

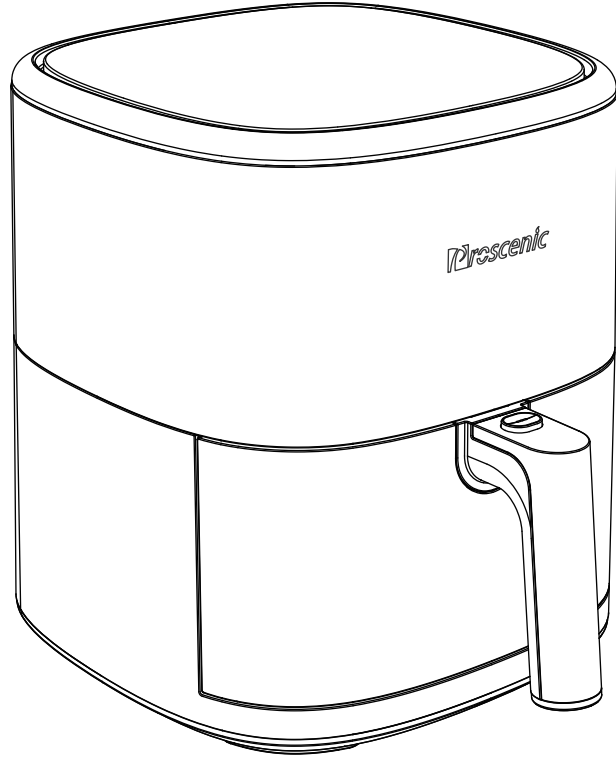
Proscenic

Kullanma Kılavuzu
Bedienungsanleitung
Notice d'utilisation
Manuale di istruzioni
Manual de instrucciones
取扱説明書

Fritöz T22

Proscenic Technology Ltd. Şti.
Destek Hizmet
Web: www.proscenic.com
E-posta: support@proscenic.com

V2.31



İÇİNDEKİLER

TR

| | |
|-------------------|-----|
| Paket içeriği | .1 |
| Önemli garanti | .2 |
| Ürünün tanıtımı | .4 |
| Kullanma talimatı | .5 |
| Sorun giderme | .15 |
| Temizlik ve bakım | .16 |

DE

| | |
|----------------------|-----|
| Lieferumfang | .17 |
| Garantie | .18 |
| Produktbeschreibung | .20 |
| Bedienungsanleitung | .21 |
| Störungsbehebung | .31 |
| Reinigung und Pflege | .32 |

FR

| | |
|----------------------------|-----|
| Liste de colisage | .33 |
| Garantie | .34 |
| La présentation du produit | .36 |
| Instructions | .37 |
| Dépannage | .47 |
| Nettoyage et entretien | .48 |

IT

| | |
|---------------------------|-----|
| Contenuti pacchetto | .49 |
| Garanzia | .50 |
| Introduzione del prodotto | .52 |
| Istruzioni | .53 |
| Risoluzione dei problemi | .63 |
| Pulizia e manutenzione | .64 |





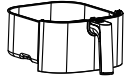
ES

| | |
|-------------------------------|-----|
| Contenido del empaque | .65 |
| Especificaciones del Producto | .66 |
| Introducción del producto | .68 |
| Instrucciones | .69 |
| Solución de Problemas | .79 |
| Limpieza y mantenimiento | .80 |

JP

| | |
|---------------|-----|
| パッケージ内容 | .81 |
| 安全にお使いいただくために | .82 |
| 本製品について | .84 |
| ご使用について | .85 |
| トラブルシューティング | .95 |
| お手入れとメンテナンス | .96 |

Paket içeriği

| | | | |
|----------------------------|---|---------------------------|---|
| (1) Proscenic fritöz 5L x1 |  | (2) Tarif x1 |  |
| (3) Hızlı rehber x1 |  | (4) Kullanma Kılavuzu x 1 |  |
| (5) Kızartma haznesi |  | | |

Ürün özellikleri

| | |
|---------------------------------|----------------------|
| Nominal güç kaynađı (ABD) | AC 120V, 60 Hz |
| Nominal güç kaynağı (İngiltere) | AC 220V-240V, 50 Hz |
| Nominal güç kaynađı (AB) | AC 220V-240V, 50 Hz |
| Nominal güç | 1500W |
| Nominal kapasite | 5L/5.2qt |
| Sıcaklık aralığı | 75-205°C (165-400°F) |
| Süre aralığı | 1-60 dakika |
| Ağırlık | 5.5 kg |

Önemli Garanti

Uyarı

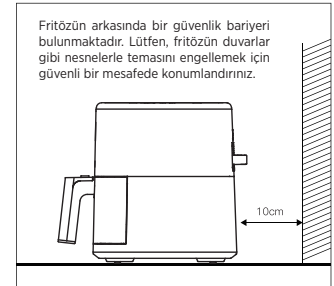
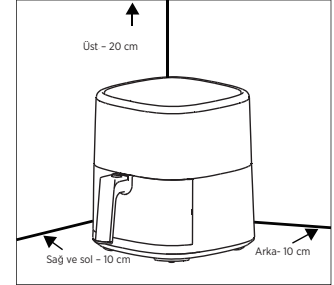
Cihazı çalıştırmadan önce bütün talimatları, güvenlik kurallarını ve uyarıları okuyunuz. Bu güvenlik tedbirlerin veya talimatların uygulanmaması fiziki yaralanmalar veya ürünün zarar görmesi ile sonuçlanabilir.

Elektrik çarpmasını önlemek için, evinizdeki voltajın cihazın voltajıyla uyumlu olup olmadığını kontrol ediniz. Her zaman topraklı priz kullanınız. Adaptör veya uzatma kablosu kullanmayınız.

Yangın tehlikesini önlemek için, geçici etiketler dahil olmak üzere bütün ambalajları fritözden çıkartınız.

Güvenlik ve önlemler

1. Fritözü kuru bir ortama yerleştiriniz. Bu ürün sadece evde kullanım içindir, dışarıda kullanmayınız.
2. Ürün çalışırken ortaya çıkan ısının dumanı veya ateşinden mobilyaların zarar görmesini önlemek için, lütfen ürünü duvarlara ve dolaplara belirli bir mesafede konumlandırınız.
3. Lütfen fritözü ısı yalıtımı olan düz bir yüzey üzerine yerleştiriniz. Hava sirkülasyonunu sağlamak için fritözü duvardan ve yüzeyden en az 10 cm veya 4 inç mesafede bulundurunuz.
4. Fritözü alev yanıcı maddelerin veya ısı kaynaklarının yakınına koymayınız ve yangını önlemek için perdeler ile benzeri nesnelere uzak tutunuz.
5. UYARI: Elektrik çarpmasını önlemek için, tel, fiş veya gövdeyi suya veya diğer sıvılara batırmayınız.
6. Güç kablosunun gövdenin etrafına dolanmasına engel olunuz; yüksek ısılı gaz ve elektrikli ısıtıcılar, ısıtıcı lambalar ve ısıtma cihazları gibi sıcak cisimlerle temas ettirmeyiniz.
7. Güç kablosunu ASLA çekmeyiniz. Fişten çıkarmadan önce fritözü hareket ettirmeniz gerekirse, fritözü iki elinizle taşıyınız.
8. Fritözü, içinde sıcak yağ veya başka bir sıvı bulunur halde hareket ettirmeyiniz.
9. Fritözü kullanırken, ürünün yanıcı maddelerle (bez, kağıt, plastik vb.) kaplanmamış olması gerekmektedir. Yangın tehlikesini önlemek için bu tür maddeleri fritözün içine koymayınız.



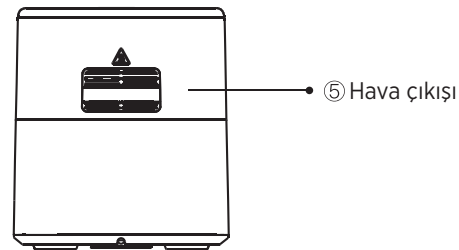
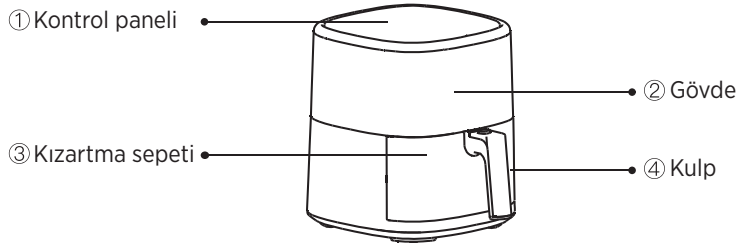
10. Yangın veya yaralanmaları önlemek için, kullanıcılar üreticinin verdiği destek malzemeleri doğru şekilde kullanılmalıdır. Üretici tarafından verilmemiş malzemeleri ürünün içine koymayınız veya üretici tarafından tavsiye edilmeyen malzemeleri kullanmayınız.
11. İçine yiyecek koyarken veya içinden çıkarırken, ısı korumalı ve yalıtımlı eldiven giyiniz.
12. Kullanım sırasında veya sonrasında fritözün dış yüzeyine dokunmayınız.
13. Yanıkları önlemek için, fritöz çalışırken sadece kulptan tutunuz.
14. Fritözü temizlerken, güç kaynağından çıkarınız ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekleyiniz.
15. Fritözü temizlemek için yumuşak ve nemli bir bez kullanınız. Zarar görmesine neden olmamak için, sivri temizlik malzemeleri kullanmayınız.
16. Ürünü çocukların kullanmasına müsaade etmeyiniz. Fritözü çocukların erişemeyeceği yerlerde bulundurunuz. Engellilerin ve yaşlıların tek başlarına ürünü kullanmasına müsaade etmeyiniz.
17. Fritözü yiyecek ısıtmak veya çözdürmek dışında bir amaçla kullanmayınız.
18. Uyarı: Yangını önlemek için, çalışır durumdayken fritözün üzerine herhangi bir nesne koymayınız.
19. Uyarı: Patlamaya neden olmamak için kapalı kutuları fritözde ısıtmayınız.
20. Fritözü kullandıktan sonra veya uzun süre kullanılmadığı zaman, kapalı ve fişten çekili konumda tutunuz. Bu ürün herhangi bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamaktadır.
21. Ürünü kullanırken devreye fazla yük binmesi halinde fritöz düzgün çalışmayabilir. Fritöz için ayrı bir hat kullanılmalıdır.
22. Yiyecekleri ısıtırken, sıvıların kaynamasını ve taşmasını engellemek için haznede yeterince boşluk bırakınız. Cam veya metal kutular kullanırken tehlikeleri ve yanıkları engellemek için dikkatli olunuz.
23. Eğer güç kablosu zarar görürse, tehlikenin önlenmesi için üreticinin bakım biriminde veya benzer birimlerinde çalışan profesyoneller tarafından değiştirilmelidir.

Uyarı: Yüksek sıcaklık!



Uyarı: Erişilebilen parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Çocukların ulaşamayacağı yerlerde bulundurulmalıdır. Ürün çalışırken ısı üretir ve fritözdeki ısıtma elemanının ısı çok yüksektir. Kullanım sırasında, üzerinde “Dikkat! Yüksek Sıcaklık!” yazan dış yüzeyi ısınacaktır. Ürünün çalışması sona erdirildikten sonra bir süre ısı ve dış yüzey sıcak olmaya devam edebilir. DOKUNMAYINIZ veya hareket ettirmeyiniz.

Ürünün tanıtımı



Talimatlar

İlk kullanımdan önce

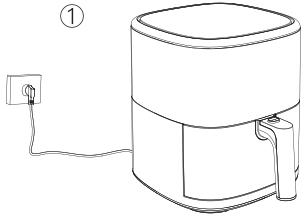
Uyarı

*Elektrik çarpmasını önlemek için, evinizdeki voltajın cihazın voltajıyla uyumlu olup olmadığını kontrol ediniz.

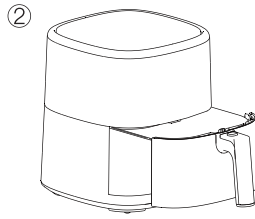
*Geçici etiketler dahil olmak üzere bütün ambalajları fritözden çıkartınız.

*Yanıkları önlemek için, yiyecekleri çıkarırken ısı geçirmeyen eldivenler kullanınız.

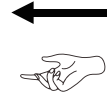
Ürünü ilk kez kullandığınızda, Tarife dokununuz ve “⌚” sembolünü seçiniz, ısıyı en yüksek ayara getiriniz ve zamanı 15 dakikadan fazlaya ayarlayınız. Kızartma sepetini kapatınız ve boş pişirme için programı çalıştırınız. Pişirmeden sonra, yağlı buharın çıkması için kızartma sepetini açınız. Isıtma borularında yer alan tuz aşındırmasına karşı koruyucu kaplama nedeniyle, ilk kullanımda bir koku veya islenme olması normaldir.



①

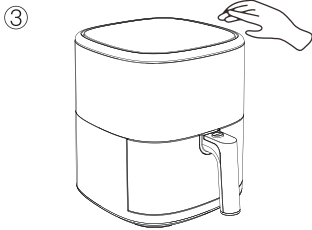


②

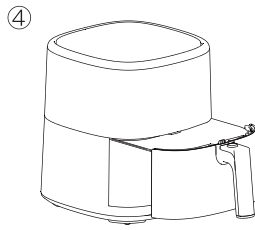


① Güç kaynağını fişe takınız ve etraftaki duvarlar veya mobilyadan 10 cm veya 4 inç mesafede bir konumda olmasına özen gösteriniz (Resim 1).

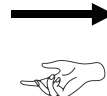
② Malzemeleri pişirme tepsinine veya diğer ilgili aksesuarlara yerleştiriniz, fritözdeki boşluğa koyunuz ve kapağı kapatınız (Resim 2).



③



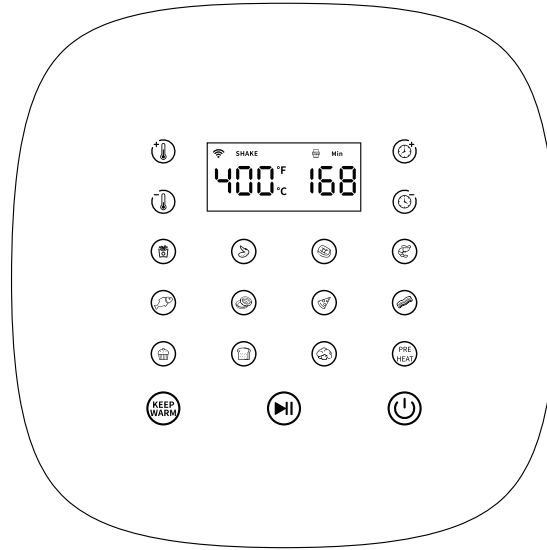
④















③ Operasyon panelinde gösterilen Tarife göre, ilgili işlemi seçmek için dokununuz. Kişisel tercihinize göre zaman ve ısıyı da ayarlayabilirsiniz. Pişirmeye başlamak için dokununuz (Resim 3).

④ Pişirdikten sonra yiyeceği dışarı çıkarınız. Yanma tehlikesine karşı dikkatli olunuz. Yiyeceği çıkardıktan sonra, fritözü kapalı konuma getiriniz (Resim 4).

Operasyon Paneli





| | | |
|---|--|---|
| ① |  | Fritözü açma veya kapatma |
| ② |  | Pişirmeyi başlatma veya durdurma |
| ③ |  | Sıcaklığın korunmasını açma veya iptal etme, kombinasyon fonksiyonunu da ekleyebilirsiniz (detaylar için kombinasyon fonksiyonuna bakınız). |

| | |
|--|---|
| ④  | Ön ısıtmayı açma veya ön ısıtmayı kapatma, kombinasyon fonksiyonunu ekleyebilirsiniz. |
| ⑤ Recipe | 11 akıllı Tarif programı ile pişirme zamanını ve ısısını otomatik olarak kontrol etme |
| ⑥  | Mevcut programda ısı gösterme |
| ⑦  Min  | Mevcut programda zaman gösterme |
| ⑧  | Isı veya zamanı ayarlamak için basınız Isıyı veya zamanı hızlı ayarlamak için basılı tutunuz. |
| ⑨  | Yemeğin çevrilmesi gerekiyorsa, SHAKE göstergesi yanıp sönecektir. |
| ⑩  | . Bağlı değil, fonksiyon kapalı . Bağlantı sırasında yanıp söner . Bağlantı var, sürekli açık * Not: UYGULAMANIN konfigürasyon durumunu gösterir. Daha fazla bilgi için lütfen Proscenic uygulamasının açıklamalarına bakınız. |
| ⑪  | “  ” yanıp söndüğünde, ağıdaki Tarifin işlemde olduğunu gösterir. |
| ⑫ End | Zaman göstergesinde “End” yazdığında, pişirmenin sona erdiğini gösterir. |

Yemeğin pişirilmesi

Ön ısıtma

Fritöz çok sıcak değilse, yiyeceği koymadan önce ön ısıtma yapmanızı öneririz. Ön ısıtma pişirmenin daha etkili olmasını sağlayacaktır.





1. Güç kaynağını fişe takınız. Programı başlatmak için 'a basınız.
2. “Ön Isıtma/Preheat” düğmesine basınız. Ekranda “205°C” ve “5 dakika/5 minutes” ibaresi görünecektir.
3. Isıyı ayarlamak için “+” veya “-” tuşuna basınız (tercihe göre). Zaman otomatik olarak ayarlanacaktır.
4. Ön ısıtmayı başlatmak için 'a basınız.
5. Ön ısıtma tamamlandıktan sonra fritöz sinyal verecektir.





| Isı | Süre |
|--------------------------------|----------|
| 205°C (400° F) | 5 dakika |
| 200°C (390° F) | 5 dakika |
| 195°C (385° F) | 5 dakika |
| 190°C (375° F) | 4 dakika |
| 185°C (365° F) | 4 dakika |
| 180°C (355° F) | 4 dakika |
| 170°C (340° F) | 4 dakika |
| 165°C (330° F) veya daha düşük | 3 dakika |

Pişirme

Dikkat:

- Fritözün üzerine herhangi bir nesne koymayınız. Aksi takdirde, hava akımı etkilenecek ve pişirmeyi etkileyecektir.
- Fritöz bir yağlı fritöz değildir. Fritöze pişirme yağı, kızartma yağı veya herhangi bir sıvı koymayınız.
- Fritözden yiyeceği çıkartırken sıcak buhara dikkat ediniz.
- Aksi belirtilmediği sürece, süre (1-60 dakika) ve ısı (75-205°C veya 165-400°F) ayarlanabilir.
- Gerçek pişirme sonuçları değişkenlik gösterebilir. Yöntemi ayarlamadan önce lütfen kızartma rehberine ve tarife bakınız.

1. Güç kaynağını fişe takınız. Programı başlatmak için “   a tuşuna basınız.
4. Pişirmeyi başlatmak için  a basınız.
5. Pişirme tamamlandıktan sonra fritöz sinyal verecektir.



| Sembol | Ön Ayar | Ayarlanmış Isı | Isı aralığı | Ayarlanmış Süre* | Süre aralığı | Destekleyici fonksiyonlar |
|--|---------|------------------|-------------------------|------------------|--------------|---------------------------|
|  | KARİDES | 370° F 190° C | 75–205° C 165–400° F | 6 dakika | 1-60 dakika | |
|  | PATATES | 385° F 195° C | | 20 dakika | | }}SHAKE}} |
|  | KANAT | 385° F 195° C | | 25 dakika | | }}SHAKE}} |
|  | BİFTEK | 400° F 205° C | | 6 dakika | | |


| Sembol | Ön Ayar | Ayarlanmış Isı | Isı aralığı | Ayarlanmış Süre* | Süre aralığı | Destekleyici fonksiyonlar |
|---|-----------------|------------------|-------------------------|------------------|--------------|---------------------------|
|  | SEBZE | 300° F 150° C | 75-205° C 165-400° F | 10 dakika | 1-60 dakika | »SHAKE« |
|  | BALIK | 350° F 175° C | | 8 dakika | | |
|  | Soğan Halkaları | 370° F 190° C | | 20 dakika | | »SHAKE« |
|  | PİZZA | 350° F 175° C | | 8 dakika | | |
| | | | | | | |
|  | PASTA | 300° F 150° C | | 30 dakika | | |
|  | TOST | 380° F 195° C | | 3 dakika | | |

* Ön ayarlanmış süre bir referans değeridir. Kullanıcının pişirme süresini yiyeceğin ağırlığına göre ayarlaması önerilir.

** »SHAKE« sembolü ile belirtilen destek fonksiyon, pişirme sırasında tarifin kullanıcıya yemeği karıştırması veya çevirmesini hatırlatacağı anlamına gelir.

Sıcak tutma

1. Güç kaynağını fişe takınız. Programı başlatmak için “⏻” a basınız.
2. Herhangi bir “**Tarif/Recipe**” düğmesine basınız.
3. Sıcak tutma süresini ayarlamak için “” tuşuna basınız.
4. Pişirme ısısını başlatmak için “” a basınız.

| Sembol | Ön Ayar | Ayarlanmış ısı | Isı aralığı | Ayarlanmış süre | Süre aralığı |
|---|-------------|-----------------|-------------|-----------------|--------------|
|  | Sıcak tutma | 170° F 75° C | / | 5 dakika | 1-60 dakika |

* Sıcak tutma süresi çok uzun olduğunda yiyeceğin tadı etkilenecektir.

Kombinasyon modu

1. Ön ısıtma + Tarif
2. Tarif + Sıcak tutma
3. Ön ısıtma + Tarif + Sıcak tutma

Yemeği çevirme

Yemek nasıl alt üst edilir?

1. Kızartma işlemi sırasında, yemeği fritözden çıkarınız ve alt üst ediniz veya karıştırınız.
2. Pişirme tepsisini ısıya dayanıklı bir destek üzerine veya yüzeye yerleştiriniz.
3. Yemeği karıştırmak veya çevirmek için maşa kullanınız.

Not: Kızartma haznesini açtıktan sonra, fritöz otomatik olarak kızartma işlemini durduracaktır. Güvenlik için, kızartma haznesi kapanıncaya kadar ekran geçici olarak kapanacaktır. Kızartma işlemi otomatik olarak tekrar başlayacaktır. Fritöz hızlı soğuyacağı için çevirme işlemini 30 saniyeden daha uzun sürede yapmayınız.

Çevrilmesi gereken yiyecekler:

- Genellikle sallamayı gerektiren, patates kızartması veya tavuk fileto benzeri bir araya getirilmiş küçük parçalardan oluşan yiyecekler.
- Sallanmadığında bu yiyecekler çıtır çıtır olmaz veya eşit pişmez.
- Biftek gibi yiyecekleri de eşit pişmesi/kahverengileşmesi için çevirebilirsiniz.

Çevirme zamanı ve süreleri:

- Kızartma süresince yiyeceği bir kez sallayınız veya çeviriniz; gerekirse, daha çok defa sallayınız veya çeviriniz.
- Bazı tariflerin "sallama hatırlatma" fonksiyonu vardır ("Pişirme" bölümüne bakınız).

Çevirme hatırlatma:

- Hatırlatma yapmak için "Sallama hatırlatma" sinyal verecektir ve ekranda **SHAKE** simgesi yanıp sönecektir.
- Eğer yiyeceği çıkarmak için kapağı açmazsanız, "Sallama hatırlatma" 1 dakika sonra tekrar sinyal verecek ve ekranda **SHAKE** simgesi görünecektir.
- Yiyeceği çıkarmak için kapağı açtıktan sonra, sallama hatırlatma duracak ve **SHAKE** simgesi kaybolacaktır.

Pişirme Rehberi

Fazla doldurma:

Eğer çok fazla yiyecek varsa eşit pişmeyecektir.

Yağ kullanımı:

1. Yiyeceğin daha hızlı olmasını sağlamak için az miktarda pişirme yağı kullanınız. En fazla 30 ml yağ kullanınız.
2. Az miktarda pişirme yağı yiyeceklerin üzerine eşit olarak püskürtülebilir.

Yiyeceklerin pişirilmesi ve kızartılmasına dair ipuçları:

1. Fritözde, fritözde pişirilebilen donmuş yiyecekler gibi her türlü yiyeceği pişirebilirsiniz.
2. Pasta, el yapımı pay veya herhangi bir dolgulu veya hamurlu çörek yapmak isterseniz, malzemeleri ısıya dayanıklı bir hazneye koyunuz ve sonra pişirme haznesine yerleştiriniz.
3. Çok yağlı yiyecekler pişirmek fritözün alt kısmına yağ damlamasına neden olacaktır. Kızartmadan sonra kalan yağı dökünüz.
4. Marine edilmiş yiyecekler sıçır ve çok duman çıkarır. Dolayısıyla, kızartmadan önce dokunarak suyunu alınız.

Patates kızartması:

1. Çıtır olmasını sağlamak için 8-15 ml yağ kullanınız.
2. Çiğ patates kızartırken, patatesleri nişastadan arındırmak için kızartmadan önce 15 dakika suda bekletiniz. Yağ koymadan önce bir havlu yardımıyla kurulayınız.
3. Daha çıtır olması için çiğ patatesleri ince dilimleyiniz. Patatesleri 0.6x7.6 cm ebatlarında kesmeye çalışınız.

Et:

1. Büyük et parçalarını pişirmeden önce tamamen çözüldüğünden emin olunuz.
2. Tüketmek için güvenli iç sıcaklığa ulaştığından emin olmak için, et pişirirken termometre kullanınız.

| Yiyecek | Tür | İç sıcaklık |
|--------------------------------|------------------------------------|----------------|
| Sığır eti + Dana eti | Kıyma | 160° F (70° C) |
| | Biftekler, Rostolar: Orta | 160° F (70° C) |
| | Biftekler, Rostolar: Az pişmiş | 145° F (63° C) |
| Tavuk + Hindi | Göğüsler | 165° F (75° C) |
| | Kıyma, Doldurulmuş | 165° F (75° C) |
| | Tüm tavuk/hindi, but, kalça, kanat | 165° F (75° C) |
| Balık + Kabuklu deniz ürünleri | Her tür | 145° F (63° C) |
| Kuzu | Kıyma | 160° F (70° C) |
| | Biftekler, Rostolar: Orta | 160° F (70° C) |
| | Biftekler, Rostolar: Az pişmiş | 145° F (63° C) |
| | | |

Not: Proscenic mutfağı hakkında daha fazla bilgi almak için, profesyonel şeflerimiz tarafından hazırlanmış olan tarif kitaplarımızı ve ipuçlarını inceleyiniz, Proscenic uygulamamızı indiriniz ve tarif topluluğumuza katılınız.