

FRITEUZA 3,2 L 2200W 5 PROGRAME SENCOR**INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA**

Citiți cu atenție și păstrați pentru consultări ulterioare.

- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii cu vârsta cuprinsă între 0 și 8 ani. Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și peste sub supraveghere continuă. Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale sau de persoane cu experiență și cunoștințe insuficiente, dacă sunt supravegheate corespunzător sau au fost informate cu privire la modul de utilizare a aparatului în siguranță și înțeleg pericolele potențiale.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea efectuate de utilizator nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, reparați-l la un centru de service profesional pentru a preveni provocarea unei situații periculoase. Este interzisă utilizarea aparatului dacă acesta are un cablu de alimentare deteriorat.
- Suprafețele aparatului care intră în contact cu alimentele trebuie curățate întotdeauna conform instrucțiunilor din acest manual de utilizare.
- Acest aparat nu este conceput pentru a fi controlat folosind un dispozitiv programat, un temporizator extern sau o telecomandă.
- Acest aparat este conceput pentru uz casnic și locații similare, cum ar fi:
 - bucătării în magazine; birouri și alte locuri de muncă
 - în agricultură
 - pentru oaspeții hotelurilor, motelurilor și altor locații similare
 - în unități de cazare cu mic dejun.
- Aparatul trebuie amplasat într-o poziție stabilă, cu mânerul poziționat astfel încât să prevină vărsarea lichidelor fierbinți.
- Corpul exterior al aparatului, vasul de prăjit, coșul de prăjit și părțile interioare ale capacului devin foarte fierbinți în timpul utilizării!

Instrucțiuni suplimentare privind siguranța importantă pentru utilizarea aparatului**Siguranța electrică**

- Înainte de a conecta acest aparat la o priză, asigurați-vă că tensiunea indicată pe eticheta sa cu specificații tehnice corespunde cu tensiunea din priza dvs.
- Conectați aparatul doar la o priză cu împământare corespunzătoare. Nu utilizați un prelungitor.
- Nu conectați și deconectați cablul de alimentare de la și la priză cu mâinile ude.
- Asigurați-vă că contactele ștecherului nu intră în contact cu apa sau umezeala.
- Nu decoențați 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 ștecherul cablului de alimentare.
- Nu puneți obiecte grele pe cablul de alimentare. Asigurați-vă că acesta nu atârna peste marginea unei mese și că nu atinge o suprafață fierbinte sau obiecte ascuțite.
- Pentru a evita pericolul de vătămare corporală prin electrocutare, nu reparați singur aparatul și nu îl reglați. Apelați la un service autorizat pentru toate reparațiile sau reglajele aparatului. Modificarea aparatului în perioada de garanție poate anula garanția.
- Pentru a preveni riscul de vătămare corporală prin electrocutare, nu introduceți niciodată unitatea, cablul de alimentare sau ștecherul în apă sau în orice alt lichid.
- Opriți întotdeauna aparatul și deconectați-l de la priză după ce ați terminat de utilizat.

Utilizarea corespunzătoare a aparatului

- Acest aparat este utilizat pentru prăjirea alimentelor. Nu este destinat aducerii lichidelor la fierbere. Nu îl utilizați în niciun alt scop decât cel pentru care a fost proiectat.
- Acest aparat este conceput doar pentru utilizare în spații interioare. Nu îl utilizați niciodată într-un mediu exterior sau industrial.
- Acest aparat trebuie utilizat doar în conformitate cu instrucțiunile din acest manual de utilizare.
- Utilizați aparatul doar cu accesoriile originale care au fost livrate împreună cu acesta.

Atenție:

Utilizarea accesoriilor neoriginale poate duce la apariția unor situații periculoase.

- Nu utilizați aparatul pentru încălzirea în interior!
- Opriți întotdeauna aparatul și deconectați-l de la rețeaua electrică atunci când nu îl utilizați, când îl lăsați nesupravegheat, înainte de curățare, întreținere sau mutare. Nu mutați niciodată aparatul în timpul funcționării.
- Nu utilizați aparatul dacă nu funcționează corect sau după ce a căzut pe podea, a fost introdus în apă sau este deteriorat în orice alt mod. Predați-l la un centru de service autorizat pentru inspecție sau reparare.
- Nu porniți aparatul fără ca vasul de prăjit să fie plin cu mediul de prăjit.
- Nu puneți alte obiecte în vasul de prăjit, cu excepția coșului de prăjit.
- Este interzisă modificarea suprafeței aparatului în vreun fel, de exemplu, utilizarea tapetului autoadeziv, a foliei, etc.

Locația de instalare a aparatului

- Utilizați aparatul doar pe o suprafață plană, uscată, curată, stabilă și rezistentă la căldură.
- Nu utilizați aparatul în apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi eprdele, prosoape de bucătărie etc.
- Nu puneți aparatul pe marginea unei mese, pe scurgătorul de vase, pe suprafețe instabile, înclinate sau neuniforme, pe un aragaz electric 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 existe o distanță de cel puțin 15 cm pe toate laturile aparatului. Nu puneți obiecte pe aparat și nu acoperiți orificiile de ventilație.
- Nu puneți aparatul în apropierea obiectelor, suprafețelor sau sub obiecte care se pot deteriora, de exemplu pereți, dulapuri de bucătărie, dulapuri, tablouri, perdele. Aburul care iese le-ar putea deteriora.

Siguranța în timpul utilizării

- Înainte de a turna mediul de prăjit în aparat, asigurați-vă că toate componentele acestuia sunt complet uscate. Cu aceeași grijă, uscați toate alimentele înainte de a le introduce în friteuză. În caz contrar, mediul de prăjit fierbinte va începe să stropască.
- Fiți deosebit de atenți când manipulați alimente congelate. Îndepărtați toate bucățile de gheață. Cu cât rămâne mai multă gheață, cu atât mediul de prăjit va stropi mai mult.
- Un mediu de prăjit vechi, deosebit de murdar, se poate aprinde spontan la supraîncălzire. Înlocuiți mediul de prăjit în timp util. În caz de incendiu, scoateți ștecherul din priză și înăbușiți mediul de prăjit ars cu o pătură.

Avertisment:

Nu folosiți niciodată apă pentru a stinge un incendiu la friteuză.

- Nu adăugați niciodată mai mult mediu de prăjit în vasul de prăjit decât până la marcajul MAX și niciodată mai puțin decât până la marcajul MIN. De fiecare dată când porniți friteuza, asigurați-vă că există o cantitate suficientă de mediu de prăjit în interior.

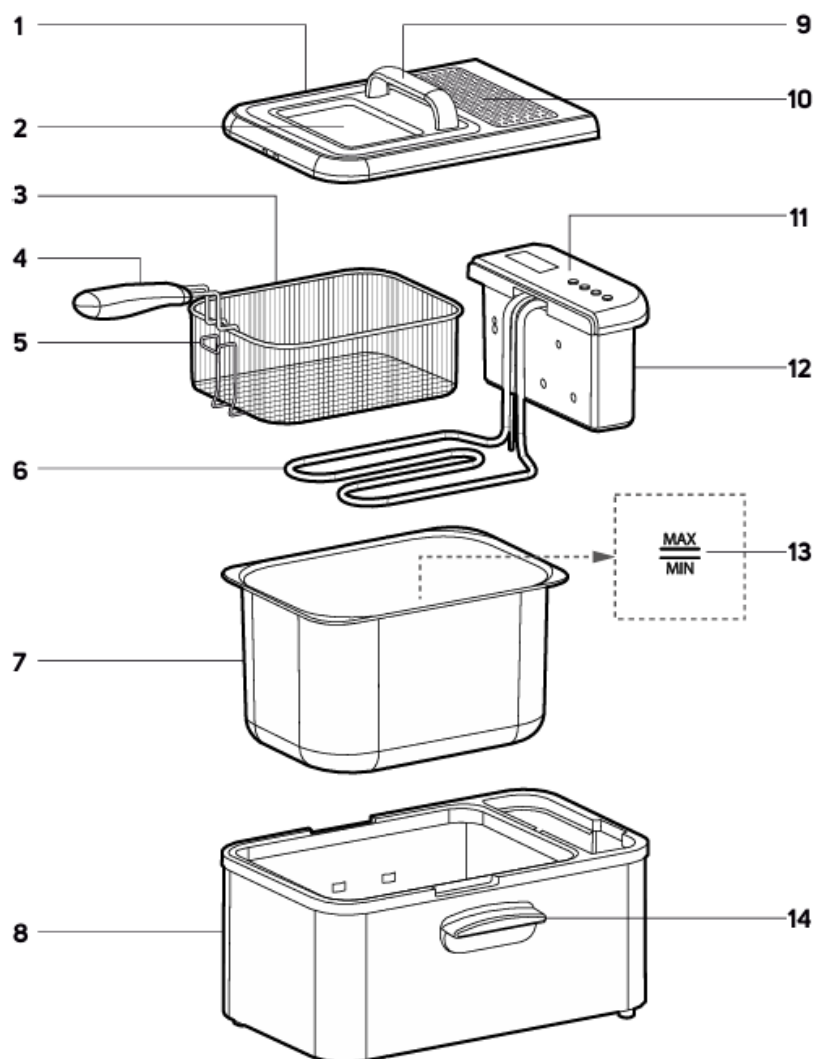
- Nu porniți niciodată aparatul când nu există mediu de prăjit în vasul de prăjit. În caz contrar, se poate supraîncălzi.
- Nu topiți niciodată bucăți de grăsime vegetală în friteuză. Dacă grăsimea vegetală nu acoperă plita, temperatura ridicată rezultată poate duce la deteriorarea aparatului sau la un incendiu! Dizolvați grăsimea vegetală într-un alt vas sau recipient similar înainte de utilizare.
- Aparatul nu trebuie lăsat nesupravegheat în timpul funcționării.
- În timpul utilizării aparatului, capacul trebuie închis corespunzător. Nu puneți pe capac obiecte (de exemplu, mănuși de protecție, lavete) care ar putea acoperi orificiul de evacuare a aburului.
- În timpul funcționării, trebuie să existe suficient spațiu pentru circulația aerului deasupra aparatului și în jurul acestuia. Nu acoperiți aparatul și nu blocați orificiul de ventilație.
- Asigurați-vă că orificiul de evacuare a aburului nu este îndreptat spre materiale sensibile la căldură sau spre dumneavoastră sau alte persoane. Aburul fierbinte poate provoca opăriri grave.
- În timpul prăjirii, nu atingeți locurile unde iese abur fierbinte, deoarece acest lucru poate provoca arsuri sau opăriri.
- Aveți grijă când deschideți capacul; asigurați-vă că aburul iese departe de corp.
- Nu introduceți mâinile în interiorul aparatului în timp ce acesta funcționează.
- Evitați contactul cu aburul fierbinte, care este eliberat prin orificiile de ventilație în timp ce aparatul funcționează.
- Când aparatul este în funcțiune, temperatura suprafețelor accesibile poate fi mai ridicată. Nu atingeți suprafața fierbinte. În caz contrar, puteți provoca arsuri. Folosiți mânerul pentru a scoate și transporta coșul de prăjit fierbinte.
- Asigurați-vă că apa sau alte lichide nu stropesc ștecherul sau priza și că aburul fierbinte emis de aparat este, de asemenea, ținut la distanță. Dacă totuși se întâmplă acest lucru, deconectați întrerupătorul prizei și apoi uscați cu grijă priza și ștecherul înainte de a le utiliza.
- Nu puneți coșul de prăjit fierbinte pe suprafețe sensibile la căldură.

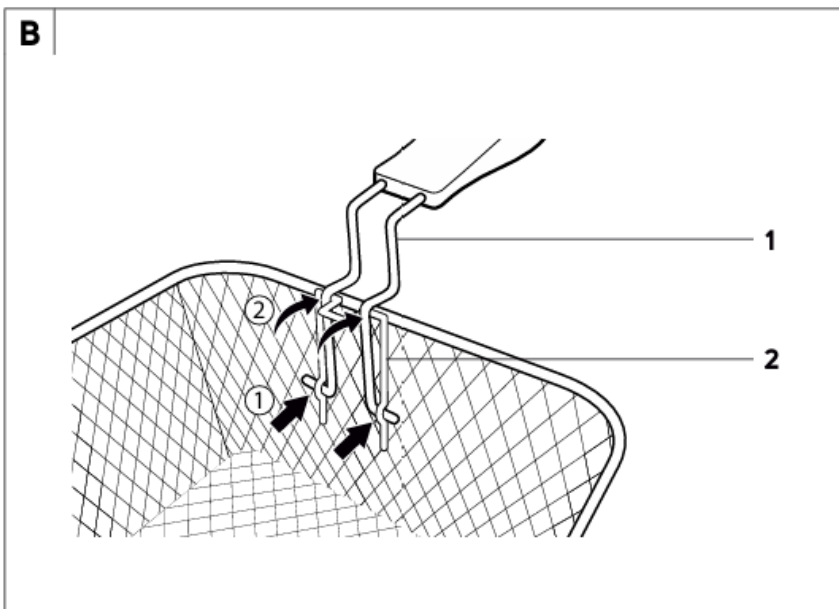
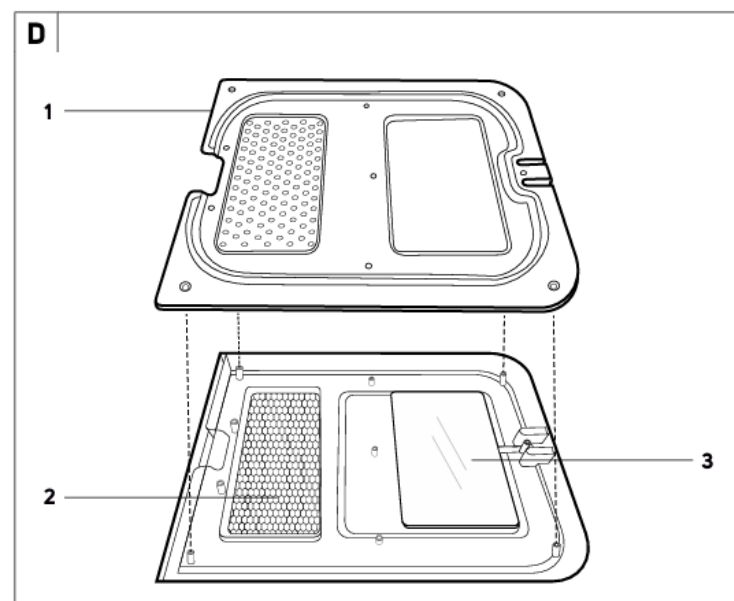
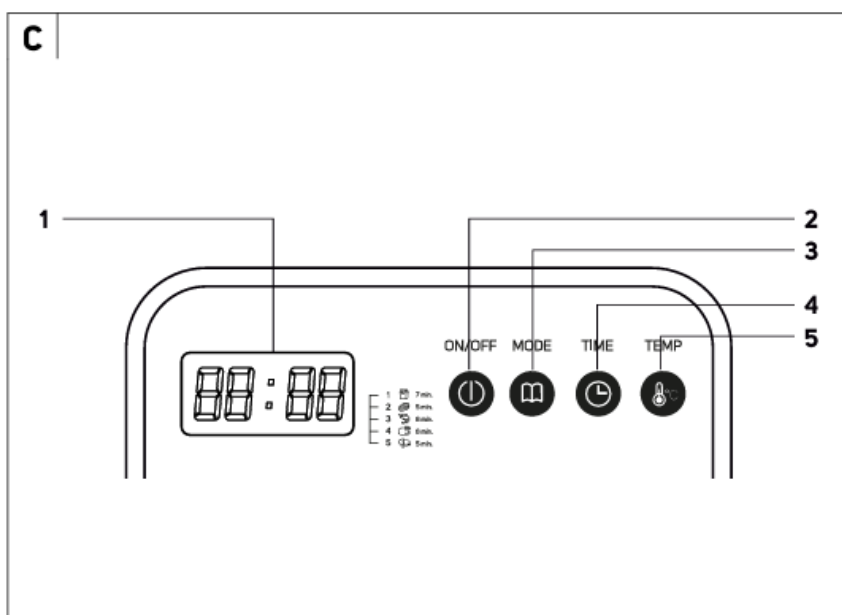
Manipularea aparatului și a pieselor sale

- După ce ați terminat de utilizat aparatul, manipulați-l întotdeauna astfel încât să nu atingeți suprafața sa exterioară sau alte părți care ar putea fi încă fierbinți din cauza căldurii reziduale.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți ale aparatului. După ce opriți și deconectați aparatul de la priză, folosiți mânerul de transport ale aparatului pentru a-l ridica și transporta. Din motive de siguranță sporită, vă recomandăm să folosiți mănuși de bucătărie.
- Este necesar să acordați o atenție deosebită atunci când mutați coșul de prăjit atunci când este umplut cu alimente fierbinți.

Siguranța în timpul întreținerii

- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a-l curăța.
- Curățați regulat aparatul după fiecare utilizare, conform instrucțiunilor din capitolul "Întreținere și curățare". Nu efectuați nicio operațiune de întreținere asupra aparatului, în afară de procedura de întreținere descrisă în capitolul "Întreținere și curățare".
- Corpul exterior al aparatului nu este destinat spălării în mașina de spălat vase.
- Nu spălați niciodată aparatul sub jet de apă și nu îl introduceți în apă sau alt lichid.

A**DESCRIEREA APARATULUI****A1** Capac**A2** Fereastră de vizualizare pentru inspectarea procesului de prăjire**A3** Coș de prăjit din oțel cromat**A4** Mâner detașabil pentru coș**A5** Suport fix pentru coș pentru scurgerea mediului de prăjit**A6** Element de încălzire**A7** Recipient de prăjit**A8** Unitate friteuză**A9** Mânerul capacului**A10** Orificii de ventilație**A11** Elemente de control**A12** Modul de încălzire cu compartiment pentru cablul de alimentare**A13** Marcaje pentru nivelul minim și maxim al mediului de prăjire**A14** Mânere ale unității friteuzei – Sunt rezistente la căldură și previn arsurile și permit manipularea aparatului în timpul funcționării fără a fi nevoie de mănuși de protecție

**B1** Fire mâner**B2** Suport fire**C1** Afișaj digital**C2** Buton ON/OFF (start/stop) – Servește la pornirea și oprirea prăjirii**C3** Buton MODE – Permite selectarea unuia dintre cele cinci programe presetate de prăjire**C4** Buton TIME – Permite setarea unui timp de prăjire în intervalul de la 1 la 99 de minute, în trepte de 1 minut.**C5** Buton TEMP (temperatură) – Permite setarea unei temperaturi de prăjire în intervalul de la 110 la 190°C, în trepte de 5 °C.**D1** Placă de acoperire**D2** Filtru metalic**D3** Sticlă transparentă**SCOPUL UTILIZĂRII APARATULUI**

- Această friteuză este destinată exclusiv prăjirii alimentelor folosind ulei sau grăsime vegetală adecvată. Nu este destinată încălzirii apei sau a altor lichide sau gătirii alimentelor direct în vasul de prăjit fără utilizarea unui mediu de prăjit.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Înainte de prima utilizare, spălați capacul A1, coșul de prăjit A3 cu mânerul A4 și vasul de prăjit A7 într-o soluție fierbinte de detergent. Apoi clătiți toate aceste componente cu apă curată și uscați-le bine cu o lavetă fină. Vasul de prăjit poate fi spălat în mașina de spălat vase.
- De asemenea, curățați părțile interioare și exterioare ale unității friteuzei folosind o lavetă ușor umezită și apoi ștergeți-o. Nu introduceți niciodată unitatea friteuzei în apă sau în alte lichide!

FUNCȚIONARE**PREGĂTIREA FRITEUZEI PENTRU PRĂJIRE**

- Puneți friteuza pe o suprafață plană și adecvată, care nu este la îndemâna copiilor. Poziționați întotdeauna mânerul friteuzei astfel încât nimeni să nu le poată atinge și să răstoarne sau să încline friteuza sau să verse conținutul fierbinte.
- Dacă doriți să puneți friteuza pe o plită, sub o hotă, asigurați-vă că plita este oprită.
- Scoateți coșul de prăjit și introduceți mânerul A4 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.
- Introduceți vasul de prăjit A7 uscat și gol în unitatea friteuzei. Introduceți modulul de încălzire A12 cu elementul de încălzire A6 în vasul de prăjit.
- Turnați mediul de prăjit (ulei sau grăsime vegetală/grăsime pentru prăjit) în vasul de prăjit. Folosiți doar uleiuri și grăsimi vegetale marcate explicit ca "fără spumă" și potrivite pentru prăjit. Aceste informații sunt furnizate pe ambalaj sau etichetă.

Avertisment:

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

Nu turnați niciodată lichide, de exemplu apă, în vasul de prăjit.

Nu combinați niciodată diferite tipuri de grăsimi sau uleiuri. Acestea ar putea revărsa din friteuză.

- Curățați marginea superioară a vasului de prăjit și orice alte componente care s-au murdărit în timp ce acesta era umplut.

PREPARAREA ALIMENTELOR

- De regulă, tăiați alimentele în bucăți egale pentru a vă asigura că se gătesc uniform.
- Dacă alimentele destinate prăjirii sunt umede, uscați-le mai întâi. Condimentați întotdeauna alimentele cu condimente numai după prăjite și nu aplicați condimentele deasupra vasului de prăjit sau în timpul prăjirii.
- Dacă doriți să prăjiți alimente în aluat/acoperite, asigurați-vă că sunt uniform acoperite și că orice pesmet în exces este îndepărtat ușor, deoarece pesmetul desprins strică calitatea mediului de prăjit.
- Anumite tipuri de alimente, cum ar fi gosoșile, pot fi prăjite direct în vasul de prăjit care conține mediul de prăjit, fără a utiliza coșul de prăjit.
- Tăiați bucățile mari de mâncare, de exemplu, puii, în bucăți mai mici. Acest lucru va preveni opărirea ulterioară la scoaterea alimentelor din coș.
- Nu puneți prea multe bucăți de mâncare una peste alta, s-ar putea lipi între ele.
- Îndepărtați excesul de gheață de pe alimentele congelate, deoarece acesta ar putea face ca uleiul să dea în clocot.
- Nu umpleți coșul mai mult de jumătate, altfel temperatura mediului de prăjit va scădea și rezultatul prăjirii nu va fi optim.

PORNIREA ȘI MODUL STANDBY

- Conectați ștecherul cablului de alimentare la o priză. Aparatul va emite un semnal sonot, butonul C2 (Pornit/oprit) și butonul C3 (Mod) se vor aprinde, iar pe afișaj va apărea P001. În acest fel, friteuza intră în modul standby, ceea ce înseamnă că este gata de funcționare.

UTILIZAREA PROGRAMELOR PRESETATE

- Friteuza are cinci programe presetate care vă permit să preparați rapid și ușor diverse tipuri de mese fără a fi nevoie să setați timpul și temperatura.
- Apăsați în mod repetat butonul C3 (Mod) și selectați unul dintre programele din tabelul de mai jos:

Număr program	Pictogramă	Mâncare	Temperatură (°C)	Timp de prăjire (min)
P001		Cartofi prăjiți	190	7
P002		Carne	180	5
P003		Creveți	170	6
P004		Pui	160	6
P005		Ciuperci	150	5

- Apăsați butonul C2 (pornit/oprit). Afișajul va afișa temperatura curentă a mediului de prăjit, iar friteuza va începe preîncălzirea la temperatura corespunzătoare programului selectat. Timpul presetat sau temperatura țintă pot fi afișate în timpul procesului de preîncălzire apăsând butonul C4 (Time) sau C5 (TEMP). După 5 secunde, timpul/temperatura afișate vor reveni automat la afișarea temperaturii curente a mediului de prăjit.

Notă:

Dacă butonul C4 (TIME) sau C5 (TEMP) este apăsat de mai multe ori în timpul procesului de preîncălzire, timpul sau temperatura presetată se va modifica. Dacă doriți să păstrați setările inițiale ale programului, opriți procesul de preîncălzire apăsând C2 (Pornit/oprit) și utilizați butonul C3 (MODE) pentru a selecta din nou același program și porniți-l apăsând C2 (Pornit/oprit).

- Când procesul de preîncălzire este finalizat, aparatul va emite un semnal sonor, iar afișajul va afișa temperatura atinsă, iar friteuza va aștepta următoarea acțiune. Continuați conform capitolului PRĂJIRE.

SETAREA TEMPERATURII ȘI A TIMPULUI PERSONALIZATE

- Friteuza permite setarea temperaturii și a timpului în funcție de preferințele individuale.

Notă:

Informațiile despre temperatura adecvată sunt furnizate pe eticheta alimentelor sau în tabelul din acest manual de utilizare, consultați "Tabel cu timp și temperatură recomandate".

- Pentru a seta o oră personalizată, apăsați butonul C4 (TIME). Butonul se va aprinde și ora implicită de 07:00 minute va începe să pâlpâie pe afișaj. Apoi, apăsați în mod repetat butonul C4 (TIME) pentru a seta ora în intervalul de la 01:00 la 99:00 minute, în trepte de 1 minut.
- Pentru a seta o temperatură personalizată, apăsați butonul C5 (TEMP). Butonul se va aprinde, iar temperatura implicită de 190°C va începe să pâlpâie pe afișaj.
- Apoi, apăsați în mod repetat butonul C5 (TEMP) pentru a seta timpul în intervalul de la 110 la 190°C, în trepte de 5 °C.
- Apăsați butonul C2 (Pornit/oprit). Afișajul va afișa temperatura curentă a mediului de prăjit, iar friteuza va începe preîncălzirea la temperatura corespunzătoare programului selectat. Timpul presetat sau temperatura țintă pot fi afișate în timpul procesului de preîncălzire apăsând butonul C4 (TIME) sau C5 (TEMP). După 5 secunde, timpul/temperatura afișate vor reveni la afișarea temperaturii curente a mediului de prăjit.

- Când procesul de preîncălzire este finalizat, aparatul va emite un semnal sonor, iar afișajul va afișa temperatura atinsă, iar friteuza va aștepta următoarea acțiune. Continuați conform capitolului PRĂJIRE.

PRĂJIRE

- Luați cu grijă capacul, introduceți încet coșul cu mâncarea în vasul de prăjit cu mediul de prăjir preîncălzit și puneți capacul la loc.

Atenție:

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

- Apăsăți butonul C2 (Pornit/oprit). Va începe numărătoarea inversă a timpului presetat și prăjirea în ulei va începe.

Notă:

În timpul procesului de prăjire, poate ieși abur de sub capac. Acest lucru este normal și nu constituie o defecțiune.

- În timpul prăjirii, vă recomandăm să amestecați alimentele ocazional pentru a preveni lipirea lor. Puteți monitoriza progresul prăjirii prin fereastra de vizualizare din capac.

Atenție:

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

Notă:

Termostatul se va porni și opri automat pentru a menține temperatura corectă a mediului de prăjit. În funcție de acest lucru, indicatorul luminos de alimentare se va aprinde și se va stinge intermitent. Procesul de prăjire poate fi oprit în orice moment apăsând butonul C2 (Pornit/oprit).

Avertisment:

Friteuza și capacul acesteia sunt foarte fierbinți în timpul procesului de prăjire. În cazul în care este necesar să manipulați friteuza în timpul funcționării, folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie și manipulați-o doar folosind mânerul de pe unitatea friteuzei.

- Când timpul prestabilit s-a scurs, friteuza va emite un semnal sonor și va trece în modul standby, iar pe afișaj va apărea P001. În acest fel, procesul de prăjire este finalizat.

FINALIZAREA PRĂJIRII

- Când procesul de prăjire se termină în oricare dintre modurile descrise mai sus, îndepărtați întotdeauna capacul astfel încât să evitați contactul cu aburul fierbinte, ridicați coșul deasupra nivelului mediului de prăjit și agățați-l de suportul fix A5 în poziția de repaus a unității friteuzei. Lăsați excesul de ulei să se scurgă de pe alimente.

Avertisment:

Nu atingeți niciodată coșul de prăjit după ce ați terminat de prăjit, este foarte fierbinte! Ridicați coșul de prăjit din friteuză doar ținând de mâner.

- Lăsați friteuza să se răcească fără capac pentru a preveni condensarea apei.
- După ce uleiul se scurge, puneți alimentele prăjite într-un recipient potrivit. Vă recomandăm să căptușiți recipientul cu un prosop de hârtie potrivit.

TABEL CU TIMP ȘI TEMPERATURĂ RECOMANDATE

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

Notă:

Timpii și temperaturile de prăjire au doar caracter informativ.

Aliment		Temperatură (°C)
Ciuperci		150
Inele de ceapă		150
Zucchini/dovlecei		150
Pui		160
Fondue de parmezan		170
Crochete de brânză		170
Pește		170
Fish fingers		180
Creveți prăjiți		180
Brânză prăjită		180
Gogoși		190
Cartofi prăjiți (congețați)	Faza 1	170
	Faza 2	190
Crochete de carne/peste/cartofi		190

SFATURI PENTRU PRĂJIRE

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

ÎNDEPĂRTAREA MIROSURILOR NEPLĂCUTE DIN MEDIUL DE PRĂJIT

- Unele alimente, de exemplu peștele, pot transmite un miros neplăcut mediului de prăjit. Acest miros poate fi neutralizat folosind următoarea metodă:
 - Încălziți mediul de prăjit la o temperatură de 160°C
 - Puneți câteva frunze de pătrunjel sau două felii de pâine în mediul de prăjit,
 - Așteptați până când nu se mai formează "bule", apoi, folosind o ustensilă potrivită, îndepărtați pătrunjelul sau pâinea.

Protecție la supraîncălzire

- Friteuza este echipată cu o siguranță împotriva supraîncălzirii, care o protejează împotriva deteriorării. În cazul în care friteuza se încălzește excesiv, de exemplu din cauza utilizării îndelungate sau a pornirii accidentale fără mediu de prăjit, siguranța de siguranță 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. Conectați un centru de service autorizat pentru a solicita înlocuirea siguranței de siguranță. În niciun caz nu trebuie să înlocuiți singur siguranța de siguranță.

Atenție:

Deși friteuza are protecție la supraîncălzire, nu o folosiți goală fără mediu de prăjit. Utilizarea incorectă a friteuzei îi poate afecta negativ funcționarea și durata de viață.

MANIPULAREA MEDIULUI DE PRĂJIT

- Când nu folosiți friteuza în mod regulat, se recomandă turnarea mediului de prăjit răcit în sticle închise sau alte recipiente pentru prăjit și depozitarea acestuia la frigider sau într-un loc răcoros. Turnați mediul de prăjit în sticle printr-o sită fină pentru a filtra reziduurile alimentare.

Avertisment:

Înainte de a transfera mediul de prăjit, lăsați-l întotdeauna să se răcească suficient pentru a preveni arsuri 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 utilizați 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 urât sau scoate fum.
 - Este prea multă apă în ea. O concentrație mare de apă în ulei sau grăsime/untură este indicată de bule și picături de apă, abur de apă și o creștere rapidă a uleiului sau grăsimii. Dacă concentrația de apă din friteuză este prea mare, se poate întâmpla ca uleiul sau grăsimea să explodeze, ceea ce poate fi foarte periculos atât pentru persoanele care utilizează friteuza, cât și pentru cei din vecinătatea acesteia. Dacă doriți să înlocuiți mediul de prăjit, 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 ați folosit grăsime vegetală, aceasta trebuie să fie încă parțial lichidă pentru a putea fi turnată.

- Nu aruncați niciodată mediul de prăjit folosit în gunoiul menajer. Fiecare municipalitate are reglementările diferite pentru eliminarea uleiurilor și grăsimilor alimentare. Solicitați informații despre opțiunile de eliminare la biroul consiliului municipal sau orașenesc.
- Dacă doriți să filtrați doar mediul de prăjit, procedați după cum urmează:
 - Deconectați friteuza de la rețeaua electrică
 - Turnați mediul de prăjit complet răcit din vasul de prăjit într-un alt recipient cu o capacitate adecvată
 - Spălați vasul de prăjit și uscați-l bine
 - Turnați mediul de prăjit înapoi printr-o hârtie de filtrare adecvată.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Atenție:

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

Atenție:

Friteuza, cablul de alimentare și elementul de încălzire nu sunt destinate spălării în mașina de spălat vase. Nu pulverizați aceste componente cu apă sau cu alt lichid și nu le introduceți în apă sau în alt lichid.

- Vă recomandăm să curățați friteuza imediat după ce se răcește pentru a preveni uscarea resturilor alimentare. Acestea sunt mai greu de îndepărtat ulterior.
- După fiecare utilizare, ștergeți unitatea friteuzei și modulul de încălzire cu elementul de încălzire folosind un material textil moale și umed; ștergeți cablul de alimentare cu un material textil uscat.
- Spălați capacul, coșul de prăjit inclusiv mânerul, vasul de prăjit în apă fierbinte cu detergent, clătiți și uscați bine cu o lavetă fină. Vasul de prăjit poate fi spălat și în mașina de spălat vase.
- Ștergeți interiorul unității friteuzei cu prosoape de hârtie; murdăria mai persistentă poate fi curățată cu un burete moale, apoi ștergeți-l cu unul uscat.

- În cazul în care filtrul D2 sau geamul de vizualizare D3 sunt foarte murdare, deșurubați placa de acoperire D1 de pe partea inferioară a capacului, spălați filtrul și geamul în apă fierbinte cu detergent, clătiți și uscați bine cu un material textil fin. Puneți ambele piese la loc și înșurubați placa de acoperire.

Atenție:

Pentru a curăța unitatea friteuzei sau recipientul de prăjit, nu folosiți niciodată substanțe chimice, lână abrazivă pentru spălat vase, vată de oțel sau produse de curățare cu componente abrazive, deoarece acestea le pot deteriora.

- După turnarea mediului de prăjit, îndepărtați întotdeauna orice picătură de mediu și resturile de la prăjirea anterioară.

DEPOZITARE

- Înainte de a fi depozitată, friteuza trebuie să fie complet răcită și deconectată de la sursa de alimentare, curată și uscată.
- Asamblați friteuza în același mod ca pentru prăjit și puneți capacul.
- Apoi, depozitați friteuza într-un loc curat uscat și bine ventilat, ferit de copii.

Atenție:

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

DEPANARE

- Dacă aparatul nu funcționează conform descrierii din manualul de utilizare, verificați lista de mai jos cu cele mai frecvente probleme pentru a o remedia. În cazul în care problema dvs. nu este listată sau dacă problema persistă, opriți aparatul, scoateți ștecherul din priză și contactați un service autorizat. În niciun caz nu trebuie să încercați să reparați singur aparatul.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza nu funcționează	Friteuza nu este conectată la o priză.	Verificați dacă ștecherul de alimentare este conectat la o priză.
	Nu ați pornit friteuza, nu ați setat temperatura.	Porniți friteuza și setați-o la una dintre temperaturi.
	Friteuza s-a supraîncălzit și protecția a fost activată.	Așteptați câteva minute pentru ca friteuza să se răcească și încercați să o porniți din nou. Dacă este necesar, conectați un service autorizat.
Mâncarea este insuficient gătită.	Ați setat o temperatură prea scăzută.	Creșteți temperatura.
	Prea multă mâncare în coșul de prăjit.	Scoateți o parte din alimente.
	Mâncarea conține resturi de gheață sau prea multă umiditate.	Înainte de a prăji, îndepărtați resturile de gheață și uscați bine alimentele.
Cartofii prăjiți proaspeți nu sunt crocanți.	Crocantitatea cartofilor prăjiți proaspeți depinde de cantitatea de ulei și 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 prăjit face spumă excesivă în timpul procesului de prăjire.	Alimentele conțin 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.	Folosiți ulei sau grăsime vegetală potrivită pentru prăjit.
	Mediul de prăjit a fost folosit prea mult timp.	Înlocuiți mediul de prăjit.
Friteuza emană un miros neplăcut.	Mediul de prăjit nu mai este proaspăt.	Înlocuiți imediat mediul de prăjit.
	Mediul de prăjit nu este potrivit pentru	Folosiți ulei sau grăsime vegetală recomandată pentru prăjit. Nu combinați diferite tipuri de ulei și grăsime vegetală.
Textul EEE este afișat pe ecran.	Senzor de temperatură defect.	Opriți imediat utilizarea friteuzei și contactați un service autorizat.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Interval tensiune nominală: 230 V AC

Frecvență nominală: 50/60 Hz

Putere nominală de intrare: 2400 W

Consum de energie în modul standby: 0,8 W

Timpul necesar echipamentului pentru a ajunge în modul standby: 0 secunde

Capacitatea vasului de prăjit: 3,2 litri / 1,4 kg de cartofi prăjiți

Dimensiuni: 195 mm x 215 mm x 364 mm

Greutate: 3 kg

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 re folosirea, recuperarea și reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

