



INSTRUCTION MANUAL

SANDWICH PRESS



MODEL: AJ-5004B (SR 8151300)

EAN: 6001224531640

ARTICLE NO.: 10638289

INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY

Please save and read this instruction manual carefully before use.

INTRODUCTION

Thank you for purchasing our “Ottimo” 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 your “Ottimo” Sandwich Press, basic safety precautions should always be followed, including:

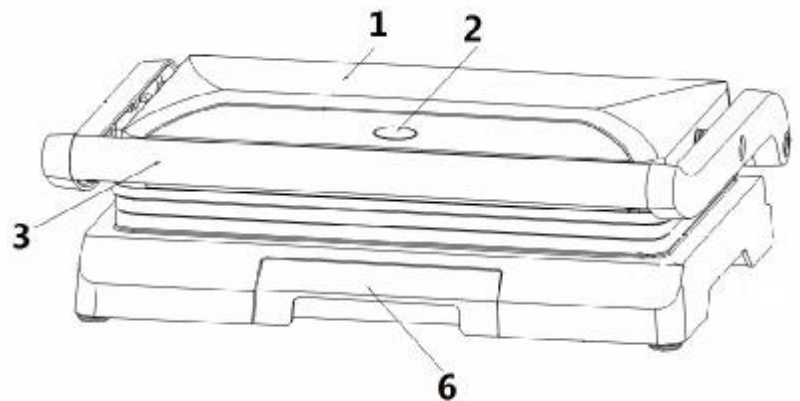
- | If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.
- | This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge concerning the use of this product, unless they are supervised or have been given instruction concerning 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 cannot 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 plug or the power cord in water or any other liquid.
- | Never immerse the unit in water or any other liquid for cleaning purposes.
- | Do not touch hot surfaces directly. Use handles.
- | 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

- | Never use this unit near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- | 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 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 by 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 should be exercised when moving an appliance containing hot oil or any hot liquid.
- | To disconnect appliance, allow the Indicator light to go OFF and then grasp plug body and remove plug from electrical outlet. Never yank or twist cord to unplug.

KNOW YOUR SANDWICH PRESS

1. Upper housing
2. Indicator light
3. Handle
4. Top cooking plate
5. Bottom cooking plate
6. Drip tray



SPECIFICATIONS

- Size : 23.0X14.4cm (Cooking plates)
- Voltage : AC 220-240V / 50Hz
- Wattage : 750-900W
- Cord : 3-pin grounded round plug. (To reduce the risk of electric shock)

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 & drip tray 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. When using for the first time, season the grids by rubbing lightly with cooking spray or flavorless vegetable oil. If using oil, apply oil with a paper towel or pastry brush. This will not be necessary on subsequent occasions. Should sticking occur in later usage, reseason your Sandwich Press. The first toast food should not be eaten.
7. 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.
8. Always use the Sandwich Press on a dry level surface.

TO USE YOUR SANDWICH PRESS

1. Put the plug into the socket. The indicator light turns on and the toasting surfaces heat up.
2. The appliance must be heated up before grilling, in the meantime prepare your food.
3. As soon as the appliance has heated up (approx. 2 minutes), the indicator light goes out.

Note: The Sandwich Press machine must be empty when heating it up.

4. Place meat, seafood or vegetables to be cooked on base cooking plates.
5. Close the lid. It takes about 3-10 minutes finished toasting (depending on what type of food).

Note: It is not recommended to cook any items with thick bones such as T bone steaks because they prevent the meat coming into contact with the cooking plates.

6. Always ensure the drip tray is in place when using the Sandwich Press.
7. To free the food, use a plastic spatula or wooden spoon. Never use a sharp metal object as this will scratch and damage the non-stick surface.

Caution: Do not touch the outside or the top of the unit, when in use. Ensure you use the handle to open the top cooking plate. Avoid touching hot surfaces.

8. If you wish to grill more food, close the appliance again and wait until the toasting surfaces have reheated sufficiently.
9. When the indicator light turns on again you can repeat the toasting process as described above.
10. The indicator light will cycle on and off during the cooking process to ensure that the correct temperature is maintained.
11. After you have completed grilling or toasting, unplug the power cord from the electric outlet.

HINTS FOR BEST RESULTS

1. Tender cuts of meat such as fillet and sirloin are ideal for grilling. Tougher cuts of meat such as topside or blade steak will tenderize if marinated for a few hours or overnight.
2. Avoid overcooking meat as the texture will toughen.
3. Recommended cuts :
Beef = Sirloin, Rump, Rib Eye, Fillet
Lamb = Leg Steak, Fillet, Loin or Cutlets.
Pork = Butterfly Steaks, Spare Ribs, Leg Steaks and Fillets
4. Ideal for cooking a variety of meats including beef, fish and poultry. Take care when grilling fish, use a plastic spatula.
5. When cutting meats, chicken, vegetables and or seafood, cut evenly and uniform in size to ensure even cooking.
6. Do not cut cooked meats on the same chopping board as you prepared the raw meat unless the board and knife have been thoroughly sanitized and cleaned in hot soapy water.
7. Cooking time depends on the type, thickness, and volume of food – see below “Cooking Times” for guidance.

COOKING TIMES & FOOD SAFETY

Food Type	Preheating / Reaching Working temperature	Cooking time
Fresh & fully defrosted foods	2-3 minutes	5-6 minutes
Frozen seafood	2-3 minutes	7-9 minutes
Frozen meat and poultry	2-3 minutes	8-12 minutes

Notes: These times are given purely as a guide, depending on the thickness of cut, and the density of the food. When cooking pre-packed foods, follow any guidelines printed on the packaging or labels.

CARE AND CLEANING

1. Always clean your Sandwich Press after each use to prevent a build up of baked foods.
2. Before cleaning, disconnect the mains plug.
3. Allow the appliance to cool slightly, the grill is easier to clean when slightly warm.
4. Wipe cooking plates excess food with a soft damp cloth. For baked on food residue, squeeze some warm clean water mixed with detergent over the food residue then use the plastic scraper provided and run the scraper along the ribs, allowing the water to drain into the drip tray. Never use abrasive cleaning agents or sharp objects (e.g. scrubbing brush or knife) for cleaning. Wipe with a soft damp cloth and dry thoroughly.
5. Wash the dish tray in warm soapy water. Avoid using of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface. Rinse and dry thoroughly with a clean soft dry cloth.
6. Clean the housing surfaces of the contact grill with a soft, damp cloth.
7. Caution: Do not immerse the appliance in water or any other liquids. There is danger to life due to electric shock.

ENGLISH

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, it 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 utilized 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 the warranty must be supported by the original proof of purchase.
6. Note the exchange item will only carry the balance of warranty period as from the original date of purchase.

INTRODUÇÃO

Obrigado por ter adquirido a nossa "Ottimo" Sanduicheira Press. Cada unidade foi fabricada para garantir a segurança, confiabilidade e facilidade de uso. Antes da utilização, por favor leia atentamente estas instruções e guarde-as para referência futura.

SEGURANÇAS IMPORTANTES

Ao usar sua "Ottimo" Sanduicheira Press, as precauções básicas de segurança devem sempre ser seguidas, incluindo:

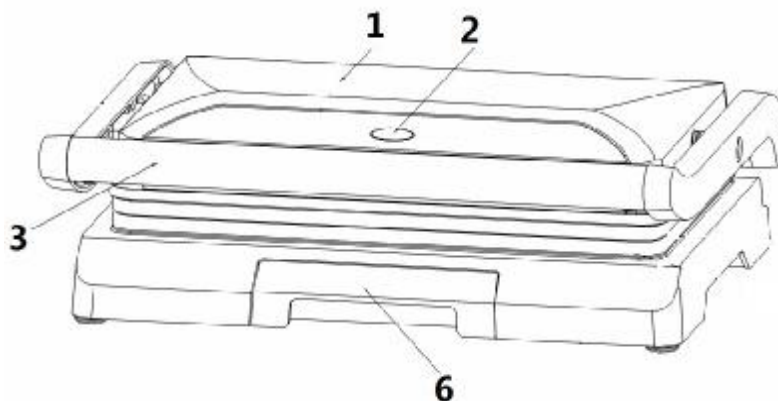
- I Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.
- I Este aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades física, sensorial ou mental reduzidas, ou falta de experiência e de conhecimentos sobre a utilização deste produto, a menos que sejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- I As crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- I Assegure-se sempre de que a tensão na etiqueta de classificação corresponde à voltagem em sua casa.
- I Verifique o cabo de alimentação e plugue regularmente por qualquer dano. Se o cabo ou o plugue estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar um perigo elétrico.
- I Este produto é destinado apenas para uso doméstico. Uso industrial ou comercial irá anular a garantia, e o fornecedor não pode ser responsabilizada por danos ou prejuízos causados ao utilizar o aparelho para qualquer outra finalidade que não a destinada.
- I Funcionamento incorrecto e o uso inadequado pode danificar o aparelho e causar prejuízo ao usuário.
- I Não utilize o aparelho se tiver caído ou danificado de qualquer forma. Em caso de dano, leve a unidade à análise e / ou reparação por um agente de serviço autorizado.
- I Para reduzir o risco de choque eléctrico, não mergulhar ou expor a assembléia de motor, plugue ou o cabo de alimentação à água ou qualquer outro líquido.
- I Nunca mergulhe a unidade em água ou qualquer outro líquido para limpeza.
- I Não toque diretamente nas superfícies quentes. Use alças.
- I Retire o plugue da tomada pelo agarramento de plug. Não puxe o cordão para desligar o aparelho. Sempre desconecte a unidade quando não está em uso, antes de limpar ou quando adicionar ou remover partes.
- I O uso de acessórios que não são recomendados ou fornecidos pelo fabricante pode resultar em prejuízos, incêndio ou choque eléctrico.
- I Não deixe a corda pendurada acima da borda da mesa ou balcão. Garantir que a corda não está em uma posição onde pode ser puxada por inadvertidamente.
- I Não deixe a corda tocar superfícies quentes e não coloque sobre ou perto de um fogão eléctrico ou gás quente ou num forno aquecido.
- I A utilização de uma extensão com este aparelho não é recomendada. Contudo, se é necessário usar um cabo de extensão, garantir que é adequada para o consumo de energia do aparelho para evitar o sobreaquecimento do cabo de extensão, aparelho ou ponto de plugue. Não coloque o cabo de extensão numa posição onde pode ser puxado por crianças ou animais ou causar tropeção.

PORTUGUÊS

- I Nunca utilizar esta unidade perto de banheiras, chuveiros, bacias e outros recipientes que contenham água.
- I Este aparelho não é adequado para uso ao ar livre. Não utilize este aparelho para qualquer outra coisa que não o seu uso pretendido.
- I Não carregue o aparelho pelo cabo de energia.
- I Não deixe o aparelho desacompanhado durante o uso. Sempre desconecte a unidade quando não está em uso. Deixar esfriar antes de colocar ou retirar peças, e antes de limpar o aparelho.
- I Sempre operar o aparelho uma superfície suave, plano e estável. Não coloque a unidade sobre uma superfície quente.
- I O fabricante não se responsabiliza por qualquer dano ou prejuízo causado pela inadequada ou má utilização do aparelho ou por reparações efectuadas por pessoal não autorizado.
- I Em caso de problemas técnicos, desligue a máquina e não tente reparar por si mesmo. Devolver o aparelho para lugar de service autorizado, para exame, ajustamento ou reparo. Exija sempre a utilização de peças originais. O não cumprimento do acima mencionado, precauções e instruções, pode afetar a operação segura da máquina.
- I O cuidado extremo deve ser usado quando mover um aparelho contendo óleo quente ou qualquer líquido quente.
- I Para desligar o aparelho, permite que a luz Indicadora Verde para DESLIGAR e depois agarrar o corpo do plug e remover plug da tomada elétrica. Nunca puxar ou torcer corda para desligar.

CONHECER SUA SANDUICHEIRA PRESS

1. Abrigo Superior
2. luz indicadora
3. Alça
4. Chapa de cozimento superior
5. Chapa de cozimento inferior
6. Bandeja de gotejamento



ESPECIFICAÇÕES

- Tamanho : 23.0X14.4cm (Chapa de cozimento)
Voltagem : AC 220V-240V / 50Hz
Potência : 750-900W
Corda : Plugue de 3-pinos redondos (para reduzir o risco de choque elétrico)

USO DE SUA SANDUICHEIRA PRESS

Você deve ler cuidadosamente as instruções antes de usar este aparelho.

1. Remova todo o material de embalagem e verifique cuidadosamente, certificando - se de que sua Sanduicheira Press está em bom estado. Deve ter nenhuma rachadura na unidade e nenhum dano à corda / plugue. Não jogue fora qualquer embalagem até que todos os acessórios foram encontrados.
2. Você deve confirmar a voltagem indicada na Sanduicheira corresponde com a voltagem em sua casa.
3. Remover quaisquer rótulos adesivos ou etiquetas antes de usar.
4. Você deve limpar cuidadosamente o exterior e chapas de cozimento & bandeja de gotejamento com um pano quente, macio e úmido, para remover qualquer poeira que possa ter acumulado. Seque com uma toalha limpa.
5. Ao usar este aparelho, forneça espaço de ar adequado acima e em todos os lados para circulação.
6. Ao usar pela primeira vez, tempere os grills esfregando levemente com spray de cozinha ou óleo vegetal sem sabor. Se estiver usando óleo, aplique óleo com papel toalha ou escova de pastelaria. Isso não será necessário em ocasiões subseqüentes. Se a aderência ocorrer em uso posterior, refaça a sua Sanduicheira Press. A primeira torrada não deve ser comida.
7. Quando usado pela primeira vez, o Sanduicheira Press pode emitir um leve odor e fumaça. Isto é normal. É devido ao aquecimento inicial dos componentes internos.
8. Use sempre a Sanduicheira Press em uma superfície nivelada e seca.

PARA USAR SUA SANDUICHEIRA PRESS

1. Coloque o plugue na tomada. A luz indicadora acende e as superfícies da torrada aquecem.
 2. O aparelho deve ser aquecido antes de grelhar, entretanto prepare a sua comida.
 3. Assim que o aparelho esquentar (aprox. 2 minutos), o indicador luminoso apaga-se.
- Nota:** A máquina Sanduicheira Press deve estar vazia ao aquecê-la.
4. Coloque carne, frutos do mar ou vegetais para serem cozidos em pratos de base.
 5. Feche a tampa. Demora cerca de 3-10 minutos terminar de torrar (dependendo do tipo de alimento).
- Nota:** Não é recomendado cozinhar quaisquer itens com ossos grossos, como bifes de osso T, porque eles impedem que a carne entre em contato com as placas de cozimento.
6. Certifique-se sempre de que a bandeja de gotas esteja no local ao usar a sanduicheira.
 7. Para libertar a comida, use uma espátula de plástico ou colher de pau. Nunca use um objeto de metal afiado, pois isso arranhará e danificará a superfície antiaderente.
- Cuidado:** Não toque na parte externa ou na parte superior da unidade quando estiver em uso. Certifique-se de usar a alça para abrir a placa superior. Evite tocar em superfícies quentes.
8. Se desejar grelhar mais alimentos, feche o aparelho novamente e espere até que as superfícies de torragem tenham reaquecido o suficiente.
 9. Quando a luz indicadora se acender novamente, você poderá repetir o processo de torragem conforme descrito acima.
 10. A luz indicadora liga e desliga durante o processo de cozimento para garantir que a temperatura correta seja mantida.
 11. Depois de terminar de grelhar ou torrar, desconecte o cabo de alimentação da tomada elétrica.

PORTUGUÊS

DICAS PARA MELHORES RESULTADOS

1. Cortes tenros de carne, como filé e lombo, são ideais para grelhar. Cortes mais resistentes de carne, como o bife de cabeça ou de lombo, amaciarão se forem marinados por algumas horas ou durante a noite.
2. Evite cozinhar demais a carne, pois a textura endurecerá.
3. Cortes recomendados:
Carne = lombo, alcatra, costela, filé
Cordeiro = Leg Steak, Filé, Lombo ou Costeletas.
Carne de porco = bifés de borboleta, entrecosto, bifés de perna e filés
4. Ideal para cozinhar uma variedade de carnes, incluindo carne, peixe e aves. Tome cuidado ao grelhar peixe, use uma espátula de plástico.
5. Ao cortar carnes, frango, verduras e legumes ou frutos do mar, corte de maneira uniforme e uniforme para garantir a cozedura uniforme.
6. Não corte as carnes cozidas na mesma tábua de cortar enquanto preparava a carne crua, a menos que a tábua e a faca tenham sido completamente higienizadas e limpas em água quente e sabão.
7. O tempo de cozimento depende do tipo, espessura e volume dos alimentos - veja abaixo "Tempo de cozimento" para orientação.

TEMPO DE COZIMENTO E SEGURANÇA ALIMENTAR

Tipo de Comida	Pré-aquecimento / Alcance Temperatura de trabalho	Tempo de cozimento
Alimentos frescos e totalmente descongelados	2-3 minutos	5-6 minutos
Frutos do mar congelados	2-3 minutos	7-9 minutos
Carne e aves domésticos congelados	2-3 minutos	8-12 minutos

Notas: Estes tempos são dados apenas como um guia, dependendo da espessura do corte e da densidade do alimento. Ao cozinhar alimentos pré-embalados, siga as orientações impressas na embalagem ou nos rótulos.

CUIDADOS E LIMPEZA

1. Limpe sempre a sua Sanduicheira Press após cada utilização para evitar a acumulação de alimentos cozidos.
2. Antes de limpar, desligue o plugue de alimentação.
3. Deixe o aparelho esfriar um pouco, pois o grill é mais fácil de limpar quando levemente quente.
4. Limpe o excesso de alimentos no fogão com um pano úmido e macio. Para assar em restos de comida, esprema um pouco de água quente morna misturada com detergente sobre o resíduo de comida então use o raspador de plástico provido e corra o raspador ao longo das costelas, enquanto permitindo a água escoar na bandeja de gotejamento. Nunca use agentes de limpeza abrasivos ou objetos pontiagudos (por exemplo, escova de esfregar ou faca) para limpeza. Limpe com um pano úmido e seque bem.
5. Lave a bandeja do aparelho com água morna e sabão. Evite usar esfregões ou detergentes agressivos, pois eles podem danificar a superfície. Enxágue e seque bem com um pano limpo e macio e seco.
6. Limpe as superfícies da caixa do grill de contato com um pano macio e úmido.
7. Cuidado: Não mergulhe o aparelho na água ou em qualquer outro líquido. Existe perigo para a vida devido a choque elétrico.

GARANTIA

**POR FAVOR ANEXE O RECIBO/COMPROVANTE DE COMPRA AQUI.
NO CASE DE UMA RECLAMAÇÃO AO ABRIGO DESTA GARANTIA O REFERIDO
RECIBO/COMPROVANTE DE COMPRA DEVE SER PRODUZIDO JUNTO COM ESTA
GARANTIA.**

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

1. A parte que (" o vendedor ") vender para o comprador original deste produto ("o cliente "), garante que este produto vai ser de boa qualidade e, em bom estado de funcionamento e, livre de defeitos e adequado para o seu propósito pretendido de uso doméstico normal, por um período de 1 (um) ano a partir da data de compra (" período de Garantia") deste produto.
2. No caso em que o período de garantia não tenha caducado e que 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 sob condições normais de uso doméstico, o cliente pode, sem prejuízo do disposto no n.º 3 abaixo, devolver o produto para o vendedor e tem as seguintes opções disponíveis:
 - 2.1 Nos primeiros 6 (seis) meses de garantia: para receber um reembolso do preço real pago ou a troca do produto para o mesmo produto ou similar do mesmo valor adquirido;
 - 2.2 Dentro da segunda 6 (seis) meses de garantia: para ter o produto trocado pelo mesmo produto ou similar do mesmo valor comprado.
3. O vendedor não irá substituir o produto ou reembolsar o cliente em termos desta garantia se o produto:
 - 3.1 foi alterado contrária às instruções fornecidas no manual do produto;
 - 3.2 tem sido mal utilizado, abusado ou adulterado;
 - 3.3 está com defeito ou não em condições de funcionamento devido ao desgaste normal;
 - 3.4 está danificado resultante de negligência grave do cliente, imprudência, comportamento malicioso ou conduta criminosa;
 - 3.5 tem sido utilizada para o uso comercial.
4. Esta garantia aplica-se apenas ao produto que foi comprado do vendedor e não a quaisquer expendables ligados ou instalados no produto pelo cliente.
5. Qualquer reclamação em termos desta garantia deve ser suportada pela comprovante de compra original.
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 à sandwich "Ottimo". Chaque unité a été fabriquée pour assurer la sécurité, la fiabilité et la facilité d'utilisation. Avant utilisation, veuillez lire attentivement ces instructions et conservez-les pour référence ultérieure.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de notre presse à sandwich "Ottimo", il faut toujours respecter les précautions de sécurité de base, notamment:

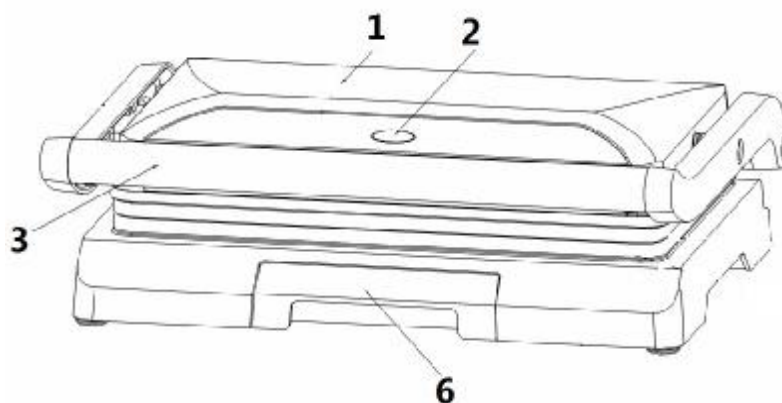
- | Le cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- | Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissances concernant l'utilisation de ce produit, à moins qu'elles ne soient surveillées ou ont été instruction donnée concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- | Il faut surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- | La tension indiquée sur l'étiquette doit correspondre à celle de votre domicile.
- | Vérifiez le cordon d'alimentation et branchez régulièrement pour tout dommage. Le cordon ou la fiche doit être remplacé par le fabricant ou une personne qualifiée afin d'éviter un risque d'électrocution.
- | 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 d'autres fins que celles visées.
- | Une utilisation incorrecte peuvent endommager l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- | Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou endommagé. En cas de dommage, prenez l'appareil pour l'examen et / ou la réparation par un agent de service autorisé.
- | Afin de réduire le risque de choc électrique, ne pas immerger ou exposer la fiche ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
- | Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide à des fins de nettoyage.
- | Ne pas toucher directement les surfaces chaudes avec poignées.
- | Retirez le bouchon de la prise par serrage du bouchon. Ne pas tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil. Il faut toujours débrancher l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant de le nettoyer ou pour ajouter ou retirer des pièces.
- | L'utilisation d'accessoires non recommandés ou fournis par le fabricant peut entraîner des blessures, un incendie ou un choc électrique.
- | Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir. Assurez-vous que le cordon est pas dans une position où il peut être tiré par inadvertance.
- | Ne pas laisser le cordon toucher des surfaces chaudes et ne placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
- | Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge avec cet appareil. Cependant, s'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, assurez-vous que le plomb est adapté à la consommation d'énergie de l'appareil pour éviter la surchauffe de la rallonge, appareil ou d'un point prise. Ne pas mettre la rallonge dans une position où elle pourrait être tirée par des enfants, des animaux ou trébucher.

FRANÇAIS

- I Ne jamais utiliser cet appareil à proximité de baignoires, douches, lavabos ou autres récipients contenant de l'eau.
- I Cet article ne convient pas à une utilisation en extérieur. Ne pas utiliser cet appareil pour autre chose que son utilisation prévue.
- I Ne pas transporter l'appareil par le cordon d'alimentation.
- I Ne pas laisser cet appareil sans surveillance pendant l'utilisation, débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, laissez-le refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
- I Il faut faire toujours fonctionner l'appareil sur une surface lisse, régulière et stable. Ne pas mettre l'appareil sur une surface chaude.
- I Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage ou blessure causé par une utilisation incorrecte de l'appareil, ou par des réparations effectuées par du personnel non autorisé.
- I En cas de problèmes techniques, il faut éteindre la machine et ne pas tenter de le réparer par vous-même. Retournez l'appareil à un centre de service autorisé pour examen, l'ajustement ou la réparation. Exigez toujours l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le non-respect des précautions et instructions mentionnées ci-dessus peut affecter le fonctionnement en toute sécurité de cette machine.
- I Il faut exercer une extrême prudence lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout liquide chaud.
- I Afin de débrancher l'appareil, laissez le témoin s'éteindre avant de saisir le corps de la prise et retirez la fiche de la prise électrique. Ne jamais tirer ou tordre le cordon pour le débrancher.

CONNAISSEZ VOTRE PRESSE SANDWICH

1. Boîtier supérieur
2. Voyant lumineux
3. Poignée
4. Plaque de cuisson supérieure
5. Plaque de cuisson inférieure
6. Bac de récupération



SPÉCIFICATIONS

- | | |
|--------------------|---|
| Dimension | : 23.0X14.4cm (Plaques de cuisson) |
| Tension | : AC 220-240V / 50Hz |
| Puissance en watts | : 750-900W |
| Cordon | : Fiche ronde à 3 broches. (Afin de réduire le risque de choc électrique) |

UTILISER VOTRE PRESSE SANDWICH

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

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et vérifiez attentivement, en vous assurant que votre presse à sandwich est en bon état. Il ne doit pas y avoir de fissures sur l'appareil et aucun dommage au cordon / à la fiche. Ne jetez aucun emballage avant d'avoir trouvé tous les accessoires.
2. Assurez-vous que la tension indiquée sur le Press à Sandwich correspond à la tension de votre domicile.
3. Retirez toute étiquette adhésive ou autocollant avant utilisation.
4. Essuyez soigneusement les plaques de cuisson et les bacs d'égouttement avec un chiffon doux, humide et doux pour éliminer la poussière qui pourrait s'être accumulée. Essuyez avec une serviette propre.
5. Lors de l'utilisation de cet appareil, prévoyez un espace d'air suffisant au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation.
6. Lors de la première utilisation, assaisonnez les grilles en les frottant légèrement avec un aérosol de cuisson ou une huile végétale sans saveur. Si vous utilisez de l'huile, appliquez de l'huile avec une serviette en papier ou un pinceau à pâtisserie. Cela ne sera pas nécessaire pour les occasions suivantes. Si le problème persiste, relancez votre Press à Sandwich. La première nourriture ne devrait pas être consommée.
7. Lors de l'utilisation pour la première fois, il est normal que le Press à Sandwich peut dégager une légère odeur et dégager de la fumée, ce qui est dû au chauffage initial des composants internes.
8. Il faut toujours utiliser la presse à sandwich sur une surface sèche.

AFIN D'UTILISER VOTRE PRESSE SANDWICH

1. Mettez la fiche dans la prise. Le voyant s'allume et les surfaces de grillage chauffent.
 2. Il faut chauffer l'appareil avant de griller, en attendant, et préparez vos aliments.
 3. Dès que l'appareil a chauffé (environ 2 minutes), le voyant s'éteint.
- Remarque:** La machine de Press à Sandwich doit être vide lors du chauffage.
4. Placer la viande, les fruits de mer ou les légumes à cuire sur des plaques de cuisson de base.
 5. Ferme la couverture. Il faut environ 3 à 10 minutes pour terminer le grillage (selon le type d'aliment).
- Remarque:** il est déconseillé de faire cuire des articles avec des os épais tels que des biftecks d'os car ils empêchent la viande d'entrer en contact avec les plaques de cuisson.
6. Assurez-vous toujours que le bac de récupération est en place lorsque vous utilisez la presse à sandwich.
 7. Afin de libérer la nourriture, utilisez une spatule en plastique ou une cuillère en bois. Ne jamais utiliser d'objet métallique pointu, car cela risquerait de rayer et d'endommager la surface antiadhésive.
- Attention:** Ne pas toucher l'extérieur ou le haut de l'appareil lors de l'utilisation. Il faut utiliser la poignée pour ouvrir la plaque de cuisson supérieure. Évitez de toucher les surfaces chaudes.
8. Si vous voudrez griller plus de nourriture, fermez de nouveau l'appareil et attendez que les surfaces de grillage soient suffisamment réchauffées.
 9. Si le voyant s'allume à nouveau, répétez le processus de grillage tel que décrit ci-dessus.
 10. Le voyant s'allume et s'éteint pendant le processus de cuisson pour s'assurer que la température correcte est maintenue.
 11. Après avoir terminé de griller ou de griller, débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique.

CONSEILS POUR DE MEILLEURS RÉSULTATS

1. Les coupes tendres de viande telles que le filet et la surlonge sont idéales pour les grillades. Les morceaux de viande plus durs, tels que le dessus de dessus ou le bifteck de lame, seront tendres s'ils sont marinés pendant quelques heures ou toute la nuit.
2. Évitez de trop cuire la viande car la texture se durcira.
3. Coupes recommandées:
Boeuf = surlonge, croupion, oeil de côte, filet
Agneau = steak, filet, longe ou escalope de jambe.
Porc = Steaks de papillon, côtes levées, steaks jambes et filets
4. Idéal pour cuire une variété de viandes, y compris le bœuf, le poisson et la volaille. Faites attention lors de la cuisson du poisson, utilisez une spatule en plastique.
5. Lorsque vous coupez de la viande, du poulet, des légumes et / ou des fruits de mer, taillez uniformément et uniformément pour assurer une cuisson uniforme.
6. Ne pas couper les viandes cuites sur la même planche à découper lorsque vous avez préparé la viande crue, à moins que la planche et le couteau n'aient été soigneusement désinfectés et nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse.
7. Pour la durée de cuisson dépend du type, de l'épaisseur et du volume des aliments, voir «Durée de cuisson» ci-dessous à titre indicatif.

DUREE DE CUISSON & SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Type de nourriture	Préchauffage / atteignant la température de fonctionnement	Temps de cuisson
Aliments frais et entièrement décongelés	2-3 minutes	5-6 minutes
Fruits de mer congelés	2-3 minutes	7-9 minutes
Viande et volaille congelées	2-3 minutes	8-12 minutes

Remarques: Il se sert à titre purement indicatif, en fonction de l'épaisseur de la coupe et de la densité de l'aliment. Lorsque vous cuisinez des aliments préemballés, suivez les directives imprimées sur l'emballage ou les étiquettes.

SOIN ET NETTOYAGE

1. Il faut toujours nettoyer votre presse à sandwich après chaque utilisation pour éviter l'accumulation d'aliments cuits.
2. Débranchez la fiche secteur avant le nettoyage.
3. Laissez l'appareil refroidir légèrement, il est plus facile à nettoyer le gril lorsqu'il est légèrement chaud.
4. Essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux et humide. Pour les résidus d'aliments cuits, pressez de l'eau tiède et propre mélangée à du détergent sur les résidus d'aliments, avant d'utiliser le grattoir en plastique fourni et passer le racloir le long des nervures, permettant à l'eau de s'écouler dans le bac d'égouttage. Ne jamais nettoyer avec des produits nettoyants abrasifs ou d'objets tranchants (par exemple une brosse à récurer ou un couteau). Essuyez avec un chiffon doux et humide et séchez soigneusement.
5. Lavez le plateau à vaisselle dans de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser des tampons à récurer ou des détergents agressifs car ils pourraient endommager la surface. Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon propre et sec.
6. Nettoyez les surfaces du boîtier de la grille de contact avec un chiffon doux et humide.
7. Attention: Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Un choc électrique peut mettre la vie en danger.

FRANÇAIS

GARANTIE

**VEUILLEZ APPoser VOTRE RECU/PREUVE D'ACHAT ICI.
DANS LE CAS D'UNE RECLAMATION SOUS CETTE GARANTIE LE PRECITE
RECU/PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRODUIT AVEC CETTE GARANTIE.**

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

1. La partie vendant le produit (« le vendeur ») à l'acheteur original de ce produit (« le client ») par le présent acte garanti que ce produit sera de bonne qualité, et en bon état de fonctionnement, et sans défaut et adapté pour l'usage voulu sous les conditions normales d'usage domestique, pour une période de 1 (un) an depuis la date d'achat (« période de garantie ») de ce produit.
2. Dans le cas que la période de garantie ne soit pas écoulée et que le produit ne soit pas de qualité suffisante, ou ne soit pas en bon état de fonctionnement, ou soit défectueux ou ne soit pas adapté pour l'usage voulu sous les conditions d'usage domestique normales, le client peut, sujet au paragraphe 3 ci-dessous, retourner le produit au vendeur et suivre les options possibles :
 - 2.1 Durant les 6 (six) premiers mois de garantie : recevoir un remboursement du prix actuel payé ou d'échanger le produit pour un produit de valeur identique ou similaire ;
 - 2.2 Durant les 6 (six) mois suivants de garantie : Le produit peut être échangé contre un produit, à valeur d'achat, identique ou similaire.
3. Le vendeur ne remplacera ou remboursera pas le produit au client dans les termes de cette garantie si le produit :
 - 3.1 A été altéré contrairement aux instructions fournies dans le manuel du produit ;
 - 3.2 A été mal utilisé, maltraité ou falsifié ;
 - 3.3 Est défectueux ou en mauvais état de fonctionnement à cause de l'usure et dégradation ordinaire ;
 - 3.4 Est endommagé à cause de la négligence, de l'imprudence, du comportement malveillant ou criminel du client ;
 - 3.5 A été utilisé à but commercial.
4. Cette garantie s'applique uniquement au produit qui a été acheté depuis le vendeur et non pas aux consommables liés ou installés sur le produit par le client.
5. Toute réclamation dans les termes de cette garantie doit être supportée par la preuve d'achat originale.
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.