

## DZIĻA CEPTAUŠANA

### Instrukciju rokasgrāmata

#### Specifikācijas:

1. FRYER POT ir izgatavots no nerūsējošā tērauda, un izcils siltumizolācijas slānis padara to lieliski piemērotu dažādu ēdienu cepšanai.
2. VIEGLI TĪRĪT noņemamais Ofļ drenāžas vāks ļauj liekajai eļļai ieplūst atpakaļ katlā.
3. ĒRTA DIZAINS Rokturi un snīpis eļļas ieliešanai sietiņa katlā atkārtotai izmantošanai. Ieteicams eļļu atkārtoti izmantot ne vairāk kā 3 reizes.
4. PĀRTIKAS TERMOMETRS palīdz pārbaudīt ideālo temperatūru, kas nepieciešama dažāda veida ēdieniem, ļaujot jums gatavot precīzi.
5. SADERĪGS ar visām plīts virsmām, ieskaitot indukcijas

IMPORTĒTĀJS: PJU do.o.Trġ svobode IA, 8340 Crnomelj, Slovēnija, PE Brnēiēeva 19G 1231

Ļubļana-Krnuče

Piegādātājs: Roznic Technology Company Limited

Adrese: Room 05A,17/F, Billion Plaza 2, 10 Cheung Yue Street, Cheung Sha wan, Kovalūna, HONKONGA

Ražots PRC

Piesardzības pasākumi, lietojot nerūsējošā tērauda virtuves piederumus

Pareiza nerūsējošā tērauda cepšanas katla lietošana:

1. Pirms produkta lietošanas, jo, izejot no rūpnīcas, virtuves piederumi atstāj rūpnieciskās eļļas traipus, lūdzu, noslaukiet visu PODU ar papīra dvieli vai lupatu, pēc tam notīriet visu PODU ar neitrālu mazgāšanas līdzekli un pēc tam nosusiniet. Pēc mazgāšanas vai vārīšanas ar neitrālu ūdeni traukā izmantojiet apmēram 1/2 tējkarotes etiķa.
2. Lai aizsargātu tvertnes virsmu, neizmantojiet asus instrumentus, piemēram, karotes un dakšiņas, kas var izraisīt skrāpējumus.
3. Tā kā tas ir metāla trauks, lūdzu, neizmantojiet to mikroviļņu krāsnī.
4. Gatavojot ilgu laiku, lūdzu, saglabājiet siltumu uz vidēju. Lūdzu, nosusiniet ūdens pilienu uz POT ārpusē, lai sildīšanas laikā neatstātu ūdenszīmes. Lūdzu, izmantojiet vidēju vai mazu siltumu. Ja liesma ir pārāk liela, katls pārkarēs un katla malas var kļūt melnas.
- 5.1b izvairieties no deformācijas, nekad nenovietojiet karstu PODU zem auksta ūdens. Pirms tīrīšanas ļaujiet POT atdzist. Ļaujiet POT dabiski izkļedēt siltumu, lai izvairītos no nelabvēlīgām sekām, ko izraisa pēkšņas temperatūras izmaiņas.
6. Lūdzu, iemērciet PODU siltā ūdenī un berzējiet to ar sūkli vai mīkstu drānu.

7. Lūdzu, ilgstoši neuzglabāt sāli, sojas mērci, etiķi, dārzeņu zupu. Lai gan POT ir spēcīga skābju-bāzes izturība, jāizvairās no ilgstošas spēcīgas skābju bāzes pārtikas ievietošanas.

8. Neturiet bērnus no apsildāmā PODA.

9. Cepot ēdienu, cepamā eļļa nedrīkst būt vairāk par pusi no katla. Ēdiens un eļļa kopā nedrīkst pārsniegt 3/4 daļu no katla gatavošanas laikā, lai izvairītos no applaucēšanās, izšļakstot karstu eļļu un pārtiku.

Termometra instrukcijas:

1. Neiegremdējiet ierīci ūdenī un neievietojiet trauku ūdenī.

UZMANĪBU, LAI TERMOMETRA NEIEKĻŪTU ŪDENS, jo AUGŠĒJĀ ELEKTRONISKĀ DAĻA NAV ŪDENSIZDROŠA.

2. Pirms un pēc lietošanas notīriet digitālo termometru un zondi ar mitru drānu.
3. NEKAD neizmantojiet termometru slēgtā cepeškrāsnī.
4. Neievietojiet termometru grilēšanas ēdienā un necepiet to kopā.
5. Nenovietojiet termometru ilgu laiku augstā temperatūrā, jo tas var izkust plastmasas daļā un sabojāt termometru tāpat kā mēs.

6. Termometrs neatgriezīsies uz nulles grādiem, jo tas visu laiku nolasa temperatūru.

Lūdzu, rūpīgi izlasiet to pirms lietošanas

Nerūsējošā tērauda FRYER POT pārbaude un uzglabāšana

1. Nerūsējošā tērauda dzeltēšana ir normāla parādība pēc ilgstošas lietošanas vai ja gāzes tīrība nav laba. 1b noņemiet šos traipus, lūdzu, izmantojiet tīrīšanas drānu + cepamo sodu + mazgāšanas līdzekli vai izmantojiet profesionālu nerūsējošā tērauda tīrīšanas pastu/mazgāšanas līdzekli. Nerūsējošā tērauda izstrādājumi pārkarsējot var mainīt krāsu uz varavīksnes vai baltu.
2. Šī parādība rodas brīdī, kad satiekas ūdens un skābeklis, vai arī pārtikas materiālos (dārzeņos, svaigā gaļā u.c.) izkaisīto minerālvielu radītais traips ir cilvēka organismam nekaitīgs. Tādā gadījumā, ja pievienosiet etiķi vārīšanai vai noslaukīsiet iekrāsoto daļu ar speciālu nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli, efekts būs labāks.
3. Pēc tīrīšanas, lūdzu, noņemiet mitrumu un glabājiet to sausā vietā.
4. Uz ārējām virsmām izmantojiet sūkli vai mīkstu drānu. NELIETOJIET cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus, tērauda vilnu, tērauda tīrīšanas spilventiņus, skarbus mazgāšanas līdzekļus vai mazgāšanas līdzekļus, kas satur hlora balinātāju.

Precīza eļļas temperatūras kontrole padara ēdienu garšīgāku:



300-320 °F, frī kartupeļi, kartupeļi, baklažāni

320-340 F, cepts saldaiss kartupelis, lotosa sakne, cūkgaļas karbonāde, gaļas pīrāgs

340-360 °F, cepti kalmāri, zivis un garneles, cepumi, cepta vista

#### DROŠĪBAS UN KOPŠANAS NORĀDĪJUMI:

1. Lūdzu, pievērsiet uzmanību tam, lai, lietojot uz gāzes plīts, rūpīgi jārikojas ar temperatūru, lai izvairītos no applaucēšanās.

2. Pēc katras lietošanas reizes rūpīgi notīriet, lai noņemtu pārtikas atlikumus un taukus, pretējā gadījumā, atkārtoti lietojot, šīs atliekas izraisīs degšanu un karbonizāciju, kā rezultātā mainīsies krāsa un noturīgi traipi.

3. Pēc tīrīšanas, lūdzu, noņemiet mitrumu un noslaukiet ar mīkstu drānu un uzglabājiet sausā vietā, lai novērstu ūdens smērēšanos.

4. Lai izvairītos no deformācijas, nekad nenovietojiet karstu PODU zem auksta ūdens. Pirms tīrīšanas ļaujiet POT atdzist.

Uz ārējām virsmām izmantojiet sūkli vai mīkstu drānu. NELIETOJIET cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus, tērauda vilnu, tērauda tīrīšanas spilventiņus, skarbus mazgāšanas līdzekļus vai mazgāšanas līdzekļus, kas satur hlora balinātāju.