NORMANN

AAF-514





尊敬的顾客!

感谢您选择 NORMANN 品牌空气炸锅。



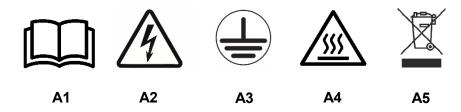
使用本设备前,请仔细阅读本操作手册。

如果您对本设备的操作有任何疑问,请务必参阅本手册。请将其妥善保管。

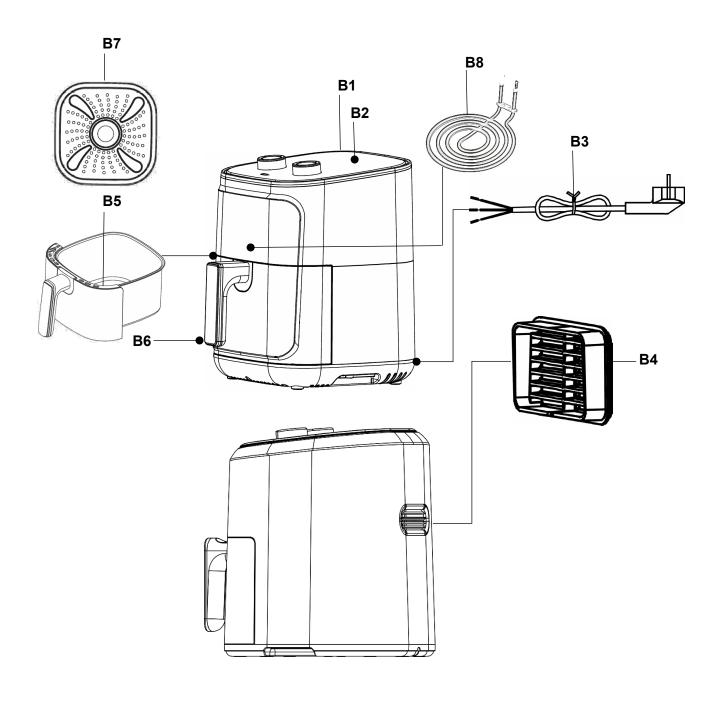
制造商保留在不通知消费者的情况下对设备的设计、技术特性和设备进行更改以改进其技术和操作参数的权利。

由于设计不断改进,您购买的电器与本手册中提供的插图可能存在差异。插图也可能是实物的示意图,可能与实物并不完全相同。

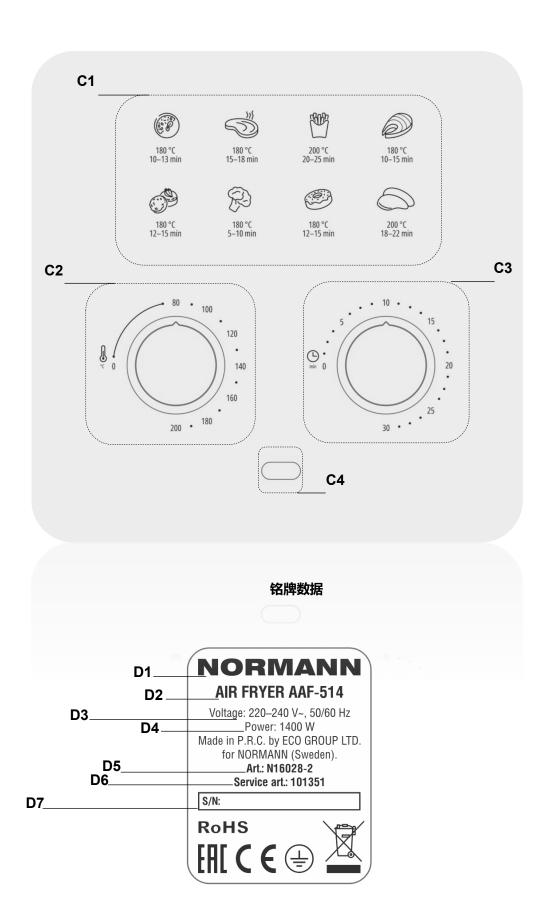
符号



设计说明



控制面板描述





可能出现的故障及其排除方法

故障	可能原因	排除方法
设备无法启动	电源线路无电压	请将设备与电源断开,等待电压恢复正常后再连接使用。
	定时器未设置	要启动设备,请旋转定时器旋钮,设定所需时间。
碗无法放入 设备 内	搁 架上的食材 过多	食品用量不应超过碗体积的 2/3。
设备出现白烟	烹饪的食物脂肪含量过高	在烹饪过程中·多余的脂肪或油滴入碗内·油脂燃烧时会产生白烟。建议不要用该设备烹饪脂肪含量过高的食物·或在烹饪过程中及时去除多余脂肪。
指示灯不亮	设备未连接到电源	请将设备连接到电源。
	定时器未启动	请启动定时器。
	碗未完全插入主机	请将碗插入主机·直到听到"咔哒" 一声,确保其正确就位 。

符号

- A1. 使用本设备前,请仔细阅读操作手册。
- A2. 危险电压符号。警告用户有高电压。
- **A3.** 防护等级I。设备必须连接到带有保护接地触点的网络插座。
- **A4.** "小心!表面高温"符号。提醒用户使用过程中表面可能会变热。
- **A5.** 类似场所警告:本设备不应与标准垃圾箱中的普通生活垃圾一起废弃处理,而应带到电子垃圾收集点。

设计说明

- B1. 外壳。
- B2. 控制面板。
- B3. 电源线。
- B4. 后部通风口。
- B5. 篮子。
- B6. 篮子手柄。
- B7. 烤架。
- B8. 加热元件。

控制面板描述

- C1. 快捷食谱。
- C2. 调整烹饪温度。
- C3. 调整烹饪时间。
- C4. 指标。

请勿用任何东西覆盖面板,请勿在面板上放置盘子或其他物品。

铭牌数据

- D1. 商标。
- D2. 型号。
- D3. 网络设置。
- D4. 功率。
- D5. 文章编号。
- D6. 服务代码。
- D7. 序列号。

包含的组件

- **B1.**外壳,1个。
- B3.电源线1条
- **B5.**篮子,1个。
- B7.烤架,1个。
- 使用手册,1本。

一般信息

本设备适用于家庭及类似场所, 尤其适合:

- 商店、办公室等职员厨房区;
- 农场;
- 酒店、宾馆等的住客;
- 私人招待所等。

该设备专为烹饪各种无油菜肴而设计,包括传统上在烤箱中烹制的菜肴。

技术规格

型号: AAF-514 (NDY-AF511)。

文章编号: N16028-2。 最大功耗: 1400W。

网络参数: 220-240 V~, 50/60 Hz。

篮子容量: 4.7 升。

温度控制范围:80℃至200℃。

定时器范围: 30分钟。

储存和运输温度: -25℃至35℃。

工作温度: 5°C至35°C。

储存、运输和操作期间的空气湿度: 15-75%,

无凝露。 防护等级: I。 防潮等级: IPXO。

设备尺寸: 248 × 300 × 320 毫米。

净重: 3.8公斤。

安全说明





使用电器时,应遵守以下预防措施:

- 请按照本操作手册使用该设备。
- 为防止火灾或触电风险,请避免将本产品暴露于水中,并避免在高湿度类似场所下操作。如果因任何原因导致本产品进水,请联系 NORMANN 授权服务中心。
- 切勿自行打开电器——这可能导致触电、 电器故障,并会使制造商的保修失效。如 需维修和保养,请仅联系 NORMANN 品 牌电器的授权服务中心。

NORMANN

- 为防止触电,请勿将电线或整个设备浸入 水中。
- 本产品在使用过程中表面可能会变热。请 勿触摸产品高温表面, 否则可能会造成伤
- 烹饪过程中, 热空气和蒸汽会从通风口冒 出,小心不要烫伤自己。
- 使用烤箱丰套或耐热丰套从设备中取出完 成的食物。
- 使用本设备绝不意味着使用物理力量,因 为这可能会因用户的过错而导致设备损坏
- 仅使用设备随附的附件。
- 要为设备供电,请使用具有适当特性的电 源.
- 请勿在空气中可能含有易燃蒸汽的区域使 用该设备。
- 将设备从凉爽的房间移到温暖的房间或从 温暖的房间移到凉爽的房间时,请在使用 前将其拆开,并等待 1-2 小时不要打开它 ●
- 如果儿童靠近正在运行的设备, 请特别小 小和注意。
- 电源线特意保持相对较短, 以避免受伤的 风险。
- 请勿让电线悬在锋利的桌子边缘或接触热 的表面.
- 请勿将此设备连接到其他电器过载的电路 中, 因为这可能会导致设备无法正常工作
- 请勿将本设备安装在煤气炉、电炉或烤箱 附近。
- 如果电源线损坏、设备工作不正常、或设 备掉落或以任何方式损坏,请勿使用设备
- 断开电器与电源的连接时,只握住插头, 不要拉电线 - 这可能会损坏电线或插座并导 安装和连接 致短路。
- 使用后, 请拔掉电器插头。
- 保护设备免受撞击、跌落、振动和其他机 械冲击。
- 开始洗涤之前, 请务必拔掉电器插头。
- 请勿在户外使用该设备。
- 该设备不适合身体、感官或精神能力有缺 陷或缺乏经验和知识的人士(包括儿童) 使用,除非有负责其安全的人员对该设备 使用进行监督或指导。
- 应看管好儿童, 确保他们不会玩耍该设备。
- 本电器仅供家庭使用。
- 可以使用少量中性清洁剂清洁设备外壳。
- 使用过程中请勿覆盖设备。

- 请勿使用此设备加热水或其他液体。
- 使用过程中请勿移动设备。
- 该设备仅用于烹饪和加热食物。
- 设备运行时请勿让其无人看管。
- 该设备不适用于通过外部计时器或单独的 远程控制系统进行操作。
- 请勿在设备内或设备表面放置纸张、纸板 、塑料、毛巾等物品,以免引发火灾。
- 如果食物在烹饪过程中着火或开始冒烟, 请关闭电器并拔掉电源插头。在火焰熄灭 之前,请勿取出炸篮,因为氧气供应会加 剧火焰。
- 请勿将油直接倒入炸篮。如果需要用油, 最好在烹饪前将食物涂抹均匀。建议使用 精炼油或脱臭油, 以避免烹饪过程中产生 油烟。
- 本产品连续使用时间不得超过2小时。两次 使用之间,必须至少间隔30分钟,让产品
- 为避免烫伤,请勿在烹饪过程中或烹饪后 立即触摸炸篮。请握住炸篮的把手。
- 从设备中取出篮子时, 小心热蒸汽和空气
- 食物的量不应超过篮子容积的2/3。
- 在组装或拆卸设备前,请务必拔掉电源插
- 本电器设计工作频率为 50/60 Hz。无需调 节或切换: 电器会自动以指定的频率范围 运行。用户或安装人员无需执行任何操作 来设置电源频率。
- 连接前,请确保电源与设备上标明的额定 电压相符。
- 如果电源线损坏, 必须由制造商、其服务 代理或类似合格人员更换,以避免发生危 险。

- 打开电器包装,移除所有包装材料,包括 保护膜。请保留警告标签(如有)以及电 器外壳上印有序列号的标签。建议在保修 期内保留原包装和保修卡。
- 打开工厂包装后(有时在使用电器的最初 几天), 可能会闻到异味(新电器的气味),这并非电器故障的迹象,也不会影响 其性能。随着时间的推移,异味会消失。
- 请将本电器安装在水平、平整、耐热的表 面上, 高度应确保儿童无法触及, 并与墙 壁/家具保持至少 10 厘米的距离, 以确保 运行期间通风良好并避免过热。电器的一 侧必须完全空置。**本电器不得安装在嵌入** 式系统中。

- 运行时,请勿将设备放置在窗帘或其他易 燃材料下面/附近, 因为这可能会引起火灾。
- 将设备连接到接地的电源插座。

首次开启

- 运输或储存后首次打开电器之前,必须将 其在室温下放置至少两个小时, 以避免机 械故障和外壳损坏。
- 使用湿润的软布擦拭设备,建议用加了洗 洁精的温水清洗篮子和炉篦, 在将设备连 接到电源之前彻底擦干所有部件。
- 让空的设备在最高温度 200°C 下运行 5-10 分钟, 以去除新设备的气味。
- 给房间通风。让电器冷却下来。

操作

- 小心地拉动手柄B6 ,将篮子从空气炸锅外 壳中取出.
- 如果菜谱要求或需要空气流通,则将烤架 B7放入篮子B5中。。
- 将食物单层放置在篮子或烤架上,以便均 匀烹饪, 但不要超过篮子容积的 2/3。
- 小心地将装有产品的篮子放回电器中,直 至听到咔嗒声。请勿用力过猛, 以免损坏 锁定装置。
- 将电源线插头B3插入插座。
- 旋转定时器旋钮C3 来设置烹饪时间。
- 设置温度。顺时针旋转温度调节器C2。您 可以自行设置时间和温度,或参考C1 部分 的建议。
- 烹饪完成后,设备会发出蜂鸣声。

建议

- 在某些情况下,可能无法使用烤架 (例如 , 烘烤大型产品或使用耐热炊具时)。 允 许直接在篮子中烹饪。
- 当电器开启并正在加热时, C4指示灯 外壳 顶部面板上的 亮起。烹饪过程中, 电器可 能会定期短暂关闭——这是电器过热自动 保护的正常现象。
- 小心使用炸篮和烤架,它们带有不粘涂层 。任何损坏都可能导致故障。操作炸篮和 烤架时,请勿使用尖锐或金属物体,以免 损坏不粘涂层。请选择硅胶或木质餐具及
- 为了煎炸均匀,有些食物需要在烹饪过程 中摇晃或翻动。为此,建议将定时器设置 为烹饪时间的一半。听到定时器响起后,



取出炸篮,摇晃或翻动食物。然后将定时器设置为剩余的烹饪时间。

- 根据食物的类型和数量,您可以减少或增加建议的烹饪时间。
- 建议将肉类、家禽或蔬菜切成同样大小的 块进行烹饪,以便均匀地煎炸。
- 制作裹面包屑的食品时,建议在面包屑中 添加少许油,以获得酥脆的外皮。
- 不建议使用本设备烹饪香肠等高脂肪食材。如果产品含有大量脂肪或油脂,外皮会不够酥脆。建议在烹饪过程中用纸巾擦去炸篮中多余的油脂,并遵守安全规则。
- 小型烘焙食品(例如松饼)可以用烘焙纸 烘烤。烘焙纸的尺寸应较小,以便留出足够的空间让热空气流通。请注意:烘焙纸 只能放在烤架上,不能放在烤篮里。
- 该设备可用于加热食品,请将温度设置为 100-150℃,并将定时器设置为10分钟。 请根据产品类型调整参数。
- 烹饪前,建议将产品洗净,切成大小相同的块,必要时进行腌制。
- C 1部分中食谱的烹饪时间和温度仅供参考 ,可能会根据食材的初始质量和数量以及 个人喜好而有所不同。
- 除炸薯条外,所有食物在烹饪前都必须解冻。
- 一次烹制酥脆薯条的最佳用量为 300-500 ●
- 烹饪会膨胀的食物(例如松饼)时,请勿将篮子装得太满。
- 冷藏食品(未预热至室温)的烹饪时间应增加5分钟。
- 烹饪鱼类、肉类、家禽和半成品时,建议 将食材放置在烤架上。这样可以确保热空 气均匀循环,并提高两面的烘烤效果。
- 在烹饪蔬菜、炸薯条等需要均匀煎炸的菜 肴时,也建议使用烤架,这样食物就不会 接触篮子的底部并且不会粘住。
- 对于烘焙、罐装烘烤或准备液体菜肴(砂锅菜、馅饼、松饼),无需使用烤架-将

产品直接放在篮子底部或放在安装在篮子中的合适的耐热盘子中。

- 如果您不确定是否要为某种菜肴使用烤架 ,请参阅具体菜谱的说明。
- 不要让篮子和烤架超载,以确保空气炸锅 内部的空气自由流通。

清洁和保养

设备的维修(包括电源线的更换)必须仅由授权 服务中心的合格专业人员进行。

每次使用后立即清洁设备的所有部件。

- 断开电器的电源。
- 清洁前, 让设备冷却 30 分钟。
- 烹饪油腻食物后,建议立即清洁烤架和篮子。
- 戴上烤箱手套或耐热手套取下烤架。沥干 烤篮中剩余的油脂,并将烤架和烤篮内部 拍干。油脂冷却后会变稠,更难清洗。
- 用温肥皂水清洗篮子和烤架。请勿使用研磨性清洁剂或粗糙的刷子,因为这可能会损坏不料涂层。
- 使用湿润的软布擦拭设备外壳和内部。
- 如果篮子/格栅上粘有污垢,请用热水加清 洁剂。将格栅放入篮子,静置10分钟。
- 用干燥的软布擦拭加热元件B8,以去除任何食物残渣。
- 切勿将设备浸入水中,因为有触电的危险。
- 彻底擦干所有部件。

气温度为-25℃至 75%,无冷凝。 35℃,相对湿度不超过

该设备可以通过任何类型的有盖运输工具进行运输,但不包括因撞击或跌落造成机械损坏的可能性。

废弃处理



如果产品带有带叉的带轮垃圾桶符号,则表示该产品符合欧洲指令 2012/19/EU。

请检查您当地的电气和电子产品分类收集系统。请遵守当地法规。

将旧电器与生活垃圾分开废弃处理。妥善废弃处 理您的产品有助于防止其对类似场所和人类健康 造成潜在的负面影响。

极限状态标准

设备达到以下极限状态时,即被认为已不能继续使用:如部件磨损、腐蚀、变形、老化、裂纹或损坏,且无法通过更换原装零部件于授权服务中心修复或修复成本过高时。

发生故障且无法修复的设备及其部件必须交给专 门的回收收集点。



储存和运输

长期存放前,

请彻底清洁并干燥设备的所有部件。

设备应存放在封闭、通风的房间内,避免暴露于气候因素(降水、高湿度和空气中的灰尘),空

