

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



СКАЧАЙ КНИГУ РЕЦЕПТОВ!

Аэрогриль
JK-MB060

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.

ОГЛАВЛЕНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ	4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	7
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.....	8
СБОРКА.....	8
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	10
ПАРАМЕТРЫ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	12
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	13
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	15
ЧИСТКА И УХОД.....	18
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	18
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	19
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	21
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	21
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	22
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	22

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.

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

Электрогриль 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 указанному 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 переделывать 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.
- Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной его работы в одной и той же электрической цепи с другими приборами с высокой номинальной 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 сетевой шнур, для его замены 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, уро-

нить 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 дальнейшего 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 на него воду, в особенности на нагревательные элементы.
- 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 ни в коем случае не размещайте 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 нагревательными элементами гриля.
- Запрещается готовить в печи слишком крупные продукты, продукты в вакуум-

ной 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 печи от электросети дождитесь завершения работы аэрогриля 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 по 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;



– решетка (1 шт.);



– поддон для сбора жира;



– цилиндрическая корзина;



– вертел;



– ухват для вертела;



– держатели шампуров (2 шт.);



– шампуры (8 шт.);

– руководство по эксплуатации;
– гарантийный талон.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Реальная комплектация электрогриля может отличаться. Если аксессуары не входят в комплект поставки, вы можете приобрести их дополнительно.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките аэрогриль из упаковки. Снимите с поверхности прибора все наклейки кроме наклейки с указанием модели и серийного номера. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание.

Тщательно вымойте продукты, контактирующие с продуктами (лотки, вертел, корзину) водой с мягким моющим средством и вытрите насухо.

Протрите поверхности прибора 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 или дым, которые через несколько минут должны прекратиться.

СБОРКА

Поддон для сбора жира

Установите поддон для сбора жира на нижние держатели. Устанавливайте поддон для сбора жира перед каждым приготовлением, это облегчит вам очистку прибора после приготовления.

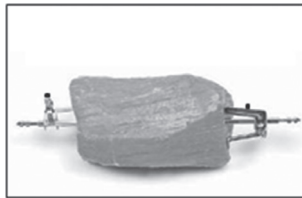
Решетка



Вставьте решетку с продуктами на держатели в камере аэрогриля. Чем ближе решетка к нагревательным элементам, тем быстрее приготовятся продукты. На решетке можно готовить стейки, бургеры, пиццу, запекать, сушить или разогревать различные другие продукты.

Во избежание ожогов во время извлечения решетки с продуктами надевайте защитные рукавицы или используйте прихватки.

Вертел



Вертел предназначен для приготовления кусочков мяса или курицы или целого цыпленка. Установите зубцы с одной стороны стержня вертела и закрепите их.

Наденьте приготавливаемые продукты на стержень вертела и распределите их по центру. Зафиксируйте зубцы с другой стороны стержня вертела.



Вставьте один конец стержня вертела в разъем привода, а другой конец положите на опору на противоположной стенке камеры.



Чтобы извлечь вертел с готовыми продуктами, подцепите вертел снизу ухватом для вертела, затем приподнимите одну сторону вертела, лежащую на опоре. Немного сдвиньте вертел вдоль и вверх, вынув его из разъема привода, и полностью достаньте вертел из камеры. Во избежание ожогов во время извлечения вертела надевайте защитные рукавицы или используйте прихватки.

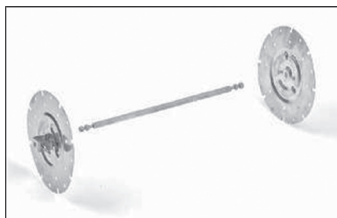
Цилиндрическая корзина

В цилиндрической корзине удобно готовить овощи фри, жарить орехи и готовить

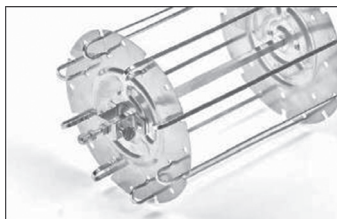
различные снеки. Корзина крепится внутри камеры с помощью стержня вертела. Вставьте один конец стержня вертела в разъем привода, а другой конец положите на опору на противоположной стенке камеры.

Шампуры

Шампуры подходят для приготовления кебаба и кусочков мяса, рыбы, овощей.



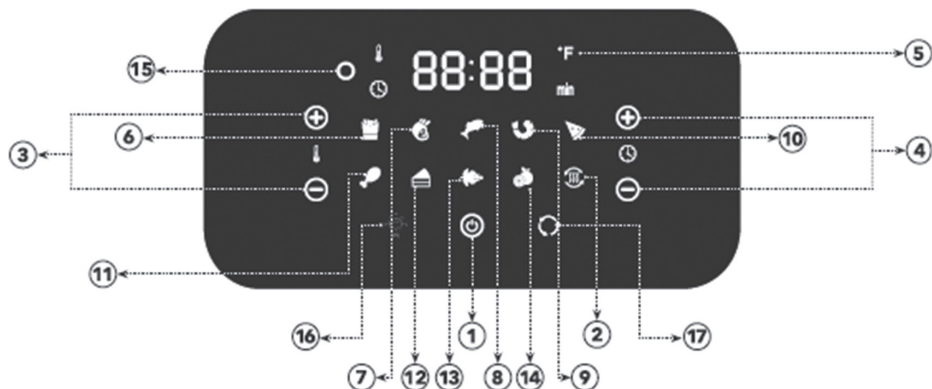
С обеих сторон установите на стержень вертела держатели шампуров. Концы стержня должны пройти сквозь держатели шампуров.



Зафиксируйте шампуры с продуктами на держателях. Острый конец шампура проденьте в отверстие одного держателя, а изогнутый конец зацепите за другой держатель. Соблюдайте между шампурами равномерное расстояние, чтобы продукты равномерно приготовились.

Будьте осторожны при работе с шампурами, чтобы не уколоться, их концы достаточно острые.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка включения/начала приготовления/выключения

После подключения прибора к электросети загорится индикация кнопки включения/начала приготовления/выключения (1). Нажмите кнопку (1), чтобы включить прибор, при этом должна загореться индикация всей панели управления. Нажмите кнопку (1) еще раз, чтобы начать приготовление с настройками по умолчанию: 190°C, 15 мин. В процессе приготовления нажмите кнопку (1), чтобы немедленно остановить приготовление и выключить прибор, после этого индикация сразу погаснет, индикатор работы погаснет через 20 секунд, вентилятор также продолжит работать в течение 20 секунд для отвода горячего воздуха, а затем выключится.

2. Кнопка включения программы разогрева

Нажмите кнопку включения разогрева, чтобы выбрать данную программу.

3. Кнопки регулировки температуры

Используйте кнопки регулировки температуры, чтобы регулировать температуру в диапазоне от 65°C до 200°C, за исключением режима сушки, в котором температура регулируется в диапазоне от 30°C до 75°C. Каждое нажатие кнопки изменяет значение температуры на 5°C.

4. Кнопки регулировки времени приготовления

Используйте кнопки регулировки времени приготовления, чтобы установить время приготовления в диапазоне от 1 минуты до 90 мин с шагом в 1 минуту, за исключением режима сушки, в котором устанавливается время сушки от 2 ч до 24 ч с шагом настройки 30 мин.

5. Светодиодный дисплей

На дисплее отображается либо значение температуры, либо оставшееся время приготовления.

6-14. Кнопки выбора различных программ приготовления

Нажмите кнопку нужной программы, чтобы аэрогриль автоматически установил время и температуру приготовления для соответствующего типа продуктов. Приготовление начнется через 5 секунд после нажатия кнопки меню, либо вы можете нажать кнопку начала приготовления (1), чтобы начать приготовление немедленно.

Вы можете изменить время и температуру приготовления выбранной программы кнопками регулировки времени (4) и температуры приготовления (3).

15. Индикатор работы вентилятора

В режиме приготовления индикатор работы вентилятора мигает, он также продолжает мигать еще 20 секунд после окончания приготовления.

16. Кнопка включения лампы в камере

Нажмите кнопку включения лампы в камере (2), когда вам нужно посмотреть на степень готовности продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Лампа в камере загорается и при открытии дверцы прибора, при этом процесс приготовления приостанавливается.

17. Кнопка вращения вертела

Если вы готовите на вертеле, в цилиндрической корзине или на шампурах, нажмите кнопку вращения вертела (17), чтобы

вертел начал вращаться. Если включено вращение, будет гореть индикация данной кнопки.

ПАРАМЕТРЫ ПРОГРАММ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В таблице ниже приведены значения времени и температуры приготовления различных продуктов в соответствии меню аэрогриля (кнопки 2, 7-18). Значение времени для приготовления целого цыпленка на гриле может сильно отличаться в зависимости от его размера. Для определения его готовности используйте термометр.

Кнопка меню		Температура по умолчанию, °C	Диапазон изменения температуры, °C	Время приготовления по умолчанию, мин	Диапазон изменения времени, мин
	2. Разогрев	115	125–200	12	1–90
	6 Картофель фри	200	125–200	15	1–90
	7 Стейки, мясо	175	125–200	25	1–90
	8 Рыба	165	125–200	15	1–90
	9 Креветки	160	125–200	12	1–90
	10 Пицца	180	125–200	15	1–90
	11 Курица	185	125–200	40	1–90
	12 Выпечка	160	125–200	30	1–90
	13 Вертел	190	125–200	30	1–90
	14 Сушка	30	30–75	2 ч	1–24 ч

По мере получения опыта использования аэрогриля вы сможете самостоятельно устанавливать необходимые температуру и время приготовления для различных продуктов в зависимости от рецептов и своих предпочтений.

Температура регулируется в диапазоне от 65°C до 200°C с шагом 5°C, за исключением режимов сушки, в котором температура регулируется в диапазоне от 30°C до 75°C. Время приготовления регулируется в диапазоне от 1 минуты до 90 мин с шагом 1 мин, за исключением режимов сушки, в котором устанавливается время сушки от 2 ч до 24 ч с шагом 30 мин.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Поставьте прибор на ровную, устойчивую, термостойкую поверхность на достаточном расстоянии от источников сильного тепла или влаги.
2. Установите на нижние держатели камеры поддон для сбора жира.
3. В зависимости от приготавливаемого блюда выложите на решетку продукты или установите на нее лотки с продуктами, нанижите продукты на шампуры или на вертел, засыпьте продукты в цилиндрическую корзину. Установите в камеру решетку с продуктами, шампуры с продуктами, вертел с цыпленком или цилиндрическую корзину с продуктами (см. раздел «Сборка»).
4. Закройте дверцу.
5. Подключите вилку питания к электросети и нажмите кнопку включения (1), при этом должна загореться индикация всей панели управления. Нажмите кнопку (1) еще раз, чтобы начать приготовление с настройками по умолчанию: 190°C, 15 мин. Или выберите другой режим приготовления.
6. Нажмите кнопку нужного режима приготовления (2, 6-14). При необходимости вручную установите температуру приготовления кнопками (3) и время приготовления кнопками (4). Затем нажмите кнопку начала приготовления (1) или подождите несколько секунд, чтобы аэрогриль начал приготовление автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Для получения оптимальных результатов вы можете предварительно разогреть аэрогриль в течение 3 минут или добавить ко времени приготовления 3 минуты, что-

бы учесть время, необходимое для разогрева холодного прибора.

7. В режиме приготовления вы можете нажать кнопку включения лампы (2), чтобы посмотреть степень готовности продуктов, или открыть дверцу.
8. Если вы готовите в лотках, рекомендуется поменять их местами в середине приготовления. Чтобы не забыть это сделать, вы можете использовать кухонный таймер. Некоторые продукты необходимо перевернуть по истечении приблизительно 1/2 или 2/3 от общего времени приготовления. Для этого откройте дверцу и переверните продукты вилкой или щипцами. Когда вы открываете дверцу прибора, он прекращает работу автоматически. Закройте дверцу и аэрогриль автоматически возобновит приготовление.
9. По истечении времени приготовления аэрогриль выключится.
10. Откройте дверцу и достаньте продукты. Чтобы достать цыпленка на вертеле или корзину, используйте ухват, чтобы достать лотки, используйте прихватки или рукавицы, чтобы не обжечься. Лотки, решетка, вертел, шампуры, корзина и продукты после окончания приготовления очень горячие! Перед тем как достать их, убедитесь, что у вас подготовлена термостойкая поверхность или посуда, куда их можно положить.
11. Если вам нужно досрочно остановить приготовление, нажмите кнопку выключения (1), чтобы выключить аэрогриль.

ВНИМАНИЕ:

Аэрогриль имеет встроенную защиту от перегрева. Если сработала защита от перегрева и прибор выключился, отключите вилку питания от розетки и дайте аэрогрилю полностью остыть перед тем, как продолжить его использование.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Приготовление маленьких порций требует меньше времени, чем приготовление больших порций, при этом уменьшение или увеличение объема продуктов потребует лишь незначительного сокращения или увеличения времени приготовления.
- Чтобы продукты готовились равномерно, нарежьте 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.
- Для равномерной прожарки перемешивайте маленькие кусочки приблизительно в середине или по истечении 2/3 времени приготовления или меняйте лотки местами.
- 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.
- Чтобы картофель фри или другие овощи были более хрустящими, убедитесь, что они сухие, затем добавьте к ним немного растительного масла и встряхните, готовьте картофель и другие овощи сразу или в течение нескольких минут после добавления масла.
- 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 поддона.

- 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.

Время и температура приготовления

В таблицах ниже приведены ориентировочные значения времени и температуры для приготовления различных типов продуктов. В зависимости от свойств продуктов, температуры и других условий в помещении, рецепта, размера и формы кусочков время и температура могут быть изменены.

Продукт	Количество	Время приготовления	Температура приготовления
Картофель фри тонкий	1¼ - 3 чашки	15-16 мин	200°C
Картофель фри толстый	1¼ - 3 чашки	15-20 мин	200°C
Картофель фри домашнего приготовления (добавить ½ ст. л. растительного масла)	1¼ - 3¼ чашки	10-16 мин	200°C
Картофель дольки (добавить ½ ст. л. растительного масла)	1¼ - 3¼ чашки	18-22 мин	182°C
Картофель кубики (добавить ½ ст. л. растительного масла)	1¼ - 3 чашки	12-18 мин	182°C
Картофельные оладьи	1 чашка	15-18 мин	182°C
Картофельный гратен	2 чашки	15-18 мин	200°C
Стейки	110-500 г	8-12 мин	182°C
Свиной гуляш	110-500 г	10-14 мин	182°C
Гамбургер	110-500 г	7-14 мин	182°C
Сосиски в тесте	110-500 г	13-15 мин	200°C
Куриные голени	110-500 г	18-22 мин	182°C
Куриные грудки	110-500 г	10-15 мин	182°C
Спринг-роллы (полуфабрикат для приготовления в духовке)	110-340 г	15-20 мин	200°C
Замороженные куриные наггетсы (полуфабрикат для приготовления в духовке)	110-500 г	10-15 мин	200°C
Замороженные рыбные палочки (полуфабрикат для приготовления в духовке)	110-500 г	6-10 мин	200°C
Сырные палочки (моцарелла) (полуфабрикат для приготовления в духовке)	110-500 г	8-10 мин	182°C

Продукт	Количество	Время приготовления	Температура приготовления
Фаршированные овощи	110-500 г	10 мин	160°C
Кексы (использовать формы для выпекания)	1¼ чашки	20-25 мин	160°C
Пирог киш (использовать формы для выпекания)	1½ чашки	20-22 мин	182°C
Маффины (использовать формы для выпекания)	1¼ чашки	15-18 мин	200°C
Выпечка (использовать формы для выпекания)	1½ чашки	20 мин	160°C
Замороженные луковые кольца	450 г	15 мин	200°C

ПРИМЕЧАНИЯ:

При приготовлении мяса, птицы и рыбы желательно использовать термометр. Перед употреблением данных продуктов в пищу убедитесь, что они были прожарены до указанной ниже минимальной температуры.

Рекомендуется готовить говядину и баранину до достижения внутренней температуры 63°C, свинину – 71°C, птицу – 77°C, т.к. при данной температуре погибают все болезнетворные микроорганизмы. Во время разогрева мяса и птицы их внутреннюю температуру следует доводить до 74°C.

Продукт	Тип	Минимальная внутренняя температура
Говядина, телятина	Фарш, стейки, ростбиф (кусочки среднего размера)	70°C
	Стейки, ростбиф (большие кусочки)	63°C
Курица, индейка	Грудки, фарш, бедрашки, голени, целые тушки	75°C
Рыба и морепродукты	Любые	63°C
Баранина	Фарш, стейки, ростбиф (кусочки среднего размера)	70°C
	Стейки, ростбиф (большие кусочки)	55°C
Свинина	Фарш, гуляш, ребра, стейки	70°C
	Окорок целый	60°C

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 металлические или жесткие неметаллические щетки, абразивные средства, острые предметы, агрессивные химические растворители.

Вымойте лотки, корзину, шампуры с держателями и вертел под краном с применением мягкого моющего средства.

Если продукты прилипли к поддону, налейте в него воду, чтобы через несколько минут вы могли легко их очистить.

Протрите внутреннюю камеру аэрогриля неабразивной губкой, смоченной в горячей воде с небольшим количеством мягкого моющего средства.

Очистите нагревательные элементы от остатков продуктов щеткой.

Перед тем как собрать аэрогриль, убедитесь, что все детали полностью сухие.

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 перемещения во время транспортировки.
- Транспортировка приборов должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и химически активных веществ. Наличие в воздухе паров кислот, щелочей и других агрессивных примесей не допускается.
- 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 агрессивных паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности воспользуйтесь рекомендациями в таблице ниже. Если неисправность не устраняется, не пытайтесь самостоятельно чинить прибор, а обратитесь в уполномоченный центр производителя.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Аэрогриль не работает.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что вилка прибора подключена к розетке, контакт надежный, розетка исправна.
	Не начато приготовление.	Нажмите кнопку выбора программы приготовления или установите время и температуру, затем нажмите кнопку начала приготовления.
Еда не приготовилась.	Цилиндрическая корзина была переполнена.	Загружайте в корзину 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 ходе приготовления.
Из аэрогриля выходит белый дым.	При приготовлении используется масло.	Вытрите излишки масла.
	Лотки или корзина в жире после прошлого использования.	Мойте корзины и лотки после каждого использования.
Картофель фри не прожарился.	Сорт картофеля неподходящий.	Используйте свежий плотный картофель.
	Картофель был влажный.	Нарежьте на палочки и промокните, чтобы убрать влагу.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
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.
	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.
На дисплее горит индикация «E1».	Разорванная цепь датчика температуры.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На дисплее горит индикация «E2».	Короткое замыкание датчика температуры.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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/ЕС.

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

Потребляемая мощность: 2000 Вт

Внутренний объем: 12 л

Температура приготовления: 30°C – 200°C

Таймер: 0-90 мин

Класс электробезопасности: Класс I

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



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. 66, 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