

*Rohnson*<sup>®</sup>

Instrukcja obsługi

## **FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE**

### **R-2887 MasterChef**



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**

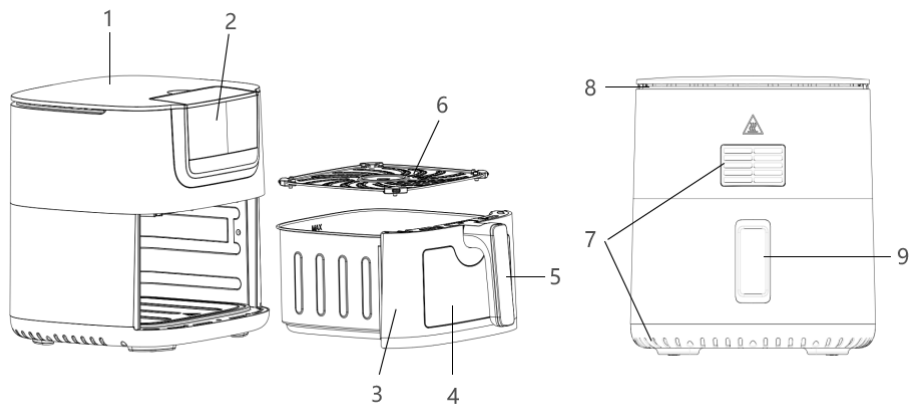
- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub umysłowej, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie instrukcji bezpieczeństwa obsługi urządzenia i rozumieją potencjalne 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. Urządzenie nie jest 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 niczym 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 podczas pracy. Przed każdą manipulacją z urządzeniem najpierw odłącz je od źródła zasilania i pozostaw do ostygnięcia.
- Przed odłączeniem od sieci el. 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. Pojemniki na wodę i olej
3. Wyjmowany pojemnik
4. Wziernik
5. Uchwyt

6. Ruszt
7. Wylot powietrza
8. Wlot powietrza
9. Przewód zasilający

## OPIS PANELU STEROWANIA



- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1. Program Kurczak             | 12. Przycisk trybu                          |
| 2. Program Skrzydła            | 13. Przycisk –                              |
| 3. Program Frytki              | 14. Przyciski temperatury/czasu             |
| 4. Program Warzywa             | 15. Przycisk programu                       |
| 5. Program Stek                | 16. Przyciski stopnia rozpylenia oleju/wody |
| 6. Program Krewetki            | 17. Przycisk +                              |
| 7. Program Ciasto              | 18. Wskazanie stopnia rozpylenia oleju/wody |
| 8. Program Ryba                | 19. Przycisk podświetlenia                  |
| 9. Wskazanie trybu Master      | 20. Przycisk start/pauza                    |
| 10. Wskazanie trybu normalnego |   |
| 11. Przycisk włącz/wyłącz      |   |

## MONTAŻ ZDEJMOWANEGO UCHWYTU POJEMNIKA

- Jeżeli uchwyt pojemnika jest rozmontowany w opakowaniu, wyjmij pojemnik z urządzenia i umieść uchwyt w otworze pojemnika, aż usłyszysz kliknięcie, patrz rysunek.



## 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

### TRYB NORMALNY

- 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.
- W celu uzyskania optymalnych rezultatów i skrócenia czasu pieczenia zalecamy przygotowywanie mniejszych porcji potraw (optymalna ilość do przygotowania frytek wynosi 500 g).

**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, naciskając przycisk włączania/wyłączania. Następnie użyj przycisku trybu, aby przełączyć urządzenie w tryb normalny. Domyślne ustawienia temperatury i czasu to 180°C oraz 15 minut.
- Użyj przycisku ustawiania programu, aby wybrać jeden ze wstępnie ustawionych programów automatycznych, patrz tabela poniżej.
- Jeżeli chcesz dostosować temperaturę lub czas, użyj przycisku temperatury lub czasu, aby przejść dożądanego ustawienia, a przyciskami + i - wyreguluj żądaną temperaturę lub czas gotowania. Zakres ustawień temperatury wynosi 80-200°C, zakres ustawień czasu wynosi 0-60 minut.
- Naciśnij przycisk start/pauza, aby rozpocząć lub zatrzymać pieczenie.

- Urządzenie wyposażone jest w oświetlenie wewnętrzne. Naciśnij przycisk oświetlenia, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie. Oświetlenie wyłącza się automatycznie po 20 sekundach.

**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. Jeżeli zaświeci się wskaźnik sygn. przypomnienia o wymieszaniu (SHAKE), wyjmij pojemnik z urządzenia i sprawdź żywność, obróć lub wymieszaj, a następnie włóż pojemnik z powrotem do urządzenia.

**Przeostroga:** 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.

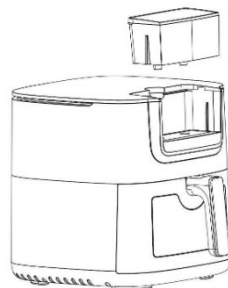
**Przeostroga:** Gorący tłuszcz lub płyny gromadzą się na dnie pojemnika podczas gotowania. Nigdy nie odwracaj pojemnika do góry nogami, aby zapobiec wyciekowi płynu i poparzeniom.

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



## TRYB MASTER Z FUNKCJĄ ROZPYLANIA WODY I OLEJU

- Urządzenie wyposażone jest w funkcję rozpylania wody i oleju w trybie Master. Podczas pieczenia urządzenie automatycznie spryskuje żywność olejem co 4 minuty i wodą co 2 minuty.
- Aby skorzystać z tej funkcji, napełnij najpierw pojemniki przed włączeniem urządzenia. Wyjmij pojemniki z urządzenia, zdejmij pokrywę i napełnij lewy pojemnik olejem jadalnym, a prawy pojemnik czystą, najlepiej filtrowaną wodą o temperaturze pokojowej. Następnie zamknij pokrywę i włóż pojemnik z powrotem do urządzenia.
- Po włączeniu urządzenia automatycznie przechodzi w tryb Master. Aby przejść do normalnego trybu przygotowywania potraw bez tej funkcji, naciśnij przycisk trybu po włączeniu frytkownicy.
- W trybie Master wybierz żądany program. Użyj przycisków stopnia rozpylania oleju i wody, aby ustawić żądany stopień rozpylania. Aby wyłączyć funkcję rozpylania oleju lub wody, naciśnij przycisk cztery razy z rzędu. Naciśnij przycisk start/pauza, aby rozpocząć pieczenie
- Spryskiwanie wodą nadaje się do stosowania na wszystkich produktach spożywczych, które powinny zachować soczystość i nie wysychać. Ta funkcja jest szczególnie odpowiednia do przygotowania owoców morza, warzyw, kurczaka itp.
- Rozpylanie oleju i wody nadaje się do dań chrupiących.



## TABELA FUNKCJI ROZPYLANIA WODY I OLEJU

|      | Poziom | Wskazanie | Czas rozpylania |
|------|--------|-----------|-----------------|
| Olej | 1      | •         | 0,4 s           |
|      | 2      | • •       | 0,5 s           |
|      | 3      | • • •     | 0,6 s           |
| Woda | 1      | •         | 5 s             |
|      | 2      | • •       | 6 s             |
|      | 3      | • • •     | 7 s             |

## TABELA PROGRAMÓW

| Program   | Temperatura | Czas    | Funkcja przypomnienia o mieszaniu | Funkcja rozpylania oleju |
|---|-------------|---------|-----------------------------------|--------------------------|
| Domyślnie   | 180°C       | 15 min. | -                                 | -                        |
| Kurczak<br>    | 200°C       | 30 min. | Co 10 min.                        | Co 4 min.<br>0,5 s       |
| Skrzydółka<br> | 200°C       | 20 min. | Co 10 min.                        | Co 4 min.<br>0,5 s       |
| Frytki<br>     | 200°C       | 23 min. | Co 12 min.                        | Co 4 min.<br>0,6 s       |
| Warzywa<br>    | 160°C       | 12 min. | Co 6 min.                         | Co 2 min.<br>0,4 s       |
| Stek<br>       | 180°C       | 14 min. | Co 7 min.                         | Co 4 min.<br>0,5 s       |
| Krewetki<br>   | 195°C       | 10 min. | Co 5 min.                         | Co 4 min.<br>0,4 s       |
| Ciasto<br>   | 160°C       | 20 min. | -                                 | -                        |
| Ryba<br>     | 195°C       | 10 min. | Co 5 min.                         | Co 4 min.<br>0,5 s       |

**TABELA PRZYGOTOWANIA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH**

| <b>Pokarm</b>               | <b>Ilość (g)</b> | <b>Czas (min)</b> | <b>Temperatura (°C)</b> | <b>Uwaga</b>                            |
|-----------------------------|------------------|-------------------|-------------------------|---|
| 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                   |   |
| Ciasto                      | 300              | 20-25             | 160°C                   | Użyj formy                              |
| Suche                       | 400              | 20-22             | 180°C                   | Użyj formy                              |
| Muffiny                     | 300              | 15-18             | 200°C                   | Użyj formy                              |
| Słodkie przysmaki           | 400              | 20                | 160°C                   |   |

Państwaj: Podane dane majj 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 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.
- Wyjmij pojemniki na olej i wodę z urządzenia, i regularnie myj je wodą z mydłem, płucz i susz.
- Regularnie usuwaj olej z wnętrza urządzenia wilgotną ściereczką, a następnie dokładnie osusz czystą ściereczką. 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 źródła zasilania                                    |
|  | Nie naciśnięto przycisku start/pauza                | Naciśnij przycisk start/pauza, aby uruchomić program                      |
| 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.