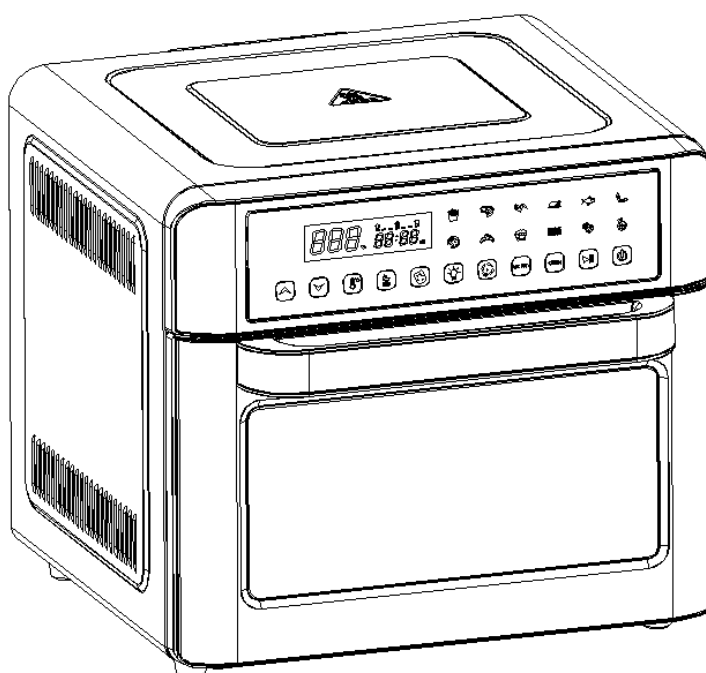


# АЭРОФРИТЮРНИЦА



**Руководство по эксплуатации**

**AFO-2501A**



**Пожалуйста, прочитайте и сохраните инструкцию  
для будущего использования**

**АЭРОФРИТЮРНИЦА **  
**Руководство по эксплуатации**

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой NAC. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функциональности и дизайна.

Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением нового изделия от нашей фирмы.

Ваше доверие - источник нашей неустанной борьбы в стремлении к совершенству.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Сохраните руководство вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком, по возможности картонной коробкой и упаковочным материалом.

С уважением, Компания 

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	4
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ.....	5
ОПИСАНИЕ.....	7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	9
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	11
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК.....	13
ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ.....	14
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ.....	15

## ВВЕДЕНИЕ

Аэрофритюрница обеспечивает простой и полезный способ приготовления Вашей любимой еды. Высокотемпературный воздух быстро циркулирует во всех направлениях на внутреннем гриле оборудования, что позволяет готовить все виды блюд без добавления масла.

### **Примечание:**

При первом использовании этого оборудования осторожно удалите всю внутреннюю и внешнюю упаковку, защитную пленку и аксессуары. Протрите влажной тряпкой или губкой. Высушите мягкой сухой тканью.

### **Предупреждение:**

Не погружайте в воду или любую другую жидкость для очистки. Очистите аксессуары мыльной водой. Тщательно высушите все детали перед использованием.

### **Предупреждение:**

Аэрофритюрница эффективно нагревает воздух без нагрева масла. Не добавляйте жареный жир или любую другую жидкость. Несоблюдение этих инструкций должным образом может привести к пожару или травме.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение	220V-240V ~
Частота	50/60 Гц
Номинальная мощность	2200 Вт
Температурный интервал	80-220 °С
Длина сетевого шнура	80 см
Емкость	25 л
Вес нетто	8,6 кг
Вес брутто	12,5 кг
Размер упаковки	475x495x450(мм)

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании данного электротехнического изделия обязательно соблюдайте следующие основные меры предосторожности:

1. Пожалуйста, прочтите инструкцию перед использованием оборудования.
2. Обязательно выключайте оборудование и отсоединяйте источник питания при чистке, хранении, перемещения и неиспользовании оборудования.
3. Не погружайте электроприборы, линии электропередачи и вилки в воду или жидкость и не промывайте их.
4. Во избежание поражения электрическим током и короткого замыкания избегайте попадания жидкости в оборудование.
5. Если шнур питания или какая-либо деталь повреждены, они должны быть заменены квалифицированным специалистом, во избежание опасности необходимо обращаться с прибором осторожно.
6. Вынимайте вилку из розетки перед чисткой и когда прибор не используется. Дайте оборудованию остыть.
7. Данное оборудование не подходит для людей со сниженными физическими, сенсорными или интеллектуальными способностями или недостатком опыта и знаний.
8. Не оставляйте оборудование без присмотра во время использования и держите оборудование подальше от детей.
9. Во время использования поверхность может нагреться. Это нормально.
10. Не допускайте, чтобы шнур питания касался горячей поверхности, завязывался узлом или свисал с верхнего края.
11. Не ставьте оборудование рядом с нагретым газом и электронагревателем.
12. Держите электроприборы подальше от стен, штор и других термочувствительных материалов (не менее чем на 20 см в каждом направлении). Во время использования не ставьте оборудование под полки или легковоспламеняющиеся материалы.
13. Не перемещайте устройство во время использования.
14. Не закрывайте воздухозаборник или воздуховыпускное отверстие во время работы прибора.
15. Не прикасайтесь к внутренней части оборудования во время работы.
16. Не используйте данное оборудование ни в каких целях кроме того, что описано в данном руководстве.
17. Не кладите ничего на верхнюю часть оборудования во время использования и хранения.
18. Перед подключением устройства к источнику питания, пожалуйста, проверьте, соответствует ли напряжение, отображаемое на устройстве, напряжению в вашем доме.
19. Оборудованием нельзя управлять с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
20. Использование принадлежностей, не рекомендованных производителем электроприбора, может привести к серьезным травмам или повреждению электроприбора.
21. Данное оборудование предназначено только для домашнего использования. Не используйте это устройство в непреднамеренных целях. Не используйте в движущихся транспортных средствах.

Не используйте на открытом воздухе.

22. Данное оборудование не подходит для магазинов, офисов, ферм или других рабочих помещений. Запрещается использовать его в отелях, местах для завтраков и других местах проживания.

23. Во время жарки на горячем воздухе горячий пар выходит через воздуховыпускное отверстие. Пожалуйста, держитесь на безопасном расстоянии от выхода пара. Кроме того, будьте осторожны с горячим паром и воздухом во время работы.

24. Убедитесь, что ингредиенты, приготовленные в данном оборудовании, золотисто-желтые, а не темные или коричневые.

## **ВНИМАНИЕ:**

Во время приготовления нагревается до высокой температуры!

Оборудование и аксессуары сильно нагреваются. Не прикасайтесь к аксессуарам во время и сразу после приготовления. При извлечении принадлежностей и продуктов питания из оборудования, пожалуйста, крепко держите ручку и действуйте осторожно. Всегда надевайте перчатки для духовки или используйте специальные инструменты при работе с принадлежностями и продуктами, которые могут быть горячими.

Дайте полностью остыть перед чисткой. Используйте только на сухих, ровных, устойчивых и термостойких поверхностях и обязательно держитесь подальше от краев рабочего стола.

Мы не рекомендуем использовать грелку под духовкой во избежание повреждения поверхности рабочего стола. Не используйте это оборудование на верхней части шкафа или под прессом. Пар может повредить корпус или пресс.

Не устанавливайте устройство вблизи легковоспламеняющихся материалов, нагревательных приборов или влажной среды. Данный прибор должен быть заземлен.

Не используйте электроприборы с маслом.

Если оборудование не используется, обязательно выньте шнур питания из розетки.

Обязательно дайте оборудованию полностью остыть перед чисткой.

Не заменяйте другими деталями, не предназначенными специально для данного оборудования.

Не ставьте в оборудование другие кастрюли для приготовления пищи.

Если во время работы из вентиляционного отверстия выходит большое количество дыма, пожалуйста, отключите оборудование от сети и прекратите его использование.

Не перемещайте устройство во время работы. Перед перемещением дайте прибору полностью остыть.

Любой ремонт изделия должен выполняться квалифицированным специалистом по монтажу.

Не разбирайте устройство самостоятельно и не заменяйте какие-либо детали.

Если шнур питания поврежден, не используйте его.

Храните устройство в недоступном для детей месте во время использования или при хранении.

Храните вдали от выхода воздуха или мест, где выделяется тепло или пар.

Перед приготовлением пищи всегда следите за тем, чтобы прибор был чистым.

При первом включении устройства из него обычно выходит некоторое количество дыма. Это должно исчезнуть через несколько минут использования.

По вопросам чистки пожалуйста, внимательно прочтите раздел «Очистка»

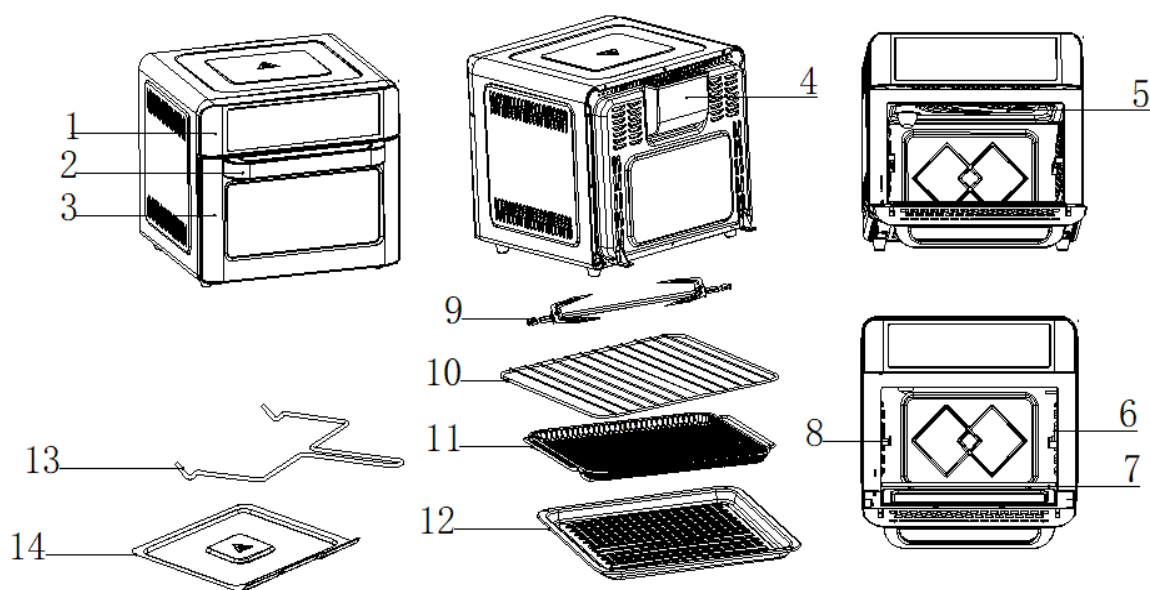
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

**Во избежание риска серьезных травм и/или материального ущерба соблюдайте крайнюю осторожность при приготовлении пищи.**

**ОСТОРОЖНО!**

**Не закрывайте отверстия для впуска и выпуска воздуха во время работы прибора. Никогда не прикасайтесь к внутренней части прибора во время его работы.**

**ОПИСАНИЕ**



1. Панель управления
2. Дверная ручка
3. Дверь
4. Выходы горячего воздуха
5. Нагревательный элемент
6. Дверь
7. Поддон для сбора капель
8. Дверь
9. Вилка-гриль
10. Решетка
11. Сетка
12. Противень
13. Вертел
14. Лоток для крошек

## **ВАЖНО!**

Убедитесь, что Вы получили полную комплектацию, описанную выше. Внимательно проверьте все элементы перед использованием. Не используйте, если какие-либо детали отсутствуют или повреждены. Пожалуйста, верните товар для замены.

## **Аксессуары**

### **Решётка, сетка, противень**

Решетки и противни можно использовать не только для сушки, но и для приготовления хрустящих закусок, рыбы, стейка или разогрева пиццы.

Проведите вдоль стойки, чтобы установить или снять стойку

Решетка всегда должна использоваться со шлаковым поддоном.

### **Вилка-гриль**

Вилки для барбекю используются для жарки больших кусков мяса или целых цыплят.

Установите вилку на вал. Вставьте вал продольно через мясо/курицу в центр. Установите другую вилку на вал. Вставьте две вилки в мясо / курицу и отрегулируйте.

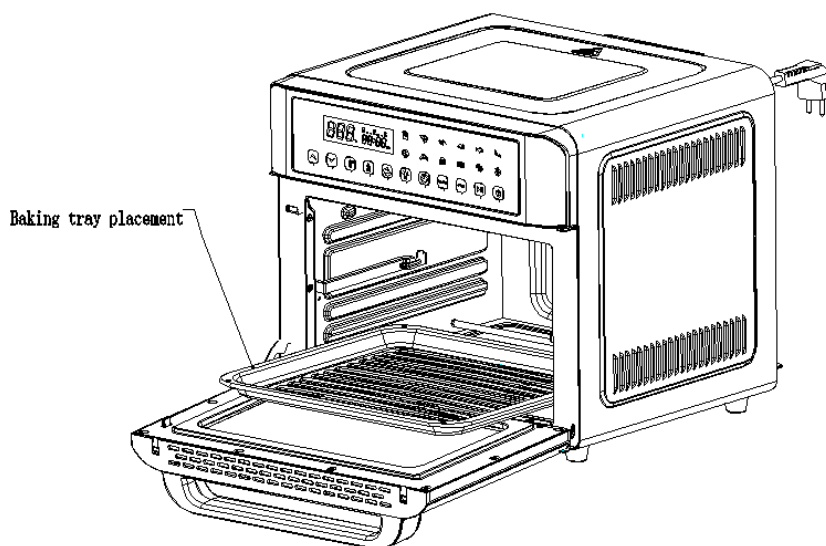
Затем открутите винт и зафиксируйте вилку на месте. При необходимости вилку можно подогнать ближе к середине, но не наружу к спиральным канавкам на обоих концах.

При использовании вилки для барбекю обязательно выберите функцию вращения, чтобы получить лучшие и стабильные результаты приготовления.

Убедитесь, что мясо или курица не слишком большие, чтобы свободно вращаться в духовке. Максимум 1,3 кг.

Цыпленка можно связать вместе пряжей, чтобы обеспечить достаточное пространство для вращения,

При обжаривании курицы или больших кусков мяса поставьте противень внизу, чтобы на него стекало масло. Противень размещается, как показано на рисунке.



Подходит для картофеля фри, жареных орехов и других закусок

Убедитесь, что пружка открыта или заперта.

Чтобы установить корзину для гриля, вставьте прямоугольный конец вращающегося вала в отверстие справа, а другой конец наденьте на вращающуюся раму слева.

При использовании корзины для барбекю обязательно выберите функцию вращения, чтобы получить лучшие и стабильные результаты приготовления.

Инструмент доступа для снятия корзины для барбекю или вилки с оборудования

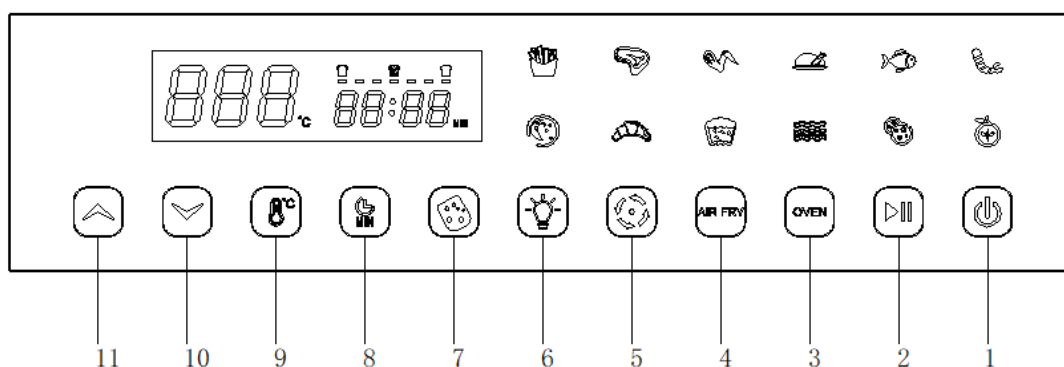
Поместите съемник под вал с обеих сторон корзины для барбекю или набора вилок, а затем осторожно снимите корзину для барбекю или набор вилок.

### Лоток для крошек

Используйте лоток для сбора крошек/капель для приготовления пищи и легкой очистки.

При использовании поместите поддон на дно аппликатора. Его можно легко вынуть и почистить.

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. Кнопка включения

После вставки устройства включается сенсорная клавиша переключателя, включается сенсорная клавиша и горит индикатор на панели дисплея.

### 2. Кнопка паузы

После выбора меню коснитесь этой клавиши, чтобы запустить машину. Когда машина работает, вы также можете коснуться этой клавиши, чтобы приостановить работу.

### 3. Кнопка ПЕЧИ

Когда прибор подключен к сети, нажмите кнопку ДУХОВКИ, чтобы использовать духовку.

На дисплее загорятся предустановленные функции духовки, время и температура.

Области предустановленных функций следующие:

**Примечание:** используйте приведенную ниже таблицу только для справки. Фактическое время приготовления и температура могут быть скорректированы в зависимости от количества или размера.







Иконки	Функция	Время	Температура
	Пицца	15 минут	200°C
	Выпечка	25 минут	180°C
	Торт	23 минуты	200°C
	Бекон	6 минут	190°C
	Печенье	12 минут	180°C
	Дегидратация	4 часа	65°C

#### 4. Воздушная жарка

Когда прибор подключен к сети, нажмите кнопку ВОЗДУШНАЯ ЖАРКА, чтобы использовать фритюрницу, время и температура загорятся на дисплее.

Области предустановленных функций следующие:

**Примечание:** используйте приведенную ниже таблицу только для справки. Фактическое время приготовления и температура могут быть скорректированы в зависимости от количества или размера продукта.

Иконки	Функция	Время	Температура
	Фри	20 минут	220°C
	Стейк	10 минут	220°C
	Крылья	15 минут	220°C
	Курица	40 минут	220°C
	Рыба	18 минут	180°C
	Креветки	12 минут	160°C

#### 5. Кнопка вращения

При приготовлении пищи в корзине для барбекю или в духовке нажмите кнопку вращения. При использовании этой функции значок загорается на дисплее.

Вы можете остановить эту функцию в любое время, снова нажав кнопку поворота.

#### 6. Кнопка освещения

С помощью кнопки Вы можете контролировать процесс приготовления.

Нажмите кнопку освещения, на дисплее загорится значок и загорится внутренний свет. Когда дверца духовки открыта, внутреннее освещение будет гореть в течение 3 минут. Когда дверца духовки закрыта, внутреннее освещение автоматически выключается.

Нажав кнопку, Вы можете выключить свет в любое время.

#### 7. Кнопка Тост

Коснитесь этой клавиши, иконка на экране начнет мигать, а затем коснитесь этой клавиши, чтобы выбрать уровень цвета тостов от 1 до 7.

#### 8. Кнопка времени

Коснитесь этой кнопки, чтобы сбросить время. Вы можете сбросить точное время приготовления по часам или минутам, вы можете увеличить время с 1 часа до 24 часов в функции сухофруктов, и вы можете увеличить или уменьшить с 1 минуты до 1 часа во всех других функциях.

#### 9. Кнопка температуры

Коснитесь этой кнопки, температура начнет мигать на экране дисплея, а затем коснитесь кнопки «плюс» или «минус», чтобы отрегулировать температуру. Вы можете сбросить точную температуру приготовления, которую вы можете установить, или отрегулировать температуру приготовления

от 40 °C до 80 °C

от 80 °C до 220 °C

от 80 °C до 200 °C

## **10. Кнопка уменьшения времени/температуры**

Коснитесь этой кнопки, чтобы уменьшить время или температуру. Коснитесь его один раз, чтобы уменьшить время на 1 минуту и температуру на 5.

## **11. Кнопка увеличения времени/температуры**

Коснитесь этой кнопки, чтобы добавить время или температуру. Коснитесь этой кнопки, чтобы добавить время через 1 минуту и температуру через 5.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

Установите прибор на устойчивую ровную горизонтальную и термостойкую поверхность.

**ВАЖНО!** Не ставьте прибор на нетермостойкую поверхность. Не ставьте и не используйте прибор на ламинированной/виниловой столешнице. Во избежание теплового повреждения рекомендуется размещать фритюрницу на теплоизолированном нагревательном элементе.

НИКОГДА ничего не кладите на прибор

НИКОГДА не закрывайте вентиляционные отверстия на задней и передней панелях духового шкафа.

НИКОГДА не наполняйте посуду маслом или какой-либо жидкостью.

Этот аппарат готовит только горячим воздухом

НИКОГДА не используйте дверцу духового шкафа в качестве места для размещения горячей корзины для жарки, из которой вытекли продукты. Корзина для жарки может повредить дверцу духовки или привести к опрокидыванию прибора. Это может привести к травме.

**Предупреждение:** Вилки, шпажки и другие металлические детали этого прибора острые и сильно нагреваются во время использования. Следует проявлять особую осторожность, чтобы избежать травм. Наденьте защитную рукавицу или используйте инструмент для извлечения.

Выберите подходящие аксессуары для приготовления пищи (решетка, сетчатая решетка, опорная пластина, вращающаяся корзина или набор вилок) для ваших блюд.

Положите продукты на принадлежности для приготовления пищи и поставьте принадлежности с продуктами в правильное положение. Закройте дверцу духовки.

Вставьте вилку устройства в розетку с заземлением. Устройство будет находиться в режиме ожидания.

Выберите аэрогриль или духовку, выберите предустановленную функцию или вручную установите время и температуру, а затем нажмите кнопку «Пуск/Отмена», чтобы начать приготовление. При приготовлении любых блюд с помощью корзины для барбекю или вилки коснитесь кнопки вращения. При необходимости нажмите световой значок, чтобы проверить процесс приготовления.

**Примечание:** Вы можете открыть дверцу для проверки в любой момент во время приготовления. При открытии двери или отключении питания устройство приостанавливается. При закрытии дверцы или повторном включении питания устройство продолжит приготовление пищи. Если во время приготовления дверца

открыта или выключена более чем на 2 часа, устройство автоматически вернется в режим приготовления.

**ВНИМАНИЕ!** В процессе приготовления принадлежности сильно нагреваются.

Когда вы снимаете, убедитесь, что у вас есть подставка или термостойкая поверхность поблизости, чтобы положить его. Чтобы предотвратить тепловое повреждение поверхности, НИКОГДА не ставьте горячие аксессуары непосредственно на прилавок/столешницу или стол.

Вы можете сбросить время и температуру во время процесса приготовления в соответствии с фактическими условиями.

После завершения процесса приготовления оборудование автоматически прекратит нагрев и издаст 5 звуковых сигналов. Конец будет отображаться на дисплее.

Откройте дверь и достаньте аксессуары и еду.

Обращайтесь с инструментами осторожно, чтобы не пораниться.

Будьте осторожны, электрические приборы и аксессуары очень горячие! Всегда используйте кухонные перчатки или вилки. Обращайтесь с осторожностью, чтобы избежать травм.

#### **Рекомендации:**

Небольшие продукты обычно требуют немного меньшего времени приготовления, чем более крупные продукты.

Во время приготовления однократное перемешивание продуктов может обеспечить их равномерное приготовление.

В свежий картофель рекомендуется добавить немного растительного масла, чтобы получить более хрустящий эффект. Растительные масла можно добавлять только до начала процесса приготовления.

Испеченные торты, вафли и хрустящие продукты следует класть на противень и ставить на воздух, сковороду и духовку.

Вы также можете приготовить еду на воздушной сковороде или в духовке. Просто установите температуру 160 °C на время до 10 минут.

Нарежьте тонкими ломтиками толщиной около 5 мм и равномерно поместите решетку в духовку. Лучше оставить немного места посередине, чтобы облегчить циркуляцию горячего воздуха.

#### **Схема приготовления**

Категория	Еда	Количество(г)	Час (мин.)	Температура (C)
Картофельные	Тонкие замороженные чипсы	600-700	15-22	220
	Толстые замороженные чипсы	600-1000	20-25	220
	Картофельный гратен	800-1000	25-30	220
Мясо и птица	Стейк	500-1200	10-15	180
	Свиная отбивная	750-1200	15-20	220
	Гамбургер	400-800	10-15	180
	Сосиска в тесте	500-1000	13-15	220
	Барабанные палочки	500-1000	25-30	180
	Куриная грудка	500-1000	20-25	180

	Курица	500-1400	30-40	220
Закуски	Рулеты	500-1000	10-15	180
	Замороженные куриные наггетсы	600-1000	10-15	220
	Замороженная рыба	600-900	12-18	180
	Закуска из замороженного хлеба с сырной крошкой	500-900	8-12	220
	Фаршированные овощи	400-800	10	160
	Сухофрукт		240	35
Выпечка	Торт	800	20-25	220
	Киш	800	20-22	180
	Маффины	800	15-18	220
	Сладкие закуски	800	20	160

### УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Возможная причина	Решение
Не работает прибор	Прибор не подключен к сети.	Подсоедините вилку шнура питания к заземленной сетевой розетке. Убедитесь, что вставленная розетка включена.
Еда плохо приготовлена. Жареные закуски не хрустящие Свежий картофель фри прожаривается неравномерно	Слишком много еды	Положите небольшое количество в воздушную сковороду. Обжаривание небольшими порциями более равномерно.
	Установленная температура слишком низкая.	Установите более высокую температуру.
	Установленное время слишком мало.	Установите более длительное время.
	Вы использовали тип закусок, предназначенных для приготовления в традиционной фритюрнице.	Используйте закуски для духовки или слегка смажьте их растительным маслом для более четкого результата. Сделайте это перед началом процесса приготовления.
	На сковороде остались остатки жира от предыдущего использования.	Убедитесь, что вы чистите прибор и аксессуары должным образом после каждого использования.
Свежий картофель не	Вы использовали не тот	Используйте свежий картофель,

хрустящий Белый дым из блока	сорт картофеля.	чтобы убедиться, что он остается твердым во время жарки.
	Вы плохо промыли картофельные палочки перед жаркой.	Тщательно промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал с поверхности.
	Хрустящая корочка картофеля фри зависит от количества масла и воды в картофеле фри.	Убедитесь, что вы хорошо высушили картофельные палочки, прежде чем добавлять масло. Нарезьте картофельные палочки мельче для более четкого результата. При жарке замороженного картофеля фри предварительно нагрейте фритюрницу до 200°C. Большинство картофеля фри готовится в течение 10–15 минут или около того при условии, что фритюрница предварительно нагрета.
Еда не прожарена	Используется масло. На принадлежностях имеются излишки жира от предыдущего приготовления пищи.	Протрите, чтобы удалить излишки масла. Очищайте прибор и аксессуары после каждого использования.
Еда плохо приготовлена	Некоторые продукты необходимо перевернуть в процессе приготовления.	Обратитесь к советам при приготовлении пищи в воздушной фритюрнице.

## ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Тщательно очищайте и охлаждайте после каждого использования.

Перед очисткой отсоедините шнур питания от сетевой розетки и убедитесь, что оборудование полностью остыло.

Используйте водостойкие тряпки и абразивные инструменты с мягким моющим средством для очистки дверей и оборудования внутри и снаружи.

Аксессуары можно мыть в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства.

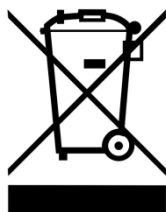
Перед хранением убедитесь, что все детали чистые и полностью сухие.

Храните оборудование в чистом и сухом месте.

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Прибор сертифицирован на соответствие нормативной документации РФ

- Сертификат соответствия №....
- Срок действия с ...
- Выдан орган по сертификации продукции ....



Расчётный срок службы изделия: 3 года

Гарантийный срок: 1 год

### **Производитель:**

ZHEJIANG BIYI ELECTRIC APPLIANCE CO.,LTD

### **Уполномоченное лицо/импортер:**

Общество с ограниченной ответственность «НАК»

**Адрес:** 117105, город Москва, вн.тер.г. муниципальный округ Нагатино-Садовники, шоссе Варшавское, дом 35, строение 1, этаж 6, ч. офиса №П615.

Тел. +7 925 488-88-63, +7 929 688-88-14 Эл. почта: [nac.coru@gmail.com](mailto:nac.coru@gmail.com)

Информация о месяце и годе изготовления необходимо смотреть на паспортной табличке на приборе.