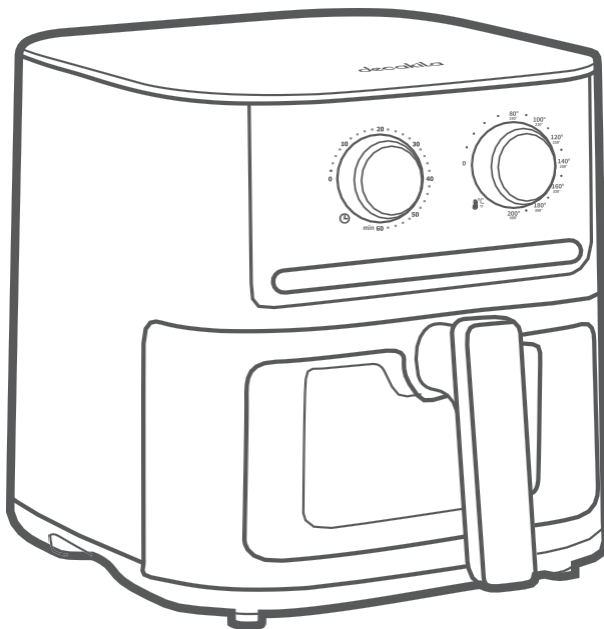


decakila®

decalife®



PRĂJITOR DE AER
KUEC085B/KEEC085B

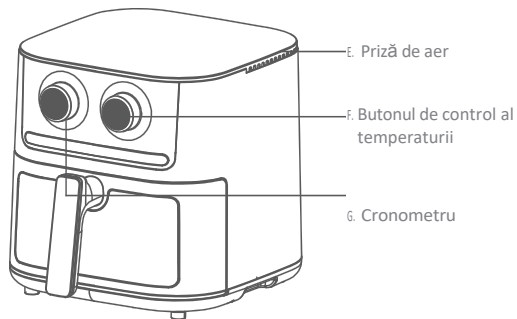


CUPRINS

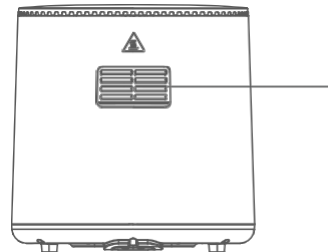
SCURTĂ INTRODUCERE	01
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	03
PREGĂTIREA OPERAȚIUNII	03
MODUL DE OPERARE	04
CURATA	05
DEFECȚIUNE ȘI METODĂ DE TRATARE	06

SCURTĂ INTRODUCERE

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 și 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.



H. Ieșire de aer



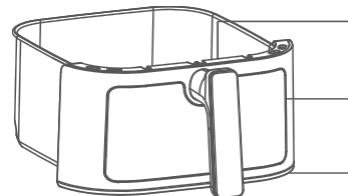
A. Grătar



B. Mâner

C. Fereastră vizibilă

D. Pot



INSTRUCȚIUNI GENERALE

- A. Grătar
- B. Mâner
- C. Fereastră vizibilă
- D. Pot
- E. Priză de aer
- F. Butonul de control al temperaturii
- G. Cronometru
- H. Ieșire de aer

Atenționări

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

Pericol

1. Nu înnuați 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, există o prevenire a arsurilor pe partea inferioară a produsului, care partea va fi din ce în ce mai caldă în timp ce produsul

funcționează, astfel încât trebuie să aveți grijă să evitați ancheta de scalpare.

6. Acest produs este acționat manual, prin urmare nu conectați niciodată produsul la un temporizator extern sau la un sistem de telecomandă independent.

Avertisment

1. Înainte de a conecta produsul la rețeaua electrică, vă rugăm să verificați dacă puterea furnizată este în conformitate cu puterea nominală a produsului.
2. În cazul în care ștecherul, cablul de alimentare sau produsul sunt deteriorate, nu trebuie să mai utilizați produsul.
3. 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.
4. 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 îndrumă utilizarea produsului, pentru a le asigura siguranța.
5. Produsul trebuie să fie conectat la o priză cu împământare și trebuie să vă asigurați că este introdus corect.
6. Nu așezați niciodată produsul pe perete sau pe peretele. 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.
7. Produsul trebuie să fie supravegheat de cineva în timpul funcționării.

8. *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. În plus, trebuie să se aibă grijă de aburul și aerul fierbinte în timp ce se îndepărtează friteuza de produs.*
9. *Atunci când utilizați produsul, suprafața pe care este atins poate deveni foarte fierbinte.*
10. *Dacă produsul fumează, scoateți-l imediat din priză. Îndepărtați friteuza departe de produs după ce acesta nu mai fumegă.*

• **Aviz:**

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. În plus, nu ar trebui să fie utilizat de către clienții din hoteluri, moteluri, pensiuni 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 coșul de prăjire și tigaia cu apă caldă, detergent și 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.

Operațiune Pregătire

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 coșul de prăjire în friteuză.
3. Scoateți firul din capsula de sârmă din partea inferioară a produsului.
4. Nu turnați niciodată ulei sau alt lichid în friteuză.
5. Nu așezați niciodată lucruri deasupra produsului, pentru că acest lucru va împiedica fluxul de aer și reduce efectul de încălzire a aerului 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.

Prăjire fără grăsimi:

1. Introduceți ștecherul în priză cu împământare.
2. Scoateți cu grijă tigaia din friteuza fără grăsime.
3. Puneți ingredientele alimentare în coșul de prăjire.
4. 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 la un moment dat după 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 se va aduna pe fundul tigaiei.

7. Unele ingrediente alimentare necesită răsturnare în timpul termenului mediu de gătit. Pentru a răsturna ingredientele bune, țineți mânerul și scoateți tigaia din produs, apoi efectuați întoarcerea. După aceea, strecurați tigaia înapoi în friteuza fără grăsime.
8. Bipul cronometrului înseamnă că timpul de setare a

expirat. Scoateți apoi tigaia din produs și puneți-o 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. 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.
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.

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, poate ajuta ingredientele alimentare să fie bine distribuite la prăjire.***
3. ***Prin adăugarea unei cantități mici de ulei la fotografiile proaspete, alimentele pot fi mai crocante. Aker adăugarea uleiului, ingredientele alimentare trebuie să fie puse la rășimp de câteva minute înainte de a le prăji în friteuza fără grăsime.***
4. ***Răcoritoarele care pot fi gătite în cuptor pot fi gătite și în friteuza fără grăsimi.***
5. ***Alimentele tip sandwich pot fi preparate rapid și convenabil cu ajutorul aluatului prefermat. În comparație cu***

aluat de casă, aluatul prefermentat necesită un timp de gătire mai scurt.

Tip	Ingrediente alimentare minime și maxime cantitate(g)	Timp (minute)	Temperatura(°C)	Răsturnare de situație	Informații suplimentare
Chipsuri	500	18-22	200	Răsturnare după fiecare 8mins	
Baton de tobă	500 2-3PCS	23-28	180	Răsturnare de situație	Adăugarea a 1/2 lingură de ulei
Creveți	400	15-18	160	Răsturnare de situație	
Tort	450 6 căni	15-20	160	Răsturnare de situație	
Friptură de vită	500 2pcs	20-25	160	Răsturnare de situație	Adăugarea a 1/2 lingură de ulei
Pește	320	15-18	180	Răsturnare de situație	
Coastă	500	15-20	180	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 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 priză de curent, lăsați produsul să se răcească.

Atenție: scoateți tigaia, pentru ca friteuza fără grăsime să se răcească mai repede.

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

3. Curățați tigaia sau fundul acesteia cu apă caldă, detergent și burete neabraziv, vă rugăm să adăugați apă caldă în tigaie împreună cu puțin detergent. Puneți coșul de prăjire în tigaie, apoi înmuiați tigaia și

coș 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. Garanție și servicii

În cazul în care aveți nevoie de servicii sau informații sau aveți îndoieli, puteți comunica cu vânzătorul local.

DEFECȚIUNE ȘI TRATAREA METODEI

Problema	Cauze posibile	Metoda de rezolvare
Tigaia nu funcționează	<ol style="list-style-type: none">1. Ștecherul produsului nu este introdus în priza de alimentare.2. Nu ați reușit să setați cronometrul.	<ol style="list-style-type: none">1. Introduceți ștecherul în priza cu împănântare.2. Rotiți ecranul digital pentru a seta timpul corect necesar pentru gătit, apoi porniți aparatul.
Ingredientele alimentare gătite de tigaie nu sunt suficient de coapte	<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 ecranul digital pentru a seta temperatura necesară.3. Rotiți ecranul digital pentru a decide ora pentru gătit.
Ingredientele alimentare nu se coc uniform în tigaie	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 alătură altor ingrediente alimentare (de exemplu, chipsuri prăjite), atunci acestea trebuie să fie răsturnate în procesul de gătit).

Răcoritoarele prăjite care ies din tigaie 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.
Fumul alb care iese din produs	<ol style="list-style-type: none"> Gătiți ingrediente alimentare cu un conținut ridicat de ulei. Murdăria de ulei de la ultima utilizare a rămas în interiorul tigaiei. 	<ol style="list-style-type: none"> 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 tigaie poate fi mai fierbinte decât de obicei, dar acest lucru nu va afecta efectul final de gătit. Fumul alb produs prin încălzirea uleiului și a grăsimii din tigaie. Asigurați-vă că ați curățat tigaia tigaie de fiecare dată după utilizare.
Chipsurile proaspete nu sunt prăjite uniform în interiorul tigaiei	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 despică în procesul de prăjire.
Gradul de crocant este determinat de conținutul de ulei și de umiditate din chipsuri.	Înmuiați cartofii în apă înainte de a-i prăji.	<ol style="list-style-type: none"> Asigurați-vă că scurgeți corect chipsurile de cartofi înainte de a le adăuga ulei. Prin tăierea chipsurilor de cartofi în dimensiuni mai mici, acestea pot fi mai ușoare și mai crocante. 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 TOGROUP TECHNOLOGY (SUZHOU) CO., LTD