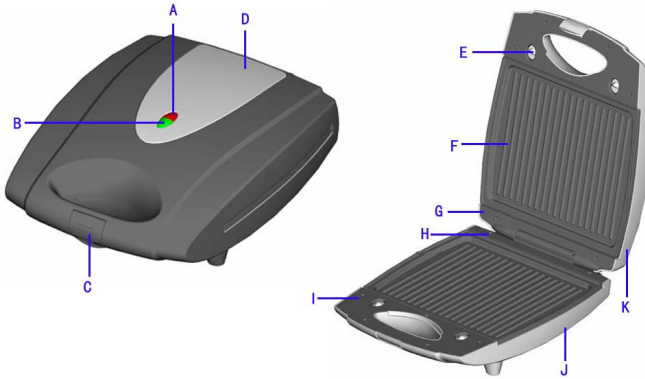


فهرست

۱.....	شرح کلی
۲.....	مهم
۳.....	قبل از اولین استفاده.....
۳.....	استفاده از دستگاه.....
۴.....	تمیز کردن.....
۵.....	نگهداری



شرح کلی

- A. چراغ روشن : تا زمانی که ساندویچ ساز به برق وصل است چراغ پیلوت در رنگ قرمز روشن خواهد ماند.
- B. چراغ آماده برای پختن : در هنگام گرم شدن صفحه سرخ کن چراغ پیلوت در رنگ سبز روشن میماند. هنگامی که چراغ سبز رنگ خاموش شود دستگاه برای استفاده آماده است.
- C. قفل دستی: دارای سیستم قفل اتوماتیک
- D. طرح بدنه
- E. ضامن صفحه: برای جدا کردن صفحه سرخ کن
- F. صفحه سرخ کن
- G. حاشیه صفحه بالا
- H. حاشیه صفحه پایین
- I. دستگیره
- J. رویه پایینی
- K. رویه بالایی

مهم

- قبل از استفاده از دستگاه، دفترچه راهنما را بدقت مطالعه کنید. و برای مراجعات بعدی از آن نگهداری کنید.
- این دستگاه فقط به منظور استفاده خانگی می باشد.
 - قبل از وصل کردن دستگاه کنترل کنید که ولتاژ برق محل با ولتاژ نشان داده شده در کف دستگاه مطابقت کند.
 - دستگاه را به پریز برق اتصال به زمین وصل نمایید.
 - دستگاه را طوری قرار دهید که:
 - سیم برق از لبه میز یا از سطح کار آویزان نباشد.
 - دور از دسترس کودکان باشد.
 - مطمئن شوید که سیم برق به قسمت های داغ دستگاه نزدیک نباشد و با آن در تماس نباشد.
 - دستگاه را بر روی یک سطح استوار دور از پرده و دیگر مواد احتراق پذیر قرار دهید.
 - همیشه قبل از قرار دادن نان بین صفحه های سرخ کن، صفحه ها را گرم کنید.
 - بعد از استفاده از دستگاه آنرا از برق بیرون آورید.
 - هرگز دستگاه را بدون توجه رها کنید.
 - از تماس با قسمت های فلزی دستگاه اجتناب کنید زیرا آن ها بسیار داغ می شوند.
 - قبل از نظافت و نگهداری کردن اجازه دهید تا دستگاه کاملا سرد شود .
 - هرگز صفحه های سرخ کن را با اشای تیز یا ساینده تماس ندهید ، این کار به قسمت نجسب صدمه می زند.
 - این دستگاه کباب پز نیست و برای آماده کردن غذا های دیگری بجز ساندویچ مناسب نمی باشد.
 - همیشه بعد از استفاده از دستگاه آنرا تمیز کنید. هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید. از ورود آب به دستگاه جلوگیری کنید.
 - اگر سیم برق صدمه دیده است، برای جلوگیری از خطر باید آنرا توسط افراد ذیصلاح تعویض کنید .

قبل از اولین استفاده

۱. هرگونه برچسب را جدا کنید و با یک پارچه نمناک ساندویچ ساز را تمیز کنید.
 ۲. ساندویچ ساز را باز کنید .
 ۳. با یک پارچه نمناک یا اسفنج صفحه های سرخ کن را تمیز کنید.
- زمانیکه برای اولین بار از دستگاه استفاده می کنید ممکن است دودی از دستگاه خارج شود ، این عادی است.

استفاده از دستگاه

درست کردن ساندویچ های توست شده.

۱. صفحه های سرخ کن را با کمی کره یا روغن چرب کنید.
- توجه روغن زیاد موجب صدمه به دستگاه می شود.
۲. دو شاخه را به پریز برق بزنید. چراغ پیلوت قرمز روشن و چراغ پیلوت سبز آماده پختن روشن می شوند.
- طول سیم را می توانید با گرداندن آن به دور محل تعبیه شده تنظیم کنید.
۳. در حالیکه دستگاه گرم می شود ، مواد اولیه ساندویچ را آماده کنید.
- برای هر ساندویچ دو برش نان و مخلقات مناسب احتیاج میباشد.
- برای بدست آوردن یک سطح طلائی رنگ یکنواخت مقداری کره بر روی سطح نان که با صفحه سرخ کن در تماس است بمالید.
- به مجرد اینکه چراغ پیلوت سبز رنگ خاموش شد ساندویچ ساز برای استفاده آماده است.
۴. ساندویچ ساز را باز کنید .
۵. ساندویچ ها را بر روی صفحه سرخ کن زیرین بگذارید.
- همچنین می توانید در صورت تمایل فقط یک ساندویچ توست کنید .
- برای بسته شدن، مخلقات را تا نزدیکی لبه های نان پخش نکنید .
۶. ساندویچ ساز را ببندید.

- صفحه فوقانی ساندویچ ساز را بدقت روی نان بطرف پائین بکشید تا در صفحه زیرین بطور اتوماتیک قفل شود .
- توجه: چراغ پیلوت سبز رنگ آماده پختن روشن می شود تا نشان دهد که المنت های برای بدست آوردن دمای مناسب فعال هستند.
- ۷. بعد از ۲ تا ۳ دقیقه ساندویچ ساز را باز کنید و چک کنید که ساندویچ ها خوب برشته شده باشند.
- مدت زمان لازم برای درست کردن ساندویچ برشته و ترد به نوع نان، مخلفات ساندویچ و سلیقه شخصی بستگی دارد .
- ۸. بیرون آوردن ساندویچ ها.
- برای بیرون آوردن ساندویچ توسط شده از ساندویچ ساز از کفگیر چوبی یا پلاستیکی (مثلاً کاردک) استفاده نمایید. از بکار بردن کفگیر فلزی، تیز یا خش انداز مانند کارد آشپزخانه خودداری فرمایید.
- ۹. اگر قصد دارید به ساندویچ درست کردن ادامه دهید ، قبل از اینکه ساندویچ جدید در ساندویچ ساز بگذارید صبر کنید تا چراغ پیلوت سبز آماده پختن خاموش شود .
- ۱۰. بعد از استفاده دو شاخه ساندویچ ساز را از برق بیرون آورید.

تمیز کردن

هرگز از مواد ساینده برای تمیز کردن صفحه های سرخ کن استفاده نکنید زیرا سبب از بین رفتن لایه نجسب میشود .

۱. قبل از تمیز کردن دو شاخه ساندویچ ساز را از برق بیرون آورید.
۲. اجازه دهید ساندویچ ساز در حالت باز کاملاً سرد شود .
۳. ابتدا چربی ها را با دستمال کاغذی تمیز کنید.
۴. صفحه های سرخ کن را با یک دستمال نمناک یا ابر تمیز کنید.
۵. با استفاده از یک کاردک چوبی یا پلاستیکی غذای پس مانده (مثلاً پنیر آب شده) را از صفحه های سرخ کن جدا کنید.
۶. از فلز، وسایل تیز یا ساینده استفاده نکنید .
۷. قسمت خارجی دستگاه را با پارچه تمیز کنید .

نگهداری

۱. سیم دستگاه را بدور محل تعبیه شده بپیچانید.
۲. دستگاه را می‌توانید بطور عمودی یا افقی نگهداری کنید.

