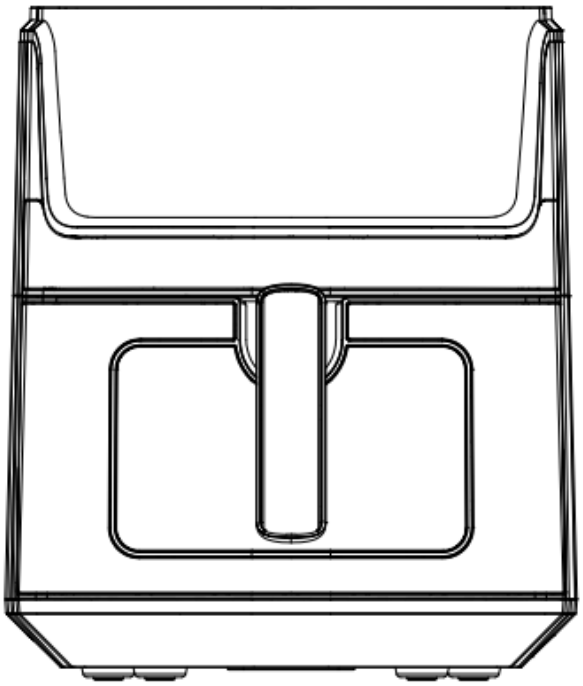
Friteuză cu aer cald

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE ȘI SIGURANȚĂ



Model: **AF6.5H-S1700DW**

- PRODUS DESTINAT EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC –

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul și să îl păstrați la îndemână pentru a-l putea consulta la nevoie.

MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANŢĂ

Ori de câte ori folosiți un aparat electrocasnic, trebuie să respectați o serie de măsuri elementare de siguranță, inclusiv următoarele:

1. Citiți toate instrucțiunile.
2. Nu atingeți suprafețele fierbinți.
3. Pentru a evita riscul de electrocutare, nu scufundați cablul, ștecherul sau baza unității în apă sau în alte lichide.
4. AVERTISMENT: Acest aparat electrocasnic este prevăzut cu funcție de încălzire. Părțile exterioare, diferite de cele funcționale, pot dezvolta temperaturi foarte mari. Întrucât temperaturile sunt percepute în mod diferit de fiecare individ în parte, aparatul trebuie folosit cu PRUDENȚĂ. Nu atingeți aparatul decât în zona mânerului și a părților special prevăzute pentru prindere, folosind protecții termice cum ar fi mănuși și alte asemenea. Părțile exterioare (altele decât cele prevăzute pentru prindere) necesită ceva timp pentru a se răci înainte de a putea fi atinse.
5. Deconectați aparatul de la priză ori de câte ori nu este folosit și înainte de curățare. Așteptați ca aparatul să se răcească înainte de a pune sau scoate piese din acesta.
6. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul service al acestuia sau de persoane cu calificare similară pentru a evita orice pericol.
7. Folosirea unor accesorii nerecomandate de producătorul aparatului poate cauza prejudicii.
8. Nu folosiți aparatul în aer liber/afară.
9. Nu lăsați cablul să atârne peste muchia mesei sau a blatului de lucru și nici în contact cu suprafețele fierbinți.
10. Nu așezați aparatul pe sau în apropierea unui aragaz sau a unei plite electrice și nici într-un cuptor încălzit.
11. Acționați cu maximă atenție când mutați aparatul dacă acesta conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
12. Conectați întotdeauna cablul de alimentare mai întâi la aparat și apoi la priza din perete. Pentru a deconecta, comutați orice buton în poziția „off” (oprit) și abia apoi scoateți ștecherul din priză.
13. Nu folosiți aparatul în alte scopuri decât cel pentru care a fost conceput.
14. Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta peste 8 ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și discernământ doar sub supraveghere sau dacă au primit instrucțiuni privind folosirea acestuia în condiții de siguranță și înțeleg pericolele implicate. Nu permiteți copiilor să se joace la aparat.

Operațiunile de curățare și întreținere nu vor fi realizate de copii dacă nu au mai mult de opt ani și nu sunt supravegheați.

15. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.
16. Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit cu un cronometru extern sau sistem telecomandat independent.
17. Nu scufundați niciodată în apă corpul unității care conține componente electrice și elemente de încălzire și nici nu îl clătiți la robinet.
18. Nu permiteți pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat pentru a preveni electrocutarea.
19. Puneți întotdeauna alimentele de prăjit în coș pentru a preveni contactul acestora cu elementele de încălzire.
20. Nu acoperiți admisia de aer și orificiile de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
21. Nu umpleți vasul de gătit cu ulei pentru a evita riscul unui incendiu.
22. Nu atingeți niciodată interiorul aparatului în timpul funcționării. Temperatura părților exterioare accesibile poate fi ridicată în timpul funcționării

INTRODUCERE

Cu această friteuză cu aer cald puteți găti felurile dumneavoastră preferate de mâncare într-un mod simplu și sănătos. Grație funcției de circulație rapidă a aerului cald și grill-ului superior, aparatul poate prepara diferite feluri de mâncare. Avantajul principal este că friteuza cu aer cald încălzește alimentele în toate direcțiile și majoritatea alimentelor nu mai au nevoie de niciun pic de ulei.

AVERTISMENT

- Verificați dacă voltajul indicat pe aparat corespunde voltajului existent la sursa locală de alimentare.
- Nu folosiți aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau alte componente ale acestuia prezintă semne de deteriorare.
- Nu apelați la persoane neautorizate pentru a înlocui sau repara cablul de alimentare deteriorat.
- Țineți cablul de alimentare la distanță de suprafețele fierbinți.
- Nu conectați aparatul și nu acționați panoul de comenzi al acestuia cu mâinile ude.
- Nu lipiți aparatul de perete sau de alte aparate. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 10 cm în spatele și lateralele aparatului, precum și deasupra acestuia. Nu puneți niciun obiect deasupra aparatului.
- Nu folosiți aparatul în niciun alt scop decât cel prezentat în acest manual.
- Nu lăsați aparatul în funcțiune nesupravegheat.

- În timpul folosirii friteuzei, prin orificiile de evacuare a aerului va ieși abur fierbinte. Țineți-vă mâinile și fața la o distanță sigură de aburul emis și de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, fiți atent la aburul sau aerul fierbinte și atunci când scoateți vasul din aparat.
- Orice părți exterioare accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii (Fig. 2)
- Deconectați imediat aparatul de la curent dacă observați fum negru ieșind din acesta. Așteptați ca emisia de fum să se oprească înainte de a scoate vasul din aparat.

ATENȚIE

- Asigurați-vă că aparatul este așezat pe o suprafață orizontală, uniformă și stabilă.
- Acest aparat a fost conceput exclusiv pentru uz casnic. S-ar putea să nu fie potrivit pentru o utilizare în condiții de siguranță în medii precum bucătării destinate angajaților dintr-o companie, pensiuni, moteluri și alte unități de tip ne-rezidențial. Nu este conceput nici pentru folosirea de către clienții hotelurilor, motelurilor și unităților de cazare de tip demi-pensiune.
- Dacă aparatul este folosit necorespunzător sau în scopuri profesionale sau semi-profesionale sau dacă nu este folosit în conformitate cu instrucțiunile din manualul de utilizare, garanția devine nulă, iar compania noastră poate declina orice răspundere pentru prejudiciul cauzat.
- Deconectați aparatul de la curent ori de câte ori nu este folosit.
- Aparatul are nevoie de aproximativ 30 minute pentru a se răci înainte de a fi manevrat sau curățat în siguranță.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Îndepărtați orice abțibild sau etichetă de pe aparat.
3. Spălați bine vasul și grătarul cu apă caldă, detergent de vase lichid și un burete neabraziv.
4. Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.

Această friteuză funcționează fără ulei, pe baza principiului circulării aerului cald. Nu puneți ulei sau grăsime de prăjit direct în vas!

Observație: Când încălziți friteuza pentru prima dată, este posibil să observați că din aceasta iese puțin fum sau să percepeți un miros specific ușor. Acesta este un fenomen normal întâlnit la multe aparate electrocasnice. Siguranța aparatului nu este afectată!

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

1. Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și uniformă.
2. Nu așezați aparatul pe o suprafață nerezistentă la căldură.
3. Puneți grătarul în vas.
4. Nu puneți ulei sau alte lichide în vas.
5. Nu puneți niciun obiect deasupra aparatului – fluxul de aer va fi întrerupt și rezultatul gătirii cu aer cald va fi afectat.

DATE TEHNICE:

----- Voltaj: 220-240V~50-60Hz
----- Putere: 1700 Watts
----- Capacitate cu grătar: 6,5 litri
----- Temperatură ajustabilă: 50-200°C
----- Temporizator (0-60 min)

DESCRIERE GENERALĂ (Fig.1)

1. Panou de afișaj
2. Grătar
3. Mâner
4. Capac vas
5. Carcasa principală
6. Vas de gătit
7. Evacuare aer
8. Cablu de alimentare (electric)

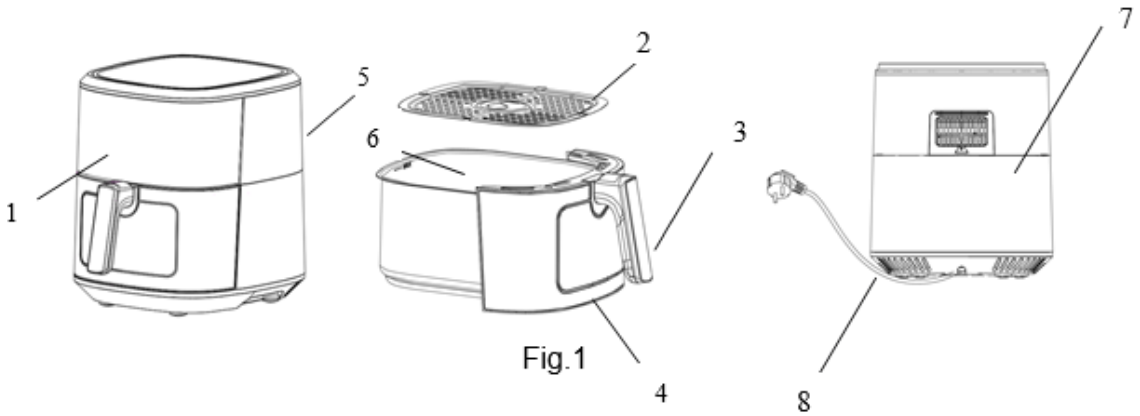


Fig.1



Fig. 2

FOLOSIREA APARATULUI

O gamă largă de alimente pot fi gătite fără ulei.

Gătirea cu aer cald

1. Conectați ștecherul la o priză cu împământare.
2. Trageți cu atenție vasul din friteuză.
3. Puneți alimentele în vasul friteuzei.
4. Împingeți vasul înapoi în aparat.
5. Aveți grijă să aliniați vasul pe șinele din interiorul unității.

Nu folosiți niciodată vasul fără grătar în el!
Atenție: Nu atingeți vasul de gătit în timpul funcționării sau imediat după folosire deoarece va fi foarte fierbinte. Prindeți întotdeauna vasul de mâner.

1. Stabiliți durata de preparare recomandată pentru alimentele de gătit (consultați secțiunea „Setări” din acest capitol).

2. Unele alimente trebuie întoarse la jumătatea duratei de preparare (consultați secțiunea „Setări” din acest capitol). Pentru a întoarce alimentele, trageți vasul de gătit din unitate prinzând de mânerul acestuia și întoarceți. Apoi împingeți vasul la loc în unitate.

   Sugestie: Dacă setați cronometrul la jumătatea timpului de preparare, veți auzi un semnal sonor atunci când trebui să întoarceți alimentele. Totuși, aceasta înseamnă că, după ce ați întors alimentele, va trebui să resetați cronometrul pentru durata restantă.

3. Când auziți semnalul sonor al cronometrului care indică trecerea timpului setat de preparare, trageți vasul afară din unitate.

   Sugestie: Puteți modifica temperatura sau durata gătirii după preferințe în timpul utilizării. Setările dumneavoastră se vor păstra timp de un minut după ce ați tras vasul din unitate.

4. Verificați dacă alimentele sunt gata sau nu.Dacă alimentele nu sunt încă gata, pur și simplu împingeți vasul la loc în unitate și resetați cronometru pentru alte câteva minute.

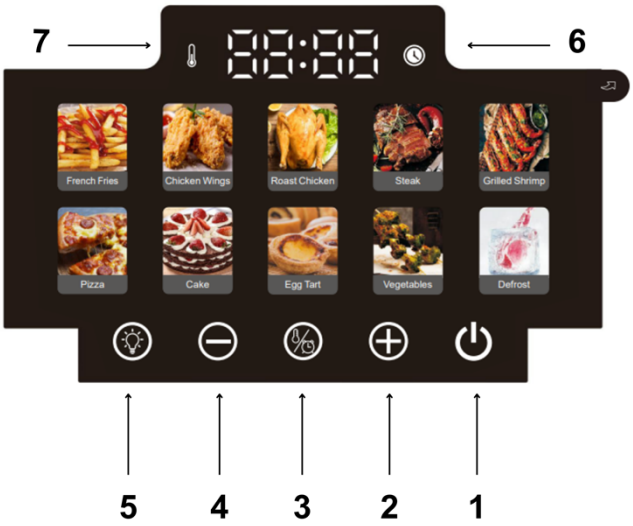
5. Pentru a scoate alimentele (de ex. cartofii prăjiți), trageți vasul din unitate și așezați-l pe un cadru rezistent.

   Nu întoarceți vasul cu susul în jos cu grătarul încă atașat pe el, deoarece excesul de ulei care s-a adunat la baza vasului se va scurge pe alimente.
   Atât vasul, cât și alimentele sunt fierbinți și, în funcție de tipul de alimente gătite, este posibil să iasă abur din vas.

6. Scoateți conținutul coșului într-un castron sau pe un platou.

7. Când un lot de alimente este gătit, friteuza este imediat gata de preparat un nou lot.

PANOUL DE COMENZI



INSTRUCȚIUNI DE OPERARE:

Tasta  1 – **Pornit/Oprit**

Odată ce coșul și vasul de gătit au fost bine fixate în unitate, ledul tastei de pornit/oprit se va aprinde. Ținând apăsată această tastă timp de 3 secunde, aparatul va trece pe setarea automată de temperatură de 200°C, iar durata de gătire va fi de 15 minute. Acționând încă o dată tasta de pornit/oprit, procesul de gătire va fi lansat. Mențineți apăsată tasta de pornit/oprit timp de 3 secunde pentru a întrerupe complet aparatul în timpul procesului de gătire. Pe ecran va apărea mesajul „OFF" (închis). Ledul „OFF" se va stinge și ventilatorul se va opri din funcționare după 20 secunde iar aparatul va fi închis complet.

Observație: În timpul gătirii, puteți atinge tastele pentru a pune aparatul pe pauză și a începe gătirea.

Tasta 2  și tasta 4  - taste pentru **reducerea și creșterea valorilor cronometrului/temperaturii**.

Selectați tasta 3  și, acționând tasta 2 și tasta 4, **puteți crește sau reduce temperatura de gătit** în trepte de câte 5°C la fiecare apăsare. Menținând tasta apăsată, valorile de temperatură se vor schimba rapid. Intervalul de control al temperaturii este cuprins între 50°C și 200°C.

Selectați tasta 3  din nou și, acționând tasta 2 și tasta 4, **puteți crește sau reduce durata procesului de gătire** în trepte de câte un minut la fiecare apăsare. Menținând tasta apăsată, durata se va schimba rapid.

Tasta 5 - selectați această tastă și butonul va clipi, iar lumina din vasul de gătit se va aprinde timp de 30 de secunde, după care se va stinge

Tasta 6 - indicator pentru **cronometru**

Tasta 7 - indicator pentru **temperatură**

PROGRAME PRESETATE



1 - Cartofi pai
2 - Aripioare de pui
3 - Pui
4 - Friptură
5 - Creveți
6 - Pizza
7 - Prajitură
8 - Tartă de ou
9 - Legume
10 - Dezghețare

Selectați oricare dintre tastele de meniu pentru a activa modul de meniu corespunzător (modul de meniu indică temperatura și durata prestabilite). Dacă durata sau temperatura presetate nu sunt cele dorite, le puteți regla folosind tasta și apoi tastele și pentru a obține setările dorite.Apoi apăsați tasta pentru a pune aparatul în funcțiune.

SETĂRI

Tabelul de mai jos vă ajută să selectați setările de bază pentru diferite alimente.

Observație: Țineți cont de faptul că aceste setări sunt pur orientative. Întrucât alimentele diferă ca origine, dimensiune, formă și marcă, nu putem garanta setarea optimă pentru alimentele dumneavoastră.

Datorită faptului că tehnologia cu aer rapid reîncălzește instant aerul din aparat, tragerea scurtă a vasului din unitate în timpul gătirii nu afectează aproape deloc procesul gătirii.

	Cantitate min.- max. (g)	Durata (min.)	Temperatura (°C)	Întoarceți
Cartofi pai	100-400	20	200	Întoarceți
Aripioare de pui	100-400	20	200	Întoarceți
Pui	100-400	35	200	Întoarceți
Friptură	100-400	10	200	Întoarceți
Creveți	100-400	12	180	Întoarceți
Pizza	100-400	12	160	
Prăjitură	100-400	25	175	
Tartă de ou	100-400	15	175	Întoarceți
Legume	100-400	18	160	Întoarceți
dezghețare	100-400	5	170	

Sfaturi

- Alimentele mai mici de regulă necesită un timp de preparare mai scurt decât alimentele mai voluminoase.
- O cantitate mai mare de alimente necesită o durată de preparare doar un pic mai lungă; o cantitate mai mică de alimente necesită o perioadă de preparare doar un pic mai scurtă.
- Întoarcerea alimentelor mai mici la jumătatea procesului de preparare optimizează rezultatul final și poate preveni coacerea neuniformă a alimentelor.
- Adăugați puțin ulei peste cartofii proaspeți pentru un rezultat crocant. Prăjiți alimentele în friteuza cu aer cald la câteva minute după ce le-ați stropit cu ulei.
- Nu preparați în friteuza cu aer cald alimente extrem de grase, de ex. cârnați.
- Snack-urile care se pot prepara la cuptor se pot prepara și la friteuza cu aer cald.
- Cantitatea optimă pentru a prepara cartofi crocanți este de 500 grame.
- Folosiți aluat gata preparat pentru a coace ușor și rapid snack-uri cu umplutură. Aluatul

gata preparat necesită un timp mai scurt de coacere decât aluatul de casă.

- Puneți o formă de copt sau un vas pentru cuptor în coșul friteuzei cu aer cald dacă doriți să coaceți o prăjitură sau un quiche sau atunci când doriți să coaceți alimente delicate sau cu umplutură
- Puteți folosi friteuza cu aer cald și pentru a reîncălzi mâncarea. Pentru reîncălzire, setați temperatura la 150°C timp de maxim 10 minute.

Observație: Dacă friteuza este rece, adăugați 3 minute la timpul de preparare când începeți coacerea.

CURĂȚAREA

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Vasul și grătarul cu strat anti-aderent. Nu folosiți la curățare instrumente metalice sau materiale de curățat abrazive pentru a nu deteriora învelișul anti-aderent.

1. Scoateți ștecherul din priză și așteptați ca aparatul să se răcească.
   Observație: Scoateți vasul din unitate pentru ca friteuza să se răcească mai repede.
2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
3. Spălați vasul și grătarul cu apă caldă, puțin detergent de vase lichid și un burete neabraziv. Pentru a îndepărta reziduurile, puteți folosi lichid de degresare.
   Sfat: Dacă reziduurile s-au lipit tare pe grătar sau pe baza vasului, puneți în vas apă caldă cu detergent de vase lichid. Puneți apoi grătarul în vas și lăsați vasul și grătarul la înmuiat timp de aproximativ 10 minute.
4. Curățați interiorul vasului cu apă caldă și burete neabraziv.
5. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățat pentru a îndepărta toate resturile alimentare.

DEPOZITAREA

1. Scoateți aparatul din priză și așteptați să se răcească.
2. Asigurați-vă că toate piesele componente sunt curate și uscate.

MEDIUL ÎNCONJURĂTOR

La ieșirea din uz, nu aruncați unitatea la pubela de deșeuri menajere obișnuite, ci predați-o la un punct autorizat de colectare în vederea reciclării. Procedând astfel, veți contribui la protejarea mediului înconjurător.

PROBLEMELOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza cu aer cald nu funcționează.	Aparatul nu este conectat la curent.	Puneți ștecherul într-o priză de perete prevăzută cu împământare.
	Nu ați setat cronometrul.	Setați cronometrul pe durata de preparare necesară pentru a pune aparatul în funcțiune.
Alimentele preparate în friteuză nu sunt coapte.	Ați pus o cantitate prea mare de alimente în coș.	Puneți cantități mai mici de alimente în coș. Loturile mai mici se coc mai uniform.
	Temperatura setată este prea mică.	Setați temperatura la valoarea recomandată (consultați secțiunea „Setări” din capitolul „Folosirea aparatului”).
	Durata setată de gătire este prea mică.	Setați cronometrul pe durata de gătire necesară (consultați secțiunea „Setări” din capitolul „Folosirea aparatului”).
Alimentele sunt coapte neuniform în friteuză.	Anumite tipuri de alimente trebuie întoarse la jumătatea procesului de gătire.	Alimentele suprapuse unele peste altele (de ex. cartofii) trebuie întoarse la jumătatea procesului de gătire. Consultați secțiunea „Setări” din capitolul „Folosirea aparatului”.
Snack-urile prăjite nu sunt crocante când sunt scoase din friteuză.	Ați folosit un tip de snack care, de regulă, se coace într-o friteuză adâncă tradițională.	Folosiți snack-uri de cuptor sau ungeți snack-urile cu o peliculă subțire de ulei pentru un rezultat mai crocant.
Vasul nu intră bine în unitate.	Ați pus prea multe alimente în vasul de gătit.	Nu depășiți marcajul MAX de pe vas când puneți alimente în acesta.
	Nu ați pus corect grătarul în vas.	Împingeți grătarul în vas până când nu se mai mișcă.
Din aparat iese fum alb.	Ați pus la gătit alimente grase.	Când gătiți alimente grase în friteuză, va curge o cantitate mare de grăsime în vas. Grăsimea respectivă produce fum alb, iar vasul se poate încălzi mai tare decât în mod normal. Acest lucru nu afectează însă rezultatul final.
	Pe vas au rămas resturi de grăsime de la gătirea anterioară.	Fumul alb este cauzat de grăsimea care se încinge în vas. Asigurați-vă că spălați bine vasul după fiecare folosire.
Cartofii proaspeți se prăjesc neuniform în friteuză.	Nu ați folosit tipul corect de cartofi.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că rămân fermi în timpul prăjirii.
	Nu ați clătit bine feliile de cartofi înainte de prăjire.	Clătiți bine feliile de cartofi pentru ca amidonul să iasă din acestea.
Cartofii prăjiți nu sunt crocanți când sunt scoși din friteuză.	Cantitatea de ulei și apă din cartofi determină cât de crocanți ies cartofii.	Absorbiți apa de pe cartofi înainte de a-i stropi cu ulei.
		Tăiați feliile de cartofi mai subțiri pentru un rezultat mai crocant.
		Adăugați un pic mai mult ulei pentru un rezultat mai crocant.

GARANȚIE ȘI SERVICE

Dacă aveți nevoie de service sau de informații suplimentare sau dacă vă confruntați cu vreo problemă legată de funcționarea aparatului, contactați departamentul service local autorizat.

INFORMAȚII GARANȚIE ȘI SERVICE PRODUSE

- Reparațiile în garanție se efectuează de către firma SC Alf Electrocasnice SRL, cu sediul în Bvd. Basarabia nr. 256, sector 3, București. Informațiile actualizate privind service-urile regionale pot fi obținute accesând site-ul www.samus.ro/service sau apelând numerele de telefon 021.242.3171/ 0742.825.228/0722.987.623 sau transmițând o solicitare la adresa de email service@samus.ro.

- După ieșirea produselor din perioada de garanție, piesele de schimb pentru repararea acestora se pot obține, contra-cost, accesând, de asemenea, site-ul www.samus.ro/service sau apelând numerele de telefon 021.242.3171/0742.825.228/0722.987.623 sau transmițând o solicitare la adresa de email service@samus.ro. Perioada minimă pentru punerea la dispoziție a pieselor de schimb necesare reparației produselor în perioada post-garanție este de 30 de zile.

Notă!

Înainte de a apela la service, asigurați-vă mai întâi că ați încercat să remediați problema ajutându-vă de instrucțiunile de utilizare.
Manualul de utilizare poate fi regăsit şi pe website-ul www.samus.ro.

Notă!

Piesele de schimb sunt disponibile pentru o perioadă minimă de 10 ani de la introducerea pe piață a ultimei unități din modelul actual.

Gestionarea corectă a produsului la ieșirea din uz	
	Acest marcaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat la un loc cu alte deșeuri menajere pe teritoriul UE. Pentru a nu prejudicia mediul înconjurător sau sănătatea umană printr-o eliminare necontrolată a deșeurilor, reciclați cu responsabilitate și promovați reutilizarea sustenabilă a resurselor materiale. Pentru a returna un dispozitiv utilizat, apelați la sistemele de returnare și colectare sau contactați distribuitorul de la care ați cumpărat produsul. Astfel, produsul dumneavoastră va fi preluat în vederea unei reciclări ecologice în siguranță.

FIŞA PRODUSULUI

1.	Marca comercială a producătorului:	SAMUS®
2.	Modelul de fabricaţie:	**AF6.5H-S1700DW**
3.	Tipul aparatului:	**Friteuză cu aer cald**
4.	Importator:	**ALF Electrocasnice SRL**
5.	Adresă importator:	**bvd. Basarabia, nr. 256, sector 3, Bucureşti, România**
6.	Putere (W):	**1700**
7.	Capacitate(litri):	**6,5**
8.	Temporizator:	**DA(0-60 min.)**
9.	Temperatură de gătire ajustabilă:	**DA(50-200°C)**
10.	Tehnologie gătire:	**Fry-Force 360°**
11.	Nr. funcţii de gătire:	**10**
12.	Panou de control:	**Digital tactil**
13.	Coş cu interior antiaderent:	**DA**
14.	Coş compatibil cu maşina de spălat vase:	**DA**
15.	Picioruşe antialunecare:	**DA**
16.	Fereastră vizualizare preparate:	**DA**
17.	Culoare carcasă:	**Negru(parte frontală decor inox)**
18.	Tensiune/Frecvenţă(V/Hz):	**220–240~50/60**
19.	Nivel de zgomot(dBA):	**65**
20.	Dimensiuni produs/cutie(LxAxH/mm):	**326x388x375/288x368x338**
21.	Greutate netă/brută(produs/cu ambalaj,kg):	**4,8/5,7**
22.	Fabricat în China	

Parametrii energetici sunt măsuraţi în conformitate cu prevederile EMC Directive 2014/30/EU cu privire la compatibilitatea electromagnetică şi LVU Directive 2014/35/EU pentru echipamente de joasă tensiune.

SAMUS®
Aproape de tine!