



Contact grill

Model: MP-SW5781



INSTRUCTION MANUAL

Gracias por usar el producto, lea cuidadosamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato

Lea todas las instrucciones antes de usar y guardar para futuras consultas

1. Este aparato es sólo para uso doméstico. No use este aparato más que para su uso previsto. No usar en exteriores.
2. No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento. Los niños pequeños o personas enfermas deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con o mal uso del aparato.
3. No toque las superficies calientes, utilice el asa para levantar la placa superior.
4. Utilice siempre la parrilla sobre una superficie seca y nivelada.
5. No coloque el aparato sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, o donde pueda tocar un horno caliente.
6. Cuando utilice este aparato, proporcionar un espacio adecuado por encima y por todos los lados para la circulación.
7. Sobre superficies donde el calor puede causar un problema, se recomienda una colchoneta aislante.
8. No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, toque las superficies calientes o se anude.
9. No sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
10. Desconecte siempre el suministro eléctrico en la toma de corriente y luego retire el enchufe antes de intentar mover el aparato no esté en uso y antes de limpiarlo o guardarlo.
11. No utilice abrasivos fuertes, limpiadores cáusticos o limpiadores para hornos para limpiar este aparato.
12. Inspeccione regularmente el cable de alimentación, el enchufe y el aparato real de los daños. Si se encuentra dañado de alguna manera, poner fin de inmediato al uso del aparato y devuelva todo el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, sustitución o reparación.
13. Se recomienda la instalación de un dispositivo de corriente residual (interruptor de seguridad) para proporcionar una protección adicional de seguridad cuando use aparatos eléctricos. Es aconsejable que un interruptor de seguridad con una corriente residual de funcionamiento que no exceda de 30 mA se instalará en el circuito eléctrico que alimenta el aparato. Consulte a un electricista para el consejo profesional.

CARACTERISTICAS FISICAS

Potencia Decoración Hermosa "en la" luz y "listo"

Diseño de acero inoxidable con estilo

Flotante único con bisagras función de control de altura ajustable parrilla placa superior



placa superior antiadherente acanalado antiadherente acanalado placa de cocción inferior

Retire todos los materiales de promoción y materiales de empaque antes de usar. Compruebe que las placas de cocina están limpias y libres de polvo. Si es necesario, limpie con un paño húmedo.

A utilizar como Grill

1. Inserte el enchufe en una toma de corriente de 220-240V y volver a encender. El poder de Red "On" la luz se iluminará.
2. Permitir el Grill & Sandwich prensa para precalentar hasta que los verdes "Ready" se encienda la luz.
3. Coloque la carne o alimentos que se cocinan en la placa de cocción inferior. Consulte recetas para asar al grill o guía para los tiempos de cocción.
4. Cierre la placa de cocción superior, que tiene una bisagra flotante que está diseñado para presionar hacia abajo de manera uniforme en la comida. La placa superior se debe bajar completamente para lograr marcas de la parrilla en los alimentos seleccionados.
5. Cuando se asan los alimentos seleccionados, abra la tapa. Retire los alimentos con la ayuda de una espátula de plástico

Para utilizar como un sándwich de Prensa

1. Inserte el enchufe en una toma de corriente de 220-240V y encender la cámara. El poder rojo "On" la luz se iluminará
 2. Permitir el Grill & Sandwich Pulse para precalentar hasta que los verdes "Ready" se encienda la luz.
 3. Durante este tiempo, preparar el bocadillo y lo coloca sobre la placa de cocción inferior. Siempre coloque sándwiches hacia la parte trasera de la placa de cocción inferior.
 4. Cierre la placa de cocción superior, que tiene una bisagra flotante que está diseñado para presionar hacia abajo de manera uniforme en el sándwich. La placa superior debe estar completamente bajada para cocinar sandwiches.
 5. Tostado debería tomar aproximadamente 4-5 minutos. La hora exacta de tostado será una cuestión de gusto. También dependerá del tipo de pan y de llenado utilizado.
 6. Cuando el sándwich se cocina utilice la manija para abrir la tapa. Retire el sándwich con la ayuda de una espátula de plástico. Nunca use pinzas de metal o un cuchillo, ya que pueden causar daños en el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.
- Uso de la función de control de altura regulable parrilla

Su Grill & sandwich de Prensa cuenta con una función de control de la parilla de altura ajustable que permite colocar la placa superior a una gama de posiciones por encima de la placa inferior.

Esto permite que su Grill & sandwich de Prensa que se utiliza para asar los ingredientes delicados tales como pescado y hamburguesas bollos sin aplastar.

1. Permitir que el Grill & sándwich Pulse para precalentar hasta que los verdes "LISTO" se ilumina la luz.

2. Coloque los alimentos a la parrilla en la placa inferior.
3. Mueva el clip de control ajustable Grill en el lado derecho de la parrilla y sándwich de Prensa a la altura deseada
4. Baje lentamente la placa superior hasta que descansa en el clip de control de altura.
5. La placa superior irradiará el calor deseado a la ligera los alimentos a la parrilla.

Para obtener los mejores resultados de asado usan cortes de carne que son lo suficientemente gruesa como para tocar la placa superior y la base cuando la parrilla y sándwich de prensa está cerrada

Cortes recomendados

Carne: Solomillo (nueva York), grupa, ojo de bife (filete de scotch), filete.

Cordero: cortar filetes de cordero, filete de pierna, ojo del lomo, chuletas de cordero y cortado en cubitos.

Cerdo: filetes de lomo de mariposa, costillas, filetes de pierna, filetes, carne de cerdo cortada en cubitos.

1. Cortes más resistentes, como la hoja de res, filete de superestructura o cuarto delantero de cordero o chuletas de cuello pueden ser utilizados. Para ablandar estos recortes marinar por unas horas o toda la noche en una marinada con vino o vinagre para ayudar a romper el tejido conectivo.
2. No lo hagas carne sal antes de la cocción. La sal extraer los jugos de endurecimiento de la carne.
3. Si se utiliza una receta adobo o carnes pre-marinados en su tienda de carne, escurrir el exceso de adobo y aplique con papel de cocina antes de colocarlos en la parrilla y sándwich de prensa. Algunos adobos contienen niveles altos de azúcar que pueden presentar quemaduras en la placa de la parrilla cuando se cocina.
4. No sobre cocinar la carne, incluso la carne de cerdo es mejor servido rosada y jugosa.
5. No perforar la carne con un tenedor o cortar la carne durante la cocción. Esto permitirá que los jugos de escapar, lo que resulta en una carne seca dura. Use tenazas en su lugar.
6. Al retirar trozos de pescado, use una espátula de plástico resistente al calor plano para apoyar la comida.
7. Sancochando salchichas puede aliviar la necesidad de perforar las

Ingredient and type	Cooking time
CARNE >sirloin steak	3 minutes for medium rare 5-6 minutes for well done
>minute steak	1-2 minutes
>hamburger patties	4-6 minutes
>scotch fillet	4-6 minutes
CERDO >loin steaks	
>fillet	
>bacon	2-3 minutes
CORDERO >loin	3 minutes
>cutlets	4 minutes
>leg steaks	4 minutes
POLLO >breast fillets	6 minutes or until cooked through
>thigh fillets	4-5 minutes or until cooked through
SALCHICHAS >thin	3-4 minutes
>thick	6-7 minutes
Sandwich or foccacia	3-5 minutes or until golden brown
VERDURAS >eggplant	3-5 minutes

Cuidado y limpieza

Antes de limpiar, desconecte la alimentación a la toma de corriente y retire el tapón. Permita que su parrilla y sándwich de prensa se enfríe antes de limpiarlo. La unidad es más fácil de limpiar cuando un poco caliente. Siempre limpie cuando su parrilla y sándwich de prensa después de cada uso para evitar la acumulación de alimentos horneados in. Limpie las placas de cocción con un paño suave para eliminar los residuos de comida. Para residuos de alimentos al horno en exprimir un poco de agua tibia mezclada con detergente sobre el residuo de comida luego limpiar con una esponja abrasiva no o coloque papel de cocina húmedo sobre la parrilla para humedecer el residuo del alimento. Limpieza de la bandeja de goteo Retirar y vaciar la bandeja de goteo después de cada uso y lavar la bandeja en agua tibia y jabonosa. Evite el uso de estropajos o detergentes fuertes ya que pueden dañar la superficie.

Enjuague y seque con un paño limpio, suave y reemplazar.

Almacenamiento

Para guardar su parrilla y sándwich de prensa

1. Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente.
2. Deje que la parrilla se enfríe por completo.
3. Deslice el clip de almacenamiento hacia el mango delantero en la posición LOCK para que las placas de cocción superior e inferior se traban.
4. Haga clic en la bandeja de goteo extraíble en su lugar.
5. Enrolle el cable en el área de almacenamiento del cable por debajo de la unidad
6. Guarde en una superficie plana y nivelada y seca.