standart

make your life easier

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

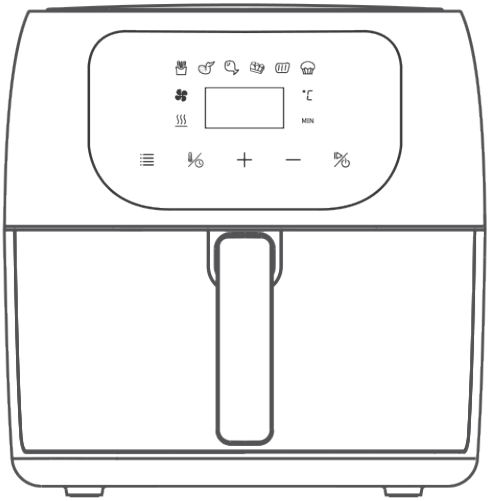
AIR FRYER
AF60A-R

EE KUUMAÕHU FRITÜÜR

LV AEROGRILS

LT KARŠTO ORO GRUZDINTUVĖ

RU АЭРОФРИТЮРНИЦА



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

DEAR USERS

Please read this instruction before using the air fryer. This instruction consists of function explanation and safety precaution, which is important for your safety and the lifetime of the fryer.

SAFE USE PRECAUTIONS

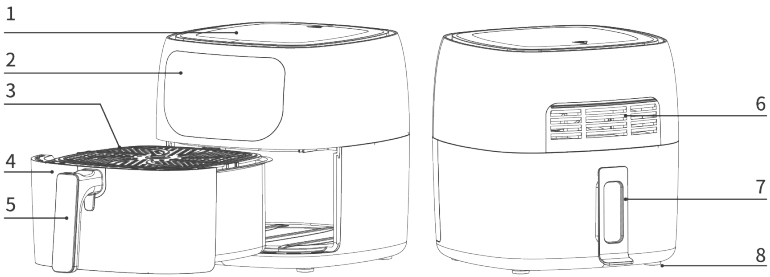
• Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
• This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given 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 8 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 

• 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. Top cover	2. Control board	3. Grid
4. Fryer pot	5. Handle	6. Vent
7. Power cord frame	8. Oven foot	

SPECIFICATION TABLE

Product model – AF60A-R.	Rated voltage – ~220–240 V.
Rated frequency – 50/60 Hz.	Rated power – 1300 W.
Product size – 276×273×279 mm.	Rated capacity – 6 Liter.

INSTRUCTION FOR USE

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME:

1. Open the package, take out the product, tear off the fixing tape and label.
2. Please use hot water, detergent and non-abrasive sponge to clean the grid and fryer thoroughly.
3. Please wipe the inner cavity and outer shell of the product with a damp cloth.

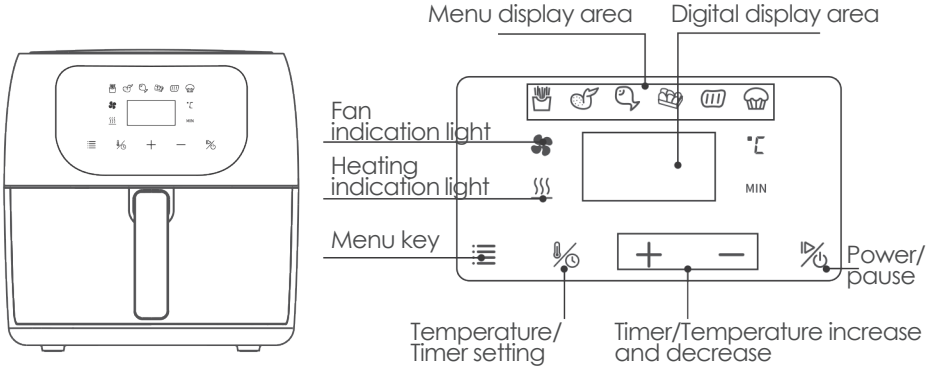
Note:

1. Do not put the machine in water for cleaning.
2. This type of air fryer is heated by hot air, do not pour grease into the fryer.

PREPARATION FOR USE:

1. Place the machine on a level, firm, and heat-resistant desktop.
2. Put the grilling net into the fryer correctly, put the ingredients, and then put the fryer into the inner cavity of the machine.
3. Insert the plug into the socket.

PRODUCT USE INSTRUCTIONS



INSTRUCTIONS FOR USE

Custom settings

1. Put the air pot into the machine smoothly, and switch on the power.
2. Press "⏻" key, the digital display screen and all the indicators will flash once, then the display screen will be turned off, and only the power switch "⏻"flashes, that's the default Menus and Timer/temperature setting state.
3. Press "🌡" key to change temperature and time. When the key is on, that's temperature setting state, press "+" or "—" key to change the temperature. The indicator light and "**°C**" symbol behind the digital screen are bright. Press "🌡" key again, and then press "+" or "—" key to change the time. The indicator light and "**MIN**" symbol behind the digital screen are bright.
4. Press "⏻" key to start, it will be under operation depends on the setting. Meanwhile, the " ♨ " symbol is bright. That is under the working state.

MENU FUNCTIONS

1. Put the air pot into the machine smoothly, and switch on the power.

2. Press "⏻" key, the digital display screen and all the indicators will flash once, then the display screen will be turned off, and only the power switch "⏻" flashes, that's the default Menus and Timer/temperature setting state.
3. Press "☰" key, that's the common Menu mode. Then press "☰" key to select the menu.
4. Press "⏻" key, it will start cooking as the default menu. Meanwhile, the "♨" symbol is bright. That is under the working state.

NOTES:
1. After the power is applied, the buzzer will sound, and the display screen and all the indicators will flash once. Then the display screen will be turned off, and only the power switch "⏻" flashes, that's the standby mode.
2. Adjustable time range – 1–60 min, press once to be plus/minus for 1 min. Longpress to be quick adjustment.
3. Adjustable temperature range – 80–200 °C, press once to be plus/minus for 5 °C. Longpress to be quick adjustment.
4. The product automatically turns off after 10 minutes without any operation in standby mode.
5. During the cooking, when the "✣" symbol is bright, the fan motor is working on.

SUSPENSION

1. During cooking, whenever the air pot is opened, the cooker stop automatically. "DI DI DI" sound is made, and the heater stops working. In this case, only the digit is displayed on the screen, and cooking function is suspended. After put air pot into the machine, the cooking device will continue the previous cooking work.

TIPS:
In the process of cooking, it is better to turn the food regularly or irregularly to improve cooking.

NOTE:
1. Suspension is carried out while the door is opened under the working condition. If the air pot is pull open within 10 minutes, the appliance will be turned off (even if the door is closed later).
2. In cooking, the frying basket is at very high temperature and cannot be directly touched by hands.

COMPLETION OF COOKING:
1. When the working stops, "DI,DI,DI" sounds is made, and the heater stops working. However, its fan will continue to work for 1–3 minutes until the internal center temperature drops.
2. Pull open the air pot, then remove and place the food with tableware after 3–5 minutes cooling down.

NOTE:
Do not touch the fryer pot with your hands while taking it out of the appliance. Be careful not to burn your hands.

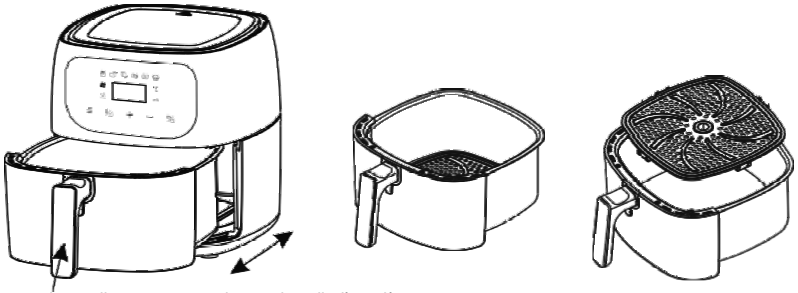
TIPS:
If the ingredients are not satisfactory, just put the fryer pot back to the machine and cook for a few more minutes.
After cooking, press the power button to de-energize the power and unplug the

power cord from the socket.

COOKING REFERENCE

Ingredients	Recommended time (minutes)	Recommended temperature (°C)
Chips	18	200
Wings	22	180
Fish	14	180
Meat Chunks	18	200
Steak	15	200
Cake	45	160

USAGE NOTICE



① ② ③

1. Hold the handle of the fryer and use the fryer according to the schematic diagram. When the cooking is over, do not touch it immediately due to the high temperature other parts outside the handle to avoid burns.
2. When the amount of French fries is large, hold the handle of the fryer, take the fryer out of the machine, shake and shake left and right to make the food fully turn over, and then push it into the machine to continue cooking.
3. Install the grilling net: put the grilling net into the fryer and press it down by hand. Demolition the grilling net: directly hook the middle hole with your fingers and take it out. Don't grab it immediately after cooking to avoid scalding.

REMINDER:
1. Compared with larger-volume ingredients, smaller-volume ingredients require slightly shorter cooking time.
2. The amount of ingredients is different, the cooking time will be different.
3. During the cooking process, turning the ingredients halfway will help the ingredients to fry more evenly.
4. Homemade French fries have too much moisture and uneven shapes, which makes it difficult to achieve the desired effect. It is recommended to use baked French fries (such as frozen French fries).

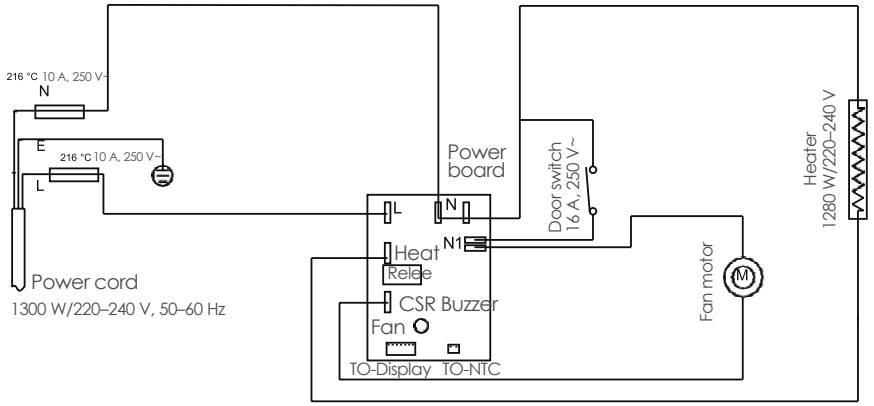
5. Please do not put food in more than 4/5 of the capacity of the fryer.
6. If you are baking foods that are not oily (such as sweet potatoes, corn, etc.), you don't need to put a grilling net.
7. When the cooking is over, due to the high temperature, please do not directly touch the fryer and the food with your hands to avoid scalding.

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.

ELECTRICAL SCHEMATIC DIAGRAM



TROUBLESHOOTING

Phenomenon	Cause	Solution
White smoke emerges from product.	Food being cooked contains high level of oil/fat.	It will not affect cooking performance.
	Oil remains on drawer or basket from previous cooking.	Clean the drawer and basket correctly after cooking.

Fresh potato chips not evenly fried.	Fresh potato chips were not correct soaked before fry.	Soak the potato chips for 30 minutes or more, then drained water withKitchen paper.
	Potato is not fresh.	Use fresh potato.
Potato chips not crispy.	It is due to different levels of water and oil of the potato.	Drained water before cooking.
		Make potato chips smaller.
		Add some oil make it more crispy.
Screen shows “E1” or “E2” error.	Fault code.	Contact after service.



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.

LUGUPEETUD KASUTAJAD

Enne kuumaõhu fritüüri kasutamist lugege see juhend läbi. See juhend sisaldab funktsioonide selgitust ja ettevaatusabinõusid, mis on teie ohutuse ja fritüüri kasutusaja jaoks olulised.

OHUTU KASUTAMISE ETTEVAATUSABINÕUD

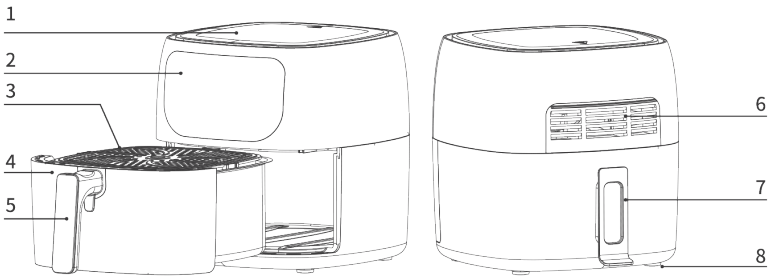
• Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
• Seda seadet võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning isikud, kellel on vähenenud füüsiline, sensoorne või vaimne võimekus või puuduvad kogemused ja teadmised, kui neile on tagatud järelevalve või neid on juhendatud seadme ohutuks kasutamiseks ja nad mõistavad kaasnevaid ohte.
• Lapsed ei tohi seadmega mängida.
• Seadme puhastamist ja hooldust tohivad teostada 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 8. leheküljel olevast jaotisest „Puhastamine ja hooldus“.
• Teie kuumaõhu fritüür on mõeldud ainult kodumajapidamistele.
• Kui toitejuhe on kahjustunud, peab tootja, tema esindaja või muu kvalifitseeritud isik selle igasuguse ohu vältimiseks asendama.
• Seadme töötamise ajal võib ukse või välispinna temperatuur olla kõrge.

ETTEVAATUST, kuumad pinnad 

• Enne toote ühendamist toiteallikaga kontrollige, kas toote nimipinge vastab toiteallikale.
• Ärge kahjustage, painutage, venitage ega väänake toitekaablit.
• Ärge asetage masinat tuleohtlike materjalide, näiteks laudlinade või kardinate lähedusse.
• Ärge töötage märgadel, ebastabiilsetel või kuumakindlatel pindadel, et vältida toote kahjustamist või õnnetusi.
• Jätke masina ümber rohkem kui 10 cm piisavalt 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 eemal, eemaldage toitepistik vooluvõrgust, muidu võib tekkida talitlushäire ja see on ohtlik.
• Kuumas õhus praadimise ajal vabaneb õhu väljalaskeavast kõrge temperatuuriga aur. Hoidke ohutut kaugust käte ja näo ning õhu väljalaskeava vahel. Fritüürimahuti tootest eemaldamisel tuleb tähelepanu pöörata ka kõrgel temperatuuril aurule ja kuumusele, kuna toote kasutamisel võivad ligipääsetavad pinnad väga kuumaks muutuda. Kui näete musta suitsu välja tulemas, katkestage kohe toide. Pärast jahutamist 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 toitekaablit, pistikut ega muid elektrilisi osi.
• Hoidke toitejuhe kuumadest pindadest eemal.
• Ärge asetage masinat gaasipliidi, elektripliidi või ahju lähedusse.
• Elektrilöögi ohu vältimiseks ärge kastke toitejuhet, pistikut ega masinat vette ega muusse vedelikku ega peske seda kraani all.
• Vältige mis tahes vedeliku sattumist masinasse, mis võib põhjustada elektrilöögi ja lühise.
• Ärge pange masinasse grillimiseks tuleohtlikke esemeid (nt paber, plast, tuleohtlikud materjalid jne)
• Ärge kasutage rohkem kui 4/5 fritüüri mahust ja vältige kütteelementide või liikuvate osade puudutamist.
• Ärge kasutage masinat ilma fritüüri mahutit täitmata.
• Ärge katke väljalaskeava masina töötamise ajal.
• Ärge valage mahutisse rasva, kuna see võib põhjustada tulekahju.
• Kui masin või ventilaator töötab, ärge puudutage masina sisemust enne, kui tera on täielikult seiskunud.
• Hoidke toitu tulekahju korral kuumutustorust eemal.
• Pärast kasutamist lülitage masin välja ja eemaldage toitejuhe vooluvõrgust.

TOOTE OSADE JOONIS



1. Ülemine kate	2. Juhtpaneel	3. Võre
4. Fritüüri pott	5. Käepide	6. Ventilatsioon
7. Toitejuhtme raam	8. Ahjujalg	

TEHNILISTE ANDMETE TABEL

Toote mudel – AF60A-R.	Nimipinge – ~220–240 V.
Nimisagedus – 50/60 Hz.	Nimivõimsus – 1300 W.
Toote mõõdud – 276×273×279 mm.	Maht – 6 liitrit.

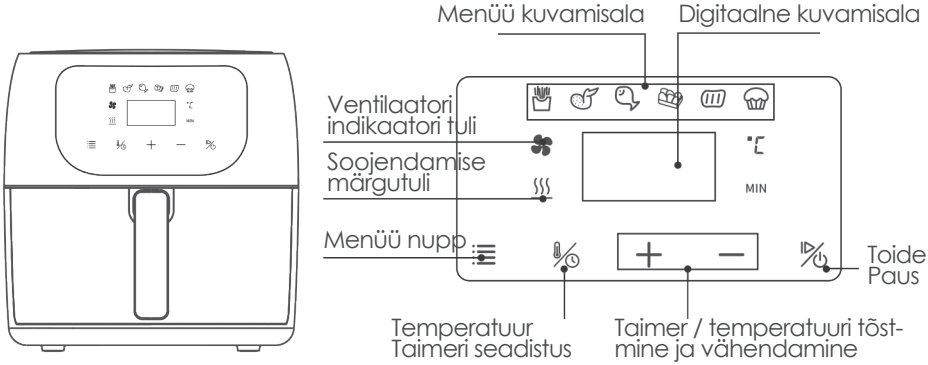
KASUTUSJUHISED

ENNE SEADME ESMAKORDSET KASUTAMIST:
1. Avage pakend, võtke toode välja, eemaldage kinnituslint ja silt.
2. Kasutage resti ja fritüüri põhjalikuks puhastamiseks kuuma vett, pesuvahendit ja mitteabrasiivset käsna.
3. Pühkige toote sisemist õõnsust ja välimist kesta niiske lapiga.

Märkus:
1. Ärge pange masinat puhastamiseks vette.
2. Seda tüüpi kuumaõhu fritüüri kuumutatakse kuuma õhuga, ärge valage fritüüri rasva.

KASUTAMISEKS ETTEVALMISTAMINE:
1. Asetage masin tasasele, kindlale ja kuumakindlale töölauale.
2. Pange grillrest õigesti fritüüri, pange koostisosad ja seejärel fritüür masina sisemisse õõnsusesse.
3. Sisestage pistik pistikupesasse.

TOOTE KASUTUSJUHISED



KASUTUSJUHISED
Kohandatud seaded
1. Pange pott sujuvalt masinasse ja lülitage toide sisse.
2. Vajutage klahvi „⏻“, digitaalne ekraan ja kõik näidikud vilguvad üks kord, seejärel lülitub ekraan välja ja vilgub ainult toitelüliti „⏻“, see on vaikemenüüde ja taimeri / temperatuuri seadistuse olek.
3. Temperatuuri ja kellaaja muutmiseks vajutage klahvi „⏲“. Kui klahv on sisse lülitatud, vajutage temperatuuri muutmiseks klahvi „+“ või „—“. Digitaalse ekraanil olev märgutuli ja sümbol „°C“ on eredad. Kellaaja muutmiseks vajutage uuesti klahvi „⏲“ ja seejärel klahvi „+“ või„—“. Digitaalse ekraani taga olev märgutuli ja sümbol „**MIN**“ on eredad.
4. Vajutage käivitamiseks klahvi „⏻“, see töötab sõltuvalt seadistusest. Vahepeal on sümbol „♨“ ere. See on töötamise ajal.

MENÜÜ FUNKTSIOONID

1. Pange pott sujuvalt masinasse ja lülitage toide sisse.

2. Vajutage klahvi „ ”“, digitaalne ekraan ja kõik näidikud vilguvad üks kord, seejärel lülitub ekraan välja ja vilgub ainult toitelüliti „ ”, see on vaikemenüüde ja taimeri / temperatuuri seadistuse olek.
3. Vajutage klahvi „ ”, see on tavaline menüürežiim. Seejärel vajutage menüü valimiseks „ ” klahvi.
4. Vajutage klahvi „ ”, see alustab toiduvalmistamist vaikemenüüna. Vahepeal on sümbol „ ” ere. See on töötamise ajal.

MÄRKUSED:
1. Pärast toite sisselülitamist kõlab helisignaal ning ekraan ja kõik märgutuled vilguvad ühe korra. Seejärel lülitatakse ekraan välja ja ainult toitelüliti „ ” vilgub, see on ooterežiim.
2. Reguleeritav ajavahemik: 1–60 min, vajutage üks kord, et olla pluss / minut 1 min. Pikk vajutus kiireks reguleerimiseks.
3. Reguleeritav temperatuurivahemik: 80–200 °C, vajutage üks kord pluss / min 5 °C jaoks. Pikk vajutus kiireks reguleerimiseks.
4. Seade lülitub automaatselt välja 10 minuti pärast ilma töötamiseta ooterežiimis.
5. Küpsetamise ajal, kui sümbol „ ” on ere, töötab ventilaatori mootor.

PEATAMINE

1. Küpsetamise ajal seiskub fritüür alati automaatselt, kui pott avatakse. Heli „DI DI DI“ kõlab ja seade lakkab töötamast. Sellisel juhul kuvatakse ekraanil ainult number ja küpsetusfunktsioon on peatatud. Pärast poti asetamist masinasse jätkab seade eelmist küpsetustööd.

NIPID:
Küpsetamise käigus on toiduvalmimise parandamiseks kasulik toitu regulaarselt pöörata.

MÄRKUS:
1. Viivitus toimub siis, kui uks on töötingimustes avatud. Kui pott avatakse 10 minuti jooksul, lülitub seade välja (isegi kui uks suletakse hiljem).
2. Küpsetamisel on praadimiskorv väga kõrgel temperatuuril ja seda ei saa otse kätega puudutada.

KÜPSETAMISE LÕPETAMINE:
1. Kui töö peatub, kostub helisid „DI, DI, DI” ja seade lakkab töötamast. Kuid selle ventilaator jätkab tööd 1–3 minutit, kuni sisemine temperatuur langeb.
2. Avage pott, jätke toit 3–5 minutiks maha jahtuma seejärel asetage toit lauanõudele.

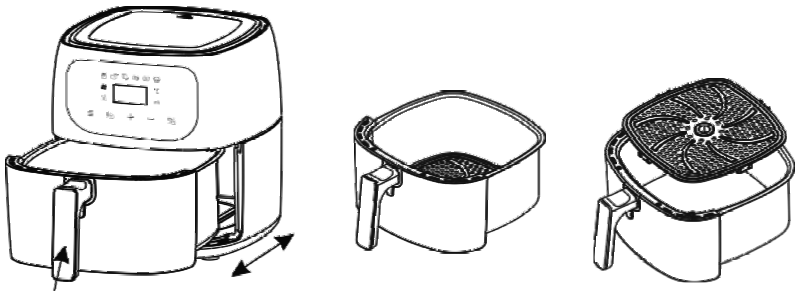
MÄRKUS:
Ärge puudutage potti kätega, kui võtate selle seadmest välja. Olge ettevaatlik, et mitte oma käsi põletada.

NIPID:
Kui koostisosade küpsus ei ole rahuldav, pange pott masinasse tagasi ja küpsetage veel paar minutit. Pärast küpsetamist vajutage toitenuppu toite väljalülitamiseks ja toitejuhtme pistikupesast eemaldamiseks.

KÜPSETUSE SOOVITUSED

Koostisosad	Soovitatav aeg (minutites)	Soovitatav temperatuur (°C)
Krõpsud	18	200
Tiivad	22	180
Kala	14	180
Lihatükid	18	200
Steik	15	200
Kook	45	160

KASUTAMINE



① ② ③

1. Hoidke fritüüri käepidemest kinni ja kasutage fritüüri vastavalt skeemile. Kui küpsetamine on lõppenud, ärge puudutage seda kohe kõrgel temperatuuril muude käepidemest väljapoole jäävate osade tõttu, et vältida põletusi.
2. Kui friikartulite kogus on suur, hoidke fritüüri käepidemest, võtke fritüür masinast välja, raputage ja raputage vasakule ja paremale, et toit täielikult ümber pöörata, ja seejärel lükake see küpsetamise jätkamiseks masinasse.
3. Paigaldage grillrest: pange grillrest fritüüri ja vajutage see käsitsi alla. Grillresti välja võtmine: haarake sõrmedega võrgu keskelt ja võtke see välja.
Ärge võtke seda kohe pärast küpsetamist, et vältida põletust.

MEELDETULETUS:
1. Võrreldes suuremahuliste koostisosadega vajavad väiksemad koostisosad veidi lühemat küpsetusaega.
2. Koostisosade kogus on erinev, küpsetusaeg on erinev.
3. Küpsetusprotsessi ajal aitab koostisosade pooleldi keeramine koostisosadel ühtlasemalt praadida.
4. Kodustel friikartulitel on liiga palju niiskust ja ebaühtlasi kujundeid, mis raskendavad soovitud efekti saavutamist. Soovitatav on kasutada küpsetatud friikartuleid (näiteks külmutatud friikartulid).
5. Ärge pange toitu rohkem kui 4/5 fritüüri mahust.
6. Kui küpsetate toite, mis ei ole õlised (näiteks maguskartulid, mais jne), ei pea te gril-

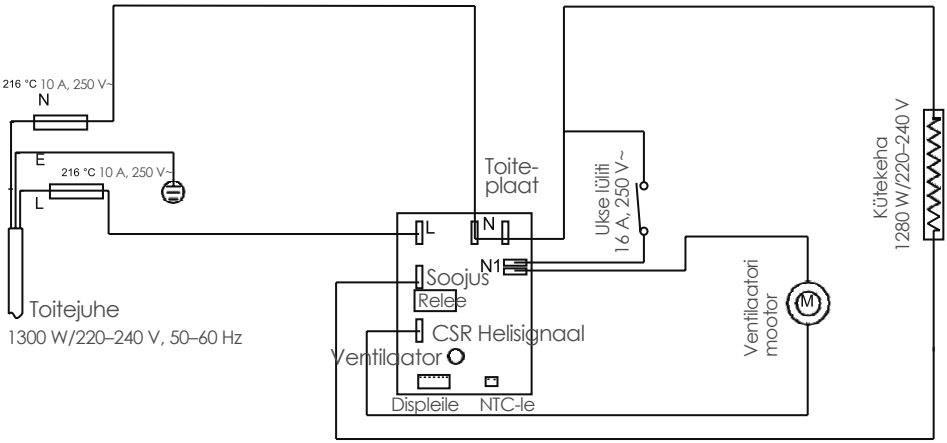
lresti panema.
7. Kui kuumutamine on lõppenud, ärge puudutage kõrvetamise vältimiseks fritüüri ja toitu otse kätega.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

PUHASTAMINE
1. Enne masina puhastamist eemaldage kindlasti toitepistik ja eemaldage toide.
2. Enne puhastamist veenduge, et masin on täielikult jahtunud.
3. Pühkige masina seest ja väljast puhta või pehme lapiga.
4. Ärge kasutage grillide ja fritüüride puhastamisel metallist või abrasiivseid puhastusvahendeid.
5. Puhastage masin 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, grill jne. Kasutage pehmeid hügieenitarbeid, et vältida katte kahjustamist ja asetage need pärast kuivatamist fritüüri korpusesse.

HOIUSTAMINE
1. Hoidke masinat kuivas ja valguse eest kaitstult.
2. Veenduge, et masinad on puhtad ja kuivad.

ELEKTRISKEEM



TÕRKEOTSING

Nähtus	Põhjus	Lahendus
Tootest tuleb valget suitsu.	Küpsetatav toit sisaldab palju õli / rasva.	See ei mõjuta toiduvalmistamise tulemuslikkust.
	Õli on jäänud varasemast toiduvalmistamisest shtli või korvi külge.	Puhastage sahtel ja korv pärast küpsetamist korralikult.

Värsked kartulikrõpsud pole ühtlaselt praetud.	Värskeid kartulikrõpse ei olnud enne praadimist leotatud.	Leotage kartulikrõpse 30 minutit, seejärel eemaldage vesi köögipaberiga.
	Kartul ei ole värske.	Kasutage värsket kartulit.
Kartulikrõpsud ei ole krõbedad.	See on tingitud vee ja õli erinevast tasemest kartulis.	Kurnake vesi enne küpsetamist.
		Tehke kartulikrõpsud väiksemaks.
		Lisage õli, mis teeb krõpsud veel krõbedamaks.
Ekraanil kuvab"E1" või"E2" tõrge.	Tõrkekood.	Võtke ühendust teeninduse.



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.

CIENĪJAMIE LIETOTĀJI

Lūdzu, pirms aerogrila lietošanas izlasiet šo instrukciju. Šajā instrukcijā ir sniegts ierīces funkciju skaidrojums un drošības pasākumi, kas ir svarīgi jūsu drošībai un aerogrila kalpošanas laika pagarināšanai.

DROŠĪBAS PASĀKUMI LIETOŠANAS LAIKĀ

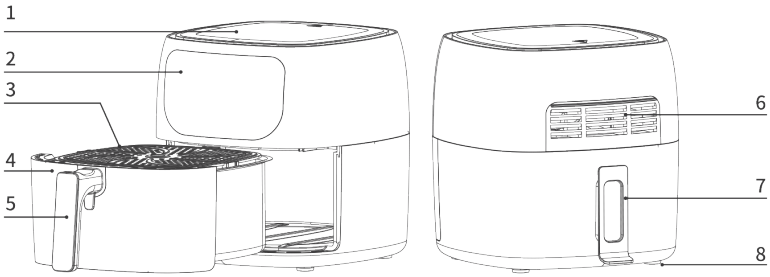
• Šo ierīci nav paredzēts darbināt kopā ar ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
• Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja tās uzrauga vai iepriekš ir instruētas par drošu ierīces lietošanu un saprot ar to saistīto apdraudējumu.
• Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
• Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, drīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi tikai tādā gadījumā, ja tiek uzraudzīti.
• Uzglabājiet ierīci un tās vadu vietā, kur tai nevar piekļūt bērni, kas jaunāki par 8 gadiem.
• Informāciju par to virsmu tīrīšanu, kas nonāk saskarē ar pārtiku, skatiet rokasgrāmatas 8. lappusē esošajā sadaļā "Tīrīšana un apkope".
• Jūsu aerogrils ir paredzēts tikai lietošanai mājas apstākļos.
• Ja ir bojāts ierīces strāvas padeves vads, tad, lai izvairītos no drošības apdraudējuma, tā nomaiņu jāveic ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētai personai.
• Ierīces darbības laikā durvju vai ārējās virsmas temperatūra var būt augsta.

UZMANĪBU: Karstas virsmas! 

• 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 aeorgrilu uz mitrām, nestabilām vai karstumizturīgām virsmām, lai izvairītos no produkta bojājumiem un negadījumiem.
• Atstājiet ap iekārtu brīvu laikumu vismaz 10 cm platumā un uzmaniet, lai tās korpuss neko neaizsegtu.
• Nelieciet neko virsū produktam.
• Produkta lietošanas laikā tas ir jāuzrauga.
• Kad produkts netiek lietots vai to neviens neuzrauga, noteikti atvienojiet strāvas kontaktdakšu, pretējā gadījumā tas var viegli piedzīvot darbības traucējumus vai radīt apdraudējumu.
• Kamēr cepat ar karstu gaisu, karstais tvaiks izdalīsies no gaisa izplūdes atveres. Ieturiet drošu attālumu starp rokām un seju un gaisa izplūdes atveri. Tāpat augstas temperatūras tvaikam un karstumam jāpievērš īpaša uzmanība brīžos, kad izņemat cepšanas tvertni, jo lietošanas laikā produkta pieejamās virsmas var ļoti uzkarst.
• Ja pamanāt, ka izplūst melni dūmi, lūdzu, nekavējoties atslēdziet strāvas padevi. Pēc atdzesēšanas noskaidrojiet problēmas cēloni, atrisiniet problēmu un tad varat atkal lietot ierīci.

• Nemēģiniet patstāvīgi izjaukt vai labot ierīci un nomainīt tās detaļas.
• Nepieskarieties strāvas padeves vadam, kontaktdakšai un citām elektrību vadošām detaļām ar mitrām rokām, jo šādā gadījumā varat gūt strāvas triecienu.
• Uzmaniet, lai strāvas padeves vads neatrastos karstu virsmu tuvumā.
• Nenovietojiet aerogrilu gāzes plīts, elektriskās plīts vai krāsns tuvumā.
• Neiemērcējiet iekārtas strāvas padeves vadu vai pašu iekārtu ūdenī un citos šķidrumos, kā arī nemazgājiet to zem krāna, jo šādos gadījumos varat gūt strāvas triecienu.
• Uzmaniet, lai ierīcē neiekļūtu šķidrums, jo tas var izraisīt strāvas triecienu un īssavienojumu.
• Negrillējiet šajā iekārtā viegli uzliesmojošus objektus (piemēram, papīru, plastmasu, viegli uzliesmojošus materiālus u.c.)
• Vienlaicīgi neizmantojiet vairāk par 4/5 no aerogrila jaudas un nepieskarieties sildelementiem un kustīgām daļām.
• Nedarbiniet ierīci, ja nav piepildīta tās cepšanas katls.
• Ierīces darbības laikā neaizklājiet tās atveri.
• Nelieciet ierīces tvertnē taukvielas, jo tas var izraisīt ugunsgrēku.
• Ja darbojas ierīce vai tās ventilators, nepieskarieties ierīces iekšpusei līdz brīdim, kad ventilators ir pilnībā apstājies.
• Uzmaniet, lai pārtikas produkti nepieskartos sildcaurulei, jo tas var izraisīt ugunsgrēku.
• Pēc lietošanas beigām izslēdziet aerogrilu un atvienojiet to no strāvas padeves.

PRODUKTA DETAĻU RASĒJUMS



1. Augšējais vāks	2. Vadības panelis	3. Režģis
4. Aerogrila katls	5. Rokturis	6. Ventilācijas atveres
7. Strāvas padeves vada rāmis	8. Kājiņa	

SPECIFIKĀCIJU TABULA

Produkta modelis – AF60A-R.	Nominālais spriegums – ~220–240 V.
Nominālā frekvence – 50/60 Hz.	Nominālā jauda – 1300 W.
Produkta izmērs – 276×273×279 mm.	Nominālais tilpums – 6 litri.

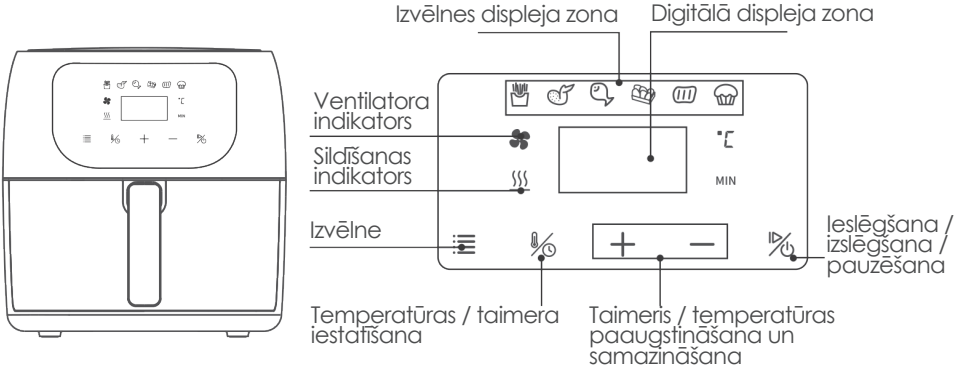
LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES:
1. Atveriet iepakojumu, izņemiet produktu, noplēsiet stiprinājuma lenti un etiķeti.
2. Lūdzu, rūpīgi notīriet režģi un katlu ar karstu ūdeni, mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli.
3. Lūdzu, notīriet produkta iekšpusi un ārējo apvalku ar mitru drānu.

Piezīme:
1. Produkta tīrīšanas laikā neiegremdējiet to ūdenī.
2. Šāda veida gaisa cepšanas iekārtas silda ar karstu gaisu, tāpēc nelejiet tajā taukvielas.

AEROGRILA SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI:
1. Novietojiet ierīci uz līdzenas, cietas un siltumizturīgas virsmas.
2. Pareizi ievietojiet grilēšanas režģi aerogrilā, ielieciet pagatavojamās maltītes sastāvdaļas un pēc tam ievietojiet katlu ierīcē.
3. Iespraudiet aerogrila kontaktdakšu kontaktligzdā.

PRODUKTA LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI



LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI
1. Vienmērīgi ievietojiet katlu aerogrilā un ieslēdziet iekārtu.
2. Nospiediet „⏻" pogu, digitālais displeja ekrāns un visi indikatori nomirgos vienu reizi, tad displeja ekrāns izslēgsies un mirgos tikai ieslēgšanas / izslēgšanas poga „⏻", tas ir noklusējuma izvēlnes un taimera/temperatūras iestatīšanas stāvoklis.
3. Nospiediet „⏱" pogu, lai regulētu temperatūru un laiku. Kad deg šis indikators, iekārta ir temperatūras un laika iestatīšanas pozīcijā. Nospiediet „+" vai „—". Digitaalse ekraanil olev märgutuli ja sümbol „°C" on eredad. Kellaaja muutmiseks vajutage uuesti klahvi „⏱" ja seejärel klahvi „+" või „—" pogas, lai regulētu temperatūru. Iedegsies indikators un „℃" simbols aiz digitālā ekrāna.
Vēlriez nospiediet „⏱" pogu un tad spiediet „+" vai „—" pogas, lai regulētu laiku. Iedegsies indikators un „**MIN**" simbols aiz digitālā ekrāna.
4. Vispirms nospiediet „⏻" pogu un darbības režīms būs atkarīgs no iestatījuma. Tikmēr degs „♨" simbols. Tas ir darbības režīms.

IZVĒLNES FUNKCIJAS

1. Vienmērīgi ievietojiet katlu aerogrilā un ieslēdziet iekārtu.

2. Nospiediet „ ” pogu, digitālais displeja ekrāns un visi indikatori nomirgos vienu reizi, tad displeja ekrāns izslēgsies un mirgos tikai ieslēgšanas / izslēgšanas poga „ ”, tas ir noklusējuma izvēlnes un taimera/temperatūras iestatīšanas stāvoklis.
3. Nospiediet „ ” pogu, kas atbild par vispārējo izvēlnes režīmu. Tad nospiediet „ ” pogu, lai izvēlētos izvēlni.
4. Nospiediet „ ” pogu, iekārta sāks darboties noklusējuma režīmā. Tikmēr degs „ ” simbols. Tas ir darbības režīms.

PIEZĪMES:
1. Pēc strāvas padeves pieslēgšanas atskanēs skaņas signāls, un displeja ekrāns un visi indikatori nomirgos vienu reizi. Pēc tam displeja ekrāns tiks izslēgts un mirgos tikai ieslēgšanas/izslēgšanas poga „ ”, kas nozīmē ka iekārta ir gaidstāves režīmā.
2. Regulējamais laika diapazons: 1–60 min. Nospiediet vienu reizi, lai pievienotu / atņemtu 1 min. Turiet nospiestu, lai ātri regulētu laiku.
3. Regulējamais temperatūras diapazons: 80–200 °C. Nospiediet vienu reizi, lai pievienotu / atņemtu 5 °C. Turiet nospiestu, lai ātri regulētu.
4. Produkts gaidstāves režīmā automātiski izslēdzas pēc 10 minūtēm, ja netiek veikta nekāda darbība.
5. Ja gatavošanas laikā deg simbols „ ”, tad darbojas ventilatora motors.

APTURĒŠANA

1. Ikreiz, kad gatavošanas laikā tiek atvērts gaisa katls, cepšana automātiski apstājas. Atskan "DIDIDI" skaņa, un sildītājs pārstāj darboties. Šajā gadījumā ekrānā tiek rādīts tikai cipars, un gatavošanas funkcija ir apturēta. Pēc gaisa katla ievietošanas iekārtā tā turpinās iepriekšējo gatavošanas darbu.

PADOMI:
Gatavošanas procesā ēdienu labāk regulāri vai neregulāri apgriezt, lai tas labāk izceptos.

PIEZĪME:
1. Darbība ir apturēta, kamēr durvis ir atvērtas darba stāvoklī. Ja 10 minūšu laikā tiek atvērts gaisa katls, ierīce tiks izslēgta (pat ja durvis tiks aizvērtas vēlāk).
2. Ēdienu gatavošanas laikā aerogrila katls ir ļoti karsts, un to nedrīkst tieši aiztikt ar rokām.

GATAVOŠANAS BEIGAS:
1. Kad darbība beidzas, atskan "DIDIDI" un sildītājs pārstāj darboties. Tomēr ventilators turpinās darboties 1–3 minūtes, līdz iekšējā centra temperatūra pazeminās.
2. Atveriet aerogrila katlu, izņemiet un pasniedziet ēdienu uz traukiem pēc 3–5 minūtēm, kad tas ir atdzisis.

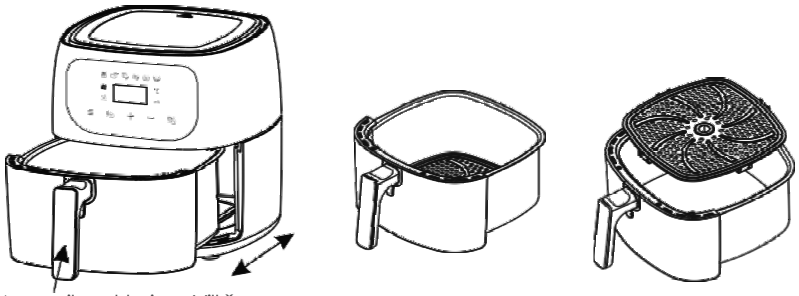
PIEZĪME:
Kad izņemat cepšanas katlu no iekārtas, nepieskarieties tam ar rokām. Uzmanieties, lai neapdedzinātu rokas.

PADOMI:
Ja sastāvdaļas nav kārtīgi pagatavotas, vienkārši ievietojiet cepšanas katlu atpakaļ iekārtā un turpiniet gatavošanu vēl pāris minūtes.
Pēc gatavošanas beigām nospiediet ieslēgšanas / izslēgšanas pogu, lai izslēgtu strāvu, un atvienojiet strāvas vadu no kontaktligzdas.

ĒDIENA GATAVOŠANAS NORĀDĪJUMI

Ēdiens	Ieteicamais gatavošanas laiks (minūtes)	Ieteicamā temperatūra (°C)
Frī kartupeļi	18	200
Spārniņi	22	180
Zivs	14	180
Gaļas gabali	18	200
Steiks	15	200
Kūka	45	160

LIETOŠANAS NORĀDĪJUMI



① ② ③

1. Turiet aerogrilu aiz roktura un lietojiet to saskaņā ar shematisko shēmu. Kad gatavošana ir pabeigta, uzreiz nepieskarieties citām detaļām, jo tās var izraisīt apdegumus.
2. Ja katlā ir ievietots liels frī kartupeļu daudzums, satveriet katlu aiz roktura un izņemiet no iekārtas, tad sakratiet un kratiet pa kreisi un pa labi, lai kartupeļi pilnībā apgrieztos. Tad ielieciet katlu atpakaļ ierīcē, lai turpinātu gatavošanu.
3. Grilēšanas režģa uzstādīšana: Ievietojiet grilēšanas režģi katlā un piespiediet to ar roku. Grilēšanas režģa izņemšana: ar pirkstu aizāķējiet vidējo caurumu un izņemiet režģi. Nedariet to uzreiz pēc gatavošanas beigām, jo šādā gadījumā varat applaucēties.

ATGĀDINĀJUMS:
1. Salīdzinot ar lielāka izmēra sastāvdaļām, mazāka izmēra sastāvdaļām nepieciešams nedaudz īsāks gatavošanas laiks.
2. Ja sastāvdaļu daudzums ir atšķirīgs, arī gatavošanas laiks būs atšķirīgs.
3. Kad ir pagājusi aptuveni puse gatavošanas laika, apgrieziet gatavojamos produktus, lai tie izceptos vienmērīgāk.
4. Mājas frī kartupeļiem ir pārāk daudz mitruma un nevienmērīga forma, kas apgrūtina vēlamā efekta sasniegšanu. Ieteicams lietot iepriekš izceptus kartupeļus (piemēram, saldētus frī kartupeļus).
5. Lūdzu, nelieciet aerogrilā tādu pārtikas daudzumu, kas pārsniedz 4/5 no tā tilpuma.
6. Ja cepat produktus, kas nav eļļaini (piemēram, saldie kartupeļi, kukurūza utt.), jums nav jāliek grilēšanas režģis.

7. Kad gatavošana ir beigusies, katlā vēl ir augsta temperatūra, tāpēc, lai izvairītos no applaucēšanās, lūdzu, neaiztieciet ar rokām ierīci un pagatavoto ēdienu.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

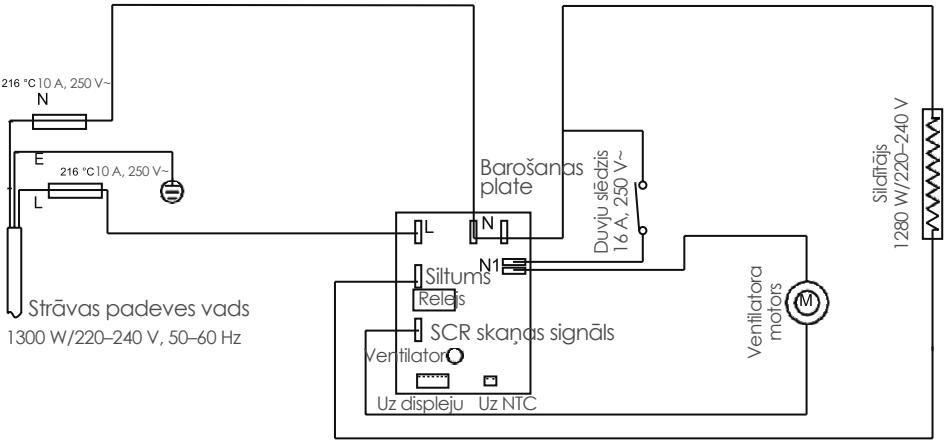
TĪRĪŠANA:

1. Pirms iekārtas tīrīšanas noteikti atvienojiet strāvas kontaktdakšu un strāvas padevi.
2. Pirms tīrīšanas pārliecinieties, ka iekārta ir pilnībā atdzisusi.
3. Ar tīru un mīkstu drānu notīriet iekārtas iekšpusi un ārpusi.
4. Režģu un cepšanas detaļu tīrīšanai neizmantojiet metāla vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
5. Lūdzu, savlaicīgi notīriet ierīci, lai tajā ilgstoši neuzkrātos nogulsnes un eļļa.
6. Tīrīšanas laikā neiegremdējiet iekārtu ūdenī un neskalojiet to ar ūdeni.
7. Lūdzu, notīriet piederumus, kas nonāk saskarē ar pārtiku, piemēram, katlu, režģi utt. Lūdzu, tīrīšanai izmantojiet mīkstus sanitārtehnikas rīkus, lai nesabojātu pārklājumu, un pēc žāvēšanas ievietojiet tos aerogrila korpusā.

UZGLABĀŠANA

1. Glabājiet ierīci sausā vietā, prom no gaismas.
2. Pārliecinieties, ka iekārta ir tīra un sausa.

ELEKTRISKĀ PRINCIPSHĒMA



DARBĪBAS TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

Novērotā parādība	Cēlonis	Risinājums
No produkta izplūst balti dūmi.	Gatavojamais ēdiens satur daudz eļļas/tauku.	Tas neietekmē gatavošanas rezultātu.
	No iepriekšējās gatavošanas reizes atvilknē vai grozā palikusi eļļa.	Pēc gatavošanas beigām pareizi iztīriet atvilktni un grozu.

Svaigi frī kartupeļu neizcepas vienmērīgi.	Frī pirms cepšanas nebija pareizi izmērcēti.	Vismaz 30 minūtes mērcējiet kartupeļus un tad noslaukiet ar papīra dvieli.
	Kartupeļi nav svaigi.	Izmantojiet svaigus kartupeļus.
Frī kartupeļi nav kraukšķīgi.	Rezultāts ir atkarīgs no ūdens un eļļas daudzuma uz kartupeļa.	Pirms cepšanas nosusiniet kartupeļus.
		Sagrieziet kartupeļus mazākos gabaliņos.
		Pielejiet nedaudz eļļas, lai tie būtu kraukšķīgāki.
Ekrānā parādās "E1" vai "E2" kļūdas paziņojums.	Kļūdas kods.	Sazinieties ar pēcpārdošanas pakalpojumu nodaļu.



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.

GERBIAMI NAUDOTOJAI,

atidžiai perskaitykite instrukcijas prieš naudodami karšto oro gruzdintuvę. Šias instrukcijas sudaro funkcijų paaiškinimas ir atsargumo priemonės, kurios yra svarbios jūsų saugumui ir ilgam gruzdintuvės tarnavimui.

ATSARGUMO PRIEMONĖS

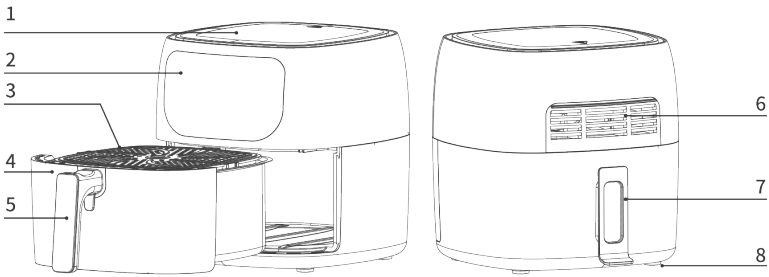
• Prietaiso negalima naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
• Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys, turintys fizinę, jutimo ar protinę negalią, patirties ir žinių neturintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba jiems buvo paaiškinta, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta galimą pavojų.
• Vaikams negalima žaisti su prietaisu.
• Vaikams negalima valyti ir atlikti prietaiso priežiūros darbų, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir juos prižiūri suaugęs asmuo.
• Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams, jaunesniems nei 8 metų, nepasiekiamoje vietoje.
• Su maistu kontaktuojančių paviršių valymo instrukcijos yra pateiktos dalyje „Valymas ir priežiūra“, naudojimo vadovo 8 puslapyje.
• Jūsų karšto oro gruzdintuvė yra skirta naudoti tik vidaus patalpose.
• Jei maitinimo laidas pažeistas, gamintojas, jo aptarnaujantis agentas ar panašios kvalifikacijos asmenys turi jį pakeisti siekiant išvengti pavojaus.
• Durelės ar išorinis paviršius gali įkaisti, kai prietaisas veikia.

DĖMESIO karšti paviršiai 

• Prieš prijungdami produktą prie maitinimo šaltinio, patikrinkite, ar produkto nominalioji įtampa atitinka maitinimo šaltinį.
• Nepažeiskite, nelankstykite, netampykite ir nesukiokite maitinimo laido.
• Nestatykite aparato šalia degiųjų medžiagų, pavyzdžiui, staltiesių ar užuolaidų.
• Nenaudokite ant šlapių, nestabilių ar karščiui atsparių paviršių, kad nesugadintumėte produkto ir išvengtumėte nelaimingų atsitikimų.
• Palikite pakankamai laisvos vietos aplink aparatą, nelaikykite nieko 10 cm atstumu nuo korpuso ir neuždenkite jo.
• Nedėkite nieko ant produkto.
• Privaloma stebėti produktą naudojimo metu.
• Kai produktas nenaudojimas ar neprižiūrimas, ištraukite maitinimo laido kištuką, kitaip produktas gali sugesti ar sukelti pavojų.
• Karšti garai yra skleidžiami iš oro išleidimo angos gruzdinant karštu oru. Laikykitės saugaus atstumo nuo oro išleidimo angos, saugokite rankas ir veidą. Reikėtų atkreipti dėmesį į karštus garus ir karštį, kai išimate gruzdinimo puodą iš produkto, kadangi liečiami produkto paviršiai gali labai įkaisti naudojimo metu. Jei pastebėjote juodus dūmus, nedelsdami atjunkite nuo maitinimo šaltinio. Kai produktas atvės, paieškokite priežasties ir išspręskite problemą prieš naudojimą.
• Neardykite, neišrinkite produkto ir nekeiskite dalių patys.
• Nelieskite maitinimo laido, kištuko ar kitų elektrinių dalių šlapiomis rankomis, kad

nenukrėstų elektra.
• Laikykite maitinimo laidą toliau nuo karštų paviršių.
• Nestatykite aparato šalia dujinių viryklių, elektrinių viryklių ar orkaičių.
• Nemerkite maitinimo laido, kištuko ir aparato į vandenį ar kitus skysčius, neplaukite po tekančiu vandeniu, kad nenukrėstų elektra.
• Saugokite, kad į aparato vidų nepatektų skysčių, nes jie gali sukelti elektros šoką ir trumpąjį jungimą.
• Negruzdinkite degių objektų (pvz., popieriaus, plastiko, degiųjų medžiagų ir pan.).
• Neužpildykite daugiau nei 4/5 gruzdintuvės talpos, taip pat nelieskite kaitinimo elementų ar judančių dalių.
• Nenaudokite aparato, kai gruzdinimo puodas yra tuščias.
• Neuždenkite angų, kai aparatas veikia.
• Nepilkite riebalų į gruzdinimo indą, nes jie gali sukelti gaisrą.
• Kai aparatas ar ventiliatorius veikia, nekiškite rankų į aparato vidų, kol sparnuotė visiškai nesustojo.
• Laikykite maistą toliau nuo kaitinimo vamzdelio, kad nekiltų gaisras.
• Po naudojimo išjunkite aparatą ir ištraukite maitinimo laido kištuką.

PRODUKTO DALIŲ BRĖŽINYS



1. Viršutinis dangtelis	2. Valdymo skydelis	3. Grotelės
4. Gruzdinimo puodas	5. Rankena	6. Vėdinimo anga
7. Maitinimo laido rėmas	8. Gruzdintuvės kojelė	

SPECIFIKACIJŲ LENTELĖ

Produkto modelis – AF60A-R	Nominalioji įtampa – ~220–240 V
Nominalusis dažnis – 50/60 Hz	Nominalioji galia – 1300 W
Produkto matmenys – 276×273×279 mm	Nominalioji talpa – 6 litrai

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

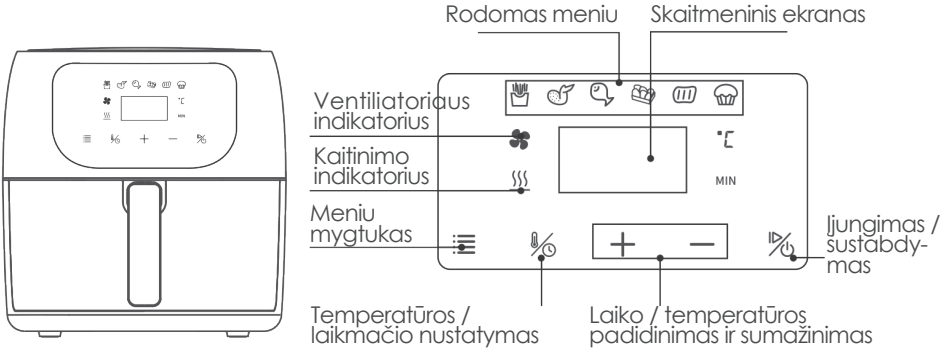
PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ:
1. Atidarykite pakuotę, išimkite produktą, nuimkite pakavimo medžiagas ir etiketes.
2. Kruopščiai nuplaukite groteles ir gruzdinimo puodą karštu vandeniu, plovikliu ir minkšta kempine.

3. Nuvalykite gruzdintuvės vidų ir korpusą sudrėkinta šluoste.

Pastaba:
1. Nemerkite aparato į vandenį.
2. Šio tipo gruzdintuvė yra kaitinama karštu oru, nepilkite riebalų į gruzdintuvę.

PASIRUOŠIMAS NAUDOJIMUI:
1. Pastatykite aparatą ant lygaus, tvirto ir karščiui atsparaus paviršiaus.
2. Tinkamai įdėkite groteles į gruzdinimo puodą, sudėkite ingredientus, tuomet įstatykite gruzdinimo puodą į aparatą.
3. Įkiškite kištuką į elektros lizdą.

PRODUKTO NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS



BENDRI NUSTATYMAI
1. Įdėkite gruzdinimo puodą į aparatą ir įjunkite aparatą.
2. Spauskite „⏱“ mygtuką, skaitmeninis ekranas ir visi indikatoriai sumirksės vieną kartą. Tuomet skaitmeninis ekranas išsijungs ir mirksės tik „⏱“ mygtukas, tai yra numatyto meniu ir laikmačio / temperatūros nustatymo etapas.
3. Spauskite „⏱“ mygtuką, kad pakeistumėte temperatūrą ir laiką. Kai mygtukas šviečia, galima nustatyti temperatūrą, spauskite „+“ arba „—“ mygtukus, kad pakeistumėte temperatūrą. Indikatoriaus lemputė ir „°C” simbolis švies ryškiai skaitmeniniame ekrane.
Dar kartą paspauskite „⏱“ mygtuką, tuomet „+“ arba „—“, kad pakeistumėte laiką. Indikatoriaus lemputė ir „**MIN**“ simbolis švies ryškiai skaitmeniniame ekrane.
4. Spauskite „⏱“ mygtuką, kad pradėtumėte, aparatas veiks pagal nustatymus. Tuo metu švies „♨“ simbolis. Jis reiškia, kad aparatas veikia.

MENIU FUNKCIJOS

1. Įstatykite gruzdinimo puodą į aparatą ir įjunkite aparatą.
2. Spauskite „⏱“ mygtuką, skaitmeninis ekranas ir visi indikatoriai sumirksės vieną kartą. Tuomet skaitmeninis ekranas išsijungs ir mirksės tik „⏱“ mygtukas, tai yra numatyto meniu ir laikmačio / temperatūros nustatymo etapas.
3. Spauskite „☰“ mygtuką, tai yra bendro meniu režimo mygtukas, kurį paspaudę pasirinksite meniu.
4. Spauskite „⏱“ mygtuką, aparatas pradės gaminimo procesą pagal nustatytą

meniu. Tuo metu švies „ “ simbolis. Jis reiškia, kad aparatas veikia.

PASTABOS:
1. Kai aparatas bus įjungtas, pasigirs garsinis signalas, o skaitmeninis ekranas ir visi indikatoriai sumirksės vieną kartą. Tuomet skaitmeninis ekranas išsijungs ir mirksės tik „“, mygtukas, tai yra budėjimo režimas.
2. Nustatomo laiko diapazonas – 1–60 min., vienas paspaudimas pailgina / sutrumpina laiką 1 min. Norėdami greičiau pakeisti laiką, laikykite mygtuką nuspaustą.
3. Nustatomos temperatūros diapazonas – 80–200 °C, vienas paspaudimas padidina / sumažina temperatūrą 5 °C. Norėdami greičiau pakeisti temperatūrą, laikykite mygtuką nuspaustą.
4. Produktas automatiškai išsijungia po 10 min. neatlikus jokio veiksmo budėjimo režimo metu.
5. Gaminimo metu, kai šviečia „“ simbolis, veikia ventiliatorius.

SUSTABDYMAS

1. Gaminimo metu, ištraukus gruzdinimo puodą, gruzdintuvė sustoja automatiškai. Pasigirs „DI, DI, DI“ garsas ir gruzdintuvė nustos veikti. Tokiu atveju ekrane rodomi tik skaičiai, o funkcija yra sustabdyta. Įstačius gruzdinimo puodą atgal į aparatą, gruzdintuvė tęs nustatytą gaminimo režimą.

PATARIMAI:
Gaminimo metu patartina reguliariai apversti maistą, kad geriau iškeptų.

PASTABA:
1. Aparatas sustabdomas, kai atidaromos durelės veikimo metu. Neįdėjus gruzdinimo puodo per 10 min. aparatas išsijungs (net uždarius dureles).
2. Gaminimo metu gruzdinimo puodas labai įkaista ir jo negalima liesti rankomis.

GAMINIMO UŽBAIGIMAS:
1. Kai aparatas nustos veikti, pasigirs „DI, DI, DI“ garsas. Tačiau ventiliatorius veiks dar 1–3 min., kol sumažės vidaus temperatūra.
2. Ištraukite gruzdinimo indą, įrankiais išimkite maistą ir palikite 3–5 min. atvėsti.

PASTABA:
Nelieskite paties gruzdinimo puodo rankomis, kai išimate iš prietaiso. Būkite atsargūs ir nenusideginkite rankų.

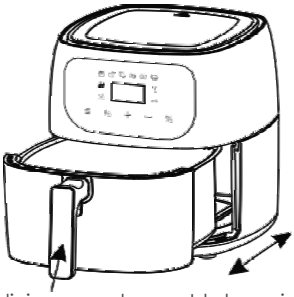
PATARIMAI:
Jei maistas jūsų netenkina, įstatykite gruzdinimo puodą atgal į aparatą ir kepkite dar kelias minutes.
Pasibaigus gaminimo procesui, išjunkite aparatą ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.

GAMINIMO REKOMENDACIJOS

Ingredientai	Rekomenduojamas laikas (minutės)	Rekomenduojama temperatūra (°C)
Bulvytės	18	200
Sparneliai	22	180
Žuvis	14	180

Mėsos gabaliukai	18	200
Kepsnys	15	200
Pyragas	45	160

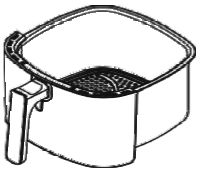
ĮSPĖJIMAI



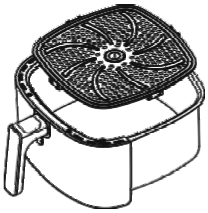
Gruzdinimo puodo rankena

Įstatymo ir ištraukimo kryptys

①



②



③

1. Imkite už gruzdinimo puodo rankenos ir naudokite gruzdintuvę pagal pateiktą schemą. Pasibaigus gaminimo procesui, nelieskite iš karto kitų dalių, išskyrus rankeną, nes galite nusideginti dėl aukštos temperatūros.
2. Jei bulvyčių kiekis didelis, suimkite gruzdinimo puodo rankeną, išimkite puodą iš gruzdintuvės, papurtykite į šonus, kad bulvytės apsiverstų, tuomet įstatykite puodą atgal į gruzdintuvę ir kepkite toliau.
3. Grilio grotelių įdėjimas: įdėkite grilio groteles į gruzdinimo puodą ir paspauskite žemyn ranka. Grilio grotelių išėmimas: užkabinkite viduryje esančią skylę pirštais ir išimkite. Nebandykite išimti iš karto po gaminimo, kad nenusidegintumėte.

PRIMINIMAS:
1. Palyginus su dideliais ingredientų kiekiais, mažesnis kiekis kepa trumpiau.
2. Jei ingredientų kiekis skiriasi, skirsis ir gaminimo laikas.
3. Gaminimo proceso metu apverskite ingredientus praėjus pusei gaminimo laiko, kad jie iškeptų tolygiai.
4. Naminės bulvytės gali būti drėgnesnės ir nevienodos formos, todėl gali būti sunku pasiekti norimą rezultatą. Rekomenduojame naudoti jau paruoštas gruzdintas bulvytes (pavyzdžiui, šaldytas).
5. Neužpildykite daugiau nei 4/5 gruzdintuvės talpos.
6. Jei kepate liesą maistą (pavyzdžiui, saldžiąsias bulves, kukurūzus ir pan.), nereikia įdėti grilio grotelių.
7. Pasibaigus gaminimo procesui, nelieskite pačios gruzdintuvės ir maisto rankomis, nes galite nusideginti dėl aukštos temperatūros.

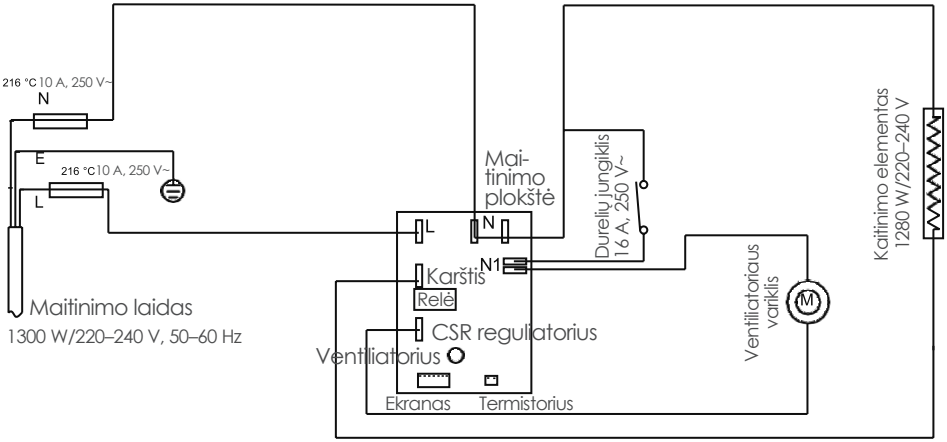
VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

VALYMAS:
1. Išjunkite aparatą ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo prieš valydami.
2. Įsitikinkite, kad aparatas visiškai atvėso prieš valydami.
3. Švaria, minkšta šluoste nuvalykite aparato vidų ir išorę.
4. Nenaudokite metalinių ar šiurkščių valymo priemonių gruzdintuvės ir jos dalių valymui.

5. Valykite aparatą reguliariai, kad nesikauptų maisto ir riebalų likučiai.
6. Nemerkite viso aparato į vandenį, neplaukite po tekančiu vandeniu.
7. Nuplaukite su maistu kontaktuojančius priedus, pavyzdžiui, gruzdinimo indus, groteles ir pan. Naudokite minkštas valymo priemones, kad nepažeistumėte dangos, ir dėkite priedus į gruzdintuvę, kai jie visiškai išdžius.

LAIKYMAS:
1. Laikykite aparatą sausoje vietoje, toliau nuo šviesos.
2. Aparatas visuomet turi būti švarus ir sausas.

ELEKTROS SCHEMA



GEDIMŲ ŠALINIMAS

Problema	Priežastis	Sprendimas
Balti dūmai sklinda iš produkto.	Gaminamas maistas yra riebesnis.	Tai neturi įtakos pačiam gaminimo procesui.
	Ant gruzdinimo puodo ar indo liko riebalų po ankstesnio gaminimo.	Tinkamai išvalykite gruzdinimo puodą ir indą po gaminimo.
Šviežios bulvytės iškepė netolygiai.	Šviežios bulvytės buvo netinkamai išmirkytos prieš kepimą.	Mirkykite bulvytes 30 min. ar ilgiau, tuomet sugerkite vandens perteklių popieriniu rankšluosčiu.
	Bulvės nešviežios.	Naudokite šviežias bulves.
Bulvytės netraškios.	Tai priklauso nuo skirtingo vandens ir riebalų kiekio pačioje bulvėje.	Nusausinkite vandens perteklių prieš kepimą.
		Supjaustykite bulves siauresnėmis juostelėmis.
		Įpilkite šiek tiek aliejaus, kad būtų traškesnės.

Ekrane rodoma „E1“ arba „E2“ klaida.	Klaidos kodas.	Susisiekite su aptarnavimo po pardavimo tarnyba.



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 naudojimo kaltės: nežinojimo ar prietaiso naudojimo instrukcijos nesilaikymo, dėl netinkamo prietaiso prijungimo.

УВАЖАЕМЫЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛИ

Прочтите данную инструкцию перед использованием фритюрницы. Данная инструкция состоит из объяснения функций и мер предосторожности, что важно для вашей безопасности и срока службы фритюрницы.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ БЕЗОПАСНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

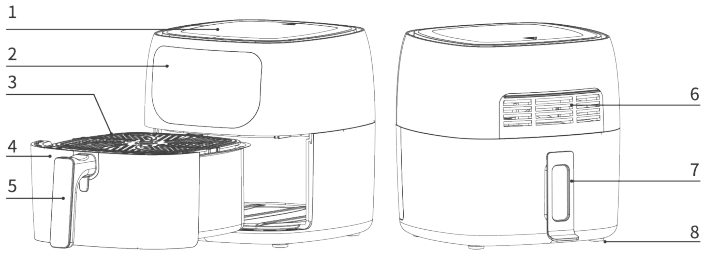
• Данный прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
• Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами, не имеющими опыта и знаний, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и были предупреждены о связанных с этим опасностях.
• Не позволяйте детям играть с прибором.
• Чистку и уход, осуществляемый пользователем, запрещено выполнять детям младше 8 лет без присмотра.
• Храните прибор и его сетевой кабель в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
• Инструкции по очистке поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, см. в разделе «Чистка и техническое обслуживание» на стр. 8 данного руководства.
• Данный прибор предназначен только для использования в бытовых условиях.
• Если сетевой кабель поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией во избежание опасности.
• Температура дверцы или внешней поверхности может быть высокой во время работы прибора.

ВНИМАНИЕ: Горячие поверхности

• Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь, что номинальное напряжение прибора соответствует напряжению источника питания.
• Не повреждайте, не перегибайте, не растягивайте и не перекручивайте сетевой кабель.
• Не размещайте прибор рядом с легковоспламеняющимися материалами, например, скатертями или шторами.
• Не работайте с прибором на влажных, неустойчивых или нетермостойких поверхностях во избежание повреждения прибора или несчастных случаев.
• Оставьте не менее 10 см свободного пространства вокруг прибора, и чтобы корпус ничего закрывал.
• Не кладите ничего на прибор.
• Во время использования прибора он должен находиться под присмотром.
• Когда прибор не используется или и в помещении нет людей, обязательно от-

ключите прибор из розетки, в противном случае это может привести к неисправности или опасности.
• Во время обжаривания горячим воздухом через отверстия для выпуска воздуха выходит горячий пар. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от паровых и воздушных отверстий. Также будьте осторожны с горячим паром и воздухом при извлечении емкости из прибора, так как прибор может сильно нагреваться на доступных поверхностях во время использования.
• Если вы видите, что идет черный дым, немедленно отключите питание. После охлаждения выясните причину и устраните проблему перед повторным использованием прибора.
• Не разбирайте, не ремонтируйте и не заменяйте части самостоятельно.
• Не прикасайтесь к сетевому кабелю, вилке или другим электрическим частям мокрыми руками во избежание поражения электрическим током.
• Держите сетевой кабель вдали от горячих поверхностей.
• Не размещайте прибор рядом с газовой плитой, электрической плитой или духовкой.
• Не погружайте сетевой кабель, вилку и сам прибор в воду или другие жидкости и не мойте их под краном во избежание поражения электрическим током.
• Избегайте попадания жидкости внутрь прибора, поскольку это может привести к поражению электрическим током и короткому замыканию.
• Запрещается класть легковоспламеняющиеся предметы в прибор для обжаривания (например, бумагу, пластик, легковоспламеняющиеся материалы и т. д.).
• Не заполняйте фритюрницу пищевыми продуктами более чем на 4/5 ее емкости и не прикасайтесь к нагревательным элементам или движущимся частям.
• Запрещается запускать процесс приготовления, не заполнив емкость фритюрницы.
• Не закрывайте розетку во время работы прибора.
• Не наливайте масло в емкость, так как это может привести к возгоранию.
• Когда прибор или вентилятор работают, не прикасайтесь к внутренней части прибора, пока лопасти полностью не остановятся.
• Держите пищевые продукты подальше от нагревательной трубки в случае пожара.
• После использования прибора выключите его и выньте вилку из розетки.

ЧЕРТЕЖ КОМПОНЕНТОВ ПРИБОРА



1. Верхняя крышка	2. Панель управления	3. Сетка
4. Чаша	5. Ручка	6. Решетка для отвода воздуха
7. Защитный ограничитель сетевого кабеля	8. Ножки	

ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК

Модель прибора – AF60A-R	Номинальное напряжение – ~220–240 В
Номинальная частота – 50/60 Гц	Номинальная мощность – 1300 Вт
Внешние размеры – 276×273×279 мм	Номинальная емкость – 6 литров

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

1. Откройте упаковку, достаньте прибор, оторвите фиксирующую ленту и этикетку.
2. Используйте горячую воду, моющее средство и неабразивную губку, чтобы тщательно очистить сетку и фритюрницу.
3. Протрите прибор внутри и снаружи влажной тканью.

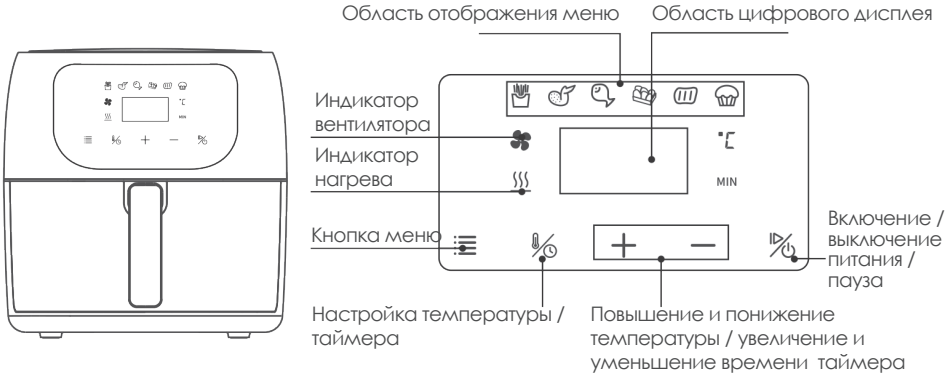
ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Запрещается погружать прибор в воду для очистки.
2. Аэрофритюрница данного типа для обжарки использует горячий воздух, поэтому запрещено наливать масло во фритюрницу.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ:

1. Поместите прибор на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность.
2. Правильно поместите сетку для гриля во фритюрницу, положите ингредиенты, а затем поместите фритюрницу внутрь прибора.
3. Вставьте вилку в розетку.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРА



ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ

1. Плавно вставьте чашу в прибор и включите питание.
2. Нажмите кнопку «⏻», цифровой дисплей и все индикаторы мигнут один раз. Затем экран дисплея выключится, и начнет мигать только кнопка включения/ выключения питания «⏻», это означает, что настройки меню и таймера/ температуры выставлены по умолчанию.
3. Нажмите кнопку «🌡» чтобы изменить температуру и время. Когда кнопка активна, это означает, что выбрана настройка температуры, нажмите кнопку «+» или «—», чтобы изменить температуру. Индикатор и символ «°C» возле

цифрового дисплея будут активны.
Нажмите кнопку «» еще раз, а затем нажмите кнопку «+» или «—», чтобы изменить время. Индикатор и символ «**MIN**» возле цифрового дисплея будут активны.
4. Нажмите кнопку «» для запуска процесса приготовления, она будет активна в зависимости от настройки. При этом также будет активен символ « ». Он указывает на работу прибора.

ФУНКЦИИ МЕНЮ

1. Плавно вставьте чашу для жарки в прибор и включите питание.
2. Нажмите кнопку «», цифровой дисплей и все индикаторы мигнут один раз. Затем экран дисплея выключится, и начнет мигать только кнопка включения/ выключения питания «», это означает, что настройки меню и таймера/ температуры выставлены по умолчанию.
3. Нажмите кнопку «» для выбора общего меню. Затем еще раз нажмите кнопку «», чтобы выбрать интересующий параметр меню.
4. Нажмите кнопку «» для запуска процесса приготовления с настройками меню по умолчанию. При этом также будет активен символ « ». Он указывает на работу прибора.

ПРИМЕЧАНИЯ:
1. После подачи питания прибор подаст звуковой сигнал, а цифровой дисплей и все индикаторы мигнут один раз. Затем экран дисплея выключится, и будет мигать только кнопка включения/ выключения питания «». Это означает, что прибор находится в режиме ожидания.
2. Настраиваемый диапазон времени: 1–60 минут. Нажмите один раз кнопку «+» или «—», чтобы добавить или уменьшить время на 1 минуту. Длительное нажатие на кнопку позволяет производить настройку быстрее.
3. Настраиваемый диапазон температур: 80–200 °C. Нажмите один раз кнопку «+» или «—», чтобы увеличить или уменьшить температуру на 5 °C. Длительное нажатие на кнопку позволяет производить настройку быстрее.
4. Прибор автоматически выключается через 10 минут бездействия и переходит в режим ожидания.
5. Во время процесса приготовления будет активен символ «», который означает, что двигатель вентилятора работает.

ВРЕМЕННАЯ ПРИОСТАНОВКА РАБОТЫ

1. Если во время приготовления из прибора вынуть чашу, то прибор автоматически приостанавливает работу. Прозвучит сигнал «ПИ-ПИ-ПИ», и нагреватель перестанет работать. В этом случае на экране дисплея будут отображаться только цифровые значения, а процесс приготовления приостановится. После установки чаши в прибор процесс приготовления возобновится автоматически и будет длиться до истечения времени на таймере.

ПОДСКАЗКИ:
В процессе приготовления рекомендуется время от времени перемешивать ингредиенты для более качественного приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ:
1. Временная приостановка работы срабатывает при вытаскивании чаши из прибора во время его работы. Если чашу вытащить на 10 минут, прибор вы-

ключится (даже если чашу вставить обратно).
2. При приготовлении пищи жарочная корзина нагревается до очень высокой температуры, и к ней нельзя напрямую прикасаться голыми руками.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
1. Когда прибор завершает процесс приготовления, он издает звук «ПИ, ПИ, ПИ», и нагреватель перестает работать. Однако вентилятор будет продолжать работать в течение 1–3 минут, пока внутренняя температура не упадет.
2. Выньте чашу и поместите приготовленную пищу в посуду после 3–5 минут охлаждения.

ПРИМЕЧАНИЕ:
Не прикасайтесь руками к чаше фритюрницы, когда вынимаете ее из прибора. Будьте осторожны, чтобы не обжечь руки.

ПОДСКАЗКИ:
Если вы считаете, что блюдо не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и запустите процесс приготовления еще на пару минут.
После приготовления нажмите кнопку питания, чтобы выключить прибор, и выньте вилку сетевого кабеля из розетки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Ингредиенты	Рекомендуемое время (минуты)	Рекомендуемая температура (°C)
Чипсы	18	200
Крылышки	22	180
Рыба	14	180
Кусочки мяса	18	200
Стейк	15	200
Пирог	45	160

ПРИМЕЧАНИЯ ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ



1. Держите фритюрницу за ручку и используйте фритюрницу согласно схеме. По окончанию приготовления не прикасайтесь к ней сразу из-за высокой темпе-

ратуры других частей за пределами ручки, чтобы избежать ожогов.
2. При приготовлении большого количества картофеля фри, возьмитесь за ручку фритюрницы, выньте фритюрницу из прибора и встряхните ее, чтобы блюдо полностью перемешалось, а затем вставьте ее обратно, чтобы продолжить приготовление.
3. Установка сетки для гриля: поместите сетку для гриля во фритюрницу и прижмите ее рукой. Удаление сетки для гриля: зацепитесь пальцами за среднее отверстие и выньте ее. Не прикасайтесь к сетке сразу после приготовления, чтобы не обжечься.

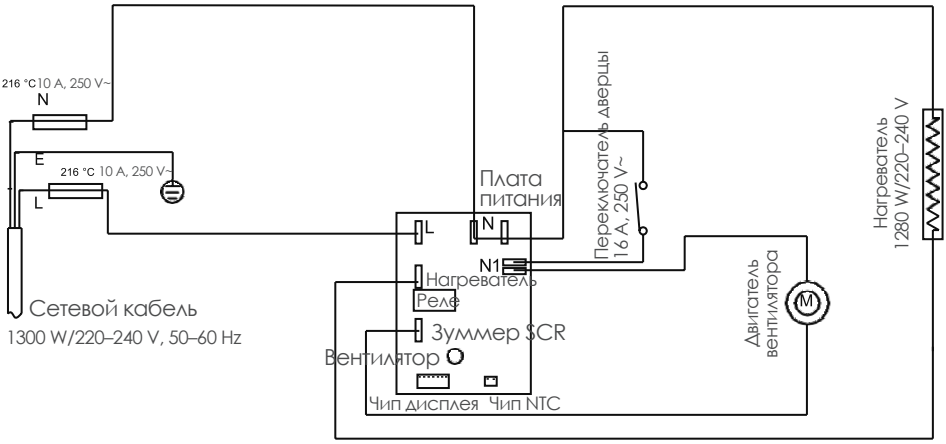
НАПОМИНАНИЕ:
1. Для приготовления меньших ингредиентов обычно требуется немного меньше времени, чем для более крупных ингредиентов.
2. В зависимости о количества ингредиентов варьируется и время их приготовления.
3. Встряхивание ингредиентов в середине времени приготовления оптимизирует конечный результат и может помочь предотвратить неравномерное обжаривание ингредиентов.
4. Домашний картофель имеет слишком много влаги и неравномерную форму, что затрудняет достижение нужного эффекта при готовке картофеля фри. Рекомендуется использовать запеченный картофель фри (например, замороженный).
5. Не заполняйте фритюрницу пищевыми продуктами более чем на 4/5 ее емкости.
6. Если вы запекаете нежирные продукты (например, сладкий картофель, кукурузу и т. д.), вам не нужно использовать сетку для гриля.
7. По окончании приготовления из-за высокой температуры не прикасайтесь руками к фритюрнице и блюду, чтобы не обжечься.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОЧИСТКА:
1. Перед очисткой прибора обязательно выньте вилку из розетки и отключите источник питания.
2. Убедитесь, что прибор полностью остыл.
3. Используйте чистую и мягкую ткань, чтобы протереть прибор внутри и снаружи.
4. Запрещается использовать металлические или абразивные чистящие средства при очистке сетки для гриля и фритюрницы.
5. Своевременно чистите прибор, чтобы предотвратить накопление остатков пищи и масла.
6. Запрещается промывать прибор водой или полностью погружать его в воду.
7. Очищайте принадлежности, которые соприкасаются с пищевыми продуктами (емкость для фритюрницы, сетка для гриля и т. д.). Используйте неагрессивные моющие средства, чтобы избежать повреждения покрытия. Затем дождитесь, пока принадлежности высохнут, и после этого поместите их обратно в корпус фритюрницы.

ХРАНЕНИЕ
1. Храните прибор в сухом месте, защищенном от попадания прямых солнечных лучей.
2. Убедитесь, что прибор очищен и сухой.

ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Явление	**Причина**	**Решение**
Из корпуса прибора наблюдается белый дым.	Приготовляемые пищевые продукты содержат высокий уровень масла / жира.	Это не повлияет на эффективность приготовления.
	После предыдущего приготовления на чаше или корзине осталось масло.	Очищайте чашу и корзину после приготовления надлежащим образом.
Чипсы из свежего картофеля неравномерно обжарены.	Чипсы из свежего картофеля были неправильно замочены перед жаркой.	Замочите картофельные чипсы на 30 или более минут, затем избавитесь от излишней воды при помощи бумажных полотенец.
	Старый картофель.	Используйте свежий картофель.
Картофельные чипсы не хрустящие.	Это связано с разным содержанием воды и масла в картофеле.	Тщательно сливайте воду перед приготовлением.
		Нарезайте картофель меньшими кусочками.
		Добавьте немного масла, чтобы они стали более хрустящими.
На экране дисплея отображается ошибка «E1» или «E2».	Код ошибки.	Обратитесь в сервисный центр.



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 / Ķīna / Hiina / Kinija / Китай