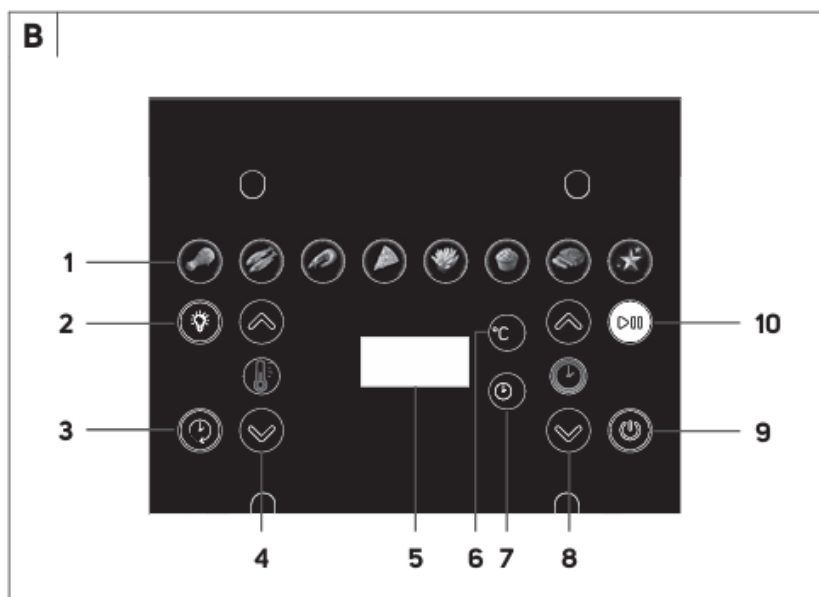
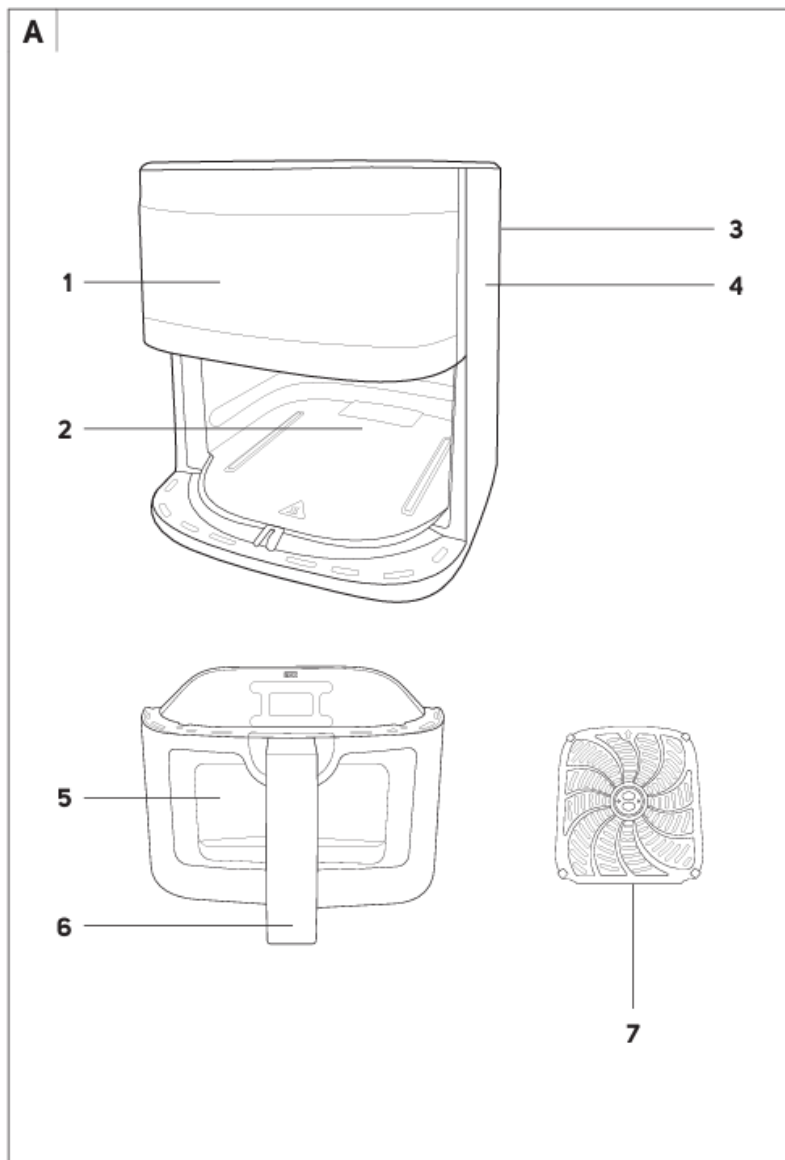


FRITEUZĂ AER CALD AIRFRYER 9L 1700W SENCOR



INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru consultări ulterioare.

- Acest aparat poate fi utilizat doar de copii cu vârsta de 8 ani și peste și de persoane cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale sau fără experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele potențiale.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de către copii, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Copiii sub 8 ani trebuie ținuti departe de aparat și de cablul de alimentare al acestuia.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat. Înlocuiți-l la un service autorizat pentru a preveni o situație periculoasă. Este interzisă utilizarea aparatului cu cablul de alimentare deteriorat.
- Nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Curățați suprafețele care intră în contact cu alimentele conform instrucțiunilor din acest manual.
- Acest aparat nu este destinat funcționării prin intermediul unui temporizator extern sau al unei telecomenzi.

ATENȚIE: Suprafață fierbinte!

Temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai ridicată dacă aparatul este în funcțiune. Aparatul poate rămâne fierbinte chiar și după oprire. Înainte de curățare, întreținere sau alte manipulări, asigurați-vă că aparatul s-a răcit complet.

Instrucțiuni de siguranță suplimentare importante pentru utilizarea aparatului

- Înainte de a conecta aparatul la priza de rețea, asigurați-vă că tensiunea nominală indicată pe plăcuța de identificare a aparatului corespunde cu tensiunea prizei la care doriți să conectați aparatul.
- Conectați aparatul doar la o priză cu împământare corespunzătoare. Vă recomandăm să conectați aparatul la un circuit electric independent. Nu utilizați prelungitoare.
- Nu conectați aparatul la o priză de rețea decât dacă este asamblat corect.
- Priza de rețea trebuie să rămână liber accesibilă, astfel încât aparatul să poată fi deconectat de la sursa de alimentare, dacă este necesar.
- Nu atingeți cablul de alimentare sau ștecherul cu mâinile ude.
- Acest produs este conceput exclusiv pentru uz casnic. De asemenea, este potrivit pentru uz profesional necomercial în spații precum:
 - Bucătăriile personalului din magazine, birouri și alte locuri de muncă;
 - Camere de hotel sau motel și alte zone de locuit;
 - Ferme agricole;
 - Pensuni.
- Nu utilizați aparatul într-un mediu industrial sau în aer liber.
- Aparatul este conceput pentru prepararea alimentelor. Nu îl utilizați în alte scopuri decât cele prevăzute.
- Nu puneți aparatul pe pervazuri, tăvi de scurgere ale chiuvetei sau suprafețe instabile. Puneți întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, plană și uscată.
- Nu puneți aparatul pe sau lângă un cuptor electric sau pe gaz, nu îl puneți în apropierea focului deschis sau a aparatelor care sunt surse de căldură.
- Nu utilizați aparatul lângă o cadă, o chiuvetă, o piscină sau o altă sursă de apă.
- Înainte de a utiliza acest aparat, verificați dacă tava de scurgere este amplasată la locul ei.
- În timpul funcționării, trebuie asigurat suficient spațiu pentru circulația aerului deasupra și pe toate părțile laterale ale aparatului. Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi perdele, prosoape de bucătărie etc.

- Nu puneți aparatul pe materiale sau pe față de masă.
- Pregătiți întotdeauna alimentele în vasul de prăjit furnizat.
- Umplerea vasului de prăjit cu ulei poate cauza un pericol de incendiu.
- Fiți deosebit de atenți atunci când preparați alimente grase pentru a evita arderea din cauza grăsimii care se scurge.
- Nu atingeți stratul antiaderent cu obiecte ascuțite sau metalice. Acest lucru poate duce la deteriorarea acestuia.
- Nu acoperiți orificiile de ventilație în timp ce aparatul este în funcțiune.
- Opriți întotdeauna aparatul și deconectați-l de la priză atunci când este lăsat nesupravegheat, după utilizare și înainte de curățare sau mutare.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l muta, curăța sau depozita. Folosiți mânerul izolat termic pentru transportul aparatului.
- Nu utilizați aparatul pentru a susține diverse obiecte.
- Nu atingeți stratul antiaderent cu obiecte ascuțite sau metalice. Acest lucru poate duce la deteriorarea acestuia.
- Nu acoperiți orificiile de ventilație în timp ce aparatul este în funcțiune.
- Opriți întotdeauna aparatul și deconectați-l de la priză atunci când este lăsat nesupravegheat, după utilizare și înainte de curățare sau mutare.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l muta, curăța sau depozita. Folosiți mânerul izolat termic pentru transportul aparatului.
- Nu utilizați aparatul pentru a susține diverse obiecte.
- Când conectați cablul de alimentare de la priză, trageți întotdeauna de ștecher, nu de cablu. În caz contrar, se poate deteriora cablul de alimentare sau priza.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârna peste marginea mesei și că nu atinge o suprafață fierbinte.
- Nu utilizați aparatul dacă nu funcționează corect, dacă a fost scăpat pe podea, dacă este deteriorat sau a fost scufundat în apă.
- Pentru a evita pericolul de vătămare corporală prin electrocutare, nu reparați singur aparatul și nu-i faceți nicio reglare. Toate reparațiile trebuie efectuate de un centru de service autorizat. Manipularea aparatului poate duce la pierderea drepturilor legale privind performanța defectuoasă sau garanția calității.

EXPLICAȚIA SIMBOLURILOR APLICATE PE PRODUS SAU ÎN DOCUMENTAȚIA ÎNSOȚITOARE



Produsul îndeplinește toate cerințele de bază ale directivelor UE aplicabile.

- Înainte de a utiliza acest aparat, vă rugăm să citiți cu atenție manualul de utilizare, chiar și în cazurile în care sunteți deja familiarizat cu utilizarea unor aparate similare. Utilizați aparatul doar așa cum este descris în acest manual de utilizare. Păstrați manualul pentru referințe ulterioare. Dacă înmânați aparatul unei alte persoane, asigurați-vă că acest manual de utilizare este inclus.
- Despachetați cu grijă aparatul și asigurați-vă că nu aruncați nicio parte a ambalajului până când nu ați găsit toate componentele sale. Se recomandă păstrarea ambalajului original, a materialului de ambalare, a chitanței și a confirmării răspunderii vânzătorului sau a certificatului de garanție cel puțin pe durata dreptului legal de performanță defectuoasă sau a garanției de calitate. La transportul aparatului, vă recomandăm să îl ambalați din nou în cutia originală furnizată de producător.

DESCRIEREA APARATULUI

A1 Panou de control

A2 Interiorul friteuzei

A3 Orificii de ventilație din spate

- A4** Corpul friteuzei
- A5** Recipient de prăjit cu fereastră
- A6** Mânerul recipientului de prăjit
- A7** Covoraș de prăjit

DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL

- B1** Butoane pentru programul de preparare
- B2**  buton pentru pornirea/oprirea iluminării interiorului friteuzei
- B3**  buton pentru setarea pornirii întârziată
- B4** Butoane pentru setarea temperaturii
- B5** Afișaj numeric (afișează temperatura și timpul de gătire)
- B6** Pictogramă °C
- B7** Pictogramă temporizator
- B8** Butoane pentru setarea timpului de gătire/pornire întârziată
- B9**  buton pentru pornirea/oprirea friteuzei
- B10**  buton de începere a programului setat

SCOPUL UTILIZĂRII

- Această friteuză este concepută pentru prepararea termică a alimentelor. Prepararea se realizează prin "prăjire" cu aer cald și o cantitate minimă de ulei. Aerul este încălzit de elementul de încălzire și este distribuit uniform prin interiorul vasului de prăjit cu ajutorul ventilatorului intern.
- Această friteuză este, de asemenea, echipată cu o funcție de pornire întârziată, datorită căreia veți putea muta timpul de preparare la momentul potrivit pentru dumneavoastră.

CARACTERISTICI ȘI FUNCȚII ALE FRITEUZEI CU AER

Vas de prăjit

Vasul de prăjit este echipat cu un vizor care vă permite să verificați rapid și ușor starea de preparare a alimentelor în interiorul tigăii, fără a fi nevoie să o scoateți.

Iluminare interioară

Iluminarea interioară facilitează verificarea stării de gătire. Apăsați scurt butonul de iluminare pentru a aprinde și a stinge din nou luminile. Când gătitul este finalizat, aceasta se va stinge automat.

Funcția friteuzei cu aer

Această friteuză este echipată cu următoarele funcții de gătit:

- Prăjire cu aer cald:** Întregul vas de prăjit este folosit pentru a pregăti alimentele pentru programul selectat.
- Program de preparare a mâncării preferat:** Salvați programul de gătit preferat. Setati timpul și temperatura de gătit conform preferințelor personale și salvați-l. Pentru mai multe informații, consultați capitolul "Prepararea mâncării preferate".
- Pornire întârziată:** Setati timpul după care friteuza se va porni. Veți găsi detalii mai multe în capitolul "Pornire întârziată din manualul de utilizare."

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Înainte de prima utilizare, scoateți aparatul și accesoriile sale din ambalaj și îndepărtați toate etichetele și plăcuțele promoționale.
- Ștergeți suprafața exterioară a friteuzei cu un burete moale, ușor umezit cu apă caldă. Ștergeți cu o lavetă curată.

- Scoateți vasul și covorașul de prăjit. Spălați-le în apă caldă cu puțin detergent de bucătărie. Clătiți-le și uscați-le.
- Ștergeți interiorul friteuzei cu un burete moale, ușor umezit cu apă caldă. Ștergeți cu un material textil curat.
- Recomandăm pornirea friteuzei cu aer cald timp de aproximativ 30 de minute la 200°C. În acest timp, este posibil să observați un ușor fum sau un miros ușor. Acesta este un fenomen normal care dispare odată cu utilizarea.

PLASAREA FRITEUZEI

- Puneți friteuza cu aer cald pe o suprafață plană, fermă și stabilă, departe de priza de rețea.
- Asigurați-vă că lăsați spațiu suficient în jurul friteuzei pentru a permite o circulație corespunzătoare a aerului. Acest lucru este important în special în partea din spate, unde se află orificiile de ventilație. Acestea nu trebuie acoperite în timpul funcționării, chiar dacă friteuza se răcește.

Avertisment:

Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi perdele, prosoape de bucătărie, etc. Nu puneți aparatul pe o suprafață acoperită cu un material textil sau o față de masă.

UTILIZAREA DE BAZĂ A FRITEUZEI

1. Scoateți vasul de prăjit din friteuză. Puneți covorașul de prăjit în vas.
2. Puneți alimentele pe care doriți să le gătiți înăuntru și puneți vasul înapoi în friteuză. Când umpleți vasul, respectați linia MAX marcată pe interiorul vasului. Nu umpleți vasul prea mult. Când procesați o cantitate mai mare de ingrediente, vă recomandăm să le împărțiți în cantități mai mici și să le preparați treptat.
3. Conectați cablul de alimentare la priza principală.
4. Veți auzi trei alerte sonore scurte, iar panoul de control va pâlpâi de trei ori. Apoi se stinge și friteuza trece în modul standby. Doar butoanele  și  vor rămâne aprinse.
5. Porniți friteuza apăsând butonul . Panoul de control se va aprinde, iar afișajul va alterna între temperatura implicită de 180°C și timpul de gătire implicit de 15 min.
6. Apăsați butonul programului de gătire selectat, iar afișajul numeric va afișa temperatura și timpul de gătire implicite pentru programul selectat. Butonul pentru programul selectat va începe să pâlpâie. Dacă trebuie să reglați temperatura, urmați instrucțiunile din secțiunea "Setarea temperaturii"; dacă trebuie să reglați timpul de gătire, urmați instrucțiunile din secțiunea "Setarea timpului de gătire".

Notă:

Mai multe informații despre programele presetate pot fi găsite în tabelul "Tabel cu programe presetate".

7. Apăsați butonul  și friteuza pornește. Temperatura va fi afișată pe ecran și va începe numărătoarea inversă a timpului de gătire.
8. În timpul gătirii verificați starea de coacere prin vizorul din vasul de prăjit. Apăsați butonul  pentru a aprinde iluminatul.
9. Un semnal sonor se va auzi la jumătatea timpului de preparare, avertizându-vă să întoarceți sau să amestecați mâncarea. Pe afișaj va apărea "Turn".
10. Scoateți cu grijă recipientul de prăjit (nu este necesar să apăsați butonul ) , amestecați mâncarea și puneți recipientul înapoi în corpul friteuzei. Friteuza ca continua prepararea.
11. Imediat ce timpul de gătire setat s-a scurs, pe afișaj va apărea "OFF" și ventilatorul va funcționa timp de aproximativ 30 de secunde. După ce ventilatorul este oprit, panoul de control se va aprinde și friteuza va fi gata de utilizare ulterioară.

12. Scapați vasul de prăjit și verificați starea de coacere a alimentelor. Dacă alimentele nu sunt încă complet găsite, puneți vasul la loc și setați temperatura și timpul de gătit dorite. Proniți friteuza.
13. Dacă alimentele sunt suficient de găsite, scoateți vasul de prăjit din friteuza și puneți-l pe o suprafață rezistentă la căldură. Folosind un clește sau ustensile de bucătărie similare. Scoateți alimentele, lăsați-le să se scurgă pe o farfurie căptușită cu un prosop de hârtie și serviți.

Notă:

Nu întoarceți vasul de prăjit cu susul în jos. Uleiul care se acumulează pe fund se scurge pe mâncarea preparată.

Notă:

Puneți întotdeauna casul de prăjit pe o suprafață rezistentă la căldură. Nu îl puneți pe plăci de plastic, fețe de masă sau materiale similare sensibile la căldură.

14. Dacă trebuie să anulați prepararea în orice moment, apăsați și mențineți apăsat butonul .
15. După utilizare, deconectați cablul de alimentare de la priza de rețea.
16. Înainte de curățare, întreținere sau alte operațiuni de manipulare, lăsați friteuza să se răcească.

Avertisment:

În timpul utilizării, friteuza se încălzește și poate atinge temperaturi ridicate. Friteuza rămâne fierbinte chiar și după utilizare. Manipularea necorespunzătoare poate duce la arsuri grave. Aveți grijă deosebită la manipulare.

Notă:

Vă recomandăm să folosiți mănuși de bucătărie de protecție. Folosiți întotdeauna mânerul izolat termic atunci când manipulați vasul de prăjit. Nu puneți vasele de prăjit pe suprafețe sensibile la căldură, de exemplu, plăci de plastic etc.

Notă:

Nu folosiți niciodată ustensile sau cuțite metalice, deoarece acestea pot zgâria stratul antiaderent al oalei sau al covorașelor de prăjit.

Întreruperea procesului de gătit

- Dacă trebuie să întrerupeți funcționarea friteuzei în timpul preparării alimentelor, apăsați scurt butonul .
- Butonul  și butonul programului selectat vor începe să pâlpâie.
- Puteți utiliza întreruperea gătitului pentru a regla timpul de gătit sau pentru a seta o nouă temperatură – respectați instrucțiunile de mai jos.
- De asemenea, puteți folosi întreruperea procesului de coacere pentru a verifica starea de coacere. Scoateți cu grijă vasul de prăjit. Verificați starea de coacere, apoi puneți vasul înapoi înăuntru.
- Apăsați butonul  pentru a continua funcționarea friteuzei.
- De asemenea, puteți întrerupe funcționarea friteuzei scoțând cu grijă vasul de prăjit. Funcționarea friteuzei se oprește, iar ventilatorul se oprește. Când friteuza este introdusă în priză, funcționarea acesteia va fi restabilită automat.
- Dacă gătitul este întrerupt și nu se apasă niciun buton timp de mai mult de 10 minute, friteuza se va opri și va intra în modul standby. În acest caz, va fi necesar să selectați din nou programul de gătit și să reporniți friteuza.

Oprirea friteuzei

Dacă trebuie să opriți friteuza în timpul funcționării, apăsați butonul  până când panoul de control se stinge.

Notă:

Dacă friteuza este pornită și nu selectați niciun program în 5 minute, aceasta se va opri automat și va intra în modul standby.

Tabelul de programe presetate

Mod	Pictogramă	Temperatură implicită (°C)	Timp de gătire implicit (min)
Fâșii de pui		200	28
Pește		180	23
Fructe de mare		160	10
Pizza		180	15
Cartofi prăjiți		200	18
Coacere		160	18
Friptură		180	17
Preferate			

Tabel pentru prepararea alimentelor

Alimente	Cantitate min-max (g)	Timp de gătire (min)	Temperatură (°C)
Cartofi prăjiți subțiri congelați	300-500	7-10	200
Cartofi prăjiți groși congelați	300-500	9-13	200
Nuggets de pui congelați	250-500	10-13	180
Bucăți de pui	300-600	10-15	180
Creveți	200-400	5-9	160
Friptură congelată	350-700	6-8	180
Șnițel de porc	250-600	8-12	180
Croissant	240-480	13-16	160
Friptură	250-600	6-10	180

Setare temperatură

Dacă doriți să modificați temperatura selectată a programului, procedați după cum urmează:

1. După selectarea programului de gătire, apăsați în mod repetat butonul  sau  de lângă pictograma  și setați temperatura între 40°C și 200°C. Fiecare apăsare crește/scade temperatura cu 5°C.
2. Apăsați și mențineți apăsat butonul  sau  pentru a accelera setarea temperaturii.
3. Apăsați butonul  pentru a porni friteuza.

Setarea timpului de gătire

Dacă trebuie să ajustați timpul de gătire al programului selectat, procedați după cum urmează:

1. După selectarea programului de gătire, apăsați butonul  sau  în mod repetat lângă pictograma  și setați timpul de gătire în intervalul de la 01 la 60 de minute. Fiecare apăsare crește/scade timpul de gătire cu 1 minut.
2. Dacă apăsați și țineți apăsat butonul  sau , veți accelera setarea timpului.
3. Apăsați butonul  pentru a porni friteuza.

Setări favorite

Acest program vă permite să salvați setările preferate de temperatură și timp de gătire în memorie.

Urmați acești pași pentru a salva:

1. Porniți friteuza cu butonul .
2. Apăsați butonul  și acesta va pâlpâi.
3. Pentru a seta temperatura, apăsați butonul  sau  în mod repetat și setați temperatura între 40°C și 200°C. Fiecare apăsare crește/scade temperatura cu 5°C. Apăsați și mențineți apăsat butonul  sau  pentru a accelera setarea timpului.
4. Pentru a seta timpul de gătire, apăsați butonul  sau  în mod repetat și setați timpul de gătire între 01 și 60 de minute. Fiecare apăsare crește/scade timpul de gătire cu 1 minut. Dacă apăsați și mențineți apăsat butonul  sau , veți accelera setarea timpului.
5. Țineți apăsat butonul  timp de aproximativ 3 secunde, până când se aude un semnal sonor scurt. Acest lucru indică faptul că setarea a fost salvată.
6. Apăsați butonul  pentru a porni friteuza.

Notă:

Dacă sari peste pasul 5, setarea nu va fi salvată.

7. Pentru a porni programul preferat, apăsați butonul  după ce ați pornit friteuza, apoi apăsați butonul .

Pornire întârziată

Funcția de pornire întârziată vă permite să setați momentul în care aparatul va porni automat. Astfel, veți putea pregăti mancarea la ora dorită.

1. Porniți friteuza de la butonul , apoi selectați programul de gătire. Reglați timpul de gătire sau temperatura.
2. Apăsați butonul , iar pe afișaj va apărea timpul implicit pentru pornirea întârziată, "0,5H". Butonul  și butonul programului selectat va pâlpâi.
3. Utilizați butoanele  sau  de lângă pictograma  pentru a seta ora de pornire întârziată. Puteți seta intervalul între 0,5 și 12 ore. Între 0,5 și 10 ore, setarea se face în pași de o jumătate de oră, iar între 10 și 12 ore, în pași de o oră.

4. Apăsați butonul  pentru a porni friteuza. Butoanele , ,  și pictograma programului selectat rămân aprinse pe panoul de comandă. Afișajul va indica numărătoarea inversă a timpului setat.
5. După expirarea timpului setat, friteuza va porni automat.

Dacă apăsați butonul  în timpul numărătorii inverse și apoi butonul , numărătoarea inversă va fi anulată, dar friteuza nu va porni. Va fi necesar să selectați un program de gătit și să o porniți.

Dacă apăsați butonul  în timpul numărătorii inverse, aceasta va fi anulată, iar friteuza se va opri și va trece în modul de așteptare.

Avertisment:

Vă rugăm să rețineți că, în timpul intervalului de pornire întârziată, ingredientele sunt lăsate la temperatura camerei, ceea ce ar putea duce la deteriorarea acestora (în special în cazul cărnii, peștelui sau fructelor de mare) dacă durata setată pentru pornirea întârziată este prea mare.

Iluminare interioară

Friteuza cu aer cald este dotată cu un sistem de iluminare a interiorului cuvei de prăjire. După pornirea aparatului, lumina rămâne aprinsă timp de aproximativ 4 minute, apoi se stinge. Dacă doriți să aprindeți lumina, apăsați butonul . Pentru a stinge lumina, apăsați din nou butonul .

SFATURI

- Pregătiți simultan doar alimente de aceeași mărime. De regulă, bucățile mai mici de alimente necesită un timp de preparare puțin mai scurt decât cele mai mari.
- Ajustați timpul de gătit în funcție de cantitatea de alimente preparate. O cantitate mai mare necesită un timp de preparare mai lung decât o cantitate mai mică.
- Amestecați alimentele în timpul preparării (în special bucățile mai mici). Astfel veți obține un rezultat optim și o rumenire uniformă.
- Adăugați puțin ulei peste cartofii proaspăt tăiați și prăjiți-i până când devin crocanți.
- Cantitatea optimă pentru a obține cartofi prăjiți crocanți este de 0,5 kg.
- Nu gătiți alimente cu un conținut foarte ridicat de grăsime, cum ar fi cârnații, în friteuzele cu aer cald.
- Alimentele care se gătesc de obicei la cuptor pot fi preparate și în friteuza cu aer cald.
- Atunci când preparați mâncăruri din aluat gata preparat, reduceți timpul de gătit.
- Friteuza cu aer cald poate fi utilizată și pentru a încălzi, încălcare. Pentru a încălzi mâncarea, setați temperatura la 150°C și timpul de gătit la 10 minute.

REȚETE

Cartofi prăjiți de casă

Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă, urmați pașii de mai jos:

- Curățați cartofii și tăiați-i sub formă de bastonașe.
- Spălați bine cartofii tăiați și uscați-i cu un prosop de hârtie de bucătărie.
- Puneți 1-2 linguri de ulei de măsline într-un bol, adăugați cartofii și amestecați bine până când toate bucățile sunt acoperite cu ulei.
- Scoateți cartofii din bol și lăsați-i să se scurgă într-o sită.
- Puneți cartofii scurși în cuva aparatului și selectați programul de prăjire.

Chiftele cu bere

Ingrediente pentru 4 porții:

400g carne tocată de vită

20g ciuperci

40g ceapă roșie

30 g bacon

2 căței de usturoi
26 g ardei roșu
1 fir de rozmarin
1 fir de cimbru
1 gălbenuș de ou
Sare
Piper negru măcinat
Condimente chili
Un praf de boia iute
3g boia dulce măcinată
10 g untură de porc

Procedură

- Tăiați baconul englezesc în cubulețe, la fel și ciupercile, ardeii și ceapa; adăugați usturoiul tăiat felii subțiri și căliți totul într-o tigaie, adăugând și frunze de rozmarin și cimbru tocate mărunt. Puneți amestecul deoparte și lăsați-l să se răcească.
- Între timp, pune în bol carnea tocată, toate condimentele, gălbenușul, untura și amestecul pregătit anterior (și răcit). Omogenizează bine totul.
- Din carnea pregătită astfel, formați bile cu o greutate de aproximativ 20g.
- Puneți chiftelele pregătite astfel în vasul de prăjire. Setați temperatura la 180°C și timpul de gătire la 8-15 minute, în funcție de mărimea acestora.

Sfat: Pentru a obține o suprafață netedă și uniformă a chiftelelor, vă recomandăm să vă umeziți mâinile; astfel, compoziția de carne nu se va lipi de ele.

Piept de pui umplut

Ingrediente pentru 4-6 porții:

150g piept de pui
130g bacon (feliat)
25g ceapă
45g ceapă eșalotă
2 căței de usturoi
20g frunze de spanac proaspăt
10g untură
5g făină albă
2 ouă (mărimea M)
Sare
Piper negru măcinat
½ supă de pui

Procedură

- Tăiați 20g de bacon cubulețe și prăjiți-l ușor; adăugați șalota tocată marunt și usturoiul feliat, apoi căliți totul pentru scurt timp. Ulterior, adăugați spanacul – și pe acesta căliți-l ușor – împreună cu sare și piper. După ce frunzele de spanac s-au gătit, adăugați ouăle bătute și lăsați-le să se închege. Puneți amestecul pregătit deoparte, la răcit. Între timp, pregătiți pieptul de pui, înainte ca umplutura să se răcească.
- Ștergeți pieptul de pui și, în zona cea mai groasă, creați un buzunar care să ajungă până spre partea mai subțire, având grijă să nu străpungeți carnea. Condimentați pieptul de pui astfel pregătit cu sare și piper, apoi umpleți-l cu amestecul pregătit anterior. Închideți deschizătura cu o scobitoare pentru a preveni ieșirea umpluturii din buzunar.
- Înveliți pieptul de pui în restul de bacon englezesc.
- Puneți-l în vasul de gătit. Setați temperatura la 170°C și timpul de gătire la 45 de minute.

- Într-o cratiță, preparați un "roux" cu ceapă, mai închis la culoare (căliți ceapa în untură până devine aurie, apoi adăugați făină) și gătiți-l bine. Condimentați după gust.
- Serviți alături de cartofi sau orez.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Curățați friteuza după fiecare utilizare. Înainte de curățare, friteuza trebuie oprită, deconectată de la priză și lăsată să se răcească complet, inclusiv accesoriile.

Avertisment:

Pentru a evita riscul de electrocutare, nu introduceți aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.

Recipient de prăjire cu covoraș

Scoateți covorașul din recipientul de prăjire. Spălați recipientul și covorașul în apă caldă, folosind puțin detergent de vase neutru. Utilizați un burete moale. Clătiți și ștergeți până la uscare.

Dacă alimentele s-au ars și s-au lipit, turnați apă fierbinte în recipient și adăugați detergent de vase. Lăsați să acționeze aproximativ 10 minute, apoi curățați.

Interiorul

După scoaterea recipientului de prăjire, ștergeți interiorul cu un burete moale, ușor umezit în apă caldă. Ștergeți cu grijă elementul de încălzire. Ștergeți până la uscare cu o lavetă curată.

Suprafața exterioară

Pentru a curăța suprafața exterioară, utilizați o lavetă uscată sau ușor umezită. Apoi, ștergeți bine până la uscare.

Avertisment:

Nu utilizați niciodată perii de sârmă, produse de curățare abrazive, benzină etc. pentru curățare.

DEPOZITARE

- Dacă aparatul nu va fi utilizat o perioadă îndelungată, scoateți-l din priză, lăsați-l să se răcească și curățați-l conform instrucțiunilor de mai sus.
- Înainte de depozitare, asigurați-vă că aparatul și toate accesoriile sunt perfect curate și uscate.
- Depozitați aparatul într-un loc uscat, curat și bine ventilat, ferit de temperaturi extreme și inaccesibil copiilor sau animalelor de companie.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Interval tensiune nominală: 220-240 V

Frecvență nominală: 50/60 Hz

Putere nominală de intrare: 1700 W

Volumul recipientului de prăjire: 9 l

Setarea temperaturii: 40-200°C

Setarea timpului de funcționare: 1-60 minute

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 înconjurător 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.

