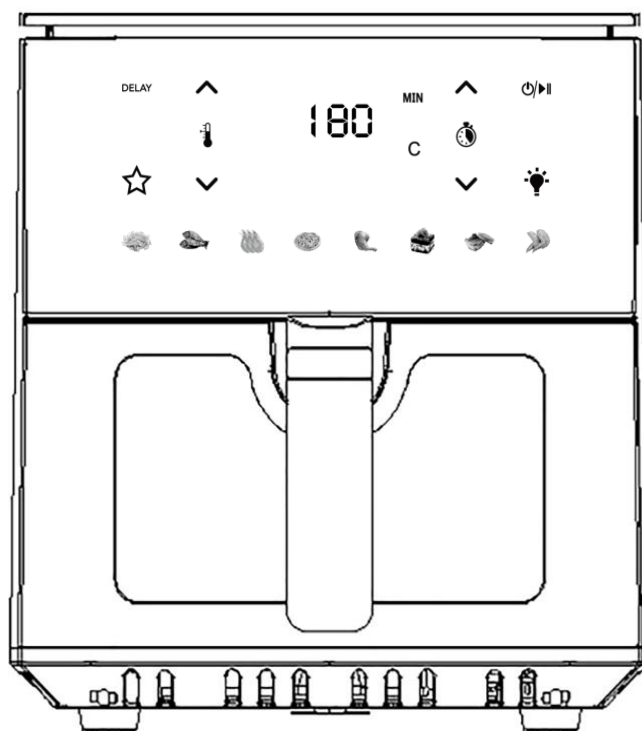




Аэрогриль Bufett



Модель ААG 480 / 481

Уважаемые покупатели! Благодарим вас за покупку данного прибора. Пожалуйста, внимательно изучите данное руководство перед использованием прибора, чтобы предотвратить повреждение или поломку из-за неправильного использования. Обратите особое внимание на инструкции по технике безопасности. Сохраните руководство пользователя вместе с прибором, даже если вы его перемещаете или продаете. Пользователи должны полностью знать особенности эксплуатации и безопасности прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

Техническая информация.....	3
Техника безопасности	3
Комплектация.....	5
Перед первым использованием.....	6
Подготовка к использованию.....	6
Использование прибора.....	7
Настройки.....	8
Чистка и хранение.....	9
Утилизация.....	10
Таблица ошибок	10
Гарантийные обязательства.....	11
Гарантийный талон.....	12

ПРИЯТНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ!

Техническая информация

Артикул	640480 / 640481
Модель	AAG 480 / 481
Напряжение и частота	~ 220-240В, 50-60 Гц
Мощность	1700 Вт
Объем	6,5 Л
Диапазон температурного нагрева	40 - 200°C (Интервал 5°C)
Диапазон установки таймера	1 - 60 мин (Интервал 1 минута)

Техника безопасности

Пожалуйста, прочтите все инструкции перед использованием данного прибора и сохраните их для дальнейшего использования.

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, чтобы снизить риск возникновения пожара, поражения электрическим током и/или получения травм:

1. Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, за исключением случаев, когда они находятся под наблюдением и проинструктированы относительно использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.
2. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором.
3. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки. Используйте прихватки для духовки.
4. Во избежание поражения электрическим током не погружайте прибор, шнур или вилку в воду или другие жидкости.
5. Отключайте прибор от сети, когда он не используется, и перед чисткой. Дайте ему остыть, прежде чем надевать или вынимать детали, а также перед чисткой прибора.
6. Не используйте прибор с поврежденным шнуром или вилкой, а также после того, как прибор вышел из строя, был уронен или поврежден каким-

либо образом. Во избежание опасности замена и ремонт сетевого шнура должны выполняться производителем, его сервисным агентом или другими квалифицированными специалистами. Передайте устройство квалифицированному специалисту для осмотра, ремонта или механической регулировки.

7. Не используйте его на открытом воздухе или на влажной поверхности.

8. Использование дополнительных приспособлений, не рекомендованных или не продаваемых производителем прибора, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмам.

9. Не допускайте, чтобы шнур свисал с края стола или столешницы и не касался горячих поверхностей.

10. Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую конфорку или рядом с ней, а также в разогретую духовку.

11. При перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие жидкости, необходимо соблюдать особую осторожность.

12. Не используйте прибор не по назначению.

13. Для отключения нажмите кнопку питания, чтобы отключить питание. Затем выньте вилку из розетки.

14. Не ставьте прибор вплотную к стене или непосредственно рядом с другими приборами. Во время использования оставляйте вокруг прибора не менее 35 см свободного пространства.

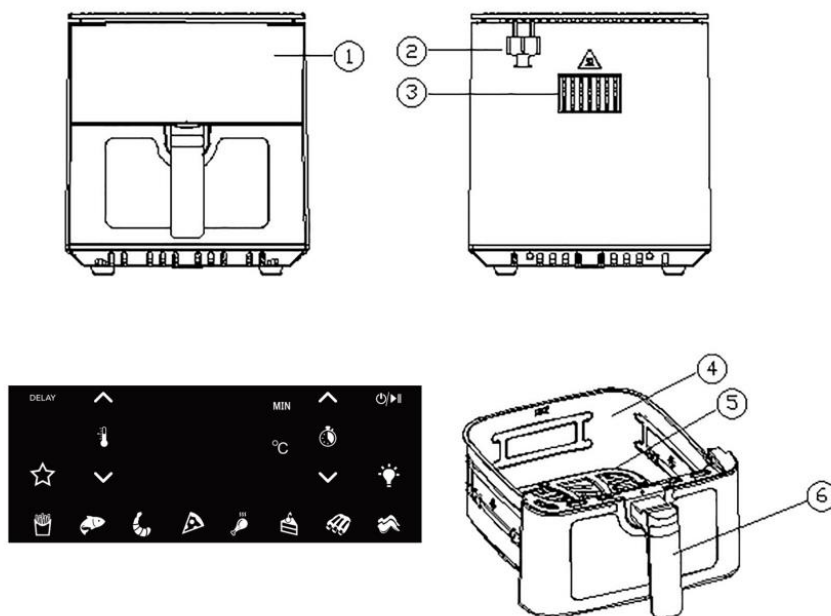
15. Не закрывайте входное и выходное отверстия для подачи воздуха во время работы прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ: Данная модель не будет работать, если ковш не будет полностью зафиксирован (закрыт)

ВНИМАНИЕ:

После обжаривания горячим воздухом варочная поверхность, внешний противень и приготовленные продукты будут горячими. При обращении с горячим внешним противнем / ковшом необходимо соблюдать особую осторожность.

Комплектация



① Контрольная панель/меню	② Шнур питания
③ Выход горячего воздуха	④ Ковш
⑤ Противень съемный	⑥ Ручка ковша
	Меню
	Кнопка Питания/Старт/Пауза
DELAY	Отложенный старт
	Подсветка
	Избранное
	Настройка времени
	Настройка температуры

Перед первым использованием

1. Снимите всю упаковку, наклейки и этикетки.
2. Очистите ковш с помощью горячей воды, небольшого количества моющего средства и неабразивной губки. Не используйте абразивные чистящие средства, так как это может привести к повреждению прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не используйте посудомоечную машину для мытья ковша. В посудомоечной машине можно мыть **только противень**.

3. Не погружайте корпус данной модели в воду.
4. Протирайте прибор изнутри и снаружи мягкой влажной тканью и тщательно вытирайте насухо.

ПРИМЕЧАНИЕ: Вам не нужно ковш маслом или жиром для приготовления пищи, так как принцип работы данного прибора основан на подаче горячего воздуха.

Подготовка к использованию

1. Установите модель на устойчивую горизонтальную поверхность. Не устанавливайте прибор на жаропрочные поверхности.
2. Вставьте противень в ковш и установите в корпус.
3. Убедитесь, что длина шнура питания достаточна для подключения к электрической розетке (которая отвечает всем необходимым требованиям подключения) и что вокруг устройства обеспечивается достаточная циркуляция воздуха.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

НЕ СТАВЬТЕ НА ЖАРОПРОЧНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ!

УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВОКРУГ ПРИБОРА НЕ МЕНЕЕ 35 СМ СВОБОДНОГО ПРОСТРАНСТВА!

НЕ ЗАЛИВАЙТЕ В КОВШ МАСЛО ИЛИ КАКУЮ-ЛИБО ДРУГУЮ ЖИДКОСТЬ!

НИЧЕГО НЕ СТАВЬТЕ НА ПРИБОР!

ДАННЫЙ ПРИБОР МОЖЕТ ВЫЙТИ ИЗ СТРОЯ, ЕСЛИ ЗАБЛОКИРОВАТЬ ВОЗДУХОЗАБОРНИК.

Использование прибора

1. Осторожно выньте ковш из корпуса.
2. Выложите продукты на противень для приготовления.
3. Задвиньте ковш обратно во прибор.

ВНИМАНИЕ! НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К КОВШУ В ПРОЦЕССЕ И НЕКОТОРОЕ ВРЕМЯ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ТАК КАК ОН СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ДЕРЖИТЕ КОВШ **ТОЛЬКО** ЗА РУЧКУ.

ПРИМЕЧАНИЕ:

ПРИБОР НЕ СМОЖЕТ РАБОТАТЬ, ПОКА КОВШ НЕ БУДЕТ ЗАФИКСИРОВАН.

4. Подключите прибор к электрической розетке, кнопка включения  загорится цветом. При нажатии этой кнопки дисплей управления, кнопка включения, кнопка запуска и кнопка меню загорятся белым цветом. На дисплее отображается значение по умолчанию - 15 минут при температуре 180°C. Отрегулируйте время или температуру. Нажмите кнопку   чтобы установить время или температуру в соответствии с ингредиентами.

5. Нажмите кнопку "Старт" чтобы запустить прибор.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если прибор не запустится в течение 5 минут, он перейдет в режим ожидания, нажмите кнопку питания, чтобы дисплей снова загорелся.

6. Таймер начнет обратный отсчет, когда прибор достигнет заданной температуры. Символ "MIN" за таймером погаснет, когда останется всего одна минута, и время приготовления будет отсчитываться от 60 секунд до 0. По завершении приготовления символ "MIN" снова загорится, а на дисплее отобразится время 0.

7. Во время процесса приготовления вы можете нажать кнопку паузы, чтобы остановить прибор, таймер остановится и покажет оставшееся время. Нажмите эту кнопку еще раз, чтобы продолжить процесс приготовления.

8. Можно выбрать программы по умолчанию для удобства работы. На дисплее отображаются программы со светящимися символами:

 Картофель фри: 200°C 25 мин	 Рыба: 165°C 15 мин
 Куриные ножки: 185°C 40 мин	 Креветки: 160°C 12 мин
 Стейк: 180°C 17 мин	 Выпечка: 160°C 30 мин
 Пицца: 180°C 8 мин	 Крылышки: 180°C 23 мин

Эти значения можно изменить, нажав кнопки регулировки времени и температуры. Подтвердите запуск программы нажатием кнопки "Старт".

9. Возможно, по истечении половины времени приготовления ваши ингредиенты потребуются перемешать (информацию смотрите в разделе “Настройка”). Для этого у вас есть два варианта:

- Выньте ковш из прибора непосредственно за ручку, прибор немедленно прекратит работу. Встряхните ингредиенты, а затем установите ковш обратно и зафиксируйте, после чего прибор автоматически возобновит работу.
- Нажмите кнопку паузы, чтобы приостановит работу прибора. Сначала выньте ковш, встряхните ингредиенты, а затем снова зафиксируйте ковш, затем снова нажмите кнопку паузы, чтобы продолжить процесс приготовления.

10. По истечении времени приготовления прибор подаст три звуковых сигнала, означающих, что процесс приготовления завершен. Выньте ковш из прибора и поставьте на жаропрочную поверхность.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Если в течение 2 минут после завершения приготовления ничего не происходит, на дисплее прибора отобразятся настройки по умолчанию.

Настройки

Приведенная ниже таблица поможет вам выбрать основные настройки для ваших блюд.

ПРИМЕЧАНИЕ: Эти настройки являются только рекомендациями, так как время приготовления зависит от размера и формы продуктов, которые вы готовите.

Ингредиенты	Мин./Макс. грамм	Время, мин.	Температура	Совет
Тонкий слой замороженный картофель фри	250-500	20-30	200	Перемешать
Толстый слой замороженного картофеля фри	250-500	20-30	200	Перемешать
Куриные наггетсы	150-400	8-15	180	
Цыпленок	300-600	10-15	180	Перемешать
Креветка	200-400	5-9	160	
Замороженный стейк	140-300	15-18	200	
Свинная отбивная	100-400	13-18	180	
Круассаны	150-300	14-18	160	
Стейк	100-400	25-30	180	

Чистка и хранение

Чистите прибор после каждого использования и перед хранением.

Ковш и противень имеют антипригарное покрытие. Не используйте для их чистки металлическую посуду или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.

Противень можно мыть в посудомоечной машине.

1. Отключите прибор от электрической розетки и дайте полностью остыть. Вы также можете извлечь ковш чтобы он быстрее остыл.
2. Протрите корпус устройства снаружи влажной тканью. Не погружайте корпус устройства в воду или какую-либо другую жидкость и не промывайте под проточной водой.
3. Очистите ковш и противень для жарки горячей водой, небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой.

Советы:

Если к ковшу или противню прилипла грязь, добавьте в ковш горячей воды с и небольшое количество средства для мытья посуды. Затем оставьте на некоторое время, примерно на 10 минут.

Предупреждение:

Не используйте посудомоечную машину для мытья корпуса. В посудомоечной машине можно мыть только **противень**.

4. Тщательно протирайте внутреннюю поверхность прибора.
5. Протрите нагревательный элемент влажной тканью или щеткой для чистки, чтобы удалить остатки пищи.
6. Перед хранением убедитесь, что все детали чистые и тщательно высушены.

Никогда не храните прибор в горячем или влажном состоянии.

7. Храните прибор в упаковке или в чистом и сухом месте.

Утилизация и вторичная переработка



Отработанные электрические изделия не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Пожалуйста, утилизируйте их там, где это возможно. Обратитесь к местным компаниям, имеющим опыт в утилизации бытовых приборов

Таблица ошибок

Код ошибки	Возможная причина
E1	Разомкнутая цепь NTC: изделие блокирует работу из-за высоких температур
E2	Короткое замыкание цепи NTC
E3	Отсоединение NTC: отсутствует соединение датчика температуры или датчик температуры поврежден.

Гарантийные обязательства на бытовую технику и оборудование Bufett.

1. Гарантийный срок.

Гарантия действует со дня приобретения покупателем товара. Гарантийный срок - 12 месяцев с даты покупки.

2. Гарантия действует при предъявлении подлинника документа, подтверждающего покупку изделия - чек, а также номер и дата заказа для товаров, купленных в интернет-магазине или маркетплейсе.

В случае установления в течение срока действия гарантийных обязательств дефектов товара, следствием возникновения которых не являлись причины, перечисленные ниже, производитель обязуется отремонтировать либо, если ремонт невозможен, заменить товар.

Действие гарантии не распространяется на регулярные проверки, обслуживание и ремонт естественно изнашивающихся частей либо их замену.

Гарантия не распространяется на случаи, при которых вред или неисправности возникли вследствие:

- ненадлежащего использования, неправильного монтажа и ввода в эксплуатацию, естественного износа, неправильного или небрежного обращения, использование непригодного вспомогательного оборудования, при наличии механических повреждений в результате падения или сильных ударов;
- химического, электрохимического и электрического воздействия, если они имеют место не по вине поставщика, а также вследствие несоблюдения указаний, изложенных в руководствах по монтажу, эксплуатации и обслуживанию, равно как и ненадлежащих изменений или ремонтных работ, проведенных владельцем оборудования, либо третьим лицом, а также воздействия компонентов других производителей;
- на повреждения, которые возникли по причине загрязнения воздуха из-за обильного осадения пыли, по причине агрессивного воздействия паров, кислородной коррозии, попадания установки оборудования в непригодных для этого помещениях, либо при продолжении использования оборудования после обнаружения дефекта, при использовании неподходящих для товара запасных частей или расходных материалов;
- несчастных случаев или происшествий или любых причин, на которые производитель не в состоянии оказывать влияние, а также в следствие воздействия молнии, воды, огня, песка и грязи, магнитных полей и ненадлежащей вентиляции.

В случае не обнаружения в изделии неисправностей, все связанные с обслуживанием расходы оплачиваются покупателем.

Сервисное и гарантийное обслуживание осуществляет компания ООО "Балтик Мастер МСК", г. Москва

Контакты производителя в Москве:

Сайт: www.bufett.ru

Тел. +7 (495) 165-08-47



Служба поддержки пользователей

ПРИЯТНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ!

Гарантийный талон.



Дата продажи: _____

Артикул модели: _____

Серийный номер (при наличии): _____

Настоящий гарантийный талон подтверждает, что настоящее оборудование Bufett подлежит гарантийному обслуживанию **в течение 12 месяцев с даты продажи.**

В случае наступления гарантийного случая покупателю необходимо обратиться в официальный сервисный центр, а также предъявить товарный/электронный кассовый чек и предоставить доступ мастерам сервисного центра к оборудованию, требующему гарантийного обслуживания.

Подпись и печать продавца: _____ М.П.

Подпись покупателя: _____

Гарантийное обращение 1.

Выявленные неисправности	
Описание ремонта / Замененные детали	

Дата обращения _____

Печать сервисного центра

Дата ремонта _____

М.П.

Гарантийное обращение 2.

Выявленные неисправности	
Описание ремонта / Замененные детали	

Дата обращения _____	Печать сервисного центра
Дата ремонта _____	М.П.

Гарантийное обращение 3.

Выявленные неисправности	
Описание ремонта / Замененные детали	

Дата обращения _____	Печать сервисного центра
Дата ремонта _____	М.П.