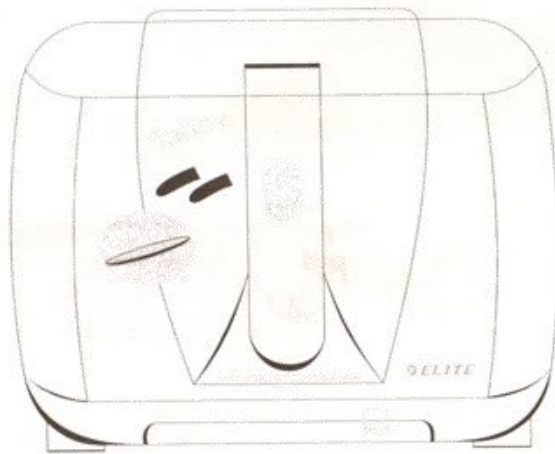


ELITE

Korisničko uputstvo



JR - 1533L

Friteza

Friteza Elite JR-1533L

Dragi korisniče,

Hvala na kupovini friteze za dubinsko prženje ELITE, model JR-1533L

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo prije nego počnete koristiti uređaj i sačuvajte ga za dalju upotrebu.

Sigurnosne instrukcije

Ovaj uređaj je namijenjen za kućnu upotrebu samo. Nikad ga ne koristite u druge svrhe.

Prije prženja hrana mora biti suva i pažljivo uklonite kristale leda prije prženja.

Provjerite da li napajanje odgovara specifikaciji.

Uključite uređaj samo na uzemljenu utičnicu.

Prije nego povežete uređaj provjerite da li je isključen.

Ne vucite kabl da isključite uređaj.

Ne koristite uređaj ukoliko je kabl za napajanje oštećen.

Ne razdvajajte posudu za duboko prženje kako bi izbjegli strujni udar

Uvijek isključite uređaj sa napajanja ukoliko niste kod kuće.

Ne potapajte kabl za napajanje u vodu niti u bilo koju drugu tečnost kako bi izbjegli strujni udar.

Ne držite kabl za napajanje u blizini vrućih i mokrih površina

Očistite odvojive površine temeljno prije upotrebe uređaja prvi put.

Nikad ne potapajte kontrolni panel koji je povezan sa grijačima u vodu niti ga ispirajte pod vodom.

Vodite računa da su svi dijelovi potpuno suvi prije nego ih napunite uljem ili tečnom masti.

Preporučujemo da koristite ulje ili tečnu mast. Moguće je korišćenje čvrste masti ali u tom slučaju je neophodna opreznost uslučaju pregrijavanja grijača.

Ne uključujte uređaj prije nego ganapunite uljem. Uvijek vodite računa da je uerđaj napunjen između maksimalnog i minimalnog nivoa

Ulje i mast se moraju redovno mijenjati

Ukoliko se ulje pregrije, otvorite poklopac i isključite uređaj.

Tokom prženja, stvara se vruća para. Držite ruke i lice na sigurnosnoj udaljenosti od pare.

Takođe se čuvajte pareprilikom otvaranja poklopca.

Držite uređaj van domašaja djece.

Ne dozvolite da kabl za napajanje visi preko radne površine na kojoj uređaj stoji. Ukoliko zapnete možete se povrijediti.

Nakon upotrebe uređaja, podesite temperaturu na najniže podešavanje (okrenite dugme skroz nalijevu stranu). Isključite kabl i ostavite da se ulje ohladi. Ne pomijerajte fritezu dok se ne ohladi.

Ukoliko su kabl za napajanje ili neki drugi dio oštećeni moraju biti zamijenjeni od strane ovlašćenog servisa pošto opravka zahtijeva posebne diejllove i alat. Samostalne popravke mogu izazvati strujni udar.

Ostavite uređaj da se potpuno ohladi prije nego ga spakujete

Omotajte kabl oko uređaja kada ga ostavljate na policu.

Friteza Elite JR-1533L

Uputstvo za upotrebu

Prije prženja

Prije upotrebe friteze prvi put, isperite zdjelu temeljno. Nivo ulja mora biti između maksimalnog i minimalnog. Podesite termostat na minimalnu poziciju prije nego uključite uređaj

Prženje

Postavite uređaj na horizontalnu, ravnu i stabilnu površinu i van domašaja djece.

Ukoliko želite da fritezu stavite na šporet ispod aspiratora vodite računa da grejne zone šporeta budu isključene.

Napunite fritezu uljem, tečnom mašću ili otopljenom čvrstom mašću do oznake MAX u zdjeli. Preporučujemo da koristite biljno ulje. Nikad ne miješajte različite vrste ulja.

Uključite uređaj na napajanje

Vodite računa da kabl ne dolazi u dodir sa vrućim površinama.

Uključite uređaj i indikator će se uključiti.

Podesite temperaturu

Za informacije o temperaturi prženja provjerite pakovanje hrane ili tabelu u uputstvu. Ulje i mast će se zagrijati u roku od 10-15 minuta. Možete ostaviti korpu u fritezi tokom zagrijavanja.

Otvorite poklopac.

Izvadite korpu iz friteze

Stavite hranu u korpu

Pažljivo vratite korpu u fritezu, vodeći računa da je korpa pravilno postavljena

Zatvorite poklopac

Nakon prženja

Otvorite poklopac

Pažljivo izvadite korpu iz friteze.

Ukoliko je potrebno protresite korpu kako bi se oslobodili ulja

Isključite termostat, indikator će se izgasiti.

Usključite uređaj.

Ukoliko ne koristite fritezu redovno, savjetujemo vam da ulje i mast čuvate u dobro zatvorenim flašama, po mogućnosti u frižideru ili na hladnom mjestu. Napunite flaše kroz lijevak i cijediljku kako bi uklonili djelove hrane

Ukoliko koristite čvrstu mast ostavite da se mast ohladi i ostavite je u fritezi.

Čišćenje

Razdvajanje friteze

Skinite poklopac

Izvadite korpu

Uklonite ulje

Svi dijelovi mogu biti očišćeni u mašini za suđe

Posušite sve dijelove nakon čišćenja.

Friteza Elite JR-1533L

Skladištenje uređaja

Vratite sve dijelove na mjesto i zatvorite poklopac.

Smotajte kabl

Ostavite uređaj na suvom mjestu.

Ulje i masti

Preporučujemo da koristite biljno ulje. Nikad ne miješajte različite vrste ulja. Ukoliko ne koristite fritezu redovno, savjetujemo vam da ulje i mast čuvate u dobro zatvorenim flašama, po mogućnosti u frižideru ili n hladnom mjestu. Napunite flaše kroz lijevak i cijediljku kako bi uklonili djelove hrane

Ukoliko koristite čvrstu mast ostavite da se mast ohladi i ostavite je u fritezi.

Koristite ulja koja su namijenjena za prženje.

Nikad ne miješajte dvije različite vrste ulja.

Mijenjanje ulja ili masti

Obzirom da ulje i mast gube svoje jestive karakteristike veoma brzo, mijenjanje ulja ili masti mora biti redovno. Da bi to uradili pratite sledeće instrukcije:

Ukoliko fritezu uglavnom koristite za prženje pomfrita ulje možete koristiti 10-12 puta prije zamjene. Ukoliko u fritezi pržite hranu koja je bogata proteinima (meso ili riba) ulje i mast morate mijenjati češće.

Nikad ne koristite isto ulje duže od 6 mjeseci i uvijek pratite uputstva na pakovanju.

Nikad ne dodajte sveže ulje u već korišćeno.

Uvijek promijenite ulje ukoliko počne da pjenu kada se zagrije, ako se osjeća jak miris ili ukus ili ako postane tamno i gusto.

Odlaganje korišćenog ulja ili masti

Sipajte korišćeno ulje u plastičnu flašu. Čvrstu mast možete odložiti u čvrstom stanju tako što ćete ostaviti u korpi da se stegne i zatim je izvaditi kašikom iz posude

Smrznuta hrana

Smrznuti pomfrite je prethodno već kuvan, tako da je potrebno kratko vrijeme prženja na osnovu instrukcija na pakovanju. Hrana iz frižidera će ohladiti ulje ili mast kada se stavi u fritezu. Pošto prženje ne počinje odmah hrana će apsorbovati malo više ulja. Da bi to spriječili učinite sledeće:

Ne pržite veće količine odjednom (pogledajte tabelu sa podešavanjima temperature).

Zagrijet ulje bar 15minuta prije nego što savite hranu u njega.

Podestite temperaturu prema podešavanjima iz tabela u uputstvu ili na osnovu instrukcija na pakovanju. Ukoliko nema instrukcija odaberite 5ti novo temperature.

Pustite da se smrznuta hrana djelimično otopi i otresite što je više moguće leda sa nje

Spustite hranu u ulje polako, jer smrznuta hrana može uzrokovati prskanje ulja.

Pomfrit napravljen kod kuće

Ukoliko sledite ove instrukcije napravićete najukusniji pomfrit:

Koristite čvrste krompire i isjecite ih na štapiće. Potopite štapiće u hladnu vodu. Ovo će spriječiti da se zalijepe jedan za drugi tokom prženja.

Posušite štapiće.

Pržite pomfrit dva puta: prvi put 4-6 minuta na drugom nivou i drugi put 2-4 min na petom nivou.

Za zaltne rezultate podignite korpu nekoliko uta iz ulja tokom drugog prženja i protresite korpu.

Friteza Elite JR-1533L

Kada hoćete da pržite maksimalnu količinu ubacite korpu pažljivo u fritezu kako bi izbjegli prekućavanje.

Preporučeni nivoi temperature na skali od 1-5

Nivo temperature	Vrsta hrane
1vi nivo	Pećurke
2gi nivo	Ručno pravljene pomfrit Sveža riba
3ći nivo	Piletina Povrće
4ti nivo	Kineske rolnice Piletina Riba
5ti nivo	Pomfrit Čips Meso