gorenje



AF1750LB

Важные предупреждения по безопасности

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.

1. Сохраните данную инструкцию по эксплуатации, гарантийный талон, чек о покупке товара и, желательно, упаковку для дальнейшего использования.
2. Не погружайте корпус прибора с электрокомпонентами и нагревательные элементы в воду и другую жидкость, не мойте под струей воды.
3. Следите, чтобы внутрь прибора не попадала вода и другие жидкости во избежание удара электрическим током.
4. Во избежание контакта с нагревающими элементами всегда кладите продукты для жарки в корзину.
5. Запрещается закрывать отверстия для отвода и забора воздуха во время работы прибора.
6. Запрещается наливать масло на противень во избежание возгорания.
7. Не прикасайтесь к внешним поверхностям во время работы прибора.
8. Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что указанные на нем электропараметры соответствует параметрам местной электросети.
9. Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур, вилка и другие детали прибора повреждены.
10. Замену сетевого шнура может производить только специалист сервисного центра.
11. Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Контролируйте процесс использования прибора детьми и следите, чтобы дети не играли с прибором. Дети младше восьми лет могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!
12. Следите, чтобы сетевой шнур не касался горячих поверхностей.
13. Не вставляйте вилку сетевого шнура в розетку и не прикасайтесь к панели управления мокрыми руками.
14. Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка правильно вставлена в розетку электросети.
15. Запрещается подключать прибор к внешнему таймеру и системе дистанционного управления.
16. Не ставьте прибор на легко воспламеняющиеся материалы (скатерть или занавески) или рядом с ними.

17. Не ставьте прибор рядом со стеной или другими устройствами. Расстояние между задней, верхней и боковыми панелями прибора и другими поверхностями должно составлять не менее 10 сантиметров. Не кладите на прибор какие-либо предметы.
18. Не используйте прибор для целей, отличных от описанных в данной инструкции.
19. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
20. Во время приготовления с помощью горячего воздуха из отверстий для отвода воздуха выходит пар. Не подносите руки и лицо к этим отверстиям. Также остерегайтесь горячего пара и воздуха при извлечении противня из прибора.
21. Во время работы внешние поверхности прибора могут нагреваться.
22. При появлении дыма немедленно отключите прибор. Дождитесь, пока дым не перестанет выходить, прежде чем вынимать противень из прибора.
23. Поставьте прибор на твердую, ровную поверхность.
24. Прибор предназначен только для домашнего использования в стандартных условиях. Прибор не предназначен для использования в таких условиях эксплуатации, как обеденные зоны в магазинах, офисах, сельскохозяйственных помещениях и других производственных условиях. Также прибор не предназначен для использования клиентами в отелях, мотелях, местах ночлега и завтрака, а также в других местах проживания.
25. В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данного руководства гарантийные обязательства утрачивают свою силу, и в этом случае компания Gorenje не несет ответственность за какой бы то ни было причиненный ущерб.
26. Для проверки и ремонта прибора следует обращаться только в авторизованный сервисный центр Gorenje.
27. Не пытайтесь выполнять ремонт прибора самостоятельно, так как при этом гарантийные обязательства утрачивают свою силу.
28. После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
29. Прежде чем очищать прибор или убирать его на хранение, дайте ему остыть около 30 минут.
30. Продукты, которые готовятся в приборе, должны быть золотисто-желтого, а не темного или коричневого цвета. Подгоревшие остатки пищи следует удалить. Не обжаривайте свежий картофель при температуре выше 180°C (чтобы минимизировать образование акриламида).

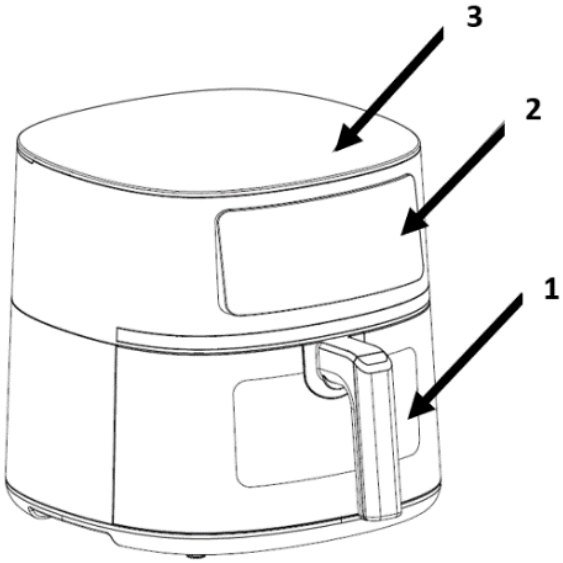
Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU по обращению с отходами от электрического и электронного оборудования (*Waste Electrical and Electronic Equipment — WEEE*). Данная директива определяет требования по сбору и утилизации отходов электрического и электронного оборудования, действующие во всех странах ЕС.

Подключение к электросети

Прибор предназначен для подключения к правильно установленной розетке 220-240 V ~ 50-60 Hz Гц.

Описание прибора

1. Корзина
2. Панель управления
3. Корпус прибора



Подготовка к первому использованию

1. Удалите всю упаковку с прибора.
2. Удалите с прибора все этикетки и наклейки.
3. Тщательно вымойте решетку и корзину горячей водой, небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой.
4. Протрите внутренние и внешние поверхности прибора влажной тканью.
Эта фритюрница готовит без масла, только с помощью горячего воздуха. Не наполняйте корзину маслом или жиром для жарки.

Примечание. При первом нагреве прибор может выделять немного дыма или запах. Это характерно для многих нагревательных приборов и не влияет на их безопасность.

Подготовка прибора к работе

1. Установите прибор на устойчивую и ровную горизонтальную поверхность.
Не размещайте прибор на нетермостойкой поверхности.
2. Установите решетку в корзину.
Не наполняйте корзину маслом или другой жидкостью.
Не кладите никакие предметы на прибор, так как это может препятствовать циркуляции воздуха и повлиять на результат приготовления.

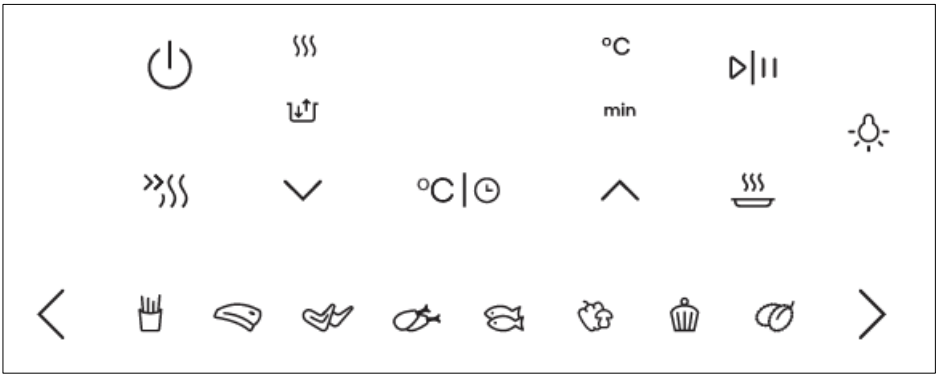
Использование прибора

1. Разместите продукты на решетке. Не кладите слишком много продуктов.
2. Вставьте корзину в корпус прибора до упора.
3. Подключите прибор к электросети.
4. Диапазон регулировки температуры составляет от 80°C до 200°C, а диапазон времени — от 1 до 60 минут.
5. Если аэрофритюрница холодная, выберите функцию «Предварительный нагрев» (не добавляйте продукты). Загорится индикатор нагрева, и прибор начнет разогреваться. После предварительного нагрева блюда готовятся лучше.
6. Следуя инструкциям в разделе «Панель управления», выберите подходящее время и температуру для вашего блюда и затем включите прибор.
7. При использовании некоторых программ прибор напомнит вам, когда нужно извлечь корзину и проверить продукты. В этом случае переверните или встряхните продукты в корзине. Затем правильно установите корзину обратно в прибор. При необходимости можно отрегулировать температуру и время.
8. При извлечении корзины нагревательный элемент отключается, а на дисплее появляется индикация, что корзина извлечена. После правильной установки корзины на место прибор продолжит нагрев.
9. По истечении установленного времени приготовления прозвучит продолжительный звуковой сигнал, и прибор автоматически выключится.
10. Проверьте, насколько подрумянились и готовы продукты. Если нужно продолжить приготовление, установите температуру и время, чтобы доготовить продукты.
11. После окончания приготовления извлеките корзину из прибора и поставьте на ровную, термостойкую поверхность. Переложите готовое блюдо в подходящую посуду.
12. При необходимости можно продолжить приготовление. Отключайте прибор от электросети, когда он не используется.

ПРИМЕЧАНИЕ. Прибор не будет нагреваться, если не нажать кнопку «Старт/Стоп». Также, если корзина установлена неправильно, прибор не будет нагреваться, и на дисплее появится индикация о том, что корзина не установлена. После завершения приготовления нажмите кнопку питания, чтобы выключить прибор.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Будьте осторожны, переворачивая продукты в корзине. Во избежание травм или повреждения имущества не переворачивайте продукты, встряхивая весь прибор.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Будьте очень осторожны, извлекая и устанавливая корзину, чтобы не обжечься горячим паром.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! После приготовления не ставьте решетку или корзину на пластиковую поверхность, чтобы не повредить ее. Не переворачивайте корзину вверх дном вместе с решеткой.

Описание панели управления



1. После подключения прибора к электросети раздастся звуковой сигнал, все индикаторы на панели управления загорятся на 1 секунду, и прибор перейдет в режим ожидания. При этом индикатор кнопки питания ярко загорится, а остальные кнопки и индикаторы перейдут в спящий режим.
2. Коротко нажмите кнопку питания ⏻. Кнопки всех функций на панели управления станут активными. По умолчанию будут установлены температура 200°C и время приготовления 15 минут.
3. Коротко нажимайте 〈 или 〉, чтобы переключаться между программами. Индикатор выбранной программы будет мигать, а индикаторы других программ будут гореть постоянно.
4. Коротко нажмите кнопку «Тем-ра/Время» °C | ⏲, чтобы переключиться между настройкой температуры и времени, а затем отрегулируйте значение, нажимая ﹀ или ﹀. Удерживайте ﹀ или ﹀, чтобы быстро изменить температуру или время. На этом этапе еще можно переключаться между программами и выбрать другую.
5. После установки температуры, времени и программы коротко нажмите кнопку «Старт/Стоп» ▷||. Прибор начнет работу, и загорится индикатор нагрева.
6. Во время работы коротко нажмите кнопку «Старт/Стоп» ▷||. Прибор приостановит работу, и индикатор нагрева погаснет. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» ▷|| еще раз, чтобы возобновить работу.
7. После завершения работы или, если нажать и удерживать кнопку питания, прибор выйдет из рабочего режима, раздастся звуковой сигнал, и индикатор нагрева погаснет. На дисплее будет мигать «0:00». Когда дисплей полностью погаснет (останется гореть только индикатор кнопки питания), прибор перейдет в режим ожидания.
8. Для функции «Предварительный нагрев» установлены температура 200°C и время 3 минуты. Эти параметры изменить нельзя. В режиме ожидания или паузы коротко нажмите кнопку «Предварительный нагрев» »〰, чтобы выбрать эту функцию (для отмены нажмите еще раз). Затем коротко нажмите «Старт/Стоп» ▷||, чтобы включить режим предварительного нагрева. После завершения прибор перейдет в режим ожидания.
9. Для функции «Поддержание температуры блюда» установлены температура 80°C и время 60 минут. Эти параметры изменить нельзя. В режиме ожидания или паузы коротко нажмите

кнопку «Поддержание температуры блюда» , чтобы выбрать эту функцию (для отмены нажмите еще раз). После завершения приготовления включится режим поддержания температуры блюда, а по его окончании прибор перейдет в режим ожидания.

10. После включения прибора можно включать и выключать внутреннюю подсветку кнопкой «Подсветка» .
11. После включения прибора можно в любой момент извлечь корзину. При этом прибор прекратит работу, индикатор погаснет, и на дисплее отобразится «---». Управлять прибором в это время невозможно. После правильной установки корзины на место прибор продолжит работу.
12. После того как прибор проработает определенное время, начнет мигать индикатор «Встряхивание», и в течение 30 секунд будет раздаваться звуковой сигнал, напоминая о необходимости встряхнуть продукты. Вы можете выполнить одно из следующих действий:

(1) Извлечь корзину, встряхнуть продукты и установить корзину обратно в прибор.
(2) Ничего не делать, пока прибор подает сигнал.

Любое из этих действий (или бездействие) завершает фазу «Встряхивание». Звуковой сигнал перестанет раздаваться, индикатор «Встряхивание» погаснет, и прибор продолжит работу.

— индикатор нагрева
— индикатор «Встряхивание»
°C — индикатор температуры
min — индикатор времени
— индикаторы программ

Таблица примерного времени и температуры приготовления

В таблице ниже приведены основные настройки для приготовления различных продуктов. Примечание. Помните, что приведенные настройки ориентировочные. В зависимости от размера, формы и фирмы-производителя продуктов может потребоваться изменение настроек. Технология быстрого обдува мгновенно нагревает воздух внутри прибора, поэтому кратковременное извлечение корзины из прибора практически не нарушает процесс приготовления.

Советы

1. Небольшие кусочки продуктов готовятся быстрее, чем крупные.
2. Большое количество продуктов готовится немного дольше, небольшое количество продуктов — немного быстрее.
3. Встряхивание помогает небольшим продуктам лучше готовиться и предотвращает их неравномерное обжаривание.
4. Для получения хрустящей корочки добавьте немного масла на сырой картофель. Обжаривайте продукты в аэрофритюрнице в течение нескольких минут после добавления масла.
5. Не готовьте в аэрофритюрнице жирные продукты, например, сосиски.
6. Блюда, которые можно приготовить в духовом шкафу, можно приготовить и в аэрофритюрнице.
7. Оптимальное количество для приготовления хрустящего картофеля фри составляет 500 граммов.
8. Используйте готовое тесто, чтобы быстро и легко приготовить закуски с начинкой. Готовое тесто также требует меньше времени для приготовления, чем домашнее.
9. Если вы хотите испечь пирог или киш или запечь деликатные продукты или блюда с начинкой или фаршем, поставьте форму для выпечки в корзину аэрофритюрницы.

Программа	Тем-ра по умолчанию (°C)	Время (мин.)	Keep warm	Необходимо встряхнуть
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	200	20	YES	YES
МЯСО	200	13	YES	YES
КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ	200	15	YES	YES
ГРИЛЬ	200	20	YES	YES
РЫБА	180	20	YES	YES
ОВОЩИ	180	10	YES	YES
ПИРОГ	160	30	YES	NO
СУШКА ФРУКТОВ	60	240	NO	NO

Примечание 1. Добавьте 3 минуты ко времени приготовления, если прибор еще не прогрет.
При первом использовании прибора может появиться дым или запах. Это нормальное явление.

Очистка

Очищайте прибор после каждого использования.
Не используйте металлические кухонные принадлежности и абразивные чистящие средства для очистки корзин и решеток, так как это может повредить антипригарное покрытие.

1. Выньте вилку из розетки и дайте прибору остыть.
   Примечание. Извлеките корзины, чтобы аэрофритюрница быстрее остыла.
2. Протирайте внешние поверхности прибора влажной тканью.
3. Мойте корзины горячей водой, небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой.
   Для удаления остатков грязи можно использовать жидкое обезжиривающее средство.
   Совет. Если на решетке или дне корзины стойкие загрязнения, наполните корзину горячей водой и небольшим количеством моющего средства. Поместите решетку в корзину и оставьте замачиваться на 10 минут.
4. Очищайте внутреннюю поверхность прибора горячей водой и неабразивной губкой.
5. Очищайте нагревательный элемент от остатков пищи с помощью щетки.

Устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Прибор не подключен к электросети.	Вставьте вилку шнура питания в заземленную розетку электросети.
Продукты не приготовились.	В корзину помещено слишком большое количество продуктов.	Добавляйте в корзину рекомендуемое количество продуктов (рекомендуемого размера).
	Установлена слишком низкая температура.	Отрегулируйте температуру соответствующим образом.
	Прибор не был предварительно разогрет.	Добавьте время к рекомендуемому времени приготовления.
Продукты неравномерно приготовлены.	Некоторые виды продуктов нужно встряхнуть по истечении половины времени приготовления.	Продукты, которые лежат друг на друге (например, картофель фри), необходимо встряхивать по прошествии половины времени приготовления.

Продукты не получились хрустящими после приготовления.	Использован тип продуктов, рассчитанный на приготовление в обычной фритюрнице.	Слегка смажьте продукты маслом для получения хрустящей корочки.
Не удается правильно вставить корзину в прибор.	Слишком много продуктов в корзине.	Не заполняйте корзину выше отметки MAX.
	Корзина неправильно установлена в приборе.	Потяните корзину вниз до щелчка.
Из прибора выходит белый дым.	Готовятся жирные продукты.	При приготовлении жирных продуктов в корзину стекает большое количество масла. Масло выделяет белый дым, а корзина может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на работу прибора и результат приготовления.
	Корзина не была помыта после последнего приготовления.	Белый дым вызван нагревом жира в корзине. Правильно очищайте корзину после каждого использования.
Картофель фри обжарен неравномерно.	Использован неправильный сорт картофеля.	Используйте свежий картофель и следите, чтобы он оставался твердым во время приготовления.
	Нарезанный картофель не был тщательно промыт перед приготовлением.	Тщательно промойте нарезанный картофель, чтобы смыть с него крахмал.
Картофель фри не хрустящий после приготовления.	Насколько хрустящим получается картофель фри, зависит от количества масла и воды в картофеле.	Обязательно тщательно обсушите нарезанный картофель.
		Нарежьте картофель небольшими палочками, чтобы он получился более хрустящим.
		Смажьте картофель небольшим количеством масла, чтобы он получился более хрустящим.

Окружающая среда

После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду.

Гарантия и сервис

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем обратитесь в Центр поддержки пользователей (номер телефона указан в гарантийных обязательствах). Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров указаны в брошюре «Гарантийные обязательства» или в гарантийном талоне.

Только для домашнего использования!

Импортер: ООО «Горенье БТ»
119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

GORENJE

ЖЕЛАЕТ, ЧТОБЫ ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ ДОСТАВИЛО ВАМ УДОВОЛЬСТВИЕ!

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений!