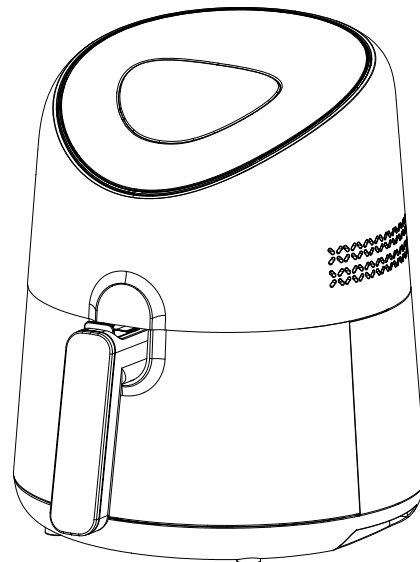




# ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АЭРОФРИТЮРНИЦА AF-119

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



В целях Вашей собственной безопасности, перед использованием изделия внимательно прочитайте настоящее руководство, сохраняйте для обращения к нему впредь.

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение бытовой технике ENDEVER.

ENDEVER – это качество, надёжность и внимательное отношение к нашим покупателям. Мы надеемся, что и в будущем Вы будете выбирать изделия нашей Компании.

Вы можете быть уверены, что электрическая аэрофритюрница ENDEVER AF-119 – это высококачественный прибор, в котором применены новейшие технологии в области использования безопасных для здоровья материалов и компонентов.

Секрет успеха нашей продукции кроется в высоком качестве, соответствующем международным и российским стандартам, а также в доступной цене, ориентированной на самого широкого потребителя.

ENDEVER – это популярная торговая марка современной бытовой техники. Продукция приобрела широкую известность на российском рынке.

Непревзойдённая функциональность, стильный оригинальный дизайн и широкий ассортимент – отличительные черты бытовой техники ENDEVER.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ                         | 3  |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ                | 3  |
| КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ                          | 4  |
| ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ                | 5  |
| ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ                        | 5  |
| МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ                     | 6  |
| ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ               | 8  |
| ОБЩИЙ ВИД                                 | 9  |
| ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ                       | 10 |
| ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ                         | 11 |
| ПОРЯДОК РАБОТЫ                            | 13 |
| БЕЗОПАСНОСТЬ                              | 14 |
| ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА      | 15 |
| РЕЦЕПТЫ НЕКОТОРЫХ БЛЮД                    | 16 |
| ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ                   | 18 |
| ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ | 19 |
| УТИЛИЗАЦИЯ                                | 21 |
| ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА                 | 21 |

## 2 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АЭРОФРИТЮРНИЦА

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Аэрофритюрница:

- Корпус
- Съёмный контейнер, состоящий из металлической корзины с ручкой

Руководство по эксплуатации

Гарантийный талон

Книга рецептов

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность: 1500 Вт

Номинальное напряжение: 220 В, 50 Гц

Объем: 2.6 л

Температура приготовления: 80-200°C

Таймер: до 60 минут

Материал корпуса: высокопрочный пластик

Габаритные размеры: 27\*32.5\*34.5 см

Вес нетто: 4,6 кг

Цвет: черный

В ПОРЯДКЕ ДАЛЬНЕЙШЕГО УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ, ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В ДИЗАЙН И КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА. ВСЕ ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ ИЛЛЮСТРАЦИИ ЯВЛЯЮТСЯ СХЕМАТИЧНЫМИ.

## КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ

Аэрофритюрница Endever Skyline AF-119 — это современный прибор для приготовления пищи с применением инновационной технологии жарки горячим воздухом. Аэрофритюрница нового поколения предоставляет фантастические возможности по приготовлению вкусной и полезной пищи без жира и масла! Теперь без вреда для здоровья и фигуры Вы можете баловать себя и своих близких любимыми блюдами — настоящим картофелем-фри, наггетсами и многими другими. Пища получается вкусной, как во фритюре, и полезной, диетической, как в аэрогриле.

При компактных размерах аэрофритюрница Endever Skyline AF-119 сочетает в себе преимущества аэрогриля, фритюрницы и мини-духовки с конвекцией. Мощный нагревательный элемент быстро прогревает внутреннее пространство, а встроенный вентилятор создает потоки горячего воздуха, которые быстро циркулируют в корпусе прибора. В результате принудительной конвекции распределение температуры и нагрев пищи происходит равномерно, соответственно, нет необходимости перемешивать, переворачивать продукты, которые быстро жарятся со всех сторон и запекаются с хрустящей корочкой.

Помимо классического картофеля-фри, в аэрофритюрнице мож-

но приготовить мясо, рыбу, овощи, выпечку, мини-пиццу, сосиски, креветки, котлеты и многое другое. Вы будете удивлены качеством, функциональностью, удобством использования этого замечательного кухонного прибора. Если Вы заботитесь о своем здоровье, своих близких, придерживаетесь принципов правильного питания, то аэрофритюрница — это настоящая находка для Вас. Она станет незаменимой помощницей на кухне, позволит готовить не только полезно, но ещё очень вкусно и разнообразно.

Итак, аэрофритюрница Endever Skyline AF-119 — это:

- Инновационная технология жарки горячим воздухом без масла и жира
- Настоящий картофель-фри и другие блюда с хрустящей корочкой
- Подогрев, жарка, запекание мяса, рыбы, овощей и др. продуктов
- Здоровое и разнообразное питание
- Высокая скорость и качество приготовления
- Удобство, простота использования и легкий уход.

## 4 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АЭРОФРИТЮРНИЦА



## ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Сенсорная панель управления, LED дисплей
- Съёмный контейнер с антипригарным покрытием обеспечивает легкий уход
- Защита от перегрева
- Регулировка температуры приготовления
- Емкость для хранения шнура питания
- Индикатор работы
- Прорезиненные ножки – удобство и безопасность

## ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

При покупке аэрофритюрницы проверьте ее работоспособность и комплектность. Проверьте соответствие номера устройства с номером, указанным в гарантийном талоне. Убедитесь в наличии даты продажи, штампа торгующей организации и разборчивой подписи (или штампа) продавца в гарантийном талоне. Помните, что при утере гарантийного талона вы лишаетесь права на гарантийный ремонт. Отрывные талоны на гарантийный ремонт вырезаются специалистами ремонтного предприятия только после выполнения работы. За каждый ремонт вырезается один отрывной талон.

После хранения аэрофритюрницы в холодном помещении или после перевозки ее в зимних условиях перед включением в сеть нужно дать устройству прогреться при комнатной температуре в течение 2-3 часов в распакованном виде.

Перед проведением каких-либо операций по уходу за аэрофритюрницей следует отключить ее от электрической сети.

Для очистки корпуса устройства используйте мягкую ткань, смоченную в слабом моющем растворе, не содержащем такие растворители как ацетон, уайтспирит, спиртосодержащие вещества и т. п.

Регулярно прочищайте от пыли вентиляционные отверстия на корпусе.

Для корректной работы прибора правильно устанавливайте и фиксируйте съемный контейнер в корпусе устройства.

Следите за тем, чтобы посторонние предметы не попадали внутрь корпуса аэрофритюрницы.

При извлечении горячей корзины и продуктов из прибора используйте специальные прихватки или защитные рукавицы.

Не оставляйте столовые приборы и другие предметы в съемном контейнере.

Запрещено использовать аэрофритюрницу без установленного внутрь съемного контейнера с металлической корзиной.

Для предотвращения повреждения внутренней антипригарной поверхности съемного поддона не используйте металлические предметы, которые могут поцарапать покрытие.

Для очистки внутренней части корпуса используйте мягкую губку и неабразивные чистящие средства.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Данная инструкция содержит важную информацию, необходимую для правильной эксплуатации аэрофритюрницы. Не используйте прибор до тех пор, пока внимательно не ознакомитесь с ней. Неукоснительное соблюдение правил эксплуатации, ухода и содержания аэрофритюрницы гарантирует её надежную и долговечную работу.

Прибор предназначен для использования только внутри помещений.

Прибор может использоваться только в быту и не предназначен для промышленного применения.

Устанавливайте аэрофритюрницу только на ровную, устойчивую и термостойкую поверхность.

Не включайте аэрофритюрницу в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.

Во избежание возникновения пожара, протирайте пыль с сетевой вилки.

Во избежание короткого замыкания и поражения электрическим током, не прикасайтесь к сетевому шнуру, розетке и корпусу мокрыми руками.



Перед началом работы высвободите сетевой шнур.

Не погружайте корпус аэрофритюрницы с панелью управления и сетевым шнуром в воду или другие жидкости. Не мойте ее в посудомоечной машине. Попадание воды внутрь корпуса может вызвать короткое замыкание и поломку прибора.

Не оставляйте работающий прибор без присмотра и не позволяйте детям играть с ним.

Не допускайте самостоятельного включения и выключения аэрофритюрницы малолетними детьми.

Соблюдайте осторожность! Во избежание ожогов, не прикасайтесь ко внутренней поверхности прибора во время работы и после использования до его полного остывания.

Остерегайтесь горячего пара, который выходит из отверстий для отвода воздуха во время работы.

При извлечении корзины из прибора с горячими продуктами также соблюдайте осторожность, т.к. возможен выход горячего пара. Во время использования металлические корзина, решетка и форма для выпечки также сильно нагреваются. При необходимости применяйте специальные защитные рукавицы или прихватки.

Запрещается переносить или перемещать прибор во время работы!


Включенный прибор используйте только в вертикальном положении. Запрещается застилать внутреннюю поверхность аэрофритюрницы фольгой, бумагой и помещать внутрь любые посторонние предметы.

Во избежание возникновения пожара, не используйте аэрофритюрницу вблизи легковоспламеняющихся веществ, а также рядом с газовой плитой или открытым огнем.

При установке аэрофритюрницы обеспечьте зазор не менее 10 см между корпусом и другими поверхностями, так как вокруг устройства должно быть достаточно свободного пространства для циркуляции охлаждающего воздуха.

Не накрывайте аэрофритюрницу во время работы и не ставьте сверху на неё посторонние предметы, т.к. это может привести к нарушению циркуляции воздуха и поломке прибора.

В случае появления дыма и специфического запаха из прибора, немедленно отключите прибор от сети.



Прежде чем начать очистку аэрофритюрницу, достаньте вилку шнура питания из розетки и убедитесь, что она достаточно остыла.

Для очистки корпуса прибора используйте мягкую тряпку или губку, а также нейтральные чистящие средства. Нельзя применять такие растворители как бензин, спирт, амилацетат и т.п.

Вынимайте вилку шнура питания из розетки по окончании работы. Вынимая вилку, придерживайте розетку. Не тяните за сетевой шнур.

В целях вашей безопасности, если вы обнаружили дефект корпуса, сетевого шнура или аксессуаров, прекратите работу. Не пытайтесь произвести ремонт самостоятельно. Все ремонтные работы должны выполнять только специалисты сертифицированного сервисного центра.

Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Извлеките прибор из коробки. Внимательно осмотрите устройство на предмет возможных дефектов, сколов и других повреждений корпуса или аксессуаров. Использование аэрофритюрницы с любыми повреждениями или неисправностями запрещено. При их обнаружении обратитесь в сервисный центр или к продавцу.

Перед первым употреблением промойте съёмный контейнер и аксессуары тёплой водой со средством для мытья посуды. Протрите корпус внутри и снаружи слегка влажной тряпкой. Тщательно высушите все съёмные части и корпус. Соберите устройство.

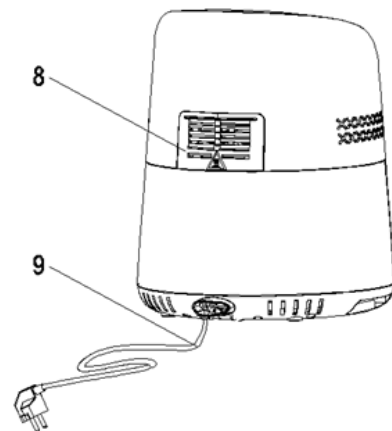
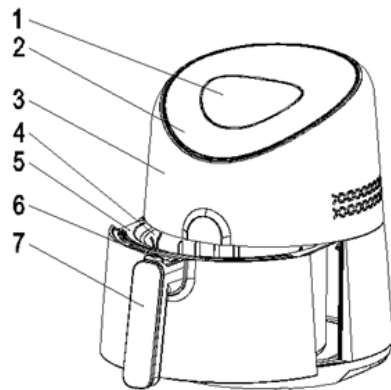
Установите устройство на ровную устойчивую поверхность. Ваше устройство готово к работе. Желаем вам успехов в кулинарном творчестве! Готовьте вкусно, быстро и с удовольствием!

**Примечание!** Во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации. Чтобы этого избежать, рекомендуем перед началом приготовления пищи хорошо промыть мультиварку с моющим средством или прокипятить в ней воду.



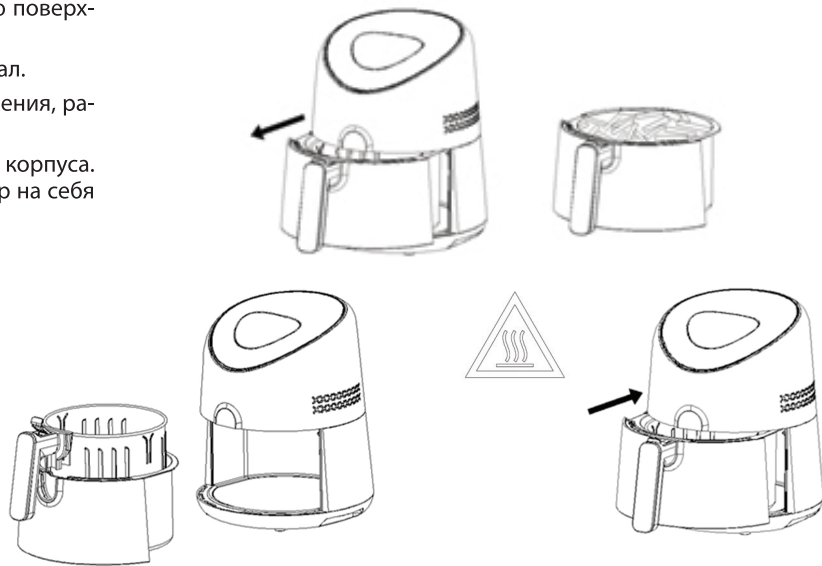
## ОБЩИЙ ВИД

1. Сенсорная панель управления
2. Крышка
3. Корпус
4. Корзина
5. Поддон
6. Кнопка фиксации корзины
7. Ручка корзины
8. Вентиляционные отверстия
9. Шнур питания



## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

1. Установите аэрофритюрницу на ровную устойчивую поверхность.
2. Подключите прибор к сети. Раздастся звуковой сигнал.
3. Рекомендуем каждый раз перед началом приготовления, разогреть аэрофритюрницу без продуктов.
4. Извлеките съемный контейнер для продуктов из корпуса. Для этого возьмитесь за ручку и потяните контейнер на себя (1).
5. В металлическую корзину положите продукты.
6. Вставьте контейнер в корпус устройства и заведите внутрь до щелчка. После чего раздастся звуковой сигнал, что сигнализирует о готовности прибора к работе (2, 3, 4).



## 10 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АЭРОФРИТЮРНИЦА

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Кнопка включения/выключения
2. Кнопка увеличения температуры
3. Кнопка уменьшения температуры
4. Кнопка увеличения времени
5. Кнопка уменьшения времени
6. Кнопка выбора автоматической программы
7. Дисплей
8. Индикатор вентилятор
9. Режим «Картофель фри» (из замороженных ингредиентов)
10. Режим «Рыба»
11. Режим «Куриные голени»
12. Режим «Стейк»
13. Режим «Жареные креветки»
14. Режим «Выпечка»

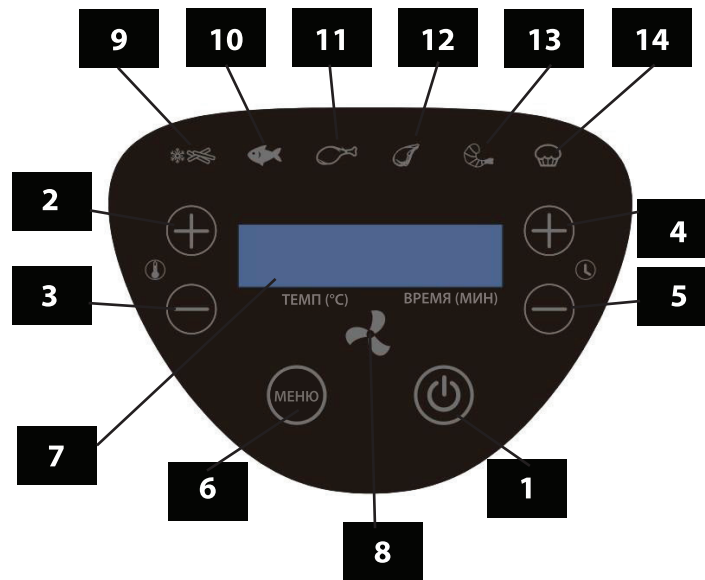








Таблица предустановленных значений температуры и времени приготовления для автоматических программ

|   | Функция меню                                 | Время, мин | Температура, °C |
|---|--|------------|-----------------|
|  | «Картофель фри» из замороженных ингредиентов | 20         | 200             |
|  | Рыба   | 18         | 180             |
|  | Куриные голени                               | 25         | 180             |
|  | Стейк  | 16         | 180             |
|  | Жареные креветки                             | 12         | 180             |
|  | Выпечка                                      | 17         | 200             |

## 12 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АЭРОФРИТЮРНИЦА

## ПОРЯДОК РАБОТЫ

Подключите устройство к источнику электропитания. Вставьте корзину с продуктами внутрь аэрофритюрницы. Загорится индикатор электропитания на корпусе.

Используйте разделитель, если вы хотите готовить сразу несколько разных продуктов. Убедитесь, что ингредиенты имеют одинаковые температурные условия приготовления.

Обратите внимание, что при приготовлении, например, двух разных продуктов, их максимальное количество, закладываемое в корзину, должно быть уменьшено вдвое.

После правильной установки корзины в корпус загорится индикатор кнопки включения. Нажмите и удерживайте кнопку включения в течение 3 сек., включится режим приготовления по умолчанию (200°C и 15 минут). При повторном нажатии кнопки включения начнется процесс приготовления. Нажмите и удерживайте кнопку включения в течение 3 сек. для блокировки устройства на время приготовления. Погаснут все индикаторы, выключится вентилятор.

Кнопки 2, 3 - для регулировки температуры приготовления («+» для увеличения, «-» для уменьшения значения). Доступный диапазон температур от 80 до 200°C.

Кнопки 4, 5 - для регулировки времени приготовления («+» для увеличения, «-» для уменьшения значения). Шаг регулировки 1 минута.

Кнопка «МЕНЮ» позволяет выбрать один из имеющихся автоматических режимов приготовления. Каждый режим имеет предустановленные значения температуры и времени приготовления. Но вы можете их изменять вручную при необходимости.

Некоторые ингредиенты требуют перемешивания/встряхивания в середине процесса приготовления. Для этого просто вытащите корзину с поддоном и перемешайте/встряхните продукты.

Чтобы не было тяжело встряхивать, можно отсоединить корзину от поддона, поставив их предварительно на жаростойкую поверхность. Аэрофритюрница при этом перейдет в режим ожидания. После перемешивания верните корзину с продуктами, прикрепленную к поддону в корпус устройства. Аэрофритюрница продолжит процесс приготовления.

После окончания процесса приготовления прозвучит сигнал. Вытащите корзину с поддоном и проверьте готовность продуктов. Если продукты не готовы, поставьте корзину обратно в аэрофритюрницу и поставьте таймер на несколько дополнительных минут.

Чтобы вытащить приготовленные продукты, выньте корзину с поддоном из корпуса прибора, поставьте их на жаропрочную поверхность, отсоедините корзину, нажав кнопку фиксации корзины на ручке. Из корзины пересыпьте продукты в миску или тарелку.

Внимание! Не переворачивайте корзину, прикрепленную к поддону, так как стекший в поддон с ингредиентов жир может попасть на готовые продукты.

Чтобы удалить крупные или хрупкие готовые продукты используйте щипцы.

#### ВНИМАНИЕ!!

Будьте предельно внимательны и осторожны при извлечении корзины с горячими продуктами и поддоном из корпуса. Внутренняя часть аэрофритюрницы и используемые аксессуары во время работы сильно нагреваются, кроме того, при открытии корпуса возможен выход горячего пара. Чтобы избежать ожогов, соблюдайте осторожность и используйте специальные рукавицы или прихватки.

После того, как из корзины достали готовые продукты, аэрофритюрница сразу же готова к новому процессу приготовления.

## БЕЗОПАСНОСТЬ

Перед началом приготовления обязательно ознакомьтесь с разделом «Меры предосторожности», а также обратите особое внимание на следующие пункты:

1. Жарка продуктов в аэрофритюрнице происходит горячим воздухом, поэтому использование масла в процессе приготовления нежелательно. Исключение составляет добавление минимального его количества для жарки картофеля. Следите за тем, чтобы на поддон не попадало масло и жир. Не наливайте на него воду и другие жидкости. Не помещайте на поддон продукты и посторонние предметы — это может нарушить циркуляцию горячего воздуха в приборе и вызвать возгорание.
2. Все продукты, а также входящие в комплект аксессуары обязательно должны помещаться в металлическую корзину. Запрещено использование аэрофритюрницы без металлической корзины.
3. При извлечении из корзины горячих продуктов, чтобы избежать ожогов, соблюдайте осторожность и используйте специальные рукавицы или прихватки.

## ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ НАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА

1. Рекомендуем размещать продукты внутри металлической корзины равномерно. Не перегружайте корзину продуктами. Помните, что для приготовления больших порций требуется больше времени, чем для маленьких. Регулируйте время приготовления, в зависимости от количества используемых продуктов.
2. Чтобы кусочки равномерно прожаривались и получались с румяной корочкой, раскладывайте их в корзине в один слой на небольшом расстоянии друг от друга.
3. Маленькие кусочки обычно требуют меньшего времени для приготовления.
4. Большее количество ингредиентов требует больше времени для приготовления.
5. Оптимальное количество картофеля - 500 гр.
6. Для приготовления в аэрофритюрнице выбирайте продукты с пониженным содержанием жира.
7. Чтобы при жарке жир и сок интенсивно не выделялись из продуктов, чтобы они оставались сочными и нежными внутри, рекомендуем перед началом приготовления обвалить куски мяса, курицы и рыбы в любой панировке (сухари, кляр и т.д.).
8. При жарке свежего картофеля, чтобы он получился хрустящим, перед приготовлением добавьте 1 ст. л. растительного масла и хорошо перемешайте. Следите за тем, чтобы масло не попало на нижний поддон.
9. Примерно в середине процесса приготовления для равномерной прожарки пищи достаньте съемный контейнер, встряхните, перемешайте или переверните продукты, после чего продолжите приготовление.
10. Перед началом приготовления разогрейте аэрофритюрницу в течение 2-3 минут. Если вы кладете продукты в не разогретый прибор, добавьте 3 минуты к общему времени приготовления.
11. По окончании программы проверьте готовность продуктов. Если они не готовы, вставьте корзину в корпус, добавьте необходимое время и снова включите аэрофритюрницу.
12. Фритюрницу также можно использовать для подогрева блюд при температуре 150°C в течение 10 минут.

## РЕЦЕПТЫ НЕКОТОРЫХ БЛЮД

### ВЫПЕЧКА

- Для приготовления кексов, пирогов, запеканок и пр. домашней выпечки используйте специальную форму для выпечки (не входит в комплект поставки).
- Слегка смажьте стенки формы маслом. Выложите тесто в форму. Поскольку тесто в процессе выпекания, как правило, «поднимается», его объем не должен превышать 1/2 от объема формы. Поместите форму с тестом по центру металлической корзины. Далее готовьте, следуя инструкции.
- После окончания программы достаньте форму с выпечкой и дайте ей немного остыть, после чего несколько раз встряхните, затем переверните форму и аккуратно выложите готовую выпечку.

### КАРТОФЕЛЬ ФРИ

- Для получения хрустящего румяного картофеля-фри рекомендуем использовать готовый замороженный картофель-фри, который есть в продаже.
- Замороженный картофель не требует предварительной разморозки. Максимальное количество загружаемого картофеля-фри не должно превышать 700 г.
- Предварительно разогрейте аэрофритюрницу в течение 2-3 минут. Положите в корзину картофель. Включите прибор.
- В середине процесса приготовления достаньте корзину из корпуса, хорошо несколько раз встряхните картофель, после чего вставьте корзину снова в корпус и продолжите приготовление.
- В процессе работы контролируйте готовность, не пережаривайте и не пересушивайте картофель. Он должен получиться золотистым и хрустящим.
- Регулируйте время приготовления, в зависимости от размера порции. При минимальном заполнении корзины (в 1-2 слоя) время приготовления на автоматической программе сократите наполовину.



### КАРТОФЕЛЬ ФРИ ИЗ СВЕЖЕГО КАРТОФЕЛЯ

- Очистите картофель, нарежьте брусочками или дольками. Замочите в воде на 20-30 минут, после чего выложите картофель на кухонное полотенце, чтобы впитались излишки влаги. Подсушите его.
- Положите картофель в посуду, добавьте 1 ст. л. растительного масла (в зависимости от размера порции) и хорошо перемешайте.
- Подготовленный картофель переложите в металлическую корзину аэрофритюрницы. Перекладывая, следите за тем, чтобы масло не попало на съемный поддон. Вставьте контейнер в аэрофритюрницу. Далее, как в предыдущем разделе.
- Чтобы добиться оптимальных результатов по приготовлению пищи в аэрофритюрнице, вы можете воспользоваться данными таблицы, приведенной ниже.

Таблица рекомендуемых параметров для приготовления блюд в аэрофритюрнице

| Продукт                 | Вес, г  | Время, мин | Темпер., °С | Встряхнуть | Дополн.      |
|-------------------------|---------|------------|-------------|------------|--------------|
| <b>КАРТОФЕЛЬ</b>        |         |            |             |            |              |
| Картофель-фри (соломка) | 300-400 | 18-25      | 200         | +          | замороженный |
| Картофель-фри (дольки)  | 300-400 | 20-25      | 200         | +          | замороженный |
| Картофельная запеканка  | 500     | 20-25      | 200         | +          | -            |
| <b>МЯСО/ПТИЦА</b>       |         |            |             |            |              |
| Стейк                   | 100-500 | 10-20      | 180         | -          |              |
| Отбивная свиная         | 100-500 | 10-20      | 180         | -          |              |
| Котлеты                 | 100-500 | 10-20      | 180         | -          |              |
| Сосиски                 | 100-500 | 13-15      | 200         | -          |              |
| Голень куриная          | 100-500 | 25-30      | 180         | -          |              |
| Филе грудки             | 100-500 | 15-20      | 180         | -          |              |

### ПРОЧЕЕ

|                                 |         |       |     |   |              |
|---------------------------------|---------|-------|-----|---|--------------|
| Блинчики фаршированные          | 100-400 | 8-10  | 200 | - | -            |
| Наггетсы куриные                | 100-500 | 10-15 | 200 | + | замороженные |
| Рыбные палочки                  | 100-400 | 6-10  | 200 | + | замороженные |
| Сырные шарики в хлебных крошках | 100-400 | 8-10  | 180 | - |              |
| Фаршированные овощи             | 100-400 | 10    | 160 | - |              |

### ВЫПЕЧКА

|               |     |       |     |   |                     |
|---------------|-----|-------|-----|---|---------------------|
| Пирог         | 300 | 20-25 | 160 | - | в форме для выпечки |
| Эклеры        | 400 | 20-22 | 180 | - |                     |
| Кекс          | 300 | 15-18 | 200 | - |                     |
| Сладкие сэнки | 400 | 20    | 160 | - |                     |

Примечание. Добавьте 3 минуты на разогрев фритюрницы в самом начале процесса приготовления, когда фритюрница еще холодная.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

### ЧИСТКА

Для корректной работы устройства и высокого качества приготовления пищи после каждого использования обязательно производите очистку аэрофритюрницы.

Прежде чем приступить к очистке, отключите шнур питания от сети и дайте прибору полностью остыть. Чтобы прибор скорее остыл, извлеките из корпуса съемный контейнер.

Протрите корпус и внутреннее пространство слегка влажной тряпкой. Тщательно удалите щеткой возможные загрязнения с верхнего нагревательного элемента, после чего протрите его слегка влажной тряпкой. Насухо протрите тряпкой.

При очистке корпуса не используйте абразивные чистящие средства и спиртовые растворы.

Отделите металлическую корзину от поддона. Бережно под проточной водой вымойте поддон мягкой губкой со средством для мытья посуды. Не используйте жесткие губки и абразивные моющие средства — это может повредить его антипригарное покрытие. Металлическую корзину также промойте под проточной водой со средством для мытья посуды, при необходимости используйте мягкую кухонную щетку.



## ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

При сильных загрязнениях поддона и корзины налейте в поддон теплую воду, добавьте мягкое моющее средство, вставьте в поддон корзину и замочите их на некоторое время. После чего тщательно промойте все части, сполосните чистой водой и высушите их.

Аналогичным образом вымойте формы и аксессуары, которые использовали во время готовки.

Все хорошо просушите, соберите прибор и уберите его на хранение.

### ХРАНЕНИЕ

Храните аэрофритюрницу в сухом, прохладном и вентилируемом месте, вдали от воспламеняющихся и взрывоопасных веществ.

Прежде чем обратиться в сервисный центр, пожалуйста, попробуйте самостоятельно устранить неполадки в работе аэрофритюрницы, руководствуясь следующей таблицей:

| Проблема   | Причина  | Метод устранения  |
|--|--|---|
| Устройство не включается                         | Проблемы с энергопитанием или сетевым кабелем.   | Проверьте надежность подключения сетевого кабеля к устройству.  |
|  |  | Проверьте электропитание в электрической сети.  |
|  |  | Проверьте, не поврежден ли сетевой кабель.  |
|  |  | Проверьте надежность соединения вилки сетевого кабеля с розеткой электрической сети.  |
|  | Неправильно установлен и не зафиксирован в корпусе съемный контейнер.  | Вставьте контейнер в корпус устройства и задвиньте внутрь до щелчка. После чего должен раздастся звуковой сигнал и загорится ЖК-дисплей, что сигнализирует о готовности прибора к работе. |
| Пища сырая или приготовлена некачественно        | Корзина перегружена продуктами   | Готовьте небольшими порциями, которые более равномерно прожариваются и быстрее готовятся.   |
|  | Неправильно выбрано время или температура приготовления  | Руководствуйтесь рекомендациями инструкции по установке времени и температурного режима для разных видов продуктов. Корректируйте время приготовления, в зависимости от размера порции.   |
| Продукты прожарены неравномерно                  | Продукты были неравномерно разложены в корзине.  | Распределяйте продукты равномерно на дне корзины, оставляя между кусочками немного свободного пространства для лучшей циркуляции воздуха.   |
|  | В процессе приготовления продукты не встряхивали.  | Продукты, которые размещаются в аэрофритюрнице в несколько слоев (например, картофель-фри), в середине процесса приготовления необходимо хорошо встряхнуть.                               |
| Продукты не получаются хрустящими и с корочкой.  | Некоторые продукты не образуют при жарке горячим воздухом румяную корочку  | За несколько минут до окончания жарки слегка смажьте продукты растительным  |
|  | Корзина перегружена продуктами, которые не успели приготовиться должным образом.                                 | Не кладите внутрь корзины большой объем продуктов. Готовьте небольшими порциями, которые быстрее прожариваются и лучше запекаются.  |
| В процессе приготовления из устройства пошел дым | Либо загрязнения на поддоне, либо пища подгорает из-за неправильно выбранной температуры и времени приготовления | Тщательно мыть аэрофритюрницу после каждого использования.<br>Не устанавливайте для небольших порций высокую температуру и длительное время приготовления.                                |

## 20 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АЭРОФРИТЮРНИЦА

## УТИЛИЗАЦИЯ

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и могут быть переработаны.

Товары с указанным символом не должны утилизироваться вместе с обычными бытовыми отходами. Для дальнейшей переработки этих продуктов, необходимо сдать их на специализированный сборный пункт.



С адресами и телефонами авторизованных сервисных центров и полным ассортиментом продукции вы можете ознакомиться на сайтах: [www.kromax.se](http://www.kromax.se), [www.endever-su](http://www.endever-su), [www.kromax.ru](http://www.kromax.ru) или узнать по телефону 8 (800) 5555-88-3.

Производитель: Компания Kromax Group Co.Ltd., Индустриваген 2, Карлскрона, Швеция

Изготовитель: Evolution Technology Co., Ltd. / Эволюшен Технолоджи Ко Лтд, Китай, Шанхай, Мейшенг, 177, стр.3

Импортер: ООО «Евротрейд», 125319, г. Москва, ул. Академика Ильюшина, д. 4, корп. 1, офис 1



## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантия распространяется на дефекты материала и недостатки при изготовлении. В рамках настоящей гарантии изготовитель обязуется отремонтировать или заменить любую деталь, которая была признана неисправной. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с данной инструкцией, в него не были внесены изменения, оно не ремонтировалось, не разбиралось неуполномоченными на то специалистами, и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним. А также сохранена полная комплектность изделия.

Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия, а также на механические повреждения; воздействие внешней или агрессивной среды; повреждения, вызванные избыточным напряжением сети. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью и подписью продавца на гарантийном талоне. Гарантийный ремонт не влияет на продление гарантийного срока и не инициирует начало новой гарантии.

Согласно п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей», производителем установлен минимальный срок службы для данного изделия, который составляет не менее 2 лет с момента производства при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящей инструкцией и предъявляемыми техническими требованиями.



**Внимание!**

Установленный производителем срок службы прибора составляет два года со дня его приобретения, при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 9 знаков. 1-й и 2-й знаки обозначают месяц, 3-й и 4-й— год выпуска продукта.





---

## 24 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ АЭРОФРИТЮРНИЦА

