

Kontaktgrill**Contact Grill****Grill a Contatto****Grill de Contacto****Grill de Contact****شواية تلامس****MCG-12620-SB****ENGLISH****Technical Specifications****Power: 2000W****Voltage/Frequency: 220–240V ~ 50–60Hz****Cable Length: 0.7 m****Weight: approx. 2.95 kg****Dimensions: 33.6 × 33.3 × 13.6 cm****Protection Class: IPX0****Material: PF + Aluminum + Stainless Steel + 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.

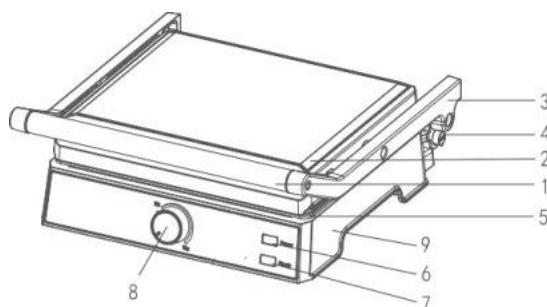
IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions before using.
2. Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label. Use only for household.
3. Do not touch hot surfaces. Use handle or knobs.
4. To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged has malfunctioned or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Grill Toaster yourself. Take it to an authorized service station for examination and repair. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Grill Toaster is used. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or risk of injury to persons.

7. Do not use outdoors or for commercial purposes.
8. Do not let power cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
10. Unplug the unit when finished using.
11. Do not use appliance for other than intended use. Extreme caution must be exercised when moving an appliance
12. containing hot oil or other hot liquids. **WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, ONLY AUTHORIZED PERSONNEL SHOULD DO REPAIRS.**
13. To reduce the risk of electric shock this appliance has a grounded plug. If the plug does not fit fully into the electrical outlet contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way or use an adaptor.

PARTS IDENTIFICATION

1. Handle
2. Upper Housing
3. Right Lifting Lever
4. 180°Angle Pull Rod
5. Grill Non-stick Plate
6. Power Light
7. Ready Light
8. Thermostat Knob
9. Bottom Housing



BEFORE FIRST USE

1. Read all instructions carefully and keep them for future reference.
2. Remove all packaging
3. Clean the Cooking Plates by wiping a sponge or cloth dampened in warm water.
4. **DO NOT IMMERSE THE UNIT AND DO NOT RUN WATER DIRECTLY ONT THE COOKING SURFACES.**
5. Dry with a cloth or paper towel.
6. For best results, lightly coat the cooking plates with a little cooking oil or cooking spray.
7. Notice: When your Contact Grill is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with

many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance

HOW TO USE

1. Before using the appliance for the first time, peel off any promotional materials and packaging materials, and check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe over with a damp cloth. For best results, pour a teaspoon of vegetable oil on to the non-stick plates. Spread over with an absorbent kitchen towel and wipe off
2. any excess oil.
3. Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the food. The top plate must be fully lowered to achieve Grill marks on the selected foods.
4. When the food is cooked use the handle to open the lid. Remove the food with the help of a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates.
5. Use the Contact Grill to cook burgers, boneless pieces of meat and thin cuts of meat and vegetables.
6. Use the Contact Grill when you want to cook something in a short amount of time or when you are looking for a healthy method of grilling. When cooked on the contact grill, food will cook quickly because you are grilling both sides of the food at the same time. The ribs on the grill plates combined with the grease spout at the corner of the plate allow the grease to drip from the meat and drain off the plates.

PREPARING YOUR CONTACT GRILL

1. Close the Contact Grill and plug it into the wall outlet, You will find the red power lights on, indicating that the Contact Grill has begun Power. At this time, you can adjust the right Thermostat Knob to set the temperature control to your desired setting: "MIN" for light colored food and "MAX" for darker food. At first, try a setting in the middle and then Contact Grill begin preheating, you may later adjust it lower or higher according to your preference, different foods will also cook up differently.
2. The preheating takes approximately 3~5 minutes to reach baking temperature, Green ready light will turn on, indicating the Contact Grill is ready for use.

TO USE AS A PRESS GRILL

1. Set the Contact Grill Temperature Control to your desired
2. setting. At first, try a setting in the "MAX".
3. You may later adjust it lower or higher according to your preference.
4. Prepare the sandwiches as directed and place it onto the bottom cooking plate. Always place sandwiches towards the rear of the bottom cooking plate.
5. Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the sandwich. The top plate must be fully lowered to cook sandwiches.
6. Cook for about 3 to 6 minutes or until golden brown, adjusting the time to suit your own individual taste.
7. When the sandwich is cooked use the handle to open the lid. Remove the sandwich with the help of a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates.
8. Use the Contact Grill as a Press grill to grill sandwiches, breads and steaks.
9. The Contact Grill was designed with a unique handle and hinge that allows the cover to adjust to the thickness of

the food. You can easily grill anything from a thinly-sliced potato to a thick sirloin steak with even results.

10. When cooking more than one food item in the contact grill, it is important that the thickness of food items is consistent so the cover will close evenly on the food.

TO USE AS A OPEN GRILL

1. Place Contact Grill on a clean flat surface where you intend to cook.
2. The Contact Grill can be positioned in flat position. Upper plate/cover is level with lower plate/base. The upper and lower plates line up to create one large cooking surface.
3. Locate the hinge release lever on the right arm angle button. With you left hand on the handle, use your right hand to slide the lever toward you. Push the handle back until the cover rests flat on the counter. The unit will stay in this position until you lift the handle and cover to return it to the closed position.
4. Use the Contact Grill as an open grill to cook burgers, steak, poultry (we do not recommend cooking bone-in chicken, since it does not cook evenly on an open grill), fish and vegetables.
5. Cooking on the open grill is the most versatile method of using the Grill Toaster. In the open position, you have double the surface area for grill.
6. You have the option of cooking different types of foods on separates without combining their flavors, or cooking large amounts of the same type of food. The open position also accommodates different cuts of meat with varying thicknesses, allowing you to cook each piece to you liking.

CLEANING AND CARE

1. Always unplug the Contact Grill and allow it to cool before cleaning. The unit is easier to clean when slightly warm. There is no need to disassemble Contact Grill for cleaning. Never immerse the Contact Grill in water or place in dishwasher.
2. The cooking plates can be cleaned in water, no dishwasher.
3. Wipe cooking plates with a soft to remove food residue. For baked on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a nonabrasive plastic scouring pad or place wet kitchen paper over the grill to moisten the food residue.
4. Do not use anything abrasive that can scratch or damage the non-stick coating.
5. Do not use metal utensils to remove your food, they can damage the non-stick surface.
6. Wipe the outside of the grill toaster with a damp cloth only. Do not clean the outside with any abrasive scouring pad or steel wool, as this will damage the finish. Do not immerse in water or any other liquid.
7. Do not place in the dishwasher.
8. Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh
9. detergents as they may damage the surface.
10. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface.
11. Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

STORAGE

1. Always unplug the Contact Grill before storage.
2. Always make sure the Contact Grill is cool and dry before storing.
3. Toasting color for one side is darker than that for double bread at the same level.
4. If toasted continuously, toasting color for the latter bread is darker than the color of previous cycle at the same level.
5. The color setting should be adjusted before baking. It should not be adjusted during baking.

DEUTSCH

Technische Daten

Leistung: 2000W

Spannung/Frequenz: 220–240V ~ 50–60Hz

Kabellänge: 0,7 m

Gewicht: ca. 2,95 kg

Maße: 33,6 × 33,3 × 13,6 cm

Schutzklasse: IPX0

Material: PF + Aluminium + Edelstahl + 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.

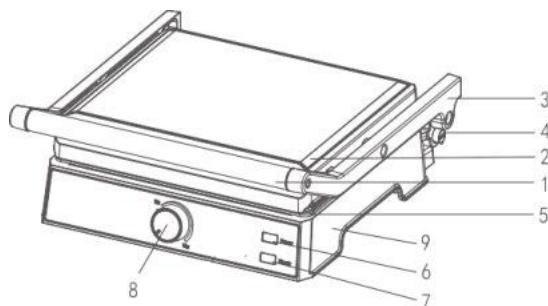
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie vor der Verwendung alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Spannung übereinstimmt. Nur für den Hausgebrauch geeignet.
3. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Drehknöpfe.
4. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, tauchen Sie Kabel, Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Bei der Verwendung in der Nähe von Kindern ist besondere Vorsicht geboten.
5. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht verwendet wird und vor der Reinigung. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Teile angebracht, entfernt oder gereinigt werden.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind oder das Gerät Fehlfunktionen aufweist. Reparieren Sie das Gerät niemals selbst. Lassen Sie Reparaturen ausschließlich von autorisierten Fachkräften durchführen. Die Verwendung nicht empfohlener Zubehörteile kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
7. Nicht im Freien oder für gewerbliche Zwecke verwenden.
8. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tischkanten hängen oder heiße Oberflächen berühren.
9. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden oder beheizten Öfen.
10. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker.
11. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck. Beim Bewegen von Geräten mit heißem Öl oder anderen heißen Flüssigkeiten ist besondere Vorsicht erforderlich. **WARNUNG:** Um das Risiko von Brand oder Stromschlag zu reduzieren, dürfen Reparaturen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

12. Zur Verringerung des Stromschlagrisikos verfügt dieses Gerät über einen Schutzkontaktstecker. Falls der Stecker nicht vollständig in die Steckdose passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Verändern Sie den Stecker nicht und verwenden Sie keinen Adapter.

TEILEBESCHREIBUNG

1. Griff
2. Oberes Gehäuse
3. Rechter Hebel
4. 180°-Öffnungsstange
5. Antihaft-Grillplatte
6. Betriebsleuchte
7. Bereitschaftsleuchte
8. Temperaturregler
9. Unteres Gehäuse



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren Sie diese für zukünftige Verwendung auf.
2. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.
3. Reinigen Sie die Grillplatten mit einem Schwamm oder Tuch, das mit warmem Wasser angefeuchtet wurde.
4. TAUCHEN SIE DAS GERÄT NICHT IN WASSER UND LASSEN SIE KEIN WASSER DIREKT AUF DIE GRILLFLÄCHEN LAUFEN.
5. Trocknen Sie das Gerät mit einem Tuch oder Küchenpapier ab.
6. Für beste Ergebnisse fetten Sie die Grillplatten leicht mit etwas Speiseöl oder Kochspray ein.
7. Hinweis: Beim ersten Aufheizen kann der Kontaktgrill leicht Rauch oder Geruch entwickeln. Dies ist bei vielen Heizgeräten normal und beeinträchtigt die Sicherheit des Geräts nicht.

ANWENDUNG

1. Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Werbe- und Verpackungsmaterialien und stellen Sie sicher, dass die Grillplatten sauber und staubfrei sind. Falls erforderlich, reinigen Sie diese mit einem feuchten Tuch. Für optimale Ergebnisse geben Sie einen Teelöffel Pflanzenöl auf die Antihafplatten und entfernen überschüssiges Öl mit Küchenpapier.
2. Schließen Sie die obere Grillplatte mit dem flexiblen Scharnier, das für gleichmäßigen Druck auf die Speisen sorgt. Die obere Platte muss vollständig abgesenkt werden, um Grillmuster zu erzeugen.
3. Öffnen Sie nach dem Garen den Deckel am Griff. Entnehmen Sie die Speisen mit einem Kunststoffspatel. Verwenden Sie keine Metallzangen oder Messer, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.
4. Verwenden Sie den Kontaktgrill zum Grillen von Burgern, knochenlosem Fleisch, dünnen Fleischscheiben

und Gemüse.

5. Der Kontaktgrill eignet sich ideal für schnelles und gesundes Grillen. Durch das gleichzeitige Grillen von beiden Seiten werden Speisen besonders schnell gegart. Die Rillen der Grillplatten und die Fettablaufrinne ermöglichen das Abfließen von Fett.

VORBEREITUNG DES KONTAKTGRILLS

1. Schließen Sie den Kontaktgrill und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die rote Betriebsleuchte zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist. Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein: „MIN“ für hellere Speisen und „MAX“ für dunklere Speisen. Beginnen Sie zunächst mit einer mittleren Einstellung und passen Sie diese je nach Bedarf an.
2. Das Vorheizen dauert etwa 3–5 Minuten. Sobald die grüne Bereitschaftsleuchte aufleuchtet, ist der Kontaktgrill betriebsbereit.

VERWENDUNG ALS PRESSGRILL

1. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Beginnen Sie zunächst mit der Einstellung „MAX“.
2. Passen Sie die Temperatur später nach Bedarf an.
3. Legen Sie die vorbereiteten Sandwiches auf die untere Grillplatte, vorzugsweise im hinteren Bereich.
4. Schließen Sie die obere Grillplatte vollständig, damit die Sandwiches gleichmäßig gegart werden.
5. Grillen Sie die Sandwiches etwa 3–6 Minuten bis sie goldbraun sind.
6. Öffnen Sie den Deckel am Griff und entnehmen Sie die Sandwiches mit einem Kunststoffspatel. Verwenden Sie keine Metallgegenstände.
7. Verwenden Sie den Kontaktgrill als Pressgrill für Sandwiches, Brot und Steaks.
8. Das flexible Scharnier passt sich automatisch der Dicke der Lebensmittel an und ermöglicht gleichmäßige Ergebnisse.
9. Beim Grillen mehrerer Lebensmittel sollte deren Dicke möglichst gleich sein, damit die obere Platte gleichmäßig aufliegt.

VERWENDUNG ALS OFFENER GRILL

1. Stellen Sie den Kontaktgrill auf eine saubere und ebene Fläche.
2. Der Kontaktgrill kann vollständig geöffnet werden, sodass obere und untere Grillplatte eine große Grillfläche bilden.
3. Betätigen Sie den Entriegelungshebel an der rechten Seite und drücken Sie den Griff nach hinten, bis das Gerät vollständig geöffnet ist.
4. Verwenden Sie den offenen Grill zum Grillen von Burgern, Steaks, Geflügel, Fisch und Gemüse.
5. Im offenen Zustand bietet der Grill die doppelte Grillfläche und vielseitige Einsatzmöglichkeiten.
6. Sie können unterschiedliche Lebensmittel gleichzeitig grillen, ohne dass sich deren Geschmack vermischt.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Reinigen Sie das Gerät niemals im Wasser oder in der Spülmaschine.
2. Die Grillplatten können mit Wasser gereinigt werden, sind jedoch nicht spülmaschinengeeignet.
3. Entfernen Sie Speisereste mit einem weichen Tuch. Hartnäckige Rückstände können mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel eingeweicht werden.
4. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Gegenstände, die die Antihafbeschichtung beschädigen könnten.
5. Verwenden Sie keine Metallutensilien auf den Grillplatten.

6. Reinigen Sie die Außenseite nur mit einem feuchten Tuch.
7. Entleeren und reinigen Sie die Fettauffangschale nach jedem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
8. Spülen Sie alle Teile gründlich ab und trocknen Sie diese mit einem weichen Tuch.

AUFBEWAHRUNG

1. Ziehen Sie vor der Aufbewahrung immer den Netzstecker.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt und trocken ist, bevor Sie es lagern.
3. Die Bräunung kann je nach Verwendung und Grilledauer variieren.
4. Bei mehreren Grillvorgängen hintereinander können spätere Speisen stärker gebräunt werden.
5. Die Temperatureinstellung sollte vor dem Grillvorgang gewählt und währenddessen nicht verändert werden.

ITALIANO**Specifiche Tecniche****Potenza: 2000W****Tensione/Frequenza: 220–240V ~ 50–60Hz****Lunghezza del cavo: 0,7 m****Peso: ca. 2,95 kg****Dimensioni: 33,6 × 33,3 × 13,6 cm****Classe di protezione: IPX0****Materiale: PF + Alluminio + Acciaio Inox + 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.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

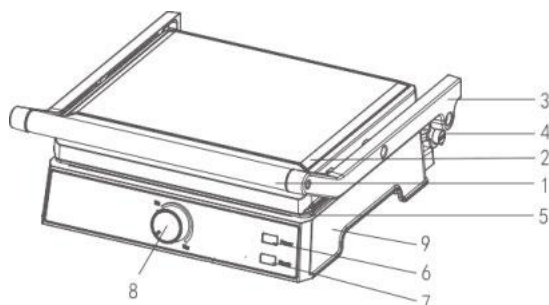
1. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso.
2. Assicurarsi che la tensione della presa corrisponda a quella indicata sull'etichetta del prodotto. Solo per uso domestico.
3. Non toccare le superfici calde. Utilizzare le maniglie o le manopole.
4. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'unità di cottura in acqua o altri liquidi. È necessaria un'attenta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato vicino ai bambini.
5. Scollegare dalla presa quando non in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di montare o rimuovere parti e prima della pulizia.
6. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati oppure se l'apparecchio presenta malfunzionamenti o danni. Non tentare mai di riparare il grill autonomamente. Rivolgersi esclusivamente a un centro di assistenza autorizzato. L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
7. Non utilizzare all'aperto o per scopi commerciali.
8. Non lasciare pendere il cavo dal bordo del tavolo o del piano di lavoro e non farlo entrare in contatto con superfici calde.
9. Non posizionare sopra o vicino a fornelli a gas, elettrici o forni caldi.
10. Scollegare l'apparecchio dopo l'uso.
11. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per l'uso previsto. Prestare particolare attenzione quando si spostano apparecchi contenenti olio caldo o altri liquidi caldi. **AVVERTENZA:** Per ridurre il rischio di

incendio o scossa elettrica, le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale autorizzato.

12. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questo apparecchio è dotato di una spina con messa a terra. Se la spina non entra completamente nella presa, contattare un elettricista qualificato. Non modificare la spina e non utilizzare adattatori.

IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI

1. Maniglia
2. Corpo superiore
3. Leva destra di sollevamento
4. Asta di apertura a 180°
5. Piastra grill antiaderente
6. Spia di alimentazione
7. Spia di pronto utilizzo
8. Manopola termostato
9. Corpo inferiore



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservarle per future consultazioni.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
3. Pulire le piastre di cottura con una spugna o un panno inumidito con acqua calda.
4. **NON IMMERGERE L'APPARECCHIO IN ACQUA E NON FAR SCORRERE ACQUA DIRETTAMENTE SULLE SUPERFICI DI COTTURA.**
5. Asciugare con un panno o carta da cucina.
6. Per ottenere risultati ottimali, ungere leggermente le piastre con un po' di olio da cucina o spray da cucina.
7. Nota: al primo utilizzo il grill potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Questo è normale per molti apparecchi riscaldanti e non compromette la sicurezza del prodotto.

MODALITÀ D'USO

1. Prima del primo utilizzo rimuovere tutti i materiali promozionali e di imballaggio e verificare che le piastre siano pulite e prive di polvere. Se necessario, pulire con un panno umido. Per risultati ottimali, versare un cucchiaino di olio vegetale sulle piastre antiaderenti e rimuovere l'eccesso con carta assorbente.
2. Chiudere la piastra superiore dotata di cerniera flessibile progettata per esercitare una pressione uniforme sugli alimenti. La piastra superiore deve essere completamente abbassata per ottenere le classiche righe grill.
3. Quando il cibo è pronto, utilizzare la maniglia per aprire il coperchio. Rimuovere il cibo con una spatola in plastica. Non utilizzare utensili metallici o coltelli che potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

4. Utilizzare il grill a contatto per cuocere hamburger, carne senza osso, fettine sottili di carne e verdure.
5. Il grill a contatto è ideale per cucinare rapidamente e in modo salutare. Gli alimenti cuociono velocemente poiché vengono grigliati contemporaneamente su entrambi i lati. Le scanalature delle piastre e il sistema di raccolta del grasso consentono al grasso di defluire facilmente.

PREPARAZIONE DEL GRILL A CONTATTO

1. Chiudere il grill e collegarlo alla presa di corrente. La spia rossa si accenderà indicando che il grill è alimentato. Regolare il termostato sulla temperatura desiderata: "MIN" per alimenti chiari e "MAX" per alimenti più scuri. Iniziare con una regolazione media e modificarla successivamente secondo le proprie preferenze.
2. Il preriscaldamento richiede circa 3–5 minuti. Quando si accende la spia verde, il grill è pronto all'uso.

UTILIZZO COME PRESS GRILL

1. Impostare la temperatura desiderata. Inizialmente utilizzare la posizione "MAX".
2. Regolare successivamente la temperatura secondo le proprie preferenze.
3. Posizionare i sandwich preparati sulla piastra inferiore, preferibilmente verso la parte posteriore.
4. Chiudere completamente la piastra superiore per cuocere uniformemente i sandwich.
5. Cuocere per circa 3–6 minuti fino a doratura.
6. Aprire il coperchio utilizzando la maniglia e rimuovere il cibo con una spatola in plastica.
7. Utilizzare il grill per sandwich, pane e bistecche.
8. La cerniera flessibile consente alla piastra superiore di adattarsi automaticamente allo spessore degli alimenti.
9. Quando si cuociono più alimenti contemporaneamente, è importante che abbiano uno spessore simile per garantire una chiusura uniforme della piastra superiore.

UTILIZZO COME GRILL APERTO

1. Posizionare il grill su una superficie piana e pulita.
2. Il grill può essere aperto completamente creando un'unica ampia superficie di cottura.
3. Utilizzare la leva di sblocco sul lato destro e spingere il manico all'indietro finché il grill rimane completamente aperto.
4. Utilizzare il grill aperto per hamburger, bistecche, pollame, pesce e verdure.
5. In posizione aperta il grill offre una superficie di cottura doppia e grande versatilità.
6. È possibile cuocere contemporaneamente diversi tipi di alimenti senza mescolare i sapori.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare sempre il grill e lasciarlo raffreddare prima della pulizia. Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non lavarlo in lavastoviglie.
2. Le piastre possono essere pulite con acqua ma non sono adatte alla lavastoviglie.
3. Rimuovere i residui di cibo con un panno morbido. Per sporco ostinato utilizzare acqua calda con detergente delicato.
4. Non utilizzare materiali abrasivi che potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.
5. Non utilizzare utensili metallici sulle piastre.
6. Pulire l'esterno solo con un panno umido.
7. Svuotare e lavare la vaschetta raccogli grasso dopo ogni utilizzo con acqua calda e sapone.
8. Risciacquare e asciugare accuratamente tutte le parti con un panno morbido.

CONSERVAZIONE

1. Scollegare sempre il grill prima di riporlo.
2. Assicurarsi che il grill sia completamente freddo e asciutto prima della conservazione.
3. Il livello di doratura può variare a seconda dell'utilizzo e del tempo di cottura.
4. Durante utilizzi consecutivi, gli alimenti successivi potrebbero risultare più dorati.
5. La temperatura deve essere impostata prima dell'inizio della cottura e non modificata durante il funzionamento.

ESPAÑOL

Especificaciones Técnicas

Potencia: 2000W

Voltaje/Frecuencia: 220–240V ~ 50–60Hz

Longitud del cable: 0,7 m

Peso: aprox. 2,95 kg

Dimensiones: 33,6 × 33,3 × 13,6 cm

Clase de protección: IPX0

Material: PF + Aluminio + Acero Inoxidable + 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.

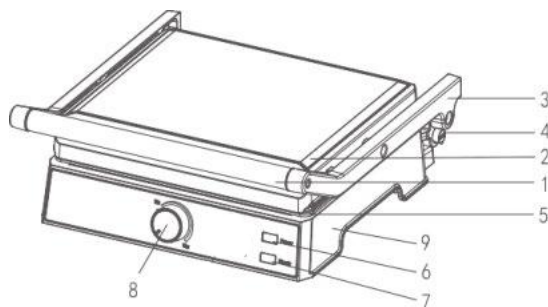
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente coincida con el indicado en la etiqueta del producto. Solo para uso doméstico.
3. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o mandos.
4. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o unidad de cocción en agua u otros líquidos. Es necesaria una supervisión cercana cuando el aparato se utilice cerca de niños.
5. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo.
6. No utilice el aparato si el cable o enchufe están dañados o si presenta fallos o daños. Nunca intente reparar el grill por su cuenta. Lleve el aparato a un servicio técnico autorizado para su revisión y reparación. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
7. No utilizar en exteriores ni con fines comerciales.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni toque superficies calientes.
9. No coloque el aparato sobre o cerca de quemadores de gas, eléctricos u hornos calientes.
10. Desenchufe el aparato después de usarlo.
11. Utilice el aparato únicamente para el uso previsto. Extreme la precaución al mover aparatos que contengan aceite caliente u otros líquidos calientes. ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, las reparaciones solo deben ser realizadas por personal autorizado.
12. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato dispone de un enchufe con toma de tierra. Si el enchufe no encaja completamente en la toma eléctrica, contacte con un electricista cualificado. No modifique el enchufe ni utilice adaptadores.

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES

1. Asa
2. Carcasa superior

3. Palanca derecha de elevación
4. Barra de apertura de 180°
5. Placa grill antiadherente
6. Luz de encendido
7. Luz de listo
8. Control de temperatura
9. Carcasa inferior



ANTES DEL PRIMER USO

1. Lea cuidadosamente todas las instrucciones y consérvelas para futuras consultas.
2. Retire todo el material de embalaje.
3. Limpie las placas de cocción con una esponja o paño humedecido con agua tibia.
4. NO SUMERJA EL APARATO EN AGUA NI DEJE CORRER AGUA DIRECTAMENTE SOBRE LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN.
5. Seque con un paño o papel de cocina.
6. Para obtener mejores resultados, aplique una ligera capa de aceite de cocina o spray antiadherente sobre las placas.
7. Nota: Durante el primer calentamiento, el grill puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción y no afecta la seguridad del producto.

MODO DE USO

1. Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire todos los materiales promocionales y de embalaje y compruebe que las placas estén limpias y libres de polvo. Si es necesario, límpiélas con un paño húmedo. Para obtener mejores resultados, vierta una cucharadita de aceite vegetal sobre las placas antiadherentes y elimine el exceso con papel absorbente.
2. Cierre la placa superior, equipada con una bisagra flexible diseñada para ejercer una presión uniforme sobre los alimentos. La placa superior debe bajarse completamente para obtener marcas de grill.
3. Cuando los alimentos estén cocinados, utilice el asa para abrir la tapa. Retire los alimentos con una espátula de plástico. Nunca utilice utensilios metálicos o cuchillos, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente.
4. Utilice el grill de contacto para cocinar hamburguesas, carne sin hueso, cortes finos de carne y verduras.
5. El grill de contacto es ideal para cocinar de forma rápida y saludable. Los alimentos se cocinan rápidamente porque se asan por ambos lados al mismo tiempo. Las ranuras de las placas y el sistema de drenaje permiten que la grasa se elimine fácilmente.

PREPARACIÓN DEL GRILL DE CONTACTO

1. Cierre el grill y enchúfelo a la toma de corriente. La luz roja de encendido se iluminará indicando que el aparato está funcionando. Ajuste el control de temperatura al nivel deseado: "MIN" para alimentos claros y "MAX" para alimentos más oscuros. Comience con un ajuste medio y modifíquelo según sus preferencias.

2. El precalentamiento tarda aproximadamente entre 3 y 5 minutos. Cuando la luz verde se encienda, el grill estará listo para usar.

USO COMO GRILL DE PRESIÓN

1. Ajuste el control de temperatura al nivel deseado. Inicialmente pruebe con la posición "MAX".
2. Posteriormente ajuste la temperatura según sus preferencias.
3. Coloque los sándwiches preparados sobre la placa inferior, preferiblemente hacia la parte trasera.
4. Cierre completamente la placa superior para cocinar uniformemente los sándwiches.
5. Cocine durante aproximadamente 3–6 minutos hasta que estén dorados.
6. Abra la tapa utilizando el asa y retire los alimentos con una espátula de plástico.
7. Utilice el grill para preparar sándwiches, pan y filetes.
8. La bisagra flexible permite que la placa superior se adapte automáticamente al grosor de los alimentos.
9. Al cocinar varios alimentos al mismo tiempo, es importante que tengan un grosor similar para lograr una cocción uniforme.

USO COMO GRILL ABIERTO

1. Coloque el grill sobre una superficie limpia y plana.
2. El grill puede abrirse completamente formando una gran superficie de cocción.
3. Utilice la palanca de desbloqueo situada en el lado derecho y empuje el asa hacia atrás hasta que el aparato quede completamente abierto.
4. Utilice el grill abierto para cocinar hamburguesas, bistecs, aves, pescado y verduras.
5. En posición abierta, el grill ofrece el doble de superficie de cocción y una gran versatilidad.
6. Puede cocinar diferentes tipos de alimentos al mismo tiempo sin mezclar sabores.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe siempre el grill y deje que se enfríe antes de limpiarlo. Nunca sumerja el aparato en agua ni lo coloque en el lavavajillas.
2. Las placas pueden limpiarse con agua, pero no son aptas para lavavajillas.
3. Elimine los restos de comida con un paño suave. Para residuos difíciles, utilice agua tibia y detergente suave.
4. No utilice materiales abrasivos que puedan dañar el revestimiento antiadherente.
5. No utilice utensilios metálicos sobre las placas.
6. Limpie el exterior únicamente con un paño húmedo.
7. Vacíe y limpie la bandeja recoge grasas después de cada uso con agua tibia y jabón.
8. Enjuague y seque completamente todas las piezas con un paño suave.

ALMACENAMIENTO

1. Desenchufe siempre el grill antes de guardarlo.
2. Asegúrese de que el grill esté completamente frío y seco antes de almacenarlo.
3. El nivel de tostado puede variar según el tiempo y el modo de cocción.
4. En usos consecutivos, los alimentos posteriores pueden dorarse más rápidamente.
5. El ajuste de temperatura debe realizarse antes de cocinar y no modificarse durante el funcionamiento.

FRANCAIS

Caractéristiques Techniques

Puissance : 2000W

Tension/Fréquence : 220–240V ~ 50–60Hz

Longueur du câble : 0,7 m

Poids : env. 2,95 kg

Dimensions : 33,6 × 33,3 × 13,6 cm

Classe de protection : IPX0

Matériau : PF + Aluminium + Acier inoxydable + PP

Plage de température : 0–220°C

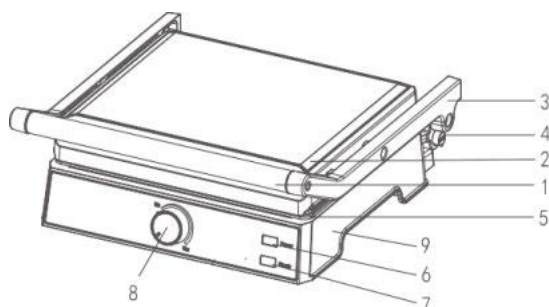
Remarque : Lors de la première utilisation, une légère odeur ou fumée peut apparaître. Ceci est normal et n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil.

CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

1. Lire attentivement toutes les instructions avant utilisation.
2. Assurez-vous que la tension de votre prise correspond à celle indiquée sur l'étiquette de l'appareil. Usage domestique uniquement.
3. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
4. Afin de réduire les risques de choc électrique, ne plongez pas le câble, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant de monter ou retirer des pièces et avant le nettoyage.
6. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil présente un dysfonctionnement. Ne tentez jamais de réparer l'appareil vous-même. Confiez toute réparation à un service après-vente agréé. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur ni à des fins commerciales.
8. Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
9. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz, électrique ou d'un four chaud.
10. Débranchez l'appareil après utilisation.
11. Utilisez l'appareil uniquement pour l'usage prévu. Faites preuve d'une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds. **AVERTISSEMENT :** Afin de réduire le risque d'incendie ou de choc électrique, les réparations doivent être effectuées uniquement par du personnel autorisé.
12. Afin de réduire le risque de choc électrique, cet appareil est équipé d'une fiche avec mise à la terre. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche et n'utilisez pas d'adaptateur.

IDENTIFICATION DES PIÈCES

1. Poignée
2. Boîtier supérieur
3. Levier de levage droit
4. Barre d'ouverture à 180°
5. Plaque grill antiadhésive
6. Voyant d'alimentation
7. Voyant prêt à l'emploi
8. Bouton du thermostat
9. Boîtier inférieur



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Lisez attentivement toutes les instructions et conservez-les pour toute référence future.
2. Retirez tous les emballages.
3. Nettoyez les plaques de cuisson avec une éponge ou un chiffon humide à l'eau tiède.
4. **NE PLONGEZ PAS L'APPAREIL DANS L'EAU ET NE FAITES PAS COULER D'EAU DIRECTEMENT SUR LES SURFACES DE CUISSON.**
5. Séchez avec un chiffon ou du papier absorbant.
6. Pour de meilleurs résultats, appliquez une fine couche d'huile de cuisson ou un spray de cuisson sur les plaques.
7. Remarque : Lors de la première utilisation, le grill peut dégager une légère fumée ou odeur. Ceci est normal pour de nombreux appareils chauffants et n'affecte pas la sécurité de l'appareil.

MODE D'EMPLOI

1. Avant la première utilisation, retirez tous les matériaux promotionnels et d'emballage et vérifiez que les plaques de cuisson sont propres et exemptes de poussière. Si nécessaire, essuyez-les avec un chiffon humide. Pour de meilleurs résultats, versez une cuillère à café d'huile végétale sur les plaques antiadhésives et retirez l'excédent avec du papier absorbant.
2. Fermez la plaque supérieure équipée d'une charnière flottante conçue pour exercer une pression uniforme sur les aliments. La plaque supérieure doit être complètement abaissée pour obtenir des marques de grill.
3. Lorsque les aliments sont cuits, utilisez la poignée pour ouvrir le couvercle. Retirez les aliments à l'aide d'une spatule en plastique. N'utilisez jamais d'ustensiles métalliques ou de couteaux qui pourraient endommager le revêtement antiadhésif.
4. Utilisez le grill de contact pour cuire des hamburgers, de la viande sans os, des tranches fines de viande et des légumes.
5. Le grill de contact est idéal pour une cuisson rapide et saine. Les aliments cuisent rapidement car ils sont grillés des deux côtés simultanément. Les rainures des plaques et le système d'écoulement permettent à la graisse de s'évacuer facilement.

PRÉPARATION DU GRILL DE CONTACT

1. Fermez le grill et branchez-le à la prise électrique. Le voyant rouge d'alimentation s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension. Réglez le thermostat selon vos préférences : « MIN » pour les aliments clairs et « MAX » pour les aliments plus foncés. Commencez avec un réglage moyen puis ajustez selon vos besoins.
2. Le préchauffage prend environ 3 à 5 minutes. Lorsque le voyant vert s'allume, le grill est prêt à être utilisé.

UTILISATION COMME GRILL PRESSE

1. Réglez la température souhaitée. Commencez d'abord avec le réglage « MAX ».
2. Ajustez ensuite la température selon vos préférences.
3. Placez les sandwichs préparés sur la plaque inférieure, de préférence vers l'arrière.

4. Fermez complètement la plaque supérieure afin de cuire uniformément les sandwichs.
5. Faites cuire pendant environ 3 à 6 minutes jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.
6. Ouvrez le couvercle avec la poignée et retirez les aliments avec une spatule en plastique.
7. Utilisez le grill pour préparer des sandwichs, du pain et des steaks.
8. La charnière flottante permet à la plaque supérieure de s'adapter automatiquement à l'épaisseur des aliments.
9. Lors de la cuisson de plusieurs aliments, veillez à ce qu'ils aient une épaisseur similaire afin d'assurer une cuisson homogène.

UTILISATION COMME GRILL OUVERT

1. Placez le grill sur une surface propre et plane.
2. Le grill peut être ouvert complètement afin de former une grande surface de cuisson.
3. Utilisez le levier de déverrouillage situé sur le côté droit et poussez la poignée vers l'arrière jusqu'à ce que l'appareil soit complètement ouvert.
4. Utilisez le grill ouvert pour cuire hamburgers, steaks, volaille, poisson et légumes.
5. En position ouverte, le grill offre une surface de cuisson double et une grande polyvalence.
6. Vous pouvez cuire différents types d'aliments simultanément sans mélanger les saveurs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez toujours le grill et laissez-le refroidir avant le nettoyage. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.
2. Les plaques peuvent être nettoyées à l'eau mais ne conviennent pas au lave-vaisselle.
3. Retirez les résidus alimentaires avec un chiffon doux. Pour les résidus incrustés, utilisez de l'eau tiède et un détergent doux.
4. N'utilisez pas de produits abrasifs pouvant endommager le revêtement antiadhésif.
5. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques sur les plaques.
6. Nettoyez l'extérieur uniquement avec un chiffon humide.
7. Videz et nettoyez le bac récupérateur de graisse après chaque utilisation avec de l'eau chaude savonneuse.
8. Rincez et séchez soigneusement toutes les pièces avec un chiffon doux.

RANGEMENT

1. Débranchez toujours le grill avant de le ranger.
2. Assurez-vous que l'appareil soit complètement refroidi et sec avant le rangement.
3. Le niveau de brunissement peut varier selon l'utilisation et le temps de cuisson.
4. Lors d'utilisations successives, les aliments suivants peuvent brunir plus rapidement.
5. Le réglage de température doit être effectué avant la cuisson et ne doit pas être modifié pendant le fonctionnement.

العربية

المواصفات الفنية

القدرة: 2000 واط

220 ~ 50-60Hz - الجهد/التردد

طول الكابل: 0.7 متر

الوزن: حوالي 2.95 كجم

الأبعاد: 33.6 × 33.3 × 13.6 سم

درجة الحماية: IPX0

PP + ألومنيوم + فولاذ مقاوم للصدأ + PF: المواد

220°C-نطاق درجة الحرارة: 0

ملاحظة: قد تظهر رائحة خفيفة أو دخان بسيط عند الاستخدام الأول. هذا أمر طبيعي ولا يؤثر على أداء الجهاز

تعليمات السلامة المهمة

1. يرجى قراءة جميع التعليمات قبل الاستخدام
2. تأكد من أن الجهد الكهربائي في المقبس مطابق للجهد الموضح على ملصق الجهاز. للاستخدام المنزلي فقط
3. لا تلمس الأسطح الساخنة. استخدم المقبض أو أزرار التحكم لتجنب خطر الصدمة الكهربائية، لا تغمر السلك الكهربائي أو القابس أو وحدة الطهي في الماء أو أي سائل آخر. يجب مراقبة الجهاز جيدًا عند استخدامه بالقرب من الأطفال
4. افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء عند عدم الاستخدام وقبل التنظيف. اترك الجهاز يبرد قبل تركيب أو إزالة الأجزاء وقبل تنظيفه
5. لا تستخدم الجهاز إذا كان السلك أو القابس تالفاً أو إذا تعرض الجهاز لعطل أو تلف. لا تحاول إصلاح الشوابة بنفسك. يجب فحص الجهاز وإصلاحه بواسطة مركز خدمة معتمد. قد يؤدي استخدام ملحقات غير موصى بها من الشركة المصنعة إلى حدوث حريق أو صدمة كهربائية أو إصابات
6. لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية أو للأغراض التجارية
7. لا تترك السلك الكهربائي يتدلى من حافة الطاولة أو يلامس الأسطح الساخنة
8. لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من مواقد الغاز أو المواقد الكهربائية أو الأفران الساخنة
9. افصل الجهاز عن الكهرباء بعد الانتهاء من الاستخدام
10. استخدم الجهاز فقط للغرض المخصص له. يجب توخي الحذر الشديد عند نقل جهاز يحتوي على زيت ساخن أو سوائل ساخنة. تحذير: لتقليل خطر الحريق أو الصدمة الكهربائية، يجب أن تتم أعمال الإصلاح بواسطة فنيين معتمدين فقط
11. لتقليل خطر الصدمة الكهربائية، تم تزويد هذا الجهاز بقابس مؤرض. إذا لم يتناسب القابس مع المقبس الكهربائي، يرجى الاتصال بفني كهربائي مؤهل. لا تقم بتعديل القابس أو استخدام محول كهربائي

تعريف الأجزاء

1. المقبض
2. الهيكل العلوي
3. ذراع الرفع الأيمن
4. قضيب فتح براويزة 180 درجة
5. لوحة شواء غير لاصقة
6. مؤشر التشغيل
7. مؤشر الجاهزية
8. مفتاح التحكم بدرجة الحرارة
9. الهيكل السفلي

قبل الاستخدام لأول مرة

1. اقرأ جميع التعليمات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً
2. قم بإزالة جميع مواد التغليف
3. نظف ألواح الشواء باستخدام إسفنجة أو قطعة قماش مبللة بالماء الدافئ
4. لا تغمر الجهاز في الماء ولا تسمح بتدفق الماء مباشرة على أسطح الطهي
5. جفف الجهاز باستخدام قطعة قماش أو مناديل ورقية
6. للحصول على أفضل النتائج، قم بدهن ألواح الشواء بقليل من زيت الطهي أو بخاخ الزيت
7. ملاحظة: عند تشغيل الشوابة لأول مرة، قد ينبعث دخان خفيف أو رائحة بسيطة. هذا أمر طبيعي في العديد من أجهزة التسخين ولا يؤثر على سلامة الجهاز.

طريقة الاستخدام

1. قبل استخدام الجهاز لأول مرة، قم بإزالة جميع الملصقات ومواد التغليف وتأكد من أن ألواح الشواء نظيفة وخالية من الغبار. إذا لزم الأمر، امسحها بقطعة قماش مبللة. للحصول على أفضل النتائج، ضع ملعقة صغيرة من الزيت النباتي على الألواح غير اللاصقة ثم امسح الزيت الزائد بمنشفة ورقية
2. أغلق اللوح العلوي المزود بمفصلة مرنة مصممة للضغط بالتساوي على الطعام. يجب إغلاق اللوح العلوي بالكامل للحصول على علامات الشواء
3. عند انتهاء الطهي، استخدم المقبض لفتح الغطاء. أزل الطعام باستخدام ملعقة بلاستيكية. لا تستخدم أدوات معدنية أو سكاكين لأنها قد تتلف الطبقة

غير اللاصقة

4. استخدم شواية التلامس لطهي البرغر واللحوم الخالية من العظم وشرائح اللحم الرقيقة والخضروات.
5. تعتبر شواية التلامس مثالية للطهي السريع والصحي. يتم طهي الطعام بسرعة لأنه يشوى من الجانبين في الوقت نفسه. تساعد أخاديد ألواح الشواء ونظام تصريف الدهون على التخلص من الدهون بسهولة.

تحضير شواية التلامس

1. أغلق الشواية وقم بتوصيلها بمصدر الكهرباء. سيضيء مؤشر التشغيل الأحمر للدلالة على أن الجهاز يعمل. اضبط درجة الحرارة المطلوبة باستخدام مفتاح للأطعمة الداكنة. ابدأ بدرجة متوسطة ثم قم بتعديلها حسب الرغبة "MAX" للأطعمة الخفيفة و "MIN": التحكم.
2. يستغرق التسخين المسبق حوالي 3 إلى 5 دقائق. عند إضاءة مؤشر الجاهزية الأخضر تصبح الشواية جاهزة للاستخدام.

الاستخدام كشواية ضغط

1. "MAX". اضبط درجة الحرارة المطلوبة، ويفضل البدء بدرجة.
2. يمكن تعديل درجة الحرارة لاحقاً حسب الرغبة.
3. ضع السندويشات المحضرة على اللوح السفلي، ويفضل باتجاه الجزء الخلفي.
4. أغلق اللوح العلوي بالكامل لطهي السندويشات بشكل متساوٍ.
5. اطفئ الطعام لمدة 3 إلى 6 دقائق تقريباً حتى يصبح ذهبي اللون.
6. افتح الغطاء باستخدام المقبض وأزل الطعام بواسطة ملعقة بلاستيكية.
7. استخدم الشواية لتحضير السندويشات والخبز وشرائح اللحم.
8. تسمح المفصلة المرنة بتكيف اللوح العلوي تلقائياً مع سماكة الطعام للحصول على نتائج متساوية.
9. عند طهي عدة أنواع من الطعام في الوقت نفسه، يفضل أن تكون جميعها بسماكة متقاربة لضمان توزيع الضغط بشكل متساوٍ.

الاستخدام كشواية مفتوحة

1. ضع الشواية على سطح نظيف ومستوي.
2. يمكن فتح الشواية بالكامل لتشكيل سطح شواء كبير.
3. استخدم ذراع الفتح الموجود على الجانب الأيمن وادفع المقبض للخلف حتى تصبح الشواية مفتوحة بالكامل.
4. استخدم الشواية المفتوحة لطهي البرغر وشرائح اللحم والدواجن والأسماك والخضروات.
5. في وضعية الفتح الكامل توفر الشواية مساحة طهي مضاعفة واستخدامات متعددة.
6. يمكنك طهي أنواع مختلفة من الطعام في الوقت نفسه دون اختلاط النكهات.

التنظيف والعناية

1. افصل الجهاز دائماً عن الكهرباء واتركه يبرد قبل التنظيف. لا تغمر الشواية في الماء ولا تضعها في غسالة الصحون.
2. يمكن تنظيف ألواح الشواء بالماء ولكننا غير مناسبة لغسالة الصحون.
3. قم بإزالة بقايا الطعام باستخدام قطعة قماش ناعمة. يمكن إزالة البقايا الصعبة باستخدام ماء دافئ ومنظف لطيف.
4. لا تستخدم مواد كاشطة قد تؤدي إلى تلف الطبقة غير اللاصقة.
5. لا تستخدم أدوات معدنية على ألواح الشواء.
6. نظف الجزء الخارجي باستخدام قطعة قماش مبللة فقط.
7. قم بإفراغ وتنظيف صينية تجميع الدهون بعد كل استخدام باستخدام ماء دافئ وصابون.
8. اشطف وجفف جميع الأجزاء جيداً باستخدام قطعة قماش ناعمة.

التخزين

1. افصل الجهاز عن الكهرباء دائماً قبل التخزين.
2. تأكد من أن الجهاز بارد وجاف تماماً قبل تخزينه.
3. قد تختلف درجة التحميص حسب مدة وطريقة الطهي.
4. عند الاستخدام المتكرر بشكل متواصل قد تصبح الأطعمة اللاحقة أكثر تحميراً.
5. يجب ضبط درجة الحرارة قبل بدء الطهي وعدم تغييرها أثناء التشغيل.

mawaa®

