

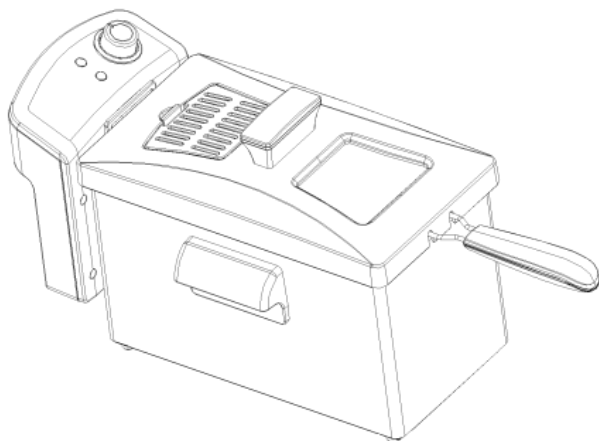


**VOX**  
**ELECTRONICS**

SRB

## KORISNIČKO UPUTSTVO

**FT - 5410**



Pažljivo pročitajte ovo uputstvo pre korišćenja i sačuvajte ga za kasniju upotrebu.

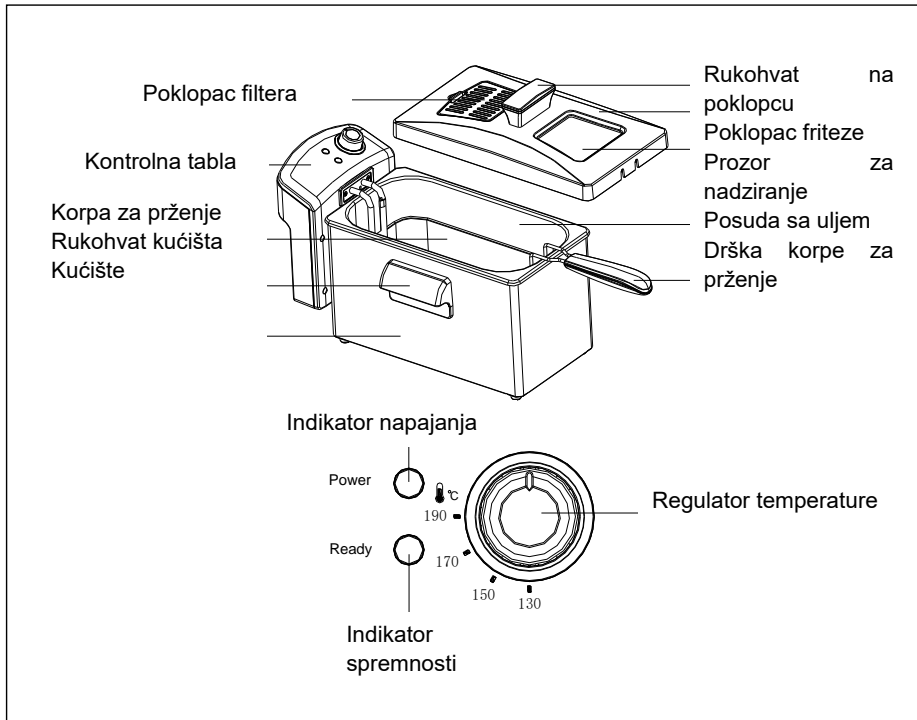
# VAŽNA BEZBEDONOSNA UPUTSTVA

Prilikom korišćenja električnih uređaja, neophodno je ispratiti osnovne mere bezbednosti, uključujući i sledeće:

1. Pročitajte sva uputstva.
2. Ne dodirujte vrelu površinu. Koristite drške i rukohvate.
3. Da bi se zaštitili od strujnog udara, ne potapajte kabl, utikače ili kućište u vodu ili drugu tečnost.
4. Neophodan je budan nadzor kada uređaj koriste deca ili se koristi u blizini dece.
5. Kada se ne koristi i pre čišćenja, izvucite kabl iz napajanja. Pre bilo kakvog skidanja ili montiranja delova, i pre čišćenja, morate pustiti uređaj da se ohladi.
6. Ne stavljajte uređaj na meku radnu površinu ili sto pokriven stolnjakom, vodite računa da uređaj koristite na tvrdj radnoj površini.
7. Nije dozvoljeno korišćenje uređaja ukoliko je došlo do oštećenja kabla ili utikača ili poremećaja u radu uređaja, ili je na bilo koji način uređaj oštećen. Odnosite uređaj u najbliži servis na pregled, popravku ili podešavanje.
8. Upotreba dodatka koje nije preporučio proizvođač može prouzrokovati povrede.
9. Kabl za napajanje ne sme se ostaviti da visi preko ivice stola ili radne površine, ili da dodiruje vrole površine.
10. Nemojte koristiti ovaj uređaj kada mu nedostaje rezervoar za ulje, ulje ili bilo koji drugi materijal, ili kada nema dovoljno ulja.
11. Ne stavljajte uređaj na ili blizu zagrejane gasne ili električne peći ili u zagrejanu rernu.
12. Neophodan je maksimalan oprez kada se pomera friteza koja sadrži vrole ulje.
13. Vodite računa da su drške adekvatno pričvršćene na korpu i zaključane. Pročitajte detaljna uputstva o sklapanju uređaja.
14. Pre upotrebe, uvek vodite računa da je rezervoar za ulje pravilno postavljen.
15. Nikada ne povezujte fritezu sa izvorom električnog napajanja, a da prethodno ne stavite ulje u rezervoar sa uljem.

16. Ulje u rezervoaru sa uljem je još uvek vrelo kada se uređaj isključi. Nikada ne pokušavajte da pomerite fritezu dok se potpuno ne ohladi, podignite rezervoar za ulje koristeći drške.
17. Iako se odvojivi rezervoar za ulje može kompletno potopiti u vodu i očistiti, pre naredne upotrebe mora biti potpuno suv da bi se izbegao strujni udar.
18. Nikada ne prepunjujte fritezu uljem. Napunite samo između maksimalnog i minimalnog nivoa kao što je navedeno unutar rezervoara sa uljem.
19. Nemojte dodavati hranu sa kristalima leda ili hranu koja je vlažna vreloom ulju.
20. Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, kao ni od strane osoba sa nedovoljnim iskustvom i znanjem, osim ako im nije dodeljen nadzor ili instrukcije koje se tiču upotrebe uređaja od strane osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
21. Deca moraju biti pod nadzorom da se ne bi igrala sa uređajem.
22. Nakon završetka prženja, uvek podignite korpu i sačekajte nekoliko sekundi da se smanji pritisak pare.
23. Ne koristite uređaj za bilo koju vrstu upotrebe osim one za koju je namenjen.
24. Ne koristite uređaj napolju.
25. Čuvajte uređaj unutra da biste sprečili kvar električnih delova.
26. **UPOZORENJE:** Ozbiljne opekotine od ulja mogu nastati kada se friteza povuče sa radne površine. Vodite računa da kabl za napajanje ne visi preko ivice radne površine gde ga mogu dohvatiti deca ili gde se može upetljati sa korisnikom.
27. Uređaj nije namenjen za upotrebu preko daljinskog tajmera ili odvojenog sistema daljinskog upravljanja.
28. Ovaj uređaj namenjen je za upotrebu u domaćinstvu, odnosno za slične namene, kao što su:
  - Kuhinjske prostorije u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;
  - Seoska domaćinstva;
  - Od strane gostiju u hotelima, motelima i sličnim smeštajnim objektima;
  - U objektima za izdavanje na bazi noćenja sa doručkom.
29. Sačuvajte ovo uputstvo.

## OPIS PROIZVODA



### KONTROLNA TABLA

#### Regulator temperature

Regulator temperature uključuje fritezu i podešava željenu temperaturu za prženje.

#### Indikator napajanja

Lampica indikatora napajanja svetli kada je friteza uključena.

#### Indikator spremnosti

Lampica indikatora spremnosti će se uključiti i isključiti nekoliko puta tokom prženja. Ovo pokazuje da se temperatura održava termostatički.

## PRVA UPOTREBA UREĐAJA

1. Uklonite kompletno pakovanje, etikete i/ili nalepnice sa friteze.

**UPOZORENJE:** Ne uključujte fritezu kada kontrolna tabla nije instalirana u kućištu friteze. Uključite fritezu samo kada je uređaj potpuno sastavljen, a grejni element uronjen u ulje.

**UPOZORENJE:** Ne potapajte kontrolnu tablu, kabl ili utikač u vodu.

**UPOZORENJE:** Ovaj uređaj se ne sme koristiti za zagrevanje vode.

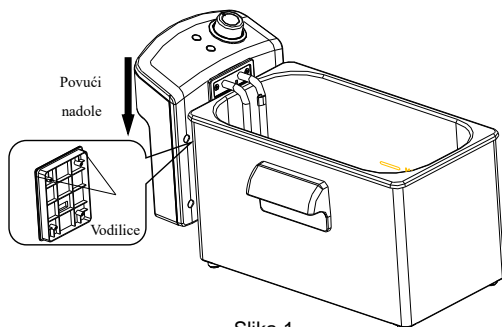
2. Podignite kontrolnu tablu sa grejnim elementom iz ležišta podižući ih jednom rukom odozdo dok drugom rukom držite kućište friteze.
3. Uklonite rezervoar sa uljem iz tela friteze.
4. Operite rezervoar sa uljem i korpu za prženje vrućom vodom, neabrazivnim sunderom i sredstvom za pranje ili nekim drugim neotrovnim deterdžentom. Dobro osušite pre upotrebe.

**NAPOMENA:** Rezervoar za ulje, korpa za prženje, drška korpe za prženje, stalni filter i poklopac mogu se prati u toploj vodi sa sapunicom.

**UPOZORENJE:** Ne potapajte kontrolnu tablu, kabl za napajanje, ili utikače u tečnost bilo koje vrste.

## SKLAPANJE FRITIZE

1. Stavite posudu sa uljem u kućište friteze.
2. Postavite ivice vodilice na kontrolnoj tabli u vodilice montirane na metalnom kućištu (Sl.1).

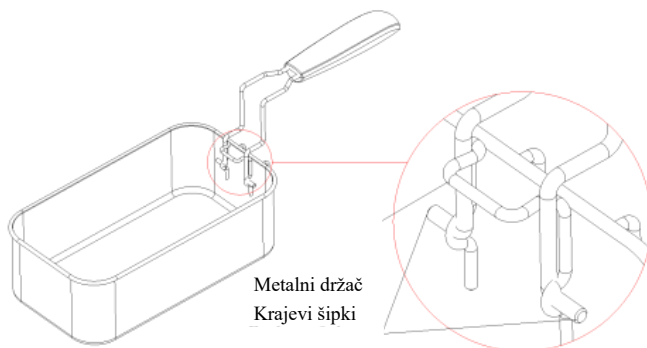


Slika 1

3. Gurnite ivice vodilica do kraja.

**NAPOMENA:** Friteza ima automatski sigurnosni prekidač kako bi se osiguralo da uređaj neće raditi ako se kontrolna ploča nije čvrsto umetnula u vodilice na kućištu friteze.

4. Pričvrstite dršku friteze na korpu friteze tako što ćete stisnuti ručke drške istovremeno i umetnuti ih u metalni nosač na korpi. Uverite se da je kraj šipki umetnut u rupe za držače. Podignite dršku nagore da bude u zaključanoj poziciji (Sl. 2).



Sl.2

## KORIŠĆENJE FRITIZE

**UPOZORENJE:** Nikada ne uključujte fritezu pre punjenja posude sa uljem. Uvek se uverite da je kontrolna tabla učvršćena u kućište friteze i da je grejni element unutar ulja u rezervoaru za ulje pre uključivanja.

1. Sipajte ulje za kuvanje u rezervoar za ulje, vodeći računa da se nalazi između "Min" i "Max" linija za punjenje u rezervoaru za ulje. **Nemojte ga nedovoljno napuniti ili prepuniti.** Nivo ulja mora da se održava između minimalnog (2.5 litara) i maksimalnog nivoa (3.5 litara) označenog unutar rezervoara za ulje.

2. Možete koristiti mešano biljno ulje, kukuruzno ulje ili ulje kanole. **Nemojte koristiti maslinovo ulje, margarin, mast ili sok od pečenja.** Nikada ne mešajte staro i novo ulje ili

druga ulja i masti.

3. Ako želite da koristite čvrstu masnoću, prvo je morate otopiti, detalji se nalaze u odeljku "**SAVETI ZA UPOTREBU ČVRSTE MASTI**".

4. Postavite poklopac na fritezu.

5. Uključite utikač u električnu utičnicu na zidu. Indikator napajanja će zasvetleti.

**PAŽNJA:** Nikada ne uključujte kontrolnu tablu kada nije montirana na telo friteze. Ne potapajte kontrolnu tablu, kabl za napajanje ili utikač u vodu ili neku drugu tečnost.

6. Podesite regulator temperature na željenu temperaturu.

7. Indikator spremnosti će se upaliti kada se dostigne željena temperatura.

8. Ne punitite korpu za prženje kada je uronjena u vrelo ulje. Stavite hranu u korpu za prženje.

Nemojte ispuštati hranu u vrelo ulje za kuvanje. Nemojte je prepuniti, maksimalno opterećenje je 250g. Za optimalne rezultate i kraće vreme prženja, pržite manje količine.

**UPOZORENJE:** Kada pržite smrznutu hranu, uklonite korpu za prženje iz friteze pre punjenja jer će ulje prskati na sve strane i izazvati opekotine.

**PAŽNJA:** Kada pržite smrznutu hranu kao što je pomfrit, ne treba prelaziti "max" liniju na korpi za prženje. Očistite led sa smrznute hrane pre prženja. Ukoliko to ne učinite može doći do prelivanja friteze kada se hrana stavi u ulje.

9. Korpu za prženje pažljivo uronite u rezervoar sa uljem da ulje ne bi prskalo na sve strane.

10. Zamenite poklopac friteze na fritezi tokom prženja.

11. Kada je vreme pripreme gotovo, okrenite regulator temperature u "OFF" poziciju i izvadite utikač iz električne utičnice na zidu.

12. Pažljivo podižite poklopac friteze dižući ga dalje od vas da bi omogućili pari da izađe pre nego što potpuno uklonite poklopac. Držite lice dalje od vrha uređaja da bi izbegli opekotine od pare koja izlazi.

13. Podignite korpu za prženje držeći je za dršku i stavite je nad posudom za ulje da bi se ulje ocedilo.

14. Kad se ulje iscedi iz korpe za prženje, korpu možete podići i služiti hranu u njoj ili je servirati u posudi.

**UPOZORENJE:** Uvek pustite da se friteza potpuno ohladi (oko 2 sata) pre čišćenja ili odlaganja. Nikada ne prenosite ili ne pomerajte uređaj dok je vrelo ulje u njemu.

**PAŽNJA:** Metalne površine friteze postaju vrele tokom upotrebe. Ne dodirujte strane uređaja dok je u upotrebi.

## **SAVETI ZA KORIŠĆENJE FRITIZE**

1. Uvek koristite korpu za prženje da bi ispržili hranu.
2. Uvek zatvarajte poklopac tokom prženja. Pažljivo uklonite poklopac.
3. Kada je ulje unapred zagrejano, lampica indikatora spremnosti će se uključiti pokazujući da je željena temperatura dostignuta.
4. Lagano spuštajte korpu za prženje u vrelo ulje. Ako prebrzo spustite korpu za prženje, ulje se može preliti i prskati.
5. Normalno je da para izlazi sa strane poklopca tokom prženja.
6. Izbegavajte da stojite suviše blizu friteze dok radi.
7. Ne mešajte nova i stara ulja.
8. Redovno menjajte ulje. Generalno, ulje će brzo biti užeglo kada se prži hrana koja sadrži dosta proteina (živina, meso i riba). Kada se ulje koristi za prženje krompira i filtrira se nakon svake upotrebe, može se koristiti 8 do 10 puta, ali ne koristite isto ulje duže od 6 meseci.
9. Uvek zamenite ulje čim počne da se stvara pena tokom zagrevanja, ili kada boja postane tamnija, ili kada ima užegli miris ili ukus, ili postane sirupasto.
10. Uverite se da je hrana koja se priprema suva. Uklonite led sa zamrznute hrane pre prženja.
11. Da bi se podjednako ispržili, delovi hrane moraju biti iste veličine i debljine. Za deblje komade potrebno je više vremena.
12. Navedena vremena kuvanja odnose se samo na približno vreme potrebno da se isprži jedna korpa do pola puna. Tačno vreme može se razlikovati zavisno od konkretne količine, ličnih preferenci pripremanja hrane, veličine i debljine komada, itd.

## **PODEŠAVANJA TEMPERATURE**

Generalno, koristite niža podešavanja za delikatnu hranu (povrće, riba) i viša podešavanja za smrznutu hranu, pomfrit i piletinu.



HRANA	VREME PRIPREME	TEMPERATURA
Pomfrit	6-9 minuta	190°C
Ribljí fileti	3-5 minuta	150°C
Pileći prsti	6-8 minuta	170°C
Komadi piletine	13-20 minuta	170°C
Pržene tikvice	3 minuta	150°C
Pržene pečurke	3 minuta	150°C
Kolutovi crnog luka	3 minuta	150°C
Krofne	3-5 minuta	170°C
Pečene jabuke	4 minuta	170°C
Škampí	4-6 minuta	150°C

## SAVETI ZA KORIŠĆENJE ČVRSTE MASTI

**UPOZORENJE:** Ne stavljajte čvrstu mast u rezervoar sa uljem ili u korpu za prženje.

1. Ako koristite čvrstu biljnu masnoću, prvo je otopite u odvojenoj posudi, a onda veoma pažljivo sipajte otoplenu masnoću u rezervoar sa uljem.
2. Prethodno korišćenu čvrstu biljnu masnoću, koja se zgrušala i stvrdnula u rezervoaru za ulje, treba ukloniti iz rezervoara za ulje i otopiti u odvojenom tiganju ili šerpi pre ponovne upotrebe.

**UPOZORENJE:** Ako pokušate da rastopite stvrdnutu masnoću u rezervoaru za ulje, postoji opasnost da naglo rastopljena masnoća prsne odozdo kroz čvrsti gornji sloj masti.

### Koristite samo sledeću proceduru

Kada topite čvrstu masnoću u fritezi:

1. Proverite da li je mast zagrejana na sobnoj temperaturi. Ako je mast hladna, postoji veći rizik od prskanja.
2. Koristeći viljušku, pažljivo napravite rupe u masti.
3. Proverite da je poklopac **uvek** čvrsto zatvoren dok se masnoća topi.

4. Podesite regulator temperature na 150°C.

**VAŽNO:** Indikator napajanja zasvetleće kada se uključi u električnu utičnicu na zidu. Indikator spremnosti zasvetleće kada mast ili ulje u rezervoaru dostigne izabranu temperaturu.

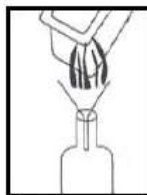
## FILTRIRANJE & ZAMENA ULJA

**PAŽNJA:** Uverite se da je friteza iskopčana iz električne utičnice i da je ulje ohlađeno (oko 2 sata) pre zamene ulja, ili čišćenja i odlaganja friteze.

**NAPOMENA:** Ulje ne treba menjati nakon svake upotrebe. Generalno, ulje će brzo biti neupotrebljivo kada se prži hrana koja sadrži dosta proteina (živinsko meso, meso i riba). Kada se ulje koristi za prženje krompira i filtrira se nakon svake upotrebe, može se koristiti 8 do 10 puta. Međutim, nemojte koristiti isto ulje duže od 6 meseci.

### Filtriranje ulja:

1. Uverite se da je ulje ohlađeno (približno 2 sata) i onda ispraznite ulje iz rezervoara za ulje u drugu posudu ili bocu. (Sl.3).
2. Operite i osušite rezervoar za ulje i korpu za prženje.
3. Napunite rezervoar za ulje uljem tako da ulijete ulje kroz žičanu cediljku ili papirni filter. (Sl. 4)



Sl.3



Sl.4

## UPUTSTVA ZA ČIŠĆENJE

Da biste koristili vaš uređaj tokom mnogo godina, očistite fritezu nakon svake upotrebe.

**UPOZORENJE:** Uvek izvucite utikač iz električne utičnice pre čišćenja. Pustite da se friteza i ulje potpuno ohlade (oko 2 sata) pre čišćenja.

1. Nikada ne potapajte kontrolnu tablu, kabl ili utikač u vodu ili neku drugu tečnost.
2. Ne stavljajte kontrolnu tablu, kabl ili utikač u mašinu za pranje sudova.
3. Kontrolnu tablu obrišite samo vlažnom krpom.
4. Rezervoar za ulje i korpa za prženje mogu se prati na gornjoj polici mašine za pranje sudova.

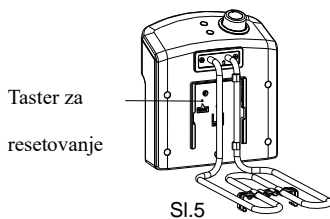
5. Poklopac friteze može se prati u toploj vodi sa sapunom. Ne stavljajte telo friteze u tečnost ili mašinu za pranje sudova.
6. Da biste očistili trajni filter, izvadite ga iz poklopca i operite ga vrućom vodom sa sapunom. Isperite i dobro osušite pre nego što ga ponovo stavite u poklopac friteze. Zamenite poklopac filtera.  
**OPREZ:** Ne perite trajni filter u mašini za pranje sudova.

## FUNKCIJA RESETOVANJA

Vaša friteza ima funkciju resetovanja. Ako iz nekog razloga friteza prestane da se zagreva, mogući razlog je da se taster za resetovanje zaglavio.

### Resetovanje friteze:

1. Isključite aparat iz električne utičnice u zidu.
2. Pustite da se uređaj i ulje u rezervoaru potpuno ohlade.
3. Nakon što se uređaj potpuno ohladio, podignite kontrolnu tablu i koristeći vrh hemijske ili drvene olovke, gurnite dugme za resetovanje termostata koje se nalazi unutar kontrolne table (Sl. 5)
4. Ponovo pričvrstite kontrolnu tablu na kućište friteze i nastavite prženje.



## REŠAVANJE PROBLEMA

PROBLEM	MOGUĆI UZROCI	REŠENJE
<b>Friteza ne radi</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kontrolna tabla nije pravilno instalirana.</li> <li>2. Utikač nije povezan sa električnom zidnom utičnicom.</li> <li>3. Električna utičnica nije pod naponom.</li> <li>4. Prekidač za resetovanje se zaglavio.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ponovo pričvrstite kontrolnu tablu.</li> <li>2. Uključite utikač u električnu zidnu utičnicu.</li> <li>3. Resetujte sigurnosi prekidač ili zamenite osigurač.</li> <li>4. Isključite uređaj i pustite da se potpuno ohladi. Uklonite kontrolnu tablu i pritisnite taster za resetovanje termostata.</li> </ol>
<b>Ulje se prosipa iz friteze</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Previše ulja u rezervoaru za ulje.</li> <li>2. Korpa sa hranom je prepunjena.</li> <li>3. Ulje je prečesto korišćeno i peni.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isključite fritezu. Neka se ulje potpuno ohladi. Uklonite višak ulja.</li> <li>2. Uklonite višak hrane iz korpe za hranu.</li> <li>3. Isključite fritezu. Neka se ulje potpuno ohladi. Napunite rezervoar sa uljem novim uljem.</li> </ol>
<b>Hrana je gnjecava ili masna</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ulje nije dovoljno zagrejano.</li> <li>2. Korpa za hranu je prepunjena.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Podesite dugme za kontrolu temperature na odgovarajuću temperaturu da bi hrana bila ispržena.</li> <li>2. Uklonite višak hrane iz korpe za hranu.</li> </ol>
<b>Hrana nije potpuno pripremljena</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preveliki komadi hrane.</li> <li>2. Prekratko vreme spremanja.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Isecite hranu na manje komade.</li> <li>2. Nastavite prženje i kontinuirano proveravajte proces pripremanja</li> </ol>

	3. Temperatura ulja previsoka.	hrane. 3. Smanjite temperaturu ulja da bi hrana bila potpuno pržena.
<b>Ulje za kuvanje ispušta penu ili dim</b>	1. Ulje je prečesto korišćeno.	1. Pustite da se ulje potpuno ohladi i zamenite novim uljem.

## EKOLOŠKO ODLAGANJE



Dajte svoj doprinos očuvanju životne sredine!  
Poštujte lokalne propise: odnesite električne uređaje koji se više ne koriste odgovarajućem centru za prihvat elektronskog otpada.