

**JOCCA**

HOME&LIFE

## ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ



# ЕЪР ФРАЙЪР XXL

## ОПИСАНИЕ



## ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

- a. Контейнер с решетка на дъното, общ обем: 3,8 л
- b. Дръжка
- c. Дигитален дисплей

Без кошница, само с решетка, което увеличава полезния обем на уреда и улеснява поддръжката.

### **БЛАГОДАРНОСТИ**

*Благодарим ви за покупката.*

*Сигурни сме, че винаги ще бъдете доволни от всеки наш продукт.*

## 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.
  - ЮССА 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 ЮССА, 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 съпътстващите 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 хранващият кабел или щепселът са повредени, не включвайте уреда и не се опитвайте да ги поправяте сами. Обадете се в сервиза, където това ще направят специалисти.
  - Не допускайте хранващият 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 хранващия 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 ЮССА.
  - Не местете уреда по време на работа и не пипайте горещите му части, тъй като можете 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 ЮССА. 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, хоризонтална и равна 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 от страни на уреда, за да може въздухът да циркулира свободно.
  - Пазете работещият 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 хранващия кабел, за да избегнете прегряване.
  - Не оставяйте уредът 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 почистете с мека кърпа, след което го включете празен за около 5 минути на 200 (знака груда Целзий), за да отстраните миризмата на нов електроуред.
- Когато включите уреда към мрежата ще светне бутон ON.
- Натиснете светлинният бутон ON, за да се визуализират всички опции за готвене, време и температура на дисплея.
- Дръжката има предпазен бутон, който възпрепятства движението на капака по време на готвене.
- За да стартирате приготвянето, поставете продуктите в контейнера за готвене върху решетката, след което изберете вида храна като програма за режим на готвене от дигиталния дисплей.
- Никога не поставяйте в уреда кухненски аксесоари, които не издържат на висока температура (например пластмасови чинии и други).
- Температурата и времето автоматично се показват на дисплея, съобразени с програмата, която сте задали при избора на типа храна за готвене. Може да изберете един от 8-те предварително програмирани режима на работа за ваше улеснение.
- ИЛИ, просто изберете желаното време и температура на приготвяне, използвайки индикационните светлини за това.
- След изтичане на зададеното време, уредът се изключва автоматично и уведомява чрез звуков сигнал.
- Ако желаете да прекъснете процеса на готвене, натиснете светлинния бутон ON/OFF .
- За да не се изгорите докато изваждате готовата храна, използвайте кухненски ръкавици и щипки.
- След всяка употреба изключвайте уреда от електрическото захранване.

Продукт	Min – Max (g)	Програма (min)	Температура (°C)
Замразени ситно нарязани картофи	200-400	12-16	200
Замразени едро нарязани картофи	200-400	12-25	200
Чипс	200-400	18-22	180
Картофи	200-350	18-25	180
Картофи, нарязани на кубчета	200-400	18-22	180
Наденица	100-300	13-15	200
Пилешки гърди	100-300	10-15	180
Замразени хапки	100-300	6-10	200
Сладки	300	18-22	180

\* Добавете 1/2 супена лъжица олио (или друга мазнина).

\* Препоръчваме да разбъркате при достигане на половината от зададеното време за приготвяне.

\* Посоченото време за приготвяне е за съответното количество продукт. Уредът позволява да се сложи и по-голямо количество продукт, като съответно това ще увеличи времето за приготвяне.

## ПРАКТИЧЕСКИ СЪВЕТИ ПРИ ГОТВЕНЕ

- При необходимост загрейте предварително – настройте таймера на 5 мин, изберете желаните от вас градуси и включете уреда.
- Извадете контейнера, като използвате дръжката. Поставете го върху равна и топлоустойчива повърхност.
- При необходимост поставете хартия за готвене на дъното на решетката. Препоръчително е преди употреба да я намачкате, за по-лесно оформяне. В случаите на предварително загреване, използвайте ръкохватки или ръкавици.
- Сложете избраните от вас продукти върху решетката в контейнера за готвене, а него обратно в уреда. Проверете дали сте поставили плътно съда за готвене в уреда.
- Когато продуктите са готови издърпайте контейнера с помощта на дръжката.
- Оставете контейнера и решетката да се охладят, след което ги почистете.
- За да получите РАВНОМЕРНО ИЗПИЧАНЕ на продуктите от всички страни контейнера НЕ ТРЯБВА ДА СЕ ПРЕПЪЛВА – за някои ястия е необходимо да оставите достатъчно място а циркуляция на въздуха.
- За да могат да се изпекат равномерно продуктите е важно ДА СЕ РАЗБЪРКВАТ ИЛИ ОБРЪЩАТ по време на готвене.
- 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.
- За да не залепне храната по дъното на решетката - преди готвене напръскайте/намажете с много малко мазнина или сложете кухненска хартия на дъното.
- Ако сложите само кухненска хартия без продукти върху нея, по време на загреване на уреда, от циркуляцията на въздуха ще се запали.
- По време на работа от въздуховодите 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 загревайте уреда до необходимата температура.
- С помощта на таймера може да промените температурата и по време на готвене.

# 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 Јосса на 160°C. Намажете филийките с маслото и сложете кашкавала отгоре. Сложете филийките върху решетката в контейнера и го върнете в уреда. 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 Cottage 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 Јосса до 180°C. Сложете 3-4 от баничките върху решетката в контейнера и ги покрийте с алуминиево фолио. Поставете контейнера обратно в уреда. Използвайте таймера като изберете време за готвене 10 мин. След шестата минута отстранете фолиото и печете до желаната от вас готовност.

## ОСНОВНИ ЯСТΙΑ

### Свински пържоли в Еър Фрайър Јосса

#### Необходими продукти:

• 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°C. Разрежете свинското месо на желаните от вас парчета, натрийте ги с подправки и ги оставете да се маринуват – 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 овкусете допълнително и сервирайте с гарнитурa и сос по избор.



## **Печени пилешки филенца в Еър Фрайър Јосса**

### Необходими продукти:

- пилешко филе;
- 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 полу-чаване на тънка златиста коричка. След като извадите месото от Еър Фрайър го овкусете допълнително и сервирайте с гарнитура и сос по избор.

## **Сьомга с лимон и чесън**

### Необходими продукти:

- 2 филета сьомга;
- 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 контейнера върху решетката, с кожата надолу. Печете между 8 и 10 мин.

## **ДЕСЕРТИ**

## **Крем карамел в Еър Фрайър Јосса**

### Необходими продукти за 6 купички:

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

### Начин на приготвяне:

На дъното на купичките разпределете кафявата захар. Сложете купичките в контейнера и го върнете в уреда. Изберете време за готвене 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 готвене сипете вода. Сложете купичките със сместа в контейнера и го върнете в уреда. Изберете време за готвене 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;

### Начин на приготвяне:

Загрейте уреда до 200°C. Нарезете на кубчета прасковите и ги смесете с малините, лимония сок и 25 г захар. Намазните 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 трошите.

## ПОЧИСТВАНЕ И СЪХРАНЕНИЕ

- Уредът е предназначен за приготвяне на храни.
- Преди употреба измийте купата с вода и сапун.
- Преди да го почистите проверете дали захранващия 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 сапунена вода и ги оставете да се накснат.
- **НЕ ПОТАПАЙТЕ УРЕДА ВЪВ ВОДА ИЛИ ДРУГ ВИД ТЕЧНОСТ.**

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Захранване: 220 – 240V ~ 50/60Hz 1450W

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

## 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.