



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
АЭРОФРИТЮРНИЦА
МОДЕЛЬ: GL-AF-15**



EAC

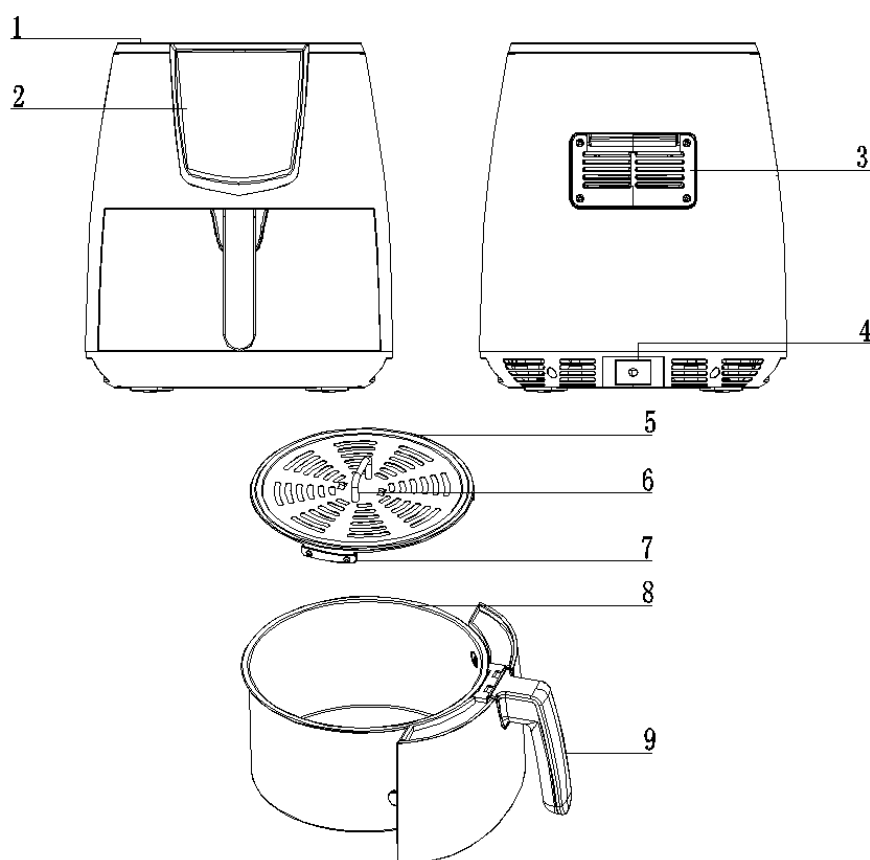
ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией.
2. Устройство предназначено только для использования в быту и не подходит для использования в коммерческих целях.
3. Внимание! Неправильная эксплуатация или использование устройства не по назначению могут привести к серьезным травмам.
4. Устройство не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями. Лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться устройством только под присмотром или после инструктажа человека, ответственного за их безопасность. Не давайте устройство детям и не используйте вблизи от детей.
5. Перед подключением убедитесь в том, что параметры электросети соответствуют параметрам, указанным на шильдике устройства.
6. Подключайте устройство только к заземленной розетке.
7. Не допускается эксплуатация устройства с поврежденным сетевым шнуром или вилкой, а также в случае обнаружения любых неисправностей или повреждений, возникших при ударе, падении и т.п. Обратитесь в авторизованную службу сервиса для диагностики и ремонта.
8. Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перевешивался через край стола и не касался горячих поверхностей.
9. Не используйте устройство вблизи источников тепла и не ставьте его на конфорки газовых и электрических плит.
10. Не используйте устройство на открытом воздухе.
11. Во избежание поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и не мойте его под струей воды. Не беритесь за сетевой шнур и вилку и не прикасайтесь к панели управления мокрыми руками.
12. Не используйте устройство в непосредственной близости от легковоспламеняющихся материалов, таких как скатерти, занавески и т.п. В целях обеспечения нормальной вентиляции расстояние между устройством и прилегающими объектами должно составлять не менее 10 см сзади, с боков и сверху. Не блокируйте вентиляционные отверстия. Не накрывайте устройство и не ставьте на него посторонние предметы.
13. Не кладите продукт непосредственно на дно котла, всегда пользуйтесь решеткой.
14. Во избежание возгорания не наливайте в котел масло.
15. В процессе работы через вентиляционные отверстия корпуса выходит горячий пар, а котел и решетка становятся очень горячими. Во избежание ожогов держитесь подальше от вентиляционных отверстий, а при извлечении котла, решетки и готового продукта пользуйтесь щипцами и защитными перчатками.
16. В случае задымления немедленно отключите устройство от сети. Перед извлечением котла дождитесь полного окончания образования дыма.
17. Не допускается использование комплектующих, которые не входят в комплект поставки устройства и не рекомендованы производителем.
18. Не оставляйте включенное в сеть устройство без присмотра.
19. Отключайте устройство от электросети, если вы им не пользуетесь, а также перед сборкой, разборкой и очисткой.
20. При отключении от электросети не тяните за шнур, всегда беритесь за вилку.
21. Перед разборкой и очисткой дайте устройству остыть до комнатной температуры в течение 30 минут.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GL-AF-15
Параметры электросети	220 В, 50 Гц
Мощность	1400 Вт
Объем котла	4 л
Диаметр решетки	250 мм
Рабочая температура	60-200°C
Таймер	0-60 мин
Предустановленные программы	8

КОНСТРУКЦИЯ

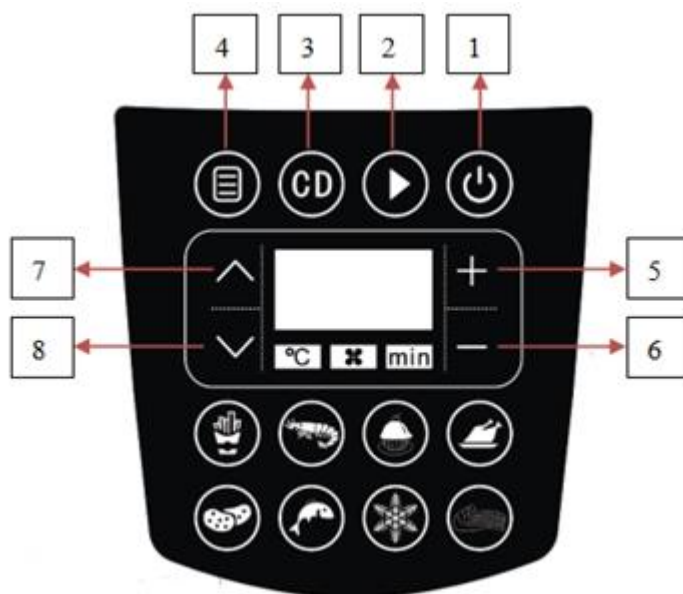


1. Воздухозаборные отверстия
2. Панель управления
3. Воздуховыводящие отверстия

4. Электрический разъем
5. Решетка
6. Ручка решетки

7. Ножка решетки
8. Котел
9. Ручка котла

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1) Кнопка (Вкл/Выкл)

При нажатии кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» загорается дисплей панели управления.

2) Кнопка (Старт/Стоп)

При нажатии кнопки «СТАРТ/СТОП» устройство начинает работать. Настройки по умолчанию: температура – 180°C, время – 15 минут.

3) Кнопка (Охлаждение)

При нажатии кнопки «Охлаждение» устройство будет охлаждаться в течение 5 минут.

4) Кнопка (Меню)

Последовательно нажимая кнопку «Меню», вы можете выбрать одну из 8 предустановленных программ.









5 и 6) Кнопки увеличения/уменьшения значения времени

При нажатии кнопки «+» время работы увеличивается на 1 минуту. При нажатии кнопки «-» время работы уменьшается на 1 минуту.

7 и 8) Кнопки увеличения/уменьшения значения температуры

При нажатии кнопки «^» рабочая температура увеличивается на 5°C. При нажатии кнопки «v» рабочая температура уменьшается на 5°C.

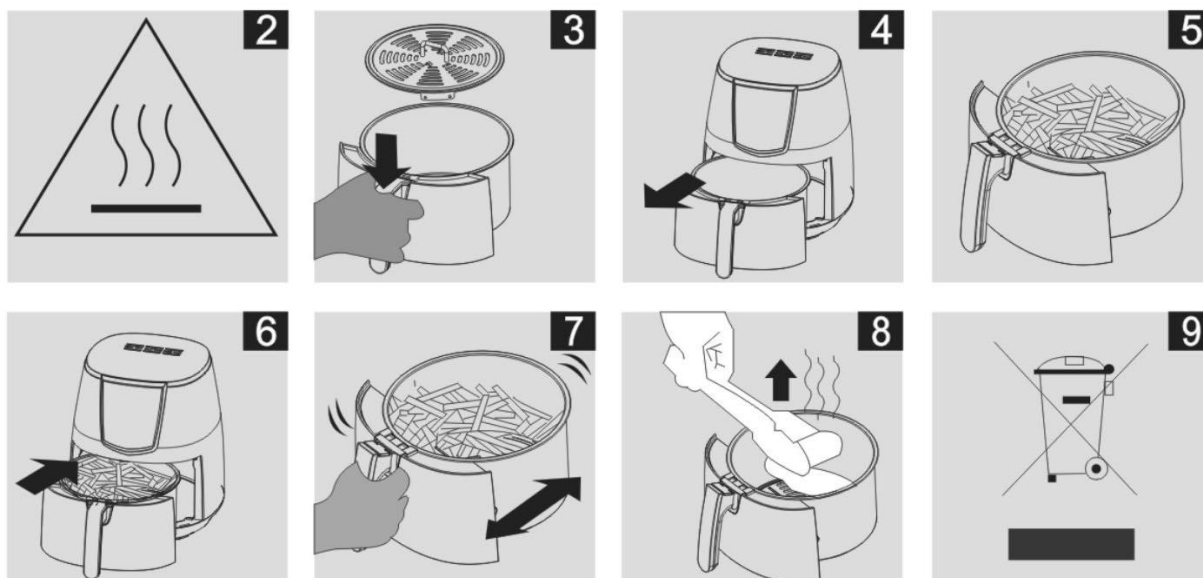
ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ ПРОГРАММЫ

	Замороженный картофель-фри:	200°C/20 мин
	Креветки:	160°C/20 мин
	Выпечка:	160°C/30 мин
	Курица:	200°C/25 мин
	Розовый картофель:	180°C/20 мин
	Рыба:	160°C/25 мин
	Размораживание:	40°C/20 мин
	Свинные ребрышки:	180°C/25 мин













ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы, наклейки и клейкую ленту.
2. Очистите устройство в соответствии с инструкциями раздела Обслуживание и уход.
Внимание! Продукты в аэрофритюрнице готовятся за счет контакта с горячим воздухом. Не наполняйте котел устройства маслом или жиром.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



1. Установите устройство на устойчивую подставку с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой.
Внимание! Поверхность подставки должна быть жаропрочной.
2. Установите решетку в котел (рис.3).
Внимание! Не накрывайте устройство и не ставьте на него посторонние предметы. Это нарушает нормальную циркуляцию воздуха и отрицательно сказывается на работе устройства и качестве приготовления продукта.

3. Подключите устройство к электросети. При этом раздастся звуковой сигнал и загорится подсветка кнопок  и .
4. Возьмите котел за ручку и осторожно выньте его из корпуса устройства (рис.4).
5. Поместите продукт на решетку (рис.5).
6. Установите котел на место (рис.6).
Внимание! Не допускается включать устройство, если решетка не установлена на дно котла.
Если котел не установлен в рабочее положение или установлен неправильно, устройство не включится.
Котел в процессе работы сильно нагревается. Не прикасайтесь руками к поверхности котла, всегда берите его за ручку.
7. Нажмите кнопку . При этом раздастся звуковой сигнал и загорится подсветка кнопок , ,  и . На дисплей будут попеременно выводиться настройки по умолчанию: температура 180°C и время приготовления 15 минут. При необходимости отрегулируйте температуру и время приготовления или при помощи кнопки  выберите одну из предустановленных программ (ее иконка на панели управления будет подсвечиваться).
8. Нажмите кнопку  для начала работы.
Примечание: для предварительного разогрева установите таймер на 3 минуты и дайте устройству прогреться без продуктов. Если устройство предварительно не разогревалось, увеличьте рекомендованное время приготовления на 3 минуты.
9. После нажатия кнопки  на дисплее будут попеременно отражаться заданное значение температуры и обратный отсчет времени.
 Излишки жира, стекающие с продуктов, будут собираться на дне котла. Некоторые продукты в процессе жарки необходимо встряхивать или переворачивать. Возьмитесь за ручку и выдвиньте котел. При этом панель управления погаснет. Встряхните или переверните продукты (рис.7) и установите котел на место. **Не нажимайте ни на какие кнопки панели управления! Устройство автоматически возобновит выполнение заданной программы.**
10. По окончании отсчета времени дисплей погаснет, и через некоторое время раздастся повторяющийся звуковой сигнал, свидетельствующий о завершении программы. Осторожно извлеките котел и поставьте его на жаропрочную поверхность.
11. Если продукты не достигли желаемой степени готовности, установите котел на место и включите устройство еще на несколько минут.
12. Выньте готовый продукт из котла. Для извлечения крупных кусков или хрупких продуктов пользуйтесь щипцами (рис.8).
13. При необходимости загрузите в котел следующую порцию продуктов.
 Примечание: если новый продукт имеет более низкую температуру приготовления, чем предыдущий, нажмите кнопку  для охлаждения устройства в течение 5 минут.
14. По окончании работы нажмите кнопку  и отключите устройство от электросети.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Внимание! Все работы по техническому обслуживанию выполняются только квалифицированным персоналом. Обратитесь в авторизованную службу сервиса.

1. Перед очисткой необходимо отключить устройство, вынуть вилку сетевого шнура из розетки и дать устройству остыть до комнатной температуры. Для того, чтобы оно остыло быстрее, рекомендуется извлечь котел из корпуса.
2. Вымойте котел и решетку теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо. Допускается мыть котел и решетку в посудомоечной машине.
3. При необходимости очистите нагревательный элемент устройства от остатков пищи при помощи мягкой щетки.
4. Протрите корпус устройства снаружи и внутри чистой влажной тканью и вытрите насухо.

Внимание!

- Во избежание поражения электрическим током не допускается погружать устройство в воду или иную жидкость и мыть его под струей воды.
- Не допускается использовать для очистки устройства абразивные материалы, колющие и режущие предметы, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Во избежание механических повреждений транспортировка устройства должна осуществляться аккуратно. При транспортировке не переворачивайте упаковку вверх дном.

Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить согласно инструкциям раздела «Обслуживание и уход». Храните устройство в сухом, проветриваемом помещении, вдали от прямых солнечных лучей.

УТИЛИЗАЦИЯ

В целях защиты окружающей среды не выбрасывайте устройство в обычные мусорные баки. Утилизируйте в соответствии с действующими нормативами.

Произведено в КНР.

Дата производства является частью серийного номера, который указан на шильдике и/или упаковке оборудования.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ниже приведены режимы приготовления некоторых наиболее популярных продуктов. Имейте в виду, что значения температуры и времени приготовления могут меняться в зависимости от качества, размера и формы продукта. Поскольку технология Rapid Air позволяет мгновенно прогреть воздух внутри рабочей камеры, кратковременное извлечение котла из корпуса устройства (например, с целью встряхнуть продукт или проверить степень его готовности) не влияет на процесс приготовления.

- Более мелкие продукты готовятся быстрее, чем более крупные.
- Для более равномерного приготовления мелкие продукты рекомендуется встряхнуть примерно посередине рабочего цикла.
- Перед приготовлением сырого картофеля добавьте немного растительного масла, тщательно перемешайте и дайте постоять несколько минут.
- Аэрофритюрница не предназначена для жарки продуктов с высоким содержанием жира (таких, как колбаски или купаты).
- Чтобы получить хрустящий картофель-фри, рекомендуется загружать в котел не более 500 г продукта.
- Для приготовления выпечки рекомендуется использовать покупное тесто, так изделия из него выпекаются быстрее, чем из домашнего теста.
- Аэрофритюрницу можно использовать также для разогрева готовых блюд. Достаточно включить ее на 10 минут при температуре 180°C.

Блюда из картофеля

Блюдо	Загрузка, г	Время, мин	Температура, °C	Встряхнуть/ перевернуть	Примечание
Картофель-фри, тонкая соломка	300-700	12-16	200	Да	
Картофель-фри, толстая соломка	300-700	12-20	200	Да	
Домашний картофель-фри (8x8 мм)	300-800	18-25	180	Да	Добавьте ½ ст.л. растительного масла
Домашний картофель по-деревенски	300-800	18-22	180	Да	Добавьте ½ ст.л. растительного масла
Домашнее картофельное пюре	300-750	12-18	180	Да	Добавьте ½ ст.л. растительного масла
Хашбраун	250	15-18	180	Да	
Картофельная запеканка	500	18-22	180		

Блюда из мяса

Блюдо	Загрузка, г	Время, мин	Температура, °C	Встряхнуть/ перевернуть	Примечание
Стейк	100-500	10-15	180	Да	
Свиная отбивная	100-500	10-18	180	Да	
Гамбургеры	100-500	12-18	180	Да	Добавьте ½ ст.л. растительного масла
Сосиска в тесте	100-500	13-15	200	Да	Добавьте ½ ст.л. растительного масла
Куриные ножки	100-500	20-25	200	Да	Добавьте ½ ст.л. растительного масла
Куриные грудки	100-500	20-25	200	Да	

Закуски/снеки

Блюдо	Загрузка, г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Примечание
Спринг ролл	100-400	10-15	200	Да	Используйте полуфабрикат, предназначенный для приготовления в духовке
Чикен наггетсы замороженные	100-500	20-25	200	Да	Используйте полуфабрикат, предназначенный для приготовления в духовке
Рыбные палочки замороженные	100-400	15-20	180	Да	Используйте полуфабрикат, предназначенный для приготовления в духовке
Сырные палочки замороженные	100-400	8-10	200		Используйте полуфабрикат, предназначенный для приготовления в духовке
Фаршированные овощи	100-400	10-15	180		

Выпечка

Блюдо	Загрузка, г	Время, мин	Температура, °С	Встряхнуть/ перевернуть	Примечание
Киш	400	20-22	180		Используйте жаропрочную форму для выпечки
Маффины	300	15-20	200		Используйте жаропрочную форму для выпечки
Сдобное печенье	400	20-25	180		Используйте жаропрочную форму для выпечки

Приготовление домашнего картофеля-фри

Для получения наилучших результатов рекомендуется использовать предварительно обжаренные и замороженные полуфабрикаты. В домашних условиях картофель-фри готовится следующим образом.

1. Очистите картофель от кожуры и нарежьте соломкой 8x8 мм.
2. Замочите картофельную соломку в холодной воде на 30 минут, слейте воду и обсушите бумажным полотенцем.
3. Налейте в миску ½ ст.л. оливкового масла, выложите в нее картофельную соломку, тщательно перемешайте и дайте немного постоять.
4. Выньте соломку пальцами или щипцами, чтобы излишек масла остался в миске.
5. Положите соломку на решетку аэрофритюрницы и жарьте в соответствии с инструкциями.

Примечание: не наклоняйте миску, чтобы высыпать соломку на решетку, так как при этом остатки масла из миски могут попасть на дно котла.