

ufesa

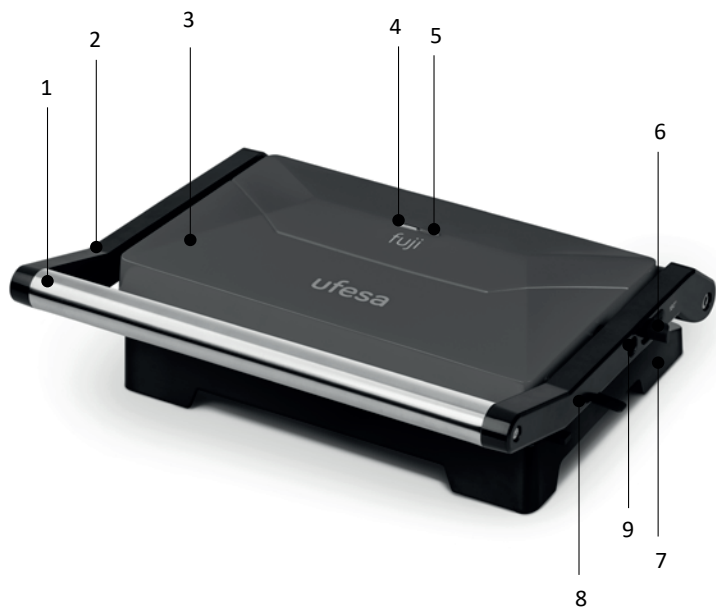
Гриль

PR1000 Fuji

PR1100 Haku



Інструкція з використання



МИ ХОЧЕМО ПОДЯКУВАТИ ВАМ ЗА ВИБІР UFESA.
СПОДІВАЄМОСЬ, ЩО ПРОДУКТ ПРАЦЮВАТИМЕ
ВАМ НА КОРИСТЬ ТА ЗАДОВОЛЕННЯ.

УВАГА

БУДЬ ЛАСКА, ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРОДУКТУ УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЮ З ВИКОРИСТАННЯ. ЗБЕРІГАЙТЕ ІНСТРУКЦІЮ У БЕЗПЕЧНОМУ МІСЦІ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

ОПИС

1. Ручка
2. Ліва ручка підйому
3. Верхній корпус
4. Індикатор потужності
5. Індикатор готовності
6. Важіль розблокування петлі (відкриття 180°)
7. Нижній корпус
8. Правий важіль підйому
9. Нагрівальна плита

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Якщо шнур живлення пошкоджено, його має замінити виробник, його сервісний агент або особа з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпеки.

Хліб може підгоріти, тому не використовуйте тостер поблизу або під горючими матеріалами, такими як штори.

Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років і особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або без досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють небезпеку. Діти не повинні гратися з пристроєм.

Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо вони не старше 8 років і перебувають під наглядом.

Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей місці молодше 8 років.

Прилади не призначені для експлуатації за допомогою засобів зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

Дотримуйтеся розділу про технічне обслуговування та очищення цього посібника для очищення.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Будь-яке неправильне використання або неналежне поводження з продуктом призведе до втрати гарантії.

Перш ніж підключати виріб до розетки, переконайтеся, що напруга в мережі

відповідає напрузі, зазначеній на етикетці виробу.

Кабель підключення до мережі не можна заплутувати або обмотувати навколо виробу під час використання.

Не використовуйте пристрій, не підключайте та не від'єднуйте його від електромережі мокрими руками та/або ногами. Не тягніть за з'єднувальний шнур, щоб від'єднати його або використовувати як держак.

У разі будь-якої несправності або пошкодження виробу негайно від'єдняйте його від мережі та зверніться до офіційної служби технічної підтримки. Щоб уникнути ризику небезпеки, не відкривайте пристрій. Лише кваліфікований технічний персонал офіційної служби технічної підтримки бренду може виконувати ремонт або процедури на пристрої.

Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, не занурюйте шнур, вилку або пристрій для приготування їжі у воду чи будь-яку іншу рідину.

Від'єднуйте вилку від розетки, коли не використовуєте її та перед чищенням. Перед чищенням приладу дайте йому охолонути.

Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пожежі, ураження електрикою, шоку або ризику травмування людей.

Не використовуйте на вулиці або в комерційних цілях.

Не дозволяйте шнуру живлення звисати з краю столу чи прилавка та торкатися гарячих поверхонь. Не ставте на гарячу газову чи електричну конфорку чи розігріту духовку.

Вимкніть пристрій, коли закінчите використовувати.

Не використовуйте прилад не за призначенням.

Щоб зменшити ризик ураження електричним струмом, цей прилад має заземлену вилку. Якщо вилка не повністю вставляється в електричну розетку, зверніться до кваліфікованого електрика. Ні в якому разі не змінюйте вилку та не використовуйте адаптер.

B&B TRENDS SL. відмовляється від будь-якої відповідальності за збитки, які можуть бути заподіяні людям, тваринам або предметам, через недотримання цих попереджень.

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Зніміть всю упаковку.

Очистіть плити, протираючи губкою або тканиною, змоченою в теплій воді. Не занурюйте пристрій і не лийте воду безпосередньо на варильну поверхню.

Обсушіть тканиною або паперовим рушником.

Для досягнення найкращих результатів злегка покрийте плити невеликою кількістю кулінарної олії або кулінарного спрею.

Примітка: коли ваш контактний гриль нагрівається вперше, він може виділяти легкий дим або запах. Це є нормально для багатьох нагрівальних приладів. Це не впливає на безпеку вашого приладу.

ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ

Перед першим використанням приладу очистіть усі рекламні та пакувальні матеріали та переконайтеся, що плити чисті та очищені від пилу. При необхідності протріть вологою ганчіркою. Для досягнення найкращих результатів налейте чайну ложку рослинної олії на антипригарні тарілки. Розподіліть поверхню вбираючим кухонним рушником і витріть надлишки олії.

ПІДГОТОВКА ВАШОГО КОНТАКТНОГО ГРИЛЯ

Закрийте контактний гриль і вставте його в розетку, ви побачите індикатори живлення, які вказують на те, що контактний гриль подав живлення. Через кілька хвилин ви побачите, що індикатор горить, вказуючи на те, що контактний гриль завершив нагрівання та підготувався. Потім ви можете готувати їжу на свій смак. Попередньо розігрійте приблизно від 3 до 5 хвилин, щоб досягти температури випікання, засвітиться зелене світло, і контактний гриль готовий до використання.

ГОТУВАННЯ

Для використання як контактний гриль

- Приготуйте гамбургери, м'ясо чи інші страви та покладіть їх на нижню плиту.
- Закрийте верхню варильну плиту, яка має плаваючу петлю, призначену для рівномірного натискання харчування. Верхня пластина повинна бути повністю опущена, щоб на вибраних продуктах залишилися сліди гриля.
- Коли страви приготуються, скористайтеся ручкою, щоб відкрити кришку. Вийміть їжу за допомогою пластикової лопатки. Ніколи не використовуйте металеві щипці або ніж, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття плит.
- Використовуйте як контактний гриль, коли ви хочете приготувати щось за короткий проміжок часу або коли ви шукаєте здоровий спосіб смаження.

Для використання як прес-гриль

- Приготуйте бутерброди відповідно до вказівок і покладіть їх на нижню плиту. Завжди кладіть бутерброди до задньої частини нижньої плити.
- Закрийте верхню варильну плиту, яка має плаваючу петлю, призначену для рівномірного натискання бутерброду. Для приготування бутербродів верхня плита повинна бути повністю опущена.
- Готуйте приблизно від 3 до 6 хвилин або до золотисто-коричневого кольору, регулюючи час відповідно до власного смаку.

- Коли бутерброд приготується, скористайтеся ручкою, щоб відкрити кришку. Вийміть бутерброд за допомогою пластикової лопатки. Ніколи не використовуйте металеві щипці або ніж, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття плит.
- Використовуйте контактний гриль як прес-гриль для смаження бутербродів, хліба та кесадей.
- Контактний гриль був розроблений з унікальною ручкою та петлею, що дозволяє регулювати кришку відповідно до товщини їжі. Ви можете легко смажити на грилі що завгодно: від тонко нарізаної картоплі до товстого філе-стейку з однорідними результатами.
- Під час приготування кількох продуктів у контактному грилі важливо, щоб товщина продуктів була однаковою, щоб кришка рівномірно закривала їжу.

Для використання як відкритий гриль

- Помістіть контактний гриль на чисту плоску поверхню, де ви збираєтеся готувати. Контактний гриль можна розташувати в горизонтальному положенні.

Важіль розблокування петлі

- Верхня пластина/кришка знаходиться на одному рівні з нижньою пластиною/основою. Верхня та нижня пластини вирівнюються, створюючи одну велику поверхню для приготування.

Кнопка кута

- Тримавши ліву руку за ручку, правою рукою посуньте важіль на себе. Посуньте ручку назад, доки кришка не ляже на стіл. Пристрій залишатиметься в цьому положенні, доки ви не піднімете ручку та кришку, щоб повернути його в закрите положення.
- Використовуйте контактний гриль як відкритий гриль для приготування гамбургерів, стейків, птиці (ми не рекомендуємо готувати курку з кісткою, оскільки вона не готується рівномірно на відкритому грилі), риби та овочів.
- Приготування їжі на відкритому грилі є найбільш універсальним способом використання контактного гриля. У відкритому положенні ви маєте подвоєну площу для гриля.
- У вас є можливість готувати різні типи страв окремо, не поєднуючи їх смаки, або готувати велику кількість їжі одного типу. У відкритому положенні також можна поміщати різні шматки м'яса різної товщини, дозволяючи приготувати кожен шматок на свій смак.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ

Завжди від'єднуйте контактний гриль від мережі та дайте йому охолонути перед чищенням. Пристрій легше чистити, коли він трохи теплий. Немає необхідності розбирати для чищення. **Ніколи не занурюйте контактний гриль у воду та не ставте його в посудомийну машину.**

Протріть конфорки м'яким засобом, щоб видалити залишки їжі. Для запечених залишків їжі вичавіть трохи теплої води, змішаної з миючим засобом, на залишки їжі, а потім очистіть їх неабразивною пластиковою серветкою або покладіть на решітку вологий кухонний папір, щоб зволожити залишки їжі.

Не використовуйте жодних абразивів, які можуть подряпати або пошкодити антипригарне покриття.

Не використовуйте металевий посуд, щоб дістати продукти, вони можуть пошкодити антипригарну поверхню.

Протирайте зовнішню поверхню контактної решітки лише вологою тканиною. Не очищайте зовнішню частину абразивом

мочалкою або сталеву вату, оскільки це може пошкодити покриття. Не занурюйте у воду чи іншу рідину.

Не ставте в посудомийну машину.

ЗБЕРІГАННЯ

Завжди відключайте контактний гриль від мережі перед зберіганням.

Завжди переконайтеся, що пристрій охолоджений і сухий.

Шнур живлення можна обернути навколо нижньої частини основи для зберігання.

УТИЛІЗАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ



Цей виріб відповідає Європейській директиві 2012/19/EU щодо електричних та електронних пристроїв, відомій як WEEE (Відходи електричного та електронного обладнання), яка забезпечує правову базу, застосовану в Європейському Союзі для утилізації та повторного використання відпрацьованих електронних та електричних пристроїв.

Не викидайте цей продукт у відро для сміття, натомість зверніться до найближчого до вашого дому центру збору електричних та електронних відходів.

ufesa

Імпортер:

ТОВ "ДІСІ ЛІНК ОПТ"
61038, Харківська обл., м. Харків,
Салтівське шосе, б.43.
тел.:+380675706978
dclink.opt@gmail.com

Дата виробництва: дивитись на упаковці