

Rohinson®

Instrukcja obsługi

**FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE Z
2-STREFOWYM KOSZEM
R-28017**



Przed użyciem urządzenia należy zapoznać się z jego instrukcją. Z urządzenia należy korzystać tylko w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować.

WAŻNE INSTRUKCJE 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. Nieostrożne korzystanie z urządzenia nie jest zgodne z warunkami niniejszej instrukcji.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w gniazdku.
- Urządzenie podłączaj tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

PRZESTROGA

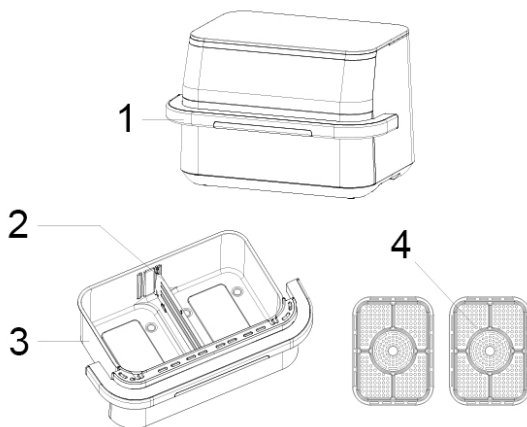
- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub umysłowej, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie instrukcji bezpieczeństwa obsługi urządzenia i rozumieją potencjalne zagrożenia. Czyszczenie i konserwację wykonywaną przez użytkownika nie mogą wykonywać dzieci, które nie są starsze niż 8 lat i nie znajdują się pod nadzorem. Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci młodszych niż 8 lat.
- Dzieciom nie wolno bawić się z urządzeniem.
- Urządzenia używaj tylko do celów, do których jest ono przeznaczone.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pośrednictwem programatora, zewnętrznego timera lub zdalnego sterowania.
- Jeżeli urządzenia się nie używa lub zaplanowane jest jego czyszczenie, należy wyłączyć je i odłączyć od gniazdka elektrycznego.
- Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w wodzie, nie wolno go używać. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzoną wtyczką przewodu zasilającego. Pod żadnym pozorem nie wolno naprawiać urządzenia samemu. Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji przyrządu - grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Naprawy i regulację niniejszego urządzenia może dokonywać tylko autoryzowane centrum serwisowe.

- Nie wolno odłączać urządzenia z gniazdka elektrycznego ciągnąc za przewód zasilający - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Nie wolno kłaść ciężkich przedmiotów na przewodzie zasilającym. Upewnij się, że przewód zasilający nie zwisa przez krawędź stołu ani nie dotyka 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. kuchenki gazowe lub elektryczne, piecyki itp.
- Nie używaj urządzenia w pobliżu substancji wybuchowych lub łatwopalnych.
- Nie używaj urządzenia w wilgotnym środowisku i nie narażaj je na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- 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 umieszczaj urządzenia w szafce lub półce.
- Nie podłączaj urządzeń o dużym poborze mocy do tego samego obwodu elektrycznego.
- Nie przechowuj żadnych przedmiotów w urządzeniu.
- Nie wkładaj do urządzenia folii aluminiowej, plastiku, papieru ani kartonu.
- Zawsze upewnij się, że pojemniki są prawidłowo ustawione przed włączeniem urządzenia.
- Nie napełniaj wyjmowanego 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.

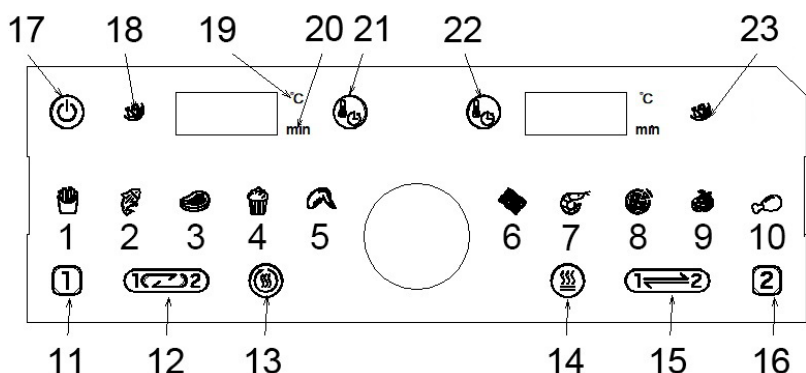
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy i pozostaje gorące przez pewien czas po wyłączeniu. Nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze używaj tylko uchwytu i przycisków. Unikaj kontaktu z gorącą parą wydobywającą się z otworów urządzenia podczas pracy.
- Wyjmuj gorący pojemnik do frytowania z żywnością powoli i ostrożnie. Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia i używaj rękawic ochronnych.
- Podczas manipulacji z gorącymi akcesoriami zawsze używaj rękawic kuchennych.
- Gorący pojemnik przechowuj tylko na powierzchniach żaroodpornych.
- Zawsze wyłączaj urządzenie przed wyjęciem pojemnika do frytowania.
- 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 el. i pozostaw do ostygnięcia.
- 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.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu.
- Używaj tylko z dołączonymi akcesoriami.
- Opakowania umieść poza zasięgiem dzieci.

OPIS URZĄDZENIA

1. Uchwyt
2. Przegroda
3. Wyjmowany pojemnik
4. Ruszt



OPIS PANELU STEROWANIA



- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Frytki | 15. Przycisk gotowania podwójnego |
| 2. Ryba | 16. Przycisk prawego pojemnika |
| 3. Stek | 17. Przycisk włącz/wyłącz |
| 4. Deser | 18. Wskazanie przypomnienia o mieszanii |
| 5. Skrzydełka z kurczaka | 19. Wskaźnik temperatury |
| 6. Bekon | 20. Wskazanie czasu |
| 7. Krewetki | 21. Przycisk ustawiania temperatury/czasu dla lewego pojemnika |
| 8. Pizza | 22. Przycisk ustawiania temperatury/czasu dla prawego pojemnika |
| 9. Suszenie owoców | 23. Wskazanie przypomnienia o mieszanii |
| 10. Pałki z kurczaka | |
| 11. Przycisk lewego pojemnika | |
| 12. Przycisk synchronizacji | |
| 13. Przycisk Keep Warm | |
| 14. Przycisk podgrzewania wstępnego | |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie opakowania i naklejki.
- Umyj wyjmowany pojemnik, ruszty i przegrodę w ciepłej wodzie z dodatkiem neutralnego detergentu kuchennego, oplucz i osusz.
- Wytrzyj zewnętrzną powierzchnię i wnętrze urządzenia miękką, wilgotną szmatką i dokładnie wysusz.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Wyjmij pojemnik do frytowania i umieść w nim ruszty z przegrodą (w przypadku podwójnego przygotowywania potraw) lub bez niej.
- Umieść żywność w pojemniku. Nie przepelniaj pojemnika. Ilość żywności nie powinna przekraczać połowy objętości pojemnika.
- Zawsze równomiernie rozprowadzaj żywność na ruszcie. Panierowanie produkty spożywcze nie powinny nakładać się na siebie.
- Aby uzyskać optymalne wyniki i krótsze czasy pieczenia, zalecamy przygotowywanie mniejszych porcji potraw.
- Żywność można przygotowywać bez użycia oleju. Aby jednak uzyskać większą chrupkość i wypieczenie, zalecamy posmarowanie potrawy niewielką ilością oleju.
- Nie przygotuj zbyt tłustych potraw, takich jak kielbasy.
- Przed przygotowaniem jak najbardziej wysusz żywność.
- Rozmroź zamrożoną żywność przed użyciem.
- Podłącz urządzenie do źródła zasilania (zabrzmi sygnał dźwiękowy). Urządzenie jest w trybie gotowości.
- Włącz urządzenie za pomocą przycisku włączenia/wyłączenia i za pomocą przycisku lewego lub prawego pojemnika wybierz żądany pojemnik, dla którego chcesz wprowadzić ustawienia. Domyślne ustawienie temperatury i czasu to 200°C oraz 15 minut.
- Wybierz żądany program za pomocą pokrętki na panelu sterowania.
- Aby zmienić ustawienie temperatury lub czasu, naciśnij przycisk wybranego pojemnika, za pomocą przycisku ustawiania temperatury/czasu tego pojemnika przełącz się na żądane ustawienie temperatury lub czasu, a następnie za pomocą pokrętki wyreguluj ustawienie. Zakres ustawień temperatury wynosi 80-200°C, a zakres ustawień czasu wynosi 1-60 minut (60-80°C/120-540 minut w przypadku programu suszenia owoców).
- W ten sam sposób wykonaj ustawienie prawego pojemnika.
- Jeżeli chcesz, aby obie części pojemnika zakończyły przygotowywanie jedzenia w tym samym czasie z różnymi ustawieniami, naciśnij przycisk synchronizacji po ustawieniu obu pojemników.

- Jeżeli ustawienia dla obu pojemników są takie same, ustaw jeden z pojemników, a następnie naciśnij przycisk podwójnego gotowania. Ustawienia zostaną zapisane dla obu pojemników.
- Naciśnij pokrętkę, aby potwierdzić ustawienie i uruchomić urządzenie. Można również wstrzymać i ponownie uruchomić operację, naciskając wielokrotnie pokrętkę.

Pamiętaj: Urządzenie można uruchomić wyłącznie po prawidłowym umieszczeniu pojemnika.

Pamiętaj: Podczas pierwszych kilku zastosowań może pojawić się lekki dym lub nieprzyjemny zapach. Zjawisko to jest całkiem normalne i szybko znika.

- Przy pierwszym użyciu (gdy frytkownica jest zimna) zalecamy skorzystanie z funkcji podgrzewania wstępnego (bez jedzenia w pojemniku). Aby włączyć tę funkcję, naciśnij przycisk podgrzewania wstępnego, a następnie naciśnij pokrętkę. Wstępnie ustawiona temperatura wynosi 200°C, a czas wynosi 3 minuty (ustawień tych nie można zmienić).
- Urządzenie jest wyposażone w funkcję utrzymywania ciepła Keep Warm. Aby włączyć tę funkcję, naciśnij przycisk Keep Warm po ustawieniu programu. Po włączeniu tej funkcji urządzenie będzie utrzymywać ciepło potrawy w temperaturze 80°C przez 60 minut po zakończeniu gotowania.
- Po upływie około 1/3 czasu gotowania (w przypadku programu do smażenia frytek - 1/2 i 1/6) zabrzmi sygnał dźwiękowy, a wskaźnik zacznie migać, przypominając o konieczności zamieszania lub obrócenia potrawy. Wyjmij pojemnik i wymieszaj jedzenie. Następnie włóż naczynie z powrotem. Jeżeli pojemnik nie zostanie usunięty w ciągu 30 sekund od pojawienia się sygnału, urządzenie będzie nadal działać.

Przestroga: Pojemnik jest po użyciu gorący. Nie dotykaj go! Podczas manipulowania pojemnikiem używaj wyłącznie uchwyty i rękawic kuchennych. Należy unikać kontaktu z gorącą parą.

- Po wyjęciu pojemnika urządzenie wstrzyma pracę i wznowi ją po ponownym założeniu pojemnika.
- Po upływie ustawionego czasu zabrzmi sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu pojawi się 000, a urządzenie automatycznie się wyłączy (wentylator może jeszcze przez chwilę pracować, aby schłodzić urządzenie).

- Wyjmij pojemnik z urządzenia, połóż go na żaroodpornej powierzchni i wyjmij z niego żywność. Nie używaj ostrych naczyń, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powierzchni.

Przestroga: 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.
- Aby przygotować ciasto, możesz umieścić formę do pieczenia w pojemniku z rusztem.
- Po użyciu wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania.

TABELA PROGRAMÓW

Program	Wstępnie ustawiona temperatura / czas	Funkcja utrzymywania ciepła (Keep Warm)	Przypomnienie o mieszaniu
Frytki	200°C / 23 min.	Tak	Tak
Ryba	200°C / 20 min.	Tak	Tak
Stek	200°C / 13 min.	Tak	Tak
Deser	160°C / 30 min.	Tak	Nie
Skrzydółka z kurczaka	200°C / 15 min.	Tak	Tak
Bekon	200°C / 7 min.	Tak	Tak
Krewetki	200°C / 13 min.	Tak	Tak
Pizza	200°C / 10 min.	Tak	Nie
Suszenie owoców	60°C / 240 min.	Nie	Nie
Pałki z kurczaka	200°C / 18 min.	Tak	Tak

TABELA PRZYGOTOWANIA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

Artykuł spożywczy	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	
Kielbasa w cieście	100-500	13-15	180°C	
Palki/skrzydółka z kurczaka	100-500	18-22	180°C	
Piersi z kurczaka	100-500	10-15	180°C	
Sajgonki	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	

Pamiętaj: 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, ruszt i rozdzielacz w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem kuchennym, opłucz i osusz. Nie używaj ostrych naczyń, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powierzchni. Części te można również umieścić w górnej półce zmywarki.
- Aby usunąć przypieczone resztki żywności z pojemnika lub rusztu, napełnij pojemnik wodą i neutralnym środkiem do mycia naczyń i odstaw na 10 minut.
- Regularnie czyść wnętrze urządzenia z oleju wilgotną szmatką, a następnie dokładnie osusz czystą szmatką. W razie potrzeby wyczyść grzałkę z resztek jedzenia miękką szczotką.
- 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 USTEREK I ICH USUWANIA

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 pokrętkę
Żywność jest niedogotowana	Zbyt duża ilość żywności w koszu	Przygotuj żywność w mniejszych porcjach
	Zbyt niska temperatura	Dostosuj ustawienie temperatury.
Żywność 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	2600-3100 W

Zmiany tekstu i danych technicznych zastrzeżone.

INSTRUKCJE ORAZ INFORMACJE DOTYCZĄCE USUWANIA ZUŻYTYCH OPAKOWAŃ

Zużyte opakowanie należy przekazać do miejsca wyznaczonego przez gminę do utylizacji odpadów.

USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Ten symbol umieszczony na urządzeniach lub w dokumentacji towarzyszącej oznacza, że zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych nie można łączyć z odpadami z gospodarstw domowych. W celu odpowiedniej likwidacji, odzysku i recyklingu należy przekazać te urządzenia 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.



Urządzenie to spełnia wszystkie podstawowe wymagania dyrektyw UE, które go dotyczą.