WARTMANN®

INSTRUKCJA OBSŁUGI :
Frytownica – opiekacz gorącym powietrzem

MODEL WM-926 LUX

by RONIC® tajemnica zdrowego domu

WITAJ!

Dziękujemy serdecznie za zakup

Producent życzy wiele radości z zakupionego urządzenia. Dzięki frytownicy Wartmann możesz przygotować swoje ulubione przekąski w zdrowy sposób, bez smażenia tłuszczu lub oleju. Frytkownica w krótkim czasie podgrzewa jedzenie ze wszystkich stron i zapewnia, że potrawy pozostaną chrupiące.

WAŻNE

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera informacje dotyczące uruchamiania i użytkowania frytownicy. Przeczytaj uważnie instrukcję obsługi przed użyciem urządzenia i zachowaj ją do ewentualnego wykorzystania w przyszłości.

Przeznaczone do domowego użytku

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do normalnego użytku domowego. W przypadku komercyjnego użytkowania lub niezgodnego z instrukcją obsługi oraz napraw wykonanych poza autoryzowanym serwisem marki Wartmann gwarancja traci ważność, a sprzedawca nie ponosi żadnej odpowiedzialności za powstałe szkody.

Nie dla dzieci

To urządzenie nie może być używane przez dzieci poniżej 9 roku życia. Upewnij się, że gdy korzystają z niego starsze dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, zawsze obecna jest osoba dorosła, która będzie je nadzorować. Upewnij się, że dzieci nie mogą przypadkowo bawić się frytownicą. Radzimy pozostawić urządzenie do ostygnięcia po każdym użyciu i dopiero potem je składować.

Sprawdź podłączenie elektryczne

Przed podłączeniem frytownicy sprawdź, czy napięcie na tabliczce znamionowej odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do uziemionego gniazdka. Jeśli wtyczka, przewód zasilający lub jakikolwiek z elementów frytownicy jest uszkodzony, należy go najpierw naprawić lub wymienić w autoryzowanym serwisie marki Wartmann.

Unikaj kontaktu frytkownicy z wodą

Frytownica zawiera elementy elektryczne i elementy grzejne. Nigdy nie płucz frytkownicy pod bieżącą wodą i nie zanurzaj w wodzie. Aby uniknąć porażenia prądem i/lub uszkodzenia frytkownicy, upewnij się, że woda nigdy nie dostanie się do wnętrza urządzenia. Nie obsługuj frytownicy mokrymi rękami.

Zawiera rozgrzane elementy

Pracuj w dobrze wietrzonym pomieszczeniu i nigdy nie zakrywaj otworów wentylacyjnych, gdy urządzenie jest włączone. Zawsze używaj dołączonego kosza na żywność, aby bezpośrednio nie stykała się z elementami grzewczymi. Unikaj wszelkiego kontaktu z elementami grzejnymi i nie zalewaj ich olejem. Gorący olej może spowodować pożar. Nie umieszczaj frytownicy w pobliżu materiałów łatwopalnych t. j. zasłony i środków czyszczących zawierających alkohol.

Uwaga: Gorące

Podczas wyjmowania pojemnika roboczego (patelni) z frytownicy może ulatniać się gorąca para. Ponadto podczas użytkowania gorąca para może również wypływać z otworów wylotowych powietrza. Blacha do pieczenia nagrzewa się podczas korzystania z frytkownicy. Dlatego należy zawsze zachować odpowiednią odległość od otworów wylotowych powietrza i używać rękawic podczas wyjmowania blachy do pieczenia z frytkownicy. Rozgrzaną blachę do pieczenia należy zawsze stawiać na powierzchni, która jest odpowiednia dla gorących przedmiotów.

Jeśli z frytkownicy wydobywa się dym, przed wyjęciem blachy do pieczenia należy natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż przestanie. Pozostaw frytownicę do ostygnięcia przez około 30 minut przed przemieszczaniem lub czyszczeniem.

SPECYFIKACJA

Obejrzyj dokładnie rysunek 1.

Części składowe frytownicy

1. Kosz
2. Pojemnik (patelnia)
3. Osłona
4. Przycisk zwalniający kosz
5. Uchwyt kosza
6. Wlot powietrza
7. Panel sterujący z ekranem
14. Otwory wentylacyjne
15. Przewód sieciowy

Panel sterujący

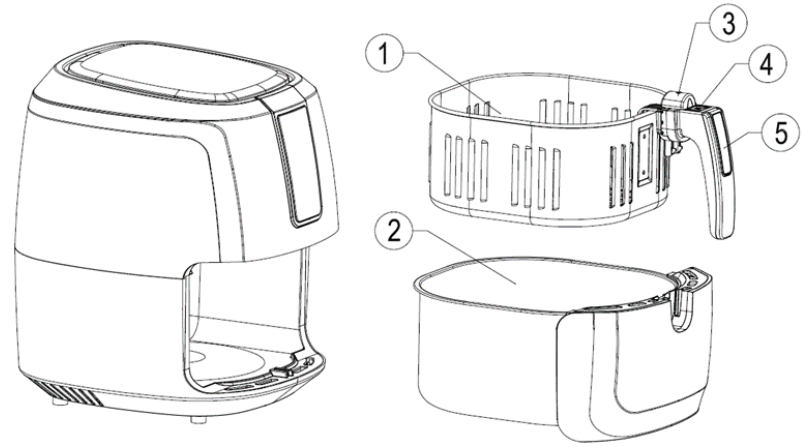
8. Start/Stopp włącznik
9. Przycisk wyboru menu
10. Podnoszenie temperatury
11. Obniżanie temperatury
12. Zwiększanie czasu pieczenia
13. Zmniejszanie czasu pieczenia

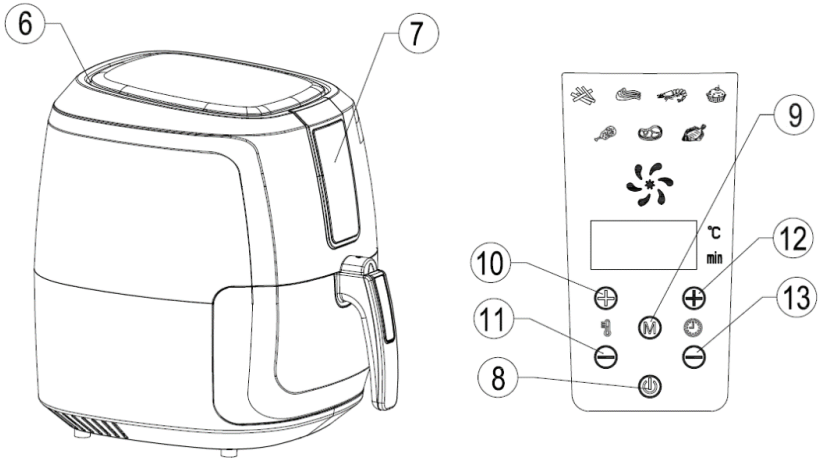
Symbole na panelu sterującym

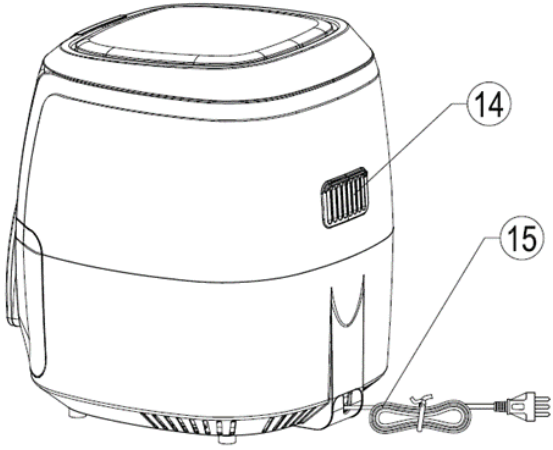
- Podczas trwania programu gotowania widoczny jest symbol obracającego się wentylatora
- Gdy urządzenie się nagrzewa, na symbolu wentylatora widoczna jest czerwona kropka (symbol ciepła)
- Ikona pokazuje wybrane menu. Naciśnij przycisk wyboru menu, aby wybrać inne menu

Zakres regulacji

- Temperaturę można ustawić w zakresie od 80 do 200 °C
- Czas trwania procesu można ustawić w zakresie od 0 do 30 minut







INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA FRYTOWNICY

Rozpakowanie i przygotowanie do pierwszego użycia

Rozpakuj frytkownicę i usuń materiał opakowaniowy. Usuń wszelkie naklejki. Wyciągnij kosz, a następnie wyjmij patelnię, naciskając przycisk zwalniający. Dokładnie umyj kosz i patelnię miękką, nierysującą gąbką, ciepłą wodą i odrobiną płynu do mycia naczyń. Wytrzyj elementy miękką szmatką do sucha. Włóż koszyk i patelnię z powrotem we frytownicy. Umieść frytownicę na płaskiej, poziomej i odpornej na ciepło powierzchni. Zapewnij odpowiednią wentylację. Wokół urządzenia pozostaw co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni.

Podłączenie do sieci i uruchomienie

Włóż wtyczkę zasilania frytkownicy do uziemionego gniazdka. Naciśnij przycisk start/stop. Wybór menu i inne przyciski są teraz widoczne. Zobaczysz przycisk wyboru menu do wyboru programu gotowania oraz przyciski (+) i (-) do ustawienia czasu i temperatury gotowania.

Nagrzewanie

Zimną frytkownicę można nagrzać bardzo szybko. W tym celu naciskaj przyciski (+) i (-) obok oznaczeń ustawienia czasu gotowania i ustawienia temperatury, aż do osiągnięcia pożądanej wartości. Naciśnij ponownie przycisk start/stop, aby rozpocząć podgrzewanie. Po osiągnięciu właściwej temperatury proces nagrzewania zatrzyma się automatycznie. Wtedy usłyszysz 5 krotny sygnał dźwiękowy.

Napełnianie produktami

Ostrożnie wyciągnij gorącą patelnię z frytownicy i umieść potrawy w koszu. Rozłóż żywność równomiernie w koszu. Nie napełniaj kosz poziom MAX zaznaczony na wewnętrznej ściance pojemnika. Patelnię i kosz z jedzeniem włóż z powrotem do frytownicy.

Aby uniknąć kontaktu poparzenia, upewnij się zawsze, że trzymasz pojemnik za uchwyt. Nie naciśnij przypadkowo przycisku zwalniającego na uchwycie — może to spowodować poluzowanie się i upadek pojemnika.

Wybór programu

Frytownica ma 7 standardowych programów. Aby wybrać właściwy program przyrządzania, naciśnij przycisk wyboru MENU. Jeśli ponownie naciśniesz ten przycisk, wybierzesz następny program.

Do wyboru są następujące programy:

-wieprzowina

-krewetki

-ciasto

-kurczak

-wołowina

-ryby

Manualne ustawianie programu

Możesz również ręcznie ustawić czas trwania procesu i temperaturę. Naciskaj przyciski (+) lub (-) obok oznaczenia ustawienia czasu gotowania i ustawienia temperatury, aż uzyskasz pożądane ustawienie. Czas pieczenia i temperatura są wyświetlane na ekranie.

Za każdym naciśnięciem (+) i (-) w celu ustawienia czasu gotowania, czas trwania jest przestawiony o 1 minutę. Każde naciśnięcie (+) i (-) dla ustawienia temperatury powoduje przestawienie temperatury o 5 . Jeśli przytrzymasz przycisk (+) lub (-) przez dłuższy czas, ustawienie nie jest zmieniane krok po kroku, ale przyspieszane.

Napełnianie produktami

Ostrożnie wyciągnij gorącą patelnię z frytownicy i umieść potrawy w koszu. Rozłóż żywność równomiernie w koszu. Nie napełniaj kosza dalej niż poziom MAX zaznaczony na wewnętrznej ściance pojemnika. Patelnię i kosz z jedzeniem włóż z powrotem do frytownicy.

Aby uniknąć kontaktu poparzenia, upewnij się zawsze, że trzymasz pojemnik za uchwyt. Nie naciśnij przypadkowo przycisku zwalniającego na uchwycie — może to spowodować poluzowanie się i upadek pojemnika.

Wybór programu

Frytownica ma 7 standardowych programów. Aby wybrać właściwy program przyrządzania, naciśnij przycisk wyboru MENU. Jeśli ponownie naciśniesz ten przycisk, wybierzesz następny program.

Do wyboru są następujące programy:

-wieprzowina

-krewetki

-ciasto

-kurczak

-wołowina

-ryby

Manualne ustawianie programu

Możesz również ręcznie ustawić czas trwania procesu i temperaturę. Naciskaj przyciski (+) lub (-) obok oznaczenia ustawienia czasu gotowania i ustawienia temperatury, aż uzyskasz pożądane ustawienie. Czas pieczenia i temperatura są wyświetlane na ekranie.

Za każdym naciśnięciem (+) i (-) w celu ustawienia czasu gotowania, czas trwania jest przestawiony o 1 minutę. Każde naciśnięcie (+) i (-) dla ustawienia temperatury powoduje przestawienie temperatury o 5 C Jeśli przytrzymasz przycisk (+) lub (-) przez dłuższy czas, ustawienie nie jest zmieniane krok po kroku, ale przyspieszane.

Rozpoczęcie opiekania

Po wybraniu żądanego programu, naciśnij przycisk start/stop. Symbol obracającego się wentylatora wskazuje, że program przygotowawczy (podgrzewanie) rozpoczął się i ustawiony czas biegnie wstecz. Czas na ekranie pokazuje, ile czasu zajmie podgrzanie do właściwej temperatury.

Do momentu osiągnięcia ustawionej temperatury będzie świecił się symbol podgrzewania.

Mieszanie podczas opiekania

Mieszanie zapewnia najlepsze warunki obróbki termicznej. Jeśli uznasz, że warto do tego wstrząsnąć potrawą, wyciągnij patelnię z frytownicy za uchwyt. Wstrząśnij patelnią, aż potrawa się zamiesza i wsuń ją z powrotem do frytownicy. Program przygotowawczy jest kontynuowany automatycznie. Podczas potrząsania uważaj, aby przypadkowo nie nacisnąć przycisku zwalniającego kosz.
Jeśli podczas przygotowywania wyciągniesz patelnię z frytkownicy, nagrzewanie się zatrzyma, a wentylator będzie obracał się jeszcze przez 5 sekund.

Opróżnianie po opiekaniu

Frytownica zatrzymuje się automatycznie po zakończeniu przygotowania. Następnie 5 razy usłyszysz sygnał dźwiękowy. Wentylator dalej się obraca przez kilka sekund. Wyciągnij patelnię z frytownicy i umieść ją na żaroodpornej powierzchni. Jeśli jedzenie nie jest jeszcze gotowe, po prostu wsuń patelnię z powrotem do frytkownicy i ręcznie ustaw o kilka minut dłuższy czas przygotowania.
Pamiętaj, że patelnia i kosz są gorące. Dlatego zawsze od razu stawiaj patelnię na żaroodpornej powierzchni. Skapujący tłuszcz może znajdować się na dnie patelni.
Większe artykuły spożywcze można wyjąć z patelni za pomocą specjalnych żaroodpornych szczypiec. W przypadku małych produktów, takich jak frytki, naciśnij przycisk zwalniający kosz. Teraz możesz umieścić kosz na misce, obracając kosz. Wytopiony nadmiar tłuszczu z jedzenia pozostanie na dnie patelni.

Przygotowanie do następnego użycia

Po wyjęciu jedzenia z frytkownicy urządzenie jest gotowe do ponownego użycia.

PO UŻYCIU

Czyszczenie

Wyczyść frytkownicę po każdym użyciu. Wyciągnij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Następnie wyczyść zewnętrzną część frytkownicy ręcznikiem papierowym lub wilgotną szmatką. Patelnia i kosz mają powłokę zapobiegającą przywieraniu. Możesz je wyczyścić gąbką i ciepłą wodą z odrobiną płynu do mycia naczyń. Nigdy nie czyść powłoki nieprzywierającej za pomocą materiałów ściernych lub szorstkich gąbek. Wszelkie pozostałe lub przyklejone resztki można usunąć, mocząc kosz lub dno patelni w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń. Patelnię i kosz można również włożyć do zmywarki.

Jeśli na elementach grzewczych pozostały resztki jedzenia, możesz je usunąć miękką szczoteczką. Najpierw sprawdź, czy element grzejny całkowicie ostygł i czy wtyczka zasilania została wyjęta z gniazdka.

Przechowywanie
Po wyczyszczeniu frytkownicy i wyschnięciu można ją składować w suchym i czystym miejscu.

RECYKLING

Gdy żywot frytownicy dobiegnie końca, musisz oddać ją do punktu zbiórki w celu recyklingu sprzętu elektrycznego. Frytkownica nie może być wyrzucona wraz z odpadami domowymi.

Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojem ników na odpady. Jako firma szanującą zasoby naturalne i sprzyjająca ochronie środowiska naturalnego, zwracamy się do Was o bezpłatne przekazywanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu recyklingu odpadów powstałych ze sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ewentualnie do naszego sklepu.

DODATEK: WSKAZÓWKI

- Możesz również używać frytkownicy do przygotowywania potraw odpowiednich do piekarnika
- Zwykle możesz użyć krótszego czasu przygotowania w przypadku mniejszych produktów spożywczych niż w przypadku większych produktów spożywczych
- Jeśli pokropisz świeże ziemniaki odrobiną oleju tuż przed smażeniem, uzyskają one bardziej chrupiący efekt
- Potrząsając mniejszymi produktami spożywczymi w połowie czasu przygotowania, unikasz ich nieregularnego smażenia
- W frytkownicy nie należy przygotowywać bardzo tłustych potraw, takich jak kiełbaski
- Optymalna ilość dla uzyskania chrupiącego rezultatu to 500 gramów
- Nadziewane przekąski najlepiej przygotować z gotowego ciasta, ponieważ wymaga to krótszego czasu przygotowania niż ciasto domowe
- Możesz także użyć frytkownicy do podgrzania jedzenia. (10 minut w 150 ° C).

DODATEK: USUWANIE USTEREK

SYMPTOM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	USUNIĘCIE USTERKI
Frytownica nie działa	Wtyczka zasilania frytkownicy nie podłączona do gniazdka	Umieść wtyczkę w gniazdku
Żywność smażona we frytkownicy nie jest obrobiona termicznie	Za duża ilość żywności w koszu	Zmniejsz ilość żywności
	Ustawiona zbyt niska temperatura	Ustaw wyższą temperaturę procesu
	Ustawiony czas jest zbyt krótki	Ustaw dłuższy czas procesu obróbki
Zywność nie jest usmażona równomiernie.	Niektóre artykuły spożywcze należy raz wstrząsnąć w czasie przygotowywania	Przerwij program i potrząśnij jedzeniem
Smażone potrawy nie są chrupiące	Wybrane artykuły spożywcze można przygotować tylko w tradycyjny sposób	Używaj żywności, która nadaje się do pieczenia lub lekko pokrop ją olejem roślinnym
Patelnia nie wsuwa się prawidłowo do frytownicy	Kosz jest przepełniony żywnością	Zmniejsz zawartość kosza do maksymalnej wartości oznaczonej na bocznej ściance
	Kosz nie jest prawidłowo osadzony w pojemniku	Wciśnij kosz do pojemnika, aż usłyszysz charakterystyczne kliknięcie
Z frytownicy wydobywa się biały dym	Przygotowujesz tłuste potrawy	Olej z tłustych potraw wytwarza biały dym. Nie ma to wpływu na wynik pieczenia i nie jest szkodliwe dla frytkownicy
	We frytownicy znajdują się pozostałości tłuszczu z poprzedniego smażenia	Po użyciu dokładnie wyczyść frytkownicę
Świeże frytki nie są smażone równomiernie we frytkownicy	Nie namoczyłeś w tłuszczu słupków ziemniaków wystarczająco długo	Zostaw słupki ziemniaków w misce przez co najmniej 30 minut. Następnie wyjmij je z miski i osusz papierowym ręcznikiem
	Użyłeś złego rodzaju ziemniaka	Używaj świeżych ziemniaków i upewnij się, że są jędrne
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytownicy	Kruchość frytek zależy od ilości oleju i wody	Dobrze wysusz frytki przed dodaniem oleju
		Pokrój frytki na cieńsze słupki, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt

DODATEK: WYBÓR PROGRAMU

Uwaga: poniższe programy przyrządzania służą jedynie jako wskazówka i mogą się różnić w zależności od rodzaju dania i stopnia napełnienia kosza

	Waga (min.-max.)	Czas	Temperatura	Wstrząsnąć	Notatka
	(gramy)	(minuty)	(^{0}C)	(tak/nie)	
Mrożone frytki (cienkie słupki)	300-700	12-16	200	tak	
Mrożone frytki (gruby krój)	300-700	12-20	200	tak	
Świeże frytki	300-800	18-25	180	tak	Dodaj ½ łyżeczki oleju
Kostki ziemniaczane	300-750	12-18	180	tak	Dodaj ½ łyżeczki oleju
Ziemniaki pieczone	250	15-18	180	nie	
Zapiekanka ziemniaczana	500	18-22	180	nie	
Steki	100-500	8-12	180	nie	
Schabowe	100-500	10-14	180	nie	

	Waga (min.-max.)	Czas	Temperatura	Wstrząsnąć	Notatka
	(gramy)	(minuty)	(^{0}C)	(tak/nie)	
Hamburgery	100-500	7-14	180	nie	
Chude kiełbaski	100-500	13-15	200	nie	
Udka kurczaka	100-500	18-22	180	nie	
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180	nie	
Sajgonki	100-400	8-10	200	tak	Nadaje się do piekarnika
Nuggetsy z kurczaka (mrożone)	100-500	6-10	200	tak	Nadaje się do piekarnika
Paluszki rybne (mrożone)	100-400	6-10	200	nie	Nadaje się do piekarnika
Suflet serowy	100-400	8-10	180	nie	Nadaje się do piekarnika
Faszerowane warzywa	100-400	10	160	nie	

Model	WM-930 5XL
AC	220-240 V ~ 50 Hz
Moc	1800 W
Pojemność kosza	5.5 litra
Zakres temperatur	80 – 200 °C
zabezpieczenie	termiczne
Waga całkowita	5.2 Kg
Wymiary	311 x 371 x 381 mm

WARTMANN®