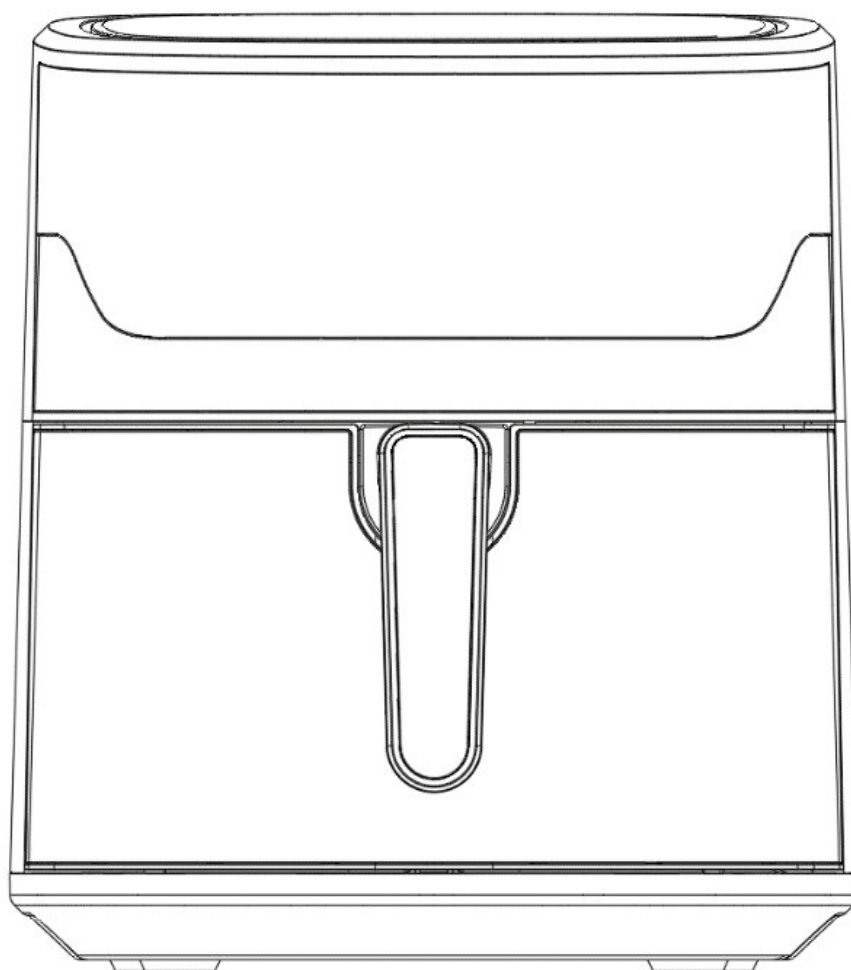


Инструкции по эксплуатации и технике безопасности

Аэрофритюрница NEXME

Модель: NAF6500



ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПОМЕЩЕНИИ

Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед использованием прибора и сохраните его для дальнейшего использования.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

Данный прибор предназначен для использования в быту и аналогичных целях, таких как:

- ~ кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- ~ фермерские дома;
- ~ клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях жилого типа;
- ~ обстановка типа "постель и завтрак".

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующие:

1. Прочтите все инструкции.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
3. Для защиты от поражения электрическим током не погружайте шнур, вилки или основание в воду или другую жидкость.
4. **ВНИМАНИЕ:** Данный электроприбор оснащен функцией обогрева. Поверхности, также отличные от функциональных, могут нагреваться до высокой температуры. Поскольку разные люди по-разному воспринимают температуру, этим оборудованием следует пользоваться с **ОСТОРОЖНОСТЬЮ**. Прикасаться к оборудованию следует только в местах, предназначенных для рукояток и поверхностей для захвата, используя средства защиты от перегрева, такие как перчатки или аналогичные средства. Поверхности, не предназначенные для захвата, должны достаточно остыть, прежде чем к ним будут прикасаться.
5. Вынимайте вилку из розетки, когда она не используется, а также перед чисткой. Дайте ей остыть, прежде чем надевать или снимать детали.
6. Если шнур питания поврежден, во избежание опасности его необходимо заменить производителю, его сервисному агенту или другим квалифицированным специалистам.
7. Использование дополнительных приспособлений, не рекомендованных производителем прибора, может привести к травмам.
8. Не используйте прибор на открытом воздухе.
9. Не допускайте, чтобы шнур свисал с края стола или столешницы, так как он может соприкасаться с горячей поверхностью.
10. Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую горелку или вблизи нее, а также в разогретую духовку.
11. Необходимо соблюдать особую осторожность при перемещении прибора, в котором находится горячее масло или другие горячие жидкости.
12. Всегда сначала подключайте вилку к прибору, а затем подключайте шнур питания к сетевой розетке. Для отключения поверните любой регулятор в положение "выкл.", затем выньте вилку из сетевой розетки.
13. Не используйте прибор не по назначению.
14. Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны

играть с прибором. Чистку и обслуживание прибора должны выполнять только дети старше 8 лет под присмотром взрослых.

15. Храните прибор и его шнур в местах, недоступных для детей младше 8 лет.

16. Приборы не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ВВЕДЕНИЕ

Эта воздушная фритюрница обеспечивает простой и полезный способ приготовления ваших любимых ингредиентов. Благодаря быстрой циркуляции горячего воздуха и верхней решетке в ней можно приготовить множество блюд. Самое приятное то, что фритюрница разогревает продукты во всех направлениях, а для приготовления большинства ингредиентов не требуется никакого масла.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- ~ Напряжение: 220-240 В ~50/60 Гц
- ~ Мощность: 1600 Вт
- ~ Вместимость стойки: 6,5 л
- ~ Регулируемая температура: 80°C-200 °C
- ~ Таймер (1-60 мин)

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ (рис.1)

1. Панель дисплея
2. Подставка
3. Ручка
4. Крышка кастрюли
5. Основной корпус
6. Сковорода для жарки
7. Выход воздуха
8. Основной шнур (электрический шнур)

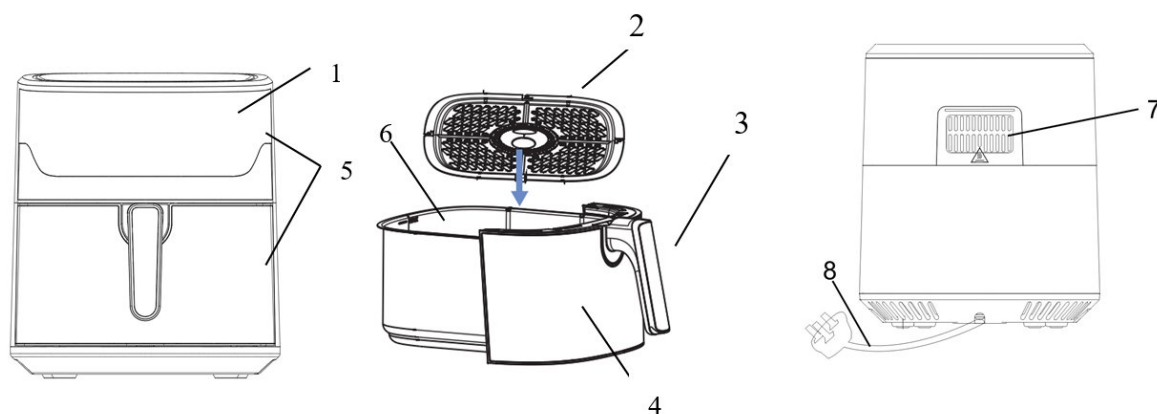


РИС.1



РИС.2

Важно

ОПАСНОСТЬ

-Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Чистку и техническое обслуживание устройства должны выполнять только дети старше 8 лет под присмотром взрослых.

-Храните прибор и его шнур в местах, недоступных для детей младше 8 лет.

-Никогда не погружайте корпус, содержащий электрические компоненты и нагревательные элементы, в воду и не промывайте его под краном.

-Во избежание поражения электрическим током не допускайте попадания воды или другой жидкости внутрь прибора.

-Всегда кладите ингредиенты для жарки в форму для запекания, чтобы они не соприкасались с нагревательными элементами.

-Не закрывайте воздухозаборник и внешние отверстия для подачи воздуха во время работы прибора.

-Не заливайте в форму масло, так как это может привести к возгоранию.

-Никогда не прикасайтесь к внутренней части прибора во время его работы. Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению местной сети.

- Не используйте прибор, если есть какие-либо повреждения на вилке, сетевом шнуре или других деталях.

- Не обращайтесь к посторонним лицам за заменой или починкой поврежденного сетевого шнура.

- Держите сетевой шнур подальше от горячих поверхностей.

- Не подключайте прибор к розетке и не прикасайтесь к панели управления мокрыми руками.

- Не прислоняйте прибор к стене или к другим приборам. Оставьте как минимум 10 см свободного пространства сзади и по бокам и 10 см свободного пространства над прибором. Не ставьте ничего на прибор.

- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данном руководстве.

– Не оставляйте прибор без присмотра.

- Во время жарки на горячем воздухе горячий пар выходит через отверстия для выпуска воздуха. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и отверстий для выхода воздуха. Также будьте осторожны с горячим паром и воздухом, когда вынимаете кастрюлю из прибора.

- Во время использования все доступные поверхности могут нагреться (рис.2).

- Немедленно отключите прибор от сети, если увидите, что из него выходит темный дым. Прежде чем вынимать кастрюлю из прибора, дождитесь прекращения образования дыма.

ОСТОРОЖНОСТЬ

- Убедитесь, что прибор установлен на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.

- Данный прибор предназначен только для домашнего использования. Возможно, его небезопасно использовать в таких помещениях, как кухни для персонала, фермы, мотели и другие нежилые помещения. Он также не предназначен для использования клиентами в гостиницах, отелях типа "постель и завтрак" и других жилых помещениях.

- Если прибор используется ненадлежащим образом, в профессиональных или полупрофессиональных целях или с нарушением инструкций, приведенных в руководстве пользователя, гарантия утрачивает силу, и мы можем отказаться от какой-либо ответственности за причиненный ущерб.

- Всегда отключайте прибор от сети, когда он не используется.

- Для безопасного обращения с прибором или его чистки необходимо около 30 минут, чтобы он остыл.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Снимите все упаковочные материалы.

2. Удалите с прибора все наклейки и этикетки.

3. тщательно очистите посуду и решетку с помощью горячей воды, небольшого количества моющего средства и неабразивной губки.

4. Протрите внутреннюю и внешнюю поверхности прибора влажной тканью.

Это безмасляная фритюрница, работающая на горячем воздухе. Не наливайте масло или жир для жарки непосредственно в кастрюлю.

Обратите внимание: При первом включении вашей аэрофритюрницы может появиться легкий дым или неприятный запах. Это нормально для многих нагревательных приборов. Это не влияет на безопасность вашего прибора.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1 Установите прибор на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность.

Не ставьте прибор на жаропрочную поверхность.

2 Установите решетку в кастрюлю.

Не заливайте в кастрюлю масло или какую-либо другую жидкость.

Не ставьте ничего на прибор, это нарушит циркуляцию воздуха и повлияет на результат жарки на горячем воздухе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Без масла можно приготовить большое количество ингредиентов.

Жарка на горячем воздухе

1. Подключите вилку сетевого шнура к розетке с заземлением.
2. Осторожно выньте форму для запекания из фритюрницы.
3. Выложите ингредиенты в форму для запекания.
4. Задвиньте форму для запекания обратно во фритюрницу. Следите за тем, чтобы направляющие в корпусе фритюрницы были строго выровнены.

Никогда не используйте форму без подставки.

Внимание: Не прикасайтесь к форме для запекания во время и после использования, так как она сильно нагревается. Пожалуйста, всегда держите сковороду за ручку.

5. Определите необходимое время приготовления ингредиентов (см. раздел ‘Настройки’ в этой главе).
6. Некоторые ингредиенты необходимо взбалтывать в середине приготовления (см. раздел “Настройки” в этой главе). Чтобы взболтать ингредиенты, выньте форму для запекания из прибора за ручку и встряхните ее. Затем снова установите форму в аэрофритюрницу.

Внимание: Не нажимайте кнопку на ручке во время взбалтывания.

Совет: Если вы установите таймер на половину времени приготовления, вы услышите звуковой сигнал таймера, когда вам нужно будет взболтать ингредиенты. Однако это означает, что после встряхивания вам придется снова установить таймер на оставшееся время приготовления.

7. Когда вы услышите звуковой сигнал таймера, означающий, что установленное время приготовления истекло, выньте форму для запекания из прибора.

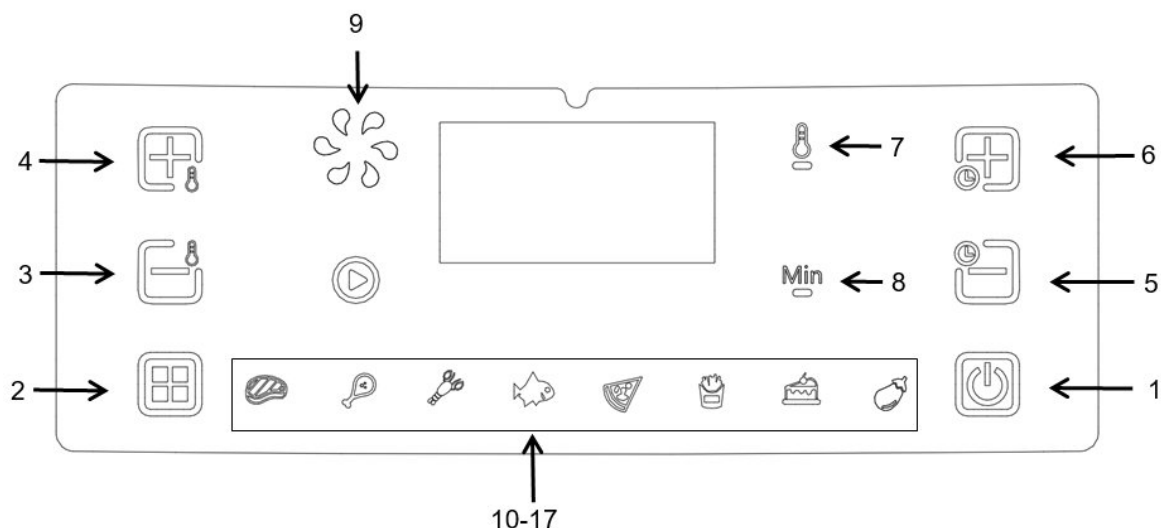
Совет: Во время использования вы можете регулировать температуру или время приготовления по своему вкусу. Заданные настройки будут сохранены в течение примерно одной минуты после того, как вы достанете сковороду из корпуса.

8. Проверьте, готовы ли ингредиенты. Если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте сковороду обратно в прибор и установите таймер на несколько дополнительных минут.
9. Чтобы вынуть ингредиенты (например, картофель фри), выньте форму из фритюрницы и поставьте ее на пробную решетку.

Не переворачивайте кастрюлю вверх дном, если к ней все еще прикреплена решетка, так как излишки масла, скопившиеся на дне кастрюли, могут попасть на ингредиенты. Если кастрюля и ингредиенты горячие, из нее может выходить пар, в зависимости от типа ингредиентов, используемых во фритюрнице.

10. Переложите содержимое корзины в миску или на тарелку.
11. Когда порция ингредиентов будет готова, фритюрница сразу же приступит к приготовлению следующей порции.

ПАНЕЛ УПРАВЛЕНИЯ



Инструкции по эксплуатации:

Кнопка 1  – Кнопка включения

Как только корзина и кастрюля будут правильно установлены в основной корпус, загорится индикатор включения. Удерживая кнопку включения в течение 3 секунд, прибор установит температуру по умолчанию 200 градусов, а время приготовления - 15 минут. Повторное нажатие кнопки включения запустит процесс приготовления. Удерживая кнопку включения в течение 3 секунд, вы полностью закроете устройство на время приготовления. На экране отобразится надпись “ВЫКЛ.”. Индикатор “ВЫКЛ.” гаснет, вентилятор перестает работать через 20 секунд, а все устройство полностью перестает работать.

Примечание: Во время приготовления вы можете касаться клавиш для управления паузой и началом приготовления.

Кнопка 2  – Кнопка предварительной настройки

При выборе клавиши предварительной настройки “” вы сможете просматривать 8 популярных вариантов блюд. После выбора начнется настройка заданного времени и температуры приготовления.

Кнопка  &  – Клавиши уменьшения и увеличения температуры для контроля

Кнопка  &  – Клавиши уменьшения и увеличения времени контроля

Нажатие клавиши 4 “” Символы клавиши 3 и клавиши 4 позволяют увеличить или уменьшить температуру приготовления на 5°C за один раз. Удерживая нажатой клавишу, вы быстро измените температуру. Диапазон регулирования температуры: 80°C-200°C.

Нажатие клавиши 6 “” Символы клавиши 5 и клавиши 6 позволяют увеличивать или уменьшать время приготовления по одной минуте за раз. Если удерживать клавишу нажатой, время будет быстро изменяться.

Кнопки 7  и 8  – Индикаторы температуры/таймера

Световой индикатор “9” – индикатор вентилятора.

Световой индикатор “10-17” – Индикатор приготовления

Настройки

Приведенная ниже таблица поможет вам выбрать основные настройки для ингредиентов.

Примечание: Имейте в виду, что эти настройки являются рекомендациями. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме, а также марке, мы не можем гарантировать наилучшие настройки для ваших ингредиентов.

Поскольку технология Rapid Air мгновенно нагревает воздух внутри прибора, во время жарки горячим воздухом слегка выньте сковороду из прибора, что практически не повлияет на процесс.

Совет

- ~ Для приготовления небольших ингредиентов обычно требуется немного меньше времени, чем для приготовления более крупных ингредиентов.
- ~ Для приготовления большего количества ингредиентов требуется лишь немного больше времени, а для приготовления меньшего количества ингредиентов требуется немного меньше времени.
- ~ Перемешивание меньшего количества ингредиентов в середине процесса приготовления оптимизирует конечный результат и может помочь предотвратить неравномерное обжаривание ингредиентов.
- ~ Для получения хрустящей корочки полейте свежий картофель небольшим количеством масла. Обжаривайте ингредиенты во фритюрнице в течение нескольких минут после добавления масла.
- ~ Не готовьте во фритюрнице очень жирные ингредиенты, например сосиски.
- ~ Закуски, которые можно приготовить в духовке, можно также приготовить во фритюрнице с горячим воздухом
- ~ Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри - 500 грамм.
- ~ Для быстрого и легкого приготовления закусок с начинкой используйте готовое тесто.
- ~ Готовое тесто также требует меньше времени на приготовление, чем домашнее.
- ~ Если вы хотите испечь пирог или пирог с заварным кремом, а также поджарить хрустящие ингредиенты или начинку, поместите форму для выпечки или форму для запекания в корзину для фритюрницы.
- ~ Вы также можете использовать фритюрницу для разогрева продуктов на горячем воздухе. Чтобы разогреть ингредиенты, установите температуру на 150°C на срок до 10 минут.

Ингредиенты	Минимальное-максимальное количество (г)	Температура (мин)	Температура (°C)	Встряхнуть	Доп. информация
Замороженный картофель фри	400-800	17-25	200	встряхнуть	
Куриные ножки	600-800	22-25	180	встряхнуть	
Пицца	6in-8in	25-30	180	встряхнуть	
Рыба	500-800	16-18	180	встряхнуть	

Креветки	400-800	12-15	180	встряхнуть	
Стейк	100-200	16-20	180	встряхнуть	
Баклажаны	400-600	17-22	160		
Торт	120-250	17	160		

Примечание: Увеличьте время приготовления на 3 минуты, когда вы начнете жарить, пока фритюрница еще не остыла.

УБОРКА

Чистите прибор после каждого использования.

Кастриюлю и решетку с антипригарным покрытием. Не используйте для чистки металлических кухонных принадлежностей или абразивных чистящих средств, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1 Выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.

Примечание: Снимите крышку, чтобы фритюрница быстрее остыла.

2 Протрите прибор снаружи влажной тканью.

3 Очистите кастрюлю и решетку горячей водой, добавив немного средства для мытья посуды и неабразивную губку.

Для удаления остатков грязи можно использовать обезжиривающее средство.

Совет: Если к решетке или дну кастрюли прилипла грязь, наполните кастрюлю горячей водой с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды. Положите решетку в кастрюлю и оставьте пропитываться примерно на 10 минут.

4 Протрите внутреннюю поверхность прибора горячей водой и неабразивной губкой.

5 Очистите нагревательный элемент щеткой для чистки, чтобы удалить остатки пищи.

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 требуется обслуживание или информация, или если у вас возникли проблемы, пожалуйста, обратитесь в местный авторизованный сервисный центр.

Диагностика

Проблема	Возможная причина	Решение
Не работает аэрофритюрница.	Прибор не подключен к сети.	Вставьте вилку сетевого шнура в розетку с заземлением.
	Вы не установили таймер.	Чтобы включить прибор, установите таймер на требуемое время приготовления.
Ингредиенты, обжаренные в аэрофритюрнице, не готовы.	В корзине слишком большое количество ингредиентов.	Выкладывайте ингредиенты небольшими порциями в корзину. При меньшем количестве порций обжаривание получается более равномерным.
	Заданная температура слишком низкая.	Установите с помощью кнопки "Температура" требуемую температуру (см. раздел "Настройки" в главе "Использование прибора").
	Время приготовления слишком короткое.	Установите таймер на требуемое время приготовления (см. раздел "Настройки" в главе "Использование прибора").
Ингредиенты обжариваются в аэрофритюрнице неравномерно.	Некоторые виды ингредиентов необходимо взбалтывать в середине приготовления.	Ингредиенты, которые лежат друг на друге или поверх них (например, картофель фри), необходимо встряхивать в середине приготовления. Смотрите раздел 'Настройки' в главе 'Использование прибора'.
Жареные закуски не получаются хрустящими, когда их вынимают из аэрофритюрницы.	Вы использовали закуски, предназначенные для приготовления в традиционной фритюрнице.	Для получения более хрустящей корочки готовьте закуски в духовке или слегка смажьте их маслом.
Я не могу правильно вставить сковороду в прибор.	В горшочке для жарки слишком много ингредиентов.	Не заполняйте форму для запекания больше, чем указано на максимуме.
	Решетка неправильно установлена в горшочке.	Опустите решетку в форму так, чтобы она не могла двигаться дальше.
Из прибора выходит белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	При обжаривании жирных продуктов во фритюрнице в форму для запекания может попасть большое количество масла. Масло выделяет белый дым, и форма может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на работу прибора и конечный результат.
	В горшочке остались остатки жира от предыдущего использования.	Белый дым образуется из-за разогревания жира на сковороде. обязательно тщательно очищайте сковороду после каждого использования.
Свежий картофель фри обжаривается во фритюрнице неравномерно.	Вы использовали неподходящий сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и следите за тем, чтобы во время жарки он оставался твердым..
	Вы неправильно промыли картофельные палочки перед обжариванием.	Тщательно промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал с внешней стороны.
Свежий картофель фри не получается хрустящим, когда его вынимают из фритюрницы.	Хрустящая корочка картофеля фри зависит от количества масла и воды в картофеле фри.	Перед добавлением масла убедитесь, что вы как следует обсушили картофельные палочки.
		Для получения более хрустящей корочки нарежьте картофельные палочки помельче.
		Для получения более хрустящей корочки добавьте еще немного масла.

Правильная утилизация данного изделия



Данная маркировка указывает на то, что данное изделие не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами на всей территории ЕС. Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью человека в результате неконтролируемого удаления отходов, ответственно относитесь к их переработке, способствуя устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Чтобы вернуть использованное устройство, воспользуйтесь системой возврата и сбора отходов или обратитесь к продавцу, у которого было приобретено устройство. Они могут сдать это устройство на переработку, безопасную для окружающей среды.