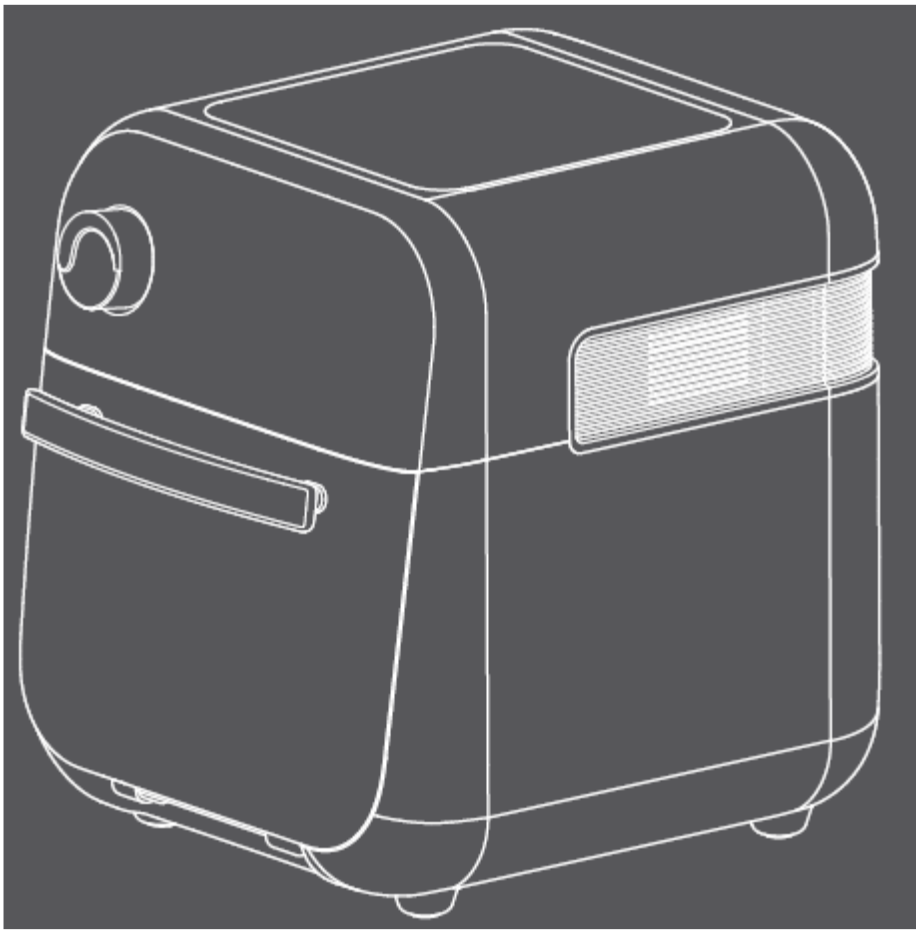
GENIARD

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОФРИТЮРНИЦЫ
GA-AFK12A



Это руководство также можно скачать с веб-сайта нашей компании.

Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или лицами с отсутствием опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под присмотром и проинструктированы ответственным за их безопасность лицом на предмет использования данного устройства.

Не разрешайте детям использовать устройство и принадлежности в качестве игрушки.

Устройство может использоваться детьми не младше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами с отсутствием опыта и знаний только в случае, если они находятся под присмотром, проинструктированы на предмет безопасного использования устройства и понимают связанные с этим опасности. Детям запрещено играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.

Во избежание опасности в случае повреждения кабеля питания он подлежит замене изготовителем, его агентом по сервисному обслуживанию или специалистом с аналогичной квалификацией.

Устройства не предназначены для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Данное устройство предназначено для использования в бытовых и иных аналогичных целях, например:

- кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- фермерские дома;
- клиентами в отелях, автодорожных гостиницах и других помещениях жилого типа;
- в гостиницах типа «ночлег и завтрак».

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Отходы электрических приборов подлежат вторичной переработке и их запрещается выбрасывать в качестве бытового мусора! Поддержите наше стремление экономить ресурсы и защищать окружающую среду, доставив этот прибор в центры сбора таких отходов.



Для того, чтобы правильно пользоваться этим прибором, внимательно изучите руководство перед использованием. Храните руководство в надежном месте для возможного обращения к нему в будущем. Все содержимое данного документа предназначено только для ознакомления при использовании данного прибора. Изображения в данном руководстве могут отличаться от фактического изделия, поэтому см. полученное устройство. Если по-прежнему имеются проблемы при использовании, обратитесь к нашему торговому представителю или в центр поддержки клиентов, которые своевременно предоставят удовлетворительный ответ.

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Примечания: все содержимое данного раздела связано с правилами техники безопасности, поэтому в обязательном порядке соблюдайте их.
Меры предосторожности, изложенные в данном разделе, предназначены только для надлежащего применения этого прибора.
Меры предосторожности описывают опасность, степень серьезности опасности, а также возможные последствия.

1. Запрещается использовать другие принадлежности, которые не одобрены производителем. Если нарушение этого требования привело к неполадке устройства, гарантия автоматически прекратит действовать.
2. После распаковки убедитесь, что прибор не поврежден и проверьте комплектность принадлежностей.
3. Детям и лицам с ограниченными возможностями следует использовать данный прибор только под надзором ответственных за них лиц.
4. В случае неполадки немедленно отсоедините вилку питания от розетки и не приводите неисправный прибор в рабочее состояние.
5. Этот прибор разрешается ремонтировать только в уполномоченных пунктах ремонта. При ремонте вне таких уполномоченных пунктов ремонта возможно привнесение других факторов опасности.

Знак «Запрещено»	Любые действия, обозначенные таким знаком, следует запретить. В противном случае это может привести к повреждению прибора или подвергнет опасности пользователя.
Знак «Предупреждение»	Любые действия, обозначенные таким знаком, следует запретить. В противном случае это может привести к повреждению прибора или подвергнет опасности пользователя.
Знак «Внимание»	Пользователи должны уделить особо пристальное внимание любым действиям, обозначенным таким знаком, в противном случае это может привести к повреждению прибора или другому ущербу в результате ненадлежащей эксплуатации.

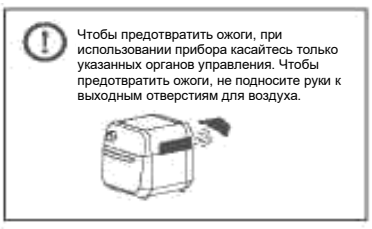




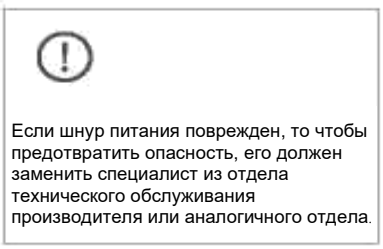


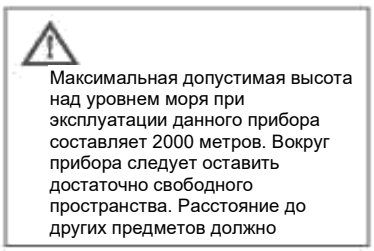






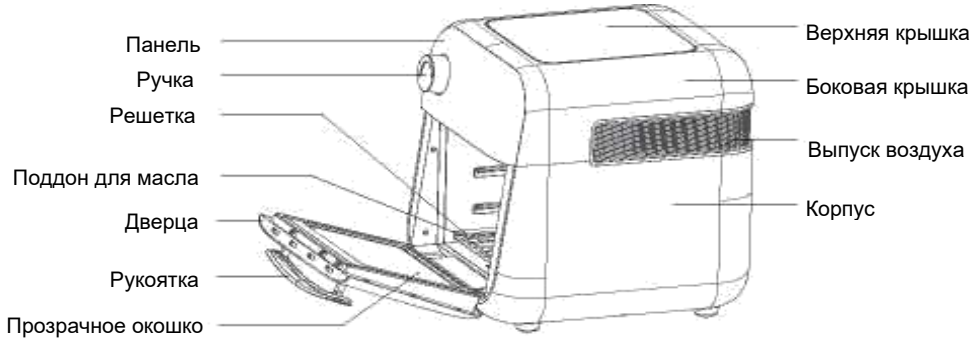






2. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Названия деталей прибора





Решетка Поддон для масла Сетка

Панель управления



ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ

Способ выбора функций
Функцию можно выбрать путем вращения ручки. При выборе функции напротив нее загорится индикатор. Для выбора доступны следующие функции: разогрев, приготовление картофеля фри, стейка, креветок, пиццы, рыбы, курицы-гриль, сухофруктов, выпечки.

⊕ **Управление настройками:**
Увеличение времени и температуры.

⊖ **Управление настройками:**
Уменьшение времени и температуры.

Пуск или пауза:
Нажмите, чтобы запустить или приостановить работу.

Освещение:
Чтобы включить освещение, нажмите на эту кнопку.

Кнопка переключения между настройкой времени и температуры:
Переключение между режимом таймера и режимом температуры.

Режим ожидания:
Переход в режим ожидания после включения питания. При длительном нажатии на кнопку выполняется выход из программы.

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

Напряжение	220–240 В, 50–60 Гц
Мощность	1600–1800 Вт
Объем	12 л
Масса нетто	7,5 кг
Габариты	396×310×380 мм
Материал и толщина	SUS304, T= 0,5 мм
Управляющее устройство	Микрокомпьютер
Взаимодействие с панелью управления	Путем касания кнопок
Принцип работы	Нагрев нагревательными элементами
Меню доступных функций	Разогрев, размораживание, поддержание в теплом состоянии, приготовление сухофруктов, хлеба, жаренной курицы, говядины, выпечки, картофеля фри, креветок, куриных ножек, рыбы.
Принадлежности	Сетка 1 шт., поддон для масла 1 шт., вращающаяся корзина 1 шт., спираль 1 шт., шампур 2 шт.

4. ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Краткое описание прибора
   K12A представляет собой аэрофритюрницу с такими функциями, как разогрев, приготовление картофеля фри, стейка, креветок, пиццы, рыбы, жаренной курицы, сухофруктов, выпечки и т. д.
2. Указания по подготовке к применению
   Изучите данное руководство и строго соблюдайте изложенные далее действия.

- Вскройте упаковку прибора (при вскрытии упаковки она будет немного пахнуть пластиком, поэтому проветрите ее в течение некоторого времени).
- Извлеките из коробки прибор, все принадлежности и печатные материалы.
- Прибор следует расположить на устойчивом и плоском столе. Вокруг прибора необходимо обеспечить свободную циркуляцию воздуха, а также не подносить к нему легковоспламеняющиеся материалы.
- Убедитесь, что поддон для масла и решетка/сетка вставлены в указанном положении (поддон для масла должен располагаться ниже нижнего нагревательного элемента, а решетку/сетку можно располагать на верхнем, среднем и нижнем уровнях в соответствии с потребностями при приготовлении. Лоток для пиццы следует располагать на решетке). Извлеките поддон для решетки, гриль и защитную сетку.
- Чтобы очистить поддон для масла, решетку, защитную сетку и другие принадлежности, смочите губку или ткань моющим средством.
- После очистки дайте воде высохнуть или протрите насухо, а затем вставьте принадлежности на место.

5. ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Способ приготовления картофеля фри:
Ингредиенты: 500 г замороженного картофеля фри, подходящее количество пищевой соли.
Рецепт:

1. Выложите картофель фри в сетку, равномерно распределите его и поставьте сетку на решетку в среднем положении фритюрницы.

2. Выберите функцию приготовления картофеля фри. По окончании времени приготовления достаньте картофель фри и равномерно посыпьте его пищевой солью.

Высыпьте картофель фри в сетку аэрофритюрницы, поставьте ее в аэрофритюрницу на 8 минут, затем достаньте и перемешайте, чтобы картофель фри лучше прогрелся. Снова поставьте его в аэрофритюрницу еще на 10 минут и употребляйте после извлечения из сетки.

Способ приготовления куриных крылышек на гриле:
Ингредиенты: 10 куриных крылышек, 5 г соли, 10 г соевого соуса, 8 г устричного соуса, 6 г кулинарного вина, 10 г приправы с черным перцем (если такой приправы нет, можно подобрать другие соответствующие приправы), 3 ломтика имбиря и половина дольки чеснока.

1. Очистите куриные крылышки, замочите их в чистой воде, сменив воду несколько раз. Цель состоит в удалении крови и снижении рыбного запаха.
2. Слейте воду из емкости с куриными крылышками, ножом нарежьте их, добавьте вино, соль, устричный соус, соевый соус, приправу с черным перцем и тщательно перемешайте куриные крылышки с приправами.
3. Замаринуйте куриные крылышки, для чего накройте емкость с ними полиэтиленовой пленкой и поставьте в холодильник на полчаса.
4. Разложите куриные крылышки ровным слоем на решетке гриля. Включите функцию предварительного нагрева на 5 минут. Затем вставьте решетку гриль в среднее положение фритюрницы, выберите функцию приготовления жаренной курицы и задайте время на 15 минут. После окончания времени приготовления достаньте крылышки.

Использование органов управления

1. Кнопка переключателя:
При включенном питании и в режиме ожидания горит красная лампа.
Выключение питания и прибора. Коснитесь переключателя один раз, чтобы выйти из режима ожидания и перейти в режим приготовления, после чего будет гореть белая лампа.
Коснитесь еще раз, чтобы перейти в режим ожидания.

2. Кнопка выбора режима:
В режиме приготовления горит яркая белая лампа.
Коснитесь кнопки один раз, чтобы перейти в режим настройки времени и температуры. Коснитесь ее еще раз, она будет постоянно включена и одновременно будет мигать цифровой дисплей 888. Коснитесь кнопки еще раз, чтобы выйти из режима настройки времени и температуры.

3. Освещение:
В режиме приготовления горит яркая белая лампа. Коснитесь кнопки один раз, после чего включится освещение внутри фритюрницы. Коснитесь кнопки еще раз, чтобы выключить освещение внутри фритюрницы.

4. Пуск и пауза:
В режиме приготовления коснитесь этой кнопки один раз, чтобы подтвердить функцию приготовления. После чего начнется приготовление в приборе. Коснитесь этой кнопки еще раз, чтобы приостановить работу прибора.

5. Кнопка +:
Регулировка времени и температуры.

6. Кнопка -:
Регулировка времени и температуры.

7. Звуковой сигнал:
При каждом касании кнопок прибор подает один звуковой сигнал.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Режим разогрева	По умолчанию задано время приготовления 5 минут, а температура по умолчанию составляет 60 °C. Чтобы перейти в режим настройки, нажмите кнопки настройки времени и температуры.
Режим размораживания	По умолчанию задано время приготовления 6 минут, а температура по умолчанию составляет 70 °C. Чтобы перейти в режим настройки, нажмите кнопки настройки времени и температуры.
Режим поддержания в теплом состоянии	По умолчанию задано время приготовления 90 минут, а температура по умолчанию составляет 60 °C. Чтобы перейти в режим настройки, нажмите кнопки настройки времени и температуры.
Режим приготовления сухофруктов	По умолчанию задано время приготовления 90 минут, а температура по умолчанию составляет 80 °C. Чтобы перейти в режим настройки, нажмите кнопки настройки времени и температуры.
Режим выпечки хлеба	По умолчанию задано время приготовления 80 минут, а температура по умолчанию составляет 180 °C. Чтобы перейти в режим настройки, нажмите кнопки настройки времени и температуры.
Режим приготовления жаренной курицы	По умолчанию задано время приготовления 25 минут, а температура по умолчанию составляет 190 °C. Чтобы перейти в режим настройки, нажмите кнопки настройки времени и температуры.
Режим приготовления говядины	По умолчанию задано время приготовления 10 минут, а температура по умолчанию составляет 190 °C. Чтобы перейти в режим настройки, нажмите кнопки настройки времени и температуры.
Режим выпечки пирога	По умолчанию задано время приготовления 15 минут, а температура по умолчанию составляет 180 °C. Чтобы перейти в режим настройки, нажмите кнопки настройки времени и температуры.
Режим приготовления чипсов	По умолчанию задано время приготовления 8 минут, а температура по умолчанию составляет 180 °C. Чтобы перейти в режим настройки, нажмите кнопки настройки времени и температуры.
Режим приготовления креветок	По умолчанию задано время приготовления 8 минут, а температура по умолчанию составляет 180 °C. Чтобы перейти в режим настройки, нажмите кнопки настройки времени и температуры.
Режим приготовления куриных голеней	По умолчанию задано время приготовления 20 минут, а температура по умолчанию составляет 210 °C. Чтобы перейти в режим настройки, нажмите кнопки настройки времени и температуры.
Режим приготовления рыбы	По умолчанию задано время приготовления 8 минут, а температура по умолчанию составляет 180 °C. Чтобы перейти в режим настройки, нажмите кнопки настройки времени и температуры.

СОВЕТЫ

1. Диапазон допустимой высоты над уровнем моря при эксплуатации данного прибора составляет 0–2000 метров.
2. При первом использовании на сушку уходит 10 минут. При сгорании сухих остатков может появиться небольшое количество белого дыма или характерный запах. Это нормально, не беспокойтесь.
3. Перед использованием прибора убедитесь, что поддон для масла и защитная решетка установлены на своих местах, чтобы предотвратить неполадку.
4. Вращающаяся корзина используется для жарки орехов. Перед жаркой рекомендуется наполнить корзину на 50% от ее вместимости.

6. УПАКОВОЧНЫЙ ЛИСТ

1. Проверьте шнур питания и вилку на деформацию и износ.
2. При использовании проверьте, не нагревается ли шнур питания и вилка сильнее, чем обычно.
3. При использовании проверьте, не нагревается ли аэрофритюрница сильнее, чем обычно, а также не ощущается ли необычный запах. При возникновении вышеуказанных признаков немедленно прекратите использовать прибор и своевременно обратитесь в пункт послепродажного обслуживания нашей компании или в специальный пункт технического обслуживания. Если возникли вышеуказанные признаки, это не обязательно означает, что прибор неисправен.

Перед отправкой прибора в ремонт проверьте наличие следующих принадлежностей, а также проверьте согласно таблице неполадок.

Противень	Решетка	Сетка
1	1	1

7. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Чтобы избежать ожогов, очищайте аэрофритюрницу только после ее остывания.
2. Своевременно очищайте поддон для масла, чтобы предотвратить повреждение его покрытия, вызванного эрозией от остатков масла из пищи после применения.
3. Чтобы избежать повреждения прибора и вреда собственному здоровью, не используйте сильные коррозирующие чистящие средства.
4. Для протирки прибора используйте мягкую чистую ткань. При очистке прибора не используйте мокрую ткань, поскольку вода может проникнуть внутрь прибора и вызвать короткое замыкание, пожар и т. д.
5. Для очистки прибора нельзя использовать такое чистящее оборудование, как посудомоечная машина, поскольку это может привести к повреждению и нарушению правильности работы прибора.
6. Для очистки поддона для масла, поддона для пиццы следует использовать нейтральное универсальное моющее средство или воду. 7. Чтобы избежать царапин, при очистке поддона для масла не используйте твердые, острые предметы (например, металлические губки, ножи и т. д.).
8. Перед очисткой прибора убедитесь, что вилка питания извлечена из розетки, а также дождитесь полного остывания прибора, чтобы предотвратить ожоги. (Внутреннюю полость или поверхность прибора можно протирать влажной тканью, отжатой до состояния без выделения капель воды. Запрещается ополаскивать водой).

8. НЕПОЛАДКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Ежедневная проверка: для того, чтобы безопасно использовать этот прибор в течение длительного времени, уделяйте внимание частой проверке согласно следующим пунктам.

1. Проверьте шнур питания и вилку на деформацию и износ.
2. При использовании проверьте, не нагревается ли шнур питания и вилка сильнее, чем обычно.
3. При использовании проверьте, не нагревается ли прибор сильнее, чем обычно, а также не ощущается ли необычный запах.

При возникновении вышеуказанных признаков немедленно прекратите использовать прибор и своевременно обратитесь в пункт послепродажного обслуживания нашей компании или в специальный пункт технического обслуживания.

Если возникли вышеуказанные признаки, это не обязательно означает, что прибор неисправен. Перед отправкой прибора в ремонт проверьте согласно таблице неполадок.

Неполадка	Причина	Решение
Индикаторная лампа не включается	Питание не включено.	Проверьте надежность подключения прибора к сети питания.
	Отказ печатной платы.	Обратитесь к персоналу службы поддержки клиентов компании.
Отсутствует нагрев	Дверца не закрывается должным образом.	Обратитесь к персоналу службы поддержки клиентов компании.
	Электрический нагревательный элемент перегорел	
Двигатель не вращается или издает необычный шум.	Лопасти вентилятора застряли по причине налипшего постороннего материала.	Обратитесь к персоналу службы поддержки клиентов компании.
	Отказ двигателя	
Отображается код ошибки: E2; E4	Отказ печатной платы или датчика	Сначала отсоедините вилку питания, а если неполадка по-прежнему возникает после охлаждения, обратитесь к персоналу службы поддержки клиентов компании.

Если проблему по-прежнему не удалось устранить, обратитесь в центр послепродажного обслуживания компании или специальный центр технического обслуживания. Неквалифицированным лицам строго запрещено самостоятельно разбирать и собирать прибор.

Благодарим за использование нашей продукции.
Перед применением внимательно изучите руководство пользователя и храните его для возможного обращения в будущем.