

SHARP



User manual

AF-GS552A

Air Fryer

EN

UA

*Product images are for illustration purpose only. Actual product may vary.



Attention:

Your product is marked with this symbol.

It means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste. There is a separate collection system for these products.



[www.sharpconsumer.com/
contact/](http://www.sharpconsumer.com/contact/)



[www.sharpconsumer.com/
support/](http://www.sharpconsumer.com/support/)



[www.sharpconsumer.com/
documents-of-conformity/](http://www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/)

A. Information on Disposal for Users (private households)

1. In the European Union

Attention: If you want to dispose of this equipment, please do not use the ordinary dustbin!

Used electrical and electronic equipment must be treated separately and in accordance with legislation that requires proper treatment, recovery and recycling of used electrical and electronic equipment.

Following the implementation by member states, private households within the EU states may return their used electrical and electronic equipment to designated collection facilities free of charge*.

In some countries* your local retailer may also take back your old product free of charge if you purchase a similar new one.

* Please contact your local authority for further details.

If your used electrical or electronic equipment has batteries or accumulators, please dispose of these separately beforehand according to local requirements. By disposing of this product correctly you will help ensure that the waste undergoes the necessary treatment, recovery and recycling and thus prevent potential negative effects on the environment and human health which could otherwise arise due to inappropriate waste handling.

2. In other Countries outside the EU

If you wish to discard this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.

For Switzerland: Used electrical or electronic equipment can be returned free of charge to the dealer, even if you don't purchase a new product.

Further collection facilities are listed on the homepage of www.swico.ch or www.sens.ch.

B. Information on Disposal for Business Users

1. In the European Union

If the product is used for business purposes and you want to discard it:

Please contact your SHARP dealer who will inform you about the take-back of the product. You might be charged for the costs arising from take-back and recycling. Small products (and small amounts) might be taken back by your local collection facilities.

For Spain: Please contact the established collection system or your local authority for take-back of your used products.

2. In other Countries outside the EU

If you wish to discard this product, please contact your local authorities and ask for the correct method of disposal.

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
SPECIFICATIONS.....	6
AIR FRYER AND ACCESSORIES.....	7
CONTROL PANEL.....	8
BEFORE USING YOUR AIR FRYER	8
OPERATION INSTRUCTIONS.....	9
Automatic Cooking.....	9
Manual Cooking.....	10
Cook From Frozen	11
Pre-Heat	12
Reheat.....	13
Keep Warm.....	13
MAINTENANCE WHILE IN USE	14
CLEANING INSTRUCTIONS	14
STORAGE	14
TROUBLESHOOTING	15

SAFETY INSTRUCTIONS

When using an electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

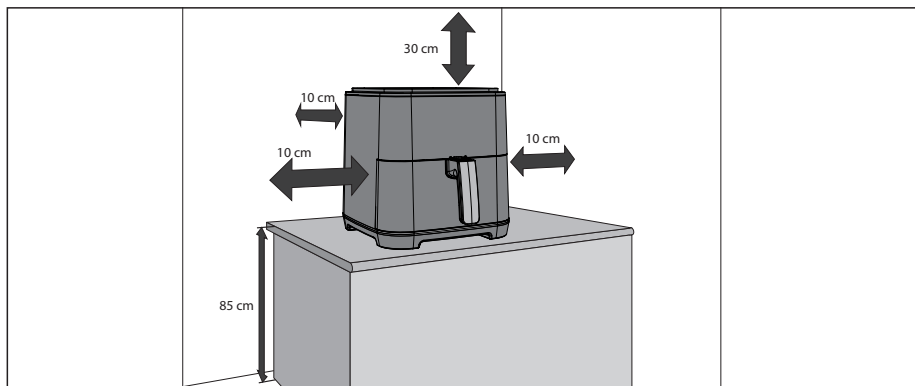
- Children should be supervised to ensure that they DO NOT play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Clean the air fry basket and inner pot with damp, soapy cloth. Make sure only use mild, soapy water.
- DO NOT clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock. Damage to the surface will also occur.
- Dry the unit and all the assemblies with a soft cloth before storage or use.
- If there are any stains on the basket or inner pot which are too difficult to clean, let them soak in warm water for about 10 minutes before cleaning.
- The frying basket and inner pot can be cleaned in a dishwasher.
- DO NOT overfill when cooking. Overfilling may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the appliance.
- DO NOT use oil or any other liquid in the inner pot.
- DO NOT use this appliance for deep-frying.
- Ensure that food is correctly prepared and cooked to avoid any danger to health.
- Prevent food contact with heating elements.
- ALWAYS ensure the appliance is properly assembled before use.

-
- DO NOT place any of the following materials in the air fryer: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
 - DO NOT store any materials, other than the supplied accessories, in the air fryer when not in use.
 - DO NOT use appliance for other than its intended use.
 - DO NOT use outdoors.
 - If any advice is required regarding this product, contact your Sharp Help Line.
 - Only hold the appliance by the correct handles and use such heat protection measures such as gloves or potholders.
 - Read all of these instructions to ensure that you are familiar with the operation of this air fryer. DO NOT touch hot surfaces, where possible use handles or controls (dependent on model).
 - The use of accessory attachments not recommended by as this may cause a hazard or injury.
 - This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
 - To prevent the inner pot dropping on the ground, put the inner pot on a stable surface before lifting the air fry basket.
 - When using ensure that the handle is pointing towards you.
 - CAUTION: The mark  means APPLIANCE SURFACES ARE HOT WHEN OR AFTER USE. DO NOT touch hot surfaces.
 - DO NOT cover the air intake vent or air exhaust vent while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
 - DO NOT touch accessories during or immediately after cooking.
 - Extreme caution must be used when the appliance contains hot food. Improper use may result in personal injury.
 - Leave the unit after use so it has sufficient time to cool.
 - Let your air fryer cool before cleaning.
 - WARNING: As this air fryer gets hot during use and some surfaces may develop high temperatures. As people perceive temperatures, this device should be used with care.

- Wear protective insulated gloves when touching hot surfaces or hot air fry basket, inner pot, and food.
- When using this appliance, provide adequate space above and on all sides for air circulation. ALWAYS ensure that the inner pot is properly closed before operating.
- DO NOT allow the power cable to hang over edge of the work surface or touch hot surfaces.
- DO NOT operate appliance if the mains lead or plug is damaged in any way or after the appliance malfunctions or has been damaged in any other way.
- DO NOT replace or modify the mains cable or plug.
- DO NOT use an extension cord.
- Ensure that the mains socket/switch is accessible when the air fryer is in use.
- This air fryer is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Unplug from the mains supply when not in use, or before cleaning.
- When unplugging the power plug from the mains supply, always hold the plug, never pull the cord.
- When you have stopped using the air fryer, press the STOP/CANCEL button to return the standby mode, then unplug from the mains supply.
- To protect against electric shock, DO NOT immerse the air fryer into water or other liquids.
- DO NOT cover any part of the air fryer while it is operating, as this will cause it to overheat.
- DO NOT place the air fryer on any hot surfaces, near hot gas/electric burners or in a heated oven.

- When operating the air fryer, keep at least 100mm of space on all sides to allow for adequate air circulation.

KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE



SPECIFICATIONS

Model name	AF-GS552A
Air Fryer Power (W)	1600
Air Fryer Temperature Levels (Celsius)	80 °C to 200 °C
8 Automatic Programs	Fries, Beef, Vegetables, Chicken, Bacon, Fish, Potato, Pizza
4 Functions	Pre-Heat, Reheat, Cook from Frozen, Keep Warm
Capacity (litres)	5.5
Control Panel	Digital
Frying Basket Coating	Non stick
Frying Basket Size (W x H x D in mm)	221 x 110 x 228
Inner Pot Coating	Non-stick
Inner Pot Size (W x H x D in mm)	248 x 128 x 253
Mains Lead Length (mm)	900
Noise Level (dB)	55 - 62
Power Consumption (W)	1650
Power Requirements	220-240V 50 Hz
Standby Power Consumption (W)	Non-stick
Size (W x H x D in mm)	313 x 318 x 395
Weight (kg)	6.8

This product complies with relevant Regulations and Standards for the UK and EU.

AS PART OF A POLICY OF CONTINUOUS IMPROVEMENT, WE RESERVE THE RIGHT TO ALTER DESIGN AND SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE.

AIR FRYER AND ACCESSORIES

Please familiarize yourself with the following Air Fryer functions and accessories prior to first use:

Inner pot: Place the frying basket onto the inner pot, and then put the inner pot into the air fryer.

Frying basket: Place the food in the frying basket and then put the frying basket into the inner pot to cook.

Open button (For frying basket): To take out the frying basket, press the open button and then lift the frying basket.

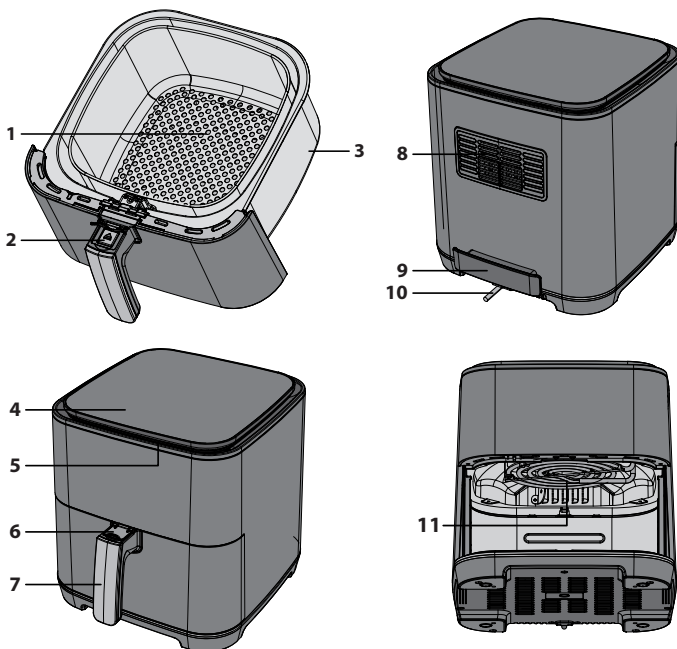
NOTE: To prevent the inner pot dropping on the ground, put the inner pot on a stable surface before lifting out the frying basket.

Air exhaust vent: There will be hot steam venting from the exhaust vent during use (this is normal), keep your hands and face away from the air exhaust vent when cooking to prevent scalding.

Button cover: This prevents the inner pot and frying basket from being mistakenly removed from the air fryer. Push up to reveal the open button.

Handle: This is used for moving the inner pot and frying basket in and out of the air fryer.

1. Air Frying Basket
2. Release Button
3. Inner Pot
4. Control Panel
5. Air Intake
6. Release Button Cover
7. Frying Basket Handle
8. Air Exhaust Vent
9. Holding Handle
10. Mains Lead
11. Heating Element



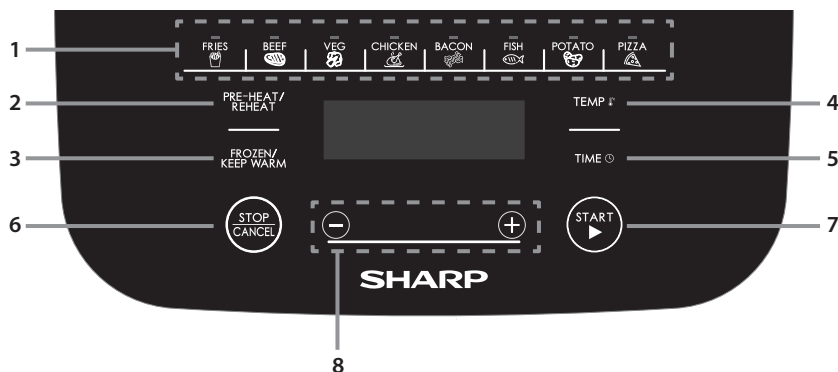
AIR FLOW DIRECTION

When cooking, the hot air from the element is moved around as shown in the picture below. This ensures that your food is cooked evenly at the set temperature and time period. Do not use any materials such as metal foil which may obstruct this air flow or over fill the frying basket.



CONTROL PANEL

1. **Auto Cook buttons** – Automatic cooking programs, select from 8 options.
2. **Pre-Heat/Reheat** – For preheating the Air Fryer to the correct cooking temperature or reheating cold food.
3. **Frozen/Keep Warm** – Cook from frozen or keep your food warm.
4. **Temperature** – Use this button to control the temperature manually.
5. **Time** – Use to manually set the cooking time.
6. **Stop/Cancel** – Stop or pause a function.
7. **Start** – Start the operation of the Air Fryer.
8. **Up/Down (for temperature and time)** – Set the value of the temperature or time.



BEFORE USING YOUR AIR FRYER

Before using your air fryer for the first time, it is recommended that after you have fully unpacked and removed any packaging that the inner pot and frying basket are cleaned in hot soapy water or in dishwasher. Then thoroughly dry all accessories and re-assemble in Air Fryer. Wipe the outer body and inner parts with damp cloth and dry before using.

Plug into the mains supply and you are ready to use your new Air Fryer.

It is advised to fully read these instructions before use.

OPERATION INSTRUCTIONS

Your Air Fryer has several modes of operation:

Automatic cooking – select one of the 8 pre-programmed cooking options.

Manual cooking – set the temperature and time manually.

Cook from Frozen – Cook from frozen (Vegetables, Pizza, and Fries only).

Pre-Heat – Make sure that your Air Fryer is at the correct temperature before cooking.

Reheat – Reheat previously cooked food.

Keep Warm – Keep your food warm.

Notes on cooking

- The amount of the food should not fill more than the 4/5 of total amount of the air fry basket.
- The cooking temperature and time can be adjusted during the cooking.
- To pause the cooking, press the "**STOP/CANCEL**" button once.
- To cancel the cooking, press the "**STOP/CANCEL**" button twice.
- Some food will need to be stirred/shaken during the cooking: Pull the inner pot out of the unit, stir/shake as necessary and return the inner pot to the Air Fryer; the unit will restart the cooking automatically.
- Make sure that the food has cooked correctly. If the food is undercooked, then place back into the air fryer and the press the "**PRE-HEAT/REHEAT**" button twice to cooking for few minutes.
- To prevent the inner pot dropping on the ground, put the inner pot on a stable and heat proof surface before lifting out the basket.
- Only cook food in the frying basket.
- DO NOT use for deep fat frying.

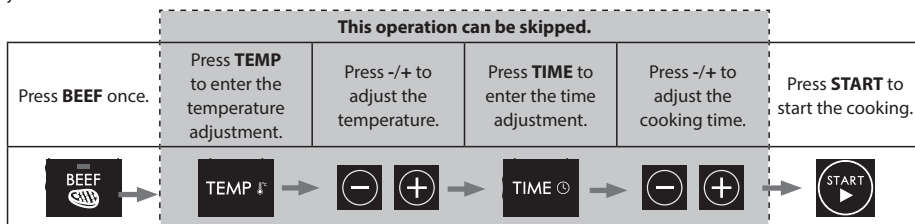
Automatic Cooking

For your ease and convenience there are 8 automatic cooking programs. These are easily accessed via the dedicated buttons on the control panel.

Food	Weight	Initial Food Temperature	Cooking Time	Maximum Extra Time	Turn Over Minutes From End of Cooking	Cook From Frozen Time	Temperature	Comments
Fries	300g to 700g	Room temperature	18	23	5	26	180	
Beef	150g to 500g		12	16	6	-	200	Upto 270g of beef steak can be cooked
Vegetable	100g to 400g		10	13	5	14	190	
Chicken	800g to 1000g		30	39	5	-	190	Whole chicken or large pieces
Bacon	4 to 6 rashers		9	12	-	-	180	Evenly space the rashers of bacon in the frying basket
Fish	100g to 500g		12	16	5	-	200	
Potato	250g each		40	52	5	-	200	Place up to 3 potatoes of 250g each into the frying basket
Pizza	100g to 400g		13	17	-	18	160	

When the set cooking time is above 10 minutes, the air fryer will remind to turn over the food when the remaining time is half of the total cooking time (or as shown in the table above). If the set cooking time is less than 10 minutes, no turn over reminder will appear.

In the example below, beef is being cooked. It is not necessary to adjust the temperature or time unless you would like your food cooked more or less.

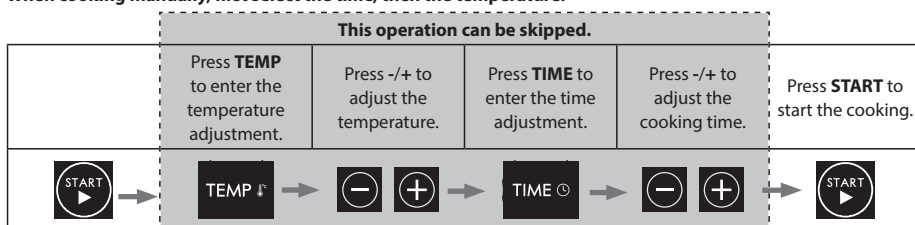


1. Evenly place the food to be cooked in the frying basket.
2. Place the frying basket into the inner pot. Insert the inner pot into the air fryer.
3. Plug the air fryer into mains supply.
4. Select the desired food by pressing the auto cook button on the control panel. The default temperature and time will blink in the LED display.
 - a. If needed, press the **"TEMP"** button once, and then press "-" or "+" button to set the desired cooking temperature.
 - b. If needed, press the **"TIME"** button once, and then press "-" or "+" button to set the desired cooking time.
5. Press **"START"** button to start the cooking; the time counts down.
6. When the cooking is complete the air fryer will make a sound, and the unit returns to standby mode.
7. Pull out the inner pot handle with care and take the food out of the air fry basket immediately or the heat remaining in the air fryer will continue to cook and dry out your food.

Note: If you are changing the cooking time for the auto cook foods it is only possible to increase the maximum by 30%. This is to avoid the potential of burning your food.

Manual Cooking

When cooking manually, first select the time, then the temperature.



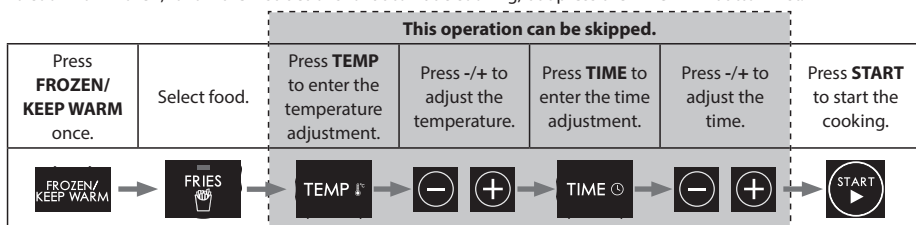
1. Plug your Air Fryer into the mains supply.
2. Pull out the frying pan, place food into the frying basket and return the pan to the unit.
3. Press the **"START"** button once; the display will indicate the default time and temperature (15 minutes at 180°C).
4. To change the time, press the **"TIME"** button and then use the +/- buttons to change to your desired time (1 to 60 minutes).
5. Now press the **"TEMP"** button and then use the +/- buttons to change to your desired temperature (80 to 200°C).
6. Press the **"START"** button to start the cooking process.

Some suggested cooking options are shown below.

Food	Weight	Initial Food Temperature	Cooking Time	Cooking Temperature	Shake/Turn Over	Comments
Frozen fries (thick)	300 to 700	Frozen	12 to 16	200	Yes	
Frozen fries (thin)	300 to 700		12 to 20	200	Yes	
DIY Fries (0.7cm x 7/8cm)	300 to 800	Room temperature	18 to 30	180	Yes	Add oil: 1/2 spoon
DIY Chips	300 to 800		18 to 22	180	Yes	Add oil: 1/2 spoon
DIY Potato Pieces	300 to 750		12 to 18	180	Yes	Add oil: 1/2 spoon
Hash Browns	250		15 to 18	180		
Braised Cream Potato	500		18 to 22	180		
Steak	100 to 500		8 to 12	180		
Pork Chop	100 to 500		10 to 14	180		
Hamburger	100 to 500		7 to 14	180		
Sausage Roll	100 to 500		12 to 15	180		
Drumstick	100 to 500		18 to 22	180		
Chicken Breast	100 to 500		10 to 15	180		
Fish	100 to 500		8 to 12	180		
Prawn	100 to 500		5 to 10	180		
Crab	100 to 500		8 to 12	180		
Cake	100 to 400		15 to 30	180		
Spring Rolls	100 to 400		8 to 10	200	Yes	Instant Spring rolls
Frozen Chicken Nugget	100 to 500	Frozen	6 to 10	200	Yes	
Frozen Fish Strips	100 to 400		6 to 10	200		
Frozen Cheese Snack	100 to 400		8 to 10	180		
Yakitori	100 to 400	Room temperature	8 to 10	200		
Sweet Potato	100 to 500		30 to 45	200		

Cook From Frozen

To cook from frozen, follow the instructions for automatic cooking, but press the **"FROZEN"** button first.



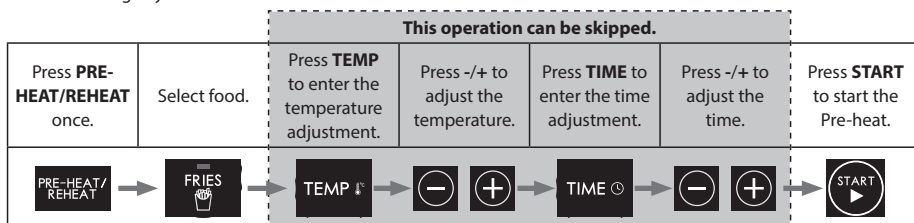
- Evenly place the food to be cooked in the frying basket.
- Place the frying basket into the inner pot. Insert the inner pot into the air fryer.
- Plug the air fryer into mains supply.
- Press the **"FROZEN/KEEP WARM"** button once.
- Select the desired function by pressing the function button on the control panel. The default temperature and time will blink in the LED display.
 - If needed, press the **"TEMP"** button once, and then press **"-"** or **"+"** button to set the desired cooking temperature.
 - If needed, press the **"TIME"** button once, and then press **"-"** or **"+"** button to set the desired cooking time.
- Press **"START"** button to start the cooking; the time counts down.
- When the cooking is complete, the unit will make a sound, and return to the standby mode.
- Pull out the inner pot handle with care and take the food out.

Cooking from frozen is only possible for **FRIES**, **VEGETABLES** and **PIZZA**.

For cooking of other frozen foods, please refer to the manual cooking advice.

Pre-Heat

To ensure that your Air Fryer is at the correct temperature for cooking your food, there is a pre-heat function which can be used before auto cook, manual cook and cook from frozen functions. Just press the pre-heat button once before selecting any other function.



1. Place the frying basket into the inner pot. Insert the inner pot into the air fryer.
2. Plug the air fryer into mains supply.
3. Press the **PRE-HEAT/REHEAT** button once.
4. Select the desired food by pressing the relevant auto cook button on the control panel. The default temperature and time will blink in the LED display.
 - a. If needed, press the **"TEMP"** button once, and then press **"-"** or **"+"** button to set the desired cooking temperature.
 - b. If needed, press the **"TIME"** button once, and then press **"-"** or **"+"** button to set the desired cooking time.
5. Press the **"START"** button.
6. When the unit has reached the correct pre-heat temperature it will make a sound.
7. Take out the inner pot and evenly place the food to be cooked in the frying basket.
8. Return the inner pot/frying basket to the air fryer.
9. Press **"START"** button to start the cooking; the time counts down.
10. When the cooking is complete, the unit will make a sound, and returns to the standby mode.
11. Press the open button and pull out the inner pot handle with care and take the food out of the air fry basket immediately or the heat remaining in the air fryer will continue to cook and dry out your food.

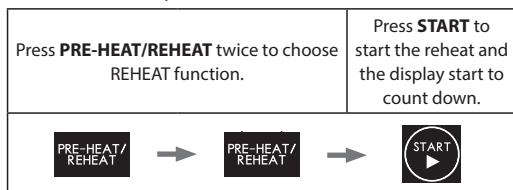
Pre-heat can also be used when cooking from frozen using the auto menus; press **"PRE-HEAT/REHEAT"** > **"FROZEN/KEEP WARM"** > auto cook function > **"START"**.

In addition, pre-heat can also be used when cooking manually; press **"PRE-HEAT/REHEAT"** > set temperature > **"START"**.

1. Place the frying basket into the inner pot. Insert the inner pot into the air fryer.
2. Plug the air fryer into mains supply.
3. Press **"PRE-HEAT/REHEAT"**
4. Press the **"TEMP"** button once, and then press **"-"** or **"+"** button to set the desired cooking temperature.
5. Press the **"START"** button.
6. When the unit has reached the correct pre-heat temperature it will make a sound.
7. Take out the inner pot and evenly place the food to be cooked in the frying basket.
8. Return the inner pot/frying basket to the air fryer.
9. Set the time for your cooking by pressing the **"TIME"** button once, and then press **"-"** or **"+"** button to adjust the desired cooking time.
10. Press **"START"** button to start the cooking; the time counts down.
11. When the cooking is complete, the unit will make a sound, and returns to the standby mode.
12. Press the open button and pull out the inner pot handle with care and take the food out of the air fry basket immediately or the heat remaining in the air fryer will continue to cook and dry out your food.

Reheat

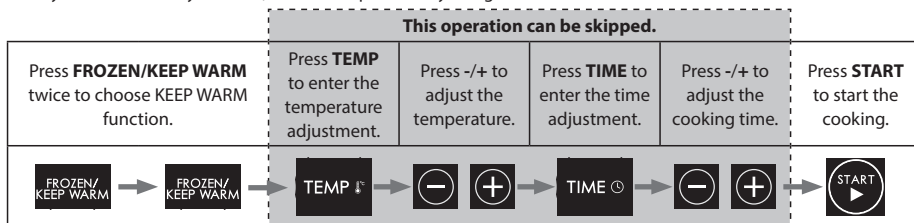
This function allows you to reheat food.



1. Press the "**PRE-HEAT/REHEAT**" button twice.
2. Take out the inner pot and place the food to be reheated into the frying basket, ensure that it is spaced evenly in the frying basket.
3. Press the "**START**" button. The Air Fryer will reheat.
4. The Air Fryer will now reheat your food for 4 minutes at 180°C.

Keep Warm

Once you have cooked your food, it can be kept warm by using the KEEP WARM function.



1. Press the "**FROZEN/KEEP WARM**" button twice.
2. The default keep warm temperature is 80°C with a time of 30 minutes. If required, this can be changed.
 - a. To change the time, press the "**TIME**" button and then use the +/- buttons to change to your desired time (1 to 60 minutes).
 - b. Now press the "**TEMP**" button and then use the +/- buttons to change to your desired temperature (80 to 200°C).
3. Take out the inner pot and place the food to be reheated into the frying basket, ensure that it is spaced evenly in the frying basket.
4. The Air Fryer will now keep your food warm.

MAINTENANCE WHILE IN USE

This appliance requires little maintenance when in use. Clean your Air Fryer after every use to prolong its useable lifetime.

This Air Fryer contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. In the unlikely event of failure, contact the SHARP Call Centre using the details at the start of this User Manual.

CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: To protect against electrical shock, DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS. Your air fryer should be cleaned regularly for best performance and long life. Regular cleaning will also reduce the risk of fire. To clean follow the instructions as below:

1. Remove mains plug from electrical outlet. Allow your Air Fryer to cool down.
2. Clean the air fry basket and inner pot with damp, soapy cloth. Make sure to only use mild, soapy water. If the stains in the basket or inner pot are too difficult to clean, let them soak in warm water for about 10 minutes.
3. Clean the heating elements with dry and soft cloth.
4. Wipe the outside of your air fryer with a soft, damp cloth, then dry.

CAUTION: DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS OR ANY TYPE OF SCOURING MATERIAL on the surface of the frying basket and inner pot. Make sure to only use mild, soapy water. Abrasive cleaners, scrubbing brushes and chemical cleaners will damage the coating on this unit.

Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

STORAGE

Unplug unit, allow it to cool, and clean before storing. Store the air fryer in its box in a clean, dry place. Never store appliance while it is hot or still plugged in. Never wrap cord tightly around the Air Fryer. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as it could cause the cord to fray and break.

If storing the air fryer for long periods of time, make certain that the air fryer is clean and free of food particles. Store the air fryer in a dry location such as on a table or countertop or cupboard shelf.

TROUBLESHOOTING

If you are experiencing issues with your air fryer, follow the guidance below.

The Air Fryer does not work	The appliance is either not plugged in or switched on.	Make sure the mains plug is inserted in an electrical wall socket and is switched on.
	You have not set the time or temperature.	Set the time and temperature and then press "START" .
	The inner pot is not properly locked into the unit	Push the inner pot into the Air Fryer so it "clicks".
The ingredients fried with the Air Fryer are not done.	There is too much food in the frying basket.	Put smaller batches of ingredients in the frying basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Adjust the temperature to the required temperature setting.
	The cooking time is too short.	Adjust the timer to the required preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the Air Fryer.	You used a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use snacks made to be prepared in the oven, or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
It is difficult or not possible to slide the inner pot and frying basket into the appliance properly.	There is too much food in the frying basket.	Do not over fill the frying basket.
	The frying basket is not placed properly into the inner pot	Push the frying basket down into the inner pot until you hear a slight click.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the Air Fryer, a large amount of oil will leak into the pan. This oil may create white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the inner pot; make sure you clean the frying basket and inner pot thoroughly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the Air Fryer.	You did not use the right type of potato.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks thoroughly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the Air Fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount/type of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potatoes into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

Should you still have issues, please contact the SHARP Call Centre using the details at the start of this User Manual.



Увага:

Ваш прилад марковано такою позначкою. Це означає, що відходи електричного та електронного обладнання не можна змішувати зі звичайним побутовим сміттям. Існує окрема система прийому й утилізації цих виробів.



www.sharpconsumer.com/contact/



www.sharpconsumer.com/support/



www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

А. Інформація щодо утилізації для користувачів (приватних домогосподарств)

1. У Європейському Союзі

Увага: Не викидайте цей виріб у звичайний смітник!

Відходи електричного й електронного обладнання підлягають окремій утилізації, і згідно з законодавством, їх має бути належним чином оброблено, утилізовано й перероблено.

Країнами-членами ЄС встановлено, що приватні господарства в країнах ЄС можуть безкоштовно здати електричне або електронне обладнання, що вийшло з експлуатації, до спеціалізованих пунктів прийому*.

У деяких країнах* місцеві підприємства торгівлі також можуть безкоштовно приймати старі вироби в осіб, які купують нові аналогічні вироби.

* Щоб отримати більше інформації, зверніться до місцевих органів влади.

Батарейки чи акумулятори, якими було оснащене електричне або електронне обладнання, що вийшло з експлуатації, також підлягають окремій утилізації згідно з вимогами місцевих органів влади.

Дотримуючись правил утилізації цього приладу, ви допомагаєте забезпечити його належну обробку, утилізацію та переробку, що дозволяє запобігти потенційному негативному впливу на довкілля та здоров'я людей, пов'язаному з неналежною утилізацією сміття.

2. В інших країнах за межами ЄС

Якщо Ви бажаєте позбутися цього виробу, зверніться до місцевих органів влади й дізнайтеся про правильний спосіб утилізації.

Для Швейцарії: Електричне чи електронне обладнання, що вийшло з ладу, можна безкоштовно повернути продавцю, навіть якщо Ви не збираєтесь придбати новий виріб. Список інших приймальних пунктів наведено на домашній сторінці www.swico.ch або www.sens.ch.

В. Інформація щодо утилізації для комерційних користувачів

1. У Європейському Союзі

Якщо Ви хочете позбутися виробу, що використовувався з комерційною метою:

Зверніться до місцевого дилера компанії SHARP і отримайте інформацію щодо повернення виробу. Ви можете зазнати певних витрат, що пов'язані зі здаванням і переробкою виробу. Вироби невеликого розміру (у невеликих кількостях) можна здати в місцеві приймальні пункти.

Для Іспанії: Для повернення виробів, що вийшли з ладу, зверніться до відповідної установи зі збирання відходів чи до місцевих органів влади.

2. В інших країнах за межами ЄС

Якщо Ви бажаєте позбутися цього виробу, зверніться до місцевих органів влади й дізнайтеся про належні способи утилізації.

Звернутися по обслуговування можна, відвідавши сторінку www.sharpconsumer.com/contact/, а ознайомитись із своїми правами згідно з умовами гарантії — за адресою www.sharpconsumer.com/support/ або звернувшись до продавця, в якого було придбано виріб.

Декларації відповідності можна одержати за адресою: www.sharpconsumer.com/documents-of-conformity/

ЗМІСТ

ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	7
МУЛЬТИПІЧ І ЇЇ ПРИЛАДДЯ.....	8
ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	9
ПІДГОТОВКА МУЛЬТИПЕЧІ ДО ВИКОРИСТАННЯ.....	9
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....	10
Автоматичне приготування.....	10
Приготування їжі вручну.....	11
Приготування з заморожених продуктів.....	12
Підігрів.....	13
Підігрівання.....	14
Підтримання температури.....	14
ОБСЛУГОВУВАННЯ В ПЕРІОД КОРИСТУВАННЯ.....	15
ВКАЗІВКИ ЩОДО ЧИЩЕННЯ.....	15
ЗБЕРІГАННЯ.....	15
ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ.....	16

ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Під час користування електроприладом обов'язково слід дотримуватись основних застережних заходів, зокрема:

- Наглядайте за дітьми, щоб вони НЕ гралися з приладом.
- Цей прилад не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями (у т. ч. дітьми) або особами, що не мають відповідного досвіду чи знань, окрім випадків, коли вони перебувають під наглядом або навчилися користуватись ним від особи, відповідальної за їхню безпеку.
- Очищувати кошик для обсмажування і внутрішню чашу слід вологою тканиною, змоченою мильним розчином. Для цього можна користуватися лише водним розчином нейтрального мийного засобу.
- Не користуйтеся металевими мочалками. Частинки, які можуть від них відламуватися, можуть доторкатися до електричних деталей, створюючи ризик ураження електричним струмом. Крім того, такі мочалки можуть псувати поверхню.
- Перш ніж зберігати чи починати користуватися пристроєм, витріть його і всі його вузли м'якою тканиною.
- Якщо на кошику чи внутрішній чаші є важко усунні плями, перед очищенням замочіть ці деталі приблизно на 10 хвилин у теплій воді.
- Кошик для обсмажування і внутрішню чашу можна мити у посудомийній машині.
- НЕ переповнюйте ємності, що використовуються для приготування страв. Їх переповнення може призводити до травм чи пошкодження майна, а також перешкоджати безпечному користуванню приладом.

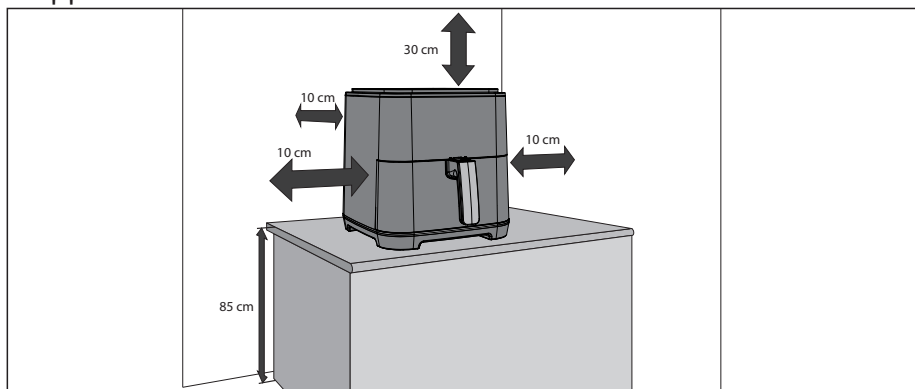
-
- НЕ наливайте у внутрішню чашу олію чи будь-які інші рідини.
 - НЕ використовуйте цей прилад для смаження у фритюрі.
 - Щоб не наражати на небезпеку здоров'я людей, підготовляйте продукти і готуйте страви у належний спосіб.
 - Не допускайте, щоб продукти доторкалися до нагрівальних елементів.
 - Перш ніж користуватися приладом, ЗАВЖДИ перевіряйте правильність його складання.
 - НЕ кладіть на мультипіч жодні предмети з таких матеріалів як папір, картон, пластмаса тощо.
 - Коли мультипіч не використовується, НЕ зберігайте у ній нічого, крім додаткового приладдя, яке входить у її комплект.
 - НЕ використовуйте прилад не за призначенням.
 - Користуватися приладом можна ТІЛЬКИ у приміщеннях.
 - Якщо знадобиться якась порада щодо користування виробом, зверніться у службу підтримки компанії Sharp.
 - Тримайте прилад тільки за його призначені для цього ручки, користуючись такими жарозахисними засобами як рукавиці чи прихватки.
 - Щоб навчитися користуватися мультипіччю, повністю прочитайте цю інструкцію. НЕ доторкайтеся до гарячих поверхонь — наскільки можливо, користуйтеся ручками чи елементами керування (залежно від моделі).
 - Користування додатковими пристроями, які не рекомендовано виробником, може призвести до виникнення небезпеки чи одержання травми.
 - Цей прилад призначений ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ.
 - Щоб внутрішня чаша не впала на підлогу, перед вийманням кошика для обсмажування її слід поставити на стійку поверхню.

- Користуючись мультипіччю, ставте її ручкою до себе.
- **УВАГА!** Значок  означає, що ПІД ЧАС І ПІСЛЯ КОРИСТУВАННЯ ПОВЕРХНІ ПРИЛАДУ МАЮТЬ ВИСОКУ ТЕМПЕРАТУРУ. НЕ доторкайтеся до гарячих поверхонь.
- Під час роботи приладу НЕ перекривайте отвори, крізь які входить і виходить повітря. Це може призвести до нерівномірного прогрівання продуктів і до виходу приладу з ладу внаслідок перегрівання.
- НЕ доторкайтеся до додаткового приладдя під час і одразу після закінчення приготування.
- Коли прилад містить гарячі продукти, з ним слід поводитись надзвичайно обережно. Неправильне поводження може призвести до травми.
- Закінчивши користуватися приладом, слід зачекати достатньо часу, щоб він охолонув.
- Мити мультипіч можна тільки після того, як вона охолоне.
- **ОБЕРЕЖНО!** Під час роботи прилад нагрівається, і деякі поверхні можуть бути гарячими. Оскільки люди чутливі до високих температур, користуватися цим приладом слід обережно.
- Коли потрібно доторкатися до гарячих поверхонь, кошика для обсмажування, внутрішньої чаші або продуктів, користуйтеся теплоізоляційними захисними рукавицями.
- Під час користування цим приладом з усіх боків від нього повинен бути вільний простір, достатній для циркуляції повітря. Перш ніж починати використання приладу, **ОБОВ'ЯЗКОВО** перевіряйте, чи добре закрита внутрішня чаша.
- НЕ допускайте, щоб шнур живлення звисав із робочої поверхні чи доторкався до гарячих поверхонь.
- НЕ користуйтеся приладом, якщо його шнур чи вилка живлення мають хоч якісь пошкодження, якщо прилад мав несправності або якісь інші порушення.

-
- НЕ замінюйте і не змінюйте шнур чи вилку живлення.
 - НЕ вмикайте прилад через подовжувач.
 - Під час користування мультипіччю її розетка і вимикач живлення мають бути розташовані в доступному місці.
 - Ця мультипіч не призначена для роботи з використанням зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
 - Під час простою або перед миттям її слід вимикати з електророзетки.
 - Виймаючи вилку живлення з електророзетки, завжди беріться за корпус — тягнути вилку за шнур категорично заборонено.
 - Закінчивши користуватися мультипіччю, спочатку переводьте її в черговий режим, натиснувши кнопку STOP/CANCEL (СТОП/СКАСУВАТИ), а потім вимикайте її з електромережі.
 - Щоб запобігти ризику ураження електричним струмом, НЕ занурюйте мультипіч у воду чи будь-які інші рідини.
 - Коли мультипіч працює, НЕ накривайте жодну її частину — це може призвести до перегрівання.
 - НЕ ставте мультипіч на будь-які гарячі поверхні, поруч із газовими чи електричними конфорками або в нагріту духовку.

- Під час користування мультипеччю з усіх боків від неї має бути хоча би 100 мм вільного місця для забезпечення належної циркуляції повітря.

ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ В НАДІЙНОМУ МІСЦІ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ



ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Назва моделі	AF-GS552A
Потужність мультипечі (Вт)	1600
Температура в мультипечі (градуси Цельсія)	80 °C – 200 °C
8 програм автоматичного приготування	Картопля фрі, яловичина, овочі, курка, бекон, риба, картопля, піца
4 функції	Підігрів, розігрів, приготування з заморожених продуктів, підтримання температури
Місткість (літри)	5,5
Панель керування	Цифрова
Покриття кошика для обсмажування	Антипригарне
Розміри кошика для обсмажування (Ш x В x Г), мм	228 x 221 x 110
Покриття внутрішньої чаші	Антипригарне
Розміри внутрішньої чаші (Ш x В x Г), мм	253 x 248 x 128
Довжина шнура живлення (мм)	900
Рівень шуму (дБ)	55 – 62
Споживана потужність (Вт)	1650
Вимоги до живлення	220 – 240 В, 50 Гц
Споживана потужність у режимі очікування (Вт)	Антипригарне
Розміри (Ш x В x Г), мм	395 x 321 x 314
Маса, кг	6,8

Цей виріб відповідає чинним регламентам і стандартам Великої Британії та ЄС.

У РАМКАХ ПОЛІТИКИ ПОСТІЙНОГО ВДОСКОНАЛЕННЯ МИ ЗАЛИШАЄМО ЗА СОБОЮ ПРАВО БЕЗ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЗМІНЮВАТИ КОНСТРУКЦІЮ ТА ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБЛАДНАННЯ.

МУЛЬТИПІЧ І ЇЇ ПРИЛАДДЯ

Перш ніж починати користуватися мультипіччю, ознайомтеся з її функціями і додатковим приладдям:

Внутрішня чаша: ставте у внутрішню чашу кошик для обсмажування, а потім чашу в мультипіч.

Кошик для обсмажування: закладайте продукти у кошик для обсмажування, перш ніж ставити його у внутрішню чашу.

Кнопка відкриття (для кошика для обсмажування): щоб вилучити кошик для обсмажування, слід натиснути кнопку відкриття, а потім підняти кошик.

ПРИМІТКА. Щоб внутрішня чаша не впала на підлогу, перед вийманням кошика для обсмажування її слід поставити на стійку поверхню.

Отвір для випускання повітря: з нього під час роботи мультипечі виходить потік гарячого повітря (це нормальне явище). Не підводьте руки й не нахилийтесь обличчям до цього отвору, щоб не обпектись.

Ковпачок кнопки: запобігає випадковому вийманню з мультипечі внутрішньої чаші й кошика для обсмажування. Щоб можна було натиснути кнопку відкриття, ковпачок слід зсунути вгору.

Ручка: використовується для виймання і встановлення в мультипіч внутрішньої чаші з кошиком для обсмажування.

1. Кошик для обсмажування
2. Кнопка відкриття
3. Внутрішня чаша
4. Панель керування
5. Повітрозабірник
6. Кришка кнопки відкриття
7. Ручка кошика для обсмажування
8. Отвір для випускання повітря
9. Ручка для тримання
10. Шнур живлення
11. Нагрівний елемент

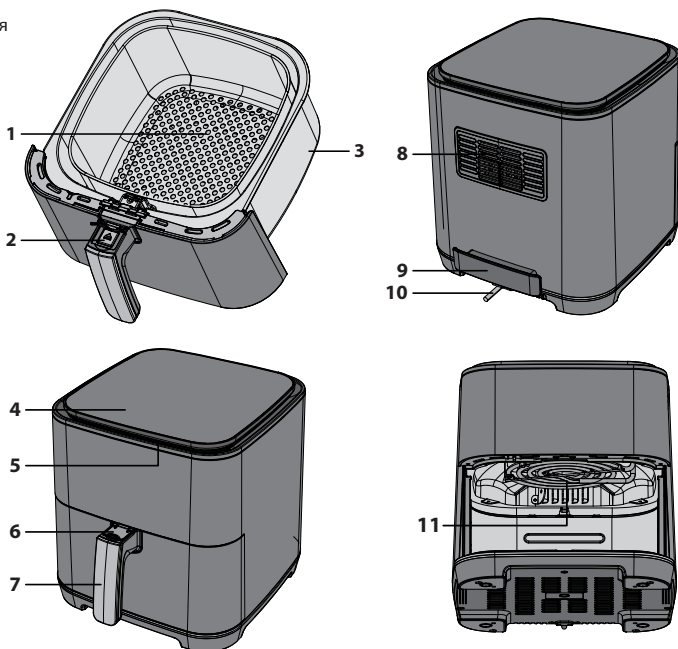
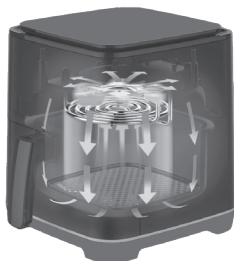


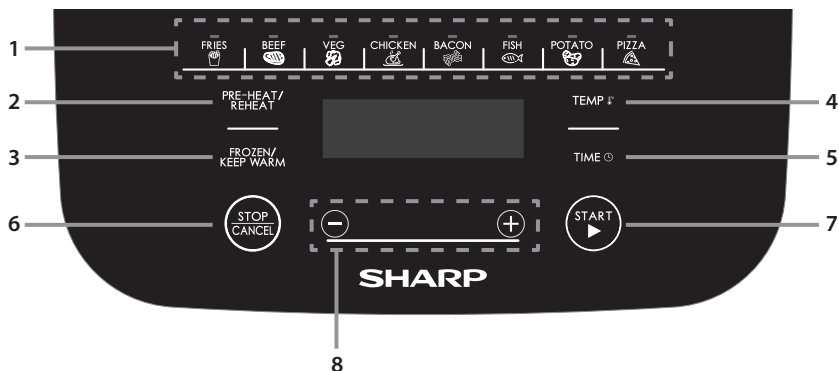
СХЕМА РУХУ ПОВІТРЯ

Під час приготування їжі гаряче повітря від нагрівного елемента рухається, як показано на рисунку нижче. Завдяки цьому продукти протягом встановленого часу рівномірно прогріваються до заданої температури. Не використовуйте жодні матеріали, здатні перешкоджати цьому потоку повітря, наприклад металеву фольгу, і не переповнюйте кошик для обсмажування.



ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

- Кнопки автоматичного приготування** – програми автоматичного приготування, дозволяють вибрати один із 8 варіантів.
- Pre-Heat/Reheat (Підігрів/Позігрів)** – попередній підігрівання мультипечі до потрібної температури чи розігрівання холодної страви.
- Frozen/Keep Warm (Заморожене/Підтримка)** – приготування з заморожених продуктів чи підтримання оптимальної температури страви.
- Temperature (Температура)** – встановлення температури вручну.
- Time (Час)** – встановлення часу приготування вручну.
- Stop/Cancel (Стоп/Скасувати)** – зупинка чи скасування функції.
- Start (Пуск)** – початок роботи мультипечі.
- +/- (Стовсено температури й часу)** – встановлення значення температури або часу.



ПІДГОТОВКА МУЛЬТИПЕЧІ ДО ВИКОРИСТАННЯ

Повністю розпакувавши мультипечі і усунувши з неї всі пакувальні матеріали, перед початком користування нею рекомендується вмити внутрішню чашу і кошик для обсмажування гарячою водою з милом або в посудомийній машині. Після цього слід ретельно висушити все приладдя і скласти мультипечі. Перед користуванням витріть вологою тканиною і просушіть зовнішню поверхню корпусу та внутрішні деталі.

Після цього можна вставити вилку живлення в електророзетку і починати користуватися новою мультипеччю. Перш ніж починати користуватися приладом, рекомендується повністю прочитати цю інструкцію.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Мультипеч має декілька режимів роботи:

Автоматичне приготування — можна вибрати одну з 8 наперед заданих програм приготування.

Ручне приготування — температура і час встановлюються вручну.

Приготування з заморожених продуктів — приготування з заморожених продуктів (тільки овочі, піца і картопля фри).

Підігрівання — розігрівання мультипечі до потрібної температури перед приготуванням.

Розігрівання — розігрівання раніше приготованої страви.

Підтримання температури — підтримання оптимальної температури страви.

Зауваження щодо приготування

- Кошик для обсмажування має бути заповнений продуктами не більше, ніж на 4/5 об'єму.
- Під час приготування можна змінювати температуру і тривалість.
- Щоб призупинити приготування, слід натиснути кнопку **STOP/CANCEL** (СТОП/СКАСУВАТИ) один раз.
- Щоб припинити приготування, слід натиснути кнопку **STOP/CANCEL** (СТОП/СКАСУВАТИ) двічі.
- Під час приготування деякі страви потрібно перемішувати/струшувати: витягніть внутрішню каструлю з пристрою, перемішайте/струсіть за необхідності, а потім поверніть внутрішню каструлю у фритюрницю; фритюрниця автоматично перезапуститься.
- Переконайтесь у тому, що страву добре приготувалася. Якщо вона не готова, поверніть чашу на місце і двічі натисніть кнопку **PRE-HEAT/REHEAT** (ПІДІГРІВ/РОЗІГРІВ), щоб продовжити приготування на декілька хвилин.
- Щоб внутрішня чаша не впала на підлогу, перед вийманням кошика для обсмажування її слід поставити на жаростійку поверхню, що не хитається.
- Для приготування страв використовується тільки кошик для обсмажування.
- Використовувати його для смаження у фритюрі НЕ МОЖНА.

Автоматичне приготування

Щоб користуватися мультипеччю було легко і зручно, у ній передбачено 8 програм автоматичного приготування. Їх легко запустити, натиснувши відповідну кнопку на панелі керування.

Страва	Маса	Початкова температура продуктів	Час приготування	Максимальне збільшення тривалості	Час перевертання (хвилини до кінця приготування)	Час приготування з заморожених продуктів	Температура	Примітки
Картопля фри	300 г – 700 г	Кімнатна температура	18	23	5	26	180	
Яловичина	150 г – 500 г		12	16	6	-	200	Можна приготувати до 270 г біфштексів
Овочі	100 г – 400 г		10	13	5	14	190	
Курятина	800 г – 1000 г		30	39	5	-	190	Курка ціла чи великими кавалками
Бекон	4 – 6 скиб		9	12	-	-	180	Рівномірно розкласти скиби бекону у кошику для обсмажування
Риба	100 г – 500 г		12	16	5	-	200	
Картопля	Масою по 250 г		40	52	5	-	200	Покладіть у кошик для обсмажування до 3 картоплин масою по 250 г
Піца	100 г – 400 г		13	17	-	18	160	

Якщо встановлений час приготування перевищує 10 хвилин, фритюрниця нагадає про необхідність перевернути страву, коли залишиться половина від загального часу приготування (або як показано в таблиці вище). Якщо встановлений час приготування менше 10 хвилин, нагадування про перевертання не з'являється.

Нижче наведено приклад приготування яловичини. Змінювати температуру чи час не потрібно, хіба що ви бажаєте, щоб страва була просмажена більше чи менше.



1. Розкласти продукти у кошику для обсмажування слід рівномірно.
2. Поставте кошик для обсмажування у внутрішню чашу, а чашу — у мультипіч.
3. Увімкніть мультипіч в електророзетку.
4. Виберіть потрібну страву, натиснувши на панелі керування кнопку автоматичного приготування. На світлодіодному дисплеї почнуть блимати значення температури і часу за замовчуванням.
 - a. Якщо потрібно, натисніть один раз кнопку **TEMP** (ТЕМПЕРАТУРА) і встановіть потрібне значення температури, натискаючи кнопки **-** чи **+**.
 - b. Якщо потрібно, натисніть один раз кнопку **TIME** (ЧАС) і встановіть потрібне значення часу, натискаючи кнопки **-** чи **+**.
5. Натисніть кнопку **START** (ПУСК), щоб розпочати приготування; на дисплеї відобразиться зворотний відлік часу.
6. Коли приготування закінчиться, мультипіч подасть звуковий сигнал і перейде в режим очікування.
7. Обережно витягніть внутрішню ручку горщика і негайно вийміть продукти з кошика для смаження, інакше тепло, що залишилося в фритюрниці, продовжить готувати і пересушить ваші страви.

Примітка. Змінюючи тривалість у програмах автоматичного приготування, її можна продовжити не більше, ніж на 30 %. Це обмеження встановлено, щоб запобігти пересмажуванню страви.

Приготування їжі вручну

Для приготування їжі вручну слід спочатку вибрати час, а потім температуру.



1. Увімкніть мультипіч в електророзетку.
2. Вийміть внутрішню чашу, покладіть продукти у кошик для обсмажування і поставте чашу у мультипіч.
3. Натисніть один раз кнопку **START** (ПУСК); на дисплеї з'являться значення часу і температури за замовчуванням (15 хвилин, 180 °C).
4. Щоб змінити тривалість, натисніть кнопку **TIME** (ЧАС) і встановіть бажаний час, натискаючи кнопки **+/–** (від 1 до 60 хвилин).
5. Після цього натисніть кнопку **TEMP** (ТЕМПЕРАТУРА) і встановіть потрібне значення температури, натискаючи кнопки **+/–** (від 80 до 200 °C).
6. Натисніть кнопку **START** (ПУСК), щоб почати приготування.

Далі описано декілька рекомендованих режимів приготування.

Страва	Маса	Початкова температура продуктів	Час приготування	Температура приготування	Струшування/перевертання	Примітки
Заморожена картопля фрі (товста)	300 – 700	Заморожене	12 – 16	200	Так	
Заморожена картопля фрі (тонка)	300 – 700		12 – 20	200	Так	
Картопля фрі власного приготування (0,7 см x 7–8 см)	300 – 800	Кімнатна температура	18 – 30	180	Так	Додати олію: 1/2 ст. ложки
Чіпси власного приготування	300 – 800		18 – 22	180	Так	Додати олію: 1/2 ст. ложки
Картопля шматочками власного приготування	300 – 750		12 – 18	180	Так	Додати олію: 1/2 ст. ложки
Хашбраун	250		15 – 18	180		
Картопля, тушкована у сметані	500		18 – 22	180		
Стейк	100 – 500		8 – 12	180		
Свинина корейка	100 – 500		10 – 14	180		
Гамбургер	100 – 500		7 – 14	180		
Булочка з сосискою	100 – 500		12 – 15	180		
Курячі ніжки	100 – 500		18 – 22	180		
Куряча грудка	100 – 500		10 – 15	180		
Риба	100 – 500		8 – 12	180		
Креветки	100 – 500		5 – 10	180		
Краби	100 – 500		8 – 12	180		
Тістечко	100 – 400		15 – 30	180		
Яєчний рулет	100 – 400		8 – 10	200	Так	Яєчний рулет швидкого приготування
Заморожені курячі нагетси	100 – 500	Заморожене	6 – 10	200	Так	
Заморожені рибні палички	100 – 400		6 – 10	200		
Заморожені сирні палички	100 – 400	Кімнатна температура	8 – 10	180		
Якitori	100 – 400		8 – 10	200		
Батати	100 – 500		30 – 45	200		

Приготування з заморожених продуктів

Щоб готувати з заморожених продуктів, слід дотримуватись вказівок щодо автоматичного приготування, тільки спочатку натиснути кнопку **FROZEN** (ЗАМОРОЖЕНЕ).



- Розкласти продукти у кошику для обсмажування слід рівномірно.
- Поставте кошик для обсмажування у внутрішню чашу, а чашу — у мультипіч.
- Увімкніть мультипіч в електророзетку.
- Натисніть один раз кнопку **FROZEN/KEEP WARM** (ЗАМОРОЖЕНЕ/ПІДТРИМКА).
- Виберіть потрібну функцію, натиснувши на панелі керування кнопку функції. На світлодіодному дисплеї почнуть блимати значення температури і часу за замовчуванням.
 - Якщо потрібно, натисніть один раз кнопку **TEMP** (ТЕМПЕРАТУРА) і встановіть потрібне значення

температури, натискаючи кнопки – чи +.

- б. Якщо потрібно, натисніть один раз кнопку **TIME** (ЧАС) і встановіть потрібне значення часу, натискаючи кнопки – чи +.

6. Натисніть кнопку **START** (ПУСК), щоб розпочати приготування; на дисплеї відобразиться зворотний відлік часу.

7. Коли приготування закінчиться, прилад подасть звуковий сигнал і перейде в режим очікування.

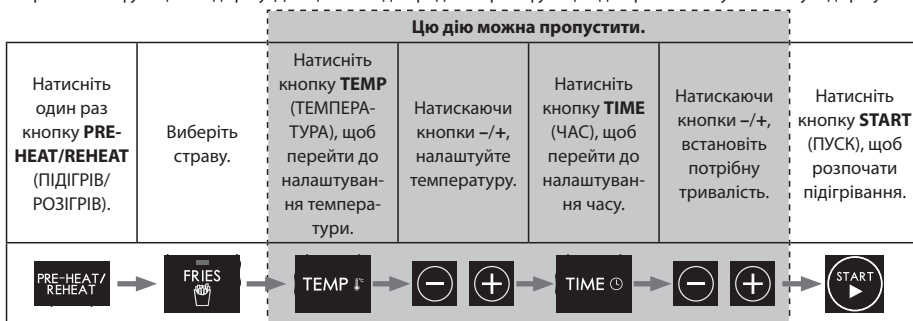
8. Обережно витягніть внутрішню ручку горщика і дістаньте їжу.

З заморожених продуктів можна готувати тільки **КАРТОПЛЮ ФРІ, ОВОЧІ** та **ПІЦУ**.

Готуючи страви з інших заморожених продуктів, слід дотримуватись рекомендацій щодо ручного приготування.

Підігрів

Щоб мультипіч розігрілася до оптимальної температури для приготування потрібної страви, перед приготуванням в автоматичному, ручному режимі чи приготуванням із заморожених продуктів слід скористатися функцією підігріву. Для цього слід перед вибором функції один раз натиснути кнопку підігріву.



1. Поставте кошик для обсмажування у внутрішню чашу, а чашу — у мультипіч.
2. Увімкніть мультипіч в електророзетку.
3. Натисніть один раз кнопку **PRE-HEAT/REHEAT** (ПІДІГРІВ/РОЗІГРІВ).
4. Виберіть потрібну страву, натиснувши на панелі керування відповідну кнопку автоматичного приготування. На світлодіодному дисплеї почнуть блимати значення температури й часу за замовчуванням.
 - а. Якщо потрібно, натисніть один раз кнопку **TEMP** (ТЕМПЕРАТУРА) і встановіть потрібне значення температури, натискаючи кнопки – чи +.
 - б. Якщо потрібно, натисніть один раз кнопку **TIME** (ЧАС) і встановіть потрібне значення часу, натискаючи кнопки – чи +.
5. Натисніть кнопку **START** (ПУСК).
6. Коли прилад набере задану температуру, він подасть звуковий сигнал.
7. Вийміть внутрішню чашу й рівномірно розкладіть продукти у кошику для обсмажування.
8. Поверніть внутрішню чашу з кошиком для обсмажування в мультипіч.
9. Натисніть кнопку **START** (ПУСК), щоб розпочати приготування; на дисплеї відобразиться зворотний відлік часу.
10. Коли приготування закінчиться, прилад подасть звуковий сигнал і перейде в режим очікування.
11. Натисніть кнопку відкриття та, обережно вийнявши за ручку внутрішню чашу, одразу ж висипте готову страву з кошика для обсмажування, інакше страва продовжуватиме смажитись і висихати під дією залишкового тепла.

Функцію підігрівання можна також використовувати, готуючи страви з заморожених продуктів за допомогою меню автоматичного приготування: для цього потрібно натиснути кнопки **PRE-HEAT/REHEAT** (ПІДІГРІВ/РОЗІГРІВ) > **FROZEN/KEEP WARM** (ЗАМОРОЖЕНЕ/ПІДТРИМКА) > кнопка автоматичного приготування > **START** (ПУСК).

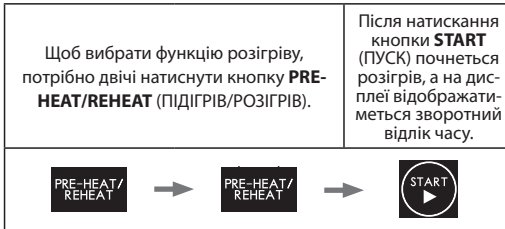
Також підігрівання можна використовувати для ручного приготування: для цього потрібно натиснути кнопку **PRE-HEAT/REHEAT** (ПІДІГРІВ/РОЗІГРІВ) > задати температуру > **START** (ПУСК).

1. Поставте кошик для обсмажування у внутрішню чашу, а чашу — у мультипіч.
2. Увімкніть мультипіч в електророзетку.
3. Натисніть кнопку **PRE-HEAT/REHEAT** (ПІДІГРІВ/РОЗІГРІВ).
4. Натисніть один раз кнопку **TEMP** (ТЕМПЕРАТУРА) і встановіть потрібне значення температури, натискаючи кнопки – чи +.
5. Натисніть кнопку **START** (ПУСК).
6. Коли прилад набере задану температуру, він подасть звуковий сигнал.
7. Вийміть внутрішню чашу й рівномірно розкладіть продукти у кошику для обсмажування.

- Поверніть внутрішню чашу з кошиком для обсмажування в мультипіч.
- Задайте тривалість приготування: для цього потрібно один раз натиснути кнопку **TIME** (ЧАС) і встановити потрібне значення часу, натискаючи кнопки $-$ чи $+$.
- Натисніть кнопку **START** (ПУСК), щоб розпочати приготування; на дисплеї відобразиться зворотний відлік часу.
- Коли приготування закінчиться, прилад подасть звуковий сигнал і перейде в режим очікування.
- Натисніть кнопку відкривання та, обережно вийнявши за ручку внутрішню чашу, одразу ж висипте готову страву з кошика для обсмажування, інакше страва продовжуватиме смажитись і висихати під дією залишкового тепла.

Підігрівання

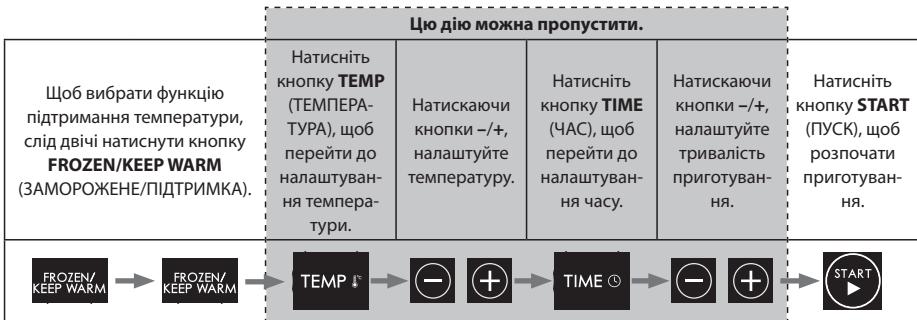
Ця функція дозволяє розігрівати продукти.



- Натисніть двічі кнопку **PRE-HEAT/REHEAT** (ПІДІГРІВ/РОЗІГРІВ).
- Вийміть внутрішню чашу і покладіть у кошик для обсмажування страву, яку потрібно розігріти, розподіливши її рівномірно по кошику.
- Натисніть кнопку **START** (ПУСК). Мультипіч почне розігрівати страву.
- Мультипіч розігріватиме страву протягом 4 хвилин за температури 180 °C.

Підтримання температури

Після приготування страви можна підтримувати її оптимальну температуру за допомогою функції підтримання температури.



- Натисніть двічі кнопку **FROZEN/KEEP WARM** (ЗАМОРОЖЕНЕ/ПІДТРИМКА).
- За замовчуванням, мультипіч підтримуватиме температуру 80 °C протягом 30 хвилин. Якщо потрібно, ці параметри можна змінити.
 - Щоб змінити тривалість, натисніть кнопку **TIME** (ЧАС) і встановіть бажаний час, натискаючи кнопки $-/+$ (від 1 до 60 хвилин).
 - Після цього натисніть кнопку **TEMP** (ТЕМПЕРАТУРА) і встановіть потрібне значення температури, натискаючи кнопки $-/+$ (від 80 до 200 °C).
- Вийміть внутрішню чашу і покладіть у кошик для обсмажування страву, яку потрібно розігріти, розподіливши її рівномірно по кошику.
- Мультипіч підтримуватиме оптимальну температуру страви.

ОБСЛУГОВУВАННЯ В ПЕРІОД КОРИСТУВАННЯ

Під час користування мультипіч не потребує великого обсягу обслуговування. Щоб вона довго й безвідмовно служила, її слід очищати після кожного приготування їжі.

Ця мультипіч не містить деталей, призначених для обслуговування користувачем. Не намагайтеся відремонтувати її самотужки. Мультипіч є досить надійним виробом, проте якщо вона все ж таки вийде з ладу, зверніться у службу підтримки компанії SHARP, координати якої наведено на початку цього посібника користувача.

ВКАЗІВКИ ЩОДО ЧИЩЕННЯ

УВАГА! Щоб запобігти ризику ураження електричним струмом, НЕ ЗАНУРЮЙТЕ МУЛЬТИПІЧ У ВОДУ ЧИ БУДЬ-ЯКІ ІНШІ РІДИНИ.

Щоб мультипіч довго і безвідмовно працювала, її слід регулярно очищувати. Також регулярне очищення запобігає ризику пожежі. Під час чищення слід дотримуватися таких вказівок:

1. Вийміть вилку живлення з електророзетки. Почекайте, доки мультипіч охолоне.
2. Кошик для обсмажування і внутрішню чашу слід протирати тканиною, змоченою в мильному розчині. Для цього обов'язково слід користуватися нейтральним мильним розчином розчином. Якщо усунути плями на кошику чи внутрішній чаші дуже важко, замочіть ці деталі у теплій воді приблизно на 10 хвилин.
3. Очистьте нагрівні елементи сухою м'якою тканиною.
4. Протріть зовнішню поверхню мультипечі м'якою вологою, а потім сухою тканиною.

УВАГА! НЕ КОРИСТУЙТЕСЯ АБРАЗИВНИМИ ЗАСОБАМИ ЧИ БУДЬ-ЯКИМИ МАТЕРІАЛАМИ, здатними дряпати поверхню, для чищення кошика для обсмажування чи внутрішньої чаші. Обов'язково використовуйте лише нейтральний мильний розчин. Абразивні засоби для чищення, жорсткі щітки чи хімічні засоби для чищення пошкоджують покриття цих деталей.

Якесь додаткове обслуговування, крім рекомендованого чищення, не потрібне.

Будь-які інші роботи з обслуговування проводяться в авторизованому сервісному центрі.

ЗБЕРІГАННЯ

Перш ніж укласти на зберігання, вимкніть мультипіч із розетки, зачекайте, доки вона охолоне й очистьте її. Зберігайте мультипіч у її коробці в сухому чистому місці. Ставити її на зберігання, не дочекавшись, доки вона охолоне, або не вимкнувши з розетки, заборонено. Також заборонено туго обмотувати шнур живлення довкола корпусу мультипечі. Не перегинайте шнур живлення у місці його входження в корпус — він може перетертись і зламатися.

Ставлячи мультипіч на тривале зберігання, переконайтесь у тому, що вона чиста і в ній немає залишків продуктів. Зберігайте мультипіч у сухому місці, наприклад на столі, стільниці чи полиці шафи.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо мультипіч не працює належним чином, дотримуйтесь вказівок, які подано нижче.

Мультипіч не працює	Прилад не ввімкнений у розетку або вимикачем.	Переконайтесь у тому, що вилка вставлена в електророзетку, а прилад увімкнений.
	Не встановлено час або температуру.	Задайте час і температуру, а потім натисніть кнопку START (ПУСК).
	Внутрішня чаша не зафіксована у приладі належним чином	Вставте внутрішню чашу в мультипіч до клацання.
Приготовані в мультипечі продукти недосмажені.	У кошику для обсмажування забагато продуктів.	Кладіть продукти у кошик меншими порціями — вони просмажуватимуться рівномірніше.
	Задана температура занадто низька.	Задайте необхідне значення температури.
	Замала тривалість приготування.	Задайте необхідну тривалість приготування.
Страви, приготовані у мультипечі, не виходять хрусткими.	Ви готували продукти, призначені для приготування у звичайній фритюрниці.	У мультипечі слід готувати продукти, призначені для приготування в духовці, або ж наносити пензликом на продукти тонкий шар олії, щоб страва вийшла хрусткішою.
Внутрішня чаша з кошиком для обсмажування погано вставляється або зовсім не входить у мультипіч.	У кошику для обсмажування забагато продуктів.	Не переповнюйте кошик для обсмажування.
	Кошик для обсмажування не вставляється у внутрішню чашу.	Притисніть кошик для обсмажування у внутрішній чаші донизу аж до легкого клацання.
Із приладу виходить білий дим.	Для приготування використовуються жирні компоненти.	Під час приготування в мультипечі жирних компонентів у чашу витікає багато жиру. Цей жир може утворювати білий дим, а чаша може перегріватися. Це не впливає ні на стан приладу, ні на кінцевий результат.
	У внутрішній чаші залишився жир після приготування попередньої страви.	Білий дим утворюється через нагрівання жиру у внутрішній чаші; після приготування кожної страви кошик для обсмажування і внутрішню чашу обов'язково слід мити.
Свіжа картопля фрі просмажується в мультипечі нерівномірно.	Використовується картопля невідповідного сорту.	Використовуйте сиру картоплю і переконайтесь у тому, що під час смаження вона залишається твердою.
	Шматочки картоплі не було добре промито перед смаженням.	Ретельно промийте нарізану соломкою картоплю, щоб змити з її поверхні крохмаль.
Шойно обсмажена в мультипечі картопля фрі не виходить хрусткою.	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості і типу олії, а також від кількості води на поверхні шматочків картоплі.	Перш ніж додавати олію, обов'язково добре просушіть нарізану соломкою картоплю.
		Щоб картопля фрі була хрусткішою, нарізуйте її соломкою тонше.
		Щоб картопля фрі була хрусткішою, додавайте трохи більше олії.

Якщо усунути проблеми в роботі не вдалося, зверніться у службу підтримки компанії SHARP, координати якої наведено на початку цього посібника користувача.



Sharp Consumer Electronics Poland sp. z o.o.
Ostaszewo 57B, 87-148 Łysomice, Poland

SHARP CORPORATION

1 Takumi-cho, Sakai-ku
Sakai City, Osaka
590-8522, Japan

SDA/MAN/0282 V4

www.sharpconsumer.eu

SHARP