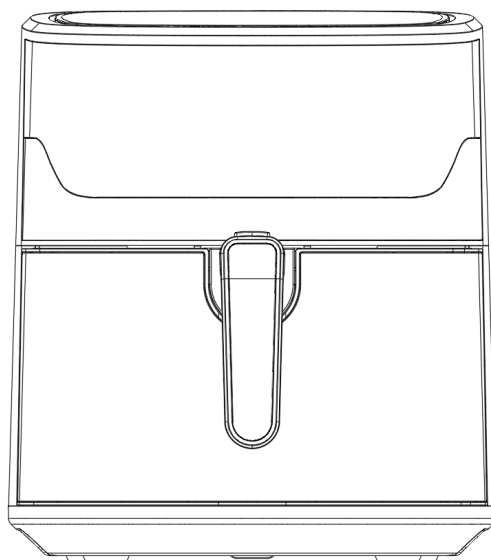


Friteuză cu aer cald

Instrucțiuni de operare și siguranță

Model Nr.: 6502D



**- DOAR PENTRU UTILIZARE
CASNICĂ ÎN INTERIOR -**

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul și să-l păstrați pentru referințe ulterioare.

PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

Acest aparat nu este destinat utilizării pentru uz profesional sau locuri similare, cum ar fi:

- zonele de bucatarie ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru;
- ferme;
- de către clienți din hoteluri, moteluri și alte medii de tip nerezidențial;
- medii tip pensiune.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Când utilizați aparatele electrice, trebuie respectate întotdeauna măsurile de siguranță de bază, inclusiv următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți.
3. Pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice, nu scufundați cablul, ștecherul sau aparatul în apă sau alt lichid.
4. **AVERTISMENT:** Acest aparat electric conține o funcție de încălzire. De aceea chiar și suprafețele, altele decât cele pentru gătit, pot dezvolta temperaturi foarte ridicate. Deoarece temperaturile sunt percepute diferit de fiecare persoană, acest aparat trebuie utilizat cu **ATENȚIE**. Aparatul trebuie atins numai la mânerul și suprafețele de prindere destinate, cu protecție termică precum mănuși sau alte protecții. Suprafețele, altele decât cele de destinate pentru prindere, trebuie să aibă suficient timp pentru a se răci înainte de a fi atinse.
5. Deconectați de la priză aparatul atunci când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați aparatul să se răcească suficient înainte de a scoate sau a pune componentele.
6. Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, sau persoane calificate pentru a evita un pericol de electrocutare.
7. Utilizarea altor accesorii, nerecomandate de producător, poate duce la provocarea de leziuni.
8. Nu folosiți în exterior.
9. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului, unde ar putea intra în contact cu suprafața fierbinte.
10. Nu așezați aparatul pe sau lângă o plită electrică, aragaz, sau alte surse de căldură și nici nu îl introduceți într-un cuptor încălzit.
11. Trebuie să acordați o grijă deosebită atunci când mutați aparatul, deoarece acesta poate conține ulei sau alte lichide fierbinți.
12. Pentru deconectare, opriți complet aparatul, apoi scoateți ștecherul din priză.
13. Nu folosiți aparatul pentru alte utilizări decât cele prevăzute.
14. Aparatul poate fi utilizat, curățat sau întreținut de copii doar dacă aceștia sunt supravegheați de un adult.
15. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor nesupravegheați.
16. Acest aparat nu este destinat pentru a fi acționat prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de telecomandă.

INTRODUCERE

Această friteuză cu aer cald oferă un mod ușor și sănătos de a vă pregăti ingredientele preferate. Folosind circulația rapidă a aerului fierbinte și un grătar superior, poate pregăti numeroase feluri de mâncare. Cea mai bună parte este că friteuza cu aer cald încălzește alimentele în toate direcțiile și majoritatea ingredientelor nu au nevoie de ulei.

DETALII TEHNICE:

- Tensiune: 220-240V~50/60Hz
- Putere: 1600 wați
- Capacitate cu grătar: 6,5 litri
- Temperatura reglabilă: 80°C-200°C
- Temporizator: 1-60 min

DESCRIERE GENERALĂ (Fig.1)

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. Panoul de afișare | 2. Oală/ Vas |
| 3. Mâner | 4. Capac oală/vas |
| 5. Carcasă principală | 6. Fereaștră vizibilă |
| 7. Orificiu de evacuare aer | 8. Cablu de alimentare (cablu electric) |
| 9. Capac încuietoare | 10. Încuietoare |
| 11. Coș detasabil | |

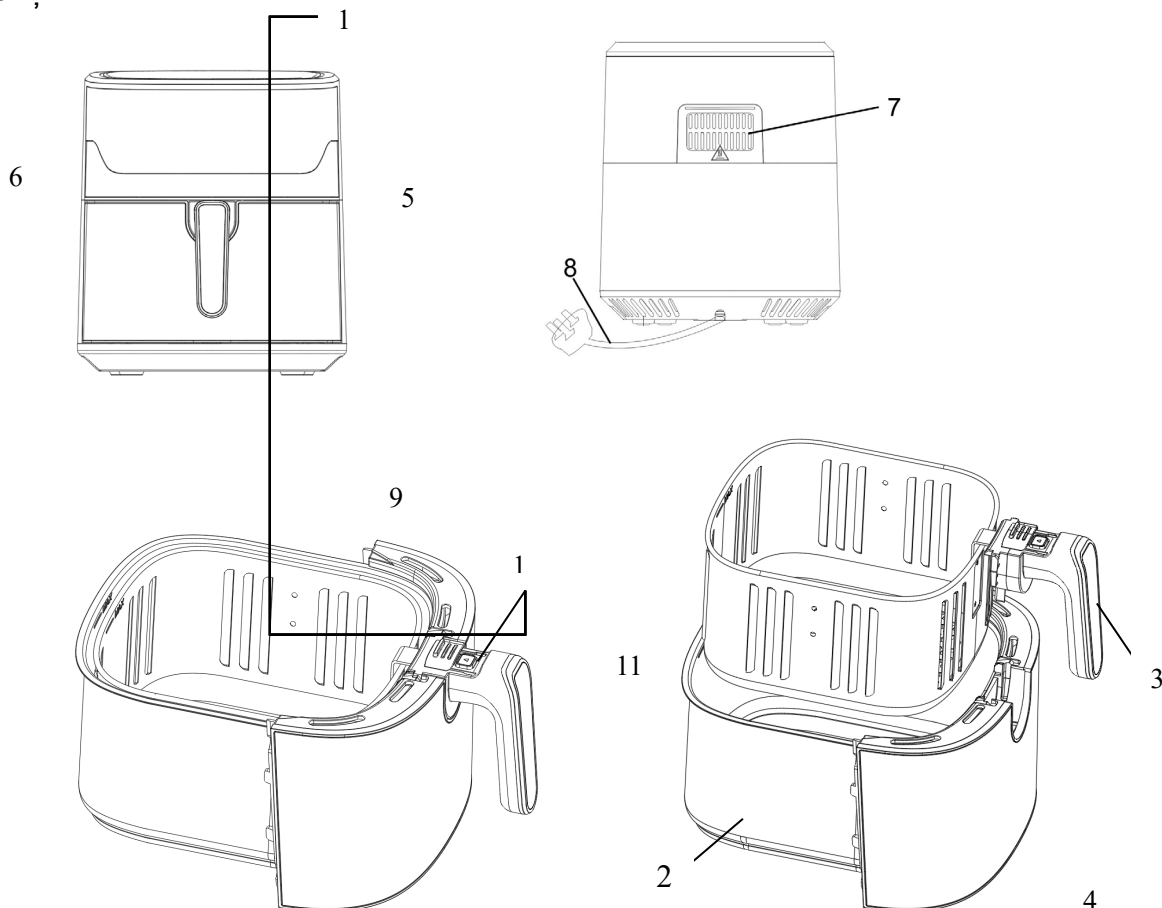


Fig.1



Fig.2

Important

Pericol

- Aparatul poate fi utilizat, curățat sau întreținut de copii doar dacă aceștia sunt supravegheați de către un adult. Atenție, acesta nu este un instrument de joacă, nu lăsați aparatul și cablul aparatului la îndemâna copiilor nesupravegheați.
- Nu scufundați niciodată carcasa, care conține componente electrice și elemente de încălzire, în apă și nici nu o clătiți sub jet de apă.

- Nu lăsați apă sau alt lichid să intre în aparat pentru a preveni riscul de electrocutare.
- Puneți mereu ingredientele de prăjit doar în coșul destinat special pentru gătit, pentru a nu intra în contact cu elementele de încălzire.
- Nu acoperiți orificiile de admisie a aerului și orificiile exterioare în timp ce aparatul funcționează.
- Nu umpleți vasul cu ulei deoarece acest lucru poate cauza pericol de incendiu.
- Nu atingeți niciodată interiorul aparatului în timp ce acesta funcționează.
- Temperatura suprafețelor precum și a carcasei poate fi ridicată atunci când aparatul este în funcțiune.

AVERTIZARE

- Verificați dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii locale de rețea.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecherul, cablul principal sau alte părți de alimentare sunt deteriorate.
- Nu înlocuiți sau reparați cablul de alimentare deteriorat sau rupt la persoane neautorizate.
- Țineți cablul de alimentare departe de suprafețele fierbinți.
- Nu conectați aparatul în priză și nu operați panoul de comandă cu mâinile ude.
- Nu așezați aparatul lipit de perete sau lângă alte aparate. Lăsați cel puțin 10 cm spațiu liber pe spate și pe părțile laterale și 10 cm spațiu liber deasupra aparatului.
- Nu așezați nimic peste aparatul.
- Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel descris în acest manual.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- În timpul gătirii cu aer cald, prin orificiile de evacuare a aerului se eliberează abur fierbinte. Țineți mâinile și fața la o distanță sigură de abur și de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, aveți grijă la aburul și aerul fierbinte când scoateți oala din friteuză.
- Orice suprafețe ușor accesibile precum și carcasa se pot încălzi în timpul utilizării (Fig.2)
- Deconectați imediat friteuza dacă vedeți că iese fum din acesta. Așteptați ca emisia de fum să se oprească înainte de a scoate oala din aparat.

Atenție

- Asigurați-vă că friteuza este amplasată pe o suprafață orizontală, plană și stabilă.
- Acest aparat este conceput numai pentru uz casnic. Este posibil să nu fie potrivit pentru a fi utilizat în siguranță în medii precum bucătăriile profesionale, ferme, moteluri și alte medii nerezidențiale.
- În cazul în care friteuza este utilizată necorespunzător, în scopuri profesionale, semi-profesionale sau nu este utilizată conform instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția devine nulă și se poate refuza orice răspundere pentru daunele produse.
- Deconectați întotdeauna aparatul când nu este utilizat.
- Aparatul are nevoie de aproximativ 30 de minute pentru a se răci astfel încât să poată fi manipulat sau curățat în siguranță.

Înainte de prima utilizare

1. Scoateți toate materialele de protecție din ambalaj.
2. Îndepărtați autocolantele sau etichetele de pe friteuză.
3. Curățați bine oala și grătarul aparatului cu apă fierbinte, puțin lichid de vase și un burete neabraziv.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

Acest aparat este o friteuză fără ulei care funcționează cu ajutorul aerului cald. Nu umpleți direct oala de gătit cu ulei sau grăsime.

Notă: Când friteuza cu aer este încălzită pentru prima dată, poate emite un ușor fum sau miros. Acest lucru este normal pentru multe aparate de gătit și nu afectează siguranța aparatului dumneavoastră.

Pregătirea pentru utilizare

1 Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și uniformă.

Nu așezați aparatul pe o suprafață care nu este rezistentă la căldură.

2 Așezați grătarul în oala pentru gătit.

Nu umpleți oala cu ulei sau orice alt lichid.

Nu puneți nimic deasupra aparatului, fluxul de aer va fi întrerupt și va afecta rezultatul gătirii cu aer cald.

UTILIZAREA APARATULUI

Cu această friteuză se pot găti o gamă largă de preparate fără a folosi ulei, rapid și sănătos.

Gătirea cu aer cald

1. Conectați ștecherul la o priză de perete cu împământare.

2. Scoateți cu grijă oala din friteuza cu aer cald.

3. Pune ingredientele în oala pentru gătit.

4. Glisați oala înapoi în friteuză.

Rețineți că trebuie ca să introduceți vasul în conformitate cu ghidajele din corpul friteuzei.

Nu folosiți niciodată oala fără grătarul în ea.

Atenție: Nu atingeți oala în timpul și după utilizare, deoarece devine foarte fierbinte.

Vă rugăm să țineți întotdeauna oala de mâner.

5. Determinați timpul necesar de preparare pentru ingrediente (vezi secțiunea „Setări” din acest capitol).

6. Unele ingrediente pot necesita amestecare la jumătatea timpului de preparare (vezi secțiunea „Setări” din acest capitol). Pentru a amesteca ingredientele, scoateți oala din aparat folosind mânerul și agitați-o ușor sau amestecați folosind o ustensilă termorezistentă. Apoi glisați oala înapoi în aparat.

Atenție: Nu apăsați butonul de pe mâner în timpul amestecării.

Sfat: Dacă setați cronometrul la jumătate din timpul de preparare, veți auzi soneria temporizatorului când va trebui să amestecați ingredientele. Cu toate acestea, este necesar ca să setați din nou cronometrul la timpul de pregătire rămas după amestecare.

7. Când auziți soneria temporizatorului, care indică scurgerea timpului de pregătire setat, scoateți vasul din aparat.

Sfat: Puteți regla temperatura sau timpul în funcție de gusturile dvs. în timpul utilizării. Setările dvs. vor fi păstrate timp de aproximativ un minut după ce veți scoate vasul din corpul friteuzei.

8. Verificați dacă ingredientele sunt gătite suficient.

Dacă ingredientele nu sunt încă gata, pur și simplu glisați vasul înapoi în aparat și setați temporizatorul la câteva minute suplimentare.

9. Pentru a scoate ingredientele (ex: cartofi prăjiți), scoateți oala din friteuză și așezați-o pe un suport termorezistent.

Nu întoarceți oala cu susul în jos cu suportul/ grătarul încă atașat de ea, deoarece orice exces de ulei care a fost adunat la fundul oalei se poate scurge pe ingrediente.
Oala și ingredientele sunt fierbinti, din vas pot ieși aburi în funcție de tipul ingredientelor din friteuză.

10. Goliți coșul într-un vas alimentar sau pe o farfurie.

11. Când un preparat este gata, friteuza cu aer cald este gata instantaneu pentru gătirea unei alte rețete.

INSTRUCȚIUNI PANOU DE CONTROL

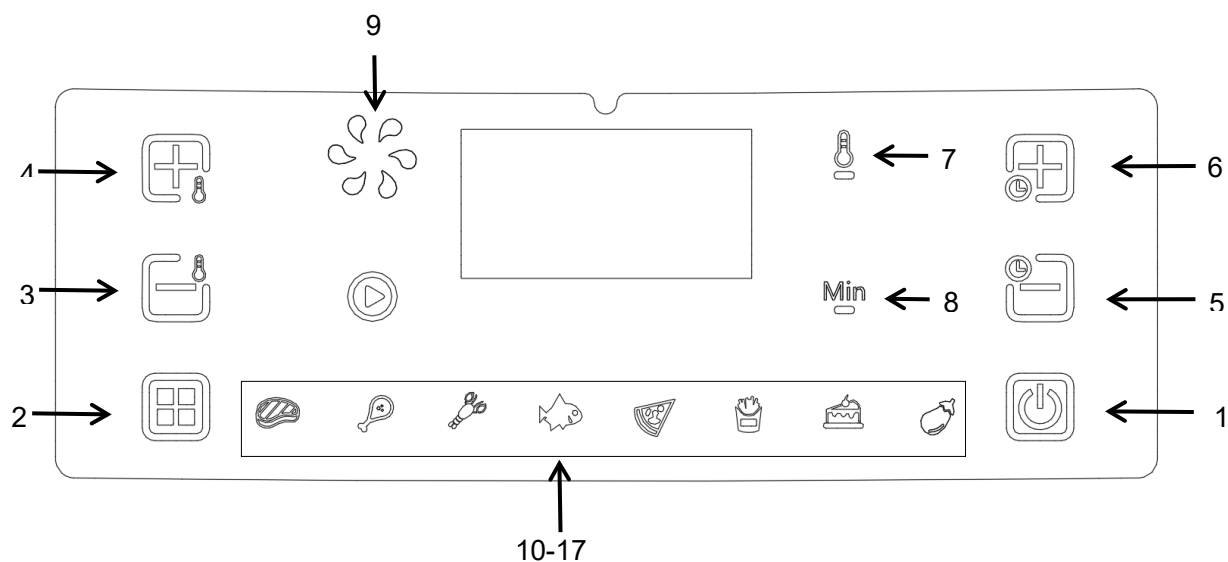


Fig.3

Instrucțiuni de operare:

Butonul 1 “” (Fig.3) – Butonul de pornire

Odată ce coșul și oala sunt introduse corect în corpul aparatului, lumina de alimentare se va aprinde. Apăsând butonul de pornire timp de 3 secunde, temperatura implicită a unității va fi setată la 200°C, iar timpul de gătire va fi setat la 15 minute. Apăsând a doua oară pe butonul de pornire va începe procesul de gătire. Apăsând butonul de pornire timp de 3 secunde pentru a opri aparatul în timpul funcționării, „OFF” va apărea pe ecran. Ledul „OFF” se stinge și ventilatorul nu mai funcționează după 20 de secunde, iar aparatul se oprește complet din procesul de gătire.

Notă: În timpul gătirii, puteți folosi butoanele pentru a controla timpul de gătire, să puneți pauză sau să începeți gătitul.

Butonul 2 “” (Fig.3) – Meniul de programe.

Selectând “” (Fig.3) Meniul de programe vă permite să navigați prin cele mai populare 8 opțiuni de gătire. După selectarea programului funcția de gătire începe automat folosind temperatura și timpul prestabilit programului ales.

Butonul “” & “” (Fig.3) – Se folosesc pentru creșterea sau scăderea temperaturii.

Butonul “” & “” (Fig.3) – Cu ajutorul acestor butoane se controlează timpul de gătire.

Folosirea butonului 4 “” (Fig.3) – Butoanele 3 și 4 (Fig.3) vă permit să creșteți sau să micșorați temperatura de gătit cu 5°C dintr-o apăsare. Menținerea tastei apăsată va schimba rapid temperatura. Intervalul de control al temperaturii este de 80°C-200°C.

Folosire butonului 6 “” (Fig.3) – Butoanele 5 și 6 (Fig.3) vă permit să măriți sau să micșorați timpul de gătire, cu câte un minut pentru fiecare apăsare. Menținerea butonului apăsată va schimba rapid timpul de gătire.

Butonul 7 “” & 8 “” (Fig.3) – Indicatori de temperatură/ temporizator.

Indicator luminos „9” (Fig.3) – Indicator ventilator.

Indicator luminos „10-17” (Fig.3) – Indicator program.

Setări

Tabelul de mai jos vă va ajuta să alegeți setările de bază pentru ingredientele preparatului dvs.

Notă: Rețineți că aceste setări sunt doar indicații. Deoarece ingredientele diferă ca origine, mărime, formă și marcă, nu putem garanta că acestea sunt cele mai bune opțiuni pentru ingredientele dvs.

Deoarece tehnologia „Rapid Air” reîncălzește instantaneu aerul din interiorul aparatului, scoaterea pentru puțin timp a oalei din aparat în timpul funcționării programului cu aer cald nu afectează procesul de gătire.

Sfaturi

- Preparatele mai mici necesită de obicei un timp de gătire mai scurt decât preparatele mai mari.
- O cantitate mai mare de ingrediente necesită un timp de preparare mai mare, iar o cantitate mai mică de ingrediente necesită un timp de preparare mai scurt.
- Amestecarea ingredientelor mai mici la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul final și poate ajuta la prevenirea ingredientelor prăjite neuniform.
- Adăugați puțin ulei la cartofii proaspeți pentru un rezultat crocant. Prăjiți ingredientele în friteuza cu aer cald în câteva minute după ce ați adăugat uleiul.
- Nu pregătiți ingrediente extrem de grase în friteuza cu aer cald.
- Gustările care pot fi preparate în cuptor pot fi preparate și în friteuza cu aer cald
- Cantitatea optimă pentru prepararea cartofilor prăjiți crocanți este de 500 de grame.
- Folosiți foi de aluat sau foietaj pentru a pregăti gustări delicioase simplu și rapid. Aluatul procesat necesită, de asemenea, un timp de preparare mai scurt decât aluatul pregătit în casă.
- Puneți o folie de copt sau o tavă de cuptor în coșul de friteuză cu aer cald dacă doriți să coaceți o prăjitură sau dacă doriți să gătiți preparate umplute.
- Puteți folosi friteuza cu aer cald și pentru a încălzi rapid orice preparat. Pentru a reîncălzi mancarea deja preparată, setați temperatura la 150 °C timp de până la 10 minute.

Preparat	Cantitate (g) (min-max)	Timp (min)	Temperatură (°C)	Necesită amestecare
Cartofi prăjiți congelați	400-800	17-25	200	Da
Ciocănele	600-800	22-25	180	Da
Pizza	15cm-20cm	25-30	180	
Pește	500-800	16-18	180	Da
Creveți	400-800	12-15	180	Da
Friptură	100-200	16-20	180	Da
Vinete coapte/ gratinate	400-600	17-22	160	
Prăjituri	120-250	17	160	

Notă: Adăugați 3 minute la timpul de preparare când începeți să prăjiți dacă friteuza cu aer cald este rece.

Curățarea aparatului

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Oala și grătarul antiaderent. Nu folosiți ustensile metalice de bucătărie sau materiale abrazive pentru curățare, deoarece acest lucru poate deteriora stratul antiaderent.

1 Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

Notă: Scoateți oala pentru ca friteuza cu aer cald să se răcească mai rapid.

2 Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

3 Curățați vasul și suportul cu apă fierbinte, puțin lichid de spălat vase și un burete neabraziv. Puteți folosi lichid degresant pentru a îndepărta orice murdărie rămasă.

Sfat: Dacă murdăria este lipită de suport sau de fundul vasului, umpleți vasul cu apă fierbinte și cu detergent de vase. Puneți grătarul în oală și lăsați să se înmoaie aproximativ 10 minute.

4 Curățați interiorul aparatului cu apă fierbinte și un burete neabraziv.

5 Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta eventualele reziduuri alimentare.

Depozitare

1 Deconectați aparatul și lăsați-l să se răcească.

2 Asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate.

Mediu înconjurător

Nu aruncați aparatul împreună cu deșeurile menajere când acesta nu mai poate fi utilizat, ci predați-l într-un punct oficial de colectare pentru reciclare. Făcând acest lucru, contribuiți la conservarea mediului.

Garanție și service

Dacă aveți nevoie de service, informații sau aveți o problemă, vă rugăm să contactați centrul local de service autorizat sau vânzătorul.

Depanare

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la priză.	Introduceți ștecherul într-o priză de perete cu împământare.
	Nu ați setat cronometrul.	Setați temporizatorul la timpul de pregătire necesar pentru a porni aparatul.
Preparatele prăjite sau coapte cu friteuza cu aer nu sunt gătitе suficient.	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Pune mai puține ingrediente în coș. Preparatele mai mici sunt prăjite/ coapte mai uniform.
	Temperatura setată este prea scăzută.	Setați butonul de temperatură la temperature dorită (vezi secțiunea „Setări” din capitolul „Instrucțiuni de operare”).
	Timpul de pregătire este prea scurt.	Setați cronometrul la timpul de pregătire necesar (vezi secțiunea „Setări” din capitolul „Instrucțiuni de operare”).
Ingredientele se prăjesc neuniform în friteuza cu aer.	Anumite tipuri de ingrediente trebuie amestecate la jumătatea timpului de preparare.	Ingredientele care se află unele peste altele (ex: cartofi prăjiți) trebuie amestecate la jumătatea timpului de preparare. Consultați secțiunea „Setări” din capitolul „Instrucțiuni de operare”.
Preparatele nu sunt crocante când ies din friteuza cu aer.	Gustare este menită să fie preparată într-o friteuză clasică cu ulei și nu în cea cu aer cald.	Folosiți produse semipreparate sau ungeți cu puțin ulei ingredientele pentru un rezultat mai crocant.
Nu pot introduce corect oala în aparat.	Sunt prea multe ingrediente în oală.	Nu umpleți oala dincolo de indicația MAX.
	Grilajul/ grătarul nu este așezat corect în oală.	Împingeți suportul în jos în oală până când acesta devine stabil.
Iese fum alb din aparat.	Pregătiți ingrediente grase.	Când prăjiți ingrediente grase în friteuza cu aer, o cantitate mare de ulei se va scurge în oală. Uleiul produce fum alb și oala se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final.
	Vasul mai poate conține reziduuri de grăsime de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este cauzat de încălzirea grăsimii în oală. Asigurați-vă că ați curățat corect oala după fiecare utilizare.
Cartofii prăjiți proaspeți sunt prăjiți neuniform în friteuza cu aer.	Nu ați folosit tipul potrivit de cartofi.	Când folosiți cartofi proaspeți asigurați-vă că rămân nemiscați în timpul prăjirii.
	Nu ați clătit bine cartofi înainte de prăjire.	Clătiți bine cartofi pentru a îndepărta amidonul din exteriorul acestora.
Cartofii prăjiți proaspeți nu sunt crocanți când ies din friteuza cu aer.	Calitatea crocantă a cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din cartofi.	Asigurați-vă că uscați bine cartofi înainte de a adăuga puțin uleiul.
		Tăiați cartofi în bucăți mai mici pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați puțin mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

Eliminarea corectă a acestui produs



Acest marcaj indică faptul că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE. Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-le în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna dispozitivul folosit, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare sau contactați comerciantul de unde a fost achiziționat produsul. Ei pot lua acest produs pentru reciclare sigură astfel încât să protejăm mediul înconjurător.