

PROGRESS®

Est. 1931

**KOMBIWAR
HALOGENOWY**

Instrukcja obsługi

PROGRESS®

Est. 1931

Prosimy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję i zachować ją na przyszłość.

Instrukcje bezpieczeństwa

Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności.

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci lokalnej.

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z tego urządzenia oraz poinformowane o potencjalnych zagrożeniach.

Produkt nie jest przeznaczony do zabawy, dlatego dzieci powinny używać go pod nadzorem.

Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane w trakcie tych czynności.

Ten produkt nie jest zabawką.

Ten produkt nie zawiera części, które mogą być serwisowane przez użytkownika. Jeśli przewód zasilający, wtyczka lub jakakolwiek inna część urządzenia nie działa prawidłowo lub została upuszczona bądź uszkodzona, naprawy należy powierzyć wyłącznie wykwalifikowanemu elektrykowi. Nieprawidłowo przeprowadzona naprawa może narazić użytkownika na niebezpieczeństwo.

Urządzenie i jego przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Włączone lub stygnące urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Produkt i jego kabel zasilania należy przechowywać z dala od źródeł ciepła i ostrych krawędzi, które mogą spowodować uszkodzenia.

Kabel zasilania należy przechowywać z dala od części urządzenia,

które mogą się nagrzewać podczas pracy.

Urządzenie należy trzymać z dala od urządzeń emitujących ciepło.

Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie ani innym płynie.

Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.

Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru po podłączeniu do sieci elektrycznej.

Nie należy odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód – należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę ręcznie.

Nie wolno ciągnąć ani przenosić urządzenia za przewód zasilający.

Nie wolno używać produktu do celów innych niż jego przeznaczenie.

Nie należy używać akcesoriów innych niż dołączone do zestawu.

Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.

Nie należy przechowywać produktu w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych ani w warunkach wysokiej wilgotności.

Nie należy przesuwać urządzenia, gdy jest ono używane.

Nie należy dotykać żadnych części urządzenia, które mogą się nagrzewać, ani elementów grzejnych urządzenia, ponieważ może to spowodować obrażenia ciała.

W przypadku tego urządzenia nie należy używać przedmiotów ostrych lub powodujących ścieranie. Należy używać wyłącznie drewnianej lub wykonanej z tworzywa sztucznego łopatką, aby uniknąć uszkodzenia powłoki zapobiegającej przywieraniu.

Zawsze należy odłączać urządzenie od zasilania po użyciu, a także przed czyszczeniem lub konserwacją.

Przed przystąpieniem do czyszczenia, konserwacji lub przechowywania urządzenia należy zawsze upewnić się, że zostało ono całkowicie schłodzone.

Zawsze należy używać urządzenia na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, na wysokości zapewniającej komfort użytkownika.

Nie zaleca się używania przedłużacza do zasilania urządzenia.

Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego zegara

ani oddzielnego układu zdalnego sterowania innego niż ten, który został dostarczony wraz z urządzeniem.

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy go używać do celów komercyjnych.

Zewnętrzna powierzchnia urządzenia oraz drzwiczki mogą się nagrzewać podczas pracy.



Uwaga: Gorąca powierzchnia – nie dotykaj żadnych części ani powierzchni urządzenia, które mogą ulec nagrzaniu lub elementów grzejnych urządzenia.

Ostrzeżenie: Urządzenie należy przechowywać z dala od materiałów łatwopalnych.

Konserwacja

Frytownica jest wyposażona w funkcję samoczyszczenia. Aby skorzystać z tej funkcji, należy odczekać około 15 minut, aż frytownica ostygnie, a następnie wlać ciepłą wodę do szklanej misy, napełniając ją na głębokość nie większą niż 2–3 cm. Dodać niewielką ilość łagodnego detergentu.

Podłączyć urządzenie do zasilania sieciowego i włączyć. Ustawić pokrętko regulatora temperatury w pozycji „Czyszczenie”, a pokrętko regulatora czasowego na 5 minut. Po zakończeniu odczekać aż urządzenie ostygnie, po czym wylać wodę i wytrzeć je do sucha. Należy dokładnie wysuszyć przed przechowywaniem lub ponownym użyciem.

PROGRESS®

Est. 1931

Aby ręcznie wyczyścić frytownicę:

KROK 1: Wyłącz frytownicę i odłącz ją od zasilania, po czym odczekaj około 15 minut, aż ostygnie.

KROK 2: Wytrzyj pokrywę/górną część obudowy miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osusz.

KROK 3: Umyj kratkę, ruszt do intensywnego i do delikatnego przypiekania oraz szklaną misę w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła, a następnie dokładnie wypłucz i osusz.

Nie wolno zanurzać pokrywy/górnej części obudowy w wodzie ani innym płynie. Do czyszczenia frytownicy i jej akcesoriów nie wolno używać silnie działających lub ściernych detergentów ani druczianych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

Uwaga: Frytownicę należy czyścić po każdym użyciu.

Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia szklanej misy, gdy jest mokra.

Pierwsze kroki

Wyjmij frytownicę z pudełka.

Usuń pozostałe elementy opakowania z frytownicy.

Umieść elementy opakowania w pudełku i zachowaj je na później lub zutylizuj zachowując ostrożność.

Funkcje

Moc 1400 W

Całkowita pojemność 12 l

Zużywa mniej energii

Do 3 razy szybsze gotowanie

Smażenie na niewielkiej ilości oleju lub bez tłuszczu

Idealna do pieczenia, zapiekania, grillowania

i gotowania na parze

Akcesoria obejmują: wysoki ruszt, niski ruszt, stojak na pokrywę, szczypce, kratkę i rozpylacz oleju

Opis części



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1. Jednostka główna frytownicy do smażenia na niewielkiej ilości tłuszczu | 8. Ruszt do delikatnego przypiekania |
| 2. Wyjmowana szklana miska | 9. Pokrętło regulatora czasowego |
| 3. Pokrywa/górna część obudowy | 10. Pokrętło regulatora temperatury |
| 4. Izolowana podstawa | 11. Kontrolka zasilania |
| 5. Izolowane uchwyty podstawy | 12. Kontrolka temperatury |
| 6. Kratka | 13. Uchwyt bezpieczeństwa |
| 7. Ruszt do intensywnego przypiekania | 14. Szczypce |
| | 15. Stojak na pokrywkę |
| | 16. Rozpylacz oleju |

KONWEKCJA – cyrkulacja powietrza pozwala równomiernie piec potrawy

PODGRZEWANIE NA PODCZERWIEŃ, aby piec potrawę od środka

PODGRZEWANIE HALOGENOWE pozwala przypiekać potrawy na złocisty brąz

Instrukcja obsługi

Przed pierwszym użyciem

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego należy przetrzeć pokrywę/górną część obudowy miękką, wilgotną szmatką i dokładnie osuszyć.

Należy umyć kratkę, ruszt do intensywnego i do delikatnego przypiekania oraz szklaną misę w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła. Pozostaw do całkowitego wyschnięcia.

Nie wolno zanurzać pokrywę/górnej części obudowy w wodzie ani innym płynie.

Do czyszczenia frytownicy i jej akcesoriów nie wolno używać silnie działających lub ściernych detergentów ani druczanych zmywaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

Uwaga: Przy pierwszym użyciu frytownicy może pojawić się nieprzyjemny zapach lub trochę dymu. Jest to zjawisko normalne i wkrótce ono ustąpi. Zapewnij odpowiednią wentylację podczas korzystania z frytownicy.

Montaż frytownicy do smażenia na niewielkiej ilości oleju

Przed montażem wyłącz frytownicę i odłącz ją od zasilania sieciowego.

KROK 1: Umieść szklaną misę na izolowanej podstawie, upewniając się, że jest umieszczona centralnie.

KROK 2: W zależności od rodzaju potrawy i sposobu jej pieczenia należy dopasować rodzaj rusztu: aby grillować potrawy, należy umieścić w szklanej misie ruszt do intensywnego przypiekania.

Aby gotować potrawy na parze, należy umieścić w szklanej misie ruszt do delikatnego przypiekania.

Aby je piec, należy umieścić kratkę na jednym z rusztów w szklanej misie.

Można przygotowywać dwa rodzaje potraw jednocześnie, umieszczając w szklanej misie ruszt do intensywnego przypiekania nad rusztem do delikatnego przypiekania.

KROK 3: Po zamontowaniu wymaganych akcesoriów można nałożyć pokrywę/górną część obudowy na szklaną misę.

Uwaga: Sprawdź, czy uchwyt bezpieczeństwa jest dociśnięty i zabezpieczony w taki sposób, aby urządzenie odcinające zostało zresetowane.

Korzystanie z frytownicy o niskim zużyciu tłuszczu

KROK 1: Po złożeniu frytownicy ustaw ją na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni. Zamontuj odpowiedni ruszt, zgodnie z instrukcjami zawartymi w sekcji „Montaż frytownicy do smażenia na niewielkiej ilości tłuszczu”.

KROK 2: Umieść składniki na wybranym akcesorium, uważając, aby go nie przepełnić.

KROK 3: Przymocuj pokrywę/górną część obudowy do szklanej misy.

KROK 4: Pociągnij uchwyt bezpieczeństwa w dół.

KROK 5: Podłącz frytownicę do źródła zasilania i włącz. Dzięki technologii potrójnego gotowania, frytownicy nie trzeba nagrzewać, aby wydajnie działała. Jeśli jednak chce się to zrobić, należy ustawić pokrętko regulatora temperatury na żądaną temperaturę, a pokrętko regulatora czasowego na 3 minuty.

KROK 6: Ustaw pokrętko regulatora temperatury na żądaną temperaturę (w zakresie 125–250 °C). Włączy się halogenowy element grzewczy.

KROK 7: Określ czas gotowania wymagany dla składników i ustaw pokrętko regulatora czasowego na żądany czas. Włączy się wentylator. Kontrolki zasilania i temperatury zaświecą się, sygnalizując, że frytownica jest włączona i nagrzewa się.

KROK 8: Po upływie ustawionego czasu gotowania rozlegnie się sygnał dźwiękowy zegara, a halogenowy element grzewczy oraz wentylator zostaną wyłączone. Należy podnieść uchwyt bezpieczeństwa, aby wymontować pokrywę/górną część obudowy. Należy uważać na gorącą parę i nie rozlać gorących potraw. Aby zatrzymać proces gotowania przed upływem ustawionego czasu, należy podnieść uchwyt bezpieczeństwa.

Uwaga: Uchwyt bezpieczeństwa jest wyposażony we wbudowany przełącznik bezpieczeństwa, który należy mocno wcisnąć, aby umożliwić rozpoczęcie gotowania. Pokrywę/górną część obudowy należy zawsze zdejmować za pomocą uchwyty bezpieczeństwa, aby upewnić się, że wyłącznik bezpieczeństwa jest aktywny.

Należy pamiętać o ustawieniu prawidłowego czasu za pomocą pokrętki regulatora czasowego, ponieważ obrócenie go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara może spowodować uszkodzenie. Jeśli regulator czasowy został ustawiony nieprawidłowo, należy wyłączyć frytownicę i poczekać, aż regulator odliczy czas do końca.

Poza wstępnym nagrzewaniem frytownicy (przez 3 minuty) nie należy używać frytownicy, gdy szklana misa jest pusta.

Podczas pieczenia kontrolka temperatury i halogenowy element grzewczy będą włączać się i wyłączać, aby utrzymać stałą temperaturę.

Uwaga: Dolna część frytownicy nagrzewa się podczas użytkowania. Do zdejmowania pokrywy/górnej części obudowy należy zawsze używać termoodpornych rękawic kuchennych. Szczypce służą do wyjmowania kratki i rusztów. Nie należy umieszczać ich na

powierzchniach, które mogą ulec uszkodzeniu w wyniku działania ciepła.

Przed wyjęciem jedzenia z frytownicy należy zawsze sprawdzić, czy zostało dokładnie ugotowane i czy jest gorące.

Nie wolno umieszczać dolnej części pokrywy bezpośrednio na powierzchni roboczej ani na przewodzie zasilającym. Pokrywa jest bardzo gorąca i może spowodować obrażenia ciała, uszkodzenia powierzchni roboczych itp. Należy korzystać z dostarczonego stojaka na pokrywę.

Funkcje frytownicy do smażenia na niewielkiej ilości tłuszczu

Podczas korzystania z którejkolwiek z funkcji należy unikać umieszczania żywności zbyt blisko halogenowego elementu grzewczego.

Czas przygotowywania różni się w zależności od grubości potrawy; pieczenie steków o grubości 4 cm trwa dłużej niż takich, które mają 2 cm.

Produkty mrożone, takie jak burgery, mogą wymagać dłuższego czasu przygotowania.

Aby zapewnić równomierny kolor potraw, podczas pieczenia można co jakiś czas obracać żywność za pomocą szczypiec.

Grillowanie

Podczas grillowania należy upewnić się, że wszystkie potrawy są umieszczone na ruszcie do intensywnego przypiekania, a temperatura jest ustawiona na 220–240 °C.

Pieczenie

Aby rozpocząć pieczenie, należy umieścić potrawy na kratce, a kratkę – na odpowiednim ruszcie. W przypadku jednoczesnego używania obu rusztów, należy sprawdzić, czy wszystkie produkty zostały umieszczone na odpowiednim ruszcie, zgodnie z przepisem. Po przygotowaniu jedzenia na ruszcie do intensywnego przypiekania należy użyć szczypiec, aby wyjąć ruszt ze szklanej miski, i kontynuować pieczenie na ruszcie do delikatnego przypiekania przez połowę czasu.

Gotowanie na parze

W przypadku gotowania na parze mięsa lub ryb należy użyć rusztu do intensywnego przypiekania. Jeśli są to warzywa, należy użyć rusztu do delikatnego przypiekania. Przed rozpoczęciem gotowania napełnić szklaną miskę zimną wodą do poziomu tuż poniżej rusztu. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, ustawić temperaturę w zakresie 180–200 °C. Może być konieczne rozłożenie jedzenia na ruszcie na kawałku folii.

Rozmrażanie

Mimo że frytownica może być używana do przygotowywania potraw z produktów zamrożonych, frytownicę można wykorzystać do rozmrażania żywności w niskiej temperaturze poprzez obrócenie pokrętła regulatora temperatury do pozycji „Rozmrażanie”. Jest to najbardziej efektywny sposób rozmrażania bez zmiany jakości lub tekstury żywności. Czas rozmrażania zależy od rodzaju potrawy. Aby sprawdzić, czy żywność jest dokładnie rozmrożona, należy przebić ją widelcem.

Uwaga: Przed rozpoczęciem pieczenia należy zawsze sprawdzić, czy jedzenie zostało dokładnie rozmrożone. Po rozmrożeniu należy postępować zgodnie z normalnymi wskazówkami dotyczącymi gotowania.

Opiekanie

Frytownica może być używana do opiekania różnych potraw, w tym chleba, ciastek i bajgli. Gorące powietrze we frytownicy jest zwykle jednocześnie używane do opiekania obu stron produktu. Aby rozpocząć opiekanie, należy użyć rusztu do intensywnego przypiekania i ustawić temperaturę na 220–230 °C. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, przewrócić tosta/bajgla po upływie połowy czasu.

Wskazówki i porady

Aby uzyskać optymalne rezultaty podczas używania frytownicy:

1. Umieścić arkusz folii aluminiowej na podstawie szklanej miski do gotowania, aby zebrać nadmiar tłuszczu i ułatwić czyszczenie. Można również umieścić na kratce papier do pieczenia, aby zapobiec przywieraniu jedzenia.
2. Przed umieszczeniem żywności na kratce należy spryskać ją olejem, aby zapobiec przywieraniu.
3. Podczas gotowania jednej potrawy po drugiej należy sprawdzić, czy szklana miska została wytarta do sucha.
4. Podczas gotowania potraw bez marynaty lub sosu należy posmarować je olejem, aby zapobiec przywieraniu.
5. Należy unikać używania metalowych przyborów kuchennych, ściernych środków myjących lub metalowych szorstkich czyszcików, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.
6. Aby zmniejszyć ryzyko poparzenia, należy zdjąć pokrywę szklanego naczynia, trzymając ją z daleka od ciała.

Zasady przygotowywania potraw

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw podano w poniższej tabeli. Podane czasy pieczenia należy zawsze traktować jako wskazówki, ponieważ czas gotowania zależy od wielkości i grubości potrawy. Przed podaniem należy sprawdzić, czy potrawa jest dokładnie ugotowana i czy jest gorąca.

Produkt	Ruszt	Temperatura	Przybliżony czas pieczenia	Dalsze instrukcje
Warzywa				
Frytki (mrożone)	Do delikatnego przypiekania	180–200 °C	15–20 min	Umieścić kratkę na ruszcie do delikatnego przypiekania, a następnie położyć frytki na kratce. Potrzęsnąć po upływie połowy czasu gotowania.
Ziemniaki (przypiekane, małe, pokrojone)	Do delikatnego przypiekania	190–210 °C	25–40 min	Ugotować ziemniaki i spryskać je ½ łyżki stołowej oleju. Umieścić kratkę na ruszcie do delikatnego przypiekania, a następnie położyć ziemniaki na kratce. Potrzęsnąć po upływie połowy czasu gotowania.
Ziemniaki (pieczone, średniej wielkości)	Do delikatnego przypiekania	180–200 °C	50–70 min	Umieścić ziemniaki na ruszcie do delikatnego przypiekania.

Pieczone warzywa	Do delikatnego przypiekania	210 °C	35 min	Umieścić kratkę na ruszcie do delikatnego przypiekania, a następnie położyć warzywa na kratce. Posmarować olejem i potrząsnąć po upływie połowy czasu pieczenia.
Ryba				
Panierowane filety rybne	Do delikatnego przypiekania	190 °C	15–20 min	Umieścić kratkę na ruszcie do delikatnego przypiekania i ułożyć produkty na kratce, tak aby tworzyły jedną warstwę. Obrócić po upływie połowy czasu pieczenia.
Krewetki w cieście	Do intensywnego przypiekania	180 °C	5 min	Umieścić krewetki na ruszcie do intensywnego przypiekania.
Stek z dorsza (150 g)	Do intensywnego przypiekania	190–200 °C	18–24 min	Umieścić rybę na ruszcie do intensywnego przypiekania.
Paluszki rybne	Do delikatnego przypiekania	185 °C	8 min	Umieścić rybę na ruszcie do delikatnego przypiekania.

Drób				
Pieczony kurczak (1,6 kg)	Do delikatnego przypiekania	180–230 °C	65–80 min	Umieścić kratkę na ruszcie do delikatnego przypiekania, a następnie położyć kurczaka na kratce.
Pierś z kurczaka (300 g)	Do delikatnego przypiekania	180–200 °C	20–25 min	Umieścić kurczaka na ruszcie do delikatnego przypiekania.
Skrzydła z kurczaka	Do delikatnego przypiekania	175 °C	10 min	Umieścić kurczaka na ruszcie do delikatnego przypiekania.
Nóżki/udka z kurczaka	Do delikatnego przypiekania	220 °C	5–10 min	Umieścić kurczaka na ruszcie do delikatnego przypiekania. Piec przez około 5–10 minut, a następnie zmienić temperaturę na 190 °C i piec przez około 15–20 minut w przypadku udek lub około 5–10 minut w przypadku nóżek.
Burger z kurczakiem	Do delikatnego przypiekania	200 °C	12–15 min	Umieścić kurczaka na ruszcie do delikatnego przypiekania.

Mięso				
Kotlet wieprzowy	Do delikatnego przypiekania	175 °C	12–15 min	Umieścić kratkę na ruszcie do delikatnego przypiekania, a następnie położyć kotlety na kratce. Obrócić po upływie połowy czasu pieczenia.
Pojedyncze żeberka	Do delikatnego przypiekania	190 °C	5 min	Umieścić kratkę na ruszcie do delikatnego przypiekania, a następnie położyć żeberka na kratce. Piec przez ok. 5 minut, a następnie zmienić ruszt na ruszt do intensywnego przypiekania i ustawić temperaturę na maksymalnie 225 °C na ok. 2–3 minuty, aby uzyskać chrupiącą skórkę.

4/5 żeberka	Do delikatnego przypiekania	220 °C	25 min	Umieścić kratkę na ruszcie do delikatnego przypiekania, a na-stępnie położyć żeberka na krat- ce. Aby uzyskać efekt dodatkowej karmelizacji, należy po 15–20 minutach zmienić ruszt na ruszt do intensywnego przypieka-nia i piec przez 2–3 minuty, aby żeberka stały się chrupkie.
Kotlet jagnięcy	Do delikatnego przypiekania	175 °C	5–10 min	Umieścić kratkę na ruszcie do delikatnego przypiekania, a następnie położyć kotlety na kratce. Czas gotowania zależy od preferowanego smaku.
Pieczeń wołowa (1 kg)	Do delikatnego przypiekania	180–190 °C	60–75 min	Umieścić kratkę na ruszcie do delikatnego przypiekania, a następnie położyć pieczeń na kratce.

Przechowywanie

Przed odłożeniem frytownicy w suche i chłodne miejsce należy upewnić się, że urządzenie jest czyste, chłodne oraz suche.

Nigdy nie należy ściśle owijać przewodu wokół frytownicy. Należy owinąć go luźno, aby uniknąć uszkodzenia.

Dane techniczne

Kod produktu: EK2916PNTFOB

Wejście: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Wyjście: 1200–1400 W

PROGRESS®

Est. 1931

Symbol przekreślonego kosza na śmieci na tym produkcie oznacza, że w przypadku zaprzestania korzystania ze sprzętu bądź jego zużycia należy go utylizować w sposób przyjazny dla środowiska.

Aby dowiedzieć się, gdzie można oddać sprzęt do recyklingu należy skontaktować się z przedstawicielami władz lokalnych.



PROGRESS[®]

Est. 1931

Producent:
UP Global Sourcing UK Ltd.,
Victoria Street,
Manchester OL9 0wDD. UK.
Wielka Brytania.

Dystrybucja:
NETTO Sp. z o.o.
Motaniec 30,
73-108 Kobylanka,
Polska.



WYPRODUKOWANO W CHINACH.
CD281019/MD000000/V1