

*Robinson®*

Instrukcja obsługi

**FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA**

**R-28007**



Przed użyciem tego urządzenia zapoznaj się z jego instrukcją obsługi. Używaj urządzenia tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Zachowaj instrukcję do późniejszego wglądu.

## **WAŻNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA**

### **PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ**

- Jeżeli urządzenie zostanie uszkodzone wskutek nieprzestrzegania zasad podanych w niniejszej instrukcji, gwarancja traci ważność. Producent ani importer nie ponoszą odpowiedzialności za szkody wynikające z nieprzestrzegania zasad podanych w instrukcji. Użytkowanie urządzenia w sposób niedbały jest niezgodne z warunkami niniejszej instrukcji.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka el. upewnij się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w gniazdku.
- Podłączaj urządzenie tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

### **UWAGA**

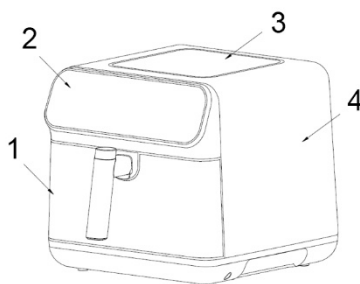
- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają ukończone 8 lat i są pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający przechowuj poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż te, do których jest ono przeznaczone.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z użyciem zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Jeśli nie używasz urządzenia lub planujesz jego czyszczenie, zawsze wyłączaj je i odłączaj od gniazdka elektrycznego.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w wodzie. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzoną wtyczką przewodu zasilającego. W żadnym wypadku nie naprawiaj urządzenia samodzielnie. Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia - grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Wszelkie naprawy i regulacje tego urządzenia powierzaj wyłącznie autoryzowanemu centrum serwisowemu.
- Nie wolno odłączać urządzenia z gniazda el. pociągając za przewód zasilający - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego/gniazda elektrycznego.

- Nie stawiaj ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Dbaj o to, aby przewód zasilający nie zwisał przez krawędź stołu ani nie dotykał ostrych lub gorących powierzchni.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest przeznaczone do użytku na zewnątrz. Nie jest ono przeznaczone do użytku komercyjnego.
- Nie używaj urządzenia nad gorącymi powierzchniami lub w pobliżu źródeł ciepła, takich jak np. palniki gazowe lub elektryczne, piekarniki itp.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu substancji wybuchowych lub łatwopalnych.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu wody.
- Urządzenie umieszczaj tylko na płaskiej, stabilnej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Trzymaj urządzenie z dala od ścian i łatwopalnych przedmiotów, takich jak zasłony. Odległość między urządzeniem i otaczającymi obiektami musi wynosić co najmniej 10 cm. Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Nie przykrywaj urządzenia. Otwory cyrkulacji powietrza nie mogą być blokowane. Upewnij się, że wokół urządzenia jest wystarczająco dużo miejsca na cyrkulację powietrza.
- Nie przechowuj żadnych przedmiotów w urządzeniu.
- Nie umieszczaj w urządzeniu przyborów kuchennych, folii metalowej, papieru lub kartonu ani opakowań z tworzyw sztucznych.
- Nie podłączaj urządzeń o dużym poborze do tego samego obwodu elektrycznego.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazdka znajdującego się niżej niż urządzenie.
- Zawsze upewnij się, że pojemnik jest prawidłowo ustawiony przed włączeniem urządzenia. Użyj pojemnika tylko z włożonym rusztem.
- Nie napełniaj wymowanego pojemnika olejem. Nie używaj urządzenia do podgrzewania wody.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Jeżeli podczas pracy z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć je od źródła zasilania.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy i pozostaje gorące przez pewien czas po wyłączeniu. Nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze używaj tylko uchwytu i przycisków.

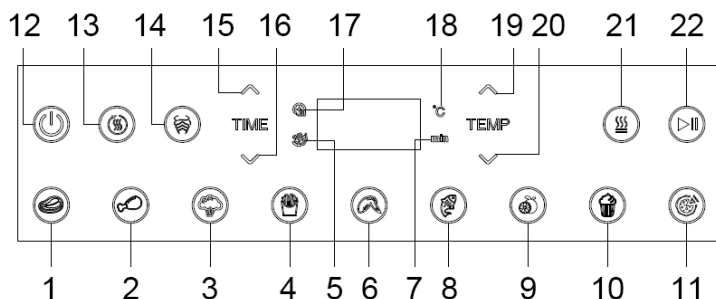
- Gorące powietrze i para wydostają się z otworów urządzenia podczas pracy. Unikaj kontaktu z gorącą parą. Nie zakrywaj otworów.
- Wyjmuj gorący pojemnik do frytowania z żywnością powoli i ostrożnie. Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia i używaj rękawic ochronnych.
- Gorący pojemnik przechowuj tylko na powierzchniach żaroodpornych.
- Podczas korzystania z urządzenia zalecamy użycie maty (nie plastiku), aby zapobiec przebarwieniom powierzchni blatu roboczego lub stołu.
- Nie przemieszczaj urządzenia, gdy pracuje. Przed każdą manipulacją z urządzeniem najpierw odłącz je od sieci elektrycznej i pozostaw do ostygnięcia.
- Przed odłączeniem od źródła zasilania najpierw wyłącz urządzenie.
- Nie dotykaj urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękoma.
- Unikaj bezpośredniego kontaktu urządzenia z wodą. Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub w innych cieczach.
- Jeżeli urządzenie zostanie zanurzone w wodzie, natychmiast odłącz je od zasilania. Nie wkładaj rąk do wody, jeżeli urządzenie nie jest odłączone od zasilania.
- Używaj tylko z dołączonymi akcesoriami.

## OPIS URZĄDZENIA

1. Wyjmowany kosz
2. Panel sterowania
3. Górna pokrywa
4. Korpus urządzenia



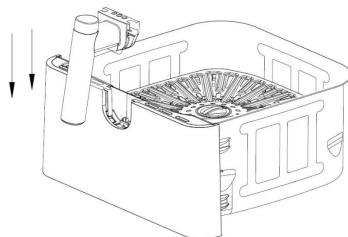
## OPIS PANELU STEROWANIA



- |                                        |                                            |
|----------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1. Program Stek                        | 14. Przycisk funkcji gotowania na parze    |
| 2. Program Palki z kurczaka            | 15. Przycisk ustawiania czasu +            |
| 3. Program Warzywa                     | 16. Przycisk ustawiania czasu -            |
| 4. Program Frytki                      | 17. Wskaźnik pracy                         |
| 5. Wskazanie przypomnienia o mieszaniu | 18. Wskaźnik temperatury                   |
| 6. Program Skrzydelka z kurczaka       | 19. Przycisk do ustawiania temperatury +   |
| 7. Wskazanie czasu                     | 20. Przycisk do ustawiania temperatury -   |
| 8. Program Ryba                        | 21. Przycisk funkcji wstępnego nagrzewania |
| 9. Program Suszenie                    | 22. Przycisk start/stop                    |
| 10. Program Deser                      |                                            |
| 11. Program Pizza                      |                                            |
| 12. Przycisk włączania/wyłączania      |                                            |
| 13. Przycisk funkcji Keep warm         |                                            |

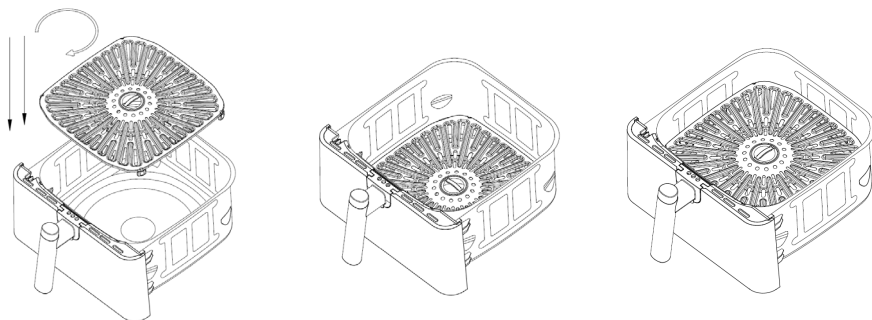
## MONTAŻ UCHWYTU

- Uchwyt pojemnika jest zdemontowany i przed użyciem należy go najpierw przymocować do pojemnika. Wsuń uchwyt w wycięcie w pojemniku, aż usłyszysz kliknięcie. Upewnij się, że uchwyt jest pewnie zablokowany.



## UMIESZCZENIE RUSZTU

- Ruszt można umieścić na dnie pojemnika lub w połowie jego wysokości, co pozwala na uzyskanie wyższej temperatury przygotowywania potraw. Obróć ruszt w zależności odżądanego umiejscowienia, patrz rysunki poniżej (po lewej stronie ruszt umieszczony na dnie pojemnika, po prawej w połowie wysokości).



## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie opakowania i naklejki.
- Umyj wymowany pojemnik i ruszt w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem kuchennym, opłucz i osusz.
- Wytrzyj powierzchnię urządzenia miękką wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.

## UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

- Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Wyjmij pojemnik i umieść w nim ruszt.
- Umieść wymaganą ilość żywności na ruszcie. Rozłóż jedzenie tak równomiernie, jak to możliwe.
- Ilość żywności nie może przekraczać górnej krawędzi pojemnika, aby zapewnić swobodny przepływ powietrza.
- Aby uzyskać optymalne wyniki i krótsze czasy pieczenia, zalecamy przygotowywanie mniejszych porcji potraw. Optymalna ilość do przygotowania frytek to 500 g.

**Uwaga:** Żywność można przygotowywać bez użycia oleju. Aby jednak uzyskać większą chrupkość, zalecamy posmarowanie żywności niewielką ilością oleju.

- Rozmroź zamrożoną żywność przed użyciem.
- Włóż pojemnik z jedzeniem do urządzenia.
- Podłącz urządzenie do zasilania.
- Włącz urządzenie za pomocą przycisku włączania/wyłączania.
- Za pomocą przycisku programu wybierz jeden z zaprogramowanych programów automatycznych, patrz tabela poniżej.
- Za pomocą przycisków ustawiania temperatury i czasu można dostosować żadaną temperaturę i czas gotowania.
- Aby uruchomić urządzenie, naciśnij przycisk start/stop. Zaświeci się wskaźnik pracy.
- W każdej chwili możesz przerwać proces przygotowywania potrawy i rozpocząć go ponownie naciskając przycisk start/stop (np. w celu zmiany programu).
- Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania.
- Urządzenie jest wyposażone w funkcję wstępnego nagrzewania. Ustawienie domyślne to 200°C i 3 minuty; nie można go modyfikować. Aby włączyć tę funkcję, naciśnij przycisk funkcji wstępnego nagrzewania, a następnie przycisk start/stop. Funkcja ta służy do wstępnego nagrzewania urządzenia przy pierwszym użyciu lub gdy urządzenie jest całkowicie schłodzone.
- Urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze. Ustawienie domyślne to 200°C i 15 minut. Aby skorzystać z tej funkcji, najpierw wlej 100-200 ml wody do wyjmowanego pojemnika i umieść ruszt w środkowej pozycji. Poziom wody nie może przekraczać zagłębienia na dnie pojemnika. Następnie naciśnij przycisk, aby wybrać funkcję gotowania na parze, dostosuj żadaną temperaturę oraz czas i uruchom funkcję za pomocą przycisku start/stop.
- Urządzenie jest wyposażone w funkcję Keep Warm, która po zakończeniu pieczenia utrzymuje temperaturę gotowej potrawy. Ustawienie domyślne to 80°C i 60 minut; nie można go modyfikować. Aby włączyć tę funkcję, naciśnij przycisk funkcji Keep Warm po ustawieniu programu. Po zakończeniu pieczenia urządzenie będzie automatycznie utrzymywać temperaturę gotowej potrawy. Aby wyłączyć urządzenie podczas działania funkcji Keep Warm, naciśnij i przytrzymaj przycisk włączania/wyłączania.

**Uwaga:** Przy pierwszym użyciu może pojawić się lekki dym lub zapach. Zjawisko to jest normalne i szybko ustąpi.

- W przypadku wybranych programów, mniej więcej w połowie czasu gotowania, wskaźnik zacznie migać, przypominając o konieczności zamieszania lub obrócenia potrawy. Wyjmij pojemnik i sprawdź żywność. Następnie włóż naczynie z powrotem.

**Uwaga:** Po użyciu kosz do frytowania jest gorący. Nie dotykaj jej! Podczas manipulowania pojemnikiem używaj wyłącznie uchwytu i rękawic kuchennych. Należy unikać kontaktu z gorącą parą.

- Jeżeli pojemnik zostanie wyjęty podczas pracy urządzenia, urządzenie przerwie pracę i wznowi ją dopiero po prawidłowym ponownym włożeniu pojemnika.
- Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się automatycznie.
- W razie potrzeby można ustawić dodatkowy czas pieczenia.
- Wyjmij pojemnik z urządzenia, połóż go na żaroodpornej powierzchni i wyjmij z niego żywność. Nie używaj ostrych naczyń, aby uniknąć uszkodzenia nieprzyswierającej powierzchni.

**Uwaga:** Gorący tłuszcz lub płyny gromadzą się na dnie pojemnika podczas gotowania. Nigdy nie odwracaj pojemnika do góry nogami, aby zapobiec wyciekowi płynu i poparzeniom.

- W razie potrzeby można od razu przygotować w urządzeniu kolejną porcję potrawy.
- Urządzenie może być również używane do podgrzewania potraw. Ustaw temperaturę na 150°C i timer na 5-10 minut.
- Do przygotowania deserów itp. Do pojemnika z rusztem można wstawić formę do pieczenia.
- Podczas przygotowywania tłustych potraw zawsze wylewaj tłuszcz z pojemnika po zakończeniu pieczenia.
- Aby zapobiec powstawaniu dymu i uzyskać lepsze zrumienienie, osusz żywność przed pieczeniem.
- Po użyciu wyłącz urządzenie, naciskając i przytrzymując przycisk włączania/wyłączania, a następnie odłącz je od sieci elektrycznej.

**TABELA PROGRAMÓW**

| Program                | Wstępnie ustawiona temperatura / czas | Temperatura / czas do ustawienia | Przypomnienie o mieszaniu / funkcja Keep Warm | Uwagi                                                                                            |
|------------------------|---------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stek                   | 200 °C/<br>13 min.                    | 80-220 °C/<br>1-60 min.          | Tak / Tak                                     | Użyj steku o grubości 2 cm i przed pieczeniem osusz go z krwi ręcznikiem papierowym.             |
| Palki z kurczaka       | 200 °C/<br>20 min.                    | 80-220 °C/<br>1-60 min.          | Tak / Tak                                     | Włóż 10-12 pałek z kurczaka (waga jednej sztuki nie powinna przekraczać 150 g)                   |
| Warzywa                | 180 °C/<br>10 min.                    | 80-220 °C/<br>1-60 min.          | Tak / Tak                                     | Włóż 500-700 g warzyw. Aby uzyskać lepsze rezultaty, wstępnie nagrzej urządzenie.                |
| Frytki                 | 220 °C/<br>20 min.                    | 80-220 °C/<br>1-60 min.          | Tak / Tak                                     | Włóż 600-800 g mrożonych frytek. Aby uzyskać lepsze rezultaty, wstępnie nagrzej urządzenie.      |
| Skrzydeltka z kurczaka | 200 °C/<br>15 min.                    | 80-220 °C/<br>1-60 min.          | Tak / Tak                                     | Włóż 8-10 skrzydełek z kurczaka, o wadze 30-60 g każde.                                          |
| Ryba                   | 180 °C/<br>20 min.                    | 80-220 °C/<br>1-60 min.          | Tak / Tak                                     | Włóż 500-1000 g ryb. Lepsze rezultaty uzyskasz, smarując powierzchnię ryby olejem.               |
| Suszenie               | 60 °C/<br>240 min.                    | 60-80 °C/<br>120-540 min.        | Nie / Nie                                     | Owoce (cytrusy, jabłka itp.) pokrój w cienkie plasterki o grubości 5 mm.                         |
| Deser                  | 160 °C/<br>30 min.                    | 80-180 °C/<br>1-60 min.          | Tak / Nie                                     | Wysokość ciasta nie może przekraczać dwóch trzecich pojemności frytkownicy (umieszczenie go zbyt |

|       |                   |                      |           |                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------|-------------------|----------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                   |                      |           | blisko elementu grzejącego może spowodować przypalenie). Nie ustawiaj zbyt wysokiej temperatury i dostosuj czas przygotowania do wielkości ciasta.                                                                                       |
| Pizza | 230 °C/<br>8 min. | 230 °C/<br>1-60 min. | Tak / Nie | Użyj pizzy o średnicy 20 cm lub 25 cm. Aby spód pizzy był bardziej chrupiący, połóż ją bezpośrednio na ruszcie. Zalecany czas pieczenia dla pizz owocowych i warzywnych to 6-8 minut, dla pizz mięsnych i z owocami morza to 8-10 minut. |

Uwaga: Dane dotyczące przygotowania mają jedynie charakter orientacyjny. Ustawienia należy zawsze dostosowywać do konkretnej ilości, wielkości i grubości żywności.

## TABELA PRZYGOTOWANIA POKARMÓW

| Pokarm                    | Ilość (g) | Czas (min) | Temperatura (°C) | Uwaga                                   |
|---------------------------|-----------|------------|------------------|-----------------------------------------|
| Cienkie mrożone frytki    | 300-700   | 9-16       | 200 °C           | Mieszaj na bieżąco                      |
| Grube mrożone frytki      | 300-700   | 11-20      | 200 °C           | Mieszaj na bieżąco                      |
| Domowe frytki             | 300-800   | 10-16      | 200 °C           | Dodaj ½ łyżki oleju. mieszaj na bieżąco |
| Domowe pieczone ziemniaki | 300-800   | 18-22      | 180 °C           | Dodaj ½ łyżki oleju. mieszaj na bieżąco |
| Ziemniaki gratynowane     | 500       | 15-18      | 200 °C           |                                         |
| Stek                      | 100-500   | 8-12       | 180 °C           |                                         |
| Kotlet schabowy           | 100-500   | 10-14      | 180 °C           |                                         |
| Hamburger                 | 100-500   | 7-14       | 180 °C           |                                         |
| Parówka w cieście         | 100-500   | 13-15      | 180 °C           |                                         |

|                             |         |       |        |                    |
|-----------------------------|---------|-------|--------|--------------------|
| Pałki/skrzydółka z kurczaka | 100-500 | 18-22 | 180 °C |                    |
| Piersi z kurczaka           | 100-500 | 10-15 | 180 °C |                    |
| Saigongi                    | 100-400 | 8-10  | 200 °C | Mieszaj na bieżąco |
| Mrożone nuggetsy z kurczaka | 100-500 | 6-10  | 200 °C | Mieszaj na bieżąco |
| Mrożone paluszki rybne      | 100-400 | 6-10  | 200 °C | Mieszaj na bieżąco |
| Mrożony ser panierowany     | 100-400 | 8-10  | 180 °C |                    |
| Faszerowane warzywa         | 100-400 | 10    | 160 °C |                    |
| Deser                       | 300     | 20-25 | 160 °C | Użyj formy         |
| Quiche                      | 400     | 20-22 | 180 °C | Użyj formy         |
| Muffiny                     | 300     | 15-18 | 200 °C | Użyj formy         |
| Słodkie przysmaki           | 400     | 20    | 160 °C |                    |

Uwaga: Podane dane mają jedynie charakter orientacyjny.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od źródła zasilania i pozostaw je do całkowitego ostygnięcia.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu.
- Wytrzyj powierzchnię urządzenia miękką wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.
- Umyj wyjmowany pojemnik i ruszt w gorącej wodzie z neutralnym detergentem kuchennym, opłucz i wysusz. Nie używaj ostrych naczyń, aby uniknąć uszkodzenia nieprzylegającej powierzchni. Części można również myć w górnym koszu zmywarki, jednak aby przedłużyć żywotność powierzchni nieprzylegającej, zalecamy mycie ręczne.
- Aby usunąć przypieczone resztki żywności z pojemnika lub rusztu, napełnij pojemnik wodą i neutralnym środkiem do mycia naczyń i odstaw na 10 minut.
- Regularnie usuwaj olej z wnętrza urządzenia wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie osusz czystą ściereczką. Oczyść element grzejny z resztek jedzenia za pomocą miękkiej szczoteczki.
- Nie używaj agresywnych ani ściernych środków czyszczących.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych cieczach.

- Przechowuj urządzenie w oryginalnym opakowaniu w suchym miejscu.

### TABELA PROBLEMÓW I ROZWIĄZAŃ

| Problem                                | Przyczyna                                           | Rozwiązanie                                                                   |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie działa                  | Urządzenie nie jest podłączone do źródła zasilania  | Podłącz urządzenie do sieci el.                                               |
|                                        | Nie uruchomiono programu.                           | Wybierz program i naciśnij przycisk start/stop                                |
| Potrawa jest niedopieczona             | Zbyt duża ilość żywności w koszu                    | Przygotuj żywność w mniejszych porcjach                                       |
|                                        | Zbyt niska temperatura                              | Dostosuj ustawienie temperatury.                                              |
| Potrawa jest nierównomiernie upieczona | Pokrywająca się żywność lub większe ilości jedzenia | Mieszaj żywność około w połowie czasu pieczenia                               |
| Z urządzenia wydobywa się biały dym    | Zbyt tłusta żywność lub zbyt dużo dodanego oleju    | Nie przygotowywuj zbyt tłustych potraw. Dodawaj tylko odpowiednią ilość oleju |
|                                        | Resztki oleju w pojemniku                           | Czyść pojemnik po każdym użyciu                                               |

**SPECYFIKACJA TECHNICZNA**

|                                                          |                                        |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Zakres napięcia znamionowego                             | 220-240 V                              |
| Częstotliwość znamionowa                                 | 50/60 Hz                               |
| Znamionowy pobór mocy<br>(górny / dolny element grzejny) | 2500-3000 W<br>1800-2200 W / 650-800 W |

Zmiany w tekście i danych technicznych zastrzeżone.

**INSTRUKCJE ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE USUWANIA ZUŻYTYCH OPAKOWAŃ**

Zużyte opakowanie przekaz do miejsca wyznaczonego przez gminę do utylizacji odpadów.

**UTYLIZACJA ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO**

Ten symbol umieszczony na urządzeniach lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można łączyć z odpadami z gospodarstw domowych. Aby zapewnić prawidłową utylizację, odzysk i recykling, przekaz te produkty do wyznaczonych punktów zbiórki. Alternatywnie, w niektórych krajach Unii Europejskiej lub innych krajach europejskich, można zwrócić te urządzenia lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego ekwiwalentnego urządzenia. Właściwa utylizacja tych urządzeń pozwoli na zachowanie cennych zasobów naturalnych i uniknięcie ewentualnego negatywnego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi, który mógłby zaistnieć w przypadku niewłaściwego zagospodarowania odpadów.



To urządzenie spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.