

SÜGAV PRADIPOTT

Kasutusjuhend

Tehnilised andmed:

1. FRYER POT on valmistatud roostevabast terasest ja suurepärase soojusisolatsioonikiht muudab selle ideaalseks paljude toitude praadimiseks.
2. KERGELT PUHASTADA eemaldatav Ofi äravoolukaas võimaldab liigsel õlil tagasi potti tilkuda.
3. MUGAV DISAIN Käepidemed ja tila õli kurnapotti valamiseks korduskasutamiseks. Õli ei soovitata kasutada rohkem kui 3 korda.
4. TOIDUTERMOMEETER aitab teil kontrollida erinevate toitude jaoks vajalikku ideaalset temperatuuri, mis võimaldab teil täpselt valmistada.
5. ÜHENDAB kõigi pliidiplaatidega, sealhulgas induktsioon

IMPORTIJA: PJU do.o.Trig svobode IA, 8340 Crnomelj, Sloveenia, PE Brnëieeva 19G 1231

Ljubljana-Crnuče

Tarnija: Roznic Technology Company Limited

Aadress: tuba 05A, 17/F, Billion Plaza 2, 10 Cheung Yue tänav, Cheung Sha wan, Kowloon, HONKONG

Valmistatud PRC-s

Ettevaatusabinõud roostevabast terasest köögiinõude kasutamisel

Roostevabast terasest FRYER POTI õige kasutamine:

1. Enne toote kasutamist, kuna kööginõud jätavad tehasest lahkudes mõned tööstuslikud õliplekid, pühkige palun kogu POT paberrätiku või kaltsuga ning seejärel puhastage kogu POT neutraalse pesuvahendiga ja seejärel kuivatage. Kasutage pärast pesemist või neutraalse veega keetmist mahutis umbes 1/2 teelusikatäit äädikat.
2. Anuma pinna kaitsmiseks ärge kasutage teravaid tööriistu, nagu lusikad ja kahvlid, mis võivad põhjustada kriimustusi.
3. Kuna tegemist on metallmahutiga, ärge kasutage seda mikrolaineahjus.
4. Kui küpsetate pikka aega, hoidke kuumust keskmisel tasemel. Kuivatage POTI välisküljel olevad veetilgad, et kuumutamisel ei jääks vesimärke. Kasutage keskmist või väikest kuumust. Kui leek on liiga suur, kuumeneb POT üle ja poti servad võivad mustaks minna.
5. 1b vältige kõverdumist, ärge kunagi asetage kuuma POTTI külma vee alla. Laske POT-il enne puhastamist jahtuda. Laske POT-il soojust loomulikult hajutada, et vältida järsust temperatuurimuutusest tulenevaid kahjulikke tagajärgi.
6. Palun leotage POT soojas vees ja hõõruge seda käsna või pehme lapiga.

7.Soola, sojakastet, äädikat, köögiviljasuppi palun mitte kaua hoida. Kuigi POT-I on tugev happe-aluse vastupidavus, tuleks vältida tugeva happe-aluse toidu pikaajalist asetamist.

8.Hoidke lapsed kuumutatud POTI juurest eemal.

9.Toidu praadimisel ei tohi toiduõli olla üle poole POTI mahust. Toit ja õli koos ei tohi toiduvalmistamise ajal ületada 314. potti, et vältida kuuma õli ja toidu pritsimisest põhjustatud kõrvetamist.

Termomeetri juhised:

1. Ärge kastke seadet vette ega asetage seda nõudevette.

OLGE ETTEVAATLIK, ET TERMOMEETRILE VETT EI JÄÄKS, KUNA ÜLEMINE ELEKTROONILINE OSA EI OLE VEEKINDEL.

2. Enne ja pärast kasutamist puhastage digitaalset termomeetrit ja sondi niiske lapiga.
- 3.ÄRA KUNAGI kasutage termomeetrit suletud ahjus.
4. Ärge sisestage termomeetrit oma grilltoidu sisse ja küpsetage seda koos.
5. Ärge jätke termomeetrit pikka aega kõrgel temperatuuril välja, kuna see võib plastosa sulada ja termomeetrit taltsutada nagu meie.

6. Termomeeter ei naase null kraadini, kuna loeb temperatuuri kogu aeg.

Enne kasutamist lugege see hoolikalt läbi

Roostevabast terasest FRYER POTI ülevaatus ja ladustamine

1. Roostevaba terase kollasus on normaalne nähtus pärast pikaajalist kasutamist või kui gaasi puhtus ei ole hea. 1b eemaldage need plekid, kasutage puhastuslappi + söögisoodat + pesuainet või kasutage professionaalset roostevabast terasest puhastuspastat/pesuvahendit. Roostevabast terasest tooted võivad ülekuumenemisel muuta värvi vikerkaareliseks või valgeks.
2. See nähtus ilmneb siis, kui vesi ja hapnik kohtuvad või toidumaterjalidesse (juurviljad, värsked liha jne) laiali sattunud mineraalainetest tekkinud plekk on inimorganismile kahjutu. Kui lisate sel juhul keetmiseks äädikat või pühkige värvi muutunud osa spetsiaalse roostevaba terase puhastusvahendiga, on efekt parem.
3. Pärast puhastamist eemaldage niiskus ja hoidke seda kuivas kohas.
4. Kasutage välispindadel käsna või pehmet lappi. ÄRGE kasutage ahjupuhastusvahendeid, terasvilla, terasest küürimislappe, kangeid pesuaineid ega kloorivalgendit sisaldavaid pesuaineid.

Täpne õlitemperatuuri reguleerimine muudab toidu maitsvamaks:



300-320 °F, friikartulid, kartul, baklažaan

320-340 F, praetud bataat, lootosejuur, seakarbonaad, lihapirukas

340-360 °F, praetud kalmaar, kala ja krevetid, küpsised, praekana

OHUTUS- JA HOOLDUSJUHISED:

1. Põletuste vältimiseks jälgige gaasipliidil kasutamisel hoolikalt temperatuuri käsitlemist.
2. Puhastage hoolikalt pärast iga kasutuskorda, et eemaldada toidujäägid ja rasv, vastasel juhul põhjustavad need jäägid uuesti kasutamisel põlemist ja karboniseerumist, mille tulemuseks on värvimuutus ja tõrksad plekid.
3. Pärast puhastamist eemaldage niiskus ja pühkige see pehme lapiga kuivaks ning hoidke vee määrimise vältimiseks kuivas kohas.
4. Vältimaks väänamist, ärge kunagi asetage kuuma POTTI külma vee alla. Laske POT-il enne puhastamist jahtuda.

Kasutage välispindadel käsna või pehmet lappi. ÄRGE kasutage ahjupuhastusvahendeid, terasvilla, terasest küürimislappi, kangeid pesuaineid ega kloorivalgendit sisaldavaid pesuaineid.