

TurboDeepFryer
professional deep fryer

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Podwójna frytkownica TT-DF2



Zachowaj instrukcje do wykorzystania w przyszłości

WPROWADZENIE

Aby w pełni wykorzystać możliwości nowego urządzenia, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję przed pierwszym użyciem. Zwróć szczególną uwagę na środki ostrożności. Zalecamy również zachowanie instrukcji do wykorzystania w przyszłości, abyś mógł przypomnieć sobie o funkcjach urządzenia.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Normalne użytkowanie urządzenia

- Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała i uszkodzenie urządzenia.
- Używaj urządzenia tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia lub szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania lub obchodzenia się (patrz także Warunki gwarancji).
- Nie należy używać akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.
- Urządzenie można podłączyć tylko do 2)2)0 -240V 50/60 Hz, 3600 W..
- Urządzenia nie należy włączać, chyba że jest pełne oleju. Upewnij się, że olej jest zawsze napełniony olejem do poziomu znajdującego się pomiędzy znakami poziomu minimalnego i maksymalnego po wewnętrznej stronie miski.
- Unikaj używania urządzenia zbyt długo za jednym razem, ponieważ może to doprowadzić do przegrzania oleju i pożaru.
- Nigdy nie dodawać wody do oleju. Jest to bardzo niebezpieczne i może spowodować gwałtowne plucie oleju z miski!
- Unikaj kontaktu z gorącym olejem.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane lub gdy jest gorące, i miej oko na dzieci.



- Dotykaj tylko czarnych plastikowych uchwytów; unikać dotykania innych powierzchni, ponieważ mogą się nagrzewać podczas użytkowania.
- Zawsze ustawiaj regulator temperatury na najniższą możliwą temperaturę i odłącz frytownicę od razu po zakończeniu gotowania potraw.
- Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie przed spuszczeniem oleju, przeniesieniem lub czyszczeniem frytkownicy lub odłożeniem.
- Zawsze używaj uchwytów do przenoszenia urządzenia.
- Urządzenia ani przewodu nie wolno zanurzać w wodzie ani innym płynie.
- Nigdy nie używaj urządzenia mokrymi rękami.
- Upewnij się, że urządzenie jest zawsze czyste, jeśli ma kontakt z żywnością.

- To urządzenie nie nadaje się do użytku komercyjnego ani na zewnątrz.
- Używaj urządzenia tylko w suchym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
- Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 12lat i powyżej oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny wykonywać czyszczenia ani konserwacji użytkownika bez nadzoru.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.

Ustawienie urządzenia

- Ustaw urządzenie na płaskiej, poziomej i stabilnej powierzchni.
- Zawsze umieszczaj urządzenie z tyłu blatu kuchennego i w bezpiecznej odległości od łatwopalnych przedmiotów, takich jak zasłony, ściereczki itp.
- Nie zakrywać urządzenia.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał nad krawędzią stołu / blatu i trzymaj go z dala od gorących powierzchni frytkownicy oraz innych gorących przedmiotów i otwartego ognia.

Przewód, wtyczka i gniazdo sieciowe

- Sprawdzaj regularnie, czy przewód i wtyczka nie są uszkodzone i nie używaj urządzenia, jeśli tak jest, lub jeśli urządzenie zostało upuszczone lub uszkodzone w inny sposób. Jeśli urządzenie, przewód lub wtyczka są uszkodzone, urządzenie musi zostać sprawdzone i, jeśli to konieczne, naprawione przez autoryzowanego technika, w przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia.
- Sprawdź, czy nie można pociągnąć ani potknąć się o przewód urządzenia lub przedłużacz.
- Wyjmij wtyczkę z gniazdka podczas czyszczenia lub gdy urządzenie nie jest używane.
- Unikaj ciągnięcia za przewód podczas wyjmowania wtyczki z gniazdka. Zamiast tego przytrzymaj wtyczkę.
- Nie zwijaj przewodu ani nie owijaj go wokół urządzenia.

Ważny!

Jeśli w urządzeniu wybuchnie pożar, nigdy nie wolno gasić go wodą! Zamiast tego zamknij pokrywę i spróbuj zduśić płomień wilgotną szmatką lub mokrym ręcznikiem.

IDENTYFIKACJA CZĘŚCI



1. miska

2. Wskaźnik zasilania(Czerwony)



3

2

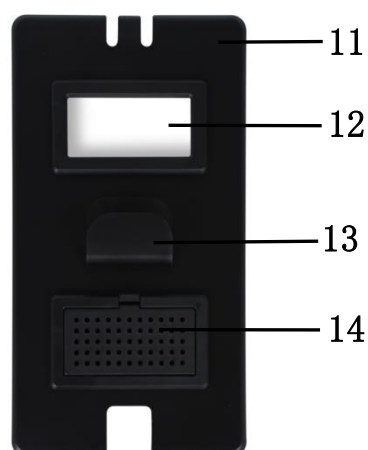
4

5

6

8

7



11

12

13

14

3. Wskaźnik ciepła(Zielony)

4. Panel sterowania

5. Kontrola temperatury

6. Element grzewczy

7. Obudowa

8. Uchwyt do przenoszenia obudowy

9. Koszyk

10. Uchwyt do kosza

11. Pokrywa

12. Okno przeglądu

13). Uchwyt pokrywy

14. filtr

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przeczytaj uważnie instrukcje bezpieczeństwa.
- Wyjmij całe opakowanie z urządzenia i umieść je na płaskiej, stabilnej powierzchni, np. Blacie kuchennym, w bezpiecznej odległości od łatwopalnych przedmiotów.
- Element grzewczy można zanurzyć w wodzie, ale nigdy nie należy go umieszczać w zmywarce do naczyń. Nigdy nie moczyć URZĄDZENIA ELEKTRYCZNEGO.

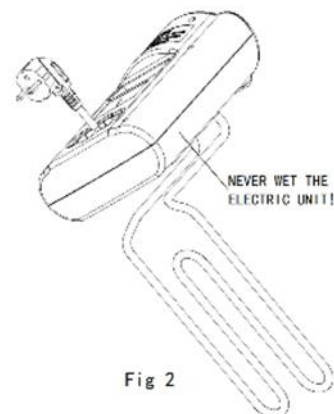
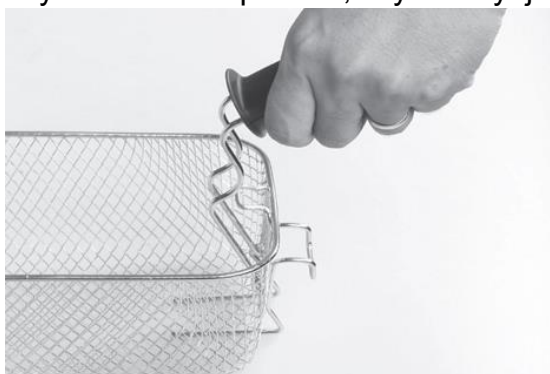


Fig 2

- Wyczyść pokrywę (11), miska (1), koszyk (9) i Mieszkanioowy (7) za pomocą ciepłej wody i niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń i ostrożnie osusz części. Części można również myć w zmywarce do naczyń.
- Zamontować element grzewczy i panel sterowania (6 i 4) w misce, wkładając szpilki po wewnętrznej stronie plastikowej jednostki w rowki z tyłu miski.
- UWAGA: Element grzewczy musi być wciśnięty do końca, aby aktywować wyłącznik bezpieczeństwa. W przeciwnym razie urządzenie może nie być w stanie ogrzać.
- Zamontować uchwyt (10) na kosz, przypinając do siebie dwie metalowe klamry ręczki, wkładając je do wsporników po wewnętrznej stronie kosza i przechylając je o metalową płytkę. Następnie poluzuj uchwyt na metalowych szelkach, więc są mocno zamocowane w uchwycie, a czarny plastik na uchwycie jest ustawiony pod kątem prostym do kosza. Przed użyciem kosza sprawdź, czy uchwyt jest prawidłowo zamocowany.



POSŁUGIWAĆ SIĘ

- Sprawdź, czy frytownica jest wyłączona.
- Wlej wymaganą ilość oleju do miski. Wlej olej do poziomu między minimum a maksimum na wewnętrznej stronie miski. Zalecamy stosowanie płynnego oleju, który jest zalecany do smażenia na głębokim tłuszczu.

Wskazówka: Możesz użyć smalcu lub innego tłuszczu stałego, jeśli chcesz, ale najpierw musisz go stopić w misce. Ustaw kontrolę temperatury na najniższą temperaturę i dodaj tłuszcz w małych kawałkach. Dopiero po stopieniu tłuszczu podgrzej temperaturę do pożądanego poziomu.

- Umieść pokrywę na misce.
- Podłącz frytownicę, a czerwony wskaźnik zasilania zaświeci się. Ustaw żadaną temperaturę, obracając pokrętko regulacji temperatury. Zielony wskaźnik ciepła zapala się i pozostaje włączony, gdy frytownica się nagrzewa. Gdy frytownica osiągnie wybraną temperaturę, wskaźnik ciepła gaśnie. Wskaźnik ciepła zapala się i gaśnie podczas użytkowania, co oznacza jedynie, że utrzymuje wybraną temperaturę.
- Nie dodawaj jedzenia, dopóki nie zostanie osiągnięta wymagana temperatura.
- Zdejmij pokrywkę z frytkownicy.
- Umieść jedzenie w koszu i ostrożnie opuść je do miski. Upewnij się, że poziom oleju nie podnosi się do krawędzi miski.

- Zawsze mocuj mocno uchwyt kosza podczas zakładania lub zdejmowania pokrywki.
- UWAGA: Element grzewczy musi być wciśnięty do końca, aby aktywować wyłącznik bezpieczeństwa. W przeciwnym razie urządzenie może nie być w stanie ogrzać.

Ważny!

Uważaj, bo olej może pluć. Podczas zdejmowania pokrywy należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do uwolnienia gorącej pary.

W urządzeniu wbudowany jest termostat nie resetujący się automatycznie. Jeśli frytkownica jest używana przez dłuższy czas, wbudowany termostat nie resetujący się automatycznie uruchomi się i odetnie prąd, aby zabezpieczyć urządzenie przed przegrzaniem.

Zresetuj termostat, naciskając wskazany przycisk po ostygnięciu elementu grzejącego, aby umożliwić normalne działanie frytkownicy.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Nieprzyjemny zapach	Olej jest stary	Wymień olej po 20 zastosowaniach lub w wyjątkowo ciemnym kolorze
Olej przelewa się z urządzenia	Ilość zużytego oleju przekracza zalecenie Ilość jedzenia w Koszyk przekracza zalecenie	Zmniejsz ilość oleju w zbiorniku oleju Wyjmij część żywności z kosza
Jedzenie nie jest chrupiące	Czas gotowania za krótki W koszyku jest za dużo jedzenia	Dostosuj odpowiednio czas Napełnij tylko kosz 2/3 pełny
Chipsy ziemniaczane są lepkie	Pokrojone ziemniaki nie zostały dokładnie umyte	Przed smażeniem umyj plastry ziemniaka w wodzie
Urządzenie nie włącza się	Wyłącznik bezpieczeństwa został aktywowany	Naciśnij przycisk resetowania na panelu sterowania

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYGOTOWANIA ŻYWNOSCI

Przed opuszczeniem kosza

- Zawsze upewnij się, że żywność jest sucha, zanim opuścisz ją na gorący olej.
- Upewnij się, że jedzenie ma mniej więcej taki sam rozmiar, aby gotowało się równomiernie. Unikaj bardzo grubych kawałków.
- Niektóre rodzaje żywności należy panierować przed smażeniem we frytkownicy.
- Upewnij się, że usunąłeś jak najwięcej lodu z zamrożonej żywności. Jednak przed

gotowaniem nie trzeba go rozmrażać.

- Nie napełniaj kosza powyżej znaku maksimum na metalowej płycie pod uchwytem.
- Maksymalna ilość głęboko mrożonych francuskich smażonych ziemniaków, które można smażyć jednocześnie, wynosi 0,7 kg.

Ważny!

Uchwyt może być bardzo gorący po każdym dłuższym okresie użytkowania.

Wskazówki dotyczące gotowania

Poniżej znajduje się przewodnik po temperaturach i czasach gotowania różnych potraw: Wyniki gotowania mogą się różnić, dostosuj te czasy do swoich indywidualnych wymagań.

Uwaga: należy pamiętać, że te ustawienia są przeznaczone wyłącznie w celach informacyjnych. Ponieważ składniki różnią się rozmiarem, kształtem, wagą i konsystencją, nie możemy zagwarantować, że czasy przedstawione poniżej stanowią najlepsze ustawienie dla określonych składników.

	Temperatura	Czas
Panierowane filety rybne	170 ° C	5-6 min.
Duże krewetki	170 ° C	3-5 min.
Pierśi kurczaka	175 ° C	3-4 min.
Panierowane filety z kurczaka	170 ° C	12-15 min.
Krażki cebulowe	180 ° C	3 min.
Zmaltretowane brokuły	185 ° C	2-3 min.
Frytki (2. etap)	190 ° C	6 min.

Po ugotowaniu

1. Wyjmij kosz z miski i przechyl go, tak aby spoczywał na krawędzi miski.
2. Przed wyjęciem kosza pozwól, aby olej ściekł z żywności.
3. Ustaw regulator temperatury na najniższą możliwą temperaturę, obracając go w lewo tak daleko jak to możliwe.
4. Wyjmij wtyczkę z gniazdka.
5. Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie (1-2 godziny).

Ważny!

Nigdy nie wolno przenosić urządzenia, gdy jest gorące, gdy jest w nim olej lub jeśli pokrywa nie ma zostać dopasowany.

POSTĘPOWANIE I PRZECHOWYWANIE OLEJU

Upewnij się, że cały olej jest przenoszony tylko wtedy, gdy jest całkowicie chłodny!

- Po użyciu usuń resztki jedzenia z oleju.
- Regularnie filtruj olej.
- Olej należy wymienić po 10-krotnym zużyciu. Cały olej należy wymieniać jednocześnie; nie mieszaj starego i nowego oleju. Stary olej należy zutylizować zgodnie z odpowiednimi lokalnymi przepisami.
- Olej należy przechowywać we frytkownicy lub w szczelnym pojemniku w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu. (Nie trzeba przechowywać oleju w lodówce).

CZYSZCZENIE

- Elementu grzejnego z panelem sterowania i przewodem nie wolno zanurzać w wodzie. Przed czyszczeniem urządzenia zdejmij panel sterowania i element grzewczy.
- Po wylaniu oleju z miski wytrzyj wnętrze miski papierem kuchennym. Następnie dokładnie umyj miskę.
- godzoza pomocą miski pokrywa a kosz z uchwytem można myć w gorącej wodzie z płynem do mycia naczyń lub w zmywarce do naczyń.
- Nie używaj żadnych silnych lub szorstkich środków czyszczących do suszarki do tłuszczu lub jej akcesoriów. Nigdy nie używaj stalowej szczotki ani szczotki do szorowania do czyszczenia urządzenia, ponieważ może to uszkodzić powierzchnię.

NIE zanurzać w wodzie ani żadnej cieczy

Przechowywanie

- Przed schowaniem upewnij się, że frytownica całkowicie ostygła.
- Nigdy nie przechowuj go w stanie gorącym lub mokrym.
- Przed przechowywaniem upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.
- Przechowuj urządzenie w czystym, suchym miejscu.
- Nie składaj rączki do kosza, dopóki olej nie ostygnie

INFORMACJE O UTYLIZACJI I RECYKLINGU TEGO PRODUKTU

Uwaga: ten produkt jest oznaczony



z tym symbolem: 

Oznacza to, że tego produktu nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami komunalnymi, ponieważ odpady elektryczne i elektroniczne należy usuwać osobno.

Zgodnie z dyrektywą WEEE każde państwo członkowskie musi zapewnić prawidłowe zbieranie, odzysk, przetwarzanie i recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Prywatne gospodarstwa domowe w UE mogą bezpłatnie dostarczyć zużyty sprzęt do

specjalnych stacji recyklingu. W niektórych państwach członkowskich możesz, w niektórych przypadkach, zwrócić zużyty sprzęt sprzedawcy, od którego go kupiłeś, jeśli kupujesz nowy sprzęt.

Skontaktuj się ze sprzedawcą, dystrybutorem lub władzami miejskimi w celu uzyskania dalszych informacji na temat postępowania z odpadami elektrycznymi i elektronicznymi.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja nie ma zastosowania:

- jeśli powyższe instrukcje nie są przestrzegane
- jeśli urządzenie zostało zakłócone
- jeśli urządzenie zostało źle obchodzone, poddane surowej obróbce lub doznało jakiegokolwiek innej szkody
- jeśli wystąpiły usterki w wyniku usterek zasilania elektrycznego.
- Ze względu na ciągły rozwój naszych produktów pod względem funkcji i projektu, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez uprzedniego ostrzeżenia.

DANE TECHNICZNE:

2)2)0-240V50 / 60 Hz

P.ower : 3600W.