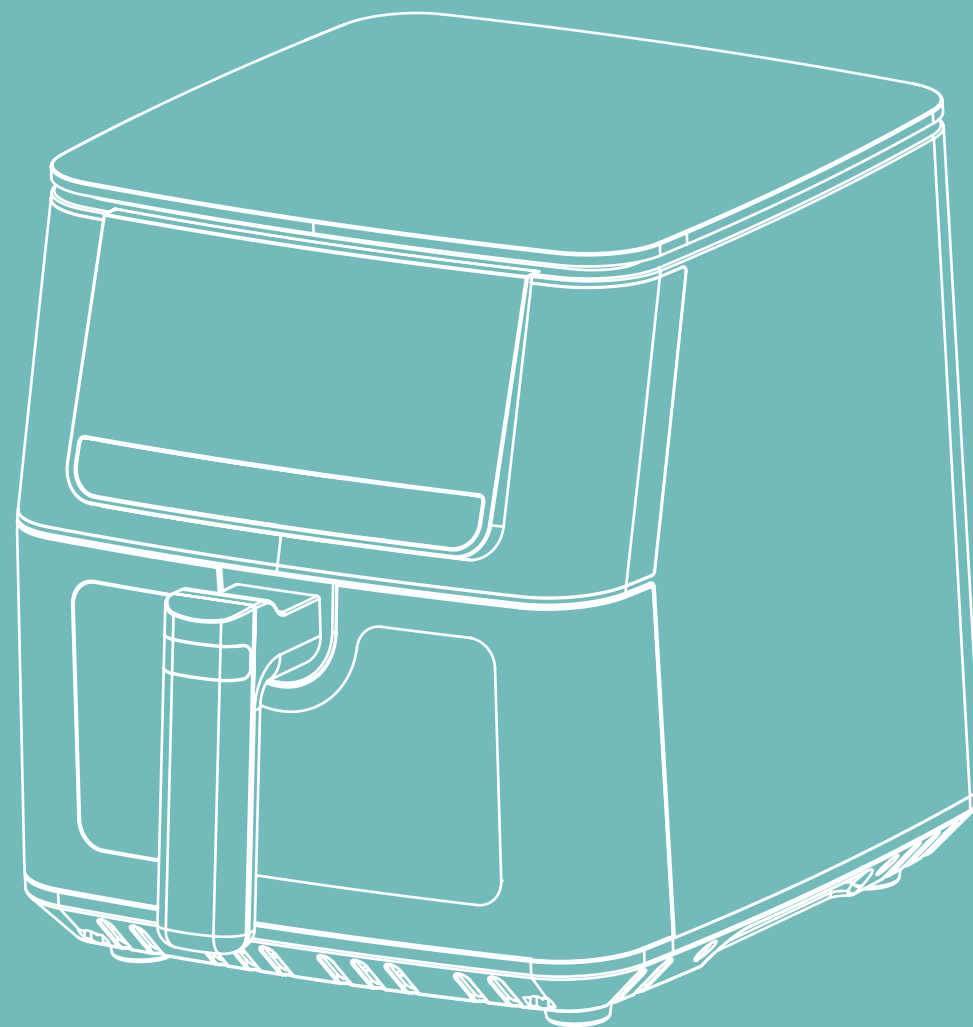


HALLMAN

Аэрогриль
HAF-1000

ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Благодарим вас за выбор Halman!

Аэрогриль – бытовой электроприбор для приготовления пищи с помощью потоков горячего воздуха. При соблюдении технологии блюда получаются хрустящими снаружи, сочными и мягкими внутри.

Аэрогриль Halman – это:

- равномерное пропекание продуктов со всех сторон благодаря двум нагревательным элементам;
- два уровня для одновременного приготовления двух блюд;
- функция запоминания индивидуальных режимов.

Прочитайте руководство пользователя перед началом работы. Сохраните инструкцию на весь период использования.

СОДЕРЖАНИЕ

Содержание

Правила электробезопасности.....	05
Правила безопасности во время работы с аэрогрилем	05
Рекомендации по использованию аэрогриля	06
Описание частей устройства	07
Перед использованием	08
Использование	08
Настройки	09
Правила ухода	11
Хранение и транспортировка	11
Коды ошибок	11
Технические характеристики	12

Правила электробезопасности

1. Храните устройство в недоступном для детей месте. Не позволяйте детям играть с устройством.
2. Дети младше 12 лет могут использовать устройство только под присмотром взрослых. Взрослые обязаны проинструктировать детей перед началом работы с электроприбором.
3. Люди с ограниченными возможностями здоровья могут использовать прибор, если на то отсутствуют противопоказания.
4. Не погружайте устройство в воду или другие жидкости, не обливайте водой.
5. Не храните устройство вблизи источников тепла.
6. Если устройство находилось в условиях минусовой температуры, оставьте на 1,5-2 часа при комнатной температуре перед тем как включить.
7. Осмотрите устройство перед началом работы. Если шнур питания поврежден, не подключайте к сети – обратитесь в авторизованный сервисный центр.
8. Используйте устройство только по назначению, описанному в настоящем руководстве.
9. Подключайте устройство только в исправные электрические розетки, соответствующие его мощности.
10. Не подключайте устройство к перегруженной электросети.
11. Не подключайте и не вынимайте вилку из электрической розетки мокрыми руками.
12. Вставляйте вилку в электрическую розетку до конца.

13. Не используйте неисправное устройство.
14. Не разбирайте устройство. Исключение – случаи, описанные в настоящем руководстве.
15. Чтобы отключить устройство от сети, тяните за вилку. Не тяните за шнур.
16. Не перекручивайте, не перегибайте шнур питания.
17. Отключайте устройство от сети перед чисткой и обслуживанием.
18. Храните устройство в сухом помещении при температуре от +5°C до +40°C.

Правила безопасности во время работы с аэрогрилем

1. Перед использованием устройства обязательно ознакомьтесь с инструкцией.
2. Перед началом работы разместите устройство на устойчивой поверхности.
3. Не ставьте устройство на другие электроприборы, также не ставьте другие электроприборы на аэрогриль.
4. Не используйте аэрогриль рядом с легковоспламеняющимися предметами, источниками тепла.
5. Между тыльной частью аэрогриля и стеной должно быть не менее 30 см свободного пространства.
6. Не блокируйте входное и выходное отверстия для воздуха во время работы устройства.
7. Не накрывайте устройство во время работы.

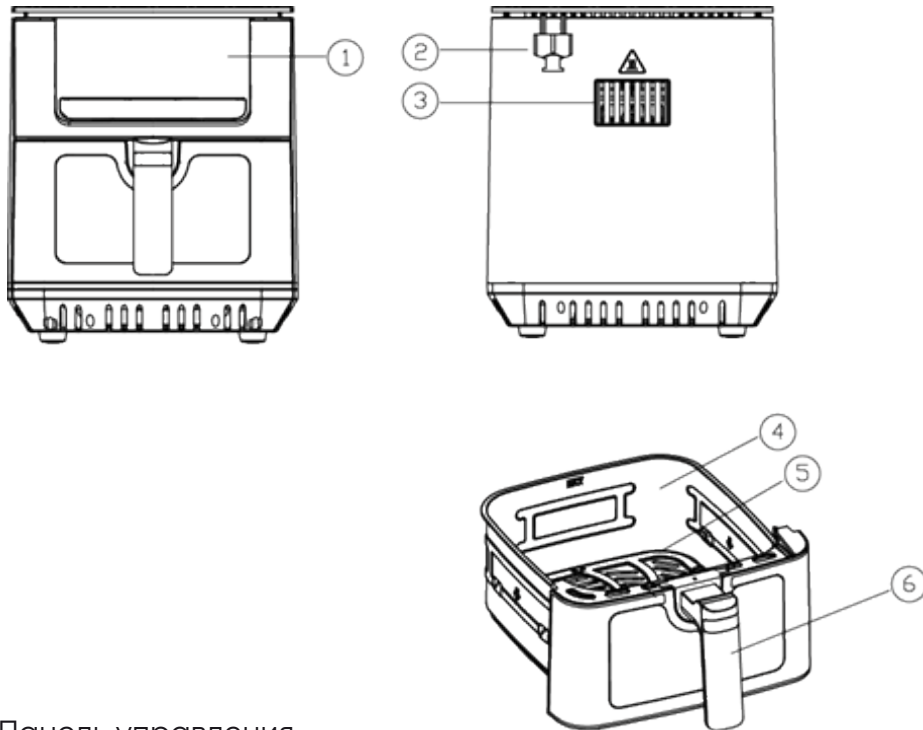
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ АЭРОГРИЛЯ

8. Не переносите устройство во время работы.
9. Не прикасайтесь к нагретым частям устройства, беритесь только за ручку устройства, используйте термостойкую прихватку.
10. В аэрогриль допустимо помещать емкости, выполненные из термостойких материалов.
11. Не перегружайте чашу – в противном случае продукты приготовятся неравномерно.
12. Не нагревайте в аэрогриле закрытые емкости.
13. Открывая аэрогриль с горячим блюдом, подождите пару секунд, пока выйдет пар, прежде чем достать блюдо.
14. Открывая аэрогриль с горячим блюдом, не наклоняйтесь над чашей, чтобы не обжечь лицо.
15. Не оставляйте аэрогриль без присмотра, пока запущена программа.
16. Аккуратно вынимайте продукты из аэрогриля, используйте термостойкую прихватку.
17. Очищайте поддон аэрогриля и решетку после каждого использования.
18. Не используйте металлические предметы, чтобы перемешивать, переворачивать продукты.
19. Используйте деревянные, силиконовые лопатки, чтобы перемешивать, переворачивать продукты.
20. По окончании работы отключайте устройство от сети.
21. Прежде чем очищать или перемещать прибор, дождитесь полного остывания.

Рекомендации по использованию аэрогриля

1. Время приготовления зависит не только от вида ингредиентов, но и от их размера. Например, приготовление малого количества продуктов займет меньше времени – при необходимости самостоятельно задавайте параметры времени и температуры.
2. Чтобы блюдо приготовилось равномерно, нарежьте продукты на равные части.
3. В процессе приготовления картофеля фри, луковых колец, наггетсов и т.п. периодически встряхивайте поддон, чтобы продукты пропеклись равномерно.
4. Хотя в аэрогриле можно готовить продукты без масла, допустимо смазывать картофель, мясные стейки, куриные крылья и т.п. небольшим количеством масла.
5. Чтобы запечь блюдо до хрустящей корочки, добавьте 1-2 ст.л. растительного масла к ингредиентам.
6. Не кладите продукты слишком плотно, чтобы воздух лучше циркулировал сквозь отверстия решетки.
7. Если готовите на двух уровнях, не кладите пергаментную бумагу и алюминиевую фольгу на решетку.
8. Регулярно проверяйте кондицию блюда, если готовите его в аэрогриле впервые.

Устройство:



1. Панель управления.
2. Кабель питания и вилка.
3. Выходное отверстие.
4. Чаша-поддон.
5. Решетка.
6. Ручка.

Панель управления:



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед использованием

1. Выньте ручку из чаши и установите на фронтальную часть чаши.
2. Удалите упаковочные материалы.
3. Проверьте, чтобы на нагревательных элементах не было фрагментов упаковочных материалов.
4. Протрите корпус устройства и внутреннюю поверхность чаши влажной тканью.
5. Поставьте устройство на твердую устойчивую поверхность так, чтобы выходящий горячий воздух не попадал на покрытия, чувствительные к повышенной температуре и влажности.
6. Перед первым использованием запустите устройство, установите температуру +180°C и прогрейте в течение 10 минут.

Внимание! Во время первого использования устройства может возникнуть посторонний запах. Это нормальное явление, в течение 10 минут запах исчезнет.

Использование

1. Подключите устройство к электросети – запустится режим ожидания. В режиме ожидания включится световой индикатор кнопки «Включение/Пуск/Пауза».

2. Нажмите кнопку «Включение/Пуск/Пауза» – устройство перейдет в режим настройки параметров приготовления. Температуру и время приготовления можно настроить вручную, либо выбрать одну из предустановленных программ – нажать на иконку выбранного блюда.
3. Нажмите кнопку «Включение/Пуск/Пауза», чтобы запустить программу. На дисплее отобразится время, оставшееся до завершения программы.
4. Чтобы остановить программу, нажмите кнопку «Включение/Пуск/Пауза». Чтобы продолжить, нажмите еще раз «Включение/Пуск/Пауза».

Использование аэрогриля с решеткой, установленной на второй ярус

Продукты можно готовить на двух уровнях. Сначала заполните поддон, затем установите решетку на второй ярус: на внутренней поверхности поддона есть выступы для решетки.

Не кладите продукты на решетку слишком плотно: воздух должен циркулировать по всему объему чаши. Готовя на двух ярусах, не подкладывайте пергамент или алюминиевую фольгу на верхний ярус.

Отложенный пуск

1. В режиме настройки параметров приготовления выберите программу, температуру, время, нажмите кнопку «DELAY».
2. Устанавливайте время с помощью кнопок «+» и «-».
Минимальное значение – 15 минут, максимальное – 12 часов.
3. Чтобы отменить установку времени, нажмите и удерживайте кнопку «DELAY».
4. Чтобы устройство перешло в режим настройки параметров, нажмите кнопку «Включение/Пуск/Пауза».

Собственный режим

Удерживайте кнопку «Собственный режим» в течение 3-х секунд, чтобы сохранить текущие параметры температуры и времени.
Чтобы вернуться к сохраненным параметрам, нажмите на кнопку «Собственный режим».

Внимание! Не оставляйте приготовленные продукты внутри аэрогриля.

Настройки

Выбирая любой режим, за исключением дегидратации, можно установить время от 15 до 60 минут и температуру от +40°C до +200 °C.

Диапазон температуры в режиме дегидратации – от +40°C до +60°C. По умолчанию будет установлена температура +60°C.
Время можно установить до 12 часов.

Параметры предустановленных опций – ориентировочные.
Корректируйте время приготовления и температуру в зависимости от веса, формы продуктов.

НАСТРОЙКИ

Режимы		Минимальный/максимальный, кг	Рекомендуемое время приготовления, мин	Температура, °С	Другие рекомендации
Картофель	Картофель-фри	0,25-1	20-25	180	Чтобы картофель получился хрустящим, добавьте растительное масло. Чтобы масло распределилось равномерно, используйте диспенсер с распылителем. Во время запекания аккуратно перемешивайте картофель.
	Картофель по-деревенски	0,25-1	20	200	
Целая курица		1,5-2	90-120	190	При расчете времени ориентируйтесь на правило: 30 минут на каждый килограмм курицы. Так, например, для приготовления курицы весом 1,5 кг понадобится 90 минут. Чтобы сформировать хрустящую корочку, добавьте в маринад чайную ложку разрыхлителя с горкой и за 15 минут до готовности смажьте поверхность курицы маринадом.
Котлеты		0,3-1	20	180	Если котлеты замороженные, увеличьте время приготовления до 30 минут.
Овощи		0,2-1	20	180	Во время запекания перемешайте овощи несколько раз.
Стейк		0,4-1	10	200	Переворачивайте стейк, чтобы подрумянились обе стороны.
Дегидратация (мясные чипсы, джерки и т.д.)		0,2-1	360	60	
Шашлык		0,3-1	20	180	
Рыба		0,25-1	25	150	

Внимание! Не оставляйте приготовленные продукты внутри аэрогриля.

Правила ухода

1. Не погружайте чашу-поддон и решетку в воду сразу после приготовления: антипригарный слой повреждается из-за резких перепадов температуры. Оставьте решетку и чашу остывать перед мытьем.
2. Запрещено мыть чашу-поддон и решетку в посудомоечной машине.
3. Не используйте абразивные чистящие средства, абразивные губки и жесткие щетки для очищения чаши-поддона и решетки.
4. Используйте мягкое моющее средство, мягкую губку для очищения чаши-поддона и решетки.
5. Чтобы удалить устойчивые загрязнения, наполните чашу-поддон горячей водой, добавьте моющее средство, поместите решетку внутрь и оставьте на 15-20 минут.
6. Используйте специализированное средство для выведения жира при условии, что оно подходит для обработки посуды с антипригарным покрытием.
7. Нагревательные элементы и внутреннюю поверхность устройства очищайте мягкой губкой или щеткой с мягкими нейлоновыми щетинками.

Коды ошибок

Код ошибки	Причина	Решение
E1	Обрыв цепи датчика температуры NTC	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E2	Короткое замыкание датчика температуры NTC	
E3	Датчик температуры NTC отключен или вышел из строя.	

Не ремонтируйте прибор самостоятельно! Обратитесь в Службу заботы о клиентах Halman.

Хранение и транспортировка

Транспортируйте устройство в оригинальной упаковке, либо обернув мягкой тканью.

Храните устройство в оригинальной упаковке, в чистом и сухом месте.

Прежде чем убрать устройство на хранение, убедитесь, что все детали и комплектующие чистые и сухие.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики

Модель	Модель HAF-1000
Торговая марка:	Halman
Артикул:	HAF1
Потребляемая мощность:	1800 W
Напряжение:	220-240 В
Диапазон температур:	40 - 200 С(интервал 5 С)
Временной диапазон:	1 - 720 МИН (интервал 1 мин)
Вместимость:	6,5 л
Страна производства:	Китай
Срок гарантии:	2 года
Срок службы:	5 лет

Инженеры Halman постоянно совершенствуют продукцию, поэтому технические характеристики и комплектация могут меняться.

По завершении срока службы не выбрасывайте прибор с бытовым мусором. Передайте устройство в специализированный пункт для дальнейшей утилизации в соответствии с действующими требованиями федерального и местного законодательства.

Производитель: NINGBO AQUART KITCHEN APPLIANCE CO.,LTD.

Адрес производителя: No. 78, Binhai 2nd Road, Hangzhou Bay New District, Ningbo, Zhejiang, China

Импортер в России: ИП Спивак Николай Сергеевич ИНН

783902317227 Адрес импортера: 194064, Санкт-Петербург,

Тихорецкий пр., 9 корпус 9, кв. 97

Дата изготовления указана на шильде оборудования.

Гарантийный талон

Срок гарантийного обслуживания для изделий бренда Halman указан на сайте официального представителя halman.ru

1. Гарантийные обязательства вступают в силу с даты приобретения и действуют в соответствии с гарантийными условиями, перечисленными ниже.

2. В течение периода гарантийного обслуживания клиенту на территории Российской Федерации гарантирован ремонт любых недостатков, которые могут возникнуть во время использования изделий из-за некачественного материала или производственных дефектов.

3. Негарантийные случаи:

- повреждения, вызванные подключением к неподходящему источнику питания или сбоями в электросети.
- повреждения, вызванные воздействием химических веществ.
- изменения цвета прибора – пожелтение, загрязнения и т.д.
- неисправности, появившиеся в результате воздействия внешних факторов, например, повышенной влажности, а также в результате неправильной эксплуатации прибора.
- повреждения или дефекты, вызванные транспортировкой, если изделие перевозил покупатель.
- при обнаружении следов проникновения в устройство, а также ремонта в неавторизованном сервисе.
- при механических повреждениях – сколах, вмятинах, трещинах.
- при выходе из строя прибора из-за попадания внутрь его инородных предметов.
- при обнаружении неисправностей, возникших ввиду использования несертифицированных запчастей или расходных материалов – насадок, шлангов, фильтров и т.п. от сторонних производителей.
- если прибор, предназначенный для использования в домашних (бытовых) условиях, используют в профессиональной деятельности с целью получения прибыли, в производственных и других целях, не соответствующих настоящему назначению прибора.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

- во всех остальных случаях, когда недостатки прибора выявились в результате несоблюдения инструкции по эксплуатации покупателем, или недостатки появились по вине третьих лиц, или действий непреодолимой силы.
- гарантия не распространяется на части подверженные естественному износу, такие как: лампы, фильтры, съемные аккумуляторы, предохранители, внешние блоки питания и зарядные устройства, соединительные кабели, крышки, шланги, трубки, щетки, насадки, ремешки.

4. Гарантия может быть прекращена, если:

- устройство было отремонтировано в неавторизованном сервисном центре или физическим лицом.
- устройство было намеренно повреждено.

5. Гарантийный талон является недействительным, если не предоставлен кассовый чек или другие, доказывающие приобретение прибора у официального дилера, документы.

6. Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи, травмы людей или животных, порчу имущества, произошедшие в результате неправильной эксплуатации приборов.

Модель _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____

Подпись продавца _____

М.П

HALLMAN