

# *Rohnson*

## **Air Fryer Печка**

**Инструкция за употреба**

Модел: R-2852



Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да се спазват основните предпазни мерки. Не използвайте уреда, докато не прочетете внимателно инструкциите.

## Важно

Преди да пригответе храна за първи път, загрейте предварително на 200 °C за 10 минути, за да позволите на защитното покритие от масло да изгори. Нормално е да се появи малко дим.

## Важни предохранителни мерки

Когато използвате електрически уреди, винаги трябва да се спазват основните предпазни мерки, включително:

1. Никога не потапяйте във вода корпуса на основното устройство, който съдържа електрически компоненти и нагревателни елементи. Не изплаквайте под чешмата.
2. За да избегнете токов удар, не поставяйте течност от какъвто и да е вид в корпуса на основното устройство, съдържащ електрическите компоненти.
3. Този уред има VDE щепсел. За да намалите риска от токов удар, ако щепселът не влезе напълно в контакта, обърнете щепсела. Ако все още не пасва, свържете се с квалифициран електротехник. Не се опитвайте да модифицирате щепсела по никакъв начин.
4. Уверете се, че уредът е включен в контакт. Винаги се уверявайте, че щепселът е поставен правилно в контакта и без други уреди към същия контакт.
5. За да предотвратите контакт на храна с вътрешния горен екран и нагревателния елемент, не препълвайте квадратната кошница.
6. Не покривайте вентилационния отвор за въздух, докато фритюрника работи. Това ще предотврати равномерното готвене и може да повреди уреда или да доведе до прегряване.
7. Никога не наливайте масло в квадратната кошница. Може да възникнат пожар и нараняване.
8. По време на готвене вътрешната температура на уреда достига няколкостотин градуса по Целзий. За да избегнете нараняване, никога не поставяйте ръце вътре в устройството, освен ако не е напълно охладено.
9. Този уред не е предназначен за използване от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, освен ако не са под надзора на отговорно лице или не са получили подходящи инструкции за използване на уреда. Този уред не е предназначен за употреба от деца.
10. Когато готвите, не поставяйте уреда срещу стена или срещу други уреди. Оставете поне 12 см свободно пространство отзад, отстрани и над уреда. Не поставяйте нищо върху уреда.
11. Не използвайте този уред, ако щепселът, захранващият кабел или самият уред са повредени по някакъв начин.
12. Не поставяйте уреда върху горните повърхности на печката.
13. Намерете сервизен агент или лице с подобна квалификация, за да избегнете опасност.
14. Дръжте уреда и неговия захранващ кабел далеч от деца, когато работи или е в процес на охлаждане.
15. Дръжте захранващия кабел далеч от горещи повърхности. Не включвайте захранващия кабел и не работете с органите за управление с мокри ръце.
16. Никога не свързвайте този уред към външен таймер или отделна система за

дистанционно управление.

17. Никога не използвайте този уред с удължителен кабел от какъвто и да е вид.
18. Не работете с уреда върху или в близост до запалими материали, като покривки и завеси.
19. Не използвайте 12L въздушен фритюрник за цели, различни от описаните в това ръководство.
20. Никога не работете с уреда без надзор.
21. Когато работи, въздухът се освобождава през отвора за въздух. Дръжте ръцете и лицето си на безопасно разстояние от вентилационния отвор. Също така избягвайте въздуха, докато изваждате квадратната кошница от уреда.
22. Външните повърхности на устройството може да се нагорещят по време на употреба. Квадратната кошница ще бъде гореща. Носете ръкавици за фритюрник или използвайте инструмента за вадене, когато боравите с горещи компоненти. Носете ръкавици, когато боравите с горещи повърхности.
23. Ако уредът изпуска черен дим, незабавно изключете щепсела и изчакайте да спре пушенето, преди да извадите съдържанието на фритюрника.
24. Когато времето изтече, готвенето ще спре, но вентилаторът ще продължи да работи за 20 секунди, за да охлади уреда.
25. Винаги работете с уреда върху хоризонтална повърхност, която е равна, стабилна и незапалима.
26. Този уред е предназначен само за домашна употреба. Не е предназначен за използване в търговски среди или среди за търговия на дребно.
27. Ако фритюрника се използва неправилно или за професионални или полупрофесионални цели или ако не се използва според инструкциите, гаранцията става невалидна и производителят няма да носи отговорност за щети.
28. Винаги изключвайте уреда от контакта след употреба.
29. Оставете уреда да се охлади за около 30 минути. Преди работа, почистване и съхранение.
30. Уверете се, че съставките, приготвени в този уред, излизат сготвени до златисто-жълт цвят, а не до тъмно или кафяво. Отстранете изгорелите остатъци.
31. Внимание гореща повърхност.
32. Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, ако са под наблюдение или са инструктирани относно използването на уреда по безопасен начин и разбират опасностите участващи. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без надзор.
33. Продуктът и хранящият кабел трябва да се пазят далеч от деца под 8-годишна възраст.

## **Преди първа употреба**

1. Преди първоначална употреба и след последваща употреба измийте ръчно квадратната кошница и другите аксесоари за готвене. След това избършете устройството отвън и отвътре с влажна кърпа и мек препарат. Накрая

- загрейте уреда за няколко минути, за да изгорите всички остатъци.
2. Повърхността за готвене може да пуши при първото използване. Той не е дефектен и димът ще изгори след няколко минути.

## Защита от прегряване

Ако вътрешната система за контрол на температурата се повреди, защитата от прегряване ще се активира и уредът няма да функционира. Ако това се случи, изключете захранващия кабел. Оставете уреда да изстине напълно преди ремонт или съхранение.

## Автоматично изключване

Уредът има вградено устройство, което автоматично ще изключи уреда, когато таймера достигне нула. Можете ръчно да изключите уреда, като изберете бутона за захранване. Вентилаторът ще продължи да работи около 30 секунди, за да охлади уреда.

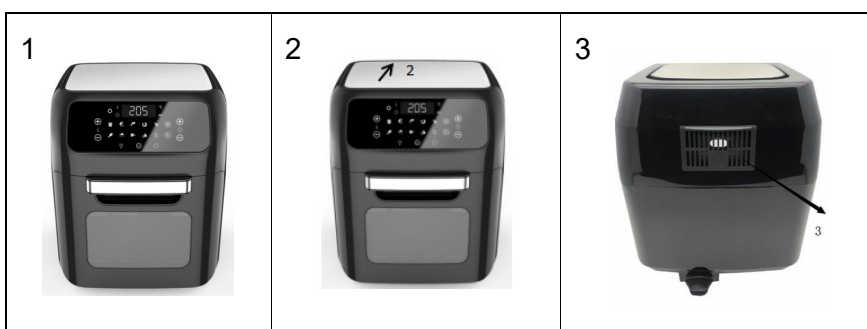
## Захранване

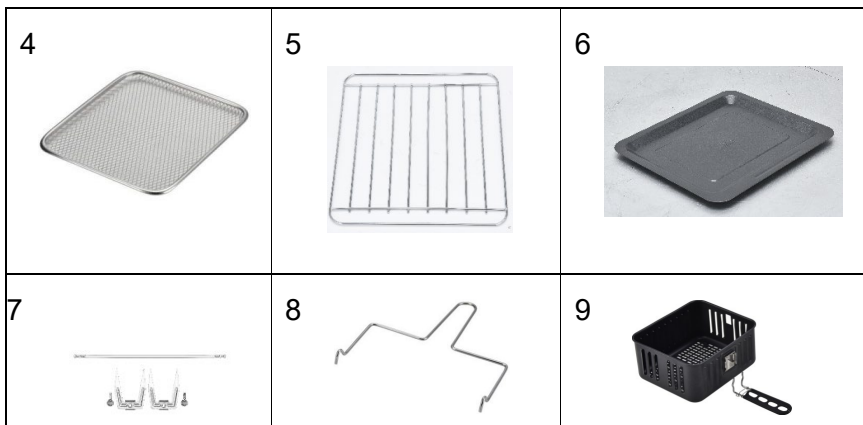
Ако електрическата верига е претоварена с други уреди, вашето ново устройство може да не работи правилно. Той трябва да работи в специална електрическа верига.

## Електромагнитно поле

Този уред отговаря на всички стандарти по отношение на електромагнитните полета. Ако се борави правилно и в съответствие с инструкциите в това ръководство за потребителя, уредът е безопасен за използване въз основа на наличните днес научни доказателства.

## Описание на уреда





### 1. Уреда и контролния панел

Позволява ви да контролирате функциите на устройството.

### 2. Отвори за входящ въздух

Не покривайте отворите за въздух, докато уредът работи.

### 3. Отвори за изходящ горещ въздух

Не покривайте отворите за въздух, докато уредът работи.

### 4. Тава (за сушене)

Може да се използва не само за сушене, но и за приготвяне на хрупкави закуски или претопляне на продукти като пица.

### 5. Решетка

Подходяща за приготвяване на пица и стек.

### 6. Тава за оттичане (\*поставяне на дъното)

Гответе с тавата за отцеждане на място за лесно почистване.

### 7. Сет за готвене на грил и шиш

Използвайте за печено и цяло пиле. Прокарайте вал надлъжно през месото и центъра.

Плъзнете вилците върху вала от двата края в месото, след което ги заключете на място с фиксиращи винтове. На вала има вдлъбнатини за фиксиращите винтове. Можете да регулирате винтовете по-близо до средата, ако е необходимо, но никога навън към краищата.

**Забележка:** Уверете се, че пилето не е твърде голямо, за да се върти свободно във фурната.

Пиле: 2 кг Печено месо: до 2,5-3 кг (в зависимост от размера на месото. До 15 см диаметър).

### 8. Инструмент за вадене от грила

Използвайте за извждане на изпечено месо, които са били приготвени с помощта на методите на грил или шиш. Поставете под вала и повдигнете, след което внимателно извадете продуктите.

### 9. Квадратна кошница

Подходяща за пържени картофи, скариди и други.

**Забележка:** Разопакувайте изброено съдържание от опаковката. Моля, отстранете всяко прозрачно или синьо защитно фолио върху компонентите.

## Внимание

Вилици, шишове и други метални части на този уред са остри и ще станат изключително горещи по време на употреба. Трябва да се внимава много, за да се избегнат наранявания.

Носете защитни ръкавици.

## Използване на аксесоарите

### 1. Поставяне на тавата за оттичане

Поставете тавата в долната част на уреда.

Гответе с поставена на място тава за лесно почистване.

### 2. Поставяне на тава

Поставете тавата в модула, като плъзнете през страничните жлебове и върху задния ръб.

Поставете тавата по-близо до горния нагревателен елемент за по-бързо готвене.

Поставяне на тавата (винаги използвайте ръкавици за готвене, когато фурната е гореща).

### 3. Използване на кошницата за пържене

С резето от дръжката, компресируйте дръжката, поставете я между процепите на кошницата и освободете дръжката.

Затворете резето на дръжката над горната част на дръжката, като натиснете надолу резето, за да се уверите, че е добре поставено.

Вратата не може да се затвори, докато дръжката на кошницата все още е върху кошницата. Отстранете дръжката преди затваряне. (ФИГ. А-Е).

**Забележка:** Кошницата може да се постави на ръка в уреда, но винаги трябва да се използва дръжката, за да се извади кошницата от уреда.



FIG.A



FIG.B



FIG.C

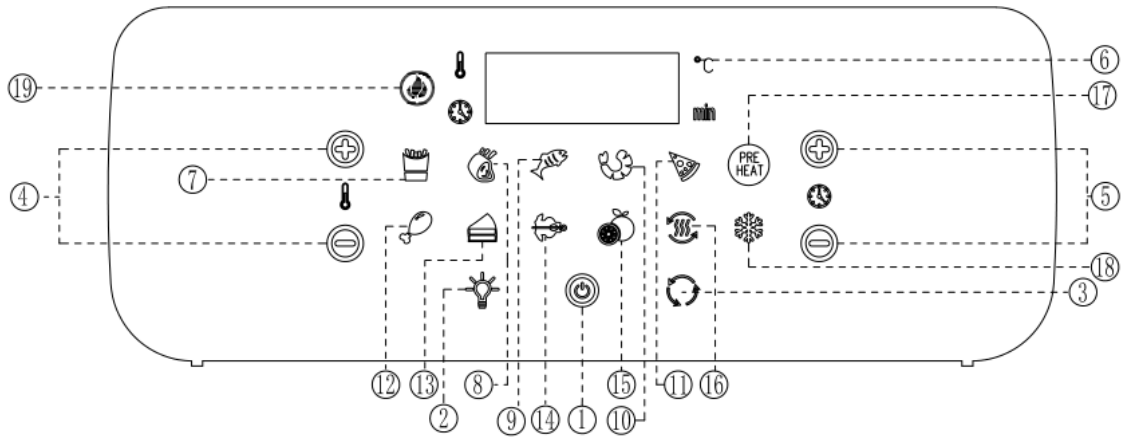


FIG.D



FIG.E

## Функционални бутони



## **1. Бутон Захранване/Вкл./изкл.**

След като устройството бъде включено, бутонът за захранване ще светне.

Еднократното натискане на бутона ще доведе до осветяване на целия панел. Натискането на бутона за втори път ще активира процеса на готвене при температура по подразбиране от 185 °C и време от 15 минути.

Натискането на бутона по което и да е време по време на процеса на готвене ще изключи уреда, което ще накара дисплея да потъмнее незабавно, а работещата светлина ще потъмнее в рамките на 30 секунди.

Вентилаторът ще продължи да работи 30 секунди, за да охлади уреда.

## **2. Вътрешно осветление**

Избирането на този бутон ще ви помогне да проверите напредъка на готвенето, докато уредът работи.

ЗАБЕЛЕЖКА: Отварянето на вратата по време на процеса на готвене ще постави уреда на пауза. Вътрешната светлина ще светне, ако вратата се отвори.

## **3. Бутон за въртене**

Изберете този бутон, когато готвите в режим Грил. Функцията може да се използва с всяка предварително зададена настройка. Иконата ще мига, докато се използва.

## **4. Бутони за регулиране на температурата**

Тези бутони ви позволяват да повишавате или понижавате температурата на готвене с интервали от 5 °C, вариращи от 80 °C до 200 °C във всички режими, с изключение на следните: Температура на сушене, варираща от 30°C-80°C

## **5. Бутони за регулиране на таймера**

Тези бутони ви позволяват да изберете точно време за готвене до минута, от 1 минута. до 90 мин. във всички режими с изключение на следните: Време за сушене 30 минути. интервали и вариращи от 2-24 ч.

## **6. LED дисплей**

Цифровият дисплей ще превключва между температура и оставащо време по време на процеса на готвене.

## **7. Програми за готвени**

Избирането на който и да е бутон за предварителна настройка задава времето и температурата на стойността по подразбиране на предварително зададената настройка. Процесът на готвене започва с натискане на бутона за захранване след избиране на бутона за предварително зададени настройки.

Можете да отмените тези предварително зададени настройки с бутони за време и температура.

## **8. Икона на вентилатора**

Тази икона ще мига последователно, докато готвенето е в ход и ще продължи да мига до 30 секунди, след като изключите уреда.



## Програми за готвене

\* Времето за готвене на цялото печено пиле ще варира в зависимост от теглото. Използвайте термометър за месо, за да проверите вътрешната температура според таблицата по-долу.

Бутон	Температура	Време
1. Пържени картофи	200°C	15mins.
2. Стек/Пържоли	175°C	25 mins.
3. Риба	165°C	15 mins.
4. Скариди	160°C	12 mins.
5. Пица	180°C	15mins.
6. Пиле	185°C	40mins
7. Печене	160°C	30mins
8. Печене на грил	190°C	30mins
9. Сушене на плодове	30°C	2Hours
10. Претопляне	115°C	12min
11. Подгряване	80°C	5min
12. Замразени храни	200°C	20min

След като се запознаете с фурната на въздух, може да искате да експериментирате със собствените си времена и температури за готвене.

### Внимание

Никога не използвайте съд за готвене, пълен с олио или друга течност с този уред! Може да възникне опасност от пожар или лично нараняване.

## Начин на употреба

Преди да използвате уреда за първи път:

1. Прочетете всички материали, предупредителни стикери и етикети.
2. Отстранете всички опаковъчни материали, етикети и стикери.
3. Измийте всички части и аксесоари с топла сапунена вода.

**Забележка:** Само аксесоарите могат да се мият съдомиялна.

4. Избършете вътрешната и външната страна на уреда с чиста, влажна кърпа.

**Забележка:** Никога не мийте и не потапяйте уреда във вода.

**Забележка:** Когато използвате този уред, никога не пълнете съда за готвене с масло или течност от какъвто и да е вид. Този уред готви само с горещ въздух.

## Подготовка за употреба

1. Поставете уреда върху стабилна, равна, хоризонтална и устойчива на топлина повърхност.
2. Изберете аксесоар за вашата рецепта.

**Забележка:** Преди първоначална употреба и след последваща употреба измийте ръчно квадратната кошница и другите аксесоари за готвене. След това избършете устройството

отвън и отвътре с влажна кърпа и мек препарат. Накрая загрейте уреда за няколко минути, за да изгорите всички остатъци.

## Универсален уред

Фурната за готвене на въздух е предназначена за приготвяне на голямо разнообразие от любимите ви храни. Диаграмите и таблиците, предоставени в това ръководство, ще ви помогнат да постигнете страхотни резултати. Моля, вижте тази информация за правилните настройки на времето/температурата и правилните количества храна.

## Внимание

1. НИКОГА не поставяйте нищо върху уреда.
2. НИКОГА не покривайте вентилационните отвори в горната и задната част на модула за готвене.
3. НИКОГА не пълнете съда за готвене с масло или течност от какъвто и да е вид. Този уред готви само с горещ въздух.
4. НИКОГА не използвайте вратата на фурната като място за поставяне на гореща кошница, пълна с храна. Горещата кошница може да повреди вратата на фурната или да причини преобръщане на уреда. Може да се получи лично нараняване.
5. ВИНАГИ използвайте ръкавици за готвене, когато изваждате горещи тави.

## Работа с уреда

1. Поставете съставките върху тава върху един от аксесоарите за печене или в квадратната кошница.
2. Поставете тавата, квадратната кошница или шиш в уреда и затворете вратата на фурната. Включете захранващия кабел в контакт 220-240 V.
3. Когато квадратната кошница или грилът и храната са поставени, натиснете веднъж бутона за захранване.
4. Изберете предварително зададена функция или задайте ръчно температурата и след това часа.
5. Уредът автоматично ще стартира цикъла на готвене няколко секунди след като бъде избрана предварително зададена функция. Като алтернатива можете да натиснете бутона за захранване, за да започнете цикъла на готвене незабавно, след като желаното време за готвене и температура са избрани ръчно.

**Забележка:** Можете да отворите вратата на фурната, за да видите решетката по всяко време на процеса, за да проверите напредъка.

**Забележка:** Консултирайте се с диаграмите в това ръководство, за да определите правилните настройки.

## Съвети

1. Храните с по-малък размер обикновено изискват малко по-кратко време за готвене от по-големите.
2. Големите количества храна изискват само малко по-дълго време за готвене в сравнение с по-малките количества.
3. Обръщането или обръщането на по-малките храни по средата на процеса на готвене

гарантира, че всички парчета са равномерно изпържени.

4. За по-хрупкав резултат се препоръчва да разпръснете малко растително масло върху пресни картофи. Когато добавяте малко олио, направете го непосредствено преди готвене.
5. Закуски, които обикновено се приготвят във фурна, могат да се приготвят и във фурна за готвене на въздух.
6. Използвайте готово тесто, за да пригответе бързо и лесно закуски с пълнеж. Предварително приготвеното тесто също изисква по-кратко време за готвене от домашно приготвеното тесто.
7. Поставете форма за печене или съд във фурната, когато печете торта или киш. Таваили съд също се препоръчва, когато готвите крехки или пълни храни.

### **Изваждане на готовите продукти**

Когато изваждате сготвена или гореща храна, използвайте инструмента за изваждане на грил или ръкавици. Инструментът за вадене може да се използва и с шиш за грил.

### **Внимание**

По време на процеса на готвене квадратната кошница и другите аксесоари ще станат много горещи. Когато го сваляте, за да проверите напредъка, уверете се, че имате подложка или топлоустойчива повърхност наблизо, за да го поставите. НИКОГА не поставяйте квадратната кошница директно върху плот или маса.

Принадлежностите за готвене ще се нагорещят по време на процеса на пържене на въздух. Носете ръкавици за готвене и работете внимателно, за да избегнете нараняване.

## Таблица за готвене на продукти

### Настройки

Таблицата по-долу ще ви помогне да изберете правилната температура и време за най-добри резултати. Когато се запознаете по-добре с процеса на готвене във фурната, можете да коригирате тези настройки според вашите лични вкусове.

Продукти	Min-Max (gr)	Време	Температура	Коментар
Тънки замразени картофи	300-700	15-16 mins	200°C	
Дебели замразени картофи	300-700	15-20 mins	200°C	
Домашни картофи	300-800	10-16 mins	200°C	Добавете 1/2 с.л. масло
Домашни картофи уеджис	300-800	18-22mins	185°C	Добавете 1/2 с.л. масло
Домашни картофи на кубчета	300-750	12-18mins	185°C	Добавете 1/2 с.л. масло
Настъргани картофи	300	15-18mins	185°C	
Картофен огретен	500	15-18mins	200°C	
Стек	100-500	8-12 mins	185°C	
Свински пържоли	100-500	10-14mins	185°C	
Хамбургер	100-500	7-14 mins	185°C	
Наденица	100-500	13-15mins	200°C	
Пилешки бутчета	100-500	18-22 mins	185°C	
Пилешки гърди	100-500	10-15mins	185°C	
Пролетни рулца	100-400	15-20mins	200°C	Използвайте полуготови
Замразени пилешки хапки	100-500	10-15mins	200°C	Използвайте полуготови
Замразени рибни пръчици	100-400	6-10 mins	200°C	Използвайте полуготови
Моцарелени пръчици	100-400	8-10 mins	185°C	Използвайте полуготови
Пълнени зеленчуци	100-400	10 mins	160°C	
Кекс	300	20-25 mins	160°C	Използвайте тава
Киш	400	20-22 mins	185°C	Използвайте тава
Мъфини	300	15-18 mins	200°C	Използвайте тава
Сладки	400	20mins	160°C	Използвайте тава
Замразени лучени кръгчета	400	15 mins	200°C	

**Забележка:** Имайте предвид, че тези настройки са примерни. Тъй като съставките се различават по произход, размер, форма и марка, не можем да гарантираме най-добрите настройки за вашите съставки.

## **Съвет**

Настройте таймера на половината от времето, необходимо за рецептата, и таймера ще ви предупреди, когато е време да обърнете храната си. Когато чуе таймера, предварително зададеното време за приготвяне е изтекло.

Добавете 3 минути към времето за готвене, когато започнете със студен уред.

## **Почистване**

Почиствайте фурната след всяка употреба. Квадратната кошница и другите аксесоари са изработени от неръждаема стомана и могат да се мият в съдомиялна машина. Никога не използвайте абразивни почистващи материали или прибори върху тези повърхности. Слепналата храна трябва да се накисне за лесно отстраняване в топла сапунена вода.

Извадете захранващия кабел от стенния контакт и се уверете, че уредът е напълно охладен преди почистване.

1. Избършете външната страна на уреда с влажна кърпа и мек почистващ препарат.
2. За да почистите стъклото, отворете вратата на модула.
3. Почистете вътрешността на уреда с гореща вода, мек почистващ препарат и неабразивна гъба.
4. Ако е необходимо, отстранете нежеланите остатъци от храна от горния екран с четка за почистване.

## **Съхранение**

1. Изключете уреда от контакта и го оставете да изстине напълно.
2. Уверете се, че всички компоненти са чисти и сухи.
3. Поставете уреда на чисто и сухо място.

## Отстраняване на неизправности

Проблем	Възможно причина	Решение
Фурната не работи	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Уредът не е включен.</li> <li>2. Не сте включили уреда, като сте задали температурата на времето за подготовка .</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Включете в контакта.</li> <li>2. Задайте температурата и времето, проверете дали вратата е затворена .</li> </ol>
Храната не е сготвена.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Квадратната кошница е претоварена .</li> <li>2. Температурата е зададена твърде ниска .</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Използвайте по-малки партиди за по-равномерно пържене .</li> <li>2. Повишете температурата и продължете да готвите .</li> </ol>
Храната не се изпържва равномерно.	Някои храни трябва да се обърнат по време на процеса на готвене .	Вижте Общи операции в това ръководство.
От уреда излиза бял дим .	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Използвано е олио.</li> <li>2. Аксесоарите имат излишни остатъци от мазнина от предишно готвене .</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Избършете, за да отстраните излишното масло .</li> <li>2. Почиствайте квадратната кошница след всяка употреба .</li> </ol>
Пържените картофи не се изпържват равномерно .	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Използван е грешен вид картофи .</li> <li>2. Картофите не са бланширани правилно по време на приготвянето .</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Използвайте пресни, твърди картофи</li> <li>2. Използвайте нарязани пръчици и подсушете, за да отстраните излишното нишесте .</li> </ol>
Пържените картофи не са хрупкави .	1. Суровите картофи имат твърде много вода .	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подсушете добре картофените пръчици, преди да намажете с масло. Нарезете пръчици по-малки. Добавете още малко масло.</li> <li>2. Бланширайте нарязани картофи .</li> </ol>

## Кодове грешки

Показание на дисплея	Възможна причина	Решение
E1	Прекъсната верига на термодатчика	Обадете се на отдела за обслужване на клиенти
E2	Дал е накъсо термичния сензор	Обадете се на отдела за обслужване на клиенти



**ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА В СЪОТВЕТСТВИЕ С ДИРЕКТИВА 2012/19/EU.**

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.