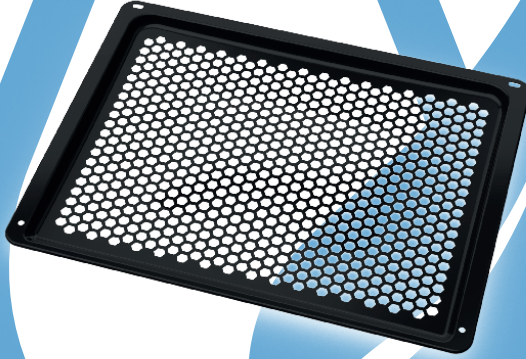


FRY  ART



 **UGUR**

Kullanım Kılavuzu

TR

FryArt ile özel tepsisi sayesinde çok az yağ kullanarak ya da hiç yağ ekmeden yiyeceklerinizi daha sağlıklı pişirebilirsiniz.

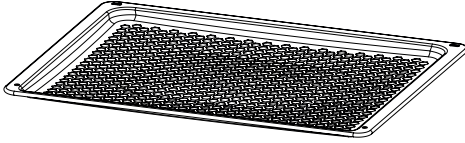
Delikli yüzeye sahip tepsisi ile hızlı hava akışı sağlayarak yemeklerin dışının çıtır, içinin yumuşacık olmasını sağlar.



Ürünün bu özelliğinden en iyi sonucu almak için lütfen bu kılavuzda yazılı öneri ve püf noktalarına dikkat ediniz.

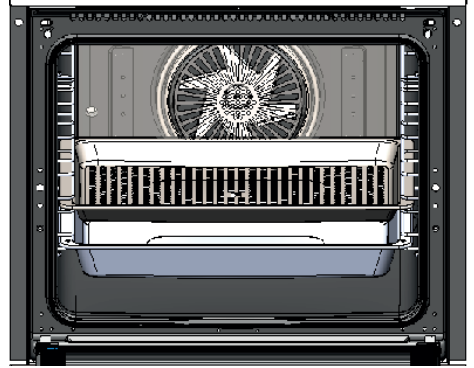
Güvenlik

FryArt tepsisini başka fırınlarda kullanmayınız. Yerine düzgün oturmayacağı için düşme-sıkışma yaşayabilirsiniz. Tepsi iki raf arasına girmelidir ve eğimli taraf cihaz kapağına bakmalıdır.



FryArt tepsisini ocak üstünde közleme için kullanmayınız.

Pişirme sonrasında tepsi sıcak olacağı için mutlaka sıcaklığa dayanıklı eldiven kullanınız.



FryArt Kullanımı

Yiyeceklerinizi pişirmek için; kontrol panelinde bulunan **FRY ART** fonksiyonunu seçiniz.

Pişirme tablosunda bulunan yemeğimize uygun sıcaklığı seçiniz. Gerekirse ön ısıtma yapınız. Ön ısıtma yaparken FryArt tepsisini pişirme haznesi içinde bırakmayınız.

FryArt tepsinizi tereyağı ile hafifçe yağlayınız. Bu işlem yiyeceklerin

yapışmasını önleyecektir. Meyve ve sebze kurutma yaparken de bu işlemi ihmal etmeyiniz.

Yiyeceğinize bağlı olarak, fırın tabanına yağ damlamaması için FryArt tepsisinin altına derin tepsi yerleştiriniz.

FryArt tepsinizi pişirme kağıdı, alüminyum folyo veya pişirme poşeti ile kullanmayınız. Bu kullanım şekli hava akış deliklerini tıkaacağı için pişirme modundan alacağınız verimi azaltacaktır.

Temizlik

İlk kullanımdan önce tepsiyi sabun ve ılık su ile temizleyiniz ve iyice kurulayınız.

Tepsi ETC olarak bilinen kolay temizlenebilir bir emaye ile kaplanmıştır. Ancak bu yapışmaz bir kaplama değildir.

Yiyeceklerinizin yapışmaması için pişirim öncesinde tepsinin tereyağ ile hafifçe yağlanmasını öneriyoruz.

Tepsiyi temizlerken emaye yüzeye zarar vermemek için bıçak, fırça, metal yünü gibi çizici, aşındırıcı cisimler kullanmayınız.






Pişirme Tabloları

Taze gıdalar:

Taze gıdaların fırınlanmadan önce hafifçe yağlanması gereklidir. Bunu bir fırça ya da sprey ile yapabilirsiniz. Pişirmenin sonuna doğru yağlama işlemini yineleyebilirsiniz. Sebze pişirecekseniz ön hazırlık aşamasında tuz katılmasını önermiyoruz.

Tuz katmak yiyeceğin su salmasına ve yumuşak kalmasına neden olabilir.

Patatesin pişme sırasında kazanacağı kıvam patates cinsi ile de ilişkilidir. Taze (su oranı yüksek) patates istenilen çıtırılığa ulaşamaz. Nişasta oranı yüksek cinsler daha iyi sonuç verirler.

	ÇALIŞMA FONKSİYONU	RAF KONUSU	SICAKLIK (°C)	ÖN ISITMA SÜRESİ (dk)	YİYECEĞİN AĞIRLIĞI (gr)	PIŞİRME SÜRESİ (dk)
Ev patatesi		3(orta)	220	10	600	20...25
Kalem börek		3(orta)	190	10	600	20...25
Yağ mantısı		3(orta)	190	10	600	20...25
Nohut köftesi		3(orta)	190	10	600	20...25
Çıtır tavuk kanadı		3(orta)	220	10	600	25...30





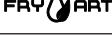


Donmuş gıdalar:

Patates kızartması, soğan halkası ve nugget gibi gıdalar endüstriyel işlem görmüş yiyeceklerdir. Genelde bir ön pişirme işlemi geçirdikleri için belli oranlarda yağ içerirler. Bu yiyeceklerde çoğunlukla yağ eklemek gerekmez. Eğer pişirdiğiniz yiyeceğin kuru olduğunu düşünüyorsanız bir sonraki pişirmede sprey ile az miktarda yağ uygulayabilirsiniz.

Donmuş gıdalar tuz da içerdiği için pişme sırasında ekstra tuz katılmasını önermiyoruz. Tuz eklemek yiyeceğin su salmasına ve yumuşak kalmasına neden olabilir. Tuz ekleme gereksinimi doğduysa bunu yiyeceği pişmiş şekilde fırından aldıktan sonra yapınız.

Yiyeceklerin pişme süreleri birbirinden farklıdır. Tek tepside birbirinden farklı yiyecekleri bir arada pişirecekseniz, uzun süre gerektirenleri (örneğin patates) önce, daha hızlı pişenleri (örneğin soğan halkası) 10 dakika sonra tepsiye dökünüz. Patates kızartmasında küçük dilimler daha düşük kütleyle sahip olduklarından hızlı kızarırlar. Bunların kullanım öncesinde ayıklanmasını öneriyoruz.

FryArt tepsisini aşırı doldurmayınız. Hava akış delikleri tıkanığında pişme performansı dengesiz olabilir. Donmuş gıdaların çözülmeden pişirilmesi gerekmektedir. Çözülmesi beklenen yiyecekler içindeki suyun erken buharlaşması nedeniyle lezzet kaybına uğrayacaktır.

	ÇALIŞMA FONKSİYONU	RAF KONUSU	SICAKLIK (°C)	ÖN ISITMA SÜRESİ (dk)	YİYECEĞİN AĞIRLIĞI (gr)	PIŞİRME SÜRESİ (dk)
Patates Kızartması		3(orta)	220	10	600	20...25
Nugget		3(orta)	220	10	600	20...25
Patates Kroket		3(orta)	220	10	600	10...15
Soğan Halkası		3(orta)	220	10	600	10...15
Donmuş Pizza		3(orta)	190	10	-	10...15
Donmuş Börek		3(orta)	190	10	600	20...25
İçli Köfte		3(orta)	190	10	600	15...20




Sağlıklı gıdalar:

Meyve ve sebze kuruturken hazırlayacağınız yiyeceğin dilim kalınlığı önem taşır. Meyveleri 1 cm kalınlığında dilimleyiniz. Daha kalın olması durumunda süre artacak ve kuruma dengeli olmayacaktır. Bünyesinde çok miktarda su içeren sebzeler (kabak, salatalık vb) daha kalın dilimlenebilir.

Kurutma işleme başlamadan FryArt tepsinizi tuzsuz tereyağı ile hafifçe yağlayınız. Bu işlem yiyeceklerin yapışmasını önleyecektir; ayrıca yiyeceğin lezzetine katkı sağlayacaktır.

Kuruma sırasında içerideki buharı iki saatte bir kapağı açarak tahliye etmenizi öneriyoruz. Bu durum kurutma performansınızı artıracaktır.

Kurutulmuş sebze ve meyvelerde her zaman bir parça artık nem kalır. Bu nedenle işlem görmüş yiyeceği bozulmaması için buzdolabında veya kuru bir ortamda saklamayı ihmal etmeyiniz.

	ÇALIşMA FONKSİYONU	RAF KONUMU	SICAKLIK (°C)	ÖN ISITMA SÜRESİ (dk)	YİYECEĞİN AĞIRLIĞI (gr)	PIşİRME SÜRESİ (dk)
Meyve Kurutma		3(orta)	80	-	-	6 saat
Sebze Kurutma		3(orta)	80	-	-	6-8 saat
Et Kurutma		3(orta)	80	-	-	8 saat



Uğur Soğutma Makinaları Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Genel Müdürlük

Yeni Sanayi Mahallesi
Devlet Kara Yolu Caddesi No: 127/C
Nazilli/AYDIN TÜRKİYE
T: 0.256 316 10 00
F: 0.256 316 10 31
ugur@ugur.com.tr

Marmara Bölge Müdürlüğü

Mahmutbey Mahallesi 2534 Sokak No: 9A
Bağcılar/İSTANBUL TÜRKİYE
T: 0.212 624 32 28
F: 0.212 541 96 36
istanbul@ugur.com.tr

www.ugur.com.tr



UGUR ŞİRKETLER GRUBU