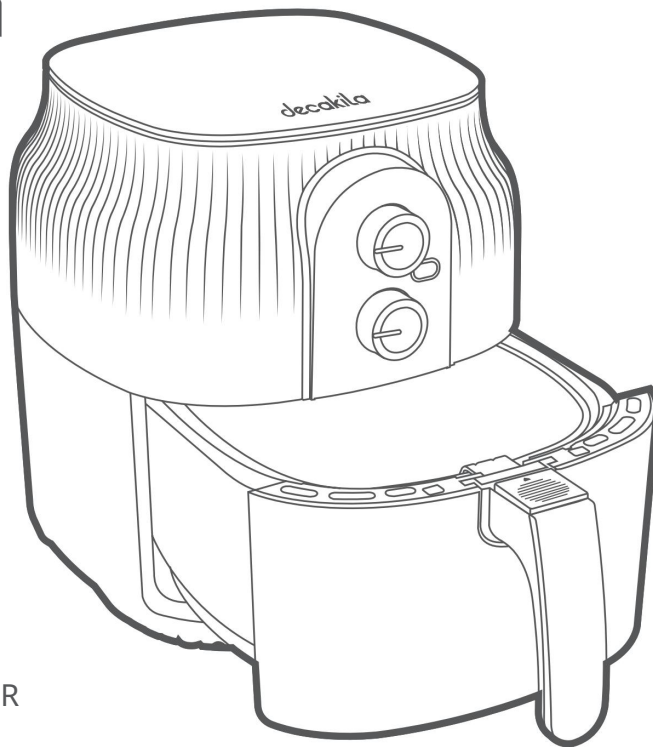


# decakila®



KUEC073R/KEEC073R

FRRITEUTA DE AER



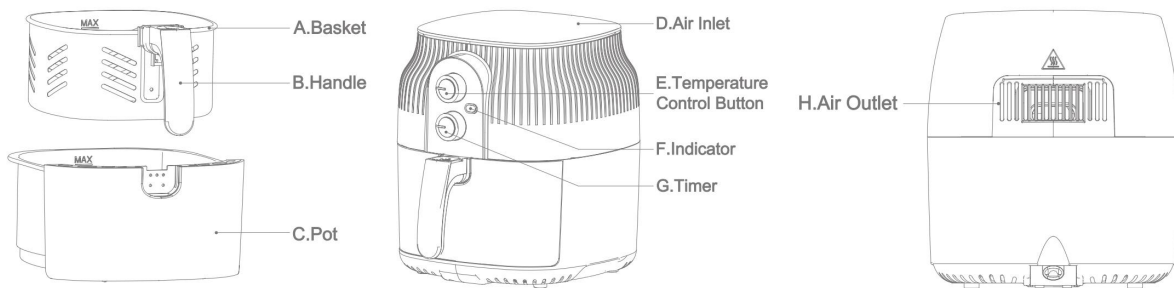
# CUPRINS

SCURTA INTRODUCERE	01
INSTRUCȚIUNE GENERALĂ	01
ATENȚII	02
PERICOL	02
II AVERTISMENT	02
III NOTIFICARE	02

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	03
PREGĂTIREA OPERAȚIUNII	03
CUM SE OPERĂ	03
III NOTĂ	04
CURAT	06
GARANTIE SI SERVICII	06

## SCURTA INTRODUCERE

Prăjirea fără grăsimi recent introdusă vă va ajuta să gătiți alimentele și răcoritoarea care vă plac într-un mod mai sănătos. Prăjirea fără grăsimi folosește principiul combinării aerului cald cu ciclul de aer de mare viteză (schimbarea rapidă a aerului), va oferi o încălzire completă unică, astfel încât pentru majoritatea alimentelor nu este nevoie să adăugați ulei pentru gătit. Cu o placă suplimentară de prăjire, acum aveți o modalitate mai convenabilă de a face mâncăruri delicioase precum prăjituri și biscuiți etc.



## INSTRUCȚIUNE GENERALĂ

A. Cos C. Oala

C. Oală

E. Buton de control al temperaturii

G. Timer

B. Mâner

D. Priză aer

F. Indicator

H. Ieșire de aer

## ATENȚII

- Înainte de a utiliza acest produs, vă rugăm să citiți manualul de instrucțiuni și să păstrați broșura pentru referințe ulterioare.

## PERICOL

- Nu înmuiați crusta în apă și nu o spălați sub robinet, deoarece există componente electrice și componente de încălzire în crustă.
- Nu lăsați apă sau alt lichid să curgă în produs, în caz că pot avea loc șocuri electrice.
- În timp ce produsul funcționează, nu acoperiți orificiile de intrare și de evacuare a aerului.
- Nu turnați niciodată ulei în friteuză, deoarece aceasta poate provoca incendiu.
- Nu atingeți interiorul produsului în timp ce funcționează, există prevenirea opăririi pe partea inferioară a produsului, care parte va fi din ce în ce mai fierbinte în timp ce produsul funcționează, de aceea trebuie să aveți grijă pentru a evita solicitarea de opărire.
- Acest produs este acționat manual, prin urmare nu conectați niciodată produsul la un temporizator extern sau un sistem independent de telecomandă.

## II AVERTISMENT

- Înainte de a conecta produsul la sursa electrică, vă rugăm să verificați dacă puterea furnizată este în conformitate cu puterea nominală a produsului.
- Dacă ștecherul, cablul de alimentare sau produs sunt deteriorate, nu mai trebuie să utilizați produsul.
- Dacă cablul de alimentare este rupt, pentru a evita pericolul, acesta trebuie înlocuit de către tehnicieni de service de la producător, departamentul de reparații sau departamente similare.
- Acest produs poate fi folosit de către copiii cu vârsta peste 8 ani, și persoana cu membre imperfecte sau cu handicap de simt, metal, însă preconditionia este ca persoana special desemnata să le ofere supraveghere și îndrumare folosirii produsului, astfel încât să le asigure siguranța.
- Produsul trebuie să fie conectat la o priză cu împământare și trebuie să vă asigurați că este introdus corect.
- Nu puneți niciodată produsul pe perete sau pe alte produse.

## III NOTIFICARE

- Produsul este limitat la uz casnic normal. Nu trebuie utilizat în sălile de mese ale magazinelor, birourilor, ferme sau alte medii de lucru. Și nu ar trebui să fie folosit de clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni sau săli de mic dejun sau alte medii de cazare.

- În cazul în care clientul nu a reușit să folosească produsul în mod corect sau a folosit produsul în scopuri profesionale sau pe jumătate profesionale, sau nu a respectat instrucțiunile din manual în timpul utilizării, atunci o astfel de utilizare abuzivă va invalida garanția, nu suntem responsabili pentru daunele cauzate de aceste.
- Nu reparați singur produsul, deoarece o astfel de acțiune va anula garanția.
- Deconectați întotdeauna alimentarea după utilizare.
- Înainte de tratarea sau curățarea produsului, produsul trebuie lăsat să se răcească timp de 30 de minute.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Scoateți tot materialul de ambalare.
  - Îndepărtați lipiciul și etichetele de pe produs.
  - Curățați bine coșul de prăjit și tigaia cu apă fierbinte, detergent și burete neabraziv.
  - Notă: mașina de spălat vase poate fi folosită pentru a le spăla componente.
  - Curățați interiorul și exteriorul produsului cu o cârpă umedă.
- Friteuza fără grăsimi folosește tehnologia de încălzire cu aer cald, Nu turnați niciodată ulei sau grăsimi în friteuză.

## PREGĂTIREA OPERAȚIUNII

- Așezați produsul pe o suprafață nivelată, uniformă și stabilă, nu puneți produsul pe suprafețe care nu sunt rezistente la căldură.
- Puneți corect coșul de prăjit în friteuză Trageți firul
- din capsula de sârmă din partea de jos a produsului.
- Nu turnați niciodată ulei sau alt lichid în friteuză.
- Nu puneți niciodată lucruri deasupra produsului, deoarece acest lucru va împiedica fluxul de aer și va reduce efectul încălzirii cu aer cald.

## CUM SE OPERĂ

Friteuza fără grăsimi poate fi folosită pentru a găti multe tipuri de ingrediente alimentare. Manualul suplimentar de preparare a alimentelor vă va ajuta să înțelegeți acest produs.

- I Prăjirea fără grăsimi
- Introduceți ștecherul în priză cu împământare.
- Scoateți cu grijă tigaia din friteuza fără grăsimi.
- Puneți ingredientele alimentare în coșul de prăjit.
- Treceți tigaia înapoi în friteuza fără grăsimi
- Nu folosiți friteuza înainte de a pune prăjit. Notă: Nu atingeți tigaia în timpul utilizării și la ceva timp după utilizare, deoarece se face foarte cald. Țineți tigaia doar de mâner.

- Reglați temperatura potrivită rotind butonul de control al temperaturii. Vă rugăm să consultați partea „Setare” a acestui capitol. Pentru a porni produsul, vă rugăm să reglați butonul cronometrului pentru a decide timpul de gătit. Dacă produsul începe cu alimente reci, timpul de gătire ar trebui să fie cu 3 minute mai lung.
- Până în acest moment, indicatorul luminos al cablului de alimentare și indicatorul luminos de încălzire se vor aprinde.
- În timpul funcționării friteuzei fără grăsimi, lampa indicatoare de încălzire se va aprinde și se va stinge continuu. Aceasta arată că componentele de încălzire se pornesc și se opresc continuu, astfel încât să se mențină temperatura de setare.
- Uleiul redundant din ingredientele alimentare va fi colectat pe fundul tigaii.
- Unele ingrediente alimentare necesită răsturnare în timpul perioadei mijlocii de gătire (consultați partea „Setare” a acestui capitol). Pentru a răsturna ingredientele bune, țineți mânerul și scoateți tigaia din produs, apoi faceți întoarcerea.
- După aceea, alunecă tigaia înapoi în friteuza fără grăsimi.
- Observație: Nu apăsați butonul de demontare al coșului de prăjit în timpul procesului de răsturnare.
- Bip-ul temporizatorului înseamnă că timpul de setare a expirat. Apoi scoateți tigaia din produs și puneți-o pe o suprafață rezistentă la căldură.
- Verificați dacă ingredientul alimentar este copt.
- Pentru a turna ingredientele alimentare de dimensiuni mici (de ex. chipsuri), vă rugăm să apăsați butonul de demontare al coșului de prăjit (1) și să scoateți coșul de prăjit din tigaie (2).
- Nu răsturnați coșul de prăjit înainte de a demonta tigaia, deoarece acest lucru va face ca uleiul redundant colectat pe fundul tigaii să se scurgă pe ingredientele alimentare. După gătitul cu friteuza fără grăsimi, este posibil să iasă abur din friteuză.
- Turnați ingredientele alimentare în coșul de prăjit, toate în boluri sau farfurii.
- Notă: Pentru a obține ingredientele alimentare de dimensiuni mari sau fragile, puteți folosiți clemele pentru a le scoate din coșul de prăjit.
- După terminarea gătirii unui lot de ingrediente alimentare, friteuza fără grăsimi poate fi folosită pentru a găti un alt lot de ingrediente alimentare în orice moment.

### III NOTĂ

- Comparați cu ingredientele alimentare cu dimensiuni mari, ingredientele alimentare de dimensiuni mici vor necesita mai puțin timp pentru gătit.
- În timpul procesului de gătit, răsturnarea alimentelor de dimensiuni mici poate promova efectul final de gătire și poate ajuta ingredientele alimentare pentru a obține prăjirea bine distribuită.
- Adăugând o cantitate mică de ulei la fotografiile proaspete, alimentele pot fi mai crocante. După adăugarea uleiului, a ingredientelor alimentare trebuie lăsate la raft câteva minute înainte de a le prăji în friteuza fără grăsimi.

- Racorul care poate fi gătit în cuptor poate fi gătit și în friteuza fără grăsimi.
- Mâncarea pentru sandvișuri poate fi făcută rapid și convenabil cu ajutorul aluaturilor fermentate. În comparație cu aluatul de casă, aluatul preferat necesită un timp de gătire mai scurt.

Tip	Cantitatea minimă-maximă de ingrediente alimentare (g)	Timp (minute)	Temperatura (°C / °F)	Răsturnarea	Adițional informație
Chipsuri	500	18-22	200 °C / 400 °F	Răsturnarea	Adăugând 1/2 lingură de ulei
Copan	500 2-3BUC	23-28	180 °C / 360 °F	Răsturnarea	
Crevetă	400	15-18	160 °C / 320 °F	Răsturnarea	
Tort	450 6 căni	15-20	160 °C / 320 °F	Răsturnarea	
Friptura de vita	500 2 buc	20-25	180 °C / 360 °F	Răsturnarea	Adăugând 1/2 lingură de ulei
Pește	320	15-18	160 °C / 320 °F	Răsturnarea	
Coastă	500	15-20	180 °C / 360 °F	Răsturnarea	



# CURAT

- Curățați produsul de fiecare dată după utilizare.
- Interiorul tigaii, coșul de prajit și produsul sunt toate acoperite cu un strat vopsit antilipitor. Nu folosiți ustensile metalice de bucătărie sau materiale abrazive de curățare pentru a face curățarea, deoarece acest lucru va deteriora stratul vopsit care nu se lipește.
- Scoateți ștecherul din priză, lăsați produsul să se răcească.
- Observație: scoateți tigaia, astfel încât friteuza fără grăsimi să se răcească mai repede.
- Folosiți o cârpă umedă pentru a curăța partea exterioară a produsului.
- Curățați tigaia sau fundul tigaii cu apă fierbinte, detergent și burete neabraziv, vă rugăm să adăugați apă fierbinte în tigaie împreună cu puțin detergent. Puneți coșul în tigaie, apoi înmuiați tigaia și coșul pentru 10 minute.
  
- Curățați interiorul produsului cu apă fierbinte și burete neabraziv.
- Folosiți o perie de curățare pentru a curăța componentele de încălzire, îndepărtați orice reziduuri alimentare rămase.

# GARANTIE SI SERVICII

- Dacă aveți nevoie de servicii sau informații sau aveți orice îndoială, puteți comunica cu Centrul pentru clienți local.
- Dacă nu există un centru pentru clienți în apropierea locației dvs., puteți comunica cu dealerul local.



Problemă	Cauze posibile	Metoda de rezolvare
Tigaia nu funcționează	<p>1. Ștecherul produsului nu este introdus în priză.</p> <p>2. Nu ați reușit să setați temporizatorul.</p>	<p>1. Introduceți ștecherul în priza cu împănătare.</p> <p>2. Rotiți butonul temporizatorului pentru a seta timpul potrivit necesar pentru gătit, apoi porniți alimentarea.</p>
Ingredientele alimentare gătite la tigaie nu sunt suficient de coapte	<p>1. Prea multe ingrediente alimentare în coșul de prăjit.</p> <p>Temperatura de încălzire activată este prea scăzută. necesar este prea scurt.</p>	<p>1. Puneți ingredientele alimentare în coșul de prăjit în loturi mici. În loturi mici, prăjirea poate fi distribuită mai uniform.</p> <p>2. Rotiți butonul de control al temperaturii pentru a seta temperatura 2. (consultați secțiunea „Setare” din capitolul „Funcționare 3. Timpul de gătire acest produs”).</p> <p>3. Rotiți butonul temporizatorului pentru a decide timpul de gătit (consultați secțiunea „Setare” din capitolul „Utilizarea acestui produs”).</p>
Ingredientele alimentare nu sunt coapte uniform în tigaie	<p>Unele ingrediente alimentare trebuie răsturnate în timpul procesului de gătit.</p>	<p>Dacă unele ingrediente alimentare se află deasupra sau se unesc cu alte ingrediente alimentare (de exemplu chipsuri prăjite), atunci acestea trebuie răsturnate în timpul procesului de gătire, vă rugăm să consultați secțiunea „Setare” din capitolul „Utilizarea acestui produs”. ).</p>
Racorul prăjit care iese din tigăi nu este crocant	<p>Racorul de prăjit pe care îl alegeți trebuie să fie copt în friteuza tradițională.</p>	<p>Puteți alege răcoritoarea pentru cuptor sau puteți adăuga puțin ulei pe răcoritoare pentru a le crește calitatea crocantă.</p>

3. Timpul de gătire este prea scurt.	1.Puneți ingredientele alimentare în coșul de prăjit în loturi mici. În loturi mici, prăjirea poate fi distribuită mai uniform.	
Fum alb care iese din produs	1.Gătiți ingrediente alimentare cu un conținut ridicat de ulei. 2. Murdăria de ulei de la ultima utilizare rămâne încă în interiorul tigaii.	1. Când gătiți ingrediente alimentare cu conținut relativ mare de ulei în friteuza fără grăsimi, o cantitate mare de vapori de ulei se va infiltra în tigaie poate fi mai fierbinte decât de obicei, dar acest lucru nu va afecta efectul final de gătit. 2. Fumul alb produs prin încălzirea uleiului și grăsimii din interiorul tigaii. Asigurați-vă că curățați tigaia de fiecare dată după utilizare.
Chipsurile proaspete nu sunt prăjite uniform în tigaie	Înmuiiați corect chipsurile înainte de prăjire.	Utilizați cartofi proaspeți și asigurați-vă că nu se vor despică în Ați salutat să procesul de prăjire.
Gradul de crocant este decis de conținutul de ulei și conținutul de umiditate conținute în chipsurile de cartofi.	Ai în cartofi prăjiți înainte de a nu înmuia corect articolul.	1. Asigurați-vă că scurgeți corect chipsurile de cartofi înainte de a adăuga ulei la ele. 2. Prin tăierea chipsurilor de cartofi în dimensiuni mai mici, acestea pot fi mai ușoare și mai crocante. 3. Chipsurile de cartofi pot fi făcute mai ușoare și mai crocante adăugând o cantitate mică de ulei.



Importator:  
"Supraten Plus" S.R.L.  
or. Chişinău,  
str. Petricani, 84  
Tel.: (+373) 22 268 000  
[www.supraten.md](http://www.supraten.md)  
2 ani de garantie

[www.decakila.com](http://www.decakila.com) TOGROUP TECHNOLOGY (SUZHOU) CO., LTD