SAMUS
Aproape de tine!

FRITEUZĂ CU AER CALD

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE ȘI SIGURANȚĂ



Model: **AF8-S1700DW**

- PRODUS DESTINAT EXCLUSIV PENTRU UZ CASNIC –

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

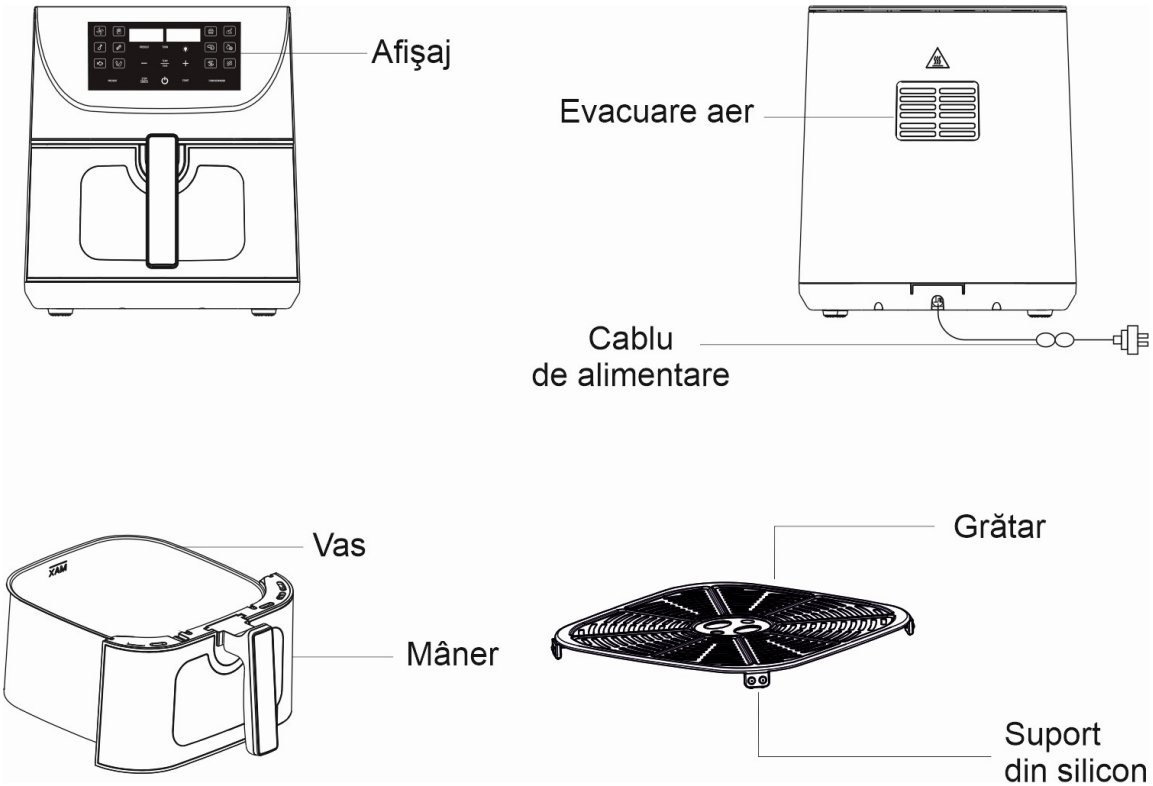
MĂSURI GENERALE DE SIGURANŢĂ

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

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

13. Nu folosiți aparatul în alte scopuri decât cel pentru care a fost conceput.
14. Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta peste 8 ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și discernământ doar sub supraveghere sau dacă au primit instrucțiuni privind folosirea acestuia în condiții de siguranță și înțeleg pericolele implicate. Nu permiteți copiilor să se joace la aparat. Operațiunile de curățare și întreținere nu vor fi realizate de copii dacă nu au mai mult de opt ani și nu sunt supravegheați.
15. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare al acestuia la îndemâna copiilor mai mici de 8 ani.
16. Acest aparat nu a fost conceput pentru a fi folosit cu un cronometru extern sau sistem telecomandat independent.

DESCRIERE GENERALĂ



ATENTIE, SUPRAFATA FIERBINTE

ATENŢIE!

- Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta peste 8 ani și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și discernământ doar sub supraveghere sau dacă au primit instrucțiuni de folosire a acestuia în condiții de siguranță și înțeleg pericolele implicate. Nu permiteți copiilor să se joace la aparat! Operațiunile de curățare și de întreținere nu vor fi realizate de copii dacă nu au vârsta peste 8 ani și nu sunt supravegheați.
- Nu scufundați niciodată în apă corpul unității deoarece acesta conține componente electrice și elemente de încălzire și nici nu îl clătiți la robinet.
- Nu permiteți pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat pentru a preveni electrocutarea.
- Puneți întotdeauna alimentele de prăjit în coș pentru a preveni contactul acestora cu elementele de încălzire.
- Nu acoperiți admisia de aer și orificiile de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
- Nu umpleți vasul de gătit cu ulei pentru a evita riscul unui incendiu.
- Nu atingeți niciodată interiorul aparatului în timpul funcționării. Temperatura părților exterioare accesibile poate fi ridicată în timpul funcționării.

AVERTISMENTE

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

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

ATENȚIE

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

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

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

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

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

PREGĂTIREA DE UTILIZARE

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

FOLOSIREA APARATULUI

O gamă largă de alimente pot fi gătite fără ulei.

GĂTIREA CU AER CALD

1. Conectați ștecherul la o priză cu împământare.
2. Trageți cu atenție vasul din friteuză.
3. Puneți alimentele în vasul friteuzei.
4. Nu este necesar să adaugați ulei in interiorul vasului.
5. Împingeți vasul înapoi în aparat.Aveți grijă să aliniați vasul pe șinele din interiorul aparatului.
6. Friteuza nu va funcționa dacă vasul nu va fi introdus complet în interior.

Nu folosiți niciodată vasul fără grătar în el!



ATENTIE, SUPRAFATA FIERBINTE

ATENȚIE: Nu atingeți vasul de gătit în timpul funcționării sau imediat după folosire deoarece va fi foarte fierbinte. Prindeți întotdeauna vasul de mâner.

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

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

9. Când auziți semnalul sonor al cronometrului care indică trecerea timpului setat de preparare, trageți vasul afară din unitate.
   Sugestie: Puteți modifica temperatura sau durata gătirii după preferințe în timpul utilizării. Setările dumneavoastră se vor păstra timp de un minut după ce ați tras vasul din unitate.

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

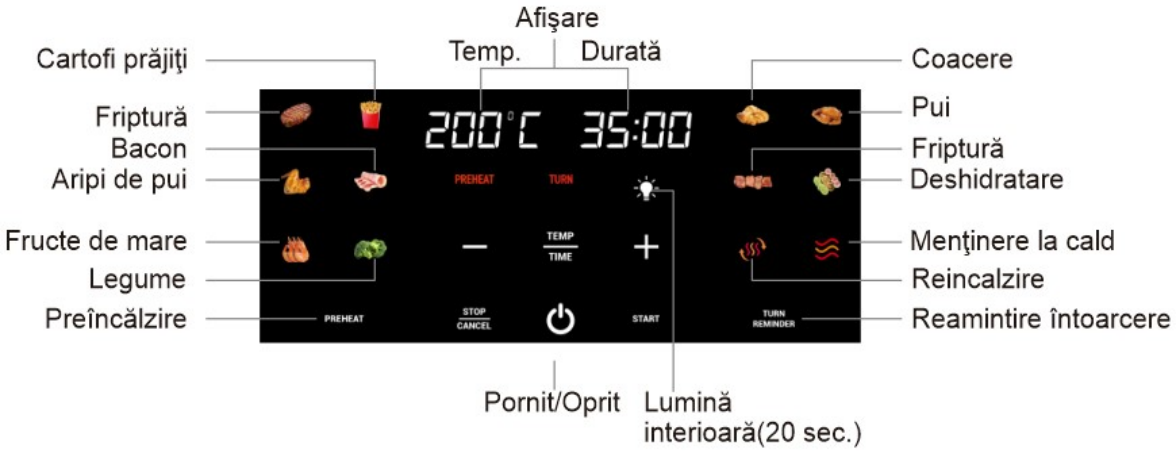
11. Pentru a scoate alimentele (de ex. cartofii prăjiți), trageți vasul din unitate și așezați-l pe un cadru rezistent.

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

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

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

MOD DE UTILIZARE



1.**Tasta ⏻ – Pornit/Oprit**

Odată ce coșul și vasul de gătit au fost bine fixate în unitate, ledul tastei de pornit/oprit se va aprinde. Ținând apăsată această tastă timp de 3 secunde, aparatul va trece pe setarea automată de temperatură de 200ºC, iar durata de gătire va fi de 15 minute.

Acționând încă o dată tasta Pornit/Oprit, procesul de gătire va fi lansat. Mențineți apăsată tasta de pornit/oprit timp de 3 secunde pentru a întrerupe complet aparatul în timpul procesului de gătire. Pe ecran va apărea mesajul „OFF” (închis). Ledul „OFF” se va stinge și ventilatorul se va opri din funcționare după 20 secunde iar aparatul va fi închis complet.

Observație: În timpul gătirii, puteți atinge tasta STOP CANCEL pentru a pune aparatul pe pauză și a opri astfel temporar gătirea sau a opri definitiv procesul de preparare început.

2. **Tasta ⊖ și tasta ⊕ –> taste pentru reducerea și creșterea valorilor timpului/temperaturii.**

3. Selectați tasta TEMP TIME și, acționând tasta ⊖ și tasta ⊕, puteți crește sau reduce temperatura de gătit în trepte de câte 5ºC la fiecare apăsare. Menținând tasta apăsată, valorile de temperatură se vor schimba rapid. Intervalul de control al temperaturii este cuprins între 80ºC și 200ºC.

4. Selectați tasta TEMP TIME încă o dată și, acționând tasta ⊖ și tasta ⊕, puteți

crește sau reduce durata procesului de gătire în trepte de câte un minut la fiecare apăsare. Menținând tasta apăsată, durata se va schimba rapid.

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

6. **Tasta de iluminare** : Atingeți această tasă și butonul va clipi, iar lumina din vas se va aprinde timp de 20 secunde, după care se va stinge.

SFATURI

- Alimentele mai mici de regulă necesită un timp de preparare mai scurt decât alimentele mai voluminoase.
- O cantitate mai mare de alimente necesită o durată de preparare doar un pic mai lungă; o cantitate mai mică de alimente necesită o perioadă de preparare mai scurtă.
- Întoarcerea alimentelor mai mici la jumătatea procesului de preparare optimizează rezultatul final și poate preveni coacerea neuniformă a alimentelor.
- Adăugați puțin ulei peste cartofii proaspeți pentru un rezultat crocant. Prăjiți alimentele în friteuza cu aer cald la câteva minute după ce le-ați stropit cu ulei.
- Nu preparați în friteuza cu aer cald alimente extrem de grase, de ex. cârnați.
- Snack-urile care se pot prepara la cuptor se pot prepara și la friteuza cu aer cald.
- Cantitatea optimă pentru a prepara cartofi crocanți este de 500 grame.
- Folosiți aluat gata preparat pentru a coace ușor și rapid snack-uri cu umplutură. Aluatul gata preparat necesită un timp mai scurt de coacere decât aluatul de casă.
- Puneți o formă de copt sau un vas pentru cuptor în coșul friteuzei cu aer cald dacă doriți să coaceți o prăjitură sau un quiche sau atunci când doriți să coaceți alimente delicate sau cu umplutură
- Puteți folosi friteuza cu aer cald și pentru a reîncălzi mâncarea. Pentru reîncălzire, setați temperatura la 150°C timp de maxim 10 minute.

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

- Dacă preîncălzirea (PREHEAT) **este activată:**
  a. Apasati **START**
  Afișajul va afișa "PRE HEAT" (Preîncălzire) și aparatul va începe preîncălzirea. După preîncălzire, aparatul va emite un semnal sonor și va afișa "ADD FOOD" (Adăugați alimente).

  AVERTISMENT : Coșul va fi fierbinte! Nu atingeți suprafețele fierbinți.

  b. Scoateți cu grijă coșul detașabil, puneți mâncarea înăuntru și glisați-l înapoi. Aparatul începe să gătească automat.

Dacă preîncălzirea (PREHEAT) este oprit:
a. Scoateți coșul detașabil, puneți mâncarea înăuntru și glisați-l înapoi.
b. Apăsați **START**.



a. Memento de scuturare/întoarcere (TURN REMINDER) **este activat :**
b. La jumătatea timpului de gătire, se va auzi un semnal sonor și pe afișaj va apărea „TURN FOOD".
c. Scoateți cu grijă coșul detașabil și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură.
d. Agitați sau întoarceți mâncarea folosind un clește sau un turnător.
e. Introduceți coșul detașabil în aparat pentru a relua automat gătitul.

NOTĂ: Dacă nu scoateți coșul detașabil, gătitul va continua.

După ce timpul de gătire pe care l-ați ales a trecut, aparatul va emite un bip și pe afișaj va apărea „END". Ventilatorul va continua să funcționeze un timp înainte ca aparatul să se răcească. Scoateți cu grijă coșul detașabil și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură. Scoateți mâncarea din coș folosind un clește sau un struncător.

AVERTIZARE:

- Fiți întotdeauna atenți când scoateți coșul în timpul/după gătit - poate scăpa aburul fierbinte!
- Coșul detașabil și mâncarea vor fi fierbinți! Nu atingeți suprafețele fierbinți.
- Nu folosiți ustensile ascuțite sau metalice care pot zgâria suprafața antiaderență.
- Nu întoarceți coșul cu susul în jos, deoarece excesul de ulei care s-a acumulat în partea de jos a coșului va curge pe alimente.

OPRIREA/ANULAREA GĂTITULUI

Apăsați pictograma **STOP / CANCEL** pentru a opri gătitul. Apăsați pictograma **START** pentru a relua gătitul. Scoaterea coșului din aparat în timpul gătitului oprește gătitul. Întoarcerea coșului în aparat reia automat gătitul.

Apăsați **STOP / CANCEL** de două ori pentru a anula gătirea.



SETĂRI

	EN	PL	DE	CZ	HU	RO
	Steak 200°C 20 min	Stek 200°C 20 min	Steak 200°C 20 min	Steak 200°C 20 min	Steak 200°C 20 perc	Friptură 200°C 20 min.
	French Fries 200°C 25 min	Frytki 200°C 25 min	Pommes Frites 200°C 25 min	Chipsy 200°C 25 min	Hasábburgo-nya 200°C 25 perc	Cartofi prăjiți 200°C 25 min.
	Chicken wing 200°C 20 min	Skrzydełka z kurczaków 200°C 20 min	Hühnerflügel 200°C 20 min	Kuřecí křidélka 200°C 20 min	Csirkeszárny 200°C 20 perc	Aripioare de pui 200°C 20 min.
	Bacon 190°C 6 min	Bekon 190°C 6 min	Speck 190°C 6 min	Slanina 190°C 6 min	Szalonna 190°C 6 perc	Bacon 190°C 6 min.
	Shrimp 190°C 10 min	Krewetki 190°C 10 min	Garnelen 190°C 10 min	Krevety 190°C 10 min	Garnélarák 190°C 10 perc	Crevete 190°C 10 min.
	Vegetables 200°C 20 min	Warzywa 200°C 20 min	Gemüse 200°C 20 min	Zelenina 200°C 20 min	Zöldség 200°C 20 perc	Legume 200°C 20 min.
	Bake 160°C 20 min	Ciasto 160°C 20 min	Kuchen 160°C 20 min	Dort 160°C 20 min	Sütemény 160°C 20 perc	Prăjitură 160°C 20 min.
	Roast 200°C 40 min	Pieczenie 200°C 40 min	Braten 200°C 40 min	Pečeně 200°C 40 min	Sült 200°C 40 perc	Friptură 200°C 40 min.
	Grill 200°C 20 min	Grillowanie 200°C 20 min	Grillen 200°C 20 min	Grilování 200°C 20 min	Grillezés 200°C 20 perc	Frigere 200°C 20 min.
	Dehydrate 50°C 6 h	Suszenie 50°C 6 h	Dörren 50°C 6 h	Sušení 50°C 6 h	Szárítás 50°C 6 óra	Deshidratare 50°C 6 h
	Reheat 150°C 15 min	Podgrzewanie 150°C 15 min	Aufwärmen 150°C 15 min	Ohřívání 150°C 15 min	Újramelegítés 150°C 15 perc	Reîncălzire 150°C 15 min.
	Keep warm 90°C 30 min	Podtrzymywa-nie ciepła 90°C 30 min	Warmhalten 90°C 30 min	Udržování tepla 90°C 30 min	Melegen tartás 90°C 30 perc	Menținere cald 90°C 30 min.

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

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

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

PROTECŢIE LA SUPRAÎNCĂLZIRE

Aparatul este echipat cu protecție împotriva supraîncălzirii. Dacă se oprește de la sine și nu se pornește din nou, deconectați-l de la rețea și așteptați ~ 15 minute înainte de a-l reconecta.

Dacă tot nu pornește, contactați departamentul Service.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

1. Înainte de curățare, setați cronometrul pe 0, deconectați aparatul și așteptați ca acesta să se răcească. Nu atingeți suprafața aparatului înainte de a se fi răcit.
2. Curățați aparatul după fiecare utilizare.
3. Sertarul și coșul au un strat neaderent. Nu folosiți tacâmuri din metal sau materiale abrazive pentru a le curăța, întrucât acest lucru poate deteriora stratul neaderent.
4. Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în alte lichide. Acest aparat nu trebuie spălat la mașina automată.
5. Curățați suprafața vasului și a tăvii cu apă călduță, detergent de vase lichid și un burete neabraziv. Dacă sunt depuneri foarte aderente pe tavă sau pe baza vasului, umpleți vasul cu apă caldă și puțin detergent lichid. Puneți tava în vas și lăsați-le la înmuiat 10 minute.
6. Folosiți o cârpă umedă pentru a șterge suprafața friteuzei. Nu folosiți niciodată agenți de curățare duri sau abrazivi, bureți abrazivi sau din sârmă care pot deteriora dispozitivul.
7. Dacă nu folosiți aparatul o perioadă lungă de timp, curățați-l și depozitați-l într-un loc răcoros și uscat.

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Friteuza cu aer cald nu funcționează.	Cablul de alimentare nu este conectat la priză.	Puneți ștecherul într-o priză de perete prevăzută cu împământare.
	Nu ați setat cronometrul.	Setați cronometrul pe durata de preparare necesară pentru a pune aparatul în funcțiune.
Alimentele preparate în friteuză nu sunt coapte.	Ați pus o cantitate prea mare de alimente în coș.	Gătiți alimentele în mai multe serii.
	Temperatura setată este prea mică.	Setați o temperatură adecvată; regătiți alimentele.
	Durata setată de gătire este prea mică.	Setați o durată de gătire adecvată; regătiți alimentele.
Alimentele sunt coapte neuniform în friteuză.	Anumite tipuri de alimente trebuie întoarse la jumătatea procesului de gătire.	La mijlocul procesului de gătire, trageți vasul afară din unitate și întoarceți alimentele având grijă să le separați acolo unde sunt suprapuse, după care împingeți vasul la loc.
Alimentele prăjite nu sunt crocante.	Unele alimente trebuie unse cu ulei pentru a fi prăjite.	Ungeți alimentele mai întâi cu o peliculă subțire de ulei, apoi începeți coacerea acestora.
Vasul nu intră bine în unitate.	Ați pus prea multe alimente în vasul de gătit.	Volumul alimentelor în vas nu trebuie să depășească marcajul MAX de pe acesta.
	Mânerul este înțepenit.	Puneți mânerul în poziție orizontală.
Din aparat iese fum alb.	Ați pus la gătit alimente grase.	Este un fenomen normal.
	În vas au rămas resturi de la gătirea anterioară.	Spălați bine vasul și tava după fiecare folosire.

INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND GESTIONAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA CE 2002/96/EC.



La ieșirea produsului din uz, acesta nu trebuie tratat ca deșeu urban. Se va preda la un centru local autorizat de colectare diferențiată a deșeurilor sau la un furnizor de astfel de servicii. Gestionarea separată a deșeurilor electrocasnice ajută la evitarea eventualelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane ce pot deriva dintr-o gestionare incorectă și permite recuperarea materialelor componente pentru obținerea unor economii semnificative de energie și resurse. Pentru a nu uita să gestionați separat deșeurile electrocasnice, produsul a fost marcat cu simbolul de mai sus (pubela de gunoi cu role tăiată cu un X).

FIŞA PRODUSULUI

1.	Marca comercială a producătorului:	SAMUS
2.	Modelul de fabricaţie:	**AF8-S1700DW**
3.	Tipul aparatului:	**Friteuză cu aer cald**
4.	Importator:	**ALF Electrocasnice SRL**
5.	Adresă importator:	**bvd. Basarabia, nr. 256, sector 3, Bucureşti, România**
6.	Putere (W):	**1700**
7.	Capacitate(litri):	**8**
8.	Temporizator:	**DA(0-60 min.)**
9.	Temperatură de gătire ajustabilă:	**DA(80-200°C)**
10.	Tehnologie gătire:	**Fry-Force 360°**
11.	Nr. programe presetate:	**12**
12.	Panou de control:	**Digital tactil**
13.	Coş cu interior antiaderent:	**DA**
14.	Coş compatibil cu maşina de spălat vase:	**DA**
15.	Picioruşe antialunecare:	**DA**
16.	Fereastră vizualizare preparate:	**DA**
17.	Culoare carcasă:	**Negru**
18.	Tensiune/Frecvenţă(V/Hz):	**220–240~50/60**
19.	Nivel de zgomot(dBA):	**65**
20.	Dimensiuni produs/cutie(LxAxH/mm):	**400x310x348/410x350x385**
21.	Greutate netă/brută(produs/cu ambalaj,kg):	**6/7**
22.	Fabricat în China	

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

SAMUS®
Aproape de tine!