

**JOCCA**

**HOME & LIFE**

# Еър Фрайър

**ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ**



## ОПИСАНИЕ



**JOCCA**  
HOME & LIFE

# **Еър Фрайър**

## **ОПИСАНИЕ НА УРЕДА**

- a. Програматор**
- b. Термостат**
- c. Купа (с кошница)**
- d. Дръжка**
- e. Сигнални лампички**

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ**

- Настоящата инструкция за експлоатация е изключително важна, моля преди да използвате уреда да се запознаете с нея и да я пазите за бъдещи справки.

- JOCCA не носи отговорност при неправилно използване на уреда или за друг начин на използване, който не е описан в настоящата инструкция.

- Преди да пуснете уреда за първи път го разопаковайте и проверете дали е в идеално състояние. В противен случай не го използвайте и се обърнете към продавача, тъй като гаранцията покрива всички начални или производствени дефекти.

- Уредът е подходящ само за домашна употреба. Не го използвайте на открито. Не го излагайте на влиянието на атмосферните условия, като дъжд, сняг, слънце и т.н. Те влияят отрицателно на работата му.

- Уредът може да се използва от деца на възраст над 8 години, от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от неопитни или незапознати с него лица, но под надзор или след подходящ инструктаж за безопасна работа и разбиране на съществуващите рискове. Почистването и поддръжката трябва да се извършват от потребителя, а ако се извършват от деца над 8 годишна възраст това трябва да става под надзор.

- Пазете уреда и кабела му от деца под 8 годишна възраст.

- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.

- Ако захранващият кабел или щепселт са повредени, не включвайте уреда и не се опитвайте да ги поправяте сами. Обадете се в сервиза, където това ще направят специалисти.

- Не допускайте захранващия кабел да се допира или да се намира в близост до горещите части на уреда.
  - Не потопявайте уреда или части от него във вода или други течности.
  - Не дърпайте захранващия кабел, за да го извадите от контакта; винаги го изключвайте от щепсела.
    - Ако уредът ви е бил потопен или паднал във вода или друга течност, не го включвайте и не се опитвайте да го поправяте. Обадете се в сервиза на JOCCA.
  - Не мествете уреда по време на работа и не пипайте горещите му части, тъй като може да се изгорите.
    - Никога не оставяйте кабела да виси или да се допира до горещите части.
  - За ваша безопасност и за правилната работа на уреда използвайте винаги резервни части и аксесоари на JOCCA. Не ви препоръчваме да използвате разклонители, допълнителни щепсели и/или удължителни кабели. Ако те са абсолютно необходими, използвайте само единични или многогнездови разклонители или удължителни кабели, които отговарят на действащите стандарти за безопасност, като проверявате дали мощността им е достатъчна.
    - Използвайте уреда на гладка и хоризонтална повърхност, която издържа на висока температура.

**ВНИМАНИЕ:** Винаги поставяйте под уреда подложка, за да не повредите деликатните повърхности от високата температура.

- Оставете достатъчно място над и отстрани на уреда, за да може въздухът да циркулира свободно.
  - Пазете работещия уред от допир със завеси, тапети, кърпи за подсушаване на съдове или други запалими материали.
  - Не използвайте уреда с мокри ръце и боси крака.
  - Развийте захранващия кабел, за да избегнете прегряване.
  - Не оставяйте уреда да работи без надзор.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на работа и след това повърхността на уреда може да е нагорещена.

#### УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА

- Преди да използвате уреда за първи път, го измийте с мека кърпа или гъба, малко вода и неабразивен почистващ препарат. Подсушете кошницаата за готвене и след това намажете вътрешността ѝ с напоена с мазнина (олио или масло) хартиена или памучна кърпичка.
- Преди да използвате уреда за първи път го включете празен, за да отстраните миризмата на нов електроуред.
- Преди да включите уреда към мрежата, проверете дали програматорът и термостатът се намират съответно в положение 0 и MIN.

- Когато изберете времето за готвене с програматора, сигналната лампичка ще светне в ЧЕРВЕНО.
- Когато изберете температурата за готвене с термостата, сигналната лампичка ще светне в ЗЕЛЕНО.
- Тази лампичка ще се включва и изключва в зависимост от повишаване или понижаване на температурата за готвене.
- Уредът има микропрекъсвач на дъното на капака, така че да спира работата му, когато дръжката е във вертикално положение.
- Дръжката има предпазен бутон, който предотвратява движението на капака по време на работа.
- За да започнете процеса на готвене, поставете продуктите на решетката за готвене или печене. След това изберете желаната температура. Никога не поставяйте в уреда аксесоари, които не издържат на висока температура (напр. пластмасови съдове). Преди да започнете готвенето, проверявайте настройките за време и температура.
- След това с програматора задайте желаното време за готвене.
- Когато програматорът достигне до положение 0, уредът се самоизключва и издава звуков сигнал.,
- За да не се изгорите, когато изваждате продуктите, ви препоръчваме да използвате кухненски ръкавици и щипки.
- Не използвайте метални или други аксесоари, които могат да увредят незалепващото покритие на кошницата за пържене.
- След употреба извадете щепсела от контакта.

	Min - Max (g)	Програматор (min)	Температура (°C)
Замразени ситно нарязани картофи	<b>300 – 700</b>	<b>9 – 16</b>	<b>200</b>
Замразени едро нарязани картофи	<b>300 – 700</b>	<b>11 – 20</b>	<b>200</b>
Чипс	<b>300 – 700</b>	<b>16 – 20</b>	<b>200</b>
Картофи	<b>300 – 800</b>	<b>18 – 22</b>	<b>180</b>
Картофи, нарязани на кубчета	<b>300 – 750</b>	<b>12 – 18</b>	<b>180</b>
Наденица	<b>100 – 500</b>	<b>13 – 15</b>	<b>200</b>
Пилешки гърди	<b>100 – 370</b>	<b>10 – 15</b>	<b>180</b>
Замразени хапки	<b>300 – 70</b>	<b>6 – 10</b>	<b>200</b>
Сладки	<b>400</b>	<b>20</b>	<b>160</b>

\* добавете 1 супена лъжица олио

## **ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ**

- Уредът е предназначен за приготвяне на храни.
  - Преди употреба измийте купата с вода и сапун.
  - Преди да го почистите проверете дали захранващият кабел е изключен от контакта.
  - Преди да го почистите оставете уреда да изстине.
  - Не използвайте абразивни почистващи препарати или продукти, които могат да повредят уреда.
- Почистете аксесоарите, като ги потопите в сапуна на вода и ги оставете да се накиснат.
- НЕ ПОТАПЯЙТЕ УРЕДА ВЪВ ВОДА ИЛИ ДРУГ ВИД ТЕЧНОСТ.**

## **ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ**

Захранване: 220 – 240V ~ 50/60Hz 1400W

Уредът отговаря на изискванията и разпоредбите за безопасност на директиви 2014/35/EU за уредите с ниско напрежение и 2014/30/EU за електромагнитната съвместимост.

## **ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ ПРИ ГОТВЕНЕ**

### **Стъпки за работа с Еър Фрайър Йосса**

- Настройте таймера и задайте желаната от вас температура.
- При необходимост загрейте предварително – настройте таймера на 5 мин, изберете желаните от вас градуси и включете уреда. (таймерът за време работи и при отворен и затворен уред)
  - Извадете съда за готове от уреда, като използвате дръжката. Поставете го върху равна и топлоустойчива повърхност.
  - При необходимост поставете хартия за готове на дъното на кошницата. Препоръчително е преди употреба да я намачкате, за по-лесно оформяне. В случаите на предварително загряване, използвайте ръкохватки или ръкавици.
  - Сложете избраните от вас продукти в кошницата, след което я поставете в съда за готове, а него обратно в уреда. Проверете дали сте поставили плътно съда за готове в уреда.
  - Когато продуктите са готови издърпайте съда за готове с помощта на дръжката. След това го поставете върху термоустойчива повърхност, като дръжката за това и/или използвайте кухненски ръкавици или ръкохватки.
  - За да извадите кошницата от съда за готове – плъзнете пластмасовото капаче върху дръжката напред, след което натиснете и задръжте бутона. Внимателно вдигнете кошницата, придържайки съда за готове.
  - Оставете кошницата и съда за готове да се охладят, след което ги почистете.

## **ВАЖНИ СЪВЕТИ И НАСОКИ**

- Не забравяйте, че по-всяко време може да проследявате процеса на приготвяне на храната. За целта - с помощта на дръжката издърпайте съда за готвене и след това затворете.

- Винаги проверявайте дали сте затворили добре уреда.

- За да получите РАВНОМЕРНО ИЗПИЧАНЕ на продуктите от всички страни кошницата НЕ ТРЯБВА ДА СЕ ПРЕПЪЛВА – за някои ястия е необходимо да оставите достатъчно място за циркуляция на въздуха.

- За да могат да се изпекат равномерно продуктите е важно ДА СЕ РАЗБЪРКВАТ ИЛИ ОБРЪЩАТ по време на готвене.

- Когато искате да разбъркate или обърнете продуктите в кошницата, първо с помощта на дръжката издърпайте съда за готвене. След това поставете съда за готвене върху термоустойчива повърхност и дръжте уреда само за дръжката и/или използвайте кухненски ръкавици или ръкохватки.

- Времето за готвене ще се увеличи, ако не сте загрели предварително уреда на желаната от вас температура.

- За да не се получи задимяване при готвене на бекон или по-мазни храни, предварително сипете малко вода в уреда.

- По време на работа от въздушоводите намиращи се на гърба на уреда се отделя горещ въздух. Осигурете пространство зад и около уреда.

- При работа с полуготови продукти – следвайте инструкциите за тяхното приготвяне, предварително загрявайте уреда до необходимата температура.

- С помощта на таймера може да промените температурата и по време на готвене.

- При изсипване на готовата храна извадете кошницата от съда за готвене – по време на работа излишната мазнина се стича в съда.

- Не натискайте бутона за освобождаване на кошницата от съда за готвене, ако не сте поставили уреда на гладка повърхност.

- Винаги внимавайте когато разбърквате, обръщате или изваждате храната. Поставяйте съда за готвене върху термоустойчива повърхност. Използвайте кухненски ръкавици или ръкохватки.

## **ИЗПИТАНИ РЕЦЕПТИ – ВКУСНИ РЕШЕНИЯ ЗА СТРАХОТНИ РЕЗУЛТАТИ**

### **ЗАКУСКА**

Здравословен печен сандвич с шунка и кашкавал

Необходими продукти:

- 2 филийки пълнозърнест хляб
- нискомаслен кашкавал
- шунка
- масло.

#### **Начин на приготвяне:**

Предварително загрейте Еър Фрайър Jocca на 1600 С. Намажете филийките с маслото и сложете кашкавала отгоре. Сложете филийките в кошничката и я поставете в съда. Сложете съда в уреда за готвене и го затворете. Настройте таймера на време за готвене 7 минути или печете до желаната от вас готовност.

### **Печени/пържени банички с яйце, сирене и сирене котидж**

Необходими продукти:

- 3 кори за баница (по етикет)
- 130 гр сирене Cottagge Light
- 100 гр нискомаслено сирене
- 1 яйце
- сол (хималайска сол)
- 2 ч.л. зехтин

#### **Начин на приготвяне:**

В подходящ съд разбъркайте яйцето, изварата и сиренето. Разрежете кората на 4 ленти. Разпределете сместа в края на лентата и сгънете на триъгълник. Препоръчително е за всяка баничка да използвате по две лентички. Намажете от двете страни триъгълните банички със зехтина.

Предварително загрейте Еър Фрайър Jocca до 180<sup>0</sup> С.

Сложете 3 от баничките в кошницата и ги покрайте с алюминиево фолио. Поставете кошницата в съда за готвене и го сложете в уреда за готвене. Затворете.

Използвайте таймера като изберете време за готвене 10 мин. След шестата минута отстранете фолиото и печете до желаната от вас готовност.

## **ОСНОВНИ ЯСТИЯ**

### **Свински пържоли в Еър Фрайър Йосса**

- свинско месо

### **Подправки за свинско месо – вариант 1:**

- хималайска сол на вкус;
- черен пипер;
- риган;
- мащерка;
- чесън на прах;
- къри;

### **Подправки за свинско месо – вариант 2:**

- хималайска сол;
- черен пипер;
- горчица;
- соев сос;
- мед;
- скилидки чесън;

### **Начин на приготвяне:**

Загрейте уреда до 200° С. Разрежете свинското месо на желаните от вас парчета, натройте ги с подправки и ги оставете да се мариноват – за предпочитане поне 15-20 мин. Изберете време за приготвяне 25 мин, като след първите 12-15 мин обърнете месото и печете до готовност и до получаване на тънка златиста коричка. След като извадите месото от Еър Фрайър го окusете допълнително и сервирайте с гарнитура и сос по избор.

### **Печени Пилешки филенца в Еър Фрайър Йосса**

#### **Необходими продукти:**

- пилешко филенце;
- зехтин;
- риган;
- чесън на прах;
- суха мащерка;
- сух розмарин;
- куркума;
- хималайска сол и черен пипер на вкус;

### **Начин на приготвяне:**

Загрейте уреда до 200°C. Разрежете пилешкото месо на желаните от вас парчета, натрийте ги с подправки и ги оставете да се мариноват – за предпочитане поне 15-20 мин. Изберете време за приготвяне 20 мин, като след първите 12-15 мин обърнете месото и печете до готовност и до получаване на тънка златиста коричка. След като извадите месото от Еър Фрайър го овкусете допълнително и сервирайте с гарнитура и сос по избор.

### **Съомга с лимон и чесън**

Необходими продукти:

- 2 филета съомга;
- 1 с.л. разтопено масло;
- смлян чесън;
- сух магданоз;
- лимон;
- черен пипер;

### **Начин на приготвяне:**

Загрейте уреда до 200°C. Изплакнете филетата, след което ги подсушете с кухненска хартия. Смесете чесъна с разтопеното масло и намажете филетата. Поръсете ги с черен пипер и сух магданоз. Поставете филетата в кошницата, с кожата надолу. Печете между 8 и 10 мин.

## **ДЕСЕРТИ**

### **Крем карамел в Еър Фрайър Jocca**

Необходими продукти за 6 купички:

- 500 мл нискомаслено мляко
- 4 яйца
- 35 г кафява захар
- 2 ч.л. стевия
- 1 ванилия

### **Начин на приготвяне:**

Надънното на купичките разпределете кафявата захар. Сложете купичките в кошницата и поставете кошницата обратно в уреда. Изберете време за готовене 6-8 минути и температура 160°C и печете до пълното карамелизиране на захарта. Извадете купичките от уреда, за да се охлади карамела. Тогава разбийте яйцата, млякото, стевията и ванилията. Изсипете готовата смес в купичките с карамела. На дъното на съда за готовене сипете вода. Сложете купичките със сместа в кошницата и поставете кошницата в съда за готовене. Изберете време за готовене 28-30 минути и температура 110°C. Печете до готовност.

## **Сладкиш с праскови и малини**

Необходими продукти:

- 250 г праскови;
- 100 г малини;
- 1 с.л. лимонов сок;
- 100 г брашно;
- 75 г захар;
- 50 г масло;

Загрейте уреда до 200°C. Нарежете на кубчета прасковите и ги смесете с малините, лимоновия сок и 25 г захар. Намазнете формата, която сте избрали и разпределете сместа в нея равномерно. Смесете отделно брашното с щипка сол, останалата част от захарта, маслото и 1 супена лъжица студена вода до постигане на ронлива смес. Разпределете сместа равномерно върху плодовете и натиснете леко горния слой. Задайте време 20 минути и печете до достигане на златисто кафяв цвят на трохите.

## **РЕЦИКЛИРАНЕ НА УРЕДА. ОКОЛНА СРЕДА**

### **Опаковка**



Материалите, използвани в опаковката на уреда, са интегрирани в система за събиране на отпадъците, сортиране и рециклиране. Ако желаете да ги изхвърлите, използвайте за целта контейнери за боклук или други места за събиране на отпадъци, които са подходящи за всеки вид материал.



### **Електрически или електронни уреди**

Този символ означава, че ако желаете да бракувате уреда след изтичане на полезния му живот, трябва да го предадете в дружество за събиране на електрически и електронни отпадъци.