

PLATINUM

QUALITY AND STYLE



INSTRUCTION MANUAL

SANDWICH PRESS



Article no.	Model no. / Item no.	EAN
10313482	GT-02A(SR 6852087)	6001001846110
10329915	GT-02A(SR 7019726)	6001001629676
10329914	GT-02A(SR 7019719)	6001001629669

INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Please save and read this instruction manual carefully before use.

INTRODUCTION

Thank you for purchasing our "Platinum" Sandwich Press. Each unit has been manufactured to ensure safety, reliability, and ease of use. Before use, please read these instructions carefully and keep them for future reference.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including:

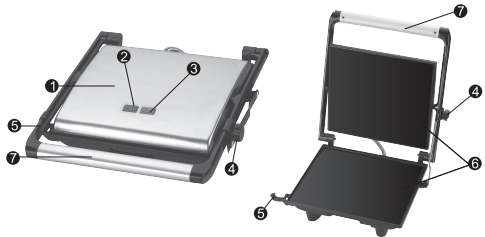
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are supervised or have been given instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always ensure that the voltage on the rating label corresponds to the voltage in your home.
- Check the power cord and plug regularly for any damage. If the cord or the plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified person in order to avoid an electrical hazard.
- This appliance is intended for household use only. Industrial or commercial use will void the warranty, and the supplier can not be held responsible for injury or damage caused when using the appliance for any other purpose than that intended.
- Incorrect operation and improper use can damage the appliance and cause injury to the user.
- Do not use the appliance if it has been dropped or damaged in any way. In case of damage, take the unit in for examination and/or repair by an authorized service agent.
- To reduce the risk of electric shock, do not immerse or expose the motor assembly, plug or the power cord to water or any other liquid.
- Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
- Remove the plug from the socket by gripping the plug. Do not pull on the cord to disconnect the appliance. Always unplug the unit when not in use, before cleaning or when adding or removing parts.
- The use of accessory attachments that are not recommended or supplied by the manufacturer may result in injuries, fire or electric shock.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter. Ensure that the cord is not in a position where it can be pulled on inadvertently.
- Do not allow the cord to touch hot surfaces and do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Use of an extension cord with this appliance is not recommended. However, if it is necessary to use an extension lead, ensure that the lead is suited to the power consumption of the appliance to avoid overheating of the extension cord, appliance or plug point. Do not place the extension cord in a position where it can be pulled on by children or animals or tripped over.

ENGLISH

- This appliance is not suitable for outdoor use. Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- Do not carry the appliance by the power cord.
- Do not touch hot surfaces directly. Use handles or knobs.
- Do not leave this appliance unattended during use. Always unplug the unit when not in use. Allow it to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Always operate the appliance on a smooth, even and stable surface. Do not place the unit on a hot surface.
- The manufacturer does not accept responsibility for any damage or injury caused by the improper or incorrect use of the appliance, or by repairs carried out by unauthorized personnel.
- In case of technical problems, switch off the machine and do not attempt to repair it yourself. Return the appliance to an authorized service facility for examination, adjustment or repair. Always insist on the use of original spare parts. Failure to comply with the above mentioned precautions and instructions, could affect the safe operation of this machine.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or any hot liquid.
- To disconnect appliance, allow the Green Indicator light to go OFF and then grasp plug body and remove plug from electrical outlet. Never yank or twist cord to unplug.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

KNOW YOUR SANDWICH PRESS

1. Stainless steel body
2. Power on Indicator Lights (Red)
3. Working Indicator Lights (Green)
4. Adjustable Toast Height control
5. Safety Latch
6. Non-stick Flat Cooking plates
7. Cool Touch Handle



SPECIFICATIONS

Size : 26.5X29.5cm (Cooking plates)
Voltage : AC 220-240V 50Hz
Wattage : 1800-2000W

Plug	Article no.	Model no. / Item no.	EAN
3R 16A South Africa Plug	10313482	GT-02A(SR 6852087)	6001001846110
3 Flat Pin	10329915	GT-02A(SR 7019726)	6001001629676
Schuko	10329914	GT-02A(SR 7019719)	6001001629669

USING YOUR SANDWICH PRESS

You must read all instructions carefully before using this appliance

1. Remove all packaging material and please check carefully, making sure that your Sandwich Press is in good condition. It must have no cracks on the unit and no damage to the cord/plug. Do not discard any packaging until all accessories have been found.
2. You must confirm that the voltage indicated on the Sandwich Press corresponds with the voltage in your home.
3. Remove any adhesive labels or stickers before use.
4. You should carefully wipe the exterior and the cooking plates with a warm, soft, damp cloth to remove any dust that may have accumulated. Wipe dry with a clean towel.
5. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.
6. Always use the Sandwich Press on a dry level surface.

TO USE YOUR SANDWICH PRESS

1. Lightly grease the cooking plates with a small amount of margarine or cooking oil.
2. Always preheat the Sandwich Press before use.
3. Plug the Sandwich Press into the power supply. The Red "Power on" Indicator light will illuminate. Allow the Sandwich Press to preheat in the closed position until the Green "Working" Indicator Light illuminates.
4. When used for the first time, the Sandwich Press may give off a slight odor and smoke haze. This is normal. It is due to the initial heating of internal components.
5. During this time, prepare the sandwich and place it onto the bottom cooking plate. Always place sandwiches towards the rear of the bottom cooking plate.
Caution: Touch unit only by cool touch handles during use or directly after using. Be careful not to touch hot surfaces.
6. Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the sandwich.
Note : The safety latch should not be used to clamp down the top plate when the sandwiches are in the Sandwich Press. The weight of the top cooking plate will gradually press down the sandwich during the cooking process.
7. Toasting should take approximately 3 to 6 minutes, depending on the bread, filling and personal taste. This Sandwich Press toasts both sides of bread at the same time.
8. When the sandwich is cooked, open the lid. Remove it from the cooking plates with a plastic or wooden spatula. DO NOT use any sharp object or metal as this will damage the non-stick surface.
9. It is normal for the Green Indicator lights to switch on and off during cooking as the thermostat keeps the Sandwich Maker at the proper baking temperature.
10. If you wish to continue making sandwiches, wait until the Green Indicator light illuminates before you put new sandwiches in the Sandwiches Press.

TOASTING OPEN SANDWICH “MELTS”

Your Sandwich Press features an Adjustable Toast Height Control feature which allows you to fix the top plate to a range of positions above the bottom plate. This allows your Sandwich Press to be used as an open toaster ideal for toasting open sandwich style “melts”. It can also be used for toasting sandwiches and snacks where you don't need to apply the weight of the top plate.

1. Allow the Sandwich Press to preheat until the Green Indicator Light illuminates.
2. Place sandwich to be melted on bottom plate.
3. Adjust the Toast Height control knob on the right hand side of the Sandwich Press to the desired height.
4. Slowly lower the top plate until it rests on the Height control knob.
5. The top plate will radiate the desired heat to melt ingredients such as cheese.
Note : The Toast Height control can be moved to accommodate thick and thin melts by sliding the knob forwards or backwards along the arm.
6. Toasting “melts” should take approximately 3-4 minutes. However, exact toasting time will be a matter of taste. It will also depend on the height of the top plate.

HINTS FOR BEST RESULTS

1. Breads with a high sugar content (fruit loaf, etc.) will toast more quickly than plain sandwich breads.
2. Any type of bread can be used, white, wholemeal, kibbled wheat or wholegrain.
3. When using raisin bread, brioche or other sweet breads which contain a high sugar content, keep in mind that they will brown much more quickly than other breads.
4. The Sandwich Press is ideal for toasting Foccacia, Turkish bread, bagettes as well as Bread rolls.
5. Try to use canned or pre-cooked fruit as fresh fruit may give off excessive juices when heated.
6. It is not necessary to butter the outside of all breads as the Sandwich Press has non-stick cooking plates. However, to encourage even browning of bread or when using stale bread, spreading with a small amount of butter is recommended.
7. BE CAREFUL when biting into your sandwiches containing fillings such as cheese or tomato or jam as they retain heat and can burn if eaten too quickly. Allow to cool for a few minutes before enjoying.

CARE AND CLEANING

1. You must unplug the power cord from the electric outlet and allow the Sandwich Press to cool down properly in open position before you begin to clean it.
2. Wipe cooking plates with a soft dampened cloth. Always clean your Sandwich Press after each use to prevent a build up of baked-on foods.
3. Avoid using scratching or sharp utensils, as they will scratch the non-stick surface.
4. Never use toxic, abrasive cleaners or wire wool as they may damage the plastic, non-stick surface and the exterior finish.
5. Should any filling be difficult to remove, pour a little cooking oil onto the plate and wipe off after 5 minutes, when the filling has softened. Simply wipe with a dampened cloth.
6. Use the safety latch to fasten the plates together. Store the Sandwich Press in its box or in a clean, dry place.

Caution: Always use protective, heat-resistant gloves or mitts when handling this product to avoid steam or other burns.

RECIPES

*Bacon and Egg Sandwiches	1. Preheat the Sandwich Press.
- 2 rashers bacon, rind removed and finely chopped	2. Place 2 slice of bread, buttered side down onto the Sandwich Press.
- 1 tablespoon finely chopped shallot	3. Combine bacon, seasoning, shallot and egg mixture onto the bread.
- 2 eggs, lightly beaten pepper and salt to taste	4. Cover with remaining bread slices and cook for approximately 4 minutes, or until golden brown.
- 2 eggs, lightly beaten	
- 4 slices bread, buttered	

*Golden Hawaiian Sandwiches	1. Preheat the Sandwich Press.
- 2 slices tasty cheese	2. Place 2 slice of bread, buttered side down onto the Sandwich Press.
- 2 rings tinned pineapple	3. Add cheese, pineapple rings and chopped ham onto bread.
- 1/2 cup chopped ham	4. Cover with remaining slices of bread butter side up.
- 4 slices bread, buttered	5. Cook for approximately 3 minutes, or until golden brown.

*Chicken and Walnut Sandwiches	1. Preheat the Sandwich Press.
- 1 cup cooked chicken, chopped	2. Combine chicken, walnuts celery, sultanas and mayonnaise.
- 2 tablespoons chopped walnuts	3. Divide mixture and assemble sandwiches.
- 2 tablespoons chopped celery	4. Cook for approximately 3 minutes, or until golden brown.
- 1 tablespoon sultanas	
- 2 tablespoons mayonnaise and	
- 4 slices bread, buttered	

*Asparagus and Cheese Sandwiches	1. Preheat the Sandwich Press.
- 1 x 310g can asparagus spears	2. Place 2 slices of bread into Sandwich Press.
- 1/2 cup tasty cheese grated	3. Lay asparagus spears over the bread and sprinkle with cheese and black pepper.
- Ground black pepper, to taste	4. Assemble sandwiches and cook for 4 - 5 minutes, or until golden brown.
- 4 slices bread, buttered	

RECIPES

*Prosciutto Baguette	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preheat the Sandwich Press for 10 minutes. 2. Cut baguette in half. Fill with layers of prosciutto, cheese and basil. Season to taste and drizzle with oil. 3. Cook baguette until golden, crisp and heated through, approximately 6-8 minutes.
- 2 small-medium baguette rolls	
- 80g Italian prosciutto	
- 75g bocconcini cheese, thinly sliced	
- 4 basil leaves	
- Freshly ground black pepper	

*Bagel Combo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preheat the Sandwich Press. 2. Assemble ingredients onto bread and place in Sandwich Press. 3. Cook for approximately 4 minutes, or until golden brown.
- 2 rashers bacon, grilled	
- Roasted red capsicum pieces	
- 1/4 cup cottage cheese	
- 2 bagels, halved	

WARRANTY

**PLEASE AFFIX YOUR RECEIPT/PROOF OF PURCHASE HERE.
IN THE EVENT OF A CLAIM UNDER THIS WARRANTY THE AFORESAID
RECEIPT/PROOF OF PURCHASE MUST BE PRODUCED TOGETHER WITH THIS
WARRANTY.**

Model number	(Lot number: _____)
Product name	
Date of purchase	
Place of purchase	

1. The party selling the product ("the seller") to the original purchaser of this product ("the customer") hereby warrants that this product will be of good quality and, in good working order and, free of defects and suitable for its intended purpose under normal household use, for a period of 1 (one) year from the date of purchase ("warranty period") of this product.
2. In the event that the warranty period has not lapsed and the product is not of a good quality, or in good working order or, is defective or is not suitable for its intended purpose under normal household use, the customer may, subject to paragraph 3 below, return the product to the seller and have the following options available:
 - 2.1 Within the first 6 (six) months of the warranty: to receive a refund of the actual price paid or to exchange the product for the same or similar product of the same purchased value;
 - 2.2 Within the second 6 (six) months of the warranty: to have the product exchanged for the same or similar product of the same purchased value.
3. The seller will not replace the product or refund the customer in terms of this warranty if the product:
 - 3.1 has been altered contrary to the instructions provided in the product manual;
 - 3.2 has been misused, abused or tampered with;
 - 3.3 is defective or not in working order due to ordinary wear and tear;
 - 3.4 is damaged resulting from the customer's gross negligence, recklessness, malicious behavior or criminal conduct;
 - 3.5 has been utilised for commercial use.
4. This warranty applies only to the product that has been purchased from the seller and not to any expendables attached to or installed on the product by the customer.
5. Any claim in terms of this warranty must be supported by the original proof of purchase.
6. Note that the exchange item will only carry the balance of the warranty period as from the original date of purchase.

INTRUÇÃO

Obrigado pela sua compra do nosso Platinum Sandwich Press. Cada unidade foi manufaturada para assegurar a segurança, a confiabilidade, e a facilidade de utilização. Antes de usar, por favor leia estas instruções com cuidado e conserve-as para a referência futura.

PROTEÇÕES IMPORTANTES

Quando usar qualquer dispositivo elétricas, as precauções de segurança básicas devem sempre ser seguidas, incluindo o seguinte:

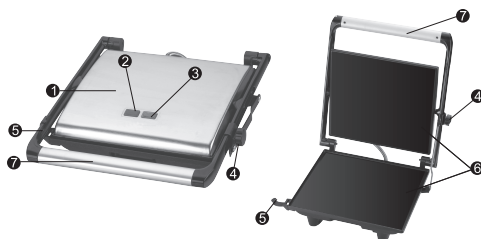
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.
- Este dispositivo não destina-se a ser utilizada por pessoas (incluindo crianças) com potencialidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta da experiência e do conhecimento, a menos que forem supervisionados ou forem dados a instrução a respeito do uso do dispositivo por uma pessoa responsável para sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para assegurar-se de que não joguem com o apparatus.
- Certifique-se de que a voltagem usada na casa corresponde à voltagem indicada na etiqueta.
- Verifique regularmente o cabo de força e o plugue para ver se há todos os danos. Se o cabo de alimentação ou o plugue estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, ou por pessoa qualificado a fim de evitar um perigo elétrico.
- Este produto destina-se ao uso doméstico somente. O uso industrial ou comercial anulará a garantia, e o fornecedor não é responsável para ferimento ou danos causados ao usar o dispositivo para nenhuma outra finalidade.
- Operação e uso incorretos podem danificar o aparelho e causar danos ao usuário.
- Não use o aparelho se ele caiu ou foi danificado de alguma maneira. Em caso de dano, examine o aparelho e / ou repare por um agente autorizado.
- Para reduzir o risco de choque elétrico, não submergir ou exponha o motor, o plugue ou o cabo de alimentação à água ou qualquer outro líquido.
- Nunca submergir o aparelho na água ou outro líquido para limpeza.
- Retire o plugue da tomada segurando o plugue. Não puxe o cabo para desconectar o aparelho. Sempre desligue o aparelho quando não estiver em uso, antes de limpar ou quando adicionar ou remover peças.
- O uso dos acessórios não recomendado pelo fabricante do dispositivo pode causar os ferimentos,, incêndio ou choque elétrico.
- Não deixe o cabo pendurar sobre a borda da mesa ou do balcão. Garantir que o cabo não está em uma posição onde ele pode ser puxado descuidosamente.
- Não deixe o cabo tocar em superfícies quentes e não coloque sobre ou perto de um gás quente ou queimador elétrico ou em forno aquecido.

PORTUGUÊS

- O uso de um cabo de extensão com este aparelho não é recomendado. No entanto, se for necessário usar um cabo de extensão, certifique-se que o cabo é apropriado para o consumo de energia do aparelho para evitar o sobreaquecimento do cabo de extensão, equipamento ou ponto. Não coloque o cabo de extensão em uma posição onde ele pode ser puxado por crianças ou animais.
- Este produto destina-se ao uso doméstico somente. Não use este aparelho para outra finalidade.
- Não transporte o aparelho pelo cabo de alimentação.
- Não toque as superfícies quentes diretamente. Use os punhos ou os botões.
- Não deixe este aparelho sem supervisão durante o uso. Sempre desligue o aparelho quando não estiver em uso. Deixe esfriar antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar o aparelho.
- Sempre opere o aparelho sobre uma superfície lisa, plana e estável. Não coloque o aparelho sobre uma superfície quente.
- O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano ou prejuízo causado pelo uso indevido ou incorreto do aparelho, ou reparações efectuadas por pessoal não autorizado.
- Em caso de problemas técnicos, desligar o aparelho e não tente repará-lo para si mesmo. Retorne o aparelho a uma assistência técnica autorizada para exame, ajuste ou reparo. Sempre use as peças sobresselentes originais. A falha de operar de acordo com as precauções e as instruções mencionadas acima, podia afetar a operação segura desta máquina.
- Deve ser cuidado extremo ao mover um dispositivo que contem o óleo quente ou todo o líquido quente.
- Para desconectar o dispositivo, permita que a luz de indicador verde apague-se e então agarre o corpo do plugue e remova o plugue da tomada elétrica. Nunca puxe com força ou torça o cabo para desconectar.
- A fim de prevenir um perigo devido a reconfiguração inadvertida do corte térmica, este aparelho não deve ser fornecido por um dispositivo de comutação externa, tal como um temporizador, ou ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado pela utilidade.

Saiba sue SANDWICH PRESS

1. Corpo de aço inoxidável
2. Luzes de indicador de fonte ligada(vermelhas)
3. Luzes de indicador de funcionamento(verdes)
4. Controle de altura de torrada ajustável.
5. Trava de segurança
6. Pratos de cozinha planos não pegajosos.
7. Punho de toque frio



ESPECIFICAÇÕES

Tamanho : 26.5X29.5cm (Pratos de cozinha)
Voltagem: : AC220-240V 50Hz
Potência : 1800-2000W

Plugue	Artigo No.	Modelo no. / Item no.	EAN
Plugue de África do Sul 3R 16A	10313482	GT-02A(SR 6852087)	6001001846110
3 Pino Plano	10329915	GT-02A(SR 7019726)	6001001629676
Schuko	10329914	GT-02A(SR 7019719)	6001001629669

Usar seu SANDWICH PRESS

Por favor leia todas instruções cuidadosamente antes de uso.

1. Remove todo o material da embalagem e verifique cuidadosamente, certificando-se que o seu Fabricante de Sanduíche está em boas condições. Ele não deve ter rachaduras na unidade e nenhum dano ao cabo / conector. Não descartar qualquer embalagem até que todos os acessórios foram encontrados.
2. Certifique-se de que a voltagem usada na case corresponde à voltagem indicada na Fabricante de Sanduíche.
3. Remove todas as etiquetas adesivas ou etiquetas antes de usar.
4. Você deve com cuidado limpar o exterior e as placas de cozedura com um pano quente, macio, úmido para remover toda a poeira que puder ter acumulado. Seque com uma toalha limpa.
5. Quando usar o aparelho, forneça espaço aéreo adequado acima e em todos os lados por circulação.
6. Sempre use Sandwich Press uma superfície plana e seca.

A saber usar seu SANDWICH PRESS

1. Unte ligeiramente as placas com uma pequena quantidade de margarina ou óleo de cozinha.
2. Sempre preaqueça Sandwich Press antes de usar.
3. Ligue o Sandwich Press na fonte. O indicador vermelho Power on vão se iluminar. Permita o Sandwich Press a preaquecer na posição mais próxima até as luzes verdes do indicador Working se iluminam.
4. Quando se usa por primeira vez, o Sandwich Press pode soltar um odor ligeiro e fumaça neblina. Isso é normal. É causado por aquecimento inicial dos componentes interiores.
5. Durante o tempo, prepare o sanduíche e coloque no prato de cozinha fundo. Sempre coloque sanduíche perto do traseiro do prato fundo de cozinha.
Precaução: Toque as unidades somente por punhos de toque frios durante o uso ou depois da utilidade. Seja cuidadoso, não toque nas superfícies quentes.
6. Feche o prato de cozinha do topo que tem dobradiça flutuante que é projectada a pressionar uniformemente em sanduíche.
Notas: A trava de segurança não deve ser usada a reprimir o prato do topo quando os sanduíches são em Sandwich Press. O peso do prato de cozinha do topo vai gradualmente pressionar o sanduíche durante o processo de cozinha.
7. Deve levar aproximadamente 3 a 6 minutos a torrada, dependendo em pão, recheio e sabor individual. O Sandwich Press assa ambos lados de pão ao mesmo tempo.
8. Quando o sanduíche está cozinhado, abra a tampa. Remova fora dos pratos de cozinha com espátula plástica ou de madeira. Não use objecto afiado ou metal, porque vai danificar a superfície não pegajosa.
9. É normal as luzes do indicador verdes a biscar durenta a cozinha e termósto, mantenha Sandwich Maker na temperatura adequada de cozimento.
10. Se quiser continuar a fazer sanduíches, espere até as luzes de indicador verdes se iluminam antes de colocar novos sanduíches em Sandwiches Press.

Torrada ligada Sanduíche dissolvido

O seu Sandwich Press tem como característica o Controle de Altura de Torrada Ajustável que permite a fixar o prato do topo em várias posições acima do prato fundo. Permite o seu Sandwich Press a ser usado como assador aberto ideal de trrada modelo dessolvido. Pode ser usado também por assar sanduíche e laches onde não precisa de aplicar o peso do prato topo.

1. Permita o Sandwich Press se preaquece até as luzes verdes do indicador se iluminam.
2. Coloque sanduíche a ser dessolvido no prato fundo.
3. Ajuste o controle de altura de torrada no lado direito do punho do Sandwich Press à altura desejada.
4. Baixe o prato topo devagar até chega à maçaneta de controle de altura.
5. O prato topo vai radiar o calor desejado a dissolver os ingrediente como queijo.

Notas: O controle de altura de torrada pode ser movido a acomodar os finos e grossos por inclinando maçaneta para frente ou trás ao longo do braço.

6. A torrada dessolvido deve levar mais ou menos 3-4 minutos. Mais, o tempo exacto depende de sabor. Também depende de altura do prato do topo.

Dicas para resultados melhores

1. Pães com açúcar muito (pão de frutas, etc) torrará mais rapidamente do que simples pães.
2. Qualquer tipo de pão pode ser usado, branco, integral, de trigos ou grões.
3. Quando usar pão de uva passa, brioche ou outros doces que contem alto nível de açúcar, lembre que eles vão bronzear muito mais rápido do que outros.
4. O Sandwich Press é ideal por assar Foccacia, pão de Turquia, baguetes bem como rolo de pão.
5. Tente a usar frutas enlatadas ou pré-cozinhas porque as frescas não soltar suco excessivo quando aquecidas.
6. Não é necessário a aplicar manteiga de todo o pão porque o Sandwich Press Tem pratos de cozinha não pegajorros. Mas, a encorajar pão bronzeado ou quando usar pão velho, é recomendado aplicar uma quantidade pequena de manteiga.
7. Seja cuidadoso quando cortar os seus sanduíches contidos recheios tais como queijo ou tomate porque eles têm muito calor e se comer baste rápido vai se queimar. Permite a arrefecer uns minutos .

PRECAUÇÃO E LIMPEZA

1. Você deve desconectar o cabo de poder da tomada elétrica e permitir que o Fabricante de Sanduíche para refrescar propriamente na posição aberta antes que você comece a limpa.
2. Limpe os pratos de cozinha com pano molhado mole. Sempre lave o Sandwich Prees depois de uso a prevenir a acumulação de alimentos assados.
3. Evite de usar os utensílios afiados, porque riscarão a superfície de antiaderente.
4. Nunca use produtos de limpeza tóxicos, abrasivos ou palha de aço, pois podem danificar o plástico, superfície de antiaderente e o exterior.
5. Se todo o enchimento for difícil de remover, despeje pouco óleo de cozinha na placa e limpe após 5 minutos, quando o enchimento amaciou.
6. Use a trava de segurança a juntar os pratos. Armança o Sandwich Press na caixa ou num lugar limpo e seco.

Precaução: Sempre usa luvas protectivas, resistente de calor quando se usa o produto a evitar vapor ou outras queimas

RÉCIPES

* Sanduíche de bacon e ovos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preaqueça o Sandwich Press. 2. Coloque duas fatias de pão, o lado com manteiga no Sandwich Press. 3. Combine bacon, tempero, cebola e ovos misturados no pão. 4. Cobra com fatias de pão e cozinhe por aproximadamente 4 minutos ou unidades douradas se bronzeam.
- 2 fitas de bacons, cascadas e bem picadas	
- 1 colher de cebola picada	
- 2 ovos, pimenta batida e sal a provar.	
- 2 ovos, batidos ligeiramente.	
- 4 fatias de pão com manteiga	

* Sanduíche dourado Hawaiian	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preaqueça o Sandwich Press. 2. Coloque duas fatias de pão com manteiga no Sandwich Press. 3. Adicione queijo, anéis de ananás e persunto picado no pão. 4. Cobr com fatias restantes de pão, lado de manteiga acima. 5. Cozinha por aproximadamente 3 minutos ou até dourado marrom.
- 2 fatias de queijo	
- 2 anéis de ananás	
- 1/2 copo de persunto picado	
- 4 fatias de pão com pão	

* Sanduíche de frango e noqueira	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preaqueça o Sandwich Press. 2. Combine frango, noqueira, sultanas e maioneses. 3. Divida mistura e faça sanduíche. 4. Cozinha por aproximadamente 3 minutos ou até dourado marrom
- 1 copo de franco cozido picado	
- 2 colheres de noqueira picada	
- 2 colheres de aipo picado	
- 1 colher de sultanas	
- 2 colheres de maioneses	
- 4 fatias de pão com manteiga	

* Sanduíche de espargos e queijo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preaqueça o Sandwich Press. 2. Coloque 2 fatias de pão em Sandwich Press. 3. Coloque espargos em pão e borrafe com queijo e pimento preto. 4. Faça os sanduíches e cozinhe por 4-5 minutos ou até dourado marrom.
- 1 x 310g lata de espargos	
- 1/2 copo de queiso saboroso	
- Ao redor é pimento a provar	
- 4 fatias de pão com manteiga	

Receitas

* Baguette de Prosciutto	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preaqueça o Sandwich Press por 10 minutos. 2. Corte baguette em metades. Encha com camadas de prosciutto, queijo e brasil . Tempero a gosto e garoa com oleo,. 3. Cozinhe baguette até durado, fresco e aquecido completamente, mais ou menos 6-8 minutos.
- 2 rolos de baguente médio-pequeno	
- 80g ptosciutto italiano	
- 75g queijo de bocconcini, fatia grossa	
- 4 folhas brasileiras	
- Pimento preto ao redor	

* Bagel Combo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Preaqueça o Sandwich Press. 2. Aplque ingredients em pão e coloque em Sandwich Press. 3. Cozinha por aproximadamente 4 minutos ou até dourado marrom.
- 2 fatias de bacon, grelhadas	
- Fatias de pimento vermelhas assadas	
- 1/4 copo de queijo de cottage	
- 2 metades de bagel	

TERMO DE GARANTIA

**FAVOR ANEXAR AQUI SEU RECIBO/FISCAL DE COMPRA.
EM CASO DE RECLAMAÇÃO DURANTE O PRAZO DA GARANTIA ESTE RECIBO/ FISCAL DE
COMPRA DEVE SER APRESENTADO JUNTAMENTE COM ESTA GARANTIA.**

Número do modelo	(Número do lote:)
Nome do produto	
Data da compra	
Local da compra	

1. A parte vendedora do produto (“vendedor”) ao comprador original deste produto (“comprador”) garante por meio deste que o produto é de boa qualidade e, está em perfeitas condições de funcionamento e, sem defeitos e adequado para uso doméstico normal por um período de 1 (um) ano a partir da data da compra (“período da garantia”) deste produto.
2. No caso em que o período de garantia não expirou e o produto não é de boa qualidade, ou em bom estado de funcionamento ou, está com defeito ou não é adequado para a sua finalidade em uso doméstico normal, o cliente pode, de acordo com o Paragrafo 3^o abaixo, devolver o produto ao vendedor e ter as seguintes opções disponíveis:
 - 2.1 Nos primeiros 6 (seis) meses da garantia: para receber um reembolso do preço efetivamente pago ou a troca do produto para o mesmo produto ou similar do mesmo valor adquirido;
 - 2.2 Dentro dos segundos 6 (seis) meses da garantia: ter o produto trocado para o mesmo produto ou similar do mesmo valor comprado.
3. O vendedor não irá substituir o produto ou reembolsar o comprador de acordo com os termos desta garantia se o produto:
 - 3.1 for modificado contrariando as instruções fornecidas no manual do produto;
 - 3.2 sofrer uso inadequado, abuso ou modificação;
 - 3.3 for defeituoso ou não em condições de funcionamento devido ao desgaste natural
 - 3.4 for danificado devido a negligencia, imprudencia, comportamento malicioso ou criminoso por parte do comprador.
 - 3.5 for utilizado para fins comerciais.
4. Esta garantia aplica-se somente ao produto adquirido do vendedor, não cobrindo quaisquer itens agregados ou instalados no produto pelo comprador.
5. Qualquer reclamação nos termos desta garantia deve ser acompanhada da prova original de compra.
6. Note que o item de troca só irá transportar o saldo do período de garantia a partir da data de compra original.

INTRODUCTION

Merci d'avoir choisi notre Presse-Sandwich «Platinum» . Chaque unité a été fabriquée pour assurer la sécurité, la fiabilité et la facilité d'utilisation. Avant l'utilisation, veuillez lire attentivement ces instructions et les conserver pour référence future.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

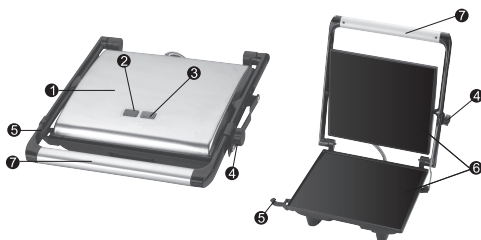
Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des précautions de base doivent toujours être respectées, y compris:

- Le cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou avec le manque d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont surveillées ou ont été données des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Toujours s'assurer que la tension sur la plaque signalétique correspond à la tension dans votre maison.
- Vérifiez le cordon d'alimentation et la prise régulièrement pour éviter tout dommage. Si le cordon ou la fiche est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou une personne qualifiée afin d'éviter un risque électrique.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique. L'utilisation industrielle ou commerciale annulera la garantie, et le fournisseur ne peut être tenu responsable des blessures ou des dommages causés lors de l'utilisation de l'appareil à des fins autres que celles destinées.
- Une mauvaise manipulation ou une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou endommagé de quelque façon. En cas de dommages, l'examen et/ou la réparation doit être réalisé par un technicien agréé.
- Pour réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger ou exposer l'ensemble moteur, la fiche ou le cordon d'alimentation à l'eau ou tout autre liquide.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyage.
- Retirez la fiche de la prise en saisissant la fiche. Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher l'appareil. Toujours débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer ou lorsque vous ajoutez ou retirez des pièces.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le fabricant peut entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou un comptoir. Assurez-vous que le cordon n'est pas dans une position où il peut être tiré par inadvertance.
- Ne pas laisser le cordon toucher des surfaces chaudes et ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé.
- L'utilisation d'un cordon de rallonge avec cet appareil n'est pas recommandée. Toutefois, s'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, assurez-vous que la rallonge est adaptée à la consommation d'énergie de l'appareil pour éviter la surchauffe de la rallonge, de l'appareil ou du point prise. Ne placez pas la rallonge dans une position où il peut être tiré par des enfants ou des animaux ou trébuchée.

- Cet appareil n'est pas adapté pour une utilisation en extérieur. Ne pas utiliser cet appareil pour autre chose que son utilisation prévue.
- Ne pas transporter l'appareil par le cordon d'alimentation.
- Ne pas toucher les surfaces CHAUDES directement. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne pas laisser cet appareil rester sans surveillance pendant l'utilisation. Toujours débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Laissez refroidir avant de mettre ou enlever des pièces, et avant de le nettoyer.
- Toujours faites fonctionner l'appareil sur une surface lisse, plane et stable. Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude.
- Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour tout dommage ou blessure causé par l'utilisation impropre ou incorrecte de l'appareil, ou par des réparations effectuées par le personnel non autorisé.
- En cas de problèmes techniques, éteignez la machine et ne pas tenter de réparer vous-même. Retournez l'appareil à un centre de service autorisé pour examen, ajustement ou de réparation. Toujours insistez sur l'utilisation de pièces de rechange originales. Le défaut de se conformer avec les précautions mentionnées ci-dessus et les instructions, pourrait affecter le bon fonctionnement de cet appareil.
- L'extrême prudence est nécessaire lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- Pour débrancher l'appareil, laissez le voyant Vert s'éteindre (OFF), puis saisissez le corps de la fiche et retirez la fiche de la prise électrique. Ne jamais arracher ou tordre le cordon pour débrancher.
- Afin d'éviter un risque en raison de la réinitialisation par inadvertance du limiteur de température, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous tension et hors tension par l'utilisateur

CONNAITRE VOTRE PRESSE -SANDWICH

1. Corps en acier inoxydable
2. Voyants Power on (Rouge)
3. Voyants de travail (Vert)
4. Contrôle de Hauteur Ajustable de Toast
5. Verrou de Sécurité
6. Plaques de Cuisson Plates Antiadhésives
7. Poignée de Touche Froide



SPÉCIFICATIONS

Taille : 26.5X29.5cm (Plaques de cuisson)
 Tension: : AC220-240V 50Hz
 Puissance : 1800-2000W

Prise	Article n°	Modèle n° / Article n°	EAN
3R 16A Prise d'Afrique du Sud	10313482	GT-02A(SR 6852087)	6001001846110
3 Broches Plates	10329915	GT-02A(SR 7019726)	6001001629676
Schuko	10329914	GT-02A(SR 7019719)	6001001629669

UTILISATION DE VOTRE PRESSE-SANDWICH

Vous devez lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et veuillez vérifier avec soin, en vous assurant que votre Fabricant de Sandwich est en bon état. Il ne doit pas avoir de fissures sur l'appareil et aucun dommage au cordon/fiche. Ne jetez pas l'emballage jusqu'à ce que tous les accessoires aient été trouvés.
2. Vous devez confirmer que la tension indiquée sur le fabricant de sandwich correspond à la tension dans votre maison.
3. Retirez toutes les étiquettes adhésives ou des autocollants avant utilisation.
4. Vous devriez essayer soigneusement l'extérieur et les plaques de cuisson avec un tissu tiède, doux et humide pour enlever toute la poussière qui se sont accumulés. Essuyez avec une serviette propre.
5. Lorsque vous utilisez cet appareil, fournissez un espace adéquat au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation.
6. Toujours utiliser la Presse-Sandwich sur une surface plane et sèche.

UTILISATION DE VOTRE PRESSE-SANDWICH

1. Graissez légèrement les plaques de cuisson avec une petite quantité de margarine ou d'huile de cuisson.
2. Toujours préchauffer la Presse de Sandwich avant de l'utiliser.
3. Branchez le presse-sandwich dans l'alimentation. Le voyant « Power on » s'allumera. Permettez à la presse Sandwich de préchauffer en position fermée jusqu'à ce que le « voyant de travail » vert s'allume.
4. Lorsqu'elle est utilisée pour la première fois, la presse-Sandwich peut dégager une légère odeur de fumée et la brume. Ceci est normal. Elle est due à l'échauffement initial des composants internes.
5. Pendant ce temps, préparez le sandwich et le placez sur la plaque de cuisson inférieure. Toujours placer des Sandwichs vers l'arrière de la plaque de cuisson inférieure.
Attention: Touchez l'unité seulement par les poignées de touche froide pendant l'utilisation ou directement après utilisation. Soyez prudent de ne pas toucher aux surfaces chaudes.
6. Fermez la plaque de cuisson supérieure qui a une charnière flottante qui est conçu pour une pression uniforme sur le sandwich.
Note: Le verrou de sécurité ne doit pas être utilisé pour verrouiller la plaque supérieure quand les sandwichs sont dans la Presse-Sandwich. Le poids de la plaque supérieure pressera graduellement sur le sandwich pendant la cuisson.
7. Le rôtissage devrait prendre environ 3 à 6 minutes, selon le pain, le remplissage et les goûts personnels. Cette presse-sandwich rôtit les deux côtés du pain en même temps.
8. Lorsque le sandwich est cuit, ouvrez le couvercle. Retirez-le des plaques de cuisson avec une spatule en plastique ou en bois. NE PAS utiliser un objet pointu ou métalliques car cela pourrait endommager la surface antiadhésive.

9. Il est normal que le voyant Vert s'allume et s'éteint pendant la cuisson car le thermostat maintient la Presse-Sandwich à la température de cuisson correcte.
10. Si vous souhaitez continuer à faire des sandwichs, attendez que le voyant Vert s'allume avant de mettre de nouveaux sandwichs dans la Presse-Sandwich.

GRILLAGE DES SANDWICHS OUVERTS « METS »

Votre Presse-Sandwich dispose d'une fonction de Réglage de la Hauteur du grillage qui vous permet de fixer la plaque supérieure à une gamme de positions au-dessus de la plaque inférieure. Cela permet à votre Presse-Sandwich d'être utilisé comme un idéal grille ouvert pour le grillage des sandwichs ouverts de style « mets ». Il peut également être utilisé pour griller les sandwichs et des snacks où vous n'avez pas besoin d'appliquer le poids de la plaque supérieure.

1. Permettez à la Presse-Sandwich de préchauffer jusqu'à ce que le Voyant Vert s'allume.
2. Mettez le sandwich à fondre sur la plaque inférieure.
3. Réglez le bouton de réglage en Hauteur de Toast sur le côté droit de la Presse-Sandwich à la hauteur désirée.
4. Abaissez lentement la plaque supérieure jusqu'à ce qu'elle repose sur le bouton de réglage de la Hauteur.
5. La plaque supérieure émettra la chaleur requise pour fondre des ingrédients comme le fromage.
Note: Le réglage de la hauteur du grillage peut être déplacé pour accueillir minces et épaisses mets en faisant glisser le bouton vers l'avant ou vers l'arrière le long du bras.
6. Le Grillage de « mets » devrait prendre environ 3-4 minutes. Toutefois, le temps précis de grillage sera une question de goût. Il dépendra aussi de la hauteur de la plaque supérieure.

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

1. Les pains avec une forte teneur en sucre (pain de fruits, etc.) rôtiront plus rapidement que les pains à sandwich simples.
2. N'importe quel type de pain peut être utilisé, celle fabriquée en blé blanc, entier, un peu concassé ou en grains entiers.
3. Lors de l'utilisation de pain aux raisins, brioches ou autres viennoiseries qui contiennent une teneur élevée en sucre, n'oubliez pas qu'ils deviendront bruns beaucoup plus rapidement que d'autres pains.
4. La Presse-Sandwich est idéal pour griller Focaccia, le pain turc, bagettes ainsi que des petits pains.
5. Essayez d'utiliser des fruits en conserve ou précuits comme des fruits frais peut dégager des jus excessives lorsqu'ils sont chauffés.
6. Il n'est pas nécessaire de beurrer l'extérieur de tous les pains car la Presse-Sandwich a des plaques de cuisson antiadhésives. Toutefois, pour encourager une bonne coloration de pain ou

lors de l'utilisation de pain rassis, la diffusion d'une petite quantité de beurre est recommandé.

7. SOYEZ PRUDENT lorsque vous mordez votre sandwichs contenant des garnitures comme du fromage ou de tomate ou de la confiture car ils retiennent la chaleur et peuvent brûler s'ils sont consommés trop rapidement. Laissez refroidir pendant quelques minutes avant de déguster.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Vous devez débrancher le cordon d'alimentation de la prise électrique et laisser le Fabricant de Sandwich à refroidir correctement en position ouverte avant de commencer à le nettoyer.
2. Essuyez des plaques de cuisson avec un chiffon doux et humide. Nettoyez toujours votre Presse-Sandwich après chaque utilisation pour éviter une accumulation d'aliments cuits.
3. Évitez d'utiliser des rayures ou ustensiles tranchants, car ils pourraient rayer la surface antiadhésive.
4. Ne jamais utiliser des produits nettoyants toxiques et abrasifs ou la paille de fer car ils peuvent endommager la surface en plastique, antiadhésive et la finition extérieure.
5. En cas où la garniture est difficile à enlever, versez un peu d'huile de cuisson sur la plaque et essuyez après 5 minutes, lorsque la garniture a ramolli.
6. Use the safety latch to fasten the plates together. Store the Sandwich Press in its box or in a clean, dry place.

Utilisez le verrou de sécurité pour fixer les plaques ensemble. Conservez la Presse-Sandwich dans sa boîte ou dans un endroit propre et sec.

Attention: Toujours utiliser des gants protecteurs, résistants à la chaleur ou des mitaines lors de manipulation de ce produit pour éviter la vapeur ou autres brûlures.

RECETTES

*Sandwich au Bacon et aux Œufs	1. Préchauffez la Presse-Sandwich.
- 2 tranches de lard, la croûte enlevée et finement hachées	2. Placez 2 tranches de pain, côté beurré vers le bas sur la Presse-Sandwich.
Haché	3. Mélangez le bacon, l'assaisonnement, le mélange de l'échalote et l'œuf sur le pain.
- 1 c. à soupe d'échalote finement hachée	4. Recouvrez avec les tranches de pain restantes et cuisez pendant environ 4 minutes, ou jusqu'à ce que brun doré.
- 2 œufs, légèrement battus avec le poivre et le sel	
- 2 œufs, légèrement battus	
- 4 tranches de pain, beurrée	

* Sandwichs Dorés Hawaïens	1. Préchauffez la Presse-Sandwich.
- 2 tranches de fromage savoureux	2. Placez 2 tranches de pain, côté beurré vers le bas sur la Presse-Sandwich.
- 2 rondelles d'ananas en conserve	3. Ajoutez le fromage, des rondelles d'ananas et le jambon haché sur le pain.
- 1/2 tasse de jambon haché	4. Recouvrez avec de tranches de pain restantes, ôté beurré vers le haut.
- 4 tranches de pain, beurrées	5. Cuisez pendant environ 3 minutes, ou jusqu'à ce que brun doré.

* Sandwichs aux Poulets et aux Noix	1. Préchauffez la Presse-Sandwich.
- 1 tasse de poulet cuit, haché	2. Mélangez le poulet, la noix, le céleri, les raisins secs et la mayonnaise.
- 2 cuillères à soupe de noix hachée	3. Divisez le mélange et assemblez les sandwichs.
- 2 cuillères à soupe de céleri haché	4. Cuisez pendant environ 3 minutes, ou jusqu'à ce que brun doré.
- 1 cuillère à soupe de raisins secs	
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise et	
- 4 tranches de pain, beurrée	

* Sandwichs à l'Asperge et au Fromage	1. Préchauffez la Presse-Sandwich.
- 1 x 310g boîte de conserve d'asperges	2. Placez 2 tranches de pain dans la Presse-Sandwich.
- 1 / 2 tasse de fromage râpé savoureux	3. Posez les asperges sur le pain et saupoudrer de fromage et de poivre noir.
- Poivre noir moulu, au goût	4. Assemblez les sandwichs et cuisez pendant 4 à 5 minutes, ou jusqu'à coloration dorée.
- 4 tranches de pain, beurrée	

RECETTES

* Baguette Prosciutto	<ol style="list-style-type: none"> 1. Préchauffez la Presse-Sandwich pendant 10 minutes. 2. Coupez la baguette en deux. Remplissez avec des couches de prosciutto, fromage et basilic. Assaisonnez à ce goût et bruinez avec l'huile. 3. Cuisez la baguette jusqu'à ce que dorée, croustillante et bien chaude, environ 6-8 minutes.
- 2 rouleaux de baguettes petites et moyennes	
- 80g prosciutto italien	
- 75g de fromage bocconcini, tranché finement	
- 4 feuilles de basilic	
- Poivre noir fraîchement moulu	

*Bagel Combo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Préchauffez la Presse-Sandwich. 2. Assemblez les ingrédients sur le pain et placez dans la Presse-Sandwich. 3. Cuisez pendant environ 4 minutes, ou jusqu'à ce que brun doré.
- 2 lards de bacon, grillé	
- Pièces poivron rouge rôties	
- 1/4 tasse de fromage de cottage	
- 2 bagels, coupés en deux	

GARANTIE

**APPOSEZ VOTRE REÇU/PREUVE D'ACHAT À CET EMPLACEMENT.
EN CAS DE RÉCLAMATION COUVERTE PAR LA GARANTIE, LE REÇU /LA PREUVE D'ACHAT
MENTIONNÉS AUPARAVANT DOIVENT ÊTRE JOINTS À CETTE GARANTIE.**

Numéro de modèle	(Numéro de lot: _____)
Nom du produit	
Date d'achat	
Lieu d'achat	

1. La partie qui vend le produit ("le vendeur") à l'acheteur original de ce produit ("le client") assure que ce produit sera de bonne qualité et, en bon état de fonctionnement et, sans défaut, et adapté à l'usage pour lequel il est prévu, sous des conditions normales d'utilisation domestique, pendant une période d'1 (un) an à partir de la date d'achat du produit (période de garantie).
2. Au cas la période de garantie ne soit pas écoulée et que le produit ne soit plus en bon état ou en état de marche, qu'il soit défectueux ou ne soit plus approprié à son usage prévu dans des conditions normales d'utilisation domestique, le client peut, sous réserve de remplir les conditions du Paragraphe 3 ci-dessous, retourner le produit au revendeur et dispose des possibilités suivantes :
 - 2.1 Durant les 6 (six) premiers mois de garantie: être remboursé à hauteur du prix d'achat ou échanger le produit contre un produit identique ou similaire dont le prix correspond au prix payé.
 - 2.2 Après les 6 (six) premiers mois de garantie: échanger le produit contre un produit identique ou similaire dont le prix correspond au prix payé.
3. Dans les conditions de cette garantie, le produit ne sera ni remplacé, ni remboursé si celui-ci:
 - 3.1 a été modifié contrairement aux instructions fournies dans le manuel du produit;
 - 3.2 a été mal utilisé, maltraité ou altéré;
 - 3.3 est défectueux ou en mauvais état de fonctionnement suite à une usure normale.
 - 3.4 est endommagé suite à une faute grave du client, ou à un comportement insouciant, malintentionné ou délictueux;
 - 3.5 a été employé pour un usage commercial.
4. Cette garantie ne s'applique qu'au produit qui a été acheté au vendeur et non pas à un quelconque accessoire attaché ou installé sur le produit par le client.
5. Toute réclamation liée à cette garantie doit être accompagnée par la preuve originale d'achat.
6. Remarquez que l'élément d'échange portera le solde de la durée de la garantie à partir de la date d'achat d'origine.

