

CARRERA

DESIGNED IN GERMANY

EN

AIR FRYER

Instruction manual

RU

АЭРОГРИЛЬ

Инструкция по эксплуатации



Nº 793

www.carrera.de

Welcome to the **CARRERA** club!

The story of **CARRERA** starts in the 80' in Germany as a lifestyle across two product categories: personal care and home appliances.

CARRERA engineers and designers were inspired by the legendary Carrera Panamericana, the longest and the most challenging race in the 50'. Only the racers who were ready to go beyond the limitations of their own bodies and materials stood a chance of winning.

Today, that same philosophy drives **CARRERA** to develop unique and powerful products.

Each product is made of hi-tech components and quality materials outlining power, quality, innovative features and effective design.

This approach resonated with millions of people, boosting **CARRERA** brand recognition in Europe up to 90 %. **CARRERA** products have become an embodiment of German precision and craftsmanship.

Today, **CARRERA** continues to invest into research and development. Each **CARRERA** product provides users with a sense of luxury, comfort and efficacy.

CARRERA is not just about tools. It is about a lifestyle.

CONTENT

01 SAFETY PRECAUTIONS	4
02 INTENDED USE	6
03 APPLIANCE OVERVIEW	6
04 BEFORE USE	7
05 OPERATION	7
06 CLEANING & MAINTENANCE	11
07 TROUBLESHOOTING	12
08 DISPOSAL	13
09 TRANSPORT AND STORAGE	13
10 TECHNICAL SPECIFICATIONS	13
11 SCOPE OF DELIVERY	13
12 WARRANTY	14
13 ADDITIONAL INFORMATION	14

01 SAFETY PRECAUTIONS

Read the safety precautions carefully before using the appliance for the first time. Keep the instruction manual for future reference and, if necessary, pass it on to other users. Handle the appliance with care and warn other users of potential dangers.

WARNING!

Improper use of the appliance may result in personal injury.



Caution! Hot surface.

Surfaces can become hot during use. Use heat-resistant gloves if the appliance must be moved to another location. Touch only the handle or buttons of the operating appliance.

- Before using the appliance, make sure that the operating voltage of the appliance corresponds to the mains voltage. Check the appliance for mechanical damage. Do not use the appliance if any mechanical damage is found.
- The appliance must be connected to a grounded socket.
- It is not recommended to connect the appliance to the mains using extension cords, splitters and adapters.
- Connect the appliance only to an AC power source.
- The appliance must not be operated by an external timer or separate remote control system.
- To avoid overloading the mains power supply, it is not recommended to operate several appliances with high power consumption at the same time.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids. Do not touch the appliance with wet hands while it is plugged in. Do not place a wet tank in the appliance. If the appliance gets wet, disconnect it from the mains immediately.
- Do not place the appliance near water or other liquids or near heating or radiators.
- Do not use the appliance for other than its intended use.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not use the appliance where aerosols are sprayed or flammable liquids are used.
- Do not place the appliance close to walls, in a corner of a room, under overhanging panels or kitchen cabinets.
- Do not use the appliance near curtains, drapes or other flammable objects.
- Do not connect the appliance to the power supply until it is fully assembled and adjusted.

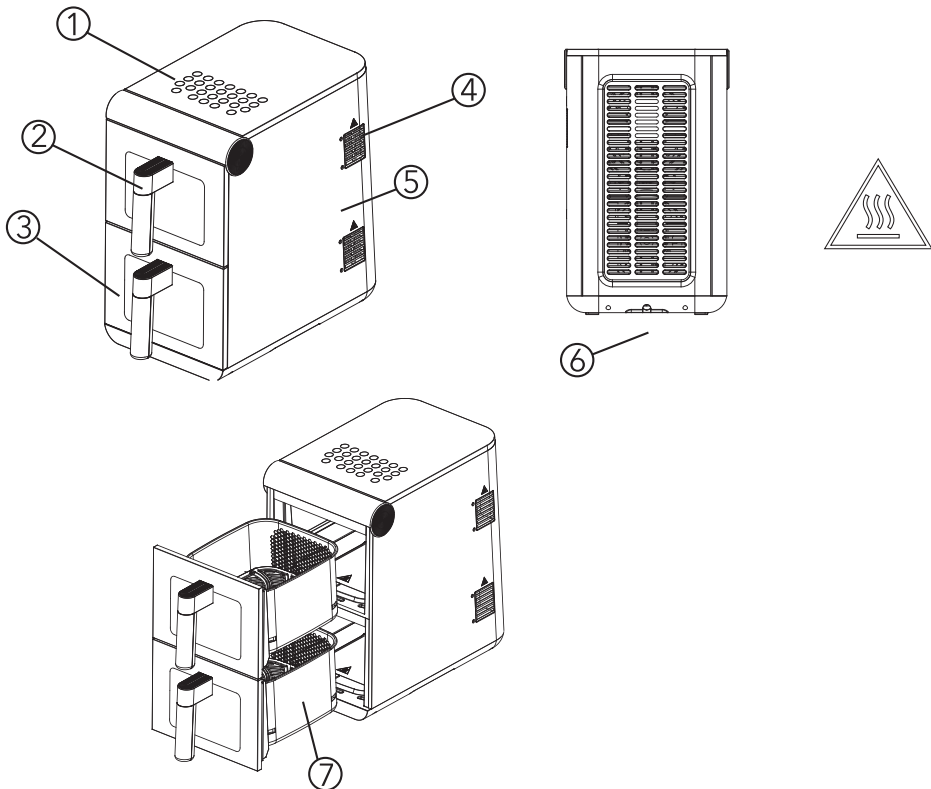
- Do not cover the appliance with a towel or other objects while it is in operation. Do not place foreign objects on the appliance.
- Do not turn the appliance on after a fall, even if there is no external damage, before it has been examined by a specialist. Have the appliance serviced by a specialist.
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces or sharp objects. If the power cord is damaged, the appliance must not be used.
- If a fault is detected, disconnect the appliance from the mains immediately.
- Never leave the appliance unattended when it is in operation.
- Do not use the appliance to store any objects.
- When frying in hot air, hot steam escapes through the air outlet, keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet. Do not block the opening.
- Unplug the appliance immediately if dark smoke is seen coming from it. Wait until the smoke stops before removing the tank from the appliance.
- Protect the appliance and the mains cable from high temperatures, direct sunlight, dampness and other negative influences.
- Do not clean the appliance with a metal sponge.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not allow children to play with the appliance, accessories, box and other packaging to avoid injury or suffocation. Children must be supervised to prevent them from playing with the appliance.
- Do not use the appliance with accessories not included in the scope of delivery.
- Unplug the appliance when not in use or before cleaning it.
- Do not pull the power cord when unplugging the appliance. Do not wrap the cord around the body of the appliance. Do not carry the appliance by the power cord.
- It is recommended to store and use the appliance out of the children's reach.
- Regularly check the appliance and the power cord for mechanical damage and do not use the appliance if any damage is found. Do not repair or modify the appliance your-self. Repairs should only be carried out by a specialist service center.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the service department or a similarly qualified person to avoid danger.

02 INTENDED USE

The air fryer is designed for cooking products. This appliance is intended for use in domestic and similar environments, in particular:

- in staff kitchen areas in stores, offices and other industrial environments;
- on agricultural farms;
- by customers in hotels, motels and other areas of the residential type;
- in private boarding houses.

03 APPLIANCE OVERVIEW



1. Control panel
2. Tank handle
3. Viewing window
4. Air outlet

5. Body
6. Power cord
7. Tank

04 BEFORE USE

- After storage and transportation in low temperature conditions, it is recommended to keep the appliance warm for two hours before turning it on.
- Remove the appliance from its packaging. Remove all protective films, stickers and other packing materials from the appliance. Make sure that the appliance is supplied as specified by the manufacturer and that no parts of the appliance are damaged.
- Clean the tank and wire rack thoroughly in hot water with a small amount of detergent and a non-abrasive sponge. The tank and rack can be washed in the dishwasher. Wipe the interior and exterior of the appliance with a damp cloth.
- Place the appliance on a flat, stable and heat-resistant work surface, where water splashes cannot reach it. Place the rack in the tank, then put the tank into the appliance. The appliance cooks food using hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.
- Unwind and straighten the power cord.
- Start the appliance without food and start any program for 15 minutes. During first use, it is possible that foreign odors and even a little smoke from burning lubricants and dust may appear - this is not a malfunction. Ventilate the room well after use.

05 OPERATION

1. Place the racks in the tanks and the bowls in the appliance. Connect the appliance to the mains. All indicators will light up for 1 second and then go out, a beep will sound. The indicator  light will illuminate.
2. Press the button  again to turn the air grill on. The indicator  and the numbers  and  will light up. They indicate the number of the tank.
3. Set the settings for the first tank and press .
4. Set the settings for the second tank if you want to cook in both tanks. Press .
5. Press  to pause cooking in both tanks. To pause cooking in one of the tanks, first press its number ( or ), then .
6. Preheating process will start, which takes 3-5 minutes. PREHEAT will appear on the display. When heating is complete, 5 beeps will sound and "Add Food" will appear on the display. Place food into the tanks within 2 minutes.
7. Hold down the button  to reset all settings. A beep will sound and "OFF" will appear on the display. The light and fan will turn off after 60 seconds.
8. A buzzer will sound at the end of cooking. Check the food, if it is not ready, add more time to the timer.
9. When the dish is ready, wait for the appliance to cool slightly. Do not open

the tank immediately to avoid getting burned by the hot steam. When the tank has cooled down, remove the tank, keeping a firm grip on the handle. Place the dish on a plate.

Notes:

- You can only cook in one tank. The second tank will be inactive.
- To start cooking in both tanks at the same time, do not press "START" after setting the parameters for the first tank. Set the settings for both tanks and only then press "START".

WARNING!

- **Do not leave the appliance operating unattended.**
- **After cooking, place the bowl only on a heat-resistant surface. Be careful not to burn yourself.**

Setting up the first tank

1. Press **1**.
2. Place ingredients in the bowl, not exceeding the MAX mark.
3. Use the button **M** to choose a program.
4. Adjust the time and temperature with the **%** button.
5. Press **▶||** to start. The display will show the time and temperature in turn.

Setting the second tank

1. Press **2**.
2. Set the program, cooking time and temperature in the same way as for tank 1.
3. Press **▶||**.

Setting the temperature and time

1. If both tanks are operating, press the button for the tank you need (**1** or **2**).
2. Press **▶||**.
3. Use **+** and **-** to set the time.
4. Press **%** again and adjust the temperature.
5. The new settings will be saved if no changes are made within 5 seconds.

Note: if you need to change the time or temperature during preheating, first press , then the number of the bowl.

Using the MATCH function

Use the function to cook the same dish in both tanks with the same settings. It is not possible to set different settings for the tanks in this program.

1. Set the program, time and temperature for the first tank.
2. Press **MATCH**. The same settings will be set for the second **MATCH**.

3. Press .
4. To exit the mode, press again .

Note: if you remove one of the tanks during cooking, the second tank will automatically pause cooking for 2 minutes. After 2 minutes, the air fryer will exit MATCH mode and continue cooking as normal.

Using the SYNC function

Use the function to cook two different dishes at the same time.

1. Set the program, time and temperature for both tanks in turn.
2. Press .
3. If one of the dishes takes less time to cook, cooking will start later. HOLD will appear on the display of the tank with the dish before cooking begins

Notes:

- If one of the tanks is removed during cooking, the second tank will automatically pause cooking for 2 minutes. After 2 minutes, the appliance will exit SYNC mode and continue cooking as normal.
- If you want to adjust the cooking time during the cooking process, make sure that the time of the running program is not shorter than that of the second program. Otherwise, the air fryer will exit SYNC mode and continue cooking as normal.

Reminder function to turn the food over

All menu programs have a preheating time of 3 to 5 minutes. The air fryer will signal that it is time to turn the ingredients over when 2/3 of the total cooking time has passed.

The function is not available for the cake and pizza programs.

Turning the lamp on

To turn on the backlight in the first tank, press  next to . The backlight in the second tank is activated in the same way. If the air fryer is in standby mode, the backlight will automatically turn off after 1 minute.

Memory function

The appliance saves the last settings.

If the appliance is unplugged during operation, the program will resume when the appliance is plugged in again.

If you remove the tank during cooking and replace it within 2 minutes, the program will also resume automatically.

If you pressed  before removing the tank, press  again to restart the program.

Auto programs

Program	Button	Qty. MIN-MAX (g)	Default time (min.)	Time range (min.)	Default temperature (°C)	Temperature range (°C)
Frozen French fries		100-400	23	1-60	200	50-200
Chicken		1000-2000	40	1-60	200	50-200
Drumsticks		100-400	20	1-60	200	50-200
Chicken wings		100-400	20	1-60	200	50-200
Steak		100-400	20	1-60	180	50-200
Fish		100-400	18	1-60	200	50-200
Shrimps		100-400	20	1-60	180	50-200
Pizza		100-400	15	1-60	170	50-200
Cake*		100-400	30	1-60	160	50-200
Vegetables		100-400	18	1-60	160	50-200
Fruit drying		100-400	360	15 min - 24 h	60	50-90
Defrost		100-400	13	1-60	50	50-90
Reheat		100-400	10	1-60	150	50-200

*After half of the cooking time remove the tank, check the products on the rack and turn them over. This is necessary to ensure even cooking. The appliance will switch off automatically when the tank is removed. Reinsert the tank within

10 minutes and cooking will continue automatically.

** Place the baking dish in the tank. When using mixtures that rise (e.g. for cakes, pies or muffins), do not fill the dish more than halfway. When baking, use heat-resistant silicone, stainless steel, aluminum or ceramic dishes with temperature tolerance up to 300 °C.

Cooking tips

- Foods other than French fries must be defrosted before cooking. For best flavor, cook food immediately after defrosting.
- The size, shape and brand of the food may affect the final result. It is recommended to cook foods of the same size and thickness.
- The smaller the portion, the faster it will be cooked, so check periodically. When the tank is removed, the appliance switches off automatically to protect against hot air burns.
- To avoid damaging the appliance, do not exceed the maximum amount of ingredients.
- Add a little oil to fresh potatoes or French fries for maximum crispness.
- The appliance can also be used to prepare snacks that are usually cooked in the oven, such as pies made from ready-made puff pastry or sand dough.

06 CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning the appliance, always unplug it from the mains and wait until it has cooled down.

- Wipe the body with a slightly damp cloth or sponge without abrasive detergents.
- Remove the tanks and racks and wash with a mild detergent. If the tank and rack are heavily soiled, soak them in hot water for 10 minutes. Dry thoroughly before reuse.
- Wipe the inside of the appliance with a damp cloth previously soaked in hot water, then wipe dry with a clean cloth.
- Clean the heating element with a dry brush to remove any food residue.
- Store the appliance in a cool, dark place out of children's reach. When storing the appliance, make sure that the power cord is not tangled.

WARNING!

- Do not remove the tank immediately after cooking: the oil/fat will be very hot. Wait for the appliance to cool down.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids. Do not wash the appliance in the dishwasher. Only the removable elements (tank and rack) may be washed in the dishwasher.

07 TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Plug the appliance into a grounded outlet.
	The mains voltage does not match the specifications of the appliance.	Connect the appliance to a mains supply with the correct specifications.
	The tank is not inserted or is not fully inserted into the appliance.	Insert the tank correctly.
The ingredients do not roast evenly.	The ingredients stick together and lay on top of each other.	The ingredients should be stirred in the middle of the cooking process. Do not put ingredients in two layers.
Food is not ready when the time is up.	Too many ingredients were used at the same time.	Put fewer ingredients on the rack. Smaller portions cook more evenly.
	Too low temperature was set.	Set a higher temperature.
	Too short time was set.	Set a longer cooking time.
No crispy crust.	Foods intended for cooking in a traditional fryer were used.	Cook these foods in the oven or lightly oil them to crisp them up.
White smoke is emitted during cooking.	Very fatty ingredients are used.	During frying, the fat drips into the bowl, which causes the smoke. This is not a malfunction and does not affect the final result.

WARNING!

Never repair the appliance yourself. Always contact an authorized service center or specialist workshop.

08 DISPOSAL



To protect the environment, do not dispose of the appliance with normal household waste at the end of its service life. Take the appliance to a specialized recycling center for further disposal. For more information on how to dispose of this product, contact your local household waste disposal service or the store where you purchased this product.

09 TRANSPORT AND STORAGE

- Store the appliance in a clean, closed, dry room at an ambient temperature between 5 and 40 °C and a relative humidity of no more than 70 %.
- Transportation of the device can be carried out by all means of transport, in accordance with the rules for the carriage of goods. When transporting in the original packaging, protect the appliance from damage, preventing the exposure to precipitation and aggressive environments.
- When transporting the appliance without original packaging, use bubble wrap and corrugated cardboard packaging. Wrap each element of the appliance in a film and place it vertically in the container. The free distance between the elements of the product must be laid with air bubble wrap or folded cardboard.

10 TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Model: CRG793
- Power: 2800 W
- Voltage: 220-240 V, 50/60 Hz
- Each tank capacity: 5.5 L
- Body material: PP
- Protection class: I

11 SCOPE OF DELIVERY

- Air fryer
- Instruction manual

12 WARRANTY

Organization for warranty service and acceptance of claims: LLC "MVM", Russia, 105066, Moscow, Nizhnyaya Krasnoselskaya str., 40/12, building 20, floor 5, room II, room 3. Phone: +7 (495) 644-28-48

Information about the warranty conditions:

<https://www.eldorado.ru/spv>

or by phone Eldorado - 8 (800) 250 25 25

<https://www.mvideo.ru/spv>

or by phone M.Video - 8 (800) 600 77 75

The seller's warranty is 12 months from the date of sale (transfer) of the goods to the Customer.

13 ADDITIONAL INFORMATION

Manufacturer: Ningbo Anbo United Electric Appliance Co., Ltd.

Address: No. 518, Huanyuan South Road, Andong Industrial Park, Andong Town, Cixi, Ningbo, Zhejiang, China

Made in China

Importer/Manufacturer's authorized company: LLC "MVM", Russia, 105066, Moscow, Nizhnyaya Krasnoselskaya str., 40/12, building 20, floor 5, room II, room 3.

E-mail: cert-log@mvideo.ru

Phone: +7 (495) 644-28-48

Installed by the manufacturer in accordance with paragraph 2 of article 5 of the Law of the Russian Federation "On Consumer Protection" the service life of this product is 3 years from the date of sale, provided that the product is used in accordance with the rules and recommendations set forth in these instruction manual and applicable technical standards.

There are no special conditions for the sale.

The date of manufacture is indicated (coded) in the serial number on the appliance, where the 1st symbol is the month in the form of a Latin letter. The serial number of this letter indicates the number of the month of manufacture: A - January, B - February, C - March, D - April, E - May, F - June, G - July, H - August, J - September, K - October, L - November, M - December. The 2nd digit is the last digit of the year of manufacture.

The product is certified, meets the requirements:
TR TS 004/2011 "On the safety of low-voltage equipment",
TR TS 020/2011 "Electromagnetic compatibility of technical means"
TR EAEU 037/2016 "On the restriction of the use of hazardous substances in products of electrical engineering and radio electronics".

Добро пожаловать в клуб **CARRERA**!

История бренда начинается в 1980-е гг. в Германии, когда дизайнеры разработали первые линейки техники для дома и для ухода за собой.

Инженеры и дизайнеры **CARRERA** вдохновлялись легендарной Carrera Panamericana – самой долгой и опасной гонкой 1950-х. На победу в гонке могли рассчитывать лишь те, кто выкладывался до конца и был готов выйти за пределы возможностей человека и техники.

Эта философия и легла в основу всех продуктов **CARRERA**.

Для каждого устройства используются Hi-Tech компоненты и высококачественные материалы. Акцент делается на мощность, качество, инновационность и функциональный дизайн.

Такой подход нашел отклик в сердцах миллионов покупателей: в настоящий момент узнаваемость бренда в Европе достигла 90 %, а продукты **CARRERA** стали признанным воплощением немецкой точности и мастерства.

Сегодня **CARRERA** продолжает инвестировать в научные исследования и развитие. В каждом созданном продукте сочетается комфорт, производительность и роскошь.

CARRERA – это не просто техника. Это стиль жизни.

СОДЕРЖАНИЕ

01 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	18
02 НАЗНАЧЕНИЕ	20
03 СХЕМА ПРИБОРА	21
04 ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	22
05 ЭКСПЛУАТАЦИЯ	22
06 ОЧИСТКА И УХОД	27
07 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	28
08 УТИЛИЗАЦИЯ	29
09 ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	29
10 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	29
11 КОМПЛЕКТАЦИЯ	29
12 ГАРАНТИЯ	30
13 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	30

01 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым использованием прибора внимательно прочтите меры безопасности. Сохраните инструкцию для дальнейшего использования и при необходимости передайте ее другим пользователям. Обращайтесь с прибором осторожно и предупреждайте других пользователей о потенциальной опасности.

ВНИМАНИЕ!

Неправильное использование прибора может привести к травме.



Осторожно! Горячая поверхность.

Поверхности могут стать горячими в ходе использования. Используйте термостойкие перчатки, если прибор необходимо передвинуть на другое место. Прикасайтесь только к ручке или кнопкам работающего прибора.

- Перед использованием прибора убедитесь в соответствии рабочего напряжения прибора и напряжения электросети. Проверьте прибор на наличие механических повреждений. Не используйте прибор при их обнаружении.
- Прибор должен быть подключен к розетке с заземлением.
- Не рекомендуется подключать устройство к электросети при помощи удлинителей, разветвителей и переходников.
- Подключайте прибор только к источнику переменного тока.
- Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Во избежание перегрузки электрической сети не рекомендуется включать одновременно несколько устройств с большим потреблением мощности.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не прикасайтесь к включенному в сеть прибору влажными руками. Не ставьте в прибор влажную чашу. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- Не размещайте прибор вблизи источников воды и других жидкостей, а также рядом с нагревательными или отопительными приборами.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не используйте прибор в местах, где распыляются аэрозоли или используются легко воспламеняющиеся жидкости.
- Не ставьте прибор вплотную около стен, в углу помещения, под нависающими панелями или кухонными шкафами.
- Не используйте прибор вблизи штор, занавесок и прочих легко

воспламеняющихся предметов.

- Не подключайте прибор к источнику питания до полной сборки и регулировки.
- Не накрывайте работающий прибор полотенцем или другими предметами. Не ставьте на прибор посторонние предметы.
- Не допускается включение прибора после падения даже при отсутствии внешних повреждений до того, как его осмотрит специалист. Обратитесь в специализированный сервис.
- Следите, чтобы сетевой шнур не соприкасался с горячими поверхностями и острыми предметами. В случае повреждения сетевого шнура питания использование прибора запрещено.
- В случае обнаружения неисправности немедленно отключите прибор от сети.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без внимания.
- Не используйте прибор для хранения каких-либо предметов.
- Во время жарки на горячем воздухе горячий пар выходит через отверстие для выпуска воздуха, держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и от отверстия для выпуска воздуха. Не перекрывайте отверстие.
- Немедленно отключите прибор от сети, если будет замечен темный дым, выходящий из прибора. Подождите, пока прекратится выделение дыма, прежде чем вынимать чашу из прибора.
- Предохраняйте прибор и сетевой кабель от воздействия высоких температур, попадания прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.
- Не очищайте прибор металлической губкой.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором, аксессуарами, коробкой и прочими элементами упаковки во избежание травм или удушья. Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Не используйте прибор с принадлежностями, не входящими в комплект поставки.
- Когда прибор не используется или перед его чисткой, вынимайте вилку из розетки.
- Отключая прибор от сети, не тяните за шнур питания. Не наматывайте шнур на корпус прибора. Не переносите прибор за шнур питания.
- Рекомендуется хранить и использовать прибор в местах, недоступных для детей.

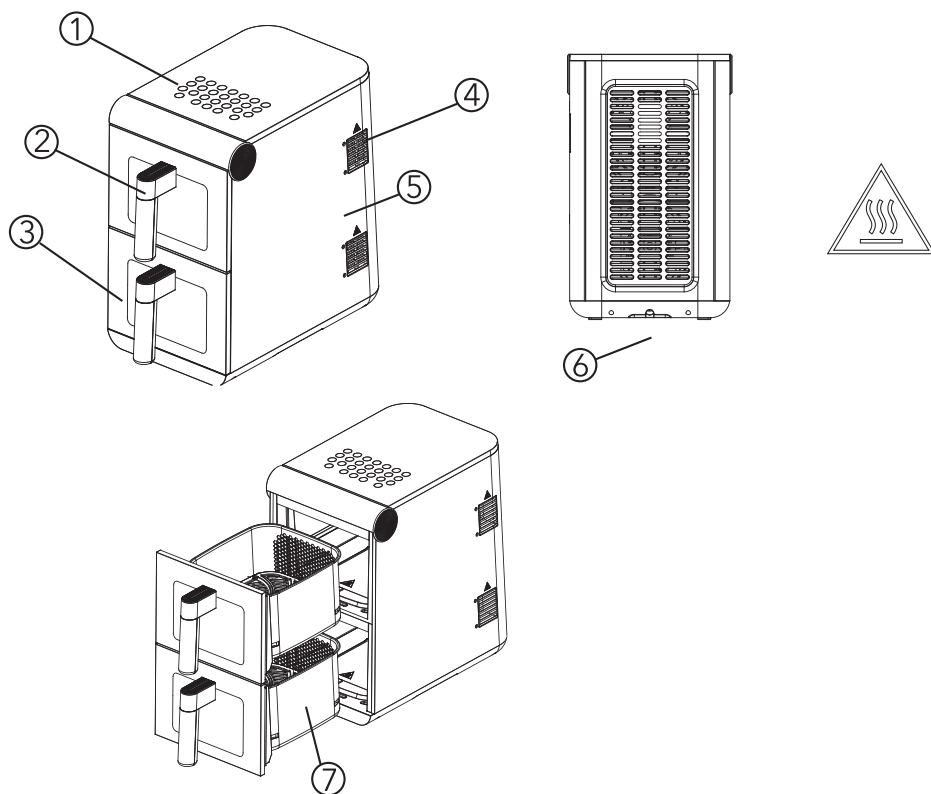
- Регулярно проверяйте прибор и шнур питания для выявления механических повреждений и не используйте прибор в случае их обнаружения. Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом сервисного центра.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

02 НАЗНАЧЕНИЕ

Аэрогриль предназначен для термической обработки продуктов. Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, в частности:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- на сельскохозяйственных фермах;
- клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в частных пансионатах.

03 СХЕМА ПРИБОРА



- 1. Панель управления
- 2. Ручка чаши
- 3. Смотровое окно
- 4. Отверстие для выхода воздуха

- 5. Корпус
- 6. Разъем для шнура питания
- 7. Чаша

04 ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

- После хранения и транспортировки в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор в тепле в течение двух часов.
- Извлеките прибор из упаковки. Удалите с прибора все защитные пленки, наклейки и другие упаковочные материалы. Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем, а элементы прибора не повреждены.
- Тщательно очистите чаши и съемные решетки в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
- Поместите прибор на плоской, устойчивой и жаропрочной рабочей поверхности, там, куда не долетают брызги воды. Установите в чаши решетки. Прибор готовит еду с помощью горячего воздуха. Не заливайте в чашу масло или жир для жарки.
- Размотайте и выпрямите шнур питания.
- Включите прибор без продуктов и запустите любую программу на 15 минут. При первом запуске допускается появление посторонних запахов и даже небольшого дыма от прогорания смазочных материалов и пыли – это не является неисправностью. После использования хорошо проветрите помещение.

05 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

1. Поместите решетки в чаши, а чаши – в прибор. Подключите прибор к электросети. Все индикаторы загорятся на 1 секунду и погаснут, прозвучит звуковой сигнал. Загорится индикатор .
2. Чтобы включить аэрогриль, снова нажмите кнопку . Загорятся индикатор  и цифры **1** и **2**. Они обозначают номер чаши.
3. Установите настройки для первой чаши и нажмите .
4. Установите настройки для второй чаши, если хотите готовить в обеих чашах. Нажмите .
5. Чтобы приостановить приготовление в обеих чашах, нажмите . Чтобы приостановить приготовление у одной из чаш, сначала нажмите ее цифру (**1** или **2**), потом .
6. Начнется предварительный нагрев, который занимает 3-5 минут. На дисплее будет надпись PREHEAT. Когда нагрев завершится, прозвучит 5 звуковых сигналов, на дисплее появится надпись Add Food (добавьте ингредиенты). Выложите продукты в чашу в течение 2-х минут.
7. Чтобы сбросить все настройки, удерживайте кнопку . Прозвучит

звуковой сигнал, на дисплее появится надпись OFF. Подсветка и вентилятор выключатся через 60 секунд.

8. По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал. Проверьте блюдо – если оно не готово, добавьте время таймера.
9. Когда блюдо будет готово, подождите, пока прибор немного остынет. Не открывайте чашу сразу, чтобы не обжечься горячим паром. Когда чаша остынет, выньте чашу, держась строго за ручку. Выложите блюдо в тарелку.

Примечания:

- Вы можете готовить только в одной чаше. Вторая чаша будет неактивна.
- Чтобы запустить приготовление в обеих чашах одновременно, не нажимайте «СТАРТ» после установки параметров для первой чаши. Установите настройки для обеих чаш, и только потом нажмите «СТАРТ».

ВНИМАНИЕ!

- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- После приготовления ставьте чашу только на жаропрочную поверхность. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.

Настройка первой чаши

1. Нажмите **1**.
2. Положите в чашу ингредиенты, не превышая отметку MAX.
3. Кнопкой **M** установите нужную программу.
4. Отрегулируйте время и температуру с помощью кнопки **9/6**.
5. Для старта нажмите **▶||**. На дисплее будут по очереди отображаться время и температура.

Настройка второй чаши

1. Нажмите **2**.
2. Установите программу, время и температуру приготовления так же, как для чаши 1.
3. Нажмите **▶||**.

Настройка температуры и времени

1. Если работают обе чаши, нажмите кнопку нужной чаши (**1** или **2**).
2. Нажмите **▶||**.
3. Кнопками **+** и **-** настройте время.
4. Снова нажмите **9/6** и настройте температуру.
5. Новые настройки будут сохранены, если в течение 5 секунд не будет изменений.

Примечание: если вам понадобится изменить время или температуру во время предварительного нагрева, сначала нажмите , потом цифру чаши.

Использование функции MATCH

Используйте функцию, чтобы готовить в обеих чашах одно блюдо с одинаковыми настройками. Настроить разные параметры для чаш в этой программе невозможно.

1. Установите программу, время и температуру для первой чаши.
2. Нажмите . Для второй чаши будут установлены те же настройки.
3. Нажмите .
4. Чтобы выйти из режима, снова нажмите .

Примечание: если в процессе приготовления вынуть одну из чаш, во второй чаше автоматически приостановится приготовление на 2 минуты. Через 2 минут аэрогриль выйдет из режима MATCH и продолжит приготовление в обычном режиме.

Использование функции SYNC

Используйте функцию, чтобы приготовить два разных блюда к одному времени.

1. По очереди установите программу, время и температуру для обеих чаш.
2. Нажмите .
3. Если на приготовление одного из блюд требуется меньше времени, его приготовление начнется позже. До начала приготовления на дисплее чаши с этим блюдом будет надпись HOLD.

Примечания:

- Если в процессе приготовления вынуть одну из чаш, во второй чаше автоматически приостановится приготовление на 2 минуты. Через 2 минут аэрогриль выйдет из режима SYNC и продолжит приготовление в обычном режиме.
- Если вы хотите уже в процессе приготовления отрегулировать время, следите, чтобы время уже запущенной программы не стало меньше, чем у второй программы. В противном случае аэрогриль выйдет из режима SYNC и продолжит приготовление в обычном режиме.

Функция напоминания о переворачивании блюда

В программах меню предусмотрен предварительный разогрев, который длится от 3 до 5 минут. Аэрогриль подает сигнал, что пора перевернуть ингредиенты, когда проходит 2/3 от общей продолжительности приготовления.

Функция не предусмотрена для двух программ: для выпечки и разогрева пиццы.

Включение подсветки

Чтобы включить подсветку первой чаши, нажмите кнопку  рядом с кнопкой ①. Подсветка во второй чаше включается так же. Если аэрогриль в режиме ожидания, подсветка автоматически выключится через 1 минуту.

Функция памяти

Прибор сохраняет последние настройки.

Если прибор во время работы отключить от сети, то при повторном подключении программа возобновится.

Если во время приготовления вынуть чашу и вернуть на место в течение 2-х минут, программа также возобновится автоматически.

Если перед тем, как вынуть чашу, вы нажали , то, вернув чашу на место, снова нажмите  для возобновления программы.

Автоматические программы

Программа	Кнопка	Кол-во, MIN-MAX (г)	Время по умолчанию (мин.)	Регули- ровка времени (мин.)	Темпера- тура по умолчанию (°C)	Регулиров- ка темпе- ратуры (°C)
Заморо- женный картофель фри		100-400	23	1-60	200	50-200
Цыпленок		1000- 2000	40	1-60	200	50-200
Куриные ножки		100-400	20	1-60	200	50-200
Куриные крылышки		100-400	20	1-60	200	50-200
Стейк		100-400	20	1-60	180	50-200
Рыба		100-400	18	1-60	200	50-200
Креветки		100-400	20	1-60	180	50-200
Пицца		100-400	15	1-60	170	50-200

Кекс*		100-400	30	1-60	160	50-200
Овощи		100-400	18	1-60	160	50-200
Сушка фруктов		100-400	360	15 мин. – 24 ч	60	50-90
Разморозка		100-400	13	1-60	50	50-90
Разогрев готовых блюд		100-400	10	1-60	150	50-200

*Поместите форму для выпечки в чашу. При использовании смесей, которые поднимаются (например, для тортов, пирогов или маффинов), заполняйте форму не более чем наполовину. При выпечке используйте жароустойчивые формы из силикона, нержавеющей стали, алюминия или керамики, выдерживающие нагрев более 300 °С.

Советы по использованию

- Перед началом приготовления продукты, кроме картофеля фри, обязательно должны быть разморожены. Для лучшего вкуса готовьте продукты сразу после размораживания.
- Размер, форма и марка продуктов могут повлиять на конечный результат. Рекомендуется готовить продукты одинакового размера и толщины.
- Чем меньше порция, тем быстрее она будет готова, поэтому периодически проверяйте готовность.
- Добавьте немного масла в свежий картофель или картофель фри для получения максимально хрустящей корочки.
- Прибор можно использовать для приготовления закусок, которые обычно готовят в духовке – например, для пирожков из готового слоеного или песочного теста.

06 ОЧИСТКА И УХОД

Перед очисткой прибора всегда отключайте его от сети и подождите, пока он остынет

- Протрите корпус слегка влажной тканью или губкой без применения абразивных моющих средств.
- Снимите чаши и решетки и вымойте их с помощью мягкого моющего средства. Если чаша и решетки сильно загрязнены, замочите их в горячей воде в течение 10 минут. Тщательно высушите перед повторным использованием.
- Протрите внутреннюю поверхность прибора влажной тканью, заранее смоченной в горячей воде, затем протрите чистой тканью насухо.
- Очистите нагревательный элемент сухой щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
- Храните прибор в темном прохладном месте, недоступном для детей. При хранении прибора следите, чтобы шнур питания не спутывался и не заламывался.

ВНИМАНИЕ!

- **Не извлекайте чаши сразу после готовки: масло/жир будет очень горячими. Подождите, пока прибор остынет.**
- **Не погружайте прибор в воду или другие жидкости. Не допускается мойка прибора в посудомоечной машине.**

07 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТИ
Прибор не работает.	Прибор не подключен к сети.	Вставьте вилку сетевого шнура питания в розетку с заземлением.
	Напряжение в сети не соответствует техническим характеристикам прибора.	Подключите прибор к сети с соответствующими характеристиками.
	Чаша не вставлена или не до конца вставлена в прибор.	Правильно установите чашу.
Ингредиенты обжариваются неравномерно.	Ингредиенты слипаются и лежат поверх друг друга.	Ингредиенты необходимо перемешивать в середине процесса приготовления. Не кладите ингредиенты в два слоя.
Продукты не готовы по истечении таймера.	Было использовано слишком много ингредиентов одновременно.	Положите меньше ингредиентов. Меньшие порции готовятся равномернее.
	Была установлена слишком низкая температура.	Установите более высокую температуру.
	Было установлено слишком мало времени.	Установите большее время приготовления.
Нет хрустящей корочки.	Были использованы продукты, предназначенные для приготовления в традиционной фритюрнице.	Приготовьте эти продукты в духовке или слегка смажьте их маслом для появления корочки.
Во время приготовления идет белый дым.	Используются очень жирные ингредиенты.	Во время жарки жир стекает в чашу, что и приводит к дыму. Это не является неисправностью и не влияет на конечный результат.

ВНИМАНИЕ!

Никогда не ремонтируйте прибор самостоятельно. Всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр или специализированную мастерскую.

08 УТИЛИЗАЦИЯ



В целях защиты окружающей среды после окончания срока службы прибора не выбрасывайте его вместе с обычными бытовыми отходами. Передайте прибор в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местную службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели данный продукт.

09 ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Храните прибор в чистом закрытом сухом помещении при температуре окружающей среды в диапазоне от 5 до 40 °С и относительной влажности не выше 70 %.
- Транспортировка прибора проводится всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов. При транспортировке в заводской упаковке обеспечьте защиту прибора от повреждений, исключив возможность воздействия атмосферных осадков и агрессивной среды.
- При транспортировке без заводской упаковки рекомендуется использовать воздушно-пузырьковую пленку и тару из гофрированного картона. Рекомендуется качественно обернуть каждый элемент прибора в пленку и расположить в таре вертикально. Свободное расстояние между элементами изделия необходимо проложить воздушно-пузырьковой пленкой или сложенным картоном.

10 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Модель: CRG793
- Мощность: 2800 Вт
- Напряжение: 220-240 В, 50/60 Гц
- Емкость каждой чаши: 5,5 л
- Класс защиты от поражения электрическим током: I

11 КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Аэрогриль
- Инструкция по эксплуатации

12 ГАРАНТИЯ

Организация по гарантийному обслуживанию и принятию претензий: ООО «МВМ», Россия, 105066, г. Москва, ул. Нижняя Красносельская, д. 40/12, корпус 20, этаж 5, помещение II, комната 3.

Информация об условиях гарантии:

<https://www.eldorado.ru/spv>

или по телефону Эльдorado – 8 (800) 250-25-25

<https://www.mvideo.ru/spv>

или по телефону М.Видео – 8 (800) 600-77-75

Гарантия продавца – 12 месяцев с момента продажи (передачи) товара Покупателю.

13 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Изготовитель: Ningbo Anbo United Electric Appliance Co., Ltd.

Адрес: No. 518, Huanyuan South Road, Andong Industrial Park, Andong Town, Cixi, Ningbo, Zhejiang, Китай

Сделано в Китае

Импортёр/Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «МВМ», Россия, 105066, г. Москва, ул. Нижняя Красносельская, д. 40/12, корпус 20, этаж 5, помещение II, комната 3.

Телефон: +7 (495) 644-28-48

E-mail: cert-log@mvideo.ru

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы данного изделия равен 3 годам с даты продажи при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящей инструкции по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

Специальные условия реализации не установлены.

Дата изготовления указана (закодирована) в серийном номере на приборе, где 1-й символ – месяц в виде латинской буквы. Порядковый номер этой буквы указывает на номер месяца изготовления: А – январь, В – февраль, С – март, D – апрель, Е – май, F – июнь, G – июль, H – август, J – сентябрь, K – октябрь, L – ноябрь, M – декабрь. 2-я цифра – последняя цифра года производства.

Товар сертифицирован, соответствует требованиям:
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»
ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Изготовитель оставляет за собой право изменения комплектации, технических характеристик и внешнего вида товара.



CARRERA

www.carrera.de