

FRITEUZĂ 1.5L 900W SENCOR

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, mentale și senzoriale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, **doar dacă** aceștia sunt supravegheați și instruiți cu privire la utilizarea aparatului și dacă înțeleg eventualele pericole.
- Copiii nu trebuie să se joace cu acest aparat.
- Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuată de către copii decât dacă sunt supravegheați.
- Nu lăsați copiii mai mici de 8 ani în apropierea aparatului sau a cablului de alimentare al acestuia.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, reparați-l la un service autorizat pentru a preveni provocarea unor situații periculoase. Este interzisă utilizarea aparatului dacă acesta are cablul de alimentare deteriorat.
- Suprafețele aparatului care intră în contact cu alimențele trebuie întotdeauna curățate conform instrucțiunilor din acest manual de utilizare.
- Aparatul nu este destinat pentru a fi utilizat cu ajutorul unui temporizator extern sau cu telecomandă.
- Aparatul este destinat doar pentru uz casnic. Acest aparat nu este destinat utilizării în spații precum:
 - Bucătăriile mici pentru personal în magazine, birouri și celelalte locuri de muncă;
 - Fermele agricole;
 - Camerele de hotel sau motel și alte spații rezidențiale;
 - Întreprinderile care asigură cazarea cu micul dejun.

Atenție:

Suprafață fierbinte!

- Aparatul trebuie să fie amplasat într-o poziție stabilă, cu mânerul poziționat astfel încât să împiedice scurgerea lichidelor fierbinți.
- Parte exterioară a aparatului, oala, coșul de prăjit și părțile interioare ale capacului devin foarte fierbinți în timpul utilizării!

Siguranța electrică

- Înainte de a conecta aparatul la sursa de alimentare, asigurați-vă că tensiunea indicată pe aparat corespunde cu cea de la priză. Conectați aparatul la o priză cu pământare. Nu utilizați prelungitor.
- Nu conectați sau deconectați cablul de alimentare la și de la priză cu mâinile ude.
- Asigurați-vă că contactele ștecherului nu intră în contact cu apa sau umezeala.
- Nu deconectați aparatul de la priză trăgând de cablul de alimentare. Acest lucru ar putea deteriora cablul de alimentare sau priza. Deconectați cablul de la priză trăgând ușor de ștecher.
- Nu puneți obiecte grele pe cablul de alimentare. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârna peste marginea mesei și că nu atinge o suprafață fierbinte sau obiecte ascuțite.
- Pentru a evita pericolul de accidentare prin electrocutare, nu reparați singur aparatul și nu efectuați nicio ajustare la acesta. Efectuați toate reparațiile sau ajustările aparatului la un service autorizat. Modificarea aparatului în timpul perioadei de garanție poate anula garanția.
- Pentru a preveni riscul de accidentare prin electrocutare, nu introduceți niciodată aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Opriti întotdeauna aparatul și deconectați-l de la priză după ce ați terminat de utilizat.

Utilizarea corectă a aparatului

- Acest aparat este utilizat pentru prăjirea alimentelor. Nu este destinat pentru a aduce lichide la fierbere. Nu-l utilizați în alt scop decât pentru care a fost conceput.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizare numai în interior. Nu îl utilizați niciodată într-un mediu industrial sau în aer liber.
- Acest aparat trebuie utilizat doar în conformitate cu instrucțiunile cuprinse în acest manual de utilizare.
- Folosiți aparatul doar cu accesoriile originale, furnizate împreună cu acesta.

Atenție:

Utilizarea accesoriilor neoriginale poate duce la apariția unei situații periculoase.

- Nu utilizați aparatul pentru încălzirea interioară!
- Întotdeauna opriți și deconectați aparatul de la sursa de alimentare atunci când nu îl utilizați, când îl lăsați nesupravegheat, înainte de a-l curăța, întreține sau muta. Nu mutați niciodată aparatul în timpul funcționării.
- Nu folosiți aparatul dacă nu funcționează corect sau dacă a căzut pe podea, a fost introdus în apă sau a fost deteriorat în orice alt mod. Predați-l unui centru de service autorizat pentru inspecție sau reparație.
- Nu porniți aparatul fără ca oala să fie umplută cu uleiul de prăjit.
- Nu puneți niciun obiect în oală cu excepția coșului de prăjit.
- Este interzisă modificarea suprafeței aparatului în orice mod, de ex. folosind tapet autoadeziv, folie, etc.

Locul de instalare a aparatului

- Folosiți aparatul doar pe o suprafață plană, uscată, curată, stabilă și rezistentă la căldură.
- Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi perdele, prosoape de bucătărie, etc.
- Nu puneți aparatul pe marginea unei mese, pe storcător, pe suprafețe instabile, înclinate sau neuniforme, pe o sobă electrică sau pe gaz și alte surse de căldură sau în apropierea acestora.
- Pentru a asigura o circulație suficientă a aerului în timpul funcționării, trebuie să păstrați un spațiu de siguranță liber de cel puțin 15 cm pe toate părțile aparatului. Nu puneți obiecte pe aparat și nu acoperiți orificiile de ventilație.
- Nu puneți aparatul în apropierea unor obiecte, suprafețe sau sub obiecte care se pot deteriora, de exemplu pereți, dulapuri de bucătărie, dulapuri, tablouri, eprdele. Aburul care scapă le-ar putea deteriora.

Siguranța în timpul utilizării

- Înainte de a turna uleiul de prăjit în aparat, asigurați-vă că toate părțile acestuia sunt complet uscate. Uscați toate alimentele înainte de a le pune în aparat. În caz contrar, uleiul fierbinte va începe să stropască.
- Aveți grijă când manipulați obiectele congelate. Scoateți toate bucățile de gheață. CU cât rămâne mai multă gheață pe alimente, cu atât uleiul va stropi mai mult.
- Uleiul vechi, mai ales cel murdar, se poate aprinde spontan atunci când este supraîncălzit. Înlocuiți uleiul în timp util. În cazul unui incendiu deconectați ștecherul și acoperiți uleiul care arde cu o pătură.
-

Avertizare:

Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea unui incendiu cauzat de friteuză.

- Nu adăugați niciodată mai mult ulei în oală decât până la marcajul MAX și niciodată mai puțin decât marcajul MIN. Ori de câte ori porniți aparatul, asigurați-vă că în interior există o cantitate suficientă de ulei.

- Nu porniți niciodată aparatul dacă nu este ulei în oală. În caz contrar se poate supraîncălzi.
- Nu topiți bucăți de grăsime în friteuză. Dacă grăsimea nu acoperă plita, temperatura ridicată rezultată poate duce la deteriorarea aparatului sau la un incendiu! Dizolvați grăsimea într-o oală sau recipient similar înainte de a o folosi.
- Aparatul nu trebuie lăsat fără supraveghere când este în funcțiune.
- Când utilizați aparatul, capacul trebuie să fie bine închis. Nu puneți obiecte pe capac (de ex. mănuși de protecție, lavete) care ar putea acoperi orificiul de evacuare a aburului.
- În timpul funcționării, trebuie să existe o zonă suficientă pentru circulația aerului deasupra aparatului și în jurul acestuia și nu blocați aerisirea acestuia.
- Asigurați-vă că orificiul de evacuare a aburului nu este îndreptat către materiale sensibile la căldură sau către dumneavoastră sau alte persoane. Aburul fierbinte poate provoca opărire grave.
- În timpul prăjirii, nu atingeți locurile în care se degajă abur fierbinte, deoarece aceasta poate provoca arsuri sau opărire.
- Aveți grijă când deschideți capacul; asigurați-vă că aburul iese departe de corpul dumneavoastră.
- Nu introduceți mâinile în zona interioară a aparatului în timp ce acesta funcționează.
- Evitați contactul cu aburul fierbinte, care este eliberat din orificiile de ventilație în timp ce aparatul funcționează.
- Când aparatul este în funcțiune, temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai mare. Nu atingeți suprafața fierbinte. În caz contrar, acest lucru ar putea provoca arsuri. Folosiți mânerul pentru a scoate și transporta coșul de prăjit fierbinte.
- Asigurați-vă că nu stropiți cu apă sau alte lichide stecherul sau priza și că aburul fierbinte emis de aparat este, de asemenea, ținut departe. Dacă totuși se întâmplă acest lucru, decuplați întrerupătorul de circuit al prizei și apoi uscați cu grijă priza și stecherul înainte de următoarea utilizare.
- Nu puneți coșul de prăjit fierbinte pe suprafețe sensibile la căldură.

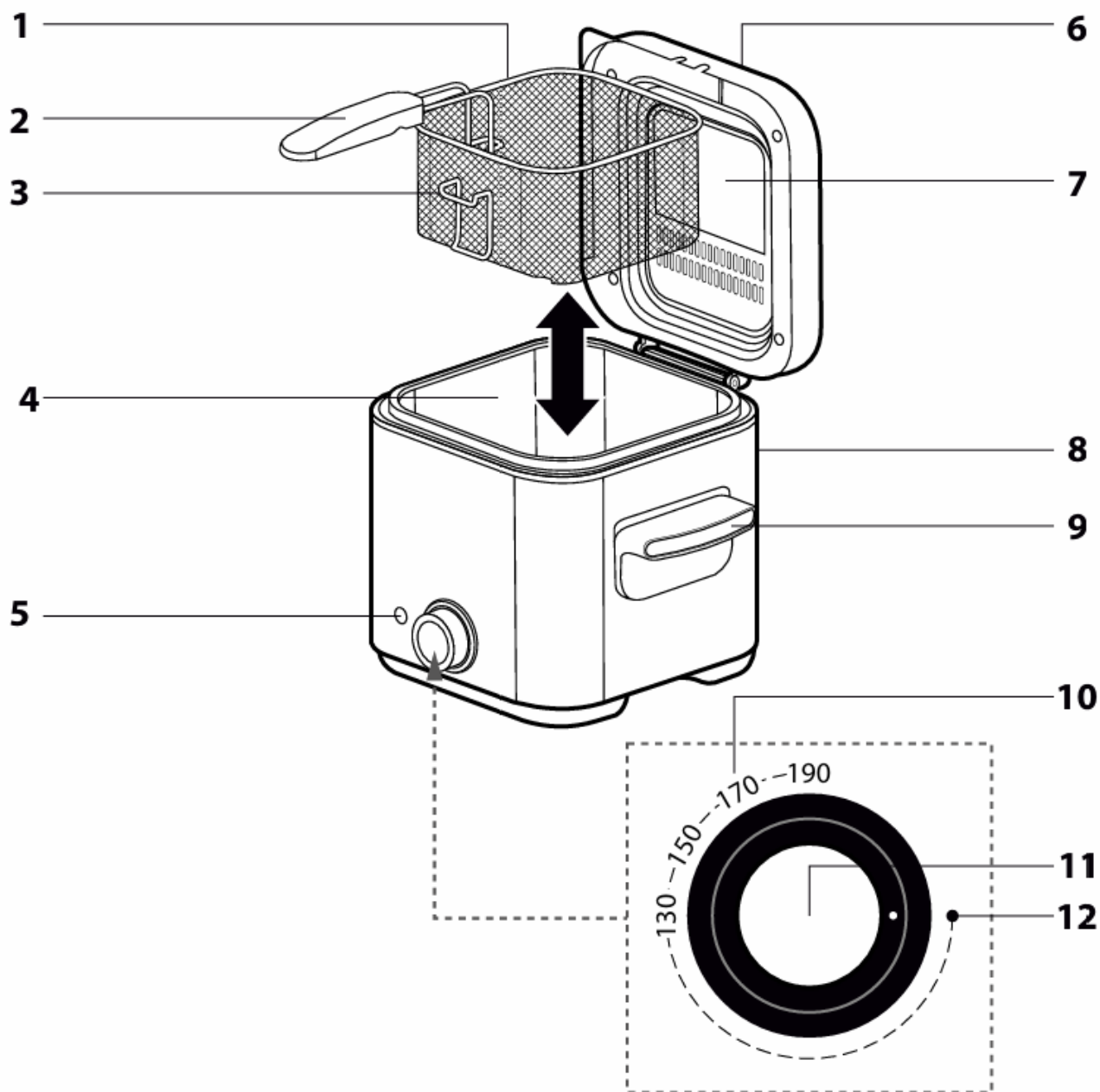
Manipularea aparatului și a pieselor sale

- Când ați terminat de utilizat aparatul, manipulați-l întotdeauna astfel încât să nu atingeți suprafața sa exterioară sau alte părți care pot fi încă fierbinți ca urmare a căldurii reziduale.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului. După ce opriți și deconectați aparatul de la priză, utilizați mânerul de transport ale aparatului pentru a-l ridica și a-l transporta. Din motive de siguranță, vă rugăm să folosiți mănuși de cuptor.
- Aveți foarte mare grijă atunci când mutați coșul de prăjit când acesta este umplut cu alimente fierbinți.

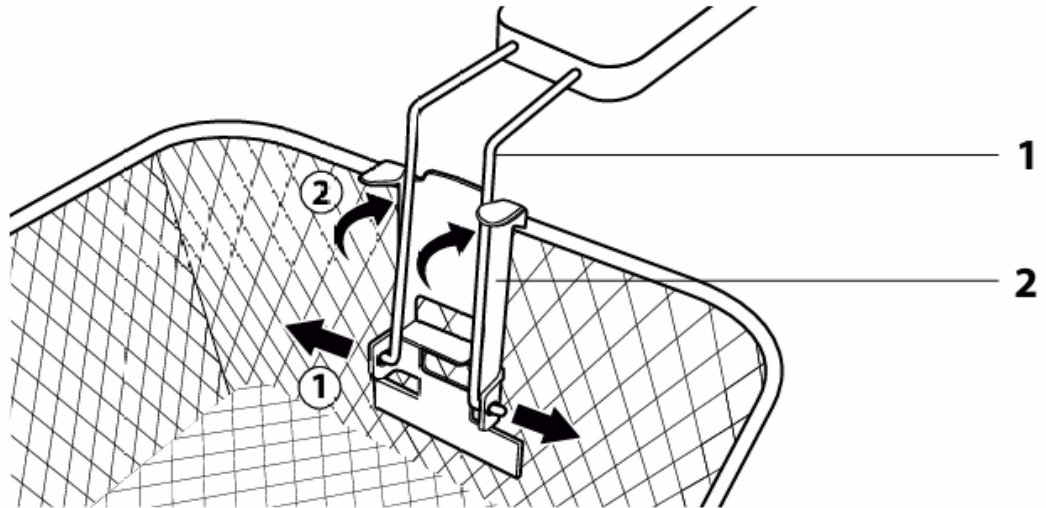
Siguranța în timpul întreținerii

- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța.
- Curățați în mod regulat aparatul după fiecare utilizare, conform instrucțiunilor din capitolul Întreținere și curățare. Nu efectuați nicio întreținere a aparatului în afară de procedura de întreținere descrisă în capitolul Întreținere și curățare.
- Partea exterioară a aparatului nu este concepută pentru a fi spălată în mașina de spălat vase.
- Nu spălați niciodată aparatul sub jet de apă și nu îl scufundați în apă sau alt lichid.

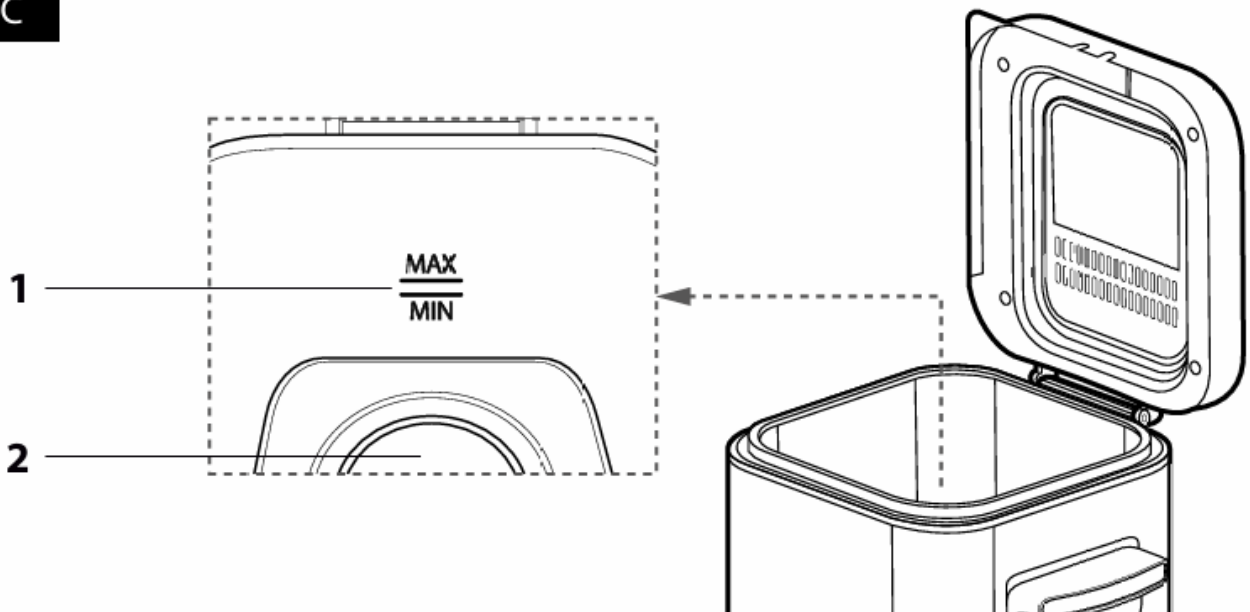
A



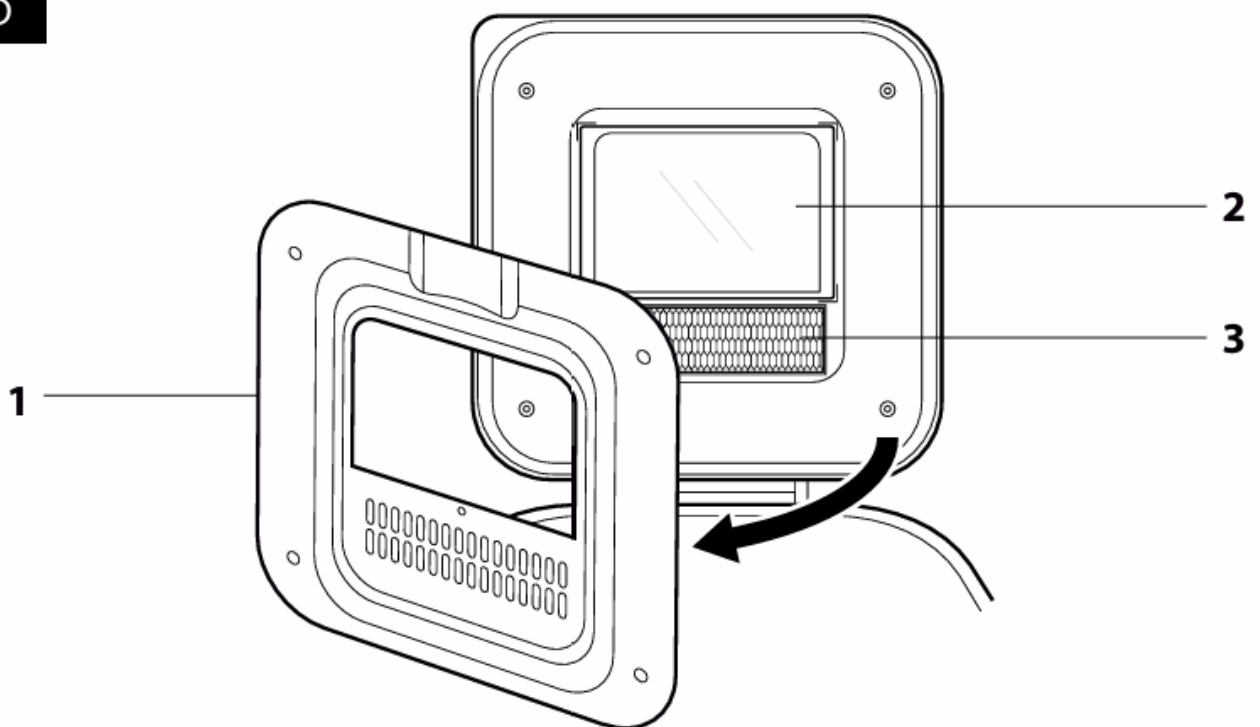
B



C



D



Înainte de a utiliza acest aparat, vă rugăm să citiți cu atenție manualul de utilizare, chiar dacă sunteți familiarizat cu produsul. Utilizați aparatul doar în modul descris în acest manual de utilizare. Păstrați acest manual de utilizare într-un loc sigur, unde poate fi preluat cu ușurință pentru consultări ulterioare.

Vă recomandăm să păstrați cutia originală, materialele de ambalare, chitanța de cumpărare și garanția. În cazul transportării, vă recomandăm să împachetați aparatul în cutia originală, de la producător.

DESCRIEREA APARATULUI

A1 Coș de prăjit din oțel cromat

A2 Mâner coș detașabil

A3 Suport fix pentru coș pentru scurgerea mediului de prăjit

A4 Oală

A5 Indicator de putere

A6 Capac

A7 Fereastră de vizualizare pentru inspectarea procesului de prăjire

A8 Corp friteuză

A9 Mânere unitate friteuză – Sunt rezistente la căldură și previn orice arsuri și permit manipularea aparatului în timpul funcționării fără a fi nevoie de mănuși de protecție

A10 Temperaturi de prăjire 130°C, 150°C, 170°C și 190°C

A11 Buton de control al temperaturii

A12 Poziția OFF Oprit

B1 Mâner fire

B2 Suport fire

C1 Semne de nivel mediu, minim și maxim pentru prăjire

C2 Plită

D1 Placă de acoperire a capacului

D2 Sticlă transparentă

D3 Filtru metalic

SCOPUL UTILIZĂRII FRITEUZEI

- Această friteuză este destinată exclusiv prăjirii alimentelor folosind ulei adecvat sau grăsime. Nu este destinată pentru încălzirea apei sau a altor lichide sau pentru gătitul alimentelor direct în oală fără a utiliza un mediu de prăjit.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Înainte de prima utilizare, spălați vasul A1 împreună cu mânerul A2 folosind o soluție fierbinte cu detergent. Clătiți apoi toate aceste părți cu apă curată și uscați-le bine cu un material textil fin. Ambele părți pot fi spălate și în mașina de spălat vase.
- De asemenea, curățați părțile interioare și exterioare ale unității folosind un material textil ușor umezit și apoi ștergeți cu unul uscat. Nu introduceți niciodată unitatea în apă sau în orice alt lichid!

FUNCȚIONARE

PREGĂTIREA FRITEUZEI PENTRU PRĂJIRE

- Puneți friteuza pe o suprafață uniformă adecvată, care să nu fie la îndemâna copiilor. Poziționați întotdeauna mânerela astfel încât nimeni să nu poată atinge și să doboare sau să încline friteuza sau să-i verse conținutul fierbinte.

- Dacă doriți să puneți friteuza pe o plită de gătit sub hotă, asigurați-vă că plita este oprită.
- Scoateți coșul de prăjit și introduceți mânerul A2 în coșul de prăjit strângând firele coșului B1 unul spre celălalt cu degetele și introduceți capetele îndoite în orificiile din suportul B2 de pe coș. Apoi aplicați o presiune ușoară pentru a fixa firele în suport. Se va auzi un click.
- Se toarnă mediul de prăjit (ulei de prăjit sau grăsime lichidă sau dizolvată) în vasul de prăjit uscat și gol A4 până la marcajul MAX, vezi fig. C. Utilizați doar uleiuri și grăsimi care sunt marcate în mod explicit ca "non-spumant" și potrivite pentru prăjire adâncă. Aceste informații sunt furnizate pe ambalaj sau pe etichetă.

Avertisment:

Nu turnați niciodată mai mult mediu de prăjit în vasul de prăjit până la marcajul MAX și niciodată mai puțin de până la marcajul MIN.

Nu turnați niciodată lichid, de exemplu apă, în oală.

Nu combinați niciodată diferite tipuri de grăsimi sau uleiuri. S-ar putea să reverse din friteuză.

- Curățați marginea superioară a oalei și orice alte părți care au fost murdare în timp ce oala era umplută.

PREGĂTIRE ALIMENTE

- De regulă, tăiați alimentele în bucăți de dimensiuni egale pentru a vă asigura că se gătesc uniform.
- Dacă alimentele destinate prăjirii sunt umede, mai întâi uscați-le. Asezonați întotdeauna alimentele cu condimente doar după prăjire și nu aplicați condimente deasupra oalei sau în timpul prăjirii.
- Dacă doriți să prăjiți alimente în crustă/aluat, asigurați-vă că acestea sunt acoperite uniform și că orice exces de pesmet este îndepărtat, deoarece pesmetul vrac strică calitatea mediului de prăjire.
- Anumite tipuri de alimente, cum ar fi gogoșile, pot fi prăjite direct în oala care conține mediul de prăjit, fără a utiliza coșul de prăjit.
- Tăiați bucăți mari de mâncare, de ex. pui, în bucăți mai mici. Acest lucru va preveni opărea ulterioară la scoaterea alimentelor din coș.
- Nu puneți prea multe bucăți de mâncare una peste alta, acestea s-ar putea lipi.
- Îndepărtați orice exces de gheață din alimentele congelate, deoarece ar putea cauza fierberea uleiului.
- Nu umpleți coșul mai mult de jumătate, altfel temperatura mediului de prăjire va scădea și rezultatul prăjirii nu va fi optim.

DEEP FRYING

- Conectați ștecherul cablului de alimentare la o priză.
- Setați butonul de control al temperaturii A11 la temperatura dorită. Informațiile despre temperatura corespunzătoare se găsesc pe eticheta alimentelor sau în tabelul din acest manual de utilizare. Indicatorul luminos A5 se va aprinde. Temperatura este atinsă când indicatorul se stinge și durează aproximativ 10 minute.
- Introduceți încet coșul cu mâncare în oala de prăjit. Apoi înclinați în jos capacul și poate începe prăjirea. Aburul poate ieși prin capac în timpul procesului de prăjire. Acest lucru este normal și nu constituie o defecțiune.

Atenție:

Când prăjiți alimente care conțin o cantitate mare de apă sau alimente congelate, coborâți încet coșul în mediul de prăjire. Acest lucru va împiedica revărsarea acestuia.

- În timp ce prăjiți, vă recomandăm să amestecați alimentele ocazional pentru a preveni lipirea lor. Puteți monitoriza progresul prăjirii prin fereastra din capac.

Notă:

Termostatul se va porni și se va opri automat pentru a menține temperatura corectă a mediului de prăjit. Pe baza acestui lucru, indicatorul luminos de alimentare se va aprinde și se va stinge intermitent.

Avertisment:

Friteuza și capacul sunt foarte fierbinți în timpul procesului de prăjire. În cazul în care este necesară manipularea friteuzei în timpul funcționării acesteia, folosiți întotdeauna mănuși de cuptor și manipulați-o doar folosind mânerul A9.

- După ce ați terminat de prăjit, rotiți butonul de comandă în poziția A12 (oprit). Înclinați capacul, pentru a nu intra în contact cu aburul fierbinte, trageți coșul deasupra nivelului mediului de prăjit și apoi agățați-l pe suportul fix A3 în poziția de picurare. Lăsați excesul de ulei să se scurgă de pe alimente.

Avertisment:

Nu atingeți niciodată coșul de prăjit când ați terminat de prăjit, este foarte fierbinte! Ridicați coșul de prăjit din friteuză numai prin mânerul coșului.

- Lăsați friteuza să se răcească cu capacul deschis pentru a preveni condensarea apei.
- După ce uleiul se scurge, puneți mâncarea prăjită într-un recipient adecvat. Vă recomandăm să căptușiți recipientul cu un prosop de hârtie adecvat.

Tabel timp și temperatură recomandate

- În general, se recomandă folosirea unor temperaturi mai scăzute pentru alimentele casante (legume, pește) și temperaturi mai ridicate pentru alimentele congelate (cartofi prăjiți, pui, etc).

Notă:

Timpii și temperaturile de prăjire au doar caracter informativ.

Alimente	Timp (min)	Temperatură (°C)
Ciuperci	3	150
Inele de ceapă	3	150
Zucchini	3	150
Pește	3-5	150
Gogoși	3-5	170
Nuggets de pui	6-8	170
Bucăți de pui	13-20	170
Cartofi prăjiți (congealați)	6-9	190

Sfaturi pentru prăjire

- Când prăjiți alimente mai ușoare, cum ar fi cartofi prăjiți, selectați o temperatură mai ridicată. Pe de altă parte, atunci când prăjiți alimente mai voluminoase, cum ar fi pulpele de pui sau chiftelele, selectați temperaturi mai scăzute pentru a vă asigura că alimentele sunt prăjite uniform în interior.
- Este indicat să prăjiți cartofii prăjiți în două faze. În prima fază, prăjiți-i timp de 5-10 minute la 170°C și apoi lăsați-i să se răcească. În a doua fază, prăjiți-i timp de 2-4 minute la 190°C.
- Când prăjiți mai multe tipuri de alimente, începeți cu cele care necesită o temperatură mai scăzută.
- Când prăjiți alimente preprăjite, utilizați o temperatură mai mare și un timp de prăjire mai scurt decât pentru alimentele crude.

Îndepărtarea mirosurilor neplăcute din mediul de prăjire

- Unele alimente, de exemplu peștele, pot da un miros neplăcut mediului de prăjit. Acest miros poate fi neutralizat folosind următoarea metodă:
 - Încălziți mediul de prăjire la o temperatură de 160°C
 - Puneți câțiva lăstari de pătrunjel sau două felii de pâine în mediul de prăjit,
 - Așteptați până când "bulele" nu se mai formează, apoi cu ajutorul unui vas potrivit, îndepărtați pătrunjelul sau pâinea.

Protecție la supraîncălzire

- Friteuza este echipată cu o siguranță împotriva supraîncălzirii, care protejează friteuza împotriva deteriorării. În cazul în care friteuza se încălzește excesiv, de ex. datorită utilizării îndelungate sau pornirii accidentale fără mediu de prăjire, siguranța împotriva supraîncălzirii se va activa automat. Într-un astfel de caz, friteuza se va opri. Deconectați friteuza de la priză și lăsați-o să se răcească. Contactați un service autorizat pentru a solicita înlocuirea siguranței. În niciun caz nu trebuie să înlocuiți siguranța.

Atenție:

În ciuda faptului că friteuza are protecție împotriva supraîncălzirii, nu o folosiți goală fără mediu de prăjire. Utilizarea incorectă a friteuzei poate afecta negativ starea de funcționare și durata de viață a acesteia.

Manipularea mediului de prăjire

- Când nu folosiți friteuza în mod regulat, se recomandă să turnați mediul de prăjit răcit în sticle închise sau alte recipiente pentru prăjire și să-l păstrați la frigider sau în alt loc răcoros. Se toarnă mediul de prăjit în sticle printr-o strecurătoare fină pentru a filtra reziduurile alimentare.

Avertisment:

Înainte de a transfera mediul de prăjire, lăsați-l întotdeauna să se răcească suficient pentru a preveni arsurile grave.

- Nu este necesar să înlocuiți mediul de prăjit după fiecare utilizare. Dacă prăjiți în principal cartofi și filtrați mediul de prăjit, este posibil să îl reutilizați de 8 până la 10 ori. Nu folosiți același mediu de prăjit mai mult de 6 luni.
- Înlocuiți întotdeauna mediul de prăjit atunci când:
 - Are o culoare maro sau de la bun început miroase sau scoate fum,
 - Este prea multă apă în el. O concentrație mare de apă în ulei sau grăsime este indicată de bule și picături de apă, aburi și un ulei sau grăsime în creștere rapidă. Dacă concentrația de apă din friteuză este prea mare, se poate întâmpla ca uleiul sau grăsimea să explodeze, ceea ce poate fi periculos atât pentru persoanele care folosesc friteuza, cât și pentru cei din apropierea acesteia.
- Dacă doriți să înlocuiți mediul de prăjire, procedați după cum urmează:
 - Pregătiți un recipient cu un volum adecvat
 - Deconectați friteuza de la rețeaua electrică
 - Deschideți capacul, scoateți coșul de prăjit, țineți unitatea friteuzei de mână și turnați mediul de prăjit în recipientul pregătit.

Avertisment:

Înlocuiți mediul de prăjit doar după ce s-a răcit complet. În cazul în care a fost folosită grăsime, aceasta trebuie să fie totuși parțial lichidă pentru a putea fi turnată.

- Nu turnați niciodată mediul de prăjit uzat în deșeurile menajere standard. Fiecare municipalitate are reglementările diferite pentru eliminarea uleiurilor și grăsimilor de masă. Solicitați informații despre opțiunile dvs. de eliminare la biroul municipal sau la consiliul orașenesc.
- Dacă doriți doar să filtrați mediul de prăjire, procedați după cum urmează:

- Deconectați friteuza de la rețeaua electrică
- Turnați mediul de prăjit complet răcit din oală într-un recipient cu o capacitate de volum adecvată
- Spălați oala și uscați-o bine
- Turnați mediul de prăjit înapoi printr-o hârtie de filtrare corespunzătoare.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Atenție:

Înainte de orice curățare sau întreținere, deconectați întotdeauna friteuza de la rețeaua de alimentare și lăsați-o să se răcească complet.

Atenție:

Unitatea de friteuză și cablul său de alimentare nu sunt destinate spălării în mașina de spălat vase. Nu pulverizați aceste părți cu apă sau orice alt lichid și nu le scufundați în apă sau în orice alt lichid.

- Vă recomandăm să curățați friteuza imediat după ce se răcește pentru a preveni uscarea resturilor de mâncare. Aceste sunt mai greu de eliminat mai târziu.
- După fiecare utilizare, ștergeți unitatea de friteuză cu un material textil moale, ușor umezit; ștergeți cablul de alimentare cu un material textil uscat.
- Scoateți mânerul din coșul de prăjit și spălați ambele în apă fierbinte cu detergent, clătiți și uscați bine cu un material textil fin. Aceste piese pot fi spălate și în mașina de spălat vase.
- Ștergeți interiorul unității folosind prosoape de hârtie, murdăria mai dură poate fi curățată folosind un burete moale, ușor umezit, apoi ștergeți cu un material textil uscat.
- În cazul în care filtrul D3 sau fereastra D2 sunt foarte murdare, deșurubați placa de acoperire D1 de pe partea inferioară a capacului, spălați filtrul și sticla în apă fierbinte cu detergent, clătiți și uscați bine cu un material textil fin. Repuneți ambele părți la locul lor și înșurubați placa de acoperire înapoi.

Atenție:

Pentru a curăța unitatea friteuzei sau vasul de prăjit, nu utilizați niciodată produse chimice, vată abrazivă pentru spălat vase, vată de oțel sau produse de curățare cu componentă abrazivă, deoarece acestea le pot deteriora.

- De fiecare dată când se toarnă mediul de prăjit, îndepărtați orice pete sau resturi de mediu de prăjire de la prăjirea anterioară care s-au lipit de plită sau de unitatea de friteuză.

DEPOZITARE

- Înainte de a depozita aparatul, acesta trebuie să fie complet rece și deconectat de la sursa de alimentare, curat și uscat.
- Puneți coșul de prăjit în vasul de prăjit și înclinați capacul în jos.
- Apoi depozitați friteuza într-un loc curat, uscat și bine ventilat. Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor.

Atenție:

Păstrați friteuza depozitată departe de temperaturi extreme, lumina directă a soarelui și umiditate excesivă și nu o depozitați într-un mediu cu prea mult praf. Nu așezați niciun obiect pe friteuza depozitată.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza nu funcționează	Friteuza nu este conectată la sursa de alimentare.	Verificați dacă ștecherul este conectat la o priză.
	Nu ați pornit friteuza, nu ați setat temperatura.	Folosiți butonul de comandă pentru a porni friteuza și setați-o la una dintre temperaturi.
	Friteuza s-a supraîncălzit și a fost activată protecția.	Așteptați câteva minute pentru ca friteuza să se răcească și

		Încercați să o porniți din nou. Dacă este necesar, contactați un service autorizat.
Mâncarea este insuficient gătită.	Ați setat o temperatură prea scăzută.	Utilizați selectorul de control pentru a crește temperatura.
	Prea multă mâncare în coșul de gătit.	Scoateți o parte din alimente.
	Mâncarea conține resturi de gheață sau prea multă umiditate.	Înainte de prăjire, îndepărtați resturile de gheață și uscați bine alimentele.
Cartofii prăjiți proaspeți nu sunt crocanți.	Calitatea crocantă a cartofilor prăjiți deinde de cantitatea de ulei și de conținutul de apă.	Uscați bine cartofii prăjiți înainte de a-i prăji. Tăiați-i în bucăți mai mici și adăugați mai mult ulei dacă este necesar.
Mediul de prăjire face spumă excesivă în timpul procesului de prăjire.	Mâncarea conține resturi de gheață sau prea multă umiditate.	Înainte de prăjire, îndepărtați resturile de gheață și uscați bine alimentele.
	Mediul de prăjit nu este potrivit pentru prăjit.	Utilizați ulei sau grăsime potrivite pentru prăjit.
	Mediul de prăjit a fost folosit de prea mult timp.	Înlocuiți mediul de prăjit.
Friteuza emite un miros neplăcut.	Mediul de prăjit nu mai este proaspăt.	Înlocuiți mediul de prăjit.
	Mediul de prăjit nu este potrivit pentru prăjit.	Utilizați ulei sau grăsime recomandate pentru prăjit. Nu combinați diferite tipuri de ulei și grăsimi.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Interval tensiune nominală: 230 V AC

Frecvență nominală: 50/60 Hz

Putere de intrare nominală: 900 W

Capacitate oală: 1.5 litri / 600 g de cartofi prăjiți

Dimensiuni (înălțime x lățime x adâncime): 210 mm x 270 mm x 220 mm

Greutate: 1,9 kg

Modificările textului și ale parametrilor tehnici sunt rezervate.

SPECIFICAȚIILE ACESTUI PRODUS SE POT SCHIMBA FĂRĂ O NOTIFICARE PREALABILĂ

Importat în România de SC LEHPOL 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 re folosirea, recuperarea și reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

