### МУЛЬТИПЕЧЬ АО-1800.63.ID Русский

ПОЖАЛУЙСТА, ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ БУДУЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

#### ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ - Общие

- Внимательно прочтите эти инструкции и сохраните их для использования в будущем.
- Используйте этот прибор исключительно в соответствии с этими инструкциями.
- Это устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не проинструктированы по использованию устройства лицом, ответственным за их безопасность.
- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находились под присмотром или были проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимали связанные опасности. Не разрешайте детям играть с прибором. Дети не должны производить чистку и техническое обслуживание без присмотра.
- Любой ремонт должен выполняться только квалифицированным электриком. Никогда не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

ВНИМАНИЕ: Устройство не подходит для установки в зоне, где может быть разбрызгивание воды.

ВНИМАНИЕ: Не очищайте устройство струей воды.

ВНИМАНИЕ: В случае неисправности или повреждения одной из частей. Не ремонтируйте устройство самостоятельно, обратитесь в ближайший сертифицированный сервисный центр или к специализированным специалистам.

### ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ - Электричество и тепло



Поверхности могут нагреваться во время использования.

- Перед использованием убедитесь, что напряжение в сети такое же, как указано на паспортной табличке на приборе.
- Убедитесь, что вы всегда используете заземленную розетку для подключения прибора.
- Всегда вынимайте вилку из розетки, когда прибор не используется.
- Убедитесь, что прибор, шнур питания и вилка не соприкасаются с водой.
- Выньте вилку из розетки, потянув за вилку, а не за шнур питания.
- Регулярно проверяйте шнур питания устройства, чтобы убедиться, что он не поврежден.
- Не используйте прибор, если шнур питания поврежден. Замените поврежденный шнур питания в квалифицированной ремонтной службе.
- При использовании удлинителя всегда проверяйте, чтобы весь кабель был размотан с катушки.
- Используйте только утвержденные удлинители.
- Некоторые части прибора могут нагреваться. Не прикасайтесь к этим частям, чтобы не обжечься.
- Прибору необходимо пространство для отвода тепла, что предотвращает риск возгорания. Убедитесь, что вокруг прибора достаточно места и он не соприкасается с

легковоспламеняющимися материалами. Нельзя накрывать прибор. Убедитесь, что вентиляционные отверстия не закрыты и не заблокированы.

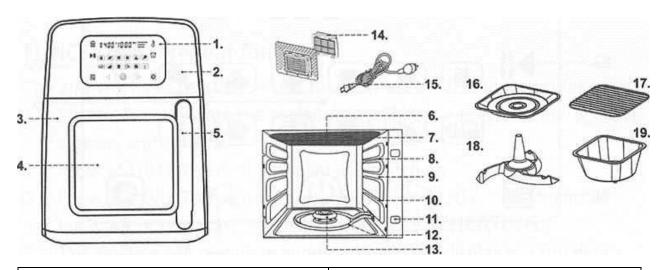
- Никогда не используйте прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов.
- Убедитесь, что прибор, шнур питания или вилка не соприкасаются с горячими поверхностями, такими как горячая плита или открытый огонь.
- Дверца или внешняя поверхность могут нагреваться во время работы прибора.
- Это устройство могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или инструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают возможные опасности. Не разрешайте детям играть с прибором. Дети старше 8 лет разрешают чистку и техническое обслуживание производить под присмотром детей. Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.

### ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ - Использование

- Никогда не используйте прибор на открытом воздухе.
- Никогда не используйте прибор во влажных помещениях.
- Установите прибор на устойчивую, плоскую, термостойкую поверхность, чтобы он не упал.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не свешивался за край сливной доски, столешницы или стола.
- Прикасаясь к прибору, шнуру питания или вилке, следите за тем, чтобы руки были сухими.
- Не поднимайте прибор, если он упал в воду. Немедленно выньте вилку из розетки. Больше не используйте прибор.
- Выключите прибор и выньте вилку из розетки в случае неисправности во время использования, а также перед очисткой прибора, установкой или снятием аксессуаров или хранением прибора после использования.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Ни в коем случае не погружайте корпус, шнур питания или вилку в воду или другие жидкости.
- Убедитесь, что прибор имеет достаточную вентиляцию во время использования.
- Никогда не перемещайте прибор, когда он включен или еще горячий. Выключите прибор и подождите, пока он остынет, прежде чем перемещать его.
- Не кладите в корзину для жарки слишком много продуктов за один раз.
- После использования тщательно очистите внешнюю поверхность прибора.
- Это оборудование не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не заполняйте прибор продуктами во время предварительного нагрева.

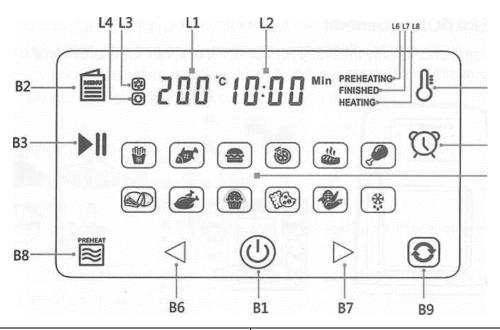
## ЭКСПЛУАТАЦИЯ – Общие

Этот прибор предназначен только для домашнего использования, а не для профессионального использования.



- 1. Цифровая панель управления с сенсорным экраном.
- 2. Основной корпус
- 3. Дверь
- 4. Стеклянное окно
- 5. Потяните за ручку
- 6. Верхняя нагревательная трубка.
- 7. Защитите крышку.
- 8. Верхний уровень
- 9. Средний уровень
- 10. Нижний уровень

- 11. Защита от микровыключателя.
- 12. Нижняя нагревательная трубка.
- 13. Разъем для перемешивания
- 14. Впуск и выпуск воздуха, керамический фильтр
- 15. Шнур питания и вилка.
- 16. Противень для пиццы 10 дюймов.
- 17. Решётка
- 18. Лезвие для перемешивания.
- 19. Сковорода.



- ВІ. Кнопка включения / выключения питания
- В2. Кнопка меню
- ВЗ. Кнопка Пуск / Пауза
- В4. Кнопка настройки температуры
- В5. Кнопка настройки таймера
- В6. Кнопка таймера / понижения температуры
- В7. Кнопка таймера / увеличения температуры
- В8. Кнопка функции предварительного нагрева
- B9. Кнопка включения / выключения функции перемешивания

- LI. Заданная температура (° C)
- L2. Установить время (минуты)
- L3. Индикатор работы вентилятора
- L4. Индикатор работы перемешивания
- L5. Иконки меню
- L6. Индикаторная лампа «Предварительный нагрев»
- L7. Индикаторная лампа «Завершение»
- L8. Индикаторная лампа «Нагрев»

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ - До первого использования

- 1. Достаньте прибор из упаковки.
- 2. Тщательно очистите прибор от любых производственных остатков (см. «Чистка и обслуживание»).

#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ - Защита от перегрева

Духовка поставляется с установленной защитой от перегрева. Защита активируется, когда температура достигает своего порогового значения. В этом случае вам необходимо охладить прибор, выполнив следующие действия:

- 1. Выключите прибор, нажав (ВІ). Цифровой дисплей выключится. Вынуть вилку из розетки.
- 2. Дайте прибору достаточно времени, чтобы остыть.

## ФУНКЦИЯ - функция предварительного нагрева

Духовка имеет предварительно установленную «функцию предварительного нагрева» 190 С и 5 минут.

- 1. Вставьте вилку (15) в розетку. Вы услышите звуковой сигнал, и появится и начнет мигать  $^{\textcircled{0}}$  (BI).
- 2. Нажмите  $^{\textcircled{1}}$  (BI). Цифровой дисплей включится.
- 3. Нажмите (В8). На цифровом дисплее вы увидите 190 С и 5 минут.
- 4. Нажмите (ВЗ), чтобы начать, на дисплее появится ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ.
- 5. Духовка включается, и время на дисплее сокращается. Когда воздушная печь закончится, вы услышите звуковой сигнал. На дисплее появится ЗАВЕРШЕНО, и духовой шкаф перейдет в режим ожидания.

**ВНИМАНИЕ:** Если вы не нажмете кнопку пуска, воздушная печь переключится на его режим ожидания через +/- 3 минуты.

## ФУНКЦИЯ - Настройки программы

По умолчанию для духового шкафа установлено значение 200 ° C, а быстрый запуск составляет 10 минут. Но вы можете настроить это вручную.

## Регулировка температуры:

- 1. Вставьте вилку (15) в розетку. Вы услышите звуковой сигнал, и появится и начнет мигать <sup>(1)</sup> (BI).
- 2. Нажмите  $^{\textcircled{0}}$  (BI). Цифровой дисплей включится. На дисплее вы увидите «20Q'C» и «10 мин».
- 3. Нажмите (В4). Заданная температура (LI) замигает.
- 4. Нажмите (В7), чтобы увеличить температуру. Максимальная температура 200 ° С.
- 5. Нажмите (B6), чтобы уменьшить температуру. Минимальная температура 60 ° С.

**ВНИМАНИЕ:** Температура регулируется с шагом 5 ° C, нажмите и удерживайте (В7) & В6), чтобы быстро отрегулировать температуру.

Когда время покажет мигающее значение 60 ° C, нажмите (B6), и оно может вернуться к 200 С. Когда время достигнет 200 С, нажмите (B7), и затем оно вернется к 60 ° С.

## Время регулировки:

1. После установки температуры. Нажмите (B5), Установленное время (L2) замигает.

2. Нажмите (В7), чтобы увеличить время. Вы можете увеличить время до

60 минут (на дисплее будет 60:00). Нажмите (В6), чтобы уменьшить время. Вы можете уменьшить время до 1 минуты (на дисплее будет 01:00).

ВНИМАНИЕ: Время регулируется с шагом в 1 минуту, нажмите (В7).

& <] (В6) и удерживайте, можно быстро настроить время. Когда время покажет мигающую 1 минуту, нажмите (В6), и время вернется к 60 минутам.

Когда время достигнет 60 минут, нажмите (В7), после чего оно вернется к 1 минуте.

3. Когда вы закончите установку температуры и времени, нажмите (ВЗ), чтобы начать. Духовка включится, и время на дисплее истечет, на дисплее появится НАГРЕВ в обращении. Когда печь закончится, вы услышите звуковой сигнал. На дисплее появится сообщение ЗАВЕРШЕНО, и воздушная печь перейдет в режим ожидания через 1 минуту автоматического охлаждения.

**ВНИМАНИЕ:** • Если вы не нажмете кнопку пуска, духовка перейдет в режим ожидания через +/- 3 минуты.

ВНИМАНИЕ: • После того, как духовой шкаф запустил свою программу, вы все равно сможете регулировать время и температуру в любой момент, нажимая соответствующие кнопки.

## ФУНКЦИЯ - Функция перемешивания

В духовом шкафу есть предустановленная «функция перемешивания».

- 1. Вставьте вилку (15) в розетку. Вы услышите звуковой сигнал, и появится и начнет мигать 😃 (ВІ).
- 2. Нажмите <sup>(1)</sup> (BI). Цифровой дисплей включится. На дисплее вы увидите «200 С» и «10 мин».
- 3. Отрегулируйте температуру и время, если хотите (см. «ФУНКЦИЯ Настройки программы»), нажмите (ВЗ), чтобы начать.
- 4. Нажмите (B9), чтобы включить функцию перемешивания, и нажмите (B9) еще раз, чтобы выключить функцию перемешивания.

**ВНИМАНИЕ:** Для 12 программ с автоматической предустановкой, если в меню задано перемешивание, функция перемешивания не может быть отключена. Если в меню не установлено с перемешиванием, вы можете включить / выключить его, нажав (В9).

### ФУНКЦИЯ - 12 автоматических предустановленных программ

Духовка оснащена 12 предварительно установленными программами. С помощью этих программ вы можете легко готовить различные блюда, выбирая правильные программы.

- 1. Вставьте вилку (15) в розетку. Вы услышите звуковой сигнал, и появится и начнет мигать 0(BI).
- 2. Нажмите (BI). Цифровой дисплей включится.
- 3. Нажмите (В2). На дисплее отображается значок предустановленной температуры и времени 1-й программы. Нажмите (В7) &(В6), чтобы выбрать следующие программы.
- 4. Когда вы закончите выбор программы, нажмите (ВЗ), чтобы начать. Духовка включается, и время на дисплее сокращается.

#### 12 автоматических предустановленных программ:

Значки	Меню	Температура (С)	Время (мин)	Рекомендуемый вес
	Замороженные чипсы (картофель)	200	20	1,0 ~ 1,2кг, на сковороде; Вверх + Нижний нагрев с перемешиванием
A TO	Рыба / морепродукты	180	13	0,5κr*2
<b>a</b>	Гамбургер	180	13	0,2κr*4
	Замороженная пицца	160	9	10 дюймов*1 (25см)
111	Стейк	180	11	200r*2
S.	Замороженные куриные голени	180	13	1,0кг (около 6 шт.)
	Свежие чипсы (картофель)	200	25	0,5кг, на сковороде Вверх + Нижний нагрев с перемешиванием
	Жареная курочка	180	25	1,5 кг Вверх + Нижний нагрев с перемешиванием
	Торты	150	38	0,5кг
£ 300	Печенье	160	18	<20шт
	Дегидратор/ Сушка	65	210	0,5кг
*	Размораживание	65	5	0,5кг

**ВНИМАНИЕ:** • Если вы не нажмете кнопку пуска, воздушная печь переключится в режим ожидания через +/- 5 минут.

**ВНИМАНИЕ**: • После того, как духовка запустила свою программу, вы все еще можете отрегулируйте время и температуру в любой момент, нажимая соответствующие кнопки, кроме функции Дегидратор & Функция размораживания.

### ЭКСПЛУАТАЦИЯ - Защита от микровыключателя

Предостережения: Духовка оснащена микровыключателем. Защита активируется, как только дверца открывается во время работы воздушной печи, прибор перестанет нагреваться, вентилятор и двигатель перемешивания также прекратят работу, временная пауза до тех пор, пока дверца не закроется должным образом, прибор продолжит работу и начнется обратный отсчет времени.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ - Защита от охлаждения

Предостережения: Воздушная духовка поставляется с защитой от охлаждения, когда время схватывания истекло, вы услышите звуковой сигнал, затем воздушная духовка перестанет нагреваться, но вентилятор продолжит работать еще 1 минуту, чтобы охладить внутреннюю часть

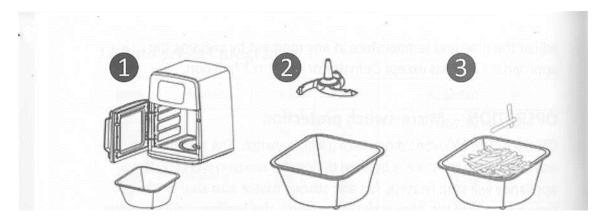
для защиты предохранителя и печатной платы, воздухонагреватель перейдет в режим ожидания через 1 минуту.

#### ЭКСПЛУАТАЦИЯ - Использование

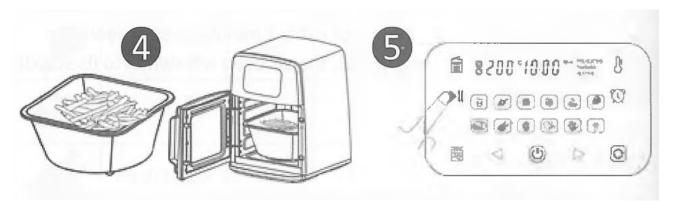
Этот многофункциональный прибор можно использовать не только в как духовку, простыми настройками вы можете легко и бесконечно варьировать. Время запекания блюд намного короче.

#### НАПРИМЕР. 1 - Жареные замороженные Chlps / свежие чипсы / овощи / орехи

- 1. Разогрейте воздушный духовой шкаф в соответствии с «ФУНКЦИЯ функция предварительного разогрева».
- 2. Поставьте сковороду (19) на устойчивую горизонтальную плоскую поверхность. Установите лопасть для перемешивания (18) с соединителем сковороды (19), затем положите умеренную стружку в сковороду (см. Автоматическое программирование или рецепт).



3. Поместите сковороду (19) в духовку за перчатку и установите его правильно. Закройте дверцу и установите время и температуру, или готовьте с автоматическими предустановленными меню (см. «ФУНКЦИЯ - Настройки программы»), нажмите МІ (В3), чтобы начать приготовление.



ВНИМАНИЕ: Шестерня сковороды будет автоматически подключена к разъему двигателя перемешивания, когда духовка начнет работать. Если перемешивающая лопасть не двигается, вы можете открыть дверцу и перезагрузить сковороду, чтобы повторить попытку.

4. Во время нагрева прибора верхний нагревательный элемент (6) освещает внутреннюю полость, вы можете видеть и проверять продукты, но когда внутренняя температура достигнет заданной температуры, нагревательный элемент перестанет работать и погаснет. , он работает по кругу, пока не истечет время схватывания.

- 5. Когда воздушная печь закончится, вы услышите звуковой сигнал. Дисплей выключится, и воздушная печь перейдет в режим ожидания через 1 минуту автоматического охлаждения.
- 6. Откройте дверь, потянув за ручку (5), и возьмите перчатку, извлеките сковороду (19) и поставьте ее на устойчивую горизонтальную плоскую поверхность. Используйте подставку для посуды или что-то подобное, чтобы вынуть сковороду (19).
- 7. Поместите продукты на блюдо или тарелку с помощью щипцов или чего-то подобного. Выключите устройство, если не планируете его использовать. Нажмите @) (В1) и выньте вилку из розетки.

ВНИМАНИЕ: •Никогда не заполняйте корзину для жарки сверх отметки МАХ.

**ВНИМАНИЕ:** •Рекомендуется время от времени проверять через стеклянное окно, чтобы убедиться, что оно хорошо подрумянилось со всех сторон. При необходимости откройте дверь и проверьте ее, таймер остановится, если вы это сделаете, но нагревательный элемент остановится, пока дверь снова не закроется.

**ВНИМАНИЕ:** • Не прикасайтесь к сковороде и другим принадлежностям, они могут сильно нагреться. Примите меры против ожогов.

Вынимая сковороду, используйте подставку или что-нибудь подобное.

### НАПРИМЕР. 2 - Жареное мясо / пицца

- 1. Разогрейте воздушный духовой шкаф в соответствии с «ФУНКЦИЯ функция предварительного разогрева».
- 2. Позволяет готовить разные блюда с помощью разных принадлежностей.

А: Готовка с подносом для пиццы (16).

Подходит для: замороженной или домашней пиццы макс. 10 дюймов; мясо; кекс; печенье; печенье; овощной; шпажки и т. д.

Рекомендуемый уровень: средний уровень (9) и нижний уровень (10)

В: Готовка с использованием противня для пиццы (16) и решетки (17).

Подходит для: курицы, стейка, ребер, тостов, барбекю и т. Д.

Рекомендуемый уровень: средний уровень (9) и нижний уровень (10)

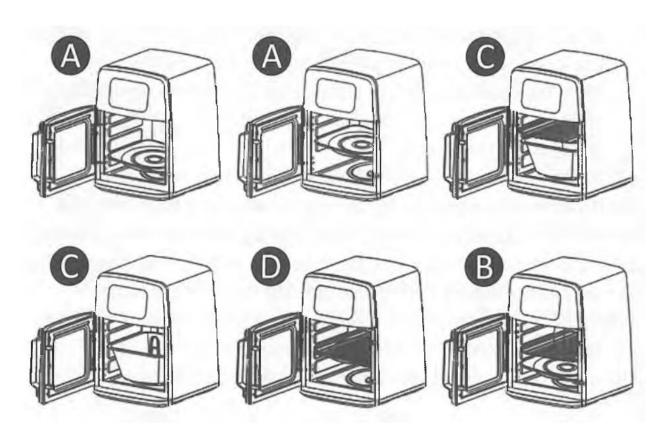
С: Готовка на сковороде (19) и решетке (17).

Позволяет жарить чипсы на сковороде (19) и поджаривать хлеб на решетке (17). Рекомендуемый уровень: верхний уровень (8) и средний уровень (9)

D: Готовка с использованием противня для пиццы (16) и решетки (17).

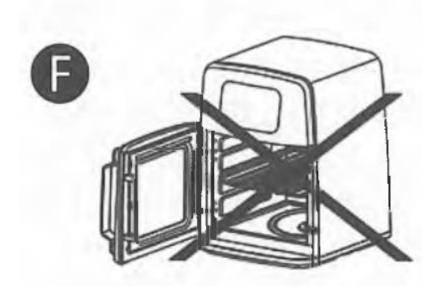
Подходит для: курицы, стейка, ребер, тостов, барбекю и т. Д.

Рекомендуемый уровень: оба на среднем уровне (9), готовят быстрее на среднем уровне.



**ВНИМАНИЕ:** F: Во избежание излишка масла из ингредиента во время приготовления, его опасно и трудно чистить после завершения приготовления. Внимание! Никогда не используйте духовку для приготовления пищи только на решетке (17).

Противень для пиццы (16) и сковорода (19) должны находиться на уровне решетки (17) во время приготовления, так как в них могут собираться остатки и излишки масла ингредиентов.



### E "G = 3 - Жареный цыпленок

Воздушная печь позволяет приготовить целую курицу (около 1,5 кг), поместить ее в сковороду (19) и переместить в воздушную духовку. Или закажите дополнительные аксессуары для куриных решеток, чтобы жареная курица получилась лучше. Выбираем меню «Жареный цыпленок» и начинаем. См. «ФУНКЦИЯ -12 Автоматическая предустановленная программа1».

**ВНИМАНИЕ:** Внимательно проверьте курицу через стеклянное окошко, вы можете отрегулировать время приготовления и температуру, чтобы получить желаемый результат.

#### ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Тщательно очищайте прибор и его незакрепленные детали после каждого использования.

- 1. Нажмите  $^{\textcircled{1}}$  (BI) и выньте вилку из розетки.
- 2. Дайте прибору остыть.
- 3. Выньте из прибора все принадлежности.
- 4. Удалите оставшиеся части пищи, протерев их впитывающими бумажными полотенцами.
- 5. Тщательно очистите аксессуары горячей водой, мылом для мытья посуды и губкой без царапин.

Аксессуары также можно мыть в посудомоечной машине. После очистки тщательно высушите их.

- 6. Очистите корпус и внутреннюю полость влажным полотенцем, при необходимости добавив к нему немного средства для мытья посуды. После очистки тщательно высушите.
- 7. Соберите детали.
- 8. Храните прибор в сухом месте.

ВНИМАНИЕ: • Перед чисткой убедитесь, что прибор не подключен к электросети.

**ВНИМАНИЕ:** • Ни в коем случае не используйте для чистки прибора едкие или абразивные чистящие средства или острые предметы (например, ножи или жесткие щетки).

**ВНИМАНИЕ:** • Никогда не погружайте нагревательный элемент в воду или другую жидкость и никогда не помещайте его под проточную воду.

### ОКРУЖЕНИЕ

- Утилизируйте упаковочный материал, например пластик и коробки, в соответствующие контейнеры для отходов.
- По истечении срока полезного использования продукта не выбрасывайте его в мусорное ведро;
   сдать его в пункт сбора для повторного использования электрического и электронного оборудования.

См. Символы на продукте, инструкции пользователя или упаковку.

- Материалы можно использовать повторно, как указано. Ваша помощь в повторном использовании, переработке или других способах использования старого электрического оборудования внесет важный вклад в защиту окружающей среды.
- Эта маркировка указывает на то, что этот продукт нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью человека в результате неконтролируемого удаления отходов, утилизируйте их ответственно, чтобы способствовать устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Чтобы вернуть использованное устройство, воспользуйтесь системами возврата и сбора или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен продукт. Они могут сдать этот продукт на экологически безопасную переработку.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Модель / Номер модели	AIR OVEN/A0-1800.63.1D
Рабочее напряжение	220-240V ~50/60Hz
Потребляемая мощность	1800W

# **НЕИСПРАВНОСТИ**

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЯ	
работает.	Прибор не подключен к сети. Вы не включили прибор, не установили время приготовления или температуру.	Дважды проверьте правильность подключения блока питания к прибору. Затем вставьте шнур питания в розетку и нажмите кнопку включения. Выберите меню предустановок или выберите «Время и температура». Нажмите кнопку Старт / Пауза, и приготовление начнется.	
	Вы, наверное, выключили Аппарат. Если вы нажали кнопку питания во время приготовления пищи, он переключится в режим «выключение».	Нажмите кнопку включения. Выберите меню предустановок или выберите «Время и температура». Нажмите кнопку Старт / Пауза, и приготовление начнется.	
	Дверь закрывается неправильно, микровыключатель	Закройте дверь и слегка нажмите на нее, пока не услышите «Щелчок».	
приготовлена	Сковорода перегружена. Установленная температура слишком низкая.	Используйте меньшие партии для более равномерного жарения. Используйте кнопку «Температура +», чтобы повысить температуру и продолжить приготовление (см. Раздел «Рекомендуемые настройки» в главе «Использование прибора».	
прожаривается неравномерно		Снимите лопасть для перемешивания и установите ее должным образом, проверьте через окно, чтобы убедиться, что лопасть для перемешивания работает правильно.	
обжариваются до хрустящей корочки	предназначенные для	Используйте закуски из духовки или слегка смажьте их маслом для получения хрустящего результата.	
' '		Когда вы жарите жирные ингредиенты в духовке, большое количество масла вытечет в сковороду. От масла образуется белый дым, и сковорода может нагреваться больше, чем обычно. Это не влияет на прибор или конечный результат.	
	На сковороде есть остатки жира от предыдущего приготовления.	Белый дым возникает из-за нагрева жира в сковороде. Обязательно очищайте его после каждого использования.	
жарится	Используется неправильный сорт картофеля.	Используйте свежий твердый картофель.	

	Картофель не промыт должным образом во время приготовления.	Тщательно промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал с внешней стороны.
фри не становится	картофеля зависит от	Перед добавлением масла хорошенько просушите картофельные палочки.
		Нарежьте палочки поменьше.
		Добавьте еще немного масла.
Ошибка	El - Обрыв цепи термодатчика E2 - Короткое замыкание термодатчика или платы	Позвоните в службу поддержки по телефону

#### Часто задаваемые вопросы

1. Могу ли я готовить продукты, кроме жареных, в воздушной духовке?

Вы можете приготовить разнообразные блюда, включая стейки, отбивные, гамбургеры и выпечку. См. <Рекомендуемая настройка> в этом руководстве.

2. Подходит ли духовой шкаф для приготовления или разогрева супов и соусов?

Никогда не готовьте и не разогревайте жидкости в воздушной печи.

3. Можно ли в любой момент выключить установку?

Нажмите кнопку питания один раз или откройте дверцу.

4. Что мне делать, если во время готовки блок отключается?

В качестве меры безопасности Air Oven имеет устройство автоматического отключения, которое предотвращает повреждение от перегрева. Снимите кастрюлю и поставьте ее на жаропрочную поверхность. Дайте устройству остыть. Выньте шнур питания из розетки. После того, как духовой шкаф остынет, перезапустите его кнопкой включения питания.

5. Требуется ли время для нагрева агрегата?

Если вы готовите с «холодного старта», добавьте 3 минуты ко времени приготовления для компенсации. Или вы можете выбрать «функцию предварительного нагрева» и предварительно разогреть фритюрницу до 190 С за 5 минут до приготовления.

6. Безопасна ли посудомоечная машина Air Oven?

Только аксессуары можно мыть в посудомоечной машине. Сам блок, содержащий нагревательную спираль и электронику, ни в коем случае нельзя погружать в какие-либо жидкости или чистить чем-либо, кроме горячей влажной ткани или неабразивной губки с небольшим количеством мягкого моющего средства.

7. Что произойдет, если устройство по-прежнему не работает после того, как я попробовал все предложения по устранению неполадок?

Никогда не пытайтесь отремонтировать дом. Обратитесь в сервисный центр и следуйте процедурам, предусмотренным гарантией. Невыполнение этого требования может сделать вашу гарантию недействительной.