UNOLD®

FRITEUZĂ

Instrucțiuni de utilizare

Model 58746

COMPONENTE

COMPONENTE

1	Capac cu fereastră și filtru permanent
2	Coș de prăjit cu mâner pliabil
3	Element de control și încălzire
4	Recipient de ulei
5	Carcasă

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0)6205/9418-27
Telefax +49 (0)6205/9418-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center
GmbH Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0)1/9717059
Telefax +43 (0)1/9717059
E-Mail Office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0)21 90301-15
Telefax +41 (0)21 90301-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net" Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 464601881
E-Mail obchod@befree.cz

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE MODEL 58746

SPECIFICAȚII TEHNICE

Putere nominală: 2.200 W, 230 V~, 50 Hz
Carcasă/Capac: Metal, argintiu, mat
Componente din plastic negru texturat
Recipient de ulei: Emailat, rezistent la mașina de spălat vase, aprobat pentru alimente

Coș: Metal, aprobat pentru alimente
Mâner: Plastic, izolat
Volum 3,0 litri
Capacitate: Aprox. 750 g de cartofi prăjiți
Dimensiuni: Aprox. 54,0 x 20,5 x 27,5 cm (lungime/lățime/înălțime)
Greutate: Aprox. 2,8 kg
Cablu de alimentare: Aprox. 100 cm, conectat ferm

Caracteristici: „Zonă rece”, controlul temperaturii cu reglare variabilă fină până la 190°C, capac cu filtru permanent, compartiment pentru depozitarea cablului, întrerupător cu protecție termorezistentă, întrerupător de siguranță, indicator pentru controlul funcționării

Caracteristicile, tehnologia, culorile și designul aparatului sunt supuse modificării fără notificare prealabilă. Sunt exceptate erorile și omisiunile.

EXPLICAREA SIMBOLURILOR

Acest simbol indică un posibil pericol care ar putea cauza vătămări personale sau deteriorarea aparatului.

Acest simbol indică un potențial pericol de ardere. Acordați o deosebită atenție în orice moment acestui pericol.

PRECAUȚII IMPORTANTE

Citiți următoarele instrucțiuni și păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta în viitor.

1. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale și mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la modul de utilizare a aparatului în siguranță și dacă înțeleg pericolele pe care le implică. Copiii nu se vor juca cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii nesupravegheați.
2. Copiii cu vârste mai mici de 3 ani trebuie ținuți la distanță cu excepția cazului în care sunt supravegheați în mod continuu.
3. Copiii cu vârste între 3 și 8 ani trebuie să pornească și să oprească aparatul cu condiția ca

acesta să fi fost așezat sau instalat în poziția normală de funcționare și cu condiția să fie supravegheați ori instruiți cu privire la modul de utilizare a aparatului în siguranță și cu condiția să înțeleagă pericolele implicate. Copiii cu vârste între 3 și 8 ani nu vor conecta aparatul la priză, nu vor regla sau curăța aparatul și nu vor efectua operațiuni de întreținere.

4. Copiii trebuie supravegheați pentru a garanta că nu se joacă cu aparatul.
5. A nu se lăsa la îndemâna copiilor.
6. Conectați aparatul numai la curent alternativ, conform plăcuței cu specificații nominale.
7. Aparatele nu sunt destinate utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau unui sistem separat de control la distanță.
8. Nu cufundați aparatul sau cablul de alimentare în apă sau alte lichide.
9. Elementul de încălzire și cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu apă.
10. Nu atingeți aparatul sau cablul de alimentare cu mâinile ude.
11. Nu așezați aparatul pe suprafețe fierbinți, suprafețe metalice sau suprafețe ude.
12. Aparatul și cablul de alimentare trebuie ținute la o distanță de siguranță față de flăcări deschise.
13. Acest aparat este destinat utilizării domestice și similare, cum ar fi:
    - zone de tip bucătărie pentru personalul din magazine, birouri și alte medii de lucru;
    - întreprinderi agricole;
    - de către clienți în hoteluri, moteluri și alte unități de cazare;
    - pensiuni și case de vacanță.
14. Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, solidă și uscată.
15. Asigurați-vă că cordonul de alimentare nu atârnă peste marginea blatului de lucru, întrucât ar putea fi tras cu ușurință, în special de către copii mici, cauzând accidente grave.
16. Pentru a evita deteriorări, nu înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului.
17. Asigurați-vă că nu există contact între cablul de alimentare și părți fierbinți ale aparatului.
18. Nu folosiți aparatul în aer liber.
19. Suprafețele aparatului devin fierbinți în timpul funcționării. Utilizați numai mânerele și elementele de control termoizolate.
20. Lăsați o distanță suficientă față de obiecte inflamabile, cum ar fi draperiile etc.
21. Nu mutați aparatul în timp ce este în funcțiune sau atunci când conține ulei fierbinte.
22. Nu utilizați aparatul împreună cu alte accesorii decât cele care însoțesc aparatul, de ex. alte mărci. Utilizarea altor accesorii poate supune utilizatorul la riscuri.
23. Scoateți aparatul din priză după utilizare, atunci când acesta nu este utilizat sau înainte de a-l curăța și lăsați-l să se răcească.
24. Nu lăsați aparatul nesupravegheat cât timp este conectat la priză.
25. Curățați aparatul după fiecare utilizare. Toate componentele, în special recipientul detașabil pentru ulei, trebuie să fie uscate înainte de a fi reasamblate.
26. Verificați cu regularitate aparatele, ștecherul și cablul de alimentare pentru a detecta semnele de uzură sau deteriorare.
27. În cazul unei defecțiuni sau erori, trimiteți aparatul pentru inspecție/reparație la serviciul nostru post-vânzare.
28. Reparațiile necorespunzătoare pot supune utilizatorul la riscuri și pot avea ca rezultat anularea garanției.

ATENŢIE:
În timpul funcționării aparatul devine foarte fierbinte!
Apa, în special apa înghețată, cauzează stropiri cu ulei fierbinte, atunci când cele două intră în contact.
Coborâți foarte încet și cu atenție alimentele umede sau înghețate în ulei pentru a evita stropirea cu ulei fierbinte sau formarea de spumă de ulei fierbinte.
Dacă uleiul se înspumează puternic, scoateți alimentele din ulei și așteptați câteva secunde înainte de a le introduce din nou în uleiul fierbinte de prăjit.

Nu deschideți niciodată învelișul aparatului. Acest lucru poate avea ca rezultat un șoc electric.

Producătorul nu va putea fi tras la răspundere în cazul asamblării incorecte, utilizării necorespunzătoare sau incorecte sau în cazul în care sunt efectuate reparații de către părți terțe neautorizate.

MĂSURI SPECIALE DE PROTECȚIE PENTRU UTILIZAREA FRITEUZELOR

1. În timpul funcționării friteuza devine foarte fierbinte! Este posibil ca uleiul sau grăsimea de prăjit să ia foc atunci când este supraîncălzită. Prin urmare, se impune o atenție specială în cazul oricărei utilizări de lungă durată. Opriți aparatul prin intermediul întrerupătorului de Pornire/Oprire și scoateți-l din priză atunci când ați terminat de prăjit alimentele iar friteuza nu va mai fi utilizată.
2. Utilizați aparatul numai pentru prăjirea de alimente conform acestor instrucțiuni. Prăjiți numai alimente adecvate.
3. Asigurați-vă că alimentele sunt uscate, pentru a evita stropirea cu ulei fierbinte.
4. Nu adăugați niciodată apă în uleiul de prăjit.
5. Nu porniți niciodată aparatul dacă în rezervorul de ulei nu există ulei.
6. Asigurați-vă că nivelul de ulei este între MIN și MAX. Nu umpleți rezervorul cu mai mult ulei, întrucât acesta se va revărsa. Risc de rănire!
7. În timpul prăjirii este posibil să se formeze abur. Stați cu fața și mâinile la o distanță suficient de mare și deschideți aparatul cu deosebită atenție.
8. Asigurați o bună ventilație în timpul utilizării.
9. Nu acoperiți aparatul în timpul utilizării, pentru a evita supraîncălzirea acestuia.
10. Elementele de control și încălzire nu trebuie să intre în contact cu apă sau orice alt lichid și nu trebuie cufundat în acestea. Numai rezistența de încălzire, care intră în contact cu uleiul de prăjit, poate fi ștearsă cu o lavetă umedă.
11. Apa sau apa înghețată va cauza stropiri periculoase dacă intră în contact cu uleiul fierbinte. Coborâți foarte încet și cu atenție alimentele umede sau înghețate în ulei pentru a evita stropirea cu ulei fierbinte sau formarea de spumă de ulei fierbinte.
12. În cazul formării de spumă în exces, ridicați alimentele și așteptați un moment înainte de a le reintroduce în ulei.

REGULI GENERALE DE PRĂJIRE

1. Vă recomandăm să utilizați ulei lichid rezistent la căldură. Dacă uleiul sau grăsimea devin maronii după prăjire, înseamnă că nu sunt suficient de rezistente la prăjire. Înlocuiți uleiul cu un altul. Nu amestecați niciodată diferite tipuri de ulei sau grăsime, întrucât punctul de fierbere a diferitelor tipuri de ulei variază.
2. Nu amestecați ulei utilizat cu ulei proaspăt.

3. Respectați întotdeauna marcajul MIN/MAX atunci când umpleți rezervorul cu ulei.
4. Dacă utilizați grăsime solidă pentru prăjit, reglați aparatul la aprox. 140°C. Tăiați grăsimea în cuburi mici de aprox. 2 cm. Introduceți o cantitate suficientă de cuburi de grăsime pentru a acoperi elementul de încălzire. Porniți aparatul. Imediat ce aceste cuburi s-au topit, adăugați mai multe cuburi de grăsime, până când atingeți nivelul necesar între marcajele MIN și MAX. Acest tip de grăsime se va solidifica după răcire.
5. Nu supraîncălziți uleiul, întrucât acest lucru va determina formarea unei cruste la suprafața alimentelor, iar acestea din urmă nu se vor prăji bine în interior.
6. Alimentele trebuie să înoate în ulei. Prin urmare, nu prăjiți prea multe alimente într-un singur ciclu. Dacă respectiva cantitate este prea mare, uleiul se răcește și alimentele vor absorbi prea mult ulei.
7. Nu turnați uleiul utilizat în chiuvetă, ci introduceți-l într-un recipient închis și aruncați-l conform reglementărilor locale.
8. Dacă doriți să utilizați uleiul de mai multe ori, lăsați-l să se răcească și treceți-l printr-o sită cu hârtie de filtru în interior. Uleiul poate fi depozitat într-un recipient închis, într-un loc răcoros. Uleiul nefiltrat se va altera repede.

ÎNAINTEA PRIMEI UTILIZĂRI

1. Scoateți toate componentele, cum ar fi capacul, coșul, mânerul etc., din cutie. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Curățați capacul, rezervorul de ulei interior, coșul, mânerul și carcasa cu apă caldă cu săpun și ștergeți toate componentele cu atenție.
3. Așezați carcasa pe o suprafață orizontală, solidă și uscată.
4. Introduceți rezervorul de ulei până când se așează pe marginea superioară a carcasei.
5. Introduceți elementul de încălzire și accesoriile. Glisați elementul de control și încălzire ferm în adânciturile din partea din spate a carcasei. Elementul trebuie să fie bine fixat.
6. Înclinați mânerul coșului de prăjire spre exterior până când se înclichetează în poziție.
7. Conectați aparatul la o priză conformă cu specificațiile nominale.
8. OBSERVAȚIE:
   Aparatul poate fi pornit numai dacă elementul de control este corect introdus.

UTILIZARE

1. Asigurați-vă că aparatul este oprit.
2. Introduceți ulei până la nivelul necesar (între marcajele MIN și MAX).
3. Rotiți butonul de selectare a temperaturii în poziția temperaturii necesare și porniți aparatul. Indicatorul roșu se aprinde.
4. Dacă utilizați grăsime solidă pentru prăjit, reglați aparatul la aprox. 140°C. Tăiați grăsimea în cuburi mici de aprox. 2 cm. Introduceți o cantitate suficientă de cuburi de grăsime pentru a acoperi elementul de încălzire. Porniți aparatul. Imediat ce aceste cuburi s-au topit, adăugați mai multe cuburi de grăsime, până când atingeți nivelul necesar între marcajele MIN și MAX. Acest tip de grăsime se va solidifica după răcire.
5. Imediat ce a fost atinsă temperatura necesară, se aprinde indicatorul verde. Aparatul este dotat cu un termostat pentru reglarea temperaturii. Încălzirea pornește și se oprește la anumite intervale. În consecință, indicatorul verde se aprinde și se stinge. Pentru a obține rezultate optime, trebuie să adăugați alimentele numai atunci când a fost atinsă

temperatura necesară și se aprinde indicatorul verde.

6. Introduceți alimentele în coș și coborâți coșul încet în ulei. Dacă doriți ca alimentele să fie crocante, nu acoperiți coșul cu capacul. Imediat ce temperatura scade, iar indicatorul verse se stinge, ridicați alimentele din grăsime și așteptați până când temperatura ajunge din nou la nivelul necesar. Apoi, continuați prăjirea până când alimentele sunt preparate.

ATENȚIE:
Aveți grijă la stropirea cu ulei!

7. Alimentele înghețate conțin mai multă apă decât cele uscate și cauzează mai multe stropiri!
8. Nu lăsați alimentele prăjite în poziția de scurgere prea mult timp deasupra friteuzei. Aburul care iese poate înmuia crusta acestora.
9. După utilizare, nu lăsați aparatul nesupravegheat și scoateți-l întotdeauna din priză după utilizare.
10. Protecția împotriva supraîncălzirii/oprirea de siguranță
    Aparatul este dotat cu un dispozitiv de protecție împotriva supraîncălzirii. Dacă aparatul este pornit în mod accidental sau fără ulei în rezervorul de ulei, iar elementul de încălzire nu este suficient de acoperit cu grăsime, aparatul se va opri automat pentru a evita supraîncălzirea.
11. În acest caz, mai întâi opriți și scoateți aparatul din priză. Lăsați friteuza să se răcească. Scoateți elementul de încălzire și împingeți micul buton de REPORNIRE în compartimentul pentru depozitarea cablului.

ATENŢIE:
În timpul funcționării aparatul devine foarte fierbinte!

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Scoateți aparatul din priză înainte de a-l curăța.

Lăsați aparatul să se răcească complet. Nu atingeți elementul de încălzire, întrucât după utilizare rămâne mult timp încă fierbinte.

1. Scoateți elementul de control trăgându-l cu atenție în sus.
2. Elementul de încălzire și control nu trebuie cufundat în apă sau orice alt lichid și nu trebuie să intre în contact cu apă.
3. Scoateți rezervorul de ulei cu ambele mâini. Dacă doriți să utilizați uleiul din nou, treceți-l printr-o sită foarte fină. Puteți păstra grăsimea în rezervorul emailat de ulei, cu capacul închis, în frigider. Pentru refolosire, uleiul solid poate fi încălzit în cuptor până când este suficient de lichid, înainte de a introduce elementul de încălzire.
4. Înlocuiți uleiul de prăjit cu regularitate. Aruncați uleiul utilizat în conformitate cu reglementările locale.
5. Nu utilizați agenți de curățare ascuțiți sau abrazivi pentru curățarea rezervorului emailat de ulei, întrucât acest lucru îi poate zgâria suprafața. Toate componentele, cu excepția elementului de control și încălzire, pot fi curățate în apă caldă cu săpun sau în mașina de spălat vase. În cazul crustelor, înmuiați respectivele componente în apă caldă cu săpun.
6. Ștergeți elementul de control cu o lavetă uscată.
7. Uscați cu grijă toate componentele.
8. Curățați aparatul cu regularitate, pentru a beneficia de o durată mai lungă de funcționare a friteuzei.
9. Reasamblați aparatul conform descrierii de la punctul „Prima utilizare”.

PRINCIPIUL ZONEI RECI

Friteuza funcționează după principiul zonei reci. Acest lucru înseamnă că partea inferioară este încălzită numai până la aprox. 85°C atunci când elementul de încălzire stă în ulei. Friteuzele tradițională sunt dotate cu încălzire sub partea inferioară, lucru care încălzește partea inferioară până la 210°C.
În consecință, toate particulele care cad la fund se ard în friteuzele tradiționale, se formează funingine, iar uleiul este poluat și, prin urmare, trebuie înlocuit mai repede, putând rezulta acrilamide.

Din cauza temperaturilor scăzute în partea inferioară a unei friteuze care funcționează după principiul zonei reci, particulele care cad la fundul acesteia nu se pot arde. Uleiul poate fi utilizat, astfel, un timp mai îndelungat.
Un alt avantaj este că uleiul are nevoie de un timp mai scurt pentru a se încălzi. Întrucât elementele de încălzire stau în ulei, senzorul de temperatură poate reacționa mai devreme la o schimbare a temperaturii uleiului, de ex., după introducerea alimentelor. Friteuzele tradiționale încep să se încălzească atunci când partea inferioară s-a răcit până la o anumită temperatură din cauza răcirii grăsimii. O friteuză cu zonă rece începe deja să se încălzească atunci când grăsimea s-a răcit. Această metodă economisește timp și energie și reduce în mod eficient cantitatea de acrilamide formate în timpul prăjirii.

TIMPI DE PRĂJIRE

Următorii timpi reprezintă valori aproximative, care pot varia în funcție de tipul, cantitatea și volumul alimentelor care urmează să fie prăjite.
În cazul alimentelor înghețate, reglați temperatura cu 10°C în plus față de timpul recomandat. De asemenea, urmaţi instrucţiunile producătorului alimentului înghețat.
Din motive de sănătate, vă recomandăm să lăsați alimentele înghețate să se dezgheț parțial înainte de a le prăji la max. 175°C. Pentru a reduce producția de acrilamide, uleiul nu trebuie încălzit peste 175°C.

Carne roșie, de pui

Alimente	Temp.	Min.
Cârnați prăjiți	175°C	3
Chiftele	175°C	3-4
Cotlet cu os, cu pesmet	170°C	5-6
Cotlet, fără pesmet	175°C	2-3
Cotlet, cu pesmet	170°C	5
Cordon bleu	160°C	8-10
Ficat, cu făină	170°C	2-3
Ficat de pasăre, cu pesmet	170°C	3
Aripi de pui	170°C	15
Crochete de pasăre, cu pesmet	170°C	2-3
Prepeliță	175°C	4
Pui copt în 4 bucăți	170°C	17
Cârnați, felii groase	175°C	2-3

Pește

Alimente	Temp.	Min.
Crabi	175 °C	1-2
Creveți	175 °C	5
Filet de pește, cu făină	175 °C	4
Filet de pește, cu pesmet	170 °C	6
Filet de pește în aluat	170 °C	7
Batoane de pește	160 °C	5-8
Cambula, cu făină	175 °C	8-10
Crap, mic, cu făină, în 4 bucăți	175 °C	8-10
Păstrăv, cu făină	170 °C	5
Păstrăv, cu pesmet	170 °C	6
Filet de hering	170 °C	3
Inele de calmar, cu făină	175 °C	3

Zarzavaturi

Alimente	Temp.	Min.
Morcovi, bucăți mici	170 °C	4-6
Praz, inele	170 °C	2-3
Inele de ceapă, cu făină	170 °C	3
Fasole, gătită 10 min.	170 °C	2
Ciuperci, cu pesmet	170 °C	3
Bucăți de conopidă, cu pesmet	160 °C	4
Gulie, bucăți mici	170 °C	2-3
Zucchini, cu pesmet, felii cu grosime de 1 cm	170 °C	3
Bucăți de broccoli gătite în prealabil 5 min.	170 °C	2
Cartofi prăjiți, înghețați, max. 800 g	175 °C	4
Cartofi prăjiți, proaspeți, max. 1 kg: Introduceți-i pentru scurt timp, scoateți-i și așteptați până când uleiul se reîncălzește, apoi prăjiți-i până sunt gata	175 °C	4

Alimente	Temp.	Min.
Crochete din aluat cu cartof	175 °C	2-3
Crochete, înghețate	175 °C	6-8
Verdeață în aluat	175 °C	1-2

Produse de patiserie/snacks-uri

Alimente	Temp.	Min.
Gogoși, pe fiecare parte	175 °C	3
Gogoși cu umplutură de brânză, pe fiecare parte	175 °C	1,5
Camembert, cu pesmet	175 °C	2

REMEDIEREA PROBLEMELOR

În cazul în care întâmpinați probleme cu friteuza, mai întâi verificați dacă aparatul este conectat corect la priză sau dacă dispozitivul de protecție împotriva supraîncălzirii a oprit aparatul.
Apoi, verificați dacă se aplică unul dintre cazurile următoare.

Problemă	**Cauză**	**Soluţie**
Miros puternic	Uleiul sau grăsimea s-a uzat	Înlocuiți uleiul sau grăsimea.
	Filtrul este poluat.	Curățați filtrul.
	Uleiul sau grăsimea de prăjit nu sunt rezistente la căldură.	Nu folosiți amestecuri de grăsime sau ulei, folosiți numai ulei de înaltă calitate, rezistent la căldură.
De sub capac ies vapori. Observație: o anumită cantitate de vapori trebuie să iasă din motive de siguranță, pentru a evita supraîncălzirea	Capacul nu este închis corect. Filtrul este poluat.	Închideți capacul corect. Curățați filtrul.
Uleiul/grăsimea se revarsă.	Nivelul „MAX” a fost depășit.	Verificați cantitatea de ulei!
	Alimentele nu au fost suficient de uscate.	Uscați alimentele înainte de a le prăji, folosind un prosop.
	Coșul de prăjire a fost introdus în ulei prea repede.	Coborâți coșul de prăjire încet și cu atenție.
	Cantitatea de alimente a fost depășită.	Reduceți cantitatea de alimente care urmează a fi prăjite.
Alimentele nu devin crocante.	Temperatura este prea scăzută.	Reglați setarea temperaturii.
	Coșul de prăjire este supraîncărcat	Reduceți cantitatea de alimente care urmează a fi prăjite.
	Uleiul/grăsimea nu este suficient(ă).	Controlul temperaturii este defect, contactați departamentul nostru de service.
	Uleiul/grăsimea este uzat(ă) și conține prea multă apă	Înlocuiți uleiul/grăsimea.
Grăsimea nu este suficient de caldă.	În rezervor nu există suficientă grăsime.	Citiți punctul „Funcționare”, 1-3, umplerea cu ulei/grăsime și „protecție împotriva supraîncălzirii”.
	Rezervorul de ulei și panoul de încălzire și control nu sunt introduse corect.	Introduceți respectivele componente cu atenție, conform instrucțiunilor.

Manualul de instrucțiuni poate fi descărcat utilizând adresa: www.unold.de