

CARRERA

DESIGNED IN GERMANY

EN
AIR FRYER

Instruction manual

RU
АЭРОГРИЛЬ

Инструкция по эксплуатации



№ 797

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.

CONTENTS

01 SAFETY PRECAUTIONS	4
02 INTENDED USE	5
03 APPLIANCE OVERVIEW	6
04 BEFORE USE	7
05 OPERATION	7
06 CLEANING AND MAINTENANCE	11
07 TROUBLESHOOTING	11
08 DISPOSAL	12
09 TRANSPORT AND STORAGE	12
10 TECHNICAL SPECIFICATIONS	13
11 SCOPE OF DELIVERY	13
12 WARRANTY	13
13 ADDITIONAL INFORMATION	13

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 tankl 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.

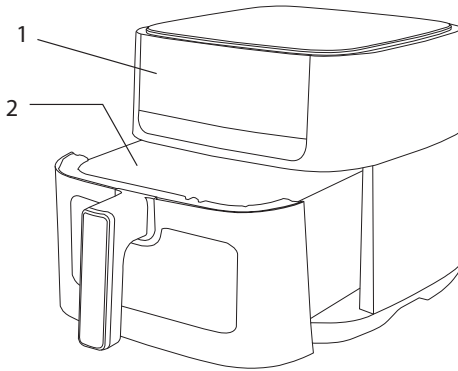
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces or sharp objects. If the power cord is damaged, the appliance must not be used.
- If a fault is detected, disconnect the appliance from the mains immediately.
- Never leave the appliance unattended when it is in operation.
- 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 yourself. 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

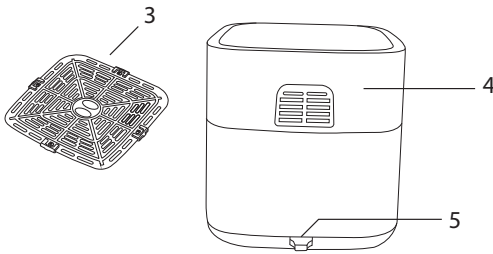
The air fryer is designed for cooking products. This appliance is intended for use in domestic and similar environments, in particular:

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

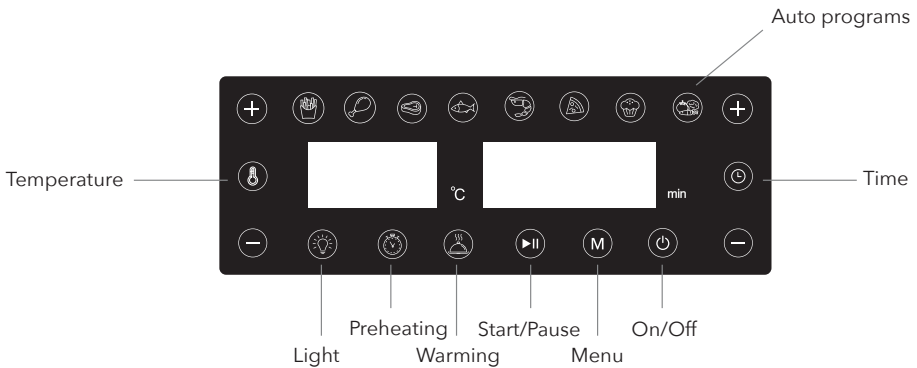
03 APPLIANCE OVERVIEW



- 1. Touch screen
- 2. Basket
- 3. Grill rack
- 4. Air outlet
- 5. Power cord

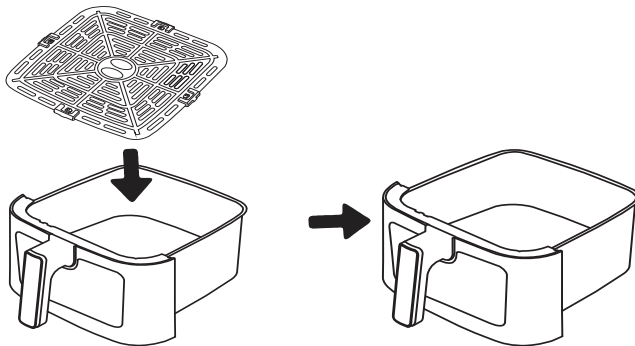


Touch screen






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 basket and wire rack thoroughly in hot water with a small amount of detergent and a non-abrasive sponge. 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 basket, then put the basket 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 rack in the basket. DO NOT fill the basket with oil or any other liquid. Do not put anything on top of the appliance, the airflow will be disrupted and affect the hot air frying result.
2. 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.
3. Press the button  again to turn the air fryer on. The indicator  will light up.

Press to select the program from        .

4. Press the button  to turn the light on. To turn it off press again. After turning the light on, it will automatically go off in 1 min.
5. After selecting the program and adjusting the temperature and time, press  to start.
6. A buzzer will sound at the end of cooking. Check the food, if it is not ready, add more time to the timer. Press  to stop. To restart press it again.


Light

Turn on the light to monitor cooking without opening the door.

- Press the  button to turn the light on.
- To turn it off, press the button again.
- The light will go off automatically in 1 minute.


Preheating

Preheating helps prevent burning, ensures even heat of food and reduce cooking time.

- Press  to start preheating.
- When preheating is complete, there will be 5 beeps. Put the food in the tank.



Warming

After the program ends, the heating function is automatically activated: hot air continues to flow in a gentle mode to prevent the food from cooling down.

- Heating starts automatically after the dish is cooked, the temperature is 45-95 degrees, depending on the settings.
- To activate warming process press , it will last from 30 minutes to 2 hours depending on your settings.

Memory function

The appliance remembers the set cooking parameters (time and temperature) if the air grill was switched off or opened during operation. The parameters are saved when operation is resumed, without requiring resetting.





- If you remove the bowl during cooking and return it within 60 minutes, the program will also resume automatically.
- If you pressed  button before removing the bowl, after returning the bowl to its place, press  again to resume the program.

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 the temperature and time






To adjust time, press  and use  and  to increase or decrease it.



1. To adjust temperature, press  and use  and  to increase or decrease it.
2. Press  to start. The display will show the time and temperature in turn.
3. The appliance will chime automatically to alert you that the cooking cycle has finished. Pull the basket out of the appliance and place in onto the heat resistance holder.

Notes:

- For food that needs to be shaken halfway through the cooking time, simply pull the basket out of the appliance by the handle and shake it. Once shaken, slide the basket back into the air fryer.
- After the timer ends, the heating elements stop working, however, the fan will continue running for about 30 seconds to blow away the hot air as a safety precaution.
- Do not turn the basket upside down. Any excess oil collected at the bottom of the basket may spill onto the food. Be aware that both the basket and the ingredients will be hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may also escape from the basket.

Auto programs

Program	Button	Default time (min.)	Shake*	Time range (min.)	Default temperature (°C)	Temperature range (°C)
Frozen French fries		20	Yes	1-90	200	80-200
Drumsticks		25	Yes	1-90	185	80-200
Steak		15	Yes	1-90	180	80-200
Fish		15	Yes	1-90	180	80-200
Shrimps		20	Yes	1-90	160	80-200

Pizza		15	No	1-90	180	50-200
Cake**		25	No	1-90	160	80-200
Vegetables		12	No	1-90	160	80-200

*After half the cooking time, remove the bowl and check the degree of cooking of the products on the grill and turn them over. This is necessary for even frying. When you remove the bowl, the device will automatically turn off. Within 60 minutes, insert the bowl back - cooking will continue automatically.

** Place the baking pan in the bowl. When using mixtures that rise (such as cakes, pies or muffins), fill the pan no more than half full. When baking, use oven-proof silicone, stainless steel, aluminum or ceramic pans that can withstand temperatures above 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 basket 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.
- To ensure even frying and optimal results, it is recommended to shake smaller ingredients halfway through the preparation time.
- Avoid preparing excessively greasy ingredients, such as sausages, in the air fryer.
- 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 using abrasive detergents.
- Remove the rack and wash with a mild detergent. If the basket 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 basket 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.

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 basket is not inserted or is not fully inserted into the appliance.	Insert the basket 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: CRG797
- Power: 2200 W
- Voltage: 220-240 V, 50/60 Hz
- Tank capacity: 6 L
- 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 this instruction manual and applicable technical standard.

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	20
04 ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ	21
05 ЭКСПЛУАТАЦИЯ	22
06 ОЧИСТКА И УХОД	25
07 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	26
08 УТИЛИЗАЦИЯ	27
09 ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	28
10 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	28
11 КОМПЛЕКТАЦИЯ	28
12 ГАРАНТИЯ	28
13 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	29

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 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.

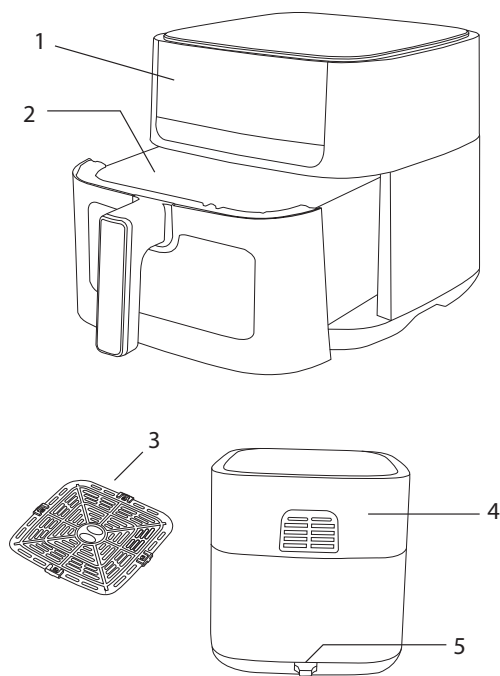
- Регулярно проверяйте прибор и шнур питания для выявления механических повреждений и не используйте прибор в случае их обнаружения. Запрещается самостоятельно ремонтировать прибор или вносить изменения в его конструкцию. Ремонт прибора должен производиться исключительно специалистом сервисного центра.
- 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:

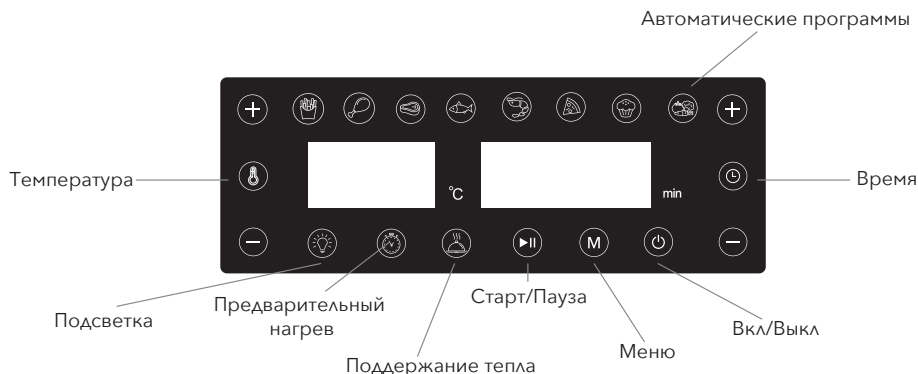
- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- на сельскохозяйственных фермах;
- клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в частных пансионатах.

03 СХЕМА ПРИБОРА



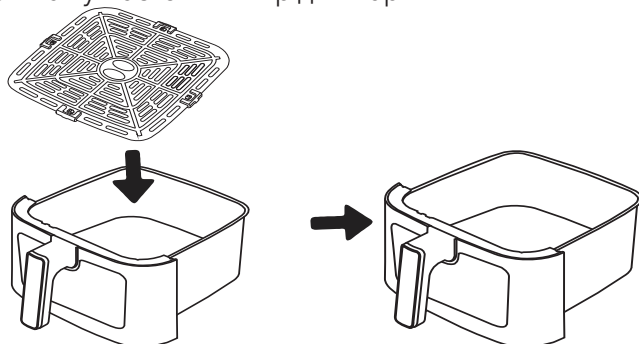
1. Панель управления
2. Чаша
3. Решетка
4. Отверстие для выхода воздуха
5. Шнур питания

Панель управления



04 ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. После хранения и транспортировки в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор в тепле в течение двух часов.
2. 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.
3. Тщательно очистите чашу и съемную решетку в горячей воде с помощью мягкого моющего средства и губки без абразивного покрытия. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
4. Поместите прибор на плоской, устойчивой и жаропрочной рабочей поверхности, там, куда не долетают брызги воды. Установите в чашу решетку. Прибор готовит еду с помощью горячего воздуха. Не заливайте в чашу масло или жир для жарки.















5. Размотайте и выпрямите шнур питания.

6. 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

Порядок работы


1. Вставьте решетку в чашу. Не добавляйте в чашу масло или другие жидкости. Не кладите ничего на прибор, чтобы не препятствовать циркуляции воздуха.
2. Подключите прибор к сети питания. Все кнопки загорятся на 1 секунду, а затем погаснут, раздастся звуковой сигнал. Загорится кнопка включения .
3. Нажмите на кнопку  снова, чтобы включить прибор. Загорится дисплей.
4. Нажмите, чтобы выбрать одну из 8 автоматических программ        . Нажмите снова, чтобы поменять выбор. При необходимости настройте время и температуру приготовления.
5. Для запуска приготовления нажмите .
6. После завершения готовки раздастся звук. Проверьте степень готовности еды, при необходимости добавьте дополнительное время. Когда блюдо будет готово, нажмите  для остановки. Вентилятор будет работать еще 30 секунд.

ВНИМАНИЕ!

- **Не оставляйте работающий прибор без присмотра.**
- **После приготовления ставьте чашу только на термостойкую поверхность. Будьте осторожны, чтобы не обжечься.**
- **Не прикасайтесь к чаше в процессе приготовления и некоторое время после завершения готовки, поскольку она очень горячая. Всегда держите чашу за ручку.**

Подсветка


Используйте подсветку, чтобы контролировать приготовление, не открывая дверцу.

- Нажмите на кнопку , чтобы включить подсветку в чаше аэрогриля.
- Нажмите снова, чтобы выключить.

После включения, свет автоматически погаснет спустя 1 минуту.


Предварительный нагрев

Предварительный нагрев помогает избежать пригорания, обеспечивает равномерный нагрев еды и сокращает время приготовления.

- Для запуска предварительного нагрева нажмите кнопку  перед началом использования.
- По окончании нагрева прозвучит 5 звуковых сигналов. Поместите чашу с ингредиентами в аэрогриль.



Поддержание тепла

После окончания программы автоматически включается функция подогрева: горячий воздух продолжает поступать в более щадящем режиме, чтобы не дать еде остыть.








- Подогрев автоматически запускается после того, как блюдо приготовлено, поддерживается температура 45-95 градусов, в зависимости от режима приготовления.
- Чтобы включить режим подогрева, нажмите , и установите время от 30 минут до 2 часов.

Функция памяти

Прибор запоминает заданные параметры готовки (время и температуру), если во время работы аэрогриль был отключен или открыт. Параметры сохраняются при возобновлении работы, не требуя повторной настройки.

- Если во время приготовления вынуть чашу и вернуть на место в течение 60 минут, программа также возобновится автоматически.
- Если перед тем, как вынуть чашу, вы нажали , то, вернув чашу на место, снова нажмите  для возобновления программы.

Настройка температуры и времени

1. Чтобы настроить время готовки, нажмите  и используйте кнопки  и , чтобы увеличить или уменьшить его. Шаг - одна минута. Удерживайте кнопку для быстрой настройки.
2. Чтобы настроить температуру, нажмите  и используйте кнопки  и . Шаг - 5 градусов. Удерживайте кнопку для быстрой настройки.
3. Нажмите , чтобы начать готовку. На дисплее по очереди появятся время и температура.

Примечания:

- Если блюдо необходимо встряхнуть в процессе готовки, просто вытащите чашу из аэрогриля за ручку, встряхните, а затем вставьте обратно.

- По истечении времени таймера нагрев останавливается, однако вентилятор продолжает работать еще около 30 секунд.
- Не переворачивайте чашу вверх дном. Излишки масла и другой жидкости, скопившейся во время готовки, могут пролиться на еду. В зависимости от типа ингредиентов во время готовки из чаши может выходить пар.

Автоматические программы

Программа	Кнопка	Время по умолчанию (мин.)	Перемешать/Переворнуть*	Регулировка времени (мин.)	Температура по умолчанию (°C)	Регулировка температуры (°C)
Замороженный картофель фри		20	Да	1-90	200	80-200
Куриные ножки		25	Да	1-90	185	80-200
Стейк		15	Да	1-90	180	80-200
Рыба		15	Да	1-90	180	80-200
Креветки		20	Да	1-90	160	80-200
Пицца		15	Нет	1-90	180	50-200
Выпечка**		25	Нет	1-90	160	80-200
Овощи		12	Нет	1-90	160	80-200

* По истечении половины времени приготовления извлеките чашу и проверьте степень приготовления продуктов на решетке и переверните их. Это необходимо для равномерной прожарки. При извлечении чаши прибор автоматически выключится. В течение 60 минут вставьте чашу обратно – приготовление продолжится автоматически.

**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.
- Не рекомендуется готовить в аэрогриле особо жирную еду, такую как сосиски.
- Чтобы обеспечить равномерное распределение жара, рекомендуется встряхивать еду в процессе готовки.

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 месте. 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 °C 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: CRG797
- Мощность: 2200 Вт
- Напряжение: 220-240 В, 50/60 Гц
- Емкость чаши: 6 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

Импортер/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

DESIGNED IN GERMANY