

FRITEUZĂ 900W 1L CU SET 6 FONDUE PEM

Vă mulțumim pentru achiziționarea produsului.

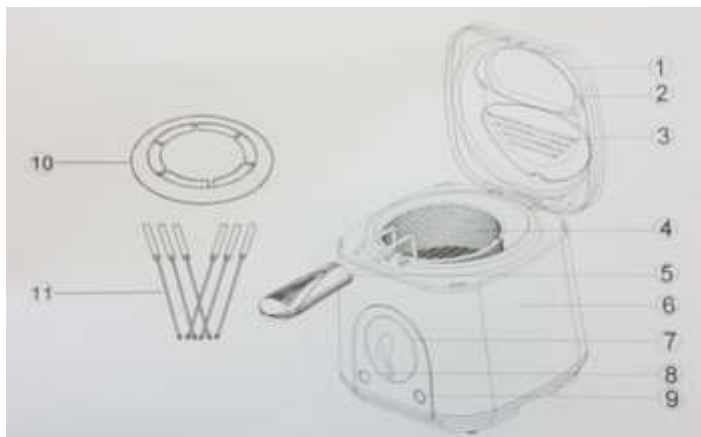
Citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată și păstrați-l pentru consultări ulterioare.

Alimentare:

Conectați aparatul la o priză 220-240V și asigurați-vă că tensiunea de pe produs corespunde cu tensiunea de la priză.

Descriere produs

1. Capac
2. Fereastră transparentă
3. Filtru
4. Coș pentru prăjit
5. Mâner coș pentru prăjit
6. Unitate
7. Comutator
8. Indicator luminos "ON"
9. Indicator luminos "BOIL"
10. Suport furculițe
11. Furculițe



Instrucțiuni privind siguranța

1. Păstrați aparatul departe de copii. Nu lăsați copiii să utilizeze aparatul.
2. Înainte de utilizare, verificați dacă cablul de alimentare și ștecherul sunt deteriorate. Dacă sunt deteriorate, acestea trebuie înlocuite.
3. Nu curățați niciodată aparatul sub jetul de apă în timp ce acesta este conectat la sursa de alimentare.
4. Feriți dispozitivul de apă.
5. Deconectați întotdeauna dispozitivul de la priză dacă nu este utilizat.
6. Când deconectați cablul de la priză, trageți de ștecher, nu de cablu.
7. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu trece prin partea din față a suprafeței de lucru.
8. În caz de deteriorare, contactați un service autorizat pentru verificare sau reparații.
9. Feriți cablul de alimentare de obiecte fierbinți.
10. Producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru daunele cauzate de manipularea și utilizarea necorespunzătoare a produsului.
11. Nu încercați să mutați sau să transportați aparatul dacă acesta este încă cald.

Utilizarea aparatului

1. Deschideți capacul și scoateți coșul pentru a-l curăța înainte de utilizare.
2. Curățați bolul fix când folosiți aparatul pentru prima dată.
3. Utilizați grăsime solidă de calitate sau ulei pentru prăjit în bol, dar nu puneți mai mult de 0,8 litri, ex. ulei de porumb sau ulei de arahide, evitați utilizarea margarinei, a uleiului de măsline sau a untului. Acestea sunt recomandate deoarece au o temperatură mai scăzută de prăjire.
4. Nivelul uleiului trebuie să fie între marcasele max și min de pe bol: dacă utilizați grăsime solidă, puneți mai puțin de 1 kg și topiți-o la cea mai mică setare de temperatură.
5. Puneți coșul în friteuză și lăsați-l în ulei, apoi închideți capacul.
6. Porniți aparatul și setați temperatura necesară.
7. Selectați temperatura de prăjire în funcție de mâncarea gătită. Ca un ghid general, alimentele semipreparate necesită o temperatură mai mare decât alte alimente, care sunt proaspete.
8. Utilizați doar ustensile din metal cu mâner termorezistent.
9. Aveți grijă când utilizați friteuza, în special când sunt copii în apropiere.
10. Aveți grijă atunci când gătiți alimentele, deoarece exteriorul ar putea fi rumenit fără ca interiorul să fie gătit.
11. Uleiul și grăsimea își păstrează temperatura mult timp după utilizare.

12. Pentru a utiliza la maxim friteuza, păstrați-o întotdeauna gata de utilizare. Unul dintre lucrurile pe care le puteți face este să mențineți uleiul rece și întărit în interior, gata pentru următoarea utilizare cu capacul pus, acționând ca o protecție împotriva prafului.

Notă: Dacă doriți să scoateți uleiul din bol, vă recomandăm să utilizați gura de turnare pentru a reduce riscul de deversare.

13. În secțiunea Rețete se face referire la „pesmet” pentru acoperirea anumitor alimente. Uscarea lentă resturilor de cruste de pâine le transformă în pesmet. Acestea sunt apoi zdrobite. De asemenea, cumpărați pesmet `auriu`.
14. Când prăjiți alimente în aluat, scurgeți excesul de amestec și adăugați cu grijă în coșul pentru prăjit și lăsați-l încet în ulei. Închideți capacul și prăjiți-le, respectând timpul solicitat.
15. Toate produsele alimentare, în special cartofii și alimentele congelate, conțin apă. Introducerea acestora în grăsime sau ulei cald, duce la creerea aburilor care vor ieși prin filtrul capacului.
16. Puteți utiliza și cartofi mai vechi, pentru a face chips-uri de cartofi. Tăiați cartofi în bucăți de dimensiunile chips-urilor. Înainte de prăjire, cartofi trebuie spălați și uscați bine.
17. Când mancarea este gata, ridicați coșul și scuturați-l puțin pentru a scurge excesul de ulei. Scoateți coșul și goliți-l pe unșervețel absorbant pentru a absorbi excesul de grăsime pentru a păstra mancarea crocantă.
18. Opriți aparatul și deconectați-l de la priză după utilizare. Indicatorul de temperatură se va stinge.
19. Lăsați aparatul să se răcească complet și apoi curățați aparatul.

Atenție

1. Dacă doriți să adăugați alimente în timpul prăjirii, asigurați-vă că suprafața acestora este uscată.
2. Ca orice prăjire în care mâncarea are un conținut ridicat de apă, friteuza poate emite aburi la deschiderea capacului. Deschiderea completă a capacului, dintr-o singură mișcare poate duce la dispersarea aburilor și la apariția arsurilor.
3. Dacă nu este ulei în rezervor sau dacă ați terminat de utilizat aparatul, comutatorul pentru control al temperaturii trebuie rotit în poziția de minim, la temperatura cea mai mică.
4. Nu introduceți aparatul în apă sau alte lichide.
5. Nu atingeți părțile fierbinți ale aparatului în timp ce acesta funcționează sau imediat după utilizare.
6. NU porniți aparatul dacă nu are ulei.

Curățare și întreținere

- Coșul pentru prăjit are un sistem de filtrare permanent, format din deflectoare, care colectează picăturile de ulei din aburii care au trecut prin acesta. După câteva sesiuni de gătit, capacul filtrului trebuie scos din aparat, introdus în apă caldă cu detergent și lăsat să se înmoaie 5-10 minute. Acesta trebuie apoi limpezit și uscat complet.
- Pentru a scoate capacul, ridicați-l în poziție verticală și scoateți-l trăgând drept în sus.
- Aparatul ar trebui curățat după fiecare utilizare.
- După ce uleiul s-a răcit, ridicați capacul și scoateți uleiul.
- Aparatul este echipat cu un capac de siguranță pentru turnare, care ar trebui utilizat atunci când scoateți uleiul.
- Uleiul trebuie filtrat prin hârtie absorbantă, pusă într-o pânză adecvată.
- Uleiul decolorat excesiv trebuie dezafectat prin colectarea și predarea acestuia la firmele care se ocupă cu colectarea uleiurilor alimentare uzate. Nu aruncați uleiul uzat la chiuvetă, nici la gunoi, pentru a preveni contaminarea apelor uzate sau a solului.
- După scurgerea uleiului, bolul ar trebui șters cu hârtie absorbantă apoi șters cu un material textil umezit cu apă și detergent lichid, iar apoi limpezit și uscat complet.
- Reziduurile persistente pot fi îndepărtate cu ajutorul unui material textil cu puțin detergent.
- Uleiul solid poate fi ținut în aparat sau într-un recipient închis ermetic, într-un dulap întunecat. Vă recomandăm să schimbați uleiul după 10 utilizări.
- Exteriorul și capacul aparatului pot fi șterse cu un material textil umezit, iar apoi trebuie șterse bine, până se usucă complet. Pentru a menține coșul de prăjit în cele mai bune condiții, vă recomandăm spălarea acestuia în apă caldă cu detergent după fiecare utilizare.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța.

Depozitare

Depozitați întotdeauna aparatul și cablul acestuia în poziție verticală, pe picioarele anti-derapante.

Important

Păstrați acest manual de utilizare pentru consultări ulterioare.

Grafic setări temperatură și timp de prăjire

Chips-uri proaspete – capacitatea maximă a coșului 150 g

Produs	Temperatură	Timp de prăjire
Chips-uri proaspete – capacitatea maximă a coșului 150 g	180°C, apoi 190°C	9-11 minute 1-2 minute, până se rumenesc
Chips-uri congelate		Vezi recomandările producătorului
Scampi – înghețat în pesmet (suficient pentru a acoperi baza coșului)	170°C	3-5 minute
Whitebait proaspăt (suficient pentru a acoperi vag baza coșului)	190°C	1-2 minute
Cod proaspăt sau Haddock în aluat	160°C	5-10 minute (în funcție de grosimea peștelui)
Cod înghețat sau Haddock sau porții în pesmet sau în aluat	190°C	10-15 minute (în funcție de grosimea peștelui)
Plaice congelat	190°C	5-6 minute
Hamburger congelat (2oz/50g)	150°C	3-5 minute
Bucăți de pui în pesmet	160°C	10-12 minute bucățile mici 15-30 minute bucățile mari
Escalop de vițel congelat	170°C	3-8 minute (în funcție de grosime)
Batoane de pui în pesmet proaspete	170°C	15 minute

Tabel conversie

Controlul temperaturii friteuzei este calibrat în grade C.

Totuși, pentru a putea găti rețetele marcate în grade F, respectați tabelul de conversie aproximativă:

°C	°F
90	195
110	230
130	265
150	300
170	340
190	375

Avertisment!

Aparatul nu este destinat utilizării cu ajutorul unui temporizator extern sau a unui sistem cu telecomandă.

SPECIFICAȚIILE ACESTUI PRODUS SE POT SCHIMBA FĂRĂ O NOTIFICARE PREALABILĂ
 Importat în România de SC LECHPOL ELECTRONIC SRL.



RECICLAREA CORECTĂ A ACESTUI PRODUS

Simbolul alăturat indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice nu se reciclează împreună cu deșeurile menajere. Pentru a preveni un posibil pericol față de mediul inconjurător sau față de sănătatea dumneavoastră din cauza reciclării necontrolate a deșeurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de deșeuri și să-l reciclați în mod responsabil. Reciclarea controlată a aparatelor de uz casnic joacă un rol vital în refolosirea, recuperarea și reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

