DAEWOO

MANUAL DE INSTRUCTIUNI

FRITEUZĂ CU AER CALD

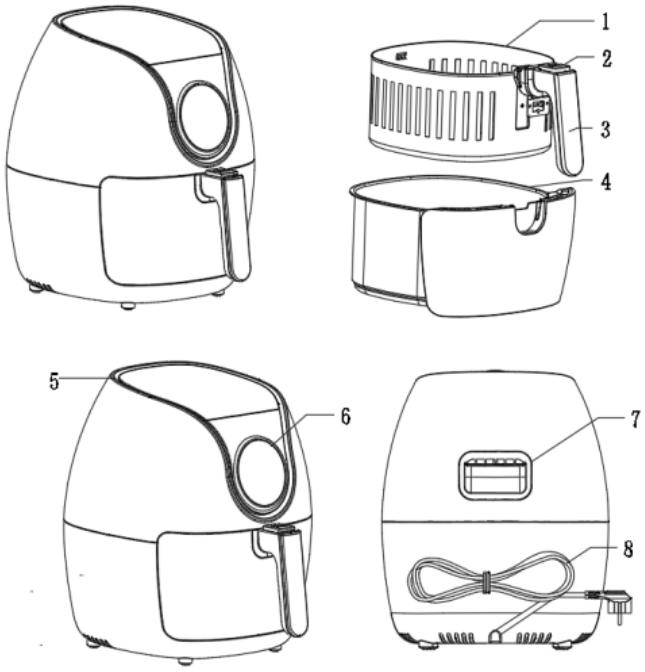
Model: DAF2000



Informare

Vă rugăm să citiți cu atenție manualul de instrucțiuni, înainte de a utiliza aparatul. Păstrați manualul pentru referințe viitoare.

Diagrama structurii produsului:



1. Coș
2. Buton pentru coș
3. Mâner
4. Oală de prăjire
5. Admisie aer
6. Panou de control
7. Evacuare aer
8. Cablu de alimentare

Atenționări:

- Vă rugăm să citiți cu atenție manualul de instrucțiuni, înainte de a utiliza aparatul. Păstrați manualul pentru referințe în viitor;
- Nu umpleți niciodată vasul cu ulei, deoarece poate cauza pericol de incendiu;
- Aparatul conține elemente electronice și elemente de încălzire. Nu-l puneți în apă sau spălați cu apă;
- Nu acoperiți intrarea și ieșirea aerului în timpul procesului de operare. Nu atingeți interiorul aparatului pentru a evita arsurile și opărirea.
- Suprafețele sunt susceptibile să se încălzească în timpul utilizării. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerul sau butonul.
- Aerul la temperatură ridicată va circula prin orificiul de evacuare când aparatul este în funcțiune. Vă rugăm să păstrați o distanță de siguranță. Nu atingeți suprafețele fierbinți, nu închideți orificiul de evacuare a aerului. Când scoateți coșul, vă rugăm să aveți grijă la aerul la temperatură ridicată.

MĂSURI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE:

- Vă rugăm să păstrați ștecherul curat pentru a evita incidente
- Nu deteriorați, trageți sau răsuciți puternic cablul de alimentare, nu îl utilizați

pentru a transporta sarcini grele, nu îl transformați, nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei și nu atingeți suprafețele fierbinți, pentru a evita șocurile electrice, incendiile și alte accidente. Cablul de alimentare deteriorat trebuie înlocuit de către producător, agentul de service sau persoane calificate similar, pentru a evita un pericol;

- Vă rugăm să nu conectați și deconectați ștecherul cu mâinile ude, altfel poate provoca șoc electric;

- Conectați bine, în caz contrar, poate provoca șoc electric, scurtcircuit, fum, scântei și alte pericole. Nu scufundați aparatul, corpul, cablul sau ștecherul în apă sau alt lichid, pentru a vă proteja împotriva șocurilor electrice și a afecta funcționarea acestuia.

- Nu așezați aparatul în prezența vaporilor explozivi și/sau inflamabili.

- Nu așezați aparatul pe sau în apropierea materialelor inflamabile, cum ar fi fețe de masă, perdele și altele, pentru a evita pericolul de incendiu;

- Asigurați-vă că utilizați aparatul pe o suprafață rezistentă la căldură și uniformă, țineți aparatul la cel putin 30 cm distanță de perete, mobilier sau alte substanțe inflamabile;

-Aparatele nu sunt destinate a fi acționate prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de telecomandă;

- Nu folosiți aparatul pentru alte utilizări decât cele prevăzute;

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor;

- Copiii vor fi supravegheați să nu se joace cu aparatul.

- Țineți aparatul departe de copii pentru a evita opărirea, șocurile electrice și/sau alte răniri; este necesară o supraveghere atentă atunci când aparatul este folosit de copii sau în apropierea acestora;

- Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic.

Înainte de prima utilizare

- Scoateți tot materialul de ambalare.
- Scoateți autocolantele sau etichetele de pe aparat.
- Curățați bine coșul și oala cu apă fierbinte, puțin lichid de vase și un burete neabraziv.
- Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o cârpă umedă.
- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, orizontală și plană. Nu așezați aparatul pe suprafețe care nu rezistă la căldură.

Aparatul trebuie să aibă o bună circulație a aerului și să fie departe de suprafețele fierbinți și de orice materiale combustibile.

- Așezați oală în coș corespunzător. Glisați coșul înapoi la aparat.

- Acesta este un aparat care funcționează pe aer cald. Nu umpleți tigaia cu ulei sau grăsime pentru prăjit.
- Vă rugăm să vă asigurați există alimente în oală înainte de utilizare.
- Nu puneți nimic deasupra aparatului. Acest lucru perturbă fluxul de aer și afectează rezultatul prăjirii cu aer cald.

Notă: În timpul primelor utilizări, este posibil să existe un miros de „plastic fierbinte" sau un „fum de ulei". Acest lucru este perfect normal la friteuzele cu aer noi, deoarece materialul este încălzit sau uleiul de ungere se încălzește pentru primele utilizări. Va dispărea după câteva utilizări.

Utilizare

1. Băgați ștecherul în priza cu împământare (Europa) sau priză polarizată (America de Nord) .
2. Puteți selecta setarea implicită pentru mâncarea dvs.



2.1 Puteți seta butonul „**Selector de funcții**" pentru a selecta ceea ce doriți, ex.: **Pește**, indicatorul va fi aprins și va clipi.

Puteți seta butonul selector al temperaturii/temporizatorului și butonul + sau - pentru a regla temperatura sau timpul.

Indicatorul alimentar este doar un indicator. Ar trebui să setați funcția atingând butonul „Selector de funcții", nu „Indicatorul de alimente".

Butonul de pornire poate fi setat pentru pornire, oprire sau pauză.

2.2 În timpul procesului de prăjire, unitatea va fi întreruptă dacă atingeți butonul de pornire, încălzitorul va fi oprit, dar motorul va fi pornit pentru câteva secunde și apoi va fi oprit, iar unitatea va fi în standby.

2.3 În timpul procesului de prăjire, puteți atinge temperatura sau setarea temporizatorului pentru a regla temperatura și ora după cum doriți, iar

afișajele cu segmente LED vor clipi și vor afișa noua temperatură sau ora. Iar unitatea va funcționa după noul proces de setare.

2.4 Unitatea are o funcție de memorare; unitatea va funcționa după procedura pe care ați selectat-o atunci când unitatea a fost întreruptă sau repetată sau alimentarea este oprită sau oala va fi scoasă din unitate foarte repede.

3. Așezați ingredientele în interiorul coșului (Atenție: nu depășiți linia maximă); glisați ansamblul oală și coș înapoi în aparat.
   Nu atingeți oala, coșul și unitatea în timpul utilizării sau cândva după utilizare, deoarece vor fi foarte fierbinți. Țineți vasul doar de mâner.
4. Setați puterea la timpul de gătit adecvat; atunci aparatul va începe să funcționeze
5. Când auziți soneria temporizatorului, timpul de pregătire setat a trecut. Scoateți ansamblul oală și coș din aparat și așezați-l pe o suprafață rezistentă la căldură.
6. Verificați dacă ingredientele sunt gata. Dacă ingredientele nu sunt încă gata, pur și simplu glisați ansamblul oală și coș înapoi în aparat și setați timpul la câteva minute suplimentare.
7. Dacă este gata, trageți cu atenție ansamblul oală și coș pentru a îndepărta mâncarea. Nu întoarceți ansamblul oală și coș cu susul în jos, deoarece orice exces de ulei care s-a adunat pe fundul oalei se va scurge pe ingrediente.
8. Goliți coșul într-un castron sau pe o farfurie. Când un lot de ingrediente este gata, aparatul este gata instantaneu pentru prepararea unui alt lot.
9. **Sfaturi:**

- Adăugați puțin ulei pe ingrediente pentru un rezultat **crocant**.
- Agitarea ingredientelor la jumătatea timpului de preparare optimizează rezultatul final și poate ajuta la prevenirea ingredientelor prăjite neuniform. Pentru a agita ingredientele, trageți ansamblul oală și coș din aparat prin mâner și scuturați-l. Apoi glisați ansamblul oală și coș înapoi în aparat.

	Cantitatea min-max (g)	timp (minute)	temperatura	tăiere	mesaj suplimentar
Cartofi și chipsuri					
Chipsuri fine de cartofi congelați	300-700	9-16	200 ℃ /400 ℉	tăiat încrețit	
Chipsuri groase de cartofi congelați	300-700	15-18	200 ℃ /400 ℉	tăiat încrețit	
Cartofi dulci de casă (8×8 mm)	300-800	10-16	200 ℃ /400 ℉	tăiat încrețit	Adăugați 1/2 lingură de ulei
Cartofi wedges de casă	300-800	18-22	200 ℃ /400 ℉	tăiat încrețit	Adăugați 1/2 lingură de ulei
Blocuri de cartofi de casă	300-750	12-18	200 ℃ /400 ℉	tăiat încrețit	Adăugați 1/2 lingură de ulei
Tort de cartofi	250	15-18	200 ℃ /400 ℉	tăiat încrețit	
Cartofi cu smântână	500	15-18	200 ℃ /400 ℉	tăiat încrețit	
Carne					
Friptura de vită	100-500	10-18	200 ℃ /400 ℉		
Cotlet de porc	100-500	10-14	200 ℃ /400 ℉		
Hamburger	100-500	7-14	200 ℃ /400 ℉		
Ruladă de cârnați	100-500	13-15	200 ℃ /400 ℉		
Copan de pui	100-500	20-25	200 ℃ /400 ℉		
Piept de pui	100-500	10-15	200 ℃ /400 ℉		
Gustări ușoare					
Rulou de primăvară	100-400	8-10	200 ℃ /400 ℉	tăiat încrețit	
Bloc de pui congelat	100-500	6-10	200 ℃ /400 ℉	tăiat încrețit	
Pește congelat	100-400	6-10	200 ℃ /400 ℉		
Pesmet de pâine congelat și delicii cu smântână	100-400	8-10	200 ℃ /400 ℉		
Legume	100-400	6-8	200 ℃ /400 ℉		
Desert					
Tort	300	10-15	200 ℃ /400 ℉		
Tartă	400	20-22	200 ℃ /400 ℉		
Brioșă	300	15-18	200 ℃ /400 ℉		
Mousse	400	15	200 ℃ /400 ℉		

Îngrijire și întreținere

1. Înainte de curățare deconectați aparatul și așteptați să se răcească. Nu atingeți suprafața înainte de a se răci.
2. Nu scufundați niciodată dispozitivul în apă sau în orice alt lichid. **Aparatul nu se spală în mașina de spălat vase.**
3. Curățați suprafața vasului și a tăvii cu apă fierbinte, puțin lichid de spălat și un burete neabraziv.

Dacă murdăria este lipită de tavă sau de fundul tăvii, umpleți cu apă fierbinte cu puțin lichid de vase. Puneti oala în coș si lăsați la înmuiat aproximativ 10 minute.

4. Folosiți o cârpă umedă pentru a șterge suprafața friteuzei. Nu utilizați niciodată produse de curățare aspre și abrazive, tampon sau burete cu sârmă, care deteriorează dispozitivul.
5. Dacă nu utilizați aparatul o perioadă lungă de timp, vă rugăm să-l curățați și să-l păstrați într-un loc răcoros și uscat.

Specificatii tehnice:

1. Evaluare: 220-240V~, 50-60Hz, 1500W
2. Capacitate de prăjire: 4L (coș)

Depanare:

Problemă	Cauza posibila	Soluţie
Nu funcționează	● Cablul de alimentare nu a fost introdus în priză	● Introduceți ștecherul în priză cu împământare.
	● Nu s-a setat cronometrul	● Setați cronometrul la timpul de gătit dorit.
Mâncarea este crudă finalizarea programului	● Prea multă mâncare în oală	● Prăjiți mâncarea pe rând
	● Temperatura setată este prea scăzută	● Setați la o temperatură adecvată, prăjiți din nou alimentele
	● Timpul de preparare este scurt	● Setați un timp de gătit adecvat, prăjiți din nou alimentele
Alimentele sunt gătite neuniform	● Anumite alimente trebuie amestecate în timpul gătirii.	● În mijlocul procesului de gătit, trageți oala și agitați-o pentru a separa materialul alimentar suprapus, apoi împingeți oala înapoi pentru a continua.

Mâncarea prăjită nu este crocantă	• Unele alimente trebuie să fie prăjite cu puțin ulei	• Adăugați mai întâi un strat subțire de ulei pe suprafața alimentelor, apoi începeți să le prăjiți.
Coșul nu intră ușor înapoi în aparat	• Oala cu prea multe alimente este prea grea	• Materialul alimentar din oală nu poate depăși max. linia.
	• Mânerul blocat	• Așezați ghidonul în poziție orizontală.
Fum sau/ și abur	• Prăjirea alimentelor uleioase • Prăjirea alimentelor cu conținut ridicat de apă	• Fenomen normal.
	• Friteuza conține ulei de la ultima utilizare	• Vă rugăm să curățați oala și tava după utilizare.

Aruncarea corectă a acestui aparat:



Acest marcaj indică faptul că acest aparat nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere. Pentru a preveni posibilele daune aduse mediului sau sănătății umane prin eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-le în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale.

Producător / Producător: Babatex Limited 5TH FLOOR, FLAT C, 34 HUNG TO ROAD, GEE LOK INDUSTRIAL BLDG, KWUN TONG, KOWLOON, HONGKONG. www.babatex.com
Importator / Importator : Marelvi Impex Strada Calea Cernăuți , nr. 114, Rădăuți , Suceava, România office@marelvi.ro

DAEWOO

INSTRUCTION MANUAL

AIR FR YER

Model: DAF2000

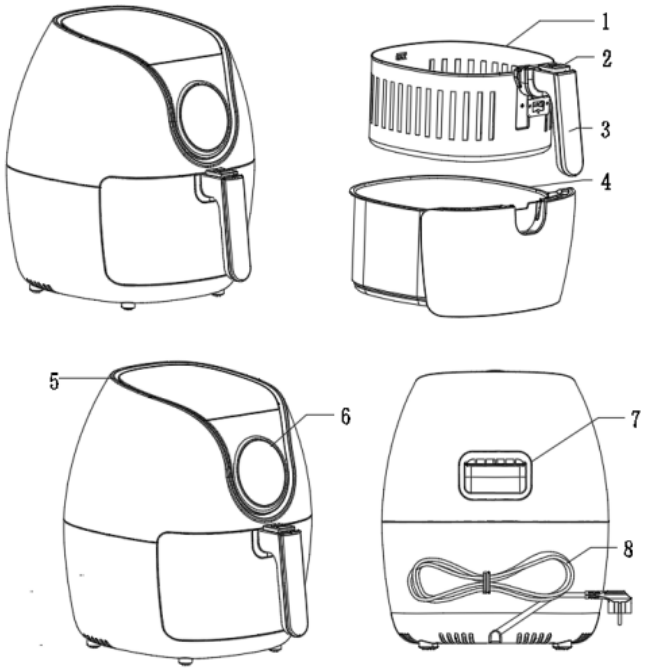


Easy & good life

Please carefully read the instruction manual, before using the appliance. Keep the manual for reference in future.

Product Structure Diagram:

1. Basket
2. Basket button
3. Handle
4. Frying pot
5. Air inlet
6. Controller
7. Air outlet
8. Power cable



Cautions:

- Please carefully read the instruction manual, before using the appliance. Keep the manual for reference in future;
- Never fill the pot with oil, or it may cause a fire hazard;
- The appliance contains electronic elements and heating elements. Do not put it in water or wash by water;
- Do not cover the air inlet and outlet on the operating process. Do not touch the inside of the appliance to avoid burns and scalding;
- The surfaces are liable to get hot during use. Do not touch the hot surfaces. Use handle or knob.
- High temperature air will flow out through the outlet with the appliance is in use. Please keep a safe distance. Do not touch the hot surfaces, Do not close to the air outlet. When pulling out the pot, please be careful of high temperature air.

IMPORTANT SAFEGUARDS:

- Please keep the plug clean to avoid disaster
- Do not damage, strongly pull or twist the power cord, use it carry heavy loads,

or transform it, let cord hang over edge of table of counter, or touch hot surfaces, to avoid electric shock, fire and other accidents. Damaged power cord must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Please do not plug and unplug with wet hands, otherwise it may cause electric shock;

- Plug tightly, otherwise, it may cause electric shock, short circuit, smoking, sparking and other dangers. Do not immerse the appliance, body, cord or plug in water or other liquid, to protect against electrical shock and affecting the function.

- Do not place the appliance in the presence of explosive and /or flammable fumes.

- Do not place the appliance on or near the flammable material, such as tablecloths, curtains and others, to avoid fire hazard;

- Be sure to use on a heat resistant and even surface, keep the appliance at least 30cm away the wall, furniture or other flammables;

-The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Do not use the appliance for other than intended use;

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children being supervised not to play with the appliance.

- Keep the appliance away from children to avoid scalding, electric shock and/or other injuries; close supervision is necessary when the appliance is used by or near children;

- This appliance is intended for Household Use Only.

Before the first use

- Remove all packaging material.
- Remove an stickers or labels from the appliance
- Thoroughly clean the tray and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on no-heat-resistant surface.

The appliance with good air circulation and away from hot surface, and any combustible materials.

- Place the tray in the pan properly. Slide the pan back to the appliance.
- This is an appliance that works on hot air. Don not fill the pan with oil or frying fat.
- Please make sure there must be some food in the pot before operating.

- Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Note: During the first few uses, there might be a “hot plastic” smell or a “oil smoking”. This is perfectly normal in new air fryers as the material is heated or and the oil of the heater is heating up for the first few times. It will go away after some uses.

Use

1. Put the mains plug having the earth conduct in an earthed wall socket (Europe), or Put the polarized plug in a polarized socket (North America).
2. You can select the default setting for your food.



2.1 You can set the “Function Selector” button to select what you wanted, etc., fish, the indicator will be on and flashed.
You can set the temperature / timer selector button and the + or - button to adjust the temperature or time.
And the food indicator is just only an indicator. You should set the function by touching the “Function Selector” button not the “Food indicator”.
Power button can be set for the power on or off or pause.

2.2 During the frying process, the unit will be paused if you touch the Power button, the heater will be off , but the motor will be on for some seconds and then will be off, and the unit will be on standby station.

2.3 During the frying process, you can touch the temperature or timer setting to adjust the temperature and time what you wanted, and the LED Segment Displays will flash and will show the new temperature or time. And the unit will work followed the new setting process.

2.4 The unit has a memory function, the unit will work upon the procedure which you selected when the unit is be paused or repeated or power is off or the pot be pulled or put from the unit in short time.

3. Place the ingredients inside the basket (Attention: do not exceed the maximum line); slide the pot and basket assembly back to the appliance. Do not touch the pot, basket and the unit during using or sometime after use, as it will be very hot. Only hold the pot by the handle.
4. Set the Power to the proper cooking time; then the appliance will start to work
5. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pot and basket assembly out of appliance and place it on a heat-resistant surface.
6. Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot and basket assembly back into the appliance and set the time to a few extra minutes.
7. If the ingredient ready, carefully pull out the pot and basket assembly to remove the ingredients. Do not turn the pot and basket assembly upside down, as any excess oil that has collected on the bottom of the pot will leak onto the ingredients.
8. Empty the basket into a bowl or onto a plate. When a batch of ingredients is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch.
9. Tips:

- Add some oil on the ingredients for a crispy result.
- Shaking ingredients halfway during the preparation time optimize the end result and can help prevent unevenly fried ingredients. To shake the ingredients, pull the pot and basket assembly out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pot and basket assembly back into the appliance.

	Min-Max Material quantity (g)	time (minute)	temperature	ruffle	extra message
Potatoes and chips					
Fine frozen potato chips	300-700	9-16	200℃/400℉	ruffle	
Thick frozen potato chips	300-700	15-18	200℃/400℉	ruffle	
Homemade sweet potato (8×8mm)	300-800	10-16	200℃/400℉	ruffle	Add 1 / 2 tablespoon of the oil
homemade potato wedge	300-800	18-22	200℃/400℉	ruffle	Add 1 / 2 tablespoon of the oil
homemade potato blocks	300-750	12-18	200℃/400℉	ruffle	Add 1 / 2 tablespoon of the oil
Potato cake	250	15-18	200℃/400℉	ruffle	
Cream potatoes	500	15-18	200℃/400℉	ruffle	
Meat and poultry					
beefsteak	100-500	10-18	200℃/400℉		
pork chop	100-500	10-14	200℃/400℉		
hamburger	100-500	7-14	200℃/400℉		
sausage roll	100-500	13-15	200℃/400℉		
drumstick	100-500	20-25	200℃/400℉		
chicken breast	100-500	10-15	200℃/400℉		
Light refreshments					
spring roll	100-400	8-10	200℃/400℉	ruffle	
Frozen chicken block	100-500	6-10	200℃/400℉	ruffle	
Frozen fish willow	100-400	6-10	200℃/400℉		
Frozen bread crumbs and cream treats	100-400	8-10	200℃/400℉		
Breath vegetables	100-400	6-8	200℃/400℉		
Sweets					
cake	300	10-15	200℃/400℉		
quiche	400	20-22	200℃/400℉		
muffin	300	15-18	200℃/400℉		
mousse	400	15	200℃/400℉		

Care and Maintenance

1. Before cleaning, unplug the appliance and waiting for the appliance to cool down. Don't touch the surface before cooling.
2. Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.
3. Clean the surface of the fryer pot and tray with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

If dirt is stuck to the tray or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the tray in the pan and let the pan and tray soak for about 10 minutes

4. Used damp cloth to wipe the surface of the fryer. Never use harsh and abrasive cleaners, souring pad or steel wool, which damages the device.
5. If you do not use the appliance for a long time, please clean it, and store it in a cool and dry place.

Technical Specifications:

1. Rating: 220-240V~, 50-60Hz, 1500W
2. Fry capacity: 4L（Basket）

Troubleshooting:

Problem	Possible Cause	Solution
Does not work	● Power cord has not been inserted into the power socket	● Closely insert the power cord into the grounded power socket.
	● Did not set the timer	● Set the timer to desired cooking time, then the appliance able to connect with power.
Food is rare when time out	● Too much food in the pot	● Fry food in turns
	● Temperature set is too low	● Set to an appropriate temperature, re-fry food.
	● Cooking time is short	● Set an appropriate cooking time, re-fry food.
Did not fry food evenly	● Certain foods need to be shaken in the middle of cooking.	● In the middle of cooking process, pull the pot out and shake it to separate the overlapped food material, then push the pot back to continue.

Fried food is not crisp	• Some food materials have to be fried with oil	• Add a thin layer of oil on the surface of the food first, then start to fry them.
Can not smoothly push the pot back to appliance	• The pot with too many food materials is too heavy	• The food material in the pot can't exceed the max. line.
	• Handle bar stuck	• Place the handle bar in horizontal position.
Smoking or and steam	• Frying oily food • Frying high water content food	• Normal phenomenon.
	• Fryer contains oil from last use	• Please clean the pot and tray after use.

Correct Disposal of this appliance:



This marking indicates that this appliance should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Producător / Manufacturer: Babatex Limited 5TH FLOOR, FLAT C, 34 HUNG TO ROAD, GEE LOK INDUSTRIAL BLDG, KWUN TONG, KOWLOON, HONGKONG. www.babatex.com
Importator / Importer: Marelvi Impex Strada Calea Cernăuţi, nr. 114, Rădăuţi, Suceava, România office@marelvi.ro