

JVC

РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Аэрогриль
JK-MB044

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой **JVC**.

Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

ОГЛАВЛЕНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	6
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.....	6
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	6
ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	8
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ.....	9
ЧИСТКА И УХОД.....	9
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ.....	10
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	10
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ.....	10
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	11

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Электрогриль предназначен для подогрева и приготовления пищи в домашних условиях, внутри помещения, при нормальной температуре и влажности воздуха. Прибор не предназначен для использования вне помещений. Запрещено использовать прибор в промышленных и коммерческих целях.

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с изложенными здесь мерами безопасности и предосторожности и строго придерживайтесь их во время использования прибора:

- Убедитесь, что характеристики вашей электросети (напряжение и максимальный ток) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Аэрогриль должен быть заземлен. В случае какого-либо замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током, т.к. ток будет отведен по заземленному проводу. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть установлена и заземлена соответствующим образом. Если вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от аэрогриля, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить прибор от электросети.
- При необходимости использования сетевого удлинителя, убедитесь, что он рассчитан на потребляемую мощность прибора – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля. Используя удлинитель,

убедитесь, что заземляющий провод удлинителя надежно соединен с заземляющими контактами на обоих концах провода.

- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- Для дополнительной защиты в цепи питания целесообразно установить устройство защитного отключения (УЗО) с номинальным током срабатывания, не превышающим 30 мА. Для правильной установки УЗО обратитесь к специалисту.
- Запрещается управлять включением и выключением прибора с помощью внешнего таймера или другого устройства дистанционного управления.
- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему возгоранию.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр производителя.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или чинить прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того это лишит вас права дальнейшего гарантийного обслуживания.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать устройство в местах с повышенной влажностью, вблизи источников влаги и емкостей с водой (например, в ванной, в непосредственной близости от кухонной раковины, в сырых подвальных помещениях, рядом с прудом или бассейном и т. д.).
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или дру-

гую жидкость во избежание поражения электрическим током.

- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать на него воду, в особенности на нагревательные элементы, т.к. даже случайная капля воды, попавшая на электрические элементы, может привести к утечке тока и замыканию.
- Устанавливайте аэрогриль на ровную устойчивую жаропрочную поверхность.
- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг аэрогриля свободное пространство не менее 10 см со всех сторон. Запрещается перекрывать вентиляционные отверстия прибора.
- Запрещается класть что-либо на работающий аэрогриль.
- Не допускайте, чтобы работающий аэрогриль соприкасался с воспламеняющимися материалами, занавесками и т.п.
- Кладите продукты в аэрогриль в чашу так, чтобы не допускать контакта продуктов с нагревательными элементами.
- Запрещается готовить в аэрогриле без маслоотделителя.
- Следите, чтобы приготавливаемые продукты не соприкасались с нагревательными элементами печи.
- Запрещается готовить в печи слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.
- Запрещается разогревать в аэрогриле масло, т.к. это может привести к возгоранию.
- В случае возгорания запрещается тушить его водой. Отключите прибор от электросети, при возможности накройте его крышкой и потушите пламя мокрым полотенцем.
- Запрещается перемещать аэрогриль с места на место во время его работы, а также когда он наполнен горячими продуктами.
- Выключайте устройство из сети тогда,

когда оно не используется, а также во время сборки, разборки или чистки.

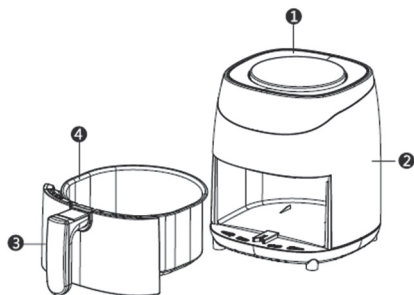
- Перед отключением печи от электросети переведите ручку таймера в положение «0».
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть.
- Во время работы аэрогриль может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. Доставайте чашу с продуктами, взявшись за ручку. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
- Запрещается использование аксессуаров, не рекомендованных производителем.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать электропечь без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур, уронить розогретый аэрогриль или опрокинуть на себя емкость с горячей пищей.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая маленьких детей), а также людьми, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.
- Во избежание повреждения аэрогриля транспортировку рекомендуется произ-

водить в упаковке изготовителя, а также соблюдать меры предосторожности:

- Оберегайте от резких толчков и падений;
- Избегайте длительного пребывания под дождем или мокрым снегом или под воздействием иной агрессивной среды.

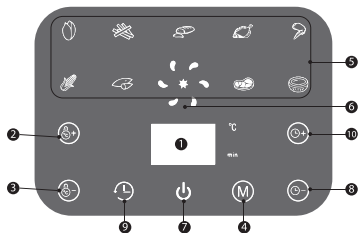
Несоблюдение мер по безопасности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования аэрогриля, снимает его с гарантийного обслуживания.

УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ



1. Сенсорная панель управления
2. Корпус прибора
3. Ручка чаши
4. Чаша

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Дисплей
2. Кнопка увеличения температуры
3. Кнопка уменьшения температуры
4. Кнопка выбора меню
5. Индикаторы меню
6. Индикатор процесса приготовления
7. Кнопка включения/выключения прибора (долгое нажатие) / начала/приостановки/возобновления приготовления (краткое нажатие)
8. Кнопка уменьшения времени приготовления
9. Кнопка перехода в режим настройки времени приготовления
10. Кнопка увеличения времени приготовления

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките аэрогриль из упаковки. Снимите с поверхности прибора все наклейки (кроме наклейки с указанием модели и серийного номера).

Тщательно вымойте чашу и маслоотделитель водой с мягким моющим средством и вытрите насухо.

Протрите поверхности прибора слегка влажной тканью.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Поставьте прибор на ровную, устойчивую, термостойкую поверхность на достаточном расстоянии от источников сильного тепла или влаги.
2. Извлеките чашу из аэрогриля, взявшись за ручку, и положите в нее продукты. Аэрогриль готовит продукты с помощью горячего воздуха, поэтому

не следует наливать в чашу растительное масло или другие жиры для жарки.

- Установите на чашу маслоотделитель и задвиньте ее внутрь прибора.

ВНИМАНИЕ:

Кладите продукты в аэрогриль в чашу так, чтобы не допускать контакта продуктов с нагревательными элементами.

Запрещается готовить в аэрогриле без маслоотделителя.

- Подключите вилку питания к электрической розетке.
- Нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения (7), чтобы включить прибор.
- Кнопками регулировки температуры (2, 3) установите температуру приготовления (см. таблицу ниже).
- Нажмите кнопку перехода в режим настройки времени приготовления (9), затем кнопками настройки времени приготовления (8, 10) установите время приготовления (см. таблицу ниже).

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если продукты и аэрогриль холодные, добавьте к времени приготовления 3 минуты на разогрев. Вы также можете предварительно разогреть прибор без продуктов в течение примерно 4 минут.

- Кратко нажмите кнопку начала приготовления (7), чтобы начать приготовление. На дисплее начнет вращаться индикация процесса приготовления (6), а также загорится красный индикатор нагрева в центре.
- Когда аэрогриль разогреется до установленной температуры, крас-

ный индикатор нагрева погаснет. Далее во время приготовления красный индикатор нагрева будет циклически загораться и гаснуть, что означает, что прибор поддерживает установленную температуру.

- Некоторые продукты необходимо перевернуть в середине процесса приготовления. Для этого извлеките чашу из прибора, взявшись за ручку и переверните продукты вилкой или щипцами или потрясите чашу. Затем задвиньте чашу обратно.
- Когда установленное время приготовления истечет, аэрогриль подаст звуковой сигнал и индикатор процесса приготовления (6) погаснет.
- Возьмитесь за ручку и извлеките чашу с продуктами из аэрогриля. Поставьте чашу на термостойкую поверхность и убедитесь, что продукты готовы. Если продукты еще не готовы, задвиньте чашу в аэрогриль и ручкой таймера установите еще несколько минут.
- Когда продукты приготовятся, достаньте чашу и переложите продукты на тарелку или в миску с помощью вилки или щипцов. Будьте осторожны при перекладывании крупных кусочков, при необходимости используйте две пары щипцов.

ВНИМАНИЕ:

Не превышайте количество продуктов, указанное в таблице.

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Продукты	Вес продуктов, г	Время приготовления, мин	Температура приготовления, °С	Примечания
Замороженный картофель фри	200-500	12-20	200	Встряхивать
Картофель фри домашнего приготовления	200-500	18-30	180	Добавить ½ ложки растительного масла, встряхивать
Сырные шарики в панировочных сухарях	200-300	8-15	190	
Куриные наггетсы	100-500	10-15	200	
Куриное филе	100-500	18-25	200	Перевернуть при необходимости
Куриные ножки	100-500	18-22	180	Перевернуть при необходимости
Стейки	100-500	8-15	180	Перевернуть при необходимости
Свиной окорок	100-500	10-20	180	Перевернуть при необходимости
Гамбургеры	100-500	7-14	180	Добавить ½ ложки растительного масла
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-12	200	Добавить ½ ложки растительного масла
Капкейки	5 шт.	15-18	200	

ВНИМАНИЕ:

Не превышайте количество продуктов, указанное в таблице.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Приготовление маленьких порций требует меньше времени, чем приготовление больших порций, при этом уменьшение или увеличение объема продуктов потребует лишь незначительного сокращения или увеличения времени приготовления.
- Чтобы продукты готовились равномерно, нарежьте их на кусочки одинакового размера.
- Старайтесь распределять продукты в чаше так, чтобы они не лежали слоями друг на друге. Если продуктов много, лучше приготовить их в несколько заходов.
- Для равномерной прожарки перемешивайте маленькие кусочки в середине процесса приготовления.
- Чтобы картофель фри или другие овощи были более хрустящими, убедитесь, что они сухие, затем добавьте к ним немного растительного масла и встряхните, готовьте картофель и другие овощи сразу или в течение несколько минут после добавления масла.
- Не рекомендуется готовить в аэрогриле слишком жирные продукты, например сосиски или сардельки.
- Те снеки, которые предназначены для приготовления в духовке, обычно так же могут быть приготовлены и в аэрогриле.
- Большинство замороженных полуфабрикатов предназначены для приготовления без добавления масла.
- Если вы хотите приготовить продукты с начинкой, используйте покупное тесто, оно требует меньше времени приготовления по сравнению с домашним тестом.
- Вы можете использовать аэрогриль для разогрева продуктов. В режиме разогрева устанавливайте температуру 150°C и время 10 мин.

ЧИСТКА И УХОД

Производите очистку аэрогриля сразу после каждого приготовления.

Перед чисткой аэрогриля отключите его от электросети и дайте ему остыть.

Чаша, маслоотделитель и внутренняя камера прибора имеют антипригарное покрытие, которое требует бережного обращения. Запрещается использовать для очистки металлические щетки, абразивные средства или острые предметы.

Вымойте чашу и маслоотделитель под краном с применением мягкого моющего средства или в посудомоечной машине.

Если продукты прилипли к чаше или маслоотделителю, замочите их в воде, чтобы через несколько минут вы могли легко их очистить.

Протрите внутреннюю камеру аэрогриля неабразивной губкой, смоченной в горячей воде.

Очистите нагревательные элементы от остатков продуктов щеткой.

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

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



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

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

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: ~220-240 В, 50 Гц

Потребляемая мощность: 1200 Вт

Объем контейнера для продукта: 3,5 литра

Предустановленные программы: 9 программ

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ

Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте jvc-rus.ru



Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД.

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

Сделано в Китае.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:

ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6б, оф. 203.

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

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

JVC
jvc-rus.ru