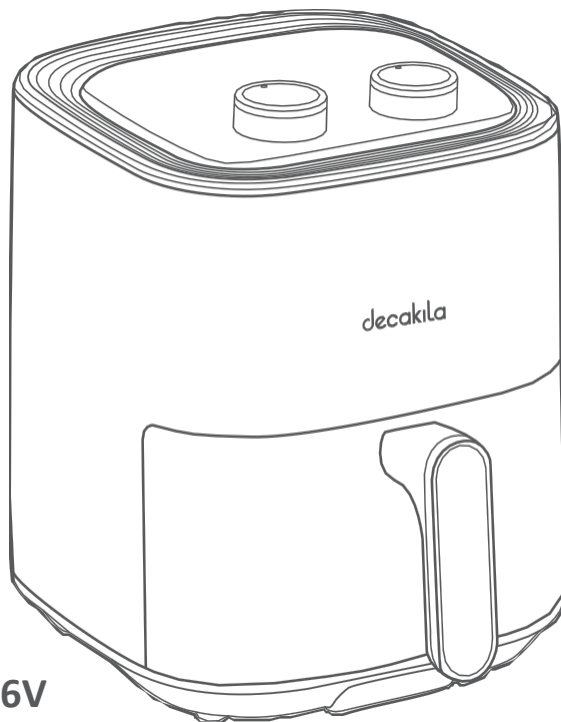


decakila



KUEC036V/KEEC036V
FRITEUZĂ CU AER COMPRIMAT



CUPRINS

SCURTĂ INTRODUCERE	01
INSTRUCȚIUNI GENERALE	01
I PERICOL	02
II AVERTISMENT	02
III AVERTISMENT	03
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	03

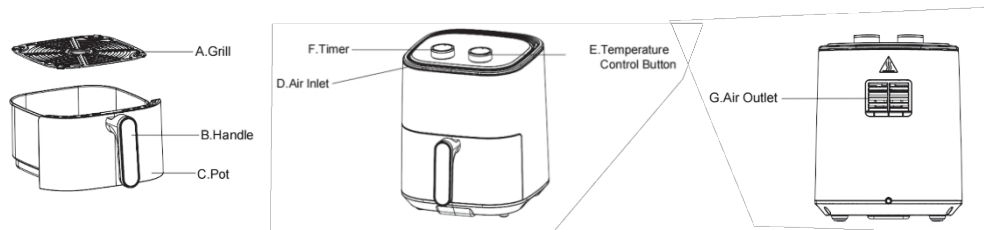
PREGĂTIREA OPERAȚIUNII	03
MODUL DE OPERARE	03
IV NOTĂ	04
CURATA	05
DEFECȚIUNE ȘI METODA DE TRATARE	05

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



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

I DANGER

1. Nu înmuiați crusta în apă și nu o spălați sub robinet, deoarece în crustă se află componente electrice și de încălzire.
2. Nu lăsați apa sau alte lichide să pătrundă în interiorul produsului, în cazul în care pot avea loc șocuri electrice.
3. În timpul funcționării produsului, nu acoperiți orificiul de intrare și ieșire a aerului.
4. Nu turnați niciodată ulei în friteuză, deoarece acest lucru poate provoca un incendiu.
5. 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.
6. Acest produs este acționat manual, prin urmare nu conectați niciodată produsul la un temporizator extern sau la un sistem de telecomandă independent.
7. Înainte de a conecta produsul la rețeaua electrică, vă rugăm să verificați dacă puterea furnizată este în conformitate cu puterea nominală a produsului.
8. În cazul în care ștecherul, cablul de alimentare sau produsul sunt deteriorate, nu trebuie să mai utilizați produsul.
9. În cazul în care firul de alimentare este rupt, pentru a evita pericolele, acesta trebuie înlocuit de către tehnicieni de service de la producător, departamentul de reparații sau departamente similare.
10. Acest produs poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu membre imperfecte sau cu handicapuri de simț, de metal, dar condiția prealabilă este ca persoana special desemnată să supravegheze și să îndrume utilizarea produsului, pentru a le asigura siguranța.
11. Produsul trebuie să fie conectat la o priză cu împământare și trebuie să vă asigurați că este introdus corect.
12. Nu așezați niciodată produsul pe perete sau pe alte produse. Trebuie să existe cel puțin 10 cm spațiu liber pentru partea din spate, părțile laterale stânga/dreapta și partea superioară a produsului. Nu puneți lucruri deasupra produsului.
13. Produsul trebuie să fie supravegheat de cineva în timpul funcționării.
14. În timpul perioadei de prăjire fără grăsime, aburul cu temperatură ridicată va fi emis prin orificiul de ieșire a aerului. Mâinile 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.
15. Atunci când utilizați produsul, suprafața pe care îl atinge poate deveni foarte fierbinte.
16. Dacă produsul umezește, scoateți-l imediat din priză. Îndepărtați

II AVERTISMENT

friteuza departe de produs după ce acesta nu mai fumegă.

III AVERTISMENT

1. 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.
2. În cazul în care clientul nu a utilizat produsul în mod corect, sau a utilizat produsul în scopuri profesionale sau semi-profesionale, sau nu a respectat instrucțiunile din manual în timpul utilizării, atunci o astfel de utilizare necorespunzătoare va invalida garanția, nu suntem responsabili pentru daunele cauzate de acestea.
3. Nu reparați singur produsul, deoarece o astfel de acțiune va anula garanția.
4. Scoateți întotdeauna din priză după utilizare.
5. Înainte de a trata sau de a curăța produsul, acesta trebuie să se răcească timp de 30 de minute.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate materialele de ambalare.
2. Îndepărtați lipiciul și etichetele de pe produs.
3. Curățați bine vasul și grătarul cu apă caldă,

detergent și un burete neabraziv.

- **Notă:** *pentru spălarea acestor componente se poate folosi mașina de spălat vase.*

4. 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.

PREGĂTIREA OPERAȚIUNII

1. Așezați produsul pe o suprafață nivelată, uniformă și stabilă, nu așezați produsul pe o suprafață care nu este rezistentă la căldură.
2. Puneți corect vasul în friteuză.
3. Scoateți firul din capsula de sârmă din partea inferioară a produsului.

Nu așezați niciodată lucruri deasupra produsului, deoarece acest lucru va împiedica fluxul de aer și reduce efectul de încălzire cu aer cald.

CUM SĂ 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.

1. Introduceți ștecherul în priza cu împământare.

2. Scoateți cu grijă grătarul din friteuza fără grăsime.
3. Puneți ingredientele alimentare în oală.
3. Glisați grătarul înapoi în friteuza fără grăsime.
- Nu folosiți aparatul de prăjit înainte de a 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.***
5. Reglați la temperatura potrivită prin rotirea butonului de control al temperaturii.
6. Pentru a porni produsul, vă rugăm să reglați butonul temporizatorului pentru a decide timpul de gătit. Dacă produsul începe cu alimente reci, timpul de gătit trebuie să fie cu 3 minute mai lung.
- Uleiul redundant de la ingredientele alimentare va fi colectat în partea de jos a grătarului.
7. Unele ingrediente alimentare necesită răsturnare în timpul termenului mediu de gătit. Pentru a răsturna ingredientele bune, țineți mânerul și scoateți grătarul din produs, apoi efectuați răsturnarea. După aceea, strecurați grătarul înapoi în friteuza fără grăsime. Notă: Nu apăsați butonul de demontare a vasului în timpul procesului de răsturnare.
8. Bipul cronometrului înseamnă că timpul de setare a expirat. Scoateți apoi grătarul din produs și puneți-l pe o suprafață rezistentă la căldură.
9. Verificați dacă ingredientul alimentar este copt.
10. După ce ați gătit cu friteuza fără grăsimi, s-ar putea să ia să aburi din friteuză.
11. Se toarnă ingredientele alimentare din oală toate în boluri sau farfurii.

• ***Notă: Pentru a lua ingredientele alimentare de dimensiuni mari sau fragile, puteți folosi clemele pentru a le scoate din vas.***

12. 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.

IV NOTĂ

1. În comparație cu ingredientele alimentare de dimensiuni mari, ingredientele alimentare de dimensiuni mici vor necesita mai puțin timp pentru gătit.
2. 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.
3. Prin adăugarea unei cantități mici de ulei la fotografiile proaspete, alimentele pot fi mai crocante. După adăugarea uleiului, ingredientele alimentare trebuie să fie puse la raft timp de câteva minute înainte de a le prăji în friteuza fără grăsimi.
4. Răcoritoarele care pot fi gătit în cuptor pot fi gătit și în friteuza fără grăsimi.
5. 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	Ingrediente alimentare minime și maxime cantitate(g)	Timp (minute)	Temperatura(°C)	Răsturnare de situație	Informații suplimentare
Chipsuri	500	18-20	200	Răsturnare de situație	
Coaste	500 2-3PCS	17-20	180	Răsturnare de situație	Adăugarea a 1/2 lingură de ulei
Creveți	400	18-20	160	Răsturnare de situație	
Tort	450 6cupe	23-25	160	Răsturnare de situație	
Carne	500 2cupe	20-25	160	Răsturnare de situație	Adăugarea a 1/2 lingură de ulei
Pește	320	18-20	180	Răsturnare de situație	
Baton de tobă	500	23-25	180	Răsturnare de situație	

CURATA

Curățați produsul de fiecare dată după utilizare.

Interiorul grătarului, al vasului și al produsului sunt acoperite cu un strat vopsit antiaderent. Nu folosiți ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive pentru curățare, deoarece acestea vor deteriora stratul de vopsea antiaderentă.

1. Scoateți ștecherul din priza de curent, lăsați produsul să se răcească.

• **Atenție: scoateți grătarul, pentru ca friteuza fără grăsime să se răcească mai repede.**

2. Folosiți o cârpă umedă pentru a freca partea exterioară a produsului.

3. Curățați grătarul sau partea inferioară a grătarului cu apă caldă, detergent și burete neabraziv, vă rugăm să adăugați apă caldă în grătar împreună cu puțin detergent. Puneți vasul în grătar și apoi înmuiați grătarul și vasul timp de 10 minute.

4. Curățați interiorul produsului cu apă caldă și un burete neabraziv.

5. Folosiți o perie de curățare pentru a curăța componentele de încălzire, îndepărtând orice resturi de alimente.

DEFECȚIUNE ȘI TRATAREA METODEI

Problema	Cauze posibile	Metoda de rezolvare
Grătarul nu funcționează.	1. Ștecherul produsului nu este introdus în priza de alimentare. 2. Nu ați reușit să setați cronometrul.	1. Introduceți ștecherul în priza cu împământare . 2. Rotiți butonul temporizatorului pentru a seta timpul potrivit necesar pentru gătit, apoi porniți aparatul.
Ingredientele alimentare gătite de grătar nu sunt suficient de coapte	1. Prea multe ingrediente alimentare în oală. 2. Temperatura de încălzire promulgată este prea scăzută. 3. Timpul de gătire este prea scurt.	1. Puneți ingredientele alimentare în oală în loturi mici. În loturi mici, prăjirea poate fi distribuită mai uniform. 2. Rotiți butonul de control al temperaturii pentru a seta temperatura necesară. 3. Rotiți butonul cronometrului pentru a decide timpul de gătire.
Ingredientele alimentare nu s-au copt uniform în grătar.	Unele ingrediente alimentare ar trebui să fie răsturnate în timpul procesului de gătire.	În cazul în care unele ingrediente alimentare se află deasupra sau se află la baza altor ingrediente alimentare (de exemplu, chipsuri prăjite), atunci acestea trebuie să fie răsturnate în procesul de gătit.
Răcoritoarele prăjite care ies din grătarele nu sunt crocante.	Răcoritoarele pe care le alegeți trebuie să fie coapte în friteuza tradițională.	Puteți alege răcoritoarele la cuptor sau puteți adăuga puțin ulei pe răcoritoare pentru a le spori calitatea crocantă.
Iese fum alb din produs.	1. Gătiți ingrediente alimentare cu un conținut ridicat de ulei . 2. În interiorul grătarului a rămas încă murdărie de ulei de la ultima utilizare.	1. Atunci când gătiți ingrediente alimentare cu un conținut relativ ridicat de ulei în friteuza fără grăsimi, o cantitate mare de fum de ulei se va infiltra în grătarul poate 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 interiorul grătarului. Asigurați-vă că curățați grătarul în fiecare timp după utilizare.

Chipsurile proaspete nu sunt prăjite uniform în interiorul grătarului.	Ați avut grijă să înmuiați corect chipsurile de cartofi înainte de a le prăji.	Folosiți cartofi proaspeți și asigurați-vă că aceștia nu se vor despica în procesul de prăjire.
Gradul de crocant este determinat de conținutul de ulei și de umiditate din chipsuri.	S-ar putea să vă fi înmuiat în mod greșit.	<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 adăugând o cantitate mică de ulei în ele.





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

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