

# *Rohinson*

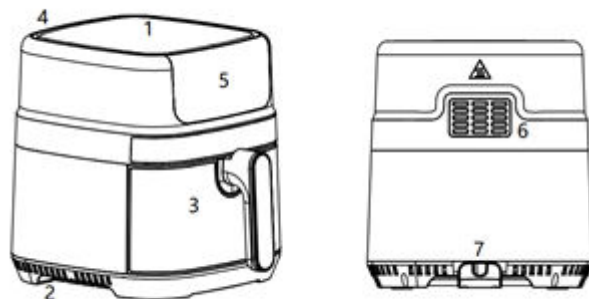
## **Фритюрник Air Fryer R-2839**

**Инструкция за употреба**



## Описание на уреда

1. Кошница
2. Решетка
3. Дръжка на кошницата
4. Захранване- икона вкл./изкл.
5. Време/Температура дисплей
6. Сензорен екран - 10 програми за готвене
7. Икона за настройка на таймера (0-60mins)/Функция сушене(2-24HOUR)
8. Икона за настройка на температурата (80-200°C)/Функция сушене (30-80°C)
9. Вход за въздух
10. Изход за въздух
11. Захранващ кабел
12. Место за съхранение на кабела



## Важно

Моля, прочетете внимателно инструкциите, преди да използвате уреда, тъй като може да възникнат опасности при неправилни операции.

## Опасно

- Не потапяйте корпуса във вода и не изплаквайте под течаща вода поради електронните и нагревателните компоненти.
- Избягвайте попадането на течност в уреда, за да предотвратите токов удар или късо съединение.
- Поставете съставките само в кошницата, за да предотвратите контакт с нагревателни елементи.
- Не покривайте входа и изхода на въздуха, когато уредът работи.
- Наливането на масло в съда може да причини опасност от пожар.
- Не докосвайте вътрешността на уреда, докато работи.

## Внимание

- Проверете дали напрежението, посочено на уреда, отговаря на напрежението на местната мрежа.
- Не използвайте уреда, ако щепселът, главният кабел или други части са повредени.
- Не отивайте при неупълномощено лице, за да смените или поправите повредения главен кабел.

- Пазете уреда и захранващия му кабел далеч от деца.
- Дръжте захранващия кабел далеч от горещи повърхности.
- Не включвайте уреда в заземен контакт. Винаги се уверявайте, че щепселът е поставен правилно в контакта.
- Не свързвайте уреда към външен таймер.
- Не поставяйте уреда върху или близо до запалими материали като покривка или завеса.
- Не поставяйте уреда срещу стена или срещу друг уред. Оставете поне 10 см свободно пространство отзад и от страни и 10 см свободно пространство над уреда.
- Не поставяйте нищо върху уреда.
- Не използвайте уреда за други цели освен описаните в това ръководство.
- Не оставяйте уреда да работи без надзор.
- По време на готвене с горещ въздух през отворите излиза гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и оформете отворите за изход на въздух. Също така внимавайте с горещата пара и въздух, когато изваждате кошницата от уреда.
- Всички достъпни повърхности могат да се нагорещат по време на употреба.
- Незабавно изключете уреда от контакта, ако видите тъмен дим, излизащ от уреда. Изчакайте отделянето на дим да спре, преди да извадите кошницата от уреда.

## **Внимание**

- Уверете се, че уредът е поставен върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба. Може да не е подходящо за безопасно използване в среди като кухни за персонала, ферми, мотели и други нежилищни среди.
- Гаранцията е невалидна, ако уредът се използва за професионални или полупрофесионални цели или не се използва според инструкциите.
- Винаги изключвайте уреда от контакта, когато не го използвате.
- Уредът се нуждае от приблизително 30 минути, за да се охлади за безопасно боравене или почистване.

## **Автоматично изключване**

Уредът има вграден таймер, той автоматично ще изключи уреда, когато отброи до нула. Можете ръчно да изключите уреда, като натиснете бутона за изключване; автоматично ще изключи уреда след 20 секунди.

## **Преди първа употреба**

1. Отстранете всички опаковъчни материали и стикери или етикети.

Почистете кошницата и решетката с гореща вода, с малко миеща течност и неабразивна гъба. Тези части са безопасни за почистване в съдомиялна машина.

2. Избършете уреда отвътре и отвън с кърпа. И няма нужда да пълните кошницата с олио и мазнина за пържене, тъй като уредът работи на горещ въздух.

## Начин на употреба

1. Включете щепсела в контакта.
2. Внимателно издърпайте кошницата от фритюрника.
3. Поставете решетката за пържене в кошницата.
4. Поставете продуктите в кошницата.
5. Плъзнете кошницата обратно във AIR FRYER.

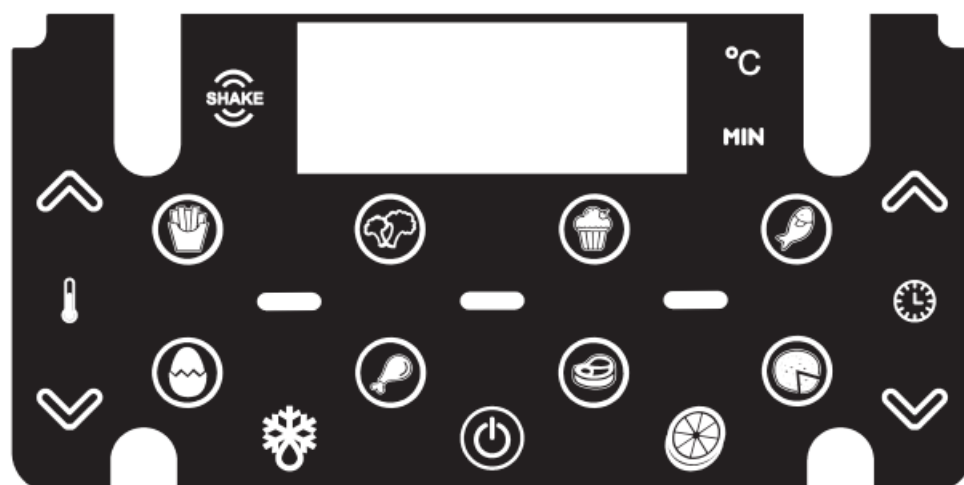
Забележка: Не превишавайте показанието MAX (вижте раздел „Настройки“ в тази глава), тъй като това може да повлияе на качеството на приготвената храна.

**Внимание: Не докосвайте кошницата, докато уредът работи и веднага след процеса на готвене, тъй като става много гореща. Дръжте кошницата само за дръжката**

Не пълнете съда с масло или друга течност.

6. Не пълнете кошницата с масло или друга течност.
7. Натиснете с пръст на бутона за включване/изключване.
8. Докоснете с пръст Меню, за да изберете функции (общо 10 програми).

## Контролен панел



## Програми за готвене

| Диапазон на температурата                |          | Време    | Температура и време (°C -Min) |         |            |         |         |        |           |         |         |        |           |
|------------------------------------------|----------|----------|-------------------------------|---------|------------|---------|---------|--------|-----------|---------|---------|--------|-----------|
|                                          |          |          | Зададено                      | Fries   | Vegetables | Cake    | Fish    | Egg    | Drumstick | Steak   | Pizza   | Thaw   | Dry fruit |
| Основна                                  | 80-200°C | 1-60MIN  | 180/ 15                       | 180/ 15 | 180/ 8     | 160/ 30 | 160/ 20 | 120/ 8 | 200/ 20   | 180/ 15 | 180/ 15 | 90/ 15 | 55/ 2H    |
| Сушене на плодове                        | 30-80°C  | 2-24HOUR |                               |         |            |         |         |        |           |         |         |        |           |
| Вентилатора намалява скоростта / LOW_FAN |          |          |                               |         |            | ✓       |         |        |           |         |         | ✓      | ✓         |
| Напомняне за разклащане / SHAKE          |          |          | ✓                             | ✓       | ✓          |         |         |        | ✓         | ✓       |         | ✓      |           |

**Забележка:** 10 програми: Fries/пържени картофи/, Vegetables/зеленчуци/, Cake/кекс/, Fish/риба/, Egg/яйца/, Drumstick/бутчета/, Steak/стек/, Pizza, Thaw/скарриди/, Dry fruit/сушени плодове/. Докоснете икона на програма, за да изберете и промените функцията за готвене. Могат да се правят по-гъвкави настройки за време и температура и корекцията може да се направи лесно чрез докосване на съответните икони. Когато искате да настроите времето, натиснете стрелката нагоре/надолу върху иконата за време на екрана - Увеличете/Намалете с 1 минута на натискане или увеличете/намалете бързо с 1 минута чрез продължително натискане. Когато искате да регулирате температурата, натиснете стрелката нагоре/надолу върху иконата за температура на екрана - Увеличете/Намалете с 5 градуса на натискане или увеличете/намалете бързо с 5 градуса чрез продължително натискане.

9. След като изберете функцията, докоснете иконата за захранване, за да започнете готвенето.

**Забележка:** По време на готвене с горещ въздух, LED лампата ще работи, след това, ако искате да промените на друга програма, например сега ползвате програмата за пържени картофи, ако искате да използвате функцията за кекс, тогава просто трябва да натиснете Cake. След като натиснете Пауза, ако искате да смените менюто или да регулирате Таймер/Температура, за да можете да продължите през този период. След това натиснете отново този бутон, фритюрникът ще продължи да готви.

10. Някои съставки трябва да се разклатят по време на приготвянето (вижте раздел „Настройки“ в тази глава). По този начин издърпайте кошницата от уреда за дръжката и я разклатете. След това плъзнете кошницата обратно във фритюрника.

11. Машината ще има звуков сигнал за автоматична готовност след готвене. Когато чуете 5 сигнала, това означава, че цикълът на готвене е приключил. Издърпайте кошницата от уреда и я поставете върху топлоустойчива повърхност.

**Забележка:** След изтичане на времето нагревателният елемент спира да работи, но вентилаторът ще продължи да работи около 20 секунди, за да излезе горещия въздух. Накрая алармата на таймера ще звънне 5 пъти като крайна аларма.

12. Проверете дали продуктите са готови.

**Забележка:** Ако продуктите все още не са готови, просто плъзнете кошницата обратно в уреда. Натиснете копчето за управление на температурата, за да регулирате температурата, и натиснете копчето за управление на таймера, за да настроите времето. След това натиснете копчето Старт, за да стартирате уреда.

13. За да извадите съставките (напр. мазно месо като говеждо, риба или пиле), моля, използвайте щипки, за да вземете съставките една по една.

**Забележка:** Не обръщайте кошницата. Маслото, събрано на дъното ще изтече върху съставките.

14. За да премахнете излишното масло от съставки като чипс, пържени картофи или зеленчуци, моля, използвайте щипки, за да извадите продуктите.

Съвет: За да премахнете големи или крехки съставки, повдигнете съставките от кошницата с чифт щипки.

15. Когато една партида съставки е готова, фритюрникът е незабавно готов за приготвяне на друга партида.

## Настройки

Тази таблица по-долу ще ви помогне да изберете основните настройки за съставките.

**Забележка:** Имайте предвид, че тези настройки са само приблизителни. Тъй като съставките се различават по произход, размер, форма и марка, не можем да гарантираме най-добрата настройка за вашите съставки. Тъй като технологията Rapid Air загрява въздуха в уреда моментално, издърпването на кошницата за кратко от уреда по време на пържене с горещ въздух почти не прекъсва процеса.

### Съвети

- По-малките съставки обикновено изискват малко по-кратко време за приготвяне от по-големите съставки.
- По-голямото количество съставки изисква само малко по-дълго време за

приготвяне, по-малкото количество съставки изисква само малко по-кратко време за приготвяне.

- Разклащането на по-малките съставки по средата по време на приготвянето оптимизира резултата и може да помогне за предотвратяване на неравномерно изпържени съставки.

- Добавете малко олио към пресните картофи и запържете съставките за още няколко минути за хрупкав резултат.

- Не приготвяйте изключително мазни съставки като колбаси във фритюрника.

- Закуски, които могат да се приготвят във фурна, могат да се приготвят и във фритюрник.

- Оптималното количество за приготвяне на хрупкави пържени картофи е 500 грама.

- Използвайте предварително приготвено тесто, за да пригответе закуски бързо и лесно. Предварително приготвеното тесто също изисква по-кратко време за приготвяне от домашно приготвеното тесто.

- Моля, използвайте форма за печене или съд за фурна в кошницата на фритюрника, ако искате да изпечете торта или киш или ако искате да изпържите крехки съставки или пълнени съставки.

- Можете също да използвате фритюрника, за да претоплите съставките. За да претоплите съставките, задайте температурата на 150 °C за до 10 минути

|                                | Min-Max (g) | Time (Min) | Temp °C | Разклати | Забележка                     |
|--------------------------------|-------------|------------|---------|----------|-------------------------------|
| <b>Пържени картофи</b>         |             |            |         |          |                               |
| Тънки замразени                | 300-700     | 9-16       | 200     | Да       |                               |
| Дебели замразени               | 300-700     | 11-20      | 200     | Да       |                               |
| Домашно приготвени<br>(8X8mm)  | 300-800     | 10-16      | 200     | Да       | Добавете 1/2 с.<br>л. олио    |
| Домашни картофи<br>уеджис      | 300-800     | 18-22      | 180     | Да       | Добавете 1/2 с.<br>л. олио    |
| Домашни на кубчета             | 300-750     | 12-18      | 180     | Да       | Добавете 1/2 с.<br>л. олио    |
|                                | 250         | 15-18      | 180     | Да       |                               |
| Картофен огретен               | 500         | 15-18      | 200     | Да       |                               |
| Стек                           | 100-500     | 8-12       | 180     |          |                               |
| Пържоли                        | 100-500     | 10-14      | 180     |          |                               |
| Хамбургер                      | 100-500     | 7-14       | 180     |          |                               |
| Месно руло                     | 100-500     | 13-15      | 200     |          |                               |
| Бутчета                        | 100-500     | 18-22      | 180     |          |                               |
| Пилешки гърди                  | 100-500     | 10-15      | 180     |          |                               |
| Снакс                          |             |            |         |          |                               |
| Пролетни рулца                 | 100-400     | 8-10       | 200     | Да       | Използвайте<br>полуфабрикат   |
| Замразени пилешки<br>хапки     | 100-500     | 6-10       | 200     | Да       | Използвайте<br>полуфабрикат   |
| Замразени рибни<br>пръчици     | 100-400     | 6-10       | 200     |          | Използвайте<br>полуфабрикат   |
| Замразени снакс с<br>панировка | 100-400     | 8-10       | 180     |          | Използвайте<br>полуфабрикат   |
| Пълнени зеленчуци              | 100-400     | 1-10       | 160     |          |                               |
| Кекс                           | 300         | 20-25      | 160     |          | Използвайте<br>тава за печене |
| Киш                            | 400         | 20-22      | 180     |          | Използвайте<br>тава за печене |
| Мъфини                         | 300         | 15-18      | 200     |          | Използвайте<br>тава за печене |
| Сладки                         | 400         | 1-20       | 160     |          | Използвайте<br>тава за печене |

#### Приготвяне на домашни пържени картофи

За да направите домашно приготвени пържени картофи, следвайте стъпките по-долу:

1. Обелете и нарежете картофите.
2. Измийте добре картофените пръчици и ги подсушете с кухненска хартия.
3. Изсипете 1/2 супена лъжица зехтин в купа, сложете пръчиците отгоре и



разбъркайте, докато пръчиците се покрият с масло.

4. Извадете пръчиците от купата с пръсти или кухненски прибор, така че излишното масло да остане в купата. Поставете пръчките в кошницата.

5. Изпържете картофените пръчици според инструкциите в тази глава.

## Почистване

Почиствайте уреда след всяка употреба.

Не почиствайте решетката, кошницата и вътрешността на уреда с метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, тъй като това може да повреди незалепващото им покритие.

1. Извадете щепсела от контакта, за да оставите уреда да изстине.

**Забележка:** Извадете кошницата, за да оставите фритюрника да се охлади по-бързо.

2. Избършете външната част на уреда с влажна кърпа.

3. Почистете решетката и кошницата за пържене с гореща вода, използвайте малко течен сапун и неабразивна гъба.

Можете да отстраните всички останали замърсявания, като използвате течен сапун, който премахва мазнините.

**Забележка:** Решетката и кошницата за пържене могат да се мият съдомиялна машина.

**Съвет:** Ако мръсотия е полепнала по кошницата или дъното ѝ, напълнете кошницата с гореща вода и добавете малко течен сапун за миене на съдове. Поставете решетката за пържене в кошницата и ги оставете да се накиснат за около 10 минути.

4. Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.

5. Почистете нагревателните компоненти с четка за почистване, за да отстраните всякакви остатъци от храна

## Съхранение

1. Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине напълно.

2. Уверете се, че всички части са чисти и сухи.

## Отстраняване на неизправности

| Проблем                                        | Възможна причина                                   | Решение                                                                                                      |
|------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Фритюрника не работи.                          | Уредът не е включен в контакта.                    | Поставете щепсела в заземен контакт.                                                                         |
|                                                | Не сте натиснали бутона за стартиране.             | Натиснете бутона за стартиране/захранване, след като зададете температурата и времето или изберете програма. |
| Съставките, пържени с AIR FRYER, не са готови. | Количеството съставки в кошницата е твърде голямо. | Поставете по-малки порции съставки в кошницата. По-малките порции се пържат по-равномерно.                   |

|                                                                       | Зададената температура е твърде ниска.                                                     | Задайте желаната температура.                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Съставките се изпържват неравномерно във AIR FRYER.                   | Някои видове съставки трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне           | Съставките, които лежат една върху или една върху друга (напр. пържени картофи), трябва да се разклатят по средата на времето за приготвяне.                                                                           |
| Пържените закуски не са хрупкави, когато излязат от AIR FRYER.        | Използвали сте вид закуски, предназначени за приготвяне в традиционен фритюрник.           | Използвайте закуски на фурна или леко намажете с малко масло върху закуските за по-хрупкав резултат.                                                                                                                   |
| Не мога да плъзна правилно кошницата в уреда.                         | Има твърде много съставки в кошницата.                                                     | Не пълнете кошницата над обозначението MAX.                                                                                                                                                                            |
| От уреда излиза бял дим.                                              | Пригответе мазни съставки.                                                                 | Когато пържите мазни съставки, голямо количество масло ще изтече в кошницата. Маслото се отделя, докато дими и кошницата може да се нагрее повече от обикновено. Това не се отразява на уреда или на крайния резултат. |
|                                                                       | Кошницата все още съдържа остатъци от грес от предишна употреба.                           | Белият дим се причинява от нагряване на грес в коша. Уверете се, че почиствате правилно кошницата след всяка употреба.                                                                                                 |
| Пресните пържени картофи се пържат неравномерно във AIR FRYER.        | Не сте използвали правилния вид картофи.                                                   | Използвайте пресни картофи и внимавайте да останат твърди по време на пържене.                                                                                                                                         |
|                                                                       | Не сте изплакнали добре картофените пръчици, преди да ги изпържите.                        | Изплакнете добре картофените пръчици, за да отстраните нишестето от външната страна на пръчиците.                                                                                                                      |
| Пресните пържени картофи не са хрупкави, когато излязат от AIR FRYER. | Хрупкавостта на пържените картофи зависи от количеството масло и вода в пържените картофи. | Уверете се, че сте изсушили добре картофените пръчици, преди да добавите маслото.                                                                                                                                      |
|                                                                       |                                                                                            | Нарежете картофените пръчици по-малки за по-хрупкав резултат.                                                                                                                                                          |
|                                                                       |                                                                                            | Добавете малко повече масло за по-свеж резултат.                                                                                                                                                                       |



**ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА В СЪОТВЕТСТВИЕ С ДИРЕКТИВА 2002/96/ЕС.**

В края на експлоатационния живот продуктът не трябва да се изхвърля с домакинските отпадъци.

Необходимо е да се отнесе в специален местен център за разделно събиране на отпадъци или на предлагащ подобна услуга търговец.

Разделното изхвърляне на домакинските електроуреди води до избягване на възможните отрицателни последици за околната среда и здравето, които произтичат от неподходящото изхвърляне, и позволява повторно използване на ценни материали за постигане на значителни спестявания на енергия и ресурси. Продуктът е обозначен със задраскано кошче за отпадъци като предупреждение за разделното му изхвърляне.