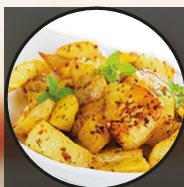


CUISINIER
DELUXE

Фрайър

3.2L

YJ-662

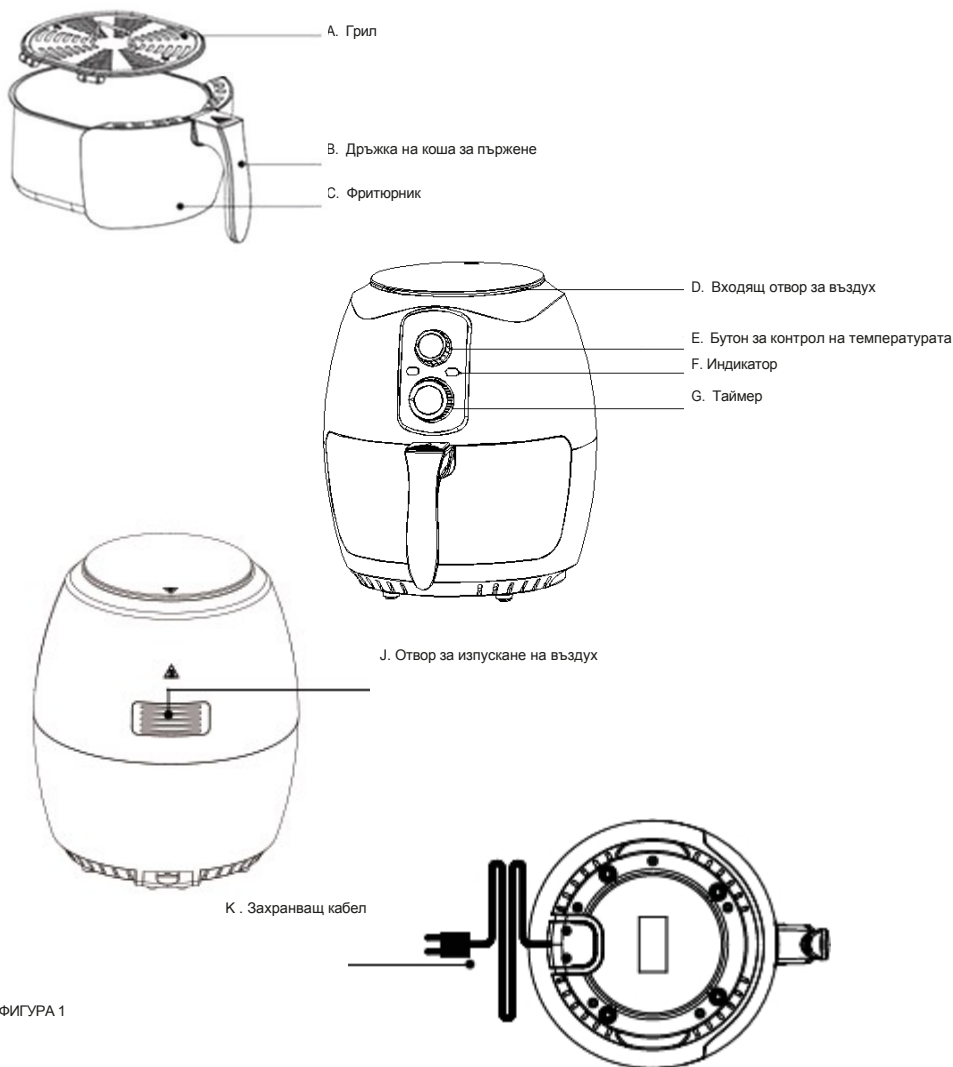


РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

Въведение

Благодарим ви, че избрахте нашия продукт.

Този нов за пазара фритюрник без мазнина ще ви помогне да пригответе любимите си храни по здравословен начин. Той използва горещ въздух, комбиниран с техниката на високоскоростен въздушен цикъл (бърза смяна на въздуха). Не е необходимо да използвате олио по време на процеса на готвене, тъй като фритюрникът без мазнини може да готви без него. Когато се използва с допълнителната плоча за печене, този продукт представлява удобен начин за приготвяне на вкусни изделия като торти и бисквити.



ФИГУРА 1

Внимание

Преди да използвате този продукт, моля, прочетете ръководството за употреба. Запазете книжката за справка по-късно.

I Опасно

1. Не накусвайте корпуса с вода и не го мийте под чешмата, тъй като в корпуса има електрически компоненти и елементи, свързани с отоплението.
2. Не допускате попадането на вода или друга течност в продукта, тъй като това може да доведе до токов удар.
3. Докато продуктът работи, не покривайте входа или изхода за въздух.
4. Никога не изливайте масло във фритюрника, тъй като това може да доведе до пожар.
5. Не докосвайте вътрешността на продукта по време на работа, тъй като ще се изгорите от повърхностите, които се нагряват по време на работа. Трябва да се внимава през цялото време, за да не се изгорите.
6. Този продукт е предназначен само за ръчно управление, затова никога не го свързвайте към външен таймер или независима система за дистанционно управление.

II Предупреждение

1. Преди да свържете продукта към захранването, моля, проверете дали вашето захранване отговаря на номиналната стойност, посочена на продукта.
2. Ако продуктът, щепселът или захранващият кабел са повредени, не трябва да използвате продукта.
3. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от сервизните техники на производителя, оторизиран сервиз или от лица с подобна квалификация, за да се избегне създаването на опасна ситуация.
4. Този продукт може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с физически или умствени увреждания само ако е назначен човек, който да упражнява надзор и да дава насоки за безопасното използване на продукта.
5. Продуктът трябва да се свързва само към заземен контакт и трябва да се внимава щепселът да е поставен правилно.
6. Никога не поставяйте продукта до стената или други продукти. Трябва да има поне 10 см свободно пространство около всички негови страни и над горната му повърхност. Не поставяйте нищо върху продукта.
7. Продуктът трябва да бъде наблюдаван от човек, докато работи.
8. По време на пържене без мазнина от изхода за въздух се отделя пара с висока температура. Ръцете и лицето трябва да се държат далеч от изхода за въздух и парата. Също така трябва да внимавате да не влезете в контакт с парата и горещия въздух, докато изваждате секцията за пържене от продукта.
9. Когато продуктът се използва, повърхностите му стават много горещи.
10. Ако продуктът пуши, незабавно го изключете от електрическата мрежа.

Извадете фритюрника от продукта, след като спре да пуши.

III Известие:

1. Продуктът е ограничен до нормална домашна употреба. Той не трябва да се използва в трапезариите на магазини, офиси, ферми или други работни помещения и не трябва да се използва от клиенти в хотели, мотели, къщи за гости или други помещения за настаняване.
2. Ако клиентът не е използвал продукта правилно, или го е използвал за професионални или полупрофесионални цели, или не е спазил инструкциите в ръководството, гаранцията се анулира и ние не носим отговорност за причинени в резултат на това щети.
3. Не поправяйте продукта сами, тъй като това води до отпадане на гаранцията.
4. Винаги изключвайте продукта от електрическата мрежа след употреба.
5. Преди да почистите или третирате продукта, трябва да го оставите да изстине за 30 минути.

Преди първата употреба.

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете лепилото и етикетите върху продукта.
3. Почистете добре кошницата за пържене и тигана с гореща вода, препарат за миене и неабразивна гъба.
Забележка: Тези компоненти могат да се мият в съдомиялна машина.
4. Почистете вътрешната и външната част на продукта с влажна кърпа.
5. Фритюрникът без мазнина използва горещ въздух за загреване. Никога не изливайте масло или мазнина в фритюрник.

Подготовка за употреба

1. Поставете продукта върху равна, равномерна и стабилна повърхност. Поставете продукта само върху повърхности, които са устойчиви на топлина.
2. Поставете кошницата за пържене във фритюрника по правилния начин.
3. Издърпайте кабела от контейнера за кабели в долната част на продукта.
4. Никога не изливайте масло или друга течност във фритюрника.
5. Никога не поставяйте предмети върху продукта, тъй като това ще попречи на въздушния поток и ще намали ефективността на топло въздушното отопление.

Операция

Фритюрникът без мазнина може да се използва за приготвяне на много видове храни. Включеното ръководство за готвене ще ви помогне да разберете продукта.

Пържене без мазнини:

1. Поставете щепсела в заземен/заземен контакт.
2. Внимателно извадете тигана от съда за пържене без мазнина.
3. Поставете хранителните продукти в кошницата за пържене.
4. Поставете тигана обратно във фритюрника без мазнина.

Не започвайте да използвате фритюрника, преди да сте поставили отново тигана за пържене.

Забележка: Не докосвайте тигана по време на работа и известно време след това, тъй като той става много горещ. Дръжте тигана само за дръжката му.

5. Изберете подходящата температура, като завъртите копчето за регулиране на температурата. Вижте "Настройки" в тази глава.
6. За да включите продукта, регулирайте копчето на таймера, за да зададете продължителността на готвене. Ако започвате със замразена храна, времето за готвене трябва да е с 3 минути по-дълго.

Лампата за захранване и индикаторът за отопление ще светнат.

По време на работа контролната лампа за отопление се включва и изключва многократно. Това показва, че компонентите на отоплението се включват и изключват, за да поддържат зададената температура. Олиото, което капе от храната, се събира на дъното на тигана.

7. Някои хранителни продукти изискват обръщане по време на процеса на готвене (вижте „Настройки“ в тази глава). За да ги завъртите, хванете дръжката на тигана и издърпайте тигана от фритюрника без мазнина. След това можете да обърнете хранителните продукти, преди да поставите тигана обратно в продукта.

Забележка: Не натискайте бутона за демониране на кошницата за пържене по време на процеса на обръщане.

8. Звуков сигнал от таймера ще сигнализира, че зададеното време за готвене е изтекло. След това можете да издърпате тигана от продукта, като го поставите върху топлоустойчива повърхност.

9. Проверете дали хранителните продукти са напълно сготвени.

10. Извадете вашите хранителни продукти от кошницата за пържене, за да ги сервирате.

За да премахнете големи или крехки хранителни съставки, можете да използвате щипки.

За да изсипете малки хранителни продукти (напр. чипс), натиснете бутона за демониране на кошницата за пържене (1) и извадете кошницата от тигана (2).

Не преобръщайте кошницата за пържене, преди да я демонтирате от тигана, тъй като това ще доведе до изтичане на масло, събрано на дъното на тигана, върху хранителните съставки.

Забележка: Внимавайте, тъй като парата може да излезе от фритюрника след готвене.

11. Когато приключите с готвенето на партида хранителни продукти, фритюрникът без мазнина може да се използва за готвене на друга партида по всяко време.

Бележки:

1. Имайте предвид, че големите продукти изискват повече време за готвене, отколкото малките.
2. Обръщането на малки хранителни продукти по време на готвенето може да помогне за равномерно им разпределение и да подобри крайните резултати.
3. Чрез добавяне на малки количества олио към пресните продукти, показани на снимките, можете да постигнете по-хрупкав завършек. След добавянето на олиото хранителните продукти трябва да се оставят да починат за няколко минути, преди да се приготвят във фритюрника без мазнина.
4. Всичко, което може да се загрева във фурната, може да се загрева и във фритюрника без мазнини.
5. Хлебните изделия могат да се приготвят бързо и удобно с помощта на предварително ферментирало тесто. В сравнение с домашно приготвеното тесто, предварително ферментираният сорт изисква по-кратко време за приготвяне.

Настройки

Чипс и зеленчуци					
Тип	Минимална и максимална сума (g)	Време (минути)	Температура (°C)	Обръщане	Допълнителна информация
Замразен чипс	200-500	12-20	200	Завъртете	
Пролетно руло	200-250	8-10	180	Завъртете	Добавете 1/2 лъжица масло
Варени зеленчуци	200-400	10-15	200	Завъртете	

Месо					
Тип	Минимална и максимална сума (g)	Време (минути)	Температура (°C)	Обръщане	Допълнителна информация
Beefsteak	140-400	10-20	180	Завъртете	
Свински котлет	200-500	15-20	200	Завъртете	
Хамбургер	100-400	10-20	180	Завъртете	Добавете 1/2 лъжица масло
Колбасни рула	200-300	5-10	180	Завъртете	Добавете 1/2 лъжица масло
Пилешки гърди	200-300	15-20	200	Завъртете	

Подгряване на					
Тип	Минимална и максимална сума (g)	Време (минути)	Температура (°C)	Обръщане	Допълнителна информация
Пролетно руло	100-400	8-10	200	Завъртете	Добавете 1/2 лъжица масло
Варени зеленчуци	100-400	10	180	Завъртете	

Почистване

Почиствайте продукта след всяка употреба.

Вътрешността на тигана, кошницата за пържене и основното устройство са покрити с незалепващо покритие. Не използвайте метални кухненски съдове или абразивни почистващи материали за почистване, тъй като това ще повреди незалепващото покритие.

1. Издърпайте щепсела от електрическия контакт и оставете продукта да изстине. Забележка: Извадете тигана за пържене, за да може фритюрникът без мазнини да се охлади по-бързо.
2. Използвайте влажна кърпа, за да избършете външната страна на продукта.
3. Почистете тигана, включително основата му, с гореща вода, препарат за миене и неабразивна гъба. Сложете гореща вода и малко почистващ препарат в тигана за пържене, след това поставете кошницата за пържене в тигана и ги накиснете за 10 минути.
4. Почистете вътрешността на продукта с гореща вода и неабразивна гъба.
5. Почистете с четка нагревателните компоненти, като отстраните всички остатъци от храна.

Гаранция и обслужване

Ако се нуждаете от обслужване или информация, или имате някакви въпроси, моля, свържете се с местния център за обслужване на клиенти. Ако в близост до вашето местоположение няма център за обслужване на клиенти, свържете се с местния си дилър.



Символът над и върху продукта означава, че продуктът е класифициран като електрическо или електронно оборудване и не трябва да се изхвърля заедно с други битови или търговски отпадъци в края на полезния му живот. Директивата за отпадъците от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) е въведена, за да се рециклират продуктите, като се използват най-добрите налични техники за оползотворяване и рециклиране, за да се сведе до минимум въздействието върху околната среда, да се третират всички опасни вещества и да се избегне нарастващото депониране. Свържете се с местните власти за информация относно правилното изхвърляне на електрическо или електронно оборудване.

Проблеми и решения		
Проблем	Възможни причини	Решение
Тиганът не работи	- Щепселът на продукта не е поставен правилно в електрическия контакт. - Не сте настроили таймера.	- Поставете щепсела в заземен/заземен електрически контакт. - Завъртете копчето на таймера, за да зададете правилното време за готвене, след което включете захранването.
Хранителните съставки, приготвени в тигана, не са достатъчно сготвени	- Прекалено много храна в кошницата за пържене. - Избраната температура на отопление е твърде ниска. - Времето за готвене е твърде кратко.	- Сложете съставките в кошницата за пържене на малки порции. При готвене на малки порции ефектът от пърженето ще бъде по-равномерно разпределен. - Завъртете копчето за регулиране на температурата, за да зададете необходимата температура (вижте "Настройки" в раздел "Работа"). - Завъртете копчето на таймера, за да зададете времето за готвене (вижте "Настройки" в раздел "Работа").
Хранителните продукти не се готвят равномерно в тигана	Някои хранителни съставки трябва да се обръщат по време на процеса на готвене.	Ако някои от хранителните продукти остават отгоре или се залепват един за друг (напр. пържен чипс), те трябва да се обърнат по време на процеса на готвене (вижте "Настройки" в раздел "Работа").
При подгръване продуктите не са хрупкави, когато се извадят от тигана.	Елементите, които претопляте, обикновено се приготвят в традиционен фритюрник.	Можете да затоплите продуктите във фурната или да добавите малко олио, за да увеличите хрупкавостта им.
Бял дим, излизащ от продукта	- Готвите хранителни съставки с високо съдържание на масло. - Отработеното масло от последното използване остава в тигана за пържене.	- Когато приготвяте храни със сравнително високо съдържание на масло във фритюрника без мазнина, големи количества масло ще капят в тигана и могат да станат много горещи. Това няма да повлияе на крайните резултати от готвенето. - Не забравяйте да почиствате тигана след всяка употреба.
Пресният картофен чипс не става хрупкав	Хрупкавостта се определя от съдържанието на масло и влага.	Използвайте пресни картофи. Нарезете картофения чипс на дребно. Накиснете картофения чипс, преди да започнете да го пържите. Добавете малко количество олио към картофения чипс, но не забравяйте да го отцедите добре, преди да го изпържите. Уверете се, че картофеният чипс не се е разпаднал по време на пърженето.

CUISINIER DELUXE

