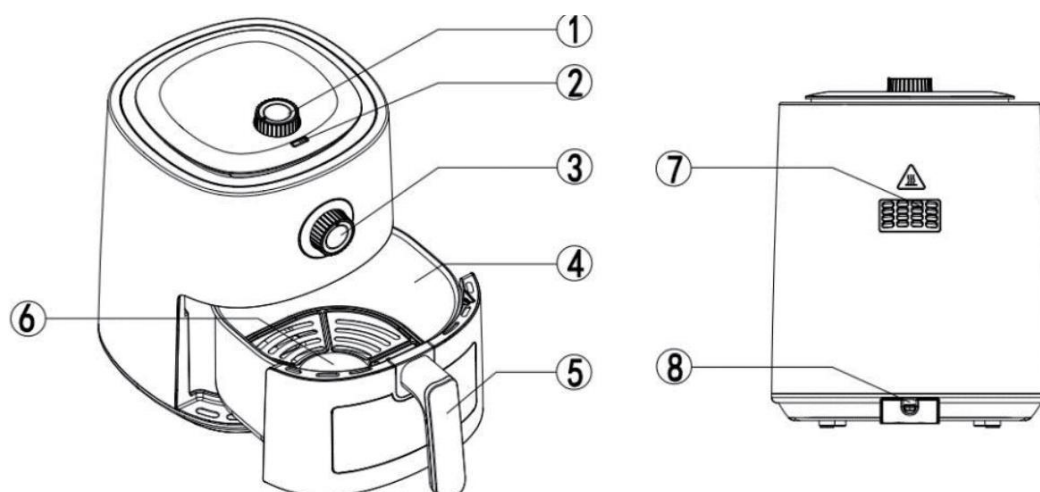


## R.5332 Фритюрница

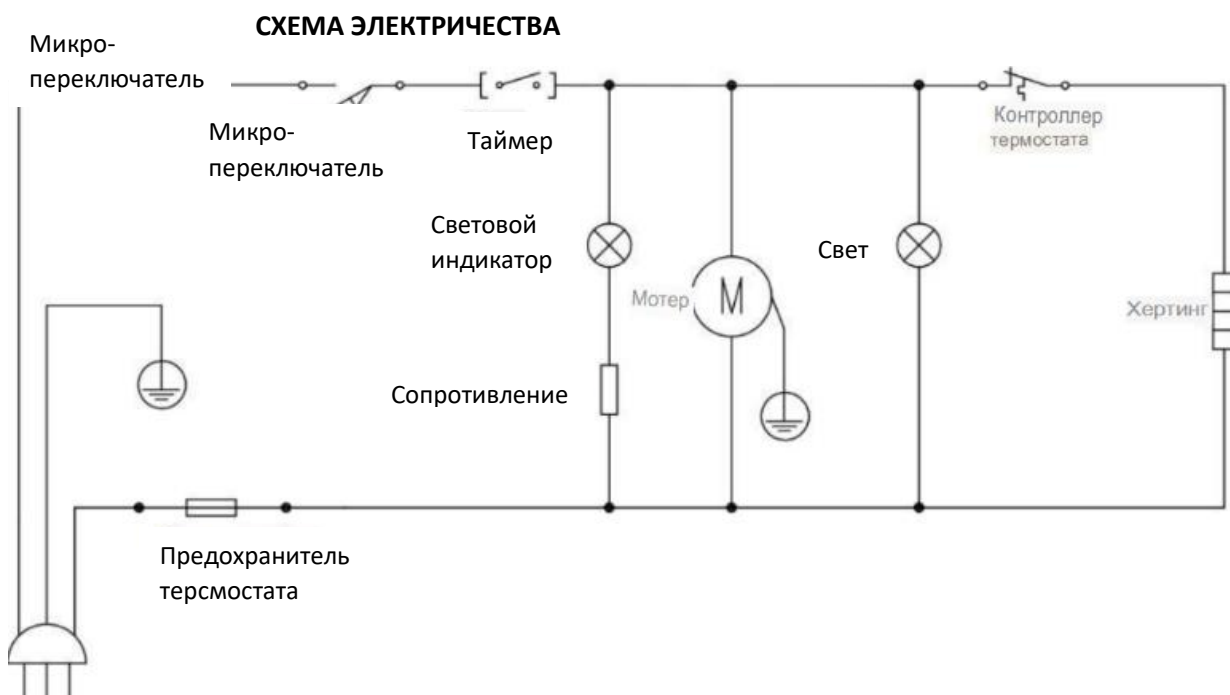
Спасибо за ваше внимание. Благодарим вас за то, что выбрали нашу аэрофритюрницу. представленная аэрофритюрница поможет вам приготовить полезные для здоровья блюда и освежающие напитки, которые вы любите. Аэрофритюрница использует принцип подачи горячего воздуха в сочетании с высокоскоростной циркуляцией воздуха (быстрой сменой воздуха), что обеспечивает однократный всесторонний нагрев, поэтому для большинства блюд нет необходимости добавлять масло для приготовления.

С нашей аэрофритюрницей теперь у вас есть более удобный способ приготовления вкусных блюд, таких как пирожные, молочно-яичное печенье и т.д.

### ОБЩАЯ ИНСТРУКЦИЯ (РИС. 1)



1. термостат
2. световой индикатор
3. таймер
4. поддон
5. ручка
6. Тарелка
7. Шнур питания для выхода воздуха.
8. Шнур питания.



Данное изделие может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с несовершеннолетними конечностями, не имеющими соответствующего опыта и знаний (за исключением психопатов), но специально назначенное лицо должно контролировать и направлять их использование изделия, чтобы обеспечить их безопасность.

Следите за детьми, не позволяйте им играть с устройством как с игрушкой. Когда устройство включено или охлаждается, устройство и сетевой провод должны находиться на безопасном расстоянии друг от друга. храните в недоступном для детей возрасте до 8 лет месте. Не допускайте соприкосновения проводов питания с поверхностями, подверженными высокой температуре. Никогда не прикасайтесь мокрыми руками к разъемам и панели управления устройства. Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением, и необходимо убедиться, что оно вставлено правильно. Никогда не подключайте устройство к внешнему таймеру, так как это может привести к возникновению опасности. Никогда не ставьте устройство на горючие материалы, такие как скатерть, занавески и т.д. или вблизи них.

Никогда не ставьте изделие вплотную к стене или другим изделиям. Должно быть не менее 10 см свободного пространства для обратной стороны, левой/ правой сторон и верхней части изделия. Не кладите предметы на изделие. Никогда не используйте изделие в целях, не описанных в руководстве. Во время работы за продуктом должен кто-то присматривать. Во время обезжиривания из отверстия для выхода воздуха будет выходить пар высокой температуры. Руки и лицо должны находиться вдали от пара и отверстия для выхода воздуха. Кроме того, отодвигая фритюрницу от продукта, следует следить за горячим паром и воздухом. При использовании изделия поверхность, к которой оно прикасается, может сильно нагреться. Если при нагревании изделие начинает дымиться, немедленно отключите его от сети. Уберите фритюрницу подальше от продуктов.

### III. Обратите внимание

Положите изделие на ровную и устойчивую поверхность. Изделие предназначено только для использования в домашних условиях. Его не следует использовать в столовых магазинах, офисах, на фермах или в других рабочих помещениях. И не должны использоваться клиентами в отелях, мотелях, гостевых домах, залах для завтраков или других местах размещения. Если клиент неправильно использовал продукт, или использовал продукт в профессиональных или полупрофессиональных целях, или не следовал инструкциям в руководстве по эксплуатации во время использования, то такое неправильное использование аннулирует гарантию, мы не несем ответственности за ущерб, причиненный в результате этого. не обращайтесь на изделие.

Изделие необходимо отправить для ремонта в авторизованный нашей компанией сервисный центр. ремонтируйте изделие самостоятельно, поскольку это приведет к аннулированию гарантии. Всегда отключайте его от сети после использования. Перед обработкой или очисткой продукта его необходимо остудить в течение 30 минут. Следите за тем, чтобы пищевые ингредиенты, обжаренные в продукте, приобрели золотистый, а не черный или коричневый цвет. Места пригорания следует удалить.

### IV. Автоматическое закрытие

Изделие оснащено таймером. Когда таймер отсчитывает время до 0, устройство автоматически зазвонит и закроется. Чтобы закрыть устройство вручную, пожалуйста, поверните ручку таймера против часовой стрелки.

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**ВАЖНО!** Всегда устанавливайте прибор и пользуйтесь им на ровной, прочной, чистой, сухой и термостойкой поверхности.

- Распакуйте прибор и проверьте, все ли детали на месте и не повреждены ли они. В случае повреждения при транспортировке или неполной упаковки верните изделие в компанию.
- Протрите внутреннюю и внешнюю поверхности прибора влажной тканью или губкой. Вытрите насухо мягкой тканью.
- **ВНИМАНИЕ!** Не погружайте прибор в воду или какие-либо другие жидкости для чистки.
- Поставьте прибор на ровную, устойчивую к нагреву поверхность и обеспечьте свободное пространство вокруг прибора не менее чем в 10 см. Не используйте прибор внутри шкафа или под настенным шкафом.
- Подключите прибор к электрической розетке.
- Дайте прибору прогреться в течение примерно 5 минут. Нанесите тонкий слой растительного масла на вымойте посуду и тщательно протрите ее бумажным полотенцем. Протирать посуду для приготовления пищи нужно только один раз, при первом использовании. предупреждение! Во время использования и сразу после него кухонные плиты могут сильно нагреваться.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** При первом использовании может наблюдаться небольшое помутнение (дым) и неприятный запах, исходящие от устройства.

## **УБОРКА**

Чистите прибор после каждого использования.

Противень и насадка для приготовления хрустящей корочки с антипригарным покрытием снимаются. Не используйте для их чистки металлическую кухонную утварь или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1. Выньте вилку сетевого шнура из розетки и дайте прибору остыть. Примечание: Снимите поддон, чтобы дать фритюрнице больше остыть быстро.
2. Протрите прибор снаружи влажной тканью. Вы можете использовать обезжиривающую жидкость для удаления остатков грязи.

Совет: Если к съемной насадке для запекания или ко дну формы для запекания прилипла грязь, налейте в форму горячую воду с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды. Положите съемную насадку для запекания в форму и дайте ей пропитаться в течение примерно 10 минут.

3. Очистите внутреннюю поверхность прибора горячей водой и мягкой губкой.
4. Очистите нагревательный элемент щеткой для чистки, чтобы удалить загрязнения.

## **МЕСТО ХРАНЕНИЯ**

- 1 Отключите прибор от сети и дайте ему остыть. 2 Убедитесь, что все детали чистые и сухие.

## **ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА**

Не выбрасывайте прибор вместе с обычными бытовыми отходами, когда они закончатся, а сдайте его в официальный пункт сбора для вторичной переработки. Поступая таким образом, вы помогаете сохранить окружающую среду.

## **РАБОТА С ДАННЫМ УСТРОЙСТВОМ**

Аэрофритюрницу можно использовать для приготовления различных видов пищевых ингредиентов. Дополнительное руководство по приготовлению поможет вам разобраться в этом продукте.

## **I. Обжаривание без жира**

1. Вставьте вилку в розетку с заземлением.
2. Осторожно извлеките емкость для обжаривания из аэрофритюрницы.
3. Выложите пищевые ингредиенты в емкость для обжаривания.

Обратите внимание: 1. Установите противень для жарки в емкость для жарки, прежде чем загружать в нее пищевые ингредиенты. 2. Количество пищевых ингредиентов не должно быть слишком большим или слишком малым, поскольку это может повлиять на конечное качество обжаривания.

4. Установите емкость для жарки обратно во фритюрницу. (Обратите внимание: не прикасайтесь к фритюрнице сразу после ее включения, чтобы не обжечься. Перемещать фритюрницу можно, только взявшись за ручку.)

5. Установите нужную температуру, повернув ручку регулировки температуры. (Пожалуйста, ознакомьтесь с разделом "Настройки" в этой главе.)

6. Определите время приготовления пищевых ингредиентов. (Пожалуйста, ознакомьтесь с разделом "Настройки" в этой главе.)

7. Чтобы включить устройство, пожалуйста, отрегулируйте время приготовления с помощью регулятора таймера. (Если устройство готовится с холодной загрузкой, время приготовления должно быть на 3 минуты больше.)

- Таймер начнет обратный отсчет времени в соответствии с заданным временем. Во время работы аэрофритюрницы контрольная лампа нагрева будет постоянно включаться и выключаться. Это означает, что нагревательные элементы постоянно включаются и выключаются для поддержания заданной температуры. Излишки масла из пищевых ингредиентов будут собираться на дне емкости для жарки.

8. Некоторые пищевые ингредиенты необходимо переворачивать в середине приготовления (см. раздел "Настройки" в этой главе). Чтобы перевернуть пищевые ингредиенты, возьмитесь за ручку и выньте емкость для жарки из затем переверните изделие. После этого установите емкость для жарки обратно во фритюрницу.

9. Звуковой сигнал таймера означает, что время приготовления истекло. Затем выньте емкость для жарки из изделия и положите ее на жаропрочную поверхность. Обратите внимание: Вы также можете закрыть устройство вручную, когда оно работает. Для этого установите регулятор таймера в положение 0.

10. Проверьте, насколько хорошо приготовлены пищевые ингредиенты. Если ингредиенты требуют дополнительного приготовления, установите емкость для жарки в форму для запекания и установите таймер еще на несколько минут.

11. Не переворачивайте емкость для обжаривания, так как это приведет к тому, что излишки масла, скопившиеся на дне емкости для обжаривания, попадут в вентиляционную камеру и будут перемешаны с воздухом, поступающим из камеры для обжаривания.

12. Переложите пищевые ингредиенты из емкости для жарки в миски или тарелки с помощью зажимов.

13. После завершения приготовления одной порции пищевых ингредиентов аэрофритюрница может в любое время приступить к приготовлению другой порции пищевых ингредиентов. I

## II. НАСТРОЙКИ

Следующая таблица поможет вам выбрать основные параметры для ингредиентов, которые вы хотите приготовить.

Примечание: Пожалуйста, помните, что эти настройки приведены только для справки. Поскольку пищевые ингредиенты различаются по источнику, размеру, форме и марке, мы не можем гарантировать, что предоставим наилучшие настройки для ваших пищевых ингредиентов. Поскольку технология быстрой замены воздуха позволяет мгновенно разогреть воздух внутри продукта, вынимание емкости для жарки из аэрофритюрницы во время работы практически не повлияет на процесс приготовления.

## III. ПРИМЕЧАНИЕ

1. По сравнению с пищевыми ингредиентами большего размера, пищевые ингредиенты небольшого размера потребуют меньше времени для приготовления.
2. При большем количестве пищевых ингредиентов время на приготовление потребуется лишь немного увеличить, при меньшем количестве пищевых ингредиентов время потребуется лишь немного сократить.
3. Переворачивание продуктов небольшого размера в процессе приготовления может улучшить конечный эффект приготовления и обеспечить равномерное обжаривание ингредиентов.
4. Если в свежий картофель добавить небольшое количество масла, блюдо получится более хрустящим. После добавления перед обжариванием во фритюрнице следует на несколько минут отложить в сторону пищевые ингредиенты с высоким содержанием масла.
5. Никогда не готовьте во фритюрнице пищевые ингредиенты с высоким содержанием масла, такие как сосиски и т.д.
6. Закуску, которую можно приготовить в духовке, можно приготовить и во фритюрнице.
7. Оптимальный вес ингредиентов для приготовления хрустящих чипсов - 250 г.
8. Сэндвичи можно приготовить быстро и удобно, используя предварительно замесенное тесто. По сравнению с домашним тестом, предварительно ферментированное тесто требует меньшего времени приготовления.
9. Для разогрева пищевых ингредиентов можно использовать аэрофритюрницу. Чтобы разогреть пищевые ингредиенты, пожалуйста, установите температуру на 150°C, максимальное время приготовления - 10 минут.

|                                          | Минимальное-<br>максимальное<br>количество | Время<br>(мин) | Температура | Тряска | Дополнительная<br>информация |
|------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|-------------|--------|------------------------------|
| <b>Картофель фри</b>                     |                                            |                |             |        |                              |
| Тонкий<br>замороженный<br>картофель фри  | 300-400                                    | 15-20          | 180         | Да     |                              |
| Толстый<br>замороженный<br>картофель фри | 300-400                                    | 20-25          | 180         | Да     |                              |
| Картофельная<br>запеканка                | 500                                        | 20-25          | 200         | Да     |                              |

|                                           |         |       |     |     |                               |
|-------------------------------------------|---------|-------|-----|-----|-------------------------------|
| <b>Мясо и птица</b>                       |         |       |     |     |                               |
| Стейк                                     | 100-500 | 15-20 | 170 | Нет |                               |
| Свинные отбивные                          | 100-500 | 15-20 | 180 | Нет |                               |
| Гамбургер                                 | 100-500 | 15-20 | 180 | Нет |                               |
| Сосисочный рулет                          | 100-500 | 13-15 | 200 | Нет |                               |
| Куриные ножки                             | 100-500 | 15-22 | 170 | Нет |                               |
| Куриная грудка                            | 100-500 | 15-20 | 170 | Нет |                               |
| <b>Закуски</b>                            |         |       |     |     |                               |
| Спринг-роллы                              | 100-400 | 8-10  | 200 | Да  | Используйте форму для выпечки |
| Замороженные куриные наггетсы             | 100-500 | 10-15 | 200 | Да  | Используйте форму для выпечки |
| Замороженные рыбные палочки               | 100-400 | 15-20 | 200 | Нет | Используйте форму для выпечки |
| Замороженный хлеб в крошке/сырные закуски | 100-400 | 8-10  | 180 | Нет | Используйте форму для выпечки |
| Фаршированные овощи                       | 100-400 | 10-15 | 160 | Нет |                               |
| <b>Выпечка</b>                            |         |       |     |     |                               |
| Торт                                      | 300     | 10-15 | 160 | Нет | Используйте форму для выпечки |
| Пирог с заварным кремом                   | 400     | 20-22 | 180 | Нет | Используйте форму для выпечки |
| Кексы                                     | 300     | 15-18 | 200 | Нет | Используйте форму для выпечки |

**Примечание:** Добавляйте 3 минуты к времени приготовления, когда вы начинаете жарить, пока фритюрница еще не остыла.

## VII. Приготовление чипса для жарки самостоятельно

Для достижения наилучшего эффекта мы рекомендуем вам использовать предварительно запеченные чипсы (например, замороженные чипсы). приготовьте чипсы для жарки самостоятельно, пожалуйста, следуйте приведенным ниже инструкциям.

1. Очистите картофель от кожуры и нарежьте его мелкой стружкой.
2. Замочите картофельные чипсы в миске минимум на 20 минут, затем достаньте их и выложите на бумагу для запекания в помещении.
3. Налейте ложкой оливковое масло в миску, выложите картофельные чипсы и перемешайте их по кругу, пока все картофельные чипсы не будут равномерно покрыты маслом.

4. Достаньте картофельные чипсы из миски руками или с помощью кухонных принадлежностей, оставшееся масло оставьте в миске. Затем выложите картофельные чипсы в форму для жарки.
5. Обжарьте картофельные чипсы, следуя инструкциям, приведенным в этой главе.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** 1. Перед тем как положить картофельные чипсы в емкость для жарки, установите противень в форму для жарки. 2. Не высыпайте все картофельные чипсы в форму для жарки за один раз, чтобы в итоге на дне формы для жарки не скопилось слишком много масла.

## **УБОРКА**

Чистите прибор после каждого использования.

Противень и насадка для приготовления хрустящей корочки с антипригарным покрытием снимаются. Не используйте для их чистки металлическую кухонную утварь или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1. Выньте вилку сетевого шнура из розетки и дайте прибору остыть. Примечание: Снимите поддон, чтобы дать фритюрнице больше остыть быстро.

2. Протрите прибор снаружи влажной тканью. Вы можете использовать обезжиривающую жидкость для удаления остатков грязи.

Совет: Если к съемной насадке для запекания или ко дну формы для запекания прилипла грязь, налейте в форму горячую воду с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды. Положите съемную насадку для запекания в форму и дайте ей пропитаться в течение примерно 10 минут.

3. Очистите внутреннюю поверхность прибора горячей водой и мягкой губкой.

4. Очистите нагревательный элемент щеткой для чистки, чтобы удалить загрязнения.

## **МЕСТО ХРАНЕНИЯ**

1 Отключите прибор от сети и дайте ему остыть. 2 Убедитесь, что все детали чистые и сухие.

## **ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА**

Не выбрасывайте прибор вместе с обычными бытовыми отходами, когда они закончатся, а сдайте его в официальный пункт сбора для вторичной переработки. Поступая таким образом, вы помогаете сохранить окружающую среду

## **ГАРАНТИЯ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Если вам нужна услуга или информация, или если у вас возникли проблемы, пожалуйста, свяжитесь с вашим авторизованный сервисный центр.

## **Диагностика**

| Проблема               | Возможные причины                                      | Решение                                                                                                           |
|------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Фритюрница не работает | Вилка устройства не вставлена в электрическую розетку. | Вставьте вилку в заземленную электрическую розетку.                                                               |
|                        | Пользователь не смог установить таймер.                | Поверните ручку таймера, чтобы установить нужное время , необходимое для приготовления, а затем включите питание. |

|                                                              |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ингредиенты сырые                                            | Установлена низкая температура нагрева.                                                                                                               | Поверните ручку регулировки температуры, чтобы установить требуемую температуру. (см. раздел "Настройки") часть в главе "Эксплуатация данного устройства")                                                                                                                                                                                                 |
| Обжаренные продукты после обжарки не хрустят.                | Выбранное вами блюдо для жарки должно быть приготовлено в традиционной фритюрнице. Съёмная вставка для хрустящей корочки установлена неправильно.     | Вы можете приготовить блюдо в духовке или полить его небольшим количеством масла, чтобы придать ему хрустящую корочку. Установите правильно съёмную вставку для корочки.                                                                                                                                                                                   |
| Ингредиенты обжариваются неравномерно                        | Не перемешивать часто продукты во время приготовления                                                                                                 | Необходимо правильно перемешивать продукты.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Из прибора выходит белый дым.                                | 1. Вы готовите пищевые ингредиенты с высоким содержанием масла.<br>2. В емкости для жарки все еще остается масляная грязь от последнего использования | 1. При приготовлении продуктов со сравнительно высоким содержанием масла в обезжиренной фритюрнице в емкость для жарки будет попадать большое количество масляных испарений. При приготовлении масла образуется белый масляный дым, и температура в емкости для жарки может быть выше, чем обычно. Но это не повлияет на конечный результат приготовления. |
| Картошка фри разваливается, когда ее вынимают из фритюрницы. | Хрустящая корочка картофеля фри зависит от количества масла и воды в ней.                                                                             | Перед добавлением масла убедитесь, что вы как следует высушили картофельные палочки. Нарезьте картофельные палочки помельче, чтобы они получились более хрустящими.                                                                                                                                                                                        |



Информация по утилизации отходов для потребителей электрического и электронного оборудования. Этот знак на изделии и/или сопроводительных документах указывает на то, что при утилизации оно должно рассматриваться как отходы электрического и электронного оборудования (WEEE). Любые отходы с маркировкой WEEE не должны смешиваться с обычными бытовыми отходами отдельно для обработки, утилизации и переработки использованных материалов.



