

# SENCOR®

## SFR 5400WH



## **RU ■ Аэрофритюрница**

*Перевод оригинального руководства*

**ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

- Дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с нарушениями физических, умственных или психических способностей либо с недостаточным опытом и знаниями, могут пользоваться данным электроприбором при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность. Дети не должны играть с электроприбором. Чистку и уход, осуществляемый пользователем, запрещено выполнять детям младше 8 лет без надзора.
- Если привод питания поврежден, то во избежание возникновения опасной ситуации он должен быть заменен производителем, его сервисным техником или аналогичным квалифицированным лицом.
- Храните прибор и его кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Электроприбор предназначен только для использования в бытовых условиях. Он не предназначен для использования в таких помещениях как:
  - Кухонные уголки для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
  - Номера в гостиницах и мотелях, а также другие жилые помещения;
  - Сельскохозяйственные фермы;
  - Предприятия, предоставляющие услуги ночлега и завтрака.
- Прибор предназначен для тепловой обработки пищевых продуктов. Не используйте его в тех целях, для которых он не предназначен.
- Не устанавливайте прибор на подоконники, крылья кухонных моек, нестабильные поверхности, на электрическую или газовую плиту или вблизи неё. Всегда размещайте прибор на устойчивой, ровной и сухой поверхности.
- Перед тем, как подключить прибор к розетке убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в сети. Подключайте электроприбор только к правильно заземленной розетке.

- Электроприбор оборудован съёмным кабелем питания. Перед отсоединением кабеля питания от электроприбора всегда сначала достаньте вилку из розетки эл. сети.



**Предупреждение:**

Данный электроприбор не рассчитан на управление при помощи программного модуля, внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

- Используйте прибор только с оригинальными принадлежностями, изготовленными его производителем..
- Не используйте электроприбор рядом с воспламеняемыми материалами, такими как шторы, кухонные полотенца и пр.
- Во время работы прибора вокруг него должно быть свободное пространство не менее 15 см для обеспечения достаточной циркуляции воздуха. Не кладите на прибор какие-либо предметы и не закрывайте его вентиляционные отверстия.
- Предотвратите контакт с горячим паром, который выходит из вентиляционных отверстий во время работы прибора.
- Не переполняйте насадку для жарки, противень для пиццы и решетку большим количеством продуктов. Следите, чтобы уложенные продукты не соприкасались с нагревательной пластиной.
- Во время работы не помещайте руки во внутреннее пространство прибора.
- Не наполняйте маслом какие-либо принадлежности прибора. Наполнение маслом может привести к опасной ситуации. Здоровый способ приготовления во фритюрнице основан на принципе циркуляции горячего воздуха, который не требует применения масла. Небольшое количество масла можно добавить только для придания продуктам вкуса.
- Воздержитесь от приготовления продуктов с высоким содержанием жира.



**Предупреждение:**

Горячая поверхность

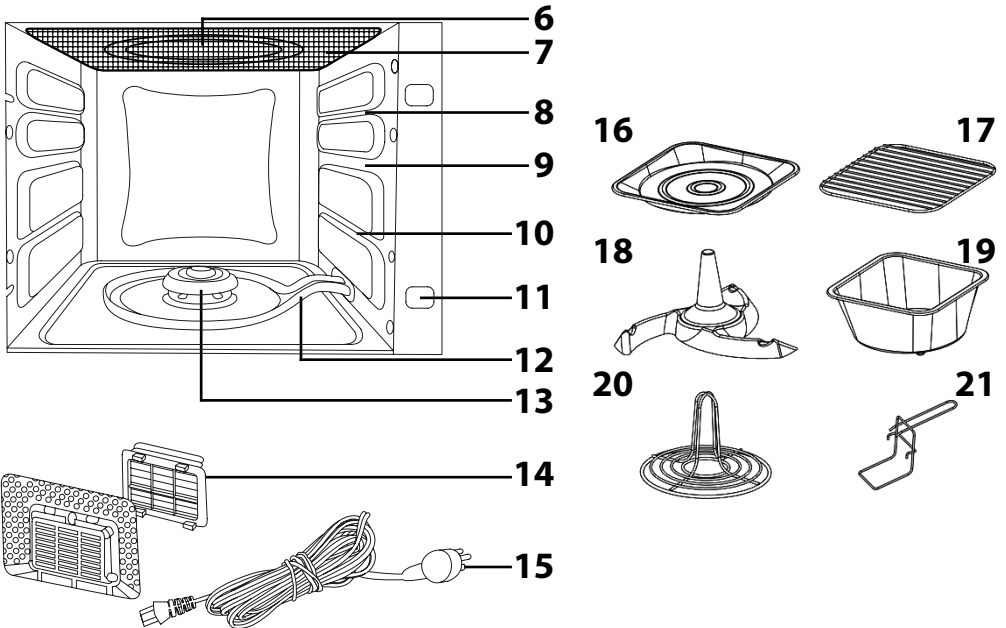
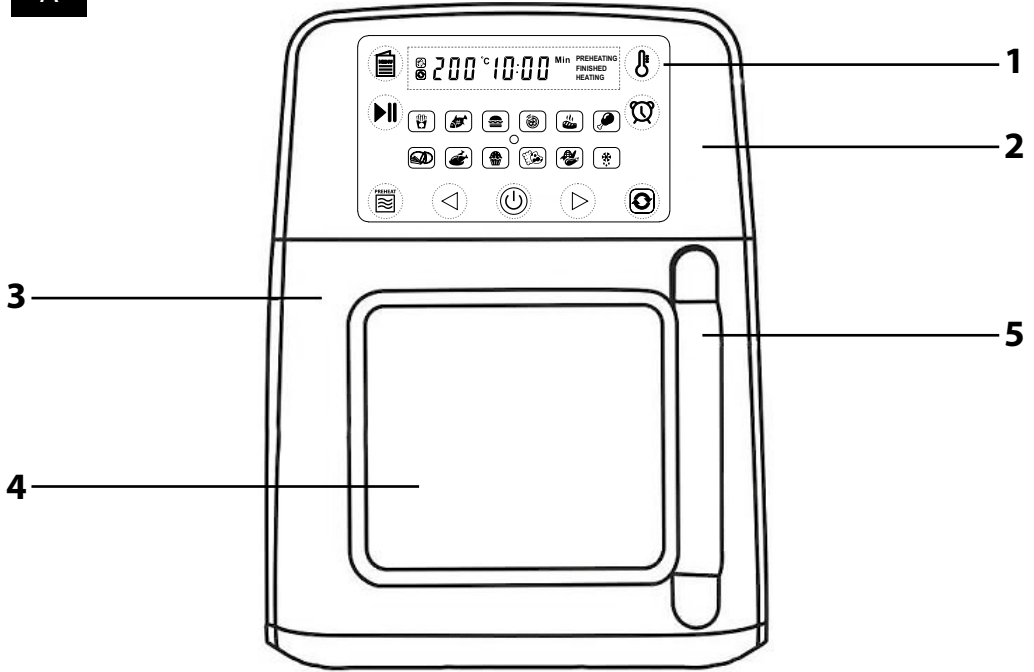
- Во время работы прибора доступные поверхности могут нагреваться. Не прикасайтесь к нагретой поверхности. Иначе можно обжечься.

Для снятия и переноски нагретых принадлежностей используйте ручку.

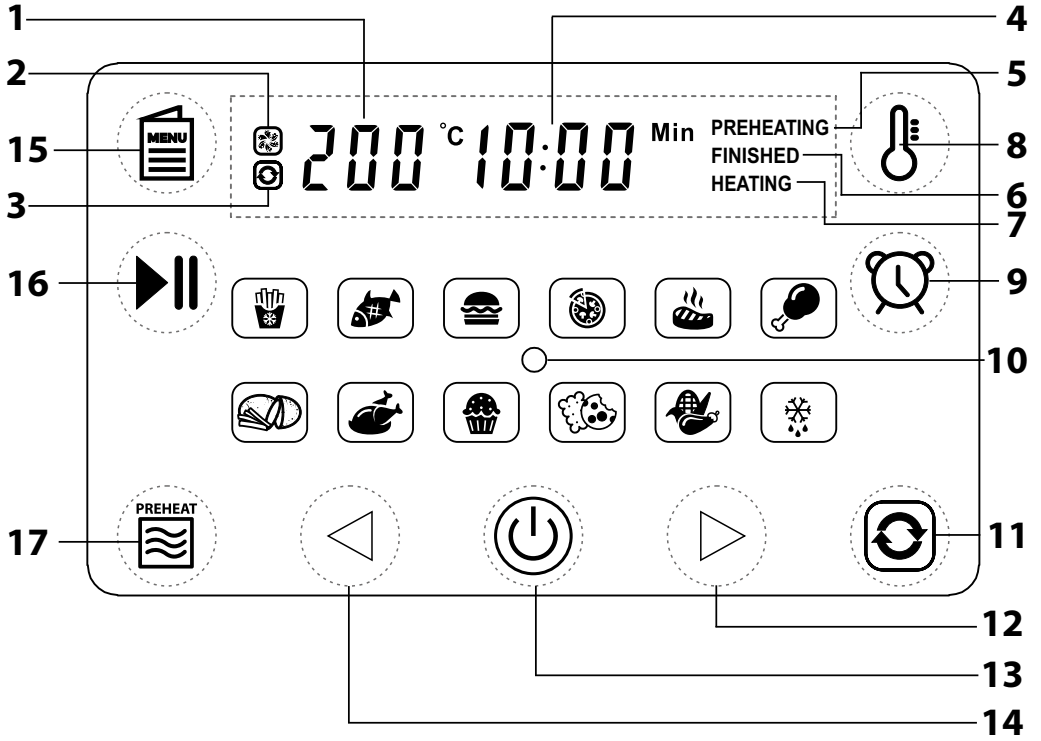
- Кладите нагретые принадлежности только на жаропрочные поверхности. Вынув принадлежности из прибора, будьте особенно осторожны, чтобы не обжечься горячим паром, выделяющимся из продуктов. Из-за остаточного тепла прибор остается нагретым еще некоторое время после выключения.
- Если продукты, находящиеся внутри прибора, воспламятся, немедленно выключите его и отсоедините от электрической розетки.
- Перед тем, как вынуть принадлежности, подождите, пока не развеется дым, выходящий из вентиляционных отверстий.
- Не наливайте в разогретые принадлежности очень холодную воду.
- Если вы оставляете прибор без присмотра либо перестаете им пользоваться, а также перед переноской и чисткой всегда отсоединяйте его от электрической розетки. Перед переноской и чисткой дайте прибору полностью остыть.
- Никогда не погружайте прибор в воду или другие жидкости.
- Не кладите тяжелые предметы на кабель питания. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал через край стола и не касался горячих поверхностей.
- Для отсоединения прибора от розетки эл. сети потяните за вилку кабеля питания, ни в коем случае не тяните за кабель питания. В противном случае можно повредить кабель питания или розетку.
- Запрещено эксплуатировать электроприбор с поврежденным кабелем питания.

Во избежание опасности поражения электрическим током не ремонтируйте и не модифицируйте прибор самостоятельно. Для любого ремонта обращайтесь в профессиональную мастерскую. Самостоятельное вмешательство в прибор может привести к аннулированию гарантийных обязательств, например, гарантии качества.

A



B



# RU Аэрофритюрница

## Руководство по эксплуатации

- Перед тем как использовать этот прибор, пожалуйста, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если Вы уже знакомы с использованием аналогичных устройств. Используйте электроприбор только так, как это описано в данном руководстве по эксплуатации. Сохраните руководство для использования в будущем.
- Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, картонный чех и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.

### ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- A1** Сенсорный дисплей
- A2** Корпус фритюрницы
- A3** Дверца
- A4** Смотровое стекло
- A5** Ручка
- A6** Верхняя нагревательная пластина
- A7** Защитный кожух
- A8** Верхняя позиция для вставляемых принадлежностей
- A9** Центральная позиция для вставляемых принадлежностей
- A10** Нижняя для вставляемых принадлежностей
- A11** Предохранительный микровыключатель
- A12** Нижняя нагревательная пластина
- A13** Центральный элемент
- A14** Вход/выход воздуха
- и керамический фильтр
- A15** Кабель питания
- A16** 25 см противень для пиццы
- A17** Решетка
- A18** Насадка для перемешивания продуктов
- A19** Насадка для жарки
- A20** Насадка для запекания курицы
- A21** Ручка для переноски принадлежностей

### ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ

- B1** Регулируемая температура в °C
- B2** Светящийся индикатор вентилятора
- B3** Светящийся индикатор функции перемешивания
- B4** Таймер приготовления в минутах
- B5** Светящийся индикатор PREHEATING (разогрев)
- B6** Светящийся индикатор FINISHED (конец приготовления)
- B7** Светящийся индикатор HEATING (нагрев)
- B8** Кнопка настройки температуры
- B9** Кнопка настройки времени приготовления
- B10** Символы предварительно настроенных программ
- B11** Кнопка включения/выключения функции перемешивания
- B12** Кнопка продления времени приготовления / повышения температуры
- B13** Кнопка включения/выключения фритюрницы
- B14** Кнопка сокращения времени приготовления / понижения температуры
- B15** Кнопка MENU (меню)
- B16** Кнопка пуска/прерывания действия
- B17** Кнопка функции разогрева

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием извлеките прибор и его принадлежности из упаковки и снимите все рекламные наклейки и этикетки. Протрите внешнюю поверхность фритюрницы мягкой губкой, слегка смоченной в теплой воде. Вытрите насухо чистым полотенцем. Протрите внутренние поверхности фритюрницы мягкой губкой, слегка смоченной в теплой воде. Вытрите насухо чистым полотенцем. Вмойте противень для пиццы **A16**, решетку **A17**, насадку для перемешивания продуктов **A18**, насадку для жарки **A19**, насадку для запекания курицы **A20** и ручку для переноски принадлежностей **A21** в теплой воде с добавлением нейтрального средства для мытья посуды. Промойте их чистой водой и вытрите насухо.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

#### Функция разогрева

- Поставьте фритюрницу на устойчивую, ровную и чистую поверхность. Вставьте вилку кабеля питания в заземленную электрическую розетку. Раздастся звуковой сигнал, и на сенсорном дисплее **A1** начнет мигать кнопка включения/выключения **B13**.
- Нажмите кнопку **B13** для включения фритюрницы, затем нажмите кнопку разогрева **B17**. Сенсорный дисплей **A1** начнет светиться и на нем отобразятся параметры функции разогрева: 190 °C и 5 минут. Функция разогрева позволит нагреть внутреннее пространство фритюрницы до рабочей температуры. По умолчанию заданная производителем температура составляет 190 °C, а время разогрева – 5 минут.
- Нажмите кнопку пуска/прерывания действия **B16**, и начнется процесс разогрева фритюрницы. На сенсорном дисплее **A1** начнется отсчет заданного времени.
- Как только процесс разогрева завершится, прозвучит звуковой сигнал. Сенсорный дисплей **A1** погаснет и печь перейдет в режим готовности спустя 5 минут бездействия.

#### A. Изменение температуры разогрева

- Как только после включения фритюрницы на сенсорном дисплее **A1** появятся параметры функция разогрева – 190 °C и 5 минут – нажмите кнопку настройки температуры **B8**, и температура на дисплее **A1** начнет мигать.
- Кнопками повышения температуры **B12** и понижения температуры **B14** задайте новую температуру. Каждое нажатие кнопки увеличивает или уменьшает температуру на 5 °C. Если нажать и удерживать кнопку, изменение температуры ускорится. Температуру можно установить в диапазоне 60–200 °C.
- Если после этого не нужно изменять время разогрева, то нажмите кнопку пуска/прерывания действия **B16**, и начнется процесс разогрева фритюрницы.

#### B. Изменение времени разогрева

- Как только после включения фритюрницы на сенсорном дисплее **A1** появятся параметры функция разогрева – 190 °C и 5 минут – нажмите кнопку настройки времени приготовления **B9**, и время разогрева на дисплее **A1** начнет мигать.
- Кнопками увеличения времени приготовления **B12** и уменьшения времени приготовления **B14** настройте новое время разогрева. Каждое нажатие кнопки продлевает или сокращает время на 1 минуту. Нажатие и удерживание кнопки ускорит настройку времени. Время разогрева может быть настроено в диапазоне 1–60 минут.
- Нажмите кнопку пуска/прерывания действия **B16**, и начнется процесс разогрева фритюрницы с новыми заданными температурой и временем.



#### Примечание:



Если в течение 5 минут не нажать кнопку пуска/прерывания действия **B16**, то фритюрница автоматически перейдет в режим ожидания.

#### Предварительно настроенные программы

- У фритюрницы есть 12 предварительно настроенных программ, благодаря которым можно быстро и удобно готовить блюда различного типа.
- Как только процесс разогрева завершится, нажмите кнопку **MENU B15**, и на сенсорном дисплее **A1** загорится первый символ предварительно настроенной программы. Выберите требуемую программу с помощью кнопок **B12** или **B14**.
  - Положите во фритюрницу продукты, которые будете готовить.
  - Нажмите кнопку пуска/прерывания действия **B16**, и включится заданная программа фритюрницы. На сенсорном дисплее **A1** начнется отсчет предварительного настроенного времени.

Таблица программ

Символ	Продукты	Температура в °C	Время приготовления в мин	Рекомендуемое количество продуктов	Рекомендации
	Замороженный картофель фри	200	20	1 – 1,2 кг	Используйте насадку для жарки <b>A19</b> , насадку для перемешивания <b>A18</b> . Будут работать верхняя и нижняя нагревательные пластины.
	Рыба/морепродукты	180	13	2x 0,5 кг	
	Гамбургер	180	13	4x 0,2 кг	
	Замороженная пицца	160	9	1x 25 см	
	Стейк	180	11	2x 0,2 кг	
	Замороженные куски курицы	180	13	1 кг (приблизительно 6 шт)	
	Ломтики свежего картофеля	200	25	0,5 кг	Используйте насадку для жарки <b>A19</b> , насадку для перемешивания <b>A18</b> . Будут работать верхняя и нижняя нагревательные пластины.
	Жареная курица	180	25	1,5 кг	Будут работать верхняя и нижняя нагревательные пластины.
	Пироги	150	38	0,5 кг	
	Печенье	160	18	<20 шт	

	Жареные овощи	170	10	0,5 кг	Будут работать верхняя и нижняя нагревательные пластины. Можно также использовать насадку для перемешивания <b>A18</b> .
	Разморозивание	50	5	0,5 кг	



#### Примечание:

Если в течение 5 минут не нажать кнопку пуска/прерывания действия **B16**, то фритюрница автоматически перейдет в режим ожидания.

#### A. Изменение температуры предварительно настроенной программы

- Выбрав программу, нажмите кнопку настройки температуры **B8**, и температура на дисплее **A1** начнет мигать.
- Кнопками повышения температуры **B12** и понижения температуры **B14** задайте новую температуру. Каждое нажатие кнопки увеличивает или уменьшает температуру на 5 °С. Если нажать и удерживать кнопку, изменение температуры ускорится. Температуру можно установить в диапазоне 60–200 °С.
- Если после этого не нужно изменять время приготовления, то нажмите кнопку пуска/прерывания действия **B16**, и фритюрница начнет приготовление блюда.

#### B. Изменение времени выполнения предварительно настроенной программы

- Выбрав программу, нажмите кнопку настройки времени приготовления **B9**, и время приготовления на дисплее **A1** начнет мигать.
- Кнопками увеличения времени приготовления **B12** и уменьшения времени приготовления **B14** настройте новое время разогрева. Каждое нажатие кнопки продлевает или сокращает время на 1 минуту. Нажатие и удерживание кнопки ускорит настройку времени приготовления. Время приготовления может быть настроено в диапазоне 1–60 минут.
- Нажмите кнопку пуска/прерывания действия **B16**, и начнется процесс приготовления с новыми заданными температурой и временем.



#### Примечание:

В зависимости от выбора предварительно настроенной программы и ее температуры рекомендуется изменить температуру и время разогрева фритюрницы: например, если вы собираетесь приготовить пищу при 160 °С, то уменьшите температуру разогрева до 160 °С.

## НАСТРОЙКА ИНДИВИДУАЛЬНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Температуру и время приготовления можно настроить по своему индивидуальному предпочтению.

#### A. Настройка температуры

- Включите фритюрницу, нажав кнопку **B13**.
- Нажмите кнопку настройки температуры **B8**, и температура на дисплее **A1** начнет мигать.
- Кнопками повышения температуры **B12** и понижения температуры **B14** задайте температуру. Каждое нажатие кнопки увеличивает или уменьшает температуру на 5 °С. Если нажать и удерживать кнопку, изменение температуры ускорится. Температуру можно установить в диапазоне 60–200 °С.

#### B. Настройка времени приготовления

- Нажмите кнопку настройки времени приготовления **B9**, и время приготовления на дисплее **A1** начнет мигать.
- Кнопками увеличения времени приготовления **B12** и уменьшения времени приготовления **B14** настройте время приготовления. Каждое нажатие кнопки продлевает или сокращает время на 1 минуту. Нажатие и удерживание кнопки ускорит настройку времени приготовления. Время приготовления может быть настроено в диапазоне 1–60 минут.
- Нажмите кнопку пуска/прерывания действия **B16**, и начнется процесс приготовления с новыми заданными температурой и временем.



#### Примечание:

Если требуется разогреть фритюрницу, действуйте, как описано в разделе «Функция разогрева». Если вы не хотите разогреть фритюрницу перед приготовлением, то увеличьте время приготовления приблизительно на 3 минуты.

#### Приготовление продуктов во фритюрнице

- Дайте фритюрнице разогреться. Выполните действия 1 – 4, описанные в разделе «Функция разогрева».
- Пока фритюрница разогревается, подготовьте продукты, которые будут готовиться. Положите их на выбранную принадлежность (противень для пиццы **A16**, решетка **A17**, насадка для жарки **A19**) и наденьте на нее ручку для переноски **A21**.
- Как только процесс разогрева завершится, откройте дверцу **A3** и поместите продукты внутрь фритюрницы. Снимите ручку **A21** и закройте дверцу **A3**.



#### Примечание:

Чтобы класть внутрь и вынимать принадлежности (противень для пиццы **A16**, решетка **A17**, насадка для жарки **A19**), всегда используйте ручку для переноски **A21**.

4. Задайте температуру и время приготовления (см. раздел «**Настройка индивидуальной температуры и времени приготовления**») или выберите одну из предварительно настроенных программ (см. раздел «**Предварительно настроенные программы**») и нажмите кнопку пуска/прерывания действия **B16**. Фритюрница начнет работать, и на сенсорном дисплее **A1** начнется отсчет заданного времени.

- Пока внутреннее пространство разогревается до заданной температуры, **A6** верхняя нагревательная пластина освещает печь изнутри. Однако, когда заданная температура будет достигнута, верхняя нагревательная пластина **A6** выключится, и освещение погаснет. Если температура внутри фритюрницы упадет, верхняя нагревательная пластина **A6** включится снова.
- После завершения приготовления раздастся звуковой сигнал. Сенсорный дисплей **A1** погаснет, и после 1-минутного перекура фритюрница переключится в режим ожидания.
- Откройте дверцу **A3**, наденьте ручку **A21** на принадлежность и выньте ее из фритюрницы. Положите ее на металлическую решетку или жаропрочную подставку.
- Если фритюрница больше не будет использоваться, выключите ее кнопкой включения/выключения **B13**, отсоедините вилку кабеля питания от розетки и дайте прибору остыть.



#### Предупреждение:

Периодически проверяйте состояние приготавливаемого блюда через смотровое стекло **A4**. В случае необходимости откройте дверцу **A3** и проверьте приготавливаемое блюдо. Фритюрница прервет свою работу, а на сенсорном дисплее **A1** прервется отсчет времени. Затем плотно закройте дверцу **A3**, и процесс приготовления возобновится. Не касайтесь принадлежностей или внутренних поверхностей фритюрницы руками – эти поверхности очень горячие. Можно получить ожог.

#### Функция перемешивания продуктов

- Действуйте согласно шагам 1 – 4 в главе «Приготовление продуктов во фритюрнице».
- Нажмите кнопку функция перемешивания **B11** для того чтобы вручную включить функцию перемешивания продуктов. Выключите функцию повторным нажатием.

#### Примечание:

Функцию перемешивания можно включить и выключить вручную нажатием кнопки **B11** лишь у тех программ, у которых не предусмотрена функция перемешивания. Если функция перемешивания уже предусмотрена, её невозможно выключить.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Благодаря входящим в комплект принадлежностям и их комбинациям можно готовить самые разнообразные блюда.

#### 1. Противень для пиццы **A16**

- Подходит для приготовления пиццы диаметром 25 см, мяса, пирогов, печенья, овощей, мяса на шампурах и т. д.
- Рекомендуемые позиции: центральная позиция **A9** и нижняя позиция **A10**

#### 2. Комбинация насадки для жарки **A19** и насадки для перемешивания **A18**

- Подходит для приготовления замороженных продуктов или ломтиков свежего картофеля
- На центральный разъем в насадке для жарки **A19** наденьте насадку для перемешивания продуктов **A18**. Убедитесь, что насадка установлена правильно.
- Рекомендуемая позиция: центральная позиция **A9**

#### 3. Комбинация противня для пиццы **A16** и решетки **A17**

- Подходит для приготовления курицы, стейка, ребрышек, запеченных тостов, гриля и т. д.
- Рекомендуемая позиция: центральная позиция **A9** (предназначенная для решетки **A17**) и нижняя позиция **A10**, либо обе принадлежности в центральной позиции **A9**.

#### 4. Комбинация насадки для жарки **A19** и решетки **A17**

- подходит для приготовления жареных ломтиков картофеля в насадке для жарки **A19** и одновременного обжаривания хлеба на решетке **A17**
- Рекомендуемая позиция: верхняя позиция **A8** (предназначенная для решетки **A17**) и центральная позиция **A9**

#### 5. Комбинация насадки для жарки **A19**, насадки для перемешивания продуктов **A18** а насадки для запекания курицы

- Подходит для запекания целой курицы.
- На центральный разъем в насадке для жарки **A19** наденьте насадку для перемешивания продуктов **A18**. Убедитесь, что насадка установлена правильно. На насадку для перемешивания **A18** наденьте насадку для запекания курицы.
- Рекомендуемая позиция: центральная позиция **A9**



#### Предупреждение:

Ни в коем случае не наполняйте насадку для жарки **A19** выше отметки MAX. Всегда устанавливайте под решеткой **A17** противень для пиццы **A16** или насадку для жарки **A19** Это позволит собирать лишний сок – например, мясной, – и защитит нижнюю поверхность внутреннего пространства фритюрницы от загрязнения. Никогда не готовьте продукты только на решетке **A17**.



## Предохранительный выключатель

Фритюрница оснащена предохранительным выключателем, который автоматически отключает нагревательные пластины **A6** и **A12** и останавливает отсчет времени, если в процессе работы откроется дверца **A3**. После того, как дверца **A3** будет плотно закрыта, работа фритюрницы автоматически возобновится.



### Предупреждение:

Когда процесс приготовления завершится, и фритюрница будет выключена кнопкой **B13**, то приблизительно в течение еще 1 минуты можно наблюдать работу вентилятора. Это нормальное явление, при котором вентилятор охлаждает внутреннее пространство и основную пластину фритюрницы, чтобы предохранить их от повреждения под воздействием высокой температуры.

## Защита от перегрева

Фритюрница оснащена защитным предохранителем от перегрева, защищающим ее от поломки. Если температура фритюрницы чрезмерно повышается (например, в результате длительного использования), то автоматически срабатывает предохранитель от перегрева. В этом случае приготовление продуктов автоматически прервется. Отключите фритюрницу из сетевой розетки и дайте ей остыть. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены предохранителя. Ни в коем случае не пытайтесь заменить предохранитель самостоятельно.

## ЧИСТКА И УХОД

Каждый раз перед очисткой отсоединяйте прибор от эл. розетки и давайте ему остыть. Прибор быстрее остынет при открытой дверце **A3**. Аккуратно выньте все принадлежности и отложите их в сторону остывать.

Рекомендуется чистить прибор сразу после того, как он остынет, чтобы к нему не присыхали остатки продуктов. Позднее будет труднее удалить их.

Бумажной салфеткой удалите остатки продуктов с принадлежностей и с внутренних поверхностей фритюрницы.

Вымойте принадлежности в теплой воде с небольшим количеством нейтрального средства для мытья посуды, при помощи мягкой губки. Сполосните и вытрите насухо. Можно также мыть принадлежности в посудомоечной машине.

Протрите внешний корпус и внутренние поверхности фритюрницы мягкой губкой, слегка смоченной в теплой воде. Вытрите все насухо чистым полотенцем. Для чистки каких бы то ни было частей этого прибора не используйте проволочные мочалки, абразивные чистящие средства, растворители и т. д. Храните прибор в сухом, хорошо вентилируемом месте. Не кладите на электроприбор какие-либо предметы.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Для предотвращения опасности удара эл. током не погружайте прибор, кабель питания и вилку кабеля питания в воду или иные жидкости.

## РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Если прибор не функционирует так, как это описано в руководстве по эксплуатации, проверьте нижеприведенный список наиболее частых проблем и устраните неполадку. Если ваша проблема не описана в списке или ее не удается устранить, выключите прибор, выньте вилку кабеля питания из розетки и обратитесь в квалифицированную ремонтную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь починить прибор самостоятельно.

Проблема	Возможная причина	Решение
Фритюрница не работает	Фритюрница не включена в розетку.	Убедитесь, что вилка кабеля питания вставлена в электрическую розетку.
	Вы не включили фритюрницу, не настроили время приготовления или температуру.	Чтобы включить фритюрницу, нажмите кнопку <b>B13</b> . Кнопкой <b>B15</b> выберите одну из предварительно настроенных программ или задайте температуру и время приготовления. Затем включите фритюрницу, нажав кнопку <b>B16</b> .
	Вероятно, вы выключили фритюрницу. Если во время работы фритюрницы нажать кнопку <b>B13</b> , то она выключится.	Чтобы включить фритюрницу, нажмите кнопку <b>B13</b> . Кнопкой <b>B15</b> выберите одну из предварительно настроенных программ или задайте температуру и время приготовления. Затем включите фритюрницу, нажав кнопку <b>B16</b> .
	Дверца <b>A3</b> неплотно закрыта.	Закройте дверцу и слегка нажмите на нее до щелчка.
Продукты не прожарились.	Насадка для жарки <b>A19</b> переполнена.	Кладите в насадку для жарки меньше продуктов.
	Задана слишком низкая температура.	Увеличьте температуру кнопкой <b>B12</b> и продолжите готовить.

Продукты обжарились неравномерно.	Вы не вставили насадку для перемешивания <b>A18</b> , либо она заблокировалась.	Убедитесь, что вставили насадку для перемешивания <b>A18</b> . Если насадка для перемешивания <b>A18</b> заблокировалась, выньте из емкости продукты и насадку, правильно установите ее, а затем снова положите внутрь продукты и продолжите готовить.
Жареные продукты не хрустящие.	Вы использовали жареные продукты, рассчитанные на приготовление в обычной фритюрнице.	Чтобы продукты были хрустящими, используйте жареные продукты, рассчитанные на приготовление в духовке или слегка смажьте их растительным маслом.
Из фритюрницы выходит дым.	Вы положили внутрь слишком жирные продукты либо смазали их большим количеством растительного масла.	Если вы будете готовить слишком жирные продукты, то жир будет капать в насадку под ними, нагреваться и образовывать белый дым. Кроме того, насадка с нагретым жиром может слишком сильно раскиснуть. Тем не менее, это не повлияет на работу фритюрницы или результат готовки.
	В насадке под запекаемыми продуктами есть остатки предыдущего блюда.	Белый дым образуется из жира, оставленного в насадке. Важно тщательно чистить все принадлежности после каждого использования.
Ломтики свежего картофеля обжарились неравномерно.	Вы выбрали картофель неправильного сорта для обжаривания ломтиков. Перед приготовлением ломтики были плохо промыты.	Используйте свежую твердую картошку. Перед приготовлением следует тщательно промыть ломтики и удалить с их поверхности крахмал.
Ломтики свежего картофеля не хрустящие.	Насколько хрустящими будут ломтики свежего картофеля – зависит от количества растительного масла и воды.	Перед приготовлением хорошо просушите ломтики. По мере необходимости разрежьте их на меньшие кусочки, добавьте больше масла.
Сообщения о неполадках	Если на дисплее <b>A1</b> появится сообщение о неполадке <b>E1</b> , то это означает повреждение в цепи температурного датчика. Если на дисплее <b>A1</b> появится сообщение о неполадке <b>E2</b> , то это означает короткое замыкание температурного датчика или основной пластины.	Обратитесь в квалифицированную ремонтную мастерскую.

## Часто задаваемые вопросы

- Можно ли в аэрофритюрнице готовить другие блюда, помимо жареных?  
Да, в аэрофритюрнице можно готовить стейки, гамбургеры, печеное мясо – подробнее описано в разделе «Таблица программ».
- Можно ли в аэрофритюрнице готовить или разогревать суп?  
Нет, никогда не готовьте и не разогревайте в аэрофритюрнице никаких жидкостей.
- Можно ли в любой момент выключить аэрофритюрницу?  
Аэрофритюрницу в любой момент можно выключить, нажав кнопку **B13** или прервать процесс приготовления, открыв дверцу **A3**.
- Что делать, если аэрофритюрница внезапно выключилась?  
Произошел перегрев, и автоматически сработал защитный предохранитель от перегрева. В этом случае приготовление автоматически прервется. Отключите фритюрницу из сетевой розетки и дайте ей остыть. Обратитесь в авторизованный сервисный центр для замены предохранителя. Ни в коем случае не пытайтесь заменить предохранитель самостоятельно.
- Нужно ли предварительно разогревать аэрофритюрницу?  
Нет. Если вы будете готовить продукты без предварительного разогрева, важно к общему времени приготовления дополнительно добавить еще приблизительно 3 минуты. Тем не менее, рекомендуется разогреть фритюрницу перед тем, как класть в нее продукты.
- Можно ли мыть аэрофритюрницу в посудомоечной машине?  
В посудомоечной машине можно мыть только принадлежности аэрофритюрницы. Ни в коем случае не ставьте саму фритюрницу в посудомоечную машину и не погружайте ее в воду или другие жидкости.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение ..... 220–240 В переменного тока  
Номинальная частота ..... 50/60 Гц  
Номинальная потр. мощность ..... 1 800 Вт  
Класс эл. защиты ..... I  
(подключайте вилку кабеля питания только к заземленной надлежащим образом розетке)

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

## УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

## УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Этот символ на изделии или сопроводительной документации означает, что по окончании эксплуатации электрические и электронные изделия не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти изделия в установленные пункты сбора отходов. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза и других европейских странах вы можете вернуть свои продукты местному продавцу в случае приобретения эквивалентного нового изделия.

Правильная утилизация данного изделия поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Для получения более подробной информации, пожалуйста, обратитесь в местные органы власти или ближайший пункт сбора вторсырья.

Неправильная утилизация этих отходов может, в соответствии с национальными правилами, повлечь за собой штраф.

### Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

Для утилизации электрического и электронного оборудования запросите необходимую информацию у своего продавца или поставщика.

### Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

Действие этого символа распространяется на Европейский Союз. Если вы собираетесь утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию о надлежащем способе утилизации у местных властей или у своего дилера.



Этот продукт соответствует всем основным требованиям директив ЕС, которые распространяются на него.