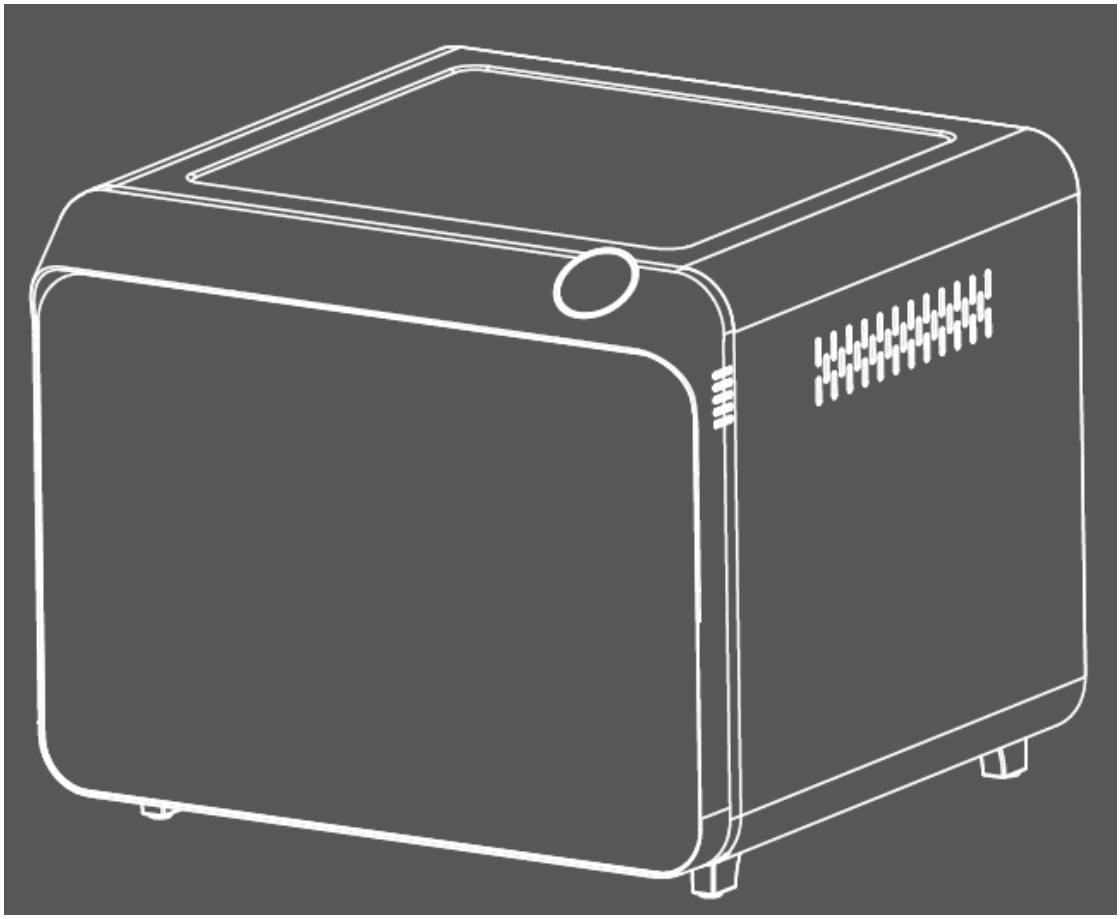
GENIARD

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

АЭРОФРИТЮРНИЦЫ
GA-AFK25A



Уважаемые пользователи, благодарим за приобретение продукции от компании INVITOP. Для того, чтобы правильно использовать и обслуживать данное устройство, внимательно изучите руководство перед использованием и храните его надлежащим образом для возможного обращения в будущем. Все содержимое данного руководства предназначено только для ознакомления пользователя при использовании и обслуживании прибора. Следует руководствоваться фактическим внешним видом прибора, поскольку изображения могут отличаться и приведены только для ознакомления. Если по-прежнему имеются проблемы при использовании, обратитесь к нашему торговому представителю или в центр поддержки клиентов, которые своевременно предоставят удовлетворительный ответ.

1. Меры предосторожности в целях безопасного применения

Примечание: 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 прибор откажет в результате нарушения этого требования, гарантия автоматически прекращает 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 отказа немедленно отсоедините вилку питания от розетки и не приводите неисправный прибор в рабочее состояние.
5. Этот прибор разрешается ремонтировать только в уполномоченном пункте 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 выполнять в строгом соответствии с изложенными требованиями. 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.





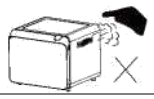




За исключением внутренних принадлежностей, не погружайте и не мойте водой основной корпус прибора.



Чтобы предотвратить ожоги, при использовании прибора касайтесь только указанных органов управления. Чтобы предотвратить ожоги, при использовании прибора не кладите руки на выходные отверстия для воздуха и не подносите руки к ним.



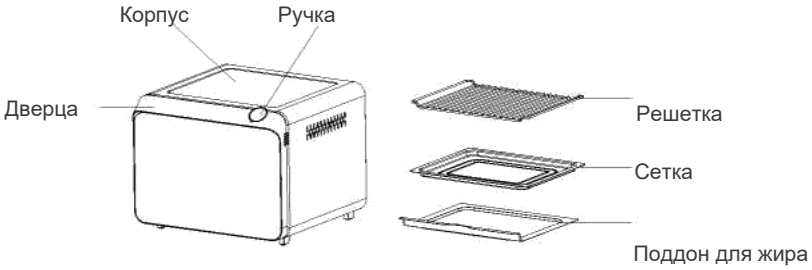
Во избежание риска поражения электрическим током в случае повреждения кабеля питания он подлежит замене специалистом производителя, его отделом технического обслуживания или специалистом из аналогичного отдела.

Не подключайте к одной розетке с другими электрическими приборами высокой мощности.



Максимальная допустимая высота над уровнем моря при эксплуатации данного прибора составляет 2000 метров. Вокруг прибора следует оставить достаточно свободного пространства. Расстояние до других предметов должно составлять не менее 20 см, а поверхность прибора нельзя накрывать любыми предметами.

2. Названия деталей прибора



3. Технические характеристики прибора

Параметр	**Технические характеристики**
Напряжение	220–240 В, 50–60 Гц
Мощность	1700–1900 Вт
Объем	25 л
Габариты	Длина*Ширина*Высота = 412 мм*445 мм*412 мм
Стандарт изготовления	Собственный стандарт для контроля при изготовлении аэрофритюрниц, а также книга задач по разработке продукции.

4. Подготовка к использованию

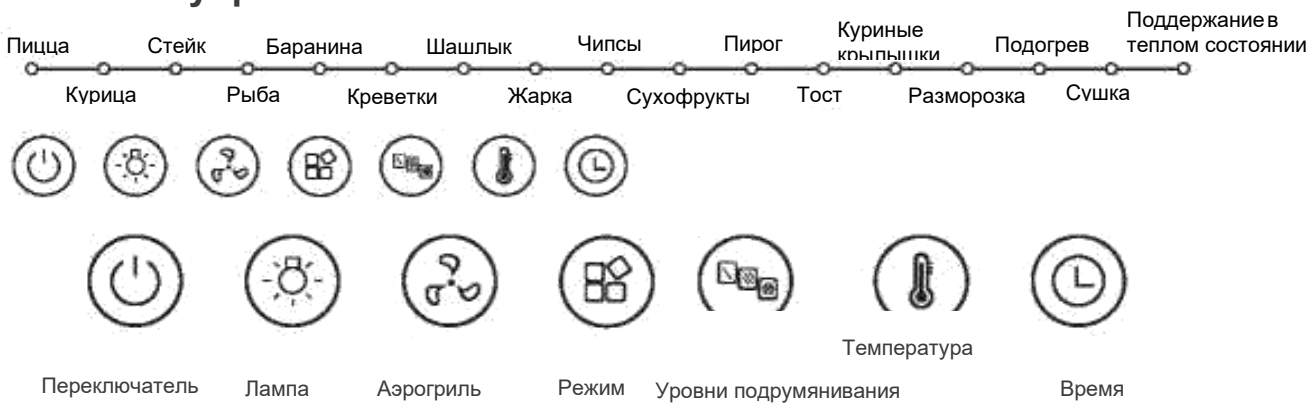
Описание прибора:

K25A представляет собой аэрофритюрницу с функциями приготовления курицы-гриль, стейка, рыбы на гриле, баранины на гриле, креветок на гриле, мяса на гриле, картофеля фри, сухофруктов, жареных лепешек, тостов и овощей.

Указания по подготовке перед применением:

1. Вскройте упаковку прибора (при вскрытии упаковки она будет немного необычно пахнуть, поэтому проветрите ее в течение некоторого времени).
2. Извлеките из коробки прибор, все принадлежности и печатные материалы.
3. Прибор следует расположить на устойчивом и плоском столе. Вокруг прибора необходимо обеспечить свободную циркуляцию воздуха, а также не подносить к нему легковоспламеняющиеся материалы.
4. Для очистки поддона для жира, лотка для выпечки и решетки гриль используйте губку или влажную ткань, смоченную моющим средством для посуды.
5. После очистки дайте пятнам воды высохнуть или протрите насухо, а затем вставьте принадлежности на место.

5. Панель управления



6. Описание функций

1. Кнопка переключения: коснитесь кнопки переключателя один раз, после чего начнет мигать индикаторная лампа. Выберите режим вращением ручки.
2. Кнопка лампы: один раз коснитесь кнопки освещения внутри аэрофритюрницы, после чего лампа внутри нее загорится на 30 секунд. Чтобы выключить лампу, еще раз коснитесь кнопки лампы.
3. Кнопка аэрогриля: коснитесь кнопки аэрогриля один раз, после чего включится режим аэрогриля и начнет работать нагревательный элемент и двигатель вентилятора.
4. Кнопка выбора режима: чтобы выбрать режим, коснитесь ее один раз.
5. Уровни подрумянивания тостов: в режиме поджаривания тостов нажатием кнопки можно выбрать один из трех уровней подрумянивания тостов.
6. Режим регулировки температуры: коснитесь кнопки один раз, чтобы отрегулировать настройку температуры аэрофритюрницы.
7. Режим регулировки времени: коснитесь кнопки один раз, чтобы отрегулировать настройку времени.
8. Ручка регулировки: ручка предназначена для выбора режима и регулировки температуры и времени. После выбора необходимого режима нажмите на кнопку запуска.
   В режиме регулировки времени: вращайте ручку влево и вправо, чтобы изменять продолжительность в выбранном режиме. При вращении влево значение уменьшается, а при вращении вправо значение увеличивается. При вращении на одно деление значение изменяется на 1 минуту, а диапазон регулировки составляет 1–90 минут.

В режиме регулировки температуры: вращайте ручку влево и вправо, чтобы изменять температуру в выбранном режиме.
При работе прибора нажмите на среднюю кнопку ручки, после чего прибор прекратит работу. Начнет мигать соответствующий индикатор, а, чтобы возобновить работу, еще раз нажмите на эту кнопку.

7. Инструкции по применению

1. Включите питание, будет подан один звуковой сигнал и прибор перейдет в режим ожидания. Нажмите кнопку переключателя, прибор перейдет к выбору режима. Чтобы запустить работу, нажмите среднюю кнопку.
2. Прибор по умолчанию переходит в режим разогрева (горит лампа режима разогрева). Чтобы переключить режим, вращайте ручку, при этом будут загораться лампы выбранных режимов.

Отображаемая температура и время отличаются в разных режимах.

Режим приготовления пиццы:	По умолчанию задано время приготовления 20 минут, а температура по умолчанию составляет 180 °C.
Режим приготовления курицы:	По умолчанию задано время приготовления 45 минут, а температура по умолчанию составляет 190 °C.
Режим приготовления стейка:	По умолчанию задано время приготовления 20 минут, а температура по умолчанию составляет 190 °C.
Режим приготовления рыбы:	По умолчанию задано время приготовления 30 минут, а температура по умолчанию составляет 200 °C.
Режим приготовления баранины:	По умолчанию задано время приготовления 20 минут, а температура по умолчанию составляет 200 °C.
Режим приготовления креветок:	По умолчанию задано время приготовления 20 минут, а температура по умолчанию составляет 210 °C.
Режим приготовления шашлыка:	По умолчанию задано время приготовления 20 минут, а температура по умолчанию составляет 210 °C.
Режим жарки:	По умолчанию задано время приготовления 20 минут, а температура по умолчанию составляет 210 °C.
Режим приготовления чипсов:	По умолчанию задано время приготовления 25 минут, а температура по умолчанию составляет 200 °C.
Режим приготовления сухофруктов:	По умолчанию задано время приготовления 20 минут, а температура по умолчанию составляет 150 °C.
Режим выпечки пирога:	По умолчанию задано время приготовления 30 минут, а температура по умолчанию составляет 160 °C.
Режим поджарки тостов:	По умолчанию задано время приготовления 6 минут, а температура по умолчанию составляет 190 °C.
Режим приготовления куриных крылышек:	По умолчанию задано время приготовления 25 минут, а температура по умолчанию составляет 200 °C.
Режим разморозки:	По умолчанию задано время приготовления 90 минут, а температура по умолчанию составляет 45 °C.
Режим разогрева:	По умолчанию задано время приготовления 5 минут, а температура по умолчанию составляет 60 °C.
Режим сушки:	По умолчанию задано время приготовления 6 минут, а температура по умолчанию составляет 70 °C.
Режим поддержания в теплом состоянии:	По умолчанию задано время приготовления 90 минут, а температура по умолчанию составляет 60 °C.

Советы:

1. Диапазон допустимой высоты над уровнем моря при эксплуатации данного прибора составляет 0–2000 метров.
2. При первом использовании необходимо выполнить прокаливание в течение 10 минут. При сгорании сухих остатков может появиться небольшое количество белого дыма или характерный запах, но это считается нормальным. 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.

8. Очистка и техническое обслуживание

1. Чтобы избежать ожогов, очищайте аэрофритюрницу только после ее остывания.
2. Если используете поддон для жира, лоток для запекания и решетку гриль, своевременно очищайте их, чтобы предотвратить повреждение покрытия, вызванного эрозией от остатков масла из пищи.
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. Очищайте поддон для жира, лоток для запекания и решетку гриль нейтральным моющим средством или чистой водой.
7. Чтобы избежать царапин, при очистке поддона для жира, лотка для запекания и решетки гриль 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).

9. 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.

Неполадка	Причина	Решение
Лампа не горит	Питание не включено.	Проверьте надежность подключения прибора к сети питания.
	Отказ печатной платы.	Обратитесь к персоналу службы поддержки клиентов компании.
Отсутствует нагрев	Электрический нагревательный элемент перегорел.	Обратитесь к персоналу службы поддержки клиентов компании.
Двигатель не вращается или издает необычный шум.	На лопасть вентилятора налип посторонний материал.	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 пункт технического обслуживания. Неквалифицированным лицам строго запрещено самостоятельно разбирать и собирать прибор.

10. Комплектация

Прилагаются следующие принадлежности:

Решетка	Руководство	Поддон для жира	Сетка	
1	1	1	1	

11. Сведения о материалах, соприкасающихся с продуктами питания

Данный прибор соответствует применимым национальным стандартам безопасности пищевых продуктов.
Далее приведены материалы, соприкасающиеся с продуктами питания, и их соответствие стандартам:

Принадлежности	Материал	Стандарт	Примечания
Поддон для жира	Алюминиевое покрытие/тефлон	GB4806.1–2016 GB4806.9–2016	
Решетка	SUS 304	GB4806.1–2016 GB4806.9–2016	
Сетка	SUS 304	B4806.1–2016 GB4806.9–2016	

Внимание:
Инструкции: строго соблюдайте инструкции и прилагаемую информацию.

В некоторых моделях могут отсутствовать отдельные материалы такого типа, что зависит от конкретного прибора.

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