

FRITTIERTOPF

Bedienungsanleitung

Spezifikationen:

1. Der Fritteusentopf ist aus Edelstahl gefertigt und dank seiner hervorragenden Wärmeisolationsschicht eignet er sich perfekt zum Braten einer Vielzahl von Lebensmitteln.
2. Leicht zu reinigen, der abnehmbare OfI-Ablaufdeckel ermöglicht, dass überschüssiges Öl zurück in den Topf tropft.
3. Praktisches Design mit Griffen und Ausguss zum Gießen von Öl in den Siebtopf zur Wiederverwendung. Es wird empfohlen, das Öl nicht mehr als dreimal wiederzuverwenden.
4. LEBENSMITTEL THERMOMETER hilft Ihnen, die ideale Temperatur zu überprüfen, die für verschiedene Arten von Lebensmitteln erforderlich ist, sodass Sie präzise kochen können.
5. KOMPATIBEL mit allen Kochfeldern, einschließlich Induktion

IMPORTEUR: PJU do.o.Trig svobode IA, 8340 Crnomelj, Slowenien, PE Brnëiëeva 19G 1231

Ljubljana-Crnuče

Lieferant: Roznic Technology Company Limited

Adresse: Raum 05A, 17/F, Billion Plaza 2, 10 Cheung Yue Street, Cheung Sha wan, Kowloon, HONGKONG

Hergestellt in der Volksrepublik China

Vorsichtsmaßnahmen für die Verwendung von Kochutensilien aus Edelstahl

Richtige Verwendung des Fritteusentopfs aus Edelstahl:

1. Da die Kochutensilien beim Verlassen des Werks einige Industrieölflecken hinterlassen, wischen Sie bitte vor der Verwendung des Produkts den gesamten TOPF mit einem Papiertuch oder Lappen ab, reinigen Sie den gesamten TOPF mit einem neutralen Reinigungsmittel und trocknen Sie ihn anschließend ab. Geben Sie nach dem Waschen oder Kochen mit neutralem Wasser etwa einen halben Teelöffel Essig in den Behälter.
2. Um die Oberfläche des Behälters zu schützen, verwenden Sie keine scharfen Werkzeuge wie Löffel und Gabeln, die Kratzer verursachen könnten.
3. Da es sich um einen Metallbehälter handelt, verwenden Sie ihn bitte nicht in der Mikrowelle.
4. Bei längerem Kochen bitte die Hitze auf mittlere Stufe stellen. Bitte trocknen Sie die Wassertropfen auf der Außenseite des Topfes ab, um beim Erhitzen keine Wasserflecken zu

hinterlassen. Bitte verwenden Sie mittlere oder kleine Hitze. Wenn die Flamme zu groß ist, wird der Topf überhitzt und die Ränder des Topfes können schwarz werden.

5.1b Vermeiden Sie Verformungen, stellen Sie niemals einen heißen Topf unter kaltes Wasser. Lassen Sie den Topf vor der Reinigung abkühlen. Sorgen Sie dafür, dass der POT die Wärme auf natürliche Weise ableitet, um nachteilige Folgen durch plötzliche Temperaturänderungen zu vermeiden.

6. Bitte weichen Sie den POT in warmem Wasser ein und reiben Sie ihn mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch ab.

7. Bitte bewahren Sie Salz, Sojasauce, Essig und Gemüsesuppe nicht über längere Zeit auf. Obwohl der POT eine starke Säure-Base-Beständigkeit aufweist, sollte es vermieden werden, Lebensmittel mit starker Säure-Base über einen längeren Zeitraum aufzubewahren.

8. Halten Sie Kinder vom erhitzten Topf fern.

9. Beim Braten von Speisen sollte das Speiseöl nicht mehr als die Hälfte des Topfes ausmachen. Speisen und Öl sollten beim Kochen zusammen nicht mehr als 3/4 des Topfes ausmachen, um Verbrühungen durch Spritzer von heißem Öl und Speisen zu vermeiden.

Anleitung zum Thermometer:

1. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und legen Sie es nicht in Spülwasser.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Thermometer gelangt, da der obere elektronische Teil nicht wasserdicht ist.

2. Reinigen Sie das Digitalthermometer und die Sonde vor und nach dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch.

3. Benutzen Sie das Thermometer NIEMALS in einem geschlossenen Ofen.

4. Stecken Sie das Thermometer nicht in Ihr Grillgut und backen Sie es zusammen.

5. Benutzen Sie das Thermometer nicht für längere Zeit bei hoher Temperatur, da sonst Kunststoffteile schmelzen und das Thermometer beschädigt werden könnte.

6. Das Thermometer kehrt nicht auf null Grad zurück, da es ständig die Temperatur misst.

Bitte lesen Sie es sorgfältig durch, bevor Sie es verwenden

Inspektion und Lagerung von Fritteusentopf aus Edelstahl

1. Das Vergilben von Edelstahl ist ein normales Phänomen nach längerem Gebrauch oder wenn die Reinheit des Gases nicht gut ist. 1b Entfernen Sie diese Flecken bitte mit einem Reinigungstuch + Backpulver + Reinigungsmittel oder mit professioneller Edelstahl-Reinigungspaste/Reinigungsmittel. Edelstahlprodukte können bei Überhitzung ihre Farbe in Regenbogenfarben oder Weiß ändern.
2. Dieses Phänomen tritt in dem Moment auf, in dem Wasser und Sauerstoff zusammentreffen, oder wenn der Fleck, der durch in Lebensmittelmaterialien (Gemüse,

frisches Fleisch usw.) verstreute mineralische Bestandteile verursacht wird, für den menschlichen Körper harmlos ist. Wenn Sie in diesem Fall Essig zum Kochen hinzufügen oder den verfärbten Teil mit einem speziellen Edelstahlreiniger abwischen, ist die Wirkung besser.

3. Bitte entfernen Sie nach der Reinigung die Feuchtigkeit und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.
4. Verwenden Sie für Außenflächen einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Stahlwolle, Stahlscheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel, die Chlorbleiche enthalten.

Eine genaue Kontrolle der Öltemperatur macht das Essen köstlicher:



300-320 °F, Pommes Frites, Kartoffeln, Auberginen

320-340 F, gebratene Süßkartoffel, Lotuswurzel, Schweinekotelett, Fleischpastete

340-360 °F, gebratener Tintenfisch, Fisch und Garnelen, Kekse, gebratenes Hähnchen

SICHERHEITS- UND PFLEGEHINWEISE:

1. Bitte achten Sie bei der Verwendung auf einem Gasherd darauf, die Temperatur sorgfältig zu handhaben, um Verbrühungen zu vermeiden.
2. Nach jedem Gebrauch gründlich reinigen, um Essens- und Fettreste zu entfernen. Andernfalls kommt es bei der erneuten Verwendung zu Verbrennungen und Verkohlungen, was zu Verfärbungen und hartnäckigen Flecken führt.
3. Entfernen Sie nach der Reinigung bitte die Feuchtigkeit, wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken und lagern Sie sie an einem trockenen Ort, um Wasserflecken zu vermeiden.
4. Um ein Verziehen zu vermeiden, stellen Sie einen heißen Topf niemals unter kaltes Wasser. Lassen Sie den Topf vor der Reinigung abkühlen.

Verwenden Sie für Außenflächen einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Verwenden Sie keine Ofenreiniger, Stahlwolle, Stahlscheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel, die Chlorbleiche enthalten.

