

RO

**A se citi cu atenție această broșură cu instrucțiuni înainte de a instala și utiliza aparatul.
Doar astfel veți putea obține cele mai bune rezultate și maxima siguranță la folosire.**

DESCRIERE (pag. 3)

- | | |
|--|---|
| A Coșuleț | I Bec de semnalizare funcționare |
| B Mâner coșuleț cu element de siguranță | L Ușiță pentru locaș mic tub "Easy Clean System" (în cazul în care este prevăzut) |
| C Parte internă a capacului | M Mic tub pentru golirea uleiului "Easy Clean System" (în cazul în care este prevăzut) |
| D Mâner de deschidere a capacului | N Cursor termostat și oprire |
| E Cronometru electronic (dacă este prevăzut) | O Orificiu de acces la locașul cablului |
| F Buton timp prăjire | P Mâner pentru ridicarea aparatului |
| G Buton "ON/START" | |
| H H. Element de protecție a bateriei (dacă este prevăzut) | |

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune: a se vedea tăblița cu caracteristici

Putere absorbită: " " "

Capacitate maximă: 1,3 l ulei
sau 1,2 kg grăsime

Conținut maxim de alimente:
700 g cartofi cruzi

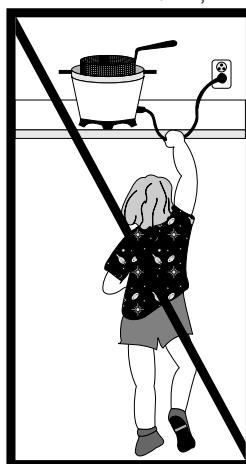
Materialele și obiectele destinate contactului cu produse alimentare sunt conforme prevederilor directivei CEE 89/109 și D.L. de actualizare 25/01/1992, nr. 108. Acest aparat mai este conform și cu Directivele **CE** aplicabile, inclusiv cele referitoare la interferențele radio.

AVERTIZĂRI IMPORTANTE

- Acest aparat a fost proiectat pentru prăjirea alimentelor și pentru o folosire exclusiv domestică. Nu trebuie să fie folosit pentru alte scopuri și nu trebuie să fie modificat sau demontat în nici un fel.
- Nu porniți aparatul în cazul în care este deteriorat (de exemplu în cazul în care a căzut pe jos)
- Înainte de a utiliza friteuza pentru prima dată, spălați cu atenție bazinul și coșul cu apă caldă și detergent pentru vase; la sfârșitul operațiunii, uscați cu atenție eventuala apă rămasă în bazin.
- **Friteuza trebuie pusă în funcțiune doar după umplerea acesteia cu ulei sau grăsime. Dacă se încălzește fără conținut, se declanșează un dispozitiv de siguranță termic care îi întrerupe funcționarea.** În acest caz, pentru a repune în funcțiune aparatul este necesar să vă adresați unui centru de service autorizat de firma noastră.
- Înainte de folosire, verificați tensiunea de rețea, care trebuie să corespundă cu cea indicată pe tăblița cu datele aparatului.
- Conectați aparatul doar la prize de curent de minim 10 A și prevăzute cu o împământare eficientă.
- Pe durata funcționării, aparatul este cald. NU

LĂSAȚI APARATUL LA ÎNDEMÂNA COPIILOR.

- Pe durata funcționării, micul tub de descărcare (în cazul în care este prevăzut) trebuie să fie mereu închis și așezat în lăcașul său.
- Nu transportați friteuza când uleiul este cald, deoarece există riscul de arsuri grave.
- Dacă friteuza pierde cumva ulei, adresați-vă unui centru de asistență tehnică sau personalului autorizat al firmei.
- Nu scoateți din priză trăgând de cablul de alimentare; acționați mereu pe ștecăr.



- **O friteuza care cade de sus poate provoca arsuri grave. Nu lăsați cablul să atârne de la marginea suprafeței pe care este așezat aparatul și unde ar putea fi ușor la îndemâna copiilor sau l-ar putea încurca pe cel care folosește aparatul. Nu folosiți prelungitoare.**

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

UMPLERE

- După scoaterea aparatului din ambalaj, deschideți capacul trăgând în sus mânerul respectiv (fig. 1) și extrageți accesoriile.
- Vărsați în recipient 1,3 l de ulei (sau circa 1,2 kg de grăsime).

Nivelul uleiului trebuie să se găsească mereu între semnele de referință maxim și minim.

Nu depășiți niciodată nivelul maxim.

Cele mai bune rezultate se obțin cu un bun **ulei din semințe de arahide**. Uleiul din măsline este ideal deoarece se degradează mai greu, însă folosirea prelungită îi accentuează gustul. Evitați mai ales să amestecați uleiuri diferite.

Dacă folosiți grăsime solidă, tăiați-o în bucățele mici, astfel încât friteuza să **nu se încălzească în gol** în primele minute; în plus, este indicat ca, pe timpul primei faze de preîncălzire, să se regleze termostatul în poziția 150° C.

Puneți la topit bucățile de grăsime direct în bazin și nu în coș. Doar după topirea completă a acestora, treceți la prăjirea alimentelor.

PREÎNCĂLZIRE

Poziționați cursorul termostatalui (**N**) (fig. 4) în dreptul temperaturii dorite (a se vedea tabelele orientative). La atingerea temperaturii indicate, becul de semnalizare se stinge.

ÎNCEPEREA PRĂJIRII

1. Imediat după stingerea becului de semnalizare, introduceți lent coșul în ulei.

Pentru aceasta aveți grijă să:

- Verificați ca siguranța să fie în poziția înapoi (fig. 2);
- Introduceți mânerul (B) în coș, după cum arată fig. 2, apoi împingeți siguranța înainte. Înainte de a introduce sau a ridica coșul, verificați mereu ca siguranța să fie împinsă înainte.
- Închideți deci capacul după ce ați scos mânerul din coș.

• **Este cu totul normal ca, imediat după această operație, să iasă o cantitate considerabilă de vapori foarte calzi din orificiile capacului.**

• **Mai este normal și ca pe timpul funcționării unele picături de condens să se scurgă de pe capac de-a lungul pereților din plastic ai aparatului.**

2. La modelele cu cronometru electronic (**E**) este posibilă reglarea timpului dorit de prăjire. Dacă cronometrul este prevăzut cu element de protecție a bateriei (**H**), extrageți-l trăgând ușor și procedați după cum urmează:

- Apăsați butonul "ON/START" (**G**); cronometrul pornește iar cifrele încep să emită un semnal luminos.
- Apăsați butonul "-min" (**F**) până la atingerea timpului dorit (minute).
- Apăsați butonul "ON/START" (**G**) iar cronometrul va începe o numărătoare inversă pornind de la timpul fixat. Cifrele nu vor mai fi afișate intermitent, ci doar punctul.

• În caz de eroare, sau pentru a anula măsurarea timpului, apăsați în același timp pe butoanele F și G; cronometrul va fi în acest mod readus la valoarea zero.

• După terminarea timpului de prăjire, se va emite un semnal acustic (pentru a-l opri, este suficientă apăsarea unuia dintre cele două butoane).

Atenție: cronometrul semnalează sfârșitul timpului de prăjire, **însă nu oprește funcționarea aparatului.**

• După circa 20 de secunde de la încetarea semnalului acustic, cronometrul se va închide singur.

Cronometrul electronic poate fi extras din aparat pentru o facilitare a folosirii acestuia (vezi figura 5).

ÎNLOCUIREA BATERIEI CRONOMETRULUI

(pentru modelele care sunt prevăzute)

- Extrageți cronometrul din lăcașul său (vezi fig. 5).
- Rotiți în sens antiorar capacul bateriei, situat pe spatele cronometrului, până când se deșurubează (fig. 15).
- Înlocuiți bateria.

TERMINAREA OPERAȚIEI DE PRĂJIRE

La terminarea timpului de prăjire, prindeți coșul de marginea recipientului (fig. 3) și controlați dacă ceea ce trebuia prăjit a atins gradul de rumenire dorit. Dacă acesta nu este suficient, introduceți coșul și continuați prăjirea. Dacă, în schimb, se consideră că prăjirea s-a efectuat, stingeți aparatul deplasând cursorul termostatalui în poziția "OFF" până se aude un clic specific al întrerupătorului intern, apoi lăsați uleiul să se scurgă timp de câteva secunde.

Dacă este necesară o prăjire în doi timpi (ex. cartofi), deschideți capacul, agățați coșul pe marginea bazinului, sprijiniți (fără a forța) capacul deasupra coșului, așteptați ca becul de semnalizare să se stingă din nou și apoi cufundați coșul în ulei pentru a doua oară (a se vedea tabelele orientative).

FILTRAREA ULEIULUI SAU GRĂSIMII

Este indicată efectuarea acestei operațiuni după fiecare prăjire, deoarece particulele rămase din alimente, mai ales când acestea sunt tăvălite în pesmet sau în făină, rămân în lichid și au tendința de a se arde și de a produce în consecință o alterare mult mai rapidă a uleiului sau grăsimii de prăjire.

Modele cu tub pentru evacuarea uleiului

Procedați în felul următor:

1. Deschideți capacul friteuzei și scoateți coșul. **Controlați ca uleiul să fie suficient de rece (așteptați circa 2 ore).**
2. Deschideți ușița (L), după cum este ilustrat în figura 5, și extrageți tubul de evacuare (M).
3. Scoateți capacul (fig. 6) și, în același timp, presați tubul între degete, pentru a evita ieșirea uleiului sau grăsimii până când acesta din urmă nu a fost îndreptat spre un recipient.
4. Lăsați uleiul sau grăsimea să se scurgă într-un recipient (fig. 7).
5. Îndepărtați eventuale depozite din bazinul aparatului cu ajutorul unui burete sau cu un șervețel absorbant.
6. Repoziționați tubul de evacuare în locașul său **după ce i-ați pus din nou dopul.**
7. Agățați coșul pe marginea bazinului și așezați pe fundul coșului filtrul din dotare (fig. 8). Filtrele se găsesc de cumpărat la magazine sau la unul din centrele noastre de service.
8. Vărsați apoi uleiul sau grăsimea în friteuză, foarte lent, pentru a nu ieși deasupra filtrului (fig. 9).

Atenție: Uleiul astfel filtrat poate fi păstrat în interiorul friteuzei. Cu toate acestea, dacă între două prăjiri trebuie să treacă mult timp, este indicată conservarea uleiului la întuneric într-un recipient închis, pentru a evita alterarea sa.

Pentru a umple din nou acest recipient, extrageți din nou tubul și procedați ca în fig. 10. Este bine să se păstreze separat uleiul folosit pentru prăjirea peștelui de cel folosit pentru prăjirea altor alimente.

În cazul folosirii grăsimii, aveți grijă să nu o lăsați să se răcească prea mult, pentru a nu se solidifica.

Modele fără tub de evacuare a uleiului

Procedați în felul următor:

1. După scoaterea capacului (fig. 11), goliți bazinul așa cum este indicat în fig. 12.
2. Agățați coșul pe marginea bazinului și așezați pe fundul coșului filtrul din dotare (fig. 8). Filtrele se găsesc de cumpărat la magazine sau la unul din centrele noastre de service.
3. Vărsați apoi uleiul sau grăsimea în friteuză, foarte lent, pentru a nu ieși deasupra filtrului (fig. 9).

Atențiune: Uleiul astfel filtrat poate fi păstrat în interiorul friteuzei. Cu toate acestea, dacă între două prăjiri trebuie să treacă mult timp, este indicată conservarea uleiului la întuneric într-un recipient închis, pentru a evita alterarea sa.

Este bine să se păstreze separat uleiul folosit pentru prăjirea peștelui de cel folosit pentru prăjirea altor alimente.

În cazul folosirii grăsimii, aveți grijă să nu o lăsați să se răcească prea mult, pentru a nu se solidifica.

ÎNLOCUIREA FILTRULUI ANTI-MIROS

Cu timpul, filtrele anti-miros situate în interiorul capacului își pierd eficacitatea. Este indicată înlocuirea filtrelor după fiecare 20 de prăjiri. Pentru înlocuire, scoateți șuruburile care se găsesc în partea internă a capacului (ca în fig. 13).

Înlocuiți filtrele.

Atenție: Filtrul negru trebuie să fie așezat pe capacul din plastic (fig. 13) iar filtrul alb trebuie așezat deasupra.

Montați din nou partea interioară a capacului, înșurubând cele trei șuruburi.

CURĂȚIRE

Înainte de orice curățire, **verificați ca aparatul să fie scos din priză.**

Nu introduceți niciodată friteuza în apă și nici sub jetul de apă al robinetului. Infiltrându-se, apa ar putea provoca electrocutare.

Nu introduceți capacul în apă înainte de a fi scos filtrele.

Pentru curățirea bazinului, procedați în felul următor:

- **După ce ați lăsat să se răcească uleiul pe timp de circa 2 ore**, goliți uleiul sau grăsimea urmând instrucțiunile din capitolul "Filtrarea uleiului sau grăsimii".
- Îndepărtați depozitele din recipient cu ajutorul unui burete sau cu un șervețel absorbant.
- Spălați bazinul cu apă caldă și detergent

lichid pentru vase, după care clătiți și ștergeți cu grijă.

- Pentru curățirea interiorului tubului de evacuare (în cazul în care este prevăzut), folosiți periuța din dotare (fig. 14).
- Este indicată curățirea regulată a coșului, având grijă să se elimine toate eventualele depozite care s-ar fi putut acumula.
- Coșul poate fi spălat în mașina de spălat vase.
- După fiecare prăjire, ștergeți exteriorul friteuzei cu o cârpă moale și umedă astfel încât să poată fi eliminată grăsimea stropită sau eventualele mici scurgeri de ulei sau condensul.

- În cazul modelelor prevăzute cu garnitură, aceasta trebuie curățată și uscată pentru a evita lipirea ei de recipient pe durata folosirii aparatului.

SFATURI PENTRU PRĂJIRE

DURATA ULEIULUI SAU A GRĂSIMII

Când uleiul coboară sub nivelul MIN, adăugați ulei nou. Din când în când, este bine ca acesta să fie schimbat în întregime pentru a păstra nu numai gustul, ci și digerabilitatea alimentelor prăjite.

Durata lichidelor folosite la prăjit depinde și de ceea ce se prăjește: tăvălirea acestora în făină sau pesmet, de exemplu, murdărește uleiul mai mult decât o simplă prăjire.

Recomandăm schimbarea totală a uleiului după 5 - 8 prăjiri, și în orice caz atunci când:

- Uleiul începe să aibă miros urât
- În timpul prăjirii iese fum
- Uleiul devine închis la culoare

PENTRU O PRĂJIRE CORECTĂ

- Este important să se respecte pentru fiecare rețetă temperatura indicată. **La o temperatură prea joasă, alimentele de prăjit absorb ulei. La o temperatură prea mare, se formează imediat o crustă iar interiorul rămâne crud.**
- **Alimentele de prăjit trebuie să fie introduse în ulei doar când acesta a atins temperatura corectă, adică imediat după ce becul de semnalizare se stinge.**
- Nu supraîncărcați coșul. Aceasta va provoca o scădere rapidă a temperaturii uleiului, rezultând o prăjire prea grasă și neuniformă.
- Controlați ca alimentele să fie subțiri și să aibă o grosime egală, deoarece alimentele prea groase se coc insuficient în interior chiar dacă prezintă un aspect îmbietor, în timp ce alimentele cu grosime uniformă ating în același timp gradul de prăjire ideal.
- **Uscați perfect alimentele înainte de a le introduce în ulei sau grăsime**, întrucât alimentele umede vor fi moi după frigere (în special cartofii). Este indicată tăvălirea în pesmet sau făină a alimentelor foarte bogate în apă (pește, carne, verdețuri,) având grijă să eliminați pesmetul sau făina în exces înainte de a le introduce în ulei sau grăsime.

TEMPERATURI ȘI DURATE DE PRĂJIRE: TABELE ORIENTATIVE**PRĂJIREA ALIMENTELOR NECONGELATE**

Consultați următorul tabel, ținând cont de faptul că duratele și temperaturile de prăjire sunt orientative și trebuie să fie modificate în funcție de cantitate și de gustul personal.

Aliment		Cantitate max. g.	Temperatura °C	Timp (minute)
Cartofi prăjiți	jumătate de porție	350	190	1 ^a fază 4 - 5 2 ^a fază 1 - 2
	porție întreagă	700	190	1 ^a fază 6 - 8 2 ^a fază 4 - 5
Pește	Calamari	250	160	6 - 7
	Pecten varius	250	160	6 - 7
	Cozi de raci de mare	250	160	5 - 6
	Sardele	250	170	6 - 7
	Sepii	250	160	6 - 7
	Solă Solea vulgaris (1)	130	160	5 - 6
Carne	Cotlete de mânzat (1)	120	160	5 - 7
	Pulpe de pui (1)	120	160	4 - 6
	Chifteluțe	250	160	4 - 6
Verdețuri	Anghinare	150	150	5 - 6
	Conopidă	200	160	4 - 5
	Ciuperci	200	150	4 - 5
	Vinete (2 felii)	50	170	3 - 4
	Dovlecei	150	160	5 - 6

PRĂJIREA ALIMENTELOR CONGELATE

1. Alimentele congelate au temperaturi foarte joase. În consecință, provoacă inevitabil o scădere considerabilă a temperaturii lichidului pentru prăjit. Pentru a obține un rezultat bun, vă sfătuim să nu depășiți cantitățile maxime pentru fiecare aliment, recomandate în tabela de mai jos.

2. Alimentele congelate sunt adesea acoperite cu numeroase cristale de gheață, pe care vă recomandăm să le îndepărtați înainte de prăjire. Introduceți apoi coșul în uleiul de prăjit, foarte lent, pentru a evita stropirea cu ulei.

Verificați închiderea capacului după ce ați introdus coșul.

Duratele de prăjire sunt aproximative și trebuie să fie modificate în funcție de temperatura inițială a alimentelor de prăjit, în funcție de temperatura indicată de către producătorul alimentelor și în funcție de gusturile personale.

Aliment		Cantitate max. g.	Temperatura °C	Timp (minute)
Cartofi prăjiți, anterior congelați		200(*)	190	1 ^a cufundare 2 - 4 2 ^a cufundare 1 - 2
Crochete din cartofi		350	190	6 - 7
Pește	Bastonașe din Gadus Calarias (1)	150	190	4 - 5
	Creveți	150	190	4 - 5
Carne	Pulpe de pui (1)	120	190	3 - 5

(*) Aceasta este doza indicată pentru obținerea unei prăjiri optime. Bineînțeles, este posibilă prăjirea unei cantități mai mari de cartofi congelați, ținând cont că în acest caz vor fi puțin grase, din cauza coborârii rapide a temperaturii uleiului.

ANOMALII DE FUNCȚIONARE

Anomalie	Cauză	Remediu
Emanare de mirosuri urâte	Filtrul anti-miros este saturat Uleiul este deteriorat Lichidul de prăjire nu este adecvat	Înlocuiți filtrul Schimbați uleiul sau grăsimea Utilizați un bun ulei de arahide
Uleiul stropește și iese afară	Introducere prea rapidă a coșului Nivelul uleiului în friteuză depășește nivelul maxim Ați introdus în uleiul cald alimente nu destul de uscate Ați depășit cantitatea maximă de alimente indicată	Introduceți lent Reduceți cantitatea de ulei din bazin Uscați bine alimentele 700 g (cartofi proaspeți)
Uleiul nu se încălzește	Friteuza a fost mai înainte pusă în funcțiune fără ulei în bazin, cauzând arderea rezistenței.	Adresați-vă Serviciului de Asistență (rezistența trebuie să fie înlocuită).