

SENCOR®

SFR 1250BK



FRITEZA NA VRUĆI ZRAK

Prijevod originalnog priručnika

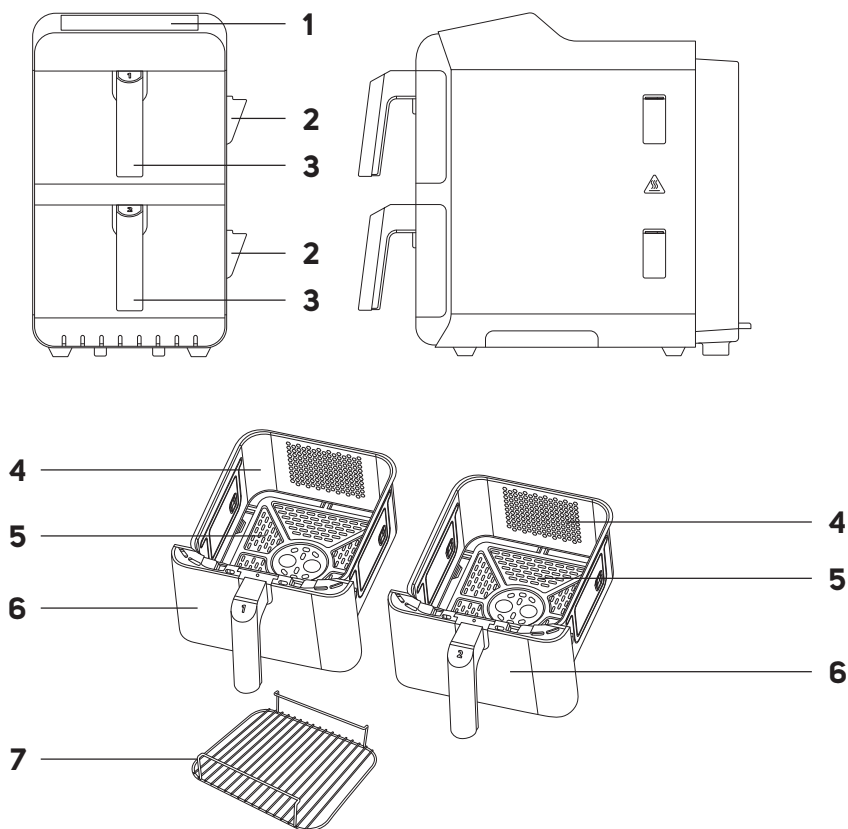


SENCOR®

SFR 1250BK



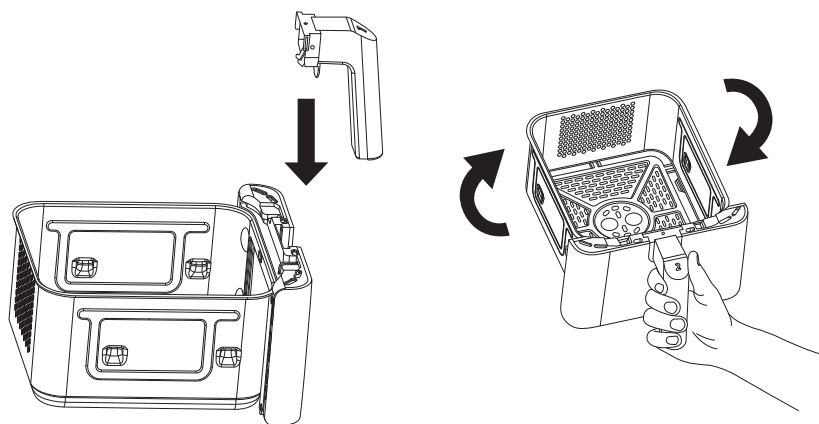
A



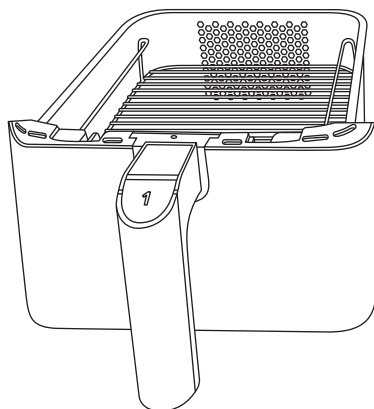
B



C



D



Važne sigurnosne upute

PAŽLJIVO PROČITAJTE I SPREMITE ZA BUDUĆU UPOTREBU.

- Ovaj uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnim ili mentalnih sposobnosti te neiskusne osobe ako su pod nadzorom ili su primile upute za sigurnu upotrebu uređaja i svjesne su potencijalnih opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem.
- Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca, osim ako su pod nadzorom i ako su starija od 8 godina.
- Djecu mlađu od 8 godina držite podalje od uređaja i kabela napajanja.
- Ako se kabel napajanja ošteti, zamijenite ga u profesionalnom servisu kako biste spriječili rizik od ozljede. Uređaj nemojte nikada koristiti ako je kabel napajanja oštećen.
- Uređaj, kabel napajanja i utikač ne uranjajte u vodu ili drugu tekućinu.
- Očistite sve površine koje dolaze u dodir s hranom prema uputama u ovom priručniku.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu s vanjskim mjeračem vremena ili daljinskim upravljačem.



OPREZ: Vruća površina!

Temperatura izloženih površina može biti visoka kada je uređaj uključen. Uređaj može ostati vruć čak i nakon isključivanja. Prije čišćenja, održavanja ili drugih postupaka provjerite je li uređaj potpuno ohlađen.

Dodatne važne sigurnosne upute za upotrebu uređaja

- Prije priključivanja uređaja u utičnicu napajanja provjerite odgovara li napon na nazivnoj pločici uređaja naponu utičnice u koju ćete ga priključiti.
- Uređaj priključite isključivo u pravilno uzemljenu utičnicu. Preporučujemo priključivanje uređaja u nezavisen električni krug. Nemojte upotrebljavati produžni kabel.
- Uređaj nemojte priključivati na napajanje dok nije pravilno sastavljen.
- Električna utičnica mora ostati slobodno dostupna tako da se uređaj po potrebi može odspojiti iz napajanja.
- Utikač napajanja ili kabel nemojte dodirivati vlažnim rukama.
- Ovaj je proizvod dizajniran isključivo za upotrebu u kućanstvu. Uređaj je također prikladan za osobnu i ne-poslovnu upotrebu u prostorijama kao što su:
 - čajne kuhinje za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim mjestima;
 - hotelske i motelske sobe i drugi životni prostori;
 - poljoprivredna imanja;
 - manja prenoćišta itd.
- Uređaj ne upotrebljavajte u industrijskim okruženjima ili na otvorenom.
- Ovaj je uređaj namijenjen za pripremu hrane. Nemojte ga koristiti u bilo koje svrhe za koje nije namijenjen.
- Ne postavljajte uređaj na prozorske daske, plohe za sušenje posuda na sudoperu ili nestabilne površine. Uređaj uvijek postavljajte na stabilnu, ravnu i suhu površinu.
- Nemojte uređaj postavljati u blizini električnih ili plinskih kuhala, nemojte ga postavljati u blizini otvorenog plamena i drugih naprava i uređaja koji su izvori topline.
- Uređaj nemojte upotrebljavati blizu kade, sudopera, bazena ili drugih izvora vode.
- Prije upotrebe ovog uređaja provjerite nalazi li se pladanj za cijedenje na svom mjestu.
- Tijekom rada potrebno je osigurati dovoljno prostora za kruženje zraka iznad uređaja i sa svih njegovih strana. Uređaj nemojte upotrebljavati blizu zapaljivih materijala kao što su zavjese, kuhinjski ručnici itd.
- Uređaj ne postavljajte na krpe ili stolnjake.
- Hranu uvijek pripremajte u isporučenoj posudi za prženje.
- Punjenje posude za prženje uljem može uzrokovati opasnost od požara.
- Budite osobito oprezni prilikom pripremanje masne hrane kako biste izbjegli opekotine od prskanja masnoća.
- Premaz protiv ljepljenja nemojte dodirivati oštrim ili metalnim predmetima. To može uzrokovati oštećenje uređaja.
- Nemojte prekrivati otvore za prozračivanje dok je uređaj u radu.
- Uređaj uvijek isključite i odspojite iz električne utičnice kada ga ostavljate bez nadzora, nakon upotrebe i prije čišćenja ili premještanja.
- Pričekajte da se uređaj potpuno ohladi prije premještanja, čišćenja ili pohrane. Uređaj prenosite držeći za toplinski izolirane ručke.
- Uređaj nemojte upotrebljavati za podupiranje drugih predmeta.
- Uređaj iz električne utičnice uvijek odspajajte povlačenjem za utikač, a ne za sam kabel. U suprotnom može doći do oštećenja kabela napajanja ili utičnice.
- Pazite da kabel napajanja ne visi preko ruba stola i da ne dodiruje vruće površine.
- Uređaj nemojte upotrebljavati ako ne radi pravilno, ako je oštećen, pao na pod ili je bio potopljen u vodu.
- Da biste izbjegli opasnost od ozljede električnim udarom, nemojte sami popravljati uređaj niti ga prilagođavati. Sve popravke treba izvršiti ovlašteni servis. Modificiranjem uređaja izlažete se opasnosti od gubitka zakonskih prava zbog nepravilnog rada ili u vezi s jamstvom kvalitete.

OBJAŠNJENJE SIMBOLA NA PROIZVODU ILI U PRATEĆOJ DOKUMENTACIJI



Ovaj proizvod ispunjava osnovne zahtjeve primjenjivih EU smjernica.



Ovaj simbol na proizvodima ili izvornoj dokumentaciji znači da se električni ili elektronički proizvod ne smije zbrinjavati kao uobičajeni komunalni otpad.

- Zahvaljujemo na kupnji SENCOR proizvoda i nadamo se da će vam dobro služiti.
- Prije upotrebe ovog uređaja temeljito pročitajte korisnički priručnik, čak i ako ste već upoznati s upotrebom sličnih uređaja. Uredaj koristite samo na način kako je opisano u ovom korisničkom priručniku. Priručnik čuvajte za kasniju upotrebu. Ako uređaj predajete drugoj osobi, svakako uručite i ovaj priručnik.
- Pažljivo raspakirajte uređaj i pobrinite se da ne bacite niti jedan dio pakirnog materijala prije nego što pronađete sve njegove komponente. Preporučuje se da originalno pakiranje, pakirni materijal, račun i potvrdu obuhvata odgovornosti trgovca ili jamstveni list čuvate najmanje tijekom trajanja zakonskog prava na prijavu potraživanja zbog jamstva neispravnog rada ili kvalitete. Kada transportirate uređaj, preporučujemo da ga ponovno spakirate u originalnu kutiju proizvođača.
- Dvostruko prženje:** Obje posude za prženje se koriste za pripremu hrane u istom programu. Za dodatne informacije pogledajte odjeljak Dvostruko prženje.
- Sinkronizirano prženje:** U svakoj posudi mogu se kuhati različite namirnice, ali program će završiti u isto vrijeme za svaku. Za dodatne informacije pogledajte odjeljak Sinkronizirani završetak kuhanja.
- Prženje vrućim zrakom:** Svaka se posuda koristi za odvojenu pripremu hrane u skladu s odabranim programom.
- Odgoda početka rada:** Podesite vrijeme nakon kojeg će se friteza isključiti. Za pojedinosti pogledajte odjeljak "Odgodeni početak" u Korisničkom priručniku.

OPIS UREĐAJA

A1	Upravljačka ploča	A5	Podloga za prženje
A2	Otvor za prozračivanje	A6	Okno
A3	Ručka posude za prženje	A7	Razdjelnik posude za prženje (x 2)
A4	Posuda za prženje		

OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE

B1	Tipka posude za prženje 1	B13	Tipka  za uključivanje/isključivanje i pokretanje/pauziranje
B2	Tipka posude za prženje 2	B14	Tipka –
B3	Ikone programa pripreme	B15	Tipka  za povećanje temperature / vremena kuhanja
B4	Tipka Sync Finish (Sinkronizirani završetak)	B16	Tipka Delay (Odgoda) za postavljanje odgođenog početka
B5	Tipka Dual Cook (Dvostruko kuhanje)	B17	Tipka svjetla posude 1
B6	Ikone vremena kuhanja	B18	Tipka svjetla posude 2
B7	Ikona temperature	B19	Tipka Favorite (Omiljeno) za odabir unaprijed pripremljenih programa kuhanja
B8	Brojčani prikaz posude 2		
B9	Brojčani prikaz posude 1		
B10	Ikona posude 1		
B11	Ikona posude 2		
B12	Tipka +		

UPOTREBA

- Zračna friteza Sencor SFR 1250BK predviđena je za kuhanje hrane. Hrana se "prži" vrućim zrakom koristeći minimalnu količinu ulja. Zrak se zagrijava pomoću grijača i ravnomjerno se raspoređuje kroz unutrašnjost posude s unutarnjim ventilatorom.
- Friteza na vrući zrak Sencor SFR 1250BK opremljena je i funkcijom odgođenog pokretanja, što vam omogućuje odgodu kuhanja na vrijeme po vašem izboru.

ZNAČAJKE I FUNKCIJE FRITIZE NA VRUĆI ZRAK

Posude za prženje

Posude za prženje opremljene su oknom koje vam omogućuje brzu i jednostavnu provjeru pripremanja hrane u posudi bez potrebe za njezinim uklanjanjem.

Unutrašnje osvjjetljenje

Unutrašnje osvjjetljenje olakšava provjeru hrane. Svaka posuda za prženje ima svoje svjetlo. Kratko pritisnite tipku svjetla da uključite i isključite svjetlo. Po završetku programa, svjetlo će se automatski isključiti.

Funkcija friteze na vrući zrak

Friteza na vrući zrak Sencor SFR 1250BK opremljena je sljedećim funkcijama:

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Prije prve upotrebe uklonite uređaj i njegov pribor iz ambalaže i uklonite sve etikete i naljepnice.
- Za upotrebu posuda za prženje potrebno je postaviti ručke. Umetnite ručku u izrez na gornjem prednjem rubu, lagano gurajući dok ne čujete klikajući zvuk – pogledajte sliku **C**. Držite posudu za ručku i pažljivo je protresite kako biste bili sigurni da je ručka pravilno i čvrsto umetnuta.
- Vanjsku površinu friteze obrišite mekanom spužvom blago navlaženom toplom vodom. Obrišite suhom krpom.
- Izvadite posudu za prženje i podlogu za prženje. Operite ih u toploj vodi s malo deterdženta za pranje posuda. Isperite i osušite brisanjem.
- Unutarnju površinu friteze obrišite mekanom spužvom blago navlaženom toplom vodom. Obrišite suhom krpom.
- Preporučujemo da fritezu uključite na približno 30 minuta na temperaturu od 200 °C. Tijekom toga vremena možete primijetiti slab dima ili blagi neugodan miris. To je normalno i nestat će tijekom upotrebe.

SMJEŠTANJE FRITIZE

- Fritezu na vrući zrak postavite na ravnu, čvrstu i stabilnu površinu podalje od električne utičnice.
- Provjerite jeste li ostavili dovoljno prostora oko friteze kako bi zrak mogao slobodno strujati. To je posebno važno u stražnjem dijelu, gdje se nalaze otvori za prozračivanje. Ne smiju se prekrivati tijekom rada, čak i ako se friteza ohladi.



Upozorenje:

Uredaj nemojte upotrebljavati blizu zapaljivih materijala kao što su zavjese, kuhinjske krpe itd. Uredaj nemojte stavljati na površinu prekrivenu krpom ili stolnjakom.

OSNOVNA UPOTREBA FRITIZE

- Uklonite posudu za prženje iz friteze. Podlogu za prženje stavite u posudu za prženje.
- Hranu koje želite kuhati stavite unutra i vratite posudu u fritezu. Nemojte posude puniti iznad linije MAX, označene na unutarnjoj strani posude. Nemojte prepuniti posudu. Kod kuhanja veće količine sastojaka preporučujemo da ih podijelite u manje količine i pripremite postupno.
- Priključite kabel napajanja u električnu utičnicu.
- Friteza će emitirati dva kratka zvučna signala i prebaciti se u način rada pripravnosti.
- Uključite fritezu pomoću tipke . Na zaslonu se prikazuje poruka "HEILO" i upravljačka ploča će zasvijetliti.
- Pritisnite tipku 1 ili 2 da odaberete posudu za prženje koju želite koristiti. Zaslom odabrane posude će prikazivati zadanu temperaturu i vrijeme kuhanja.
- Odaberite program kuhanja ili ručno podesite vrijeme i temperaturu kuhanja – više u sljedećem odjeljku korisničkog priručnika.

8. Pritisnite tipku **(ON)** da uključite fritezu. Na zaslonu se prikazuje podešena temperatura i vrijeme kuhanja te počinje odbrojavanje. Na zaslonu se prikazuje temperatura i vrijeme kuhanja dok se hrana priprema.
9. Dok se hrana kuha, pritisnite tipku za svjetlo posude za prženje kako biste kroz okno provjerili napredak.
10. Friteza će se ponavljano oglašiti zvučnim signalom približno na polovici programa, koji će vas upozoriti da trebate preokrenuti ili promiješati hranu. Na zaslonu se prikazuje poruka "Turn" (Preokrenuti).
11. Pažljivo uklonite posudu za prženje, promiješajte hranu i vratite posudu natrag u fritezu. Friteza će nastaviti s kuhanjem.
12. Čim podešeno vrijeme kuhanja istekne, na zaslonu će se pojaviti "COOL" (Isključeno), a ventilator će raditi približno 30 sekundi, nakon čega će biti prikazana poruka "END" (Završetak). Friteza će se zatim vratiti u način mirovanja.
13. Izvadite posudu za prženje i provjerite je li hrana pečena. Ako hrana još nije potpuno kuhana, vratite posudu za prženje i podesite željenu temperaturu i vrijeme kuhanja. Pokrenite fritezu.
14. Ako je hrana dovoljno kuhana, izvadite posudu za prženje iz friteze i stavite je na površinu otpornu na toplinu. Pomoću hvataljki ili slabožnog kuhinjskog pribora uklonite hranu, ostavite da se ocijedi na tanjuru obloženom papirnatim kuhinjskim ručnikom i poslužite.



Napomena:

Nemojte posudu za prženje okretati naopako. Ulje koje se nakuplja na dnu će iscuriti na hranu.



Napomena:

Posudu za prženje uvijek postavite na površinu otpornu na toplinu. Nemojte postavljati na plastičnu ploču, stolnjak ili slične materijale osjetljive na toplinu.

15. Ako u bilo kojem trenutku trebate otkazati pripremu, pritisnite i držite tipku **(OFF)**.
16. Nakon upotrebe odspojite kabel napajanja iz električne utičnice.
17. Prije čišćenja, održavanja ili drugih postupaka pričekajte da se friteza ohladi.



Upozorenje:

Tijekom upotrebe, friteza se zagrijava i može doseći visoke temperature. Friteza ostaje vruća čak i nakon upotrebe. Nepravilno rukovanje može dovesti do ozbiljnih opekotina. Budite posebno oprezni tijekom rukovanja.



Napomena:

Preporučujemo upotrebu kuhinjskih rukavica. Prilikom rukovanja posudom za prženje uvijek koristite toplinski izoliranu ručku. Posudu za prženje ne stavljajte na površine osjetljive na toplinu, npr. plastične ploče, itd.



Napomena:

Nikada ne koristite metalni pribor ili noževe jer oni mogu izgrebsti premaz protiv prljanja na posudi za prženje ili podloge.

Pauziranje postupka kuhanja

Ako trebate pauzirati fritezu tijekom programa, kratko pritisnite tipku **(PAUSE)**. Ako trebate pauzirati samo jednu posudu, pritisnite tipku 1 ili 2. Pauziranje možete upotrijebiti da podesite vrijeme kuhanja ili postaviti novu temperaturu.

Pauzu možete upotrijebiti i za provjeru je li hrana kuhana. Pažljivo uklonite posudu za prženje. Provjerite koliko je hrana obrađena, a zatim vratite posudu za prženje unutra.

Pritisnite tipku **(ON)** da bi friteza nastavila s radom.

Fritezu također možete pauzirati i pažljivim uklanjanjem posude za prženje. Na zaslonu se prikazuje poruka "OPEN" (Otvoreno). Friteza se zaustavlja i ventilator se isključuje. Kad se posuda vrati na mjesto, friteza će automatski ponovno početi raditi.

Isključivanje friteze

Ako trebate isključiti fritezu tijekom kuhanja, pritisnite i držite tipku **(OFF)** dok se upravljačka ploča ne isključuje.

Odabir pripremljenog programa

Friteza ima deset unaprijed pripremljenih programa kuhanja. Svaki ima unaprijed podešenu temperaturu i vrijeme kuhanja koji se mogu promijeniti.

1. Pritisnite tipku **(ON)** da uključite fritezu.
2. Pritisnite tipku 1 ili 2 da odaberete posudu za prženje koju želite koristiti.
3. Pritišćite tipku Favorite (Omiljeni) da biste odabrali program kuhanja. Ikona pohranjenog programa treperit će kad god se pritisne.
4. Ako trebate promijeniti temperaturu, pritiščite tipku **(TEMP)** dok ne zasvijetli ikona temperature Zatim tipkama +/- podesite temperaturu u rasponu od 40 do 200 °C (od 40 do 80 °C za program sušenja).
5. Ako trebate promijeniti vrijeme kuhanja, pritiščite tipku **(TIME)** dok ne zasvijetli ikona vremena kuhanja Zatim tipkama +/- postavite vrijeme kuhanja od 1 do 60 minuta (od 15 minuta do 12 sati za program sušenja).
6. Pritisnite tipku **(ON)** da uključite fritezu.

Tablica unaprijed postavljenih programa

Program	Ikona	Zadana temperatura (°C)	Zadano vrijeme kuhanja (min)
Prženi krumpirići		200	25
Pileći bataci		200	25
Morski plodovi		160	18
Pizza		180	12
Povrće		160	15
Peka		160	15
Riba		180	20
Odrezak		180	20
Šunka		180	5
Sušenje		60	240

Tablica kuhanja

Hrana	Min-Maks količina (g)	Vrijeme kuhanja (min)	Temperatura (°C)
Zamrznuti tanki krumpirići	300–500	7–10	200
Zamrznuti krumpirići	300–500	9–13	200
Zamrznuti pileći medaljoni	250–500	10–13	180
Piletina u komadima	300–600	10–15	180
Škamp	200–400	5–9	160
Zamrznuti odrezak	350–700	6–8	180
Svinjski odrezak	250–600	8–12	180
Kroasan	240–480	13–16	160
Odrezak	250–600	6–10	180

Podešavanje temperature

Nakon uključivanja friteze pritisnite tipku dok ne zasvijetli ikona temperature . Zatim tipkama +/- podesite temperaturu u rasponu od 40 do 200 °C (od 40 do 80 °C za program sušenja).

Podešavanje vremena pečenja

Nakon uključivanja friteze pritisnite tipku dok ne zasvijetli ikone vremena kuhanja . Zatim tipkama +/- postavite vrijeme kuhanja od 1 do 60 minuta (od 15 minuta do 12 sati za program sušenja).

Sinkronizirano kuhanje

Odaberite ovu funkciju ako želite da hrana u obje posude za prženje bude gotova u isto vrijeme.

- Odaberite program kuhanja ili podesite temperaturu i vrijeme kuhanja za svaki lonac za prženje.
- Pritisnite tipku **Sync Finish** (Sinkronizirani završetak) i zatim pritisnite . Na zaslону posude s kraćim vremenom kuhanja prikazuje se poruka "HOLD".
- Hrana će se početi kuhati u posudi za prženje s duljim vremenom kuhanja. Čim istekne razlika između vremena kuhanja, kuhanje će započeti i u drugoj posudi, a poruka "HOLD" će nestati sa zaslona.



VAŽNO:

Ako pokrenete lijevu ili desnu posudu za prženje bez pritiska tipke **Sync Finish** (Sinkronizirani završetak), funkcija sinkroniziranog završetka neće biti omogućena.

Dvostruko kuhanje

Odaberite ovu funkciju ako želite da se hrana peče na isti način u obje posude za prženje. Možete izvršiti samo pripremljeni program, podesiti temperaturu ili vrijeme kuhanja u jednoj posudi za prženje.

- Pritisnite tipku **Dual Cook** (Dvostruko kuhanje) i odaberite program kuhanja ili podesite temperaturu i vrijeme kuhanja.
- Ili pritisnite tipku 1 ili 2 za odabir programa kuhanja ili podesite temperaturu i vrijeme kuhanja. Pritisnite tipku **Dual Cook** (Dvostruko kuhanje).
- Pritisnite tipku da uključite fritezu.



Napomena:

Ako ne pritisnete tipku **Dual Cook** (Dvostruko kuhanje), način rada dvostrukog kuhanja se neće pokrenuti.

Odgođeni početak rada

Odgođeni početak rada omogućuje vam podešavanje vremena nakon kojeg će se automatski uključiti određena friteza. Omogućuje vam da hranu pripremite u željeno vrijeme.

- Fritezu uključite pritiskom na tipku i odaberite program kuhanja ili podesite temperaturu i vrijeme kuhanja.
- Pritisnite tipku **Delay** (Odgođeno) i na zaslonu prikazat će se zadano vrijeme odgođenog početka "0.5 H".

- Pomoću tipki +/- podesite vrijeme odgođene pripreme. Vrijeme možete podesiti od 0,5 do 12 sati. Vrijeme se može podesiti u koracima od 15 minuta.
- Pritisnite tipku da uključite fritezu. Na zaslonu se odobrojavati postavljeno vrijeme.
- Po isteku postavljenog vremena, friteza će se automatski pokrenuti. Da biste poništili odgođeni početak rada, pritisnite tipku .



Upozorenje:

Imajte na umu da tijekom čekanja na odgođeni početak sastojci ostaju na sobnoj temperaturi, što može dovesti do njihovog propadanja (posebice mesa, ribe ili morskih plodova) ako je razdoblje odgođenog početka postavljeno na predugo.

Unutarnje osvjetljenje

Svaka posuda za prženje ima svoje svjetlo. Ako trebate uključiti svjetlo, pritisnite tipku ili . Za isključivanje svjetla ponovno pritisnite tipku.

Razdvajanje lonca za prženje (Slika D)

Isporučeni razdjelnik (**A7**) možete umetnuti u svaki lonac za prženje kako biste povećali kapacitet lonca. Skinite posudu s kućišta friteze, stavite jedan dio hrane na prostirku za prženje i umetnite razdjelnik u posudu. Pričvršćuje se na izbočine na vanjskoj stijenki posude. Na razdjelnu rešetku možete staviti drugu hranu. Zatim stavite posudu u kućište friteze.

SAVJETI

- Istovremeno pripremljena hrana treba biti iste veličine. Manji komadi hrane obično zahtijevaju kraće vrijeme pripreme od većih komada.
- Podesite vrijeme kuhanja ovisno o količini hrane koja se priprema. Za veću količinu potrebno je dulje vrijeme pripreme nego za manju količinu.
- Promiješajte hranu dok se priprema (posebice manje komade). To će dati najbolje rezultate i osigurati da je hrana ravnomjerno zapečena.
- Dodajte malo ulja svježem krumpiru i pržite dok ne bude hrskav.
- Optimalna količina za izradu hrskavih krumpirića je 0,5 kg.
- U fritezama na vrući zrak nemojte pripremati hranu s vrlo visokim sadržajem masti, kao što su kobasice.
- Hrana koja se obično priprema u pećnici također se može pripremiti u fritezi.
- Kod kuhanja jela od prethodno pripremljenog tijesta, skratite vrijeme kuhanja.
- Friteza se također može koristiti za zagrijavanje hrane. Za zagrijavanje hrane postavite temperaturu na 150 °C s vremenom kuhanja od 10 minuta.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Nakon svake upotrebe očistite fritezu. Prije čišćenja friteza mora biti isključena, odspojena iz električne utičnice i potpuno ohlađena, uključujući pribor.



Upozorenje:

Da biste spriječili opasnost od električnog udara, ne uranjajte uredaj, kabel napajanja ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.

Posude i prostirke za prženje

Izvadite prostirke iz posuda za prženje. Operite posude za prženje i prostirke u toploj vodi s malo neutralnog kuhinjskog deterdženta. Upotrijebite meku spužvu. Isperite i osušite brisanjem. Ako se hrana zapekla, ulijte vruću vodu u posudu i dodajte kuhinjski deterdžent. Ostavite na približno 10 minuta, a zatim očistite.

Unutrašnjost

Nakon uklanjanja posude za prženje, obrišite unutrašnjost mekom spužvom blago navlaženom u toploj vodi. Pažljivo obrišite grijaći element. Sve obrišite suhom krpom.

Vanjska površina

Upotrijebite suhu ili blago navlaženu krpu da biste očistili vanjsku površinu. Zatim dobro obrišite.



Upozorenje:

Za čišćenje nemojte koristiti žičane spužvice, abrazivna sredstva, benzin i sl.

SPREMANJE

- Ako se uređaj neće koristiti dulje vrijeme, odspojite ga iz utičnice električnog napajanja, pustite da se ohladi i očistite ga prateći gornje upute.
- Prije pohrane, provjerite je li uređaj i sav pribor temeljito očišćen i suh.
- Uređaj čuvajte na suhom, čistom i dobro prozračenom mjestu koje nije izloženo ekstremnim temperaturama i koje je izvan dosega djece ili kućnih ljubimaca.

RECEPTI

DOMAĆI PRŽENI KRUMPIRIĆI

Za pripremanje domaćih prženih krumpirića slijedite donji postupak:

- Krumpir ogulite i narežite na štapiće.
- Krumpiriće temeljito operite i osušite papirnatim kuhinjskim ubrusom.
- Stavite 1 do 2 žlice maslinovog ulja u zdjelu, dodajte krumpiriće i dobro miješajte dok svi krumpirići ne budu premazani uljem.
- Izvadite krumpiriće iz pladnja i ostavite ih da se ocijede kroz sito.
- Stavite ocijedene krumpiriće u posudu za prženje i odaberite program prženja.

MESNE OKRUGLICE UZ PIVO

Sastojci za 4 porcije:

400 g mljevene govedine
20 g gljiva
40 g crvenog luka
30 g slanine
2 režnja češnjaka
26 g crvene paprike
1 graničica ružmarina
1 graničica timijana
1 žumanjak
Sol
Svježe mljeveni crni papar
Chilli začini
Prstohvat ljute paprike
3 g mljevene statke paprike
10 g svinjske masti

Postupak:

- Izrežite slaninu na male kockice, kao i gljive, papriku i luk, dodajte fino nasjeckan češnjak i sve popržite u tavi, a zatim dodajte sitno sjeckane listove ružmarina i timijana. Stavite smjesu sa strane i ostavite da se ohladi.
- U međuvremenu u zdjelu stavite mljeveno meso, sve začine, žumanjak, svinjsku mast i pripremljenu i ohlađenu smjesu. Sve dobro pomiješajte.
- Zatim upotrijebite smjesu za izradu kuglica težine oko 20 g.
- Mesne kuglice stavite u posudu za prženje. Podesite temperaturu na 180 °C, a vrijeme kuhanja na 8–15 ovisno o veličini okruglica.

Savjet:

Kako bi okruglice bile lijepe i glatke, preporučujemo da navlažite ruke tako da se smjesa za meso ne lijepi za njih.

PUNJENA PILEĆA PRSA

Sastojci za 4–6 porcija:

450 g pilećih prsa
130 g slanine (narezano)
25 g luka
45 g ljutike

2 režnja češnjaka
20 g listova svježeg korijandera
10 g masti
5 g običnog brašna
2 jaja (srednje veličine)
Sol
Svježe mljeveni crni papar
½ l pilećeg temeljca

Postupak:

- Narežite 20 g slanine na kockice i lagano pržite, dodajte sitno nasjeckanu ljutiku, narezani češnjak i sve kratko popržite. Zatim dodajte špinat i lagano ga popržite, začinite sa soli i paprom. Nakon što su listovi špinata prženi, dodajte jaja koja ste promiješali i ostavite da se stvrdne. Stavite smjesu sa strane i pustite da se ohladi. U međuvremenu pripremite pileća prsa prije nego što se smjesa ohladi.
- Osušite pileća prsa i na mjestu gdje su najdeblja napravite prorez do najtanjeg dijela, pazite da ne prerežete dok kraja. Pileća prsa začinite solju i paprom te napunite smjesom koju ste ranije napravili. Spojite rez s jednom čačalicom kako mješavina ne bi ispala iz proreza.
- Zamotajte pileća prsa u preostalu slaninu.
- Stavite u posudu za prženje. Podesite temperaturu na 170 °C, a vrijeme pripreme na 45 minuta.
- U tavi pripremite tamniju zapršku s lukom (luk pirjajte u svinjskoj masti do zlatnosmeđe boje, zatim dodajte brašno), a zatim neka se dobro skuha. Začinite po potrebi.
- Poslužite s krumpirom ili rižom.

TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Nazivni raspon napona	220–240 V~
Nazivna frekvencija.....	50–60 Hz
Nazivna ulazna snaga.....	3000 W
Potrošnja energije u stanju pripravnosti.....	0,35 W
Kapacitet posude za prženje	5,8 l (svaka posuda)
Postavke temperature	40–200 °C
Vrijeme rada.....	1–60 minuta

Zadržavamo pravo izmjene teksta i tehničkih specifikacija.

UPUTE I INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU RABLJENE AMBALAŽE

Rabljenu ambalažu zbrinite na predviđenom mjestu za prihvat otpada.

ZBRINJAVANJE RABLJENE ELEKTRIČNE I ELEKTRONIČKE OPREME

Rabljeni električni i elektronički proizvodi ne smiju se zbrinjavati kao uobičajeni komunalni otpad. Za pravilno zbrinjavanje i recikliranje ovih proizvoda, predajte ih na predviđena mjesta za prikupljanje. Alternativno, u nekim državama članicama Europske unije ili drugim europskim državama proizvode možete vratiti lokalnoj maloprodajnoj trgovini prilikom kupnje ekvivalentnog novog proizvoda. Pravilnim zbrinjavanjem ovog proizvoda pomažete u očuvanju dragocjenih prirodnih resursa i pridonosite sprječavanju mogućih štetnih utjecaja na prirodni okoliš i ljudsko zdravlje, koja proizlaze iz nepravilnog zbrinjavanja otpada. Za više informacija kontaktirajte lokalne vlasti ili najbliži sabirni centar za odlaganje otpada. Za pravilno zbrinjavanja otpada ove vrste mogu se izreći kazne sukladno nacionalnim propisima.

Za poslovna tijela u državama Europske unije

Ako želite zbrinuti električni ili elektronički uređaj, zatražite potrebne informacije od prodavača ili dobavljača.

Odlaganje u državama izvan Europske unije

Za zbrinjavanje ovog proizvoda u drugim državama, zatražite potrebne informacije o pravilnom načinu zbrinjavanja od lokalnih nadležnih ustanova ili prodavača.

Zadržavamo pravo izmjene teksta i tehničkih parametara.

