

TESLA



AF550BG

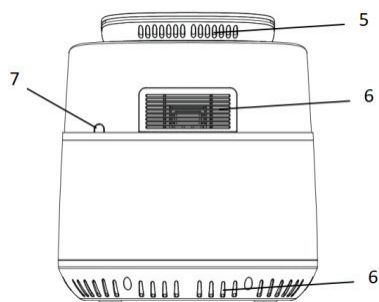
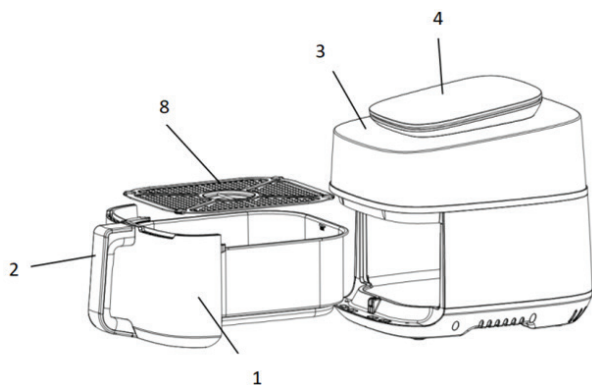
Посібник користувача

UKR

АЕРОФРИТЮРНИЦЯ

Перш ніж користуватися пристроєм, прочитайте уважно цей посібник з експлуатації.
Збережіть цей посібник для подальшого користування ним.

ЗАГАЛЬНИЙ ОПИС



- | | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| 1. Кошик | 5. Отвір для входу повітря |
| 2. Ручка кошика | 6. Отвори для виходу повітря |
| 3. Прозоре віконце | 7. Електричний кабель |
| 4. Цифрова сенсорна панель керування | 8. Лоток для смаження |

Уважно прочитайте цей посібник перед експлуатацією пристрою, оскільки неправильна експлуатація може призвести до його пошкодження. Зберігайте цей посібник, щоб мати можливість користуватися ним за потреби.

Небезпека

- Не занурюйте корпус у воду та не промивайте його під проточною водою через наявність електричних та нагрівальних компонентів.
- Не допускайте потрапляння рідини всередину пристрою, щоб запобігти ураженню електричним струмом або короткому замиканню.
- Кладіть всі інгредієнти в кошик, щоб уникнути контакту з нагрівальними елементами.
- Не закривайте отвори для входу та виходу повітря під час роботи пристрою.
- Заливання олії в кошик може спричинити загоряння.
- Не торкайтеся внутрішніх частин пристрою під час його роботи.

ОБЕРЕЖНО!

- Переверіть, чи відповідає напруга, зазначена на пристрої, напрузі місцевої електромережі.
- Не користуйтеся пристроєм, якщо на вилці, електричному кабелі чи інших деталях є будь-які пошкодження.
- Не звертайтеся за допомогою до сторонніх осіб, щоб замінити або полагодити пошкоджений електричний кабель.
- Зберігайте пристрій та його електричний кабель у місцях, недоступних для дітей.
- Не кладіть електричний кабель поблизу гарячих поверхонь.
- Не підключайте пристрій до електромережі та не торкайтеся панелі керування мокрими руками.
- Завжди перевіряйте, чи щільно вставлено вилку в розетку.
- Не підключайте пристрій до зовнішнього вимикача з таймером.
- Не ставте пристрій на займісті матеріали, наприклад, скатертину чи штору, а також поруч із ними.
- Не ставте пристрій впритул до стіни або впритул до іншого пристрою. Залишайте щонайменше 10 см вільного простору ззаду та з боків і 10 см вільного простору над пристроєм.
- Не ставте нічого на пристрій зверху.
- Не користуйтеся пристроєм для будь-яких потреб, окрім тих, що зазначені в цьому посібнику.
- Не залишайте пристрій без нагляду під час його роботи.
- Під час смаження за допомогою гарячого повітря через отвори для виходу повітря виділяється гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари та отворів для виходу повітря. Також будьте обережні, коли виймаєте кошик із пристрою, щоб уникнути контакту з гарячою парою та повітрям. Будь-які досяжні поверхні пристрою можуть сильно нагріватися під час його роботи.
- У разі появи темного диму негайно відключіть пристрій від електромережі. Перш ніж виймати кошик з пристрою, зачекайте, поки припиниться виділення диму.

УВАГА!

1. Переконайтеся, що пристрій встановлено на горизонтальній, рівній та стійкій поверхні.
2. Цей пристрій призначений лише для побутового застосування. Він не призначений для безпечної експлуатації в таких місцях, як кухні для персоналу, ферми, мотелі та інші нежитлові приміщення.
3. Гарантія анулюється, якщо пристрій експлуатують для професійних або напівпрофесійних потреб, або якщо ним користуються без дотримання інструкцій з експлуатації. (Ніколи не користуйтеся пристроєм, якщо електрична вилка пошкоджена).
4. Пристрій повинен охолонути впродовж приблизно 30 хвилин, перш ніж ним можна буде безпечно користуватися або виконувати його очищення.

АВТОМАТИЧНЕ ВИМКНЕННЯ

Пристрій має вбудований таймер, який автоматично вимкне пристрій, коли зворотний відлік досягне нуля. Можна вимкнути пристрій вручну, натиснувши кнопку вимкнення, він автоматично вимкнеться через 20 секунд.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ЗАСТОСУВАННЯМ

1. Зніміть усі пакувальні матеріали, наклейки та етикетки.
2. Вимийте кошик і решітку гарячою водою з додаванням засобу для миття посуду та неабразивної губки. Ці частини можна мити в посудомийній машині.
3. Протріть пристрій зсередини та ззовні чистою ганчіркою. Не потрібно наповнювати кошик олією та жиром для смаження, оскільки пристрій працює на гарячому повітрі.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

1. Підключіть електричну вилку до заземленої настінної розетки.
2. Обережно витягніть кошик із аерофритюрниці.
3. Покладіть інгредієнти в кошик.
4. Вставте кошик в аерофритюрницю.



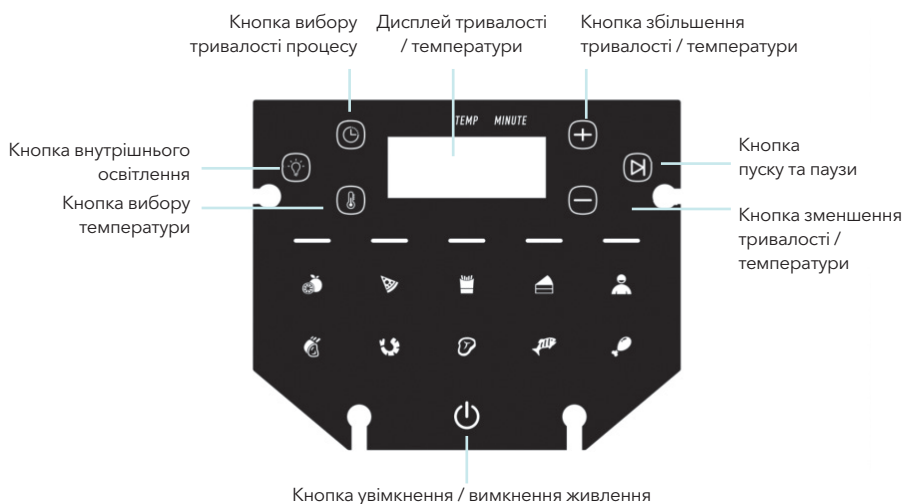
Не перевищуйте позначку «MAX» (див. розділ «Налаштування» в цій главі), оскільки це може вплинути на якість приготування страв.



Не торкайтеся кошика під час і впродовж деякого часу після використання, оскільки він сильно нагрівається. Тримайте кошик лише за ручки.


5. Не наливайте в кошик олію чи будь-яку іншу рідину.
6. Сенсорне увімкнення / вимкнення живлення.
7. Сенсорне Меню для вибору режиму роботи (загалом 10 режимів).

ДЕМОНСТРАЦІЯ ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



Доступно 10 режимів: Дегідратація, Піца, Картопля фрі, Тістечко, Персоналізований режим, М'ясо, Креветки, Стейк, Смажена риба, Курячі ніжки. Можна вибрати будь-яку страву, яка вам подобається.

MENU PRESETTING

Меню	Кнопка з піктограмою	Початкове налаштування температури	Початкове налаштування тривалості
Дегідратація		30 °C	4 год
Піца		175 °C	20 хв
Картопля фрі		200 °C	20 хв
Тістечко		160 °C	15 хв
Персоналізований режим		200 °C	15 хв
М'ясо		185 °C	15 хв
Креветки		160 °C	20 хв
Стейк		180 °C	15 хв
Смажена риба		160 °C	20 хв
Курячі ніжки		200 °C	20 хв

- Після натискання кнопки меню можна вибрати режим, який вам подобається. Після вибору режиму натисніть кнопку «Пуск / Пауза» , щоб розпочати приготування.
- Під час приготування, якщо потрібно змінити тривалість або температуру, спочатку натисніть кнопку «Тривалість / температура»  . Коли на дисплеї з'явиться значення тривалості, натискайте кнопки «+/-», щоб збільшити / зменшити тривалість на 1 хвилину після кожного натискання. Коли на дисплеї з'явиться значення температури, натискайте кнопки «+/-», щоб збільшити / зменшити температуру на 5 градусів після кожного натискання.
- Кнопка «Пуск / Пауза» . У процесі смаження на гарячому повітрі світлодіодна лампа буде світитися, а після натискання цієї кнопки світлодіодна лампа почне блимати. В цьому випадку ця кнопка виконує функцію паузи. У стані паузи можна змінити режим, щоб вибрати інші початкові налаштування. Потім, після повторного натискання цієї кнопки, фритюрниця продовжить процес приготування. В цьому випадку ця кнопка виконує функцію повторного пуску.
- Кнопка меню для вибору різних режимів приготування. Вибравши режим, натисніть кнопку «Пуск». Якщо під час приготування, наприклад, ви бажаєте змінити режим смаження на режим випікання, спочатку натисніть кнопку «Пауза» , а потім натисніть кнопку режиму випікання, щоб переключитися на інший режим приготування.

8. Після завершення приготування пристрій автоматично подасть звуковий сигнал про готовність. Якщо звуковий сигнал пролунає 5 разів, це означатиме, що цикл приготування завершено. Витягніть кошик із пристрою та поставте його на термостійку підставку.



Після завершення процесу приготування нагрівальний елемент вимкнеться, але вентилятор продовжить працювати ще приблизно 20 секунд, щоб відвести гаряче повітря з міркувань безпеки. Зрештою, звуковий сигнал таймера пролунає 5 разів, як сигнал про завершення приготування.

9. Перевірте готовність інгредієнтів.



Якщо інгредієнти ще не готові, просто вставте кошик назад у пристрій. Натисніть кнопку налаштування температури, щоб відрегулювати температуру, і натисніть кнопку керування таймером, щоб налаштувати тривалість приготування. Потім натисніть кнопку «Пуск», щоб запустити пристрій.

10. Щоб вийняти інгредієнти (наприклад, яловичину, курку, м'ясо, будь-які інгредієнти, що виділяють жир, а надлишок жиру з інгредієнтів збирається на дні кошика), користуйтеся щипцями та виймайте інгредієнти один за одним.



Будьте обережні, якщо захочете перехилити кошик, оскільки жир, що накопився на дні кошика, витече на інгредієнти.

11. Щоб вийняти інгредієнти (наприклад, картоплю фрі, овочі або інгредієнти без надлишку жиру з інгредієнтів), витягніть кошик і перекладіть інгредієнти в посуд.

Поради:

- Щоб вийняти великі або крихкі інгредієнти, виймайте їх з кошика за допомогою двох щипців.

12. Коли партія інгредієнтів готова, фритюрниця миттєво готова до приготування наступної партії.

НАЛАШТУВАННЯ

Наведена нижче таблиця допоможе вам вибрати основні налаштування для інгредієнтів.



Майте на увазі, що ці налаштування є орієнтовними. Оскільки інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, формою, а також маркою, ми не можемо гарантувати, що ці налаштування є найкращими для ваших інгредієнтів. Оскільки завдяки технології «Rapid Air» («Швидкісна циркуляція повітря») повітря миттєво нагрівається всередині пристрою, короткочасне виймання кошика з пристрою під час смаження на гарячому повітрі майже не впливає на процес смаження.

	Мінімум - максимум (г)	Тривалість (хв)	Температура (°C)	Примітка
Картопля фрі				
Тонка заморожена картопля фрі	300-700	9- 16	200	
Товста заморожена картопля фрі	300-700	11-20	200	
Картопля фрі домашнього приготування (8x8 мм)	300-800	10- 16	200	Додати 1/2 ст.л. олії
Картопляні брускочки домашнього приготування	300-800	18-22	180	Додати 1/2 ст.л. олії
Картопляні кубики домашнього приготування	300-750	12- 18	180	Додати 1/2 ст.л. олії
	250	15- 18	180	
Картопляний гратен	500	15- 18	200	
Стейк	100-500	8- 12	180	
М'ясні котлети	100-500	10- 14	180	
Гамбургер	100-500	7- 14	180	
Сосиска в тісті	100-500	13- 15	200	
Гомілки	100-500	18-22	180	
Куряча грудка	100-500	10- 15	180	
Закуски				
Млинці з начинкою (спрінг-роли)	100-400	8- 10	200	
Заморожені курячі нагетси	100-500	6- 10	200	
Заморожені рибні палички	100-400	6- 10	200	
Заморожений хліб у крихтах	100-400	8- 10	180	
Фаршировані овочі	100-400	1- 10	160	
Тістечко	300	20-25	160	
Пиріг (кіш)	400	20-22	180	
Кекси (мафіні)	300	15- 18	200	
Солодкі закуски	400	1-20	160	

Поради:

- Дрібні інгредієнти зазвичай потребують дещо меншої тривалості приготування, ніж великі.
- Більша кількість інгредієнтів потребує дещо більшої тривалості приготування, менша кількість інгредієнтів - дещо меншої тривалості приготування.
- Струшування дрібних інгредієнтів на середині приготування покращує результат і може допомогти запобігти нерівномірному обсмажуванню інгредієнтів.
- До свіжої картоплі додайте трохи олії та обсмажте інгредієнти ще кілька хвилин, щоб отримати хрустку скоринку.
- Не готуйте у фритюрниці дуже жирні інгредієнти, наприклад, сосиски.
- Закуси, які можна приготувати в духовці, можна також приготувати в аерофритюрниці.
- Оптимальна кількість для приготування хрусткої картоплі фрі - 500 грамів.
- Використовуйте готове тісто, щоб швидко та легко приготувати закуски. Готове тісто також потребує менше часу для приготування, ніж тісто, замішане в домашніх умовах.
- Встановіть форму для випікання або форму для запікання у кошик фритюрниці, якщо бажаєте спекти пиріг або кіш, або якщо потрібно підсмажити крихкі інгредієнти чи інгредієнти з начинкою.
- Ви також можете розігрівати інгредієнти в аерофритюрниці. Щоб розігріти інгредієнти, виставте температуру до 150°C на період до 10 хвилин.

Приготування домашньої картоплі фрі

Щоб приготувати домашню картоплю фрі, виконайте наведені нижче дії:

1. Почистіть і наріжте картоплю.
2. Ретельно вимийте картопляну соломку та висушіть її за допомогою паперового рушника.
3. Налийте 1/2 столової ложки оливкової олії в миску, покладіть зверху картопляну соломку та перемішайте, щоб соломка повністю змастилася в олії.
4. Вийміть соломку з миски пальцями або кухонним приладдям так, щоб надлишки олії залишилися в місці. Покладіть картопляну соломку в кошик.
5. Смажте картопляну соломку відповідно до інструкцій у цьому розділі.

ОЧИЩЕННЯ

1. Очищайте пристрій після кожного циклу приготування.
2. Не чистіть кошик, решітку та внутрішні поверхні пристрою металевим кухонним приладдям або абразивними засобами для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття. Витягніть електричну вилку з розетки, щоб пристрій охолонув.

**ЗВЕРНІТЬ
УВАГУ**

- Вийміть кошик, щоб фритюрниця швидше охолола.
- Протріть пристрій зовні вологою ганчіркою.
- Вимийте кошик і решітку гарячою водою з додаванням засобу для миття посуду та неабразивної губки. Залишки бруду можна видалити за допомогою знежирювальної рідини.
- Кошик і решітку можна мити в посудомийній машині.

Поради:

- Якщо до решітки або дна кошика прилип бруд, наповніть кошик гарячою водою з додаванням засобу для миття посуду. Покладіть решітку в кошик і залиште на 10 хвилин.
- Очистіть внутрішні поверхні пристрою за допомогою гарячої води та неабразивної губки.
- Очистіть нагрівальний елемент за допомогою щітки для чищення, щоб видалити залишки продуктів.

ЗБЕРІГАННЯ

1. Відключіть пристрій від електромережі та зачекайте, поки він повністю охолоне.
2. Переконайтеся, що всі деталі чисті та сухі.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можливі причини	Спосіб усунення
АЕРОФРИТЮРНИЦЯ не працює.	Пристрій не підключено до електромережі.	Вставте електричну вилку в заземлену настінну розетку.
	Ви не натиснули кнопку «Пуск».	Натисніть кнопку «Пуск» після налаштування температури та тривалості або виберіть запрограмований рецепт.
Інгредієнти, підсмажені у АЕРОФРИТЮРНИЦІ, не готові.	Кількість інгредієнтів у кошику завелика.	Кладіть у кошик менші порції інгредієнтів. Менші порції обсмажуються рівномірніше.
	Задана температура занадто низька.	Здайте потрібну температуру в налаштуваннях температури.
Інгредієнти обсмажуються в АЕРОФРИТЮРНИЦІ нерівномірно.	Певні типи інгредієнтів потрібно струшувати на середині процесу приготування.	Інгредієнти, які лежать один на одному або впоперек один одного (наприклад, картопля фрі), потрібно струшувати на середині процесу приготування.
Смажені закуски не мають хрусткої скоринки після смаження в АЕРОФРИТЮРНИЦІ.	Ви використовували тип закуски, призначений для приготування у традиційній фритюрниці.	Щоб отримати хрустку скоринку, використовуйте закуски для приготування в духовці або злегка змастіть їх олією.
Я не можу правильно вставити кошик у пристрій.	У кошику забагато інгредієнтів.	Не переповнюйте кошик вище позначки «МАХ» (максимальне наповнення).
Із пристроєм виходить білий дим.	Ви готуєте жирні інгредієнти.	Під час смаження в АЕРОФРИТЮРНИЦІ жирних продуктів у кошик витікає велика кількість жиру. Жир утворює білий дим, а кошик може нагріватися більше, ніж зазвичай. Це не впливає на роботу пристрою або на кінцевий результат.
	У кошику залишилися залишки жиру від попереднього використання.	Білий дим з'являється через нагрівання жиру в кошику. Після кожного використання ретельно очищайте кошик від залишків жиру.
Картопля фрі смажиться в АЕРОФРИТЮРНИЦІ нерівномірно.	Ви використали картоплю неправильного сорту.	Використовуйте свіжу картоплю та стежте за тим, щоб вона залишалася твердою під час смаження.
	Ви погано промили картопляну соломку перед смаженням.	Добре промийте картопляну соломку та видаліть крохмаль із поверхні картопляної соломки.
Картопля фрі не має хрусткої скоринки після смаження в АЕРОФРИТЮРНИЦІ.	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості олії та вмісту води в картоплі.	Перш ніж додавати олію, добре висушіть картопляну соломку.
		Щоб отримати хрусткішу скоринку, наріжте картопляну соломку дрібніше.
		Щоб отримати хрусткішу скоринку, додайте трохи більше олії.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електрична потужність: 1500 Вт
Напруга: 220-240 В ~
Частота: 50/60 Гц
Ємність кошика для смаження: 5 л

Правильний метод утилізації цього пристрою:



Це маркування означає, що в межах ЄС цей пристрій не дозволено викидати разом з іншими побутовими відходами.

Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю чи здоров'ю людей від неконтрольованого поводження з відходами, необхідно переробляти їх з належною відповідальністю, щоб сприяти екологічно безпечному повторному використанню матеріальних ресурсів. Щоб повернути свій використаний пристрій, потрібно звернутися до організації, яка приймає та забирає такі пристрої, або звернутися до компанії-продавця пристрою. Вони можуть забрати цей пристрій для подальшої екологічно безпечної переробки.

TESLA

tesla.info

