

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de a instala și folosi aparatul. Doar în acest mod veți putea obține cele mai bune rezultate și siguranță maximă în utilizare.

- În situația în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie schimbat de producător sau de centrul de asistență tehnică al acestuia, eliminând astfel toate riscurile.

Nu introduceți niciodată aparatul în apă.

- Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta mai mare de 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsite de experiența sau cunoștințele necesare numai 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.

Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.

Operațiunile de curățare și întreținere ce sunt în sarcina clientului nu pot fi efectuate de către copii, decât dacă aceștia au cel puțin 8 ani și sunt atenți supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârste mai mici de 8 ani.

- Aparatul nu trebuie pus în funcțiune cu ajutorul unui timer extern sau cu un sistem de comandă la distanță separat.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu trebuie utilizat în: bucătării amenajate pentru personalul din magazine, birouri și alte zone de lucru, unități

de agroturism, hoteluri, moteluri și alte structuri de cazare, pensiuni.

- Aparatele de gătit trebuie așezate pe o suprafață stabilă, cu ajutorul mânerelor (dacă există), pentru a se evita răsturnarea lichidelor calde.



Pericol!

Nerespectarea avertizărilor poate duce la leziuni provocate de electrocutări, punând în pericol viața utilizatorului.

- Înainte de utilizare, verificați dacă tensiunea rețelei electrice corespunde cu cea indicată pe plăcuța cu datele aparatului.
- Conectați aparatul doar la o priză de curent cu o putere minimă de 10A și dotată cu un sistem eficient de împământare. (În cazul în care priza nu este compatibilă cu ștecherul aparatului, înlocuiți priza cu alta de tip corespunzător, apelând la personal calificat.)



Pericol de Arsur!

Nerespectarea instrucțiunilor poate provoca arsuri sau răni.

- În timpul funcționării, aparatul este fierbinte. **NU LĂSAȚI APARATUL LA ÎNDEMÂNA COPIILOR.**
- Nu transportați friteuza atunci când uleiul este cald, deoarece există riscul unor grave arsuri.
- Transportați aparatul folosindu-vă de mânerul special prevăzute pentru acest scop. (Nu utilizați niciodată mânerul vasului pentru a efectua această operațiune). Verificați ca uleiul să fie suficient de rece. Așteptați circa 2 ore.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne de pe suprafața pe care se află friteuza, pentru a nu fi la îndemâna copiilor și pentru a nu încurca utilizatorul.
- Atenție la aburii clocotiți și la eventuale stropi de ulei, provocați de deschiderea capacului.



Atenție!

Nerespectarea instrucțiunilor poate provoca accidentări sau avarieri ale aparatului.

- Nu amplasați aparatul în apropierea unor surse de căldură.
- Friteuza trebuie pusă în funcțiune numai după ce a fost umplută cu ulei sau untură. Practic, dacă friteuza se încălzește în gol, se declanșează un dispozitiv termic de siguranță, care întrerupe funcționarea aparatului. În acest caz, pentru a repune aparatul în funcțiune, trebuie să vă adresați unuia dintre centrele noastre autorizate.
- Dacă friteuza pierde ulei, adresați-vă centrului de asistență tehnică sau personalului autorizat din cadrul firmei.



Rețineți:

Acest simbol evidențiază sfaturi și informații importante pentru utilizator.

- Înainte de a utiliza pentru prima dată friteuza, spălați foarte bine: vasul, coșul și capacul (îndepărtați filtrul), folosind apă caldă și detergent lichid pentru vase. După ce ați terminat, uscați bine toate piesele și îndepărtați eventualele resturi de apă care se depun pe fundul vasului. Această operațiune este necesară pentru a se evita producerea unor stropi periculoși de ulei fierbinte, în timpul funcționării.
- Este absolut normal ca la prima utilizare aparatul să emane miros de nou. Aerisiți încăperea.
- Se interzice utilizarea de uleiuri produse în casă sau de uleiuri cu aciditate ridicată.

Prezentul aparat este conform cu prevederile Directivei europene 2004/108/CE privind Compatibilitatea electromagnetică și ale Regulamentului european nr. 1935/2004 din data de 27/10/2004 privind materialele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.

DESCRIEREA APARATULUI

- A. Capac
- B. Hublou (dacă este prevăzut)
- C. Filtru (detașabil la unele modele)
- D. Vas
- E. Buton de deschidere
- F. Cursor termostat/Indicator luminos
- G. Coș
- H. Cursor mâner
- I. Mâner coș

DATE TEHNICE

Greutate netă	2.5 kg
Putere:	vezi plăcuța cu caracteristici
Frecvență:	vezi plăcuța cu caracteristici
Tensiune:	vezi plăcuța cu caracteristici

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Înainte de a introduce ștecherul în priza de curent, asigurați-vă întotdeauna că există ulei în vas.

Turnați uleiul în vas: 2,3 litri capacitate maximă (2 kg de untură).

ATENȚIE: Nivelul uleiului trebuie să fie întotdeauna între indicatoarele de maxim și minim din interiorul vasului. Nu utilizați niciodată friteuza cu uleiul sub nivelul "min", deoarece acest lucru poate determina declanșarea dispozitivului termic de siguranță, pentru înlocuirea căruia va trebui să vă adresați unui centru autorizat.

Cele mai bune rezultate se obțin atunci când se utilizează un

ulei de calitate din semințe de arahide. Dacă utilizați tablete de untură solidă, acestea trebuie tăiate în bucăți mici, astfel încât friteuza să nu se încălzească în gol în primele minute. Temperatura trebuie setată la 150°C, până la topirea completă a unturii și numai după aceea puteți trece la temperatura dorită.

START PRĂJIRE

Conectați ștecherul la priza de curent și poziționați cursorul pe temperatura dorită. După ce se stinge indicatorul luminos al termostatului, scufundați coșul (umplut în prealabil) în ulei și închideți capacul. Nu supraîncărcați coșul (max 1 kg. de cartofi curățați). Este absolut normal ca imediat după această operație să iasă din filtru o cantitate considerabilă de vapori și să se formeze picături de condens în apropierea mânerului coșului.

PRĂJIRE FINALIZATĂ

La terminarea duratei de preparare, ridicați coșul și verificați dacă alimentele au atins nivelul de rumenire dorit. La modelele prevăzute cu hublou, aceasta verificare se poate face privind prin acesta, fără a mai deschide capacul. Atunci când considerați că prepararea este gata, închideți aparatul aducând cursorul termostatului "F" pe poziția "0", până când auziți clickul întrerupătorului intern.

Scurgeți uleiul în exces, lăsând puțin coșul în interiorul friteuzei, pe poziția ridicată.

PRĂJIREA ALIMENTELOR NECONGELATE

- Alimentele ce se prăjesc trebuie introduse numai atunci când uleiul a ajuns la temperatura corespunzătoare, adică atunci când indicatorul luminos se stinge.
- Nu supraîncărcați coșul. Acest lucru ar provoca o scădere bruscă a temperaturii uleiului și deci o prăjire prea grasă și neuniformă.
- Verificați ca alimentele să fie tăiate subțire și la o grosime uniformă deoarece alimentele tăiate prea gros nu se coc bine la interior.
- Atunci când gătiți alimente pane vă recomandăm să introduceți mai întâi coșul gol, apoi, după ce s-a atins temperatura setată (se stinge indicatorul luminos), să introduceți alimentele direct în uleiul încins pentru a evita lipirea aluatului de coș.
- Uscați bine alimentele înainte de a le introduce în ulei sau untură deoarece alimentele umede devin moi după prăjire (în special cartofii). Se recomandă să se treacă prin pesmet sau făină alimentele care conțin foarte multă apă (pește, cârnuri, legume), având grijă să se elimine pesmetul sau făina în exces, înainte de introducerea acestora în ulei.

Aliment		Cantitate max. gr.	Temperatură °C	Timp (minute)
CARTOFI PRĂJIȚI	jumătate de porție	500	190	7-9
	o porție	1000	190	16-18
PEȘTE	Calamari	500	160	12-13
	Cozi de raci	500	160	9-10
	Sardine	500	160	12-13
	Limbă de mare	400	160	7-8
CARNE	Șnițel vienez	300	170	8-9
	Șnițel de pui	300	180	7-8
	Chiftele	500	170	7-8
LEGUME	Anghinare	250	150	11-12
	Conopidă	300	160	7-8
	Ciuperci	300	150	6-7
	Vinete	100	170	7-8
	Dovlecei	300	1610	11-12

Duratele și temperaturile de preparare sunt aproximative și trebuie reglate în funcție de cantitate și de preferințele personale.

PRĂJIREA ALIMENTELOR CONGELATE

Alimentele congelate sunt adesea acoperite de numeroase cristale de gheață, care trebuie eliminate înainte de prăjire, prin agitarea coșului. Introduceți apoi foarte încet coșul în uleiul pentru prăjit, pentru a evita clocotirea uleiului.

Aliment		Cantitate max. gr.	Temperatură °C	Timp (minute)
CARTOFI PRĂJIȚI		350 (*)	190	6-8
CARTOFI PRĂJIȚI (cantitate maximă)		800	190	16-18
CROCHETE DE CARTOFI		500	190	9-11
PEȘTE	Batoane de merluciu	300	190	5-6
	Creveți	300	190	5-6
CARNE	Șnițel de pui	200	190	7-8

Duratele și temperaturile de preparare sunt aproximative și trebuie reglate în funcție de cantitate și de preferințele personale.

(*) Aceasta este doza recomandată pentru a obține o prăjire ideală.

DURATA DE UTILIZARE A ULEIULUI SAU UNTURII

Din când în când, acesta trebuie complet schimbat. La fel ca la orice altă friteuză, uleiul, dacă se încălzește de mai multe ori, se deteriorează! Prin urmare, chiar dacă este utilizat și filtrat corect, se recomandă înlocuirea sa completă, cu o anumită regularitate. Vă recomandăm să schimbați complet uleiul după 5/8 utilizări sau în următoarele cazuri: Mirosuri neplăcute; fum în timpul gătirii; uleiul devine închis la culoare. Înainte de operațiile de curățare sau întreținere, opriți aparatul, scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească. Vă recomandăm să efectuați această operație după fiecare prăjire, în special dacă alimentele au fost făcute pane sau trecute prin făină. Bucățelele de mâncare care rămân în lichid tind să se ardă și cauzează deteriorarea mai rapidă a uleiului sau unturii. Verificați ca uleiul să fie suficient de rece (așteptați circa 2 ore).

CURĂȚARE

Înainte de a efectua orice operațiune de curățare, scoateți întotdeauna ștecherul din priză de curent.

Nu introduceți niciodată friteuza în apă și nu o spălați sub jetul de la robinet. Apa infiltrată va provoca electrocutarea. Capacul se poate spăla în mașina de spălat vase. Pentru a-l scoate, trageți-l în sus. Spălați vasul cu apă caldă și detergent lichid pentru vase. Clătiți apoi și uscați cu grijă. Coșul se poate spăla în mașina de spălat vase. Pentru modelele cu vasul antiaderent nu folosiți obiecte sau detergenți abrazivi, ci doar o lavetă moale cu detergent neutru.

ÎNȚEȚINEREA FILTRULUI ÎMPOTRIVA MIROSURILOR NEPLĂCUTE

Filtru detașabil: cu timpul, filtrul împotriva mirosurilor neplăcute, aflat în interiorul capacului, își pierde proprietățile și de aceea se recomandă înlocuirea sa la fiecare 10/15 utilizări. Pentru înlocuirea sa, îndepărtați grila specială de protecție filtru, din material plastic.

Filtru permanent: filtrul permanent nu necesită înlocuire întrucât curățarea acestuia se face în timpul spălării normale a capacului.

SCOTEREA DEFINITIVĂ DIN UZ



Conform Directivei Europene 2002/96/EC, aparatul nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere, ci trebuie predat unui centru autorizat de colectare separată a deșeurilor.