

COMFORTech  TM

ПП „ФЕЙЮ”

ул. Героев космоса 4. Київ, Україна

тел. 38-044-499-1461

lianglena@hotmail.com

www.fy-business.net

COMFORTech  TM

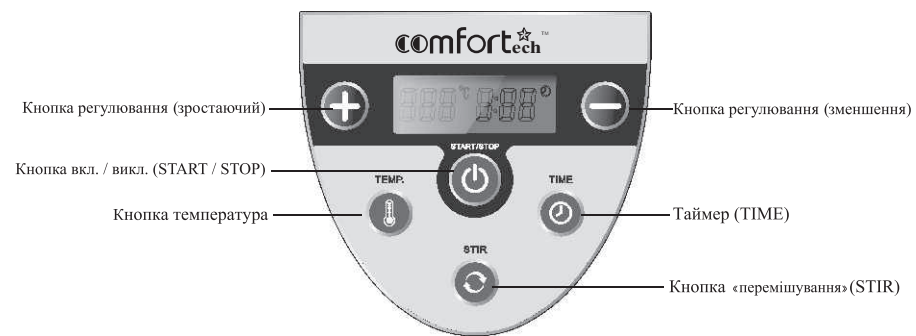
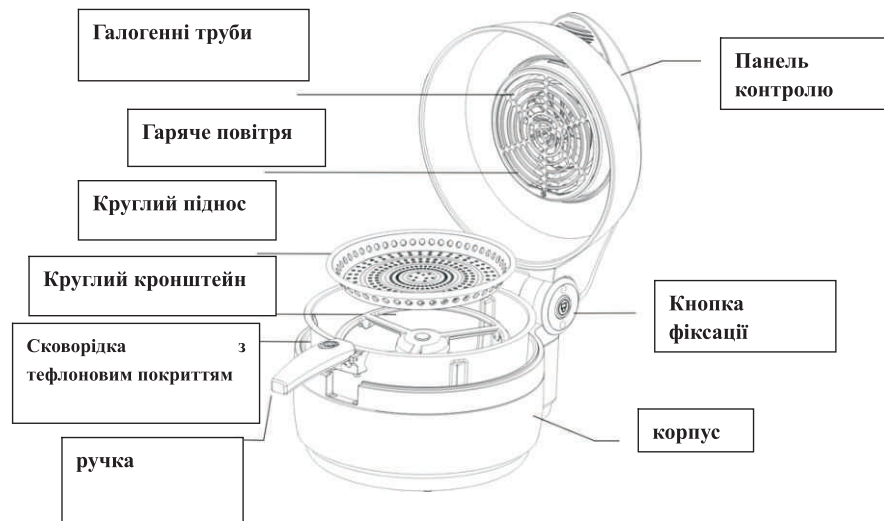


Інструкція з експлуатації

Багатофункціональна Автоматична машина – 4 в 1

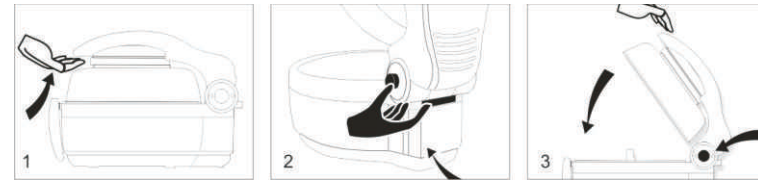
(Фритюрниця + Аерогриль + Випічка + Смаження)

МОДЕЛЬ FY-02

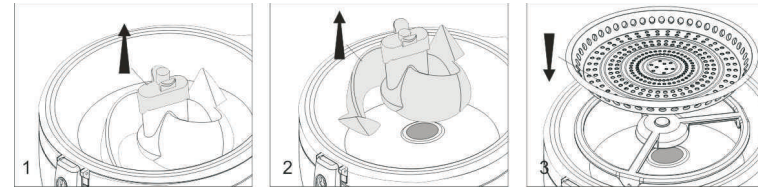


● **Специфіка виробу:**

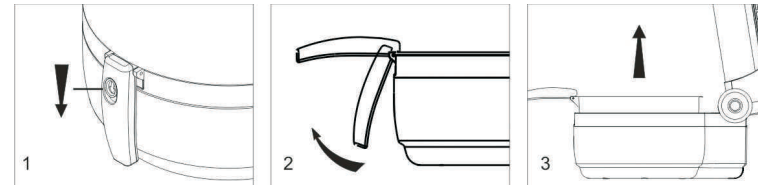
Відкрити і закрити кришку:



Змішувач, Круглий кронштейн і Круглий піднос:



Ручка підйому і опускання:



● **Основні належності або додатковий аксесуар:**



<p>ТОНГ</p> <p>Ручний інструмент для підйому посуду</p>	<p>ВЕСЛО</p> <p>Зручно для перемішування їжі дрібних розмірів</p>	<p>Круглий кронштейн і піднос</p> <p>Добре для випічки, смаження, обсмажування гостів, курки, крилець, риби, стейків або ін</p>
--	--	--

● Заходи безпеки

При використанні електричних приладів, основні заходи безпеки необхідно дотримуватися, в тому числі такі:

1. Прочитайте всі інструкції.
2. Даний прилад призначений тільки для домашнього використання. Не використовувати на відкритому повітрі.
3. Використовуйте цей прилад лише за призначенням.
4. Перед використанням в перший раз, переконайтеся, що напруга, яка зазначена на приладі відповідає напрузі у вашому домі.
5. Не вмикайте живлення, якщо цей прилад не правильно зібраний.
6. Будьте дуже уважні при використанні приладу, коли діти знаходяться поруч.
7. Не використовуйте прилад з пошкодженим шнуром або вилкою, або, якщо прилад був пошкоджений раніше будь-яким чином. Віднесіть прилад до авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або настройки.
8. Використовуйте приналежності, рекомендовані виробником приладу, інших виробників можуть призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травми.
9. Вимикайте прилад від мережі, якщо Ви їм не користуєтесь, а також перед монтажем і демонтажем, і перед очищенням. Переконайтеся, що прилад повністю охолонув.
10. Не дозволяйте, щоб шнур звисав з краю стола або торкався гарячої поверхні.
11. Не торкайтеся руками до гарячої поверхні, використовуйте для цього прихватки.
12. Вільного простору навколо приладу має бути не менше 12-15 см. Не захарашуйте простір не потрібними предметами.
13. Не накривайте прилад під час використання.
14. Під час роботи не ставте прилад поблизу легкозаймистих матеріалів, таких, як штори, драпірування, фіранки.
15. Завжди ставте верхнього блока / кришку на горщик перед підключенням шнура живлення і включення.
16. Будьте обережні при переміщенні приладу з гарячою рідиною.
17. Переконайтеся, що електрична мережа, до якої підключений прилад не перевантажена. Якщо електрична мережа перевантажена іншими приладами, даний прилад може не працювати.
18. Не переміщуйте і не піднімайте прилад, в той час як шнур живлення все ще підключений до розетки.
19. Не чистити металевими мочалками.
20. Для захисту від ураження електричним струмом, пожежі, не опускайте шнур у воду або іншу рідину.
21. Переконайтеся, що прилад вимкнений, та установка температури відключена.

● До першого використання

Акуратно розпакуйте прилад і видаліть всі пакувальні матеріали. Поставте на рівну поверхню. Не занурюйте прилад у воду або інші рідини. Для видалення пилу, яка може накопичуватися на знімних частинах у процесі упаковки, очистіть поверхню за допомогою вологої ганчірки. Вимийте чашу контейнера і висушіть.

Перед першим використанням хай прилад попрацює при максимальній температурі протягом 5 хвилин. Це потрібно для видалення запаху. Трохи диму вважається нормою, він зникне протягом короткого часу в процесі використання.

Після налаштування прилад повністю охолодить, протріть внутрішню поверхню чаші контейнера ще раз.

● Як використовувати:

1. Режим роботи:

Склад:

- 4 шт. цибулини-порей, дрібно нарізаної
- 2 / 3 склянки макаронів
- 2 червоних цибулини, дрібно нарізаної
- 1 червоний перець, дрібно нарізаний
- 3 чайних ложки маслинової олії
- 150г. натурального йогурту
- 150г. сирного крему, можна плавлений сир
- нарізані помідори, сіль і чорний перець
- 60г. тертого сиру чеддер

Спосіб приготування:

Настройте температуру до 200 ° C. У великій каструлі відваріть макарони в киплячій підсоленій воді впродовж 10-12 хвилин. Злийте воду і змішайте з луком і перцем. Нагрійте масло у великій сковороді і смажте впродовж 3-4 хвилин. У мисці змішати йогурт, вершковий сир, помідори і приправи, усе змішати з макаронами і овочами і посипати згори сирому. Випікати 20-30 хвилин до золотистого кольору.

● Чищення і догляд

Повністю мити і висушувати усі частини приладу після кожного використання.

1. Відключіть від електроживлення і дайте повністю остигнути перед початком чищення.
2. Очищайте ретельно миску, лоток для випічки і весло перемішування теплою мильною водою і вологою губкою.
3. Для самоочищення налейте в прилад воду з рідким миючим засобом і закрийте кришкою.
4. Потім встановіть температуру до 60 ° C, таймер на 15 хв. Відключіть і дайте повністю остигнути, перш ніж продовжувати чистити прилад.
5. Щоб очистити кришку вентилятора, вийміть вилку з розетки і дайте йому повністю остигнути. Протріть верхню частину кришки вентилятора вологою тканиною або губкою для видалення жиру.

● Увага:

1. Ніколи не занурюйте шнур або вилку у воду або іншу рідину.
2. Для очищення використовуйте м'які губки або ганчірочки.
3. Не використовувати абразивний матеріал.
4. Ніколи не використовуйте розчинники або чистячий порошок.
5. Попадання рідини всередину мотора не допускається.

● Зберігання:

Нехай прилад повністю охолоне перед зберіганням. Прилад слід зберігати в сухому місці. Не ставте важкі предмети на прилад під час зберігання, оскільки це може привести до можливого ушкодження приладу.

● Рецепти

Час приготування є приблизними. Нижченаведені рецепти приводяться для ознайомлення. Температура і час приготування залежить від ваги продуктів і індивідуального смаку.

✓ **Печена з яловичини з імбиром і гірчицею**

Склад:

- 1 кг яловичини
- 1 чайна ложка свіжомеленого чорного перцю
- 1 чайна ложка меленого імбиру,
- 2 столових ложки води
- 1 чайна ложка свіжої гірчиці,
- 1 столова ложка кукурудзяного борошна
- сіль

Спосіб приготування:

Настройте температуру до 200 ° C, зробіть невеликі надрізи в яловичині і покладіть в металевий піднос. Перемішайте імбир, гірчицю, сіль і перець, натріть цією сумішшю яловичину. Оберніть яловичину у фольгу. Покладіть яловичину в лоток, запікайте приблизно 1 годину. Витягніть м'ясо, але з фольги доки не виймайте. Щоб зробити соус, змішайте кукурудзяне борошно з водою, поставте на повільний вогонь і кип'ятіть, помішуючи, поки соус не загусне.

✓ **Запечена тріска**

Склад:

- 250 гр. філе тріски
- 1 помідор
- 1 середня цибулина-порей
- 4 столових ложки тертого сиру
- приправи

Спосіб приготування

Настройте температуру до 200 ° C, вимийте і висушіть філе риби, покладіть в лоток для випічки. Тонко наріжте скибочками помідор, дрібно нашаткуйте цибулину-порей. Посоліть рибу. Викладіть згори риби скибочки помідора і лук. Додайте улюблених приправ. Згори посипте натертим сиром. Запікайте впродовж 10-15 хвилин або до готовності.

✓ **Смажена курка**

Промийте і висушіть курку, натріть спеціями. Залиште курку на декілька годин для кращого просочення курки спеціями, а краще на усю ніч. Поставте цілу курку на піднос для випічки і смажте при 200 ° C впродовж 1 години або до готовності. Для отримання хрусткішої шкіри потримайте курку ще додатково 5-10 хвилин.

✓ **Запечені макарони**

Вставити вилку в розетку. На екрані з'явиться час і температура за умовчанням 00,00 з 00,00, в режимі очікування. Температура за замовчуванням становить 200°C, час за умовчанням становить 30 хвилин.

2. Налаштування часу:

Кнопка «ТАЙМЕР» - Натиснути дану кнопку, потім вибрати потрібний час приготування за допомогою "+" або "-", змінюється час що хвилини, якщо тримати кнопку довго, буде змінюватися по 10хв., Почуєте сигнал "біп, біп ... звуковий сигнал." Максимальний час роботи становить 1ч.59мін. Використовуйте цикліруемый режим.

3. Налаштування температури:

Щоб відрегулювати температуру, натисніть на кнопку, потім виберіть "+" або "-" Кожне клацання змінює температуру 10°C, використовуйте цикліруемый режим. Максимальна робоча температура 200°C; найнижча 0°C, тобто галогенні труби не працюють.

4. Кнопка «перемішування»:

При необхідності натискайте кнопку «перемішування», весло буде працювати для змішування їжі.

5. START / STOP:

Після налаштування часу і температури, натиснути кнопку вкл. / викл. (START / STOP), прилад почне працювати. У процесі роботи теж можна регулювати температуру і час.

6. Скасування роботи:

Натиснути кнопку вкл. / викл. (START / STOP), прилад одразу перестане працювати і буде знаходитися в режимі очікування (але мотор ще працює поки температура не менше 100 град.), якщо потрібно продовжити роботу, потрібно заново налаштувати час і температуру.

7. Функція "пауза":

Якщо в процесі роботи відкрити кришку, прилад автоматично перестане працювати (робочі час і температура будуть зберігатися), закрийте кришку, прилад продовжить працювати.

8.Функція приготування:

Цей прилад має 4 різні способи приготування - Аерогриль, Фритюрниця, Випічка і Смаження.

- 1) Галогенне інфрачервоне приготування. Поставити круглий кронштейн і піднос на центрі скородки. Можна готувати таким чином: мангал, розморожування, готувати на пару, підігрівання. Результат - ідеально приготоване блюдо з низьким вмістом жиру. Заморожені продукти готуються 3 рази швидше. Це економить 80% енергії і зберігає їжу з соковитою.
- 2) Картопля фрі (фритюрниця без жиру).

- **Можливість приготування цілого кілограма хрусткої картоплі фрі всього на 1 ложці масла!**
- **Справжня картопля фрі містить усього 3% жиру!**
- Додавання невеликої кількості масла без повторного використання.
- Можна використовувати різні рослинні олії для збалансованого харчування.

- 3) Функція випічки. Можна робити різноманітні десерти, піроги і торти, булочки і печиво.
- 4) Функція смаження. Приготування різноманітних дуже смачних блюд : смажені овочі, м'ясо, риба, фруктові десерти і так далі. Можна смажити попкорн, арахіс. Поставте весло "Перемішування" по центру сковорідки. Мексиканський або іспанський стиль смаження буде ідеальним. Для

приготування домашніх блюд, просто виберіть основні продукти, такі як овочі, м'ясо і риба і дрібно наріжте.

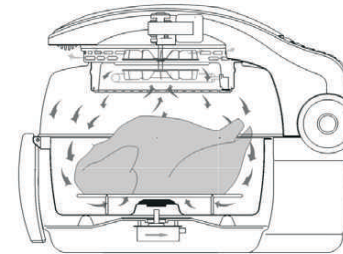
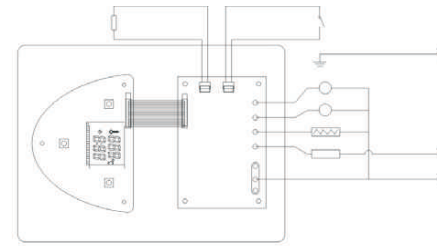
Змішайте з улюбленими приправами і покладіть у миску. Виберіть час приготування близько 3-5 хвилин і температуру 200 ° С. Коли відведений час приготування витече, Ви отримаєте дуже смачні блюда.

УВАГА: не кладіть дуже тверді і великі продукти для перемішування, можна пошкодити мотор.

● **Безпека роботи:**

Коли кришка відкрита під кутом більше 30 °, прилад не працюватиме, ніякі кнопки не працюватиме. Покладіть кришку назад в горизонтальне положення, прилад знову працюватиме.

● **Схема принципу роботи:**



● **Технічні дані:**

напруга: 220 - 240В

Частота: 50-60Hz

Потужність: 1000 Вт

Місткість: 9 л.

Температурний діапазон: 60 - 200 ° С

Діапазон часу налаштування: 0 - 120 хв.

● **Поради з приготування**

Випічка

При випічці тортів, печива, тістечок, булочок і печива, переконаєтеся, щоб лоток для випічки відповідав розмірам сковорідки і згори закривався. Одноразова алюмінієва фольга також підходить для використання, оскільки вона дозволяє швидше приготувати їжу. Попередній нагрів не є необхідним. При використанні алюмінієвої фольги постарайтеся не пересмажити.

Смаження

Кількість масла при смажінні Ви вибираєте самі. Масло рівномірно нанесіть на продукти тонким шаром за допомогою кисті. Як тільки Ваше блюдо буде приготовано відразу відкрийте верхню кришку, щоб кірочка залишалася хрусткою, а не відволочувалася.