

Rohnson

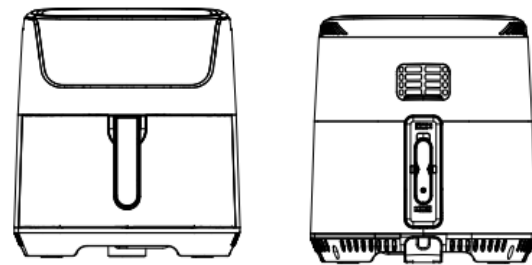
Фритюрник Air Fryer R-2843

Инструкция за употреба



Описание на уреда

1. Кошница
2. Решетка за пържене
3. Дръжка
4. Икона на бутон захранване
5. Икона на температура/време
6. Сензорни бутони - 12 програми
7. Икона настройка таймер(1-30mins)
8. Икона настройка температура (80-200°C)
9. Вход за въздух
10. Отвори за въздух
11. Захранващ кабел
12. Място за съхранение на кабела



Моля, прочетете внимателно това ръководство, преди да използвате уреда, тъй като може да възникне повреда при неправилни операции. Моля, запазете инструкциите за бъдещи справки.

Мерки за безопасност

- Не потапяйте корпуса във вода и не изплаквайте под течаща вода поради мулти-електрическите и нагревателни компоненти.
- Не позволявайте течност да навлиза в уреда, за да предотвратите токов удар или късо съединение.
- Поставете всички съставки в кошницата, за да предотвратите контакт от нагрявателните елементи.
- Не покривайте отворите за въздух, когато уредът работи.
- Пълненето на съда с масло може да доведе до опасност от пожар.
- Не докосвайте вътрешността на уреда, докато работи.
- Проверете дали напрежението, посочено на уреда, отговаря на напрежението на местната мрежа.
- Не използвайте уреда, ако има повреда по щепсела, захранващия кабел или други части.
- Не отивайте при неупълномощено лице, за да смените или поправите повреден захранващ кабел.
- Пазете уреда и захранващия му кабел далеч от деца.
- Дръжте захранващия кабел далеч от горещи повърхности.
- Не включвайте уреда и не работете с контролния панел с мокри ръце.
- Уверете се, 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.
- Не оставяйте уреда без надзор.
- По време на пържене с горещ въздух през отворите за изпускане на въздух се изпуска гореща пара. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от парата и от отворите за изпускане на въздух. Също така внимавайте с гореща пара и въздух, когато изваждате тигана от уреда. Всички достъпни повърхности могат да се нагорещят по време на употреба.
- Незабавно изключете уреда от контакта, ако видите тъмен дим, излизаш от уреда. Изчакайте отделянето на дим да спре, преди да извадите съда от уреда.
- Уверете се, че уредът е поставен върху хоризонтална, равна и стабилна повърхност.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба. Не е подходящ за безопасна употреба 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. (Никога не използвайте уреда, когато щепселът е повреден.)
- Уредът се нуждае от приблизително 30 минути, за да се охлади, преди да бъде безопасен за работа или почистване.

Автоматично изключване

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

Преди първа употреба

1. Отстранете всички опаковъчни материали и стикери или етикети.
2. Почистете кошницата и поставката с гореща вода, с малко миеща течност и неабразивна гъба. Тези части са безопасни за почистване в съдомиялна машина.
3. Избършете уреда отвътре и отвън с чиста кърпа. И няма нужда да пълните кошницата с олио и мазнина за пържене, тъй като уредът работи на горещ въздух.

Начин на употреба

1. Свържете щепсела към заземен контакт.
2. Внимателно издърпайте съда от фритюрника.
3. Поставете решетката в кошницата.

4. Поставете съставките в кошницата.

5. Плъзнете кошницата във AIR FRYER.

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

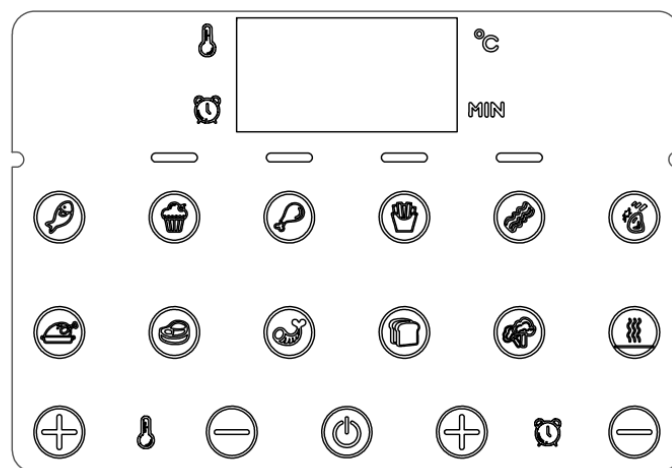
Внимание: Не докосвайте кошницата по време и кратко време след употреба, тъй като става много гореща. Дръжте кошницата само за дръжката.



Не пълнете кошницата с масло или друга течност.

6. Натиснете бутона вкл./изкл..

7. Изберете желаната програма за готвене от менюто (общо 12 програми).

Описание на контролния панел



Забележка: Има 12 програми: риба, кекс, бутчета, чипс, бекон, свинска пържола, пиле, пържола, скариди, хляб, зеленчуци и запазване на топлина. Докоснете с пръст иконата, за да изберете и промените функцията за готвене. По-гъвкава настройка на времето и температурата може да се направи лесно чрез докосване на съответните икони. Когато искате да коригирате времето, натиснете стрелката нагоре/надолу когато иконата на дисплея е  - Увеличете/намалете 1 минута на натискане или увеличете/намалете с 1 минута чрез продължително натискане. Когато искате да регулирате температурата, натиснете стрелката нагоре/надолу когато иконата на температурата е на дисплея  - Увеличете/намалете с 5 градуса при натискане или увеличете/намалете бързо с 5 градуса чрез продължително натискане.

Температура	Време	Температура и време за готвене при съответната програма (°C/Min)												Heat preservation
		Задено	fish	cake	drum stick	chips	bacon	Pork chop	Chicken	Steak	Shrimp	Bread	Vegetable	
80-200°C	1-30MIN	180/15	160/20	160/15	200/20	200/20	200/10	185/15	200/30	180/15	160/20	160/10	160/15	80 /30

8. След като изберете функцията, наистинете бутона захранване, за да започнете готвенето.

Забележка: По време на процеса на пържене с горещ въздух, LED лампата ще работи, след което, ако искате да промените към друга рецепта за готвене, например сега ползвате програмата за чипс, ако искате да използвате тази кекс, просто трябва да натиснете иконата за кекс. 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.

9. Някои съставки трябва да се разклатят по средата на времето на готвене (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.

10. Машината ще има звънец за автоматична готовност след готвене. Когато чуете звуков сигнал 5 пъти, това означава, че цикълът на готвене е приключил. Издърпайте кошницата от уреда и я поставете върху топлоустойчив плот.

Забележка: След изтичане на времето нагревателният елемент спира да работи, но вентилаторът ще продължи да работи около 20 секунди, за да издуха горещия въздух като безопасност. Накрая ще има 5 звукови сигнала като крайна аларма.

11. Проверете дали съставките са готови.

Забележка: Ако съставките все още не са готови, просто плъзнете кошницата обратно в уреда. Натиснете копчето за температурата, за да регулирате температурата, и натиснете копчето за таймера, за да регулирате настройката. След това натиснете копчето Старт, за да стартирате уреда.

12. За да премахнете съставки (напр. говеждо, пилешко, месо, всякакви съставки с повече мазнина и ще има излишно масло събрано на дъното на кошницата), моля, използвайте щипки, за да вземете съставките една по една.

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

13. За да премахнете съставки (напр. чипс, зеленчуци или съставки без излишно масло от съставките), моля, изключете кошницата и изсипете съставките в съдовете за хранене.

Съвет: За да премахнете големи или крехки съставки, повдигнете съставките от

кошницата с чифт щипки.

14. Когато едната партида е готова, фритюрникът е незабавно готов за приготвяне на друга партида.

Настройки

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

Забележка: Имайте предвид, че тези настройки са примерни. 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 отново въздуха в уреда мигновено, издърпайте кошницата за кратко от уреда по време на пържене с горещ въздух, което почти не нарушава процеса.

Съвети

- 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 по-кратко време за приготвяне.
- Разклащането на по-малки съставки по средата по времето за готвене 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 да получите хрупкав резултат.
- Не приготвяйте изключително мазни съставки като колбаси във фритюрника.
- Закуските 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 готово тесто, за да получите закуски бързо и лесно. Предварително приготвеното тесто също изисква по-кратко време за приготвяне от домашно приготвеното тесто.
- Моля, поставете 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 въздушния фритюрник за загряване на съставките. За да загреете съставките, задайте температурата на 150 °C за до 10 минути.

	Min-Max (g)	Време (Min)	Темп. °C	Разкла щане	Забележка
Пържени картофи					
Тънки замразени картофи	300-700	9-16	200	Да	
Дебели замразени картофи	300-700	11-20	200	Да	
Домашн и картофи (8X8mm)	300-800	10-16	200	Да	Добавете 1/2 с. л. олио
Домашни картофи уеджис	300-800	18-22	180	Да	Добавете 1/2 с. л. олио
Домашни картофи на кубчета	300-750	12-18	180	Да	Добавете 1/2 с. л. олио
	250	15-18	180	Да	
Огретен с картофи	500	15-18	200	Да	
Стек	100-500	8-12	180		
Пържоли	100-500	10-14	180		
Хамбургер	100-500	7-14	180		
Наденица	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 полуфабрикат
Замразени пилешки хапки	100-500	6-10	200	Да	Използвайте полуфабрикат
Замразени рибни пръчици	100-400	6-10	200		Използвайте полуфабрикат
Замразени продукти с панировка	100-400	8-10	180		Използвайте полуфабрикат
Пълнени зеленчуци	100-400	1-10	160		
Кекс	300	20-25	160		Използвайте тава за печене
Киш	400	20-22	180		Използвайте тава за печене/съд за фурна
Мъфини	300	15-18	200		Използвайте тава за печене
Сладки	400	1-20	160		Използвайте тава за печене/съд за фурна

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

Изключете щепсела от контакта, за да охладите уреда.

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

Избършете външната част на уреда с влажна кърпа.

Почистете кошницата и решетката с гореща вода, малко препарат за миене и неабразивна гъба.

Можете да отстраните всички останали замърсявания с обезмасляваща течност.

Забележка: Кошницата и решетката са подходящи за миене в съдомиялна машина.

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

Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.

Почистете нагревателния елемент с четка за почистване, за да отстраните всякакви остатъци от храна.

Съхранение

1. Изключете уреда и оставете да се охлади напълно.
2. Уверете се, че всички части са чисти и сухи.

Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможна причина	Решение
Уредът не работи.	Уредът не е включен в контакта.	Включете щепсела в контакта.
	Не сте натиснали бутона за стартиране.	Натиснете бутона за стартиране/захранване, след като зададете температурата и времето или изберете бързата рецепта.
Съставките, пържени с	Количеството съставки в	Поставете по-малки партии съставки в

AIR FRYER, не са готови.	кошницата е твърде голямо.	кошницата. По-малките партиди 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 във фритюрника AIR, 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 мазнина от предишна употреба.	Белият дим се причинява от нагриване 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.