

Pioneer

Руководство Пользователя



Скачайте
книгу рецептов
←

Аэрогриль
SM570D

Уважаемый покупатель!

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

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ	4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	8
УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ	8
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	9
ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ.....	12
УСТАНОВКА, СНЯТИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ	12
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	13
РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	18
ЧИСТКА И УХОД	21
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	22
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	24
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ	25
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	25
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ	26
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	26

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

НАЗНАЧЕНИЕ

Аэрогриль представляет собой многофункциональный прибор, предназначенный для приготовления или разогрева пищи в бытовых условиях, и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных условиях непроизмышленной и некоммерческой эксплуатации. Используйте аэрогриль только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.

Аэрогриль не предназначен для производственного и коммерческого применения. Не допускается использование аэрогриля в точках общественного питания, ресторанах, барах, кафе и столовых.

Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование аэрогриля, использование его для сушки белья, бумаги, а также обработка в нем любых непищевых продуктов будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия.

Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Аэрогриль предназначен использования в домашних условиях, внутри помещения, при нормальной температуре и влажности воздуха. Прибор не предназначен для использования вне помещений.

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 максимальная мощность) соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Электрическая безопасность прибора гарантирована лишь в том случае, если он подключен к системе защитного заземления, смонтированной по всем правилам. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод и вилка с заземляющим контактом. Вилка подсоединяется к розетке, которая должна быть правильно заземлена. Если вы не можете подключить прибор к соответствующей розетке, обратитесь к специалисту-электрику. Не пытайтесь самостоятельно переделать вилку или розетку.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от аэрогриля, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить прибор от электросети.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.
- При подключении прибора к электросети не рекомендуется использовать

удлинитель, однако если это необходимо, убедитесь, что удлинитель рассчитан на потребляемую мощность прибора **и обеспечивает надежное заземление.**

- 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.
- Данный прибор требуется подключать в электрическую цепь, рассчитанную на энергопотребление не менее 10 А. Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной его работы в одной и той же электрической цепи с другими приборами с большой потребляемой мощностью.
- Запрещается управлять включением и выключением прибора с помощью внешнего таймера, устройства дистанционного управления или регулировки мощности.
- Рекомендуется регулярно чистить вилку питания от пыли, т.к. скопление пыли может привести к возникновению конденсата и последующему замыканию.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилок. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался, не перегибался, не пережимался, 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 разогретый аэрогриль или опрокинуть на себя емкость с горячей пищей.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры. Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части. Неквалифицированный ремонт может привести к нарушению работоспособности прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права гарантийного обслуживания.
- Запрещается использование любых аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость.

- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать не него воду, в особенности на нагревательные элементы.
- Не ставьте и не роняйте устройство в воду или другие жидкости. Если устройство упало в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте его из воды, пока оно подключено к сети электропитания.
- Устанавливайте аэрогриль на ровную устойчивую термостойкую поверхность. Во избежание появления пятен на столешнице или ее обесцвечивания рекомендуется использовать аэрогриль на термостойком коврике или подставке.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией.
- Для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла, оставляйте вокруг аэрогриля свободное пространство не менее 10 см со всех сторон. Запрещается перекрывать вентиляционные отверстия на корпусе прибора.
- Запрещается класть что-либо на работающий аэрогриль.
- Из вентиляционных отверстий на корпусе аэрогриля во время приготовления выходит горячий воздух и пар. Во избежание ожога не приближайте лицо или руки к вентиляционным отверстиям работающего прибора.
- Не устанавливайте и не используйте аэрогриль вблизи предметов, подверженных тепловой деформации.
- Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом с занавесками, шторами или другими воспламеняющимися материалами.
- Запрещается устанавливать аэрогриль рядом с источниками сильного тепла (внутри или на верхней части нагретой духовки, рядом с электрической или газовой плитой, отопительными приборами, печами, каминами и т.п.).
- Следите, чтобы приготавливаемые продукты не соприкасались с конструктивными элементами гриля.
- Запрещается готовить в гриле слишком крупные продукты, продукты в вакуумной упаковке, в картонной или пластиковой упаковке/посуде, в противном случае возможно возгорание.
- **Запрещается разогревать в аэрогриле масло или жидкости, т.к. это может привести к возгоранию и травмам!**
- В случае возгорания запрещается тушить аэрогриль водой. Отключите прибор от электросети, при возможности накройте и потушите пламя мокрым полотенцем.
- Запрещается кипятить в аэрогриле воду.
- 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 аэрогриля от электросети дождитесь завершения его работы или выключите прибор кнопками панели управления.

- После использования аэрогриля в режиме пароварки или в гибридном режиме тщательно просушите внутренние элементы прибора. Для этого установите в него предварительно вымытую чашу с решеткой, включите его в режиме аэрогриля, установите максимальную температуру приготовления и дайте ему поработать 10-15 минут. Производитель не несет ответственность за коррозию внутренних поверхностей и элементов аэрогриля, вызванную хранением влажного прибора.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур, беритесь за вилку.
- Перед чисткой отключите прибор от электросети и дайте ему полностью остыть в течение 10-15 минут.
- Во время работы аэрогриль может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям прибора, чтобы избежать ожогов. При необходимости используйте прихватки или рукавицы.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать аэрогриль без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- 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.

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

Производитель не несет ответственности за любые последствия и ущерб, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

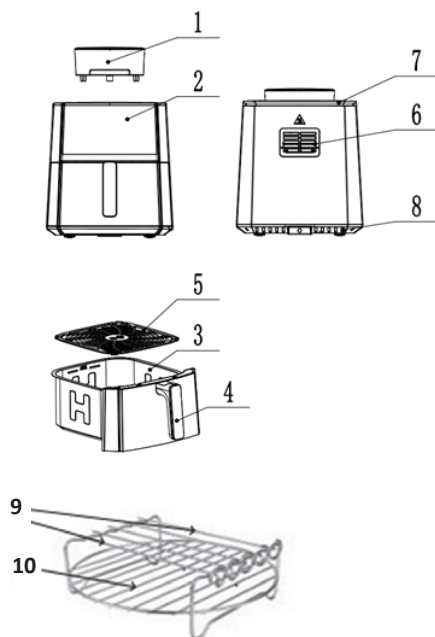
Откройте коробку и убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии в исправном состоянии:

- аэрогриль;
- чаша с антипригарным покрытием;
- решетка чаши с антипригарным покрытием;
- резервуар для воды с крышкой;
- силиконовый коврик;
- подставка для приготовления шашлыка/кебаба;
- бумага для выпечки;
- книга рецептов;
- руководство по эксплуатации;
- гарантийный талон.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Некоторые комплектующие могут быть установлены в аэрогриле.

УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ



1. Резервуар для воды
2. Панель управления
3. Чаша с антипригарным покрытием
4. Ручка чаши
5. Решетка чаши с антипригарным покрытием
6. Вентиляционная решетка (выход нагретого воздуха)
7. Корпус прибора
8. Шнур питания
9. Шампуры
10. Решетка для барбекю

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопка включения/выключения прибора

Когда прибор находится в режиме ожидания, нажмите кнопку , чтобы перейти в режим настройки параметров приготовления.

Нажмите кнопку  во время работы прибора или в режиме паузы, чтобы выключить его. После выключения прибора в режиме приготовления вентилятор продолжит работать еще 30 секунд, чтобы удалить горячий воздух, не отсоединяйте вилку питания от розетки до того, как вентилятор прекратит работу. Или нажмите на кнопку  повторно и прибор выключится сразу.

Кнопка выбора режима аэрогриля

Когда аэрогриль включен и находится в режиме настройки, нажмите кнопку , чтобы использовать прибор в режиме аэрогриля. После этого выберите программу приготовления в режиме аэрогриля, нажав на иконку нужной программы.

При работе в режиме аэрогриля около цифрового дисплея будет гореть индикатор .

Кнопка выбора гибридного режима: аэрогриль + пароварка

Когда аэрогриль включен и находится в режиме настройки, нажмите кнопку , чтобы использовать прибор в гибридном режиме. После этого выберите программу приготовления в режиме аэрогриля с пароваркой, нажав на иконку нужной программы.

При работе в режиме гибридном режиме около цифрового дисплея будут гореть индикаторы  и .

В гибридном режиме прибор поочередно функционирует то в режиме аэрогриля, то в режиме пароварки.

Если установленное время приготовления составляет 20 минут и более, процесс приготовления разбивается на 5 стадий, а если меньше 20 минут, то на 4 стадии.

Если вы измените время в середине процесса приготовления, то текущая стадия на этом этапе будет завершена, а оставшееся время приготовления

в соответствии с новыми настройками будет перераспределено.

Время приготовления в гибридном режиме распределяется следующим образом:

- 1 стадия – 20% времени приготовления – режим пароварки;
- 2 стадия – 35% времени приготовления – режим аэрогриля;
- 3 стадия – 15% времени приготовления – режим пароварки;
- 4 стадия – 20% времени приготовления, если стадий пять, или 30% времени приготовления, если стадий 4, – режим аэрогриля;
- 5 стадия (при наличии) – оставшееся время, в режиме аэрогриля.

Кнопка выбора режима пароварки

Когда аэрогриль включен и находится в режиме настройки, нажмите кнопку  , чтобы использовать прибор в режиме пароварки. После этого выберите программу приготовления в режиме пароварки, нажав на иконку нужной программы.

При работе в режиме пароварки около цифрового дисплея будет гореть индикатор .

В режиме пароварки можно установить температуру приготовления от 100°C до 120°C с шагом в 5°C.

В начале выполнения программы, пока температура в камере не достигла 90°C, принудительно включается режим аэрогриля, осуществляя быстрый прогрев камеры. По достижении температуры 90°C режим аэрогриля отключается и аппарат начинает работать в режиме пароварки.

При этом, если установлена рабочая температура 100-115°C, то устройство будет работать в режиме «чистого пара», осуществляя периодическую подачу пара в камеру аэрогриля.

При установке температуры 120°C используется режим высокотемпературного отпаривания. В этом режиме дополнительно к подаче пара включается режим аэрогриля.



Кнопка перехода в режим очистки

Когда аэрогриль включен и находится в режиме настройки, нажмите кнопку  , чтобы прибор перешел в режим очистки. Рядом с цифровым дисплеем загорится индикатор очистки .

Во время процесса очистки время и температура не регулируются, и только кнопка питания может использоваться для завершения очистки. После завершения очистки устройство автоматически выключается.

Подробно режим очистки аэрогриля описан в разделе «Чистка и уход».



Кнопка включения и выключения режима напоминания о необходимости встряхнуть или перевернуть продукты. Кнопка доступна не во всех режимах работы аэрогриля. Для некоторых программ этот режим включен по умолчанию. При включенном режиме напоминания под цифровым дисплеем панели управления будет гореть индикатор **( SHAKE )**.



Кнопка начала/остановки приготовления

После выбора нужного режима и программы, нажмите кнопку  , чтобы начать приготовление.

Если в процессе приготовления необходимо его приостановить, кратко нажмите кнопку . Затем, чтобы возобновить приготовление, снова нажмите кнопку .

Кнопки выбора программ приготовления

После выбора режима работы прибора нажмите одну из кнопок выбора программ приготовления, чтобы выбрать соответствующую программу. На цифровом дисплее панели управления будут отображаться параметры приготовления для выбранной программы, установленные по умолчанию.

Обратите внимание, что в зависимости от выбранного режима работы могут быть доступны не все кнопки выбора программ. Информация о доступности программ в различных режимах приведена ниже в разделе «Эксплуатация».

ТЕМП+/ТЕМП– Кнопки регулировки температуры

После выбора нужного режима и программы приготовления вы можете регулировать температуру приготовления кнопками ТЕМП+/–. Каждое нажатие кнопки ТЕМП+ увеличивает температуру на 5°C, а нажатие кнопки ТЕМП– уменьшает температуру на 5°C. Чтобы быстро менять температуру, нажмите и удерживайте кнопку ТЕМП+ или ТЕМП–. Диапазон регулировки температуры от 80°C до 200°C для режимов аэрогриля или гибридного и от 100°C до 120°C для режимов пароварки. Температуру приготовления можно изменить также в любой момент и после запуска программы приготовления.

ВРЕМЯ+/ВРЕМЯ– Кнопки настройки времени

После выбора нужного режима и программы приготовления вы можете изменить время приготовления кнопками ВРЕМЯ+/–. Каждое нажатие кнопки ВРЕМЯ+ увеличивает время на 1 минуту, а нажатие кнопки ВРЕМЯ– уменьшает температуру на 1 минуту. Чтобы быстро менять время, нажмите и удерживайте кнопку ВРЕМЯ+ или ВРЕМЯ–. Диапазон регулировки времени от 1 мин до 60 мин. Время приготовления можно изменить также в любой момент и после запуска программы приготовления.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Извлеките аэрогриль из упаковки. Снимите с поверхности прибора все наклейки, кроме наклейки с указанием модели и серийного номера. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание.

Тщательно вымойте чашу, решетку чаши, резервуар для воды и его крышку водой с мягким моющим средством и вытрите насухо.

Протрите поверхности прибора слегка влажной тканью.

Установите прибор на ровную устойчивую термостойкую поверхность, оставив вокруг аэрогриля свободное пространство не менее 20 см сзади и не менее 50 см сверху для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла.

Первый раз включите аэрогриль без продуктов, чтобы смазка с внутренних компонентов испарилась. Налейте воду в резервуар для воды и установите его на аэрогриль. Подключите вилку питания к розетке, включите прибор, выберите одну из программ в режиме аэрогриля, установите максимальную температуру и дайте аэрогрилю поработать 15 мин в этом режиме. После этого выберите одну из программ в режиме пароварки и дайте аэрогрилю поработать еще 15 мин в этом режиме. В течение первой минуты в режиме пароварки водяной насос может незначительно вибрировать, что не является неисправностью.

Во время первого включения из прибора может выходить слабый дым и запах из-за того, что с внутренних компонентов испаряется смазка. Через несколько минут это пройдет. При появлении черного дыма при эксплуатации прибора

следует немедленно отсоединить его от розетки и обратиться в сервисный центр.

УСТАНОВКА, СНЯТИЕ И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

Благодаря резервуару для воды аэрогриль можно использовать в режиме пароварки.

Если вы собираетесь использовать прибор в режиме пароварки или в гибридном режиме, то до начала работы следую-



Закройте резервуар крышкой и установите его сверху на корпус аэрогриля. Убедитесь, что резервуар надежно стоит на посадочном месте.

После окончания приготовления снимите резервуар для воды с корпуса прибора и слейте воду. Не допускайте застоя воды в резервуаре.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается добавлять в воду какие-либо добавки или заливать в резервуар какую-либо другую жидкость.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Чтобы снизить образование накипи, рекомендуется использовать дистиллированную или очищенную воду.

Не используйте прибор при температуре ниже 5°C. При слишком низкой

температуре время образования пара будет увеличиваться. Когда температура окружающей среды достигнет 0°C, вода начнет замерзать, образование пара прекратится, а замерзший лед может повредить внутренние части аппарата. Такая неисправность не подлежит ремонту по гарантии.

По окончании цикла приготовления в режиме пароварки горячая вода будет находиться внутри выдвижной чаши. Не вываливайте содержимое чаши на тарелку. Используйте щипцы (не входят в комплект поставки), чтобы достать продукты из чаши.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Включение и начало работы

1. Поставьте прибор на ровную, устойчивую, термостойкую поверхность на достаточном расстоянии от источников сильного тепла или влаги, а также легко воспламеняющихся предметов. Убедитесь, что вокруг аэрогриля имеется свободное пространство не менее 20 см сзади и не менее 50 см сверху для обеспечения нормальной вентиляции и отвода тепла.
2. Извлеките чашу из аэрогриля, взявшись за ручку, установите на дно чаши решетку и положите на решетку продукты. Аэрогриль готовит продукты с помощью горячего воздуха, поэтому не следует наливать в чашу растительное масло или другие жиры для жарки.
3. Задвиньте чашу внутрь прибора.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается готовить в чаше без решетки!

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

ПРИМЕЧАНИЕ:

Задвигайте чашу до конца, в противном случае аэрогриль не будет работать и после включения не загорится индикация дисплея.

4. Подключите вилку питания к электрической розетке.
5. Нажмите кнопку , чтобы включить прибор, после этого загорится подсветка панели управления.
6. Выберите нужный режим и нужную программу приготовления, при необходимости измените температуру и время приготовления (см. далее) и нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Если после начала приготовления вам потребуется изменить выбранный режим работы, сначала нужно остановить приготовление, а затем выбрать нужный режим и начать приготовление заново. Список и параметры программ приготовления приведены в настоящем «Руководстве по эксплуатации» в информационных целях. Они могут меняться в различных версиях аэрогрилей.

Режим аэрогриля

В режиме аэрогриля вы можете быстро приготовить полезные блюда за счет циркуляции горячего воздуха в чаше. Функция подачи пара в данном режиме не используется.

1. После включения прибора нажмите кнопку , чтобы использовать его в качестве аэрогриля.
2. После этого на дисплее загорятся значения температуры и времени приготовления по умолчанию и кнопки выбора программ в режиме аэрогриля.
3. Чтобы быстро установить подходящие настройки температуры и времени для определенного типа продуктов, нажмите кнопку одной из программ приготовления, которые доступны для использования в режиме аэрогриля:

Режим аэрогриля

Программа	Мой рецепт	Картофель фри	Цыпленок	Куриные ножки	Овощи	Мясо	Морепродукты	Рыба	Котлеты	Тосты
Кнопка-индикатор	Мой рецепт									
Температура по умолчанию	180°C	200°C	200°C	200°C	180°C	200°C	180°C	180°C	180°C	180°C
Время по умолчанию	15 мин	23 мин	40 мин	30 мин	8 мин	10 мин	10 мин	10 мин	25 мин	5 мин
Время напоминания о переворачивании	–	10 мин	20 мин	15 мин	4 мин	5 мин	5 мин	5 мин	10 мин	2 мин
Максимальный вес продуктов	–	700 г	1000 г	820 г	650 г	300 г	630 г	420 г	500-600 г	100 г

- Диапазон регулировки температуры: 80-200°C
 - Диапазон настройки времени: 1-60 мин
4. В случае необходимости измените время приготовления. Для этого используйте кнопки ВРЕМЯ– и ВРЕМЯ+. Время регулируется в диапазоне от 1 до 60 мин.
 5. В случае необходимости измените температуру приготовления кнопками ТЕМП– и ТЕМП+. Температура регулируется в диапазоне от 80°C до 200°C с шагом в 5°C.
 6. Изменить температуру (время) вы можете как до старта программы, так и в процессе приготовления.
 7. После установки необходимых параметров приготовления нажмите кнопку  и аэрогриль начнет приготовление в соответствии с установленными параметрами.
 8. В указанное время необходимости переворачивания аэрогриль издаст X звуковых сигналов, и на дисплее загорится иконка ( SHAKE).

Режим пароварки

В режиме пароварки вы можете быстро приготовить полезные блюда за счет подачи горячего пара в чашу. Функция аэрогриля в данном режиме не используется.

1. Перед приготовлением наполните резервуар для воды и установите его на корпус прибора. Убедитесь, что резервуар надежно закрыт крышкой.
2. После включения прибора нажмите кнопку  , чтобы использовать его в качестве пароварки. После этого на дисплее загорятся значения температуры и времени приготовления по умолчанию.
3. Чтобы быстро установить подходящие настройки температуры и времени для определенного типа продуктов, нажмите кнопку одной из программ приготовления, которые предназначены для использования в режиме пароварки:

Режим пароварки

Программа	Мой рецепт	Цыпленок	Куриные ножки	Овощи	Мясо	Море-продукты	Рыба	Котлеты
Кнопка-индикатор	Мой рецепт							
Температура по умолчанию	100°C	100°C	100°C	100°C	100°C	100°C	100°C	90°C
Время по умолчанию	20 мин	40 мин	30 мин	8 мин	10 мин	10 мин	10 мин	15 мин
Максимальный вес продуктов	–	1000 г	770 г	600 г	300 г	630 г	430 г	500-600 г

- Диапазон регулировки температуры: 100-120°C
 - Диапазон настройки времени: 1-60 мин
 - В режиме пароварки не нужно переворачивать продукты, т.к. для этого потребуются выдвигать чашу и это приведет к большой утечке пара и нарушит процесс приготовления.
4. В случае необходимости измените время приготовления. Для этого используйте кнопки ВРЕМЯ– и ВРЕМЯ+. Время регулируется в диапазоне от 1 до 60 мин.
 5. В режиме пароварки можно установить температуру приготовления от 100°C до 120°C с шагом в 5°C.

В начале выполнения программы, пока температура в камере не достигла 90°C, принудительно включается режим аэрогриля, осуществляя быстрый прогрев камеры. По достижении температуры 90°C режим аэрогриля отключается и аппарат начинает работать в режиме пароварки.

При этом, если установлена рабочая температура 100-115°C, то устройство будет работать в режиме «чистого пара», осуществляя периодическую подачу пара в камеру аэрогриля.

При установке температуры 120°C используется режим высокотемпературного отпаривания. В этом режиме дополнительно к подаче пара включается режим аэрогриля.

- Изменить температуру (время) вы можете как до старта программы, так и в процессе приготовления.
- После установки необходимых параметров приготовления нажмите кнопку  и аэрогриль начнет приготовление в соответствии с установленными параметрами.

Гибридный режим

В гибридном режиме прибор поочередно работает в режиме аэрогриля и пароварки, что позволяет получить неповторимый насыщенный вкус продуктов.

- Перед приготовлением наполните резервуар для воды и установите его на корпус прибора. Убедитесь, что резервуар надежно закрыт крышкой.
- После включения прибора нажмите кнопку  , чтобы использовать его в гибридном режиме. После этого на дисплее загорятся значения температуры и времени приготовления по умолчанию и кнопки выбора программ в гибридном режиме.
- Чтобы быстро установить подходящие настройки температуры и времени для определенного типа продуктов, нажмите кнопку одной из программ приготовления, которые предназначены для использования в гибридном режиме:

Гибридный режим

Программа	Мой рецепт	Цыпленок	Куриные ножки	Овощи	Мясо	Море-продукты	Рыба	Котлеты
Кнопка-индикатор	Мой рецепт							
Температура по умолчанию	180°C	200°C	200°C	180°C	200°C	180°C	180°C	180°C
Время по умолчанию	18 мин	40 мин	35 мин	10 мин	15 мин	10 мин	10 мин	25 мин
Время напоминания о переворачивании	–	20 мин	17 мин	5 мин	7 мин	5 мин	5 мин	18 мин
Максимальный вес продуктов	–	1000 г	800 г	650 г	300 г	620 г	420 г	500-600 г

- Диапазон регулировки температуры: 80-200°C
 - Диапазон настройки времени: 1-60 мин
- В случае необходимости измените время приготовления. Для этого используйте кнопки ВРЕМЯ– и ВРЕМЯ+. Время регулируется в диапазоне от 1 до 60 мин.

5. В случае необходимости измените температуру приготовления кнопками ТЕМП- и ТЕМП+. Температура регулируется в диапазоне от 80°C до 200°C с шагом в 5°C.
6. Изменить температуру (время) вы можете как до старта программы, так и в процессе приготовления.
7. После установки необходимых параметров приготовления нажмите кнопку  и аэрогриль начнет приготовление в соответствии с установленными параметрами.

Напоминание о необходимости перевернуть или встряхнуть продукты

Если в программе приготовления установлен режим напоминания о необходимости перевернуть или встряхнуть продукты (при этом под цифровым дисплеем панели управления будет гореть индикатор **(i SHAKE i)**), то приблизительно в середине процесса приготовления аэрогриль подаст звуковые сигналы, напоминающие о необходимости перевернуть или встряхнуть продукты. Независимо от того, отреагируете вы на это напоминание или нет, аэрогриль продолжит выполнение программы.

Для того, чтобы перевернуть продукты, извлеките чашу из аэрогриля и переверните или встряхните продукты в ней. После извлечения чаши аэрогриль приостановит выполнение программы. Когда вы вернете чашу на место, выполнение программы будет продолжено с момента ее приостановки.

Завершение приготовления

1. Когда установленное время приготовления истечет, аэрогриль подаст

звуковые сигналы и на цифровом дисплее появится надпись «End». После окончания приготовления вентилятор прибора может продолжить работать еще некоторое время, чтобы удалить из прибора горячий воздух.

2. 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 установите еще несколько минут, также при необходимости увеличьте температуру.
3. 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. Не переворачивайте чашу, чтобы вывалить продукты из нее на блюдо. Иначе жир или влага, скопившиеся на дне чаши во время приготовления, выльются на готовые продукты.
4. Если вы захотите приготовить еще одну порцию продуктов, при установке времени учитывайте, что аэрогриль уже разогрет и приготовление потребует меньше времени.
5. Если вам нужно завершить приготовление досрочно, нажмите кнопку . На цифровом дисплее появится надпись «End». Вентилятор проработает еще 30 секунд, затем индикация дисплея погаснет и прибор полностью выключится. Или нажмите на кнопку повторно и прибор выключится сразу.

6. Если вы не планируете больше пользоваться прибором, отключите вилку питания от розетки, дайте аэрогрилю остыть и проведите его чистку.

Защита от перегрева

Аэрогриль имеет встроенную защиту от перегрева. При нагреве выше установленного уровня питание прибора автоматически отключается. Если это произошло, отключите вилку питания от розетки и дайте прибору полностью остыть. Затем можно продолжить его использование.

Индикатор отсутствия воды

Когда резервуар для воды пуст, нагревательный элемент перегревается из-за недостатка воды для охлаждения. Как только температура превысит определенный уровень, прибор перейдет в режим паузы, и кнопка  начнет мигать. После добавления воды в резервуар необходимо нажать кнопку . Водяной насос будет забирать воду в течение некоторого времени для охлаждения нагревателя. Когда температура вернется к рабочей температуре для пара, функция подачи пара продолжит работу.

Дополнительная информация

- 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 вы выдвигаете чашу из прибора, он приостанавливает работу автоматически, а когда задвигаете чашу в аэрогриль, он продолжает работу.

- Данный прибор не подходит для приготовления супов и подлив.
- При отсутствии операций с прибором через некоторое время в целях экономии электроэнергии он выключается автоматически.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В таблицах 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 приготовления могут быть изменены.

Продукты	Количество, г	Время, мин	Температура, °C	Встряхнуть	Примечание
Картофель фри, тонкая нарезка	300-700	9-16	200	Да	
Картофель фри, толстая нарезка	300-700	11-20	200	Да	
Картофель фри домашнего приготовления (8x8 мм)	300-800	10-16	200	Да	Добавить 1/2 ст.л. растит. масла
Картофель по-домашнему (клинья)	300-800	18-22	180	Да	Добавить 1/2 ст.л. растит. масла
Картофель по-домашнему (кубики)	300-750	12-18	180	Да	Добавить 1/2 ст.л. растит. масла
Картофель гратен	500	15-18	200	Да	
Стейк	100-500	8-12	180		
Котлета на косточке	100-500	10-14	180		
Гамбургер	100-500	7-14	180		
Сосиска в тесте	100-500	13-15	200		
Куриные ножки	100-500	18-22	180		
Куриные грудки	100-500	10-15	180		
Спринг-роллы	100-400	8-10	200	Да	Полуфабрикаты для духовки
Замороженные куриные наггетсы	100-500	6-10	200	Да	Полуфабрикаты для духовки
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-10	200		Полуфабрикаты для духовки
Замороженные продукты в панировке	100-400	8-10	180		Полуфабрикаты для духовки
Фаршированные овощи	100-400	1-10	160		
Кекс	300	20-25	160		Используйте форму для выпечки
Открытый пирог	400	20-22	180		Используйте форму для выпечки или фольгу

Продукты	Количество, г	Время, мин	Температура, °C	Встряхнуть	Примечание
Маффины	300	15-18	200		Используйте фольгу
Сладкие закуски	400	1-20	160		Используйте форму для выпечки или фольгу

Режим пароварки

Продукты	Количество, г	Время, мин	Температура, °C	Примечание
Яйца	4 шт.	30-35	100	
Брокколи	100-500	13-15	100	
Креветки свежие	100-500	13-15	100	
Рыба	100-500	15-20	100	
Замороженные пельмени	100-300	20-25	100	
Пирожки с начинкой	360 г (9 шт.)	15-20	100	Замороженные
Кукуруза	2 шт.	25-30	100	
Овощи	500	20-25	100	
Свинные ребра	500	30-35	100	

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Если вы только начинаете работу с аэрогрилем, добавьте к времени приготовления по рецепту 3 минуты на разогрев прибора. Если вы собираете готовить вторую порцию продуктов, аэрогриль уже разогрет и добавлять время на разогрев не нужно.
- Приготовление маленьких порций требует меньше времени, чем приготовление больших порций, то есть уменьшение или увеличение объема продуктов потребует пропорционального 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.
- Кладите в чашу сухие продукты, чтобы они приобретали золотистую корочку, а во время приготовления не образовывался дым.
- Некоторые сухие продукты следует сбрызнуть маслом или нанести масло кисточкой. При сбрызгивании масло распределяется более равномерно.
- Для равномерной прожарки переворачивайте продукты или перемешивайте маленькие кусочки в процессе приготовления или меняйте местами лотки с продуктами.
- Чтобы картофель фри или другие овощи были более хрустящими, нарежьте их и промокните, чтобы они были сухие, затем добавьте в миску к ним немного растительного масла и встряхните, готовьте картофель и другие овощи сразу или в течение несколько минут после добавления масла. Переложите картофель

или другие овощи руками или ложкой в чашу аэрогриля, оставив излишки масла в миске. Оптимальное количество картофеля для программы «Картофель фри» – 500 г.

- Не рекомендуется готовить в аэрогриле слишком жирные продукты, например сосиски или сардельки.
- При приготовлении жирных продуктов, во избежание появления дыма, между приготовлением двух порций следует сливать жир из чаши.
- 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.
- При запекании кексов, запеканок и выпечки с начинкой используйте формы для запекания, которые следует ставить на решетку чаши.
- Вы можете использовать аэрогриль для разогрева продуктов. В этом случае устанавливайте температуру 150°C и время до 10 минут в зависимости от порции.

ЧИСТКА И УХОД

Производите очистку аэрогриля сразу после каждого приготовления.

Перед чисткой аэрогриля отключите его от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут. Извлеките

из аэрогриля чашу, таким образом он остынет быстрее.



Во время чистки не допускайте попадания воды внутрь корпуса.

Запрещается использовать для очистки аэрогриля и его частей металлические или жесткие неметаллические щетки, абразивные средства, острые предметы, агрессивные химические растворители. Чаша и внутренняя камера прибора имеют антипригарное покрытие, которое требует особо бережного обращения. Вымойте чашу и решетку под краном с применением мягкого моющего средства.

Запрещается мыть чашу и решетку аэрогриля в посудомоечной машине.

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

Протрите внутреннюю камеру аэрогриля неабразивной губкой, смоченной в теплой воде с небольшим количеством мягкого моющего средства. После этого удалите остатки моющего средства губкой или тряпкой, слегка смоченной чистой водой.

Сливайте оставшуюся воду из резервуара для воды, не допускайте застоя воды, который создает условия для размножения бактерий. Вымойте резервуар для воды под краном. Вытрите насухо. Перед тем как собрать аэрогриль, убедитесь, что все детали полностью сухие.

Очистка водяного насоса

Периодически выполняйте очистку водяного насоса. Для этого наполните резервуар для воды чистой водой и установите его на прибор. Затем кратко нажмите кнопку . Процесс очистки займет 30 минут. По окончании процедуры прибор перейдет в режим ожидания.

Очистка от накипи

Известковый налет приводит к потерям мощности и сокращает срок службы прибора. Мы рекомендуем регулярно удалять известковый налет с помощью средства для удаления накипи в соответствии с качеством воды в вашем регионе и частотой использования прибора.

Для удаления накипи вместо использования чистой воды, заполните резервуар для воды смесью воды и средства для удаления накипи, а затем кнопкой  запустите программу очистки.

Для удаления накипи можно использовать стандартное средство для удаления накипи, предназначенное для кухонного оборудования. Ознакомьтесь с инструкцией по применению средства для удаления накипи и используйте правильную дозировку средства.

После удаления накипи выполните как минимум 3 цикла очистки, заполняя резервуар для воды чистой водой, для промывки внутренних частей аэрогриля от остатков средства для удаления накипи.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности воспользуйтесь рекомендациями в таблице ниже. Если неисправность не устраняется, не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Аэрогриль не работает.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что вилка прибора подключена к розетке, контакт надежный, розетка исправна.
	Аэрогриль выключен.	Включите аэрогриль кнопкой включения/выключения питания.
	Не начато приготовление.	Нажмите кнопку выбора программы приготовления, установите время и температуру, затем нажмите кнопку начала приготовления.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Еда не пригото-вилась.	Чаша была переполнена.	Загружайте в чашу меньшие порции.
	Была установлена слиш-ком низкая температура.	Устанавливайте более высокую температуру.
	Было установлено слиш-ком короткое время приготовления.	Устанавливайте более продолжительное время приготовления.
Продукты приготовлены неравномер-но в режиме аэрогриля.	Продукты не были перевернуты.	Некоторые продукты нужно переворачивать в ходе приготовления.
Чаша не задвигается.	Слишком много продуктов в чаше.	Уменьшите количество продуктов в чаше.
Из аэрогриля выходит белый дым.	При приготовлении ис-пользуется масло.	Вытрите излишки масла.
	В чаше или на решетке остался жир после преды-дущего использования.	Мойте чашу и решетку после каждого использования.
Картофель фри не прожарился.	Сорт картофеля неподходящий.	Используйте свежий плотный картофель.
	Картофель не был промыт.	Перед приготовлением промойте порезанный картофель, чтобы смыть крахмал.
	Картофель был влажный.	Нарежьте картофель на палочки, промойте и промокните, чтобы убрать влагу.
Картофель фри или другие снеки после приготовления в аэрогриле не хрустят.	Вы использовали готовый картофель фри или другие снеки, предназначенные для приготовления в традиционной фритюрнице.	Используйте картофель фри или другие снеки, предназначенные для приготовления в духовке или печи, либо перед приготовлением смажьте картофель фри или другие снеки, которые у вас есть, растительным маслом.
	Слишком много воды и/или мало масла.	Нарежьте картофель на тонкие кусочки, чтобы после приготовления они были более хрустящими. Промойте и промокните порезанный картофель, чтобы удалить избыток влаги, затем сбрызните небольшим количеством растительного масла.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Продукты приготовлены не равномерно в режиме пароварки.	Продуктов слишком много или слишком крупные кусочки.	Кладите меньше продуктов.
	Короткое время приготовления.	Готовьте в течение более продолжительного времени.
	Продукты были замороженные.	Размораживайте продукты перед приготовлением.
	В системе пароварки скопилась накипь.	Проведите очистку от накипи.
	Закончилась вода в резервуаре для воды.	Наливайте достаточно воды в резервуар для воды перед началом приготовления.
	Чаша с продуктами выдвигалась во время приготовления.	Не выдвигайте чашу в режиме приготовления на пару, чтобы не выпускать пар.
Вода вытекает из резервуара для воды.	Пробка не закрыта.	Плотно закройте пробку.
	Резервуар поврежден.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены резервуара.
Плохой запах от прибора.	Прибор не был очищен после последнего приготовления.	Выполняйте чистку прибора после каждого приготовления.
	В резервуаре для воды осталась и застоялась вода.	Сливайте воду после окончания каждого приготовления и промывайте резервуар для воды.
	Осталась вода внутри системы подачи пара.	Периодически выполняйте очистку водяного насоса.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.
- Во время погрузочно-разгрузочных работ устройство не должно подвергаться ударам, падениям и воздействию атмосферных осадков.
- При транспортировке недопустимо нарушение целостности упаковки, воздействие на прибор прямых солнечных лучей, механических и химических факторов,

влаги, агрессивных жидкостей и их паров, резких перепадов температур и влажности.

- Перед тем, как убрать прибор на хранение, проведите его полную чистку. Удалите остатки влаги из внутренних элементов конструкции и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже 0°C и не выше +40°C, с относительной влажностью воздуха не выше 80% и отсутствии в окружающей среде паров кислот, щелочей и других агрессивных примесей, отрицательно влияющих на материалы приборов.

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
Максимальная потребляемая мощность: 2000 Вт
Максимальная потребляемая мощность в режиме пароварки: 1000 Вт
Объем чаши: 7,5 л
Объем резервуара для воды: 800 мл
Температура приготовления:
в режиме аэрогриля – 80°C - 200°C
в режиме пароварки – 100°C - 120°C
Таймер: 1-60 мин
Размер аэрогриля: 43,7х29,8х34,6 см
Размеры чаши: 25,1х26,4х13 см
Класс электробезопасности: Класс I

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 pioneer-bt.ru.

EAC

Изготовитель:

ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД.

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

PIONEER HIGH TECHNOLOGY LIMITED.

Add: Flat B 21/F Kwong Fat Hong BLDG 1 Rumsey St, Sheung Wan, Hong Kong.

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.

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 **PIONEER**. 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 **PIONEER** 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 pioneer-bt.ru.

** 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.*

pioneer-bt.ru

Pioneer