

Rohnson[®]

Instrukcja obsługi

FRYTKOWNICA NA GORĄCE POWIETRZE

R-2852



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 wolno używać 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 12 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 żadnych przedmiotów na urządzeniu ani na jego drzwiczkach.
- 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.
- Przed użyciem urządzenia zawsze upewnij się, że akcesoria są prawidłowo umieszczone. Nie przepelniaj pojemników. Zawsze używaj z włożoną tacą ociekową.
- Nie napełniaj wyjmowanego pojemnika olejem. Nie używaj urządzenia do podgrzewania wody.
- Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.

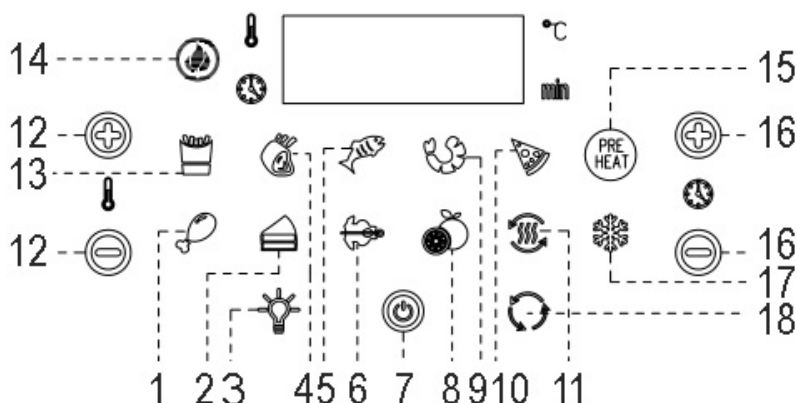
- Jeżeli podczas pracy z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy natychmiast odłączyć je od źródła zasilania.
- Urządzenie nagrzewa się podczas pracy i pozostaje gorące przez pewien czas po wyłączeniu. Nie wolno dotykać gorących powierzchni. Zawsze używaj tylko uchwytu i przycisków.
- Gorące powietrze i para wydostają się z otworów urządzenia podczas pracy. Unikaj kontaktu z gorącą parą. Nie zakrywaj otworów.
- Wyjmuj gorące akcesoria z żywnością powoli i ostrożnie. Zachowaj szczególną ostrożność podczas przenoszenia i używaj rękawic ochronnych.
- Gorące akcesoria przechowuj wyłącznie na powierzchniach odpornych na wysoką temperaturę.
- 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.
- Nie używaj urządzenia z przedłużaczem.
- Używaj tylko z dołączonymi akcesoriami.

OPIS URZĄDZENIA



- | | |
|---------------------|-----------------------------------|
| 1. Drzwiczki | 7. Ruszt |
| 2. Uchwyt drzwiczek | 8. Taca ociekowa |
| 3. Panel sterowania | 9. Rożen |
| 4. Wlot powietrza | 10. Uchwyt rożna |
| 5. Wylot powietrza | 11. Wyjmowany pojemnik z uchwytem |
| 6. Kosz druciany | |

OPIS PANELU STEROWANIA



- | | |
|---------------------------|--|
| 1. Kurczak | 11. Podgrzewanie |
| 2. Deser | 12. Przyciski ustawiania temperatury +/- |
| 3. Przycisk podświetlenia | 13. Frytki |
| 4. Stek/Kotlety | 14. Wskaźnik wentylatora |
| 5. Ryba | 15. Nagrzewanie wstępne |
| 6. Grillowanie | 16. Przyciski ustawienia czasu +/- |
| 7. Przycisk włącz/wyłącz | 17. Pieczenie mrożonek |
| 8. Suszenie owoców | 18. Przycisk obracania różna |
| 9. Krewetki | |
| 10. Pizza | |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszystkie opakowania.
- Umyj akcesoria w gorącej wodzie z neutralnym środkiem do mycia naczyń, wypłucz i wysusz.
- Powierzchnię urządzenia oraz wnętrze piekarnika przetrzyj ściereczką zwilżoną neutralnym środkiem do mycia naczyń, przetrzyj ściereczką zwilżoną w czystej wodzie i wysusz.

- Przed pierwszym użyciu pozostaw puste urządzenie włączone przez 10 minut przy temperaturze 200°C.
- Podczas pierwszego użycia może wystąpić lekki dym lub zapach. Zjawisko to jest całkiem normalne i szybko znika.

MOCOWANIE UCHWYTU WYJMOWANEGO POJEMNIKA

- Do wyjmowania gorącego pojemnika z frytkownicy zawsze używaj uchwyty. Umieść uchwyt w otworach pojemnika i zabezpiecz go blokadą na uchwycie. Upewnij się, że uchwyt jest prawidłowo zabezpieczony, a następnie wyjmij pojemnik z urządzenia.
- Po umieszczeniu pojemnika w urządzeniu zdejmij uchwyt, żeby można było zamknąć drzwiczki urządzenia.



FIG. A



FIG. B



FIG. C



FIG. D



FIG. E

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Umieścić urządzenie na płaskiej, stabilnej, suchej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Wybierz żądane akcesorium, połóż na nim żywność i włóż do urządzenia. Rozłóż jedzenie tak równomiernie, jak to możliwe. Umieść tackę ociekową na spodzie urządzenia.

Akcesoria:

Kosz druciany – można go używać do suszenia żywności, przygotowywania chrupiących potraw lub podgrzewania np. pizzy. Aby przyspieszyć pieczenie, można umieścić kosz w górnych szczelinach bliżej elementu grzewczego.

Ruszt – używany np. do przygotowywania pizzy, steków itp.

Rożen – używany do przygotowywania pieczeni lub całego kurczaka. Nawlecz mięso w środku na rożen, nasuń na niego widelki (w stronę mięsa) i zabezpiecz śrubami na obu końcach. Mięso musi być tak duże, aby mogło swobodnie obracać się w urządzeniu. Maks. waga: kurczak – 2 kg, pieczeń 2,5-3 kg; średnica maks. 15 cm.

Uchwyt rożna – służy do wyjmowania rożna z urządzenia.

Wymowany pojemnik – używany np. do przygotowywania frytek, krewetek itp.

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

- Urządzenie włącza się przyciskiem włączania/wyłączania.
- Naciśnij ponownie przycisk włączania/wyłączania, aby uruchomić program domyślny 185°C/15 min.
- Za pomocą przycisków ustawiania temperatury/czasu można wybrać własną żadaną temperaturę i czas przygotowania. Zakres ustawień temperatury wynosi 80-200°C (30-80°C w przypadku programu suszenia owoców), ustawienie timera do 90 minut (2-24 godz. w przypadku programu suszenia owoców).

Pamiętaj: Przy pierwszym użyciu (jeżeli urządzenie jest zimne) zalecamy dodanie 3 minut na wstępne nagrzanie urządzenia lub skorzystanie z programu nagrzewania wstępnego.

- Aby uruchomić urządzenie, naciśnij przycisk włączania/wyłączania. Podczas pracy miga wskaźnik sygn. wentylatora.

- Możesz także wybrać jeden ze wstępnie ustawionych programów automatycznych za pomocą przycisku ustawień programu, patrz tabela poniżej.
- W przypadku korzystania z programu różna włącz obracanie przyciskiem obracania różna
- Urządzenie wyposażone jest w oświetlenie wewnętrzne. Naciśnij przycisk oświetlenia, aby włączyć/wyłączyć oświetlenie urządzenia.
- Aby zapewnić optymalne wyniki, sprawdź potrawę mniej więcej w połowie czasu gotowania i w razie potrzeby obróć lub zamieszaj.

Pamiętaj: Otwarcie drzwiczek urządzenia powoduje automatyczne przerwanie procesu pieczenia i włączenie oświetlenia urządzenia.

Przeostroga: Akcesorium jest gorące po użyciu, nie dotykaj go gołymi rękami! Do obchodzenia się z pojemnikiem używaj wyłącznie uchwytu i rękawic kuchennych. Należy unikać kontaktu z gorącą parą.

- Po upływie ustawionego czasu zabrmi sygnał dźwiękowy i urządzenie automatycznie się wyłączy (wentylator pozostaje włączony przez kolejnych ok. 30 sekund w celu schłodzenia urządzenia). W razie potrzeby można ustawić dodatkowy czas pieczenia.
- Wyjmij akcesorium z urządzenia, umieść je na powierzchni odpornej na ciepło i wyjmij żywność. Nie używaj ostrych naczyń, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powierzchni.
- W razie potrzeby można od razu przygotować w urządzeniu kolejną porcję potrawy.
- Aby przygotować ciasto, możesz na ruszcie umieścić formę do pieczenia.
- Po użyciu zawsze upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od źródła zasilania.

Program	Wstępnie ustawiona temperatura	Wstępnie ustawiony czas
Domyślnie	185°C	15 min.
Frytki	200°C	15 min.
Stek/Kotlety	175°C	25 min.
Ryba	165°C	15 min.
Krewetki	160°C	12 min.

Pizza	180°C	15 min.
Kurczak	185°C	40 min.
Deser	160°C	30 min.
Grillowanie	160°C	30 min.
Suszenie owoców	30°C	2 godz.
Podgrzewanie	115°C	12 min.
Nagrzewanie wstępne	80°C	5 min.
Pieczenie mrożonek	200°C	20 min.

TABELA PRZYGOTOWANIA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

Żywność	Ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Uwaga
Cienkie mrożone frytki	300-700	15-16	200°C	Mieszaj na bieżąco
Grube mrożone frytki	300-700	15-20	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	185°C	Dodaj ½ łyżki oleju. mieszaj na bieżąco
Ziemniaki gratynowane	500	15-18	200°C	
Stek	100-500	8-12	185°C	
Kotlet schabowy	100-500	10-14	185°C	
Hamburger	100-500	7-14	185°C	
Kielbasa w cieście	100-500	13-15	200°C	
Pałki/skrzydółka z kurczaka	100-500	18-22	185°C	
Piersi z kurczaka	100-500	10-15	185°C	
Sajgonki	100-400	15-20	200°C	Mieszaj na bieżąco
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	10-15	200°C	Mieszaj na bieżąco
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200°C	Mieszaj na bieżąco
Mrożony ser panierowany	100-400	8-10	185°C	

Faszerowane warzywa	100-400	10	160°C	
Deser	300	20-25	160°C	Użyj formy do pieczenia
Quiche	400	20-22	185°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.
- Zdejmowane akcesoria umyj w gorącej wodzie z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń, opłucz i osusz. Nie używaj ostrych naczyń, aby uniknąć uszkodzenia nieprzywierającej powierzchni.
- Aby usunąć przypieczone resztki żywności z pojemnika, zanurz pojemnik w wodzie z dodatkiem neutralnego środka do mycia naczyń i pozostaw na chwilę zamoczone.
- Regularnie czyść wnętrza urządzenia z oleju szmatką zwilżoną neutralnym środkiem do mycia naczyń, przetrzyj szmatką zwilżoną czystą wodą, 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 źródła zasilania
	Nie uruchomiono programu.	Wybierz program i naciśnij przycisk włączania/wyłączania.
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
Kod błędu E1	Usterka czujnika temperatury	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym
Kod błędu E2	Zwarcie czujnika temperatury	Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym

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.