

Citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de a instala și utiliza aparatul. Doar astfel veți putea obține cele mai bune rezultate și siguranță maximă de utilizare.

Nota Bene:

Acest simbol evidențiază sfaturi și informații importante pentru utilizator.

- Este absolut normal ca la prima utilizare aparatul să emită miros de nou. Aerisiți încăperea.
- Este interzisă utilizarea de uleiuri de producție artizanală sau cu aciditate ridicată.
- Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui timer extern sau a unui sistem de comandă la distanță separat.
- Aparatul de față este în conformitate cu Directiva europeană 2004/108/CE privind compatibilitatea electromagnetică și cu Regulamentul european 1935/2004 din 27/10/2004 privind materialele destinate contactului cu alimentele.
- Acest aparat este destinat exclusiv utilizării casnice. Nu este prevăzută utilizarea în: spații utilizate ca bucătărie pentru personalul magazinelor, birourilor și altor puncte de lucru, unități de agroturism, hoteluri, moteluri și alte unități de cazare, închiriere de camere.

Pericol Arsurii!

Nerespectarea avertizării poate fi cauză sau poate duce la apariția unor arsuri.

- În timpul funcționării aparatul este cald. A NU SE LĂSA APARATUL LA ÎNDEMÂNĂ COPIILOR.
- Nu transportați friteuza atunci când uleiul este cald, pentru că există risc de arsuri grave.
- Înainte de a utiliza friteuza pentru prima dată, spălați bine: vasul, coșul și capacul (îndepărtați filtrul) cu apă caldă și detergent lichid pentru vase. La terminarea operațiunii, uscați totul cu grijă și îndepărtați eventualele resturi de apă care se adună pe partea de jos a vasului și mai ales în interiorul tubului de scurgere ulei. Acest lucru este pentru a evita stropii periculoși de ulei fierbinte în timpul funcționării.
- Mutați aparatul folosind mânerul corespunzător. (Nu utilizați niciodată mânerul coșului pentru a îndeplini această operațiune). Controlați ca uleiul să fie suficient de rece, așteptați aproximativ 2 ore.
- Dacă aparatul dvs. este prevăzut cu tub de scurgere ulei, asigurați-vă să fie mereu închis și așezat în locașul lui în timpul funcționării.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne pe marginea suprafeței pe care este așezată friteuza, unde ar putea să fie apucat ușor de copii sau ar putea să fie o piedică pentru utili-

zator.

- Atenție la vaporii fierbinți și la stropii de ulei care pot apărea la deschiderea capacului.
- Înainte de a scufunda coșul, capacul trebuie să fie bine închis.

Atenție!

Nerespectarea celor de mai sus poate fi sau este cauza unor leziuni sau avarii ale aparatului.

- Nu poziționați aparatul în apropierea surselor de căldură.
- Friteuza trebuie să fie pusă în funcțiune doar după umplerea acesteia cu ulei sau grăsime. Dacă este încălzită goală, intervine un dispozitiv termic de siguranță care întrerupe funcționarea aparatului. În acest caz, pentru a repune în funcțiune aparatul este necesar să vă adresați unui centru de service autorizat.
- Dacă friteuza pierde ulei, adresați-vă centrului de asistență tehnică sau personalului autorizat de firmă.
- Coșul se cuplează automat în tija centrală a vasului. Așadar, pentru a evita deteriorările, nu îl rotiți manual pentru a căuta poziția corectă.
- Nu permiteți utilizarea aparatului de către persoanele (inclusiv copii) cu capacități psiho-fizico-senzoriale reduse sau cu experiență și cunoștințe insuficiente, decât dacă sunt supravegheate sau instruite atent de o persoană responsabilă pentru integritatea acestora. Supravegheați copiii, asigurându-vă că nu se joacă cu aparatul.

Pericol!

Nerespectarea celor de mai sus poate fi sau este cauza unor leziuni datorate electrocutării ce pot pune viața în pericol.

- Înainte de utilizare verificați ca tensiunea de rețea să corespundă celei indicate pe plăcuța de date a aparatului.
- Conectați aparatul doar la prize de curent care au o sarcină minimă de 10A și care au fost corect împământate.
- În caz de distrugere a cablului de alimentare, acesta trebuie să fie înlocuit de producător sau de către serviciul de asistență tehnică, pentru a preveni orice risc.

ELIMINAREA APARATULUI



În conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/EC, nu eliminați aparatul împreună cu deșeurile urbane ci predați-l unui centru autorizat de colectare diferențiată oficial.

DESCRIEREA APARATULUI

(a se vedea desenul de pe copertă)

- A. Capac filtru
- B. Filtru anti-miros
- C. Filtru ulei
- D. Vas extractibil
- E. Locaș stocare portcablu
- F. Buton rotativ termostat și oprire
- G. Buton deschidere
- H. Afișaj cronometru
- I. Tasta cronometru
- L. Led luminos
- M. Recipient ulei (*)
- N. Capac recipient ulei (*)
- O. Bușon tub scurgere (*)
- P. Tăviță pentru recipient ulei (*)
- Q. Tub scurgere ulei (*)
- R. Ușă pentru locaș tub (*)
- S. Mâner coș
- T. Cursor mâner
- U. Coș
- V. Ecran panoramic
- Z. Capac

(*) Doar pentru modelul F38436

ADĂUGAREA DE ULEI SAU GRĂSIME

- Ridicați coșul (U) în poziția cea mai înaltă, trăgând în sus mânerul corespunzător (S) (fig. 1).

i Nota Bene: Operațiunea de ridicare și coborâre a coșului se efectuează ÎNTOTDEAUNA cu capacul închis.

- Deschideți capacul (Z) apăsând butonul (G) (fig. 2).
- Scoateți coșul trăgându-l în sus (fig. 3).
- Turnați în vas (D) uleiul: 1,5 litri capacitate maximă (1,3 kg. de grăsime) sau 1,1 litri capacitate minimă (1 kg. de grăsime).

! Atenție! Nivelul trebuie să fie întotdeauna menținut între marcajul maxim și minim.

! Atenție! Nu utilizați niciodată friteuza cu uleiul sub nivelul „min”, acest lucru putând cauza intervenția dispozitivului de siguranță termică, pentru a cărui înlocuire trebuie să vă adresați centrului nostru de asistență autorizat.

i Nota Bene: Rezultatele cele mai bune se obțin folosind un ulei de calitate bună din semințe de arahide. Evitați combinarea diferitelor tipuri de uleiuri. Dacă utilizați grăsimi solide, tăiați-le în bucăți mici astfel încât friteuza să nu se încălzească în gol în primele minute. Temperatura trebuie să fie configurată la 150 °C până la topirea completă a grăsimii, doar apoi configurați temperatura dorită.

ÎNCEPEREA PRĂJIRII

- Porniți aparatul rotind butonul termostat (F) la temperatura dorită (fig.4).
- Imediat ce se stinge ledul luminos al termostatului (L), introduceți coșul (U) (umplut anterior) în vasul (D) în poziție ridicată (fig. 3) și închideți capacul (Z).
- Introduceți încet coșul făcând cursorul să se deplaseze (T) în direcția săgeții și simultan coborând mânerul (S) (fig.5).



Atenție! Nu supraîncărcați (max. 1,2 kg. cartofi proaspeți).



Nota Bene: Este absolut normal ca imediat după această operațiune, din filtru (A) să iasă o cantitate considerabilă de vapor și să se formeze picături de condens în apropierea mânerului coșului.

- La epuizarea timpului de prăjire, ridicați coșul trăgând în sus mânerul și controlați gradul de prăjire.

CONFIGURAREA CRONOMETRULUI ELECTRONIC

- Configurați timpul de prăjire apăsând tasta (I), afișajul (H) va indica minutele configurate.
- Imediat după aceasta cifrele vor începe să pălpăie, fapt ce înseamnă că timpul de prăjire a început. Ultimul minut este indicat în secunde.
- În caz de eroare se poate seta noul timp de prăjire menținând apăsată tasta timp de mai mult de 2 secunde. Afișajul va fi adus la zero, apoi repetați operațiunea inițială.
- Cronometrul va indica sfârșitul timpului de prăjire cu două serii de „bip” la interval de aproximativ 20 de secunde. Pentru a opri semnalul acustic este suficient să apăsați tasta cronometrului.



Nota Bene: Cronometrul nu oprește aparatul

Înlocuirea bateriei cronometrului

- Scoateți cronometrul din locașul său apăsând pe marginea inferioară (fig. 6).
- Rotiți în sens contrar acelor de ceasornic capacul bateriei (fig. 7), așezat pe partea posterioară a acestuia, până la decuplare.
- Înlocuiți bateria cu alta de același tip (L1131).



Nota Bene: Atât în caz de înlocuire cât și de eliminare a aparatului, bateria trebuie să fie îndepărtată în conformitate cu legile în vigoare întrucât este dăunătoare pentru mediul înconjurător.

PRĂJIREA ALIMENTELOR NE-CONGELATE

i Nota Bene: Alimentele de prăjit trebuie să fie scufundate doar în momentul în care uleiul a atins temperatura corectă, adică atunci când ledul luminos se stinge.

Nu supraîncălcați coșul. Acest lucru ar provoca o coborâre bruscă a temperaturii uleiului rezultând așadar o prăjire neuniformă și alimente prea uleioase.

Controlați ca alimentele să fie tăiate subțire și să aibă o grosime corespunzătoare, deoarece alimentele prea mari nu se prăjesc bine la interior.

Atunci când se pregătesc alimente în aluat, recomandăm să introduceți mai întâi coșul gol, apoi, după atingerea temperaturii configurate (stingerea ledului luminos (L)), introduceți alimentele direct în uleiul cald, pentru a evita prinderea compoziției de coș.

Uscați bine alimentele înainte de a le introduce în ulei sau grăsime, deoarece alimentele prea umede se înmoaie după prăjire (în special cartofii). Se recomandă să dați prin pesmet sau făină alimentele cu conținut mare de apă (pește, carne, legume), având grijă să eliminați pesmetul sau făina în exces înainte de a le introduce în ulei.

Tip de aliment	Cantitate maximă g.	Temperatură (°C)	Timp în minute
CARTOFI PRĂJIȚI			
Cantitate recomandată pentru o prăjire perfectă prăjire cu 1,5 litri de ulei	600	190°	10-12
Cantitate maximă cu 1,1 litru de ulei	1000	190°	18-20
Cantitate maximă cu 1,5 litri de ulei	1200	190°	20-22
PEȘTE			
Calamar	500	160°	9-10
Moluște	500	160°	9-10
Cozi de raci	600	160°	7-10
Sardine	500-600	170°	8-10
Sepii	500	160°	8-10
Sole (3)	500-600	160°	6-7
CARNE			
Șnițel de vițel (2)	250	170°	5-6
Șnițel de pui (3)	300	170°	6-7
Chiftele (8-10)	400	160°	7-9
LEGUME			
Anghinare	250	150°	10-12
Conopidă	400	160°	8-9
Ciuperci	400	150°	9-10
Vinete	300	170°	11-12
Dovlecel	200	170°	8-10

Timpul și temperaturile de coacere sunt aproximative și depind în funcție de cantitatea alimentelor și de gustul personal.

PRĂJIREA ALIMENTELOR CONGELATE

Alimentele congelate sunt acoperite de numeroase cristale de gheață care trebuie să fie eliminate înainte de prăjire prin agitarea coșului.



Pericol Arsuri! Înainte de a scufunda coșul, asigurați-vă de închiderea corectă a capacului. Introduceți apoi coșul foarte încet în uleiul de prăjire pentru a preveni fierberea uleiului.

Tip de aliment	Cantitate maximă g.	Temperatura °C	Timp în minute
CARTOFI PRĂJIȚI			
Cantitate recomandată pentru o prăjire perfectă cu 1,5 litri de ulei	200 (*)	190°	4-6
Cantitate maximă cu 1,1 litru de ulei	600	190°	13-15
Cantitate maximă cu 1,5 litri de ulei	1000	190°	18-20
PEȘTE			
Bastonașe de merluciu (6)	300	190°	4-6
Creveți	300	190°	4-6
CARNE			
Șnițel de pui (3)	200	180°	6-8

Timpul și temperaturile de coacere sunt aproximative și depind în funcție de cantitatea alimentelor și de gustul personal.

(*) Aceasta este doza recomandată pentru a obține o prăjire perfectă. În mod normal, este posibilă prăjirea unei cantități mai mari de cartofi congelati ținând cont însă de faptul că din cauza reducerii bruște a temperaturii uleiului în momentul scufundării, aceștia ar putea fi mai uleioși.

FILTRAREA ULEIULUI GRAS

i Nota Bene: Se recomandă executarea acestei operațiuni după fiecare prăjire, în special atunci când alimentele au fost date prin pesmet sau făină. Așteptați ca uleiul să fie suficient de rece (așteptați aproximativ două ore).

Modele neprevăzute cu tub de scurgere (Q) și cu recipient ulei (M)

- Deschideți capacul friteuzei (Z) și scoateți vasul extractibil (D) (fig. 8), ridicându-l folosind mânerul corespunzător. Goliți uleiul din vas într-un alt recipient.
- Reașezați vasul extractibil în locașul său.
- Agățați coșul (U) de marginea vasului și așezați în partea de jos a coșului filtrul (fig. 9). Filtrele sunt disponibile la vânzătorii autorizați sau la centrele de asistență tehnică.
- Apoi returnați uleiul sau grăsimea în friteuză foarte lent astfel încât să nu dea pe dinafară din filtru (fig. 10).

Modele prevăzute cu tub de scurgere (Q) și recipient ulei (M)

- Poziționați friteuza în apropierea marginii unui plan de lucru (fig. 11).
- Trageți spre exterior sertarul (P) așa cum se indică în figura

12.

- Așezați recipientul de ulei (M) fără capac (N) în locașul corespunzător (fig. 13).
- Deschideți ușița (R) (fig. 14) și scoateți tubul de scurgere (Q).
- Deschideți bușonul (O) rotindu-l în sens opus acelor de ceasornic (fig. 15).
- La terminarea operațiunii, închideți bușonul rotindu-l în sensul acelor de ceasornic, repositionați tubul de scurgere în locașul său și închideți ușița.

DURATA ULEIULUI SAU GRĂSIMII

Din când în când este necesară schimbarea completă a acestuia. Ca în orice friteuză, uleiul dacă este reîncălzit de mai multe ori, se deteriorează! Așadar, chiar dacă este utilizat și filtrat în mod corect, recomandăm înlocuirea lui completă la o anumită frecvență.

Recomandăm schimbarea completă a uleiului după 5/8 utilizări sau în următoarele cazuri:

- mirosuri grele
- fum în timpul prăjelii
- uleiul devine închis la culoare

Întrucât această friteuză funcționează cu puțin ulei, datorită coșului rotitor, există marele avantaj de a trebui eliminată aproximativ jumătate din cantitatea de ulei comparativ cu celelalte friteuze din comerț.

ÎNLOCUIREA FILTRULUI ANTIMIROS

Cu timpul filtrul anti-miros care se află în interiorul capacului își pierde eficiența. Pentru înlocuire scoateți capacul filtrului (A) din plastic (fig. 11). Filtrele anti-miros sunt disponibile la vânzătorii autorizați sau la centrele de asistență tehnică.

CURĂȚARE

 **Pericol!** Înainte de orice operațiune de curățare scoateți întotdeauna ștecărul din priza de curent.

Nu introduceți niciodată friteuza în apă și nu o puneți sub jet de apă la robinet. Apa infiltrată ar putea provoca electrocutări.

 **Nota Bene:** După ce ați lăsat să se răcească uleiul timp de aproximativ 2 ore, goliți uleiul sau grăsimea așa cum s-a descris în paragraful precedent "filtrare ulei sau grăsime".

Nu goliți niciodată friteuza înclinând-o sau răsturnând-o (fig. 17).

Spălați cu grijă vasul, coșul și capacul (îndepărtați filtrul) cu apă caldă și detergent lichid pentru vase.

Capacul (Z) este detașabil; pentru a-l scoate împingeți înapoi și simultan trageți-l în sus (a se vedea săgeata "A" și "B", fig.18).

 **Atenție!** Nu introduceți capacul în apă, fără a fi scos în prealabil filtrul.

Pentru curățarea vasului (D), procedați după cum urmează:

- Scoateți vasul din friteuză ridicând-o ușor (a se vedea figura 8) și spălați-o cu apă caldă și săpun pentru vase folosind un burete moale.
- Vasul și coșul pot fi spălate în mașina de spălat vase. Fiți atenți ca tubul să nu fie supus la un impact care ar putea compromite funcționarea corectă.
- Pentru a reintroduce vasul, deschideți ușița (R) locașului port tub, apoi introduceți vasul înclinându-l și cu tubul în poziție orizontală și cu bușonul introdus; în final închideți ușița.
- Pentru a curăța filtrul ulei (C) care se află în interiorul vasului, în cazul în care este foarte murdar sau obturat, îndepărtați-l deșurubând în sens contrar acelor de ceasornic.

 **Atenție!** Pentru a nu avaria stratul anti-aderent al vasului, nu folosiți obiecte sau detergenți abrazivi, ci doar o lavetă moale cu detergent neutru.

ANOMALII DE FUNCȚIONARE

Anomalie	Cauza	Remediu
Emanare de mirosuri neplăcute	Filtrul anti-miros (B) este saturat. Uleiul s-a deteriorat. Lichidul de prăjit nu este corespunzător	Înlocuiți filtrul Înlocuiți uleiul sau grăsimea Utilizați un ulei de calitate bună din semințe de arahide
Uleiul iese pe dinafară	Uleiul s-a deteriorat și provoacă prea multă spumă Ați introdus în uleiul cald alimente insuficient de uscate Introducere prea rapidă a coșului Nivelul uleiului în friteuză depășește limita maximă	Înlocuiți uleiul sau grăsimea Uscați bine alimentele. Introduceți-le lent. Reduceți cantitatea de ulei în vas.
Uleiul nu se încălzește	Poate să fi intervenit dispozitivul de siguranță termică.	Adresați-vă Centrului de Asistență (dispozitivul trebuie să fie înlocuit)
Alimentele s-au prăjit doar la jumătatea coșului	Coșul nu se rotește în timpul prăjirii.	Curățați partea de jos a vasului. Curățați bine inelul de ghidaj al roților coșului (fig. 19).