

HIPPER.

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA PASTI ECCELLENTI 7 L 1500 W

HIPPER. FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA



Frytkownica beztłuszczowa **PASTI ECCELLENTI**, charakteryzująca się wysoką wydajnością i jakością, posiada dużą komorę o pojemności 7 litrów, co pozwala na przygotowanie większych porcji 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 komorze, umożliwiając szybkie gotowanie i pieczenie potraw: bez dymu, bez nieprzyjemnych zapachów i bez potrzeby użycia oleju. 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.

WAŻNE ZALECENIA I OSTRZEŻENIA

1. To urządzenie zostało wyprodukowane do użytku domowego, jego komercyjne wykorzystanie spowoduje utratę gwarancji.
2. Nie używaj tego urządzenia do żadnych innych celów niż te opisane w instrukcji obsługi.
3. Przed podłączeniem wtyczki do gniazdka upewnij się, że napięcie elektryczne urządzenia jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
4. Aby uniknąć wypadków, nie pozwalaj dzieciom ani osobom o ograniczonej sprawności fizycznej, umysłowej lub sensorycznej, lub osobom, które nie znają instrukcji użytkowania i charakterystyki urządzenia, korzystać z produktu.
5. Dzieci powinny być nadzorowane, jeśli znajdują się w pobliżu działającego urządzenia.
6. Zawsze umieszczaj urządzenie na płaskiej, stabilnej, czystej i suchej powierzchni.
7. Nie stawiaj frytkownicy przy ścianie lub innych urządzeniach. Zachowaj co najmniej 15 cm odstępu z tyłu, po bokach i na górze. Nie kładź żadnych przedmiotów na frytkownicy.
8. Trzymaj urządzenie z dala od gorących powierzchni, ognia i żaru.
9. Nie używaj urządzenia w pobliżu kranów, pryszniców, basenów ani na zewnątrz.
10. Nie używaj przedłużaczy do zwiększenia długości kabla zasilającego.
11. Nigdy nie pozwól, aby kabel zasilający dotykał gorących powierzchni.
12. Nigdy nie przenoś ani nie wyłączaj produktu, ciągnąc za kabel zasilający.
13. Aby uniknąć ryzyka, nigdy nie używaj urządzenia z uszkodzonym kablem lub wtyczką ani gdy urządzenie nie działa prawidłowo.
14. Zawsze wyłączaj urządzenie z gniazdka, gdy nie jest natychmiast używane, nawet na krótko.
15. Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane.
16. Zabezpiecz kabel zasilający, aby uniknąć wypadków, potknięć i upadków.
17. Podczas smażenia gorące powietrze wydobywa się przez otwory wentylacyjne.
18. Trzymaj ręce i twarz w bezpiecznej odległości od ciepła i otworów wentylacyjnych. Zachowaj również ostrożność podczas wyjmowania kosza z urządzenia, ponieważ może być gorący.
19. Używaj wyłącznie części lub akcesoriów dostarczonych przez producenta.
20. Aby uniknąć wypadków, nie pozostawiaj kabla zasilającego zwisającego z krawędzi stołu lub blatu.

21. Aby uniknąć porażenia prądem, nie używaj urządzenia mokrymi rękami i nigdy nie zanurzaj go w wodzie ani innych płynach.
22. Dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się podczas użytkowania.
23. Nie stawiaj urządzenia na materiałach łatwopalnych ani w ich pobliżu, takich jak obrusy czy zastony.
24. To urządzenie nie jest przeznaczone do używania z zewnętrznym timerem ani zdalnym systemem sterowania.
25. Zachowaj tę instrukcję na przyszłość.
26. Nie napełniaj kosza olejem ani żadnym innym płynem.
27. Nie kładź żadnych przedmiotów na urządzeniu, ponieważ może to zablokować przepływ powietrza i wpłynąć na efekty działania gorącego powietrza.
28. Nie zostawiaj urządzenia włączonego bez nadzoru.
29. Aby uniknąć wypadków, nigdy nie używaj urządzenia na mokrych powierzchniach.
29. Pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć przed jakimkolwiek dalszym użytkowaniem.
30. Zaleca się nadzorowanie dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

1. Zaleca się używanie rękawic ochronnych – dla bezpiecznego manewrowania podczas przygotowywania potraw.
2. Nie dotykaj wnętrza urządzenia – gdy jest włączone, aby uniknąć poparzeń.
3. Nie używaj rąk, widelców ani zwykłych łyżek – do dostosowywania jedzenia w urządzeniu.
4. Używaj odpowiednich akcesoriów – z długim uchwytem lub, najlepiej, drewnianych.
5. Uważaj podczas otwierania urządzenia – w trakcie gotowania lub po jego zakończeniu, ponieważ nagromadzone ciepło może zostać uwolnione.
6. Nie przenoś ani nie przemieszczaj frytkownicy – podczas jej działania lub gdy jest jeszcze gorąca.
7. Powierzchnie dostępne urządzenia mogą być gorące podczas jego pracy. Unikaj bezpośredniego kontaktu i zwracaj uwagę na oznaczenia z tym symbolem.

PRZED UŻYCIEM FRYTKOWNICY

1. Wyczyść zewnętrzną część urządzenia – wilgotną szmatką. Dokładnie osusz miękką szmatką lub ręcznikiem papierowym.
2. Wyczyść akcesoria – dokładnie ciepłą wodą, odrobiną detergentu i nieabrazującą gąbką.

UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

1. Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
2. Zaleca się wstępne podgrzanie frytkownicy przed rozpoczęciem przygotowywania potraw.
3. Aby przeprowadzić wstępne podgrzewanie, ustaw pokrętko timera na 5 minut i kontroler temperatury na „200°C”. Lampki kontrolne (czerwona i zielona) zaświecą się, wskazując na działanie urządzenia.
Zielona lampka będzie świecić podczas podgrzewania. Gdy frytkownica osiągnie odpowiednią temperaturę do umieszczenia potraw, zielona lampka zgaśnie. Wstępne podgrzewanie trwa około 4–6 minut. Jeśli zielona lampka zgaśnie wcześniej, oznacza to, że frytkownica jest już podgrzana i możesz rozpocząć przygotowanie potraw.
NOTATKA: Podczas procesu gotowania gorącym powietrzem, wskaźnik podgrzewania będzie świecić i gaśnieć od czasu do czasu. Oznacza to, że element grzewczy jest włączany i wyłączany w celu utrzymania ustawionej temperatury.
4. Na płaskiej powierzchni otwórz kosz, wyjmij go, naciskając przycisk zwalniający kosz. Umieść potrawy w koszu.
NOTATKA: Metalowe części frytkownicy będą gorące. Używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć wypadków.
5. Prawidłowo umieść wyjmowany kosz w komorze.
6. Naciśnij dotykowy przycisk włączania/wyłączania/gotowości do pracy.
7. Wybierz czas podgrzewania oraz temperaturę, naciskając przycisk zwiększania lub zmniejszania czasu i temperatury do momentu uzyskania pożądanej wartości. Sprawdź tabelę „Czas i Temperatura” na kolejnej stronie.
8. Ponownie naciśnij dotykowy przycisk włączania/wyłączania/gotowości do pracy, aby rozpocząć rozgrzewanie
Wskazówka: Zaleca się sprawdzenie stopnia wysmażenia potraw w połowie czasu gotowania. Wyjmij kosz i potrząśnij nim, aby oddzielić potrawy, które mogą się kleić. Warto również przewrócić je dla równomiernego gotowania. Włóż kosz z powrotem do frytkownicy, aby kontynuować gotowanie.
UWAGA: Osłona na uchwycie frytkownicy zapobiega przypadkowemu naciśnięciu przycisku zwalniającego kosz podczas wyjmowania kosza z urządzenia.
UWAGA: Nie naciskaj przycisku zwalniającego kosz podczas jego potrząsania.
9. Gdy timer wyda sygnał dźwiękowy, czas gotowania dobiegnie końca. Wyjmij kosz z frytkownicy, umieszczając go na powierzchni odpornej na ciepło.
10. Sprawdź, czy potrawy są gotowe. Jeśli nie, ustaw timer na kilka dodatkowych minut. Aby wyjąć jedzenie, naciśnij przycisk zwalniający kosz i wyjmij kosz z urządzenia.
11. Aby wyjąć potrawy, naciśnij przycisk zwalniający i wyjmij kosz z urządzenia.

CECHY I SPECYFIKACJA PRODUKU



TABELA CZASÓW I TEMPERATUR

Czasy w poniższej tabeli są sugerowane i mogą się różnić w zależności od lokalnych warunków napięcia elektrycznego oraz używanych składników.

ŻYWNOŚĆ	CZAS (mín.)	TEMPERATURA (°C)
Frytki mrożone	12 - 25	200
Frytki świeże	18 - 30	200
Mrożone mini bułeczki serowe	10 - 15	180
Nuggetsy z kurczaka	10 - 15	200
Kurczak w kawałkach	20 - 30	200
Filet z kurczaka	10 - 20	180
Medaliony mięsne	10 - 20	200
Żeberka wieprzowe	15 - 30	200
Hamburger	7 - 15	200
Filety rybne	15 - 20	180
Babeczki	10 - 15	180
Kiełbasa	20 - 30	200
Uwaga: Czas sugerowany nie uwzględnia czasu potrzebnego na podgrzanie urządzenia (kiedy zielona lampka gaśnie).		

WAŻNE UWAGI

Czas przygotowania na panelu jest sugerowany dla porcji od 100 do 200 g. Zaleca się osuszenie zamrożonego jedzenia ręcznikiem papierowym, aby kryształki lodu, które mogły powstać podczas zamrażania, nie wpłynęły na teksturę potrawy.

Mniejsze kawałki lub porcje jedzenia przygotowują się szybciej niż większe. Większe kawałki lub porcje jedzenia wymagają dłuższego czasu przygotowania.

Dla najlepszych rezultatów umieść mniejsze porcje składników w koszu. Pokryj dno kosza tylko jedną warstwą jedzenia.

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, używaj mrożonych produktów gotowych do pieczenia.

Przygotowując domowe potrawy, należy pamiętać, że mogą one być jaśniejsze i mniej chrupiące.

Zaleca się potrząsanie jedzeniem podczas przygotowywania, aby uzyskać lepsze rezultaty i upewnić się, że potrawy są dokładnie ugotowane.

Podczas pieczenia świeżych ziemniaków zaleca się dokładne ich osuszenie ręcznikiem papierowym. Przed umieszczeniem w koszu posmaruj je niewielką ilością oleju lub oliwy, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

Wszystkie przekąski, które można przygotować w piekarniku, można również przygotować w frytkownicy.

Aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski, używaj ciasta wcześniej obgotowanego.

Obgotowane ciasto przygotowuje się szybciej niż ciasto domowej roboty.

Możesz także przygotować bardziej złożone dania, używając formy, naczynia żaroodpornego, aluminiowych lub silikonowych foremek do babeczek, które zmieszczą się w koszu. Nawet potrawy z sosami, bulionami czy małe duszone potrawy można przygotować we frytkownicy.

Używając pokryć, takich jak folia aluminiowa lub papier do pieczenia na dnie kosza, można przygotować ciasta, ciasteczka, muffiny itp. Należy jednak pamiętać, że zakrycie dna kosza zmniejsza cyrkulację powietrza, co może obniżyć wydajność pieczenia. W takim przypadku zaleca się wydłużenie czasu przygotowania. W takim przypadku zaleca się wydłużenie czasu przygotowania.

Warzywa, które można grillować we frytkownicy: bakłażan, papryka, cebula, cukinia, kolby kukurydzy i papryczki. Nie zaleca się gotowania warzyw, takich jak marchew, brokuły i fasolka, które mają mniejszą zawartość wody.

Kurczak, stek, ryby i wiele innych mięs, które zazwyczaj są smażone, grillowane lub pieczone, można przygotować we frytkownicy. Panierowane mięsa i drób również przygotowują się z doskonałymi rezultatami.

JAK CZYŚCIĆ FRYTKOWNICĘ

Czyść urządzenie po każdym użyciu.

Odtłącz wtyczkę od gniazdka i poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

UWAGA: Poczekaj, aż powłoki nieprzywierające całkowicie ostygną przed czyszczeniem, aby ich nie uszkodzić.

Wyczyść zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

Nigdy nie używaj metalowych narzędzi do usuwania przypalonych resztek jedzenia z kosza, ponieważ może to uszkodzić produkt.

Umyj wyjmowany kosz miękką gąbką, używając wody i detergentu.

Zaleca się użycie ciepłej wody i odtłuszczacza kuchennego, aby ułatwić czyszczenie.

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 PASTI ECCELLENTI

Nr. produktu: YC-701D

Napięcie: 220V~240V

Częstotliwość: 50/60Hz

Moc: 1500W

Pojemność kosza: 7l

Zakres regulacji czasu pracy: 1 min – 30 min

Zakres regulacji temperatury: 80°C – 200°C

Dziękujemy za korzystanie z naszej frytkownicy beztłuszczowej.
Aby nasz produkt lepiej Ci służył, przed użyciem dokładnie przeczytaj instrukcje .