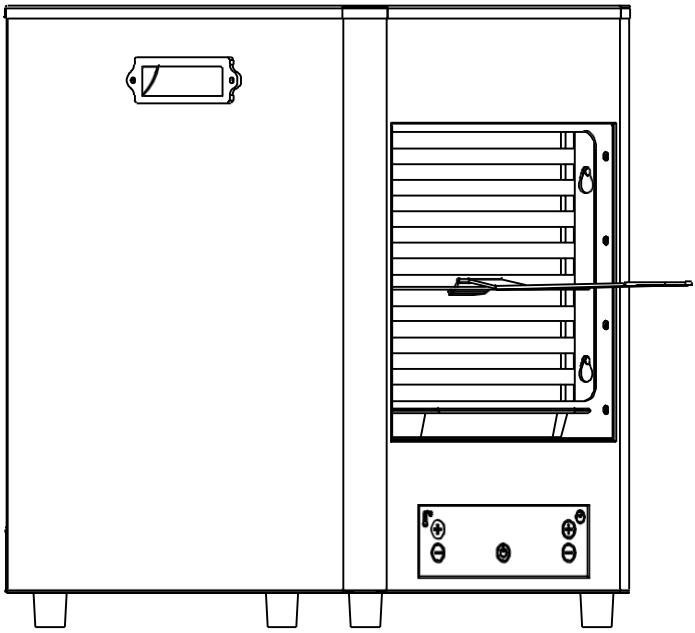
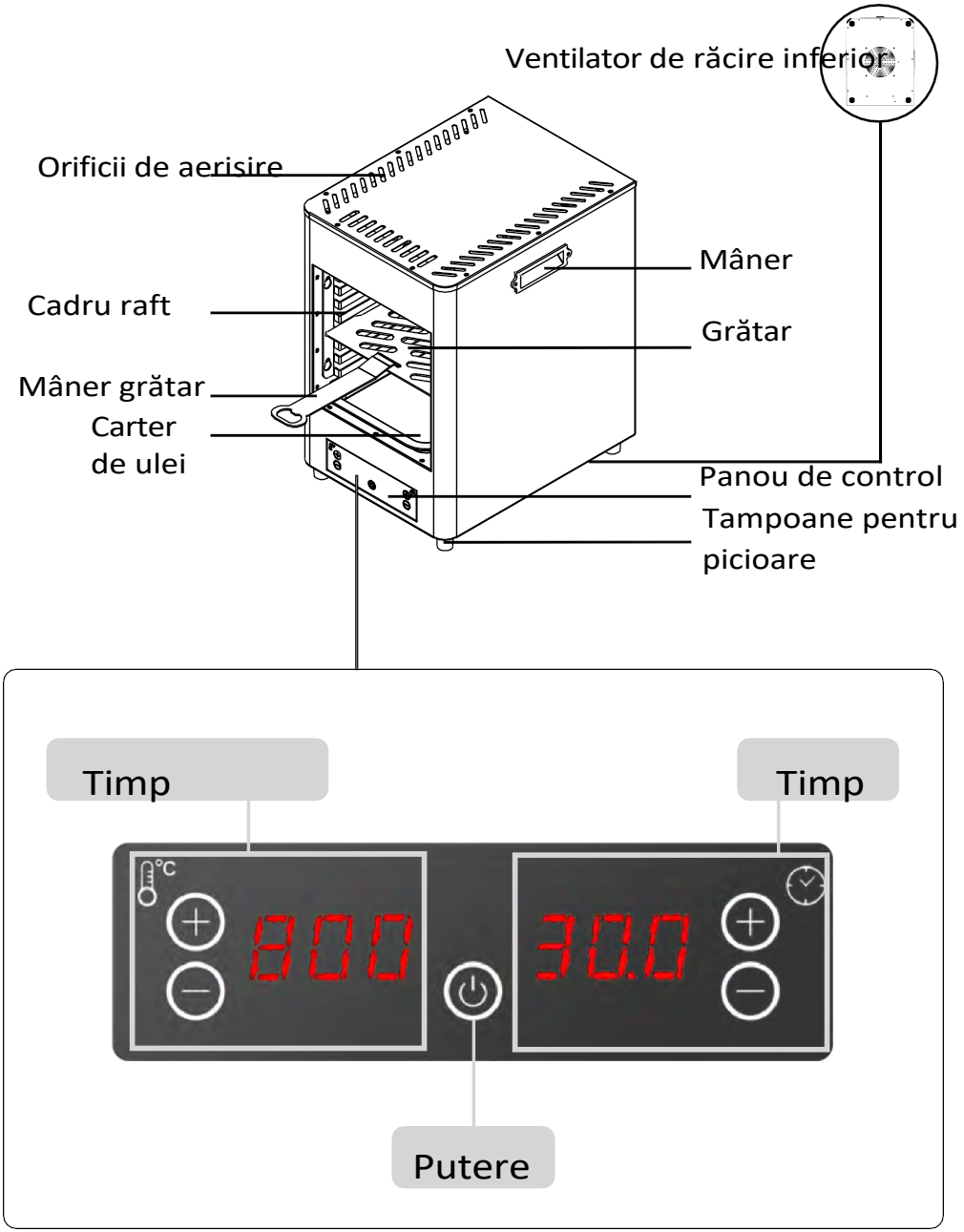
Instrucțiuni

Cuptor electric pentru fripturi cu panou tactil



Descrierea pieselor



Stimați utilizatori:

Vă mulțumim că ați achiziționat și utilizați produsele noastre. Pentru a vă permite să lucrați cu ușurință, să utilizați la maximum performanțele acestui produs, să reduceți pierderile și accidentările inutile și să minimizați defecțiunile produsului cauzate de factori umani, vă rugăm să citiți cu atenție acest manual înainte de utilizare și să îl păstrați în siguranță pentru consultare ulterioară. Atenție: Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu constituție fizică fragilă, cu dizabilități fizice, senzoriale sau intelectuale, sau care nu au experiență și cunoștințe.

Instrucțiuni de siguranță, Avertismente

1. Asigurați-vă că sursa de alimentare utilizată pentru acest aparat este compatibilă cu circuitul de transmisie și distribuție și îndeplinește cerințele pentru o utilizare în siguranță. Parametrii prizei electrice trebuie să corespundă cerințelor fișei și cablului de alimentare.
2. Mașina trebuie utilizată în intervalul de temperatură specificat pe plăcuța de identificare și trebuie să fie bine împământată.
3. Obiectele inflamabile, cum ar fi recipientele de ulei, butoaiele de ulei, firele de bumbac, resturile de pânză etc., nu trebuie să fie îngrămădite lângă mașină.
4. Pentru a preveni căderea altor obiecte în mașină și intrarea în contact cu firul de rezistență, provocând un scurtcircuit.
6. Mașina nu trebuie curățată în timpul funcționării și nu poate fi ștersă cu benzină.
7. Nu utilizați cablul de alimentare deteriorat. Vă rugăm să înlocuiți piesele deteriorate înainte de utilizare, pentru a preveni scurgerile de curent electric

8. Asigurați-vă că ați întrerupt alimentarea cu energie electrică înainte de curățarea, întreținerea și repararea mașinii.

9. Este interzisă utilizarea în comun a cablului de împământare cu alte aparate electrice, pentru a evita afectarea funcționării normale din cauza scurgerilor de curent ale altor aparate electrice.

10. Aparatul trebuie instalat și întreținut de un furnizor de servicii autorizat și calificat.

11. În timpul utilizării, va exista conductivitate termică la exteriorul aparatului, așa că aveți grijă să evitați contactul pentru a preveni arsurile sau opăririle.

(Suprafața aparatului este foarte fierbinte; vă rugăm să nu o atingeți direct pentru a evita arsurile)

Instrucțiuni de utilizare și funcționare

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați toate ambalajele de pe aparat.

2. Despachetați toate piesele și verificați dacă au suferit deteriorări în timpul transportului. Dacă există piese deteriorate sau lipsă, nu utilizați aparatul și returnați-l imediat la
magazinul de vânzare cu amănuntul.

3. Curățați aparatul și toate accesoriile înainte de prima utilizare (consultați secțiunea Curățare și întreținere).

UTILIZAREA CUPTORULUI PENTRU FRIPTURI

1. Conectați alimentarea la curent; indicatorul luminos de alimentare de pe panou va clipi, iar pe afișaj vor apărea „---” și „---”, indicând faptul că aparatul se află

în modul de așteptare.

2. Atingeți butonul de pornire pentru a accesa setările de temperatură și timp. Setați temperatura și timpul dorite folosind butoanele „+” și „-”. După setare, atingeți butonul de pornire și aparatul va începe să funcționeze.

3. Temperatura de gătit scade cu cât grătarul este plasat mai departe de elementul de încălzire. În funcție de diferite ingrediente, selectarea și plasarea acestora pe diferite niveluri va duce la rezultate mai bune la gătit.

4. După utilizare, atingeți butonul de pornire pentru a opri aparatul și a opri funcționarea elementului de încălzire. În interior există încă temperatură reziduală, iar ventilatorul va continua să funcționeze până se răcește înainte de a se opri.

NOTĂ:

• Asigurați-vă că alimentele nu ating elementul de încălzire al grătarului.

• Scoateți mânerul imediat ce grătarul sau tava de scurgere sunt așezate la locul lor.

• Folosiți întotdeauna grătarele atunci când gătiți, pentru a preveni supraîncălzirea aparatului.

SFATURI:

• Supravegheați cu atenție alimentele atunci când gătiți la temperaturi ridicate.

• Pentru a obține rezultate uniforme la gătit, vă recomandăm să preîncălziți aparatul timp de 3-5 minute înainte de a introduce alimentele în aparat.

• Așezați alimentele în centru, chiar sub elementul de încălzire, pentru o gătire uniformă.

• Folosiți clești de grătar în loc de ustensile ascuțite atunci când întoarceți sau mutați alimentele, pentru a păstra sucurile.

• Când întoarceți carnea sau legumele, este recomandat să scoateți grătarul, să îl așezați pe un blat de lucru și apoi să întoarceți alimentele.

• Lăsați carnea să se odihnească în grătarul de grătar după gătire. Acest lucru permite cărnii să se relaxeze și să-și păstreze sucurile.

• Carnea cu o marmorare bună are un conținut mai ridicat de grăsime și va fi mai gustoasă și mai suculentă.

• Gătiți carnea sous-vide și apoi puneți-o scurt sub grătar pentru a se rumeni.

• Folosiți numai marinate uscate. Nu recomandăm utilizarea marinadelor lichide pe acest aparat.

Curățare și întreținere

Curățarea înainte de prima utilizare

Înainte de prima utilizare, trebuie să curățați cu atenție grătarul pentru a îndepărta praful și eventualele reziduuri de ambalaj și de producție. După aceea, încălziți grătarul fără alimente și curățați-l din nou.

1. Curățați toate accesoriile în apă caldă. Uscați bine piesele. Rețineți că detergenții agresivi pot provoca coroziune, chiar și pe oțelul inoxidabil.
2. Curățați exteriorul și interiorul grătarului cu o cârpă moale, ușor umezită cu apă.
3. Ștergeți cuptorul până se usucă.

Curățare și întreținere

⚠ ATENȚIE: Grătarul poate fi curățat numai după ce s-a răcit complet, întrerupătorul principal a fost oprit și ștecherul a fost scos din priză – astfel, aparatul este complet deconectat.

1. Mai întâi scoateți grătarul de gătit, tava de scurgere, tava de scurgere și apoi ghidajele raftului. Pentru a scoate ghidajele raftului, slăbiți șuruburile cu cap de deget și ridicați ușor cârligele de blocare pentru a le elibera. Trageți cu grijă ghidajul raftului afară. Trebuie evitat contactul cu elementul de încălzire pentru a preveni deteriorarea.

2. Grătarul trebuie pulverizat cu un produs de curățare adecvat. Acordați atenție compatibilității metalelor atunci când alegeți un produs de curățare. Lăsați agentul de curățare să acționeze și, dacă inserția grătarului este foarte murdară, pulverizați de mai multe ori. După un timp de reacție suficient, clătiți bine inserția cu o perie de curățare cu peri din plastic. Nu utilizați abrazivi, perii de sârmă sau bureți de oțel pentru a preveni zgârieturile și coroziunea.

3. Camera grătarului și carcasa trebuie curățate regulat și temeinic cu o cârpă ușor umezită. Nu pulverizați detergenți în interiorul sau pe grătar. Detergentul trebuie aplicat pe grătar folosind o cârpă. Evitați solicitările mecanice puternice asupra elementului de încălzire în timpul procesului de curățare. Atenție: reziduurile se pot aprinde, așa că curățați temeinic.

4. Vă rugăm să rețineți: Piesele detașabile sunt fabricate din oțel inoxidabil de înaltă calitate și pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Tutorial pentru friptura de vită la grătar

1. Conectați sursa de alimentare, apăsați butonul de pornire, setați temperatura la 800 °C, setați timpul la 30 de minute și preîncălziți aparatul timp de 3-5 minute.
2. Așezați friptura pe o tavă, introduceți-o în aparat și gătiți-o la grătar timp de 1-2 minute. Apoi scoateți-o și întoarceți-o, puneți-o din nou în aparat și gătiți-o la grătar timp de 1-2 minute. În timpul utilizării, trebuie să reglați timpul de gătire în funcție de grosimea și varietatea ingredientelor.
3. Vă rugăm să purtați mănuși atunci când frigeți friptura de vită, pentru a evita arsurile.

Alimente	Greutate	Strat	Rare	Medie	Bine făcut	Grad	Timp de odihnă	Comentariu
Friptură	200 g	2	40 s	1 min	1min30s	800 °C	3 min	Coaceți prima parte timp de 60 de secunde. Și cealaltă parte timp de 40 de secunde
Carne de porc	400 g	4-2-3			3 min 30 s	800 ℃	Nu este necesar	Coaceți prima parte pe nivelul 4 timp de 70 de secunde și cealaltă parte timp de 60 de secunde, apoi mutați-o pe nivelul 2 timp de 50 de secunde și nivelul 3 timp de 30 de secunde.
Cartofi	200 g	6			10 min	800 ℃		
Aripioare de pui	200 g	3			4 min	800 ℃	Nu este necesar	Coaceți pe nivelul 3 timp de 120 de secunde, apoi pe cealaltă parte timp de 120 de secunde.