

Rohinson[®]

Instrukcja obsługi

FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE

R-2820



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

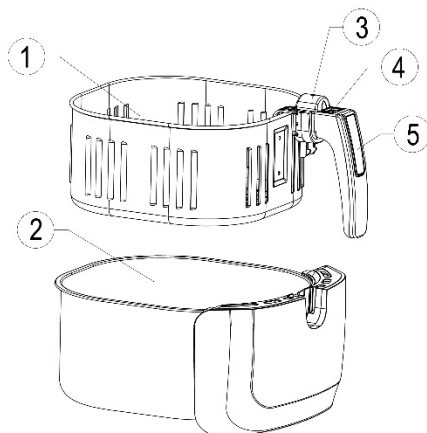
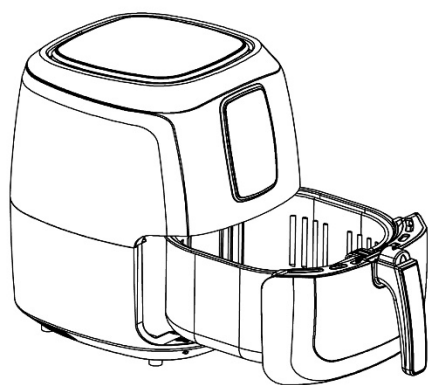
- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności ruchowej, zmysłowej lub umysłowej, lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeżeli są pod nadzorem lub zostały pouczone odnośnie instrukcji bezpieczeństwa obsługi urządzenia i rozumieją potencjalne 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 urządzeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pośrednictwem programatora, zewnętrznego timera lub zdalnego sterowania.
- Urządzenia używaj tylko do celów, do których jest ono przeznaczone.
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.
- Nie pozostawiaj nigdy włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Jeżeli urządzenia się nie używa, jest przenoszone lub zaplanowano jego czyszczenie, należy zawsze wyłączyć je i odłączyć od gniazdka el.
- Upewnij się, że przewód zasilający nie dotyka gorących części urządzenia.
- Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo podłączone do sieci el. (wtyczka przewodu trzyma się mocno w gniazdku).
- Nie wolno odłączać urządzenia od gniazdka el. ciągnąc za przewód zasilający - istnieje ryzyko uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką. Jeżeli przewód jest uszkodzony, jego wymianę powinien wykonać profesjonalista.

- Jeżeli urządzenie nie funkcjonuje prawidłowo, zostało upuszczone, uszkodzone lub zanurzone w wodzie, nie wolno go używać. 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 zanurzaj urządzenia ani jego części w wodzie lub w innej cieczy.
- Nie dotykaj przewodu zasilającego wilgotnymi rękami. Może to spowodować porażenie prądem el.
- Nie używaj ani nie przechowuj urządzenia w wilgotnym lub mokrym środowisku.
- Urządzenia nie wolno umieszczać na gorącej powierzchni lub w pobliżu ognia, aby zapobiec jego uszkodzeniu.
- Nie wolno dotykać gorących powierzchni urządzenia.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu substancji wybuchowych lub łatwopalnych.
- Urządzenie należy umieścić w bezpiecznej odległości (co najmniej 30 cm) od materiałów łatwopalnych, takich jak np. zasłony, meble, pościel, ubrania, papier itp.
- Nie zasłaniaj wlotu i wylotu powietrza, a zapewnij równomierną cyrkulację powietrza wokół urządzenia.
- Nie wolno używać akcesoriów, które są częścią urządzenia. Zastosowanie akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta, może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia osób.
- Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni lub na stole, aby przewód zasilający nie wisiał przez krawędź stołu lub blatu.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym środowisku.

Ważne:

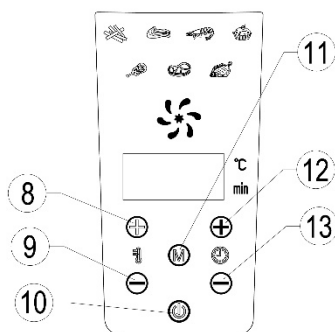
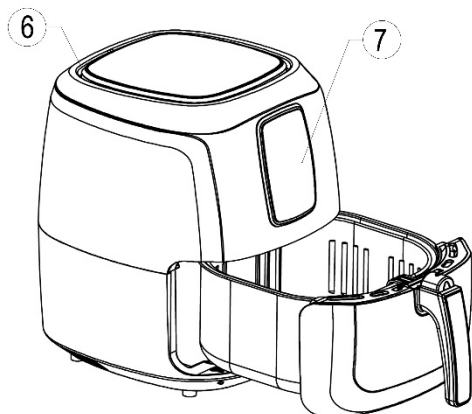
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć materiały opakowaniowe.
- Następnie umyj wymowany pojemnik i kosz do frytkownicy w ciepłej wodzie. Przed użyciem dobrze osusz te części. Upewnij się, że elementy elektryczne pozostały suche.

OPIS URZĄDZENIA

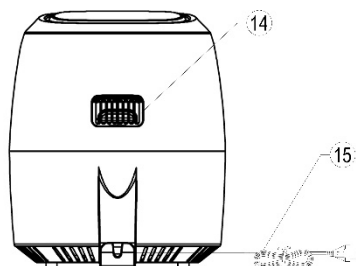


1. Kosz do frytkownicy
2. Pojemnik do frytowania
3. Bezpiecznik uchwyty
4. Przycisk zwalniający uchwyt
5. Uchwyt
6. Dopływ powietrza
7. Panel sterowania

8. Przycisk do podwyższenia temperatury
9. Przycisk do obniżenia temperatury
10. Przycisk ON/OFF
11. Przycisk wyboru trybu
12. Przycisk do ustawienia przełącznika czasowego +
13. Przycisk do ustawienia przełącznika czasowego -

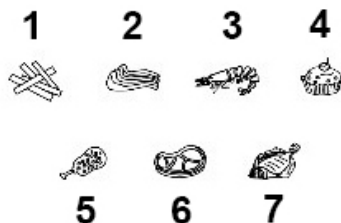


- 14. Wylot powietrza
- 15. Przewód zasilający



OPIS POSZCZEGÓLNYCH TRYBÓW GOTOWANIA ŻYWNOSCI

- 1. Frytki
- 2. Kotlety jagnięce
- 3. Krewetki
- 4. Deser
- 5. Pałki z kurczaka
- 6. Stek
- 7. Ryba



KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej.
- Naciśnij przycisk ON/OFF.
- Na panelu sterowania ustaw wymaganą temperaturę za pomocą przycisków zwiększania i zmniejszania temperatury.
- Ustaw timer na 3 minuty. Naciśnij ponownie przycisk ON/OFF, aby włączyć urządzenie.
- Po 3 minutach urządzenie jest gotowe do użycia. Wyjmij kosz z frytkownicy i włóż do niego wymaganą ilość żywności.
- Następnie ponownie umieść kosz do frytkownicy z powrotem do urządzenia.
- Nie wolno nigdy używać urządzenia bez kosza do frytkownicy.
- Do manipulacji koszem do frytkownicy używaj tylko uchwytu.
- Naciśnij przycisk do ustawiania trybu lub ustaw wymaganą temperaturę i czas.

- Aby uruchomić urządzenie, naciśnij przycisk ON/OFF.
- Sygnał dźwiękowy oznajmi zakończenie procesu.
- Wyjmij kosz z frytkownicy (za pomocą przycisku zwalniającego uchwyt), a następnie żywność.

WSKAZÓWKI

- Aby żywność była bardziej chrupiąca, zaleca się przetrzeć ją niewielką ilością oleju.
- Potrząśnięcie składnikami podczas gotowania żywności zapewni równomierny i lepszy wynik. Aby wstrząsnąć składnikami, wyjmij kosz z frytkownicy za uchwyt i wstrząśnij nim. Następnie włóż go z powrotem do urządzenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Frytkownicę należy po użyciu pozostawić przez co najmniej 30 minut do ostygnięcia.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.
- Wewnętrzną i zewnętrzną stronę frytkownicy należy regularnie czyścić.
- Zewnętrzną stronę frytkownicy należy czyścić wilgotną szmatką, a następnie wytrzeć do sucha czystą szmatką.
- Nigdy nie wolno używać ściernych środków czyszczących lub gąbek.
- Kosz z uchwytem i wymienny pojemnik można myć nawet w zmywarce do naczyń. Przed dalszym użytkowaniem należy dobrze osuszyć wszystkie części.

USUWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do sieci el.	Podłącz urządzenie do sieci el.
	Nie ustawiono trybu lub czasu gotowania.	Ustaw tryb lub czas gotowania, a następnie naciśnij przycisk ON/OFF.
	Po wybraniu trybu urządzenie nie zostało włączone przyciskiem ON/OFF.	Naciśnij przycisk ON/OFF.
Żywność jest po zakończeniu gotowania niedogotowana.	Za dużo artykułów żywnościowych w koszu.	Umieść w koszu rozsądną ilość jedzenia.
	Ustawiono niską temperaturę.	Ustaw wyższą temperaturę.
	Został ustawiony krótki czas gotowania.	Ustaw dłuższy czas gotowania.
Jedzenie jest ugotowane nierównomiernie.	Niektóre artykuły żywnościowe zaleca się wstrząsnąć podczas gotowania.	Wstrząśnij artykułami żywnościowymi podczas gotowania.
Jedzenie nie jest chrupiące	Niektóre artykuły żywnościowe zaleca się potrzebę cienką warstwą oleju.	Przetrzyj żywność przed frytowaniem lekko olejem.
Nie można zasunąć pojemnika do urządzenia.	Za dużo artykułów żywnościowych w koszu.	Umieść w koszu rozsądną ilość jedzenia.
	Kosz nie został prawidłowo umieszczony w pojemniku.	Umieść kosz w pojemniku prawidłowo
	Uchwyt w niewłaściwej pozycji	Umieść uchwyt w pozycji poziomej.
Z urządzenia wychodzi dym	Frytowanie tłustego pokarmu.	Dym podczas frytowania jest normalny i nie jest wadą.
	W urządzeniu jest olej z poprzedniego frytowania.	Czyść urządzenie po każdym użyciu.

KSIĄŻKA Z PRZEPISAMI**AZJATYCKIE FRYTKI ZIEMNIACZANE**

ziemniaki	4 szt.
olej	2 łyżeczki
sól	szczypta
pieprz	szczypta
suszona cebula	1 łyżeczka
chilli mielone	½ łyżeczki



Procedura: obierz ziemniaki i pokrój we frytki. Włóż je do zimnej osolonej wody na 20 minut. Po wyjęciu wysusz je starannie w papierowym ręczniku. Wymieszaj wszystkie składniki razem. Ustaw temperaturę na 180°C, timer na 5 minut podgrzewania wstępnego. Następnie smaź je przez 15-20 minut w tej temperaturze lub użyj ustawienia trybu do frytek.

ZŁOTE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA

skrzydełka z kurczaka	500 g
czosnek	2 ząbki
imbir mielony	2 łyżeczki
kminek mielony	1 łyżeczka
pieprz mielony	1 łyżeczka
słodki sos chilli	10 g



Procedura: wymieszaj wszystkie składniki razem i wymieszaj je ze skrzydełkami. Odstaw je na 20 minut. Ustaw temperaturę na 200°C, timer na 5 minut podgrzewania wstępnego. Następnie smaź je przez 15-20 minut w tej temperaturze.

NUGGETSY Z KURCZAKA

piersi z kurczaka	500 g
jajka	3 ks
mąka pszenna (typ T 530)	1 szklanka
panierka	1 szklanka
oliwa z oliwek	1 łyżka
pieprz biały mielony	1 łyżeczka



Procedura: pokrój piersi z kurczaka na nuggetsy. Wymieszaj wszystkie składniki razem i wymieszaj w nich poszczególne kawałki. Ustaw temperaturę na 200°C, timer na 5 minut podgrzewania wstępnego. Następnie smaź je przez 15-20 minut w tej temperaturze.

KOTLETY JAGNIĘCE

kotlety jagnięce	500 g
Brandy	szklanka
olej	2 łyżki
pieprz czarny mielony	1 łyżeczka
sól	szczypta
sos sojowy	1 łyżka



Procedura: pozostaw kotlety na 20 minut w marynacie przygotowanej ze składników powyżej. Ustaw temperaturę na 200°C, timer na 2 minuty podgrzewania wstępnego. Smaź je przez 10-12 minut w tej temperaturze, a następnie obróć kotlety i obniż temperaturę do 150°C i piecz przez kolejne 10 minut.

KOTLETY SCHABOWE

kotlety schabowe	500 g
jajka	3 ks
skrobia ziemniaczana	1 szklanka
imbir mielony	½ łyżeczki
suszony czosnek	½ łyżeczki
sos sojowy	½ łyżki
sól	szczypta
olej	½ łyżki



Procedura: pozostaw kotlety na 20 minut w marynacie przygotowanej ze składników powyżej. Ustaw temperaturę na 200°C, timer na 5 minut podgrzewania wstępnego. Smaż je przez 10-12 minut w tej temperaturze, a następnie obróć kotlety i obniż temperaturę do 150°C i piecz przez kolejne 10 minut.

SMAŻONE KALMARY

kalmary (mrożone)	500 g
olej	2 łyżki
sól	1 łyżeczka
kminek mielony	1 łyżeczka
papryka słodka	1 łyżeczka
pieprz mielony	1 łyżeczka



Procedura: wymieszaj wszystkie składniki razem i wymieszaj pojedyncze kawałki w tej mieszance. Ustaw temperaturę na 200°C, timer na 5 minut podgrzewania wstępnego. Następnie smaź je przez 12-15 minut w tej temperaturze.

PIKANTNE KREWETKI

krewetki	10 szt.
olej	2 łyżki
czosnek	ząbek
pieprz mielony	1 łyżeczka
chilli mielone	1 łyżeczka
sos chilli	10 g



Procedura: umyte i osuszone krewetki wymieszaj z olejem. Ustaw temperaturę na 200°C, timer na 5 minut podgrzewania wstępnego. Następnie smaź przez 5-8 minut w tej temperaturze. Po usmażeniu wymieszaj krewetki w mieszance przypraw.

PIECZONA KUKURYDZA

cała kukurydza	2 szt.
oliwa z oliwek	2 łyżeczki



Procedura: wymieszaj kukurydżę z olejem. Ustaw temperaturę na 200°C, timer na 5 minut podgrzewania wstępnego. Następnie smaź przez 10 minut w tej temperaturze.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Zakres napięcia znamionowego	220-240 V
Częstotliwość znamionowa	50/60 Hz
Znamionowy pobór mocy	1800 W
Objętość kosza do frytkownicy	5,2 l

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.