РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ





Скачайте книгу рецептов

Вертикальный аэрогриль 2 в 1

JK-MB112

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **JVC**.
Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.
Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.
Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ 4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 4
КОМПЛЕКТАЦИЯ 7
УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ 7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 8
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ 9
ЭКСПЛУАТАЦИЯ 9
ПАРАМЕТРЫ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 12
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 15
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 17
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ 18
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 18
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ 19
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 19

ПРИМЕЧАНИЕ:
Все изображения в данном руководстве приведены в качестве примеров, реальное изделие может отличаться от изображения.

НАЗНАЧЕНИЕ

Аэрогриль представляет собой многофункциональный прибор, предназначенный для приготовления или разогрева пищи в бытовых условиях, и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.
Аэрогриль не предназначен для промышленного и коммерческого применения. Не допускается использование аэрогриля в точках общественного питания, ресторанах, барах, кафе и столовых.

Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование аэрогриля, использование его для сушки белья, бумаги, а также обработка в нем любых непищевых продуктов будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия.
Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Аэрогриль предназначен для подогрева и приготовления пищи в домашних условиях, внутри помещения, при нормальной температуре и влажности воздуха. Прибор не предназначен для использования вне помещений.
- Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с изложенными здесь мерами безопасности и предосторожности и строго придерживайтесь их во время использования прибора:
- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальная мощность) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Электрическая безопасность прибора гарантирована лишь в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, смонтированной по всем правилам. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть правильно заземлена. Если вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку или розетку.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от аэрогриля, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить прибор от электросети.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- При подключении прибора к электросети не рекомендуется использовать удлинитель, однако если это необходимо, убедитесь, что удлинитель рассчитан на потребляемую мощность прибора и **обеспечивает надежное заземление**.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА.

Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.

- Данный прибор требуется подключать в электрическую цепь рассчитанную на энергопотребление не менее 10 А. Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной его работы в одной и той же электрической цепи с другими приборами с большой потребляемой мощностью.
- Запрещается управлять включением и выключением прибора с помощью внешнего таймера или устройства дистанционного управления.
- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему возгоранию.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сам прибор или сетевой шнур, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался, не перегибался, не пережимался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур, уронить разогретый аэрогриль или опрокинуть на себя емкость с горячей пищей.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры.

  Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части.

  Неквалифицированный ремонт может привести к нарушению работоспособности прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права гарантийного обслуживания.
- Запрещается использование любых аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость во избежание поражения электрическим током.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать не него воду, в особенности на нагревательные элементы, т.к. даже случайная капля воды, попавшая на электрические элементы, может привести к утечке тока и замыканию.
- Не ставьте и не роняйте устройство в воду или другие жидкости. Если устройство упало в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте его из воды, пока оно подключено к сети электропитания.

- Устанавливайте аэрогриль на ровную устойчивую термостойкую поверхность. Во избежание появления пятен на столешнице или ее обесцвечивания рекомендуется использовать аэрогриль на термостойком коврике или подставке.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг аэрогриля свободное пространство не менее 10 см со всех сторон. Запрещается перекрывать вентиляционные отверстия на корпусе прибора.
- Запрещается класть что-либо на работающий аэрогриль.
- Во избежание ожога не приближайте лицо или руки к вентиляционным отверстиям работающего прибора.
- Не устанавливайте и не используйте аэрогриль вблизи предметов, подверженных тепловой деформации.
- Во избежание возгорания запрещается размещать устройство рядом с занавесками, шторами или другими воспламеняющимися материалами.
- Запрещается устанавливать аэрогриль рядом с источниками сильного тепла (внутри или на верхней части нагретой духовки, рядом с электрической или газовой плитой, отопительными приборами и т.п.).
- Следите, чтобы приготавливаемые продукты не соприкасались с конструкционными элементами гриля и с нагревательными элементами.
- Запрещается готовить в гриле слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.
- **Запрещается разогревать в аэрогриле масло или жидкости, т.к. это может привести к возгоранию и травмам!**
- В случае возгорания запрещается тушить аэрогриль водой. Отключите прибор от электросети, при возможности накройте и потушите пламя мокрым полотенцем.
- Аэрогриль не предназначен для кипячения воды.
- Запрещается перемещать аэрогриль с места на место во время его работы, а также когда он наполнен горячими продуктами.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.
- Перед отключением аэрогриля от электросети дождитесь завершения его работы или выключите прибор кнопками панели управления.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть в течение 30 минут.
- Во время работы аэрогриль может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать аэрогриль без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными

или умственными возможностями (включая маленьких детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

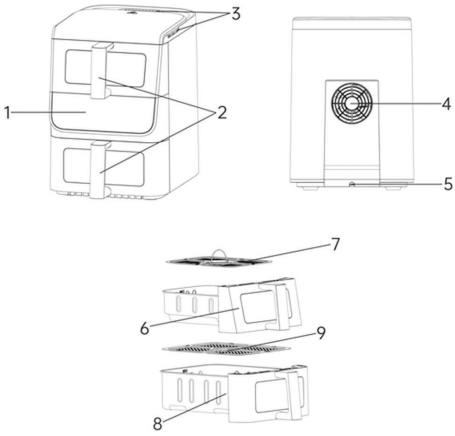
Несоблюдение мер безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования аэрогриля, снимают его с гарантийного обслуживания. Производитель не несет ответственности за любые последствия и ущерб, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Откройте коробку и убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии в исправном состоянии:

- Аэрогриль в сборе;
- Решетки с антипригарным покрытием;
- Книга рецептов;
- Силиконовый коврик;
- Подставка для приготовления шашлыка-кебаба;
- Шампуры;
- Бумага для выпечки;
- Руководство по эксплуатации;
- Гарантийный талон.

УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ

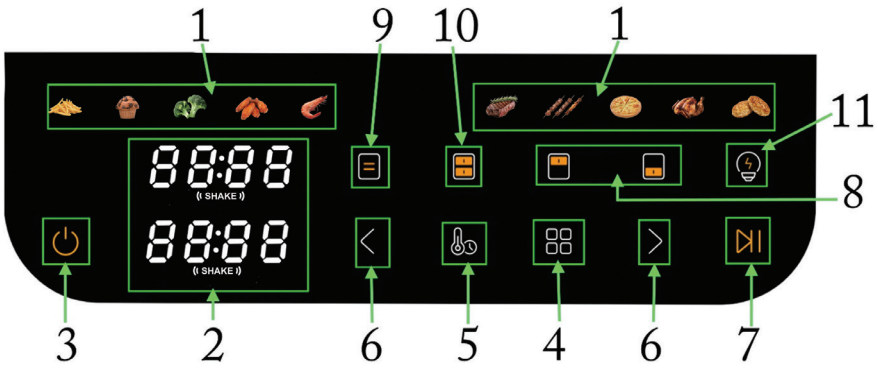


1. Панель управления
2. Ручка чаши
3. Воздуховыпускные отверстия
4. Воздухозаборные отверстия
5. Шнур питания
6. Верхняя чаша
7. Решетка верхней чаши
8. Нижняя чаша
9. Решетка нижней чаши

ВНИМАНИЕ:

Из вентиляционных отверстий во время приготовления выходит горячий пар. Во избежание ожогов не подносите к ним руки.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. В верхней части панели управления расположены 10 индикаторов предустановленных программ приготовления:
   - **Картофель фри, Выпечка, Овощи, Крылышки, Морепродукты, с левой стороны.**
   - **Стейк, Шашлык, Пицца, Курица, Котлеты, с правой стороны.**
2. Ниже в левой части расположен дисплей, отображающий температуру и время приготовления для верхней и нижней чаши.
3. Кнопка **ВКЛ/ВЫКЛ** предназначена для включения/выключения аэрогриля.
4. Кнопка **ПРОГРАММЫ** служит для выбора программы приготовления.
5. Кнопка **ВРЕМЯ/ТЕМП.** служит для перехода в режим настройки времени и/или температуры приготовления.
6. Кнопки **НАСТРОЙКА** < / > служат для настройки температуры и времени приготовления.
7. Кнопка **ПУСК/СТОП** предназначена для начала/приостановки/завершения приготовления.
8. Кнопки **ВЕРХ** и **НИЗ** служат для переключения между настройками параметров приготовления в верхней и нижней чашах.
   - Для выбора работы необходимой чаши кратко нажмите кнопку **ВЕРХ** (для верхней чаши) или **НИЗ** (для нижней чаши), на панели управления.
   - Для отмены выбора нажмите и удерживайте соответствующую кнопку чаши.
9. Кнопка **СИНХР.** служит для синхронизации времени окончания приготовления в обеих чашах.

- Если установлено разное время приготовления в двух чашах, то после нажатия кнопки **ПУСК/СТОП** начнется приготовление только в чаше, для которой установлено более продолжительное время приготовления.
- Когда остаток времени приготовления в этой чаше сравняется со временем приготовления, установленным для другой чаши, начнется приготовлени и в другой чаше. Таким образом,

приготовление в обеих чашах завершится одновременно.

10. Кнопка **ВЕРХ+НИЗ** служит для совместного приготовления в обеих чашах с одинаковыми параметрами.
    - После нажатия кнопки **ПУСК/СТОП** приготовление начинается одновременно в двух чашах, окончание приготовления также происходит одновременно.
11. Кнопка **СВЕТ** предназначена для включения/выключения лампочки (подсветки) в камере аэрогриля.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Извлеките аэрогриль из упаковки. Снимите с поверхности прибора все наклейки (кроме наклейки с указанием модели и серийного номера).
- Поочередно возьмитесь за ручку каждой чаши и извлеките ее из аэрогриля.
- Тщательно вымойте чаши и решетки водой с мягким моющим средством и вытрите насухо.
- Протрите поверхности корпуса слегка влажной тканью.
- Поставьте аэрогриль на ровную устойчивую термостойкую горизонтальную поверхность.
- Подключите вилку питания к прибору, затем включите прибор и дайте ему поработать в течение нескольких минут, чтобы остатки смазки улетучились. При первом включении может появиться незначительный запах, который через несколько минут должен исчезнуть.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Поставьте прибор на ровную, устойчивую, термостойкую поверхность на достаточном расстоянии от источников сильного тепла или влаги, а также легко воспламеняющихся предметов.
2. Извлеките чашу из аэрогриля, взявшись за ручку, установите на дно чаши решетку и положите на решетку продукты. Аэрогриль готовит продукты с помощью горячего воздуха, поэтому не следует наливать в чашу растительное масло или другие жиры для жарки.
3. Задвиньте чашу внутрь прибора.

ВНИМАНИЕ:

- ***Запрещается готовить в чаше без решетки!***
- ***Кладите продукты в аэрогриль в чашу так, чтобы не допускать контакта продуктов с нагревательными элементами.***

ПРИМЕЧАНИЕ:
Задвигайте чашу до конца, в противном случае аэрогриль не будет работать и после включения не загорится индикация дисплея.

4. Подключите вилку питания к электрической розетке. Аэрогриль будет находиться в режиме ожидания, при этом будет гореть подсветка кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ**.
5. Нажмите кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ**, чтобы включить прибор.
6. На этой стадии необходимо выбрать первую или вторую чашу для настройки параметров приготовления, либо режим приготовления в двух чашах. Например, вы выбираете верхнюю чашу, для этого нажмите кнопку **ВЕРХ**.

7. Выполните настройку параметров приготовления в выбранной чаше, в данном примере в первой чаше. Вы можете сразу приступить к настройке температуры и времени или, нажимая кнопку **ПРОГРАММЫ**, выбрать нужную предустановленную программу приготовления для определенного типа продуктов. После выбора нужной программы индикатор выбранной программы будет мигать, индикаторы других программ приготовления будут гореть постоянно, а на дисплее с параметрами приготовления верхней чаши попеременно будет отображаться индикация температуры и времени приготовления по умолчанию для выбранной программы приготовления (см. раздел «Параметры программ приготовления»). Чтобы изменить время приготовления, сначала нажмите кнопку перехода в режим настройки **ВРЕМЯ/ТЕМП.** . На дисплее должно начать отображаться ВРЕМЯ приготовления, тогда кнопками настройки **ВЛЕВО**/**ВПРАВО** < / > установите нужное значение времени. Каждое нажатие кнопки настройки изменяет время на 1 минуту. Изменить время вы можете как до старта программы, так и в процессе приготовления.
8. Чтобы изменить температуру приготовления, нажмите кнопку **ВРЕМЯ/ТЕМП.** еще раз. На дисплее должна начать отображаться ТЕМПЕРАТУРА приготовления, тогда кнопками настройки **ВЛЕВО**/**ВПРАВО** < / > установите нужное значение температуры. Каждое нажатие кнопки настройки изменяет температуру на 5°C. Чтобы быстро изменять значение времени или температуры, нажмите и удерживайте кнопку **ВЛЕВО** или **ВПРАВО**. Изменить температуру вы можете как до старта программы, так и в процессе приготовления.
9. Нажмите кнопку **ПУСК/СТОП** , чтобы начать приготовление. После этого подсветка кнопки **ПРОГРАММЫ** и индикаторы всех программ приготовления, за исключением индикатора выбранной программы, погаснут. После начала приготовления изменить программу приготовления невозможно, но вы можете скорректировать температуру и время приготовления. При необходимости изменить программу, нажмите кнопку **ПРОГРАММЫ** , чтобы приостановить приготовление нажмите на кнопку **ПУСК/СТОП** , а затем выберите другую программу приготовления.
10. Выбор приготовления в нижней чаше или в двух чашах и настройка параметров приготовления осуществляются аналогично, только вместо кнопки **ВЕРХ** нужно нажать кнопку **ВНИЗ** или кнопку **ВЕРХ+ВНИЗ** соответственно.
11. Чтобы установить одновременное завершение приготовления в двух чашах, для которых выбраны разные настройки приготовления, в т.ч. время приготовления, используйте функцию синхронизации. Для этого после настройки параметров приготовления в двух чашах нажмите кнопку **СИНХР.** , а затем нажмите кнопку **ПУСК/СТОП** , чтобы начать приготовление. Аэрогриль начнет приготовление в той чаше, для которой установлено более долгое время приготовление, а на дисплее с параметрами приготовления другой чаши отобразится индикация «**HOLD**» («ОЖИДАНИЕ»):



Приготовление в другой чаше начнется позже – так, чтобы время завершения приготовления в ней совпало со временем завершения приготовления в первой чаше.

12. Чтобы приостановить процесс приготовления, кратко нажмите кнопку **ПУСК/СТОП** ⏯. Чтобы возобновить приготовление, снова кратко нажмите кнопку **ПУСК/СТОП** ⏯.
13. Некоторые продукты необходимо перевернуть в середине процесса приготовления. Для этого извлеките чашу из прибора, взявшись за ручку и переверните продукты вилкой или щипцами или потрясите чашу. Когда чаша выдвинута, на обоих дисплеях отображается индикация «OPEn» («Открыто»). Задвиньте чашу обратно, и приготовление продолжится.
14. Аэрогриль может подать сигнал, означающий что нужно перевернуть продукты на другую сторону, в зависимости от программы, на дисплее при этом загорится индикация « **SHAKE** » (перевернуть продукты). При выполнении программы «Картофель фри» аэрогриль напоминает о необходимости встряхнуть (перевернуть) картофель через 11 минут после начала приготовления, а затем каждые 7 минут. Если вы не выдвинете чашу и не встряхнете (или не перевернете) продукты, то индикация продолжит гореть на дисплее.
15. Когда установленное время приготовления истечет, аэрогриль подаст пять звуковых сигналов, на дисплее отобразится индикация «End» («Завершено»). Вентилятор проработает еще 20 секунд, затем прибор перейдет в режим ожидания.
16. Возьмитесь за ручку и извлеките чашу с продуктами из аэрогриля. Поставьте чашу на термостойкую поверхность и убедитесь, что продукты готовы. Если продукты еще не готовы, задвиньте чашу в аэрогриль и установите еще несколько минут, также при необходимости увеличьте температуру.
17. Когда продукты приготовятся, достаньте чашу и переложите продукты на тарелку или в миску с помощью вилки или щипцов. Будьте осторожны при перекладывании крупных кусочков, при необходимости используйте две пары щипцов. Не переваливайте продукты из чаши на блюдо, чтобы жир стекший на дно чаши во время приготовления не вылился на готовые продукты.
18. Если вам нужно завершить приготовление досрочно, нажмите кнопку **ВКЛ/ВЫКЛ** ⏻. Если приготовление шло в двух чашах, оно будет завершено в обеих чашах. Вентилятор проработает еще 20 секунд, затем прибор перейдет в режим ожидания.
19. При необходимости вы можете приготовить еще порцию продуктов, для этого снова выполните настройку параметров приготовления и начните приготовление в одной или двух чашах.
20. Если вы не планируете больше пользоваться прибором, отключите вилку питания от розетки, дайте аэрогрилю остыть и проведите его чистку.

ПАРАМЕТРЫ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Диапазон настройки

Диапазон настройки температуры: от 80°C до 200°C.
Диапазон настройки времени: от 1 до 60 минут.

Приготовление в верхней чаше

Программа	Индикатор	Температура, °C	Время, мин	Рекомендуемый вес, г	Перевернуть/встряхнуть продукт.
По умолчанию		180	15		В середине приготовления
Картофель фри		200	23	350	Через 11 мин первый раз, через 18 мин еще раз
Выпечка		Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется
Овощи		180	15	350	В середине приготовления
Крылышки		200	20	400	В середине приготовления
Морепродукты		160	15	400	В середине приготовления
Стейк		200	20	300	В середине приготовления
Шашлык		Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется
Пицца		180	10	400	Нет
Курица		Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется
Котлеты		190	20	200	В середине приготовления

Приготовление в нижней чаше

Программа	Индикатор	Температура, °C	Время, мин	Рекомендуемый вес, г	Перевернуть/встряхнуть продукт.
По умолчанию		180	15		В середине приготовления
Картофель фри		200	23	650	Через 11 мин первый раз, через 18 мин еще раз

Программа	Индикатор	Температура, °C	Время, мин	Рекомендуемый вес, г	Перевернуть/встряхнуть продукт.
Выпечка		160	20	В соответствии с размером чаши	Нет
Овощи		180	10	600	В середине приготовления
Крылышки		200	20	600	В середине приготовления
Морепродукты		160	15	600	В середине приготовления
Стейк		200	20	400	В середине приготовления
Шашлык		200	25	500	Нет
Пицца		180	10	400	Нет
Курица		200	35	В соответствии с размером чаши	В середине приготовления
Котлеты		190	25	400	В середине приготовления

Приготовление в двух чашах одновременно

Программа	Индикатор	Температура, °C	Время, мин	Рекомендуемый вес, г	Перевернуть/встряхнуть продукт.
По умолчанию		180	15		В середине приготовления
Картофель фри		200	23	350/650	Через 11 мин первый раз, через 18 мин еще раз
Выпечка		Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется
Овощи		180	10	350/600	В середине приготовления
Крылышки		200	20	400/600	В середине приготовления
Морепродукты		160	15	400/600	В середине приготовления
Стейк		200	20	300/400	В середине приготовления
Шашлык		Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется

Программа	Индикатор	Температура, °C	Время, мин	Рекомендуемый вес, г	Перевернуть/встряхнуть продукт.
Пицца		180	10	400/400	Нет
Курица		Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется	Не рекомендуется
Котлеты		190	25	200/400	В середине приготовления

Параметры указанные в таблице носят информационный характер, реальные значения для приготовления пищи могут немного отличаться, как в зависимости от температуры, объема, веса продуктов, так и от самих продуктов, от их качества. Поэтому выбор температуры и время приготовления должно подбираться опытным путем пользователя.

ПРИМЕЧАНИЯ:

- *Если вы начинаете приготовление в одной чаше, когда аэрогриль еще холодный, добавьте ко времени приготовления еще 3 минуты для разогрева аэрогриля, или еще 5 минут, если готовите одновременно в двух чашах. При приготовлении повторных порций время на разогрев добавлять не нужно.*
- *Примерно в середине приготовления продукты нужно встряхнуть (картофель фри, морепродукты, овощи, куриные крылышки) или перевернуть мясо(стейки), рыбу, курицу, котлеты, размораживаемые продукты). Пиццу или выпечку переворачивать не нужно.*

Рекомендуемые настройки

В таблице ниже приводятся рекомендации по количеству, времени и температуре приготовления для различных продуктов. В зависимости от свойств продуктов и рецепта данные значения могут быть скорректированы. Экспериментируйте, чтобы получить оптимальный результат.

Продукты	Вес (мин-макс), г	Время, мин	Темп., °C	Встряхивать	Примечания
Картофель фри, тонкая нарезка	300-700	9-16	200	Да	
Картофель фри, толстая нарезка	300-700	11-20	200	Да	
Картофель фри домашнего приготовления (8*8 мм)	300-800	10-16	200	Да	Добавить 1/2 ст.л. раст. масла
Картофель домашний, по-деревенски	300-800	18-22	180	Да	Добавить 1/2 ст.л. раст. масла
Картофель домашний, кубики	300-750	12-18	180	Да	Добавить 1/2 ст.л. раст. масла
	250	15-18	180	Да	

Продукты	Вес (мин-макс), г	Время, мин	Темп., °C	Встряхивать	Примечания
Картофельный гратен	500	15-18	200	Да	
Стейк	100-500	8-12	180		
Котлета на косточке	100-500	10-14	180		
Гамбургер	100-500	7-14	180		
Сосиска в тесте	100-500	13-15	200		
Куриные ножки	100-500	18-22	180		
Куриные грудки	100-500	10-15	180		
Спринг-роллы	100-400	8-10	200	Y	Полуфабрикаты для духовки
Замороженные куриные наггетсы	100-500	6-10	200	Y	Полуфабрикаты для духовки
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-10	200		Полуфабрикаты для духовки
Замороженные продукты в панировки	100-400	8-10	180		Полуфабрикаты для духовки
Фаршированные овощи	100-400	1-10	160		
Кекс	300	20-25	160		Используйте фольгу
Открытый пирог	400	20-22	180		Используйте фольгу или форму для выпечки
Маффины	300	15-18	200		Используйте фольгу
Сладкие закуски	400	1-20	160		Используйте фольгу или форму для выпечки

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Приготовление маленьких порций требует меньше времени, чем приготовление больших порций, то есть уменьшение или увеличение объема продуктов потребует пропорционального сокращения или увеличения времени приготовления.
- Чтобы продукты готовились равномерно, нарезайте их на кусочки одинакового размера.
- Старайтесь распределять продукты в чаше так, чтобы они не лежали слоями друг на друге. Если продуктов много, лучше приготовить их в несколько заходов.
- Кладите в чашу сухие продукты, чтобы они приобретали золотистую корочку, а во время приготовления не образовывался дым.
- Некоторые сухие продукты следует сбрызнуть маслом или нанести масло кисточкой. При сбрызгивании масло распределяется более равномерно.

- Для равномерной прожарки переворачивайте продукты или перемешивайте маленькие кусочки в середине процесса приготовления.
- Чтобы картофель фри или другие овощи были более хрустящими, нарежьте их и промокните, чтобы они были сухие, затем добавьте в миску к ним немного растительного масла (например ½ ст.л. оливкового масла) и встряхните, готовьте картофель и другие овощи сразу или в течение несколько минут после добавления масла. Переложите картофель или другие овощи руками или ложкой в чашу аэрогриля, оставив излишки масла в миске. Оптимальное количество картофеля для программы «Картофель фри» – 500 г.
- Не рекомендуется готовить в аэрогриле слишком жирные продукты, например сосиски или сардельки.
- При приготовлении жирных продуктов, во избежание появления дыма, между приготовлением двух порций следует сливать жир из чаши.
- Те снеки, которые предназначены для приготовления в духовке, обычно так же могут быть приготовлены и в аэрогриле.
- Большинство замороженных полуфабрикатов предназначены для приготовления без добавления масла.
- Если вы хотите приготовить продукты с начинкой, используйте покупное тесто, оно требует меньше времени приготовления по сравнению с домашним тестом.
- При запекании кексов, запеканок и выпечки с начинкой используйте формы для запекания, которые следует ставить на решетку.
- Вы можете использовать аэрогриль для разогрева продуктов. В этом случае устанавливайте температуру 150°C и время до 10 минут в зависимости от порции.

ЧИСТКА И УХОД

- Производите очистку аэрогриля сразу после каждого приготовления.
- Перед чисткой аэрогриля отключите его от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут.
- Запрещается использовать для очистки аэрогриля и его частей металлические или жесткие неметаллические щетки, абразивные средства, острые предметы, агрессивные химические растворители.
- Чаша и внутренняя камера прибора имеют антипригарное покрытие, которое требует бережного обращения. Запрещается использовать для очистки металлические щетки, абразивные средства или острые предметы.
- Вымойте чаши и решетки под краном с применением мягкого моющего средства или в посудомоечной машине.
- Если продукты прилипли к чаше или решетке, замочите их в воде, чтобы через несколько минут вы могли легко их очистить.
- Протрите внутреннюю камера аэрогриля неабразивной губкой, смоченной в горячей воде.
- Очистите нагревательные элементы от остатков продуктов щеткой.
- Перед тем как собрать аэрогриль, убедитесь, что все детали полностью сухие.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности воспользуйтесь рекомендациями в таблице ниже. Если неисправность не устраняется, не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор, а обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Аэрогриль не работает.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что вилка прибора подключена к розетке, контакт плотный, розетка исправна.
	Не начато приготовление.	Нажмите кнопку выбора программы приготовления, установите время и температуру, затем нажмите кнопку начала приготовления.
Еда не приготовилась.	Чаша была переполнена.	Загружайте в чашу меньшие порции.
	Была установлена слишком низкая температура.	Устанавливайте более высокую температуру.
	Было установлено слишком короткое время приготовления.	Устанавливайте более длительное время приготовления.
Продукты приготовлены не равномерно.	Продукты не были перевернуты.	Некоторые продукты нужно переворачивать в середине приготовления.
Не получается задвинуть чашу внутрь аэрогриля.	Слишком много продуктов в чаше.	Кладите меньше продуктов.
	Решетка неправильно установлена.	Установите решетку на дно чаши и прижмите, чтобы решетка не могла двигаться по чаше.
Из аэрогриля выходит белый дым.	Используется масло.	Вытрите излишки масла.
	Чаша или решетка в жире после прошлого использования.	Мойте чашу и решетку после каждого использования.
Картофель фри не прожарился.	Сорт картофеля неподходящий.	Используйте свежий плотный картофель.
	Картофель не был промыт.	Перед приготовлением промойте порезанный картофель, чтобы смыть крахмал.
	Картофель был влажный.	Нарежьте на палочки и промокните, чтобы убрать влагу.
Картофель фри или другие снеки после приготовления в аэрогриле не хрустят.	Вы использовали готовый картофель фри или другие снеки, предназначенные для приготовления в традиционной фритюрнице.	Используйте картофель фри или другие снеки, предназначенные для приготовления в духовке или печи, либо перед приготовлением смажьте картофель фри или другие снеки, которые у вас есть, растительным маслом.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Картофель фри после приготовления в аэрогриле не хрустит.	Слишком много воды и/или мало масла.	Нарежьте картофель на тонкие кусочки, чтобы после приготовления они были более хрустящими. Промойте и промокните порезанный картофель, чтобы удалить избыток влаги, затем сбрызните небольшим количеством растительного масла.
Горит индикация «E1» или «E2».	Обнаружена неисправность датчика температуры.	Прекратите использование прибора и обратитесь в сервисный центр производителя.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.
- Транспортировка приборов должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Перед тем как убрать прибор на хранение проведите его полную чистку. Удалите остатки воды из внутренних элементов конструкции и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже 0°C и не выше +40°C, с относительной влажностью воздуха не выше 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/EC.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220-240 В, 50 Гц

Максимальная мощность: 2500 Вт

Объем чаши: 10 Л (3.5 Л + 6.5 Л)

Таймер: до 60 минут

Регулируемая температура: 80°C-200°C

Размеры устройства: 42.95×28.36×40 см

Размеры чаши 1: 35.8×27.6×11.9см

Размеры чаши 2: 38.9×28.2×12.5см
Длина кабеля: 1.2 м
Класс электробезопасности: I класс

ПРИМЕЧАНИЕ:
Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.
Товар соответствует требованиям нормативных документов:
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».
ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».
При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца. Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте jvc-rus.ru

EAC

Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД.
Адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг.

Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:
ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6б, оф. 203

Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.

Дата производства указана на упаковке или изделии.
Срок службы изделия – 3 года.
Гарантийный срок – 1 год.
Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции JVC. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки JVC будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте jvc-rus.ru



jvc-rus.ru