

TOWER XPRESS PRO COMBO

T17076 · 11 л · 10-в-1 · цифрова аерофритюрниця-піч з рожном



ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА УКРАЇНСЬКОЮ

Переклад і структурована адаптація за оригінальним керівництвом Tower T17076 (24 сторінки). Схеми та зображення наведені з оригінальної інструкції для зручності користування.

Зміст

- Комплектація та технічні характеристики
- Важлива інформація з безпеки
- Будова приладу
- Панель керування та програми
- Підготовка перед першим використанням
- Використання аксесуарів
- Приготування в аерофритюрниці-печі
- Налаштування та рекомендовані режими
- Попереднє нагрівання та поради
- Додаткові функції
- Аксесуари та запасні частини
- Очищення та зняття дверцят
- Усунення несправностей
- Утилізація, підтримка та гарантія

1. Комплектація та технічні характеристики

This box contains

Instruction manual
Recipe book
Air fryer oven
Air flow racks x 3
Rotisserie fork and handle
Oil drip tray
Reversible grill plate
Wire rack
10 skewers plus rotating wheels
Heat-proof silicone finger mitts



Specifications

RATED VOLTAGE	AC 220 - 240V
FREQUENCY	50/60Hz
POWER CONSUMPTION	2000W
CAPACITY	11L
TEMPERATURE RANGE	30°C - 200°C
TIME RANGE	1-60 minutes
DIMENSIONS (CM)	H38.2 x W32.4 x D33.9
WEIGHT	5Kg

1

Комплектація

- Інструкція користувача
- Книга рецептів
- Аерофритюрниця-піч
- 3 решітки для циркуляції повітря
- Рожен із вилками та ручкою
- Піддон для збору жиру
- Двостороння гриль-пластина
- Дротова решітка / підставка для тостів
- 10 шампурів із обертовими дисками
- Термостійкі силіконові прихватки для пальців

Технічні характеристики

Параметр	Значення
Номинальна напруга	АС 220-240 В
Частота	50/60 Гц
Потужність	2000 Вт
Об'єм	11 л
Діапазон температур	30-200 °С
Діапазон часу	1-60 хв
Габарити	В 38,2 × Ш 32,4 × Г 33,9 см
Маса	5 кг

2. Важлива інформація з безпеки

Ключові правила

- Під час роботи поверхні сильно нагріваються. Не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Через вентиляційні отвори виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані.
- Під час відкривання дверцят можливий вихід гарячого повітря та пари.
- Не занурюйте шнур, вилку або будь-яку частину приладу у воду чи іншу рідину.
- Діти не повинні гратися з приладом. Використання дітьми або людьми зі зниженими фізичними чи сенсорними можливостями допускається лише під належним наглядом та після інструктажу.
- Перед встановленням або зняттям аксесуарів, після використання та перед очищенням вимикайте прилад з розетки.
- Перед очищенням або зміною аксесуарів дайте приладу охолонути приблизно 30 хвилин.
- Не використовуйте прилад, якщо пошкоджено шнур або корпус. Зверніться до кваліфікованого сервісу.
- Прилад призначений тільки для побутового використання у приміщенні.

Під час готування

- Ставте прилад на стійку, рівну та термостійку поверхню.
- Не розміщуйте поруч із легкозаймистими матеріалами, шторами або скатертинами.
- Залишайте щонайменше 10 см вільного простору ззаду, з боків і над приладом.
- Не перекривайте отвори входу та виходу повітря.
- Не кладіть нічого на верхню частину приладу.
- Не залишайте працюючий прилад без нагляду.
- Не кладіть усередину продукти в пластиковій плівці або пакетах.
- Не допускайте контакту продуктів із нагрівальним елементом.
- Якщо з'явився дим - негайно від'єднайте прилад від мережі та відкривайте дверцята лише після того, як дим розсіється.

3. Будова приладу

Getting to know your air fryer oven



1. Control panel
2. Oven housing
3. Removable door
4. Air inlet
5. Air outlet
6. Carry handles
7. Oil drip tray
8. Rotisserie fork and handle
9. Air flow racks
10. Reversible grill plate
11. Wire rack
12. 10 skewers plus rotating wheels
13. Heat-proof silicone finger mitts

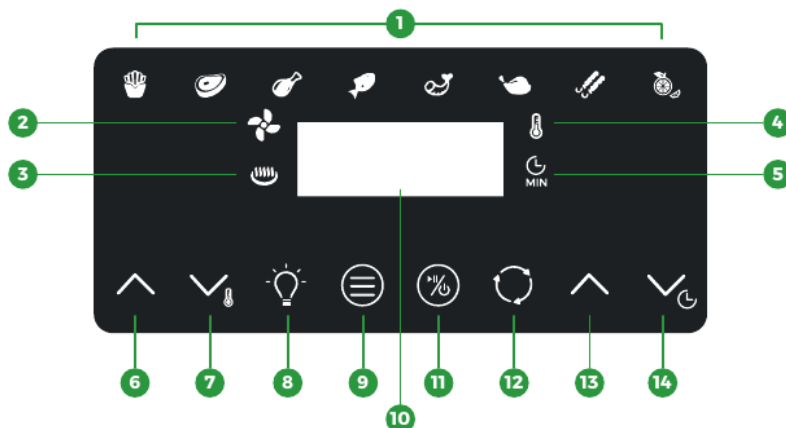
5

№	Елемент
1	Панель керування
2	Корпус печі
3	Знімні дверцята
4	Вхід повітря
5	Вихід повітря
6	Ручки для перенесення
7	Піддон для жиру
8	Рожен і ручка
9	Решітки для циркуляції повітря
10	Двостороння гриль-пластина

№	Елемент
11	Дротова решітка
12	10 шампурів з обертовими дисками
13	Силіконові термостійкі прихватки

4. Панель керування та програми

CONTROL PANEL AND DISPLAY



1. Pre-set programs
2. Fan indicator
3. Heating indicator
4. Temperature indicator
5. Timer indicator
6. Temperature up key
7. Temperature down key
8. Light ON/OFF key
9. Mode key
10. LCD screen
11. ON/Pause key
12. Rotisserie ON/OFF key
13. Timer up key
14. Timer down key

NOTE: During operation, the heating indicator will turn on and off automatically, indicating that the heating element is switching on and off to maintain the set temperature.

NOTE: The time will increase/decrease in increments of 1 minute, from 1 to 60 minutes.
The temperature will increase/decrease in increments of 5 degrees, from 30°C to 200°C.

PRE-SET PROGRAMS

- Fries
- Steak / cutlets
- Chicken fillets / drumsticks
- Fish
- Prawns
- Roast chicken
- Rotisserie
- Dehydrate

NOTE: Press and hold the timer/temperature arrow keys to change the time/temperature more quickly.

6

Елементи панелі

- 1 - піктограми автоматичних програм
- 2 - індикатор вентилятора
- 3 - індикатор нагрівання
- 4 - індикатор температури
- 5 - індикатор таймера
- 6/7 - збільшення/зменшення температури
- 8 - підсвічування камери
- 9 - вибір режиму
- 10 - LCD-дисплей
- 11 - увімкнення / пауза
- 12 - увімкнення/вимкнення обертання рожна
- 13/14 - збільшення/зменшення часу

Регулювання: час змінюється кроком 1 хвилина в межах 1-60 хв; температура - кроком 5 °С в межах 30-200 °С. Для швидшої зміни утримуйте кнопку.

Індикатор нагрівання під час роботи може вмикатися і вимикатися - це нормальна робота термостата для підтримання заданої температури.

8 автоматичних програм

- Картопля фрі
- Стейк / відбивні
- Куряче філе / гомілки
- Риба
- Креветки
- Запечена курка
- Рожен
- Дегідратація (сушіння)

5. Перед першим використанням

Підготовка

- Розпакуйте прилад і перевірте відсутність пошкоджень.
- Перевірте наявність усіх аксесуарів.
- Зніміть наклейки та етикетки, але не знімайте шильдик із технічними даними та попередження.
- Поставте прилад на рівну термостійку поверхню з необхідними зазорами.
- Вимийте та висушіть аксесуари відповідно до розділу про очищення.

Пробний запуск без продуктів

Для видалення можливих технологічних залишків виробник рекомендує перший запуск без продуктів. Під час цього процесу можливий легкий запах або невелика кількість диму.

- Під'єднайте прилад до розетки.
- Закрийте дверцята та активуйте панель керування.
- Встановіть 15 хвилин.
- Встановіть 200 °C.
- Запустіть роботу. Після завершення пролунають звукові сигнали, на дисплеї буде «00».
- Від'єднайте прилад від мережі та дайте йому охолонути.

Якщо після активації панелі протягом 90 секунд не натискати кнопки, прилад автоматично переходить у режим очікування.

6. Використання аксесуарів

Піддон для збору жиру

Вставте піддон у нижню частину камери. На нього стікатиме жир і падатимуть крихти.

Решітки для циркуляції повітря

Основне призначення - сушіння, але їх також можна використовувати для підсмажування та розігрівання. Нагрівальний елемент знаходиться зверху: верхній рівень дає інтенсивніше підрум'янення, середній - більш рівномірний нагрів, нижній - делікатніше приготування.

Рожен

- Максимальна рекомендована маса продукту на рожні - 1,3 кг.
- Закріпіть одну вилку на валу гвинтом.
- Насадіть продукт на вал.
- Встановіть другу вилку та затягніть гвинт.
- Один кінець вала вставте в круглий привід усередині печі, інший покладіть на опору.
- Переконайтеся, що вал встановлено глибоко та надійно.
- Натисніть кнопку обертання. Якщо рожен не обертається, вимкніть функцію, вийміть вал і встановіть його повторно.
- Для виймання гарячого рожна використовуйте спеціальну ручку та термостійкі рукавички/прихватки.

7. Шампури, обертова корзина, гриль-пластина та дротова решітка

illustration A



- The shaft contains two small round notches marking the outermost position of the locking screws. The locking screws must not be attached any further than the outer ends of the shaft to ensure smooth operation.
- **DO NOT** place any pieces of meat that are too large onto the rotisserie fork as this could hinder rotation. It may be necessary to truss a chicken.
- The  key can be pressed at any time during cooking to stop rotation, if required.

Rotisserie handle:

Use the rotisserie handle to remove the rotisserie from the cooking space:

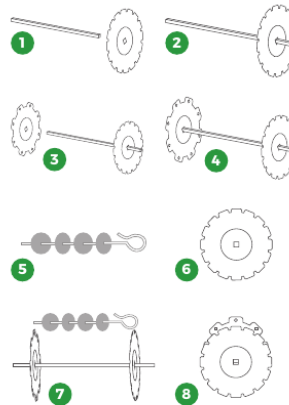
1. Place the ends of the rotisserie handle under the shaft.
2. First lift the shaft from the support and pull it forwards a little until the other end of the shaft is released from the holder.
3. Carefully lift the rotisserie out of the cooking space and place down on a heat-resistant surface.

Kebab skewers

Assemble the skewer rack:

1. Place the skewer rack discs onto the shaft, ensuring the flat faces of the discs face inwards.
2. Thread food onto the separate skewers and place onto the skewer rack by slotting the sharp end of the skewer into the narrow slot and the hooked end of the skewer into the shaped slots. Squeeze and tilt the hook downwards to lock into place.
3. Place the rack into the oven. Insert the shaft end with just one notch into the holder on the side of the oven walls. Push into the holder as far as it will go.

4. Hang the other end of the shaft (with two notches) into the support on the opposite side of the oven.
 5. Check that the rack fits securely. It must not be able to rotate about its own axis when the appliance is switched off. If this is not the case, push the shaft deeper into the holder.
 6. After use, remove the rack using the handle (see the **Rotisserie handle** section).
- CAUTION:** Wear oven gloves or the heat-proof silicone finger mitts to remove the rack and the grilled items.
7. Squeeze and tilt the hook upwards to remove the skewers from the rack.



Heat-proof silicone finger mitts

Use the flexible silicone finger mitts to protect from burns when putting food into and removing food from a hot oven.

9

Шампури

- Встановіть обидва диски-тримачі на вал плоскими сторонами всередину.
- Нанизайте продукти на шампури.
- Гострий кінець вставте у вузький паз диска, гачок - у фігурний паз іншого диска.
- Встановіть вал у привід та опору аналогічно рожну.
- Після приготування використовуйте ручку рожна та термостійкі прихватки.

Обертова корзина - додатковий аксесуар

Підходить для картоплі фрі, дрібних овочів, шматочків м'яса, нагетсів та цибулевих кілець. Для рівномірного готування заповнюйте корзину не більше ніж приблизно на 3/4 об'єму.

Двостороння гриль-пластина

Пласка сторона підходить для свіжої та замороженої піци. Рифлена сторона - для стейків, бургерів, риби та інших продуктів із характерними смужками гриля. Встановлюйте пластину на дротову решітку, а решітку - на піддон для жиру. Не використовуйте металеві предмети для знімання їжі з пластини, щоб не пошкодити антипригарне покриття.

Дротова решітка

Може використовуватися як підставка під гриль-пластину, як тостерна решітка або безпосередньо як гриль для продуктів.

8. Основний порядок приготування

- Не ставте нічого на верх приладу - це порушує циркуляцію повітря.
- Вставте піддон для жиру на нижній рівень.
- Оберіть відповідний аксесуар і розмістіть продукти.
- Закрийте дверцята. Кнопки активні лише при закритих дверцятах.
- Активуйте панель керування.
- Оберіть програму або вручну встановіть час і температуру. Параметри можна коригувати під час роботи.
- Натисніть старт. Вентилятор і нагрівальний елемент почнуть працювати, таймер - відлік часу.
- Після завершення пролунає серія сигналів, дисплей покаже «00».
- Відкрийте дверцята та перевірте готовність. Користуйтеся рукавичками, щипцями або ручкою рожна.
- Якщо продукт не готовий, додайте кілька хвилин.
- Після завершення від'єднайте прилад від мережі й дайте охолонути.

Увага: перед подаванням переконайтеся, що м'ясо та птиця повністю готові.

9. Базові налаштування продуктів

Продукт	Кількість	Час	Темп.	Примітка
Бургери	400-800 г	10-15 хв	180 °C	
Домашня картопля фри	800 г	20 хв	180 °C	Для хрусткості додати трохи олії; для м'якості всередині можна по
Спрінг-роли	500-800 г	8-10 хв	200 °C	
Заморожені нагетси	500-1000 г	6-10 хв	200 °C	
Заморожені рибні палички	500-800 г	6-10 хв	200 °C	
Фаршировані овочі	400-800 г	близько 10 хв	160 °C	Час залежить від виду овочів
Кекс/пиріг	800 г	25-35 хв	160 °C	
Кіш	800 г	20-22 хв	190-200 °C	Залежить від начинки та попереднього випікання основи
Маффіни	800 г	18-20 хв	180 °C	Залежить від рецепта
Хлібне тісто	800 г	25 хв	190 °C	

Тости

Від 1 до 8 скибок, орієнтовно 8-10 хв при 190-200 °C. Решітку попередньо не нагрівати. Для найрівномірнішого результату виробник рекомендує до 4 скибок за один цикл. Товсті скибки підходять краще за дуже тонкі.

10. Піца, гриль, рифлений гриль і кебаб

Режим	Кількість	Час	Темп.	Рекомендації
Піца	до 1 × 20 см	10-12 хв готова свіжа; 12-20 хв заморожена	190 °C	Власку і заморожену піцу нагріти поперечно на 3 хв. Заморожену піцу нагріти на 15 хв.
Гриль	до 2 стейків 227 г / 2 розрізані на жарячих грудок	12-20 хв	180 °C	Пласку сторону нагріти 3 хв. Продукт можна злегка збризнути маслом.
Рифлений гриль	стейки, бургери, риба, курка, овочі, халумі	12-20 хв	180 °C	Рифлену сторону нагріти 3 хв; для смужок перевернути продукт.
Кебаб	10 шампурів	20 хв	200 °C	Час залежить від продукту та товщини шматочків.

11. Автоматичні програми

Програма	Кількість	Темп.	Час	Примітка
Заморожена картопля фри	500 г	180 °C	20 хв	За потреби додайте ще 5 хв
Заморожені чіпси/картопляні чіпси	500 г	180 °C	20 хв	Якщо використовується більше однієї решітки - міняйте їх місцями
Стейк / відбивні	2 порції	180 °C	20 хв	Час залежить від товщини та бажаного ступеня готовності
Куряче філе / гомілки	4 порції	180 °C	30 хв	Для кількох рівнів міняйте решітки місцями
Риба	4 філе лосося	180 °C	20 хв	Використовуйте верхній рівень
Креветки	1 решітка	160 °C	12 хв	Без хрусткої паніровки
Запечена курка	1,3 кг	200 °C	40 хв	При використанні решітки вимкніть обертання рожна; на рожні
Рожен	-	200 °C	20 хв	Для деяких видів м'яса час потрібно збільшити
Дегідратація, фрукти	1 рівний шар	45 °C	4 год	Нарізати приблизно 5 мм; час залежить від вологості фруктів

12. Попереднє нагрівання та корисні поради

Попереднє нагрівання

Продукт	Температура	Орієнтовний час
Пироги	160 °C	2 хв
Печиво / маффіни	180 °C	2 хв 30 с
Хліб / випічка	190-200 °C	3 хв

Як отримати кращий результат

- Менші шматочки зазвичай готуються швидше.
- Час приготування в аерофритюрниці зазвичай менший, ніж у звичайній духовці. Починайте з коротшого часу та коригуйте.
- Під час освоєння приладу періодично перевіряйте їжу через дверцята або вмикайте підсвічування.
- Невеликі продукти бажано перевертати в середині циклу.
- При одночасному використанні кількох решіток іноді потрібно поміняти їх місцями.
- Для посуду на решітках краще використовувати антипригарний або емальований посуд. Посуд може зменшувати циркуляцію повітря.
- Заморожена картопля часто вже містить олію, тому додаткова олія зазвичай не потрібна.
- Для розігрівання їжі можна встановити 150 °C до 10 хвилин.

13. Додаткові функції

Пауза

Під час роботи натисніть і утримуйте кнопку увімкнення/пауза. Вентилятор і нагрівання зупиняться. Повторне натискання відновить цикл.

Автоматичне продовження після відкриття дверцят

Коли дверцята відкриті, дисплей, нагрівання і вентилятор вимикаються. Після закриття прилад продовжить роботу з останніми параметрами. Пам'ять налаштувань зберігається до 2 годин.

Підсвічування

Кнопкою освітлення можна в будь-який момент увімкнути або вимкнути внутрішню лампу.

Автоматичне вимкнення

Коли таймер доходить до нуля, прилад автоматично вимикається. Також його можна вимкнути вручну кнопкою керування.

14. Аксесуари та запасні частини

Accessories/Spare Parts

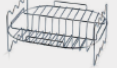
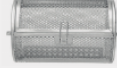
Spare part replacements and accessories are available to purchase via:



+44 (0) 333 220 6066



www.towerhousewares.co.uk

PART NO	DESCRIPTION	IMAGE
T1707601	Air Flow Rack	
T1707602	Oil Drip Tray	
T1707603	Rotisserie Fork	
T1707604	Rotisserie Handle	
T1707605	Reversible Grill Plate	
T1707606	Toasting Rack	
T1707608	Rotating Basket	
T1707609	Rotating Kebab Skewers	
T17038009	Heat-proof Silicone Finger Mitts	

18

Артикул	Опис
T1707601	Решітка для циркуляції повітря
T1707602	Піддон для жиру
T1707603	Рожен
T1707604	Ручка рожна
T1707605	Двостороння гриль-пластина
T1707606	Дротова/тостерна решітка
T1707608	Обертова корзина
T1707609	Обертовий комплект шампурів
T17038009	Термостійкі силіконові прихватки

15. Очищення та догляд

- Не занурюйте основний блок у воду або іншу рідину.
- Очищуйте основний блок і використані аксесуари після кожного використання. Не допускайте засихання залишків їжі.
- Від'єднайте прилад від мережі та дайте охолонути. Відкриті дверцята прискорять охолодження.
- Протріть корпус вологою тканиною з невеликою кількістю мийного засобу.
- Аксесуари мийте теплою водою з мийним засобом; стійкі забруднення можна попередньо замочити.
- Не використовуйте металеві інструменти, їдкі або абразивні засоби та жорсткі губки.
- Перед повторним використанням або зберіганням повністю висушіть усі частини.

Зняття дверцят для очищення

- Відкрийте дверцята приблизно до 70°.
- Пересуньте рифлений фіксатор праворуч на петлі горизонтально, щоб звільнити дверцята.
- Потягніть дверцята вниз і від'єднайте їх від корпусу.

Встановлення дверцят

- Відсуньте фіксатор, щоб розблокувати штифти.
- Підведіть дверцята знизу до корпусу, спочатку вставте лівий штифт.
- Після фіксації лівого штифта встановіть правий.
- Відпустіть фіксатор. Встановлюйте дверцята знизу вгору та зліва направо.

16. Усунення несправностей

Проблема	Що робити
Прилад не працює	Перевірте підключення до заземленої розетки та натисніть кнопку увімкнення.
З приладу йде білий дим	Білий дим може виникати через нагрівання жиру. Ретельно очищуйте прилад після кожного виконання.
З приладу йде темний дим	Ймовірно, їжа підгорає. Негайно від'єднайте прилад від мережі та дочекайтеся, поки дим розсіється.
Продукти пересмажені	Зменште температуру або час; переконайтеся, що продукт не торкається нагрівального елементу.
Продукти не готові	Готуйте меншими порціями; збільште температуру або час відповідно до таблиць.
Картопля фрі готується нерівномірно	Використовуйте свіжу крохмалисту картоплю та добре промивайте нарізані брускочки від поверхні.
Картопля недостатньо хрустка	Ретельно обсушіть картоплю; наріжте дрібніше; за потреби додайте трохи більше олії.

17. Утилізація, підтримка та гарантія

Утилізація

Електричні та електронні прилади з відповідним символом не можна викидати разом із побутовим сміттям. Після завершення строку служби передайте прилад у пункт приймання електронних відходів відповідно до місцевих правил.

Підтримка виробника

У вихідній інструкції наведено службу підтримки Tower: +44 (0) 333 220 6066 та сайт towerhousewares.co.uk. Під час звернення підготуйте номер моделі T17076.

Гарантійна інформація з оригінальної інструкції

- Стандартна гарантія виробника у Великій Британії та Ірландії - 12 місяців від дати купівлі.
- Для розширеної гарантії виробник вимагає реєстрацію продукту протягом 28 днів після покупки; доступний строк залежить від типу товару.
- Потрібно зберігати підтвердження покупки.
- Гарантія не покриває природне зношування, пошкодження внаслідок неправильного використання та витратні частини.
- Використання неоригінальних запасних частин Tower може анулювати гарантію.

Ця українська версія є перекладом/адаптацією оригінального керівництва і не замінює юридично значущі гарантійні умови продавця або виробника у вашій країні.

Джерело

Оригінальна інструкція: Tower Xpress Pro Combo T17076, "11 Litre 10-in-1 Digital Air Fryer Oven with Rotisserie", 24 сторінки. Переклад виконано зі збереженням параметрів, функцій, таблиць режимів та правил безпеки з наданого користувачем PDF.



thank you!



We hope you enjoy your appliance for many years...

This product is guaranteed for 12 months from the date of original purchase.

If any defect arises due to faulty materials of workmanship, the faulty products must be returned to the place of purchase.

Refund or replacement is at the discretion of the retailer.

THE FOLLOWING CONDITIONS APPLY:

The product must be returned to the retailer with proof of purchase or a receipt.

The product must be installed and used in accordance with the instructions contained in this instruction guide.

It must be used only for domestic purposes.

It does not cover wear and tear, damage, misuse or consumable parts.

Tower has limited liability for incidental or consequential loss or damage.

This guarantee is valid in the UK and Eire only.

The standard one year guarantee is only extended to the maximum available for each particular product upon registration of the product within 28 days of purchase. If you do not register the product with us within the 28 day period, your product is guaranteed for 1 year only.

To validate your extended warranty, please visit www.towerhousewares.co.uk and register with us online.

Please note that length of extended warranty offered is dependent on product type and that each qualifying product needs to be registered individually in order to extend its warranty past the standard 1 year.

Extended warranty is only valid with proof of purchase or receipt.

Your warranty becomes void should you decide to use non Tower spare parts.

Spare parts can be purchased from www.towerhousewares.co.uk

Or call our Customer Support Team on:
+44 (0) 333 220 6066



GREAT BRITISH DESIGN, INNOVATION AND EXCELLENCE SINCE 1912