

**Rohson®**

Instrukcja obsługi

## **FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE**

**R-2843**



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**

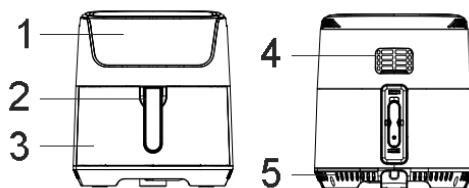
- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub umysłowej, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie instrukcji bezpieczeństwa obsługi urządzenia i rozumieją potencjalne 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 urządzenia - grozi to porażeniem prądem elektrycznym. Naprawy i regulację niniejszego urządzenia może dokonywać tylko autoryzowane centrum serwisowe.

- Nie wolno odłączać urządzenia od 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 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 umieszczaj 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.

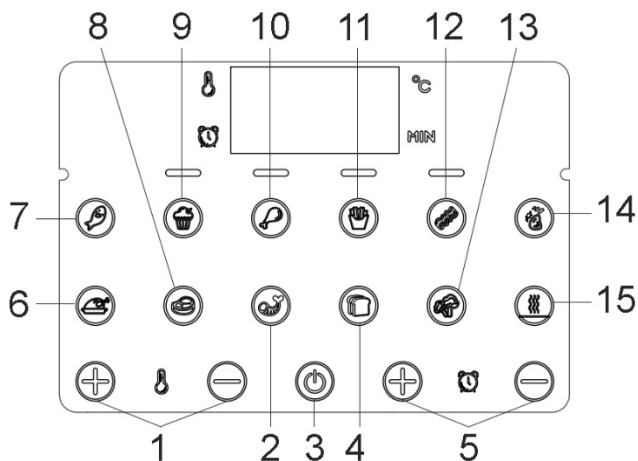
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy i pozostaje gorące przez pewien czas po wyłączeniu. Nie wolno dotykać gorących powierzchni. Zawsze używaj tylko uchwytu i przycisków.
- Gorące powietrze i para wydostają się z otworów urządzenia podczas pracy. Unikaj kontaktu z gorącą parą. Nie zakrywaj otworów.
- 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 źródła zasilania 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 źródła zasilania. Nie wkładaj rąk do wody, jeżeli urządzenie nie jest odłączone od źródła zasilania.
- Używaj tylko z dołączonymi akcesoriami.

## OPIS URZĄDZENIA

1. Panel sterowania
2. Uchwyt
3. Wyjmowany pojemnik z rusztem
4. Wylot powietrza
5. Wlot powietrza



## OPIS PANELU STEROWANIA



- |                                     |                              |
|-------------------------------------|------------------------------|
| 1. Przyciski ustawiania temperatury | 8. Program Stek              |
| 2. Program Krewetki                 | 9. Program Deser             |
| 3. Przycisk włącz/wyłącz            | 10. Program Pałki z kurczaka |
| 4. Program Pieczywo                 | 11. Program Frytki           |
| 5. Przyciski ustawienia czasu       | 12. Program Bekon            |
| 6. Program Kurczak                  | 13. Program Warzywa          |
| 7. Program Ryba                     | 14. Program Kotlet           |
|                                     | 15. Program Keep Warm        |

## 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.

## KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Wyjmij pojemnik do frytowania, umieść w nim ruszt i włóż do niego wymaganą ilość żywności. Rozłóż jedzenie tak równomiernie, jak to możliwe.
- Ilość żywności nie może przekraczać znaku MAX.
- Aby uzyskać optymalne wyniki i krótsze czasy pieczenia, zalecamy przygotowywanie mniejszych porcji potraw.

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

- Nie przygotuj zbyt tłustych potraw, takich jak kielbasy.
- Rozmroź zamrożoną żywność przed użyciem.
- Włóż pojemnik do frytowania z jedzeniem do urządzenia.
- Podłącz urządzenie do sieci el.
- Włącz urządzenie za pomocą przycisku włącz/wyłącz.
- Użyj przycisku ustawiania programu, aby wybrać jeden ze wstępnie ustawionych programów automatycznych, patrz tabela poniżej.
- Możesz użyć przycisków + oraz -, aby ustawić temperaturę i czas, aby dostosować temperaturę i żądany czas gotowania.
- Naciśnij przycisk włączania/wyłączania, aby rozpocząć pieczenie.

**Pamiętaj:** Przy pierwszym użyciu możesz zauważyć lekki dym lub zapach. Zjawisko to jest całkiem normalne i szybko znika.

- Aby zapewnić optymalne rezultaty, wyjmij pojemnik mniej więcej po upływie połowy czasu gotowania żywności i sprawdź ją, obróć lub wymieszaj i włóż pojemnik z powrotem do urządzenia. W razie potrzeby możesz dostosować temperaturę.

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

- Po upływie ustawionego czasu zabrmi sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się automatycznie (wentylator pracuje jeszcze przez 20 sekund w celu schłodzenia urządzenia). 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 nieprzywierającej powierzchni.

**Przeostrog:** 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.
- Jeżeli chcesz, aby jedzenie pozostało ciepłe przez jakiś czas po upieczeniu, możesz użyć programu Keep Warm, który utrzyma jedzenie ciepłe przez 30 minut.
- Urządzenie może być również używane do podgrzewania potraw. Ustaw temperaturę na 150°C i timer na 10 minut.
- Po użyciu wyłącz urządzenie i odłącz je od źródła zasilania.

## TABELA PROGRAMÓW

Program	Wstępnie ustawiona temperatura	Wstępnie ustawiony czas
Domyślnie	180°C	15 min.
Ryba	160°C	20 min.
Deser	160°C	15 min.
Pałki z kurczaka	200°C	20 min.
Frytki	200°C	20 min.
Bekon	200°C	10 min.
Kotlety	185°C	15 min.
Kurczak	200°C	30 min.
Stek	180°C	15 min.

Krewetki	160°C	20 min.
Pieczywo	160°C	10 min.
Warzywa	160°C	15 min.
Keep Warm	80°C	30 min.

### TABELA PRZYGOTOWANIA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

Żywność	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	16-10	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	200°C	
Pałki/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 do pieczenia
Quiche	400	20-22	180°C	Użyj formy do pieczenia



Muffiny	300	15-18	200°C	Użyj formy do pieczenia
Słodkie przysmaki	400	20	160°C	

Pamiętaj: Podane dane mają jedynie charakter orientacyjny.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od sieci el. i pozostaw je do całkowitego ostygnięcia.
- Czyść urządzenie po każdym użyciu.
- Wytrzyj powierzchnię urządzenia miękką wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.
- Umyj wymowany pojemnik i ruszt w gorącej wodzie z neutralnym detergentem kuchennym, opłucz i wysusz. Nie używaj ostrych naczyń, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powierzchni.
- 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 szczoteczką.
- 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**

<b>Problem</b>	<b>Przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Urządzenie nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do źródła zasilania	Podłącz urządzenie do źródła zasilania
	Timer nie jest ustawiony	Ustaw timer
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 przygotuj 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	1800 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.