

***TurboDeepFryer***  
*professional deep fryer*

## HANDLEIDING



**Frituurpan**  
**TT-DF1**



Bewaar deze handleiding zorgvuldig.

## Inleiding

Om het meeste uit uw nieuwe apparaat te halen, leest u deze instructies zorgvuldig door voordat u het voor de eerste keer gebruikt. Let vooral op de veiligheidsmaatregelen. We raden u ook aan de instructies te bewaren voor toekomstige referentie, zodat u uzelf kunt herinneren aan de functies van het apparaat.

## VEILIGHEIDSMATREGELEN

### Normaal gebruik van het apparaat

- Onjuist gebruik van het apparaat kan persoonlijk letsel en schade aan het apparaat veroorzaken.
- Gebruik het apparaat alleen voor het beoogde doel. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enig letsel of schade als gevolg van onjuist gebruik of behandeling (zie ook Garantievoorwaarden).
- Gebruik geen andere accessoires dan die zijn aanbevolen door de fabrikant.
- Het apparaat mag alleen worden aangesloten op 220 -240V, 50/60 Hz, 1800-2200W.
- Het apparaat mag alleen worden ingeschakeld als het vol olie zit. Zorg ervoor dat het altijd gevuld is met olie tot een niveau ergens tussen de merktekens voor minimum en maximum niveau aan de binnenkant van de kom.
- Gebruik het apparaat niet te lang in één keer, omdat dit kan leiden tot oververhitting van de olie en brand kan veroorzaken.
- Voeg nooit water toe aan de olie. Dit is uiterst gevaarlijk en kan ervoor zorgen dat de olie met geweld uit de kom spuugt!
- Vermijd contact met de hete olie.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is of als het heet is, en houd kinderen in de gaten.



- Raak alleen de zwarte plastic handvatten aan; Raak de andere oppervlakken niet aan, aangezien de oppervlakken tijdens gebruik heet kunnen worden.
- Zet de temperatuurregelaar altijd op de laagst mogelijke temperatuur en haal de stekker van de friteuse uit het stopcontact zodra u klaar bent met koken.
- Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u de olie eruit laat lopen, de friteuse verplaatst of schoonmaakt of opbergt.
- Gebruik altijd de draaggrepen om het apparaat te verplaatsen.
- Het apparaat of het snoer mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof.
- Gebruik het apparaat nooit met natte handen.
- Zorg ervoor dat het apparaat altijd schoon is wanneer het in contact komt met voedsel.
- Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel of buitengebruik.

- Gebruik het apparaat alleen in een droge en goed geventileerde ruimte.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 12jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen niet zonder toezicht het apparaat schoonmaken en gebruikersonderhoud uitvoeren.
- Het apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

### **Plaatsing van het apparaat**

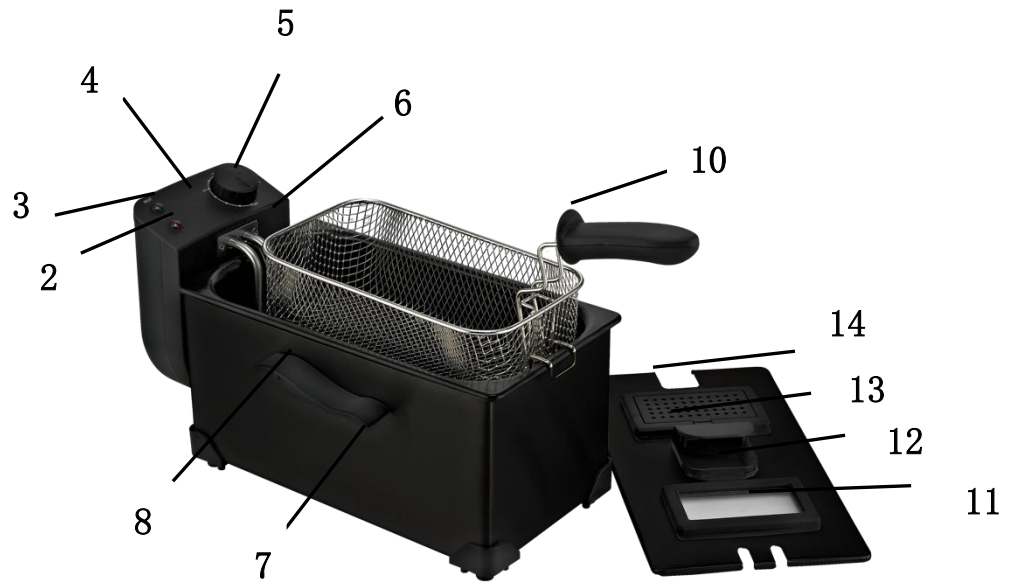
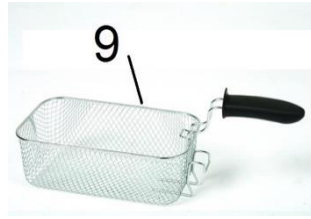
- Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Plaats het apparaat altijd achter op een aanrecht en op veilige afstand van brandbare voorwerpen zoals gordijnen, doeken en dergelijke.
- Dek het apparaat niet af.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel / toonbank hangen en houd het verwijderd van de hete oppervlakken van de friteuse en andere hete voorwerpen en open vuur.

### **Snoer, stekker en stopcontact**

- Controleer regelmatig of het snoer en de stekker niet beschadigd zijn en gebruik het apparaat niet als dit het geval is, of als het apparaat is gevallen of op een andere manier is beschadigd. Als het apparaat, het snoer of de stekker beschadigd is, moet het apparaat worden geïnspecteerd en, indien nodig, gerepareerd door een geautoriseerde reparateur, anders bestaat er gevaar voor elektrische schokken.
- Probeer het apparaat nooit zelf te repareren.
- Controleer of het niet mogelijk is om aan het snoer van het apparaat of een verlengsnoer te trekken of erover te struikelen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u schoonmaakt of als u het apparaat niet gebruikt.
- Trek niet aan het snoer wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt. Houd in plaats daarvan de stekker vast.
- Rol het snoer niet op en wikkel het niet om het apparaat.

### **Belangrijk!**

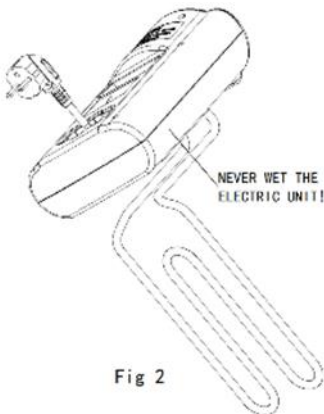
Als er brand in het apparaat ontstaat, mag u nooit proberen het met water te blussen! Sluit in plaats daarvan het deksel en probeer de vlammen te smoren met een vochtige doek of natte handdoek.



1. Kom
2. Stroomindicator(Rood)
3. Warmte-indicator(Groen)
4. Configuratiescherm
5. Temperatuurregeling
6. Verwarmingselement
7. Huisvesting
8. Behuizing draaggrep
9. Mandje
10. Handel in de mand
11. Deksel
12. Herzieningsvenster
13. Deksel handel
14. filter

## VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

- Lees de veiligheidsinstructies zorgvuldig door.
- Verwijder alle verpakking van het apparaat en plaats het op een vlakke, stabiele ondergrond. Bijvoorbeeld op een aanrecht, en op veilige afstand van brandbare voorwerpen.
- Het verwarmingselement kan in water worden ondergedompeld, maar mag nooit in de vaatwasser worden geplaatst. Maak de ELEKTRISCHE EENHEID nooit nat.



- Reinig het deksel (11), kom (1), mand (9) en Behuizing(7) met warm water en een beetje afwasmiddel en droog de onderdelen zorgvuldig af. De onderdelen kunnen ook in de vaatwasser worden gewassen.
- Monteer het verwarmingselement en het bedieningspaneel (6 en 4) in de kom door de pinnen aan de binnenkant van de plastic eenheid in de groeven aan de achterkant van de kom te steken.
- **OPMERKING:** het verwarmingselement moet helemaal naar beneden worden gedrukt om de veiligheidsschakelaar te activeren. Anders kan het apparaat mogelijk niet verwarmen.
- Monteer de handgreep (10) op de mand door de twee metalen beugels van het handvat aan elkaar te knippen, ze in de beugels aan de binnenkant van de mand te steken en ze tegen de metalen plaat te kantelen. Maak vervolgens de knop op de metalen beugels los, zodat ze stevig in de beugel zijn bevestigd en de zwarte plastic knop op het handvat staat haaks op de mand. Controleer of de handgreep correct is aangebracht voordat u de mand gebruikt.



## GEBRUIK

- Controleer of de friteuse is uitgeschakeld.
- Giet de benodigde hoeveelheid olie in de kom. Vul de olie tot ergens tussen de merktekens voor minimum- en maximumniveau aan de binnenkant van de kom. We raden aan om vloeibare olie te gebruiken, die wordt aanbevolen voor frituren.

Tip: u kunt reuzel of ander vast vet gebruiken als u dat wilt, maar u moet het eerst in de kom smelten. Zet de temperatuurregeling op de laagste temperatuur en voeg het vet in kleine stukjes toe. Draai de temperatuur pas op het gewenste niveau als het vet is gesmolten.

- Plaats het deksel op de kom.
- Sluit de friteuse aan en de rode stroomindicator licht op. Stel het in op de gewenste temperatuur door aan de temperatuurregelaar te draaien. De groene warmte-indicator licht op en blijft branden terwijl de friteuse opwarmt. Zodra de friteuse de geselecteerde temperatuur heeft bereikt, gaat de warmte-indicator uit. De warmte-indicator gaat aan en gaat uit tijdens gebruik, wat alleen aangeeft dat het de geselecteerde temperatuur handhaaft.
- Voeg het voedsel pas toe als de gewenste temperatuur is bereikt.
- Verwijder het deksel van de friteuse.
- Plaats het voedsel in de mand en laat het voorzichtig in de kom zakken. Zorg ervoor dat het oliepeil niet tot aan de rand van de kom stijgt.
- Houd het handvat van de korf altijd stevig vast bij het plaatsen of verwijderen van het deksel.
- **OPMERKING:** het verwarmingselement moet helemaal naar beneden worden gedrukt om de veiligheidsschakelaar te activeren. Anders kan het apparaat mogelijk niet verwarmen.

## **Belangrijk!**

Wees voorzichtig, want de olie kan gaan spugen. Wees voorzichtig bij het verwijderen van het deksel, aangezien er hete stoom kan vrijkomen.

Er is een niet-automatisch herstellende thermostaat ingebouwd in het product. Als de friteuse lange tijd in gebruik is geweest, zal de ingebouwde niet-automatisch herstellende thermostaat de stroom activeren en onderbreken om het apparaat te beschermen tegen oververhitting.

Reset de thermostaat door op de aangegeven knop te drukken nadat het verwarmingselement is afgekoeld, zodat de friteuse weer normaal functioneert.

## **Probleemoplossen**

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Onaangename geur	De olie is oud	Ververs de olie na 20 keer

		gebruik of als de kleur erg donker is
Er stroomt olie over het apparaat	De hoeveelheid gebruikte olie overtreft aanbeveling De hoeveelheid voedsel in De mand overtreft de aanbeveling	Verlaag de hoeveelheid olie in de oliepot Haal wat voedsel uit de mand
Eten is niet knapperig	Te korte kooktijd Er zit teveel voedsel in de mand	Pas de tijd dienovereenkomstig aan Vul mand slechts voor 2/3 vol
Chips zijn plakkerig	Gesneden aardappel is niet grondig gewassen	Was de aardappelschijfjes voor het bakken in water
Het apparaat gaat niet aan	Veiligheidsschakelaar is geactiveerd	Druk op de resetknop op het bedieningspaneel

## TIPS VOOR DE BEREIDING VAN VOEDSEL

Voordat u de mand laat zakken

- Zorg ervoor dat het voedsel altijd droog is voordat u het in de hete olie laat zakken.
- Zorg ervoor dat het voedsel ongeveer even groot is, zodat het gelijkmatig gaart. Vermijd erg dikke stukken.
- Sommige soorten voedsel moeten worden gepaneerd voordat ze in de frituurpan worden gekookt.
- Zorg ervoor dat u zoveel mogelijk ijs uit bevroren voedsel verwijdert. Het hoeft echter niet te worden ontdooid voor het koken.
- Vul de mand niet boven de max-markering op de metalen plaat onder het handvat.
- De maximale hoeveelheid diepgevroren frituuraardappelen die per keer gebakken kan worden is 0,7 kg.

### Belangrijk!

Het handvat kan erg heet zijn na langdurig gebruik.

### Kooktips

Hieronder vindt u een gids voor kooktemperaturen en -tijden voor verschillende voedingsmiddelen:

Kookresultaten kunnen variëren, pas deze tijden aan uw individuele wensen aan.

Opmerking: houd er rekening mee dat deze instellingen alleen bedoeld zijn voor referentiedoeleinden. Aangezien ingrediënten verschillen in grootte, vorm, gewicht en consistentie, kunnen we niet garanderen dat de onderstaande tijden de beste instelling voor uw specifieke ingrediënten vertegenwoordigen.

	Temperatuur	Tijd
Gepaneerde visfilets	170 ° C	5-6 min.
Grote garnalen	170 ° C	3-5 min.
Kipfilet	175 ° C	3-4 min.
Gepaneerde kipfilets	170 ° C	12-15 min.
Uienringen	180 ° C	3 min.
Gehavende broccoli	185 ° C	2-3 min.
Frietten (2e fase)	190 ° C	6 min.

### **Na het koken**

1. Til de mand uit de kom en kantel hem zodat hij op de rand van de kom rust.
2. Laat de olie uit het voedsel druppelen voordat u de mand verwijdert.
3. Zet de temperatuurregelaar op de laagst mogelijke temperatuur door hem naar links te draaien  
zover mogelijk.
4. Haal de stekker uit het stopcontact.
5. Laat het apparaat volledig afkoelen (1-2 uur).

### **Belangrijk!**

U mag het apparaat nooit verplaatsen als het heet is, er olie in zit of als het deksel dat niet heeft gedaan gemonteerd.

### **DE OLIE HANTEREN EN OPSLAAN**

Zorg ervoor dat alle olie alleen wordt gehanteerd als deze volledig is afgekoeld!

- Verwijder na gebruik alle voedselresten uit de olie.
- Filter de olie regelmatig.
- De olie moet worden verversd zodra deze ongeveer 10 keer is gebruikt. Alle olie moet tegelijkertijd worden verversd; meng geen oude en nieuwe olie. De oude olie moet worden afgevoerd volgens de relevante lokale voorschriften.
- Bewaar de olie in de frituurpan of in een luchtdichte bak op een droge, koele en donkere plaats. (Het is niet nodig om de olie in de koelkast te bewaren).

### **REINIGING**

- Het verwarmingselement met bedieningspaneel en snoer mag niet in water worden ondergedompeld. Verwijder het bedieningspaneel en het verwarmingselement voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Als je de olie uit de kom hebt gegoten, veeg je de binnenkant van de kom af met



keukenpapier. Was vervolgens de kom grondig.

- De kom, deksel en mand met handvat kan worden gewassen in warm water en afwasmiddel of in een vaatwasser.
- Gebruik geen sterke of schurende reinigingsmiddelen.
- . Gebruik nooit een stalen borstel of schrobborstel om het apparaat schoon te maken, omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

## **DOMPEL NIET IN WATER OF ENIGE VLOEISTOF**


Opslaan

- Zorg ervoor dat de friteuse volledig is afgekoeld voordat u hem opbergt.
- Bewaar het apparaat nooit als het heet of nat is.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u ze opbergt.
- Bewaar het apparaat op een schone, droge plaats.
- Vouw de handgreep pas in de mand als de olie is afgekoeld

## **INFORMATIE OVER VERWIJDERING EN RECYCLING VAN DIT PRODUCT**

Houd er rekening mee dat dit product is gemarkeerd



met dit symbool: 

Dit betekent dat dit product niet samen met het gewone huisvuil mag worden afgevoerd, aangezien elektrisch en elektronisch afval apart moet worden afgevoerd.

In overeenstemming met de WEEE-richtlijn moet elke lidstaat zorgen voor een correcte inzameling, nuttige toepassing, verwerking en recycling van elektrisch en elektronisch afval. Particuliere huishoudens in de EU kunnen gebruikte apparatuur gratis naar speciale recyclingstations brengen. In sommige lidstaten kunt u, in bepaalde gevallen, de gebruikte apparatuur retourneren aan de winkel waar u deze hebt gekocht als u nieuwe apparatuur koopt.

Neem contact op met uw winkelier, distributeur of de gemeente voor meer informatie over wat u doet

zou moeten doen met elektrisch en elektronisch afval.

TECHNISCHE DATA:

220-240V,50 / 60Hz

Power : 1800-2200W