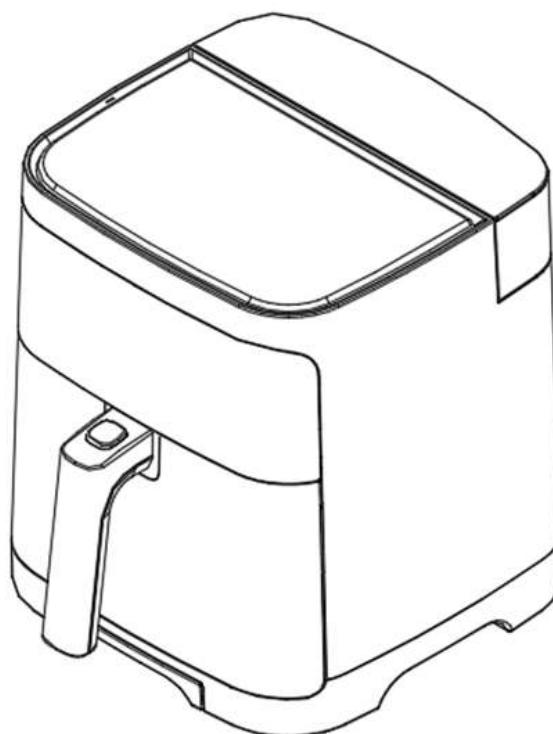


АЭРОФРИТЮРНИЦА



Руководство по эксплуатации AFS-521A



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.....	6
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	8
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	10
ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ.....	13
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК.....	14
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ.....	16

ВВЕДЕНИЕ

Аэрофритюрница обеспечивает простой и полезный способ приготовления ваших любимых ингредиентов. Используя горячий воздух для быстрой циркуляции и верхний гриль, можно приготовить множество блюд. Самое приятное то, что фритюрница может нагревать пищу во всех направлениях, и для большинства ингредиентов не требуется масло. Паровая обжарка распыляется в кастрюлю паром, что увеличивает количество воды в кастрюле, а вода, потеряянная при высокой температуре пищи, восполняется, и вкус становится более вкусным.

Этот прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, таких как:

- кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- фермерские дома;
- клиентами в отелях, мотелях и других жилых помещениях;

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

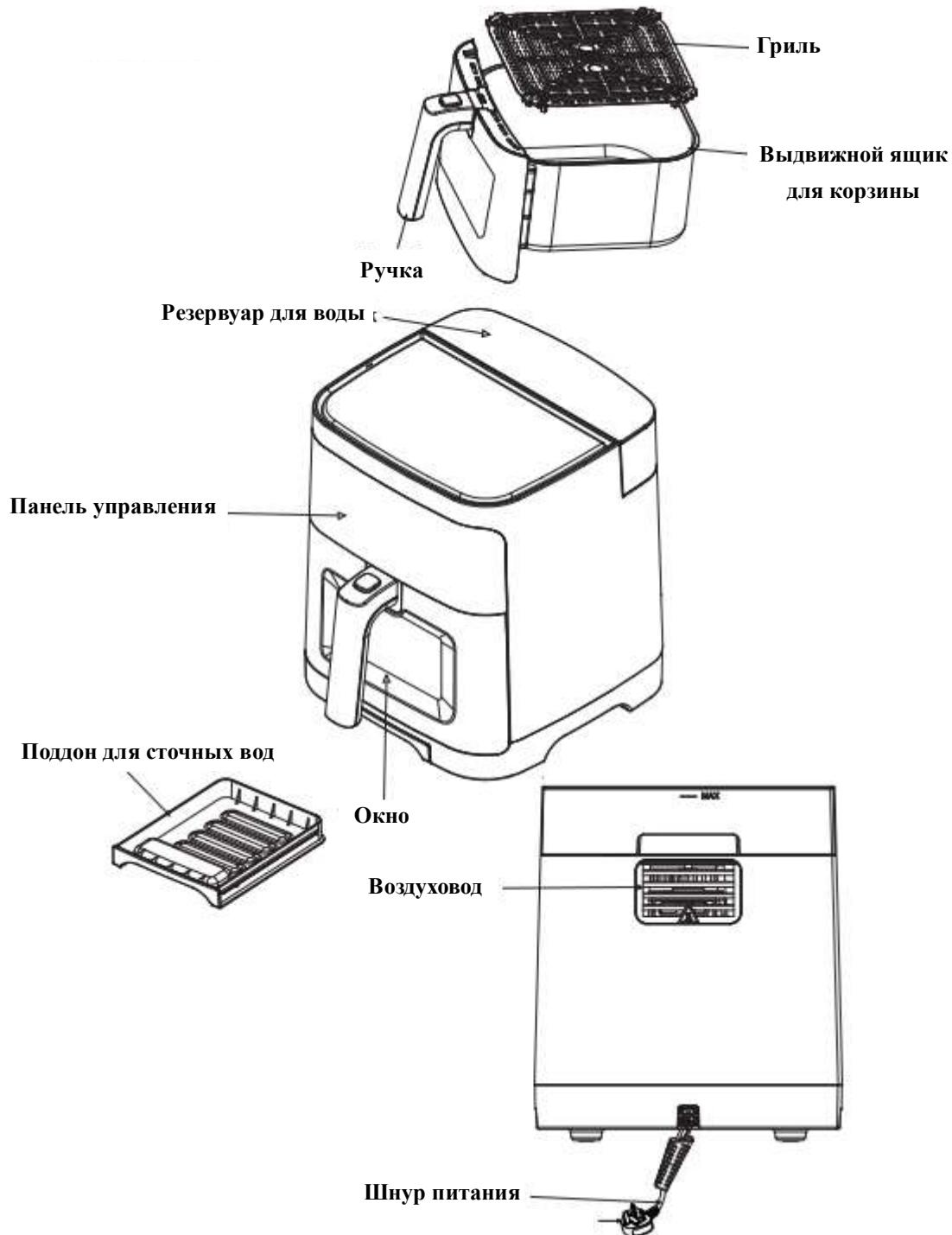
Номинальное напряжение	220-240 В~
Частота	50/60 Гц
Номинальная мощность	1500 Вт, чистый пар: 800 Вт
Температурный интервал	30-200 °C
Длина сетевого шнура	80 CM
Емкость	5 Л
Вес нетто	5,6 КГ
Вес брутто	7,4 КГ
Размер упаковки	423x340x378 мм
Таймер	0-720 мин
Объем резервуара для воды	800 МЛ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При использовании электроприборов необходимо всегда соблюдать основные меры предосторожности, включая следующие:

1. Прочтите инструкцию по эксплуатации.
2. Не прикасайтесь к горячим поверхностям.
3. Во избежание поражения электрическим током не погружайте шнур, вилки или основание в воду или другую жидкость.
4. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Этот прибор имеет функцию нагрева и функцию подачи пара. Поверхности могут нагреваться до высоких температур. Поскольку разные люди воспринимают температуру по-разному, это оборудование следует использовать с ОСТОРОЖНОСТЬЮ. К оборудованию следует прикасаться только за предназначенные для него ручки и поверхности для захвата, а также использовать теплозащиту, такую как перчатки или аналогичные средства. Поверхности, не предназначенные для захвата, должны получить достаточно времени для остывания, прежде чем к ним прикоснутся.
5. Вынимайте вилку из розетки, когда он не используется, а также перед очисткой. Дайте остыть, прежде чем надевать или снимаем запчасти.
6. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным центром или лицом с аналогичной квалификацией во избежание опасности.
7. Использование насадок, не рекомендованных производителем прибора, может причинять травмы.
8. Не используйте на открытом воздухе.
9. Не позволяйте шнуру свисать с края стола или касаться горячих поверхностей.
10. Не ставьте на горячие газовые или электрические горелки или рядом с ними, а также в нагретую духовку.
11. Необходимо соблюдать крайнюю осторожность при перемещении прибора, содержащего горячее масло или другие горячие жидкости.
12. Всегда сначала подключайте вилку к прибору, а затем вставляйте шнур в розетку. Для отключения поверните любой элемент управления в положение «Выкл.», затем выньте вилку из розетки.
13. Не используйте прибор не по назначению.
14. Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами 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 сопутствующие опасности. Дети не должны играть с прибором. Очистка и техническое обслуживание пользователем не должны производиться детьми.
15. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
16. Приборы не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ОПИСАНИЕ



ВАЖНО!

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

- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают сопутствующие опасности. Дети не должны играть с прибором. Очистка и техническое обслуживание пользователем не должны производиться детьми,

если они не старше 8 лет и находятся под присмотром.

- Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Никогда не погружайте корпус, содержащий электрические компоненты и нагревательные элементы, в воду и не промывайте его под краном.
- Не допускайте попадания воды или другой жидкости внутрь прибора во избежание поражения электрическим током.
- Всегда кладите ингредиенты для обжаривания в корзину, чтобы они не соприкасались с нагревательными элементами.
- Не закрывайте входное отверстие для воздуха и внешние отверстия для воздуха во время работы прибора.
- Не наполняйте поддон маслом, так как это может привести к пожару.
- Никогда не прикасайтесь к внутренней части прибора во время его работы.

Температура доступных поверхностей может быть высокой во время работы прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению местной сети.
- Не используйте прибор, если на вилке, сетевом шнуре или других деталях есть какие-либо повреждения.
- Не обращайтесь к неуполномоченным лицам для замены или ремонта поврежденного сетевого шнура.
- Держите сетевой шнур вдали от горячих поверхностей.
- Не подключайте прибор к сети и не работайте с панелью управления мокрыми руками.
- Не ставьте прибор к стене или к другим приборам. Оставьте не менее 10 см свободного пространства сзади и по бокам и 10 см свободного пространства над прибором.
- Не кладите ничего на прибор.
- Не используйте прибор для каких-либо иных целей, кроме описанных в данном руководстве.
- Не оставляйте прибор работать без присмотра.
- Горячий воздух и горячий пар выпускаются через воздуховыпускное отверстие в котле.

Пожалуйста, держите руки и лицо на безопасном расстоянии от воздуховыпускного отверстия в кастрюле, чтобы избежать ожогов, вызванных горячим воздухом и паром, выходящим из воздуховыпускного отверстия в кастрюле.

Также будьте осторожны с горячим паром и воздухом, когда снимаете противень с прибора.

- Любые доступные поверхности могут нагреваться во время использования.
 - Немедленно отключите прибор от сети, если вы видите, что из него идет темный дым.
- Подождите, пока не прекратится выделение дыма, прежде чем снимать плату с прибора.
- Убедитесь, что прибор установлен на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.
 - Этот прибор предназначен только для бытового использования. Он может не подходить для безопасного использования в таких условиях, как кухни для персонала, фермы, мотели и другие нежилые помещения. Он также не предназначен для использования клиентами в отелях, мотелях, отелях и других жилых помещениях.

- Если прибор используется ненадлежащим образом, профессиональных или полупрофессиональных целях, а также если он используется не в соответствии с инструкциями в руководстве пользователя, гарантия становится недействительной.

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

- Прибору требуется около 30 минут, чтобы остыть для безопасного использования или очистки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Удалите все наклейки или этикетки с прибора.
3. Тщательно промойте корзину и поддон горячей водой с добавлением небольшого количества моющего средства и губки.
4. Протрите прибор внутри и снаружи влажной тканью.

Это безмасляная фритюрница, работающая на горячем воздухе. Не заполняйте сковороду маслом или жиром для жарки.

Подготовка к использованию

1. Установите прибор на устойчивую, горизонтальную и ровную поверхность.
2. Поместите корзину в кастрюлю.
3. Не заполняйте кастрюлю маслом или любой другой жидкостью.

Не кладите ничего на прибор, поток воздуха будет нарушен, что повлияет на результат жарки горячим воздухом.

Использование прибора

Без масла можно приготовить широкий спектр блюд.

Жарка горячим воздухом

1. Вставьте вилку сетевого шнура в розетку.
2. Осторожно вытащите противень из фритюрницы.
3. Положите ингредиенты в корзину.
4. Вставьте противень обратно во фритюрницу.

Обратите внимание на то, чтобы тщательно совместить с направляющими в корпусе фритюрницы.

Никогда не используйте сковороду без корзины.

Внимание: не прикасайтесь к сковороде во время и некоторое время после использования, так как она сильно нагревается. Держите сковороду только за ручку.

5. Определить необходимое время приготовления ингредиента (см. раздел «Настройки» в этой главе).

6. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания в середине приготовления (см. раздел «Настройки» в этой главе). Чтобы встряхнуть ингредиенты, вытащите чашу из прибора за ручку и встряхните ее. Затем задвиньте сковороду обратно во фритюрницу.

7. Когда вы услышите звонок таймера, установленное время приготовления истекло. Вытащите поддон из прибора и поместите его на пробную рамку.

Примечание: Вы также можете выключить прибор вручную. Для этого поверните ручку управления временем на 0.

8. Проверьте, готовы ли ингредиенты.

Если ингредиенты еще не готовы, просто вставьте кастрюлю обратно в прибор и установите таймер на несколько дополнительных минут.

9. Чтобы удалить ингредиенты (например, картофель фри), снимите противень с фритюрницы,

поместите его на стол и закрепите в подготовленном контейнере с помощью щипцов для пищевых продуктов.

Не переворачивайте корзину вверх дном, так как лишнее масло, скапливающееся на дне кастрюли, может попасть на ингредиенты. В зависимости от типа ингредиентов во фритюрнице из поддона может выходить пар.

10. Когда партия ингредиентов готова, фритюрница мгновенно готова к приготовлению следующей партии.

Паровой режим

1. Добавьте воду в резервуар для воды: выньте резервуар для воды, добавьте достаточное количество чистой воды или дистиллированной воды.

Примечание. Для приготовления пищи используйте дистиллированную воду.

Примечание. После добавления воды обязательно затяните протекающее сопло резервуара для воды, в противном случае может возникнуть риск утечки воды.

Примечание. Не лейте воду непосредственно на верхнюю часть устройства, чтобы вода не попала внутрь устройства.

Примечание. Не заполняйте резервуар для воды водой с температурой выше 50 градусов или ниже 10 градусов, иначе может возникнуть риск утечки воды.

Примечание. Не роняйте резервуар для воды с высоты, в противном случае резервуар для воды сломается и в конечном итоге произойдет утечка воды.

2. Осторожно вытащите сковороду из машины, поместите приготовленные продукты на решетку в сковороду и задвиньте сковороду обратно в машину.

Примечание. Пожалуйста, устанавливайте машину в устойчивом месте.

3. Установите параметры с панели управления и начните приготовление (см. раздел «Настройки» в этой главе).

Примечание. Температура пара составляет 100°C и не регулируется.

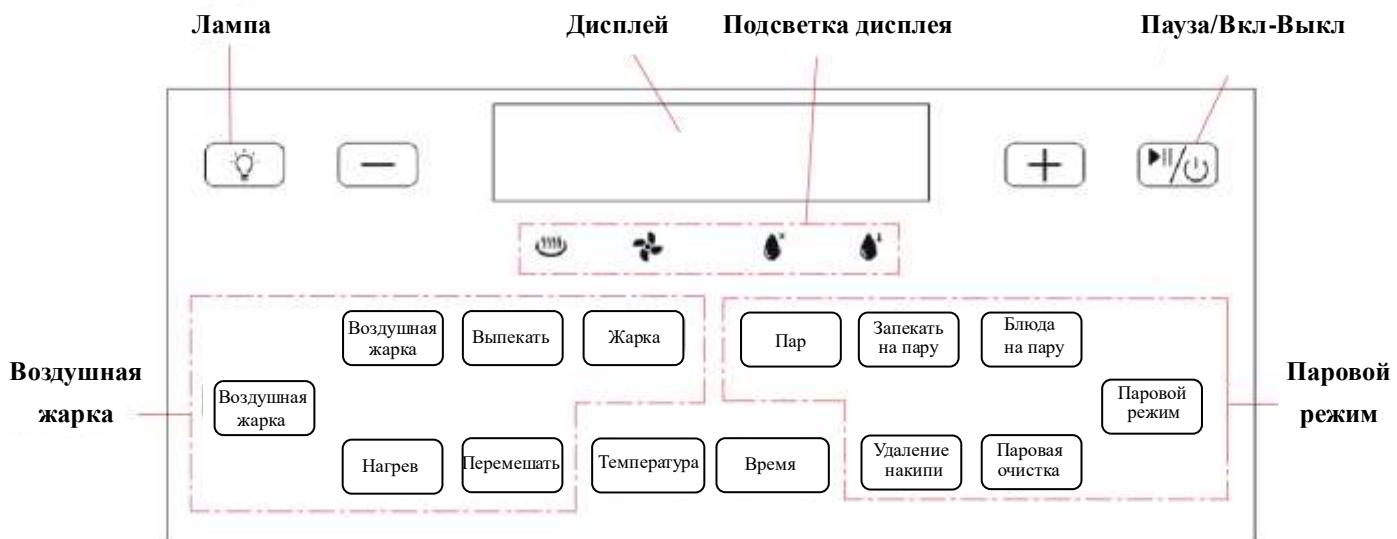
Примечание. Емкость резервуара для воды составляет 1300 мл, и он может работать более 60 минут при заполнении водой, и время работы разных продуктов будет немного отличаться.

Примечание. Во время приготовления на пару терпеливо ждите, пока пища приготовится, и не вынимайте фритюрницу слишком часто, чтобы избежать чрезмерной утечки пара и невозможности приготовления пищи.

4. Когда приготовление будет завершено, вы услышите звуковой сигнал, после чего снимите кастрюлю с машины и поставьте ее на термостойкий коврик или столешницу. Пожалуйста, убедитесь, что еда приготовлена правильно. Если пища не приготовилась, поставьте кастрюлю обратно в прибор и поставьте еще на несколько минут.

Примечание. Не переворачивайте сковороду вверх дном, так как избыток жира или воды из сковороды вытечет на продукты. Для извлечения более крупных или хрупких продуктов можно использовать такие инструменты, как щипцы для пищевых продуктов.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Подключите источник питания, поместите его в кастрюлю, зуммер прозвучит один раз, все индикаторы будут мигать в течение 1 секунды, а затем погаснут, индикатор питания начнет мигать и перейдет в режим ожидания.

2. Зуммер будет звучать в течение 0,2 секунды при каждом нажатии кнопки.

3. Коснитесь кнопку "П/О", затем индикаторы "ЖАРКА", "ТЕМПЕРАТУРА", "ВРЕМЯ", "ПАРОВОЙ РЕЖИМ", "-", "+" и "ПАРОВОЙ РЕЖИМ" должны всегда гореть.

4. Коснитесь кнопки «ОБЖАРКА ВОЗДУХОМ», индикаторы «ОБЖАРКА ВОЗДУХОМ», «ВЫПЕЧКА», «ЖАРКА», «РАЗОГРЕВ», «БРОЙЛЬ» всегда горят, вы можете выбрать соответствующую кнопку меню, выбранный Вами режим загорится, для этого коснитесь кнопки "П/О", соответствующая функция меню начнет работать с температурой и временем по умолчанию, выбранный индикатор загорится, а другие индикаторы меню будут выключены.

Примечание. Во время работы нажмите и удерживайте «Питание» более 1,5 секунд, чтобы выключить машину, и вся машина перейдет в режиме ожидания.

5. Коснитесь кнопки «ПАРОВАЯ ЧИСТКА», индикаторы «ПАР», «ПАРОВАЯ ВЫПЕЧКА», «ПАРОВЫЕ БЛЮДА», «УДАЛЕНИЯ НАКИПИ», «ПАРОВАЯ ОЧИСТКА» всегда горят, вы можете выбрать соответствующую кнопку меню, после коснитесь «П/О», соответствующая функция меню начнет работать с температурой и временем по умолчанию, выбранный индикатор меню всегда горит, а другие индикаторы будут выключены.

Примечание. Во время работы нажмите и удерживайте «Питание» более 1,5 секунд, чтобы выключить машину, и вся машина перейдет в режиме ожидания.

6. Когда продукт работает, нажмите «-» и «+», чтобы по очереди настроить время и температуру. При регулировке соответствующий дисплей будет мигать.

6.1. В состоянии настройки времени коснитесь кнопки «+», время увеличится на 1 минуту, а максимальное время настройки продукта составляет 60 минут; коснитесь кнопки времени «-», время уменьшится на 1 минуту, а минимальное время настройки продукта составляет 1 минуту. При длительном нажатии и удержании время непрерывно увеличивается или уменьшается.

6.2. В состоянии настройки температуры коснитесь кнопки температуры «+», температура

увеличится на 5 °C, максимальная заданная температура продукта составляет 200 °C; коснитесь кнопки температуры «-», температура в свою очередь уменьшится на 5 °C, а минимальная заданная температура продукта составляет 30 °C. При длительном нажатии температура постоянно увеличивается или уменьшается.

Примечание. При настройке температуры и времени необходимо выбрать клавиши «ТЕМПЕРАТУРА» и «ВРЕМЯ», прежде чем можно будет использовать клавиши «-» и «+» для настройки.

7. Нажмите «ТЕМПЕРАТУРА»:

Коснитесь «ТЕМПЕРАТУРА» в режиме настройки или работы, чтобы войти в режим настройки температуры, дисплей температуры, будет мигать, когда температура установлена;

8. Нажмите «ВРЕМЯ»:

Коснитесь «ВРЕМЯ» в режиме настройки или работы, чтобы войти в режим настройки времени; (дисплей, отображающий время, будет мигать, когда время установлено;

9. После установки времени и температуры коснитесь кнопки «», машина начнет работать, в

это время кнопка «» всегда включена и начинается обратный отсчет, а кнопки регулировки температуры и времени выключены.

Во время работы нажмите "". Работа временно остановится. Если вы хотите возобновить работу, вы должны снова нажать клавишу "", чтобы продолжить работу.

10. Когда продукт находится в рабочем состоянии, время на экране дисплея постепенно уменьшается. Когда время больше 1 минуты, обратный отсчет идет в минутах, а когда время меньше 1 минуты, обратный отсчет идет в секундах. После окончания он войдет в естественное состояние выключения; 3 звуковых сигнала, вентилятор заработает на 30 секунд, и после окончания на дисплее будет отображаться Конец работы.)

11. Продукт находится в рабочем состоянии, на дисплее горит "" "".

Функция рабочего состояния ПАР, на дисплее загорается "" "".

Когда на дисплее отображается и загорается индикатор "", это означает, что в резервуаре для воды нет воды, и это напоминает о необходимости добавления воды. После добавления воды свет гаснет, а машина продолжает работать.

Соответствующие настройки температуры и времени в меню следующие:

Темп/время	Воздушная жарка	Выпекать	Жарить	Нагрев	Пар	Выпечка на пару	Паровые блюда	Удаление накипи	Паровая очистка
°C	200	170	200	120	100	180	100	/	100
/	18 мин	16 мин	5 мин	6 мин	30 мин	30 мин	40 мин	3 мин	30 мин
Диапазон регулировки времени (мин.)	1-60	1-720	/	1-60	1-60	1-60	1-60	/	Чистый пар при 100°C в течение 20 минут Нагрев при 200°C в течение 10 минут
Диапазон регулировки температуры (°C)	80-200	40-200	/	80-200	100	100-200	100	/	/

Настройки

Эта таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для ингредиентов.

Примечание. Имейте в виду, что эти настройки являются ориентировочными. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и бренду, мы не можем гарантировать наилучшую настройку для ваших ингредиентов.

Ненадолго вытяните сковороду из прибора, а жарка горячим воздухом почти не мешает процессу.

Советы

- Для приготовления небольших ингредиентов обычно требуется немного меньше времени, чем для более крупных.
- Большее количество ингредиентов требует немного больше времени на приготовление, меньшее количество ингредиентов требует немного меньше времени на приготовление.
- Встряхивание мелких ингредиентов в середине приготовления оптимизирует конечный результат и помогает предотвратить неравномерное обжаривание ингредиентов.
- Добавьте немного масла в свежий картофель, чтобы он получился хрустящим. Обжаривайте ингредиенты во фритюрнице в течение нескольких минут после добавления масла.
- Не готовьте во фритюрнице очень жирные ингредиенты, такие как сосиски.
- Закуски, которые можно приготовить в духовке, также можно приготовить во фритюрнице.
- Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри – 700 грамм.
- Используйте готовое тесто, чтобы быстро и легко приготовить закуски с начинкой. Предварительно сделанное тесто также требует более короткого времени приготовления, чем домашнее тесто.
- Поместите форму для выпечки или форму для запекания в корзину для фритюрницы, если вы хотите испечь пирог, обжарить хрупкие ингредиенты или ингредиенты с начинкой.
- Вы также можете использовать фритюрницу для разогрева ингредиентов. Чтобы разогреть ингредиенты, установите температуру на 150 °C на 10 минут.

Настройки воздушной жарки:

	Мин- Макс Количество (г)	Время (мин.)	Температура (°C)	Встряхнуть	Дополнительная информация
Жареный картофель					
Тонкий замороженный картофель фри	300-500	18-25	200	Да	
Толстый замороженный картофель фри	300-500	20-25	200	Да	
Картофельный гратен	500	20-25	200	Да	
Мясо и птица					
Стейк	100-400	12-18	180	Нет	
Свиные отбивные	100-400	12-18	180	Нет	
Гамбургер	100-400	10-20	180	Нет	
Сосиска в тесте	100-400	13-15	200	Нет	
Барабанные палочки	100-400	25-30	180	Нет	
Куриная грудка	100-400	18-25	180	Нет	

Закуски					
Рулеты	100-400	8-10	200	Да	
Замороженные куриные наггетсы	100-400	8-12	180	Да	
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-10	200	Нет	
Замороженный хлеб	100-400	8-10	180	Нет	
Сырные закуски	100-500	12-20	160	Нет	
Фаршированные овощи					
Выпечка	300	8-15	180	Нет	
Торт	300	20-22	180	Нет	
Киш	300	15-18	200	Нет	
Маффины	300	20	160	Нет	

Примечание. Добавьте 3 минуты ко времени приготовления, когда начнете жарить, пока фритюрница еще холодная.

Настройки выпекания на пару:

	Мин-Макс (г)	Время (мин)	Температура (°C)	Встряхнуть	Дополнительная информация
яичный заварной крем	4 шт	30-35	100	Нет	
свежие креветки	400	13-15	100	Нет	
рыба	300	13-15	100	Нет	
рис	300	30-35	100	Нет	
брокколи	200-400	13-15	100	Нет	
кукуруза	2	25-30	100	Нет	
ребра	400	30-35	100	Нет	

ОЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

Очищайте прибор после каждого использования.

Сковорода и гриль. Не используйте для их очистки металлическую кухонную утварь или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1. Выньте вилку из розетки и дайте прибору остить.

Примечание. Снимите поддон, чтобы фритюрница быстрее остыла.

2. Протрите прибор снаружи влажной тканью.

Для удаления оставшейся грязи можно использовать обезжиривающую жидкость.

Совет: если грязь прилипла к решетке или дну сковороды, добавьте в сковороду горячую воду и немного моющего средства. Поместите гриль в кастрюлю и дайте сковороде и грилю пропитаться примерно 10 минут.

3. Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и неабразивной губкой.

4. Очистите нагревательный элемент щеткой, чтобы удалить остатки пищи.

5. Используя функцию очистки паром, вы можете очистить внутреннюю часть корпуса кастрюли и использовать высокотемпературный пар для стерилизации и очистки корпуса кастрюли.

6. Когда используется функция подачи пара и в резервуаре для воды остается вода, выливайте воду из резервуара для воды после каждого использования.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

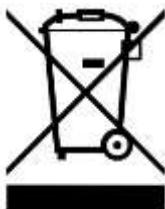
Проблема	Возможная причина	Решение
Фритюрница не работает	Прибор не подключен к сети.	Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную розетку.
	Вы не установили таймер.	Поверните ручку таймера на необходимое время приготовления, чтобы включить прибор.
Ингредиенты, обжаренные во фритюрнице, не готовы.	Количество ингредиентов в корзине слишком много.	Кладите в корзину небольшие порции ингредиентов. Меньшие партии обжариваются более равномерно.
	Установленная температура слишком низкая.	Поверните ручку регулировки температуры в положение требуемой температуры.
	Время подготовки слишком короткое.	Поверните ручку таймера на необходимое время приготовления.
Ингредиенты неравномерно обжариваются во фритюрнице.	Некоторые типы ингредиентов необходимо встряхивать в середине приготовления.	Ингредиенты, лежащие друг на друге или поперек друг друга (например, картофель фри), необходимо встряхнуть в середине приготовления.
Жареные закуски не становятся хрустящими, когда их достают из фритюрницы.	Вы использовали тип закусок, предназначенных для приготовления в традиционной фритюрнице.	Используйте закуски для духовки или слегка смажьте их маслом, чтобы они стали более хрустящими.
Я не могу правильно вставить корзину в прибор.	В корзине слишком много ингредиентов.	Не наполняйте корзину выше отметки MAX.
	Корзина неправильно установлена в кастрюле.	Надавите на корзину, пока не услышите щелчок.
Из прибора идет белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Когда вы жарите жирные ингредиенты во фритюрнице, на сковороду вытекает большое количество масла. Масло образует белый дым, и сковорода может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на прибор или конечный результат.
	На сковороде все еще есть остатки жира от предыдущего использования.	Белый дым возникает из-за нагревания жира в поддоне. Убедитесь, что вы правильно очищаете кастрюлю после каждого использования.
Свежий картофель фри неравномерно обжаривается во фритюрнице.	Вы использовали не тот сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и убедитесь, что он остается твердым во время жарки.

	Вы плохо промыли картофельные палочки перед жаркой.	Хорошо промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал с внешней стороны палочек. Убедитесь, что вы хорошо высушили картофельные палочки, прежде чем добавлять масло.
Свежий картофель фри не хрустящий, когда его достают из аэрофритюрий.	Хрусткость картофеля фри зависит от количества масла и воды в картофеле фри.	Нарежьте картофельные палочки мельче, чтобы они были более хрустящими. Добавьте немного больше масла для более хрустящего результата.
Протечка резервуара для воды	Резервуар для воды не уплотнен в корпусе	Плотно затяните протекающую насадку.
	Резервуар для воды протекает из-за падения с высоты	Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр для замены деталей.
Еда не готовится в режиме пара	Слишком много еды	Нарежьте более крупные предметы на более мелкие или измельченные кусочки.
	Слишком короткое время приготовления	Увеличьте время на табло.
	Еда недостаточно разморожена	Резервуар для воды, уплотненный в корпусе
	Засорился парогенератор	В соответствии с соотношением 1000 мл дистиллированной воды и 10 г лимонной кислоты равномерно перемешайте, добавьте в резервуар для воды и используйте функцию очистки паром для очистки.
	Недостаточно воды в баке	Если вы обнаружите, что индикатор нехватки воды горит, а устройство подает сигнал тревоги, добавьте достаточное количество воды.
	Слишком частое перекачивание кастрюли, что приводит к чрезмерной утечке пара	Старайтесь не коптить кастрюлю во время приготовления
Продукт плохо пахнет после долгого неиспользования	Продукт не очищается после использования	Пожалуйста, очищайте изделие после каждого использования
	После использования режима пропаривания остаточная вода не очищается.	Пожалуйста, сбрасывайте сточные воды в бак для сточных вод после каждого использования.
	После использования парового режима вода в резервуаре не сливается.	Пожалуйста, очищайте резервуар для воды после каждого использования и используйте функцию удаления накипи для слива воды со дна резервуара.

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 ответственностью «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

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