

Rohinson[®]

Instrukcja obsługi

**WIELOFUNKCYJNA FRYTKOWNICA
NA GORĄCE POWIETRZE**

R-2853



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.

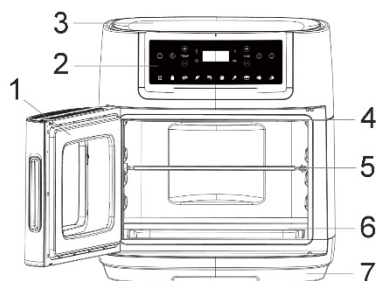
PRZESTROGA

- 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 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 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 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 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.
- Nie używaj urządzenia z przedłużaczem.
- Używaj tylko z dołączonymi akcesoriami.

OPIS URZĄDZENIA



8



9



10



11



12



13



14



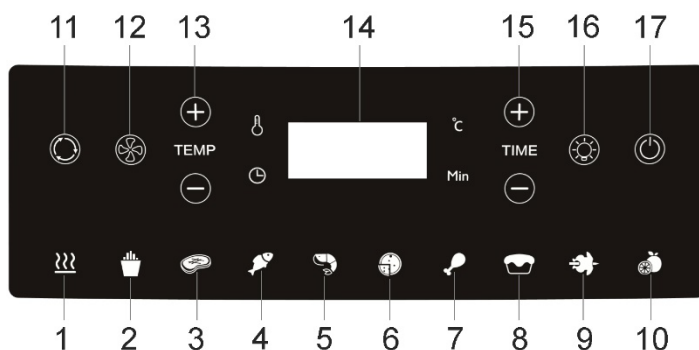
15



16

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1. Drzwiczki | 9. Ruszt |
| 2. Panel sterowania | 10. Okrągły ruszt |
| 3. Górna obudowa | 11. Rożen |
| 4. Górny element grzejny | 12. Taca ociekowa |
| 5. Uchwyt różna | 13. Kosz druciany |
| 6. Dolny element grzejny | 14. Blacha |
| 7. Podstawa | 15. Szpikulce do szaszłyków |
| 8. Rączka różna | 16. Kosz druciany z rączką |

OPIS PANELU STEROWANIA



- | | |
|----------------|--|
| 1. Domyślnie | 10. Suszenie owoców |
| 2. Frytki | 11. Przycisk obracania różnia |
| 3. Stek | 12. Wskaźnik wentylatora |
| 4. Ryba | 13. Przyciski ustawienia temperatury +/- |
| 5. Krewetki | 14. Wyświetlacz |
| 6. Pizza | 15. Przyciski ustawienia czasu +/- |
| 7. Kurczak | 16. Przycisk podświetlenia |
| 8. Ciasto | 17. Przycisk włącz/wyłącz |
| 9. Grillowanie | |

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.
- Podczas pierwszego użycia może wystąpić lekki dym lub zapach. Zjawisko to jest całkiem normalne i szybko znika.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA

- Umieść 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 – nadaje się np. do przygotowania pizzy oraz do zabezpieczenia elementu grzejnego przed skwierzącym tłuszczem.

Rożen – używany do przygotowywania pieczeni lub całego kurczaka. Nawlecz mięso przez środek szpikulca i wsuń na niego widelki (w stronę mięsa). Mięso musi być tak duże, aby mogło swobodnie obracać się w urządzeniu.

Uchwyt rożna – służy do wyjmowania rożna z urządzenia.

Kosz druciany z rączką – 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.

- Podłącz urządzenie do sieci el. i włącz je, naciskając przycisk włącz/wyłącz.
- Za pomocą przycisku programu wybierz jeden z zaprogramowanych programów automatycznych, patrz tabela poniżej.

Pamiętaj: Podczas pracy miga wskaźnik sygn. wentylatora.

- Przyciski ustawiania temperatury/czasu służą do ustawiania żądanej temperatury i czasu gotowania. Zakres ustawień temperatury wynosi 65-200°C (35-80°C w przypadku programu suszenia owoców), ustawienie timera do 60 minut (4-12 godz. w przypadku programu suszenia owoców). Ustawienia można regulować podczas pracy.
- W przypadku korzystania z programu rożna włącz obracanie przyciskiem obracania rożna
- Urządzenie wyposażone jest w oświetlenie wewnętrzne. Naciśnij przycisk oświetlenia, aby włączyć/wyłączyć oświetlenie urządzenia. Po otwarciu drzwiczek oświetlenie włącza się automatycznie i wyłącza się ponownie po 30 sekundach, gdy drzwiczki są zamknięte.

- 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 wyłącz urządzenie naciskając przycisk ON/OFF na 0,5 sekundy i odłącz je od źródła zasilania.

TABELA PROGRAMÓW

| Program | Wstępnie ustawiona temperatura / czas | Temperatura / czas do ustawienia | Aksesoria |
|-----------------|---------------------------------------|----------------------------------|----------------------------|
| Domyślnie | 190°C/10 min. | 65-200°C/5-60 min. | Kosz druciany/kosz okrągły |
| Frytki | 200°C/15 min. | 65-200°C/5-60 min. | Kosz druciany/kosz okrągły |
| Stek | 180°C/25 min. | 65-200°C/5-60 min. | Kosz druciany/kosz okrągły |
| Ryba | 165°C/15 min. | 65-200°C/5-60 min. | Rożen |
| Krewetki | 180°C/10 min. | 65-200°C/5-60 min. | Kosz druciany |
| Pizza | 180°C/15 min. | 65-200°C/5-60 min. | Blacha, ruszt |
| Kurczak | 180°C/25 min. | 65-200°C/5-60 min. | Kosz druciany/kosz okrągły |
| Ciasto | 175°C/30 min. | 65-200°C/5-60 min. | Blacha |
| Grillowanie | 190°C/40 min. | 65-200°C/5-60 min. | Rożen |
| Suszenie owoców | 60°C/8 h. | 35-80°C/4-12 h. | Kosz druciany |

TABELA PRZYGOTOWANIA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH

| Pokarm | 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 | |
| Kiełbasa w cieście | 100-500 | 13-15 | 200°C | |

| | | | | |
|-----------------------------|---------|-------|-------|-------------------------|
| Pałki/skrzydela z kurczaka | 100-500 | 18-22 | 185°C | |
| Piersi z kurczaka | 100-500 | 10-15 | 185°C | |
| Saigonki | 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 | |
| Ciasto | 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 źródła zasilania 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, 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 |
| 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 urządzeniu | Czyść urządzenie po każdym użyciu |
| Kod błędu E2, E4 | Awaria płytki drukowanej lub czujnika | Odłącz urządzenie od źródła zasilania i podłącz je ponownie po ostygnięciu. Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym |
| Kod błędu E0 | Drzwiczki nie są prawidłowo zamknięte | Dokładnie zamknij drzwiczki urządzenia |

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

| | |
|------------------------------|-----------|
| Zakres napięcia znamionowego | 220-240 V |
| Częstotliwość znamionowa | 50/60 Hz |
| Znamionowy pobór mocy | 1900 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.