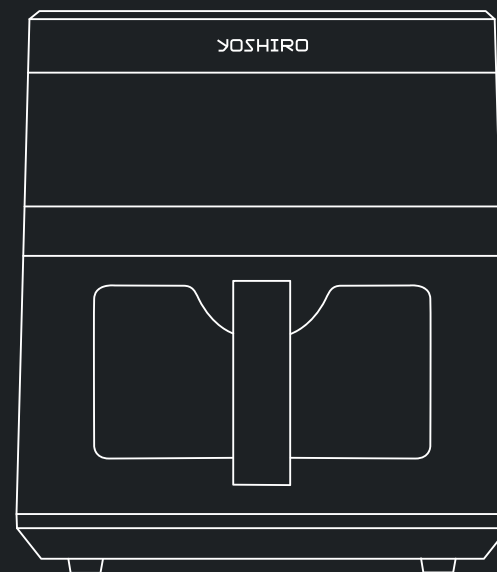


YOSHIRO

YOSHIRO

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ USER MANUAL



Импортер: ООО «Смартлинк»
Адрес: Россия, 109316, город Москва, пр-кт Волгоградский, д. 43, корп.3
Изготовитель: Ningbo Careline Electric Appliances Co., Ltd
Адрес: No 888, Wei Yi Road, Andong, Cixi, Ningbo, Zhejiang, 315327, China



Перед использованием устройства прочтите эту инструкцию по эксплуатации и сохраните его для дальнейшего использования.
Before using the device read the user manual and keep it for future reference

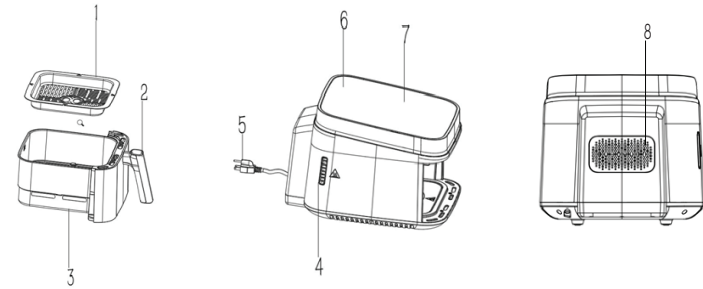
YOSHIRO AIR FRYER
CuisinArt - YAF-F652O

220V-240V, 50/60Hz 1700W



Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference.

General description



- | | |
|------------------|----------------------------------|
| 1. Frying tray | 5. Mains cord |
| 2. Basket handle | 6. Digital display & touch panel |
| 3. Basket | 7. Transparent window |
| 4. Air outlet | 8. Air inlet |

Significance

Please read this manual carefully before using the appliance as damage may occur under incorrect operations. Pls keep this manual for future reference.

Danger

- Do not immerse the housing in water or rinse under the tap due to the Multi-electrical and heating components
- Do not let liquid enter the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Filling the pan with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

Warning:

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local power voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, power cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix a damaged power cord.
- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children
- Keep the power cord away from hot surfaces.

- Do not plug the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.
- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not leave the appliance unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance

Caution

- Ensure that appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It is not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
- The warranty is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional Purposes, or it is not used according to instructions. (never use the appliance when the plug is damaged.)
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down before it is safe to handle or clean.

Automatic switch-off

The appliance has a built in timer, it will automatically shut down the appliance when count down reaches zero. You can manually switch off the appliance by pressing off button, it will automatically shut down the appliance in 20 seconds.

Electromagnetic fields (EMF)

The appliance complies with all standards regarding Electro-Magnetic fields (EMF).

Under proper handling there is no harm for human body based on available scientific evidence.

Before first use

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and pan with hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a clear cloth. And there is no need to fill the pan with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

Using the appliance

- 1 Connect the mains plug into an earthed wall socket.
- 2 Carefully pull the pan out of the air fryer
- 3 Put the basket into pan.
- 4 Place the ingredients in the basket.
- 5 Slide the pan into the AIR FRYER. Note: Do not exceed the MAX indication (see section "settings" in this chapter), as it may affect the cooking quality of the food.





Caution: Do not touch the basket during and in short-time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

6. Finger touch Power on/off to light the screen
7. Finger touch Menu


Control panel presentation

Notes:


12 functions are provided: Grill, Airfry, Veg, Egg, Broil, Reheat, Steak, Fries, Roast, Chicken, Bake and Fish. Finger touch menu button to choose and change the cooking function. More flexible time & temperature setting can be adjusted, and adjustment can be made easily by touching corresponding icons. When you want to adjust time, kindly press the time icon  on screen first, then press the  icons to increase/decrease 1 minute per a press. When you want to adjust temperature, kindly press the temperature icon  on screen first, then press the  icons to Increase/Decrease 5 degrees per a press.

Menu presetting:

Menu	Icon Button	Default Temp	Default Time	Shake
Default	/	180°C	15 min	Shake
Grill	/	195°C	20 min	Shake
Airfryer	/	200°C	18 min	Shake
Reheat	/	200°C	10 min	Shake
Broil	/	175°C	4 min	/
Roast	/	200°C	10 min	Shake
Chicken	/	195°C	22 min	Shake
Veg	/	180°C	10 min	Shake
Egg	/	160°C	18 min	/
Steak	/	200°C	10 min	Shake
Fries	/	200°C	20 min	Shake
Bake	/	160°C	20 min	/
Fish	/	190°C	10 min	Shake
Temp Range	80°~200°C	/	/	/
Time Range	1min~60min	/	/	/




8. After choosing the function, Please finger press Start/Pause button  to start cooking.

Notes: During the hot air frying process, if you want to change to another cooking recipe, for example, now you are cooking Bake function, pls press the

Start/Pause button . Here, this button acts as pause function. In the pause state, you can change menu to choose other presetting. Then, you press this button again, the air fryer will continue cooking. Here, this button acts as re-start function.

During cooking process, you can adjust the time and temperature.

9. Some ingredients require to shake halfway during the preparation time (see section 'settings' in this chapter). By this way, pull the basket out of the pan by the handle and shake it. Then put basket into the pan and slide the pan back into the air fryer.

Menu button : Touch this button to choose different cooking functions. After you choose the menu, press the Start/Pause button . When during the cooking period, if you want to change fries to cake, then first press the Start/Pause button , then touching this menu button to switch to different cooking function.

Shake indicator (SHAKE): The shake indicator will blink when the cooking cycle has reached its halfway point, except that the fries is 3/5 point. This halfway time gives you the opportunity to shake or flip your food in appliance, which helps ensure even cooking.

Note: If you do not remove the basket and shake the food, the shake light on the control panel will remain blinked.

10. Machine will have Auto ready bell after cooking. When you hear bell for 5 times, this means the cooking cycle is finished. Pull the pan out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

Note: After the time ends, the heating element stops working, but the fan will continue to run about 20 seconds to blow away the hot air as safety. Finally, the timer bell will ring for 5 times as the ending alarm.

11. Check if the ingredients are ready.

Note: If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance. Press the temperature control knob to adjust Temperature setting, and press the Timer control knob to adjust time setting. And then press the Start knob to run the appliance.

12. To remove ingredients, (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil and will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the basket), please use tongs to pick ingredients one by one.

Note: Do not turn the pan over, the oil collected on the bottom of the pan will

leak onto the ingredients.

13. To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please release the basket, and pour ingredients to table-ware.

14. When a batch of ingredients is ready, the fryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Notes:

Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Menu	Min-Max (g)	Time (Min)	Time °C	Shake	Remark
French fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	Y	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Y	
Homemade fries (8x8mm)	300-800	10-16	200	Y	Add 1/2
		18-22	180	Y	tbsp of oil
Homemade potato wedges	300-800	12-18	180	Y	Add 1/2
		15-18	180	Y	tbsp of oil
Homemade potato cubes	300-750	15-18	200	Y	Add 1/2
		250	8-12	180	
Potato gratin	500	10-14	180		
Steak	100-500	7-14	180		
Meat chops	100-500	13-15	200		
Hamburger	100-500	18-22	180		
Sausage roll	100-500	10-15	180		
Drumsticks	100-500				

Menu	Min-Max (g)	Time (Min)	Time °C	Shake	Remark
Chicken breast	100-500	10-15			
Snacks					
Spring roll	100-400	8-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160		
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin / oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	1-20	160		Use baking tin / oven dish

Tips

- Small ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end Result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes and fry your ingredients for another few minutes then for a crispy result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to get snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Please a baking tin or oven dish in the fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.

-You can also use the air fryer to heat ingredients. To heat ingredients, set the temperature to 150 °C for up to 10 minutes.

Making home-made fries

To make home-made fries, follow the steps below:

1. Make the potatoes peel and slice.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.
5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the appliance after every use.

Do not clean the pan, basket and the inside of the appliance by metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of them.

1. Remove the mains plug from the wall socket to make the appliance cool down.

Note: Remove the pan to let the fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
3. Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.

Note: The pan and basket are dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.
5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1. Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
2. Make sure all parts are clean and dry.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at official collection point for recycling. By doing this, you do contribution to environmental protection.

Guarantee and service

If you need service or information or if you have any problems, please visit our website or contact your distributor.

Trouble shooting

Menu	Possible cause	Solution
The AIR FRYER does not work	The appliance is not plugged in	Put the mains plug in an earthed wall socket
	You haven't pressed the start button	Press the start/power button after you set the temp&time or choose the quick recipe
The ingredients fried with the AIR FRYER are not done	The amount of ingredients in the basket is too big	Put smaller batches of ingredients in the basket.Smaller batches are fried more evenly
	The set temperature is too low	Press the start/power button after you set the temp&time or choose the quick recipe
Fried snacks are not crispy when they come out of the AIR FRYER	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result
I can't slide the basket into the appliance properly	There are too much ingredients in the basket	Do not fill the basket beyond the MAX indication
White smoke Comes out from the Appliance	You are preparing greasy ingredients	When you fry greasy ingredients in the AIR fryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil produces while smoke and the basket may heat up More than usual. This does no affect the appliance Or the end result.
	The basket still contains grease residues from previous use	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Make sure you clean the basket properly after each use.
Fresh fries are fried Unevenly in the AIR FRYER	You did not use the right potato type	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks
Fresh fries are not crispy when they come out of the AIR FRYER	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result
		Add slightly more oil for a crisper result

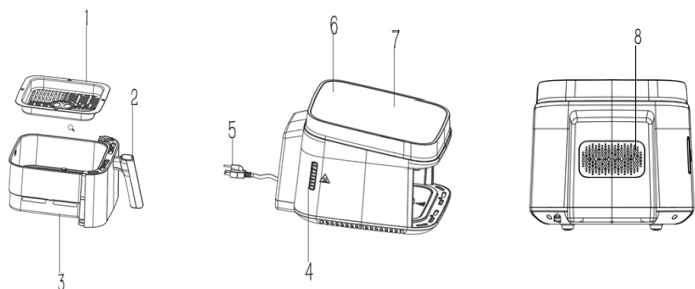
**YOSHIRO АэроГриль
CuisinArt - YAF-F6520**

220В-240В, 50/60Гц 1700Вт



Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference.

Общее описание



- | | |
|-------------------------------|--|
| 1. Противень | 5. Сетевой шнур |
| 2. Ручка корзины | 6. Цифровой дисплей и сенсорная панель |
| 3. Корзина | 7. Прозрачное окно |
| 4. Воздуховыпускное отверстие | 8. Воздухозаборное отверстие |

Важная информация

Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед использованием прибора, так как при неправильной эксплуатации возможны повреждения. Пожалуйста, сохраните руководство для дальнейшего использования.

Опасность

- Не погружайте корпус в воду и не промывайте под краном ввиду наличия множества электрических и нагревательных компонентов.
- Не допускайте попадания жидкости в прибор, чтобы предотвратить поражение электрическим током или короткое замыкание.
- Храните все ингредиенты в корзине, чтобы предотвратить контакт с нагревательными элементами.
- Не закрывайте воздухозаборное и воздуховыпускное отверстия во время работы прибора.
- Наполнение кастрюли маслом может привести к пожару.
- Не прикасайтесь к внутренней части прибора во время его работы.

Предупреждение:

- Проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению местной электросети.
- Не используйте прибор, если на вилке, шнуре питания или других

деталях имеются повреждения.

- Не обращайтесь к неавторизованным лицам для замены или ремонта поврежденного шнура питания.
 - Держите прибор и его шнур питания в недоступном для детей месте.
 - Держите шнур питания вдали от горячих поверхностей.
 - Не включайте прибор в розетку и не пользуйтесь панелью управления мокрыми руками.
 - Всегда проверяйте, чтобы вилка была вставлена в розетку должным образом.
 - Не подключайте прибор к внешнему таймеру.
 - Не ставьте прибор на легковоспламеняющиеся материалы, такие как скатерть или занавеска, или рядом с ними.
 - Не ставьте прибор у стены или у другого прибора. Оставьте не менее 10 см свободного пространства сзади и по бокам и 10 см свободного пространства над прибором.
 - Не ставьте на прибор какие-либо предметы.
 - Не используйте прибор для других целей, кроме описанных в данном руководстве.
 - Не оставляйте прибор без присмотра.
 - Во время жарки горячим воздухом горячий пар выходит через воздуховыпускные отверстия. Держите руки и лицо на безопасном расстоянии от пара и воздуховыпускных отверстий. Также будьте осторожны с горячим паром и воздухом, когда вынимаете противень из прибора. Во время использования все доступные поверхности могут нагреваться.
 - Немедленно отключите прибор от сети, если вы видите, что из прибора идет темный дым. Подождите, пока дым не прекратится, прежде чем вынимать противень из прибора.
- ## Внимание
- Убедитесь, что прибор установлен на горизонтальной, ровной и устойчивой поверхности.
 - Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Он не подходит для безопасного использования в таких местах, как кухни для персонала, фермы, мотели и другие нежилые помещения.
 - Гарантия недействительна, если прибор используется в профессиональных или полупрофессиональных целях, или не используется в соответствии с инструкциями (никогда не используйте прибор, если вилка повреждена).
 - Требуется около 30 минут, чтобы прибор остыл, прежде чем его можно

будет безопасно использовать или чистить.

Автоматическое выключение

Прибор имеет встроенный таймер, он автоматически выключит прибор, когда отсчет достигнет нуля. Вы можете вручную выключить прибор, нажав кнопку выключения, он автоматически выключит прибор через 20 секунд.

Электромагнитные поля (ЭМП)

Прибор соответствует всем стандартам в отношении электромагнитных полей (ЭМП).

Согласно имеющимся научным данным, при правильном обращении нет никакого вреда для человеческого организма.

Перед первым использованием

1. Снимите все упаковочные материалы, а также наклейки или этикетки.
2. Очистите корзину и противень горячей водой с небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой. Эти части можно безопасно мыть в посудомоечной машине.
3. Протрите внутреннюю и внешнюю часть прибора чистой тканью. Нет необходимости наполнять противень маслом и жиром для жарки, так как прибор работает на горячем воздухе.

Использование прибора

1. Подключите вилку сетевого шнура к заземленной розетке.
2. Осторожно вытащите противень из аэрофритюрницы.
3. Поместите корзину в противень.
4. Поместите ингредиенты в корзину.
5. Вставьте противень в аэрофритюрницу. Примечание: не превышайте указание MAX (см. раздел «Настройки» данной главы), так как это может повлиять на качество приготовления пищи.







Внимание: Не прикасайтесь к корзине во время и в течение короткого времени после использования, так как она сильно нагревается. Держите корзину только за ручку.

Не наполняйте противень маслом или любой другой жидкостью.

6. Сенсорные Вкл./выкл. для включения экрана.
7. Сенсорное Меню.

Control panel presentation


Примечания:

Предусмотрено 12 функций: Гриль, Аэрогриль, Овощи, Яйца, Жарка, Подогрев, Стейк, Картофель фри, Жаркое, Курица, Выпечка и Рыба. Нажмите пальцем на кнопку меню, чтобы выбрать и изменить функцию приготовления. Можно установить более гибкие настройки времени и температуры, а также легко выполнить настройку, нажав соответствующие значки. Если вы хотите настроить время, сначала нажмите значок времени  на экране, затем нажмите значки  , чтобы увеличить/уменьшить на 1 минуту за одно нажатие. Если вы хотите настроить температуру, сначала нажмите значок температуры  на экране, затем нажмите значки  , чтобы увеличить/уменьшить на 5 градусов за одно нажатие

Предустановка меню:




Меню	Кнопка со значком	Темп. по умолчанию	Время по умолчанию	Встряхивание
По умолчанию	/	180 °C	15 мин	Встряхивание
Гриль	/	195 °C	20 мин	Встряхивание
Аэрогриль	/	200 °C	18 мин	Встряхивание
Жарка	/	200 °C	10 мин	Встряхивание
Подогрев	/	175 °C	4 мин	/

Меню	Кнопка со значком	Темп. по умолчанию	Время по умолчанию	Встряхивание
Жаркое	/	200 °C	10 мин	Встряхивание
Курица	/	195 °C	22 мин	Встряхивание
Овощи	/	180 °C	10 мин	Встряхивание
Яйца	/	160 °C	18 мин	/
Стейк	/	200 °C	10 мин	Встряхивание
Картошка фри	/	200 °C	20 мин	Встряхивание
Выпечка	/	160 °C	20 мин	/
Рыба	/	190 °C	10 мин	Встряхивание
Диапазон температур	80 ° - 200 °C	/	/	/
Диапазон времени	1 мин - 60 мин	/	/	/

8. После выбора функции, нажмите пальцем кнопку «Старт/Пауза» , чтобы начать приготовление

Примечания: Если во время жарки горячим воздухом вы хотите перейти к другому рецепту приготовления, например, сейчас включена функция «Выпечка», нажмите кнопку «Старт/Пауза» . В этом случае данная кнопка действует как функция паузы. В состоянии паузы вы можете изменить меню, чтобы выбрать другие предварительные настройки. При повторном нажатии этой кнопки фритюрница продолжит готовить. В этом случае данная кнопка действует как функция повторного запуска. В процессе готовки вы можете настроить время и температуру.

9. Некоторые ингредиенты требуют встряхивания в процессе приготовления (см. раздел «Настройки» данной главы). Таким образом, вытащите корзину из противня за ручку и встряхните ее. Затем поместите корзину в противень и задвиньте противень обратно в аэрофритюрницу.

Кнопка меню : нажмите эту кнопку, чтобы выбрать различные функции приготовления. После выбора меню нажмите кнопку «Старт/Пауза» . Если во время приготовления вы хотите заменить картофель фри на кекс, сначала нажмите кнопку «Старт/Пауза» , а затем коснитесь этой кнопки меню, чтобы переключиться на другую функцию приготовления.

Индикатор встряхивания (SHAKE): индикатор встряхивания начнет мигать, когда цикл приготовления достигнет своей середины, за исключением

случаев, когда картофель фри находится на 3/5 уровне готовности. Это время встряхивания дает вам возможность встряхнуть или перевернуть еду в приборе, что помогает обеспечить равномерное приготовление. Примечание: если вы не вынете корзину и не встряхнете еду, индикатор встряхивания на панели управления будет продолжать мигать.

10. Прибор издаст сигнал автоматической готовности после приготовления. Когда вы услышите 5 звуковых сигналов, это будет означать, что цикл приготовления завершен. Выньте противень из прибора и поместите его на термостойкий держатель.

Примечание: После окончания времени нагревательный элемент перестанет работать, но вентилятор продолжит работать около 20 секунд, чтобы выдуть горячий воздух в целях безопасности. Наконец, звонок таймера прозвонит 5 раз, уведомляя об окончании.

11. Проверьте готовность ингредиентов.

Примечание: если ингредиенты еще не готовы, просто задвиньте корзину обратно в прибор. Нажмите ручку регулировки температуры, чтобы отрегулировать настройку температуры, и нажмите ручку регулировки таймера, чтобы отрегулировать настройку времени. Затем нажмите ручку запуска, чтобы запустить прибор.

12. Чтобы вынуть ингредиенты (например, говядину, курицу, мясо, любые ингредиенты с натуральным маслом, которые оставят излишки масла от ингредиентов на дне корзины), пожалуйста, используйте щипцы, чтобы брать ингредиенты по одному.

Примечание: не переворачивайте противень, иначе масло, собранное на дне сковороды, вытечет на ингредиенты.

13. Чтобы вынуть ингредиенты (например, чипсы, овощи или ингредиенты без излишков масла от ингредиентов), пожалуйста, переверните корзину и высыпьте ингредиенты в посуду.

14. Когда партия ингредиентов будет готова, фритюрница сразу же будет готова к приготовлению следующей партии

Настройки

Приведенная ниже таблица поможет вам выбрать основные настройки для ингредиентов.

Примечание: Помните, что эти настройки являются ориентировочными. Поскольку ингредиенты различаются по происхождению, размеру, форме и марке, мы не можем гарантировать наилучшие настройки для ваших ингредиентов.

Поскольку технология Rapid Air мгновенно разогревает воздух внутри

прибора, ненадолго вытащите сковороду из прибора во время жарки горячим воздухом, это не должно помешать процессу.

	Мин- Макс (г)	Время (Мин)	Темп. °C	Встря- хивание	Примечание
Картофель фри					
Тонкий замороженный картофель фри	300-700	9-16	200	Да	
Толстый замороженный картофель фри	300-700	11-20	200	Да	
Домашний картофель фри (8X8 мм)	300-800	10-16	200	Да	Добавьте 1/2 ст. л. масла
Домашние картофельные дольки	300-800	18-22	180	Да	Добавьте 1/2 ст. л. масла
Домашние картофельные кубики	300-750	12-18	180	Да	Добавьте 1/2 ст. л. масла
	250	15-18	180	Да	
Картофельная запеканка	500	15-18	200	Да	
Стейк	100-500	8-12	180		
Мясные отбивные	100-500	10-14	180		
Гамбургер	100-500	7-14	180		
Сосиска в тесте	100-500	13-15	200		
Куриные ножки	100-500	18-22	180		
Куриная грудка	100-500	10-15	180		
Закуски					
Фарширован-ные блинчики	100-400	8-10	200	Да	Используйте готовые для духовки
Замороженные куриные наггетсы	100-500	6-10	200	Да	Используйте готовые для духовки
Замороженные рыбные палочки	100-400	6-10	200		Используйте готовые для духовки
Замороженные панировочные сухари	100-400	8-10	180		Используйте готовые для духовки
Фарширован-ные овощи	100-400	1-10	160		
Торт	300	20-25	160		Используйте форму для выпечки
Киш (пирог с начинкой)	400	20-22	180		Используйте форму для выпечки/ духовки
Маффины	300	15-18	200		Используйте форму для выпечки
Сладкие закуски	400	1-20	160		Используйте форму для выпечки/ духовки

Советы

-Небольшие ингредиенты обычно требуют немного меньше времени на подготовку, чем крупные.

-Большое количество ингредиентов требует немного больше времени на подготовку по сравнению с меньшим количеством ингредиентов.

-Встряхивание мелких ингредиентов в процессе приготовления оптимизирует конечный результат и может помочь предотвратить неравномерную обжарку ингредиентов.

-Добавьте немного масла в свежий картофель и обжарьте ингредиенты еще несколько минут, чтобы получить хрустящий результат.

-Не готовьте во фритюрнице слишком жирные ингредиенты, такие как сосиски.

-Закуски можно приготовить как духовке, так и во фритюрнице.

-Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри – 500 граммов.

-Используйте готовое тесто, чтобы быстро и легко приготовить закуски. Готовое тесто также требует меньше времени на подготовку, чем домашнее тесто.

-Поместите форму для выпечки или духовки в корзину фритюрницы, если вы хотите испечь торт или киш или обжарить хрустящие ингредиенты или ингредиенты с начинкой.

-Вы также можете использовать фритюрницу для разогрева ингредиентов. Чтобы разогреть ингредиенты, установите температуру 150 °C на 10 минут.

Приготовление домашнего картофеля фри

Чтобы приготовить домашний картофель фри, выполните следующие действия:

1. Очистите картофель и нарежьте его ломтиками.
2. Тщательно вымойте картофельные палочки и высушите их кухонной бумагой.
3. Налейте 1/2 столовой ложки оливкового масла в миску, положите сверху палочки и перемешайте, пока они не покроются маслом.
4. Выньте палочки из миски пальцами или кухонным прибором, чтобы излишки масла остались в миске. Положите палочки в корзину.
5. Обжарьте картофельные палочки в соответствии с приведенными в данной главе инструкциями.

Очистка

Очистите прибор после каждого использования.

Не чистите корзину, противень и внутреннюю часть прибора металлическими кухонными принадлежностями или абразивными чистящими средствами, так как это может повредить их антипригарное покрытие.

1. Выньте вилку сетевого шнура из розетки, чтобы прибор остыл.
Примечание: Выньте противень, чтобы фритюрница остыла быстрее.
2. Протрите внешнюю часть прибора влажной тканью.
3. Очистите противень и корзину горячей водой, моющим средством и неабразивной губкой.

Вы можете удалить оставшуюся грязь с помощью обезжиривающей жидкости.

Примечание: Противень и корзину можно мыть в посудомоечной машине.

Совет: Если грязь прилипла к корзине или дну противня, наполните противень горячей водой с моющим средством. Поместите корзину в противень и дайте им замочиться примерно 10 минут.

1. Очистите внутреннюю часть прибора горячей водой и неабразивной губкой.
2. Очистите нагревательный элемент щеткой для очистки, чтобы удалить остатки пищи.

Хранение

1. Отключите прибор от сети и дайте ему полностью остыть.
2. Убедитесь, чтобы все детали были чистыми и сухими

Окружающая среда

Не выбрасывайте прибор вместе с обычными бытовыми отходами после его износа, а сдайте его в официальный пункт приема для переработки. Тем самым вы вносите вклад в защиту окружающей среды. (рис. 12)

Гарантия и обслуживание

Если требуется обслуживание или информация, или у вас возникли какие-либо проблемы, посетите наш веб-сайт или свяжитесь с вашим дистрибьютором.

Устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
АЭРОФРИТЮРНИЦА не работает.	Прибор не подключен к сети.	Вставьте вилку сетевого шнура в заземленную розетку.
	Вы не нажали кнопку запуска.	Нажмите кнопку запуска/питания после установки температуры и времени или выбора быстрого рецепта.
Ингредиенты, обжаренные в АЭРОФРИТЮРНИЦЕ, не готовы	Количество ингредиентов в корзине слишком велико.	Положите в корзину небольшие порции ингредиентов. Небольшие порции обжариваются более равномерно.
	Установленная температура слишком низкая.	Установите температуру на нужную настройку температуры.
Жареные в АЭРОФРИТЮРНИЦЕ закуски не хрустящие	Вы использовали тип закусок, предназначенных для приготовления в традиционной фритюрнице.	Используйте закуски для духовки или слегка смажьте закуски маслом, чтобы получить более хрустящий результат.
Не могу правильно вставить корзину в прибор	В корзине слишком много ингредиентов.	Не заполняйте корзину выше отметки MAX.
	Корзина вставлена в прибор неправильно.	Опустите корзину в кастрюлю, пока не услышите щелчок.

Проблема	Возможная причина	Решение
Из прибора идет белый дым.	Вы готовите жирные ингредиенты.	Когда вы жарите жирные ингредиенты в аэрофритюрнице, в корзину вытекает большое количество масла. Масло выделяет дым, и корзина может нагреться сильнее, чем обычно. Это не влияет на прибор или конечный результат.
	В корзине все еще остаются остатки жира от предыдущего использования.	Белый дым возникает из-за нагревания жира в корзине. Обязательно тщательно очистите корзину после каждого использования.
Свежий картофель фри жарится в АЭРОФРИТЮРНИЦЕ неравномерно	Вы использовали неправильный сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и убедитесь, что он остается твердым во время жарки.
	Вы не промыли картофельные палочки как следует перед жаркой.	Тщательно промойте картофельные палочки, чтобы удалить крахмал с внешней стороны палочек.
Жареный в АЭРОФРИТЮРНИЦЕ свежий картофель фри не хрустящий	Хрусткость картофеля фри зависит от количества масла и воды в картофеле фри.	Обязательно тщательно высушите картофельные палочки перед добавлением масла
		Нарежьте картофельные палочки мельче, чтобы они получились более хрустящими.
		Добавьте немного больше масла, чтобы получить более хрустящий результат.