

## AVERTISMENTE DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție prezentul manual de instrucțiuni înainte de a instala sau utiliza aparatul. Doar astfel puteți obține cele mai bune rezultate și siguranța de utilizare maximă.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de serviciul de asistență tehnică astfel încât să fie prevenite orice fel de riscuri.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă.
- Acest aparat nu poate fi utilizat de către copiii cu vârstă mai mică de 8 ani. Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârstă mai mare de 8 ani numai dacă sunt atent supravegheați.

Acest aparat poate fi folosit de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența sau cunoștințele necesare sub supraveghere sau numai după ce acestea au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și după ce au luat la cunoștință pericolele pe care le implică utilizarea acestuia. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârste mai mici de 8 ani. Operațiunile de curățare și întreținere ce sunt în sarcina clientului nu pot fi efectuate de către copii.

- Aparatul nu trebuie pus în funcțiune cu ajutorul vreunui timer extern sau sistem de comandă la distanță separat.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu este prevăzută utilizarea sa în medii folosite ca bucătării pentru perso-

nalul din magazine, birouri și alte zone de lucru, agroturisme, hoteluri, moteluri și alte structuri pentru recepție oaspeți.

- Aparatele de gătit trebuie așezate pe o suprafață stabilă utilizând mânerul (dacă există) pentru a evita vărsarea lichidelor calde.



### **Pericol!**

Nerespectarea poate fi sau este cauza unor leziuni datorate electrocutării punând în pericol viața utilizatorului.

- Înainte de utilizare, asigurați-vă că tensiunea în rețea corespunde cu cea indicată pe plăcuța descriptivă a dispozitivului.
- Conectați aparatul doar la prizele de curent cu o capacitate minimă de 15 A dotate cu o împământare eficientă. (În caz de incompatibilitate între ștecărul aparatului și priză, apelați la o persoană calificată pentru a înlocui priza cu una de tip corespunzător).
- Cablul de alimentare nu trebuie să fie în apropierea sau să atingă părțile calde ale aparatului, sursele de căldură sau muchi ascuțiți.
- Păstrați aparatul întotdeauna deconectat în timpul operațiunilor de curățare și când nu este în uz.



### **Pericol de arsuri!**

Nerespectarea acestor avertismente poate cauza arsuri.

- În timpul funcționării aparatul este cald. **NU LĂSAȚI APARATUL LA ÎNDEMÂNA COPIILOR.**
- Nu transportați friteuza când uleiul este cald deoarece există riscul producerii unor arsuri grave.
- Deplasați aparatul utilizând mânerul din dotare. (Nu utilizați niciodată mânerul coșului pentru a efectua această operațiune). Asigurați-vă că uleiul este suficient de rece, așteptați aproximativ 2 ore.
- Nu lăsați cablul de alimentare suspendat peste marginea suprafeței pe care este așezată friteuza, unde poate fi prins cu ușurință de un copil sau cauza probleme utilizatorului.
- Acordați atenție vaporilor fierbinți și eventualelor stropi de ulei.
- Uleiul și grăsimea sunt inflamabile; dacă iau foc, scoateți imediat aparatul din priză și stingeți focul cu un capac sau pătură. Nu utilizați niciodată apa pentru stingerea focului.
- Pentru a îndepărta bolul detașabil, așteptați ca uleiul sau grăsimea să se răcească complet.



### **Atenție!**

Nerespectarea acestor avertismente poate cauza leziuni ale uti-

lizadorului sau deteriorări ale aparatului.

- Nu așezați aparatul în apropierea surselor de căldură.
- Friteuza trebuie pusă în funcțiune doar după ce a fost umplută cu ulei sau grăsime. Dacă este încălzită în gol, intervine dispozitivul de siguranță termică și întrerupe funcționarea acesteia.

În acest caz, pentru a repune în funcțiune aparatul, trebuie să vă adresați centrului nostru autorizat.

- Dacă friteuza prezintă scurgeri de ulei, adresați-vă centrului de asistență tehnică sau personalului autorizat al companiei.
- Nu porniți aparatul dacă este deteriorat (de ex. din cauza unei căderi) sau dacă prezintă probleme de funcționare. Adresați-vă unui centru de asistență autorizat de producător.
- Nu scoateți ștecherul trăgând cablul de alimentare: acționați întotdeauna asupra ștecherului însuși.
- Nu introduceți unitatea de comandă, cablul și ștecherul în apă sau alte lichide.
- Nu utilizați capacul în timpul preparării.



#### **Rețineți:**

Acest simbol evidențiază sfaturi și informații importante pentru utilizator.

- La prima utilizare este normal ca aparatul să producă miros de nou. Aerisiți camera.
- Este interzisă utilizarea uleiului de producție artizanală sau cu un nivel de aciditate ridicat.
- Respectați întotdeauna nivelurile MIN și MAX indicate în interiorul recipientului mobil.
- Microîntrerupătorul de siguranță garantează că elementul de încălzire poate funcționa doar dacă unitatea de comandă este poziționată corect.



Acest produs este conform cu Regulamentul (CE) Nr. 1935/2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.

## **CURĂȚARE**

Înainte de orice curățare, asigurați-vă că ștecherul este scos din priză.

Nu introduceți niciodată friteuza în apă și nu o spălați sub jetul de la robinet (vezi fig. 6).

Prin infiltrarea în modulul de comenzi, apa poate produce electrocutare.

Verificați dacă uleiul este suficient de rece,

apoi îndepărtați unitatea de comandă și go-liți uleiul.

Îndepărtați eventualele depuneri de pe bol cu ajutorul unui burete sau cu hârtie absorbantă.

Cu excepția unității de comandă, a cablului de alimentare și a rezistenței, toate celelalte piese pot fi spălate cu apă caldă și detergent pentru vase (vezi fig. 7).

Nu utilizați bureți abrazivi pentru a nu deteriora friteuza.

La sfârșitul operațiunii uscați, totul cu grijă pentru a preveni apariția stropilor de ulei încins pe parcursul funcționării.

## **ELIMINAREA APARATULUI**



Aparatul nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere, ci trebuie predat unui centru autorizat de colectare separată a deșeurilor.

## **DATE TEHNICE**

| model: | dimensiuni (AxLxI): | greutate: |
|--------|---------------------|-----------|
| F32110 | 400x255x280         | 3.1 Kg    |
| F32210 | 400x255x280         | 2.8 Kg    |
| F32410 | 400x255x280         | 3.1 Kg    |
| F32420 | 400x255x300         | 3.3 Kg    |

Pentru date ulterioare, consultați plăcuța cu caracteristicile aparatului aflată pe acesta.

## **DESCRIEREA APARATULUI**

- A. Butonul termostat pentru reglarea temperaturii
- B. Led temperatură ulei
- C. Unitatea de comandă
- D. Coș cu mână pliabil
- E. Indicator cantitate maximă aliment (dacă există)
- F. Indicator niveluri MIN – MAX ulei
- G. Suport coș
- H. Bol detașabil
- I. Rezistență electrică
- L. Înelș
- M. Mânere
- N. Capac cu mână

- O. Compartiment de depozitare a cablului
- P. Resetarea dispozitivului termic de siguranță

## DISPOZITIV TERMIC DE SIGURANȚĂ

Aparatul este dotat cu un dispozitiv termic de siguranță care întrerupe încălzirea în cazul utilizării greșite sau a funcționării anormale.

După răcirea aparatului, cu ajutorul unei scobitori sau a unui obiect similar, apăsați ușor butonul de rearmare a dispozitivului de siguranță (P) din apropierea mesajului RESET (consultați fig. 1).

Dacă aparatul nu funcționează, este necesar să consultați un centru de asistență autorizat de producător.

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Înainte de a utiliza friteuza pentru prima dată, curățați bine cu apă caldă și detergent de vase coșul (D), bolul (H) și capacul (N). Unitatea de comandă cu cablu de alimentare și rezistență pot fi curățate cu o cârpă umedă.

Asigurați-vă că nu a intrat apă în unitatea de comandă și că nu există reziduuri pe fundul bolului detașabil, uscați cu atenție toate piesele.

Verificați dacă unitatea de comandă este fixată adecvat de friteuză.

Micrôîntrerupătorul de siguranță nu permite funcționarea aparatului dacă unitatea de comandă (C) nu este poziționată corect în locaș.

## UMPLEREA CU ULEI SAU GRĂSIME

- Rotiți mânerul coșului pliabil până la blocarea acestuia (poz. 2 din fig. 2). Scoateți coșul (D) trăgând în sus.
- Dacă utilizați ulei, vărsați-l în bol (H) până la atingerea nivelului maxim indicat (consultați fig. 3).

Nu depășiți această limită, riscați scurgerea uleiului din recipient.

Nivelul uleiului trebuie să se regăsească întotdeauna între punctele de referință maxim și minim (F).

Pentru a obține cele mai bune rezultate utilizați ulei de calitate din semințe de arahide.

- Dacă utilizați bucăți de untură, tăiați-le și topiți-le în alt recipient, apoi vărsați untura lichefiată în friteuză. Nu topiți niciodată untura în coș sau pe rezistența friteuzei (a se consulta fig. 4).

## PREÎNCĂLZIREA

- Scoateți capacul

**i Rețineți:** Nu utilizați capacul în timpul prăjirii sau al preîncălzirii (fig. 9).

- Introduceți alimentele de prăjit în coș (D), nu depășiți nici-

odată nivelul maxim indicat pe coș (E) (fig. 8).

Asigurați-vă că mânerul coșului este poziționat corect (poz. 2 din fig. 2).

- Conectați aparatul la rețea.
- Poziționați butonul (A) termostatului (consultați fig. 5) pe temperatura dorită (consultați tabelul de preparare).
- În momentul atingerii temperaturii setate, indicatorul luminos (B) se stinge.

## PRĂJIREA

- După ce ledul (B) se stinge, introduceți coșul (D) în ulei coborând foarte încet pentru a evita stropii sau scurgerea de ulei cald.
- Este absolut normal ca imediat după această operațiune să iasă o cantitate considerabilă de vapori foarte calzi.
- La încheierea timpului de frigere, ridicați coșul (D) și verificați dacă alimentele au atins gradul de rumenire dorit.
- În cazul în care considerați că prepararea s-a încheiat, opriți aparatul trecând butonul (A) termostatului în poziția “.”.
- Scoateți ștecherul în priză.
- N.B. Dacă doriți să preparați de mai multe ori alimente, așteptați ca ledul (B) să se stingă pentru a indica din nou atingerea temperaturii setate. Apoi introduceți din nou încet coșul (D) în ulei a doua oară.

## DURATA DE UTILIZARE A ULEIULUI SAU A GRĂSIMII

Uleiul sau grăsimea nu trebuie să coboare niciodată sub nivelul minim.

La anumite intervale de timp este necesară înlocuirea completă a acestuia.

Durata de utilizare a uleiului depinde alimentele prăjite. Spre exemplu, pregătirea alimentelor pané murdărește uleiul mai mult decât frigerea simplă.

La fel ca în cazul oricărei friteuze, uleiul care este încălzit de mai multe ori se deteriorează! Totuși, chiar dacă este utilizat corect, recomandăm înlocuirea acestuia cu o anumită frecvență.

## PRĂJIREA ALIMENTELOR NECONGELATE

Nu supraîncărcați coșul, acest fapt poate provoca o scădere neașteptată a temperaturii uleiului, și prin urmare, o prăjire prea grasă și neuniformă.

Verificați dacă alimentele sunt tăiate subțire și cu o grosime egală, deoarece alimentele prea groase se prăesc prost în interior, în ciuda aspectului plăcut, în timp ce cele cu o grosime uniformă se prăesc uniform în același timp.

Uscați bine alimentele înainte de a le introduce în ulei sau grăsime pentru a preveni producerea stropilor de ulei; în plus, alimentele umede sunt moi după prăjire (în special cartofii).

Se recomandă pregătirea pané sau cu făină a alimentelor bogate

în apă (pește, carne, legume), eliminând pesmetul sau făina în exces înainte de a le introduce în ulei.

Când pregătiți produse în aluat, vă recomandăm să introduceți mai întâi coșul gol, apoi odată atinsă temperatura setată, introduceți alimentele direct în uleiul cald pentru a evita prinderea aluatului de coș.

Consultați tabelul următor reținând că timpii și temperaturile de preparare sunt aproximative și trebuie adaptate în funcție de cantitate și gustul personal.

| Aliment                           |                 | Temperatura (°C) | Timp de preparare (minute) |
|-----------------------------------|-----------------|------------------|----------------------------|
| CARTOFI PROASPETE PORȚIE ÎNTREAGĂ |                 | 170°             | 11-15                      |
| PEȘTE                             | Calamari        | 140°             | 9-13                       |
|                                   | Scoici-pieptene | 140°             | 10-14                      |
|                                   | Sardine         | 140°             | 10-14                      |
|                                   | Crevete         | 140°             | 8-12                       |
|                                   | Limbi de mare   | 140°             | 6-10                       |
| CARNE                             | Cotlet de porc  | 160°             | 8-12                       |
|                                   | Cotlet de pui   | 160°             | 9-13                       |
|                                   | Chifteluțe      | 160°             | 9-13                       |
| LEGUME                            | Anghinare       | 150°             | 13-18                      |
|                                   | Conopidă        | 150°             | 10-14                      |
|                                   | Ciuperci        | 150°             | 8-12                       |
|                                   | Vinete          | 150°             | 9-13                       |
|                                   | Dovlecei        | 150°             | 13-18                      |

## PRĂJIREA ALIMENTELOR CONGELATE

Alimentele congelate au temperaturi foarte reduse. Prin urmare, acestea determină o scădere considerabilă a temperaturii lichidului de gătit. Pentru a obține un rezultat bun, vă recomandăm să nu umpleți prea mult coșul. Alimentele congelate sunt deseori acoperite de numeroase cristale de gheață care trebuie eliminate înainte de preparare. Introduceți foarte lent coșul în uleiul de prăjit pentru a preveni fierberea uleiului.

Timpii de preparare sunt aproximativi și trebuie diversificați în funcție de temperatura inițială a alimentelor de prăjit și de temperatura recomandată de producătorul alimentelor congelate.

| Aliment                         |                 | Temperatura °C | Timp de preparare (minute) |
|---------------------------------|-----------------|----------------|----------------------------|
| CARTOFI SEMIPREPARATE CONGELATE |                 | 190°           | 10-14                      |
| CROCHETE DE CARTOFI             |                 | 180°           | 7-10                       |
| PEȘTE                           | Batoane de cod  | 180°           | 3-6                        |
|                                 | File de cambulă | 180°           | 2-5                        |
| CARNE                           | Cotlete de pui  | 180°           | 3-6                        |