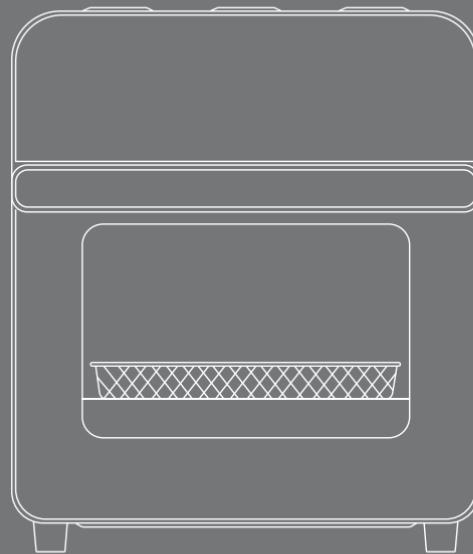




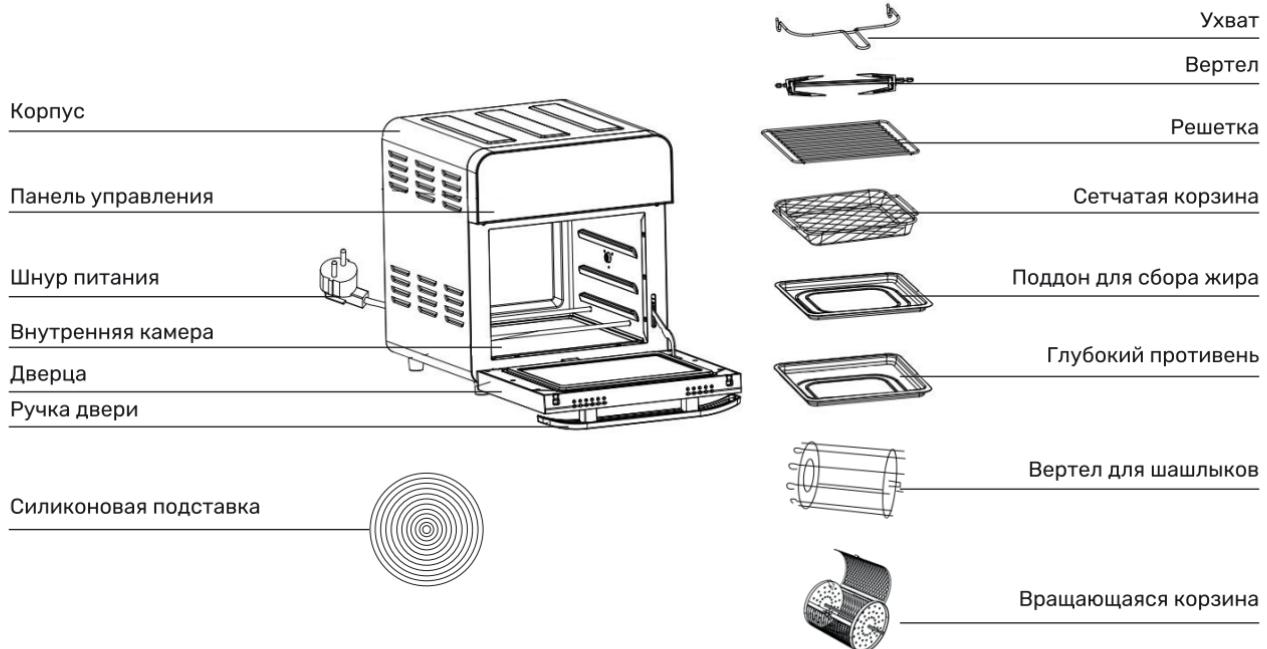
# Инструкция

## Аэрогриль AF205 Monolith



# WOLLMER

## 1 УСТРОЙСТВО АЭРОГРИЛЯ



## УСТАНОВКА ПРИБОРА

Установите аэрогриль на устойчивую, ровную и жаро-стойкую поверхность. Оставьте не менее 10 см свободного пространства сзади и по бокам прибора.

**ВНИМАНИЕ!** Не размещайте устройство рядом с занавесками, обоями и другими легковоспламеняющимися материалами.

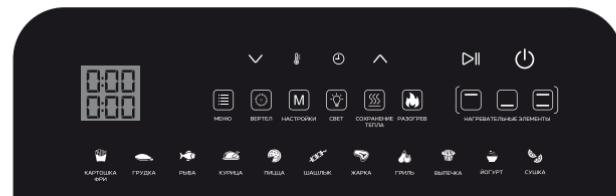
## ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед первым использованием выполните следующие действия:

1. Удалите все упаковочные материалы, защитные пленки и наклейки.
2. Тщательно промойте корзину, решетку, поддон и другие аксессуары теплой водой с добавлением мягкого моющего средства. Используйте неабразивную губку.
3. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность устройства мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо.
4. Перед началом приготовления убедитесь, что все аксессуары установлены правильно. Используйте подходящие элементы в зависимости от типа блюда.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



	Меню		Кнопка питания
	Вертел		Картошка Фри
	Настройки		Грудка
	Свет		Рыба
	Сохранение тепла		Курица
	Разогрев		Пицца
	Нагревательные элементы		Шашлык
	Регулировка температуры и времени		Жарка
	Температура		Гриль
	Время		Выпечка
	Пуск/Пауза		Йогурт
			Сушка

### 3 ВКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА / ВЫБОР АВТОПРОГРАММЫ

---

#### ВКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Подключите устройство к электросети. Прозвучит звуковой сигнал, на панели управления кратковременно загорится подсветка, после чего экран погаснет – это означает, что прибор находится в режиме ожидания.
2. Нажмите на иконку «», чтобы активировать устройство. Загорятся дисплей и иконка питания – прибор готов к работе.
3. Если в течение 60 секунд в режиме ожидания не будет выполнено никаких действий, устройство автоматически выключится.

#### ВЫБОР АВТОПРОГРАММЫ

Аэрогриль оснащен предустановленными автопрограммами с оптимально подобранными параметрами времени и температуры приготовления для различных видов блюд.

1. Нажмите на иконку «», чтобы выбрать нужную автопрограмму.  
Каждое нажатие переключает устройство на следующую автопрограмму, соответствующая ей иконка загорится на панели управления, отобразятся соответствующие параметры (время и температура приготовления, тип нагрева). По желанию вы можете вручную откорректировать время и температуру, исходя из ваших предпочтений или размера порции.  
После выбора автопрограммы нажмите на иконку «», чтобы начать приготовление.

## СПИСОК АВТОПРОГРАММ

Режим	Темпера- тура	Режим нагрева	Время
Картошка Фри	220 °C	Двойной	20 минут
Грудка	200 °C	Двойной	20 минут
Рыба	180 °C	Двойной	15 минут
Курица	220 °C	Верхний	35 минут
Пицца	180 °C	Двойной	10 минут
Шашлык	200 °C	Двойной	15 минут
Жарка	220 °C	Верхний	8 минут
Гриль	180 °C	Двойной	12 минут
Выпечка	180 °C	Двойной	12 минут
Йогурт	40 °C	Верхний	8 часов
Сушка	70 °C	Верхний	8 часов

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Время и температура могут варьироваться в зависимости от объема продуктов.

Например, чем больше порция курицы, тем выше температура и дольше время приготовления. Рекомендуется контролировать степень готовности в процессе.

Программа «» включает лампу в камере аэрогриля на несколько секунд.

## НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ

В каждой программе меню вы можете вручную изменить параметры времени и температуры приготовления в соответствии с типом продукта и вашими предпочтениями. Программа «» позволяет вручную выбрать необходимый температурный режим и время приготовления без выбора автопрограммы.

## ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

После выбора программы нажмите на иконку «». Значение температуры на панели управления начнет мигать. Используйте иконки «» и «» для увеличения или уменьшения значения.

## 5 ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ / РЕЖИМЫ НАГРЕВА / ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ЖИРА

Каждое нажатие изменяет температуру на 10 °C. При удержании кнопки температура меняется быстрее.  
Диапазон регулировки температуры:  
Общий: от 40 °C до 220 °C.  
В автопрограмме «Сушка»: от 50 °C до 70 °C.

### ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

После настройки температуры нажмите на иконку «». Значение времени начнет мигать.  
С помощью иконок «» и «» установите нужную продолжительность готовки.  
Однократное нажатие: изменение на 1 минуту.  
Удержание кнопки: изменение на 10 минут.  
Диапазон регулировки времени:  
Основные автопрограммы: от 1 до 60 минут.  
Автопрограмма «Сушка» и «Йогурт»: до 8 часов.

### РЕЖИМЫ НАГРЕВА

Аэрогриль поддерживает различные режимы нагрева в зависимости от выбранной программы.  
Индикация работы нагревательных элементов:

Загоревшийся индикатор верхнего или нижнего нагревательного элемента подтверждает его активность.  
В большинстве автопрограмм можно вручную выбрать режим нагрева до начала готовки.

### ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ЖИРА

Устанавливается в нижней части внутренней камеры (на нижний уровень) (рис. 1). Служит для сбора масла и влаги, образующихся во время приготовления.  
**СОВЕТ:** Очищайте поддон после каждого использования для предотвращения накопления жира и запаха.

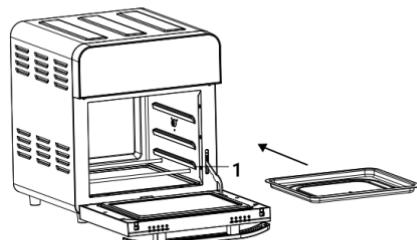


рис. 1

## РЕШЕТКА

Вставьте решетку в соответствующие пазы внутри камеры. Доступно 3 уровня установки:

- 1 – нижний уровень (рекомендуется использовать для поддона для сбора жира, чтобы масло и влага не оседали на нагревательных элементах);
- 2 – средний уровень;
- 3 – верхний уровень.

Выбор уровня зависит от типа блюда и желаемой степени поджаривания (рис. 2).

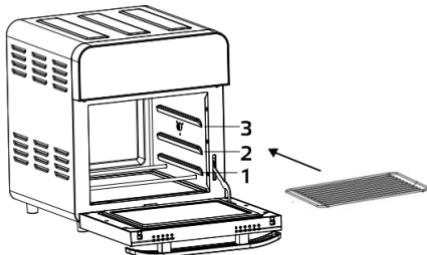


рис. 2

## СЕТЧАТАЯ КОРЗИНА

Предназначена для равномерной обжарки продуктов с циркуляцией горячего воздуха.

Вставьте корзину в пазы на выбранном уровне (рис. 3).

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Не перегружайте корзину – это снижает эффективность циркуляции воздуха.

Используйте прихватки или полотенце при извлечении корзины или поддона после завершения приготовления.

**ВНИМАНИЕ!** Некоторые продукты увеличиваются в объеме при нагревании – учитывайте это при заполнении корзины. Прибор оснащен встроенным предохранительным выключателем. Устройство перейдет в режим ожидания только при корректной установке аксессуаров.

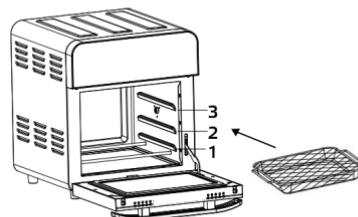


рис. 3

## ФУНКЦИЯ РАЗОГРЕВА

Для улучшения качества готовки рекомендуется предварительно разогревать камеру перед закладкой продуктов. Максимальная температура – 220 градусов. Функция разогрева доводит температуру до соответствующей температуры на выбранной программе.

1. Нажмите на иконку «», затем нажмите «».
2. Во время предварительного разогрева на панели управления будет мигать индикатор «».
3. Завершение предварительного разогрева сопровождается звуковым сигналом.
4. Если в течение 5 минут не будут выполнены действия – устройство перейдет в режим ожидания.
5. После завершения разогрева откройте дверцу, разместите продукты, закройте дверцу.  
Прибор автоматически начнет работу по ранее выбранному режиму.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Чтобы отменить предварительный разогрев до его завершения, нажмите на иконку «» – устройство перейдет в режим ожидания.

## ФУНКЦИЯ ПРИОСТАНОВКИ

Во время приготовления, при открытии дверцы, устройство автоматически приостанавливает работу. После закрытия дверцы прибор автоматически продолжит выполнение текущей программы.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если дверца не будет закрыта в течение 5 минут после открытия:  
- Панель управления погаснет;  
- Работа устройства будет полностью остановлена.

**СОВЕТ:** Для равномерного прогрева и качественного приготовления рекомендуется регулярно переворачивать пищу вручную (при использовании корзины или решетки).

**ВНИМАНИЕ!** Во время работы все аксессуары внутри камеры сильно нагреваются.  
Не прикасайтесь к ним голыми руками – используйте термостойкие перчатки или щипцы.

## ФУНКЦИЯ ВРАЩЕНИЯ

Функция вращающегося приготовления (вертел) обеспечивает равномерную термическую обработку продуктов, особенно при жарке целой курицы или крупных кусков мяса.

- Режим вертала активируется по умолчанию в соответствующих программах.
- Для приготовления целой курицы используйте вертел и фиксаторы (вилки), как показано на изображениях ниже (рис. 4).
- Убедитесь, что курица или куски мяса хорошо закреплены и сбалансированы.

## ПРИМЕЧАНИЕ:

- Максимальный допустимый вес курицы – 1,22 кг. При превышении этого значения вращение может быть нарушено, курица коснется дна, что приведет к неравномерной прожарке и загрязнению поддона. В этом случае рекомендуется использовать сетчатую корзину вместо вертала.
- Перед жаркой сделайте небольшие проколы в ножках курицы – это улучшит терморегуляцию.
- Если крылья или ножки сильно раскрываются, перевяжите их кулинарной нитью, чтобы избежать касания нагревательных элементов и перегрева дна.

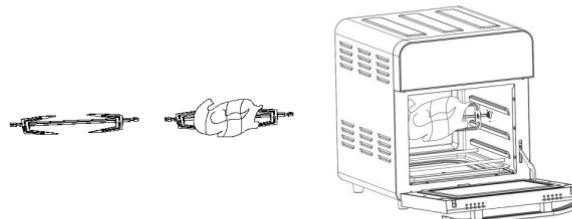


рис. 4

### ВРАЩАЮЩАЯСЯ КОРЗИНА

Корзина предназначена для картофеля фри, овощей, креветок, попкорна, орехов или любых других продуктов на ваш выбор, для идеальной корочки и равномерного приготовления.

1. Вставьте шампур в корзину, зафиксируйте с помощью винта (рис. 5).
2. Откройте крышку корзины и положите внутрь продукты.
3. Вставьте корзину в соответствующее отверстие в аэрогриле.
4. На дисплее необходимо нажать на иконку «  » и установить время и температуру готовки или выбрать одну из автопрограмм.

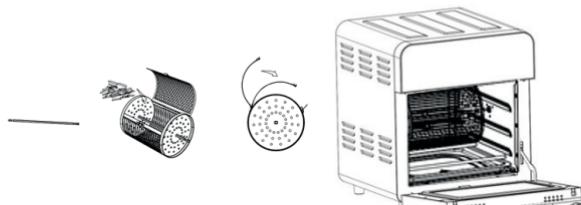


рис. 5

### УХВАТ

Используйте ухват для вертела, вращающейся корзины или вертела для шашлыка (рис.6), чтобы достать из внутренней камеры перечисленные аксессуары после завершения приготовления.

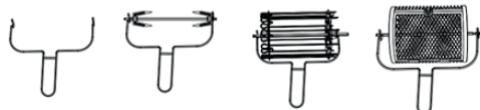


рис. 6

### ЗАВЕРШЕНИЕ ГОТОВКИ

1. После окончания программы прозвучит звуковой сигнал, указывающий на завершение приготовления.
2. Нагревательные элементы отключатся, однако вентилятор продолжит работу еще 1 минуту для постепенного снижения температуры внутри камеры.
3. Откройте дверцу и подготовьте подходящий жаростойкий аксессуар, убедитесь в его надежности.
4. С помощью выбранного аксессуара аккуратно извлеките корзину или продукты из камеры и разместите их на жаростойкой и устойчивой поверхности.

**СОВЕТ:** Если степень прожарки оказалась недостаточной, просто верните корзину или продукты в камеру и добавьте еще несколько минут приготовления вручную. Переложите приготовленное блюдо на сервировочную посуду.

По завершении готовки нажмите кнопку питания, чтобы выключить устройство, и отключите шнур питания от розетки.

#### ОЧИСТКА И УХОД

Перед началом очистки всегда отключайте устройство от электросети.

#### УХОД ЗА АКСЕССУАРАМИ

Корзина, решетка, поддон для сбора жира и другие аксессуары должны быть вымыты вручную с использованием теплой воды и мягкого моющего средства.

Избегайте применения абразивных губок и агрессивных химикатов, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

**ВНИМАНИЕ!** Не мойте аксессуары в посудомоечной машине, это может привести к их износу и повреждению.

#### УХОД ЗА КОРПУСОМ

Корпус устройства протирайте мягкой влажной тканью. После очистки вытрите насухо.

**ВАЖНО:** Не погружайте корпус, шнур питания или вилку в воду и другие жидкости. Это может привести к короткому замыканию, пожару, поражению электрическим током, повреждению устройства.

#### ХРАНЕНИЕ

Храните устройство и комплектующие в сухом, чистом и защищенном от влаги месте, вне зоны доступа детей.

## УТИЛИЗАЦИЯ

По истечении срока службы устройство следует утилизировать в соответствии с нормами и требованиями местного законодательства. Подробную информацию по утилизации вы можете получить у представителя местного органа власти.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Аэрогриль
- Поддон для сбора жира
- Глубокий противень
- Сетчатая корзина
- Ухват
- Вращающаяся корзина
- Вертел для шашлыков
- Вертел
- Решетка
- Силиконовая подставка
- Салфетка для ухода за техникой
- Магнит Wollmer
- Конверт с открыткой Wollmer

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Объем: 14,5 л
- Количество уровней: 3
- Напряжение: 220-240 В
- Частота: 50/60 Гц
- Мощность: 1700 Вт
- Нагревательные элементы: 2 шт. (верхний и нижний)
- Длина шнура: 1,2 м
- Материал: нержавеющая сталь
- Размеры: 388x330x380 мм
- Вес устройства: 8,34 кг

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед использованием внимательно ознакомьтесь с данным Руководством по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной эксплуатации устройства.
2. Устройство предназначено для

использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.

3. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном Руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.

4. Не используйте аэрогриль вне помещения и в районах с влажным тропическим климатом.

5. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.

6. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.

7. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.

8. Следите, чтобы шнур не касался горячих поверхностей.

9. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно – для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, что неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.

10. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться грилем только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа

по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с аэрогрилем.

11. Контролируйте работу устройства, когда рядом находятся дети и домашние животные.

12. Не оставляйте работающее устройство без присмотра. Выключите его и отключите от сети после использования, а также перед проведением обслуживания устройства или если не используете устройство длительное время.

13. Корпус устройства может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей. Будьте осторожны – есть риск получения ожога.

14. Устанавливайте аэрогриль только на устойчивую горизонтальную поверхность, на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола и вдали от легковоспламеняющихся предметов. Поверхность, на которую устанавливается аэрогриль, должна быть устойчива к нагреву, в противном случае используйте термостойкие подставки.

15. Устанавливайте аэрогриль так, чтобы дети не могли дотронуться до горячих поверхностей.

16. Во время работы не кладите ничего на крышку устройства.

17. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.

18. Не допускайте падения аэрогриля и не подвергайте его ударам.

19. Храните устройство в недоступных детям местах.

20. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

1.1. Wollmer гарантирует, что приобретенная пользователем Продукция не будет иметь дефектов производства и сборки при условии нормальной эксплуатации в соответствии с Руководством пользователя в течение гарантийного периода. Настоящая гарантия производителя предоставляет покупателю специальные юридические права. Гарантия производителя Wollmer действительна на территории Российской Федерации в отношении Продукции, проданной покупателям на территории Российской Федерации. В соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации, гарантия производителя для покупателя устанавливается конечным продавцом следующей продолжительностью: 1 год. Срок службы: 3 года с даты начала использования.

### 2. Исключения из гарантии.

#### 2.1. Настоящая гарантия производителя не распространяется на:

- расходные материалы и аксессуары (поддоны, вертел и т.п.);
- естественный износ изделия; При этом под естественным износом понимаются последствия эксплуатации изделия, вызвавшие ухудшение его технического состояния и внешнего вида из-за длительного использования данного изделия.
- механические повреждения;
- повреждения, вызванные неправильным использованием и обслуживанием;
- повреждения, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд;
- действие гарантии прекращается в случае ремонта, либо попытки ремонта изделия лицами и/или организациями, неавторизованными на ремонт соответствующего оборудования;
- повреждения, вызванные неправильной установкой;
- дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной или небрежной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, насекомых и др. посторонних предметов внутрь изделия, отложением накипи независимо от используемой воды, воздействием высоких температур на пластмассовые и другие нетермостойкие части;
- повреждения, вызванные по вине аварии или стихийных бедствий;
- повреждения, вызванные неподходящими условиями хранения и эксплуатации (даные условия описаны в Руководствах и инструкциях, прилагаемых к изделию);
- поломки, связанные с транспортировкой;
- поломки, связанные с перепадами напряжения или несоответствующим сетевым напряжением;
- повреждения, причиненные в результате вмешательства третьих

лиц, в частности, механические повреждения механизмов устройства; - дефекты, причиненные использованием неоригинальных запасных частей, аксессуаров, вспомогательных и расходных материалов и деталей, изготовленных не компанией Wollmer и не предназначенных для использования с данной Продукцией.

2.2. Стоимость любой работы, выполняемой Wollmer или авторизованными им сервисными центрами, в связи с любым из вышеуказанных исключений, будет взиматься с покупателя по существующим расценкам Wollmer, учитывающим затраты времени (подробности предоставляются по запросу), либо по существующим расценкам наших сервисных центров. Покупатель обязуется возместить Wollmer все расходы, понесенные Wollmer в связи с негарантийным ремонтом.  
3. Соблюдение формальностей для вступления в силу гарантии.

Для этого покупатель обязан предоставить оригинал счета/товарного чека, выданного покупателю конечным продавцом, с указанием в нем имени покупателя, наименования и адреса конечного продавца, наименования модели и серийного номера (где применимо) приобретенного изделия, а также даты покупки изделия. Wollmer оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании, в случае если данная информация является неполной или подверглась удалению или изменению после первичной покупки изделия потребителем у конечного продавца.

#### 4. Подсудность.

Все споры, вытекающие в связи с настоящей гарантией производителя, окончательно разрешаются компетентным судом, расположенным на территории Российской Федерации и определяемым в соответствии с гражданским законода-

тельством Российской Федерации.

#### 5. Форс-мажор.

Wollmer не будет нести ответственность, полную или частичную, за какое бы то ни было нарушение своих обязательств по настоящим условиям, если такое нарушение явилось результатом действия форс-мажорных обстоятельств. Мы подтверждаем свою готовность незамедлительно проинформировать покупателя, в случае, если нам стало известно о наступлении какого-либо форс-мажорного обстоятельства, и такое уведомление должно содержать описание обстоятельств, позволяющее считать их форс-мажорными.

Полный перечень авторизованных сервисных центров Wollmer опубликован на интернет-сайте производителя: [wollmer.ru](http://wollmer.ru)

---

**ВНИМАНИЕ!** Разрабатывать технику для дома и работать над ее улучшением – наша основная задача. В связи с этим в инструкцию могут быть внесены изменения по комплектации, конструкции и техническим характеристикам товара. Актуальную версию инструкциисмотрите на официальном сайте **wollmer.ru**

По всем вопросам и пожеланиям обращаться на горячую линию по номеру: 8(800)222-59-76.

Импортер: ООО «В-Импорт» 199178,  
г.Санкт-Петербург, 5-я линия В.О.,  
д.70 литер А, помещение 28А/40Н  
тел.: 8-800-222-59-76  
Сделано в Китае.



## Гарантийный талон

В соответствии с гражданским законодательством Российской Федерации Wollmer несет гарантийные обязательства в течение года с даты продажи данного изделия. Мы убедительно просим внимательно изучить руководство пользователя и условия гарантии.

Изделие .....	Аэрогриль .....
Модель .....	AF205 .....
Серийный номер .....	на товаре .....
Дата изготовления .....	на товаре .....
Дата приобретения .....	

Изделие проверено, укомплектовано, механических повреждений не имеет.

С условиями гарантийных обязательств и сервисного обслуживания согласен.

Подпись покупателя

М.П. продавца

---

---

**WOLLMER**