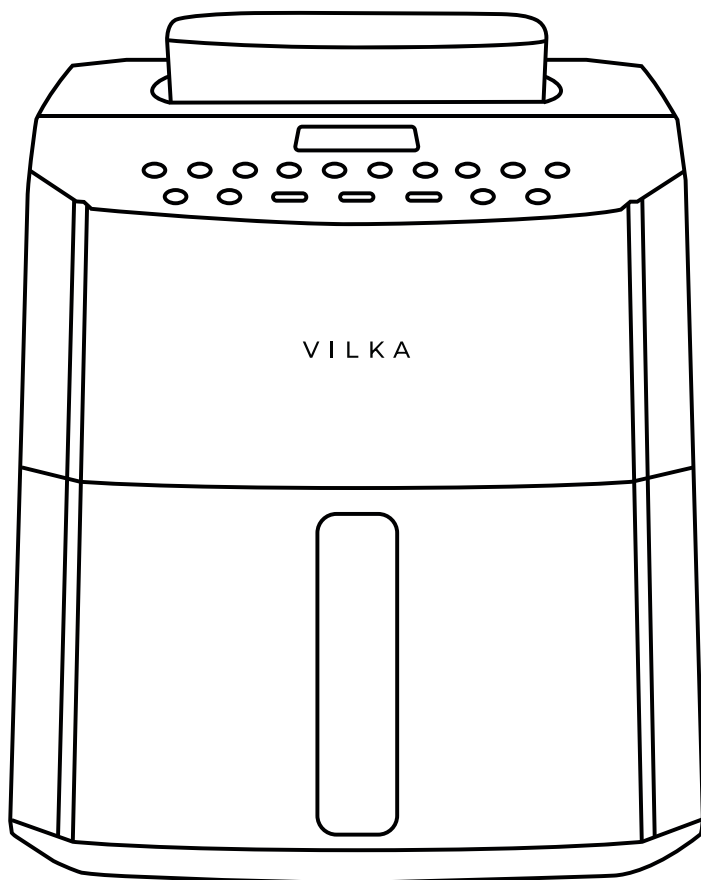


VILKA

ПАРОВОЙ АЭРОГРИЛЬ

Vilka Steam AC170



Руководство пользователя

Иллюстрации, используемые в руководстве, предназначены для демонстрации метода эксплуатации и конструкции продукта.

При небольших различиях между физическим изделием и иллюстрациями ориентируйтесь на внешний вид устройства

VILKA

РЕГИСТРАЦИЯ ТОВАРА

Благодарим за выбор VILKA!

Защитите ваш гаджет - зарегистрируйте его на нашем сайте: Vilka.ai/registration.
Преимущества регистрации заключаются в следующем:

1. Регистрация продукта позволит нам связаться с вами по вопросам безопасности или обновлений гаджета
2. Регистрация продукта позволит более эффективно осуществлять гарантийное обслуживание в случае необходимости
3. Регистрация вашего продукта является доказательством покупки в страховом случае

КТО В КОРОБКЕ:

1. Аэрогриль Vilka Flip AT155
2. Руководство пользователя
3. Книга рецептов

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ | 4 |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | 6 |
| ДЕТАЛИ И ОСОБЕННОСТИ | 7 |
| ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ | 7 |
| ТАБЛИЦА РУКОВОДСТВА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ | 12 |
| УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ | 16 |
| ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ | 17 |
| ГАРАНТИЯ | 19 |
| СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ | 20 |

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ:

При использовании электрического прибора всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Перед использованием внимательно прочитайте и сохраните эту инструкцию.
2. Удалите и выбросьте все упаковочные материалы и этикетки перед первым использованием аэрогриля. Не давайте детям играть с пластиковыми пакетами или упаковочными материалами.
3. Перед использованием убедитесь, что напряжение вашей местной сети соответствует характеристикам, указанным на наклейке с техническими данными устройства, расположенной под устройством.
4. Ставьте аэрогриль только на ровную, устойчивую и жаропрочную поверхность. Держите его подальше от скатертей, штор и других горючих материалов.
5. Не ставьте аэрогриль на газовую или электрическую плиту или в горячую духовку, а также рядом с ними.
6. Никогда не подключайте данное устройство к внешнему таймеру или отдельной системе дистанционного управления.
7. Никогда не используйте данное устройство с удлинителем или сетевым фильтром. Убедитесь, что оно подключено к отдельной розетке без других приборов на той же розетке.
8. Включайте устройство только после того, как все детали установлены правильно.
9. Не опускайте шнур, вилку или сам аэрогриль в воду. Не допускайте попадания воды на устройство. Не ставьте на него вазы и другие ёмкости с жидкостями. Не наливайте воду в корпус через вентиляционные отверстия. Не мойте прибор под краном.
10. Не прикасайтесь к устройству, шнуру питания или вилке мокрыми руками.
11. Отключайте от розетки, когда не используется и перед очисткой. Дайте устройству остыть перед очисткой.
12. Устройство не содержит обслуживаемых деталей внутри. Не пытайтесь открывать и ремонтировать устройство самостоятельно. Все компоненты должны обслуживаться только квалифицированным техником.
13. Не используйте устройство, если вилка, шнур питания или само устройство повреждены. Если шнур питания поврежден, вы должны заменить его в сервисном центре у квалифицированных специалистов во избежание опасности.
14. Не используйте устройство для чего-либо другого, кроме предназначенного использования – только для домашнего использования. Не используйте на открытом воздухе или в коммерческих целях.
15. Необходим тщательный присмотр, когда любое устройство используется рядом с детьми. Держите устройство и шнур питания в недоступном для детей месте, когда оно работает или во время процесса охлаждения.

16. Данное устройство предназначено для использования в домашних и аналогичных условиях, таких как:
 - Кухони для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - Дачи;
 - Клиентами в отелях, мотелях и других жилых помещениях;
17. Данное устройство должно работать от отдельной электрической розетки от других работающих приборов. Если розетка перегружена другими приборами, данное устройство может работать неправильно.
18. Оставляйте не менее 50 см свободного пространства над и по бокам устройства. Не ставьте предметы на аэрогриль.
19. Не блокируйте вентиляционные отверстия для входа и выхода воздуха.
20. Держите аэрогриль на расстоянии не менее 20 см от стены и других приборов.
21. Когда устройство работает, воздух выходит через выпускное вентиляционное отверстие. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии.
22. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Внешние поверхности устройства могут нагреваться во время использования.
23. Не накрывайте устройство во время использования.
24. Не позволяйте шнуру свисать через край стола или столешницы.
25. Не отключайте устройство, потянув за шнур.
26. Данное устройство не предназначено для использования людьми (включая детей) с физическими, сенсорными или умственными нарушениями, или людьми без знаний или опыта, если они не находятся под присмотром или не получили предварительные инструкции по использованию устройства от лица, ответственного за их безопасность. Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с устройством.
27. Не оставляйте устройство работающим без присмотра.
28. Устройство может выделять легкий дым при первом использовании. Это не является дефектом, и дым исчезнет в течение нескольких минут.
29. Если устройство выделяет черный дым, немедленно отключите его от сети. Дождитесь прекращения дыма перед извлечением содержимого.
30. Во время работы из устройства может выходить горячий пар. Не отсоединяйте резервуар системы подачи воды или поддон для сбора конденсата во время процесса приготовления, так как это может вызвать ожоги от тепла, горячего пара или конденсата.
31. Не размещайте устройство под кухонными навесными шкафами или шкафчиками, так как поднимающийся пар может причинить ущерб.
32. В конце цикла приготовления в паровом режиме горячая вода будет находиться внутри корзины. Не высыпайте содержимое корзины на тарелку – используйте щипцы (не входят в комплект) для извлечения пищи из выдвижной корзины для жарки.

Инструкции по шнуру: Не используйте с удлинителем. Короткий шнур питания предусмотрен для снижения рисков, связанных с запутыванием или спотыканием о длинный шнур.

Защита от перегрева: В случае выхода из строя внутренней системы контроля температуры будет активирована система защиты от перегрева, и устройство не будет работать. В этом случае отключите шнур питания. Дайте время устройству полностью остыть перед перезапуском или хранением.

Электропитание: Если электрическая цепь перегружена другими приборами, данное устройство может работать неправильно. Оно должно работать от отдельной электрической цепи.

Автоматическое отключение: Устройство автоматически отключится по окончании времени приготовления. Вы можете вручную выключить устройство, нажав кнопку выключения, оно автоматически отключится через 20 секунд.

Подготовка к использованию: Перед первым использованием устройства:

Предупреждение: при первом использовании устройство может выделять легкий запах, который не вреден и исчезнет через несколько минут. Это происходит из-за специального масла, которое было нанесено для защиты деталей от возможного трения при транспортировке. Аккуратно распакуйте устройство и удалите все упаковочные материалы. Поместите устройство на плоскую, термостойкую негорючую поверхность. Протрите поверхность мягкой губкой с мыльной водой, чтобы удалить пыль, появившуюся при упаковке и транспортировке. Дайте устройству высохнуть перед использованием.

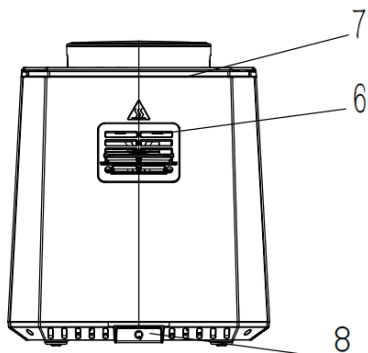
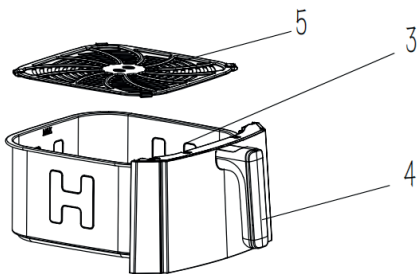
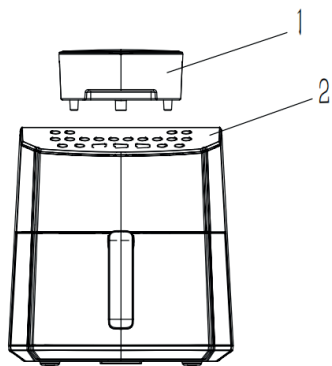
ВНИМАНИЕ:

- Во время работы время приготовления можно регулировать кнопками "TIME+" и "TIME-".
- Паровой аэрогриль не будет работать, если корзина не закрыта надежно.
- Убедитесь, что в резервуаре достаточно воды и что он надежно вставлен перед использованием.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

| | | | |
|----------------------------------|----------------------|---------------------|---------------|
| Модель | AC170 | Количество программ | 9 |
| Мощность | 1800 Вт | Количество режимов | 3 |
| Мощность в режиме пара | 900 Вт | Объем | 7 л |
| Температурный диапазон Аэрогриль | 80°-200°C | ДхШхВ | 48*36*37,5 см |
| Температурный диапазон Пар | 100°-120°C | Вес | 5,9 кг |
| Питание | ~220–240 В, 50/60 Гц | | |

ДЕТАЛИ И ОСОБЕННОСТИ:



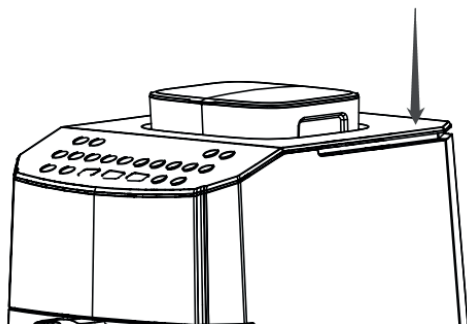
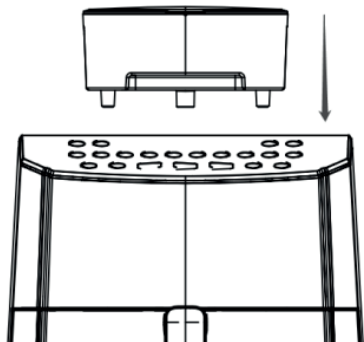
1. Резервуар для воды
2. Цифровая панель управления
3. Корзина
4. Ручка корзины
5. Сетчатый противень
6. Вентиляционный выход
7. Вентиляционный вход
8. Шнур питания

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ИНСТРУКЦИИ ПО РЕЗЕРВУАРУ ДЛЯ ВОДЫ:

Шаг 1: Наполните резервуар для воды

Шаг 2: Установите резервуар в систему подачи воды



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ:

Резервуар для воды необходим для приготовления в паровом режиме. Его нужно наполнять перед каждым использованием и помещать в место крепления резервуара.

1. Извлеките резервуар для воды из устройства.
2. Откройте крышку резервуара для воды.
3. Добавьте воду в резервуар.
4. Установите крышку на резервуар.
5. Поместите резервуар в место крепления резервуара на верхней части устройства.

Очищайте резервуар, если он не используется в течение длительного времени. Остаточная вода и другие жидкости склонны к образованию плесени.

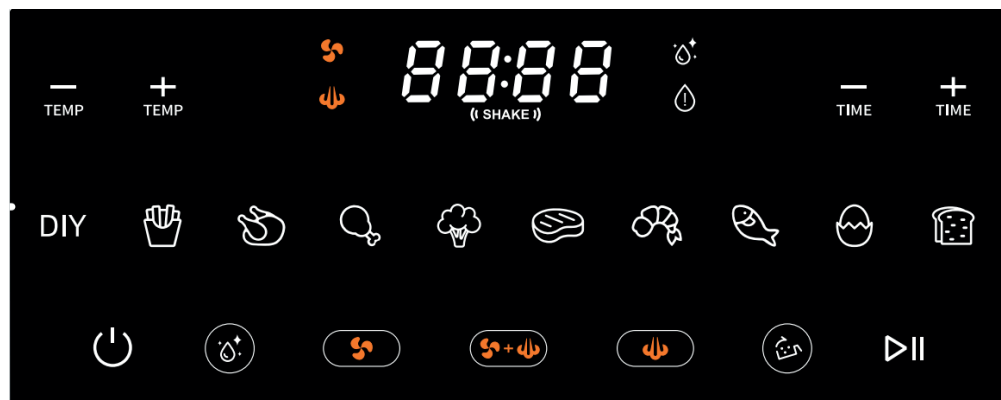
Не помещайте ничего, кроме воды, в резервуар для воды во избежание неисправностей. Для поддержания высокой эффективности нагрева и гигиены пищи рекомендуется использовать дистиллированную или очищенную воду. Убедитесь, что резервуар для воды надежно установлен, чтобы не влиять на нормальное использование.










Не используйте устройство при температуре ниже 5°C. — пар будет образовываться медленно. При 0°C вода замерзает, пар не образуется. В конце цикла приготовления в паровом режиме внутри корзины останется горячая вода.

Будьте осторожны, для извлечения пищи используйте щипцы (не входят в комплект), не высыпайте содержимое из корзины на тарелку.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:

После подключения устройства к сети оно один раз подаст звуковой сигнал, и кнопка Вкл./Выкл. загорится.




-  Кнопка “Вкл./Выкл.”: включает устройство и дисплей. Затем выберите режим приготовления. Устройство имеет три различных режима: аэрогриль  паровой  гибридный . После выбора режима нажмите на подходящую вам программу приготовления или выставите настройки времени и температуры приготовления вручную.
- Кнопки  и  температуры: изменяют температуру на 5°C за одно нажатие. Если удерживать кнопку, температура будет меняться быстрее.
- Кнопки  и  времени: изменяют время приготовления на 1 минуту за нажатие. Если удерживать кнопку, время будет меняться быстрее.
-  Кнопка “Старт/Пауза”: после выбора программы приготовления нажмите эту кнопку для запуска устройства. Во время приготовления, если вы хотите остановить работу программы, нажмите эту кнопку для завершения процесса приготовления.


Примечание: Если вы хотите изменить программу приготовления во время готовки, сначала необходимо нажать “Старт/Пауза” для завершения работы программы.

Примечание: Открытие корзины во время процесса приготовления приостановит работу устройства до тех пор, пока корзина не будет снова надежно закрыта.

РЕЖИМ 1 – АЭРОГРИЛЬ

Работает так же, как обычный аэрогриль. Используйте преимущества быстрого приготовления без масла и циркуляции горячего воздуха, устанавливая различную температуру и время для разных целей.  этом режиме функции парового режима отключены. Индикаторная лампа аэрогриля будет постоянно гореть.)



Управление:

- Нажмите кнопку режима аэрогриля 
- Выберите программу приготовления или установите температуру и время вручную, нажав сначала кнопку “DIY”
- Запустите работу, нажав кнопку “Старт/Пауза”.


| Программы | Настройка параметров вручную | Картофель фри | Курица | Куриные ножки | Овощи | Мясо | Креветки | Рыба | Хлеб |
|-------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| Кнопка |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Температура по умолчанию (°C) | 180 | 200 | 200 | 200 | 180 | 200 | 180 | 180 | 180 |
| Время по умолчанию (мин) | 15 | 23 | 40 | 30 | 10 | 10 | 10 | 10 | 5 |

| | | | | | | | | | |
|--|--|-----------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Функция перевернуть | | Каждые 10 минут | На середине времени | На середине времени | На середине времени | На середине времени | На середине времени | На середине времени | На середине времени |
| Температурный диапазон: 80~200°C Диапазон времени приготовления: 1~60 минут | | | | | | | | | |

РЕЖИМ 2 – ГИБРИДНЫЙ


Этот режим сочетает возможности как режима аэрогриль, так и парового. Готовьте быстро, без масла и на пару по очереди, чтобы разнообразить вкус. (В этом режиме функции парового режима работают. Индикаторная лампа аэрогриля  и индикаторная лампа пара  будут постоянно гореть.)

Управление:

1. Нажмите кнопку гибридного режима 
2. Выберите программу приготовления или установите температуру и время вручную, нажав сначала кнопку "DIY"
3. Запустите работу, нажав кнопку "Старт/Пауза".

| Программы | Настройка параметров вручную | Курица | Куриные ножки | Овощи | Мясо | Креветки | Рыба |
|-------------------------------|---|---|---|---|---|---|--|
| Кнопка |  |  |  |  |  |  |  |
| Температура по умолчанию (°C) | 180 | 200 | 200 | 180 | 180 | 180 | 180 |
| Время по умолчанию (мин) | 18 | 40 | 35 | 10 | 15 | 10 | 10 |
| Функция перевернуть | | На середине времени | На середине времени | На середине времени | На середине времени | На середине времени | На середине времени |


Температурный диапазон: 80~200°C
 Диапазон времени приготовления: 1~60 минут

4.  Индикатор добавления воды: При работе в паровом режиме, если не хватает воды в резервуаре, индикатор уровня воды мигает, и устройство начинает подавать сигнал тревоги. Если добавить воду в резервуар, индикатор уровня воды перестает мигать и устройство прекращает сигнализировать.


РЕЖИМ 3 – ПАРОВОЙ


Вода из резервуара будет поступать в парогенератор, где после мгновенного нагрева она будет распыляться в виде пара на продукты через отверстия для отвода пара. Горячий пар хорошо готовит пищу. (В этом режиме функции режима аэрогриль отключены).


Управление:

1. Нажмите значок функции пара 
2. Выберите программу приготовления или установите температуру и время вручную, нажав сначала кнопку “DIY”.
3. Запустите работу, нажав кнопку “Старт/Пауза”.

| Программы | Настройка параметров вручную | Курица | Куриные ножки | Овощи | Мясо | Креветки | Рыба | Яйца |
|--|---|---|---|---|---|---|---|--|
| Кнопка |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Температура по умолчанию (°C) | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Время по умолчанию (мин) | 20 | 40 | 30 | 8 | 10 | 10 | 10 | 18 |
| Температурный диапазон: 80~200°C Диапазон времени приготовления: 1~60 минут | | | | | | | | |

4.  Индикатор уровня воды: Устройство работает в паровом режиме. При нехватке воды в резервуаре индикатор уровня воды мигает. Если добавить воду в резервуар, индикатор перестает мигать.

Примечание: Индикатор уровня воды не будет мигать сразу же, если резервуар не пустой. Как только в резервуаре не останется воды, температура нагревательного элемента повысится. Когда его температура достигнет 170°C, загорится индикатор 

5.  Кнопка очистки одним нажатием: В режиме настройки нажмите кнопку очистки. В этом режиме устройство автоматически проводит паровую очистку. Добавьте очищающий раствор (например, лимонную кислоту) в резервуар для воды. Во время процесса очистки время и температура не могут быть отрегулированы, и только кнопка питания может быть использована для завершения очистки. После завершения очистки устройство выключится.

Примечание: Убедитесь, что резервуар заполнен водой, чтобы иметь возможность использовать эту функцию.

ТАБЛИЦА РУКОВОДСТВА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ:

Данные по времени приготовления носят справочный характер. Они могут варьироваться в зависимости от количества пищи, начальной температуры и веса продуктов.

ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РЕЦЕПТЫ

Таблица ниже поможет определиться с параметрами веса и приготовления основных продуктов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ АЭРОГРИЛЯ:

| | Минимум/ Максимум по количеству (г) | Время (мин.) | Температура (°C) | Функция перевернуть | Дополнительная информация |
|--|--|--------------|---------------------|------------------------|---|
| Жареный картофель | | | | | |
| Замороженный картофель фри (тонкой резки) | 300-700 | 9-16 | 200 | Есть | |
| Замороженный картофель фри (крупной резки) | 300-700 | 11-20 | 200 | Есть | |
| Картофель кубиками (8x8 мм) | 300-800 | 10-16 | 200 | Есть | Добавьте 1/2 столовой ложки масла |
| Картофельные дольки | 300-800 | 18-22 | 180 | Есть | Добавьте 1/2 столовой ложки масла |
| Картофель кусочками | 300-750 | 12-18 | 180 | Есть | Добавьте 1/2 столовой ложки масла |
| | 250 | 15 | 180 | Есть | |
| Молодой картофель в мундире | 500 | 15-18 | 200 | Есть | |
| Стейк | 100-500 | 8-13 | 180 | | |
| Свинные отбивные | 100-500 | 10-14 | 180 | | |
| Гамбургер | 100-500 | 7-14 | 180 | | |

| | | | | | |
|-------------------------------|---------|-------|-----|------|-------------------------------|
| Сосиски в тесте | 100-500 | 13-15 | 200 | | |
| Куриный окорок | 100-500 | 18-22 | 180 | | |
| Куриная грудка | 100-500 | 10-15 | 180 | | |
| Спринг-роллы | 100-400 | 8-10 | 200 | Есть | |
| Замороженные куриные наггетсы | 100-500 | 6-10 | 200 | Есть | |
| Замороженные рыбные палочки | 100-400 | 6-10 | 200 | | |
| Замороженные сырные закуски | 100-400 | 8-10 | 180 | | |
| Выпечка | 100-400 | 1-10 | 160 | | |
| Пирог | 300 | 20-25 | 160 | | Используйте форму для выпечки |
| Киш | 400 | 20-22 | 180 | | |
| Кекс | 300 | 15-18 | 200 | | Используйте форму для выпечки |
| Маленькие печеня | 400 | 1-20 | 160 | | |

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ГИБРИДНОМ РЕЖИМЕ:

| Тип | Минимум/ Максимум по количеству (г) | Время (мин.) | Температура (°C) |
|----------|--|--------------|------------------|
| Креветки | 430 | 25 | 180 |
| Бифштекс | 200 | 16 | 190 |
| Курица | 870 | 30 | 200 |

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПАРОВОМ РЕЖИМЕ:

| Тип | Минимум/ Максимум по количеству (г) | Время (мин.) | Температура (°C) |
|-------------------------------|---|--------------|------------------|
| Яйца на пару | 4 шт. | 15-20 | 100 |
| Брокколи | 100-500 | 10-15 | 100 |
| Креветки | 100-500 | 13-15 | 100 |
| Рыба | 100-500 | 15-20 | 100 |
| Замороженные пельмени | 100-300 | 20-25 | 100 |
| Паровые булочки с начинкой | 360 г (9 шт.) | 15-20 | 100 |
| Кукуруза | 2 початка | 25-30 | 100 |
| Детское питание | 500 | 10-15 | 100 |
| Жареные ребрышки | 500 | 30-35 | 100 |

Примечание: помните, что настройки измерены для определенных продуктов. Мы не можем гарантировать, что эти настройки температуры и времени будут оптимальными, когда происхождение, размер, форма и торговая марка ингредиентов отличаются.

В режиме аэрогриля устройство быстро нагревает воздух. Во время работы устройства кратковременное открытие корзины и переворачивание пищи не сильно повлияет на весь процесс нагрева. Однако не стоит открывать корзину надолго – температура внутри устройства может упасть и пища не успеет вовремя приготовиться.

В паровом режиме старайтесь не открывать корзину для переворачивания пищи, чтобы избежать утечки пара и не повлиять на конечный результат приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНИХ ЧИПСОВ:

1. Очистите картофель и нарежьте его тонкими ломтиками.
2. Замочите ломтики в миске с водой не менее чем на 30 минут, достаньте их и высушите бумажным полотенцем.
3. Налейте ½ столовой ложки оливкового масла в миску, положите ломтики сверху и перемешайте, пока ломтики не покроются оливковым маслом.

4. Достаньте ломтики из миски и положите их в корзину аэрогриля.
5. Готовьте чипсы 20-25 минут при 200°C. Встряхните корзину на середине процесса приготовления для более хрустящей и равномерной структуры блюда.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ:

- Продукты меньшего размера обычно требуют немного меньше времени на приготовление, чем более крупные.
- Толстые и тяжелые куски требуют больше времени для приготовления, чем тонкие и легкие.
- Большое количество пищи требует немного более длительного времени приготовления.
- Переворачивание небольших кусочков пищи на середине процесса приготовления обеспечивает равномерную корочку со всех сторон.
- Для более хрустящей корочки рекомендуется слегка сбрызнуть свежий картофель растительным или оливковым маслом. При добавлении небольшого количества масла делайте это непосредственно перед приготовлением.
- Закуски, которые обычно готовятся в духовке, также можно готовить и в аэрогриле.
- Используйте готовое тесто для быстрого и легкого приготовления закусок с начинкой. Готовое тесто также требует меньше времени на приготовление, чем домашнее тесто.

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ:

Могу ли я готовить продукты, отличные от жареных блюд, в моем устройстве?

Вы можете готовить разнообразные блюда, включая стейки, отбивные, гамбургеры и выпечку.

Подходит ли устройство для приготовления или разогрева супов и соусов?

Никогда не готовьте и не разогревайте жидкости в этом устройстве.

Что делать, если устройство отключается во время приготовления?

В целях защиты и безопасности данное устройство имеет функцию автоматического отключения, которое предотвращает перегрев. Отключите от сети и дайте устройству полностью остыть. Подключите обратно и перезапустите.

Нужно ли устройству время для разогрева?

Предварительный разогрев необходим при начале готовки. Добавьте 3 минуты к времени приготовления для компенсации этого.

Возможно ли отключить устройство в любое время?

Нажмите кнопку питания один раз, чтобы остановить процесс приготовления.

Что происходит, если устройство все еще не работает после того, как я попробовал все предложения по устранению неисправностей?

Пожалуйста, свяжитесь с нашей службой поддержки клиентов.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ:

Используйте следующую таблицу в качестве руководства для помощи в устранении неисправностей и решении любых распространенных проблем, с которыми вы можете столкнуться при использовании данного устройства.

| Проблема | Возможная причина | Решение |
|--|--|---|
| Устройство не работает | Устройство не подключено к электросети | Вставьте вилку в заземленную настенную розетку |
| Еда не готова | В корзине слишком много продуктов | Используйте меньшие порции для более равномерного приготовления |
| | Установленная температура слишком низкая | Увеличьте температуру приготовления |
| | Время приготовления слишком короткое | Увеличьте время приготовления |
| Пища прожарена неравномерно | Некоторые виды пищи нужно переворачивать в процессе приготовления | Переверните пищу на середине приготовления |
| Жареные закуски не имеют хрустящей корочки | Не хватает масла | Слегка смажьте закуски маслом для более хрустящей корочки |
| | Низкая температура приготовления | Немного увеличьте температуру для лучшей за жарки |
| Чипсы приготовлены неравномерно | Вы не замачивали картофельные ломтики должным образом перед приготовлением | Замочите картофельные ломтики в миске с водой не менее чем на 30 минут; достаньте их и высушите бумажными полотенцами |

| | | |
|--|--|--|
| | Вы использовали неподходящий тип картофеля (старый или мороженный) | Используйте свежий картофель и убедитесь, что он остается твердым во время жарки |
| Свежие картофельные чипсы не хрустящие | Хрусткость чипсов зависит от количества масла и воды в картофельных ломтиках | Убедитесь, что вы правильно высушили картофельные ломтики перед тем, как покрыть их маслом |
| | | Нарежьте картофель более тонкими ломтиками для получения хрустящей корочки |
| | | Добавьте чуть больше масла для получения хрустящей корочки |
| Из устройства выходит белый дым | Вы готовите жирные ингредиенты | Обратите внимание, чтобы температура была ниже 180°C при приготовлении жирной пищи |
| | В корзине избыток масла | Очищайте корзину и сетчатый противень после каждого использования |

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ:

Примечание: Отключите устройство от сети и дайте ему полностью остыть перед очисткой или хранением

- Вымойте корзину и сетчатый противень.
- Внутреннюю часть устройства можно очистить горячей водой, мягким моющим средством и неабразивной губкой.
- Протрите внешний корпус мягкой влажной тканью. Не используйте моющие средства или очистители на внешней поверхности устройства.
- Не погружайте шнур питания, вилку или корпус в воду или любые другие жидкости, так как это может привести к повреждению, пожару, поражению электрическим током или травме.

Использование кнопки программы очистки: Убедитесь, что резервуар для воды полностью заполнен.

Процесс занимает около 30 минут. Затем устройство автоматически отключается.

Удаление накипи: Отложения накипи вызывают потери мощности и сокращают срок службы устройства. Рекомендуем регулярно удалять отложения накипи с помощью специального средства в соответствии с качеством воды в вашем районе и частотой использования устройства. Для удаления накипи заполните резервуар смесью воды и средства для удаления накипи, а затем запустите программу очистки.

Можно использовать стандартное средство для удаления накипи для кухонного оборудования. Ознакомьтесь с инструкциями по использованию средства относительно соотношения воды и средства. После удаления накипи выполните не менее 3 циклов очистки водой для промывки магистралей и т.д.

ХРАНЕНИЕ:

Дайте устройству полностью остыть перед хранением. Храните устройство в вертикальном положении в сухом месте. Не размещайте тяжелые предметы на верхней части устройства во время хранения, так как это может привести к возможному повреждению.

Если устройство не будет использоваться и перед тем, как убрать его на хранение, необходимо удалить всю воду из резервуара для воды и внутренней части корзины. Остаточная вода и другие жидкие вещества склонны к образованию плесени.

VILKA

ГАРАНТИЯ

УСЛОВИЯ И ПОЛОЖЕНИЯ

Производитель гарантирует высочайшее качество материалов, изготовления и обслуживания всей продукции в течение 1 года с момента покупки до конца гарантийного периода. Эта гарантия не ограничивает ваши права, предусмотренные местными законами о защите прав потребителей. Если местные законы о защите прав потребителей обязывают производителя предоставить больший гарантийный срок, продолжительность гарантии будет продлена в соответствии с законодательством. Если условия настоящей гарантии противоречат местным законам о защите прав потребителей, применяются местные законы о защите прав потребителей

НА ЧТО ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ?

- Если номер модели, серийный номер или код даты производства на изделии были изменены, удалены или сделаны нечитаемыми
- Если изделие было изменено по сравнению с его первоначальным состоянием
- Если изделие не использовалось в соответствии с указаниями и инструкциями, приведенными в руководстве пользователя
- Повреждения, вызванные подключением периферийных устройств, дополнительного оборудования или аксессуаров, отличных от рекомендованных в руководстве пользователя
- Повреждения или дефекты, вызванные несчастным случаем, злоупотреблением, неправильным использованием, неправильным или неадекватным обслуживанием
- Повреждения или дефекты, вызванные обслуживанием или ремонтом изделия, выполненным не лицензированным поставщиком услуг или кем-либо другим, кроме официального дистрибьютора
- Повреждения или дефекты, возникшие при коммерческом использовании, аренде или любом использовании, для которого изделие не предназначено
- Если устройство было повреждено, включая, но не ограничиваясь этим, животными, молнией, аномальным напряжением, пожаром, стихийным бедствием, транспортировкой, посудомоечной машиной или водой (если в руководстве пользователя прямо не указано, что устройство можно мыть в посудомоечной машине)
- Случайные повреждения
- Повреждения или дефекты, превышающие стоимость изделия

| Модель | Гарантия | Тип обслуживания |
|------------------|----------|--------------------|
| Vilka Flip AT155 | Один год | В сервисном центре |

Для получения обслуживания или помощи позвоните по телефону +7 (495) 668-07-91 или посетите наш сайт Vilka.ai, чтобы запросить гарантийное обслуживание или заказать детали

СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ

По вопросам гарантии обращайтесь в авторизованный сервисный центр Vilka:

Телефон:

+7 (495) 668-07-91

E-mail:

support@vilka.ai

При обращении в службу поддержки клиентов будьте готовы назвать номер заказа и/или номер кассового чека с указанием даты и места покупки. Гарантия действует с момента приобретения товара и не распространяется на замененные изделия

НАШЕ СООБЩЕСТВО

Присоединяйтесь к нашему сообществу в соцсетях, чтобы не пропускать новые вкусные рецепты для аэрогриля VILKA! Мы проводим розыгрыши, публикуем наши и ваши впечатления, находки, рецепты и лайфхаки по использованию техники VILKA!

Подписывайтесь скорее и сами все увидите:

Наш сайт: vilka.ai



Мы в соцсетях:

ВК



ТГ



ОК



YouTube

