CONTACT GRILL

KONTAKTGRILL

GRILL A CONTATTO

GRILL DE CONTACTO

GRILL DE CONTACT

التلامس شواية جهاز

MODEL: MCG-12610-BK

English

Technical Specifications
Power: 1000W
Voltage/Frequency: 220–240V ~ 50–60Hz
Cable Length: 0.7 m
Weight: approx. 1.4 kg
Dimensions: 26.6 × 22.5 × 9.9 cm
Protection Class: IPX0
Material: PF + Aluminum + PP
Temperature Range: 0–220°C
Note: A slight smell or smoke development may occur during first use. This is normal and does not affect the performance of the appliance.

HOW TO MAKE TOASTED SANDWICHES

1. Before first using please wipe the surface of the platens with a damp cloth and dry with cloth , tissue etc .To obtain an even golden brown result , you can slightly butter the side of the bread in contact with the plate.
2. Fit the plug into the wall socket.
3. Close the Sandwich Maker and prepare sandwich while toaster is heating.
4. When the Sandwich Maker is ready after about 1.25~ mins the temperature indicator light (the green one) will be off.
5. Fully open the Sandwich Maker, place a slice of bread in the bottom half with the buttered side against the platen.
6. Filling the sandwich, pressing the bottom half into the platen.
7. Place your filling and cover with the second slices of bread with buttered side up. You can toast only one sandwich if you wish. Fillings should be placed well within the sandwich slices.
8. Lower the upper cooking plate carefully onto the bread until the sandwich maker is tightly

clamped.

9. You sandwich will be toasted in 2-3 mins or longer to suit your taste. Open the toaster and remove sandwich using plastic or wooden spatula. Never use metal knife as this may damage the non-stick coating.
10. Close the lid to preserve the heat until ready to toast the net sandwiches.
11. Prepare further sandwiches if required while the one is cooking.
12. After use, remove the plug from the wall socket.

New Healthy Food Recipe (Ready In 3 Min).

4 Slice Of Soft White Bread or Brown Soft Bread

Softened Butter or Olive Oil or Margarine

1 Slice Tomato/Little Chillie/One Slice Of Onion

1 Large Egg/A Little Mustard/Slice Of Cheese.

Please read the instruction how to make

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

·Read all instructions.

·Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs

·To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or Sandwich Maker into water or any other liquid.

·Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

·Do not use appliance for other using.

·Unplug the appliance after using and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.

·Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

·Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

·To reduce the risk of injury, use only accessory attached if recommended by the appliance manufacturer.

·Do not use outdoors.

·Do not let cord hang over sharp edges of a table or counter, or touch hot surfaces.

·Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.

·To disconnect, remove plug from wall outlet.

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

·This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

– farm houses;

– by clients in hotels, motels and other residential type environments;

– bed and breakfast type environments.

·The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

HINTS FOR BEST RESULTS

1. Always preheat before using. Plug cord into power outlet while preparing the fillings.
2. For soft or liquid sandwich fillings use medium sliced bread, white or brown. If small amounts of filling use toasting bread.

Care & Cleaning

1. After using and before cleaning, please remove sandwich maker plug and wait maker to cool.
2. Wipe the inside and edges of the plate with absorbent paper toweling or a soft cloth.
3. Pour a little cooking oil onto the plate and wipe off after 5 minutes, when the food has soften.
4. Wipe the appearance with only slightly wet cloth to be sure that no moisture, oil or grease enter the appliance.
5. Do not clean the inside or outside of your maker with any abrasive pad or steel wool as in this way it will damage your Sandwich Maker.

DO NOT IMMERSE IN WATER OR ANY LIQUID
HOUSEHOLD USE ONLY
TECHNICAL DATA : 230V 50Hz 1000W

Deutsch

Technische Daten
Leistung: 1000W
Spannung/Frequenz: 220–240V ~ 50–60Hz
Kabellänge: 0,7 m
Gewicht: ca. 1,4 kg
Maße: 26,6 × 22,5 × 9,9 cm
Schutzklasse: IPX0
Material: PF + Aluminium + PP
Temperaturbereich: 0–220°C
Hinweis: Beim ersten Gebrauch kann es zu einer leichten Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen. Dies ist normal und beeinträchtigt die Funktion des Gerätes nicht.

ZUBEREITUNG VON TOAST-SANDWICHES

1. Vor der ersten Benutzung wischen Sie bitte die Oberfläche der Platten mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie diese anschließend mit einem Tuch, Papiertuch o.Ä. Für ein gleichmäßig goldbraunes Ergebnis können Sie die Seite des Brotes, die die Platte berührt, leicht mit Butter bestreichen.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
3. Schließen Sie den Sandwich Maker und bereiten Sie das Sandwich vor, während das Gerät aufheizt.
4. Wenn der Sandwich Maker nach ca. 1.25~ Minuten betriebsbereit ist, leuchtet die

Temperaturkontrollleuchte (die grüne Lampe) nicht mehr.

5. Öffnen Sie den Sandwich Maker vollständig und legen Sie eine Brotscheibe in die untere Hälfte, mit der gebutterten Seite zur Platte.
6. Füllen Sie das Sandwich und drücken Sie die untere Hälfte leicht auf die Platte.
7. Geben Sie die Füllung hinein und bedecken Sie diese mit der zweiten Brotscheibe, gebutterte Seite nach oben. Sie können auch nur ein Sandwich toasten. Die Füllung sollte gut innerhalb der Broträndern bleiben.
8. Senken Sie die obere Heizplatte vorsichtig auf das Brot, bis der Sandwich Maker fest geschlossen ist.
9. Ihr Sandwich ist in 2–3 Minuten fertig oder länger, je nach Geschmack. Öffnen Sie das Gerät und entnehmen Sie das Sandwich mit einem Kunststoff- oder Holzspatel. Verwenden Sie niemals ein Metallmesser, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.
10. Schließen Sie den Deckel, um die Wärme zu halten, bis die nächsten Sandwiches fertig sind.
11. Bereiten Sie bei Bedarf weitere Sandwiches zu, während eines gerade grillt.
12. Ziehen Sie nach der Benutzung den Stecker aus der Steckdose.

Neues gesundes Rezept (fertig in 3 Min).

4 Scheiben weiches Weißbrot oder weiches Vollkornbrot
Weiche Butter oder Olivenöl oder Margarine
1 Tomatenscheibe / etwas Chili / eine Zwiebelscheibe
1 großes Ei / etwas Senf / Käsescheibe.
Bitte lesen Sie die Anleitung zur Zubereitung

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden, einschließlich der folgenden:

· Lesen Sie alle Anweisungen.
· Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
· Zum Schutz vor Stromschlag tauchen Sie Kabel, Stecker oder Sandwich Maker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
· Strenge Aufsicht ist erforderlich, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
· Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke.
· Ziehen Sie nach Gebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile entfernen oder reinigen.
· Verwenden Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker oder nach einer Fehlfunktion bzw. Beschädigung. Bringen Sie es zur Prüfung oder Reparatur zu einem autorisierten Service.
· Äußerste Vorsicht ist beim Bewegen eines Geräts mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten erforderlich.
· Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör, um Verletzungen zu vermeiden.
· Nicht im Freien verwenden.
· Lassen Sie das Kabel nicht über scharfe Tischkanten hängen oder heiße Oberflächen berühren.
· Nicht auf oder in der Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden oder in einem heißen Ofen platzieren.
· Zum Trennen den Stecker aus der Steckdose ziehen.

· Das Gerät ist nicht für den Betrieb über externe Zeitschaltuhren oder Fernbedienungssysteme vorgesehen.
· Dieses Gerät ist für den Haushaltsgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie z. B.:
– Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
– Bauernhäuser;
– durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
– Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.
· Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann während des Betriebs hoch sein.

HINWEISE FÜR BESTE ERGEBNISSE

1. Vor dem Gebrauch immer vorheizen. Stecken Sie das Gerät ein, während Sie die Füllung vorbereiten.
2. Für weiche oder flüssige Sandwichfüllungen verwenden Sie mitteldick geschnittenes Brot, weiß oder braun. Bei kleinen Füllmengen eignet sich Toastbrot.

PFLEGE & REINIGUNG

1. Nach Gebrauch und vor der Reinigung ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Wischen Sie die Innenseite und Kanten der Platten mit saugfähigem Küchenpapier oder einem weichen Tuch ab.
3. Geben Sie etwas Speiseöl auf die Platte und wischen Sie es nach 5 Minuten ab, wenn die Rückstände aufgeweicht sind.
4. Reinigen Sie die Außenseite nur mit einem leicht feuchten Tuch, damit keine Feuchtigkeit, kein Öl oder Fett in das Gerät gelangt.
5. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme oder Stahlwolle, da dies den Sandwich Maker beschädigt.

NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN
NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH
TECHNISCHE DATEN: 230V 50Hz 1000W

Italiano

Specifiche Tecniche
Potenza: 1000W
Tensione/Frequenza: 220–240V ~ 50–60Hz
Lunghezza del cavo: 0,7 m
Peso: ca. 1,4 kg
Dimensioni: 26,6 × 22,5 × 9,9 cm
Classe di protezione: IPX0
Materiale: PF + Alluminio + PP
Intervallo di temperatura: 0–220°C

Nota: Durante il primo utilizzo potrebbe verificarsi un leggero sviluppo di odore o fumo. Questo è normale e non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.

COME PREPARARE SANDWICH TOSTATI

1. Prima del primo utilizzo, pulire la superficie delle piastre con un panno umido e asciugare accuratamente con un panno, carta assorbente ecc. Per ottenere una doratura uniforme, è possibile imburrare leggermente il lato del pane a contatto con la piastra.
2. Inserire la spina nella presa di corrente.
3. Chiudere il sandwich maker e preparare il sandwich mentre l'apparecchio si riscalda.
4. Quando il sandwich maker è pronto dopo circa 1,5 minuti, la spia di temperatura (verde) si spegne.
5. Aprire completamente il sandwich maker e posizionare una fetta di pane nella parte inferiore con il lato imburrato verso la piastra.
6. Inserire il ripieno e premere leggermente la metà inferiore sulla piastra.
7. Aggiungere il ripieno e coprire con la seconda fetta di pane con il lato imburrato rivolto verso l'alto. È possibile tostare anche un solo sandwich. Il ripieno deve essere ben contenuto all'interno del pane.
8. Abbassare con cautela la piastra superiore sul pane fino a chiudere saldamente il sandwich maker.
9. Il sandwich sarà pronto in 2–3 minuti o più a seconda del gusto. Aprire l'apparecchio e rimuovere il sandwich utilizzando una spatola in plastica o legno. Non usare mai coltelli metallici per non danneggiare il rivestimento antiaderente.
10. Chiudere il coperchio per mantenere il calore fino alla preparazione dei sandwich successivi.
11. Preparare altri sandwich se necessario mentre uno è in cottura.

12. Dopo l'uso, scollegare la spina dalla presa di corrente.

Nuova ricetta sana (pronta in 3 min).

4 fette di pane bianco morbido o pane integrale morbido
Burro ammorbidito o olio d'oliva o margarina
1 fetta di pomodoro / un po' di peperoncino / una fetta di cipolla
1 uovo grande / un po' di senape / una fetta di formaggio.
Si prega di leggere le istruzioni per la preparazione

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di base, tra cui le seguenti:

· Leggere tutte le istruzioni.
· Non toccare superfici calde. Utilizzare maniglie o manopole.
· Per proteggersi dalle scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o il sandwich maker in acqua o altri liquidi.
· È necessaria un'attenta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino ai bambini.
· Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi.

· Scollegare l'apparecchio dopo l'uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di montare o smontare parti e prima della pulizia.
· Non utilizzare l'apparecchio con cavo o spina danneggiati o dopo malfunzionamenti o danni. Portarlo al centro assistenza autorizzato più vicino per controllo o riparazione.
· Prestare estrema attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio o liquidi caldi.
· Per ridurre il rischio di lesioni, utilizzare solo accessori consigliati dal produttore.
· Non utilizzare all'aperto.
· Non lasciare il cavo sospeso su bordi taglienti del tavolo o a contatto con superfici calde.
· Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas/elettrici o in un forno caldo.
· Per scollegare, rimuovere la spina dalla presa.
· L'apparecchio non è destinato all'uso con timer esterni o sistemi di controllo remoto.
· Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e applicazioni simili, come:
– cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
– case coloniche;
– clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
– strutture tipo bed & breakfast.
· La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata durante il funzionamento.

CONSIGLI PER I MIGLIORI RISULTATI

1. Preriscaldare sempre prima dell'uso. Collegare il cavo mentre si preparano gli ingredienti.
2. Per ripieni morbidi o liquidi utilizzare pane a fette medie, bianco o integrale. Se si usa poco ripieno, utilizzare pane da toast.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Dopo l'uso e prima della pulizia, scollegare il sandwich maker e attendere che si raffreddi.
2. Pulire l'interno e i bordi delle piastre con carta assorbente o un panno morbido.
3. Versare un po' di olio da cucina sulla piastra e rimuovere dopo 5 minuti, quando i residui si sono ammorbiditi.
4. Pulire l'esterno solo con un panno leggermente umido, evitando che acqua, olio o grasso entrino nell'apparecchio.
5. Non pulire l'interno o l'esterno con spugne abrasive o lana d'acciaio per evitare danni al sandwich maker.

NON IMMERSIONE IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI
SOLO PER USO DOMESTICO
DATI TECNICI: 230V 50Hz 1000W

Español

Especificaciones Técnicas
Potencia: 1000W
Voltaje/Frecuencia: 220–240V ~ 50–60Hz

Longitud del cable: 0,7 m
Peso: aprox. 1,4 kg
Dimensiones: 26,6 × 22,5 × 9,9 cm
Clase de protección: IPX0
Material: PF + Aluminio + PP
Rango de temperatura: 0–220°C
Nota: Durante el primer uso puede producirse un ligero olor o humo. Esto es normal y no afecta el funcionamiento del aparato.

CÓMO PREPARAR SÁNDWICHES TOSTADOS

1. Antes del primer uso, limpie la superficie de las placas con un paño húmedo y séquelas cuidadosamente con un paño, papel absorbente, etc. Para obtener un resultado dorado uniforme, puede untar ligeramente con mantequilla el lado del pan que entra en contacto con la placa.
2. Conecte el enchufe a la toma de corriente.
3. Cierre el sandwich maker y prepare el sándwich mientras el aparato se calienta.
4. Cuando el sandwich maker esté listo después de aproximadamente 1,5 minutos, la luz indicadora de temperatura (verde) se apagará.
5. Abra completamente el sandwich maker y coloque una rebanada de pan en la parte inferior con el lado untado con mantequilla hacia la placa.
6. Coloque el relleno y presione ligeramente la mitad inferior sobre la placa.
7. Añada el relleno y cubra con la segunda rebanada de pan con el lado untado hacia arriba. Puede tostar solo un sándwich si lo desea. El relleno debe quedar bien dentro del pan.
8. Baje con cuidado la placa superior sobre el pan hasta que el sandwich maker quede firmemente cerrado.
9. Su sándwich estará listo en 2–3 minutos o más según su gusto. Abra el aparato y retire el sándwich utilizando una espátula de plástico o madera. Nunca utilice cuchillos metálicos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.
10. Cierre la tapa para conservar el calor hasta preparar los siguientes sándwiches.
11. Prepare más sándwiches si es necesario mientras uno se está cocinando.
12. Después del uso, desconecte el enchufe de la toma de corriente.

Nueva receta saludable (lista en 3 min).

4 rebanadas de pan blanco suave o pan integral suave
Mantequilla ablandada o aceite de oliva o margarina
1 rebanada de tomate / un poco de chile / una rodaja de cebolla
1 huevo grande / un poco de mostaza / una rebanada de queso.
Por favor, lea las instrucciones de preparación

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando se utilicen aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad,

incluyendo las siguientes:
· Lea todas las instrucciones.
· No toque superficies calientes. Utilice asas o mandos.
· Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni el sandwich maker en agua u otros líquidos.
· Es necesaria una supervisión estricta cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
· No utilice el aparato para otros fines.
· Desenchufe el aparato después de su uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de colocar o retirar piezas y antes de la limpieza.
· No utilice ningún aparato con el cable o enchufe dañados o después de fallos o daños. Llévelo al servicio técnico autorizado más cercano para su revisión o reparación.
· Extreme las precauciones al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
· Para reducir el riesgo de lesiones, utilice solo accesorios recomendados por el fabricante.
· No utilice en exteriores.
· No deje que el cable cuelgue sobre bordes afilados de mesas o encimeras ni que toque superficies calientes.
· No coloque el aparato sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos ni en un horno caliente.
· Para desconectar, retire el enchufe de la toma de corriente.
· El aparato no está destinado a funcionar mediante temporizadores externos o sistemas de control remoto.
· Este aparato está diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, tales como:
– cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
– casas de campo;
– clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
– establecimientos tipo bed and breakfast.
· La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta durante el funcionamiento.

CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS

1. Precaliente siempre antes de usar. Conecte el cable mientras prepara los ingredientes.
2. Para rellenos suaves o líquidos utilice pan de rebanada media, blanco o integral. Si usa poca cantidad de relleno, utilice pan de tostado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Después del uso y antes de la limpieza, desenchufe el sandwich maker y deje que se enfríe.
2. Limpie el interior y los bordes de las placas con papel absorbente o un paño suave.
3. Aplique un poco de aceite de cocina sobre la placa y límpielo después de 5 minutos, cuando los residuos se hayan ablandado.
4. Limpie el exterior solo con un paño ligeramente húmedo para evitar que humedad, aceite o grasa entren en el aparato.
5. No utilice estropajos abrasivos ni lana de acero, ya que dañarán el sandwich maker.

NO SUMERGIR EN AGUA NI EN NINGÚN LÍQUIDO
SOLO PARA USO DOMÉSTICO

DATOS TÉCNICOS: 230V 50Hz 1000W

Français

Caractéristiques Techniques
Puissance : 1000 W
Tension/Fréquence : 220–240 V ~ 50–60 Hz
Longueur du câble : 0,7 m
Poids : env. 1,4 kg
Dimensions : 26,6 × 22,5 × 9,9 cm
Classe de protection : IPX0
Matériau : PF + Aluminium + PP
Plage de température : 0–220 °C
Remarque : Lors de la première utilisation, une légère odeur ou fumée peut apparaître. Ceci est normal et n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

COMMENT PRÉPARER DES SANDWICHS GRILLÉS

1. Avant la première utilisation, essuyez la surface des plaques avec un chiffon humide puis séchez soigneusement avec un chiffon, du papier absorbant, etc. Pour obtenir un résultat doré uniforme, vous pouvez légèrement beurrer le côté du pain en contact avec la plaque.
2. Branchez la fiche dans la prise murale.
3. Fermez le sandwich maker et préparez le sandwich pendant que l'appareil chauffe.
4. Lorsque le sandwich maker est prêt après environ 1,5 minute, le voyant de température (vert) s'éteint.
5. Ouvrez complètement le sandwich maker et placez une tranche de pain dans la partie inférieure, côté beurré contre la plaque.
6. Ajoutez la garniture et appuyez légèrement la moitié inférieure sur la plaque.
7. Ajoutez la garniture et recouvrez avec la deuxième tranche de pain, côté beurré vers le haut. Vous pouvez griller un seul sandwich si vous le souhaitez. La garniture doit rester bien à l'intérieur du pain.
8. Abaissez délicatement la plaque supérieure sur le pain jusqu'à ce que le sandwich maker soit bien fermé.
9. Votre sandwich sera prêt en 2 à 3 minutes ou plus selon votre goût. Ouvrez l'appareil et retirez le sandwich à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois. N'utilisez jamais de couteau métallique afin de ne pas endommager le revêtement antiadhésif.
10. Fermez le couvercle pour conserver la chaleur jusqu'à la préparation des prochains sandwiches.
11. Préparez d'autres sandwiches si nécessaire pendant qu'un sandwich cuit.
12. Après utilisation, débranchez la fiche de la prise murale.

Nouvelle recette saine (prête en 3 min).

4 tranches de pain blanc moelleux ou pain complet moelleux
Beurre ramolli ou huile d'olive ou margarine
1 tranche de tomate / un peu de piment / une tranche d'oignon
1 gros œuf / un peu de moutarde / une tranche de fromage.
Veuillez lire les instructions de préparation

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

· Lisez toutes les instructions.

· Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons.

· Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon, la fiche ou le sandwich maker dans l'eau ou tout autre liquide.

· Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.

· N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins.

· Débranchez l'appareil après utilisation et avant nettoyage. Laissez refroidir avant de monter ou démonter des pièces et avant nettoyage.

· N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé ou après un dysfonctionnement. Confiez-le à un centre de service agréé pour inspection ou réparation.

· Faites preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides chauds.

· Pour réduire le risque de blessure, utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.

· Ne pas utiliser à l'extérieur.

· Ne laissez pas le cordon pendre sur les bords tranchants d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.

· Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud.

· Pour débrancher, retirez la fiche de la prise murale.

· L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance.

· Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des applications similaires, telles que :

– cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;

– fermes ;

– clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;

– chambres d'hôtes.

· La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement.

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

1. Préchauffez toujours avant utilisation. Branchez l'appareil pendant la préparation des ingrédients.

2. Pour les garnitures molles ou liquides, utilisez du pain de taille moyenne, blanc ou complet. En cas de petite quantité de garniture, utilisez du pain de mie.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Après utilisation et avant nettoyage, débranchez le sandwich maker et laissez-le refroidir.

2. Essuyez l'intérieur et les bords des plaques avec du papier absorbant ou un chiffon doux.

3. Versez un peu d'huile de cuisson sur la plaque et essuyez après 5 minutes, lorsque les résidus ont ramolli.

4. Nettoyez l'extérieur uniquement avec un chiffon légèrement humide afin d'éviter que l'eau, l'huile

ou la graisse ne pénètrent dans l'appareil.

5. N'utilisez pas de tampons abrasifs ni de laine d'acier afin de ne pas endommager l'appareil.

NE PAS IMMERGER DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE
USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
DONNÉES TECHNIQUES : 230V 50Hz 1000W

العربية

المواصفات الفنية
القدرة: 1000 واط
220 :الجهد/التردد–240V ~ 50–60Hz
طول الكابل: 0.7 متر
الوزن: حوالي 1.4 كجم
الأبعاد: 26.6 × 22.5 × 9.9 سم
IPX0 :درجة الحماية
PP + ألومنيوم + PF :المواد
0 :نطاق درجة الحرارة–220°C
.ملاحظة: قد تظهر رائحة خفيفة أو دخان بسيط عند الاستخدام الأول. هذا أمر طبيعي ولا يؤثر على أداء الجهاز

كيفية إعداد السندويشات المحمصة
قبل الاستخدام الأول، امسح سطح الصفائح بقطعة قماش مبللة ثم جففها جيدًا باستخدام قماش أو مناديل ورقية وغيرها .
.للحصول على لون ذهبي متساوٍ ، يمكنك دهن جانب الخبز الذي يلامس الصفيحة بقليل من الزبدة
.قم بتوصيل القابس بمقبس الكهرباء
.أغلق جهاز الساندويش واتركه يسخن أثناء تحضير الساندويش
.٤. عندما يصبح الجهاز جاهزًا بعد حوالي ١,٥ دقيقة، ينطفئ مؤشر درجة الحرارة (الضوء الأخضر).
.افتح الجهاز بالكامل وضع شريحة خبز في الجزء السفلي بحيث يكون الجانب المدهون بالزبدة باتجاه الصفيحة .
.ضع الحشوة واضغط الجزء السفلي برفق على الصفيحة.
أضف الحشوة ثم غطِّها بالشريحة الثانية من الخبز مع جعل الجانب المدهون للأعلى .يمكنك تحميص ساندويش واحد
. فقط إذا رغبت .يجب أن تبقى الحشوة داخل شرائح الخبز
إخفض اللوح العلوي بحذر فوق الخبز حتى يغُلق الجهاز بإحكام .
سيكون الساندويش جاهزً ا خلال 2–3 دقائق أو أكثر حسب الذوق .افتح الجهاز وأخرج الساندويش باستخدام ملعقة .
·بلاستيكية أو خشبية .لا تستخدم سكينًا معدنيًا أبدًا لأنه قد يتلف الطبقة غير اللاصقة
أغلق الغطاء للحفاظ على الحرارة حتى تحضير الساندويشات التالية
·. حضّر المزيد من الساندويشات إذا لزم الأمر أثناء طهي واحد منها
بعد الاستخدام، افصل القابس من مقبس الكهرباء
وصفة صحية جديدة (جاهزة خلال 3 دقائق)
4 شرائح من خبز أبيض طري أو خبز أسمر طري
زبدة طرية أو زيت زيتون أو مارجرين
شريحة طماطم /قليل من الفلفل الحار /شريحة بصل
.بيضة كبيرة /قليل من الخردل /شريحة جبن
يرجى قراءة تعليمات التحضير

إرشادات أمان مهمة

:عند استخدام الأجهزة الكهربائية يجب اتباع احتياطات السلامة الأساسية دائمًا، بما في ذلك ما يلي

.اقرأ جميع التعليمات ·

.لا تلمس الأسطح الساخنة .استخدم المقابض أو الأزرار ·

.للحماية من الصدمات الكهربائية، لا تغمر السلك أو القابس أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر ·

.يجب الإشراف الجيد عند استخدام الجهاز من قبل الأطفال أو بالقرب منهم ·

.لا تستخدم الجهاز لأغراض أخرى ·

.افصل الجهاز عن الكهرباء بعد الاستخدام وقبل التنظيف .اتركه يبرد قبل تركيب أو إزالة الأجزاء ·

لا تستخدم الجهاز إذا كان السلك أو القابس تالفًا أو بعد حدوث خلل أو تلف .يجب إعادته إلى مركز خدمة معتمد للفحص أو · .الإصلاح

.يجب توخي الحذر الشديد عند تحريك جهاز يحتوي على زيت ساخن أو سوائل ساخنة أخرى ·

.لتقليل خطر الإصابة، استخدم فقط الملحقات الموصى بها من الشركة المصنعة ·

.لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق ·

.لا تترك السلك يتدلى على حواف حادة أو يلامس أسطحًا ساخنة ·

.لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من موقد غاز أو كهرباء أو داخل فرن ساخن ·

.لفصل الجهاز، قم بإزالة القابس من مقبس الكهرباء ·

.الجهاز غير مخصص للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد ·

:هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي والتطبيقات المشابهة مثل ·

مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وغيرها من بيئات العمل؛ –

المزارع؛ –

العملاء في الفنادق والنزل وغيرها من أماكن الإقامة؛ –

.(Bed & Breakfast) بيوت الضيافة –

.قد تكون درجة حرارة الأسطح الخارجية مرتفعة أثناء التشغيل ·

نصائح للحصول على أفضل النتائج

.قم دائمًا بالتسخين المسبق قبل الاستخدام .قم بتوصيل الجهاز أثناء تحضير الحشوات 1.

للحشوات اللينة أو السائلة استخدم خبزًا متوسط السمك، أبيض أو أسمر .عند استخدام كميات صغيرة من الحشوة 2. .استخدم خبز التوست

التنظيف والصيانة

.بعد الاستخدام وقبل التنظيف، افصل الجهاز واتركه يبرد 1.

.امسح الداخل وحواف الصفائح باستخدام ورق ماص أو قطعة قماش ناعمة 2.

.ضع قليلًا من زيت الطهي على الصفيحة ثم امسحه بعد 5 دقائق عندما تلين بقايا الطعام 3.

.امسح الجزء الخارجي بقطعة قماش مبللة قليلًا فقط لتجنب دخول الماء أو الزيت أو الشحوم إلى الجهاز 4.

.لا تستخدم إسفنجًا خشنًا أو سلك تنظيف معدني لأنه قد يتلف الجهاز 5.

لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر

للاستخدام المنزلي فقط

البيانات التقنية : 230 فولت 50 هرتز 1000 واط

Imported by
LEFEX GmbH
Parkring 49a
68159 Mannheim
www.mawaa.de
support@mawaa.de