

HIPPER.

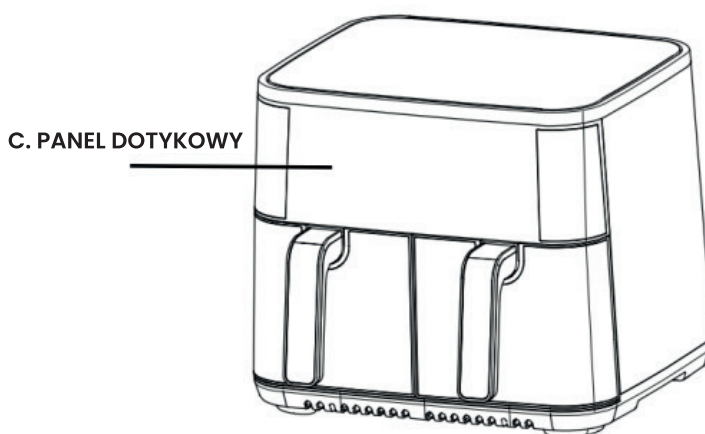
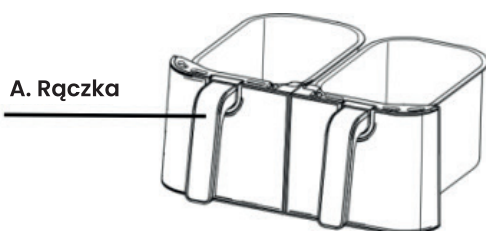
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA DWUKOMOROWA DUE CASSETTI 10 L 2200 W

HIPPER. FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



Frytkownica beztłuszczowa **DUE CASSETTI**, charakteryzująca się wysoką wydajnością i jakością, posiada dwie komory, każda o pojemności 5 litrów, co pozwala na przygotowanie różnych potraw jednocześnie. Dzięki temu idealnie sprawdzi się zarówno w codziennym gotowaniu, jak i podczas przyjęć, oszczędzając czas. Zintegrowany system (turbina i grzałka) skutecznie rozprowadza gorące powietrze w komorach, umożliwiając szybkie gotowanie i pieczenie potraw: bez dymu, bez nieprzyjemnych zapachów i bez potrzeby użycia oleju. Każdy kosz posiada niezależne ustawienia czasu pracy i regulacji temperatury, co gwarantuje pełną kontrolę nad procesem przygotowywania posiłków. Gwarantuje to zdrowsze i szybsze przygotowywanie posiłków. Przed użyciem frytkownicy zapoznaj się dokładnie z poniższymi instrukcjami, gdyż prawidłowe działanie urządzenia i Twoje bezpieczeństwo zależą od ich przestrzegania.

INSTRUKCJE OGÓLNE I BEZPIECZEŃSTWO



UWAGA

Przed użyciem urządzenia zapoznaj się dokładnie z instrukcją obsługi i zachowaj ją na przyszłość.

Niebezpieczeństwo i środki ostrożności:

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie zasilania jest zgodne z jego mocą znamionową.
- Nie używaj urządzenia, jeśli wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie są uszkodzone. Uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez autoryzowanego technika, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z niepełnosprawnościami, mogą używać urządzenia pod nadzorem lub po przeszkoleniu, aby zapewnić im bezpieczeństwo.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem.
- Trzymaj urządzenie i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia, gdy jest włączone lub stygnie.
- Przewód zasilający nie powinien dotykać gorących powierzchni.
- Nigdy nie wkładaj mokrych rąk do wtyczek ani na panel sterowania.
- Urządzenie musi być podłączone do uziemionego gniazdka.
- Nie podłączaj urządzenia do zewnętrznego timera.
- Nie stawiaj urządzenia na materiałach łatwopalnych ani w ich pobliżu, takich jak obrusy czy zasłony.
- Zachowaj co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu, po bokach i na górze urządzenia. Nie stawiaj niczego na frytownicy.
- Nie używaj urządzenia do celów niezgodnych z instrukcją.
- Podczas pracy urządzenie musi być nadzorowane.
- Uważaj na gorącą parę wydobywającą się z wylotu powietrza podczas pracy.
- Powierzchnia, na której stoi urządzenie, może stać się bardzo gorąca.
- Jeśli z urządzenia wydobywa się dym, natychmiast je odłącz. Poczekaj, aż przestanie dymić, zanim wyjmiesz kosz do smażenia.

Wskazówki bezpieczeństwa:

- Ustaw urządzenie na równej, stabilnej i płaskiej powierzchni.
- Jest to urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Niewłaściwe użytkowanie, w tym w celach profesjonalnych, może unieważnić gwarancję.
- Wszelkie naprawy muszą być wykonywane w autoryzowanym serwisie. Samodzielne próby naprawy unieważnią gwarancję.
- Zawsze odłączaj urządzenie po użyciu.
- Przed czyszczeniem poczekaj 30 minut, aż urządzenie ostygnie.
- Upewnij się, że jedzenie jest złociste, a nie czarne lub brązowe. Spalone części należy wyrzucić.

Przed pierwszym użyciem frytkownicy:

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
2. Usuń naklejki i etykiety z urządzenia.
3. Dokładnie umyj kosz do smażenia i tackę gorącą wodą, detergentem i nierysującą gąbką.
4. Wyczyść wnętrze i zewnętrzną część urządzenia ciepłą, wilgotną szmatką.
5. Nigdy nie wlewaj oleju ani tłuszczu do frytkownicy.

Przygotowanie do pracy:

1. Ustaw urządzenie na równej i stabilnej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
2. Prawdłowo włóż tackę do kosza do smażenia.
3. Nigdy nie wlewaj oleju ani innych płynów do kosza.
4. Nie zakrywaj otworu wlotu powietrza.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

Frytkownica beztłuszczowa może być używana do przygotowania wielu rodzajów żywności. Dodatkowa instrukcja przygotowywania potraw pomoże Ci lepiej poznać to urządzenie.

Funkcje:

Czas:

Służy do ustawienia wymaganego czasu gotowania. Zakres regulacji czasu wynosi od 1 do 60 minut.

Temperatura:

Służy do ustawienia żądanej temperatury gotowania. Zakres regulacji temperatury wynosi 80°C – 200°C

Sterowanie czasem i temperaturą:

- Lewy garnek:
przyciski „+” i „-” garnka 1 służą do regulacji czasu i temperatury, a przycisk **Czas/Temperatura** garnka 1 służy do przełączania między czasem a temperaturą.
- Prawy garnek:
przyciski „+” i „-” garnka 2 służą do regulacji czasu i temperatury, a przycisk **Czas/Temperatura** garnka 2 służy do przełączania między czasem a temperaturą.

Wyświetlacze cyfrowe:

- Lewy wyświetlacz pokazuje czas i temperaturę lewego garnka.
- Prawy wyświetlacz pokazuje czas i temperaturę prawego garnka.

Funkcje synchronizacji:

- **Pół-synchroniczny:** różne czasy i temperatury, ale oba garnki kończą gotowanie jednocześnie.
- **Synchroniczny:** ten sam czas i temperatura dla obu garnków, start i koniec równocześnie.

Wybór menu:

- Wybór przyciskiem **[Menu]**.
- Wybrane menu miga na wyświetlaczu.

Jak używać:

Uruchamianie maszyny:

1. Umieść urządzenie na płaskiej powierzchni.
2. Podłącz kabel zasilający i włącz zasilanie.
3. Wybierz garnek:
 - Naciśnij „Garnek 1” lub „Garnek 2”.
 - Kliknij **Start/Pauza** – garnek zacznie pracować, a wyświetlacz cyfrowy odliczać czas.
3. Regulacja:
 - Przycisk „+” / „-” – ustaw czas i temperaturę garnka.
 - Przycisk **Czas/Temperatura** – przełączanie między czasem a temperaturą.

Zakres temperatur: 80°C – 200°C

Zakres czasu: 1–60 minut

Uwaga: Maszyna nie nagrzewa się, gdy garnek jest wyjęty.

Wyłączanie:

1. Wyłączenie pojedynczego garnka:
 - Wybierz garnek, kliknij **Start/Pauza** – garnek przestaje się nagrzewać.
 - Wentylator działa 15 sekund, buzzer sygnalizuje 5 razy.
 - Kliknij ponownie **Start/Pauza**, aby wznowić pracę garnka.
 - Przytrzymaj przycisk zasilania 2–3 sekundy, aby garnek się wyłączył.
5. Wyłączenie całego urządzenia:
 - Przytrzymaj przycisk zasilania 2–3 sekundy – buzzer wyda 5 sygnałów, wszystkie podświetlenia zgasną.

Ochrona i przechowywanie

- Po ostygnięciu i wyczyszczeniu odłącz maszynę i przechowuj w szczelnym miejscu.

Dodatkowe wskazówki:

1. Mniejsze kawałki żywności wymagają krótszego czasu przygotowania.
2. Przy większej ilości składników czas wydłuży się tylko nieznacznie, a przy mniejszej ilości – skróci się.
3. Obracanie mniejszych kawałków w trakcie smażenia poprawi efekt końcowy i równomierne podgrzanie.
4. Dodanie niewielkiej ilości oleju do świeżych ziemniaków sprawi, że frytki będą bardziej chrupiące. Po dodaniu oleju odczekaj kilka minut przed smażeniem.
5. Nie przygotuj produktów o dużej zawartości tłuszczu (np. kielbas) w frytkownicy beztłuszczowej.
6. Przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować w frytkownicy beztłuszczowej.
7. Najlepsza waga ziemniaków na chrupiące frytki to **600 g**.
8. Kanapki i wypieki z gotowego ciasta drożdżowego przygotujesz szybciej niż z ciasta domowego.
9. 9. Możesz używać frytkownicy do podgrzewania potraw – ustaw temperaturę na **150°C** i maksymalnie **10 minut**.

Ustawienia:

Poniższa tabela pomoże Ci wybrać podstawowe ustawienia dla potraw, które chcesz przygotować.

Uwaga: Pamiętaj, że te ustawienia mają charakter orientacyjny. Ponieważ składniki różnią się pochodzeniem, wielkością, kształtem, nie możemy zagwarantować, że zawsze będą idealne. Dzięki technologii szybkiej cyrkulacji powietrza wyjęcie kosza w trakcie pracy nie wpłynie znacząco na proces gotowania.

Tabela z ustawieniami:

PRODUKT	CZAS (min.)	TEMPERATURA (°C)
Frytki	15	200
Ryba	10	190
Stek	25	180
Tarta	20	180
Krewetki	10	190
Ciasto	15	180
Pizza	15	200
Kurczak	25	200
Kielbasa	25	180

Przygotowanie frytek:

Aby uzyskać najlepszy efekt, zalecamy używanie frytek wstępnie przygotowanych (np. mrożonych). Jeśli chcesz przygotować frytki samodzielnie:

1. Obierz ziemniaki i pokrój je w paski.
2. Moczyć frytki w misce z wodą przez co najmniej 20 minut, następnie odsącz i osusz na ręczniku papierowym.
3. W misce wymieszaj frytki z niewielką ilością oliwy, tak aby były równomiernie pokryte.
4. Wyjmij frytki z miski ręką lub przyborami kuchennymi, nadmiar oleju pozostaw w misce. Włóż frytki do kosza.

Uwaga:

- Najpierw umieść tacę w koszu, a dopiero potem frytki.
- Nie wsypuj wszystkich frytek jednocześnie, aby uniknąć gromadzenia się nadmiaru oleju na dnie kosza.
- Smaż frytki zgodnie z instrukcjami w tym rozdziale.

CZYSZCZENIE I PRZECHOWYWANIE**Czyszczenie:**

1. Zawsze czyść urządzenie po każdym użyciu.
2. Kosz do smażenia i taca są pokryte powłoką nieprzywierającą. Nie używaj metalowych przyborów ani materiałów ściernych do czyszczenia, aby nie uszkodzić powłoki.
3. Wyciągnij wtyczkę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
4. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
5. Umyj kosz i tacę gorącą wodą z detergentem i nierysującą gąbką. Możesz namoczyć je na 10 minut.
6. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i nierysującą gąbką.
7. Użyj szczoteczki do czyszczenia elementów grzewczych, aby usunąć resztki jedzenia.
8. Regularnie czyść wlot i wylot powietrza, aby zapewnić prawidłowy przepływ.

Przechowywanie:

1. Odłącz wtyczkę i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
2. Upewnij się, że wszystkie elementy są czyste i suche.
3. Zabezpiecz przewód zasilający.

USTERKI I SPOSOBY ICH USUNIĘCIA

PROBLEM	MOŻLIWE PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIE
Frytkownica nie działa Potrawa niedopieczona	1. Zbyt dużo jedzenia w koszu. 2. Zbyt niska temperatura. 3. Zbyt krótki czas.	1. Gotuj w mniejszych porcjach. 2. Ustaw wyższą temperaturę. 3. Wydłuż czas gotowania.
Jedzenie nierównomiernie upieczone	Niektóre składniki wymagają obrócenia w trakcie.	Obracaj składniki w trakcie pieczenia.
Potrawy nie są chrupiące	Użyto produktów przeznaczonych do frytkownicy olejowej.	Możesz wybrać opcję pieczenia w piekarniku lub dodać odrobinę oleju, aby zwiększyć chrupkość.
Pojawia się dym	1. Potrawa ma dużo tłuszczu. 2. Pozostałości oleju z poprzedniego użycia.	1. Wydzielanie oparów jest naturalne przy tłustych potrawach. 2. Dokładnie czyść kosz po każdym użyciu.
Frytki nie są równomiernie usmażone	Nie moczono ich przed smażeniem.	Stosuj się do rozdziału „Przygotowanie frytek samodzielnie”.
Świeże domowe frytki nie są chrupiące	Zależy to od zawartości oleju i wilgoci w ziemniakach.	1. Dokładnie osusz frytki przed dodaniem oleju. 2. Pokrój je na mniejsze kawałki. 3. Dodaj niewielką ilość oleju dla większej chrupkości.

REKLAMACJA FRYTKOWNICY

Aby zareklamować produkt zakupiony stacjonarnie, prosimy dostarczyć urządzenie do Punktu Obsługi Klienta w dowolnym sklepie sieci HIPPER.pl. Jeśli urządzenie zostało zakupione w sklepie internetowym **www.HIPPER.pl**, wszystkie informacje o sposobie złożenia reklamacji są dostępne na stronie **<https://hipper.pl/reklamacje>**.

DANE TECHNICZNE

Model: HIPPER. FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA DWUKOMOROWA DUE CASSETTI

Nr. produktu: ZP-209

Napięcie: 220V~240V

Częstotliwość: 50/60Hz

Moc: 2200W

Pojemność koszy: 5L + 5L

Zakres regulacji czasu pracy: 1 min – 60 min

Zakres regulacji temperatury: 80°C – 200°C

Waga netto: 7,5 kg

Kabel: 0,75 m

Dziękujemy za korzystanie z naszej frytkownicy beztłuszczowej.

Aby nasz produkt lepiej Ci służył, przed użyciem dokładnie przeczytaj instrukcje.