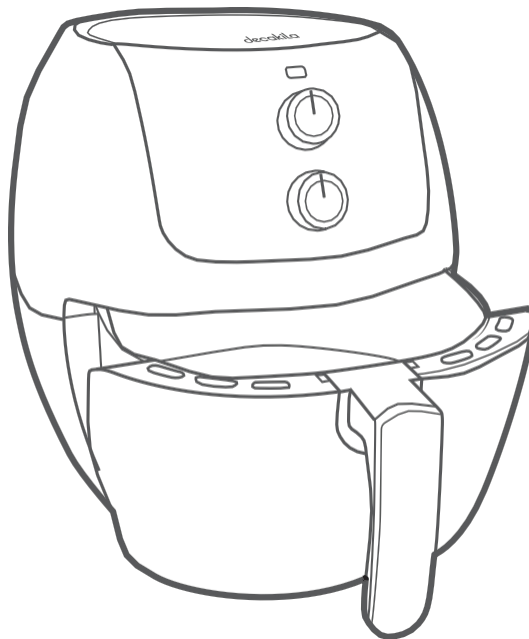


decakila



PRĂJITOR DE AER
KUEC040B/KEEC040B

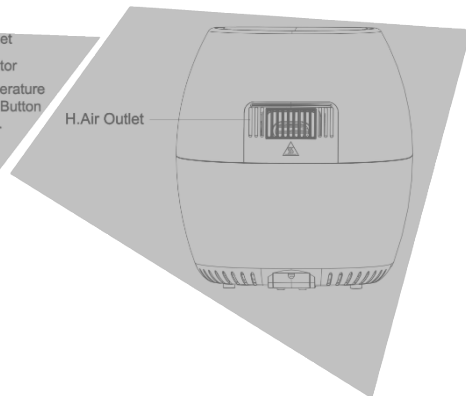
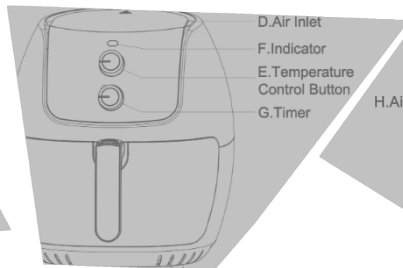
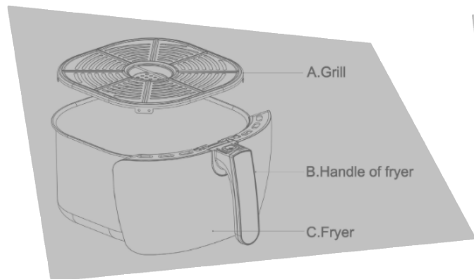


CUPRINS

SCURTĂ INTRODUCERE	01
INSTRUCȚIUNI GENERALE	02
ATENȚIE	02
I PERICOL	02
II AVERTISMENT	02
III AVERTISMENT	03
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	03
PREGĂTIREA OPERAȚIUNII	04
MODUL DE OPERARE	04
I PRĂJIRE FĂRĂ GRĂSIMI	04
III NOTĂ	05
CURATA	07
GARANȚIE ȘI SERVICII	07

SCURTĂ INTRODUCERE

- Vă mulțumim pentru favoruri, bine ați venit la noi.
- Noul sistem de prăjire fără grăsimi nou introdus vă va ajuta să gătiți mâncarea și răcoritoarele care vă plac într-un mod mai sănătos. Prăjirea fără grăsimi utilizează principiul combinării aerului cald cu cicluri de aer de mare viteză (schimbare rapidă a aerului), va asigura o încălzire completă o singură dată, astfel încât pentru majoritatea alimentelor nu este nevoie să adăugați ulei pentru gătit. Cu o placă de prăjire suplimentară, acum aveți o modalitate mai convenabilă de a face alimente delicioase, cum ar fi prăjituri și biscuiți cu ouă de lapte etc.



INSTRUCȚIE GENERALĂ

- A. Coș
- B. Mânerul friteuzei
- C. Pot
- D. Intrarea aerului
- E. Butonul de control al temperaturii
- F. Indicator
- G. Cronometru
- H. Ieșire de aer

ATENȚIE

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

I DANGER

- Nu înmuiați crusta în apă și nu o spălați sub robinet, deoarece în crustă se află componente electrice și de încălzire.
- Nu lăsați apa sau alte lichide să pătrundă în interiorul produsului, în cazul în care pot avea loc șocuri electrice.

- În timpul funcționării produsului, nu acoperiți orificiul de intrare și ieșire a aerului.
- Nu turnați niciodată ulei în friteuză, deoarece acest lucru poate provoca un incendiu.
- Nu atingeți interiorul produsului în timp ce acesta funcționează, deoarece există un dispozitiv de prevenire a arsurilor în partea de jos a produsului, care va fi din ce în ce mai fierbinte în timp ce produsul funcționează, astfel încât trebuie să aveți grijă să evitați o anchetă de arsură.
- Acest produs este acționat manual, prin urmare nu conectați niciodată produsul la un temporizator extern sau la un sistem de telecomandă independent.

II AVERTISMENT

- Înainte de a conecta produsul la rețeaua electrică, verificați dacă puterea furnizată este în conformitate cu puterea nominală a produsului.
- În cazul în care ștecherul, cablul de alimentare sau produsul sunt deteriorate, nu trebuie să mai utilizați produsul.
- În cazul în care firul de alimentare este rupt, pentru a evita pericolele, acesta trebuie înlocuit de către tehnicienii de service de la producător, departamentul de reparații sau departamente similare.
- Acest produs poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu membre imperfecte sau cu handicap de simț, de metal, dar condiția prealabilă este ca o persoană special desemnată să supravegheze și să îndrume utilizarea produsului, pentru a le asigura astfel siguranța.

- Produsul trebuie să fie conectat la o priză cu împământare și trebuie să vă asigurați că este introdus corect.
- Nu așezați niciodată produsul pe perete sau pe alte produse. Trebuie să existe cel puțin 10 cm de spațiu liber pentru partea din spate, părțile laterale stânga/dreapta și partea superioară a produsului. Nu puneți lucruri deasupra produsului.
- Produsul trebuie să fie supravegheat de cineva în timpul funcționării.
- În timpul perioadei de prăjire fără grăsime, aburul cu temperatură ridicată va fi emis prin orificiul de ieșire a aerului. Mâinile și fața trebuie să fie la distanță de abur și de orificiul de ieșire a aerului. Și trebuie să se aibă grijă de aburul și aerul fierbinte în timp ce se îndepărtează friteuza de produs.
- Atunci când utilizați produsul, suprafața pe care îl atinge poate deveni foarte fierbinte.
- Dacă produsul fumează, scoateți-l imediat din priză. Îndepărtați friteuza departe de produs după ce acesta nu mai fumează.

III AVERTISMENT

- Produsul este limitat la o utilizare domestică normală. Nu trebuie utilizat în sălile de mese din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. Și nu ar trebui să fie utilizat de către clienții din hoteluri, moteluri, case de oaspeți sau camere de mic dejun sau alte medii de cazare.
- În cazul în care clientul nu a utilizat corect produsul sau a utilizat produsul în scopuri profesionale sau semi-profesionale,

sau nu ați respectat instrucțiunile din manual în timpul utilizării, atunci o astfel de utilizare necorespunzătoare va invalida garanția, nu suntem responsabili pentru daunele cauzate de acestea.

- Nu reparați singur produsul, deoarece o astfel de acțiune va anula garanția.
- Scoateți întotdeauna din priză după utilizare.
- Înainte de a trata sau de a curăța produsul, acesta trebuie să se răcească timp de 30 de minute.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați toate materialele de ambalare.
- Îndepărtați lipiciul și etichetele de pe produs.
- Curățați bine coșul de prăjire și tigaia cu apă caldă, detergent și burete neabraziv.
- **Notă: pentru spălarea acestor componente se poate folosi mașina de spălat vase.**
- Curățați interiorul și exteriorul produsului cu o cârpă umedă.
- Prăjitorul fără grăsimi utilizează tehnologia de încălzire cu aer cald, nu turnați niciodată ulei sau grăsime în prăjitor.

OPERAȚIUNE PREGĂTIRE

- Așezați produsul pe o suprafață nivelată, uniformă și stabilă, nu așezați produsul pe o suprafață care nu este rezistentă la căldură. Puneți corect coșul de prăjire în friteuză.
- Scoateți firul din capsula de sârmă din partea inferioară a produsului.
- Nu turnați niciodată ulei sau alt lichid în friteuză.
- Nu așezați niciodată lucruri deasupra produsului, pentru că acest lucru va împiedica fluxul de aer și reduce efectul de încălzire cu aer cald.

MODUL DE OPERARE

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

I PRĂJIRE FĂRĂ GRĂSIMI

- Introduceți ștecherul în priza cu împământare.
- Scoateți cu grijă tigaia din friteuza fără grăsime. Puneți ingredientele alimentare în coșul de prăjire.
- Se strecoară tigaia înapoi în friteuza fără grăsime.

- Nu folosiți friteuza înainte de a o pune la prăjit.
- ***Aviz: Nu atingeți tigaia în timpul și după un timp de utilizare, deoarece se încălzește foarte tare. Țineți tigaia doar de mâner.***
- Reglați la temperatura potrivită prin rotirea butonului de control al temperaturii. Vă rugăm să consultați partea "Setare" din acest capitol.
- Pentru a porni produsul, vă rugăm să reglați butonul temporizatorului pentru a decide timpul de gătit. Dacă produsul începe cu alimente reci, timpul de gătire trebuie să fie cu 3 minute mai lung.
- În acest moment, lampa indicatoare a cablului de alimentare și lampa indicatoare de încălzire se vor aprinde.
- În timpul funcționării friteuzei fără grăsimi, lampa indicatoare de încălzire se aprinde și se stinge continuu. Acest lucru arată că componentele de încălzire se pornesc și se opresc continuu, pentru a menține astfel temperatura de setare.
- Uleiul redundant de la ingredientele alimentare se va aduna pe fundul tigăii.
- Unele ingrediente alimentare necesită răsturnare în timpul termenului mediu de gătire (consultați partea "Setare" din acest capitol). Pentru a răsturna ingredientele bune, țineți mânerul și scoateți tigaia din produs, apoi efectuați răsturnarea. După aceea, strecurați tigaia înapoi în friteuza fără grăsime. Notă: Nu apăsați butonul de demontare a coșului de prăjire în timpul procesului de răsturnare.
- Bipul cronometrului înseamnă că timpul de setare a expirat. Scoateți apoi 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 exemplu, chipsuri), apăsați butonul de demontare a coșului de prăjire (1) și scoateți coșul de prăjire din tigaie (2).
- Nu răsturnați coșul de prăjire înainte de a demonta tigaia, pentru că astfel uleiul redundant colectat pe fundul tigăii se va scurge pe ingredientele alimentare.
- După ce ați gătit cu friteuza fără grăsimi, s-ar putea să iasă aburi din friteuză.
- Turnați ingredientele alimentare din coșul de prăjit toate în boluri sau farfurii.
- **Notă: Pentru a lua ingredientele alimentare de dimensiuni mari sau fragile, puteți folosi clemele pentru a le scoate din coșul de prăjire.**
- După terminarea gătitului unui lot de ingrediente alimentare, friteuza fără grăsimi poate fi utilizată pentru a găti un alt lot de ingrediente alimentare în orice moment.

III NOTĂ

- În comparație cu ingredientele alimentare de 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 gătit și poate ajuta ingredientele alimentare să se prăjească bine distribuite.
- Prin adăugarea unei cantități mici de ulei la fotografiile proaspete, alimentele pot fi mai crocante. După ce se adaugă uleiul, ingredientele alimentare trebuie să fie puse la raft timp de câteva minute înainte de a le prăji în friteuza fără grăsimi.
- Răcoritoarele care pot fi gătite în cuptor pot fi gătite și în friteuza fără grăsimi.
- Alimentele tip sandviș pot fi preparate rapid și convenabil cu ajutorul aluatului prefermentat. În comparație cu aluatul făcut în casă, aluatul prefermentat necesită un timp de gătit mai scurt.

Tip	Cantitatea minimă-mare de ingrediente alimentare (g)	Timp (minute)	Temperatura (°C / °F)	Răsturnare de situație	Informații suplimentare
Chipsuri	600-1000	18-25	200°C /400 °F	Răsturnare de situație	
coastă	350-450	15-20	180°C /360 °F	Răsturnare de situație	
Creveți	150-250	15-20	160°C /320 °F	Răsturnare de situație	
Tort	550-650	35-45	160°C /320 °F	Răsturnare de situație	
Baton de tobă	8-10 cești	20-25	180°C /360 °F	Răsturnare de situație	Adăugarea a 1/2 lingură de ulei
Friptură de vită	700-900	15-25	160°C /320 °F	Răsturnare de situație	Adăugarea a 1/2 lingură de ulei
Pește	10-13PCS	15-20	180°C /360 °F	Răsturnare de situație	

CURATA

- Curățați produsul de fiecare dată după utilizare.
- Interiorul tigăii, al coșului de prăjire și al produsului sunt acoperite cu un strat de vopsea neaderentă. Nu folosiți ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive pentru curățare, deoarece acestea vor deteriora stratul de vopsea antiaderentă.
- Scoateți ștecherul din priza de curent, lăsați produsul să se răcească.
- **Atenție: scoateți tigaia, pentru ca friteuza fără grăsimi să se răcească mai repede.**
- Folosiți o cârpă umedă pentru a freca partea exterioară a produsului.
- Curățați tigaia sau fundul acesteia cu apă caldă, detergent și un burete neabraziv; vă rugăm să adăugați apă caldă în tigaie împreună cu puțin detergent. Puneți coșul de prăjire în tigaie și apoi înmuiați tigaia și coșul de prăjire timp de 10 minute.
- Curățați interiorul produsului cu apă caldă și un burete neabraziv.
- Folosiți o perie de curățare pentru a curăța componentele de încălzire, îndepărtând orice resturi de alimente. Garanție și servicii
- În cazul în care aveți nevoie de servicii sau informații sau aveți îndoieli, puteți comunica cu Centrul local pentru clienți. Dacă nu există un Centru pentru clienți în apropierea locației dumneavoastră, puteți comunica cu dealerul local.

Problema	Cauze posibile	Metoda de rezolvare
Tigaia nu funcționează.	1. Ștecherul produsului nu este introdus în priza de alimentare. 2. Nu ați reușit să setați temporizatorul	1. Introduceți ștecherul în priza cu împănântare 2. Rotiți butonul temporizatorului pentru a seta timpul potrivit necesar pentru gătit, apoi porniți aparatul.

<p>Ingredientele alimentare gătite de tigaie nu sunt suficient de coapte.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prea multe ingrediente alimentare în coșul de prăjire. 2. Temperatura de încălzire promulgată este prea scăzută. 3. Timpul de gătire este prea scurt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Puneți ingredientele alimentare în coșul de prăjit în loturi mici. În loturi mici, prăjirea poate fi distribuită mai uniform. 2. Rotiți butonul de control al temperaturii pentru a seta temperatura necesară (consultați partea "Setare" din capitolul "Utilizarea acestui produs") 3. Rotiți butonul temporizatorului pentru a decide timpul de gătire (consultați partea "Setare" din capitolul "Utilizarea acestui produs").
<p>Ingredientele alimentare nu se coc uniform în tigaie.</p>	<p>Unele ingrediente alimentare ar trebui să fie răsturnate în timpul procesului de gătire.</p>	<p>Dacă unele ingrediente alimentare se așează deasupra sau se alătură altor ingrediente alimentare (de exemplu, chipsuri prăjite), atunci acestea trebuie răsturnate în procesul de gătire, consultați partea "Setare" din capitolul "Operarea acestui produs").</p>
<p>Răcoritoarele prăjite care ies din tighi nu sunt crocante.</p>	<p>Răcoritoarele pe care le alegeți trebuie să fie coapte în friteuza tradițională.</p>	<p>Puteți alege răcoritoarele la cuptor sau puteți adăuga puțin ulei pe răcoritoare pentru a le spori calitatea crocantă.</p>
<p>Iese fum alb din produs.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gătiți ingrediente alimentare cu un conținut ridicat de ulei. 2. În interiorul tighii a rămas murdărie de ulei de la ultima utilizare. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Atunci când gătiți ingrediente alimentare cu un conținut relativ ridicat de ulei în friteuza fără grăsime, o cantitate mare de fum de ulei va se infiltrează în tigaie ar putea fi mai fierbinte decât de obicei, dar acest lucru nu va afecta efectul final de gătire. 2. Fumul alb produs prin încălzirea uleiului și a grăsimii din tigaie. Aveți grijă să curățați tigaia de fiecare dată după utilizare.

Cartofii proaspeți nu sunt prăjiți uniform în interiorul tigaiei.	Ați avut grijă să înmuiți corect chipsurile de cartofi înainte de a le prăji.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia nu se vor despică în procesul de prăjire.
Gradul de crocant este determinat de conținutul de ulei și de umiditate din chipsuri.	Tu în cartofi prăjiți înainte de a nu înmuia corect articolul.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Asigurați-vă că scurgeți corect chipsurile de cartofi înainte de a le adăuga ulei. 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 prin adăugarea unei cantități mici de ulei.





Importator:

"Supraten Plus" S.R.L.

or. Chişinău,

str. Petricani, 84

Tel.: (+373) 22 268 000

www.supraten.md

2 ani de garantie

www.decakila.com UNIWISDOM TECHNOLOGY (SUZHOU) CO.,LTD



Made in China

No.688 Songlu Road, Guoxiang Street, Wuzhong District, Suzhou City,China