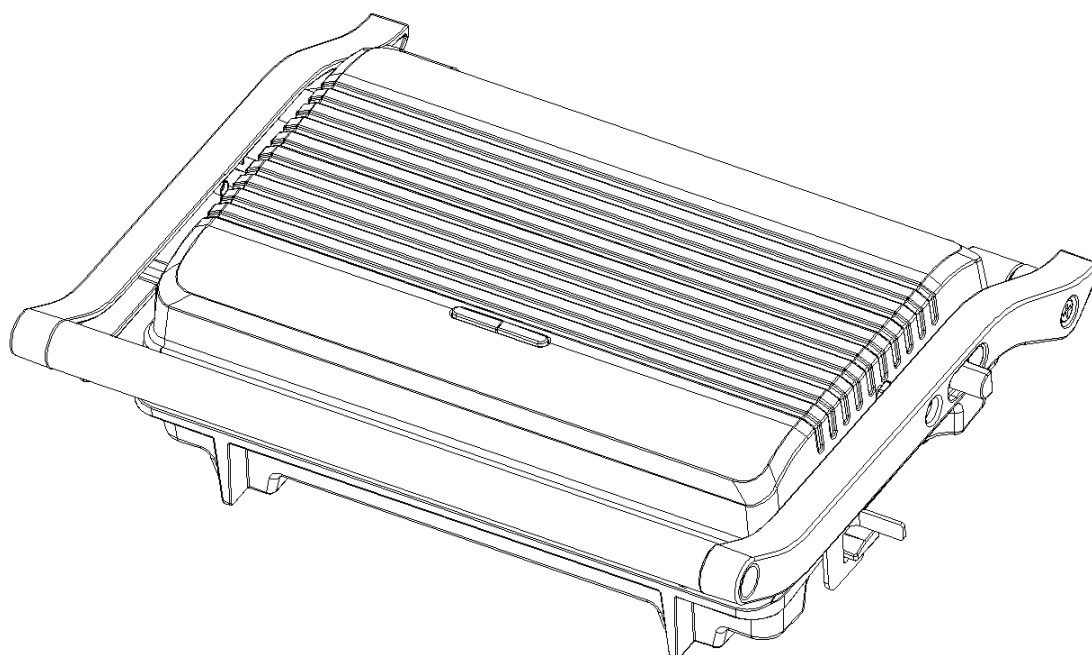


MAURER®

Sandwich Grill *Parilla sandwichera*

cod. 83810



Manuale istruzioni
Manual de instrucciones

ITALIANO (originale)
ESPAÑOL

Distribuzione  **FERRITALIA**  PADOVA-ITALY

ITALIANO

Importante! Leggere prima dell'uso e conservare per eventuali riferimenti futuri

INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Quando si usano apparecchi elettrici, si devono sempre seguire le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

Quando si usano apparecchi elettrici, si devono sempre seguire le precauzioni di sicurezza di base, tra cui le seguenti:

Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.

Usare solo su AC 220-240 Volt, 50/60 Hz. Usare solo per uso domestico.

Non toccare le piastre calde. Usare l'apposita maniglia.

Per proteggere dal rischio di scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o l'intera unità di cottura in acqua o in qualsiasi altro liquido.

È necessaria una stretta supervisione quando l'apparecchio usato da bambini o vicini ad essi.

Scollegare dalla presa di corrente quando non si usa la piastra e prima di pulirla. Lasciare raffreddare prima di pulire l'apparecchio.

Non mettere in funzione il sandwich grill con cavo o spina danneggiata o dopo che l'apparecchio abbia avuto un urto o sia stato danneggiato in qualsiasi altro modo. Per evitare il rischio di una scossa elettrica, non cercare mai di riparare da soli. Un riassetto errato potrebbe presentare un rischio di scossa elettrica al riutilizzo.

L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o rischi di lesioni alle persone.

Non utilizzare all'aperto.

Non lasciare che il cavo di alimentazione penda oltre il bordo del tavolo o del bancone o tocchi superfici calde.

Non posizionare la griglia sopra o vicino a fonti di calore o fiamme libere.

Scollegare l'unità al termine dell'uso.

Non usare la piastra con timer esterni o sistemi di controllo remoto separato.

Prestare la massima attenzione quando si sposta l'apparecchio.

PRIMA DI UTILIZZARE PER LA PRIMA VOLTA

Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservarle per riferimenti futuri. Rimuovere

tutti gli imballaggi. Pulire le piastre di cottura passando una spugna o un panno inumidito in acqua calda.

NON IMMERGERE L'UNITÀ E NON FAR SCORRERE L'ACQUA DIRETTAMENTE SULLE SUPERFICI DI COTTURA.

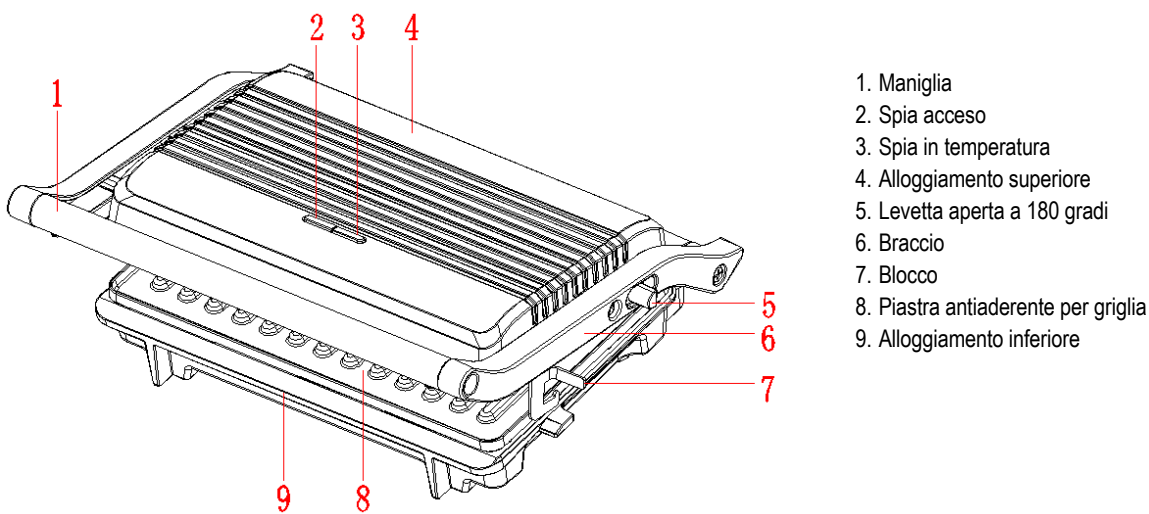
Asciugare con un panno o un tovagliolo di carta. Per ottenere i migliori risultati, ricoprire leggermente le piastre di cottura con un po' di olio da cucina.

Nota: Quando la griglia viene riscaldato per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore.

Questo è normale per molti apparecchi di riscaldamento. Questo non influisce sulla sicurezza dell'apparecchio.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Voltaggio	Potenza
220-240V~50/60Hz	1000W



1. Maniglia
2. Spia acceso
3. Spia in temperatura
4. Alloggiamento superiore
5. Levetta aperta a 180 gradi
6. Braccio
7. Blocco
8. Piastra antiaderente per griglia
9. Alloggiamento inferiore

UTILIZZO

Utilizzo come griglia a contatto:

- Preparare gli hamburger, i pezzi di carne disossati, i tagli sottili di carne o altri alimenti come indicato e posizzarli sulla piastra di cottura inferiore.
- Chiudere la piastra di cottura superiore che è dotata di una cerniera flottante progettata per premere uniformemente il cibo. La piastra superiore deve essere completamente abbassata per ottenere i segni della griglia sugli alimenti.
- Quando il cibo è cotto utilizzare la maniglia per aprire il coperchio. Rimuovere il cibo con l'aiuto di una spatola di plastica. Non utilizzare mai pinze metalliche o coltelli poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre di cottura.
- Utilizzare il Sandwich Grill come griglia a contatto per cuocere hamburger, pezzi di carne disossati e tagli sottili di carne e verdure.
- Utilizza il Sandwich Grill come griglia a contatto, quando vuoi cucinare qualcosa in un breve lasso di tempo o quando cerchi un metodo sano per grigliare. Durante la cottura sulla griglia a contatto, il cibo cuocerà rapidamente perché si cuociono entrambi i lati contemporaneamente. Le nervature sulle piastre grill combinate con il beccuccio per il grasso sull'angolo della piastra consentono al grasso di sgocciolare dalla carne e di defluire dalle piastre.

Utilizzo come griglia a pressa:

- Preparare i panini come indicato e posizionarli sulla piastra di cottura inferiore. Posizionare sempre i panini verso la parte posteriore della piastra di cottura inferiore.
- Chiudere la piastra di cottura superiore dotata di cerniera flottante progettata per premere uniformemente il sandwich. Per cuocere i panini la piastra superiore deve essere completamente abbassata.
- Cuocere per circa 3-6 minuti o fino a doratura, regolando il tempo in base ai propri gusti personali.
- Quando il panino sarà cotto utilizzare la maniglia per aprire il coperchio. Rimuovere il panino con l'aiuto di una spatola di plastica. Non utilizzare mai pinze metalliche o coltelli poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre di cottura.
- Utilizzare il Sandwich Grill come griglia per grigliare panini, pane ecc.
- Il Sandwich Grill è stato progettato con una maniglia e una cerniera uniche che consentono al coperchio di adattarsi allo spessore del cibo. Puoi grigliare facilmente qualsiasi cosa, da una patata a fette sottili a una bistecca di lombata spessa, con risultati uniformi.
- Quando si cucina più di un alimento nella griglia a contatto, è importante che lo spessore degli alimenti sia uniforme in modo che il coperchio si chiuda uniformemente sul cibo.

Utilizzo come griglia aperta:

- Posizionare il Sandwich Grill su una superficie piana e pulita su cui si intende cucinare. Il tostapane grill può essere posizionato in posizione piana.
- La piastra/coperchio superiore sia allo stesso livello della piastra/base inferiore. Le piastre superiore e inferiore si allineano per creare un'unica ampia superficie di cottura.
- Con la mano sinistra sulla maniglia, utilizzare la destra e tenere premuto il pulsante dell'angolazione di 180°. Spingere indietro la maniglia finché il coperchio non si appoggia sul bancone. L'unità rimarrà in questa posizione finché non si solleverà la maniglia e il coperchio per riportarla in posizione chiusa.
- Utilizzare il Sandwich Grill come una griglia aperta per cuocere hamburger, bistecche, pollame (si sconsiglia di cuocere il pollo con osso, poiché su una griglia aperta non cuoce in modo uniforme), pesce e verdure.
- La cottura alla griglia aperta è il metodo più versatile di utilizzo del Sandwich Grill. In posizione aperta hai il doppio della superficie per grigliare.
- Si ha la possibilità di cuocere diversi tipi di alimenti su moduli separati senza combinare i loro sapori, oppure di cuocere grandi quantità dello stesso tipo di cibo. La posizione aperta accoglie anche diversi tagli di carne di diverso spessore, permettendoti di cucinare ogni pezzo a tuo piacimento.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Staccare sempre la spina e lasciare raffreddare prima di pulire l'unità.

Risulta più facile da pulire quando è leggermente caldo (tiepido). Non è necessario smontare il Sandwich Grill per la pulizia

Non immergere mai in acqua o metterlo in lavastoviglie. Pulire le piastre di cottura con un panno morbido per rimuovere i residui di cibo. Per le incrostazioni di cibo cotto, inumidire con un po' d'acqua calda e detergente e poi pulire con una spugna non abrasiva (per inumidire i residui di cibo mettere della carta da cucina bagnata sulla griglia).

Non usare nulla di abrasivo che possa graffiare o danneggiare il rivestimento antiaderente. Non usare utensili di metallo per rimuovere gli alimenti, possono danneggiare la superficie antiaderente

Pulire l'esterno del tostapane grill solo con un panno umido non abrasivo. Per l'esterni del grill non usare spugne abrasive o d'acciaio, in quanto ciò danneggerà la finitura. Non immergere in acqua o altri liquidi. Non mettere in lavastoviglie. Sciacquare e asciugare accuratamente con un panno pulito e morbido e rimettere a posto.

Immagazzinamento

Scollegare sempre prima di riporto.

Assicurarsi sempre che la piastra si sia raffreddata e sia asciutta prima di riporre l'elettrodomestico.

Il cavo di alimentazione può essere avvolto intorno al fondo della base.

GARANZIA

Questo apparecchio è garantito per un periodo di 24 mesi contro eventuali difetti di fabbricazione. La garanzia copre il normale funzionamento del prodotto e non include difetti causati da usura, impropria manutenzione, manomissioni dell'utensile da parte di persone non specializzate, uso improprio, uso di accessori non idonei, sovraccarico della macchina, ecc. La garanzia sarà effettiva se la data di acquisto verrà comprovata da fattura, bolla di consegna o scontrino fiscale come pezza giustificativa.

Informazione sullo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche obsolete.



Questo simbolo sui prodotti e/o sulla documentazione di accompagnamento significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici. Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio, portare questi prodotti ai punti di raccolta designati, dove verranno accettati gratuitamente. Uno smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a far risparmiare preziose risorse ed evitare potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente, che potrebbero derivare, altrimenti, da uno smaltimento errato. Per ulteriori dettagli contattare la propria autorità locale o il punto di raccolta più vicino.

ESPAÑOL



¡Importante! Lea detenidamente antes de su uso y guarde este manual para futuras consultas

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

Lea todas las instrucciones antes de usar.

Utilícese sólo en CA 220-240 Voltios, 50/60 Hz. Utilícese sólo para uso doméstico.

No toque las placas calientes. Utilice el identificador.

Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o toda la unidad de cocción en agua o cualquier otro líquido.

Se requiere una estrecha supervisión cuando el dispositivo utilizado por o cerca de los niños.

Desconecte de la toma de corriente cuando no utilice la placa y antes de limpiarla. Dejar enfriar antes de limpiar el aparato.

No ponga el sándwich de la parrilla en funcionamiento con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato haya tenido un golpe o haya sido dañado de cualquier otra manera. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, nunca trate de repararse a sí mismo. Un reensamblaje incorrecto puede presentar un riesgo de descarga eléctrica para reutilizar.

El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar incendio, descarga eléctrica o riesgo de lesiones a las personas.

No utilizar al aire libre.

No deje que el cable de alimentación se sienta sobre el borde de la mesa o el mostrador ni toque superficies calientes.

No coloque la rejilla encima o cerca de fuentes de calor o llamas abiertas.

Desconecte la unidad cuando haya terminado de usarla.

No utilice la placa con temporizadores externos o sistemas de control remoto separados.

Tenga mucho cuidado al mover el dispositivo.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Lea cuidadosamente todas las instrucciones y guárdelas para futuras referencias. eliminar todos los envases. Limpie los platos de cocción pasando una esponja o un paño humedante en agua caliente.

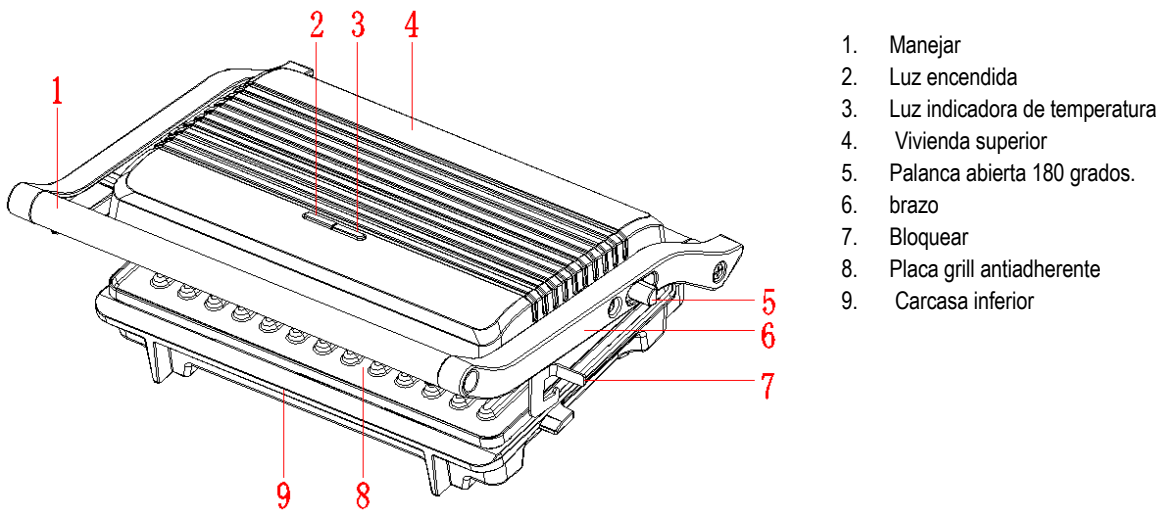
NO REMOJE LA UNIDAD Y NO DESLICE EL AGUA DIRECTAMENTE SOBRE LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN.

Seque con un paño o toalla de papel. Para obtener los mejores resultados, cubra ligeramente los platos de cocción con un poco de aceite de cocina.

Nota: Cuando la parrilla se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal para muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta a la seguridad del dispositivo.

características técnicas:

voltaje	voltaje
220-240V~50/60Hz	1000W



UTILIZACIÓN

Utilizar como parrilla de contacto:

- Prepare hamburguesas, trozos de carne deshuesados, cortes finos de carne u otros alimentos como se indica y colóquelos en la placa de cocción inferior.
- Cierre la placa de cocción superior que está equipada con una bisagra flotante diseñada para presionar los alimentos de manera uniforme. La placa superior debe estar completamente bajada para que la comida quede con marcas de parrilla.
- Cuando la comida esté cocida utilice el asa para abrir la tapa. Retirar la comida con ayuda de una espátula de plástico. Nunca utilices pinzas o cuchillos de metal ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.
- Utilice la Sandwich Grill como parrilla de contacto para cocinar hamburguesas, trozos de carne deshuesados y cortes finos de carne y verduras.
- Utilice la Sandwich Grill como parrilla de contacto cuando desee cocinar algo en poco tiempo o cuando busque un método saludable para asar. Cuando cocine en la parrilla de contacto, su comida se cocinará rápidamente porque estará cocinando ambos lados al mismo tiempo. Las costillas de las placas de parrilla combinadas con el pico de grasa en la esquina de la placa permiten que la grasa gotee de la carne y se escurra de las placas.

Úselo como parrilla de prensa:

- Prepare los sándwiches como se indica y colóquelos en la placa de cocción inferior. Coloque siempre los sándwiches hacia la parte posterior de la placa de cocción inferior.
- Cierre la placa de cocción superior equipada con una bisagra flotante diseñada para presionar el sándwich de manera uniforme. Para cocinar sándwiches la placa superior debe estar completamente bajada.
- Cocine durante aproximadamente 3 a 6 minutos o hasta que estén dorados, ajustando el tiempo a sus gustos personales.
- Cuando el sándwich esté cocido, utilice el asa para abrir la tapa. Retirar el sándwich con ayuda de una espátula de plástico. Nunca utilices pinzas o cuchillos de metal ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.
- Utilice la Sandwich Grill como parrilla para asar sándwiches, pan, etc.
- Sandwich Grill está diseñado con un mango y una bisagra únicos que permiten que la tapa se adapte al grosor de la comida. Puede asar fácilmente cualquier cosa, desde una papa en rodajas finas hasta un solomillo grueso, con resultados consistentes.
- Cuando cocine más de un alimento en la parrilla de contacto, es importante que el grosor de los alimentos sea uniforme para que la tapa se cierre uniformemente sobre los alimentos.

Úselo como parrilla abierta:

- Coloque la Sandwich Grill sobre una superficie plana y limpia sobre la que desee cocinar. La parrilla de la tostadora se puede colocar en posición plana.
- La placa/cubierta superior está al mismo nivel que la placa/base inferior. Las placas superior e inferior se alinean para crear una gran superficie de cocción.
- Con su mano izquierda en el mango, use su mano derecha y mantenga presionado el botón de ángulo de 180°. Empuje la manija hacia atrás hasta que la tapa descansa sobre el mostrador. La unidad permanecerá en esta posición hasta que levante la manija y la cubierta para regresarla a la posición cerrada.
- Utilice la Sandwich Grill como parrilla abierta para cocinar hamburguesas, filetes, aves (no recomendamos cocinar pollo con hueso, ya que no se cocinará uniformemente en una parrilla abierta), pescado y verduras.
- La cocción a la parrilla abierta es el método más versátil de utilizar Sandwich Grill. En la posición abierta tienes el doble de superficie para asar.
- Tienes la posibilidad de cocinar diferentes tipos de alimentos en módulos separados sin combinar sus sabores, o cocinar grandes cantidades del mismo tipo de alimento. La posición abierta también admite diferentes cortes de carne de diferentes espesores, permitiéndote cocinar cada pieza a tu gusto.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Siempre desenchufe y deje enfriar antes de limpiar la unidad.

Es más fácil de limpiar cuando está ligeramente caliente (tibio). No hay necesidad de desmontar la parrilla de sándwich para la limpieza

Nunca se suba al agua ni la ponga en el lavavajillas. Limpie los platos de cocción con un paño suave para eliminar los residuos de alimentos. Para incrustaciones de alimentos cocinados, humedecer con un poco de agua caliente y detergente y luego limpiar con una esponja no abrasiva (para humedecer los residuos de alimentos poner papel de cocina húmedo en la parrilla).

No use nada abrasivo que pueda rayar o dañar el recubrimiento antiadherente. No use herramientas de metal para eliminar los alimentos, pueden dañar la superficie antiadherente

Limpie el exterior de la tostadora de la parrilla solo con un paño húmedo no abrasivo. Para el exterior de la parrilla no utilice esponjas abrasivas o de acero, ya que esto dañará el acabado. No se suba al agua ni a otros líquidos. No poner en el lavavajillas. Enjuague y seque bien con un paño limpio y suave y vuelva a juntarlo.

Almacenamiento

Desconecte siempre antes de almacenarlo.

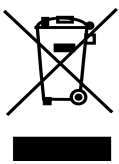
Siempre asegúrese de que la placa se ha enfriado y está seca antes de almacenar la unidad.

El cable de alimentación se puede envolver alrededor de la parte inferior de la base.

GARANTÍA

Este aparato está garantizado por un periodo de 24 meses contra eventuales defectos de fabricación. La garantía cubre el normal funcionamiento del producto y no incluye defectos causados por el uso impropio del mismo, falta de mantenimiento por parte de personas no especializadas, tampoco cubre el uso impropio de accesorios no idóneos etc.

Información sobre la eliminación para los usuarios de equipos eléctricos y electrónicos usados.



La aparición de este símbolo en un producto y/o en la documentación adjunta indica que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con la basura doméstica general. Para que estos productos se sometan a un proceso adecuado de tratamiento, recuperación y reciclaje, lívelos a los puntos de recogida designados, donde los admitiran sin coste alguno. Si desecha el producto correctamente, estará contribuyendo a preservar valiosos recursos y a evitar cualquier posible efecto negativo en la salud de las personas y en el medio ambiente que pudiera producirse debido al tratamiento inadecuado de desechos. Pongase en contacto con su autoridad local para que le informen detalladamente sobre el punto de recogida más cercano.

CONTENUTO DELLA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

FERRITALIA Soc. Coop., distributrice per l'Europa dei prodotti MAURER, dichiara che la piastra Sandwich Grill (cod. 83810), descritto in questo manuale è conforme alle direttive europee 2011/65/EU + (EU) 2015/863, 2014/30/EU, 2014/35/EU, CE REGULATION N. 10/2011.

CONTENIDO DEL LA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

FERRITALIA Soc. Coop., distribuidor para Europa de los productos MAURER, declara que la parrilla sandwichera (cod. 83810) conforme indicado en este manual, esta de acuerdo con las Directivas Europeas 2011/65/EU + (EU) 2015/863, 2014/30/EU, 2014/35/EU, CE REGULATION N. 10/2011.

DISTRIBUDOR PARA ESPAÑA: A FORGED TOOL S.A. - Avda. Andalucía s/n - 18015 Granada - SPAIN

Responsabile tecnico / Technical manager / Director tecnico: Paolo Lain

R1023

FERRITALIA Società Cooperativa. - Via Longhin, 71 - 35129 Padova – ITALY



www.ferritalia.it