



# БУКЛЕТ-ІНСТРУКЦІЯ

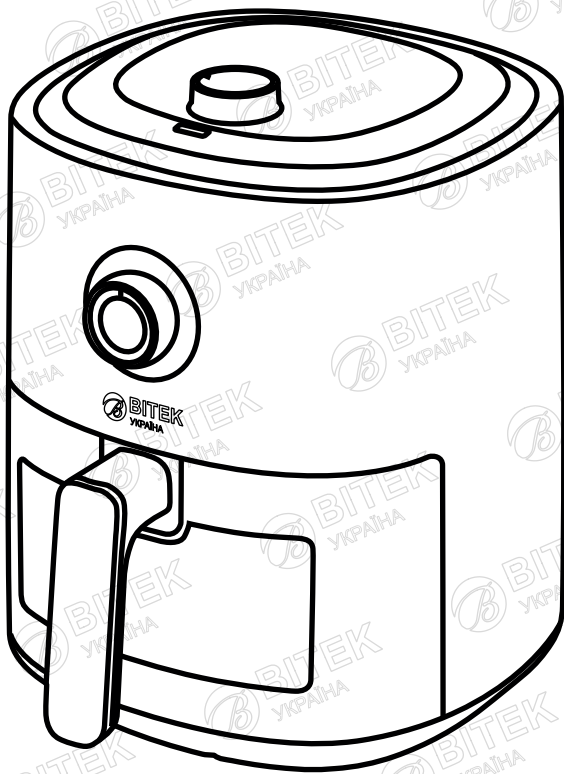
## INSTRUCTION BOOKLET



# Аерофритюрниця

AIR FRYER

**BT-5332B**

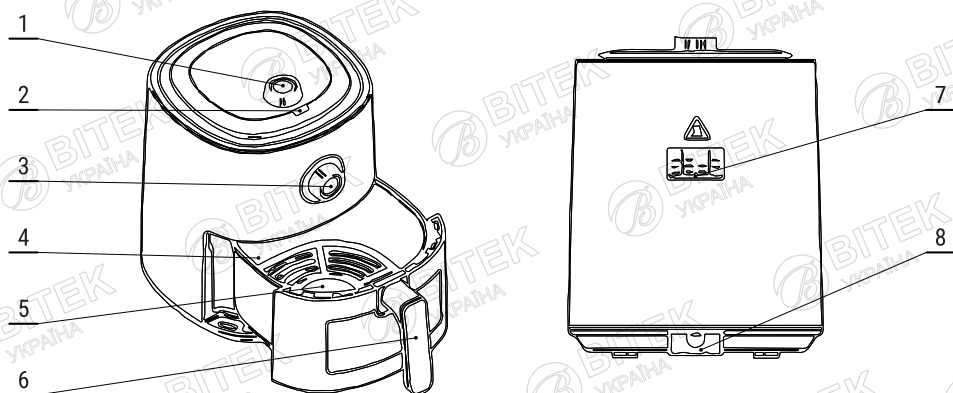


Unique  
**DESIGN**

Дякуємо за вашу прихильність. Дякуємо за вибір нашої фритюрниці. Представлена повітряна фритюрниця допоможе вам приготувати їжу та закуски, які вам подобаються, у більш здоровий спосіб.

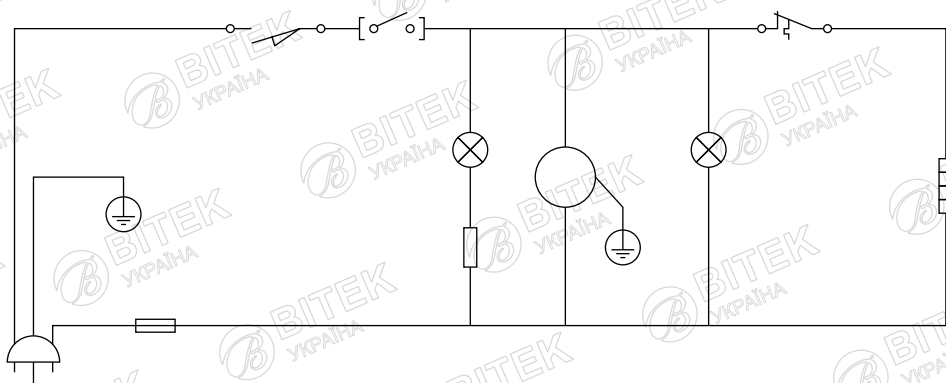
Аерофритюрниця використовує принцип поєднання гарячого повітря з високошвидкісним кругообігом повітря (швидка зміна повітря), вона забезпечить одноразове повне нагрівання, тому для більшості продуктів немає необхідності додавати олію для приготування. З нашою аерофритюрницею тепер у вас є зручніший спосіб готувати смачну їжу, як-от тістечка, молочно-яєчне печиво тощо.

## ОПИС



1. Регулювання температури.
2. Світловий індикатор.
3. Регулювання часу.
4. Каструля.
5. Ручка.
6. Тарілка.
7. Вихід повітря.
8. Шнур живлення.

## ЕЛЕКТРИЧНА СХЕМА



## ВАЖЛИВІ ЗАУВАЖЕННЯ

1. Перед використанням цього продукту прочитайте інструкцію з експлуатації та збережіть буклет для подальшого використання.
2. Не замочуйте фритюрницю у воді та не мийте її під краном, оскільки в ній є електричні та нагрівальні компоненти.
3. Не дозволяйте воді або іншій рідині потрапляти всередину виробу, щоб уникнути ураження електричним струмом.
4. Завжди кладіть харчові інгредієнти у фритюрницю для смаження, щоб уникнути їх контакту з нагрівальними компонентами.
5. Під час роботи виробу не закривайте отвори для входу та випуску повітря.
6. Ніколи не наливайте олію у фритюрницю, оскільки це може спричинити пожежу.
7. Не торкайтеся внутрішньої частини виробу під час його роботи.
8. Перш ніж підключати виріб до електромережі, перевірте, чи відповідає надане живлення номінальній потужності виробу.
9. Якщо є пошкодження вилка, дроту живлення або виробу, не слід використовувати виріб. Якщо провід живлення зламаний, щоб уникнути небезпеки, він повинен бути замінений фахівцями виробника, ремонтного відділу виробника або аналогічних відділів.
10. Цей виріб можуть використовувати діти старше 8 років та особи з недосконалими кінцівками, які не мають відповідного досвіду та знань (за винятком психопатів), але спеціально призначена особа повинна здійснювати нагляд і керівництво ними при використанні виробу, щоб забезпечити їх безпеку.
11. Бережіть дітей, не дозволяйте їм грати з продуктом як з іграшкою.
12. Коли виріб працює або охолоджується, виріб і провід живлення повинні бути розміщені в недоступному для дітей місці до 8 років.
13. Не дозволяйте проводу живлення торкатися поверхонь з високою температурою.
14. Ніколи не вставляйте мокрі руки в штекери та панель керування виробу.

15. Виріб має бути підключено до заземленої розетки, і необхідно переконаватися, що він вставлений правильно.
16. Ніколи не підключайте виріб до зовнішнього таймера на випадок небезпеки.
17. Ніколи не ставте виріб на/або поблизу горючих матеріалів, таких як скатертина, штора тощо.
18. Ніколи не кладіть виріб на стіну чи інші вироби. Має бути принаймні 10 см вільного простору для задньої/лівої/правої/верхньої сторін виробу. Не кладіть речі поверх виробу.
19. Ніколи не використовуйте виріб для цілей, не описаних у посібнику.
20. Під час смаження без жиру з отвору для виходу повітря буде виходити високотемпературна пара. Руки та обличчя повинні бути подалі від пари та отворів для виходу повітря. А про гарячу пару і повітря слід подбати, віддаляючи фритюрницю від продукту.
21. Під час використання продукту поверхня, якої він торкається, може сильно нагрітися.
22. Якщо виріб димить, негайно вимкніть живлення. Від'єднайте фритюрницю від продукту після того, як вона перестане диміти.
23. Покладіть виріб на вирівняну, рівну та стійку поверхню.
24. Продукт призначений для звичайного побутового використання. Його не можна використовувати в їдальнях магазинів, офісів, на фермах або в інших робочих приміщеннях, в готелях, мотелях, гостьових будинках, кімнатах для сніданків чи інших приміщеннях.
25. Якщо клієнт використовував продукт неправильно, або використовував продукт для професійних чи напівпрофесійних цілей, або не дотримувався інструкцій у посібнику під час використання, то таке неправильне використання призведе до втрати гарантії, ми не несемо відповідальності за завдані збитки цими.
26. Виріб необхідно відправити в авторизований нашу компанією сервісний центр для ремонту. Не ремонтуйте виріб самостійно, оскільки така дія призведе до втрати гарантії.
27. Завжди вимикайте живлення після використання.
28. Перед обробкою або очищенням продукту необхідно дати йому 30 хвилин для охолодження.
29. Стежте, щоб харчові інгредієнти, обсмажені в продукті, набули золотистого кольору, а не чорного або коричневого. Обпалені місця слід викинути.
30. Виріб оснащений таймером. Коли таймер відраховує час до 0, продукт дзвонить і закривається автоматично.
31. Щоб закрити виріб вручну, поверніть ручку таймера проти годинникової стрілки на положення «0».

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Видаліть весь пакувальний матеріал.
2. Видаліть клей і етикетки з продукту.
3. Ретельно очистіть ємність для смаження та деко гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою.
4. Очистіть виріб зсередини та зовні теплою вологою тканиною.
5. Аеро-фритюрниця використовує технологію нагріву гарячого повітря. Ніколи не наливайте олію чи жир у фритюрницю.

**Підготовка до використання:**

1. Покладіть виріб на вирівняну, рівну та стійку поверхню. Не кладіть виріб на поверхню, яка не є термостійкою.
2. Правильно вставте деко в ємність для смаження.
3. Ніколи не наливайте олію чи іншу рідину в резервуар фритюрниці. Ніколи не кладіть речі, які закривають повітрязабірний отвір виробу, оскільки це перешкоджає потоку повітря та зменшує ефект нагрівання гарячого повітря.

**ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРОДУКТУ**

Аеро-фритюрницю можна використовувати для приготування багатьох видів харчових інгредієнтів. Додаткова інструкція з приготування їжі допоможе вам зрозуміти цей продукт.

**Смаження без жиру**

1. Вставте вилку в заземлену розетку.
2. Обережно вийміть фритюрницю з фритюрниці.
3. Помістіть харчові інгредієнти в ємність для смаження.

**Примітка:**

- Поставте деко в ємність для смаження перед тим, як покласти харчові інгредієнти в ємність для смаження.
  - Кількість харчових інгредієнтів ніколи не надто багато або замало, оскільки це може вплинути на кінцеву якість смаження.
4. Вставте резервуар для смаження назад у фритюрницю. Не торкайтеся фритюрниці одразу після її роботи, уникайте опіків. Переміщати фритюрницю можна, лише тримаючи її за ручку.
  5. Налаштуйте потрібну температуру, повертаючи ручку регулювання температури. Будь ласка, зверніться до «Налаштування» цієї глави.
  6. Визначте час приготування харчових інгредієнтів. Будь ласка, зверніться до частини «Налаштування» цього розділу.
  7. Увімкніть продукт, відрегулюйте ручку таймера, щоб визначити час приготування. Якщо продукт починається з холодного завантаження, час приготування повинен бути на 3 хвилини довший.
    - Таймер почне відлік часу відповідно до встановленого часу.
    - Під час роботи аерофритюрниці індикаторна лампа нагрівання постійно вмикається та вимикається. Це свідчить про те, що нагрівальні компоненти безперервно вмикаються та вимикаються, таким чином, щоб підтримувати роботу. Надлишок олії з харчових інгредієнтів збиратиметься на дні ємності для смаження.
  8. Деякі харчові інгредієнти потребують перевертання під час середнього часу приготування (див. розділ «Налаштування» цього розділу). Щоб перевернути харчові інгредієнти, візьміться за ручку та витягніть жаровню з продукту, а потім переверніть. Після цього вставте ємність для смаження назад у фритюрницю.
  9. Дзвінок таймера означає, що встановлений час закінчився, покладіть продукт на жаростійку поверхню. Витягніть ємність для смаження. Ви також можете закрити продукт вручну,

коли він працює. Для цього поверніть ручку таймера на «0».

10. Перевірте, чи готові харчові інгредієнти. Якщо харчові інгредієнти вимагають більш тривалого приготування, вставте ємність для смаження у фритюрницю і встановіть таймер ще на кілька хвилин.
11. Не перевертайте ємність для смаження, оскільки це призведе до накопичення зайвої олії на дні ємності для смаження і витік олії на харчові інгредієнти. Після приготування за допомогою аеро-фритюрниці харчові інгредієнти все ще дуже гарячі. Уникайте опіків, не торкайтеся рукою безпосередньо до харчових інгредієнтів. Що стосується різних типів харчових інгредієнтів у фритюрниці, з неї може виходити пара.
12. За допомогою затискачів витягніть харчові інгредієнти з ємності для смаження в миски або тарілки.
13. Після завершення приготування однієї порції харчових інгредієнтів фритюрниця може почати готувати іншу партію харчових інгредієнтів у будь-який час.

### Налаштування

Наведені нижче таблиці допоможуть вам вибрати основні параметри для харчових інгредієнтів, які ви хочете приготувати.

**Примітка.** Пам'ятайте, що ці налаштування пропонують лише довідкові дані. Якщо харчові інгредієнти відрізняються за джерелом, розміром, формою та маркою, ми не можемо гарантувати найкращі параметри для ваших харчових інгредієнтів. Оскільки технологія швидкого обміну повітря може миттєво оновити нагрівання повітря всередині продукту, тому витягування каструлі з фритюрниці під час роботи навряд чи гарно вплине на процес приготування.

### Примітки

1. Порівняно з харчовими інгредієнтами більшого розміру, харчові інгредієнти маленького розміру вимагатимуть менше часу для приготування.
2. При більшій кількості харчових інгредієнтів час приготування буде потрібно лише трохи збільшити, з меншою кількістю харчових інгредієнтів час буде потрібно лише трохи зменшити.
3. Під час процесу приготування перевертання їжі невеликого розміру може сприяти кінцевому ефекту приготування та може допомогти харчовим інгредієнтам добре розподілити обсмажування.
4. Додавши невелику кількість олії до свіжої картоплі, страва стане більш хрусткою. Після додавання олії харчові інгредієнти потрібно відкласти на кілька хвилин, перш ніж обсмажувати їх у фритюрниці.
5. Ніколи не готуйте в аерофритюрниці харчові інгредієнти з високим вмістом олії, наприклад сосиски тощо.
6. Напій, який можна приготувати в духовці, також можна приготувати у фритюрниці.
7. Оптимальна вага харчових інгредієнтів для приготування хрустких чіпсів – 250 г.
8. Бутербродну їжу можна швидко і зручно приготувати з дрожжового тіста. Порівняно з домашнім тістом, попередньо ферментоване тісто вимагає меншого часу приготування.
9. Ви можете використовувати фритюрницю для розігрівання харчових інгредієнтів. Щоб розігріти харчові інгредієнти, встановіть температуру 150°C, максимальний час приготування становить 10 хвилин.

**Картопля та чіпси**

| Продукт                                | Кількість продукту | Час готування | Температура готування | Перекидання | Додаткова інформація  |
|--|--------------------|---------------|-----------------------|-------------|-----------------------|
| Заморожені тонкі чіпси                 | 200–400 г          | 12–16 хв      | 200°C                 | Так         |                       |
| Заморожені товсті чіпси                | 200–400 г          | 12–20 хв      | 200°C                 | Так         |                       |
| Саморобні чіпси 8x8 мм                 | 200–350 г          | 18–25 хв      | 180°C                 | Так         | Додати 1/2 ложки олії |
| Картопляні чіпси власного приготування | 200–400 г          | 18–22 хв      | 180°C                 | Так         | Додати 1/2 ложки олії |
| Картопляні пірижки                     | 200 г              | 15–18 хв      | 180°C                 |             |                       |
| Картопля Фрі                           | 300 г              | 18–22 хв      | 180°C                 |             |                       |

**М'ясо**

| Продукт          | Кількість продукту | Час готування | Температура готування | Перекидання | Додаткова інформація  |
|------------------|--------------------|---------------|-----------------------|-------------|-----------------------|
| Біфштекс         | 100–300 г          | 8–12 хв       | 180°C                 | Так         |                       |
| Свиняча відбивна | 100–300 г          | 10–14 хв      | 180°C                 | Так         |                       |
| Гамбургер        | 100–300 г          | 7–14 хв       | 180°C                 | Так         | Додати 1/2 ложки олії |
| Сосиски          | 100–300 г          | 13–15 хв      | 200°C                 | Так         | Додати 1/2 ложки олії |
| Куряча гомілка   | 100–300 г          | 18–22 хв      | 180°C                 | Так         | Додати 1/2 ложки олії |
| Куряча грудка    | 100–300 г          | 10–15 хв      | 180°C                 |             |                       |

**Розігрівання**

| Продукт                               | Кількість продукту | Час готування | Температура готування | Перекидання | Додаткова інформація  |
|---------------------------------------|--------------------|---------------|-----------------------|-------------|-----------------------|
| Спрінг рол                            | 100–300 г          | 8–10 хв       | 200°C                 | Так         | Додати 1/2 ложки олії |
| Заморожені курячі нагетси             | 100–300 г          | 6–10 хв       | 200°C                 | Так         | Додати 1/2 ложки олії |
| Заморожені шматочки риби для смаження | 100–300 г          | 6–10 хв       | 200°C                 |             | Додати 1/2 ложки олії |
| Заморожені фірмові сирні закуски      | 100–300 г          | 8–10 хв       | 200°C                 |             | Додати 1/2 ложки олії |
| Заварені овочі                        | 100–300 г          | 10 хв         | 180°C                 |             |                       |

Примітка. Якщо аерофритюрниця запускається з холодного завантаження, час приготування має бути на 3 хвилини довшим.

## Приготуйте чіпси для смаження самостійно

Для досягнення найкращого ефекту радимо використовувати попередньо запечені чіпси (наприклад, заморожені).

Щоб самостійно приготувати чіпси, виконайте наведені нижче дії.

1. Очистіть картоплю від лущиння і наріжте її невеликою стружкою.
2. Замочіть картопляні чіпси в мисці принаймні на 20 хвилин, вийміть їх і висушіть на папері для використання в кулінарії.
3. Налийте ложкою оливкову олію в миску, покладіть картопляні чіпси в миску і перемішайте їх, поки всі картопляні чіпси не будуть рівномірно змащені олією.
4. Вийміть картопляні чіпси з миски руками або кухонним приладдям, залиште зайву олію в чаші. Потім висипте картопляні чіпси в ємність для смаження.

Примітка:

- поставте деко в ємність для смаження, перш ніж покласти картопляні чіпси в ємність для смаження.
  - не висипайте всі картопляні чіпси в ємність для смаження за один раз, щоб запобігти накопиченню олії на дні ємності для смаження.
5. Смажте картопляні чіпси, дотримуючись інструкцій у цьому розділі.

## ЧИЩЕННЯ

Очищайте виріб кожного разу після використання.

Внутрішня сторона ємності для смаження, деко та продукт покриті антипригарним лакованим покриттям. Не використовуйте для чищення металевий кухонний посуд або абразивні засоби для чищення, оскільки це може пошкодити антипригарне лакофарбове покриття.

1. Витягніть вилку з розетки, дайте виробу охолонути.
2. Використовуйте вологу тканину, щоб почистити зовнішню частину виробу.
3. Очистіть ємність для смаження або деко гарячою водою, миючим засобом і неабразивною губкою. Будь ласка, додайте гарячу воду в ємність для смаження разом з миючим засобом. Поставте деко у фритюрницю, а потім замочіть ємність для смаження та деко на 10 хвилин.
4. Очистіть внутрішню частину виробу гарячою водою та неабразивною губкою.
5. Використовуйте щітку для чищення, щоб очистити нагрівальні компоненти, змийте залишки їжі.
6. Своєчасно очищайте отвір для входу та випуску повітря чистою щіткою.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| <b>Модель:</b>                | BT-5332               |
| <b>Об'єм чаші:</b>            | 6,0 л                 |
| <b>Номинальна потужність:</b> | 3500 Вт               |
| <b>Номинальна напруга:</b>    | 220–240 В, ~ 50/60 Гц |