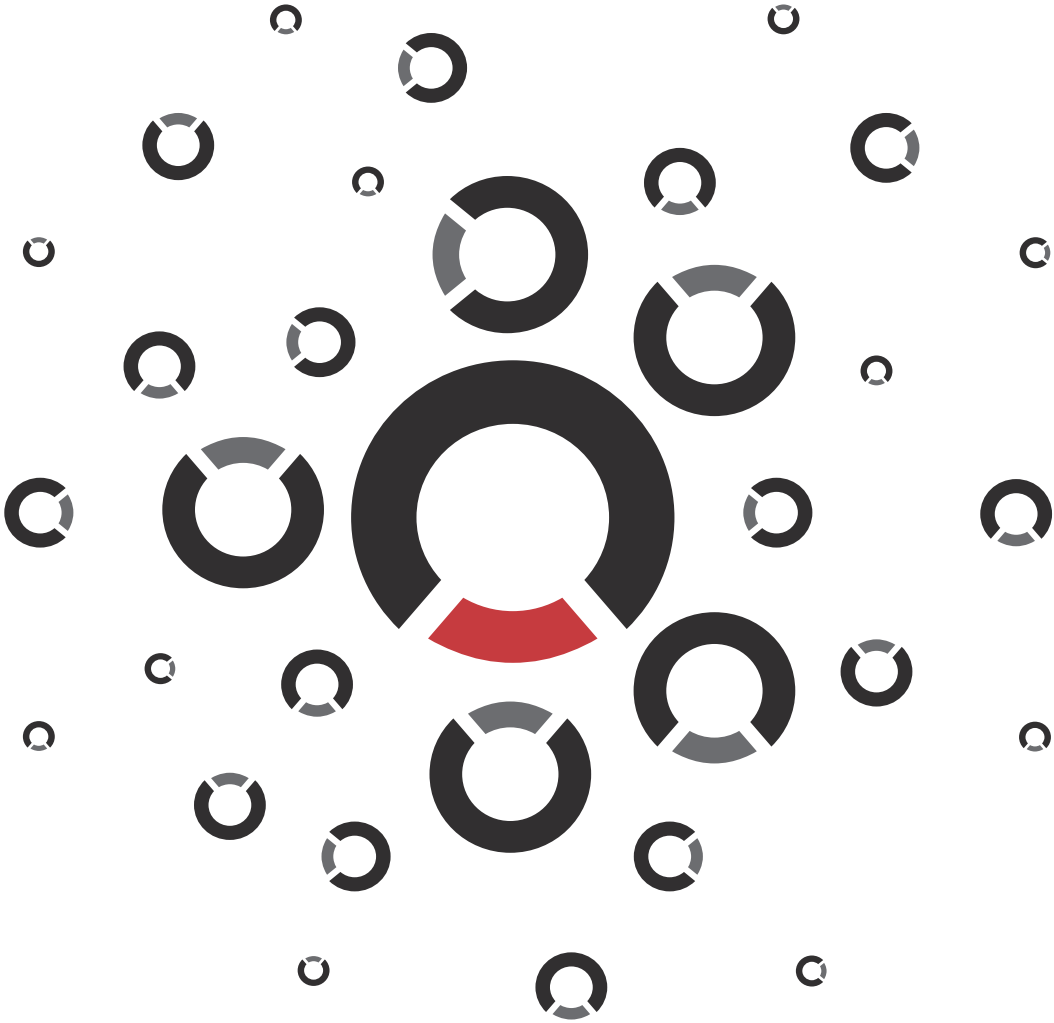
Eisenhof

AF900

Аэрогриль



www.eisenhof.ru



Содержание

Меры предосторожности. 3
Описание прибора. 5
Принадлежности. 6
Насадки для вертела. 6
Подставка для гриля. 6
Описание кнопок. 7
Режимы приготовления блюд. 8
Перед использованием. 9
Эксплуатация прибора. 9
Уход за прибором. 11
Устранение неполадок. 11
Хранение и транспортировка. 14
Технические характеристики. 14
Комплектация. 16
ENG. 18
BEL. 32
KAZ. 48

Гарантийный талон РФ. 62
Международный гарантийный талон. 66

RUS

Благодарим вас за выбор аэрогриля Eisenhof AF900

Надеемся, что наша техника сделает вашу жизнь проще, насыщеннее и разнообразнее.

Экспериментируйте с любимыми продуктами, сохраняя их полезные свойства и насыщенный вкус.

Пожалуйста, внимательно прочитайте руководство перед первым использованием.

Вы сделали правильный выбор!

Аэрогриль помогает экономить время, совмещая в себе функции духового шкафа, микроволновой печи, мангала и сковороды.

А технология приготовления пищи без масла делает ваши любимые блюда полезнее, сохраняя при этом все оттенки вкуса.

Благодаря большому количеству встроенных программ, в аэрогриле Eisenhof AF900 можно жарить, тушить, запекать, размораживать, томить, коптить и не только.

Ознакомиться с полным списком рецептов можно в мобильном приложении Eisenhof Kitchen. Приложение доступно в Google Play и App Store.

Меры предосторожности

Перед первым использованием электроприбора внимательно изучите и всегда соблюдайте следующие меры предосторожности:

1. После прочтения сохраните упаковку и данное руководство пользователя.

2. Перед подключением устройства проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на устройстве, основному напряжению сети.

3. Не используйте прибор, если вилка, сетевой шнур питания или сам прибор повреждены. Всегда проверяйте, что вилка правильно вставлена в розетку.

4. Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания или штепсельной вилкой, если функции прибора нарушены или прибор был каким-либо образом поврежден. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта или настройки.

5. Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей младше 8 лет) с ограниченными физическими или умственными способностями или не имеющими соответствующего опыта и знаний за исключением случаев, когда за ними присматривают лица, ответственные за их безопасность.

6. Важно внимательно следить, когда прибор используется детьми или в их присутствии. Не позволяйте детям играть с прибором. Чистка и эксплуатация прибора не должны выполняться детьми младше 8 лет.

7. Храните прибор и его сетевой шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

8. Следите за тем, чтобы шнур не свисал с края стола или подставки и не ка-

сался горячих поверхностей.

9. Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, штепсельную вилку или прибор в воду или другие жидкости. Не подключайте прибор и не касайтесь панели управления мокрыми руками.

10. Чтобы отключить прибор от сети, переведите устройство в режим ожидания, затем выньте вилку из розетки.

11. Не размещайте прибор на легковоспламеняющихся поверхностях или вблизи легковоспламеняющихся материалов (скатерть, занавески и пр.). Если прибор во время использования соприкасается с поверхностью, она может нагреваться.

12. Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую плиту или рядом с ней, а также в духовой шкаф или рядом с ним.

13. Не вешайте прибор на стену или иные поверхности, не ставьте прибор на другие устройства. Оставляйте не менее 10 см свободного пространства сзади, по бокам и над прибором. Не кладите ничего на прибор во время работы.

14. Не наполняйте поддон маслом, это может привести к возникновению пожара.

15. Не оставляйте работающее устройство без присмотра. При перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости, следует соблюдать особую осторожность.

16. Не касайтесь горячих поверхностей прибора.

17. Во время приготовления горячий пар выходит через отверстия для вывода воздуха. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара, выходящего из отверстий.

Будьте осторожны с горячим паром и воздухом, когда снимаете поддон с прибора.

18. После использования прибора металлическая поверхность внутри остается горячей, избегайте контакта с ней.

19. Отключайте прибор от розетки перед чисткой и по окончании работы. Дайте прибору остыть перед тем, как разбирать или очищать его.

20. Немедленно отключите прибор от сети, если вы видите темный дым, выходящий из прибора. Дождитесь, пока выход дыма прекратится, прежде чем вынуть чашу из прибора.

21. Не используйте на открытом воздухе.

Не используйте прибор для каких-либо иных целей, кроме описанных в данном руководстве пользователя.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в характеристики продукта.

Описание прибора

Работа аэрогриля основана на технологии AirFlame, она позволяет готовить пищу, которую обычно принято жарить с использованием масла. Технология AirFlame позволяет горячему воздуху быстро циркулировать вокруг поддона. Преимущество аэрогриля в том, что он нагревает пищу равномерно во всех направлениях, и для приготовления большинства блюд не требуется масло.

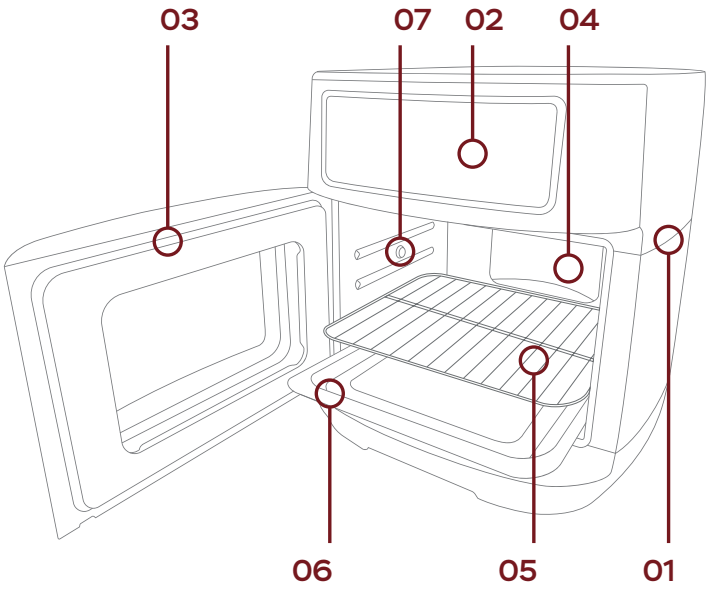
Объем аэрогриля Eisenhof AF900 — 12 литров.

Диапазон температур — от 60 до 200 ºС

Диапазон времени приготовления — от 1 до 60 минут.

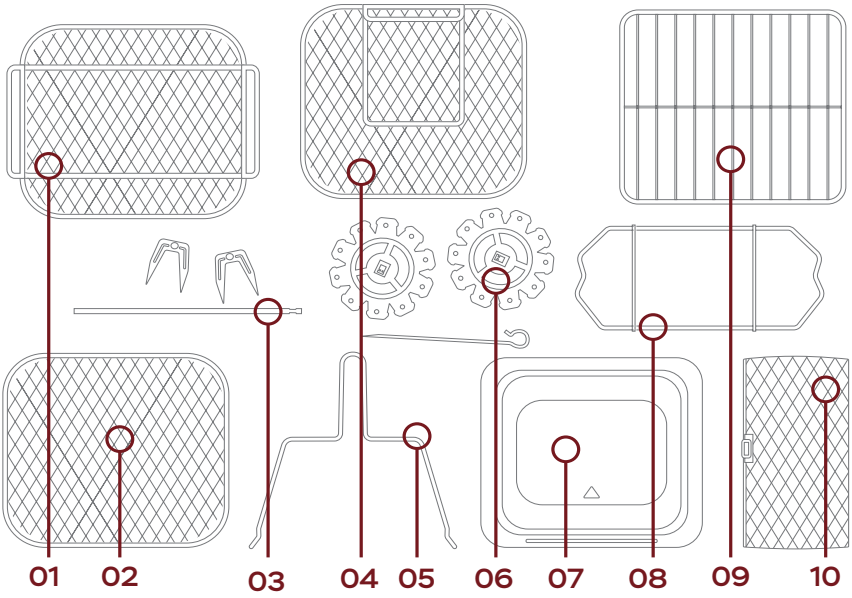
Диапазон времени в режиме сушки овощей и фруктов - от 4 до 12 часов.

Аэрогриль — это простой и полезный способ приготовления любимых блюд!



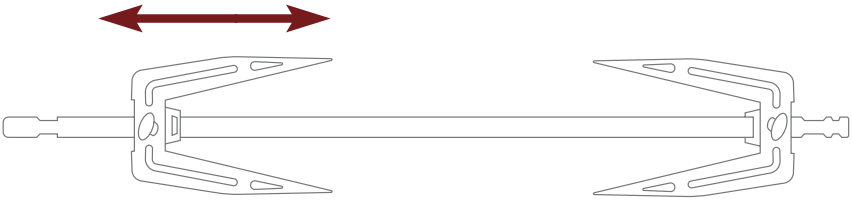
1. Корпус прибора
2. Сенсорная панель управления
3. Термозащитная дверца с окошком
4. Камера для приготовления
5. Решетка
6. Поддон для жира/масла
7. Отверстие для установки вертела

Принадлежности

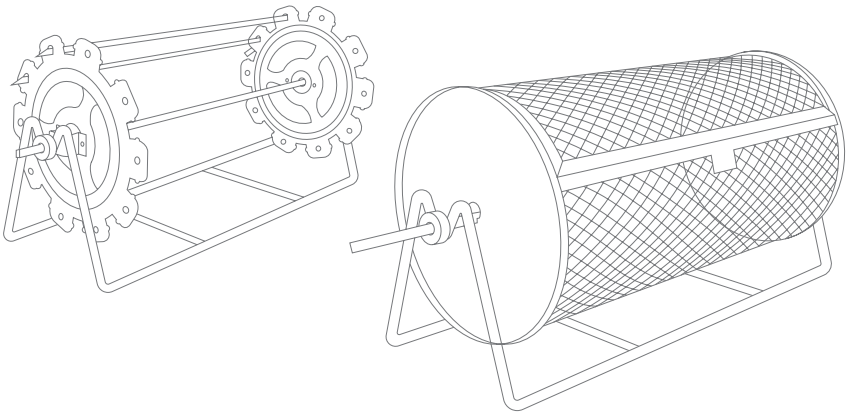


1. Корзина для сушки фруктов
2. Решетка для защиты ТЭНа
3. Вертел
4. Перфорированная корзина
5. Держатель для вертела
6. Насадки для шашлыков + шампуры
7. Поддон для жира/масла
8. Подставка для вертела
9. Решетка
10. Корзина для картофеля фри

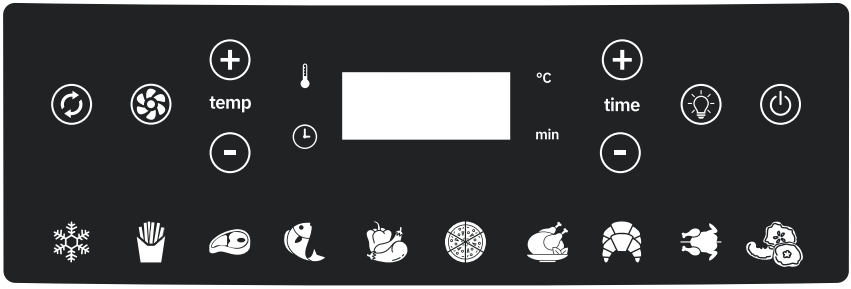
Насадки для вертела



Подставка для вертела



Описание кнопок



Запуск и отмена вращения вертела

Индикатор работы вентилятора

Включение подсветки на 30 секунд

Запуск и отмена режима ожидания



Регулировка температуры: одно нажатие — 5 °С, удержание — для быстрого изменения



Регулировка времени приготовления:
одно нажатие — 1 минута, удержание — для быстрого изменения



Разморозка



Картофель фри



Стейк



Рыба



Овощи



Пицца



Курица



Выпечка



Курица гриль



Сушка фруктов и овощей

Режимы приготовления блюд

Название функции	Описание функции	Настройка поумолчанию	Диапазон настроек	Минимальный шаг настройки	Количество нагревателей
Разморозка	Для разморозки и приготовления замороженных продуктов	15мин/60°С	1-60мин/ 60-200°С	1мин/5°С	Только верхний ТЭН
Картофель фри*	Для приготовления картофеля фри и чипсов из свежего картофеля	10мин/200°С	1-60мин/ 60-200°С	1мин/5°С	Верхний и нижний
Стейк	Для приготовления мяса с корочкой	20мин/200°С	1-60мин/ 60-200°С	1мин/5°С	Только верхний ТЭН
Рыба	Для приготовления свежей рыбы	15мин/180°С	1-60мин/ 60-200°С	1мин/5°С	Верхний и нижний

Овощи	Для запекания овощей	20мин/180°C	1-60мин/ 60-200°C	1мин/5°C	Верхний и нижний
Пицца	Для запекания пиццы и пирогов	20мин/180°C	1-60мин/ 60-200°C	1мин/5°C	Верхний и нижний
Курица	Для приготовления сырой курицы	25мин/180°C	1-60мин/ 60-200°C	1мин/5°C	Только верхний ТЭН
Выпечка	Для приготовлениятостов, гренок, булочек, кексов, хлеба, пирожных и т.д.	30мин/170°C	1-60мин/ 60-200°C	1мин/5°C	Верхний и нижний
Курица гриль*	Для приготовления сочной курицы на вертеле	60мин/190°C	1-60мин/ 60-200°C	1мин/5°C	Только верхний ТЭН
Сушка фруктов и овощей	Для сушки свежих фруктов и овощей	8часов/60°C	4-12часов/ 35-80°C	10мин/5°C	Верхний и нижний

В некоторых случаях может потребоваться больше времени, т.к. окончательная длительность приготовления блюда зависит от количества, состава, сорта и качества ингредиентов, их изначальной температуры, величины нарезки кусочков и т.д.

Перед использованием

1. Распакуйте аэрогриль, удалите все упаковочные материалы, наклейки и этикетки.
2. Очистите камеру и поддон горячей водой и неабразивным чистящим средством с использованием мягкой губки.
3. Протрите прибор внутри и снаружи чистой тканью досуха.
4. Установите прибор на ровную сухую горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из вентиляционных отверстий горячий воздух не попадал на стены, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от высокой температуры.

Эксплуатация прибора

Откройте дверцу, достаньте противень для приготовления, положите подготовленные продукты и установите противень на необходимый уровень

**С использованием вертела*

Примечание:

Антипригарное покрытие позволяет готовить без использования масла. Однако в зависимости от особенностей конкретного продукта вы можете использовать небольшое количество растительного или сливочного масла, чтобы избежать пересушивания и пригорания.

высоты. Камера для приготовления имеет несколько уровней для размещения поддона и противня. Перед началом готовки убедитесь, что в камере находятся только необходимые элементы для приготовления.

Подключите устройство к источнику питания, нажмите кнопку ⏻, все индикаторы кнопок и цифровая панель управления подсветятся.

Изменить время приготовления и температуру можно в соответствии со своими предпочтениями, для этого нажмите temp или time, чтобы выбрать необходимый параметр. Используя клавиши ⊕ и ⊖, выставите нужное значение.

Регулируемый диапазон времени, диапазон выбора температуры и параметры, установленные по умолчанию, указаны в таблице выше.

Чтобы включить подсветку, нажмите кнопку 💡 во время приготовления. Лампа будет гореть в течение 30 секунд. Вы сможете наблюдать за приготовлением блюда через прозрачное окошко на корпусе прибора.

При выборе режимов «Курица гриль» и «Картофель фри» запустится вращение вертела. Нажмите 🔄, чтобы остановить вращение или чтобы включить вращение, если идет приготовление по собственному рецепту.

В зависимости от выбранного режима скорость работы вентилятора будет разной. По умолчанию во время приготовления вентилятор работает на полной мощности, нажмите 🌀, чтобы установить необходимую скорость обдува.

По истечении времени приготовления нагрев прекратится, перейдите в режим

Примечание:

В процессе приготовления некоторых блюд продукты необходимо периодически перемешивать, чтобы обеспечить равномерность обжаривания, в особенности это важно при использовании неперфорированного поддона или противня.

ожидания, нажав кнопку ⏻, возьмите перчатки, чтобы открыть крышку прибора, достаньте противень с продуктами — блюдо готово к употреблению.

Если блюдо еще не готово, установите противень обратно в аэрогриль и поставьте таймер на несколько дополнительных минут.



Предупреждение

После завершения приготовления вентилятор продолжит работать в течение 30 секунд для отвода тепла от нагревательного элемента или остановится сразу после открытия дверцы.

Уход за прибором

1. Чистите аэрогриль после каждого использования. Перед чисткой отключите прибор от источника питания.



Предупреждение

Всегда ждите не менее 30 минут, чтобы аэрогриль полностью остыл.

2. Протрите внешнюю поверхность аэрогриля влажной тканью.

3. Очистите поддон и прочие комплектующие мылом и мягкой губкой. Вы можете удалить остатки пищи, используя обезжиривающее чистящее средство.

4. Очистите внутреннюю поверхность прибора горячей водой и мягкой губкой.

5. Очистите нагревательный элемент с помощью мягкой щетки, чтобы избавиться от остатков пищи.

Примечание:

Не допускайте попадания слишком большого количества воды внутрь прибора, просто протирайте его, чтобы избавиться от остатков пищи и жира.

Не мойте поддон, противень, корзину и внутреннюю поверхность прибора металлическими принадлежностями или абразивными чистящими средствами, поскольку это может повредить антипригарное покрытие.

Устранение неполадок

Неполадка	Возможная причина	Решение
Прибор не работает	Прибор не подключен к сети	Подключите прибор к розетке
	Таймер приготовления не установлен	Установите таймер приготовления
Ингредиенты, приготовленные с помощью аэрогриля, остались сырыми или приготовились не до конца	Корзина для приготовления переполнена	Используйте меньшие порции ингредиентов, чтобы они приготовились равномерно
	Выставлена слишком низкая температура	Увеличьте температуру
Ингредиенты приготовились неравномерно	Определенные виды продуктов необходимо перемешивать во время приготовления	Ингредиенты, которые уложены слоями (например, картофель фри), нужно помешивать во время приготовления
Блюда, приготовленные во фритюре, не хрустят	Данный вид блюда предполагает приготовление в обычной фритюрнице	Используйте духовку или слегка смажьте блюдо маслом для получения желаемого результата
Из аэрогриля идет белый дым	Вы готовите жирное блюдо	При приготовлении жирных ингредиентов некоторое количество масла будет вытекать на поддон, в результате образуется белый дым, а поддон может нагреться больше, чем обычно. Это не влияет на работу прибора или конечный результат приготовления
	Поддон содержит остатки жирной пищи после предыдущего использования	Появление белого дыма вызвано нагреванием жира в поддоне. Убедитесь, что вы правильно очищаете поддон после каждого использования

Картофель фри приготовился неравномерно	Использован неподходящий тип картофеля	Используйте свежий картофель и убедитесь, что кусочки остаются твердыми (не размягчаются) во время жарки
	Кусочки картофеля фри были плохо промыты	Тщательно промойте кусочки картофеля, чтобы удалить лишний крахмал
Картофель фри получился нехрустящим после приготовления	Хрустящая корочка фри зависит от количества масла и воды во время приготовления	Убедитесь, что вы просушили кусочки картофеля перед добавлением масла
		Порежьте кусочки более мелко

Дополнительная информация

1. Информация о мерах, которые следует предпринять при обнаружении неисправности устройства: в случае обнаружения неисправности аэрогриля, а также при возникновении претензий к качеству оборудования обратитесь в компанию, у которой был приобретен данный продукт. Кроме того, информацию о технической поддержке Eisenhof можно получить на официальном веб-сайте eisenhof.ru или по электронной почте info@eisenhof.ru
2. Оборудование предназначено для домашнего использования.
3. Сведения об ограничениях в использовании технического средства с учетом его предназначения для работы в жилых, коммерческих или производственных зонах: оборудование предназначено для работы в жилых помещениях с малым и средним электропотреблением, без воздействия вредных и опасных факторов. Оборудование предназначено для эксплуатации без постоянного присутствия обслуживающего персонала.
4. При перевозке и хранении беречь от механических повреждений и иных вредоносных воздействий. Ремонт и восстановление прибора следует производить в специализированных мастерских согласно гарантийному талону. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Хранение и транспортировка

Перед хранением и транспортировкой устройства необходимо тщательно очистить все съемные детали и сам корпус, а также хорошо их просушить.

Хранение устройства допускается в сухом и хорошо вентилируемом помеще-

нии вдалиот источников огня, нагревательных приборов и прямых солнечных лучей

Храните прибор в чистом и сухом состоянии, в недоступном для детей месте.

При осуществлении транспортировки и хранения устройства запрещается подвергать его механическим воздействиям извне, так как они могут привести к повреждению устройства, нарушению его конструкции или повреждению внешней упаковки.

При хранении и транспортировке запрещено допускать попадание воды и иных жидкостей на упаковку устройства или внутрь упаковки.

Устройство должно быть правильно упаковано и закреплено, чтобы не допустить его самопроизвольного перемещения в процессе транспортировки.

В процессе доставки устройство не должно подвергаться воздействию внешней среды.

При проведении погрузочно-разгрузочных работ требуется осторожность.

Транспортировка должна осуществляться только в крытом транспорте.

Технические характеристики

1. Напряжение питания: 220–240 В, 50 Гц
2. Номинальная мощность: 1800 Вт
3. Максимальная мощность: 2000 В
4. Нагревательные элементы: 2 ТЭНа (верхний и нижний)
5. Полезный объем камеры: 12 л
6. Материал камеры приготовления: сталь
7. Тип покрытия камеры: антипригарное
8. Материал аксессуаров: нержавеющая сталь
9. Диапазон рабочей температуры: от 60 до 200 °C
10. Таймер: от 1 до 60 минут (в режиме сушки — от 4 до 12 часов)
11. Количество автоматических программ: 10
12. Ручной режим с регулировкой температуры и времени: есть
13. Дисплей: LED
14. Тип управления: электронное, сенсорная панель
15. Индикация: звуковая
16. Функция автоматического отключения: есть
17. Длина сетевого шнура: 1,2 м

18. Габаритные размеры (Ш×Г×В): 370 × 330 × 330 мм
19. Масса: 8,2 кг

Поскольку производитель постоянно работает над совершенствованием своей продукции, дизайн и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Срок службы: 3 года

Дату изготовления вы можете найти на корпусе прибора

Адрес для обращений: info@eisenhof.ru

Условия утилизации: в соответствии с экологическими требованиями.

Внимание! После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке и в соответствии с действующими требованиями и нормами отраслевой нормативной документации, в том числе в соответствии с СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления».

Комплектация

1. Печь
2. Руководство пользователя с гарантийным талоном
3. Насадки для шашлыков + шампуры
4. Решетка для защиты ТЭНа
5. Насадки для вертела
6. Вертел
7. Корзина для сушки фруктов — 3 шт.
8. Держатель для вертела
9. Подставка для вертела
10. Поддон для жира/масла
11. Решетка
12. Перфорированная корзина
13. Силиконовые прихватки
14. Корзина для картофеля фри

Изготовитель: GUANGDONG ENAITER TECHNOLOGY CO.,LTD.

Адрес изготовителя: YONG YI INDUSTRIAL AREA, DONGHAI 5TH ROAD, DONGFENG TOWN, ZHONGSHAN CITY, GUANGDONG PROVINCE, CHINA

Страна изготовления: Китай

Импортер:
ООО «ТСВ»

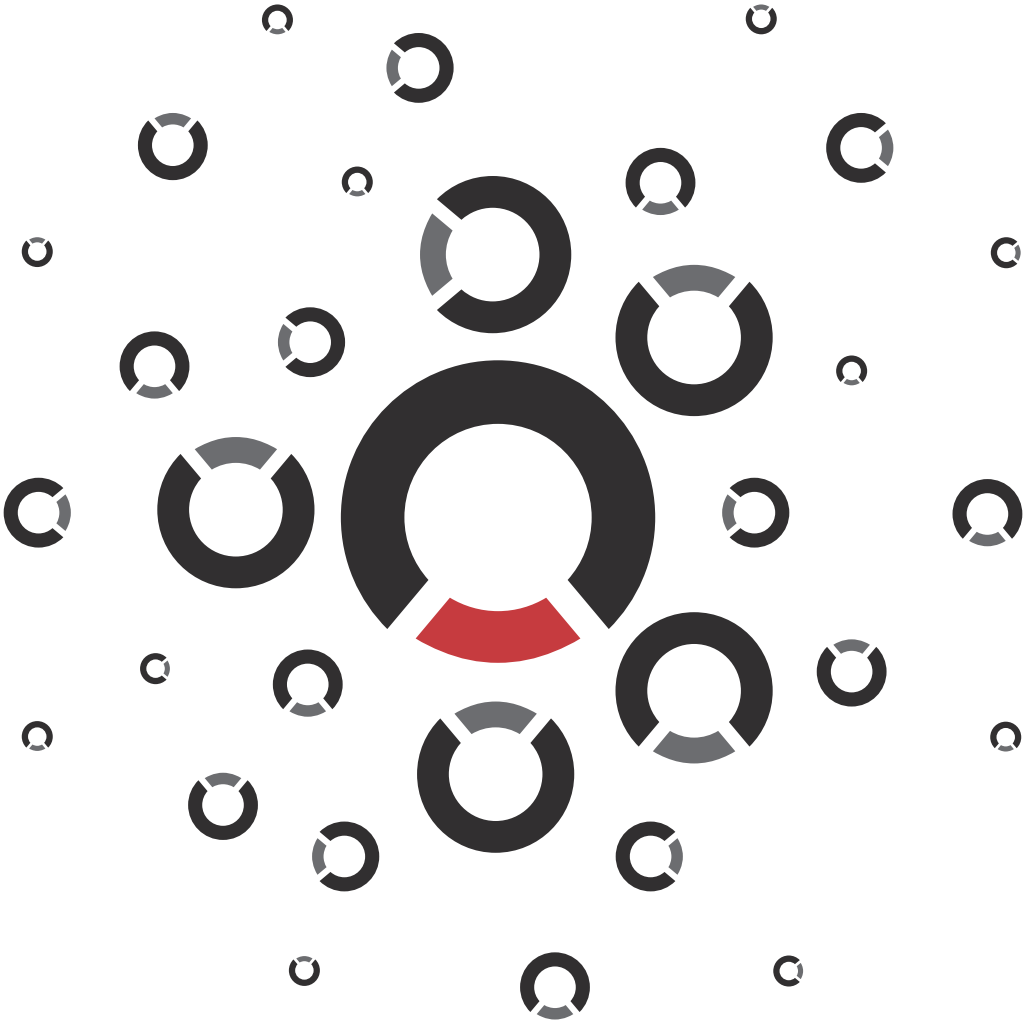
Адрес компании импортера: 171505, Тверская область, г. Кимры, ул. Старозаводская, д.13Д

Данный товар является сложнотехническим устройством.

Товар сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 « Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037 /2016.







ENG

Thank you for choosing Eisenhof AF900 air fryer

We hope that our appliances will make your life easier, better and richer.
Experiment with your favorite products, saving their benefits and making them taste great.

Please read this manual before the first use.

This is a good choice!

An air fryer saves time as it is an oven, a microwave, a brazier grill, and a frying pan at once.

There is no need to add oil at cooking, and your favorite dishes become healthier without losing any of the taste nuances.

Eisenhof AF900 air fryer has a few preset programs, so you can use it for frying, stewing, baking, defrosting, simmering, curing and a lot more.

A complete list of receipts is available in the mobile app Eisenhof Kitchen. For the app, please, check Google Play and App Store.

Safety precautions

Before the first use of the electrical appliance, make sure to carefully study and observe the following precautions:

1. After reading, keep the package and this user manual.
2. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
3. Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself are damaged. Always check if the plug is connected to the electrical output correctly.
4. Do not use the appliance if its mains cord or plug are damaged, as well as if it malfunctions or has been damaged in any way. Contact the nearest authorized service center for repair or adjustment.
5. This device shall not be used by people (including children below 8) with reduced physical or mental capacity, as well as the ones lacking skills and knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety.
6. If the appliance is used by children or in front of them, special attention is required. Do not let children play with the appliance. Do not allow children below 8 clean and operate the appliance.
7. Store the appliance and its mains cord in a place unavailable to children below 8.
8. Do not allow the cord to hang over the edge of the table or the platform. Keep the cord away from hot surfaces.
9. To avoid the risk of electric shock never immerse the mains cord, the plug or the appliance into water or other liquids. Do not touch the appliance and operate its control panel with wet hands.

10. To disconnect the appliance from the mains, switch into the standby mode and then disconnect the plug from the electrical outlet.

11. Do not put the appliance on any combustible surfaces or in proximity of any combustible materials such as a tablecloth, curtains, etc. The surface contacting the operated appliance is subject to heatup.

12. Do not locate the appliance on a hot gas or electric stove or close to them, as well as inside an oven or close to it.

13. Do not hang the appliance against the wall or other surfaces. Do not put it on top of other appliances. Leave at least 10 cm of free space on the back, the sides, and above the appliance. Do not put anything on the appliance during its operation.

14. Do not fill the pan with oil as this might cause a fire.

15. Do not leave the operating device unattended. Special care is required to move the appliance when it contains hot oil or other hot liquids.

16. Do not touch hot surfaces of the appliance.

17. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam released through the air outlet openings.

Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.

18. After use, metal surface of the appliance remains hot. Avoid touching it.

19. Disconnect the appliance from the electrical outlet before cleaning and after use. Let the appliance cool completely before you handle or clean it.

20. Immediately disconnect the appliance from the mains if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

21. Do not use outside.

Do not use the appliance for any purposes that are not described herein.

The manufacturer is entitled to change the product specifications.

Description

The air fryer uses AirFlame technology designed for cooking dishes traditionally fried with oil. Thanks to AirFlame technology, hot air circulates fast around the pan. The advantage of the air fryer is that it heats up food evenly in every direction and that most dishes can be cooked without oil.

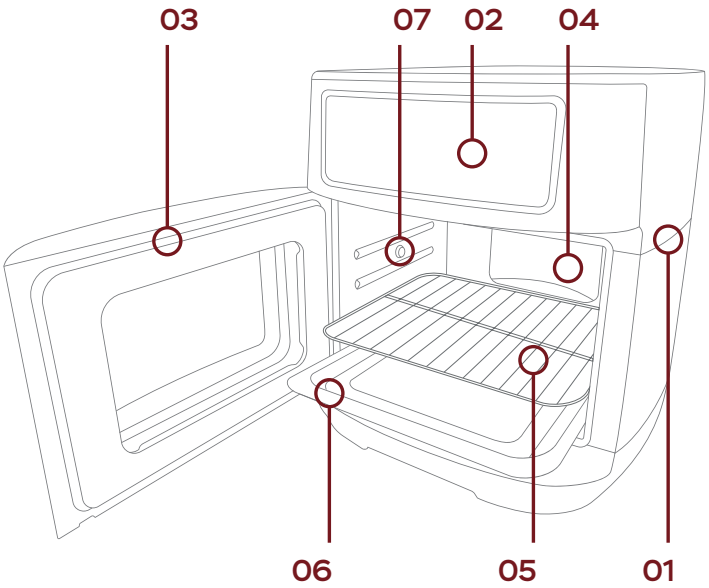
Volume of Eisenhof AF900 air fryer – 12 liters

Temperature range – from 60 to 200 ºC

Cooking times range – from 1 to 60 min.

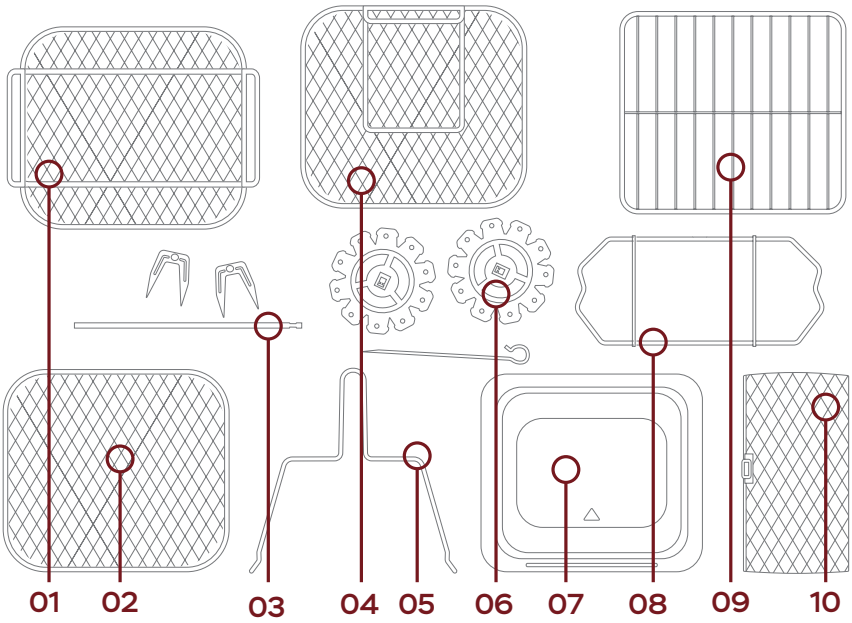
Drying time range for vegetables and fruits: from 4 to 12 hours.

An air fryer makes cooking your favorite dishes easy and healthy.



1. Casing of the appliance
2. Touch control panel
3. Heat insulated door with a window
4. Cooking chamber
5. Cooking grid
6. Grease/oil pan
7. Sockets for the Rotisserie spit

Accessories

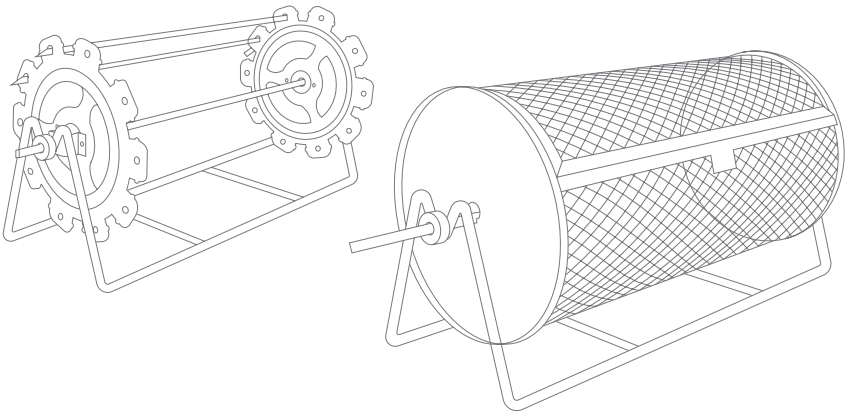


1. Fruit drying basket
2. Grid for protection of heating element
3. Spit
4. Perforated basket
5. Spit holder
6. Barbecue attachments + skewers
7. Grease/oil pan
8. Spit stand
9. Cooking grid
10. Potato fries basket

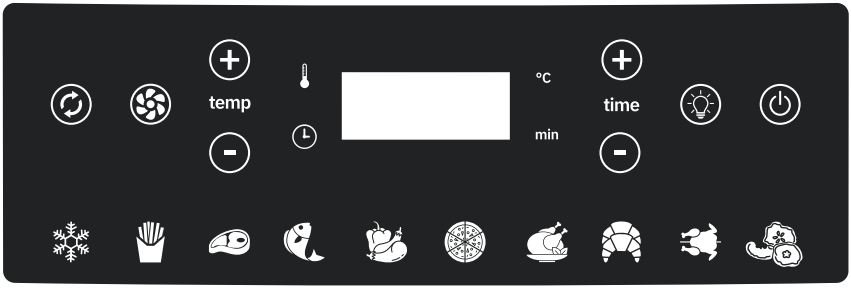
Spit attachments



Spit stand



Button description



Start and cancel the Rotisserie spit rotation

Fan indicator

Switching on backlighting for 30 seconds

Start and cancel the standby mode



Temperature adjustment: press once for 5 °C adjustment; hold for quick adjustment



Cooking time adjustment: press once for 1 minute adjustment; hold for quick adjustment



Defrosting



Potato fries



Steak



Fish



Vegetables



Pizza



Chicken



Pastry



Grilled chicken



Drying fruits and vegetables

Cooking modes

Function name	Function description	Default setting	Setting range	Adjustment step	Number of heating
Defrosting	Defrosting and cooking frozen products	15min/60°C	1-60min/ 60-200°C	1min/5°C	Upper heating element only
Potato fries*	Potato fries and chips from fresh potatoes	10min/200°C	1-60min/ 60-200°C	1min/5°C	Upper and lower heating elements
Steak	Meat with a crust	20min/200°C	1-60min/ 60-200°C	1min/5°C	Upper heating element only
Fish	Fresh fish	15min/180°C	1-60min/ 60-200°C	1min/5°C	Upper and lower heating elements

Vegetables	Roasting vegetables	20min/180°C	1-60min/ 60-200°C	1min/5°C	Upper and lower heating elements
Pizza	Baking pizza and pies	20min/180°C	1-60min/ 60-200°C	1min/5°C	Upper and lower heating elements
Chicken	Raw chicken	25min/180°C	1-60min/ 60-200°C	1min/5°C	Upper heating element only
Pastry	Toasts, croutons, buns, cakes, bread, pastry, etc.	30min/170°C	1-60min/ 60-200°C	1min/5°C	Upper and lower heating elements
Grilled chicken*	Juicy Rotisserie chicken	60min/190°C	1-60min/ 60-200°C	1min/5°C	Upper heating element only
Drying fruits and vegeta-bles	For drying fresh fruits and vegetables	8h/60°C	4-12h/ 35-80°C	10min/5°C	Upper and lower heating elements

Before use

1. Unpack your air fryer and remove all packing materials, labels, and stickers.
2. Clean the chamber and the pan with water and nonabrasive detergent using a soft sponge.
3. Wipe the device on the inside and outside with a clean cloth until dry.
4. Put the device on an even dry horizontal surface so that hot air emitting through the air outlet openings does not hit walls, electronic devices or other things and materials that can be damaged due to high temperatures.

Operation

Open the door, remove the cooking tray, put the prepared products onto it and put it back at the required height level. The cooking chamber has several levels for the pan and the tray installation. Before cooking make sure the chamber contains only the elements necessary for cooking.

**With the Rotisserie spit*

Note:

A nonstick coating enables oil-free cooking. However, for certain products you can add a small amount of vegetable oil or dairy butter to prevent excessive roasting and sticking.

Connect the device to the power source, press button ⏻, and all the button indicators and the digital control panel will light up.

You can change the cooking temperature and time as you wish. For this, use buttons temp or time to select the required parameter. Use buttons + and - to set the required value.

The adjustable time range, temperature selection range, and default settings are shown in the table above.

To switch on backlighting press button 💡 during cooking. The lamp will remain on for 30 seconds. You can watch your dish cooking through a transparent window on the casing of the appliance.

If you choose Grilled chicken or Potato fries modes, the Rotisserie spit rotation will start. Press 🔄 to stop the Rotisserie spit rotation or to start it if you cook with a receipt of your own.

Depending on the mode selected the fan speed will be different. By default, the fan works at its maximum speed during cooking. Press 🌀 to adjust its speed as required.

Note:

Some products require stirring or shaking during cooking to ensure even frying. This is especially important if you use an unperforated pan or tray.

As the cooking time expires, the heatup stops. Press ⏻ to switch to the standby mode. Use gloves to open the device lid and remove the tray with your products. Your dish is ready to eat.

If the dish is underdone, put the pan back into the air fryer and set the timer to a couple of extra minutes.



Warning:

The fan will work for extra 30 seconds to remove heat from the heating element or will stop as soon as you open the door.

Maintenance

1. Clean your air fryer after every use. Prior to cleaning, disconnect the device from the power source.
2. Wipe the outer surface of the air fryer with a wet cloth.
3. Clean the pan and other elements with soap and a soft sponge. Food residues can be removed with a degreasing detergent.
4. Clean the inner surface of the device with hot water, soap and a soft sponge.
5. Clean the heating element with a soft brush to remove food residues.



Warning:

Always wait for at least 30 minutes for the air fryer to cool down completely.

Note:

Avoid much water inside the device. Just wipe it to remove food and grease residues.

Do not wash the pan, the tray, the basket and the inside surface of the device with metal utensils or abrasive detergents as this can damage the nonstick coating.

Troubleshooting

Fault	Possible reason	Solution
The device does not work	The device is not plugged in	Connect the device to a socket
	You have not set the timer	Set the cooking timer
The ingredients cooked with the air fryer are undone or underdone	There are too many ingredients in the basket	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly
	The set temperature is too low	Increase the temperature
The ingredients are fried unevenly	Certain types of ingredients need to be shaken during cooking	Ingredients that lie in layers (e.g. fries) need to be shaken during cooking
Fried snacks are not crispy	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result
White smoke comes out of the appliance	You are cooking greasy ingredients	When you cook greasy ingredients in the air fryer, some amount of oil will leak into the pan, causing appearance of white smoke, and the pan may heat up more than usual This does not affect the appliance or the cooking result
	The pan still contains grease residues from previous use	White smoke is caused by grease heating up in the pan Make sure you clean the pan. properly after each use
Fresh fries are fried unevenly in the air fryer	You have not used the right potato type	Use fresh potatoes and make sure they stay firm (do not soften) during frying
	You have not rinsed the potato pieces properly	Rinse the potato pieces properly to remove excessive starch
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil
		Cut the potato pieces smaller

Additional Information

1. Information on action to be taken if the device is faulty: if you discover any faults with your air fryer iron or are unsatisfied with its operation quality, please, address the company you have bought it from. Moreover, for information on technical support offered by Eisenhof you can visit our web-site eisenhof.ru or

contact us by email: info@eisenhof.ru.

2. The appliance is only intended for home use.

3. Restrictions on using the appliance intended for operation in residential, commercial and/or industrial premises: the device is only intended for use in residential premises with low to average power consumption in the absence of harmful or hazardous factors. The equipment is intended for operation without permanent attendance by operating staff.

4. At transportation and storage the appliance shall be protected from mechanical damage and other harmful impacts. The device shall be repaired and restored in specialized workshops as set in the warranty certificate. To avoid environmental damage, this device shall be separated from common waste and disposed in the safest way like shipped to a special disposal site.

Storage and transportation

Prior to storage and transportation of the device make sure to thoroughly clean all its detachable parts and its body, as well as dry them well.

The device should be stored in a dry room with good ventilation, away from fire, heating appliances, and direct sunlight.

Store the device clean and dry, in a place unavailable to children.

Never subject the device to external mechanical impact during transportation and storage, as it can result in damaging and/or deconstruction of the device, as well as damaging of its outer package.

During storage and transportation always protect the package and the device within from water and other fluids.

The device must be properly packed and fixed to prevent its occasional movement during transportation.

Protect the device from environmental impact during transportation.

Be careful during loading and offloading works.

Transportation is only allowed in roofed transport.

Specifications

1. Power supply: 220–240 V, 50 Hz
2. Rated power: 1800 W
3. Maximum power: 2000 W

4. Heating elements: 2 heating elements (upper and lower)
5. Usable chamber volume: 12 L
6. Cooking chamber material: steel
7. Cooking chamber coating: non-stick coating
8. Accessories material: stainless steel
9. Operating temperature range: 60 to 200 °C
10. Timer: 1 to 60 minutes (drying mode: 4 to 12 hours)
11. Number of automatic programs: 10
12. Manual mode with temperature and time adjustment: yes
13. Display: LED
14. Control type: electronic, touch control panel
15. Indication: audible
16. Automatic shut-off function: yes
17. Power cord length: 1.2 m
18. Dimensions (W × D × H): 370 × 330 × 330 mm
19. Weight: 8.2 kg

As the manufacturer is continuously working to enhance and perfect their products, the design and specifications are subject to change without preliminary notice.

Lifetime: 3 years.

The manufacturing date can be found on the device casing.

Send your inquiries to: info@Eisenhof.ru

Disposal terms – In compliance with environmental protection requirements

Attention! After the life time of the device expires do not dispose it together with common household wastes. Send it to a specialized office for further disposal. Doing so, you will help to protect the environment.

Wastes generated at the device disposal shall be collected and further disposed in accordance with the established procedure, as well as in compliance with requirements and regulations outlined in industrial standards, including SanPiN 2.1.7.1322-03 “Hygienic requirements for disposal and neutralization of production and consumption wastes”.

Equipment

1. Oven
2. User manual with warranty card
3. Barbecue attachments + skewers
4. Grid for protection of heating element
5. Grill attachments
6. Spit
7. Fruit drying basket — 3 pcs
8. Spit holder
9. Spit stand
10. Grease/oil pan
11. Cooking grid
12. Perforated basket
13. Silicone pot holders
14. Potato fries basket

Manufacturer: GUANGDONG ENAITER TECHNOLOGY CO.,LTD.

Manufacturer's address: YONG YI INDUSTRIAL AREA, DONGHAI 5TH ROAD, DONGFENG TOWN, ZHONGSHAN CITY, GUANGDONG PROVINCE, CHINA

Country of manufacture: China

Importer: LLC «TSV»

Importer's address: Russia 171505, Tver Region, Kimry, Starozavodskaya Street 13D

This product is an advanced technology device.

The product is certified in compliance with Federal Law About Technical Regulations and complies with requirements of the Technical Regulations of the Customs Union TR CU 004/2011 About Low Voltage Equipment Safety, as well as the Technical Regulations of the Customs Union TR CU 020/2011 Electromagnetic Compatibility of Technical Facilities, the Technical Regulations of the Eurasian Economic Community On Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment TR EAEU 037/2016.





BEL

Дзякуем вам за выбар аэрагрыля Eisenhof AF900

Спадзяемся, што наша тэхніка зробіць ваша жыццё прасцей, насычаней і разнастайней.

Эксперыментуйце з любімымі прадуктамі, захоўваючы іх карысныя ўласцівасці і насычаны густ.

Калі ласка, уважліва прачытайце кіраўніцтва перад першым выкарыстаннем.

Вы зрабілі правільны выбар!

Аэрагрыль дапамагае эканоміць час, сумяшчаючы ў сабе функцыі духавай шафы, мікрахвалевай печы, мангала і патэльні.

А тэхналогія прыгатавання ежы без алею робіць вашыя любімыя стравы больш карыснымі, захоўваючы пры гэтым усе адценні густу.

Дзякуючы вялікай колькасці ўбудаваных праграм, у аэрагрыле Eisenhof AF 600 можна смажыць, тушыць, запякаць, размарожваць, стамляць, вэндзіць і не толькі.

Азнаёміцца з поўным спісам рэцэптаў можна ў мабільным дадатку Eisenhof Kitchen. Прыкладанне даступна ў Google Play і App Store.

Меры засцярогі

Перад першым выкарыстаннем электрапрыбора ўважліва прачытайце і заўсёды выконвайце наступныя меры засцярогі:

1. Пасля прачытання захавайце ўпакоўку і дадзенае кіраўніцтва карыстальніка.

2. Перад падключэннем прылады праверце, ці адпавядае напружанне, паказанае на прыладзе, асноўнай напрузе сеткі.

3. Не выкарыстоўвайце прыбор, калі відэлец, сеткавы шнур харчавання або сам прыбор пашкоджаны. Заўсёды правярайце, чы правільна відэлец устаўлены ў разетку.

4. Не выкарыстоўвайце прыбор з пашкоджаным шнуром харчавання або штепсельным відэльцам, калі функцыі прыбора парушаныя або прыбор быў якім-небудзь чынам пашкоджаны. Звярніцеся ў бліжэйшы аўтарызаваны сэрвісны цэнтр для праверкі, рамонту або налады.

5. Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання асобамі (у тым ліку дзяцей малодшай 8 гадоў) з абмежаванымі фізічнымі або разумовымі здольнасцямі або якія не маюць адпаведнага вопыту і ведаў за выключэннем выпадкаў, калі яны знаходзяцца пад наглядам асоб, адказных, за іх бяспеку.

6. Важна ўважліва сачыць, калі прыбор выкарыстоўваецца дзецьмі або ў іх прысутнасці. Не дазваляйце дзецям гуляць з прыборам. Чыстка і знаходзіцц прыбора не павінна выконвацца дзецьмі малодшай 8 гадоў.

7. Захоўвайце прыбор і яго сеткавы шнур у месцы, недаступным для дзяцей малодшай 8 гадоў.

8. Сачыце за тым, каб шнур не звісаў з краю стала альбо асновы і ня кранаўся гарачых паверхняў.

9. Каб пазбегнуць удару электрычным токам не апускайце сеткавы шнур, штэпсель або прыбор у ваду або іншыя вадкасці. Не падлучайце прыбор і не дакранайцеся панэлі кіравання мокрымі рукамі.

10. Каб адключыць прыбор ад сеткі, перавядзіце прыладу ў рэжым чакання, затым выміце вілку з разеткі.

11. Не змяшчайце прыбор на лёгкаўзгаральных паверхнях або паблізу лёгкаўзгаральных матэрыялаў (абрус, фіранкі і інш.). Калі прыбор падчас выкарыстання датыкаецца з паверхняй, яна можа награвацца.

12. Не стаўце прыбор на гарачую газавую або электрычную пліту або побач з ёй, а таксама ў духавы шафу ці побач з ім.

13. Не вешайце прыбор на сцяну ці іншыя паверхні, не стаўце прыбор на іншыя прылады. Пакідайце не менш за 10 см вольнага прастора ззаду, па баках і над прыборам. Не кладзіце нічога на прыбор падчас працы.

14. Не напаўняйце паддон алеем, гэта можа прывесці да ўзнікнення пажару.

15. Не пакідайце ўключаную прыладу без нагляду. Пры перамяшчэнні прыбора, які змяшчае гарачы алей ці іншыя гарачыя вадкасці, варта захоўваць асаблівую асцярожнасць.

16. Не дакранайцеся гарачых паверхняў прыбора.

17. Падчас гатавання гарачая пара выходзіць праз адтуліны для вываду паветра. Трымаеце рукі і твар на бяспечнай адлегласці ад пары, якая выходзіць з адтулін. Будзьце асцярожныя з гарачай парай і паветрам, калі здымаеце паддон з прыбора.

18. Пасля выкарыстання прыбора металічная паверхня ўнутры застаецца гарачай, пазбягайце кантакту з ёй.

19. Адключайце прыбор ад разеткі перад чысткай і па заканчэнню працы. Дайце прыбору астыць перад тым, як разбіраць ці чысціць яго.

20. Неадкладна адключыце прыбор ад сеткі, калі вы бачыце цёмны дым, які выходзіць з прыбора. Дачакайцеся, пакуль выхад дыму спыніцца, перш чым выняць чарку з прыбора.

21. Не выкарыстоўвайце на адкрытым паветры. Не выкарыстоўвайце прыбор для якіх-небудзь іншых мэтаў, акрамя апісаных у дадзеным кіраўніцтве карыстальніка.

Вытворца пакідае за сабой права ўносіць змены ў характарыстыкі прадукту.

Апісанне прыбора

Праца аэрагрыля заснаваная на тэхналогіі AirFlame, дазваляе гатаваць ежу, якую звычайна прынята смажыць з выкарыстаннем алею. Тэхналогія AirFlame дазваляе гарачаму паветру хутка цыркуляваць вакол паддона. Перавага аэрагрыля ў тым, што ён награвае ежу раўнамерна ва ўсіх напрамках, і для падрыхтоўкі большасці страў не патрабуецца алей.

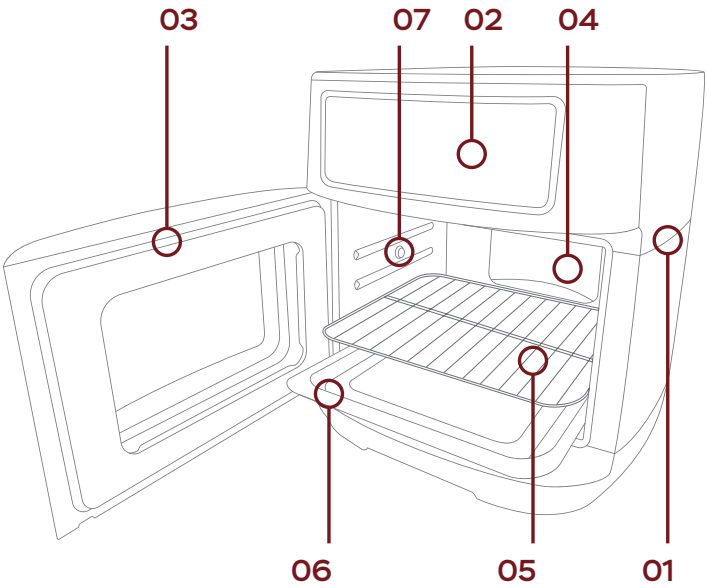
Аб'ём аэрагрыля Eisenhof AF900 — 12 літраў.

Дыяпазон тэмператур — ад 60 да 200 °С.

Дыяпазон часу падрыхтоўкі — ад 1 да 60 хвілін.

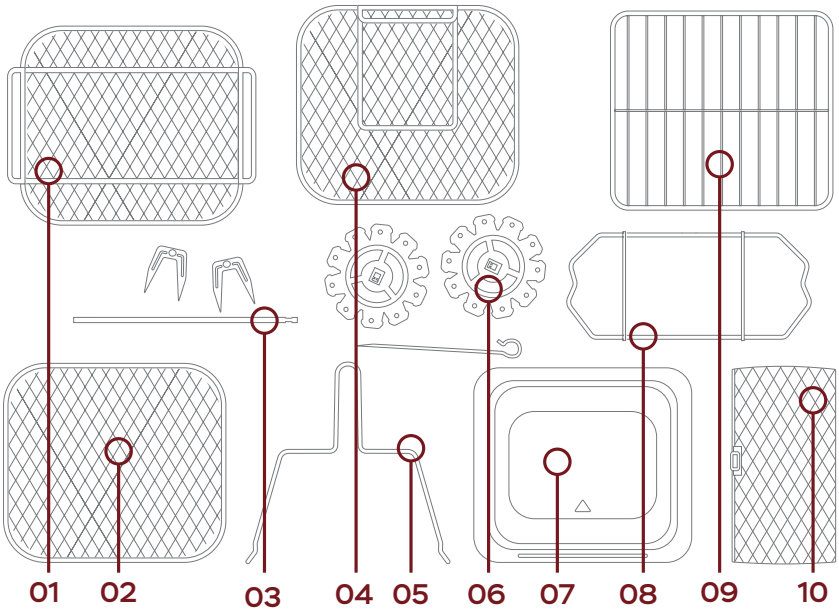
Дыяпазон часу ў рэжыме сушкі гародніны і садавіны — ад 4 да 12 гадзін.

Аэрагрыль — гэта просты і карысны спосаб падрыхтоўкі любімых страў!



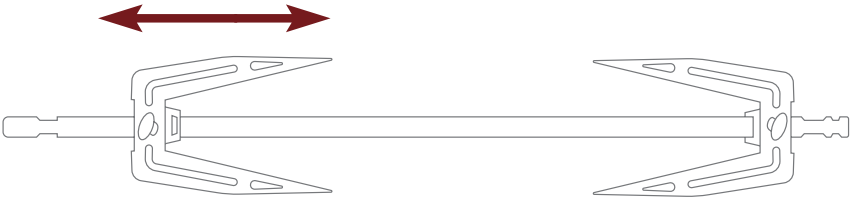
1, Корпус прыбора
2. Сенсарны панэль кіравання
3. Тэрмаахоўная дзверца з вакном
4. Камера для гатавання
5. Рашотка
6. Паддон для тлушчу/алею
7. Адтуліна для ўстаноўкі ражна

Прыналежнасці

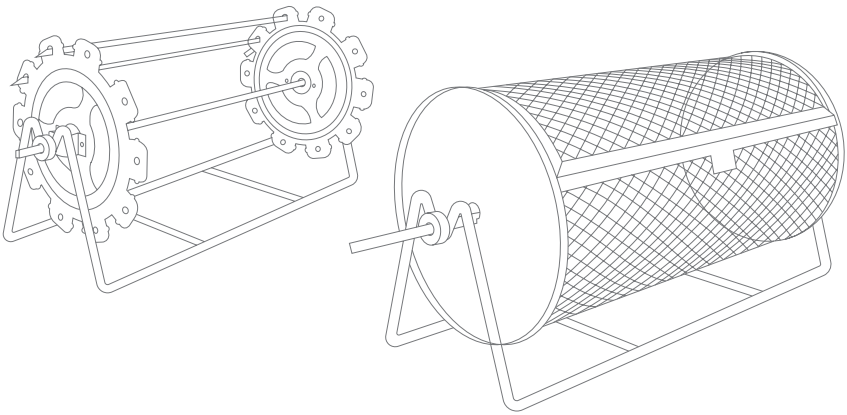


1. Кошык для сушкі садавіны
2. Рашотка для абароны ТЭНа
3. Ражно
4. Перфараваны кошык
5. Трымальнік для ражна
6. Асадкі для шашлыкоў + шампуры
7. Паддон для тлушчу/алею
8. Подстаўка для ражна
9. Рашотка
10. Кошык для бульбы фры

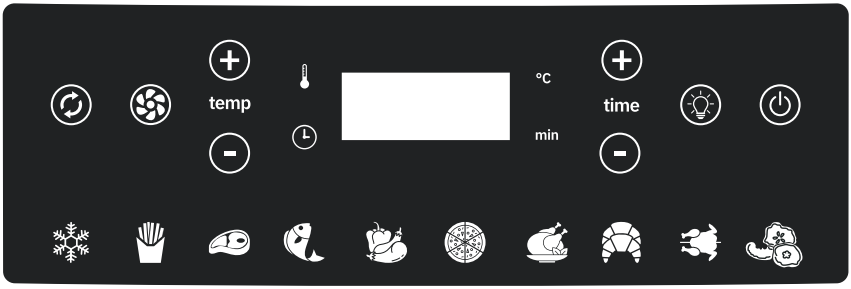
Асадкі для ражна



Подстаўка для ражна



Апісанне кнопак



Запуск і адмена кручэння ражна

Індыкатар працы вентылятара

Уключэнне падсветкі на 30 секунд

Запуск і адмена рэжыму чакання



Рэгулёўка тэмпературы:
адзін націск — 5 °С, утрыманне— для хуткай змены



Рэгуляванне часу прыгатавання:
Адзін націск — 1 хвіліна, утрыманне — для хуткай змены



Размарозка



Стейк



Гародніна



Курыца



Курыца грыль



Рыба



Рыба



Пица



Выпечка



Сушка садавіны і гародніны

Рэжымы прыгатавання страў

Назва функцыі	Апісанне функцыі	Налады па змаўчанні	Дыяпазон налад	Крок наладкі	Колькасць награвальных элементаў
Размарозка	Для размарозкі і прыгатавання замарожаных прадуктаў	60°С, 15 хв	1-60хв/ 60-200°С	1хв/5°С	Толькі верхні ТЭН
Бульба фры*	Для гатавання бульбы фры і чыпсаў са свежай бульбы	200°С, 10 хв	1-60хв/ 60-200°С	1хв/5°С	Верхні і ніжні ТЭНы
Стейк	Для прыгатавання мяса з скарыначкай	200°С, 20 хв	1-60хв/ 60-200°С	1хв/5°С	Толькі верхні ТЭН
Рыба	Для прыгатавання свежай рыбы	180°С, 15 хв	1-60хв/ 60-200°С	1хв/5°С	Верхні і ніжні ТЭНы

Гародніна	Для запякання гародніны	180°C, 20 хв	1-60хв/ 60-200°C	1хв/5°C	Верхні і ніжні ТЭНы
Пица	Для запякання піцы і пірагоў	180°C, 20 хв	1-60хв/ 60-200°C	1хв/5°C	Верхні і ніжні ТЭНы
Курыца	Для прыгатавання сырой курыцы	180°C, 25 хв	1-60хв/ 60-200°C	1хв/5°C	Толькі верхні ТЭН
Выпечка	Для гатавання тостаў, грэнкаў, булачак, кексаў, хлеба, пірожных і г.д.	170°C, 30 хв	1-60хв/ 60-200°C	1хв/5°C	Верхні і ніжні ТЭНы
Курыца гриль*	Для гатавання сакавітай курыцы на ражне	190°C, 60 хв	1-60хв/ 60-200°C	1хв/5°C	Толькі верхні ТЭН
Сушка садавіны і гародніны	Для сушкі свежай садавіны і гародніны	60°C, 8 гадзін	4-12чгадзін/ 35-80°C	10хв/5°C	Верхні і ніжні ТЭНы

У некаторых выпадках можа спатрэбіцца больш часу, бо канчатковая працягласць падрыхтоўкі стравы залежыць ад колькасці, складу, гатунку і якасці інгрэдыентаў, іх першапачатковай тэмпературы, велічыні нарэзкі кавалачкаў і г.д.

Перад выкарыстаннем

1. Распакуйце аэрагрыль і выдаліце ўсе ўпаковачныя матэрыялы, налепкі і этыкеткі.

2. Ачысціце камеру і паддон гарачай вадой і неабразіўнымі чысцячымі сродкамі з выкарыстаннем мяккай губкі.

3. Пратрыце прыбор унутры і звонку чыстай тканінай дасуха.

4. Усталюйце прыбор на роўную сухую гарызантальную паверхню так, каб гарачае паветра, якое выходзіць з вентыляцыйных адтулін не трапляла на сцены, электронныя прыборы і іншыя прадметы або матэрыялы, якія могуць пацярпець ад высокай тэмпературы.

Эксплуатацыя прыбора

Адкрыйце дзверцы, дастаньце бляху для гатавання, пакладзіце падрыхтаваныя прадукты і ўсталюйце бляху на неабходны ўзровень вышыні. Камера для гатавання мае некалькі ўзроўняў для размяшчэння паддона і бляхі. Перад

** З выкарыстаннем ражна*

Заўвага:

Антіпрігарная пакрыццё дазваляе гатаваць без выкарыстання алею. Аднак у залежнасці ад асаблівасцяў пэўнага прадукту вы можаце выкарыстоўваць невялікую колькасць алею або масла, каб пазбегнуць перасушвання і прыгарання.

пачаткам гатавання пераканайцеся, што ў камеры знаходзяцца толькі неабходныя элементы для гатавання.

Падключыце прыладу да крыніцы харчавання, націсніце кнопку, ⏻, усе індыкатары кнопак і лічбавая панэль кіравання падсвятліцца.

Змяніць час прыгатавання і тэмпературу можна ў адпаведнасці са сваімі перавагамі, для гэтага націсніце temp або time, каб выбраць неабходны параметр. Выкарыстоўваючы клавішы ⊕ и ⊖, выставіце патрэбнае значэнне.

Рэгуляваны дыяпазон часу, дыяпазон выбару тэмпературы і параметры, усталяваныя па змаўчанні, прыведзены ў табліцы вышэй.

Каб уключыць падсвятленне, націсніце кнопку 💡 падчас гатавання. Лямпа будзе гарэць на працягу 30 секунд. Вы зможаце назіраць за гатаваннем стравы праз празрыстае акенца на корпусе прыбора.

Пры выбары рэжымаў «Курыца грыль» і «Бульба фры» запусціцца кручэнне ражна. Націсніце 🔄, каб спыніць кручэнне або каб уключыць кручэнне, калі ідзе гатаванне па ўласным рэцэпце.

У залежнасці ад абранага рэжыму хуткасць працы вентылятара будзе рознай. Па змаўчанні падчас гатавання вентылятар працуе на поўнай магутнасці, націсніце 🌀, каб усталяваць неабходную хуткасць абдзімання.

Заўвага:

У працэсе гатавання некаторых страў прадукты неабходна перыядычна змешваць, каб забяспечыць раўнамернасць абсмажвання, асабліва гэта важна пры выкарыстанні неперфарыраванага паддона або бляхі.

Па заканчэнні часу гатавання нагрэў спыніцца, перайдзіце ў рэжым чакання, націснуўшы кнопку, ⏻, вазьміце пальчаткі, каб адкрыць вечка прыбора, дастаньце бляху з прадуктамі — страва гатова да ўжывання.

Калі страва яшчэ не гатова, усталюйце бляху назад у аэрагрыль і пастаўце таймер на некалькі дадатковых хвілін.



Папярэджанне:

Пасля завяршэння гатавання вентылятар будзе працаваць на працягу 30 секунд для адводу цяпла ад награвальнага элемента або спыніцца адразу пасля адкрыцця дзверцы.

Догляд за прыборам

1. Чысціце аэрагрыль пасля кожнага выкарыстання. Перад чысткай адключыце прыбор ад крыніцы харчавання.



Папярэджанне:

Заўсёды чакайце не менш за 30 хвілін, каб аэрагрыль цалкам астыў.

2. Пратрыце знешнюю паверхню аэрагрыля вільготнай тканінай.
3. Ачысціце чашу і кошык гарачай вадой, мылам і мяккай губкай. Вы можаце выдаліць рэшткі ежы, выкарыстоўваючы абястлушчваючы чысціць сродак.
4. Ачысціце ўнутраную паверхню прыбора гарачай вадой і мяккай губкай.
5. Ачысціце награвальны элемент з дапамогай мяккай шчоткі, каб пазбавіцца ад рэшткаў ежы.

Заўвага:

Не дапускайце пападання занадта вялікай колькасці вады ўнутр прыбора, проста працірайце яго, каб пазбавіцца ад рэшткаў ежы і тлушчу.

Не змяшчайце паддон, бляху, кошык і ўнутраную паверхню прыбора металічныя прылады або абразіўнымя чысцяць чысцячыя, паколькі гэта можа пашкодзіць антіпрігарнае пакрыццё.

Ліквідацыя непаладак

Непаладка	Магчымая прычына	Рашэнне
Прыбор не працуе	Прыбор не падлучаны да сеткі	Падключыце прыбор да разеткі
	Таймер прыгатавання не ўстаноўлены	Усталюйце таймер прыгатавання
Інгрэдыенты, прыгатаваныя з дапамогай аэрагрыля, засталіся сырымі ці згатаваліся не да канца	Кошык для гатавання перапоўнены	Выкарыстоўвайце меншыя порцыі інгрэдыентаў, каб яны згатаваліся раўнамерна
	Выстаўлена занадта нізкая тэмпература	Павялічце тэмпературу
Інгрэдыенты згатаваліся нераўнамерна	Пэўныя віды прадуктаў неабходна змешваць падчас гатавання	Інгрэдыенты, выкладзеныя пластамі (напрыклад, бульба фры), трэба памешваць падчас гатавання
Стравы, гатаванне ў фрыцюры, не храбусткія	Дадзены выгляд стравы мяркуе падрыхтоўка ў звычайнай фрыцюрніцы	Выкарыстоўвайце духоўку або злёгку вышмаруйце страву алеем для атрымання жаданага выніку
З аэрагрыля ідзе белы дым	Вы гатуеце тлустую страву	Пры прыгатаванні тлустых інгрэдыентаў некаторая колькасць масла будзе выцякаць на паддон, у выніку ўтворыцца белы дым, а паддон можа нагрэцца больш, чым звычайна. Гэта не ўплывае на працу прыбора або канчатковы вынік гатавання
	Паддон змяшчае рэшткі тлустай ежы пасля папярэдняга выкарыстання	З'яўленне белага дыму выклікана награваннем тлушчу ў паддоне. Пераканайцеся, што вы правільна ачышчаеце паддон пасля кожнага выкарыстання.

Бульба фры прыгатавалася нераўнамерна	Выкарыстаны непадыходны тып бульбы	Выкарыстоўвайце свежую бульбу і пераканайцеся, што кавалачкі застаюцца цвёрдымі (ня размякчаюцца) падчас смажання
	Кавалачкі бульбы фры былі дрэнна прамытыя	Старанна прамыйце кавалачкі бульбы, каб выдаліць лішні крухмал
Бульба фры атрымалася няхрусткай пасля прыгатавання	Храбусткая скарыначка фры залежыць ад колькасці алею і вады падчас гатавання	Пераканайцеся, што вы прасушылі кавалачкі бульбы перад даданнем алею
		Парэжце кавалачкі дробней

Дадатковая інфармацыя

1. Інфармацыя аб мерах, якія варта распачаць пры выяўленні няспраўнасці прылады: у выпадку выяўлення няспраўнасці аэрагрыля, а таксама пры ўзнікненні прэтэнзій да якасці абсталявання звярніцеся ў кампанію, у якой быў набыты дадзены прадукт. Акрамя таго, інфармацыю аб тэхнічнай падтрымцы Eisenhof можна атрымаць на афіцыйным вэб-сайце eisenhof.ru або па электроннай пошце info@eisenhof.ru
2. Абсталяванне прызначана для хатняга выкарыстання.
3. Звесткі пра абмежаванні ў выкарыстанні тэхнічнага сродку з улікам яго прызначэння для работы ў жылых, камерцыйных або вытворчых зонах: абсталяванне прызначана для працы ў жылых памяшканнях з малым і сярэднім электраспажываннем, без уздзеяння шкодных і небяспечных фактараў.

Абсталяванне прызначана для эксплуатацыі без пастаяннай прысутнасці абслугоўваючага персаналу.

4. Пры перавозцы і захоўванні берагчы ад механічных пашкоджанняў і іншых шкоднасных уздзеянняў. Рамонт і аднаўленне прыбора варта выконваць у спецыялізаваных майстэрнях згодна гарантыйным талоам. Каб пазбегнуць нанясення шкоды навакольнаму асяроддзю неабходна аддзяліць дадзены аб'ект ад звычайных адходаў і утылізаваць яго найбольш бяспечным спосабам, напрыклад, здаць у спецыяльныя месцы па ўтылізацыі.

Захоўванне і транспарціроўка

Перад захоўваннем і транспартаваннем прыладу неабходна старанна ачысціць усе здымныя дэталі і сам корпус, а таксама добра іх прасушыць.

Захоўванне прылады дапускаецца ў сухім і добра вентыляваным памяшканні

ўдалечыні ад крыніц агню, награвальных прыбораў і прамых сонечных прамянёў.

Захоўвайце прыбор у чыстым і сухім стане, у недаступным для дзяцей месцы.

Пры ажыццяўленні транспартавання і захоўванні прылады забараняецца падвяргаць яго механічным уздзеянням звонку, бо яны могуць прывесці да пашкоджання прылады, парушэння яго канструкцыі або пашкоджання вонкавага пакавання.

Пры захоўванні і транспарціроўцы забаронена дапускаць трапленне вады і іншых вадкасцяў на пакаванне прылады або ўнутр пакавання.

Прылада павінна быць правільна запакаваная і замацаваная, каб не дапусціць

Тэхнічныя характарыстыкі

1. Напружанне сілкавання: 220–240 В, 50 Гц
2. Намінальная магутнасць: 1800 Вт
3. Максімальная магутнасць: 2000 Вт
4. Награвальныя элементы: 2 ТЭНы (верхні і ніжні)
5. Карысны аб'ём камеры: 12 л
6. Матэрыял камеры прыгатавання: сталь
7. Тып пакрыцця камеры: антыпрыгарнае пакрыццё
8. Матэрыял аксесуараў: нержавеючая сталь
9. Дыяпазон рабочай тэмпературы: ад 60 да 200 °C
10. Таймер: ад 1 да 60 хвілін (у рэжыме сушкі — ад 4 да 12 гадзін)
11. Колькасць аўтаматычных праграм: 10
12. Ручны рэжым з рэгуляваннем тэмпературы і часу: ёсць
13. Дысплей: LED
14. Тып кіравання: электроннае, сэнсарная панэль
15. Індыкацыя: гукавая
16. Функцыя аўтаматычнага адключэння: ёсць
17. Даўжыня сеткавага шнура: 1,2 м
18. Габарытныя памеры (Ш × Г × В): 370 × 330 × 330 мм
19. Маса: 8,2 кг

Паколькі вытворца ўвесь час працуе над удасканаленнем сваёй прадукцыі,

дызайн і тэхнічныя характарыстыкі могуць быць зменены без папярэдняга паведамлення.

Тэрмін службы: 3 гады

Дату вырабу вы можаце знайсці на корпусе прыбора

Адрас для зваротаў: info@eisenhof.ru

Камплектацыя

1. Печ
2. Кіраўніцтва карыстальніка з гарантыйным талонам
3. Асадкі для шашлыкоў + шампуры
4. Рашотка для абароны ТЭНа
5. Асадкі для ражна
6. Ражно
7. Кошык для сушкі садавіны — 3 шт.
8. Трымальнік для ражна
9. Подстаўка для ражна
10. Паддон для тлушчу/алею
11. Рашотка
12. Перфараваны кошык
13. Сіліконавыя прыхваткі
14. Кошык для бульбы фры

Умовы ўтылізацыі: у адпаведнасці з экалагічнымі патрабаваннямі.

Увага! Пасля заканчэння тэрміну службы не выкідвайце прыбор разам з бытавымі адходамі. Перадайце яго ў спецыялізаваны пункт для далейшай ўтылізацыі. Гэтым вы дапаможаце абараніць навакольнае асяроддзе.
Адходы, якія ўтвараюцца пры ўтылізацыі вырабаў, падлягаюць абавязковаму збору з наступнай утылізацыяй ва ўстаноўленым парадку і ў адпаведнасці з дзеючымі патрабаваннямі і нормамі галіновай нарматыўнай дакументацыі, у тым ліку ў адпаведнасці з СанПіН 2.1.7.1322-03 «Гігіенічныя патрабаванні да размяшчэння і абясшкоджвання адходаў вытворчасці і спажывання».

Вытворца: GUANGDONG ENAITER TECHNOLOGY CO.,LTD.

Адрас вытворцы: YONG YI INDUSTRIAL AREA, DONGHAI 5TH ROAD, DONGFENG TOWN, ZHONGSHAN CITY, GUANGDONG PROVINCE, CHINA

Краіна вырабу: Кітай

Імпарцёр: ТАА «ТСВ»

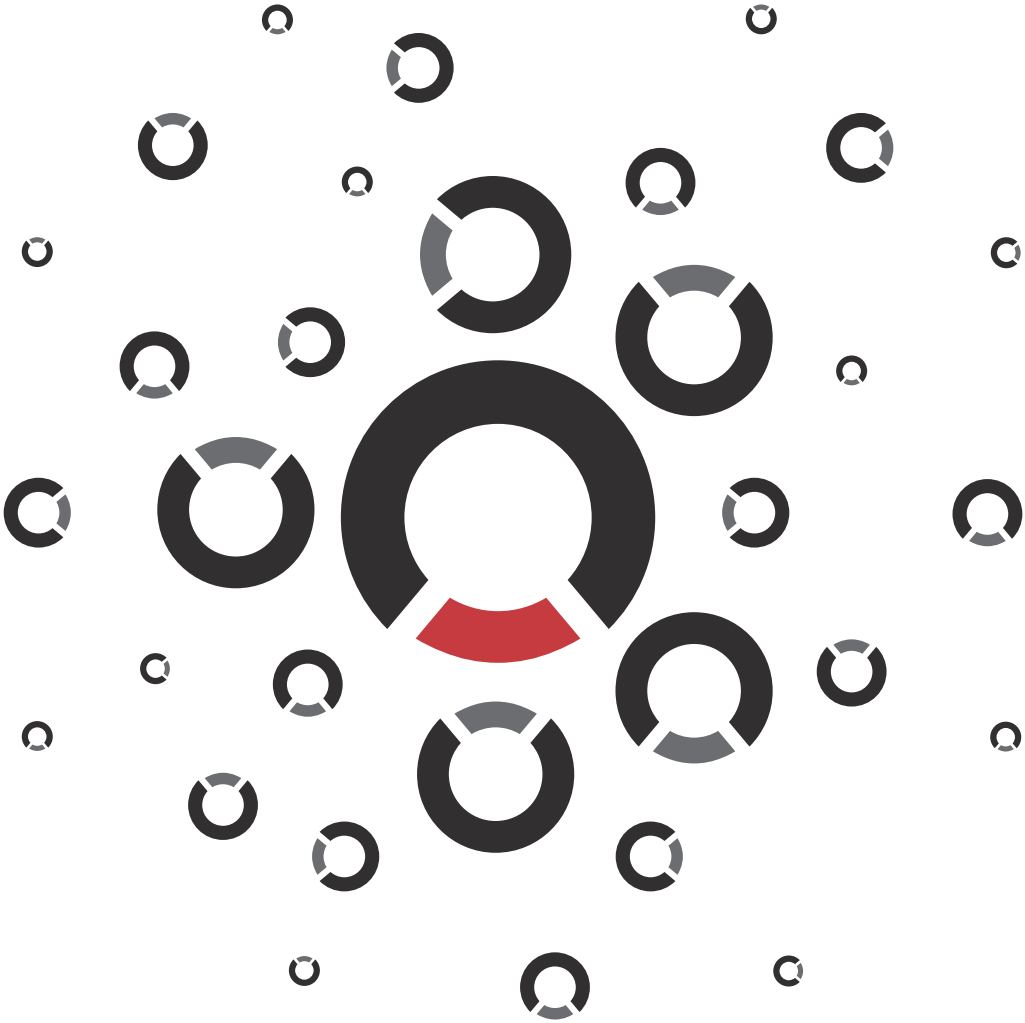
Адрас кампаніі імпарцёра: Расія 171505, Цвярская вобласць, г. Кімры, вул. Старазаводская, д.13Д

Дадзены тавар з'яўляецца складанай тэхнічнай прыладай.

Тавар сертыфікаваны ў адпаведнасці з Федэральным законам «Аб тэхнічным рэгуляванні» і адпавядае патрабаванням Техническага рэгламенту Мытнага саюза ТР МС 004/2011 «Аб бяспецы нізкавольтнага абсталявання», Техническага рэгламенту Мытнага саюза ТР МС 020/2011 «Электрамагнітная сумяшчальнасць тэхнічных сродкаў», Тэхнічнага рэгламенту Евразийскага эканамічнага саюза «Аб абмежаванні выкарыстання небяспечных рэчываў у вырабах электратэхнікі і радыёэлектронікі» ТРЕАЭС 037/2016.







KAZ

Eisenhof AF900 Аэрогрильді таңдағаныңыз үшін алғыс айтамыз !

Біздің техника сіздің өміріңізді ыңғайлы және қызықты етеді деп үміттенеміз
Eisenhof AF900 пештің пайдалы қасиеттері арқасында тағамдарыңыздың нәрлі дәмін сақтай отырып, сүйікті азық-түліктеріңізбен тәжірибе жасаңыз

Бірінші қолданар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Сіз дұрыс таңдау жасадыңыз!

Аэрогриль пеші өзіне микротолқынды пештің және гриль пештерінің құрамдарын біріктіру арқылы уақытты үнемдеуге көмектеседі.

Майсыз пісіру технологиясы сіздердің сүйікті тағамдарыңыздың нәрлі дәмін сақтай отырып, тағамдарыңызды пайдалы етеді.

Eisenhof AF900 аэрогрильде орнатылған бағдарламалардың көптігінің арқасында қуыру, бұқтырып пісіру, жібіту және т.б. жасауға болады.

Сіз рецепттердің толық тізімін Eisenhof Kitchen мобильді қосымшасында көре аласыз. Бағдарлама Google Play және App Store дүкендерінде қол жетімді.

Қауіпсіздік шаралары

Электр құралын қолданар алдында нұсқамасын мұқият оқып шығыңыз және әрдайым келесі негізгі сақтық шараларын сақтаңыз:

1. Оқып болғаннан кейін сыртқы ораманы және осы пайдаланушы нұсқаулығын сақтаңыз.

2. Құрылғыны қоспас бұрын, құрылғыда көрсетілген тоқ кернеу желісі, негізгі тоқ кернеуіне сәйкес келетіндігін тексеріңіз.

3. Егер қуат сымы немесе құрылғының өзі зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Әрқашан қуат сымын, штепсел ашасын розеткаға дұрыс салынғанын тексеріңіз.

4. Егер құрылғының функциялары бұзылса немесе қуат сымы немесе штепсель ашасы қандай-да бір жолмен зақымдалған болса, пайдаланбаңыз. Тексеру, жөндеу немесе күйге келтіру үшін құрылғыны ең жақын уәкілетті қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.

5. Бұл құрылғыны физикалық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тиісті тәжірибесі мен білімі жоқ (8 жасқа дейінгі балаларды қоса алғанда) адамдардың пайдалануына тыйым салынады, олар адамдардың пайдалануына тыйым салынады, олар тек олардың қауіпсіздігіне жауапты адамдар, үлкен кісілер жандарында болған жағдайда ғана пайдалана алады.

6. Құрылғыны балалар қолданған кезде немесе балалардың көзінше қолданған кезде мұқият бақылау керек. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз. Құрылғыны тазалау және пайдалану 8 жастан кіші балалармен жасалмауы керек.

7. Құрылғының сымын және құрылғыны бірге сақтаңыз, 8 жастан кіші балалардан қол жетімсіз жерде сақтаңыз.

8. Құрылғының сымы үстелдің немесе тіректің шетінде ілініп тұрмағанына және ыстық заттарға тиіп тұрмағанына көз жеткізіңіз.

9. Электр тогымен соққы болмау үшін, желілік сымды, штепсель ашасын немесе аспапты суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз. Дымқыл және су қолмен құрылғыны қоспаңыз және басқару тақтасын ұстамаңыз.

10. Құрылғыны тоқтан ажырату үшін құрылғыны күту режиміне ауыстырыңыз, содан кейін ғана штепсельді ашасынан ажыратыңыз.

11. Құрылғыны жанғыш заттарға немесе дастарқанға, перделер сияқты жанғыш материалдарға жақын қоймаңыз.

12. Құрылғыны ыстық газ немесе электр плитасына немесе оның жанына, сондай-ақ ыстық пешке қоймаңыз.

13. Құрылғыны қабырғаға немесе басқа жерлерге іліп қоймаңыз, құрылғыны басқа құрылғылардың үстіне қоймаңыз. Құрылғының артында, бүйіржағында және үстінде кемінде 10 см бос орын қалдырыңыз. Құрылғы қосылып жұмыс істеп тұрған кезінде құрылғының үстіне ештеңе қоймаңыз

14. Құрылғының ыдысын маймен толтырмаңыз, өртке әкелуі мүмкін.

15. Жұмыс істеп тұрған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Ыстық май немесе басқа ыстық сұйықтықтар бар құрылғыны қозғалтып жылжытқан кезде ерекше сақ болу керек

16. Құрылғының ыстық сыртына, беттеріне тиіспеңіз,ұстамаңыз.

17. Пісіру кезінде ыстық бу ауа шығатын тесіктер арқылы шығарылады. Қолдарыңыз бен бетіңізді бу мен ауа шығатын тесіктерден қауіпсіз қашықтықта ұстаңыз. Сондай-ақ, кастрюльді құрылғыдан шығарған кезде ыстық бу мен ауаға абай болыңыз.

18. Құрылғыны қолданғаннан кейін ішіндегі металл қақпақ ыстық болып тұрады. Пісіргеннен кейін ішіндегі ыстық металл корпусқа тиіспеңіз.

19. Тазалау алдында және жұмыс соңында құрылғыны розеткадан ажыратыңыз. Құрылғы әбден суып болғаннан кейін бөлшектеуге немесе оны тазалауға болады.

20. Егер сіз құрылғыдан қара түтін шыққанын көрсеңіз, құрылғыны желіден дереу ажыратыңыз. Ыдысты құрылғыдан шығармас бұрын түтін шығудың басылғанын күтіңіз.

21. Ашық ауада қолданбаңыз.

22. Құрылғыны осы пайдаланушы нұсқаулығында сипатталғаннан басқа мақсаттарда пайдаланбаңыз.

Өндіруші өнімнің сипаттамаларына өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

Құрылғының сипаттамасы

Аэрогрильдің жұмысы AirFlame технологиясына негізделген, ол әдетте маймен қуырылатын тағамды дайындауға мүмкіндік береді.

AirFlame технологиясы ыстық ауаның табаның айналасында тез айналуына мүмкіндік береді. Аэрогрильдің артықшылығы-ол тағамды барлық бағытта біркелкі қыздырады және көптеген тағамдарды дайындау үшін май қажет етпейді.

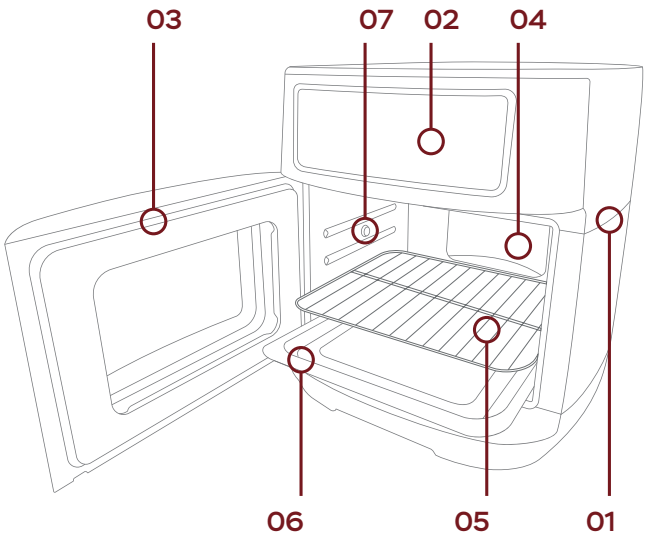
Аэрогрильдің Eisenhof AF900 көлемі — 12 литр.

Температура диапазоны — 60 дан 200 ºС дейін.

Пісіру уақытының диапазоны — 1 минуттан 60 минутқа деиін.

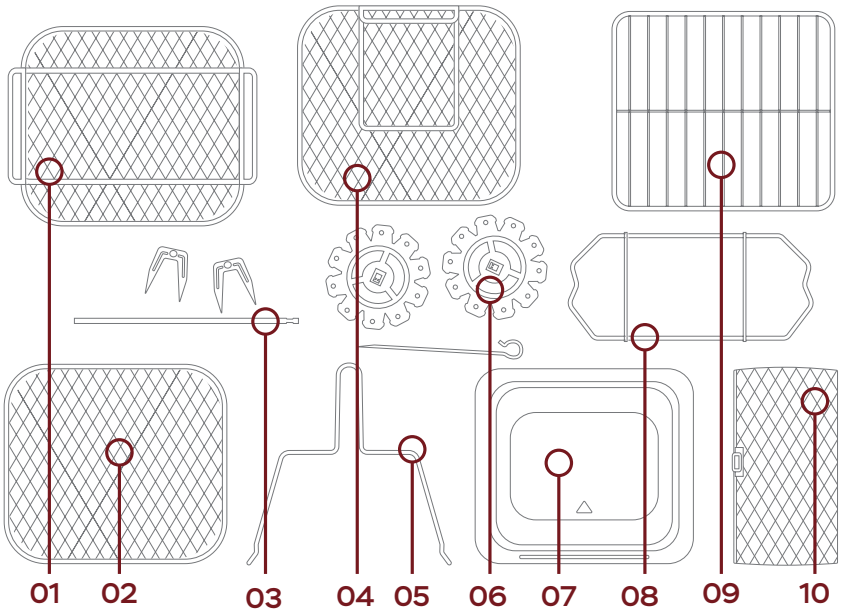
Көкөністер мен жемістерді кептіру режиміндегі уақыт диапазоны — 4-тен 12 сағатқа дейін.

Аэрогриль-бұл сіздің сүйікті тағамдарыңызды дайындаудың қарапайым және пайдалы тәсілі!



1. Құрылғының сыртқы қаңылтыры
2. Сенсорлық басқару панелі
3. Терезесі бар жылу қорғайтын есік
4. Ас әзірлейтін орны
5. Тор
6. Майға арналған таба
7. Істікті орнатуға арналған тесік

Аксессуарлар

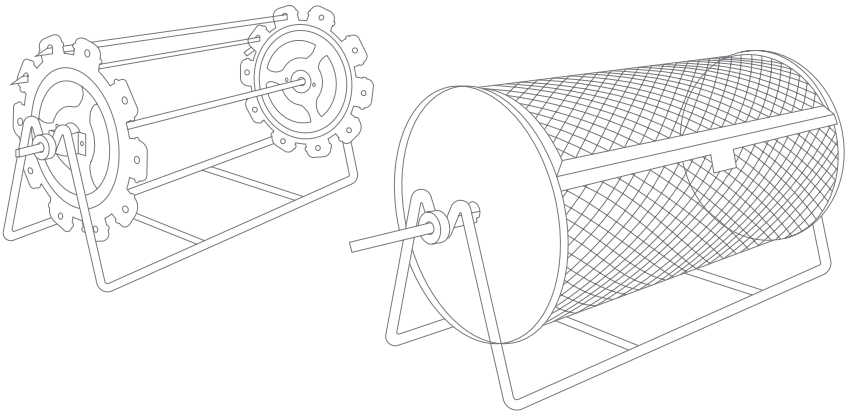


1. Жемістерді кептіруге арналған себет
2. Қыздыру элементін қорғауға арналған тор
3. Істік
4. Перфорацияланған себет
5. Істік ұстағышы
6. Кәуапқа арналған қондырмалар бар + іспаралар
7. Майға арналған таба
8. Істік арналған тұғыр
9. Тор
10. Француз картоптары себет

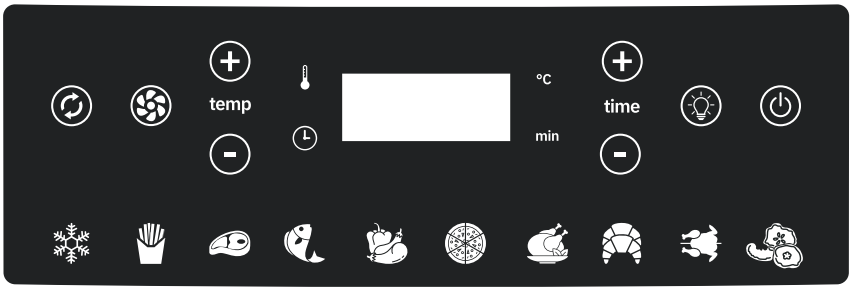
Істік қондырмалар



Істік арналған тұғыр



Батырмалардың сипаттамасы:



Істікті айналдыру және тоқтату

Желдеткіш көрсеткіші

30 секундқа жарық беру индикаторы

Желдеткіш көрсеткіші



Температураны реттеу: бір басқанда -5°C , жылдам өзгерту - жібермей басып тұру



Пісіру уақытын реттеу:
бір басқанда -1 минутта , жылдам өзгерту - жібермей басып тұру



Жібіту



Қуыру



Ет



Балық



Жемістер



Пицца



Тауық



Бәліштер



Қуырылған тауық



Жемістер мен көкөністерді кептіру

Астарды пісіру режимі

Функция атауы	Функция сипаттамасы	Әдепкі параметрлер	Реттеу диапазоны	Реттеу қадамы	Қыздыру элементтерінің саны
Жібіту	Мұздатылған өнімдерді жібіту және дайындау үшін	60°C, 15 мин	1-60мин/ 60-200°C	1мин/5°C	Тек жоғарғы ТЭН
Қуырылған картоп*	Жаңа піскен картоптан қуырылған фри мен чипс дайындауға арналған	200°C, 10 мин	1-60мин/ 60-200°C	1мин/5°C	Жоғарғы және төменгі ТЭНдер
Ет	Етті қыртыспен дайындау үшін	200°C, 20 мин	1-60мин/ 60-200°C	1мин/5°C	Тек жоғарғы ТЭН
Балық	Балғын балық дайындау үшін	180°C, 15 мин	1-60мин/ 60-200°C	1мин/5°C	Жоғарғы және төменгі ТЭНдер

Жемістер	Жемістерді пісіру үшін	180°C, 20 мин	1-60мин/ 60-200°C	1мин/5°C	Жоғарғы және төменгі ТЭНдер
Пицца	Бәліштерді және пиццаны дайындау үшін	180°C, 20 мин	1-60мин/ 60-200°C	1мин/5°C	Жоғарғы және төменгі ТЭНдер
Тауық	Шикі тауық етін дайындау үшін	180°C, 25 мин	1-60мин/ 60-200°C	1мин/5°C	Тек жоғарғы ТЭН
Бәліштер	Тәтті бәліштер, нандар кекстер, қыздырылған нандар т.б тағамдарды әзірлеуге	170°C, 30 мин	1-60мин/ 60-200°C	1мин/5°C	Жоғарғы және төменгі ТЭНдер
Қуырылған тауық*	Істікте сөлді қуырылған тауық дайындау үшін	190°C, 60 мин	1-60мин/ 60-200°C	1мин/5°C	Тек жоғарғы ТЭН
Жемістер мен көкөністерді ептіру	Жаңа піскен жемістер мен көкөністерді кептіруге арналған	60°C, 8 сағат	4-12часов/ 35-80°C	10мин/5°C	Жоғарғы және төменгі ТЭНдер

Кейбір жағдайларда ұзағырақ уақыт қажет болуы мүмкін, өйткені тағамды дайындаудың соңғы ұзақтығы ингредиенттердің мөлшеріне, құрамына, әртүрлілігіне және сапасына, олардың бастапқы температурасына, кесектерді кесу мөлшеріне және т. б. байланысты.

Құрылғыны қолданар алдында

1. Барлық қаптаманы,орауыш материалдарды, жапсырмаларды алып тастаңыз.
2. Себет пен табаны ыстық сумен және тазартқышпен жұмсақ ысқышпен тазалаңыз.
3. Құрылымның ішін және сыртын таза матамен сүртіп шығыңыз.
4. Желдеткіштерден шығатын ыстық ауа қабырғаларға, электронды құрылғыларға және жоғары температурадан зардап шегуі мүмкін басқа заттар мен материалдарға түспеуі үшін құрылғыны тегіс, құрғақ, көлденең бетке орнатыңыз.

Құрылғыны пайдалану

Есікті ашыңыз, пісіру табасын алыңыз, дайындалған тағамдарды салыңыз және пісіру табасын қажетті биіктік деңгейіне қойыңыз. Пісіру камерасында

** Істікті қолданумен*

Ескертпе:

Жабыспайтын жабын майды қолданбай пісіруге мүмкіндік береді. Алайда, белгілі бір өнімнің ерекшеліктеріне байланысты, шамадан тыс кебу мен күйіп қалмас үшін аз мөлшерде өсімдік немесе сары май қолдануға болады. Құрылғыны қуат көзіне қосыңыз, батырмалардың барлық индикаторлары және сандық басқару тақтасы жарықтандырылады.

таба мен пісіру ыдысын орналастыруға арналған бірнеше деңгейі бар. Пісіруді бастамас бұрын, камерада тек пісіру үшін қажетті заттар бар екеніне көз жеткізіңіз.

Құрылғыны қуат көзіне қосыңыз, батырманы басыңыз, барлық ⏻, индикаторлары және сандық басқару тақтасы жарықтандырылады.

Пісіру уақыты мен температурасын қалауыңыз бойынша өзгертуге болады, ол үшін қажетті параметрді таңдау үшін temp немесе time батырмасын басыңыз. Пернелерді пайдалана отырып ⊕ және ⊖, қажеттісін қойыңыз.

Реттелетін уақыт диапазоны, температураны таңдау диапазоны және әдепкі параметрлер жоғарыдағы кестеде көрсетілген.

Артқы жарығын қосу үшін пісіру кезінде батырмасын басыңыз 💡. Шам 30 секунд ішінде жанады. Сіз құрылғының корпусындағы мөлдір терезе арқылы тағамның дайындалуын көре аласыз.

"Қуырылған тауық еті" және "қуырылған картоп" режимдерін таңдағанда, шелектің айналуы басталады. Өзіңіздің рецептіңіз бойынша пісірсеңіз, айналдыру 🔄, тоқтату немесе қосу батырмасын басыңыз. Таңдалған режимге байланысты желдеткіштің жылдамдығы әртүрлі болады. Әдепкі бойынша, пісіру кезінде желдеткіш толық қуатта жұмыс істейді, қажетті үрлеу жылдамдығын орнату үшін басыңыз 🌀

Ескертпе:

Кейбір тағамдарды дайындау кезінде тағамды біркелкі қуыруды қамтамасыз ету үшін араластырып отыру керек, әсіресе бұл перфорацияланбаған таба немесе пісіру табаларын пайдалану кезінде маңызды.

Уақыт өткеннен кеиін құрылғының қызуы басылады. Дайын тамақты алу үшін себеттің ұстағышынан өзіңізге қарай тартыңыз - тағам тұтынуға дайын..

Егер тамақ дайын болмаса, ыдысты қайтадан құрылғыға орнатыңыз, және таймерді тағы бірнеше минутқа қосымша қойыңыз.



Ескерту:

Желдеткіш қыздыру элементінен жылуды кетіру үшін 30 секунд жұмыс істей береді немесе себетті алып тастағаннан кейін бірден тоқтайды.

Бұйымды күтіп ұстау және тазалау

1. Әр қолданғаннан кейін аэрогрильді тазалаңыз. Тазалау алдында құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
2. Құрылғыны сыртқы беттерін ылғалды шүберекпен сүртіп алыңыз.
3. Табаны және себетті жуғыш зат қосылған ыстық сумен және жумсақ ысқышпен тазалаңыз
4. Құрылғының ішін ыстық сумен және жұмсақ жөкемен тазалаңыз.
5. Қалған қалдықтарды кетіру үшін құрылғыны жұмсақ шүберекпен сүртіңіз



Ескерту:

Әрқашан аэрогриль әбден суығанша 30 минут

Ескертпе:

Құрылғының ішіне тым көп су тигізбеңіз, тамақ қалдықтары мен майдан құтылу үшін оны сүртіңіз. Тамақ қалдықтарынан құтылу үшін қыздыру элементін жұмсақ қылшақпен тазалаңыз. Себетті және табаны және құрылғының ішін жеміргіш затпен, өткір қырлы құралмен тазаламаңыз немесе темір ыдыс жуғыш затпен жумаңыз, өйткені зат жабыспайтын қаптаманы бүлдіруі мүмкін.

Ақаулықты түзету

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғы жұмыс істемейді.	Құрылғы тоққа қосылмаған	Құрылғаны тоққа қосыңыз
	Пісіру таймері орнатылмаған	Пісіру таймері орнатыңыз
Аэрогрильмен дайындалған ингредиенттер шикі күйінде қалды немесе толығымен дайын болмады	Пісіру себеті толы	Азық түлікті кішкене бөліктерін біркелкі пісіру үшін қолданыңыз
	Орнатылған температура тым төмен	Температураны жоғарлатыңыз
Фритюрде дайындалған тағамдар қытырлақ емес	Бұл тағамның түрі арнайы фритюрницада дайындауға арналған	Қажетті нәтижеге қол жеткізу үшін пешті қолданыңыз немесе ыдысты маймен аздап майлаңыз
Себет аэрогриль құрылғысына әрең сыйады немесе сыймайды	Себет толып тұр	Себетті «MAX» белгісінен жоғары толтырмаңыз
Аэрогрильден ақ түтін шығып тұр	Сіз майлы тағам дайындап жатырсыз	Майлы ингредиенттерді дайындаған кезде табаға белгілі бір мөлшерде май ағып кетеді, нәтижесінде ақ түтін пайда болады, ал науа әдеттегіден көп қызуы мүмкін. Бұл құрылғының жұмысына немесе астың дайын болуына әсер етпейді
	Табада бұрын қолданғаннан кейінгі майлы тағамдардың қалдықтары бар	Ақ түтіннің пайда болуы табадағы майдың қызуынан болады. әрбір пайдаланудан кейін табаны дұрыс тазалағаныңызға көз жеткізіңіз
Қуырылған картоп бірыңғай қуырылмады	Картоптың лайық емес түрі қолданылды	Жаңа піскен картопты қолданыңыз және қуыру кезінде бөліктердің қатты екеніне (жұмсармайтынына) көз жеткізіңіз
	Картоптың бөліктері дұрыс жуылмады	Артық крахмалды кетіру үшін картоп кесектерін жақсылап шайыңыз

Құырылған картоп піскеннен кейін қытырлақ емес

Қытырлақ картоп пісіру кезінде май мен судың мөлшеріне байланысты

Май қоспас бұрын картоп кесектерін кептіргеніңізге көз жеткізіңіз

Картопты ұсақтап кесіңіз

Қосымша ақпарат

1. Құрылғының ақаулығы анықталған кезде қабылданатын шаралар туралы ақпарат: бу ауа грилі ақаулығы анықталған жағдайда, сондай-ақ жабдықтың сапасына шағымдар туындаған кезде осы өнімді сатып алған компанияға хабарласыңыз. Сонымен қатар, Eisenhoff техникалық қолдау туралы ақпаратты ресми веб-сайттан алуға болады eisenhof.ru немесе электрондық пошта арқылы info@eisenhof.ru
2. Құрылғы тек үйде пайдалануға арналған.
3. Тұрғын, коммерциялық немесе өндірістік аймақтарда жұмыс істеуге арналуын ескере отырып, техникалық құралды пайдаланудағы шектеулер туралы мәліметтер: жабдық зиянды және қауіпті факторлардың әсерінсіз, шағын және орта электр тұтынуы бар тұрғын үй-жайларда жұмыс істеуге арналған. Жабдық қызмет көрсетуші персоналдың тұрақты қатысуынсыз пайдалануға арналған.
4. Тасымалдау және сақтау кезінде механикалық зақымданудан және өзге де зиянды әсерлерден қорғаңыз. Құралды жөндеу және қалпына келтіру кепілдік талонына сәйкес мамандандырылған шеберханаларда жүргізілуі керек. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл құрылғыны қарапайым қалдықтардан бөліп алып, оны қауіпсіз түрде жою керек, мысалы, арнайы кәдеге жарату орындарына тапсыру керек.

Сақтау және тасымалдау

Құрылғыны сақтау және тасымалдау алдында барлық алмалы-салмалы бөлшектерін және корпусты мұқият тазартып, сосын жақсылап кептіру қажет.

Құрылғыны құрғақ және жақсы желдетілетін үй-жайда от көздерінен, қыздыратын аспаптардан және тікелей күн сәулелерінен алыста сақтауға жол беріледі.

Аспапты таза және құрғақ күйінде, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Құрылғыны тасымалдауды және сақтауды жүзеге асырған кезде оны сыртынан механикалық әсерлерге ұшыратуға тыйым салынады, өйткені олар құрылғыны

бүлдіруге, құрылмасының бұзылуына немесе сыртқы қаптамасының бүлінуіне әкеп соғуы мүмкін.

Сақтау мен тасымалдауда құрылғының қаптамасына немесе қаптаманың ішіне судың және өзге сұйықтықтардың тиюіне жол беруге тыйым салынған.

Техникалық сипаттамасы

1. Қорек кернеуі: 220–240 В, 50 Гц
2. Номиналды қуат: 1800 Вт
3. Максималды қуат: 2000 Вт
4. Қыздыру элементтері: 2 ТЭН (жоғарғы және төменгі)
5. Камераның пайдалы көлемі: 12 л
6. Пісіру камерасының материалы: болат
7. Камера жабынының түрі: жабыспайтын жабын
8. Аксессуарлар материалы: тот баспайтын болат
9. Жұмыс температурасының диапазоны: 60–200 °C
10. Таймер: 1–60 минут (кептіру режимінде — 4–12 сағат)
11. Автоматты бағдарламалар саны: 10
12. Температура мен уақытты реттеуі бар қолмен режим: бар
13. Дисплей: LED
14. Басқару түрі: электрондық, сенсорлық панель
15. Индикация: дыбыстық
16. Автоматты өшіру функциясы: бар
17. Қуат сымының ұзындығы: 1,2 м
18. Өлшемдері (Е × Т × Б): 370 × 330 × 330 мм
19. Салмағы: 8,2 кг

Өндіруші келесі өзгерістер туралы қосымша хабарландырусыз өз өнімдерін жетілдіру барысында дизайнға, жинақталуға, сонымен қатар бұйымның техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқылы.

Қызмет мерзімі: 3 жыл

Дайындалған күнін құрылғының корпусынан таба аласыз.

Хабарласу мекенжайы: info@eisenhof.ru

Жинақтау

1. Пеш
2. Кепілдік талоны бар пайдаланушы нұсқаулығы
3. Кәуапқа арналған қондырмалар бар + іспаралар
4. Қыздыру элементін қорғауға арналған тор
5. Істік қондырмалар
6. Істік
7. Жемістерді кептіруге арналған себет — 3 дана.
8. Істік ұстағышы
9. Істік арналған тұғыр
10. Майға арналған таба
11. Тор
12. Перфорацияланған себет
13. Силиконды ұстатқыштар
14. Француз картоптары себет

Өндіруші: GUANGDONG ENAITER TECHNOLOGY CO.,LTD.

Өндірушінің мекенжайы: YONG YI INDUSTRIAL AREA, DONGHAI 5TH ROAD, DONGFENG TOWN, ZHONGSHAN CITY, GUANGDONG PROVINCE, CHINA
Өндірілген мемлекет: Қытай

Импорттаушы: ЖШС «ТСВ»

Импорттаушы компанияның мекенжайы: Ресей 171505, Тверь облысы, Кимра қаласы, Старозаводская көшесі, 13Д үй

Осы тауар күрделі техникалық құрылғы болып табылады.

Тауар «Техникалық реттеу туралы» Федералдық заңға сәйкес сертификатталған және Кеден одағының ТР ТС 004/2011 «Төмен вольты жабдықтардың қауіпсіздігі туралы» техникалық регламентінің, Кеден одағының ТР ТС 004/2011 «Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі» техникалық регламентінің, Еуразиялық экономикалық одақтың «ЕАЭО ТР 037/2016 Электр техникасы және радиоэлектроника бұйымдарында қауіпті заттарды қолдануды шектеу туралы» техникалық регламентінің талаптарына сәйкес келеді ЕАЭО ТР 037/2016

Гарантийный талон производителя

Наименование изделия	AF900

Компания несет гарантийные обязательства в течение 12 месяцев с даты продажи данного изделия.

Данный товар является сложнотехническим устройством

Гарантия от компании распространяется только на новую продукцию. Изготовитель устанавливает гарантийный срок на устройства и гарантирует бесплатное обслуживание в течение всего указанного срока. Гарантийный срок исчисляется со дня продажи. Гарантийное обслуживание осуществляется исключительно на территории уполномоченных сервисных центров.

При возникновении у покупателя каких-либо претензий к приобретенному товару необходимо обратиться по месту его приобретения.

Стоимость доставки товара на гарантийное обслуживание оплачивается покупателем.

Гарантийные обязательства распространяются только на оригинальную конфигурацию оборудования. Все компоненты, отремонтированные или замененные сервисным центром, будут иметь гарантию на оставшийся гарантийный период или не менее 3-х месяцев с момента замены.

Все дефектные детали, замененные при гарантийном ремонте на новые, переходят в собственность компании.

Гарантийный срок продлевается на время нахождения изделия в ремонте. Гарантийное обслуживание изделия предоставляется при условии соблюдения всех правил эксплуатации, изложенных в «Руководстве пользователя».

Сдача устройства в авторизованный сервисный центр в течение гарантийного срока не означает, что оно будет отремонтировано бесплатно. После приема устройства сервисный центр оставляет за собой право проверить действительность гарантии.

Изготовитель не несет гарантийных обязательств в следующих случаях:

- если изделие, предназначенное для личных (бытовых, семейных) нужд, использовалось для осуществления предпринимательской деятельности, а также в иных целях, не соответствующих его прямому назначению;

• если дефект (включая повреждения поверхностей устройства) возник после передачи устройства потребителю и вызван неправильным и/или небрежным обращением, некорректной транспортировкой, обслуживанием, использованием и/или хранением устройства покупателем;

• обязательства в отношении устройств, снятых с гарантийного обслуживания по причине истечения гарантийного срока либо нарушения правил эксплуатации, регламентируются согласно руководству пользователя;

• если изделие повреждено или вышло из строя в связи с нарушением правил и условий установки, подключения, адаптации под местные технические условия покупателя, эксплуатации (короткие замыкания, перегрузки, механические, электрические и/или тепловые повреждения, замятые контакты, трещины, сколы, следы ударов и/или механического воздействия и т.д.), хранения и транспортировки, а также в результате воздействия несоответствующего сетевого напряжения как на само изделие, так и на изделия, сопряженные с ним;

• если произведено вскрытие и/или ремонт (настройка, изменение комплектации) лицом, не уполномоченным на эти действия;

• если дефект вызван изменением конструкции или схемы изделия, подключением внешних устройств, не предусмотренных Изготовителем, использованием устройства, не имеющего сертификата соответствия (с результатами лабораторных испытаний) в соответствии с законодательством РФ;

• если оборудование повреждено вследствие природных стихий, пожаров, наводнений, землетрясений, бытовых факторов и прочих ситуаций, не зависящих от Изготовителя;

• если изделие имеет выраженные механические и/или электрические повреждения, полученные в результате каких-либо действий покупателя либо сторонних лиц;

• если дефект вызван, вызванный механическими повреждениями, попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых или животных, которое привело к полному или частичному выходу из строя изделия;

• если повреждены какие-либо защитные и информационные пломбы, знаки фирмы-производителя или фирмы-продавца;

• если дефекты работы вызваны несоответствием стандартам или техническим регламентам питающих, кабельных, телекоммуникационных сетей, мощности радиосигнала, в том числе из-за особенностей рельефа и других подобных внешних факторов, использования изделия на границе или вне зоны действия сети;

• если повреждения вызваны использованием нестандартных (неоригинальных) и/или некачественных (поврежденных) расходных материалов, принад-

лежностей, запасных частей, элементов питания;

- на ущерб, причиненный другому оборудованию, работающему в сопряжении с данным изделием.

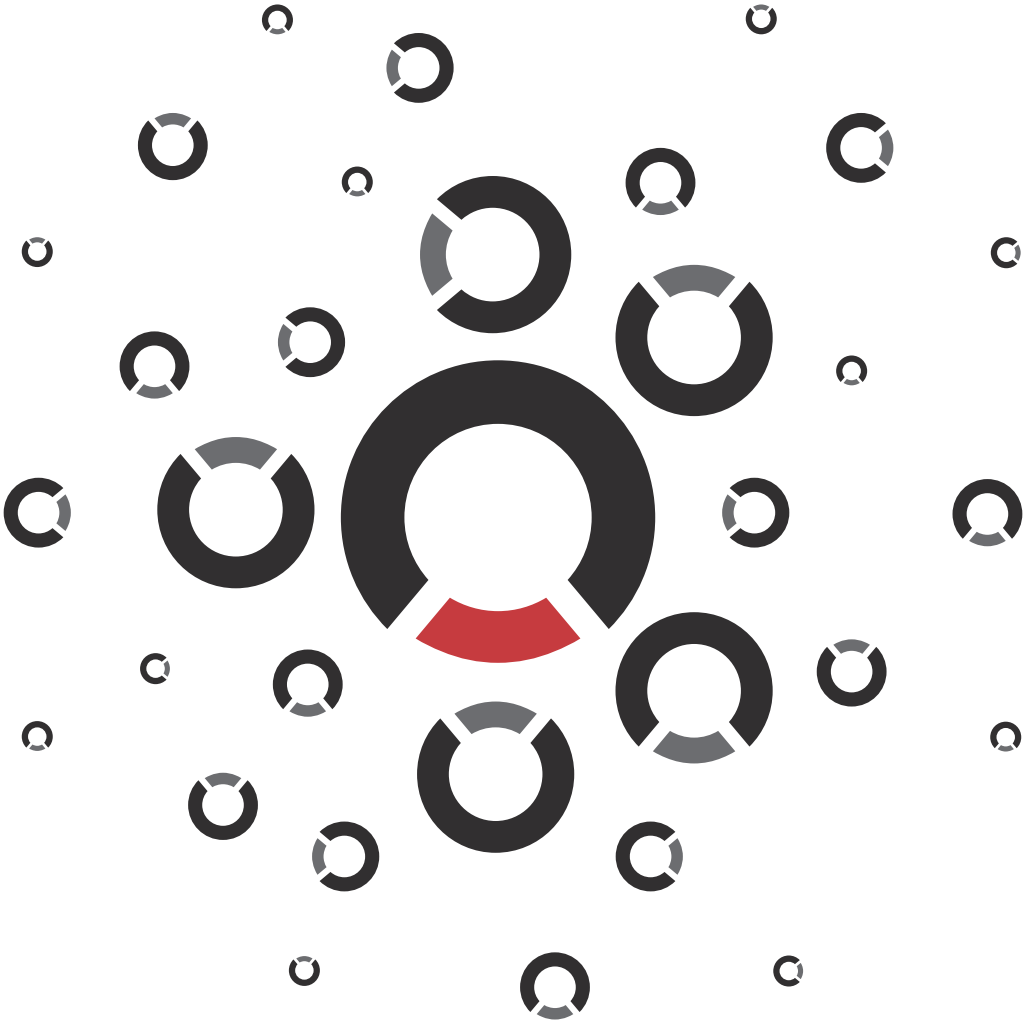
Настоящий гарантийный талон не требует заполнения продавцом. Для получения гарантийного обслуживания необходимо предоставить в авторизованный сервисный центр (уполномоченную организацию) настоящий гарантийный талон и документ, подтверждающий дату и факт покупки.

Срок службы товара для потребителей составляет 3 (три) года лет при соблюдении правил и условий эксплуатации и хранения. Учитывая высокое качество, надежность и степень безопасности товаров Eisenhof, фактический срок эксплуатации может значительно превышать установленный Изготовителем.

Если у вас возникнут какие-либо проблемы, связанные с эксплуатацией и/или работоспособностью приобретенного товара Eisenhof, обратитесь на линию информационной поддержки любым удобным для вас способом.

Узнать адреса и телефоны авторизованных сервисных центров (уполномоченных организаций), а также задать вопрос по качеству товара Eisenhof вы можете по телефону службы поддержки: 8 (800) 500-31-74 (звонок по РФ бесплатный) или по электронной почте info@eisenhof.ru.

www.eisenhof.ru
info@eisenhof.ru



International warranty card

The name of the product	AF900

The company is under warranty for a period of 12 months from the date of sale of this product.

This product is a complex technical device.

The company's warranty applies to new products only. The manufacturer sets the warranty period for devices and guarantees free service for the entire specified period. The warranty period is calculated from the date of sale. Warranty services are provided only on the territory of authorized service centers.

If the buyer has any complaints about the purchased product, it is necessary to contact the place of purchase.

The delivery cost of the product for warranty service is paid by the buyer.

Warranty services, as well as other consumer requirements are considered while the consumer presents a receipt; a technical passport (warranty card) or other document replacing it for goods for which warranty periods are established.

The warranty applies only to the original configuration of equipment. All components repaired or replaced by a service center will be guaranteed for remaining warranty period or for at least 3 months from the date of replacement.

All defective parts replaced with new ones during warranty repairs become the property of the company.

The warranty period is extended for duration of product being repaired. Warranty service of product is provided subject to compliance with all the operating rules set out in the «User manual».

Delivering device to an authorized service center during the warranty period does not mean that it will be repaired free of charge. The service center reserves the right to check the validity of warranty after receiving the device.

The manufacturer does not assume any warranty obligations in the following cases:

- if the product intended for personal (household, family) needs was used for business activities, as well as for other purposes that do not correspond to its intended purpose;
- if the defect (including damage to the device surfaces) occurred after the

device was given to the consumer and defect is caused by improper and/or negligent handling, incorrect transportation, maintenance, use and/or storage the device by the buyer;

- obligations for devices that are removed from warranty service because of expiration of warranty period or violation of operating rules are regulated according to the user's manual;
- the product is damaged or out of order due to violation of rules and conditions of installation, connection, adaptation to local customer specifications, operation (short circuit, overload, mechanical, electrical and/or thermal damage, jammed contacts, cracks, chips, impact marks and/or mechanical impact, etc.), storage and transportation, and also as a result of exposure to incompatible network voltage on the product itself as well as on products related;
- an opening and/or repair (adjustment, equipment modification) was performed by a person who is not authorized to do this;
- if the defect is caused by changing the design or circuit of product, connecting external devices that are not provided by the Manufacturer, or using a device that does not have a certificate of conformity (with results of laboratory tests) according to the legislation of the Russian Federation;
- the equipment is damaged due to natural disasters, fires, floods, earthquakes, household factors and other situations beyond the Manufacturer's control;
- the product has severe mechanical and/or electrical damage resulting from any actions of buyer or third parties;
- a defect caused by mechanical damage, ingress of foreign objects, substances, liquids, insects or animals into the product led to complete or partial failure of product;
- any protective and informational seals, manufacturer's or seller's marks are damaged;
- if the operation defects are caused by non-compliance with the standards or technical regulations of power supply, cable or telecommunication networks, radio signal power, including terrain features and other similar external factors, such as use of product at the border or outside the network coverage area;
- if the damage is caused by the use of non-standard (non-original) and/or low-quality (damaged) consumables, accessories, spare parts, batteries;
- for damage caused to other equipment operating in conjunction with this product.

This warranty card does not need to be filled in by the seller. To receive warranty service, you must provide an authorized service center (authorized organization) with this warranty card and a document confirming the date and fact of pur-

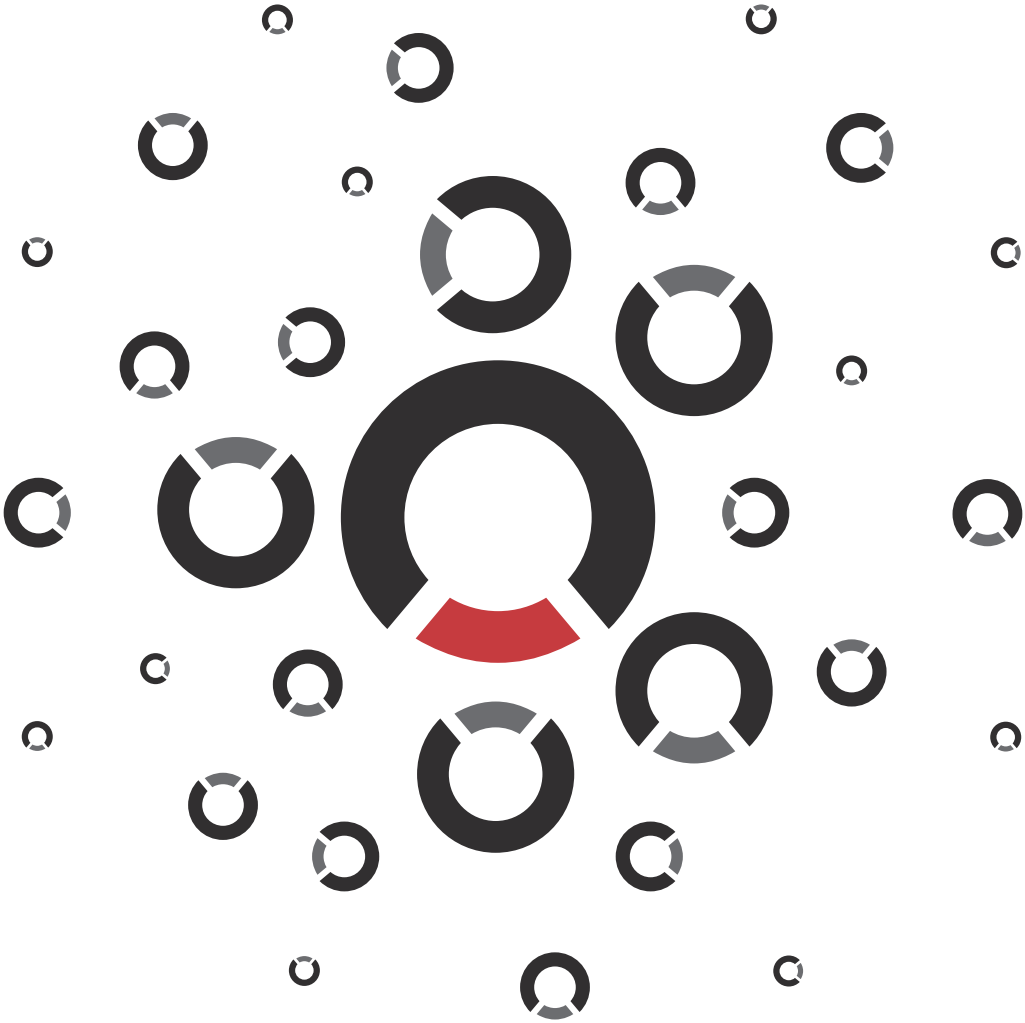
chase.

The service life of the product for consumers is 3 (three) years, subject to the rules and conditions of operation and storage. Considering the high quality, reliability and safety of Eisenhof products, the actual service life may significantly exceed the Manufacturer's limit.

The warranty period and service life are calculated from the date of delivery the product to the consumer.

We strongly recommend you contacting only authorized service centers. If you encounter any problems related to the operation and/or operability of the purchased Eisenhof product, contact the information support line in any way convenient for you.. You can find out the addresses and phone numbers of authorized service centers (authorized organizations), as well as ask a question about the quality of Eisenhof products by calling the Support service:
8 (800) 500-31-74 (toll-free in Russia) or by email info@eisenhof.com

www.eisenhof.ru
info@eisenhof.ru



www.eisenhof.ru
info@eisenhof.ru

v_24/02/26