

deerma



Deerma KZ100

Frytkownica beztłuszczowa

Urządzenie posiada innowacyjną technologię cyrkulacji gorącego powietrza o wysokiej temperaturze, która zastępuje proces smażenia.
Urządzenie posiada dużo funkcji, za pomocą których można przyrządzić wiele dań.
Pojemność urządzenia wynosząca 3l wystarcza na obiad dla całej rodziny.



Dziękujemy za zakup produktu marki Deerma.
Przed użyciem przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję.
Niniejsza instrukcja jest również dostępna na stronie internetowej:
<http://www.deerma.com>

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.

1. Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni urządzenia, użyj do tego rączki lub uchwytu.
3. W celu uniknięcia porażenia prądem, nie czyść kabla zasilającego w wodzie lub innych płynach.
4. W przypadku korzystania z urządzenia przez dzieci, niezbędny jest nadzór.
5. Wypnij urządzenie z prądu przed czyszczeniem. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub demontażu części, pozwól urządzeniu schłodzić się.
6. Nie korzystaj z urządzenia, jeśli kabel zasilający jest uszkodzony. W takiej sytuacji zwróć produkt do najbliższego punktu obsługi klienta w celu naprawy urządzenia.
7. Korzystanie z nieautoryzowanych akcesoriów może spowodować uszkodzenie ciała lub awarię urządzenia.
8. Nie korzystaj z urządzenia na zewnątrz.
9. Nie pozwól by kabel zasilający zwisał z rogu stołu lub dotykał gorących powierzchni.
10. Nie pozostawiaj urządzenia w obecności materiałów wybuchowych lub łatwopalnych oparów.
11. Zwróć szczególną uwagę podczas przenoszenia urządzenia, a zwłaszcza, gdy w urządzeniu znajduje się gorący olej lub inne płyny.
12. Zawsze podłączaj najpierw kabel zasilający do urządzenia, a później kabel zasilający do gniazdka na ścianie. W celu wyłączenia urządzenia, na początku odepnij kabel zasilający, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka w ścianie.
13. Nie używaj urządzenia w inny sposób, niż jego przeznaczenie.
14. Upewnij się, że uchwyty są odpowiednio przymocowane do koszyczka frytkownicy i są zablokowane.
15. **UWAGA:**
W celu zredukowania ryzyka porażenia prądem, gotuj we frytkownicy jedynie przy użyciu dedykowanych zdejmowalnych pojemników.
16. Urządzenie nie wymaga dodatkowego rozgrzewania.

Specjalne instrukcje:

Krótki kabel zasilający zawarty w opakowaniu zapobiega deptaniu po kablu, plątaniu go.
Długie kable zasilające są dostępne w sprzedaży.

W przypadku korzystania z długiego kabla zasilającego:

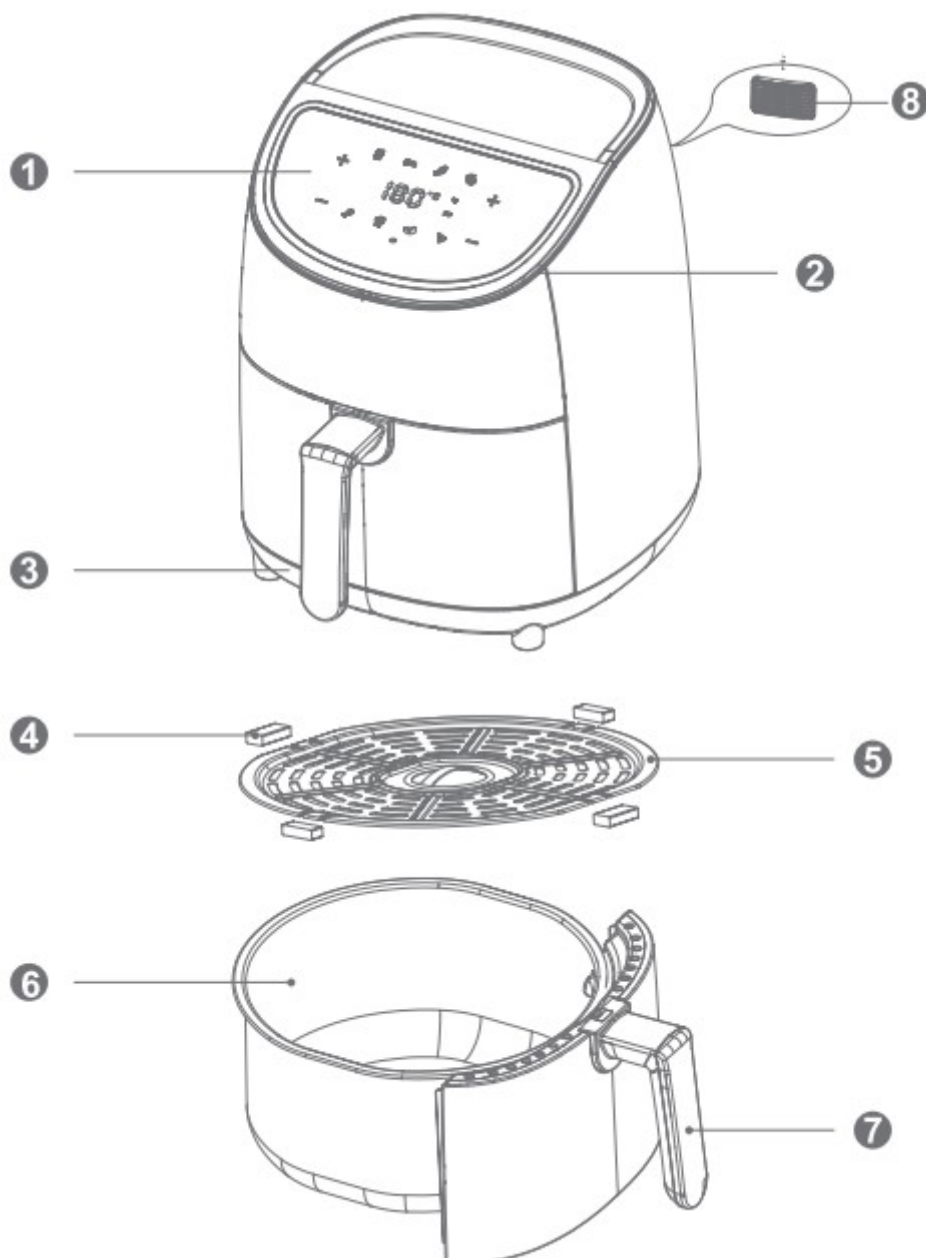
- 1) Moc znamionowa napięcia kabla powinna być co najmniej tak duża, jak moc znamionowa urządzenia.

2) Długi kabel zasilający powinien być położony w taki sposób, by nie zwisał z blatów oraz z miejsc w których może być pociągnięty/ szarpany / uszkodzony przez dzieci.

Urządzenie posiada wtyczkę z uziemieniem.

W celu zredukowania ryzyka porażenia prądem elektrycznym, wtyczkę można wpiąć tylko w gniazdko z uziemieniem. Wtyczkę można wpiąć do gniazdka tylko w jednej pozycji, jeśli nie da się wpiąć wtyczki, obróć ją, jeśli nadal nie da się wpiąć wtyczki, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie próbuj modyfikować wtyczki na własną rękę pod żadnym pozorem.

Opis produktu



1. Wyświetlacz
2. Wlot powietrza
3. Korpus
4. Gumowe uchwyty
5. Taska koszyka
6. Koszyk
7. Rączka koszyka
8. Wylot powietrza

Specyfikacja produktu

Model: DEM-KZ100

Moc znamionowa: 1000W

Napięcie znamionowe: 220-240V~

Częstotliwość znamionowa: 50-60Hz

Pojemność: 3.0L (porcja dla 2-4 osób)

Zakres temperatur: 0-200°C

Zakres timera: 0-60m

Rozmiary: 21.5x27x29 cm

Automatyczne wyłączenie

Frytkownica posiada wbudowany timer, urządzenie automatycznie wyłączy się , kiedy timer dojdzie do zera. Możesz wyłączyć urządzenie ręcznie, poprzez przekręcenie gałki timera do pozycji „zero”. Uwaga, gałkę timera należy przekręcać w kierunku odwrotnym do ruchu wskazówek zegara.

Pole Elektromagnetyczne

Urządzenie jest zgodne ze wszystkimi standardami odnoszącymi się do działania pól elektromagnetycznych. W przypadku korzystania z urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, nie ma zagrożenia dla ludzkiego ciała.

Wyświetlacz



Korzystanie z frytkownicy

Przed pierwszym użyciem

1. Zdejmij materiały do pakowania, naklejki, folie ochronne itd. Sprawdź, czy frytkownica nie ma widocznych uszkodzeń. Sprawdź, czy w urządzeniu nie brakuje żadnych części.
2. Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy lub przed używaniem go po dłuższej przerwie, umyj a następnie osusz urządzenie i jego akcesoria. Akcesoria urządzenia są przystosowane do mycia w zmywarce.
3. Wytrzyj urządzenie wewnątrz i zewnątrz za pomocą suchej szmatki. Nie ma potrzeby zalewania koszyczka urządzenia olejem, ponieważ urządzenie pracuje w technologii gorącego powietrza o wysokiej temperaturze.

Obsługa urządzenia:

1. Ustaw urządzenie w stabilnym miejscu o płaskiej powierzchni.

2. Włóż tackę koszyczka do koszyczka.

W celu umieszczenia koszyczka we frytkownicy, użyj uchwyty w środkowej części koszyczka.

Naciśnij koszyczek i upewnij się, że jest on ustawiony poziomo.

Pomiędzy koszyczkiem oraz tacką koszyczka powinna znajdować się luka. Elementy nie powinny być złączone.

3. Ustaw żywność na tacce.

4. Włóż tackę do frytkownicy.

Możesz również korzystać z koszyczka by włożyć żywność do frytkownicy.

5. Podłącz frytkownicę do prądu.

Pod podłączeniu frytkownicy do prądu, wyświetlacz zapali się na moment a następnie zgaśnie. Przycisk ON/OFF będzie palić się światłem ciągłym.

UWAGA: Frytkownica nie włączy się, jeśli koszyczek frytkownicy nie zostanie poprawnie umieszczony w urządzeniu.

6. Włącz frytkownicę.



Delikatnie naciśnij przycisk POWER, by uruchomić frytkownicę z trybu uśpienia.

W momencie, gdy frytkownica jest uruchomiona, przyciski odpowiedzialne za temperaturę, timer, będą się świecić.

7. Ustaw pożądany czas i temperaturę gotowania.

Ustaw czas:

Ikona małego zegara odpowiedzialna za ustawianie czasu zlokalizowana jest po prawej stronie wyświetlacza.

Naciśnij przycisk  lub  by ustawić pożądany czas gotowania.

Ustaw temperaturę:

Czas ustawiany jest za pomocą ikony termometru zlokalizowanej po prawej stronie wyświetlacza.

Delikatnie naciśnij przycisk - lub + by ustawić pożądaną temperaturę.

8. Rozpoczęcie gotowania.

Po ustawieniu czasu oraz temperatury gotowania, naciśnij przycisk POWER by rozpocząć gotowanie. Podczas, gdy frytkownica gotuje żywność, wszystkie przyciski pozostaną włączone.

W celu sprawdzenia stopnia usmażenia jedzenia, złap za uchwyt koszyczka i delikatnie wysuń go z frytkownicy. W momencie wyjęcia koszyczka, wszystkie przyciski zgasną. Program gotowanie zostanie wznowiony po ponownym włożeniu koszyczka do frytkownicy.

9. Delektuj się pysznym jedzeniem usmażonym za pomocą frytkownicy.

W momencie, gdy timer dojdzie do zera, wyświetlacz frytkownicy zgaśnie, a frytkownica wyłączy się automatycznie. Po wyłączeniu się frytkownicy, przycisk POWER zostanie podświetlony. Po wyłączeniu frytkownicy wyda 5 razy sygnał dźwiękowy, co oznacza, że gotowanie zostało zakończone.

Użyj uchwyty koszyczka by wyjąć koszyczek frytkownicy.

Zaleca się korzystanie z ochronnych rękawiczek w celu ostrożnego przeniesienia gorącego jedzenia na talerz.

10. Wypnij frytkownicę z prądu.

Wyczyść urządzenie zgodnie z zasadami czyszczenia i konserwacji urządzenia zawartymi w niniejszej instrukcji.

Czyść frytkownicę i jej części po każdym użyciu.

UWAGA: Nie dotykaj koszyczka podczas korzystania z frytkownicy, ani po krótkim czasie, po zakończeniu korzystania.

Koszyczek podczas korzystania z urządzenia robi się bardzo gorący.

Trzymaj koszyczek jedynie przez rączkę.

Wskazówki i porady

Ustawienia:

Tabela poniżej pomoże wybrać Ci podstawowe ustawienia frytkownicy dla danego rodzaju żywności.

Uwaga:

- Prosimy mieć na uwadze, że poniższe ustawienia są jedynie wskazówkami.

Każdy produkt może różnić się m.in. rozmiarem, marką, kształtem.

Nie możemy zagwarantować najlepszych ustawień frytkownicy dla twojej żywności.

- Ze względu na to, że urządzenie posiada technologię szybkiego nagrzewania powietrza, zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania żywności z frytkownicy.

- Mniejsze porcje żywności zazwyczaj wymagają odrobinę krótszego czasu gotowania.

- Większe porcje żywności wymagają zazwyczaj odrobinę dłuższego czasu gotowania.

- Potrząsanie koszyczkiem w połowie czasu trwania gotowania pozwala na optymalizację efektu końcowego produktu oraz uniknięcie niedogotowania.

- Dodaj odrobinę oleju do świeżych ziemniaczanych frytek dla lepszej chrupkości. Smaż frytki kilka minut przez kilka minut po dodaniu oleju.

- Nie przygotuj we frytkownicy ekstremalnie tłustych produktów, takich jak np, kiełbaski.

-Przekąski takie jak nuggetsy, mozzarella mogą być również być przygotowane we frytkownicy.

- Optymalna ilość frytek, które można przygotować w frytkownicy to 500gram.

- We frytkownicy można przyrządzić gotowe ciasto. Gotowe ciasto potrzebuje mniej czasu gotowania, niż domowe ciasto.

- Jeśli chcesz przyrządzić quiche, połóż blaszkę do pieczenia na górze koszyczka. Użycie blaszki na górze koszyczka do pieczenia pomaga również w przygotowaniu nadziewanych potraw.

- Możesz również skorzystać z frytkownicy w celu podgrzania składników. W celu podgrzania składników ustaw temperaturę na 150°C oraz ustaw czas na 10minut.

Nie zdejmuj silikonowych nakładek.

Upewnij się, przed spożyciem, że żywność jest odpowiednio ugotowana

Zgodnie ze standardami USDA. Bezpieczna temperatura

Tabela ustawień					
Składnik	Min-Max ilość (g)	Czas (min)	Temperatura (°C)	Potrząśnij?	Dodatkowe informacje
Ziemniaki					
Wąskie mrożone frytki	300-700	9-16	200	Potrząśnij	
Grube mrożone frytki	300-700	11-20	200	Potrząśnij	
Domowe frytki (8*8mm)	300-800	16-20	200	Potrząśnij	
Domowe frytki-tódeczki	300-750	18-22	180	Potrząśnij	Dodaj też 1/2 łyżki oleju
Kostki ziemniaczane	300-750	12-18	180	Potrząśnij	Dodaj też 1/2 łyżki oleju
Gratin ziemniaczany	500	15-18	200	Potrząśnij	
Mięso					
Stek	100-500	8-12	180		
Kotlet schabowy	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Kiełbasa	100-500	13-15	200		
Skrzydętka z kurczaka	100-500	18-22	180		
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180		
Przekąski					
Sajgonki	100-400	8-10	200	Potrząśnij	
Mrożone nuggetsy	100-500	6-10	200	Potrząśnij	
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		
Mrożone przekąski z pieczywa i sera	100-400	8-10	180		
Warzywa z wypełnieniem	100-400	10	160		
Pieczywa					
Tort	300	20-25	160		
Quiche	400	20-22	180		
Muffin	300	15-18	200		
Słodkie przekąski	400	20	160		

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Frytkownica nie działa	Urządzenie nie jest podłączone	Podłącz główną wtyczkę do uziemionego zasilania
	Nie został ustawiony timer	Przekręć pokrętło na zalecany czas
Jedzenie w frytkownicy nie zostało dobrze przypieczone	Dodano za dużo składników	Dodawaj mniejsze ilości na tackę. Mniejsze ilości składników są pieczone dokładniej
	Ustawiono zbyt niską temperaturę	Ustaw temperaturę na zalecaną dla wybranych składników
Składniki są upieczone nierówno w frytkownicy	Niektórymi składnikami należy potrząsnąć w frytkownicy	W połowie pieczenia należy potrząsnąć składnikami w frytkownicy
Upieczone składniki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy		Używaj składników wyjętych z pieca lub pokryj je odrobiną oleju, by były bardziej chrupiące
Nie można wsunąć tacki do urządzenia	Za dużo składników na tacce	Nie należy dodawać składniki powyżej linii MAX
	Tacka nie jest włożona poprawnie	Dociśnij tackę aż usłyszysz kliknięcie
Dym wydostaje się z urządzenia	Składniki są tłuste	Gdy pieczesz tłuste składniki w urządzeniu, duża ilość oleju może opadać na tackę, który z kolei tworzy dym i nagrzewa tackę. Nie ma to jednak wpływu na działanie urządzenia ani na jedzenie
	Na tacce znajduje się nadal tłuszcz po poprzednim pieczeniu	Zaleca się wyczyścić tackę po każdym użyciu
Świeże frytki są nierówno upieczone w frytkownicy	Nie użyto odpowiednich ziemniaków	Używaj świeżych i umytych ziemniaków bez skrobi
	Nie przemyto ziemniaków przed upieczeniem	Przemyj ziemniaki aby usunąć skrobię
Świeże frytki nie są chrupiące po wyjęciu z frytkownicy	Chrupkość frytek zależy jest od ilości oleju i wody w frytkach	Wysusz ziemniaki przed włożeniem ich do urządzenia i dodaniem oleju
		Potnij ziemniaki na mniejsze kawałki
		Dodaj odrobinę więcej oleju

Czyszczenie i konserwacja:

1. Wyjmij wtyczkę sieciową z gniazdka ściennego i poczekaj, aż urządzenie się ochłodzi.

Uwaga: Wyjmij kosz, aby frytkownica szybciej się schłodziła.

2. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką.

3. Wyczyść tacę i kosz gorącą wodą, płynem do mycia naczyń i delikatną gąbką.

4. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i delikatną gąbką.

5. Wyczyść element grzewczy za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.

Wskazówka: Jeśli do kosza przykleił się brud, napełnij kosz gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Umieść tacę z koszem i pozostaw produkty na około 10 minut. Następnie dokładnie wysusz produkty za pomocą suchej ściereczki.

Uwaga:

* Taca kosza i kosz są przystosowane do mycia w zmywarce.

* Pozostały brud można usunąć płynem odtłuszczającym.

* Nie należy czyścić tacy, kosza i wnętrza urządzenia metalowymi przyborami kuchennymi lub ściernymi materiałami czyszczącymi, ponieważ może to spowodować uszkodzenie ich nieprzywierającej powłoki.

Przechowywanie:

1. Odłącz frytkownicę od zasilania.

2. Upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.



Nie należy utylizować urządzenia z pozostałymi odpadami domowymi. Produkt należy oddać do odpowiedniego punktu zbiórki urządzeń elektronicznych.