

decakila



KUEC079M/KEEC079M
GRILĂ DE CONTACT



CUPRINS

MĂSURI DE PROTECȚIE IMPORTANTE	01
IDENTIFICAREA PIESELOR	01
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	02
CUM SE UTILIZEAZĂ	02
CUM SE UTILIZEAZĂ UN CRONOMETRU	03
PREGĂTIREA GRILAJULUI DE CONTACT	03
PENTRU A FI UTILIZAT CA GRĂȚAR DE PRESĂ	03
PENTRU A FI UTILIZAT CA GRĂȚAR DESCHIS	04
CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE	04
DEPOZITARE	05

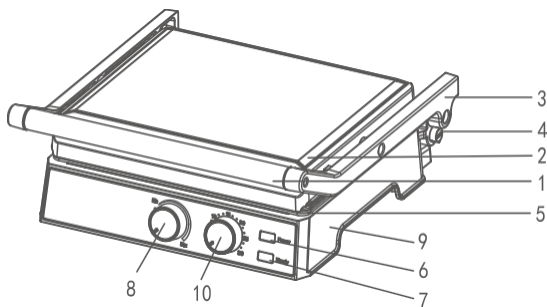
IMPORTANTE MĂSURI DE PROTECȚIE

1. Citiți toate instrucțiunile înainte de utilizare.
2. Asigurați-vă că tensiunea din priză dvs. este aceeași cu cea indicată pe eticheta de clasificare a aparatului. Utilizați numai pentru uz casnic.
3. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Folosiți mânerele sau butoanele.
4. Pentru a vă proteja împotriva riscului de electrocutare, nu scufundați cablul, ștecherul sau unitatea de gătit în apă sau în orice alt lichid. Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat de către sau în apropierea copiilor.
5. Deconectați-l de la priză atunci când nu este utilizat și înainte de curățare. Lăsați să se răcească înainte de a pune sau scoate piesele și înainte de a curăța aparatul.
6. Nu folosiți niciun aparat cu un aparat deteriorat a funcționat defectuos sau a fost deteriorat în vreun fel. Pentru a evita riscul unui șoc electric, nu încercați niciodată să reparați singur Grill Toaster. Duceți-l la o stație de service autorizată pentru examinare și reparații. O reasamblare incorectă ar putea prezenta un risc de șoc electric atunci când Grill Toaster este utilizat. Utilizarea unor accesorii care nu sunt recomandate de producător poate duce la incendii, șocuri electrice sau risc de rănire a persoanelor.
7. Nu se utilizează în exterior sau în scopuri comerciale.
8. Nu lăsați cablul de alimentare să atârne pe marginea mesei sau a teșghelei și nu atingeți suprafețe fierbinți.

9. Nu așezați pe sau în apropierea unui arzător electric sau cu gaz fierbinte sau a unui aparat de încălzire cuptor.
10. Scoateți aparatul din priză după ce ați terminat de utilizat.
11. Nu folosiți aparatul pentru alte utilizări decât cele prevăzute. Trebuie să fiți extrem de prudent atunci când mutați un aparat care conține ulei fierbinte sau alte lichide fierbinți.
AVERTISMENT: PENTRU A REDUCE RISCUL DE INCENDIU SAU ELECTROCUTARE, NUMAI PERSONALUL AUTORIZAT TREBUIE SĂ EFECTUEZE REPARAȚII.
12. Pentru a reduce riscul de electrocutare, acest aparat are o priză cu împământare. Dacă ștecherul nu se potrivește complet în priză electrică, contactați un electrician calificat. Modificați fișa în niciun fel și nu utilizați un adaptor.

PIESE IDENTIFICARE

1. Mâner
2. Carcasa superioară
3. Levier de ridicare dreapta
4. 180 ° unghiul de tragere a țije
5. Placă antiaderentă pentru grătar
6. Lumina de alimentare
7. Lumina de pregătire
8. Butonul termostatului
9. Carcasa inferioară
10. Butonul temporizatorului



ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Citiți cu atenție toate instrucțiunile și păstrați-le pentru referințe ulterioare.
2. Îndepărtați toate ambalajele
3. Curățați plăcile de gătit prin ștergerea cu un burete sau o cârpă umezită în apă caldă.
4. **NU SCUFUNDAȚI APARATUL ȘI NU TURNAȚI APĂ DIRECT PE SUPRAFEȚELE DE GĂTIT.**
5. Se usucă cu o cârpă sau cu un prosop de hârtie.
6. Pentru cele mai bune rezultate, acoperiți ușor plăcile de gătit cu puțin ulei sau spray de gătit.
7. **Aviz:** Când grătarul de contact este încălzit pentru prima dată,

este posibil să emită un ușor fum sau miros. Acest lucru este normal în cazul multor aparate de încălzire. Acest lucru nu afectează siguranța aparatului dumneavoastră.

CUM SE UTILIZEAZĂ

1. Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, îndepărtați toate materialele promoționale și materialele de ambalare și verificați dacă plăcile de gătit sunt curate și fără praf. Dacă este necesar, ștergeți-le cu o cârpă umedă. Pentru rezultate optime, turnați o linguriță de ulei vegetal pe plăcile antiaderente. Întindeți-le cu un prosop de bucătărie absorbant și ștergeți excesul de ulei.
2. Închideți placa de gătit de sus, care are o balama flotantă concepută pentru a apăsa uniform pe alimente. Placa superioară trebuie să fie complet coborâtă pentru a obține urme de grătar pe alimentele selectate.
3. Când alimentele sunt gătite, folosiți mânerul pentru a deschide capacul. Scoateți alimentele cu ajutorul unei spatule de plastic. Nu folosiți niciodată clești de metal sau un cuțit, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent al plăcilor de gătit.
4. Folosiți grătarul de contact pentru a găti burgeri, bucăți de carne dezosate și bucăți subțiri de carne și legume.
5. Folosiți Contact Grill atunci când doriți să gătiți ceva într-un timp scurt sau când căutați o metodă sănătoasă de a găti la grătar. Atunci când sunt gătite pe grătarul de contact, alimentele vor

se gătesc rapid, deoarece se prăesc ambele părți ale alimentelor în același timp. Coastele de pe plăcile de grătar, combinate cu gura de scurgere a grăsimii din colțul plăcii, permit ca grăsimea să se scurgă de pe carne și să se scurgă de pe plăci.

CUM SE UTILIZEAZĂ UN CRONOMETRU

1. Setezi cronometrul la timpul de coacere dorit și termostatul la temperatura dorită. Se aprinde și indicatorul luminos verde.
2. Indicatorul luminos verde se va stinge atunci când este atinsă temperatura de gătit (în timpul utilizării, acest indicator luminos se va aprinde și se va stinge în mod regulat. Acest lucru înseamnă pur și simplu că termostatul reglează temperatura aparatului.

PREGĂTIREA GRĂTARULUI CONTACT

1. Închideți grătarul de contact și conectați-l la priza de perete, veți vedea că luminile roșii de alimentare sunt aprinse, ceea ce indică faptul că grătarul de contact a început să funcționeze. În acest moment, puteți regla butonul din dreapta al termostatalui pentru a seta controlul temperaturii la valoarea dorită: "MIN" pentru alimente de culoare deschisă și "MAX" pentru alimente mai închise la culoare. La început, încercați o setare la mijloc și apoi Contact Grill începe preîncălzirea, mai târziu o puteți regla mai jos sau

mai mare în funcție de preferințele dvs., diferite alimente vor fi, de asemenea, mai se prepară diferit.

2. Preîncălzirea durează aproximativ 3~5 minute pentru a ajunge la temperatura de coacere, lumina verde de pregătire se va aprinde, indicând că grătarul de contact este gata de utilizare.

PENTRU A FI UTILIZAT CA PRESĂ GRILL

1. Setezi controlul temperaturii grătarului de contact la temperatura dorită. de stabilire. La început, încercați o setare în "MAX".
2. Ulterior, îl puteți regla mai jos sau mai sus, în funcție de preferințele dumneavoastră.
3. Pregătiți sandvișurile conform instrucțiunilor și așezați-le pe placa de gătit inferioară. Așezați întotdeauna sandvișurile spre partea din spate a plăcii inferioare de gătit.
4. Închideți placa de gătit de sus, care are o balama plutitoare concepută pentru a apăsa uniform pe sandwich. Placa de sus trebuie să fie complet coborâtă pentru a găti sandvișuri.
5. Gătiți timp de aproximativ 3 până la 6 minute sau până când se rumenesc, ajustând timpul pentru a se potrivi gustului dvs. individual.
6. Când sandvișul este gătit, folosiți mânerul pentru a deschide capacul. Scoateți sandvișul cu ajutorul unei spatule de plastic. Nu folosiți niciodată clești de metal sau un cuțit, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent al plăcilor de gătit.
7. Folosiți grătarul de contact ca grătar de presă pentru a frige sandvișuri, pâine și quesadilla.

8. Grătarul Contact Grill a fost proiectat cu un mâner și o balama unică, care permite capacului să se adapteze la grosimea alimentelor. Puteți frige cu ușurință orice, de la un cartof tăiat în felii subțiri până la o friptură groasă de mușchi de vită, cu rezultate uniforme.

9. Atunci când gătiți mai multe alimente în grătarul de contact, este important ca grosimea alimentelor să fie constantă, astfel încât capacul să se închidă uniform pe alimente.

PENTRU A FI UTILIZAT CA GRĂTAR DESCHIS

1. Așezați grătarul de contact pe o suprafață plană și curată unde intenționați să gătesc.
2. Grila de contact poate fi poziționată în poziție plată. Placa superioară/coperișul este la același nivel cu placa inferioară/baza. Plăcile superioară și inferioară se aliniază pentru a crea o singură suprafață mare de gătit.
3. Localizați pârghia de eliberare a balamalei de pe butonul unghiular al brațului drept. Cu mâna stângă pe mâner, folosiți mâna dreaptă pentru a glisa maneta spre dumneavoastră. Împingeți mânerul înapoi până când capacul se sprijină plat pe teighea. Unitatea va rămâne în această poziție până când ridicați mânerul și capacul pentru a o readuce în poziția închisă.
4. Folosiți grătarul Contact Grill ca un grătar deschis pentru a găti burgeri, friptură, carne de pasăre (nu vă recomandăm să gătiți pui cu os, deoarece acesta nu se gătește uniform pe un grătar deschis), pește și legume.
5. Gătitul pe grătarul deschis este cea mai versatilă metodă de

utilizare a Grill Toaster. În poziția deschis, aveți o suprafață dublă pentru grătar.

separat, fără a le combina aromele, sau de a găti cantități mari din același tip de alimente. Poziția deschisă găzduiește, de asemenea, diferite bucăți de carne cu grosimi diferite, permițându-vă să gătiți fiecare bucată după bunul dumneavoastră plac.

CURĂȚARE ȘI ÎNGRIJIRE

1. Scoateți întotdeauna grătarul de contact din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța. Unitatea este mai ușor de curățat atunci când este ușor caldă. Nu este necesar să dezamblați Contact Grill pentru curățare. Nu scufundați niciodată Contact Grill în apă și nu îl introduceți niciodată în mașina de spălat vase.
2. Plăcile de gătit pot fi curățate în apă sau în mașina de spălat vase.
3. Ștergeți plăcile de gătit cu o lavetă moale pentru a îndepărta reziduurile de alimente. Pentru reziduurile de alimente coapte, stoarceți puțină apă caldă amestecată cu detergent peste reziduurile de alimente, apoi curățați cu un tampon de curățare din plastic neabraziv sau puneți hârtie de bucătărie umedă peste grătar pentru a umezi reziduurile de alimente.
4. Nu folosiți nimic abraziv care poate zgâria sau deteriora stratul antiaderent.
5. Nu folosiți ustensile de metal pentru a scoate mâncarea, deoarece acestea pot deteriora suprafața antiaderentă.
6. Ștergeți partea exterioară a prăjitorului de pâine cu grătar numai cu o cârpă umedă. Nu curățați partea exterioară cu un tampon abraziv de curățare sau cu vată de oțel, deoarece aceasta va deteriora finisajul. Nu îl scufundați în apă sau în orice alt lichid.

7. Nu introduceți în mașina de spălat vase.
8. Scoateți și goliți tava de picurare după fiecare utilizare și spălați-o în apă caldă cu săpun. Evitați utilizarea de tampoane de curățat sau de detergenți puternici.
detergenți, deoarece aceștia pot deteriora suprafața.
9. Evitați utilizarea tampoanelor de curățat sau a detergenților puternici, deoarece acestea pot deteriora suprafața.
10. Clătiți și uscați bine cu o cârpă curată și moale și înlocuiți-o.

DEPOZITARE

1. Scoateți întotdeauna din priză grătarul de contact înainte de depozitare.
2. Asigurați-vă întotdeauna că grătarul de contact este rece și uscat înainte de a-l depozita.
1. Culoarea de prăjire pentru o parte este mai închisă decât cea pentru pâinea dublă la același nivel.
2. Dacă se prăjește continuu, culoarea pâinii prăjite este mai închisă decât cea a ciclului anterior la același nivel.
3. Setarea culorii trebuie reglată înainte de coacere. Nu trebuie reglată în timpul coacerii.





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



Made in China

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