

## **FRITEUZĂ 3,2 L 2200W 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.
- 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 atârână 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.

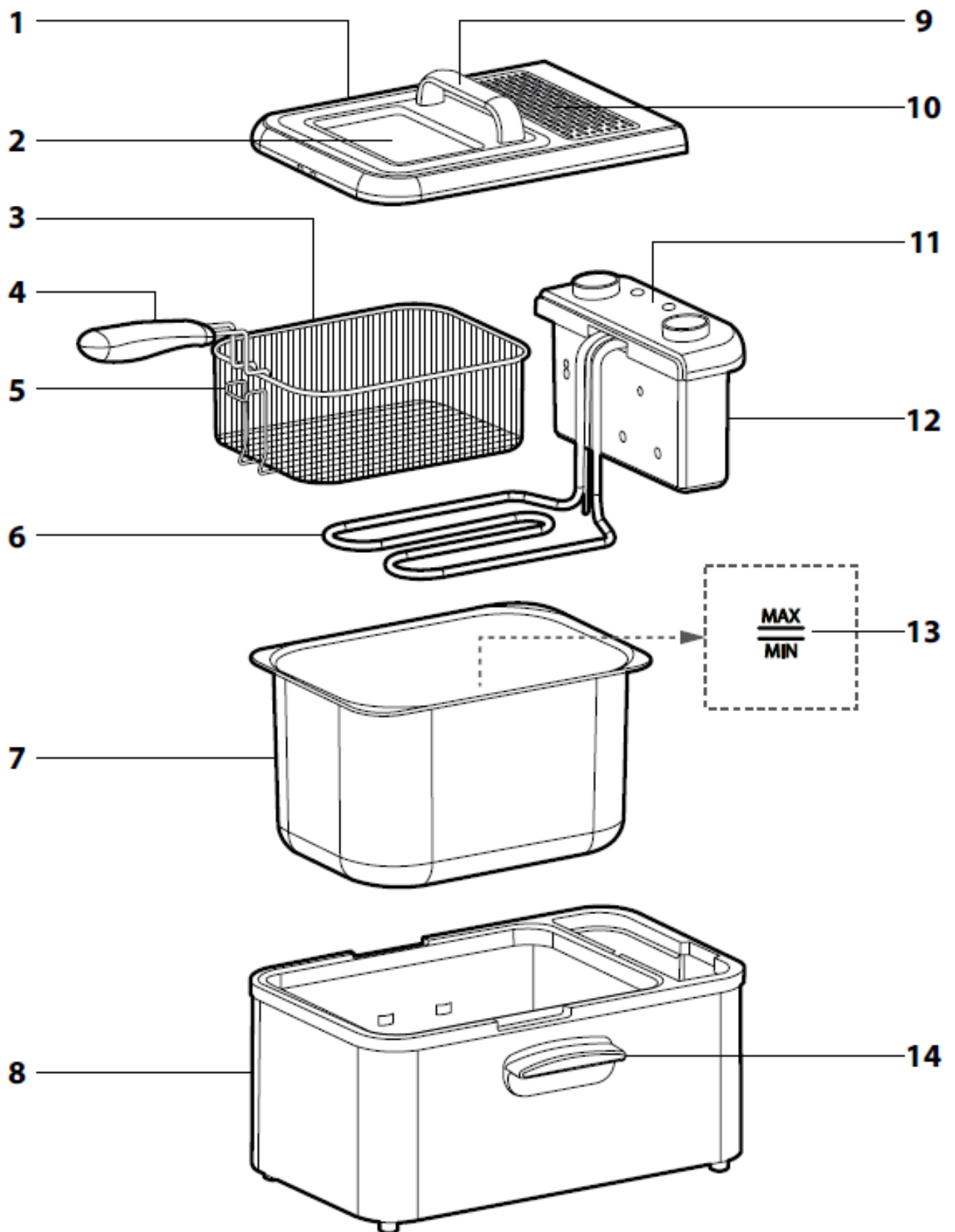
### **Manipularea aparatului și a pieselor sale**

- 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.

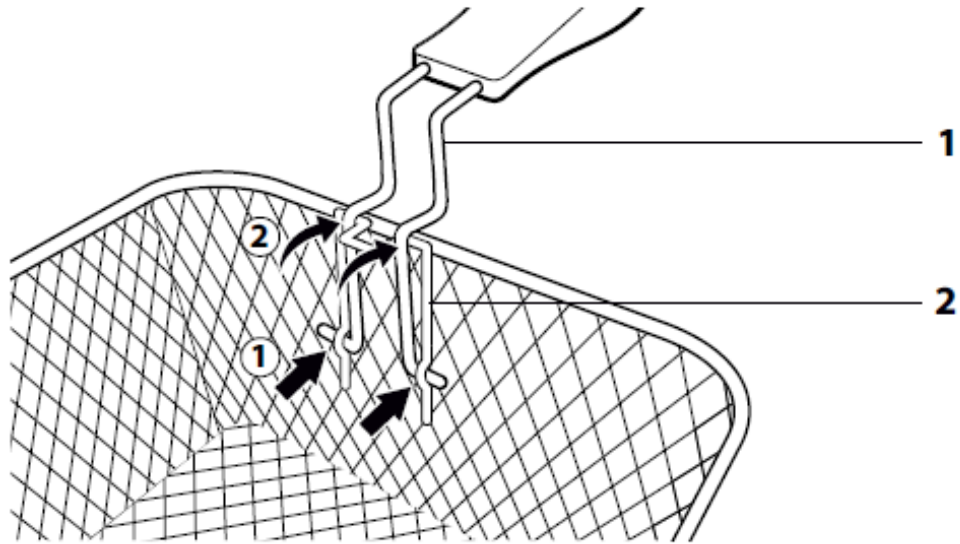
### **Siguranța în timpul întreținerii**

- 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.

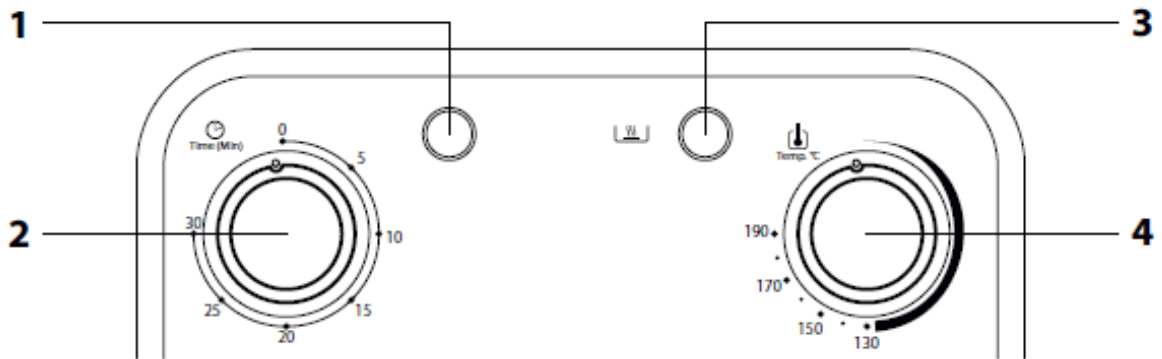
**A**



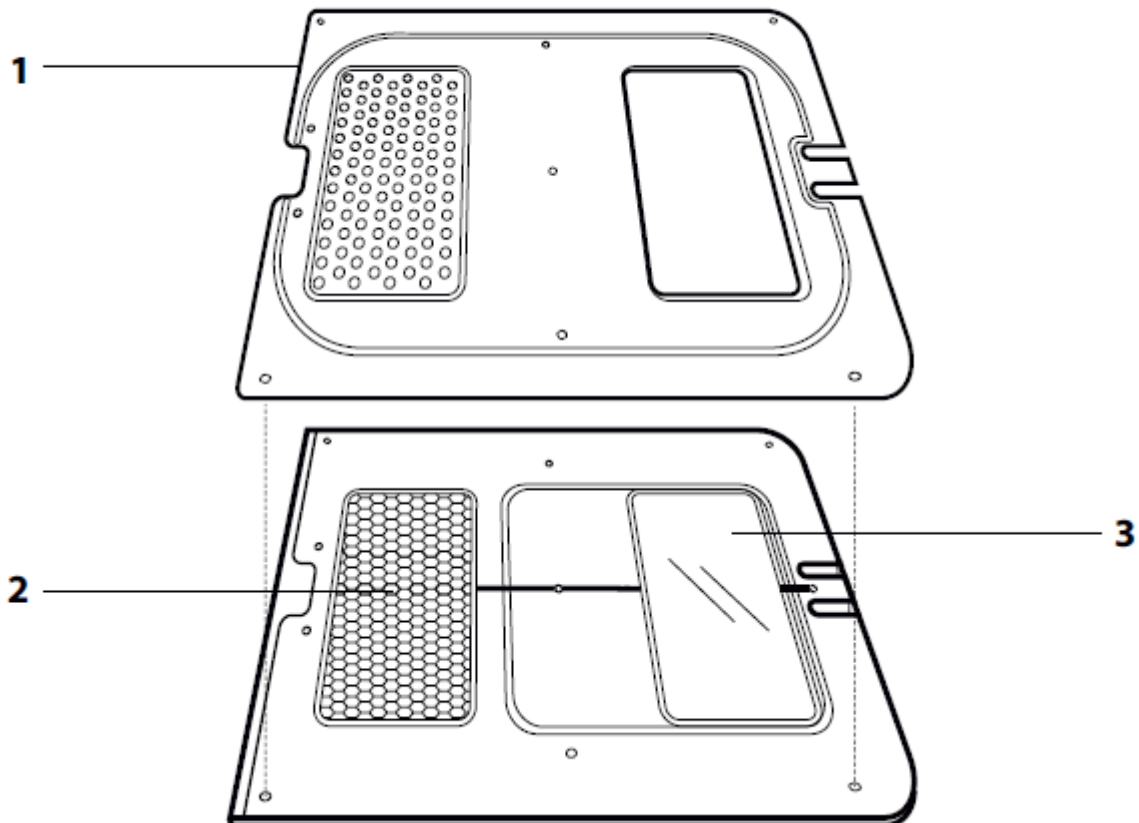
**B**



**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** Capac

**A2** Fereasta de vizualizare pentru inspectarea procesului de prăjire

**A3** Coș de prăjit din oțel cromat

**A4** Mâner coș detașabil

**A5** Suport coș fix pentru scurgerea uleiului de prăjit

**A6** Element de încălzire

**A7** Oală

**A8** Corp friteuză

**A9** Mâner capac

**A10** Fante de aerisire

**A11** Elemente de control

**A12** Modul de încălzire

**A13** Semne de nivel minim și maxim ale mediului de prăjire

**A14** 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.

**B1** Mâner sârmă

**B2** Suport sârmă

**C1** Indicator de putere

**C2** Temporizator – Permite setarea unui timp de prăjire în intervalul de la 5 la 30 de minute

**C3** Indicator temporizator

**C4** Buton de control al temperaturii – permite setarea unei temperaturi de prăjire în intervalul de la 130 la 190°C

**D1** Placă de acoperire a capacului

**D2** Filtru metalic

**D3** Sticlă transparentă

## **SCOPUL UTILIZĂRII APARATULUI**

- Acest aparat este destinat exclusiv prăjirii alimentelor folosind ulei adecvat sau grăsime lichidă. Nu este destinat pentru topirea grăsimilor, încălzirea apei sau a altor lichide sau pentru gătitul direct în oala de prăjit fără a utiliza ulei.

## **ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

- Înainte de prima utilizare, spălați capacul A1, coșul A3 cu mâner A4 și oala A7 într-o soluție cu detergent. Clătiți apoi toate aceste părți cu apă curată și uscați-le bine cu un material textil fin. Oala poate fi spălată și în mașina de spălat vase.
- De asemenea, curățați părțile interioare și exterioare ale unității folosind un material textil ușor umezit apoi ștergeți cu unul uscat. Nu introduceți nicodată unitatea în apă sau în orice alt lichid!

## **FUNȚIONARE**

### **Pregătirea aparatului pentru prăjire**

- Puneți aparatul pe o suprafață uniformă adecvată, care nu este la îndemâna copiilor. Poziționați întotdeauna mânerul friteuzei astfel încât nimeni să nu le poată atinge și să le tragă jos sau să-i verse conținutul fierbinte.
- Dacă doriți să puneți aparatul pe o plită sub hotă, asigurați-vă că plita este oprită.
- Scoateți coșul de prăjit și introduceți mânerul A4 în coșul de prăjit strângând firele coșului B1 una spre alta 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 oala A7 uscată și goală în unitatea aparatului. Introduceți modulul de încălzire A12 cu elementul de încălzire A6.
- Puneți uleiul (ulei de prăjit sau grăsime lichidă sau dizolvată) în vasul de prăjit. Utilizați doar uleiuri și grăsimi care sunt marcate în mod explicit ca "nespumant" și potrivite pentru prăjire. Aceste informații sunt furnizate pe ambalaj sau pe etichetă.

### **Avertisment:**

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

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

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

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

## **PREPARAREA ALIMENTELOR**

- 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 numai după prăjire și nu aplicați condimentele deasupra oalei sau în timpul prăjirii.
- Dacă doriți să prăjiți alimentele acoperite/cu aluat, asigurați-vă că acestea sunt acoperite uniform și că orice exces de pesmet este îndepărtat, deoarece pesmetul strică calitatea mediului de prăjit.
- Anumite tipuri de alimente, cum ar fi gogoșile pot fi prăjite direct în oala care conține ulei, fără a utiliza coșul de prăjit.
- Tăiați bucățile mari de mâncare, de ex. pui, 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, acestea s-ar putea lipi.
- Îndepărtați gheața în exces din alimentele congelate, deoarece ar putea cauza fierberea uleiului.
- Nu umpleți coșul mai mult de jumătate, altfel temperatura uleiului va scădea și rezultatul prăjirii nu va fi optim.

## **PRĂJIREA PROFUNDĂ**

- Conectați ștecherul cablului de alimentare la priză.
- Setati butonul de control al temperaturii C4 la temperatura dorită. Indicatorul de alimentare automată C1 va fi aprins. Temperatura este atinsă când indicatorul se stinge și durează aproximativ 10 minute.
- Introduceți încet coșul cu mâncare în oala de prăjit. Apoi puneți capacul și poate începe prăjirea. În timpul procesului de gătit, pot ieși aburi prin capac. Acest lucru este normal și nu constituie o defecțiune.

- Temporizatorul C2 poate fi folosit pentru a seta timpul de prăire. Indicatorul luminos C3 se va aprinde. Cronometrul va începe numărătoarea inversă a timpului și după ce timpul setat a trecut, aparatul va emite un beep. Indicatorul luminos C3 se va stinge.

**Notă:**

Informațiile despre temperatura corespunzătoare se găsesc pe eticheta alimentelor sau în tabelul din acest manual de utilizare.

**Atenție:**

Când prăjiți alimente care conțin o cantitate mare de apă sau alimente congelate, coborâți încet coșul în ulei. Acest lucru împiedică revărsarea acestuia.

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

**Notă:**

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

**Avertizare:**

Friteuza și capacul său sunt foarte fierbinți în timpul procesului de prăjire. În cazul în care este necesară manipularea friteuzei în timpul funcționării acesteia, folosiți întotdeauna mânuși de protecție și manipulați-o doar folosind mânerul A15.

- Când ați terminat de prăjit, rotiți butonul de comandă în poziția Oprit. Scoateți capacul pentru a nu intra în contact cu aburul fierbinte, trageți coșul deasupra nivelului uleiului și apoi agățați-l de suportul fix A5 în poziția de pcurare. Lăsați excesul de ulei să picure 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 de la mânerul coșului.

- Lăsați friteuza să se răcească fără capac pentru a preveni condensarea apei.
- După ce uleiul se scurge, puneți mâncarea prăjită într-un recipient adecvat. Vă recomandăm să puneți un prosop de bucătărie în recipient.

**Tabel de timp și temperatură recomandate**

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

**Notă:**

Timpii și temperaturile de prăjire au doar caracter informativ.

Alimente	Temperatură (°C)	
Ciuperci	150	
Inele de ceapă	150	
Zucchini	150	
Pui	160	
Fondue din parmezan	170	
Crochete de brânză	170	
Pește	170	
Fish fingers	180	
Creveți prăjiți	180	
Brânză prăjită	180	
Gogoși	190	
Cartogi prăjiți (congelati)	Faza 1	170
	Faza 2	190
Crochete din carne/pește/cartofi	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 chiftele, 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 prăjit**

- Unele alimente, de exemplu peștele, pot da un miros neplăcut mediului de prăjit. Acest miros poate fi neutralizat folosind următoarea metodă:
  - Se încălzește mediul de prăjire la o temperatură de 160°C
  - Puneți câteva ramuri de pătrunjel sau două felii de pâine în mediul de prăjit
  - Așteptați până când "bulele" nu se mai formează, apoi, folosind o ustensilă adecvată, 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 ex. datorită utilizării îndelungate sau pornirii accidentale fără mediu de prăjire, siguranța împotriva încălzirii se va activa automat. În acest 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. Nu înlocuiți siguranța singur niciodată.

### **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 prăjit**

- Dacă nu folosiți friteuza în mod regulat, se recomandă să turnați uleiul în sticle închise sau în alte recipiente pentru prăjire și să-l păstrați la frigider sau în alt loc răcoros. Turnați uleiul în sticle printr-o strecurătoare fină pentru a filtra reziduurile alimentare.

### **Avertizare:**

Înainte de a transfera uleiul, lăsați-l întodeauna 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 uleiul, este posibil să îl reutilizați de 8 până la 10 ori. Nu folosiți același ulei mai mult de 6 luni.
- Înlocuiți întotdeauna mediul de prăjit atunci când:
  - Are culoarea maro sau de la bun început miroase sau scoate fum
  - Este prea multă apă în el. O concentrație mare de apă în ulei/grăsime este indicată de bule și picături de apă, aburi și ulei/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 foarte periculos atât pentru persoanele care folosesc friteuza, cât și pentru cei din apropierea acesteia.
- Dacă doriți să înlocuiți mediul de prăjit, procedați după cum urmează:
  - Pregătiți un recipient cu un volum adecvat

- Deconectați friteuza de la priză
- Deschideți capacul, scoateți coșul de prăjit, țineți unitatea de mâner și turnați uleiul în recipientul pregătit.

**Avertisment:**

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

- Nu turnați mediul de prăjit uzt în deșeurile menajere standard. Fiecare municipalitate are reglementări difeitr pentru eliminarea uleiurilor și grăsimilor de masă. Solicitați informații despre opțiunile dumneavoastră de eliminare la biroul minicipal sau al consiliului orășenesc.
- Dacă doriți să filtrați doar mediul de prăjit, procedați după cum urmează:
  - Deconectați friteuza de la priză
  - Turnați mediul de prăjit compelt 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 priză și lăsați-o să se răcească complet.

**Atenție:**

Unitatea aparatului, cablul de alimentare și elementul de încălzire nu sunt destinate spălării în mașina de spălat vase.

Nu pulverizați aceste părți cu apă sau orice alt lichid și nu le introduceți în apă sau orice alt lichid.

- Vă recomandăm să curățați friteuza imediat după ce se răcește pentru a preveni uscarea resturilor de mâncare. Acestea sunt mai greu de eliminat mai târziu.
- După fiecare utilizare, ștergeți unitatea aparatului și modulul de încălzire cu elementul de încălzire folosind un material textil moale, ușor umezit; ștergeți cablul de alimentare cu un material textil uscat.
- Spălați capacul, coșul de prăjit inclusiv mânerul, vasul pentru ulei și oal în apă fierbinte cu detergent, clătiți și uscați bine cu un material textil fin. Oala poate fi spălată și în mașina de spălat vase.
- Ștergeți interiorul unității friteuzei folosind prosoape de hârtie, resturile mai dure pot fi curățate folsoind un burete moale și apoi ștergeți-l.
- În cazul în care filtrul D2 sau fereastra D3 sunt foarte murdare, deșurubați placa de acoperire D1 de pe partea inferioară a capacului, spălați filtrul și dozatorul în apă fierbinte cu detergent, clătiți uscați bine cu un material de pânză fin. Reduceți ambele părți la locul lor și înșurubați placa de acoperire înapoi.

**Atenție:**

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

- După ce ați turnat mediul de prăjit, îndepărtați întotdeauna uleiul picurat și resturile de la prăjirea anterioară.

**DEPOZITARE**

Înainte de a depozita aparatul, acesta trebuie să fie complet rece și deconectat de la priză, curat și uscat.

Asamblați aparatul în același mod ca la prăjit și puneți capacul.

Apoi depozitați friteuza într-un loc curat, uscat și bine ventilat, și nu îl lăsați la îndemâna copiilor.

**Atenție:**

Depozitați aparatul departe de temperaturi extreme, lumina directă a soarelui și umiditate excesivă și nu îl depozitați într-un mediu cu praf. Nu puneți niciun obiect pe friteuza depozitată.

## DEPANARE

- Dacă aparatul nu funcționează așa cum este descris în manualul de utilizare, verificați lista de mai jos cu cele mai frecvente probleme pentru a le remedia. În cazul în care problema dumneavoastră 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 priză.	Verificați dacă ștecherul este conectat la 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 nu este gătită suficient	Ați setat o temperatură prea scăzută.	Utilizați butonul de control pentru a crește temperatura.
	Prea multe alimente în coșul de prăjit.	Îndepărtați o parte din alimente.
	Alimentele conțin resturi de gheață sau sunt prea umede.	Înainte de prăjire, îndepărtați resturile de gheață și uscați bine alimentele.
Cartofii prăjiți proaspeți nu sunt crocanți	Calitatea crocantă a cartofilor prăjiți depinde 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 profundă	Alimentele conțin resturi de gheață sau sunt prea umede.	Înainte de prăjire, îndepărtați resturile de gheață și uscați bine alimentele.
	Mediul de prăjire nu este potrivit pentru prăjit.	Utilizați ulei sau grăsime potrivit pentru prăjit.
	Mediul de prăjire a fost folosit prea mult.	Înlocuiți uleiul sau grăsimea.
Friteuza emite un miros neplăcut	Mediul de prăjire nu mai este proaspăt.	Înlocuiți uleiul sau grăsimea.
	Mediul de prăjire nu este potrivit pentru prăjit.	Utilizați ulei sau grăsime recomandate pentru prăjit. Nu combinați diferite tipuri de ulei și grăsimi.

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Domeniu de tensiune nominală: 230 V AC

Frecvență nominală: 50/60 Hz

Putere nominală de intrare: 2400 W

Capacitatea oalei de gătit: 3,2 litri / 1,4 kg de cartofi prăjiți

Dimensiuni: 220 x 265 x 360 mm

Greutate: 3 kg

Ne rezervăm dreptul de a modifica textul și specificațiile tehnice.

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 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.

