

Rohnson®

Instrukcja obsługi

FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE

Z PODWÓJNYM DNEM

R-2870



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 el. należy upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w gniazdku.
- Urządzenie podłączaj tylko do prawidłowo uziemionego gniazdka.

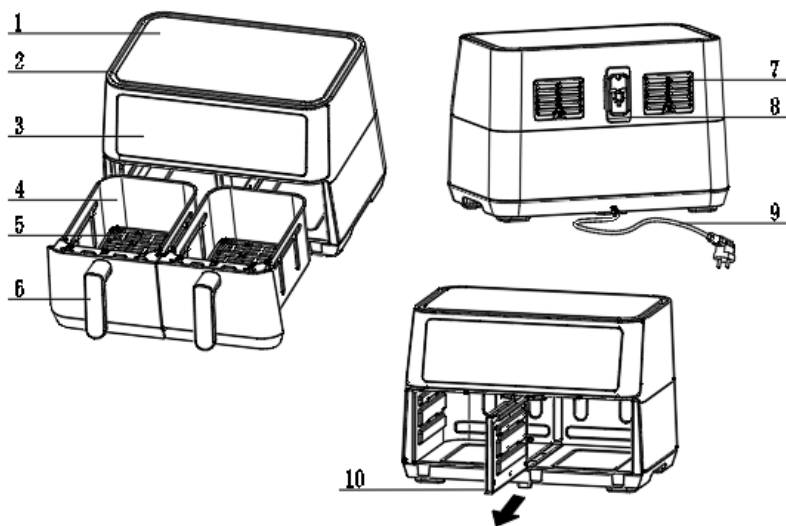
PRZESTROGA

- 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.
- 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.
- Zawsze upewnij się, że pojemniki są prawidłowo ustawione przed włączeniem urządzenia.
- Nie napełniaj wyjmowanego pojemnika olejem. Nie używaj urządzenia do podgrzewania wody.
- Nie używaj pojemników bez rusztów.
- 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.
- Gorący pojemnik przechowuj tylko na powierzchniach żaroodpornych.

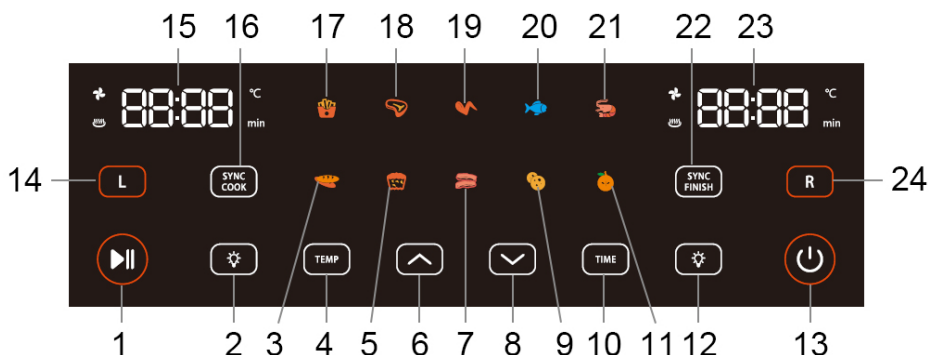
- Podczas korzystania z urządzenia zalecamy użycie maty (nie plastiku), aby zapobiec przebarwieniom powierzchni blatu roboczego lub stołu.
- Nie przemieszczaj urządzenia, gdy pracuje. Przed każdą manipulacją z urządzeniem najpierw odłącz je od sieci el. i pozostaw do ostygnięcia.
- Nie dotykaj urządzenia ani przewodu zasilającego mokrymi rękoma.
- Unikaj bezpośredniego kontaktu urządzenia z wodą. Nie zanurzaj urządzenia ani przewodu zasilającego w wodzie lub w innych cieczach.
- Używaj tylko z dołączonymi akcesoriami.

OPIS URZĄDZENIA



- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| 1. Górna obudowa | 6. Uchwyt |
| 2. Korpus urządzenia | 7. Wylot powietrza |
| 3. Panel sterowania | 8. Uchwyt przewodu zasilającego |
| 4. Pojemnik do frytowania | 9. Przewód zasilający |
| 5. Ruszt | 10. Przegroda |

OPIS PANELU STEROWANIA



- | | |
|--|--|
| 1. Przycisk start/pauza | 14. Przycisk ustawiania lewego pojemnika |
| 2. Przycisk oświetlenia lewego pojemnika | 15. Wyświetlacz lewego pojemnika |
| 3. Program Pieczywo | 16. Przycisk gotowania podwójnego |
| 4. Przycisk ustawiania temperatury | 17. Program Frytki |
| 5. Program Deser | 18. Program Stek |
| 6. Przycisk + | 19. Program Skrzydełka z kurczaka |
| 7. Program Bekon | 20. Program Ryba |
| 8. Przycisk - | 21. Program Krewetki |
| 9. Program Ciasteczka | 22. Przycisk przygotowania synchronicznego |
| 10. Przycisk ustawienia timera | 23. Wyświetlacz prawego pojemnika |
| 11. Program Suszenie owoców | 24. Przycisk ustawiania prawego pojemnika |
| 12. Przycisk oświetlenia prawego pojemnika | |
| 13. Przycisk włącz/wyłącz | |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie opakowania i naklejki.
- Umyj wyjmowane pojemniki i ruszty w ciepłej wodzie z neutralnym detergentem kuchennym, oplucz i wysusz.
- Wytrzyj powierzchnię urządzenia miękką wilgotną ściereczką i dokładnie osusz.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Wyjmij pojemniki do frytowania i włóż do nich wymaganą ilość żywności. Jeżeli to możliwe, równomiernie rozprowadź żywność na ruszcie.
- Ilość żywności nie może przekraczać objętości pojemnika z rusztem.
- 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.

- Rozmroź zamrożoną żywność przed użyciem.
- Włóż pojemniki do frytowania z żywnością do urządzenia.
- Podłącz urządzenie do źródła zasilania (zabrzmi sygnał dźwiękowy).
- Włącz urządzenie za pomocą przycisku włącz/wyłącz.
- Naciskając wielokrotnie przycisk ustawiania lewego lub prawego pojemnika, należy wybrać żądany program dla danego pojemnika, patrz TABELA PROGRAMÓW (pojemniki można programować niezależnie od siebie).
- Jeżeli chcesz dostosować temperaturę lub czas, użyj przycisku ustawiania temperatury/timera, aby przejść do żądanego ustawienia, a za pomocą przycisków + oraz – wyreguluj staw żądaną temperaturę lub czas gotowania. Zakres ustawień temperatury wynosi 80-200°C (50-80°C w przypadku programu Suszenie owoców), zakres ustawień czasu wynosi 1-60 minut (124 godz. w przypadku programu Suszenia owoców).-

Pamiętaj: Ustawienia czasu i temperatury można również regulować podczas przygotowania żywności, naciskając przycisk ustawiania lewego lub prawego pojemnika.

- Aby uruchomić urządzenie, naciśnij przycisk start/pauza. Przycisk ten służy także do wstrzymywania i wznowiania pieczenia. Aby przerwać pracę tylko jednego z pojemników, naciśnij przycisk ustawiania lewego lub prawego pojemnika, a następnie przycisk start/pauza.
- Aby wyłączyć urządzenie, naciśnij przycisk włączania/wyłączania na 2 sekundy.
- Aby przygotować potrawę z tymi samymi ustawieniami dla obu pojemników, ustaw żądany program, temperaturę i czas gotowania dla jednego pojemnika,

a następnie naciśnij przycisk podwójnego gotowania. Ustawienia zostaną zapisane także dla drugiego pojemnika. Aby uruchomić urządzenie, naciśnij przycisk start/pauza. Wszelkie dodatkowe korekty temperatury lub czasu podczas pracy są zapisywane w ten sam sposób dla obu naczyń.

- Jeżeli chcesz, aby oba pojemniki zakończyły gotowanie potraw w tym samym czasie, nawet przy różnych ustawieniach, ustaw lewy i prawy pojemnik, a następnie naciśnij przycisk synchronicznego gotowania. Aby uruchomić urządzenie, naciśnij przycisk start/pauza (na wyświetlaczu pojemnika pojawi się komunikat HOLD z krótszym czasem gotowania). Jedzenie w obu pojemnikach będzie gotowe w tym samym czasie. Ta funkcja nie jest przeznaczona do programu Suszenie owoców.
- Jeżeli podczas podwójnego lub synchronicznego gotowania zostanie wyjęty jeden pojemnik, urządzenie przerwie pracę, a na wyświetlaczu tego pojemnika pojawi się komunikat OPEN. Jeżeli w ciągu 5 minut umieścisz pojemnik z powrotem, urządzenie będzie nadal działać z pierwotnymi ustawieniami. Jeżeli nie wrócisz pojemnika z powrotem w ciągu 5 minut, funkcja podwójnego/synchronicznego gotowania zostanie anulowana i tylko pozostały pojemnik będzie nadal działał z pierwotnymi ustawieniami.
- Urządzenie wyposażone jest w oświetlenie wewnętrzne. Naciśnij przycisk oświetlenia, aby włączyć oświetlenie.

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

- Niektóre programy mają funkcję przypomnienia o mieszaniu. Mniej więcej w połowie czasu gotowania zabrzmi sygnał dźwiękowy i zaświeci się wskaźnik sygn. przypominający o mieszaniu (TURN). Wyjmij pojemnik z urządzenia i sprawdź żywność, obróć lub wymieszaj i włóż pojemnik z powrotem do urządzenia (jeżeli pojemnik nie zostanie wyjęty z urządzenia, wskaźnik sygn. przypominający o mieszaniu będzie się nadal świecić).

Przeostrożenie: 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 zabrzmi sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie się wyłączy (wentylator pozostaje włączony przez kolejnych ok. 60 sekund w celu schłodzenia urządzenia). W razie potrzeby można ustawić dodatkowy czas pieczenia.

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

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

- W razie potrzeby można od razu przygotować w urządzeniu kolejną porcję potrawy.

Pamiętaj: Podczas przygotowywania tłustych potraw zalecamy wylanie nadmiaru tłuszczu z pojemnika przed przygotowaniem kolejnej porcji.

- 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 / czas	Przypomnienie o mieszaniu
Frytki	200°C / 22 min.	Tak
Stek	200°C / 12 min.	Tak
Skrzydółka z kurczaka	200°C / 20 min.	Tak
Ryba	180°C / 18 min.	Tak
Krewetki	180°C / 10 min.	Tak
Pieczywo	120°C / 28 min.	-
Deser	150°C / 20 min.	-
Bekon	190°C / 8 min.	-
Ciastka	160°C / 20 min.	-
Suszenie owoców	65°C / 8 godz.	-

TABELA PRZYGOTOWANIA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

Żywność	Ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Uwaga
Cienkie mrożone frytki	500-600	18-25	200°C	Mieszaj na bieżąco
Grube mrożone frytki	500-600	20-25	200°C	Mieszaj na bieżąco
Ziemniaki gratynowane	600	20-25	200°C	Mieszaj na bieżąco
Stek	100-600	12-18	200°C	
Kotlet schabowy	100-600	12-18	180°C	
Hamburger	100-600	10-20	180°C	
Kielbasa w cieście	100-600	13-15	200°C	
Pałki/skrzydółka z kurczaka	100-600	25-30	180°C	
Piersi z kurczaka	100-600	18-25	180°C	
Sajgonki	100-600	8-10	200°C	Mieszaj na bieżąco
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-600	8-12	180°C	Mieszaj na bieżąco
Mrożone paluszki rybne	100-500	6-10	200°C	
Mrożony ser panierowany	100-500	8-10	180°C	
Faszerowane warzywa	100-500	12-20	160°C	
Deser	500	20-25	150°C	Użyj formy do pieczenia
Quiche	500	12-20	180°C	Użyj formy do pieczenia
Muffiny	500	15-18	200°C	Użyj formy do pieczenia
Słodkie przysmaki	500	20	160°C	

Pamiętaj: Podane dane mają jedynie charakter orientacyjny. Jeżeli urządzenie jest chłodne, dodaj 3 minuty do wstępnego podgrzania.

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 wyjmowane pojemniki i ruszty 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 wewnątrz 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

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do źródła zasilania	Podłącz urządzenie do sieci el.
	Nie uruchomiono programu.	Ustaw urządzenie zgodnie z instrukcją
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 przygotowuj 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	2850 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.