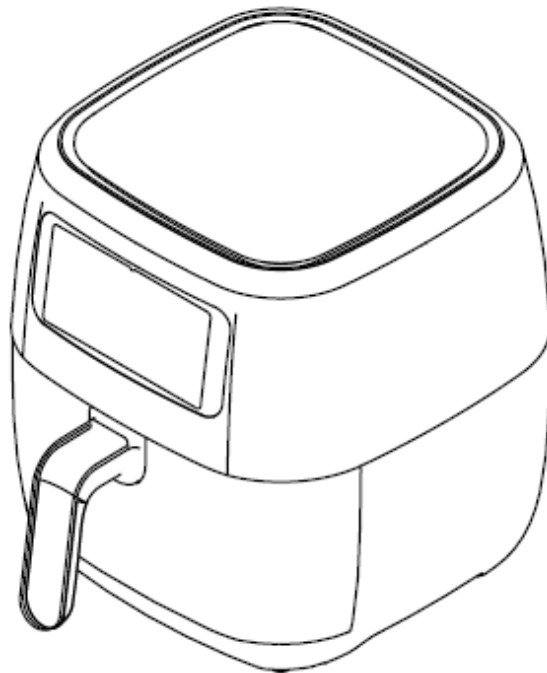


# ***Rohinson***<sup>®</sup>

## **Фритюрник Air Fryer**

### **R-2818**



## **Инструкция за употреба**

Прочетете внимателно инструкциите преди да го използвате уреда и ги запазете за бъдещи справки

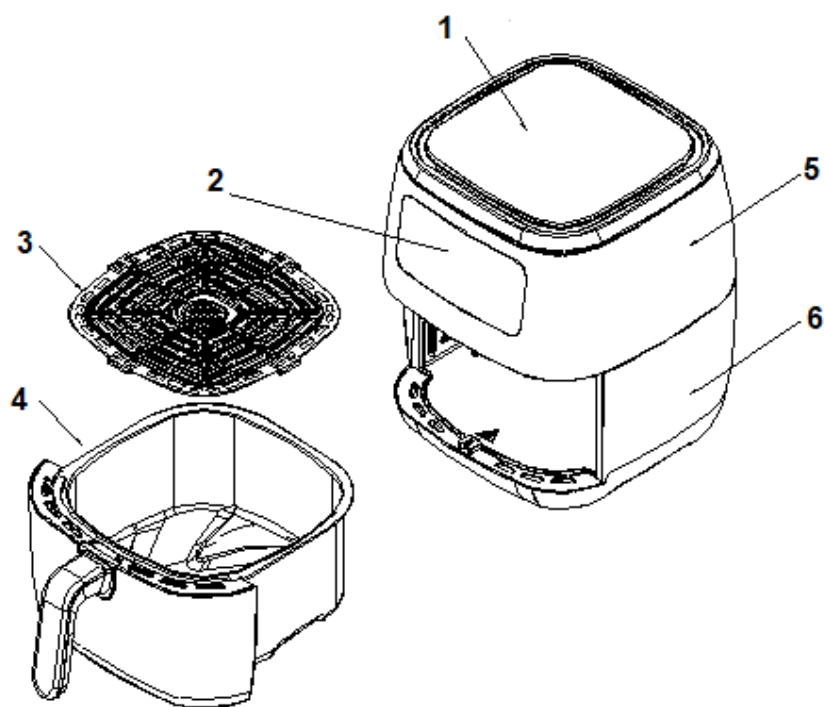
## Важни предохранителни мерки

Преди да използвате електрическия уред, винаги трябва да се спазват следните основни мерки за безопасност, включително следните:

1. Прочетете инструкциите.
2. Преди да използвате уреда, проверете дали напрежението на контакта дали съответства на това, показано на табелата на уреда.
3. Не работете с уред с повреден кабел или щепсел или след неизправност на уреда или ако е изпускан или повреден по какъвто и да е начин. Върнете уреда в най-близкия оторизиран сервиз за проверка, ремонт или настройка.
4. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя или упълномощен сервизен агент или квалифициран техник, за да се избегне опасност.
5. Използването на аксесоар, който не се препоръчва от производителя, може да причини нараняване.
6. Не докосвайте горещата повърхност. Използвайте дръжката или бутона.
7. Не използвайте уреда за друго, освен по предназначение.
8. Уредите за готвене трябва да бъдат поставени на стабилна повърхност с дръжките (ако има такива), за да се избегне разливане на горещите течности.
9. Не позволявайте кабелът да виси над ръба на масата или плота или да докосва гореща повърхност.
10. Не поставяйте върху или близо до горещ газ или електрическа горелка или в загрята фурна.
11. Трябва да бъдете внимателни при местенето на фритюрника, ако има е него горещо масло.
12. Не оставяйте уреда без надзор, когато работи.
13. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че не играят с уреда.
14. Уредът не трябва да се потапя във вода.
15. Изключете щепсела от контакта, когато не го използвате и преди почистване. Оставете да се охлади преди да поставите или извадите части и преди да почистите уреда.
16. Използвайте специални ръкавици, когато местите уреда
17. Уверете се, че дръжките са правилно сглобени в кошницата и са фиксирани на място. Вижте подробни инструкции за монтаж.
18. Преди употреба се уверете, че резервоарът за масло е разположен правилно.
19. Никога не включвайте фритюрника към захранването, без да поставяте първо масло в резервоара за масло.
20. Маслото в резервоара за масло ще е още горещо, след като е изключите уреда. Никога не се опитвайте да преместите фритюрника си, докато той напълно се охлади, повдигнете резервоара за масло, използвайте дръжките.

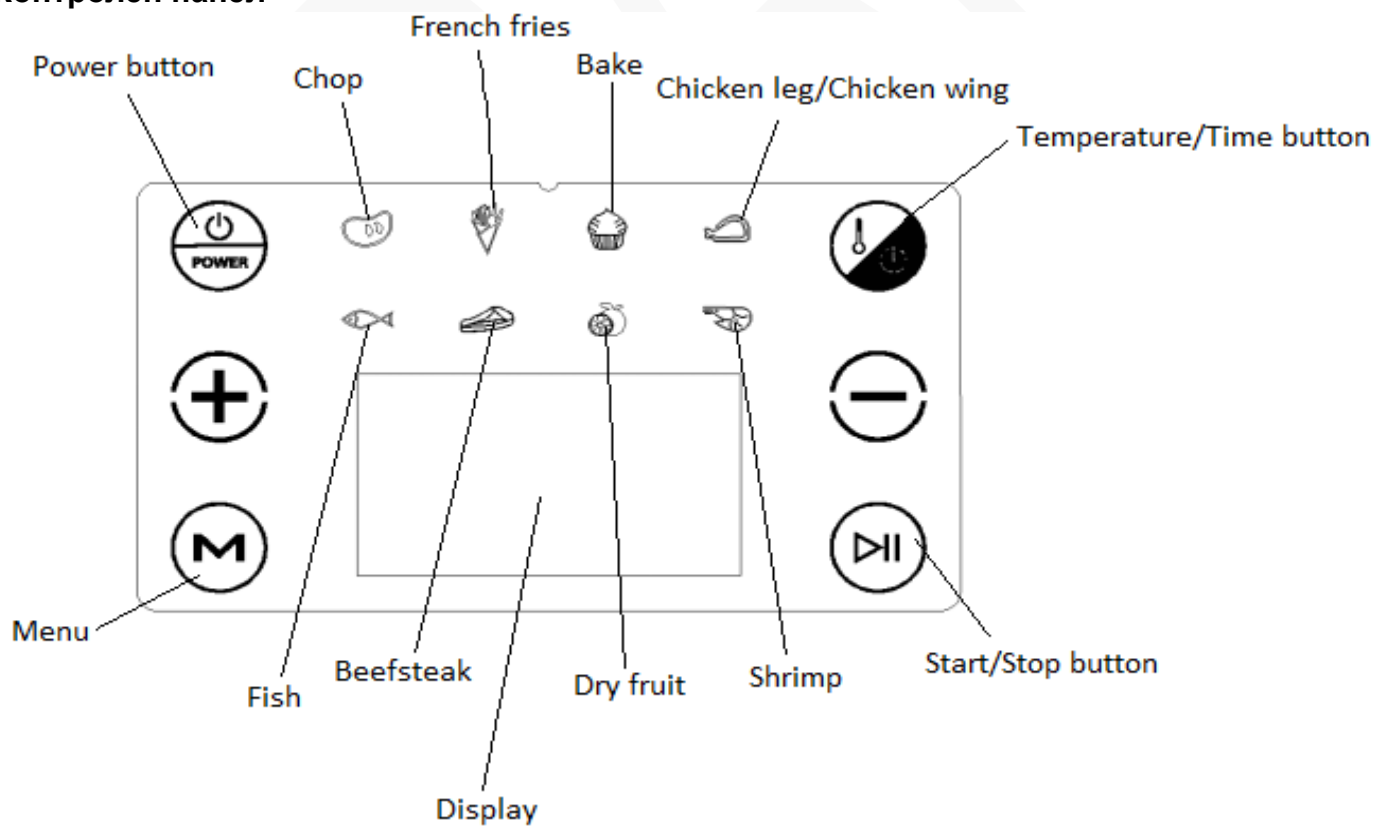
21. Въпреки че подвижният резервоар за масло може да бъде изцяло потопен във вода и почистен, той трябва да бъде изсушен старателно преди следваща употреба, за да се предотврати токов удар.
22. За да предотвратите пожар, не поставяйте уреда близо до запалими материали като завеси и не поставяйте нищо над уреда.
23. Уверете се, че всички хартии, картон или пластмаса са били отстранени преди пържене на храна.
24. Уредът не може да се използва за съхранение на неща, особено хартия, картон или пластмаса.
25. Винаги изключвайте уреда от захранването, преди да затворите уреда.
26. Уредите не са предназначени за работа с помощта на външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
27. След приключване на пърженето и преди да отворите капака, винаги повдигайте кошницата и изчакайте няколко секунди, за да може налягането намалее.
28. Този уред не трябва да се използва от деца до 8 години. Този уред може да се използва от деца над 8 години, ако непрекъснато се наблюдават. Този уред може да се използва от хора с намалени физически, сензорни или умствени способности или с липса на опит и знания, ако са наблюдавани или инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и разбират свързаните с него опасности. Съхранявайте уреда и кабела му на място, недостъпно за деца на възраст под 8 години. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се правят от деца.
29. Този уред е предназначен за използване в домакински и подобни приложения като:
- кухни за персонала в магазини, офиси и други
  - ферми
  - от клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди
  - настаняване на база нощувка със закуска
30. Запазете тези инструкции за бъдещи справки.

## Описание на уреда













1. Горен капак
2. Контролен панел
3. Метална решетка
4. Съд за готвене
5. Горна част на корпуса
6. Долна част на корпуса

## Контролен панел



## Ръчна настройка на температура и време

Включете уреда в захранването, натиснете бутона “” за да изберете меню, съответния индикатор мига, след това натиснете бутона “” за да направите настройката. Когато на дисплея се покаже “”, натиснете бутоните “”, “” за настройка на температурата. След като приключите с настройката, натиснете бутона “” отново за да настройка на времето. Когато на дисплея се покаже “”, натиснете бутоните “”, “” за настройка на време. След като приключите с настройката, натиснете бутона “” и уредът започва да работи според избраното меню с нова температура и време.

## Таблица с време за приготвяне

Програма	Зададена температура	Препоръчително време	Разклатете	Забележка
Замръзени пържени картфи	200°C	15-20 мин.	Разклатете	Настройка на време: 1-60 мин.
Прържоли	200°C	15-20 мин.	Разклатете	Настройка на време: 1-60 мин.
Печива	180°C	30 мин.	Разклатете	Настройка на време: 1-60 мин.
Пилешки бутчета и пилешки крилца	200°C	25-40 мин.	Разклатете	Настройка на време: 1-60 мин.
Риба	200°C	12 мин.	Разклатете	Настройка на време: 1-60 мин.
Бифтек	200°C	25 мин.	Разклатете	Настройка на време: 1-60 мин.
Сушени плодове	30°C(регулиране на температурата:30-80°C)	4 часа	Разклатете	Настройка на време: 2-24 часа
Скариди	180°C	12-15 мин.	Разклатете	Настройка на време: 1-60 мин.

**Забележка :** Моля, обърнете храната, като следвате операцията, както е показано по-долу, ако е необходимо.

### Обръщане на продуктите

За да осигурите равномерно готвене / покафеняване, отворете чекмеджето на коша за пържене наполовина през времето за готвене. Проверете, обърнете или енергично разклатете храни в кошницата за пържене.

**Важно:** Уредът трябва да се изключи, когато извадите съда за пържене от фритюрника. Заредете отново съда за пържене в рамките на 10 минути и уредът ще продължи да работи.

## Преди първа употреба


1. Преди да използвате уреда за първи път, отстранете всички опаковъчни материали, етикети и / или стикери от уреда.
2. Извадете всички подвижни части и ги измийте със сапунена вода, след което ги изплакнете с чиста вода и ги подсушете с чиста кърпа или хартиена кърпа.
3. Сглобете добре всички части на уреда и поставете в уреда на място. Не поставяйте уреда в килера или на място, което е близо до стената.
4. Включете уреда в захранването. Когато уредът се използва за първи път, може да се появи миризма или дим, което се причинява от защитния филм върху нагревателния елемент. Това е нормално. Затова се препоръчва уредът да работи без продукти за около 15 минути, за да премахне миризмата. Моля, отворете вратата и прозореца и оставете стаята да се проветри, когато уредът се използва за първи път.


## Начин на употреба

**Забележка:** Уверете се, че всички опаковъчни материали са премахнати, преди да добавите храна.


Замразената храна трябва да бъде предварително загрята. И моля незабавно да пригответе размразената храна.


### Пържени картофи /French fries/

1. Включете уреда в захранването. Ще чуете звуков сигнал и всички индикатори на контролния панел светят. Натиснете бутона “


**Забележка:** Уредът ще влезе в режим на готовност, ако няма дейност в рамките на 10 минути след включването на уреда. По това време само бутона “
  1. Поставете решетката в съда за пържене и след това добавете 500 г замразени пържени картофи.



**Забележка:** Храната не трябва да надвишава максималното количество в съда за пържене.

2. Поставете съда за пържете в правилната позиция и натиснете бутона Старт “

**Забележка:** По време на работа, натиснете бутона “
  3. Когато уредът приключи да работи, ще чуете пет звукови сигнала и картофките са готови.




## Пържоли /Chop/


1. Включете уреда в захранването. Ще чуете звуков сигнал и всички индикатори на контролния панел светят. Натиснете бутона “M” и изберете “Chop” “”, зададената температура е 200°C а зададеното време за тази програма е 15 мин., който се показват на дисплея. Можете да регулирате температурата и времето, като следвате стъпките, посочени в раздел „Ръчна настройка на температура и време“, а дисплеят ще покаже новата температура и час.

**Забележка:** Уредът ще влезе в режим на готовност, ако няма операция в рамките на 10 минути след включването на уреда. По това време само бутона “” и съответния му индикатор свети на дисплея, а останалите не са активни. Можете да натиснете бутона “” за да активирате всички функционални бутони и индикатори.

2. Поставете решетката в съда за пържене и след това равномерно поставете ред пържоли.


**Забележка:** Храната не трябва да надвишава максималното количество в съда за пържене.



**Забележка:** По време на работа, натиснете бутона “”, индикатора ще започне да мига и устройството ще спре работа. Натиснете отново бутона “” и устройството ще продължи да работи. За да спрете устройството, натиснете и задръжте бутона “”.

3. Поставете съда за пържете в правилната позиция и натиснете бутона Старт “”, след което фритюрника започва да работи.

4. Когато уредът приключи да работи, ще чуете пет звукови сигнала и пържолите са готови.


## Печива /Bake/



1. Включете уреда в контакта. Ще чуете звуков сигнал и всички индикатори на контролния панел светят. Натиснете бутона “M” и изберете “Bake” “”, зададената температура е 180°C а зададеното време за тази програма е 30 мин., който се показват на дисплея. Можете да регулирате температурата и времето, като следвате стъпките, посочени в раздел „Ръчна настройка на температура и време“, а дисплеят ще покаже новата температура и час.

**Забележка:** Уредът ще влезе в режим на готовност, ако няма операция в рамките на 10 минути след включването на уреда. По това време само бутона “” и съответния му индикатор свети на дисплея, а останалите не са активни. Можете да натиснете бутона “” за да активирате всички функционални бутони и индикатори.

2. Поставете решетката в съда за пържене и след това поставете продуктите.



**Забележка:** Храната не трябва да надвишава максималното количество в съда за пържене.



3. Поставете съда за пържете в правилната позиция и натиснете бутона Старт “”, след което фритюрника започва да работи.

**Забележка:** Уредът ще влезе в режим на готовност, ако няма операция в рамките на 10 минути след включването на уреда. По това време само бутонът “” и съответният му индикатор свети на дисплея, а останалите не са активни. Можете да натиснете бутонът “” за да активирате всички функционални бутони и индикатори.

Когато уредът приключи да работи, ще чуете пет звукови сигнала и печивата са готови.


### **Пилешки бутчета и пилешки крилца / Chicken leg, chicken wing/**




1. Включете уреда в контакта. Ще чуете звуков сигнал и всички индикатори на контролния панел светят. Натиснете бутонът “” и изберете “Chicken leg, chicken wing” “”, зададената температура е 200°C а зададеното време за тази програма е 20 мин. Можете да регулирате температурата и времето, като следвате стъпките, посочени в раздел „Ръчна настройка на температура и време“, а дисплеят ще покаже новата температура и час.

**Забележка:** Уредът ще влезе в режим на готовност, ако няма операция в рамките на 10 минути след включването на уреда. По това време само бутонът “” и съответният му индикатор свети на дисплея, а останалите не са активни. Можете да натиснете бутонът “” за да активирате всички функционални бутони и индикатори.

2. Поставете решетката в съда за пържене и след това поставете крилцата или бутчетата.

**Забележка:** Храната не трябва да надвишава максималното количество в съда за пържене.

3. Поставете съда за пържене в правилната позиция и натиснете бутонът Старт “”, след което фритюрника започва да работи.

**Забележка:** По време на работа, натиснете бутонът “”, индикатора ще започне да мига и устройството ще спре работа. Натиснете отново бутонът “” и устройството ще продължи да работи. За да спрете устройството, натиснете и задръжте бутонът “”.



4. Когато уредът приключи да работи, ще чуете пет звукови сигнала и крилцата са готови.

### **Забележки:**



(1) Моля, обърнете внимание на храната, за да избегнете изгарянето ѝ по време на готвене, като е необходимо да сложите някои подправки върху храната в края на процеса.

(2) Бъдете внимателни, когато изваждате храната, след като храната е готова. Използвайте специални ръкавици, за да не се изгорите.

### **Риба / Fish/**


1. Включете уреда в контакта. Ще чуете звуков сигнал и всички индикатори на контролния панел светят. Натиснете бутонът “” и изберете “Fish” “”, зададената температура е 200°C а зададеното време за тази програма е 12 мин., който се показват на дисплея. Можете да регулирате температурата и времето, като следвате стъпките, посочени в раздел „Ръчна настройка на температура и време“, а дисплеят ще покаже новата температура и час.






**Забележка:** Уредът ще влезе в режим на готовност, ако няма операция в рамките на 10 минути след включването на уреда. По това време само бутона “” и съответния му индикатор свети на дисплея, а останалите не са активни. Можете да натиснете бутона “” за да активирате всички функционални бутони и индикатори.

2. Поставете решетката в резервоара за пържене и след това поставете парчета риба.

**Забележка:** Храната не трябва да надвишава максималното количество в съда за пържене.



3. Поставете съда за пържете в правилната позиция и натиснете бутона Старт “”, след което фритюрника започва да работи.



**Забележка:** По време на работа, натиснете бутона “”, индикатора ще започне да мига и устройството ще спре работа. Натиснете отново бутона “” и устройството ще продължи да работи. За да спрете устройството, натиснете и задръжте бутона “”.

4. Когато уредът приключи да работи, ще чуете пет звукови сигнала и рибата е готова.

### **Бифтек / Beefsteak/**


1. Включете уреда в контакта. Ще чуете звуков сигнал и всички индикатори на контролния панел светят.




Натиснете бутона “” и изберете “Beefsteak” “”, зададената температура е 200°C а зададеното време за тази програма е 25 мин., който се показват на дисплея. Можете да регулирате температурата и времето, като следвате стъпките, посочени в раздел „Персонализиран режим“, а дисплеят ще покаже новата температура и час.

**Забележка:** Уредът ще влезе в режим на готовност, ако няма операция в рамките на 10 минути след включването на уреда. По това време само бутона “” и съответния му индикатор свети на дисплея, а останалите не са активни. Можете да натиснете бутона “” за да активирате всички функционални бутони и индикатори.

2. Поставете решетката в съда за пържене и след това равномерно поставете стековете.


**Забележка:** Храната не трябва да надвишава максималното количество в съда за пържене.



3. Поставете съда за пържете в правилната позиция и натиснете бутона Старт “”, след което фритюрника започва да работи.

**Забележка:** По време на работа, натиснете бутона “”, индикатора ще започне да мига и устройството ще спре работа. Натиснете отново бутона “” и устройството ще продължи да работи. За да спрете устройството, натиснете и задръжте бутона “”.

4. Когато уредът приключи да работи, ще чуете пет звукови сигнала и стека е готов.


## Сушени плодове/ Dry fruit/




1. Включете уреда в контакта. Ще чуете звуков сигнал и всички индикатори на контролния панел светят. Натиснете бутона “M” и изберете “Dry fruit”  , зададената температура е 30°C а зададеното време за тази програма е 4 часа., който се показват на дисплея. Можете да регулирате температурата и времето, като следвате стъпките, посочени в раздел „Персонализиран режим“, а дисплеят ще покаже новата температура и час.

**Забележка:** Уредът ще влезе в режим на готовност, ако няма операция в рамките на 10 минути след включването на уреда. По това време само бутона “” и съответния му индикатор свети на дисплея, а останалите не са активни. Можете да натиснете бутона “” за да активирате всички функционални бутони и индикатори.

2. Поставете решетката в съда за пържене и след това равномерно добавете ред плодове, които са нарязани добре и са с еднаква дебелина.


**Забележка:** Храната не трябва да надвишава максималното количество в съда за пържене.



3. Поставете съда за пържете в правилната позиция и натиснете бутона Старт “”, след което фритюрника започва да работи.

**Забележка:** По време на работа, натиснете бутона “”, индикатора ще започне да мига и устройството ще спре работа. Натиснете отново бутона “” и устройството ще продължи да работи. За да спрете устройството, натиснете и задръжте бутона “”.

4. Когато уредът приключи да работи, ще чуете пет звукови сигнала и плодовете са готови.


## Скариди /Shrimp/

1. Включете уреда в контакта. Ще чуете звуков сигнал и всички индикатори на контролния панел светят. Натиснете бутона “M” и изберете “Shrimp”  , зададената температура е 180°C а зададеното време за тази програма е 12 мин., който се показват на дисплея. Можете да регулирате температурата и времето, като следвате стъпките, посочени в раздел „Персонализиран режим“, а дисплеят ще покаже новата температура и час.

**Забележка:** Уредът ще влезе в режим на готовност, ако няма операция в рамките на 10 минути след включването на уреда. По това време само бутона “” и съответния му индикатор свети на дисплея, а останалите не са активни. Можете да натиснете бутона “” за да активирате всички функционални бутони и индикатори.

2. Поставете решетката в съда за пържене и след това поставете равномерно скаридите.

**Забележка:** Храната не трябва да надвишава максималното количество в съда за пържене.

3. Поставете съда за пържете в правилната позиция и натиснете бутона Старт “”, след което фритюрника започва да работи.

**Забележка:** По време на работа, натиснете бутона “▶||”, индикатора ще започне да мига и устройството ще спре работа. Натиснете отново бутона “▶||” и устройството ще продължи да работи. За да спрете устройството, натиснете и задръжте бутона “▶||”.

4. Когато уредът приключи да работи, ще чуете пет звукови сигнала и скаридите са готови.

### **Почистване и поддръжка**

1. Изключете уреда от захранването и го оставете да се охлади напълно преди почистване. Почистете всички аксесоари каторешетка и съд за пържене с гореща вода и препарат.
2. Потопете металната решетка и съда за пържене във водата за цялостно почистване. Не използвайте абразивен препарат за почистване, в противен случай незалепващо покритие на съда лесно ще падне.
3. Почиствайте редовно вътрешната страна на уреда. Избършете внимателно маслото с топла памучна кърпа, след което го изсушете със суха кърпа.
4. Никога не потапяйте уреда във вода за почистване.
5. Не почиствайте съда за пържене с телена четка, за да не се повреди покритието му.

### **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 предлагаш 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.

