režīmu un tad spiediet " + "vai " - " taustiņus, lai regulētu temperatūru; Tad nospiediet taustiņu " ", lai pārietu uz laika iestatīšanas režīmu un spiediet " + " vai " - " taustiņus, lai iestatītu laiku.
4. Nospiediet " " taustiņu, lai sāktu cepšanu atbilstoši iestatītajai temperatūrai un laikam.
5. Ja gatavošanas laikā vēlaties mainīt gatavošanas parametrus, nospiediet taustiņu " ", lai apturētu darbību. Mirgo indikators. Pēc tam atkal nospiediet " ", lai turpinātu gatavošanu.
6. Ja vēlaties uz laiku pārtraukt gatavošanu, nospiediet " " taustiņu un turiet to 3 sekundes.
7. Pēc gatavošanas beigām, ventilators kādu laiku turpinās darboties, lai samazinātu tvertnes iekšējo temperatūru. Lūdzu, pacietīgi pagaidiet!

Standarta gatavošanas iestatījums
1. Nospiediet taustiņu " ", ciparu un izvēlieties standarta gatavošanu un laika/temperatūras iestatīšanas režīmu;
2. Nospiediet taustiņu " ", lai izvēlētos standarta gatavošanas režīmu un spiediet " " pogu, lai izvēlētos nepieciešamo gatavošanas režīmu;
3. Loģiska pieeja: Jebkurā izvēlnes variantā jūs varat iestatīt laiku un temperatūru atbilstoši savām gatavošanas prasībām, lai panāktu neatkarīgas gatavošanas efektu. Cepšanas laikā jums rūpīgi jāuzrauga process un savlaicīgi jānoregulē laiks, lai sasniegtu vēlamo rezultātu.

Piezīme:
1. Pēc iekārtas ieslēgšanas iedegas visas tās pogas un tad tā pāriet gaidstāves režīmā;
2. Laika regulēšana: katrs + vai – pogas spiediens apzīmē 1 minūti. Ja turēsiet pogu, minūtes pārslēgsies ātrāk..
3. Temperatūras regulēšana un diapazons: 80–200 °C, katrs + vai – pogas spiediens apzīmē 5 °C. Ja turēsiet pogu, grādi pārslēgsies ātrāk.

COOKING RECIPE

Pārtikas produkts	Ieteicamais laiks	Ieteicamā temperatūra
Frī kartupeļi	15–20 min	200 °C
Spārniņi	15–25 min	180 °C
Zivs	12–18 min	180 °C
Gaļas gabaliņi	15–20 min	200 °C
Steiks	12–18 min	200 °C
Kūka	35–45 min	160 °C

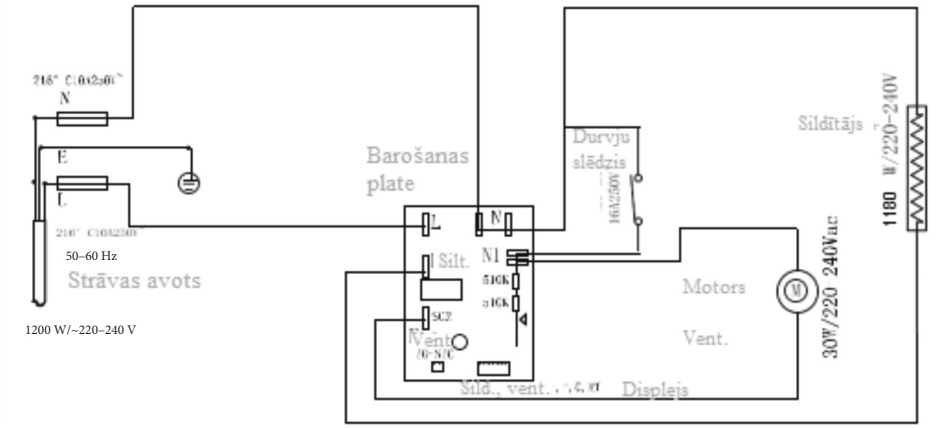
Piezīme: tabulā sniegtie iestatījumi ir paredzēti tikai atsauces nolūkiem. Tā kā dažādu avotu, izmēru, formu un zīmolu produkti atšķiras, mēs negarantējam, ka iepriekš minētais iestatījums būs tiem atbilstošs. Tā kā aerogrils ļoti ātri uzkarsē ēdienu, jūs gatavošanas laikā varat ātrāk izvilkt tā cepšanas trauku. Produktu apgriešana praktiski neietekmē gatavošanas procesu. Ieteicams regulēt cepšanas laiku un temperatūru, vadoties pēc savas personīgās gatavošanas pieredzes.

Atgādinājums:
• Mazāku pārtikas produktu gabaliņu pagatavošana prasīs mazāk laika nekā lielāku produktu gabalu gatavošana;
Ja vēlaties pagatavot lielāku produktu apjomu, lūdzu, palieliniet gatavošanas laiku; Ja produktu gabaliņi ir mazāki, vienkārši nedaudz samaziniet gatavošanas laiku;
• Gatavošanas laikā ieteicams apgriezt mazākus ēdiena gabaliņus, lai nodrošinātu labāko gatavošanas rezultātu un ēdiens izceptos vienmērīgi. Ja pievienosiet svaigiem kartupeļiem nedaudz eļļas, tie būs kraukšķīgāki.
• Aerogrilā varat cept visus tos pašus ēdienus, ko cepat cepeškrāsnī.
Tabulā norādītais gatavošanas laiks, temperatūra un daudzums ir paredzēts tikai atsauces nolūkiem un jūs šos rādītājus varat pielāgot pēc vajadzības.
Piezīme: vienmēr sāciet cept augstākajā temperatūrā, ātri uzkarsējot ēdienu un tad turpiniet cept zemākā temperatūrā līdz brīdim, kad ēdiens ir gatavs.
Piezīme: Labākam rezultātam ieteicams izmantot iepriekš apceptus frī kartupeļus (nopērkami lielveikalos). Ja frī kartupeļiem izmantojat svaigus, nepagatavotus kartupeļus, ieziediet tos ar nelielu daudzumu eļļas, lai tie labāk izceptos.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

Tīrīšana:
1. Pirms iekārtas tīrīšanas noteikti atvienojiet strāvas kontaktdakšu no strāvas padeves.
2. Pirms tīrīšanas pārliecinieties, ka iekārta ir pilnībā atdzisusi.
3. Ar tīru un mīkstu drāniņu noslaukiet iekārtas iekšpusi un ārpusi.
4. Grila un cepšanas iekārtas tīrīšanai neizmantojiet metāla objektus vai citus abrazīvus līdzekļus.
5. Lūdzu vienmēr savlaicīgi tīriet iekārtu, jo ilgākā laikā tajā var sakrāties nogulsnes un eļļas atliekas.
6. Tīrīšanas laikā neiegremdējiet visu iekārtu ūdenī un neskalojiet to ar ūdeni.
7. Lūdzu, notīriet piederumus, kas saskaras ar ēdienu, piemēram, cepšanas traukus, režģi u.c. Tīrīšanai, lūdzu, izmantojiet mīkstus tīrīšanas līdzekļus, lai nesabojātu iekārtas pārklājumu, nožāvējiet piederumus un tad tos atkal ievietojiet aerogrilā.
Uzglabāšana
1. Uzglabājiet iekārtu sausā vietā, kur to neietekmē saules gaisma.
2. Pārliecinieties, ka iekārtas ir tīras un sausas.

ELEKTRISKĀ PRINCIPSHĒMA



VIENKĀRŠA DARBĪBAS TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

Darbības traucējums	Cēlonis	Risinājums
Iekārta uzsilst, bet pēc funkcijas iestatīšanas ventilators nedarbojas.	Trauks nav kārtīgi ievietots iekārtā un ir atvienots noteikšanas slēdzis.	Ievietojiet cepšanas trauku kārtīgi, lai noteikšanas slēdzis būtu ieslēgts.
No produkta izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat ēdienu ar augstu eļļas saturu.	Ja aerogrilā cepat eļļainus produktus, pannā parādīsies daudz tvaiku un no iekārtas izplūdīs balti tvaiki, kā arī panna var būt karstāka nekā parasti. Tas neietekmēs iekārtas spēju labi pagatavot produktus.
	Aerogrilā no pēdējās lietošanas reizes vēl ir palikušas taukvielas.	Gatavošanas laikā eļļa uzkarst un rodas baltīi tvaiki. Pēc katras lietošanas reizes vienmēr kārtīgi iztīriet cepšanas trauku.
Svaigi, nepagatavoti kartupeļi neizcepas vienmērīgi.	Jūs pirms cepšanas kārtīgi neizmērcējāt kartupeļus.	Vismaz 30 minūtes mērcējiet kartupeļus ūdenī un tad nosusiniet tos ar virtuves papīra dvieli.
	Jūs necepāt svaigus kartupeļus.	Cepiet svaigus kartupeļus un pārliecinieties, ka tie cepšanas laikā nesadalās.
Aerogrilā ceptie kartupeļi nekļūst kraukšķīgi.	Frī kartupeļu kraukšķīgums ir atkarīgs no eļļas un ūdens daudzuma kartupeļos.	Pirms eļļas pievienošanas vienmēr kārtīgi nosusiniet kartupeļus.
		Lai kartupeļi kļūtu kraukšķīgi, vienmēr sagrieziet tos ļoti smalki.
		Kraukšķīgumam palīdzēs arī neliels daudzums eļļas.
Displejā parādās E1 vai E2.	Kļūdas kods. Bojāts sensors. Lūdzu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.	Lūdzu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.

Piezīme: šajā tabulā minētie darbības traucējumi neietver visus iespējamos traucējumus. Ja problēmu neizdodas atrisināt vai rodas citas problēmas, sazinieties ar pēcpārdošanas servisu, lai saņemtu palīdzību.

Pareiza šī produkta utilizācija

Neutilizējiet šo produktu kopā ar nešķirotiem sadzīves atkritumiem, šādus atkritumus nepieciešams savākt un apstrādāt atsevišķi.
Pievērsiet uzmanību valsts likumiem un noteikumiem, kad nododat produktu pārstrādei: nododiet nolietotos elektriskos izstrādājumus un aprīkojumu piemērotā atkritumu pārstrādes stacijā.
Bīstamo vielu sastāvs un saturs elektriskajos un elektroniskajos izstrādājumos.

GARANTIJAS NOTEIKUMI

STANDART sadzīves tehnikai tiek piešķirta 36 mēn. garantija

Minētās ierīces ir piemērotas lietošanai sadzīves apstākļos, personīgā nekomerciālā nolūkā.

1. Konstatējot ierīces ražošanas brāķi vai ierīces bojājumu garantijas darbības laikā, ražotājs garantē bezmaksas ierīces remontu un (vai) nepieciešamu detaļu nomainīšanu, ja ierīce līdz tam tika izmantota ievērojot lietotāja instrukcijas (ierīces lietošanas un glabāšanas noteikumi) un nav šajos noteikumos noteiktu apstākļu, kuru dēļ nebūtu garantijas remonta veikšanas pamata.
2. Garantija netiek piemērota attiecībā uz:
• bojājumiem, kas ir radušies ierīces nepiemērotas pieslēgšanas elektrotīklam vai elektrotīklu bojājumu rezultātā;
• bojājumiem, kas ir radušies ķīmisko vielu iedarbības dēļ;
• ierīces krāsas izmaiņām (dzeltenums, piesārņojums u.tml.);
• bojājumiem, kas ir radušies ierīces ieslēgšanas elektrības tiklā, telekomunikāciju, kabeļu tīklos, kuri neatbilst valsts standartiem, citu ārējo faktoru (piem., mitruma vai temperatūras iedarbības) dēļ, kā arī nepienācīgas ierīces izmantošanas gadījumā (piem. tīrīšanas, skrāpēšanas pazīmes, ieskrāpējumi vai citi mehāniskie bojājumi);
• konstatējot mēģināšanas iekļūt ierīces iekšā pēdas, kā arī ja izstrādājums tika remontēts ne pārdevēja pilnvarotajā servisā;
• konstatējot izstrādājuma konstrukcijas vai shēmas izmaiņas (izņemot aprakstītos lietotāja instrukcijā);
• mehānisko bojājumu konstatēšanas gadījumā;
• konstatējot bojājumus, kuri ir radušies ierīces iekšpusē nokļūstot liekiem priekšmetiem, materiāliem, šķidrumiem vai kukaiņiem;
• bojājumu, kuri ir radušies standartiem neatbilstošu materiālu vai rezerves daļu izmantošanas, gadījumā;
• ja sērijas numurs, kas atrodas izstrādājuma atmiņā, ir manīts, izdzēsts vai to neizdodas konstatēt;
• ja izstrādājums, kas ir domāts personīgai (sadzīves, ģimenes) lietošanai, izmantots uzņēmējdarbības veikšanai peļņas gūšanas, ražošanas vai citu mērķu nolūkā, kuri neatbilst īstam ierīces lietošanas mērķim;
• visos citos gadījumos, kad priekšmeta trūkumi ir radušies tāpēc, ka pircējs nav ievērojis lietotāja instrukcijas, vai priekšmeta trūkumi ir radušies trešo personu vainas vai nepārvaramās varas dēļ;
• parasti nolietojušās ierīces daļām, piem.: baterijām, akumulatoriem.
3. Garantija var būt pārtraukta, ja:
• ierīci remontēja persona vai uzņēmums, pārdevēja nepilnvarots serviss;
• ierīce bija acīmredzami apzināti bojāta.
4. Garantija nav derīga, ja netiek uzrādīts kases čeks vai cits iepirkumu apliecinošs dokuments.
5. Ražotājs nenes atbildību par avārijām vai kaitējumu cilvēkiem, dzīvniekiem, mantai, kas ir iestājusies lietotāja vainas dēļ: nezināšanas vai ierīces lietotāja instrukcijas neievērošanas un ierīces pieslēgšanas un uzstādīšanas, kuru izpildīja ne pārdevējā pilnvarotais serviss, dēļ.

SAUGOS PRIEMONĖS

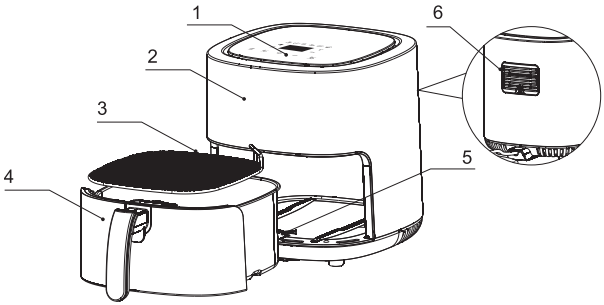
• Prietaisai nėra skirti valdyti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
• Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys, turintys ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba neturintys patirties ir žinių, jei jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti prietaisą ir supranta susijusius pavojus.
• Vaikai neturi žaisti su šiuo prietaisu.
• Vaikai negali valyti ir prižiūrėti šio prietaiso, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir veikia prižiūrimi suaugusiojo asmens.
• Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams iki 8 metų amžiaus nepasiekiamoje vietoje.
• Su maistu besiliečiančių paviršių valymo instrukcijas rasite naudojimo instrukcijos 29 psl. esančiame skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
• Jūsų karšto oro gruzdintuvė skirta tik buitiniam naudojimui.
• Jei maitinimo laidas pažeistas, norint išvengti pavojaus, jį privalo pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys.
• Prietaisui veikiant gali būti aukšta durelių arba išorinio paviršiaus temperatūra.
DĖMESIO:
karšti paviršiai: 

ATSARGUMO PRIEMONIŲ NAUDOJIMAS

• Prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo šaltinio, patikrinkite, ar prietaiso vardinė įtampa atitinka maitinimo šaltinio įtampą.
• Nepažeiskite, neperlenkite, netempkite ir nesukite maitinimo laido.
• Nestatykite prietaiso šalia degiųjų medžiagų, tokių kaip staltiesės ar užuolaidos.
• Nedirbkite ant šlapių, nestabilių ar karščiui neatsparių paviršių, kad išvengtumėte prietaiso sugadinimo ar nelaimingų atsitikimų.
• Palikite pakankamai vietos aplink prietaisą, daugiau nei 10 cm iš visų pusių, ir niekuo neuždenkite korpuso.
• Nieko nedėkite ant prietaiso.
• Naudojamas prietaisas privalo būti prižiūrimas.
• Kai prietaisas nenaudojamas arba neprižiūrimas, būtinai ištraukite jo maitinimo laido kištuką, nes priešingu atveju jis gali sugesti arba gali kilti pavojus.
• Kepant karštu oru, iš oro išleidimo angos išsiskiria aukštos temperatūros garai. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo oro išleidimo angos. Išimant karšto oro gruzdintuvės talpyklą iš prietaiso, taip pat reikia atkreipti dėmesį į aukštos temperatūros garus ir šilumą, nes, naudojant prietaisą, gali labai įkaisti jo pasiekiami paviršiai.
Jei matote, kad sklinda juodi dūmai, nedelsdami atjunkite maitinimą. Kai atvės, išsiaiškinkite priežastį ir prieš naudodami išspręskite problemą.
• Jei matote, kad sklinda juodi dūmai, nedelsdami atjunkite maitinimą. Po ataušinimo, prieš vėl pradėdami naudoti, išsiaiškinkite to priežastį ir išspręskite problemą.

• Neardykite, netaisykite ir nekeiskite detalių patys.
• Nelieskite maitinimo laido, kištuko ar kitų elektros dalių šlapiomis rankomis, kad išvengtumėte elektros smūgio.
• Laikykite maitinimo laidą toliau nuo karštų paviršių.
• Nestatykite prietaiso šalia dujinės viryklės, elektrinės viryklės ar orkaitės.
• Nemerkite maitinimo laido, kištuko ir prietaiso į vandenį ar kitus skysčius ir neplaukite po čiaupu, kad išvengtumėte elektros smūgio pavojaus.
• Stenkitės, kad į prietaisą nepatektų skysčio, nes tai gali sukelti elektros smūgį ir trumpąjį jungimą.
• Nedėkite į kepimo aparatą degių daiktų (pvz., popieriaus, plastiko, degiųjų medžiagų ir kt.).
• Nenaudokite daugiau nei 4/5 gruzdintuvės talpos ir nelieskite kaitinimo elementų arba judančių dalių.
• Nenaudokite prietaiso neužpildę gruzdintuvės talpyklos.
• Neuždenkite išleidimo angos, kai prietaisas veikia.
• Nepilkite riebalų į talpyklą, nes tai gali sukelti gaisrą.
• Kai prietaisas arba ventiliatorius veikia, nelieskite prietaiso vidaus, kol mentė visiškai sustos.
• Gaisro atveju maistą laikykite toliau nuo šildymo vamzdžio.
• Po naudojimo išjunkite prietaisą ir atjunkite maitinimo laidą.

PRODUKTO KOMPLEKTUOTĖ



1. Kontrolės skydelis	2. Karšto oro gruzdintuvės korpusas	3. Grilis
4. Gruzdintuvės talpykla	5. Gruzdintuvės talpyklos bandymo jungiklis	6. Oro išleidimo anga

TECHNINĖS SĄLYGOS

Prietaiso modelis – AF40E-R.	Nominalioji įtampa – ~220–240 V.
Vardinis dažnis – 50–60 Hz.	Vardinė galia – 1200 W.
Produkto dydis – 255×345×273 mm.	

INSTRUKCIJOS

Prieš pradedant naudoti:
1. Atidarykite pakuotę, išimkite prietaisą ir pašalinkite lipnią juostelę bei etiketę.
2. Kruopščiai išvalykite grotelių tinklelį ir gruzdintuvės talpyklas karštu vandeniu, plovikliu

ir nebraižančia kempine.
3. Nuvalykite prietaiso vidinę ertmę ir korpusą drėgna šluoste.

Pastaba

1. Neplaukite prietaiso vandenyje.
2. Ši karšto oro gruzdintuvė šildoma karštu oru. Nepilkite riebalų į gruzdintuvę.

Paruošimas naudojimui

1. Pastatykite prietaisą ant lygaus, tvirto, karščiui atsparaus stalviršio. Viršutinę, galinę, kairę ir dešinę prietaiso puses laikykite daugiau nei 100 mm atstumu nuo sienos ar kitų objektų.
2. Tinkamai įstatykite tinklelį į gruzdintuvės talpyklą, sudėkite maistą ir gruzdintuvės talpyklą įdėkite į gruzdintuvės korpuso vidinę ertmę.

Produkto naudojimas

1. Įkiškite maitinimo laido kištuką į įžemintą elektros lizdą.
2. Atsargiai ištraukite gruzdintuvės talpyklą iš gruzdintuvės korpuso.
3. Sudėkite maisto produktus ant grotelių.

Pastaba: neužpildykite daugiau nei 4/5 gruzdintuvės talpyklos, nes tai gali turėti neigiamos įtakos galutinei kepimo kokybei.

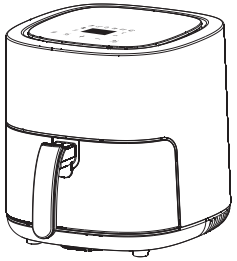
4. Įdėkite gruzdintuvės talpyklą į gruzdintuvės korpusą.

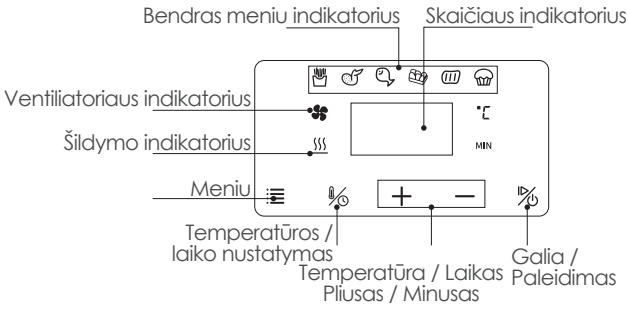
Pastaba: nelieskite tinklo arba gruzdintuvės iš karto po naudojimo, nes jie labai karšti. Laikykite tik už rankenos ir perkelkite gruzdintuvę.

5. Sureguliuokite valdymo pulto laiką, temperatūrą arba išmanųjį receptą (norėdami nustatyti maisto gaminimo trukmę, žr. rankinį receptą. Jei maistas užšaldytas, gaminimo laiką reikia padidinti 3 min., nes gaminiui reikia 2–3 min. pašildyti).
6. Kai kuriuos maisto produktus reikia apversti įpusėjus gaminimo procesui. Norėdami apversti maistą, laikykite už rankenos ir ištraukite gruzdintuvės talpyklą iš gaminio, tada vėl pasukite, kad gruzdintuvės talpykla būtų grąžinta į tinkamą padėtį.
7. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei ne, tiesiog grąžinkite gruzdintuvės talpyklą į gaminį ir nustatykite laiką dar kelioms minutėms.

VALDYMO SKYDELIO VEIKIMAS

Produkto instrukcija





Veikimo atvaizdavimas

Naudojimo instrukcija

1. Tvirtai įstumkite gruzdintuvės talpyklą su maistu į pagrindinį gruzdintuvės korpusą ir įstatykite maitinimo laido kištuką į maitinimo lizdą.
2. Palieskite „ ⏻ “, užsidega skaitmeninio ekrano sritis ir mygtukas, įveskite numatytąjį receptą ir laiko / temperatūros nustatymo režimą.

3. Pasirinkę receptą, palieskite „ “ mygtuką, kad įjungtumėte temperatūros nustatymo režimą, ir paspauskite „+“ arba „-“ mygtuką, kad sureguliuotumėte temperatūros nustatymą; tada palieskite „ “ mygtuką, kad įjungtumėte laiko nustatymo režimą, ir paspauskite „+“ arba „-“ mygtuką, kad sureguliuotumėte laiko nustatymą.
4. Palieskite „ “ mygtuką, kad pradėtumėte, ir gaminkite pagal nustatytą temperatūrą ir laiką.
5. Jei gaminimo metu reikia reguliuoti prietaiso parametrus, paspauskite „ “, kad pristabdytumėte, kol lemputė mirksi. Sureguliavę nepamirškite paspausti „ “ vėl toliau kepti.
6. Jei reikia nutraukti gaminimą, kol prietaisas veikia, paspauskite ir 3 sek. palaikykite „ “ mygtuką.
7. Prietaisui baigus veikti, ventiliatorius dar kurį laiką veikia, kad sumažintų vidinę talpyklos temperatūrą. Prašome kantriai palaukti.

Bendrų receptų nustatymas
1. Palieskite „ “ mygtuką, skaičių ir įveskite numatytąjį receptą bei laiko / temperatūros nustatymo režimą.
2. Palieskite „ “ mygtuką, norėdami įjungti bendrų receptų nustatymo režimą ir toliau lieskite „ “ mygtuką, kad pasirinktumėte patiekalus, kuriuos reikia gaminti.
3. „Pasidaryk pats“ išmintingumas: bet kuriame pasirinktame meniu galite nustatyti tikslų laiką ir temperatūrą pagal savo gaminimo reikalavimus, kad būtų pasiektas savarankiško gaminimo rezultatas. Gaminimo metu turite atidžiai stebėti rezultatą ir laiku nustatyti tinkamą laiką, kad išgautumėte mėgstamą skonį.

Pastaba
1. Įjungus maitinimą, visi mygtukai įsižiebia ir persijungia veikti į budėjimo būseną.
2. Laiko reguliavimo diapazonas: pliuso arba minuso paspaudimas vieną kartą reiškia reguliavimą 1 min. intervalu, norėdami greitai reguliuoti, paspauskite ir palaikykite.
3. Temperatūros reguliavimo diapazonas: 80–200 °C, pliuso arba minuso paspaudimas vieną kartą reiškia reguliavimą 5 °C intervalu, norėdami greitai reguliuoti, paspauskite ir palaikykite.

MAISTO RUOŠIMO RECEPTAI

Maistas	Siūlomas laikas	Siūloma temperatūra
Traškučiai	15–20 min.	200 °C
Sparneliai	15–25 min.	180 °C
Žuvis	12–18 min.	180 °C
Mėsos gabaliukai	15–20 min.	200 °C
Kepsnys	12–18 min.	200 °C
Tortas	35–45 min.	160 °C

Pastaba: lentelėje pateikti nustatymai skirti tik informacijai. Dėl skirtingų maisto šaltinių, dydžių, formų ir prekių ženklų negalime garantuoti, kad pirmiau pateikti receptai yra jums tinkamiausi. Kadangi karšto oro gruzdintuvė labai greitai įkaitina maistą, kepimo metu galite trumpam ištraukti gruzdintuvės talpyklą, vartymas beveik neturi įtakos gaminimo procesui. Rekomenduojama nustatyti tinkamiausią gaminimo laiką ir temperatūrą pagal savo gaminimo patirtį.

Priminimas

• Mažesniam maisto kiekiui reikia mažiau laiko nei didesniam maisto kiekiui.
Jei norite gaminti didesnį maisto kiekį, pailginkite gaminimo laiką. Jei maisto kiekis mažesnis, tiesiog šiek tiek sumažinkite gaminimo laiką.

• Gaminimo proceso metu apvertus mažesnį maisto kiekį iki pusės, pagerės galutinis kepimo rezultatas ir maistas iškeps tolygiai. Šviežias bulvytes šiek tiek aptepus aliejumi, jos taps traškesnės.

• Maistą, kurį galima kepti orkaitėje, galima ruošti ir karšto oro gruzdintuvėje.
Maisto ruošimo laikas, temperatūra pirmiau pateiktoje lentelėje yra tik orientaciniai ir gali būti koreguojami pagal poreikį.

Pastaba: visada pradėkite gaminti nustatydami aukščiausią temperatūrą, greitai įkaitinkite, tada tęskite gaminimą žemesnėje temperatūroje, kol baigsite.

Pastaba: siekiant geriausių rezultatų, rekomenduojama naudoti iš anksto pakeptas gruzdintas bulvytes (galima įsigyti prekybos centruose). Jei gaminate namines gruzdintas bulvytes, patepkite jas nedideliu kiekiu aliejaus, kad rezultatas būtų geresnis.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

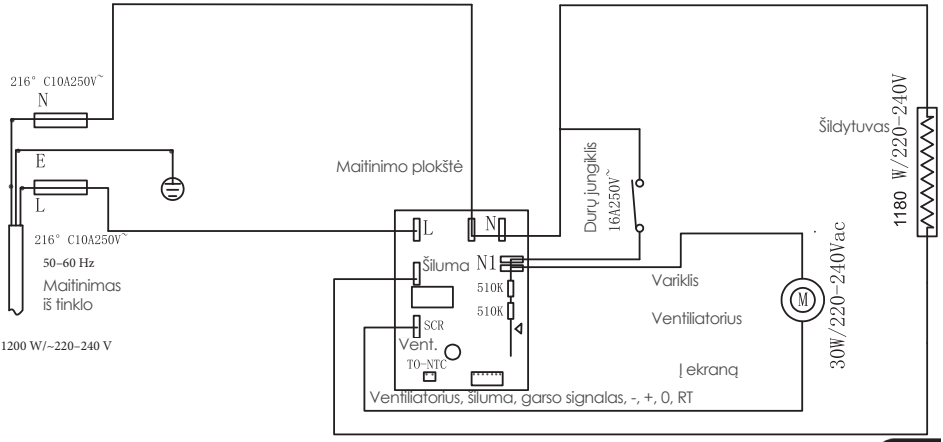
Valymas

1. Prieš valydami prietaisą, būtinai ištraukite maitinimo laido kištuką ir atjunkite maitinimą.
2. Prieš valydami įsitikinkite, kad prietaisas visiškai atvėsęs.
3. Prietaiso vidų ir išorę nuvalykite švaria ir minkšta šluoste.
4. Valydami groteles ir gruzdintuvę, nenaudokite metalinių ar abrazyvinių valymo priemonių.
5. Periodiškai valykite prietaisą, kad maisto likučių ir riebalų nesikauptų.
6. Nenardinkite viso prietaiso į vandenį valymui, neskalaukite vandeniu.
7. Išvalykite priedus, kurie liečiasi su maistu, pvz., gruzdintuvės talpyklą, groteles ir kt. Kad nepažeistumėte dangos, naudokite minkštas valymo priemones, o išdžiūvus įstatykite priedus į gruzdintuvės korpusą.

Sandėliavimas

1. Prietaisą laikykite sausoje vietoje, apsaugotoje nuo šviesos.
2. Įsitikinkite, kad prietaisas yra švarus ir sausas.

ELEKTROS GRANDINĖS SCHEMA



PAPRASTAS TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Reiškinys	Priežastis	Sprendimas
Nustačius funkciją, įjungus šildymą, ventiliatorius neveikia.	Talpykla netinkamai įstatyta, aptikimo jungiklis atjungtas.	Iš naujo įstatykite gruzdintuvės talpyklą, kad aptikimo jungiklis būtų įjungtas.
Iš prietaiso kyla baltų dūmų.	Gaminate maistą, kuriame yra daug aliejaus.	Kai gruzdinate maistą, kuris yra per riebus, riebalai nulaša į apačioje esantį priedą, įkaista ir susidaro baltų dūmų. Priedas su karštais riebalais taip pat gali per daug įkaisti. Tačiau tai neturi įtakos galutiniam produkto rezultatui, ruošiant maistą.
	Gruzdintuvėje tebėra riebalų nuo paskutinio naudojimo.	Baltų dūmų susidaro kepimo metu kaitinant aliejų. Po kiekvieno naudojimo būtinai tinkamai išvalykite gruzdintuvę.
Karšto oro gruzdintuvėje šviežios bulvytės nebuvo tolygiai iškepusios.	Prieš gruzdinant buvo netinkamai nuplautos ir nusausintos bulvytės.	Pamerkite bulvytes vandens dubenyje bent 30 min., tada išimkite ir nusausinkite ant virtuvinio popieriaus.
	Buvo naudojamos bulvytės iš nešviežių bulvių.	Naudokite šviežias bulves ir įsitikinkite, kad jos nesubyra gaminant.
Karšto oro gruzdintuvėje prancūziškos bulvytės nėra traškios.	Prancūziškų bulvyčių traškumas priklauso nuo aliejaus ir vandens kiekio bulvytėse.	Prieš patepdami bulvytes aliejumi, būtinai gerai jas nusausinkite.
		Smulkiai supjaustykite bulvytes, kad jos būtų traškios.
		Traškumo suteiksite truputį patepę bulvytes aliejumi.
Rodomi klaidų pranešimai „E1“ arba „E2“.	Klaidos kodas „Sugedęs jutiklis“, susisiekite su klientų aptarnavimo skyriumi.	Susisiekite su klientų aptarnavimo skyriumi.

Pastaba: klaidų tipai ir dažnos problemos apima pirmiau minėtus dalykus, bet tuo neapsiriboja. Jei problema išlieka arba kyla kitų problemų, kreipkitės į garantinio aptarnavimo centrą, kad gautumėte daugiau pagalbos.



Tinkamas produkto šalinimas

Neišmeskite šio gaminio su nerūšiuotomis komunalinėmis atliekomis, tokias atliekas reikia surinkti atskirai, specialiam apdorojimui.
Laikykitės nacionalinių įstatymų ir taisyklių išmesdami produktą: atiduokite panaudotus elektrinius prietaisus ir įrangą tinkamiems atliekų šalinimo punktams.
Sudėtyje yra pavojingų medžiagų, būdingų elektros ir elektronikos prietaisams.

GARANTIJOS SĄLYGOS

STANDART buitinei technikai suteikiama 36 mėn. garantija

Šie prietaisai skirti naudoti buityje asmeniniais nekomerciniais tikslais.

1. Aptikus prietaiso gamybos broką ar prietaisui sugedus garantijos galiojimo metu, gamintojas garantuoja nemokamą prietaiso remontą, jei prietaisas iki tol buvo naudojamas laikantis naudojimo instrukcijos ir nėra aplinkybių, dėl kurių būtų pagrindas neatlikti garantinio remonto.

2. Garantija netaikoma:

• gedimams, atsiradusiems netinkamai prijungus prietaisus prie elektros tinklo arba dėl elektros tinklų sutrikimų;

• gedimams, atsiradusiems dėl cheminių medžiagų poveikio;

• prietaiso spalvos pakitimui (pageltimui, užteršimui ir pan.);

• gedimams, atsiradusiems jungiant gaminį į valstybinių standartų neatitinkančius elektros tiekimo, telekomunikacijų, kabelių tinklus, dėl kitų išorės veiksnių (pvz., drėgmės ar temperatūros poveikio), taip pat netinkamai elgiantis su prietaisu (pvz., valymo, skutimo žymės, įbrėžimai ar kitokie mechaniniai pažeidimai);

• radus bandymo patekti į prietaiso vidų pėdsakų, taip pat jei gaminys taisytas ne pardavėjo įgaliotame servise;

• radus gaminio konstrukcijos ar schemos pakeitimų (išskyrus aprašytus naudojimo instrukcijoje);

• radus mechaninių pažeidimų;

• radus gedimų, kurie atsirado į prietaiso vidų patekus pašaliniams daiktams, medžiagoms, skysčiams ar gyvūnams;

• radus gedimų, kurie atsirado dėl standartų neatitinkančių eksploatacinių medžiagų ar atsarginių dalių naudojimo;

• jeigu serijos numeris, esantis gaminio atmintyje, pakeistas, nutrintas arba jo nepavyksta nustatyti;

• jeigu gaminys, skirtas asmeniniam (buitiniam, šeimos) naudojimui, panaudotas verslo veiklai vykdyti, siekiant pelno, gamybiniais bei kitais tikslais, neatitinkančiais tikrosios prietaiso paskirties;

• visais kitais atvejais, kai daikto trūkumai atsirado dėl to, kad pirkėjas nesilaikė naudojimo instrukcijos, arba daikto trūkumai atsirado dėl trečiųjų asmenų kaltės ar nenugalimos jėgos aplinkybių;

• įprastai nusidėvinčioms prietaiso dalims, pvz., baterijoms, akumuliatoriams.

3. Garantija gali būti nutraukta, jeigu:

• prietaisą taisė asmuo ar įmonė, neįgaliota pardavėjo serviso;

• prietaisas buvo akivaizdžiai sąmoningai sugadintas.

4. Garantija negalioja, jei nepateikiamas kasos čekis ar kitas pirkimą įrodantis dokumentas.

5. Gamintojas neatsako už žalą, avarijas, nuostolius žmonėms, gyvūnams, turtui, įvykusius dėl naudotojo kaltės: nežinojimo ar prietaiso naudojimo instrukcijos nesilaikymo, dėl netinkamo prietaiso prijungimo.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

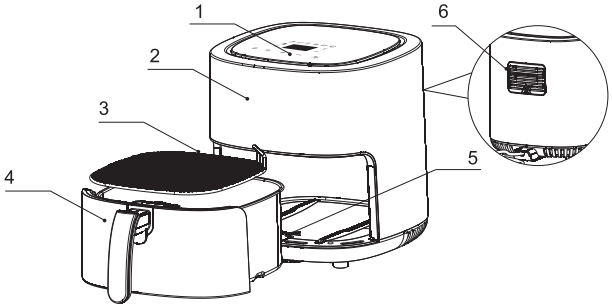
• Устройства не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
• Данным устройством могут пользоваться дети от 8 лет, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лица, не имеющие достаточного опыта и знаний, при условии надзора или получения инструктажа по безопасному использованию устройства и понимания связанных с ним опасностей.
• Убедитесь, что дети не играют с устройством.
• Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми до 8 лет, а также при отсутствии рядом взрослых.
• Храните устройство таким образом, чтобы дети до 8 лет не имели доступ к нему, а также к шнуру питания.
• Инструкции по очистке поверхностей, контактирующих с пищей, приведены в разделе «Очистка и обслуживание» на странице 36 данного руководства.
• Данная мультипечь предназначена только для домашнего использования.
• Если шнур питания поврежден, во избежание опасности его замена должна производиться производителем, его сервисным агентом или специалистами с аналогичной квалификацией.
• Во время работы устройства температура дверцы или внешней поверхности может быть высокой.
ВНИМАНИЕ:
Горячие поверхности: 

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

• Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что номинальное напряжение устройства соответствует напряжению источника питания.
• Не повреждайте, не перегибайте, не растягивайте и не перекручивайте шнур питания.
• Не размещайте устройство вблизи легковоспламеняющихся материалов, таких как скатерти или шторы.
• Во избежание повреждения устройства или несчастных случаев не используйте его на влажных, неустойчивых или нетермостойких поверхностях.
• Обеспечивайте достаточное пространство вокруг устройства - более 10 см от корпуса.
• Не кладите предметы на устройство.
• Не оставляйте устройство во время его использования.

• Если устройство не используется, обязательно извлекайте вилку из розетки, в противном случае это может привести к неисправностям и опасности.
• Во время приготовления из отверстия для выхода воздуха выходит горячий пар. При извлечении контейнера из устройства следует обращать внимание на высокую температуру пара и воздуха, так как во время работы устройства поверхности могут сильно нагреваться.
• При появлении черного дыма немедленно отключите устройство от источника питания. После охлаждения выясните причину и устраните ее перед использованием.
• Не разбирайте, не ремонтируйте и не заменяйте детали самостоятельно.
• Во избежание поражения электрическим током не прикасайтесь к шнуру питания, вилке и другим электрическим деталям мокрыми руками.
• Держите шнур питания вдали от горячих поверхностей.
• Не ставьте устройство рядом с газовой, электрической плитой или духовкой.
• Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур питания, вилку и устройство в воду или другие жидкости, а также не мойте их под проточной водой.
• Не допускайте попадания жидкости в устройство. Попадание жидкости может привести к поражению электрическим током и короткому замыканию.
• Не помещайте в устройство легковоспламеняющиеся предметы для приготовления на гриле (например, бумагу, пластик, легковоспламеняющиеся материалы и т.д.)
• Не используйте более 4/5 объема мультипечи, избегайте прикосновения к нагревательным элементам и движущимся частям.
• Запрещается эксплуатировать устройство без заполнения контейнера мультипечи.
• Не закрывайте отверстие для выхода воздуха во время работы устройства.
• Не добавляйте жир в контейнер, так как это может привести к пожару.
• При работе устройства или вентилятора не прикасайтесь к внутренним частям устройства до полной остановки лопастей.
• Держите продукты питания на расстоянии от нагревательной трубки, в противном случае это может привести к возгоранию.
• После использования выключите устройство и извлеките вилку из розетки.

КОНСТРУКЦИЯ УСТРОЙСТВА



1. Панель управления
2. Корпус мультипечи
3. Гриль
4. Контейнер мультипечи
5. Переключатель контейнера мультипечи
6. Отв. для выхода воздуха

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель устройства – AF40E-R	Номинальное напряжение – ~220–240 В
Номинальная частота – 50–60 Гц	Номинальная мощность – 1200 Вт
Размер устройства – 255×345×273 мм	

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Перед первым использованием:
1. Вскройте упаковку, извлеките устройство, удалите клейкую ленту и этикетку.
2. Тщательно очистите сетку гриля и контейнеры мультипечи в горячей воде с помощью моющего средства и неабразивной губки.
3. Протрите внутреннюю полость и корпус устройства влажной тканью.

Примечание:
1. Не погружайте устройство в воду.
2. Мультипечь нагревается посредством горячего воздуха. Не добавляйте жир в мультипечь.

Подготовка к использованию:
1. Установите устройство на ровную, твердую, термостойкую столешницу. Обеспечьте 100 мм расстояние от верхней, задней, левой и правой сторон устройства, например, от стены или других предметов.
2. Правильно установите сетку в контейнер мультипечи, поместите продукты и установите контейнер мультипечи во внутреннюю полость корпуса мультипечи.

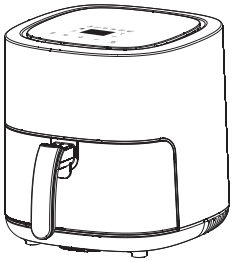
Использование устройства
1. Вставьте вилку в заземленную розетку.
2. Осторожно извлеките контейнер из корпуса мультипечи.
3. Положите ингредиенты на решетку.

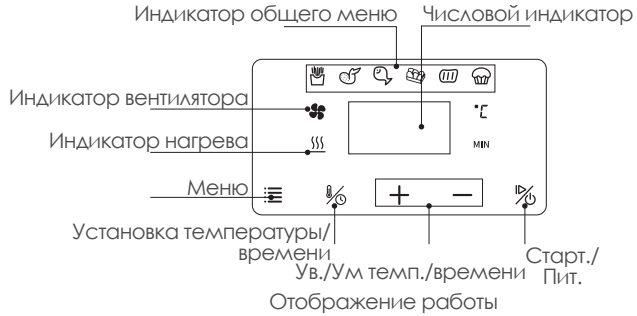
Примечание: Не заполняйте более 4/5 объема мультипечи, так как это может повлиять на качество конечного обжаривания.
4. Установите контейнер мультипечи в корпус мультипечи.

Примечание: Сетка и мультипечь нагреваются до высокой температуры при эксплуатации, не прикасайтесь к ним в течение некоторого времени после использования. Держитесь только за ручку для перемещения мультипечи.
5. Установите время, температуру или рецепт на панели управления (см. ручной рецепт для определения времени приготовления продуктов. Если продукты заморожены, время приготовления следует увеличить на 3 минуты для предварительного разогрева).
6. Некоторые продукты необходимо переворачивать в течение приготовления. Чтобы перевернуть продукты, возьмитесь за ручку и извлеките контейнер мультипечи из устройства, затем снова поверните его, чтобы вернуть контейнер мультипечи в правильное положение.
7. Проверьте, готово ли блюдо. Если нет, просто вставьте контейнер мультипечи обратно в устройство и увеличьте время приготовления на несколько минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Инструкции по эксплуатации устройства





Инструкция по эксплуатации

1. Плотно вставьте контейнер мультипечи с продуктами в основной корпус мультипечи и подключите ее к сети.
2. Нажмите кнопку «⏯», загорится подсветка области цифрового дисплея и кнопки, войдите в режим настройки рецепта и времени/температуры по умолчанию;
3. После выбора рецепта нажмите кнопку «🌡», чтобы войти в режим установки температуры, и нажмите кнопку «+» или «-», чтобы отрегулировать температуру; затем нажмите кнопку «⏲», чтобы войти в режим установки времени, и нажмите кнопку «+» или «-», чтобы отрегулировать время.
4. Нажмите кнопку «⏯» для начала приготовления в соответствии с заданными температурой и временем.
5. Если в процессе приготовления необходимо отрегулировать параметры, нажмите кнопку «⏯» для приостановки приготовления. При нажатии кнопки замигает индикатор. После настройки снова нажмите кнопку «⏯», чтобы продолжить приготовление.
6. Если необходимо остановить приготовление, зажмите кнопку «⏯» и удерживайте ее в течение 3 секунд.
7. После окончания приготовления вентилятор будет работать еще некоторое время, чтобы снизить внутреннюю температуру контейнера. Подождите пару минут.

Выбор стандартных рецептов

1. Нажмите кнопку «⏯», номер и войдите в режим установки рецепта и времени/температуры по умолчанию;
2. Нажмите кнопку «☰» для входа в режим выбора стандартных рецептов и продолжайте нажимать кнопку «☰» для выбора блюда;
3. Общие принципы пользовательских рецептов: в любом выбранном меню можно установить точное время и температуру в соответствии с требованиями к приготовлению. При этом необходимо внимательно наблюдать за приготовлением и своевременно корректировать время.

Примечание:

1. После включения питания все кнопки загораются, а затем переходят в состояние ожидания;
2. Диапазон регулировки времени: Однократное нажатие кнопки «плюс» или «минус» увеличивает или уменьшает время на 1 минуту, соответственно, длительное нажатие кнопки имеет функцию быстрой регулировки.
3. Диапазон регулировки температуры: 80–200 °C, однократное нажатие кнопки «плюс» или «минус» увеличивает или уменьшает температуру на 5 °C, длительное нажатие кнопки имеет функцию быстрой регулировки.

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Пищевые ингредиенты	Предлагаемое время	Предлагаемая температура
Картофель фри	15–20 мин	200 °C
Крылышки	15–25 мин	180 °C
Рыба	12–18 мин	180 °C
Мясо	15–20 мин	200 °C
Стейк	12–18 мин	200 °C
Торт	35–45 мин	160 °C

Примечание: указанные в таблице параметры приведены только для справки. В связи с различиями в источниках, размерах, формах и марках продуктов мы не можем гарантировать, что приведенный рецепт является наилучшей настройкой для вас. Поскольку мультипечь нагревает продукты очень быстро, вы можете быстро извлечь контейнер мультипечи во время приготовления. Переворачивание ингредиентов почти не влияет на процесс приготовления. Рекомендуется установить наиболее подходящее время и температуру приготовления в соответствии с собственным кулинарным опытом.

Примечание:
- Для приготовления меньшего объема пищи требуется меньше времени;
Если вы хотите приготовить больший объем пищи, увеличьте время приготовления;
- В процессе приготовления переворачивайте мелкие продукты, это улучшит конечный эффект и поможет блюду равномерно приготовиться. Добавление небольшого количества масла в свежий картофель фри сделает его более хрустящим.
- Мультипечь можно использовать вместо духовки для запекания продуктов.
Время приготовления, температура и объем, указанные в таблице, приведены только для справки и могут быть изменены по мере необходимости.

Примечание: Всегда начинайте приготовление на самой высокой температуре, быстро нагревайте ингредиенты, затем продолжайте готовить на более низкой температуре до окончания приготовления.

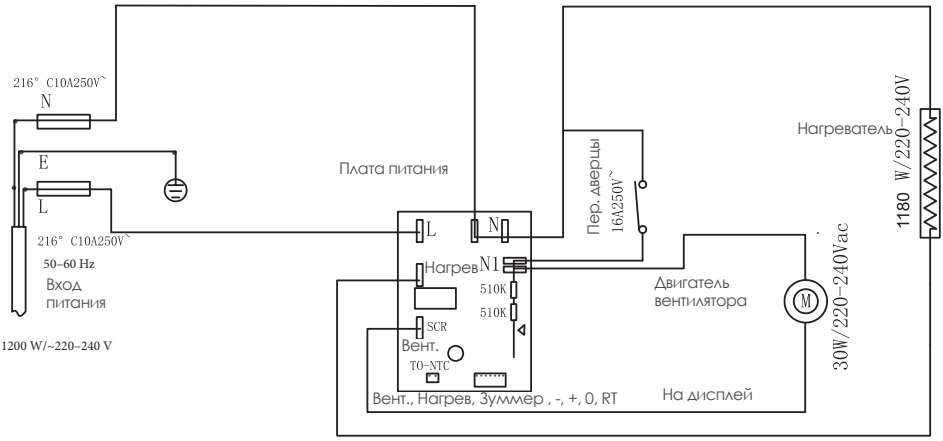
Примечание: Для достижения наилучших результатов рекомендуется использовать предварительно запеченный картофель фри (продается в супермаркетах). Если вы сами готовите картофель фри, добавьте небольшое количество масла для лучшего эффекта.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очистка:
1. Перед очисткой устройства обязательно извлеките вилку из розетки и отключите электропитание.
2. Перед очисткой убедитесь, что устройство полностью охлаждено.
3. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхности устройства чистой тканью или мягкой салфеткой.
4. При очистке грилей и мультипечи не используйте металлические или абразивные чистящие материалы.
5. Своевременно очищайте устройство от остатков пищи.
6. Не погружайте мультипечь в воду для очистки, а также не ополаскивайте водой.
7. Очищайте принадлежности, контактирующие с пищей, такие как контейнеры мультипечи, гриль и т.д. Во избежание повреждения покрытия используйте мягкую салфетку и после высыхания помещайте их в корпус мультипечи.

Хранение
1. Храните устройство в сухом месте, не подвергающемся воздействию солнечных лучей.
2. Убедитесь, что устройство чистое и сухое.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



ПРОСТОЕ УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Причина	Решение
При выборе функции вентилятор не работает после нагрева.	Неправильно установлен контейнер, отключен выключатель обнаружения.	Вставьте контейнер мультипечи так, чтобы переключатель обнаружения включился.
Из устройства исходит белый дым.	Вы готовите пищу с высоким содержанием масла.	При приготовлении жирных продуктов в мультипечи большое количество масла будет просачиваться в сковороду, что приведет к образованию белого нагара, и сковорода может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не повлияет на конечный эффект от обжаривания пищевых ингредиентов.
	В мультипечи остался жир от последнего использования.	Белый дым образуется в результате нагрева масла во время приготовления пищи. Обязательно очищайте мультипечь после каждого использования.
Свежий картофель фри не был равномерно прожарен в мультипечи.	Неправильно вымочен картофель перед приготовлением.	Замочите картофель фри не менее чем на 30 минут, затем извлеките его и просушите на бумажном полотенце.
	Не использовался свежий картофель фри.	Используйте свежий картофель фри и следите за тем, чтобы он не разваливался в процессе приготовления.

Картофель фри из мультипечи не хрустящий.	Хрусткость картофеля фри зависит от количества масла и воды в нем.	Перед добавлением масла обязательно слейте воду с картофеля фри.
		Мелко нарежьте картофель, чтобы обеспечить хрусткость картофеля фри.
		Небольшое количество масла также придаст хрусткость картофелю фри.
На дисплее отображается E1 или E2.	Код неисправности. Датчик поврежден, обратитесь в службу поддержки.	Свяжитесь со службой поддержки клиентов.

Примечание: типы неисправностей и распространенные проблемы включают, но не ограничиваются перечисленными выше. Если проблема не устранена или возникают другие проблемы, обратитесь в центр послепродажного обслуживания для получения дополнительной помощи.



Правильная утилизация данного продукта

Не выбрасывайте данное изделие с несортированными коммунальными отходами, такие отходы необходимо собирать отдельно для специальной обработки.
При утилизации прибора соблюдайте национальные законы и правила: поместите выброшенные электроприборы и оборудование на подходящую станцию по переработке отходов.
Состав и содержание вредных веществ в электротехнической и электронной продукции.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Бытовой технике STANDART предоставляется гарантия на 36 мес.

Данные приборы предназначены для использования в быту, в личных, не коммерческих целях.

1. При обнаружении производственного брака или в случае поломки прибора во время действия гарантии производитель гарантирует бесплатный ремонт прибора, если прибор до этого использовался в соответствии с инструкцией, и нет обстоятельств, по причине которых невозможно было бы произвести гарантийный ремонт.

2. Гарантия не распространяется / применяется:

• на неисправности, возникшие по причине неправильного подключения прибора к электросети или сбоя в электросети;

• на неисправности, возникшие по причине воздействия химических материалов;

• на изменение цвета прибора (пожелтение, загрязнение и т. п.);

• на неисправности, возникшие во время подключения прибора к электросетям, телекоммуникационным сетям, кабельным сетям, не соответствующим государственным стандартам; по причине других внешних воздействий (напр., воздействие влаги, температуры); из-за неправильного обращения с прибором (напр., отметины от чистки или скобления, царапины или другие механические повреждения);

• обнаружив следы проникновения в устройство, а также, если прибор ремонтировался не в производителем уполномоченном сервисе;

• в случае обнаружения изменений в конструкции или схеме прибора (кроме описанных в инструкции по эксплуатации);

• обнаружив механические повреждения;

• обнаружив повреждения, которые возникли по причине проникновения во внутрь прибора посторонних предметов, материалов, жидкостей или животных;

• обнаружив повреждения, которые возникли по причине использования не соответствующих стандартам эксплуатационных материалов или запчастей;

• если серийный номер в памяти прибора изменен, стерт или его невозможно установить;

• еслиприбор, предназначенный для личного (бытового, семейного) использования, использовался для ведения бизнеса, в целях наживы, в производственных или других целях, не соответствующих истинного предназначения прибора;

• во всех других случаях, когда неисправности прибора возникли из-за того, что покупатель не придерживался инструкции по эксплуатации или неисправности возникли из-за вины третьих лиц или форс-мажорных обстоятельств;

• на обычно изнашивающиеся части прибора, например, батарейкам, аккумуляторам.

3. Гарантия может быть прекращена, если:

• прибор ремонтировался лицом или компанией, не авторизованной сервисом продавца;

• прибор был очевидно сломан нарочно.

4. Гарантия не действительна, если не предоставляется кассовый чек или другой документ, подтверждающий покупку.

5. Производитель не несет ответственность за ущерб, аварии, потери людям, животным, имуществу, произошедшие по вине пользователя, из-за незнания или не соблюдения инструкции прибора, неправильного подключения прибора.

standart
make your life easier

Importer / Maaletooja / Importētājs / Importuotojas / Импортер
UAB „Kesko Senukai Lithuania“, Islandijos pl. 32B, 51500 Kaunas
Tel. +370 700 11 119, www.senukai.lt
Country of origin / Päritoluriik / Izcelsmes valsts /
Kilmės šalis / Страна производства
China / Hiina / Ķīna / Kinija / Китай