



Frytkownica Beztłuszczowa 9w1 | 1500W 3,6l



Kod produktu

104342, 104278

jurhan.com





Dziękujemy za wybranie naszego produktu. Aby móc jak najdłużej cieszyć się produktem i zapewnić bezpieczne użytkowanie, należy bezwzględnie przestrzegać niniejszej instrukcji montażu. Zachowaj tę instrukcję na przyszłość.

INSTRUKCJA

OSTRZEŻENIE! Postępuj zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa i montażu, aby uniknąć ryzyka obrażeń lub uszkodzenie produktu.



Wyłącznie do użytku domowego, niekomercyjnego!

Ważne: przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję i zachowaj ją na przyszłość. Jeśli w przyszłości przekażesz ten produkt komuś innemu, nie zapomnij przekazać również tej instrukcji.

Małe części i plastikowe torby należy przechowywać poza zasięgiem dzieci. Niebezpieczeństwo uduszenia!

Sprawdź wszystkie elementy, komponenty i części pod kątem uszkodzeń. Mimo starannej kontroli może się zdarzyć, że nawet najlepszy produkt ulegnie uszkodzeniu podczas transportu. W przypadku uszkodzenia prosimy o kontakt. Uszkodzone części mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia.

Nigdy nie modyfikuj produktu! Zmiany spowodują utratę gwarancji.

Do czyszczenia użyj gąbki i ciepłej wody z mydłem. Nie stosować agresywnych środków czyszczących ani wybielaczy.

Jurhan.com



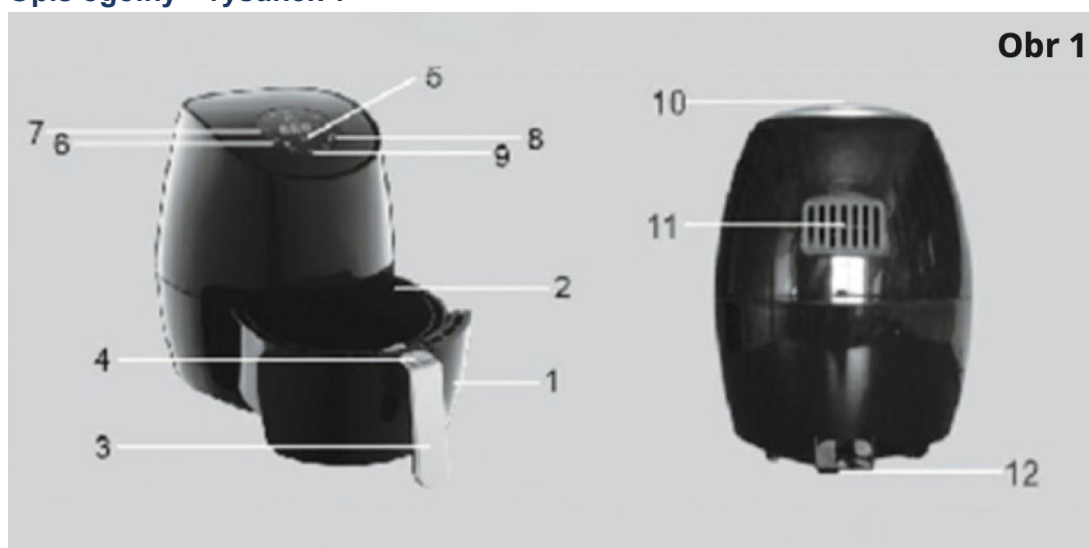
Korzystanie z frytkownicy

Produkt stanowi prostą, zdrową wersję przygotowywania ulubionych posiłków. Zapewnia dużą zmienność podczas przygotowywania potraw dzięki cyrkulacji gorącego powietrza ze wszystkich stron.

Cechy:

- Smażenie, grillowanie, pieczenie, pieczenie, smażenie, duszenie, podgrzewanie, rozmrażanie i utrzymywanie ciepła.
- Używaj produktu wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem producenta i objętym jego gwarancją.

Opis ogólny – rysunek 1



1. Patelnia
2. Kosz
3. Uchwyt kosza
4. Przycisk opróżniania kosza
5. Przycisk umożliwiający włączenie/anulowanie
6. LED z ekranem dotykowym
7. Sterowanie timerem: 0 – 30 min
8. Regulacja temperatury 80-200°C
9. Preset - wielokrotne naciśnięcie M, aby wybrać program
10. Dopływ powietrza
11. Wyloty powietrza
12. Kabel sieciowy



Specyfikacja techniczna

Model	DBHF002
Napięcie	220 – 240 V
Częstotliwość	50 / 60 Hz
Moc	1485 W
Kontrola temperatury	80 – 200 °C
Timer	Do 30 minut
Klasa bezpieczeństwa	I

- **Instrukcje bezpieczeństwa**
- Nie narażać na bezpośredni kontakt z wodą ze względu na napięcie elektryczne.
- Nie narażać na bezpośredni kontakt z urządzeniami grzewczymi.
- Nie zakrywać wlotu i wylotu powietrza.
- Olej na patelni zwiększa ryzyko pożaru.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia, gdy jest włączone.
- Upewnij się, że urządzenie pracuje na takim samym napięciu, do jakiego przystosowane jest gniazdko.
- Nie używaj urządzenia, jeśli kabel główny, gniazdo lub inna część są uszkodzone.
- Nie używaj urządzenia w zasięgu dzieci.
- Trzymaj urządzenie z dala od gorących powierzchni.
- Nie pozostawiaj kabla zasilającego w pozycji narażonej na zakopnięcie.
- Nie chwytaj włosów na kabel.
- Nie należy dotykać kabla mokrymi rękami.
- Nie używaj przedłużacza do urządzenia.
- Nie zostawiaj urządzenia w pobliżu zasłon lub innych tekstyliów.
- Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia z każdej strony.
- Nie kładź niczego na urządzeniu.
- Nie używaj urządzenia do celów innych niż określone w instrukcji.



- Nie pozostawiaj urządzenia włączonego bez sprawdzenia go.
- Nie zbliżaj się do pary wydobywającej się z frytkownicy.
- Jeśli z frytkownicy wydobywają się ciemne kłęby dymu, natychmiast odłącz ją od prądu.
- Należy zwracać uwagę na bezpieczeństwo dzieci, uniemożliwiać im korzystanie z frytkownicy bez nadzoru osoby dorosłej.
- Dzieciom nie wolno myć frytkownicy ani brać udziału w jej konserwacji.

Ostrzeżenie

- Upewnij się, że urządzenie jest ustawione poziomo, na twardej, solidnej powierzchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku wyłącznie w domu, nie można go używać w stołówkach i innych restauracjach. To również nie jest objęte gwarancją.
- Zawsze odłączaj urządzenie, gdy nie jest używane.
- Przed myciem odczekaj około 30 minut, aż frytkownica ostygnie.

Automatyczne wyłączenie

Urządzenie posiada wbudowany timer. Wyłącza się automatycznie, gdy czas osiągnie 0.

Pola elektromagnetyczne

Urządzenie podlega wszelkim normom dotyczącym pól elektromagnetycznych (EMF). Przy właściwym stosowaniu nie ma ryzyka uszkodzenia organizmu człowieka, co zostało udowodnione naukowo.

Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe i naklejki.
2. Umyj kosz i patelnię w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i nieściernej gąbki.
3. Umyj frytkownicę wewnątrz i na zewnątrz kawałkiem materiału.

Przygotowanie do użycia

1. Umieść urządzenia na twardej, równej, poziomej i żaroodpornej powierzchni.
2. Umieść kosz na patelni (Rysunek 2).

Nie wlewaj oleju ani innych płynów na patelnię i nie kładź niczego na frytkownicy.



Smażenie na gorącym powietrzu

1. Podłącz główny kabel do gniazdka wbudowanego w ścianę
2. Ostrożnie wyjmij patelnię z frytkownicy (Rysunek 3)..

3. Umieść składniki w koszyku.
4. Wsuń patelnię z powrotem do frytkownicy (Rysunek 4).

5. Wybierz funkcję i temperaturę składników (Rysunek 5).

Notatka:

Dostępnych jest 7 funkcji: frytki, kurczak, stek, krewetki, mięso, ciasto, ryba

Naciśnij przycisk, aby wybrać odpowiednią funkcję dla każdego składnika. Możliwość zmiany czasu w trakcie pracy - TIME PLUS, odpowiednio MINUS, na panelu sterowania, jedno naciśnięcie odpowiada 1 minucie regulacji. Temperaturę reguluje się za pomocą przycisków.

TEMP PLUS i TEMP MINUS – 1 naciśnięcie to 5 stopni. Do szybkich zmian temperatury trzymać przez długi czas.

6. Wybierz odpowiednią temperaturę i funkcję spośród 7 wymienionych i naciśnij przełącznik, urządzenie uruchamia się i podgrzewa składniki. Przycisk M służy do wyboru i zmiany funkcji. Możliwe są zmiany czasu i temperatury.

7. Ikony ogrzewania i powietrza będą migać podczas pracy urządzenia (Rysunek 6).



Aby włączyć frytkownicę, obróć pokrętko timera na żądany czas gotowania, a frytkownica zacznie działać.

Uwaga:

Podczas przepływu gorącego powietrza ikona ogrzewania świeci albo nie świeci. Oznacza to, że element grzejny

świeci się – temperatura osiągnęła poziom, na jaki została ustawiona. Jeśli nie świeci – temperatura jest poniżej ustawionego poziomu.

Jeśli urządzenie jest zimne, dodaj 3 minuty do przygotowania potrawy.

Rozgrzej urządzenie przez 3 minuty, jeśli jest zimne. Najpierw naciśnij WARM UP i PLUS, a następnie włącz przycisk

aby włączyć, aby włączyć frytkownicę w celu stopniowego nagrzewania. Po podgrzaniu ostrożnie wyjmij patelnię z frytkownicy (Rysunek 3).

Ostrzeżenie:

Urządzenie przestaje się grzać po zdjęciu naczynia, przepływ powietrza zatrzymuje się po 5 sekundach.

- A. Lampka zasilania i lampka rozgrzewania zaświecą się
- B. Timer zaczyna odliczać czas przygotowania.
- C. Podczas smażenia gorącym powietrzem lampka grzania będzie się od czasu do czasu włączać i wyłączać. To wskazuje aby element grzejny był włączany i wyłączany w celu osiągnięcia ustawionej temperatury.
- D. Nadmiar oleju ze składników pozostanie na dnie patelni.

8. Niektóre składniki wymagają potrząsania w trakcie przygotowania (pkt

Ustawienia w tym rozdziale). W tym celu wyciągnij patelnię z urządzenia, trzymając za uchwyt i grzechotkę. Następnie włóż patelnię z powrotem do frytkownicy (Rysunek 7).



Ogłoszenie:

Nie naciskaj przycisku na patelni, gdy się potrząsa (Rysunek 8).

Wskazówka:

Można zdjąć koszyk z patelni i potrząsnąć nim, aby zmniejszyć wagę.

9. Jeśli usłyszysz dźwięk timera, ustawiony czas upłynął. Wyjmij patelnię i umieść ją na powierzchni odpornej na ciepło

Uwaga: Możesz także wyłączyć urządzenie ręcznie, ustawiając temperaturę na 0.

10. Sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli nie, po prostu wsuń patelnię z powrotem.

11. Aby usunąć małe składniki, takie jak frytki, naciśnij przycisk, aby zwolnić kosz (1) i podnieść kosz z patelni (2) – Rysunek 9.

Nie przewracaj patelni, w przeciwnym razie olej opadnie na dno i przeniknie do składników.

12. Opróżnij kosz i umieść go w misce lub talerzu (Rysunek 10).

Wskazówka:

Do wyjmowania dużych lub delikatnych składników z kosza należy używać szczypec.

13. Po skończeniu jednej porcji jedzenia frytkownica jest od razu gotowa do przygotowania kolejnej

Ustawienia:

Tabela 1 ma charakter wyłącznie orientacyjny, ponieważ surowce różnych producentów różnią się rozmiarem i kształtem, dlatego zawsze postępuj zgodnie z zaleceniami producenta.

Porady:

- Z reguły mniejsze składniki wymagają krótszego przygotowania, więcej składników tylko trochę dłużej.
- Mieszanie małych składników zapewni lepsze i równomierne ugotowanie.



- Dodaj odrobinę oleju do świeżych ziemniaków, aby uzyskać chrupiący efekt.
- Nie przygotuj zbyt tłustych składników, np kielbaski.
- Przymaki, które zwykle przygotowujesz w piekarniku, można również przygotować we frytkownicy.
- Półprodukty można również przygotować we frytkownicy. Półprodukt jest gotowy szybciej niż ten wyrabiany w domu.
- Składniki można także podgrzać we frytkownicy. Aby je podgrzać, należy ustawić temperaturę na 150°C i czas do 10 minut.

Mycie, konserwacja i przechowywanie

- Naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wyspecjalizowanego sprzedawcę.
- Sprawdź, czy wszystkie części są kompletne i nieuszkodzone. Jeśli nie, nie używaj produktu, ale zgłoś to do sprzedawcy.
- Właściwa konserwacja przedłuży żywotność produktu.
- Umyj patelnię po każdym użyciu, ale nie używaj materiałów ściernych na żadnej części produktu.

Używaj wilgotnej szmatki, gorącej wody i zwykłego płynu do mycia naczyń oraz gładkiej, nieściernej gąbki.

W razie potrzeby odłuszczyć i oczyścić pędzelkiem z resztek jedzenia.

- Po umyciu przechowywać w suchym i czystym miejscu.

Tabela 1 – Przygotowywanie posiłków

	Min – max waga(g)	Minuty	Temperatura (°C)	Potrząsanie
Cienkie mrożone frytki	300 – 700	9 – 16	200	✓
Grube mrożone frytki	300 – 700	11 – 20	200	✓
Frytki domowe	250	16 – 20	200	✓
Rosti	500	15 - 18	180	✓
Pieczone ziemniaki	100 – 500	15 - 18	200	✓
Stek	100 – 500	8 – 12	180	
Kotlet schabowy	100 – 500	10 - 14	180	
Hamburger	100 – 500	7 – 14	180	



Kielbasa	100 – 500	13 - 15	200	
Szaszłyki	100 – 500	18 – 22	180	
Pierś z kurczaka	100 – 500	10 - 15	180	
Sajgonki	100 – 400	8 – 10	200	✓
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100 – 500	6 – 10	200	✓
Mrożone paluszki rybne	100 – 500	6 – 10	200	✓
Ser w panierce	100 – 400	8 – 10	180	
Warzywa faszerowane	100 – 400	10	160	
Ciasta	300	20 – 25	160	
Quiche	400	20 – 22	180	
Mufiny	300	15 – 18	200	
Słodkie smakołyki	400	20	160	

Tabela 2 – Problemy i ich rozwiązanie

Problem	Mozliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa	Nie jest prawidłowo podłączony	Kabel zasilający musi być dobrze zasunięty w gniazdko.
	Timer nie jest ustawiony	Ustaw czas smażenia do uruchomienia.
Składniki nie są upieczone	Za dużo składników	Mniej składników, ale więcej razy.
Nie można włożyć patelni	Za dużo składników	Obserwuj skalę.
	Patelnia jest przechylona	Kręć nią do kiedy nie usłyszysz kliknięcia.
Biały dym	Tłuste składniki	Olej wyciekający do miski przegrzewa się, ale niema to negatywny wpływ na



		urządzenie.
Świeże frytki są nierównomiernie upieczone	Nie zostały prawidłowo umyte	Umyj dokładnie ziemniaki a zarówno i resztki oleju z patelni

LIKWIDACJA

Instrukcje utylizacji

Prosimy o zapoznanie się z wytycznymi i normami dotyczącymi prawidłowej utylizacji opakowań obowiązującymi w Państwa regionie. Opakowanie może częściowo składać się z torebek plastikowych – w tym zakresie należy zachować szczególną ostrożność, aby dzieci do nich nie dosięgły. Niebezpieczeństwo uduszenia!

Utylizacja zużytego sprzętu

Urządzenie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami i przepisami dotyczącymi usuwania odpadów.

Znaczenie symbolu „kosza na śmieci”.



Chroń nasze środowisko. Urządzenia elektryczne nie mogą być wyrzucane do odpadów komunalnych. Korzystaj z wyznaczonych punktów zbiórki sprzętu elektrycznego i oddaj sprzęt elektryczny i elektroniczny, którego już nie używasz.

Pomoże to zminimalizować potencjalny wpływ niewłaściwej utylizacji na środowisko i zdrowie ludzkie.

Przyczyniajcie się więc do recyklingu i innych form odzysku zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Informacje o miejscach, w których można utylizować swoje urządzenia, można uzyskać od władz lokalnych.

