



8. Durante el proceso de tostado el piloto de temperatura (1) se encenderá y apagará ya que el termostato mantiene al grill panini a la temperatura adecuada.
9. Tras unos minutos, cuando su panini esté listo, abra el aparato y ayúdese para servirse de un utensilio de madera, nailon o silicona que no dañe el recubrimiento antiadherente de las planchas calefactoras (8). No utilice utensilios de metal.
10. Cierre de nuevo la tapa para mantener el calor si quiere tostar mas paninis. Si ha terminado, asegúrese de desenchufar el aparato y esperar a que se enfríe antes de proceder a su limpieza y almacenaje.

■ GUÍA DE TEMPERATURA

MÁX. ▶ 190°C

MED. ▶ 160°C

MIN. ▶ 130°C

■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Una vez desenchufado y frío puede proceder a la limpieza del grill panini. Limpie la parte interior y los bordes con papel de cocina absorbente o un trapo seco.
2. Si quedase algún resto de comida incrustado en las planchas calefactoras (8) se recomienda poner un poco de aceite y retirarlo despues de unos minutos cuando se haya ablandado con papel de cocina absorbente.
3. La carcasa (4) y las partes exteriores se pueden limpiar con un trapo ligeramente humedecido con agua. No use limpiadores abrasivos o estropajos metálicos.
4. Guárdelo en un sitio sin humedad con el cable recogido y con el seguro de cierre (5) en su posición de "Cerrado".



■ RECETA PARA EL GRILL PANINI

Paninis de pollo, zanahoria y maíz al curry

Ingredientes:

- 2 baguettes medianas.
- 2 pechugas de pollo cocidas.
- 2 mazorcas de maíz cocido desgranadas.
- 1 zanahoria rallada.
- Mayonesa.
- Lechuga.
- Curry.
- Queso Emmental rallado.

Elaboración:

- Picamos o deshilachamos las pechugas de pollo cocidas.
- Picamos la lechuga en pluma muy fina.
- Preparamos el relleno mezclando el pollo, el maíz, la zanahoria rallada, la lechuga, la mayonesa y aromatizamos con curry al gusto.
- Cortamos cada baguette a la mitad y las abrimos, rellenamos con la mezcla anterior y espolvoreamos con el queso Emmental rallado. Cerramos los paninis con las tapas de las baguettes.
- Ponemos el botón regulador (3) entre MED. y MAX. y mantenemos cerrado nuestro grill panini Easygrill. Cuando alcance la temperatura de trabajo seleccionada, se encenderá la luz verde del piloto de temperatura (1). Entonces introducimos los paninis y cerramos durante 4 ó 5 min. hasta que el pan quede crujiente y dorado a nuestro gusto

■ RECICLAJE



Al final de la vida del aparato, no lo tire junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente.



Instrucciones de uso



Grill panini



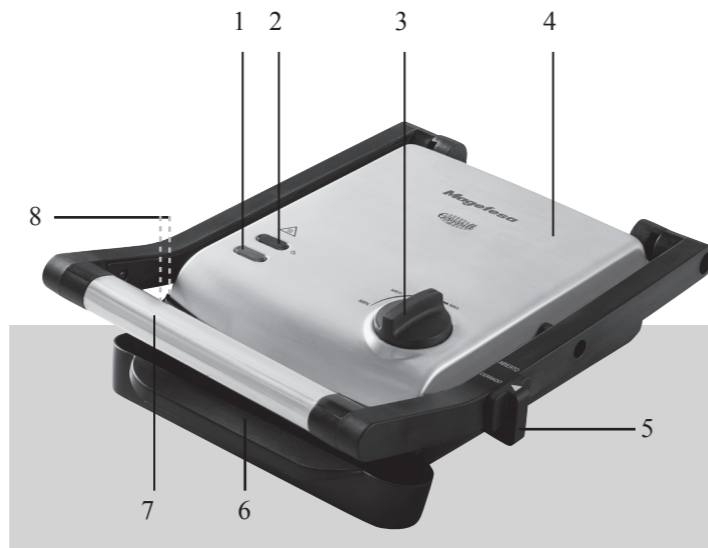


Lea atentamente las instrucciones antes de usar el GRILL PANINI, y guárdelas junto con el justificante de compra y, a ser posible, con el embalaje.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. Antes de enchufar el grill panini, compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el indicado en la placa de características situada en la parte inferior del aparato.
2. El uso incorrecto o el manejo impropio del grill panini puede provocar quemaduras o heridas al usuario. En estos casos el fabricante no se hace responsable del daño que este mal uso o manejo pueda causar.
3. No use el grill panini si cree que está dañado. Compruebe regularmente que sus componentes estén en buenas condiciones. En caso de avería o mal funcionamiento, NO trate de repararlo usted mismo. Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado para su revisión y/o reparación tanto eléctrica como mecánica. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante, pueden causar incidencias e incluso anular la validez de la garantía.
4. Mientras el aparato se encuentre en funcionamiento utilice siempre las asas, no toque las superficies calientes. Evite moverlo de sitio durante su utilización, se alcanzan altas temperaturas y aceites u otros líquidos pueden provocar quemaduras o heridas.
5. Extremar la vigilancia cuando haya niños y mantenga el grill panini fuera de su alcance. Ellos no pueden reconocer los daños que puede causar un aparato eléctrico. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
6. El grill panini no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluido niños), con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que se les haya instruido debidamente en relación a su uso y lo hagan bajo la estricta supervisión de una persona responsable de su seguridad.
7. Compruebe siempre que el cable esté en buen estado. Evite que este quede colgando de algún borde o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
8. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja nunca el cable, el enchufe o el aparato en agua o en cualquier otro líquido. No lo manipule con las manos húmedas y manténgalo alejado de la humedad.
9. Situe el grill panini cuando vaya a utilizarlo sobre una superficie estable alejada de cualquier fuente de calor, cortinas u otro material potencialmente inflamable.
10. Mientras esté en uso, no deje desatendido el grill panini. Cuando termine de utilizarlo y antes de proceder a su limpieza desenchufelo siempre de la red.
11. El grill panini solo debe utilizarse con el fin para el que está destinado. No lo utilice en el exterior ni al aire libre.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS



DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| 1. Piloto temperatura. | 5. Seguro de cierre. |
| 2. Piloto encendido. | 6. Bandeja recoge grasa. |
| 3. Botón regulador. | 7. Asa. |
| 4. Carcasa | 8. Planchas calefactoras. |

MODELO

MGF 8120 Grill panini EASYGRILL.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje y si es posible consérvelo durante un tiempo antes de tirarlo.
2. Limpie la superficie de las planchas calefactoras (8) con un trapo ligeramente humedecido y luego séquelo.

FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable y deslice el seguro de cierre (5) hacia la posición de "Abierto". Con ayuda del asa (7) abra el grill panini hasta su tope.
2. La primera vez se recomienda untar las planchas calefactoras (8) con mantequilla, margarina o aceite.
3. Asegúrese de colocar correctamente la bandeja recoge grasa (6) simplemente centrándola en la parte inferior y empujando hasta que encaje adecuadamente.
4. Enchufe el grill panini a la corriente. El piloto de encendido (2) se activará. Cierre la carcasa (4) con ayuda del asa (7) y prepare el panini mientras el aparato se calienta.
5. Cuando el grill panini haya alcanzado la temperatura adecuada, se encenderá el piloto de temperatura (1). El tiempo que tarde el aparato en alcanzar la temperatura necesaria, dependerá del nivel seleccionado con el botón regulador (3).
6. Abra completamente el aparato, se recomienda el uso de un trapo o manopla de cocina para ayudarse, el asa puede tener algo de calor. Es importante que se asegure de que la tapa esté bien abierta para evitar que se pueda cerrar involuntariamente causando daños.
7. Coloque el panini en el centro de la plancha calefactora inferior (8), cierre el aparato (no trate de cerrar el seguro de cierre (5) durante el cocinado). Puede ajustar el botón regulador (3) según la temperatura que requieran los alimentos. No necesitará interrumpir el proceso para voltear el panini ya que las dos planchas calefactoras -superior e inferior- (8) calientan por igual.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

MOD.	
SELLO DEL ESTABLECIMIENTO	FECHA DE VENTA
NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL COMPRADOR	

Los productos amparados bajo la presente póliza están garantizados por el plazo de 2 años contra todo defecto de fabricación.

CONDICIONES DE LA PÓLIZA

- La presente póliza garantiza este producto durante el plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, contra todo defecto de fabricación. Durante el periodo de vigencia de esta garantía, el titular de la misma tendrá derecho a:
 - a) La reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios.
 - b) En los supuestos en que la reparación efectuada no fuera satisfactoria y el producto no revistiese las condiciones óptimas para cumplir el uso al que estuviese destinado, el titular de esta garantía tendrá derecho a la sustitución del producto adquirido, por otro de idénticas características o a la devolución del precio pagado.

EXCLUSIONES

- Las consecuencias derivadas de una mala utilización del aparato: no cumplir estrictamente las instrucciones que figuran en el manual relativas al uso, funcionamiento, mantenimiento y limpieza, golpes, etc.
- Reparaciones efectuadas por personal no autorizado o inclusión de Recambios NO Originales.
- Desgastes de piezas y/o deterioros estéticos producidos por un uso habitual del aparato.
- Averías producidas por causas fortuitas o causas de fuerza mayor (fenómenos geográficos, atmosféricos, etc).

ANULACIÓN DE LA GARANTÍA

- La presente garantía será anulada en los casos en los que el aparato haya sido manipulado, modificado o reparado por personas ajenas al Servicio Técnico Autorizado o por la utilización de recambios no oficiales de la marca Magefesa.

MUY IMPORTANTE: LA GARANTÍA SÓLO SERÁ EFECTIVA, EN EL CASO DE QUE SEA TOTALMENTE CUMPLIMENTADA POR EL ESTABLECIMIENTO VENDEDOR, EN EL MOMENTO DE LA COMPRA Y SE ACREDITE MEDIANTE EL TICKET O FACTURA CORRESPONDIENTE.

La presente garantía es compatible e independiente a los derechos otorgados por el RDL 1/2007 (Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios).

En caso de que la compra haya sido realizada en un país distinto a ESPAÑA, para poder hacer uso de la presente garantía, el comprador deberá dirigirse al establecimiento en el cual el producto fue adquirido. En casos extraordinarios donde sea imposible lo referido anteriormente, se le suministrarán los datos de contacto de la delegación del fabricante en el país correspondiente.

DATOS DE CONTACTO
RHOINTER ESPAÑA
 Tel. 94 612 61 11 / Email de contacto: satmagefesa@rhointer.es