

MIGEL



ساندویچ ساز

GSM 400

English

فارسی

مشتری گرامی، ضمن تشکر از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند میگل، امیدواریم از کار با این دستگاه لذت ببرید.

اطلاعات فنی

توان: ۱۳۰۰ وات
ولتاژ: ۲۴۰-۲۲۰ ولت
فرکانس: ۵۰/۶۰ هرتز

هشدارهای مهم ایمنی



- لطفا قبل از استفاده از دستگاه، دفترچه راهنما را با دقت مطالعه فرمایید
- توجه:** به هنگام تمیزکاری، از شستشوی دستگاه، کابل برق و دوشاخه زیر شیر آب و یا فرو بردن آن در آب خودداری کنید.
- به هنگام استفاده از وسایل الکتریکی نکات ایمنی همیشه می بایست انجام گردد
- ۱. دستورالعمل های ایمنی زیر را با دقت مطالعه نمایید
- ۲. به هنگام استفاده، از لمس کردن سطوح داغ دستگاه خودداری نمایید و همچنین آگاه باشید بخار و حرارتی که از دستگاه خارج می شود بسیار داغ می باشد بنابراین جهت جلوگیری از خطر سوختگی، مراقب های لازم را به عمل آورید.
- ۳. جهت جلوگیری از خطر برق گرفتگی، از فرو بردن دستگاه و کابل برق در آب اجتناب کنید.
- ۴. هرگز از اشیاء فلزی، اشیاء نوک تیز همانند چاقو، چنگال و دیگر موارد مشابه جهت تمیز کاری صفحات پخت استفاده نکنید زیرا ممکن است منجر به آسیب رساندن و ایجاد خط و خش بر روی صفحات گردد.
- ۵. این وسیله برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی فیزیکی، حسی یا عقلی، یا افراد بی تجربه و ناآگاه نیست مگر اینکه با حضور سرپرست مسئول در قبال ایمنی آنها و با نظارت یا دادن دستورالعمل استفاده از وسیله باشد.
- ۶. کودکان باید سرپرستی و نظارت شوند تا اطمینان حاصل شود که با وسایل بازی نمی کنند.
- ۷. این دستگاه فقط جهت استفاده های خانگی طراحی گردیده است، بنابراین هرگز آن را جهت استفاده های صنعتی و تجاری مورد استفاده قرار ندهید. استفاده نامناسب از دستگاه باعث باطل شدن گارانتی آن خواهد شد.
- ۸. به هنگام پایان استفاده از دستگاه، دوشاخه را از پریز خارج نمایید و هرگز آن را در حالت روشن رها نکنید.
- ۹. هرگز از قطعات و لوازم جانبی غیر فابریک برای این دستگاه استفاده نکنید چرا که ممکن است باعث آسیب رسیدن به دستگاه و کاربر شود.
- ۱۰. قبل از تمیز کاری و همچنین زمانی که از دستگاه استفاده نمی کنید، دوشاخه را از پریز خارج نمایید.
- ۱۱. از قرار دادن دستگاه در کارتین یا هر نوع بسته بندی دیگر در زمانی که به تازگی آن را خاموش کرده اید و حرارت آن بالا می باشد پرهیز نمایید.
- ۱۲. به هنگام استفاده، در صورت مشاهده هر گونه ایراد در کارکرد، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از برق جدا کنید. همانطور که اشاره گردید از باز کردن و تعمیر دستگاه خودداری کنید و به مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه و یا تماس حاصل فرمایید.

- ۱۳.** استفاده از لوازم جانبی غیر فابریک که از سوی شرکت سازنده ارائه نشده اند ممکن است باعث آسیب رسیدن به دستگاه و کاربر گردد.
- ۱۴.** این دستگاه جهت استفاده در محیطهای داخلی طراحی گردیده است، هرگز آن را در محیط های بیرونی مورد استفاده قرار ندهید.
- ۱۵.** از آویزان شدن سیم دستگاه از لبه ی سطوح مورد استفاده و همچنین تماس آن با اجسام داغ جلوگیری نمایید.
- ۱۶.** ساختار این دستگاه با استفاده از تایمر خارجی و همچنین سیستم کنترل از راه دور مطابقت ندارد.
- ۱۷.** قبل از وصل کردن دوشاخه دستگاه به پریز برق، مطمئن شوید که ولتاژ اشاره شده در لیبل زیر دستگاه با ولتاژ محل زندگی شما یکسان باشد.
- ۱۸.** در صورت جابجایی محل زندگی، ولتاژ را بررسی نمایید و از تطابق آن با دستگاه اطمینان حاصل نمایید.
- ۱۹.** دستگاه را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
- ۲۰.** دستگاه را بر روی سطحی صاف، خشک و پایدار قرار دهید و فضای کافی در پیرامون دستگاه باید وجود داشته باشد.
- ۲۱.** مطمئن شوید که سیم برق به سطح گرمایشی دستگاه نزدیک نیست.
- ۲۲.** دستگاه را در مکانی امن و به دور از مواد اشتعال زا نگه داری کنید.
- ۲۳.** پیش از پخت هرگونه غذا، صفحه ی پخت را گرم کنید.
- ۲۴.** هنگام پخت، بر کار دستگاه نظارت کنید.
- ۲۵.** هنگام پخت یا در جریان خنک شدن، سطوح فلزی را لمس نکنید، زیرا سبب سوختگی می شوند.
- ۲۶.** پیش از تمیزکاری یا نگهداری، اجازه دهید دستگاه کاملاً خنک شود.
- ۲۷.** در صورت آسیب دیدن کابل و یا دوشاخه دستگاه، از تعمیر و یا جایگزین کردن قطعات غیر فابریک پرهیز کرده و به مراکز مجاز خدمات پس از فروش جهت تعمیر و سرویس دستگاه مراجعه فرمایید.
- ۲۸.** اگر سطح ترک برداشته است، به منظور جلوگیری از خطر برق گرفتگی وسیله را خاموش کنید.
- ۲۹.** جهت جلوگیری از خطرات برق گرفتگی، از وصل کردن دوشاخه به پریز برق با دست های خیس به شدت خودداری کنید و به هنگام عدم استفاده از دستگاه دوشاخه را از برق خارج کنید.
- ۳۰.** از قرار دادن سیم، اشیاء فلزی، سوزن و سایر اشیاء مشابه به درون دستگاه و یا درزهای آن خودداری کنید چرا که باعث برق گرفتگی یا قطع شدن دستگاه در هنگام پخت می شود.
- ۳۱.** همیشه دوشاخه دستگاه را به پریزی که دارای اتصال زمین است وصل کنید.
- ۳۲.** به هیچ عنوان زمانی که صفحات پخت روی دستگاه نیست آن را بکار نیندازید.
- ۳۳.** گرم شدن بدنه ی دستگاه در هنگام کار طبیعی است. برای جلوگیری از آسیب های احتمالی از لمس بدنه اجتناب نمایید.
- ۳۴.** پس از هر بار استفاده صفحات پخت را کاملاً تمیز کنید.
- ۳۵.** لطفاً قبل از استفاده برای بار اول؛ حتماً صفحات پخت دستگاه را خارج نموده و با آب و مایع ظرفشویی شستشو دهید.
- ۳۶.** در اولین استفاده، دستگاه ممکن است کمی بو بدهد که این اتفاق طبیعی می باشد.
- ۳۷.** برای جلوگیری از موارد احتمالی، قبل از تمیزکاری و نگه داری از جدا بودن

دوشاخه از برق اطمینان حاصل نمایید.

۳۸. در زمان عدم استفاده از دستگاه، حتما دو شاخه را از پریز خارج نمایید.

۳۹. این دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.

۴۰. لطفاً از نحوه صحیح قرار گیری صفحات در داخل دستگاه اطمینان حاصل فرمایید.

۴۱. قبل از تمیزکاری دستگاه، دوشاخه را از برق بکشید صبر کنید تا دستگاه کاملاً خنک شود.

۴۲. بدنه دستگاه و صفحات را پس از هر بار استفاده به طور منظم تمیز کنید.

۴۳. زمانی که برای مدت طولانی از دستگاه استفاده ندارید، دستگاه را در محیطی خشک و دارای جریان هوا ننگه داری کنید.

۴۴. برای جدا کردن دوشاخه، خود دوشاخه را در دست گرفته و بکشید. برای جدا کردن دوشاخه سیم را نکشید یا سیم را نیچانید.

۴۵. لطفاً از اجزای دستگاه به گونه ای غیر از طراحی کارخانه استفاده نکنید، در غیر اینصورت برای کاربر خطرناک است.

۴۶. از دستگاه فقط برای مصارفی که در دفترچه در نظر گرفته شده است، استفاده کنید.

۴۷. هرگونه سرویس دستگاه باید در مرکز خدمات پس از فروش میگل صورت گیرد.

۴۸. گوشت یا مرغ یخ زده را در دستگاه قرار ندهید. قبل از استفاده کامل یخ زدایی کنید.

۴۹. جهت جلوگیری از خطرات آتش سوزی، دوشاخه را بصورت کامل درون پریز جای دهید.

۴۹. هرگز از دستگاه در محیط های گرم و مرطوب استفاده نکنید و آن را به دور از هرگونه اجسام قابل احتراق ننگه داری کنید.

۵۰. برای این دستگاه پریزی جداگانه در نظر بگیرید و از وصل کردن آن به پریز و یا سه راهی که چندین دستگاه به صورت همزمان به آن وصل می باشند خودداری کنید.

۵۱. این محصول و سیم برق آن را از دسترس کودکان دور ننگه دارید.

۵۲. همواره به یاد داشته باشید در این موارد دوشاخه را از برق بکشید:

- بلا فاصله پس از اتمام کار

- پیش از تمیزکاری

- پیش از تعویض صفحات

۵۳. برای پیشگیری از آتش سوزی، از استفاده دستگاه زیر پرده و یا در مجاورت هرگونه مواد قابل اشتعال خودداری نمایید.

۵۴. برای پیشگیری از حبس دما از استفاده دستگاه در محیطی بسته مثل کابینت خودداری نمایید. از اینکه اطراف دستگاه فضای خالی برای جریان حرارت وجود دارد اطمینان حاصل نمایید.

۵۵. هنگام باز کردن درب، مراقب بخار ساطع شونده باشید.

۵۶. این وسیله به منظور استفاده خانگی و یا موارد مشابه زیر در نظر گرفته شده است:

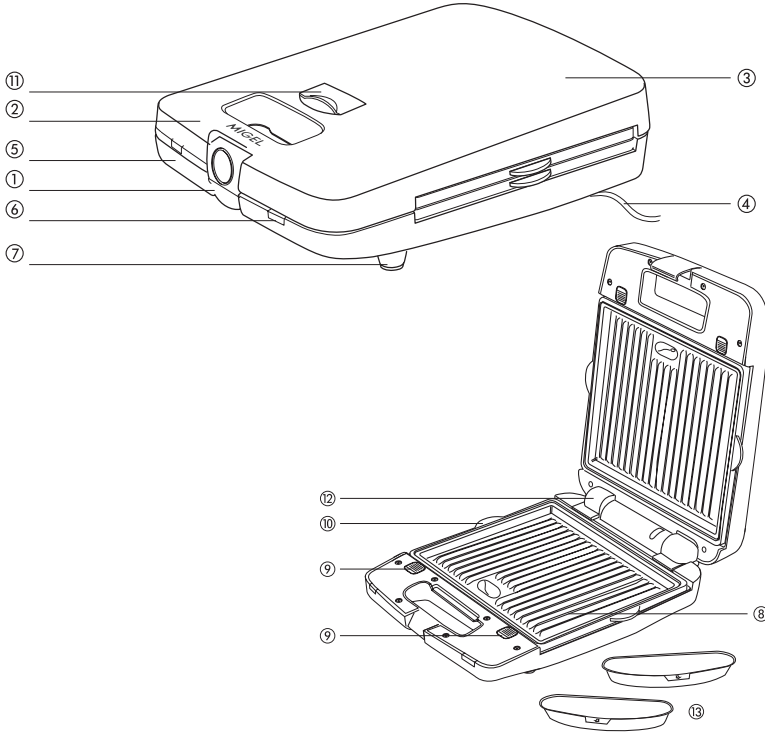
- آشپزخانه مخصوص کارکنان در فروشگاه ها، اداره ها و دیگر محیط های کاری

- خانه های روستایی

- استفاده مشتریان در هتل ها، متل ها و سایر محیط های مسکونی

- مهمان پذیرهایی که امکانات آن در حد محل خواب و صرف صبحانه است

• نکات ایمنی که در بالا آورده شده اند را به خاطر بسپارید و در هنگام استفاده از دستگاه آن ها را مد نظر قرار دهید، همچنین دفترچه راهنما را جهت مراجعات بعدی ننگه داری کنید.



- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| ۱. چفت دستگیره/ضامن درب | ۸. صفحات پخت (نچسب) |
| ۲. دستگیره | ۹. دکمه رهاسازی صفحه پخت |
| ۳. درپوش | ۱۰. دستگیره صفحه پخت |
| ۴. کابل برق | ۱۱. پایه گریل |
| ۵. نشانگر روشن بودن دستگاه | ۱۲. لولای متحرک |
| ۶. نشانگر آماده به کار | ۱۳. سینی های چکه گیر |
| ۷. پایه | |

اتصال به برق

- قبل از روشن کردن دستگاه برچسب مشخصات فنی آن را بررسی نمایید و از مطابقت ولتاژ برق محل سکونت با ولتاژ دستگاه اطمینان حاصل نمایید.
- این دستگاه دارای استاندارد 2004/108/EC وسایل الکترومغناطیسی می باشد.
- این استاندارد جهت محدود کردن نشر امواج الکترومغناطیس برای جلوگیری از ایجاد پارازیت بر روی وسایل ارتباطی و دیگر دستگاه ها می باشد.

بیش از استفاده

قبل از اولین استفاده، دستگاه و صفحات پخت را به خوبی تمیز کنید (به بخش تمیزکاری در صفحات پایانی دفترچه مراجعه نمایید)

مقداری روغن در کف صفحه پخت ریخته و اجازه دهید دستگاه با درب باز به مدت ۵ دقیقه کار کند. سپس دوشاخه را از پریز خارج کنید و اجازه دهید دستگاه خنک شود، سپس با استفاده از دستمالی که خاصیت جذب دارد (همانند دستمال کاغذی) روغن باقی مانده در صفحه را پاک کنید. پس از انجام موارد ذکر شده دستگاه شما آماده شروع استفاده می باشد.

به هنگام اولین استفاده از دستگاه، ممکن است کمی بوی دود از دستگاه خارج شود که اتفاقی طبیعی است و دلیل آن گرمایش اولیه اجزای داخلی دستگاه می باشد.

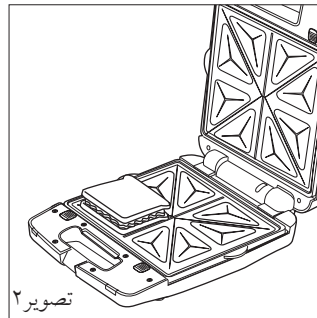
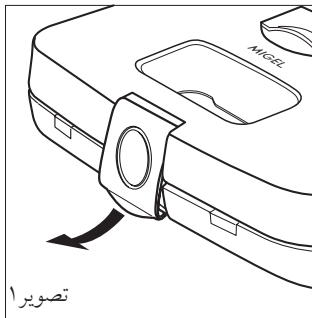
استفاده از دستگاه

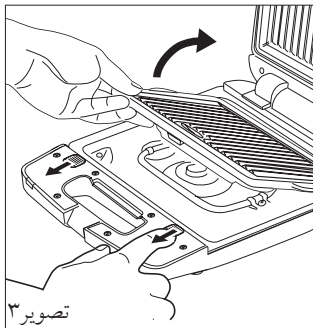
لطفا قبل از استفاده تمامی مواردی زیر را مطالعه نمایید.

این دستگاه را می توان در دو حالت مورد استفاده قرار داد:

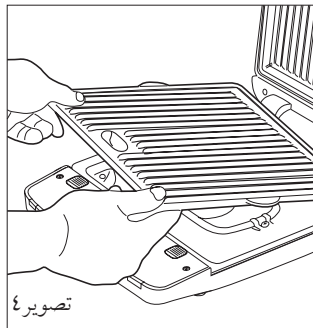
- حالت پخت عادی با درپوش بسته : در این حالت از صفحه پخت ساندویچ ساز جهت درست کردن اسنک و برشته کردن ساندویچ می توان استفاده کرد و صفحه پخت گریل را جهت درست کردن ساندویچ و اسنک کباب شده می توان مورد استفاده قرار داد.
- حالت پخت با درپوش باز: در این حالت با استفاده از صفحه پخت گریل میتوان جهت درست کردن کیک پیکلت (نوعی کیک نازک و تخت می باشد)، پیراشکی، کبابی کردن گوشت، گوجه، قارچ و انواع مواد غذایی استفاده کرد.
- در حالت پخت با درپوش بسته، از دو نوع صفحات پخت (ساندویچ ساز و گریل) می توان استفاده نمود ولی در حالت پخت با درپوش باز فقط می توان از صفحه پخت گریل استفاده نمود.
- در حالت پخت با درپوش باز، از سینی های چکه گیر جهت خالی شدن روغن در آن استفاده نمایید.

نحوه تعویض صفحات پخت

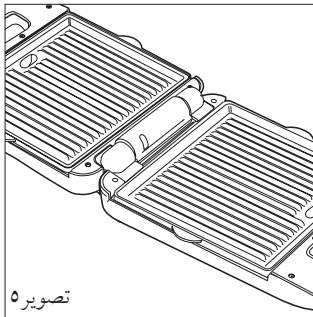




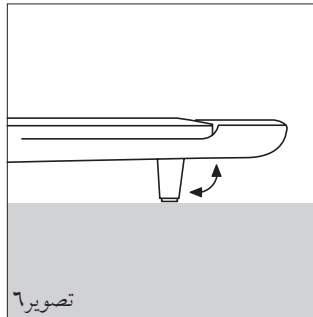
تصویر ۳



تصویر ۴



تصویر ۵



تصویر ۶

توجه: از قرار دادن حجم بیش از حد مواد غذایی در دستگاه خودداری کنید چرا که

ممکن است در هنگام بستن درب باعث شکسته شدن ضامن درب شود.

۱. ابتدا قبل از باز کردن صفحه پخت از خنک بودن آن مطمئن شوید.

۲. دوشاخه را از پریز خارج نمایید.

۳. جهت جدا کردن صفحه پخت از روی دستگاه، دکمه رهاسازی صفحات پخت را

(مطابق تصویر ۳) فشار دهید و پس از آزاد شدن صفحه پخت، آن را از دستگاه جدا نمایید.

۴. جهت سوار کردن صفحه پخت بر روی دستگاه، زبانه صفحه پخت را در شکافی

که برای آن تعبیه گردیده است قرار دهید.

۵. دستگیره صفحه پخت را رو به پایین فشار دهید تا صفحه در جای خود قرار گیرد.

۶. برای جدا کردن و یا سوار کردن هر کدام از صفحات پخت، مواردی که در بالا ذکر

شده است را انجام دهید.

نحوه مسطح کردن دستگاه (باز کردن کامل دستگاه) جهت کباب پز کردن مواد غذایی

۱. قبل از قرار دادن دستگاه در حالت مسطح، مطمئن شوید که دستگاه خنک شده است.

۲. دوشاخه را از پریز خارج نمایید.

۳. پایه گریل که بر روی درپوش دستگاه تعبیه شده (قطعه شماره ۱۱ در بخش

قطعات) را در حالت ایستاده قرار دهید.

۴. درب دستگاه را باز کنید، طوری که در حالت ایستاده قرار گیرد، سپس دستگیره

درب را کمی رو به بالا بکشید تا لولای متحرک باز شود. در این هنگام می توانید درب

را کاملاً باز کنید که در این صورت دستگاه به صورت کامل در حالت مسطح قرار

خواهد گرفت. (تصویر ۵)

۱. درب دستگاه را در حالت بسته قرار دهید.
۲. دوشاخه دستگاه را به برق دارای اتصال زمین (ارت دار) متصل نمایید، در این هنگام چراغ قرمز (نشانگر روشن بودن) دستگاه روشن می شود. هنگامی که چراغ سبز (نشانگر آماده به کار) روشن می شود بدین معنا می باشد که دستگاه به حرارت کافی جهت پخت رسیده و آماده به پخت می باشد و می توانید ساندویچ یا اسنک را درون دستگاه قرار دهید. در حین پخت، چراغ سبز دستگاه خاموش می شود و به محض اینکه حرارت دستگاه بالا می رود، چراغ سبز دوباره روشن خواهد شد.
۳. هنگامی که دستگاه در حال داغ شدن می باشد، اسنک/ساندویچ را جهت قرار دادن در دستگاه آماده کنید.
۴. جهت طلایی شدن نان ساندویچ، شما می توانید کمی کره به سطح بیرونی نان بمالید و بر روی آن پخش کنید. همیشه از نان با اندازه مناسب جهت استفاده در صفحه پخت این دستگاه استفاده نمایید.
۵. درب دستگاه را باز کنید.
۶. ساندویچ/اسنک را درون دستگاه قرار دهید. (تصویر ۲)
۷. درب دستگاه را ببندید، در صورت نیاز به جابجا کردن ساندویچ در دستگاه، جهت جلوگیری از ایجاد خط و خش بر روی تفلون صفحه پخت، از قاشق چوبی استفاده نمایید.
- در صورت بسته نشدن درب دستگاه، از تلاش برای بستن آن پرهیز نمایید، چرا که ممکن است حجم ساندویچ مورد استفاده زیاد باشد یا نان ساندویچ بسیار ضخیم باشد.
۸. اجازه دهید ساندویچ به مدت ۳ تا ۸ دقیقه (نسبت به سلیقه پخت) درون دستگاه پخته شود.
- از پخته شدن کامل مواد غذایی خام در دستگاه مطمئن شوید، البته برخی از مواد غذایی (مانند بیکن) می بایست از قبل پخته شده باشند.
- همیشه به هنگام پخت، حرارت و بخار داغ از سطح جلویی دستگاه خارج می شود، بنابراین جهت جلوگیری از خطر سوختگی، مراقبت های لازم را به عمل آورید.
۹. درب دستگاه را باز کنید و ساندویچ پخته شده را بیرون آورید. هرگز جهت بیرون آوردن ساندویچ، از وسایل فلزی استفاده نکنید چرا که باعث آسیب رساندن و ایجاد خط و خش به تفلون صفحه پخت خواهد شد.
۱۰. پس از پایان استفاده، دوشاخه را از پریز خارج نمایید تا دستگاه خنک شود.

نحوه پخت پیراشکی

۱. ابتدا نان پیراشکی را متناسب با سایز صفحه پخت در آورده و پس از گرم شدن دستگاه آن را درون دستگاه قرار دهید.
 ۲. شما می توانید مواد غذایی همچون سیب، پنیر، سبزیجات و مواد دیگر رادر داخل نان پیراشکی اضافه نمایید.
 ۳. پس از اضافه نمودن مواد غذایی در داخل نان پیراشکی، ورقه دیگر نان را بر روی آن بگذارید تا سطح رویی پیراشکی پر شود، سپس درب دستگاه را ببندید.
 ۴. پخت را تا زمانی ادامه دهید که نان پیراشکی به طور کامل طلایی شود.
- نکته:** مواد غذایی همچون پنیر پس از پخت به شدت داغ می شوند، بنابراین، اجازه

دهید غذا کمی خنک شود سپس میل نمایید.

نحوه درست کردن ساندویچ/اسنک کبابی

با استفاده از صفحه پخت گریل، شما می توانید ساندویچ و اسنک کبابی درست کنید. پخت این نوع ساندویچ و اسنک با هر نوع نانی قابل انجام می باشد. با توجه به توضیحات صفحات قبل، جهت کبابی کردن ساندویچ و اسنک، دستگاه را می بایست در حالت مسطح قرار دهید.

شما می توانید از مواد غذایی همانند: گوشت چرخ کرده، پنیر پیتزا، گوجه فرنگی، مرغ از پیش پخته شده، انواع چاشنی ها و دیگر موارد مشابه جهت پر کردن ساندویچ استفاده نمایید قبل از اضافه کردن مواد غذایی خام مانند پیاز، گوشت (بیکن)، تخم مرغ و موارد مشابه دیگر به ساندویچ، آن ها را به طور کامل بپزید.

استفاده از دستگاه جهت کباب پز کردن مواد غذایی

در این حالت با استفاده از صفحه پخت گریل میتوان جهت درست کردن کیک پیکلت (نوعی کیک نازک و تخت می باشد)، درست کردن کباب، کبابی کردن گوشت، گوجه، قارچ و انواع مواد غذایی استفاده کرد. زمان پخت بستگی به مواد غذایی مورد استفاده دارد، بنابراین همیشه مطمئن شوید که تمامی مواد بطور کامل در دستگاه پخته شود.

تمیزکاری دستگاه

- قبل از تمیزکاری، دوشاخه دستگاه را از پریز برق خارج نمایید.
- هرگز بدنه دستگاه را در آب فرو نبرید و از شستشوی آن توسط آب و سایر مایعات خودداری نمایید.
- جهت شستشوی صفحات پخت، ابتدا اجازه دهید بطور کامل خنک شوند، سپس آن ها را در آب داغ با مقداری کف شستشو دهید. پس از شستشو، آن ها را با پارچه ای نرم خشک نمایید.
- جهت تمیزکاری بدنه دستگاه، ابتدا اجازه دهید بطور کامل خنک شود، سپس با استفاده از پارچه ای مرطوب آن را تمیز کنید و کاملاً آن را خشک نمایید. همانطور که در قسمت بالا اشاره شد، از فرو بردن بدنه دستگاه در آب پرهیز نمایید.
- در صورت نفوذ روغن به محفظه المنت ها، بوسیله پارچه نمدار آن را بر طرف کرده و خشک نمایید. به هیچ وجه برای تمیزکاری هیچکدام از اجزای دستگاه از تمیزکننده های سایا و پد های زبر مثل سیم ظرفشویی استفاده نکنید.

نگه داری دستگاه

- دستگاه را می بایست در محیطی خشک نگه داری نمایید.
- پس از خنک شدن بدنه دستگاه، کابل را می توانید دور آن بپیچید.

بازیافت



شما می توانید به حفاظت از محیط زیست کمک کنید! لطفاً به مقررات محلی توجه کنید. وسایل برقی دوراندختنی را به مراکز ویژه‌ی جمع‌آوری این دستگاه‌ها تحویل دهید.

مشخصات کالا

• نام کالا: ساندویچ ساز

• مدل: GSM 400

• شماره سریال ساخت:

• تاریخ خرید:

• مهر و امضای فروشگاه:

Sanjeh

شرکت بازرگانی
سنجه کیش

• سال خدمات پس از فروش

www.sanjehkish.com

www.2328.ir • info@2328.ir



مراکز خدمات پس از فروش:

تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸

دورنگار: ۰۲۱-۲۲۹۰۴۵۲۸

تلفن: ۰۲۱۲۲۶۳۵۵۸-۹

• تهران، خیابان شریعتی، پایین تر از پل رومی، شماره ۱۷۸

تلفن: ۰۲۱۷۷۹۰۵۱۱۵

• تهران، پایین تر از میدان هفت حوض، نرسیده به چهارراه تلفن خانه، پلاک ۴۲۹

When using electrical appliance. Basic safety precautions should always be followed including the following:

TECHNICAL DATA

Power: 1300W

Voltage: 220-240V

Frequency: 50/60Hz



SAFETY INSTRUCTION

DO NOT IMMERSE THIS APPLIANCE IN WATER

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces, and beware of steam which may escape from the appliance during operation.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquids.
4. Do not use metal objects, knives, forks or similar implements as they may damage the plates.
5. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
6. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
7. Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
8. Do not leave your snack maker on unattended.
9. Do not use any unauthorised attachments with your snack maker, they may be hazardous.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
11. Do not cover your snack maker whilst it is hot or in use.
12. If the supply cord of this appliance is damaged, it must for safety

reasons be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.

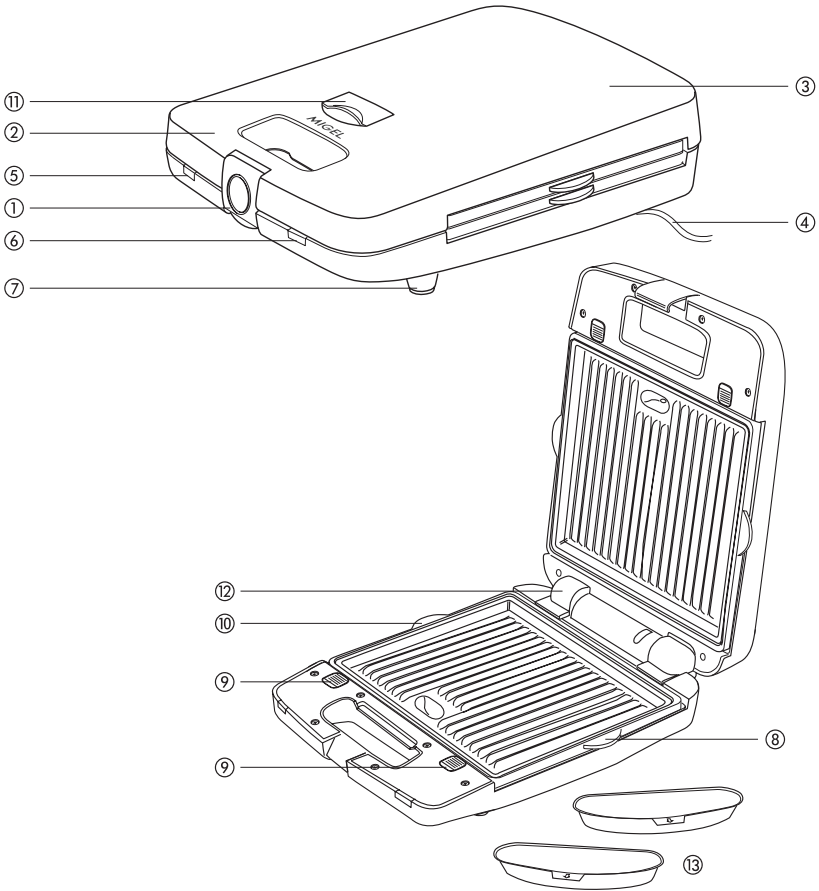
13. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.

14. Do not use outdoors.

15. Do not let cord hang over edge of table or worktop or touch hot surfaces.

16. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

PRODUCT DESCRIPTION



1. handle latch
2. handle
3. lid
4. cord
5. power on indicator
6. ready indicator
7. feet
8. non-stick toasting plates
9. plate release catch
10. plate handle
11. griddle leg
12. floating hinge
13. drip trays

CONNECTING TO POWER

Before switching on make sure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating plate.

This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility.

BEFORE USING YOUR SNACK MAKER

Before using your snack maker for the first time, clean the appliance and plates as described in the 'Cleaning' section. Brush a little cooking oil on the plates, heat the appliance with the lid open for 5 minutes. Unplug and allow to cool, then remove any surplus oil with absorbent paper. The snack maker is now ready for use. When using your snack maker for the first time you may notice a fine smoke haze being emitted. This is normal and is due to the initial heating of the internal components.

OPERATION

Before using your snack maker for the first time, clean the appliance and plates as described in the 'Cleaning' section. Brush a little cooking oil on the plates, heat the appliance with the lid open for 5 minutes. Unplug and allow to cool, then remove any surplus oil with absorbent paper. The snack maker is now ready for use. When using your snack maker for the first time you may notice a fine smoke haze being emitted. This is normal and is due to the initial heating of the internal components.

Please read all instructions before using this appliance.

Your Multi Snacker can be used in two positions:

- In the normal closed position with scalloped sandwich plates for making toasted sandwiches or pastry snacks; or with ribbed grill plates for making grilled sandwiches and snacks including pannini & focaccia;
- Opened flat with flat ribbed plates as a griddle for patties, fritters, pikelets, kebabs, tomatoes, mushrooms and many more foods.
- In the normal closed position either the waffle plates or the ribbed plates

can be used. In the opened flat position, only the ribbed plates should be used.

- In the opened flat position, the drip trays 13 should be used to allow excess oil and fluid to be drained off.

TO CHANGE THE PLATES

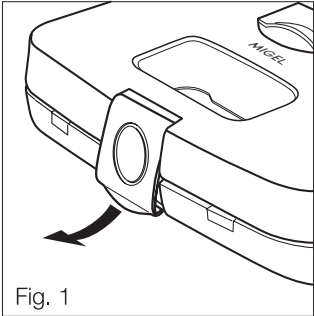


Fig. 1

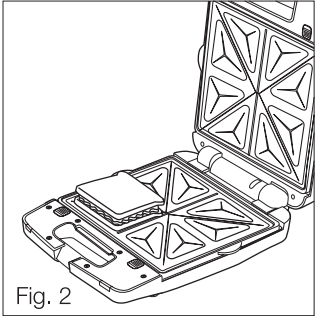


Fig. 2

Note: Do not overfill with food-forcing the lid closed can break the clip.

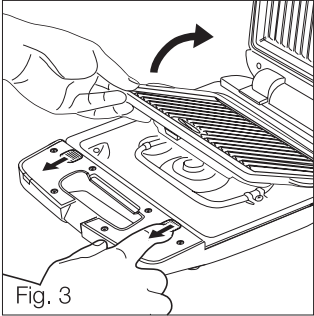


Fig. 3

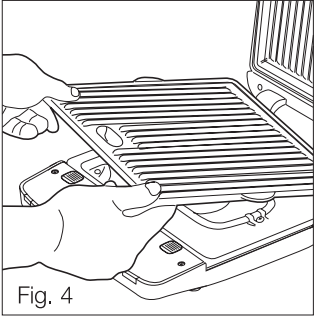


Fig. 4

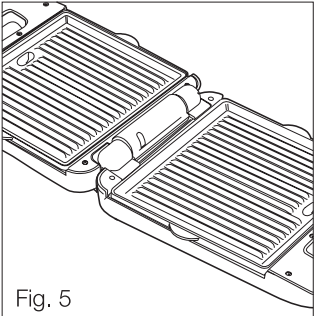


Fig. 5

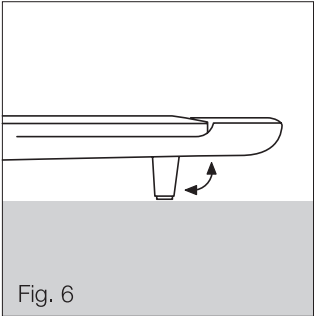


Fig. 6

1. Make sure the plates are cool before starting to change.
2. Remove the plug from the power supply.
3. To remove the plate already in the multisnacker, slide the plate release catches 9 forward and then remove the plates (see Fig. 3) by lifting up the plate handles. Remove the other plate in the same manner.
4. Put the locating tabs of the new plate into the tab slots near the hinge (see fig. 6).
5. Push down the plate handles until the plate clicks into place.
6. Do the same on the other plate.

TO OPEN FLAT AS A GRIDDLE

1. Make sure the Multi Snacker is cool before opening flat.
2. Unplug the Multi Snacker from the power source.
3. Lift the Griddle leg 11 which is on the cover into the upright position.
4. Open the lid of the Multi Snacker to the normal open position Gust past upright). Lift the handle a little further. This opens the floating hinge 12 and allows the lid to be laid down into the opened flat position (see fig. 5).

TO MAKE TOASTED SANDWICHES

1. Close the lid of the snack maker
2. Plug the appliance into the power supply. The red light will glow indicating that the power is on. When the green light comes on the snack maker has reached operating temperature and the sandwiches or snacks can be put in to start cooking. The green light will go off as cooking proceeds, and then come back up again as the temperature comes back up again.
3. Whilst the snack maker is heating prepare the bread and filling.
4. For golden toasted sandwiches, spread butter on the outside of the bread. Beware of some spreads which are not suitable for toasting. Always select bread of a suitable size to fit the plates. Place the filling between the unbuttered sides of bread. Ensure the sandwiches are evenly filled to assist with even browning. As an alternative to butter, use a non-stick cooking oil spray on the plates before heating.
5. Open the snack maker by pulling the handle latch outwards and lifting the lid (see fig. 1).
6. Place the sandwiches into the appliance (see fig. 2).
7. Close the lid, using a wooden spoon to hold the bread in place if necessary, until the handle latch locks. Do not force the lid closed. If the lid

is difficult to close you may have too much filling or the bread slices may be too thick.

8. Allow the sandwich to toast for 3-8 minutes according to taste and ensuring that raw ingredients (eg bacon) are thoroughly cooked, alternatively, pre-cook them before toasting. Beware of steam which may escape from the front of the appliance.

9. Open the snack maker in one swift movement and remove the toasted sandwiches. Do not use a metal implement for this as it may damage the toasting plates.

10. After use, unplug the appliance and allow to cool.

TO MAKE PASTRY SNACKS

Ready made pastry sheets such as filo or puff pastry are ideal for making quick and easy snacks.

1. Place a suitable sized piece of pastry sheet onto the pre-heated cooking plate of your snack maker.

2. Form hollows in the pastry and spoon on the filling such as apple, ricotta cheese or vegetables.

3. Top with another piece of pastry sheet and close the lid.

4. Cook until the pastry is golden brown and the filling cooked.

IMPORTANT

Be careful when biting into anything cooked in the snack maker, as some filling such as cheese and jam can be extremely hot and will burn if eaten too quickly.

TO MAKE GRILLED SANDWICHES

Using the ribbed plates you can make grilled sandwiches using ordinary bread or other types of bread such as pannini or focaccia. The floating hinge will let you make a thick grilled sandwich. With the ribbed plates in place, follow the instructions for preheating the multisnacker and preparing and cooking the sandwiches as above. Fillings can include thin dliced meats, cheese, tomato and prepared fillings such as precooked chicken or tuna mayonnaise. Ensure that raw ingredients eg bacon, onion, eggs are thoroughly cooked; alternatively precook them before toasting.

TO USE AS A GRIDDLE

In the opened flat position and using the ribbed plates the Multisnacker can be used as a griddle to cook a range of foods including patties, fritters, pikelets, kebabs, tomatoes, mushrooms any many more foods.

Cooking times will vary depending on ingredients, always ensure foods fully cooked.

CLEANING

Remove the plug from the power supply before cleaning. Donotcleantthesnackmakerunderrunningwaterandddonotimmerseinwater. To clean the plates, allow to cool then remove plates and wash in hot soapy water. Rinse and dry thoroughly.

To clean the body of the multi snacker, allow to cool then wipe the appliance with a damp cloth. Dry thoroughly afterwards. Do not immerse in water.

STORAGE

When the appliance is cool, the cord can be wrapped around the appliance.

Environment friendly disposal



You can help protect the environment.

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal centre.



MIGEL



English

فارسی

Sandwich
Maker
GSM 400