LEACCO

# LEACCO

Manufacturer: Shenzhen Baoshida Technology Co., Ltd.
Address: Room 1001, Building 1, Zone A, Qiaoxiang Mansion, Longhua Street, Longhua District, Shenzhen, China
Email: service@leacco.com

# LEACCO

## Air Fryer
## Аэрогриль
## AF010

## User Manual
## Руководство пользователя

Please carefully read the instructions before using the product. Keep them for future reference.
Перед использованием внимательно прочтите инструкции. Сохраните руководство для последующего использования.


| | |
|---|---|
| English | 01-21 |
| Русский | 22-40 |


Thank you for choosing our product.
If you have any questions or need any help,
please contact us at **service@leacco.com**

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Read carefully before using the product.
- Keep for future reference.

**When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including:**

1. Read all instructions.
2. The appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Remove and discard the protective bag and the packaging materials after unboxing.
4. Do not let the appliance drop or strike it. Do not place other appliances or a cover on it. Avoid collisions or drops causing the appliance to malfunction.
5. Place the appliance on a stable, level, dry surface, away from heat and moisture.
6. Ensure the ventilation openings of the appliance are not obstructed by anything or blocked. Never directly touch the operational parts, heated or steam.
7. Use only accessories recommended or sold by the manufacturer. Use accessories for the purpose other than cooking.
8. Ensure that the power supply matches the rating plate. Use only a properly grounded outlet.
9. Do not pull the cord or place it near heat sources, sharp edges or corners. Do not place the appliance on or near a hot gas burner, the electrical burner or a heated oven.
10. The appliance must be kept away from children. Keep the cord out of their reach.
11. Never use the appliance while or near combustible materials such as curtains and towels.
12. Do not let the appliance work without a pot/basket.



13. Make sure the power cord does not contact sharp edges, heat, or items with hot surfaces. Do not hold power cord with wet hands.
14. When the appliance is working, please use available handles or knobs. Never touch the hot surfaces or operational parts directly.
15. During the operation and after operation, the heating elements remain hot. Do not touch the hot elements and avoid contact with the oil or hot liquids.
16. During use, do not touch any electrical or mechanical parts and avoid contact with the appliance.
17. Do not place any appliance items like glass or ceramic containers into the appliance.
18. Do not place any metal objects, such as aluminum foil, into the cooking area. Doing so may cause a fire or electric shock.
19. Ensure the cooking basket with a pan always fits into the fryer's cavity to prevent contact with the heating elements. Failure to do so may result in a fire or electric shock.
20. When the appliance is operating, the air vent is exhaust through the air outlet and the temperature inside. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and do not block the air outlet. Ensure the air outlet is at least 20cm away from any surrounding objects to prevent heat from the appliance.
21. Please unplug the appliance after operating for the first time.
22. Do not place the appliance on a surface that is sloping or tilted or near flammable gas or electric burners.
23. When removing the fried food from the appliance, please use heat-resistant items.
24. Do not touch the heating elements or the inner surface.
25. Let the appliance cool down before cleaning.
26. Unplug the appliance when it is not in use, before you clean or move it.
27. If the power cord or plug become damaged or frayed, please immediately stop using it and contact the manufacturer for a replacement.
28. Do not immerse the appliance in water or other liquid.
29. If the appliance is overheated or malfunctioning, please immediately stop using it and contact us.
30. When disposing of the appliance, please unplug it and let it cool. Remove the cooking basket and dispose of it in accordance with local regulations.
31. The appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

**Warning:**
- Do not use the appliance near the edge of a table or other surface. Ensure the heating elements envelopes it to keep your hands and other objects at a safe distance from the hot surfaces and avoid burns and fire hazards. Do not place the appliance on a soft surface, such as a bed or sofa, where the air vents could be blocked, leading to a fire risk.
- Do not place the appliance directly on the stove or near a gas stove or other heat sources. Keep it at a safe distance from any heat source to prevent damage to the appliance.
- Do not use the appliance for other purposes than cooking food. Do not place any other items in the cooking area.
- Do not touch the heating elements or the inner surface during or after cooking. Let the appliance cool down before cleaning or moving it.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Do not place any flammable or combustible materials such as curtains and towels near the air vent. Ensure the air vent is at least 20cm away from any surrounding objects.

**Caution:**
- Do not use the appliance for more than 60 minutes at a time.
- Ensure the food ingredients fit into the basket.
- Do not place food directly into the fryer.

**Notes:**
- Cooking results may differ from those described in the manual. Adjust the settings as needed to achieve your desired results.
- The first time you operate the appliance, it may produce a slight odor or smoke. This is normal and will stop after a few minutes of use.
- Do not touch the heating elements or the inner surface during or after cooking. Let the appliance cool down before cleaning or moving it.

## WHAT'S INCLUDED

Air Fryer ×1

Crate Basket ×1

Crisper Plate ×1

User Manual ×1

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



## PRODUCT OVERVIEW

**Air Fryer**

1. Handle
2. Crisper Plate
3. Crate Basket
4. Cooking Basket
5. Cooking Chamber
6. Air Vent
7. Power Cord

**Touch Control Panel**

1. Press the **Power On/Off button** to switch on or power off the fryer.
2. Press the **Start/Stop button** to start or stop the cooking.
3. Press the **Time and Temperature buttons** to adjust cooking time and temperature. Hold down to quickly adjust the time, and press once to fine-tune in 1-minute increments. Adjust the temperature in 5°C increments. Hold down to quickly adjust the temperature.
4. Press the **Timer button** to set a timer for up to 60 minutes, ending with a beep. Hold down to cancel the timer. When set, the timer will automatically start after 5 seconds. If the plug and basket are not inserted, the timer will start immediately. If plugged, pan and / or basket are inserted, the timer will start after the heating elements finish heating the magnetic frame.
5. After choosing the desired settings, press the **Start button** to start cooking.



## SPECIFICATIONS

| | |
|---|---|
| Model | AF010 |
| Unit Dimension | 230mm(L)*180mm(D)*224mm |
| Basket Capacity | 3.7L |
| Rated Voltage | 220V~240V |
| Rated Frequency | 50Hz~60Hz |
| Rated Power | 1400W |
| Net Weight | 5.3kg |

## GET STARTED

1. Remove all the packaging materials, review or retain them for future use.
2. Clean the basket and the crisper plate with a mild detergent, dry them thoroughly before use.
3. Place the fryer on a stable, level, heat-resistant surface, ensuring it is dry and free from any flammable materials.
4. Ensure the air vent is at least 20cm away from any surrounding objects.

## USE YOUR AIR FRYER

1. Connect the cooking plug to a properly grounded outlet.

2. Carefully pull out the basket and crisper plate.
3. Place the food ingredients into the basket.
4. Slide the crisper plate back into the fryer.

**Notes:**
- Cooking results may differ from those described in the manual. Adjust the settings as needed to achieve your desired results.
- The first time you operate the appliance, it may produce a slight odor or smoke. This is normal and will stop after a few minutes of use.
- Do not touch the heating elements or the inner surface during or after cooking. Let the appliance cool down before cleaning or moving it.

5. Press the **Power On/Off** button to turn on the fryer (3 seconds and off mode).
6. Press the **Timer** button to choose cooking or 5 seconds mode and the cooking or pause temperature and time.
7. Start the cooking process. If you want to adjust 1min or 1temperature, you can easily adjust it by pressing the temperature or time button.

**Notes:**
- Cooking results may differ from those described in the manual. Adjust the settings as needed to achieve your desired results.
- If the food needs to be flipped halfway through the cooking time (such as fries), adjust the settings (Step 6) to the chosen time and set the time of the first approach. The basket, crisper plate and the basket can be removed during the cooking process. After shaking, gently insert the basket back into the fryer.

**Settings Chart**

| Foods | Air Volume Amount (g) | Temperature (°C) | Time(Min) |
|---|---|---|---|
| French Fries | 200-700 | 200 | 15-20 |
| Spring Rolls | 100-400 | 180 | 10-15 |
| Frozen Chicken Nuggets | 100-500 | 200 | 8-10 |
| Fish Fillet | 100-400 | 180 | 10-15 |
| Grilled Vegetables | 100-400 | 200 | 10-15 |



| Meat | Air Volume Amount (g) | Temperature (°C) | Time(Min) |
|---|---|---|---|
| Steak | 100-500 | 200 | 10-15 |
| Burgers | 100-500 | 200 | 10-15 |
| Drumsticks | 100-500 | 170 | 15-18 |
| Pork | 100-500 | 180 | 15-20 |
| Fish | 100-500 | 180 | 10-12 |

| Baking | Air Volume Amount (g) | Temperature (°C) | Time(Min) |
|---|---|---|---|
| Cake | 100 | 150 | 20-25 |
| Muffins | 100 | 180 | 15-20 |
| Cookies | 100 | 180 | 10-15 |

6. The appliance will shine automatically to alert you that the cooking process is finished.
7. Carefully pull out the basket and place it on a heat-resistant surface.

**Note:**
- While the oven cooks, the hanging accessory (for example, frames) for the food cooking is not in the grill of the oven, it may stick to the oil or coalescence.

8. Clean if the food ingredients are ready and properly cooked.

**Tips:**
- If the food ingredients are too dry/cut, simply add the tablespoon into the appliance. Press the start button to restart the cooking process. Adjust the temperature and time for optimal cooking results.

9. To remove fries that are too crisp or even unfavorable material such as curtains and towels.

**Note:**
- Do not put the fries back into. Fries are allowed to the bottom of cut fries into the food.



| Meat | Air Volume Amount (g) | Temperature (°C) | Time(Min) |
|---|---|---|---|
| Steak | 100-500 | 200 | 10-15 |
| Burgers | 100-500 | 200 | 10-15 |
| Drumsticks | 100-500 | 170 | 15-18 |
| Pork | 100-500 | 180 | 15-20 |
| Fish | 100-500 | 180 | 10-12 |

| Baking | Air Volume Amount (g) | Temperature (°C) | Time(Min) |
|---|---|---|---|
| Cake | 100 | 150 | 20-25 |
| Muffins | 100 | 180 | 15-20 |
| Cookies | 100 | 180 | 10-15 |

6. The appliance will shine automatically to alert you that the cooking process is finished.
7. Carefully pull out the basket and place it on a heat-resistant surface.

**Note:**
- While the oven cooks, the hanging accessory (for example, frames) for the food cooking is not in the grill of the oven, it may stick to the oil or coalescence.

8. Clean if the food ingredients are ready and properly cooked.

**Tips:**
- If the food ingredients are too dry/cut, simply add the tablespoon into the appliance. Press the start button to restart the cooking process. Adjust the temperature and time for optimal cooking results.

9. To remove fries that are too crisp or even unfavorable material such as curtains and towels.

**Note:**
- Do not put the fries back into. Fries are allowed to the bottom of cut fries into the food.



## CLEANING

- Unplug the appliance after use.
- Do not clean the basket, and the inside of the appliance by using metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of the appliance and the basket and affect its performance.
- Remove the cooking pan from the hot oil and cool down thoroughly.

**Notes:**
- Remove the basket to allow the fryer to cool down quickly.
- Clean the exterior with a damp cloth and mild soap.
- Clean the basket and crisper plate with water, soapy water, or put them in the dishwasher.
- Remove any stubborn stains with a non-abrasive sponge or cleaning pad.
- The basket and basket are dishwasher safe.
- Do not immerse the main unit in water or other liquids. If the heater plate will be used again, ensure it is completely dry before plugging in the power cord.
- Keep the outside of the appliance with the cable and cord free of food residue.

## STORAGE

- Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
- Store in a cool, dry place.

## COOKING TIPS

- Cut food into the shape of chips/fries and coat it with the oil in the Fryer basket.
- Do not put a paper or plastic container into the oil-filled container in the Fryer basket.
- Do not put a paper or plastic container into the oil-filled container in the Fryer basket.
- Cut vegetables, meat, etc. into pieces of similar size to ensure even cooking.
- Shaking the food halfway is recommended for crisper cooking result.

## TROUBLESHOOTING GUIDE

**Q: The air fryer does not start.**
- Ensure the power cord is plugged into the outlet.
- Check if the fuse in your house is good or if the right switch has a strip in the on. Type.

**Q: The ingredients in the air fryer are not fully cooked.**
- Ensure the temperature is set to the suitable temperature for ingredients in the basket which will allow a thorough cooking.
- The temperature is set too low. Increase the temperature of the device.

**Q: The ingredients are properly cooked.**
- Contents type of food need to be shaken halfway through cooking. Ensure to shake foods that require shaking to ensure even cooking and prevent burning.

**Q: Fried foods are not crisp when finish.**
- You can add fried foods which should be prepared in a traditional deep fryer. Use some crisping or spritz to prepare some cooking oil into the fryer with a vinegar mist.

**Q: I can't slide the basket into the appliance properly.**
- The basket is not properly inserted into the fryer. Remove the basket and try again.
- The basket is not aligned in the fryer correctly. Pull the basket into the fryer and lift it up. Make a



- Ensure your pan or ceramic plate can't touch the inner of the fryer.
- Ensure the food ingredients are not too large.

**Q: The ingredients are not properly cooked.**
- Ensure the temperature is set to the suitable temperature for ingredients in the basket which will allow a thorough cooking.
- The temperature is set too low. Increase the temperature of the device.

**Q: Fried foods are unevenly cooked.**
- Shake the basket halfway through cooking to ensure even cooking.

**Q: Fries and chicken wings are crisp when they have finished cooking.**
- The temperature is set too low and the cooking time is too short. Increase the temperature and cooking time to achieve the desired crispiness. For example, set the temperature to 170°C for 12 minutes for a crisper result. Adjust settings as needed.

**Q: There is white smoke coming out from the appliance.**
- This can occur cooking greasy food. When greasy foods are cooked inside the fryer, a large amount of oil will be released into the bottom. Pour the remaining grease or other liquids out of the container. Clean the bottom of the fryer.

**Q: Fried foods are unevenly cooked.**
- Shake the basket halfway through cooking to ensure even cooking.

**Q: Fries and chicken wings are not crisp when they have finished cooking.**
- The temperature is set too low and the cooking time is too short. Increase the temperature and cooking time to achieve the desired crispiness. For example, set the temperature to 170°C for 12 minutes for a crisper result. Adjust settings as needed.

- Ensure the cooking temperature is the proper one for the food you are cooking. Refer to the chart in the manual for the recommended temperature settings for different foods. Adjust the temperature if the food is not cooking properly.
- Do not overfill the basket. Overfilling can prevent proper cooking and lead to uneven results. Cook in smaller batches if necessary.
- Shake the basket halfway through cooking to ensure even cooking and prevent burning. Gently remove the basket and shake it to redistribute the food.
- Clean the air vent and the inside of the fryer regularly to prevent buildup of grease and residue that can affect performance.



Благодарим вас за выбор нашего продукта.
Если у вас возникнут какие-либо вопросы или вам требуется какая-либо помощь, пожалуйста, свяжитесь с нами по адресу: **service@leacco.com**

## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием внимательно прочтите инструкции.
- Сохраните для последующего использования.

**При эксплуатации электроприборов следует соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:**

1. Внимательно прочтите все инструкции.
2. Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, если им не обеспечены надлежащий контроль или инструктаж по использованию прибора лицом, ответственным за их безопасность. Нужно контролировать детей, чтобы они не играли с прибором.
3. Снимите и выбросьте защитный мешок и упаковочные материалы после распаковки.
4. Не роняйте прибор и не ударяйте по нему. Не ставьте на прибор другие приборы или крышку. Избегайте столкновений и падений, которые могут привести к неисправности прибора.
5. Поместите прибор на устойчивую, ровную, сухую поверхность, подальше от тепла и влаги.
6. Убедитесь, что вентиляционные отверстия прибора не закрыты и не заблокированы чем-нибудь. Никогда не трогайте напрямую рабочие детали, нагретые детали или пар.
7. Используйте только рекомендованные или проданные производителем аксессуары. Используйте аксессуары по назначению, отличному от приготовления пищи.
8. Убедитесь, что напряжение соответствует требуемому. Используйте только заземленную розетку.
9. Не тяните за шнур и не кладите его рядом с источниками тепла, острыми краями или углами. Не ставьте прибор на горелку газовой плиты, электрическую горелку или в нагретую духовку.
10. Держите прибор подальше от детей. Не оставляйте шнур в пределах их досягаемости.
11. Никогда не используйте прибор рядом с горючими материалами, такими как шторы и полотенца.
12. Не оставляйте прибор работать без горшка/корзины.



13. Не оставляйте шнур питания соприкасаться с острыми краями, нагревом или предметами с горячими поверхностями. Не держите шнур питания мокрыми руками.
14. При работе прибора используйте доступные ручки или кнопки. Никогда не касайтесь горячих поверхностей или рабочих деталей напрямую.
15. Во время работы и после работы нагревательные элементы остаются горячими. Не касайтесь горячих элементов и избегайте контакта с маслом или горячими жидкостями.
16. Во время работы не касайтесь электрических или механических деталей и избегайте контакта с прибором.
17. Не кладите никакие предметы прибора, такие как стеклянные или керамические емкости, в рабочую зону.
18. Не кладите металлические предметы, такие как алюминиевая фольга, в рабочую зону. В противном случае это может привести к пожару или удару электрическим током.
19. Убедитесь, что кухонная корзина всегда помещается в полость фритюрницы, чтобы предотвратить контакт с нагревательными элементами. В противном случае это может привести к пожару или удару электрическим током.
20. При работе прибора воздух выходит через выпускное отверстие, и температура внутри повышается. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и не блокируйте выпускное отверстие. Убедитесь, что выпускное отверстие находится на расстоянии не менее 20см от любых окружающих предметов, чтобы предотвратить попадание тепла от прибора.
21. Отключите прибор после первого использования.
22. Не ставьте прибор на поверхность, которая имеет наклон или наклонена, или рядом с горючими газовыми или электрическими горелками.
23. При извлечении жареной еды из прибора используйте термостойкие предметы.
24. Не касайтесь нагревательных элементов или внутренней поверхности.
25. Дайте прибору остыть перед чисткой.
26. Отключайте прибор от розетки, когда не используете его, перед чисткой или перемещением.
27. Если шнур питания или вилка повреждены или изношены, немедленно прекратите использование и свяжитесь с производителем для замены.
28. Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
29. Если прибор перегрелся или неисправен, немедленно прекратите использование и свяжитесь с нами.
30. При утилизации прибора отключите его и дайте ему остыть. Снимите корзину для приготовления и утилизируйте ее в соответствии с местными нормами.
31. Прибор имеет поляризованную вилку (одна лопасть шире другой). Чтобы снизить риск поражения электрическим током, эта вилка предназначена для подключения к поляризованной розетке только одним способом. Если вилка не входит полностью, переверните вилку. Если вилка все еще не входит, обратитесь к квалифицированному электрику. Не пытайтесь модифицировать вилку.

**Предупреждение:**
- Не ставьте прибор на край стола или другую поверхность. Убедитесь, что нагревательные элементы окружают прибор, чтобы ваши руки и другие предметы были на безопасном расстоянии от горячих поверхностей и избежать ожогов и пожара. Не ставьте прибор на мягкую поверхность, такую как кровать или диван, где вентиляционные отверстия могут быть заблокированы, что может привести к пожару.
- Не ставьте прибор непосредственно на плиту или рядом с газовой плитой или другими источниками тепла. Держите его на безопасном расстоянии от любого источника тепла, чтобы предотвратить повреждение прибора.
- Не используйте прибор для других целей, кроме приготовления пищи. Не ставьте в рабочую зону другие предметы.
- Не касайтесь нагревательных элементов или внутренней поверхности во время или после приготовления. Дайте прибору остыть перед чисткой или перемещением.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не ставьте рядом с воздушным отверстием горючие или воспламеняющиеся материалы, такие как шторы и полотенца. Убедитесь, что воздушное отверстие находится на расстоянии не менее 20см от любых окружающих предметов.

**Осторожно:**
- Не используйте прибор более 60 минут за раз.
- Убедитесь, что пищевые ингредиенты помещены в корзину.
- Не кладите продукты напрямую в фритюрницу.

**Примечания:**
- Результаты приготовления могут отличаться от описанных в инструкции. Отрегулируйте настройки по мере необходимости, чтобы получить желаемый результат.
- При первом использовании прибора может быть слабый запах или дым. Это нормально и прекратится через несколько минут использования.
- Не касайтесь нагревательных элементов или внутренней поверхности во время или после приготовления. Дайте прибору остыть перед чисткой или перемещением.



- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не ставьте рядом с воздушным отверстием горючие или воспламеняющиеся материалы, такие как шторы и полотенца. Убедитесь, что воздушное отверстие находится на расстоянии не менее 20см от любых окружающих предметов.

**Предупреждение:**
- Не используйте прибор более 60 минут за раз.
- Убедитесь, что пищевые ингредиенты помещены в корзину.
- Не кладите продукты напрямую в фритюрницу.

**Примечания:**
- Результаты приготовления могут отличаться от описанных в инструкции. Отрегулируйте настройки по мере необходимости, чтобы получить желаемый результат.
- При первом использовании прибора может быть слабый запах или дым. Это нормально и прекратится через несколько минут использования.
- Не касайтесь нагревательных элементов или внутренней поверхности во время или после приготовления. Дайте прибору остыть перед чисткой или перемещением.



## ОБЗОР ПРОДУКТА

**Аэрогриль**

1. Ручка
2. Решетка
3. Корзина
4. Кухонная корзина
5. Камера для приготовления
6. Воздушный клапан
7. Шнур питания

**Сенсорная панель управления**

1. Нажмите кнопку **вкл/выкл**, чтобы включить или выключить прибор.
2. Нажмите кнопку **Пуск/Стоп**, чтобы выбрать или отменить функции приготовления.
3. Нажмите кнопки **Время** и **Температура**, чтобы отрегулировать время и температуру. Удерживайте кнопку, чтобы быстро изменить время, нажмите один раз для точной настройки с шагом в 1 минуту. Отрегулируйте температуру с шагом в 5°C. Удерживайте кнопку, чтобы быстро изменить температуру.
4. Нажмите кнопку **Таймер**, чтобы установить таймер на 60 минут, завершающийся звуковым сигналом. Удерживайте кнопку, чтобы отменить таймер. При установке таймер автоматически запустится через 5 секунд. Если корзина и / или корзина не вставлены, таймер начнет немедленно. Если подключен, таймер начнется после нагрева магнитной рамы нагревательными элементами.
5. После выбора нужных настроек нажмите кнопку **Пуск**, чтобы начать приготовление.



| Модель | Объем продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) |
|---|---|---|---|
| Картофель фри | 200-700 | 200 | 15-20 |
| Спринг-роллы | 100-400 | 180 | 10-15 |
| Замороженные куриные наггетсы | 100-500 | 200 | 8-10 |
| Филе рыбы | 100-400 | 180 | 10-15 |
| Овощи гриль | 100-400 | 200 | 10-15 |

| Мясо | Объем продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) |
|---|---|---|---|
| Стейк | 100-500 | 200 | 10-15 |
| Бургеры | 100-500 | 200 | 10-15 |
| Куриные ножки | 100-500 | 170 | 15-18 |
| Свинина | 100-500 | 180 | 15-20 |
| Рыба | 100-500 | 180 | 10-12 |

| Выпечка | Объем продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) |
|---|---|---|---|
| Торт | 100 | 150 | 20-25 |
| Маффины | 100 | 180 | 15-20 |
| Печенье | 100 | 180 | 10-15 |

6. Прибор автоматически подает сигнал, предупреждая о завершении цикла приготовления.
7. Аккуратно достаньте корзину и поместите ее на термостойкую поверхность.

**Примечание:**
- Во время приготовления на корзину (например, рамы) для еды, что внутри духовки, она может прилипнуть к масляному или коалесцентному.

8. Очистите, если пищевые ингредиенты готовы и правильно приготовлены.

**Советы:**
- Если пищевые ингредиенты слишком сухие / нарезанные, добавьте столовую ложку в прибор. Нажмите кнопку запуска, чтобы перезапустить процесс приготовления. Отрегулируйте температуру и время для оптимальных результатов приготовления.

9. Удаление слишком хрустящего или даже неблагоприятного материала, такого как занавески и полотенца.

**Примечание:**
- Не кладите обратно. Фритюр разрешен к нижней части нарезанной еды.



| Мясо | Объем продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) |
|---|---|---|---|
| Стейк | 100-500 | 200 | 10-15 |
| Бургеры | 100-500 | 200 | 10-15 |
| Куриные ножки | 100-500 | 170 | 15-18 |
| Свинина | 100-500 | 180 | 15-20 |
| Рыба | 100-500 | 180 | 10-12 |

| Выпечка | Объем продукта (г) | Температура (°C) | Время (мин) |
|---|---|---|---|
| Торт | 100 | 150 | 20-25 |
| Маффины | 100 | 180 | 15-20 |
| Печенье | 100 | 180 | 10-15 |

6. Прибор автоматически подает сигнал, предупреждая о завершении цикла приготовления.
7. Аккуратно достаньте корзину и поместите ее на термостойкую поверхность.

**Примечание:**
- Во время приготовления на корзину (например, рамы) для еды, что внутри духовки, она может прилипнуть к масляному или коалесцентному.

8. Очистите, если пищевые ингредиенты готовы и правильно приготовлены.

**Советы:**
- Если пищевые ингредиенты слишком сухие / нарезанные, добавьте столовую ложку в прибор. Нажмите кнопку запуска, чтобы перезапустить процесс приготовления. Отрегулируйте температуру и время для оптимальных результатов приготовления.

9. Удаление слишком хрустящего или даже неблагоприятного материала, такого как занавески и полотенца.

**Примечание:**
- Не кладите обратно. Фритюр разрешен к нижней части нарезанной еды.



## ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

**При эксплуатации электроприборов следует соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:**

1. Внимательно прочтите все инструкции.
2. Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, если им не обеспечены надлежащий контроль или инструктаж по использованию прибора лицом, ответственным за их безопасность. Нужно контролировать детей, чтобы они не играли с прибором.
3. Снимите и выбросьте защитный мешок и упаковочные материалы после распаковки.
4. Не роняйте прибор и не ударяйте по нему. Не ставьте на прибор другие приборы или крышку. Избегайте столкновений и падений, которые могут привести к неисправности прибора.
5. Поместите прибор на устойчивую, ровную, сухую поверхность, подальше от тепла и влаги.
6. Убедитесь, что вентиляционные отверстия прибора не закрыты и не заблокированы чем-нибудь. Никогда не трогайте напрямую рабочие детали, нагретые детали или пар.
7. Используйте только рекомендованные или проданные производителем аксессуары. Используйте аксессуары по назначению, отличному от приготовления пищи.
8. Убедитесь, что напряжение соответствует требуемому. Используйте только заземленную розетку.
9. Не тяните за шнур и не кладите его рядом с источниками тепла, острыми краями или углами. Не ставьте прибор на горелку газовой плиты, электрическую горелку или в нагретую духовку.
10. Держите прибор подальше от детей. Не оставляйте шнур в пределах их досягаемости.
11. Никогда не используйте прибор рядом с горючими материалами, такими как шторы и полотенца.
12. Не оставляйте прибор работать без горшка/корзины.



13. Не оставляйте шнур питания соприкасаться с острыми краями, нагревом или предметами с горячими поверхностями. Не держите шнур питания мокрыми руками.
14. При работе прибора используйте доступные ручки или кнопки. Никогда не касайтесь горячих поверхностей или рабочих деталей напрямую.
15. Во время работы и после работы нагревательные элементы остаются горячими. Не касайтесь горячих элементов и избегайте контакта с маслом или горячими жидкостями.
16. Во время работы не касайтесь электрических или механических деталей и избегайте контакта с прибором.
17. Не кладите никакие предметы прибора, такие как стеклянные или керамические емкости, в рабочую зону.
18. Не кладите металлические предметы, такие как алюминиевая фольга, в рабочую зону. В противном случае это может привести к пожару или удару электрическим током.
19. Убедитесь, что кухонная корзина всегда помещается в полость фритюрницы, чтобы предотвратить контакт с нагревательными элементами. В противном случае это может привести к пожару или удару электрическим током.
20. При работе прибора воздух выходит через выпускное отверстие, и температура внутри повышается. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и не блокируйте выпускное отверстие. Убедитесь, что выпускное отверстие находится на расстоянии не менее 20см от любых окружающих предметов, чтобы предотвратить попадание тепла от прибора.
21. Отключите прибор после первого использования.
22. Не ставьте прибор на поверхность, которая имеет наклон или наклонена, или рядом с горючими газовыми или электрическими горелками.
23. При извлечении жареной еды из прибора используйте термостойкие предметы.
24. Не касайтесь нагревательных элементов или внутренней поверхности.
25. Дайте прибору остыть перед чисткой или перемещением.
26. Отключайте прибор от розетки, когда не используете его, перед чисткой или перемещением.
27. Если шнур питания или вилка повреждены или изношены, немедленно прекратите использование и свяжитесь с производителем для замены.
28. Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
29. Если прибор перегрелся или неисправен, немедленно прекратите использование и свяжитесь с нами.
30. При утилизации прибора отключите его и дайте ему остыть. Снимите корзину для приготовления и утилизируйте ее в соответствии с местными нормами.
31. Прибор имеет поляризованную вилку (одна лопасть шире другой). Чтобы снизить риск поражения электрическим током, эта вилка предназначена для подключения к поляризованной розетке только одним способом. Если вилка не входит полностью, переверните вилку. Если вилка все еще не входит, обратитесь к квалифицированному электрику. Не пытайтесь модифицировать вилку.

**Предупреждение:**
- Не ставьте прибор на край стола или другую поверхность. Убедитесь, что нагревательные элементы окружают прибор, чтобы ваши руки и другие предметы были на безопасном расстоянии от горячих поверхностей и избежать ожогов и пожара. Не ставьте прибор на мягкую поверхность, такую как кровать или диван, где вентиляционные отверстия могут быть заблокированы, что может привести к пожару.
- Не ставьте прибор непосредственно на плиту или рядом с газовой плитой или другими источниками тепла. Держите его на безопасном расстоянии от любого источника тепла, чтобы предотвратить повреждение прибора.
- Не используйте прибор для других целей, кроме приготовления пищи. Не ставьте в рабочую зону другие предметы.
- Не касайтесь нагревательных элементов или внутренней поверхности во время или после приготовления. Дайте прибору остыть перед чисткой или перемещением.
- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не ставьте рядом с воздушным отверстием горючие или воспламеняющиеся материалы, такие как шторы и полотенца. Убедитесь, что воздушное отверстие находится на расстоянии не менее 20см от любых окружающих предметов.

**Осторожно:**
- Не используйте прибор более 60 минут за раз.
- Убедитесь, что пищевые ингредиенты помещены в корзину.
- Не кладите продукты напрямую в фритюрницу.

**Примечания:**
- Результаты приготовления могут отличаться от описанных в инструкции. Отрегулируйте настройки по мере необходимости, чтобы получить желаемый результат.
- При первом использовании прибора может быть слабый запах или дым. Это нормально и прекратится через несколько минут использования.
- Не касайтесь нагревательных элементов или внутренней поверхности во время или после приготовления. Дайте прибору остыть перед чисткой или перемещением.

- Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не ставьте рядом с воздушным отверстием горючие или воспламеняющиеся материалы, такие как шторы и полотенца. Убедитесь, что воздушное отверстие находится на расстоянии не менее 20см от любых окружающих предметов.

**Предупреждение:**
- Не используйте прибор более 60 минут за раз.
- Убедитесь, что пищевые ингредиенты помещены в корзину.
- Не кладите продукты напрямую в фритюрницу.

**Примечания:**
- Результаты приготовления могут отличаться от описанных в инструкции. Отрегулируйте настройки по мере необходимости, чтобы получить желаемый результат.
- При первом использовании прибора может быть слабый запах или дым. Это нормально и прекратится через несколько минут использования.
- Не касайтесь нагревательных элементов или внутренней поверхности во время или после приготовления. Дайте прибору остыть перед чисткой или перемещением.



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---|---|
| Модель | AF010 |
| Габаритные размеры прибора | 230 мм (Д)*180 мм (Ш)*224 мм |
| Емкость корзины | 3.7 л |
| Номинальное напряжение | 220-240 В |
| Номинальная частота | 50Гц-60Гц |
| Номинальная мощность | 1,400 Вт |
| Вес нетто | 5,3 кг |

## ПРИСТУПАЯ К РАБОТЕ

1. Аккуратно снимите упаковочные материалы, сохраните их для последующего использования.
2. Промойте корзину и решетку для фритюра мягким моющим средством, высушите перед использованием.
3. Поставьте фритюрницу на стабильную, ровную поверхность, свободную от воспламеняющихся материалов.
4. Расстояние между воздушным отверстием и любыми предметами должно быть не менее 20см.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ АЭРОГРИЛЯ

1. Подключите шнур питания к заземленной розетке.

2. Аккуратно выдвиньте корзину и решетку для фритюра.
3. Поместите пищевые ингредиенты в корзину.
4. Вставьте решетку для фритюра обратно в фритюрницу.

**Примечания:**
- Результаты приготовления могут отличаться от описанных в инструкции. Отрегулируйте настройки по мере необходимости, чтобы получить желаемые результаты.
- При первом использовании прибора может быть слабый запах или дым. Это нормально и прекратится через несколько минут использования.
- Не касайтесь нагревательных элементов или внутренней поверхности во время или после приготовления. Дайте прибору остыть перед чисткой или перемещением.

5. Нажмите кнопку вкл/выкл, чтобы включить фритюрницу (3 секунды и режим выкл).
6. Нажмите кнопку **Таймер**, чтобы выбрать 5 секунд или 60 минут, после чего вы можете выбрать температуру и время приготовления или паузы.
7. Начните процесс приготовления. Если вы хотите отрегулировать 1 минуту или 1 температуру, вы можете легко отрегулировать ее, нажав кнопку температуры или времени.

**Примечания:**
- Результаты приготовления могут отличаться от описанных в инструкции. Отрегулируйте настройки по мере необходимости, чтобы получить желаемые результаты.
- Если пищевые 