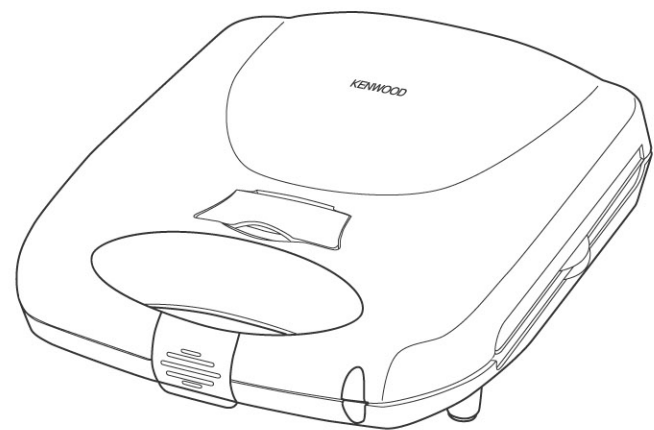


# KENWOOD



[www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)

**SM560 SM580 series**  
griller • toaster • griddle

**English 2 - 6**

**Français 7 - 11**

**عربي 12 - 16**

**فارسل 17 - 21**

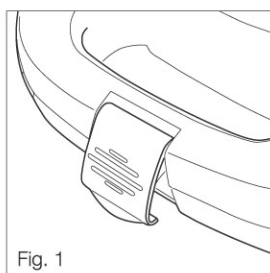
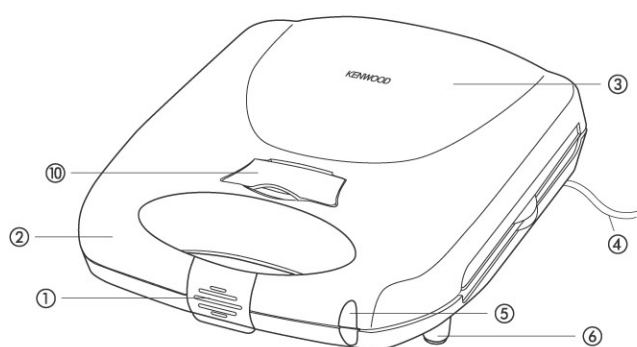


Fig. 1

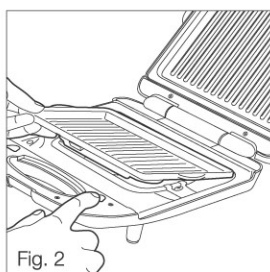
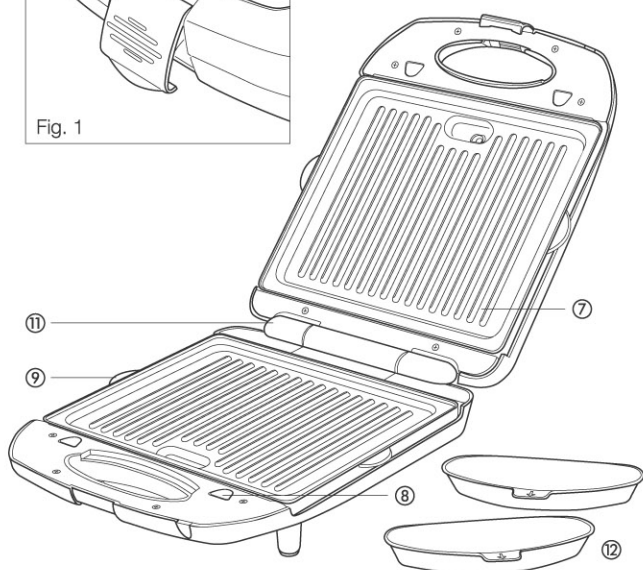


Fig. 2

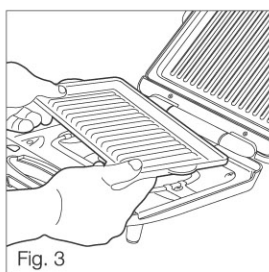


Fig. 3

# English

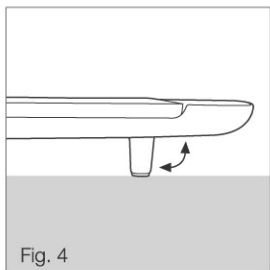


Fig. 4

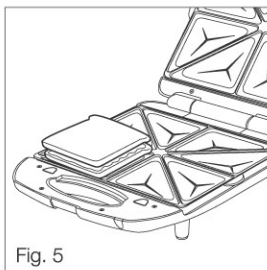


Fig. 5

## know your Kenwood snack maker

- |  |                        |
|--|------------------------|
| ① Handle latch   | ⑧ Plate release button |
| ② Handle   | ⑨ Plate handle         |
| ③ Lid  | ⑩ Griddle leg          |
| ④ Cord   | ⑪ Floating hinge       |
| ⑤ Power on and ready indicators                              | ⑫ drip trays           |
| ⑥ Feet   |                        |
| ⑦ Non-stick toasting plates -<br>toasting, grilling, griddle |                        |

### Connecting to power

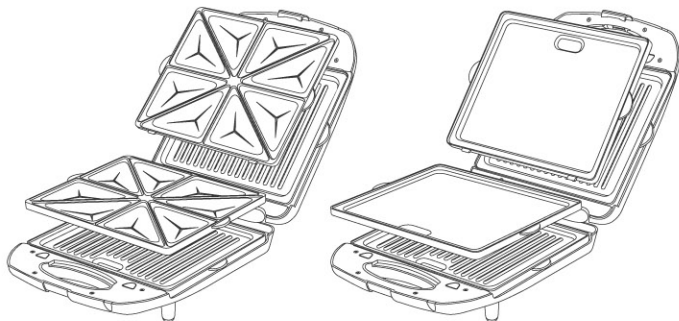
Before switching on make sure that the voltage of your electricity supply is the same as that indicated on the rating plate.

This appliance complies with European Economic Community Radio Interference Directive 89/336/EEC.

## contents

SM560  
sandwich plates  
ribbed grill plates

SM580  
ribbed grill plates  
flute griddle plates



# English

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### **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 is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
6. Do not leave your snack maker on unattended.
7. Do not use any unauthorised attachments with your snack maker, they may be hazardous.
8. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
9. Do not cover your snack maker whilst it is hot or in use.
10. If the supply cord of this appliance is damaged, it must for safety reasons be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer.
11. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
12. Do not use outdoors.
13. Do not let cord hang over edge of table or worktop or touch hot surfaces.
14. Only use this appliance for its intended domestic use.
15. Young children should be supervised to ensure that they do not play with this appliance.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### 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.

# English

## operation

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 (SM560) for making toasted sandwiches and pastry snacks; or with ribbed grillplates for making grilled sandwiches and snacks including pannini & foccacia; ~~or with flat griddle plates (SM580) which can be used for toasting open sandwiches again including pannini & foccacia.~~
- Opened flat with flat grill plates (SM580) as a griddle for patties, fritters, pikelets, eggs and many more foods; or with ribbed grill plates for similar foods including kebabs, tomatoes, mushrooms and many more.

In the normal closed position any of the plates can be used - scalloped sandwich plates, ribbed grill plates or flat plates. In the opened flat position, only the ribbed grill plates or the flat griddle plates (SM580) should be used.

In the opened flat position, the drip trays ⑫ should be used to allow excess oil and fluid to be drained off.

### To change the plates

1. Make sure the plates are cool before starting to change.
2. Remove the plug from the power supply .
3. To remove the plates already in the Multi Snacker, press down the plate release buttons ⑧ and then remove the plates (see fig. 2) by lifting up the plate handles ⑨.
4. Put the locating tabs of the new plate into the tab slots near the hinge (see fig. 3).
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 ⑩ which is on the cover into the upright position.
4. Open the lid of the Multi Snacker to the normal open position (just past upright). Lift the handle a little further. This opens the floating hinge ⑪ and allows the lid to be laid down into the opened flat position (see fig. 4).

# English

## **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. 5).
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 suitably 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 fillings such as cheese and jam can be extremely hot and will burn if eaten too quickly.

# English

## **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 sliced 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 pre-cook them before toasting.

## **To use as a griddle**

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

With the flat griddle plates the Multi Snacker can cook all the foods mentioned above and also eggs, pikelets, flapjacks and many other foods traditionally cooked on a griddle.

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

## cleaning

Remove the plug from the power supply before cleaning.

Do not clean the snack maker under running water and do not immerse in water.

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.

## service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your multi-snacker or
- servicing or repairs (in or out of guarantee)  
contact the Kenwood distributor or your authorised Kenwood repairer.  
Have your model number ready - it's on the underside of the multi-snacker.



# Français

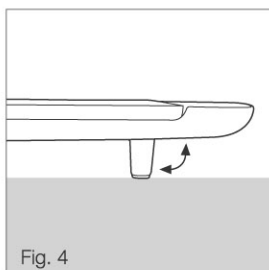


Fig. 4

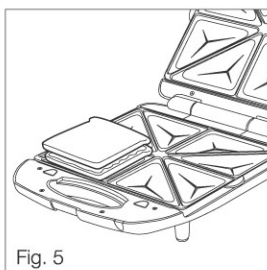


Fig. 5

## connaître votre gaufrier kenwood

- |  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| ① Verrou poignée   | ⑧ Bouton de libération de la plaque |
| ② Poignée  | ⑨ Poignée de la plaque              |
| ③ Couverture   | ⑩ Pied du gaufrier                  |
| ④ Cordon   | ⑪ Charnière flottante               |
| ⑤ Indicateurs d'alimentation et de disponibilité                     | ⑫ Bac à égouttures                  |
| ⑥ Pieds  |                                     |
| ⑦ Plaques à toasts non collantes - pour toaster, griller et gaufrier |                                     |

### Brancher l'alimentation

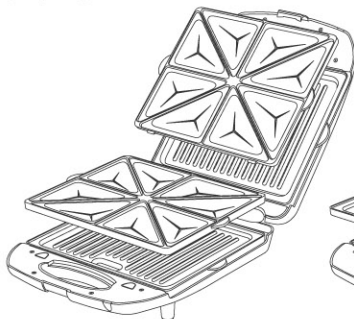
Avant d'allumer, assurez-vous que la tension de votre réseau électrique correspond à celle mentionnée sur la plaque d'indications.

Cet appareil est conforme à la directive 89/336/EEC de la Communauté Économique Européenne en matière d'interférences radio.

## contenu

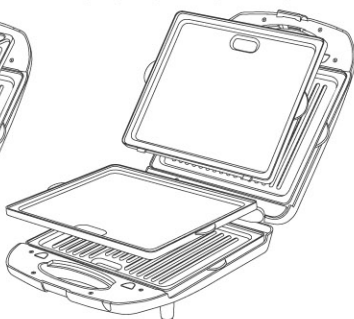
SM560

plaques à sandwich  
plaques grill rainurées



SM580

plaques grill rainurées  
plaques plates pour crêpes



# Français

## REMARQUES IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

### **N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL DANS DE L'EAU.**

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions de sécurité élémentaires doivent toujours être observées, en particulier : -

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes, et prenez garde à la vapeur qui peut s'échapper de l'appareil en fonctionnement.
3. Pour se protéger des risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la prise ni l'appareil dans de l'eau ni dans tout autre liquide.
4. N'utilisez pas d'objets métalliques, de couteaux, de fourchette, ni d'instruments similaires car ils peuvent endommager les plaques.
5. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par de jeunes enfants ni par des personnes infirmes sans encadrement.
6. Ne laissez pas votre gaufrier sans surveillance.
7. N'utilisez aucuns accessoires non agréés avec votre gaufrier, ils may pourraient s'avérer dangereux.
8. Débranchez la prise lorsqu'il n'est pas utilisé ou pour le nettoyer.
9. Ne recouvrez pas votre gaufrier tant qu'il est chaud ou en fonctionnement.
10. Si le cordon électrique de l'appareil est endommagé, pour des raisons de sécurité, il doit être remplacé par Kenwood ou un réparateur agréé Kenwood.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
12. Ne l'utilisez pas en extérieur.
13. Ne laissez jamais le cordon pendre du plan de travail ou du coin de la table, ni être en contact avec des surfaces chaudes.
14. N'utilisez cet appareil que pour l'utilisation domestiques pour laquelle il a été conçu.
15. Les jeunes enfants doivent être encadrés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### avant d'utiliser votre gaufrier

Avant d'utiliser votre gaufrier pour la première fois, nettoyez l'appareil et les plaques comme décrit dans la partie 'Nettoyage'.

Brosser un peu d'huile de cuisson sur les plaques, chauffez l'appareil couvercle ouvert pendant 5 minutes. Débranchez le et laissez le refroidir, enlevez ensuite tout surplus d'huile avec un papier absorbant. Le gaufrier est à présent prêt à servir.

Lorsque vous utilisez votre gaufrier pour la première, il est possible que vous remarquiez une légère fumée. Ceci est normal et dû au chauffage initial des composants internes.

# Français

## utilisation

Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Votre gaufrier Multi Snacker peut être utilisé dans deux positions :

- En position normale fermée avec des plaques à sandwich bordurées (SM560) pour faire des sandwichs toastés et des snacks pâtisseries ; ou avec des plaques grill rainurées pour faire des sandwichs grillés et des snacks du type panini et fougasses ; ou avec des plaques plates pour crêpes (SM580) qui peuvent être utilisées pour toaster des sandwichs ouverts, y compris, à nouveau, des paninis et des fougasses.
- Ouvert à plat avec les plaques grill plates (SM580) comme grill pour les croquettes, les beignets, les petits-fours, les œufs et bien plus encore ; ou avec des plaques grill rainurées pour le même type de plats, y compris les kebabs, les tomates, les champignons et autres.

En position normale fermée, tous les types de plaques peuvent être utilisés - plaques sandwich bordurées, plaques grill rainurées ou plaques plates. En position plate ouverte, seules les plaques grill rainurées et les plaques plates pour crêpes (SM580) doivent être utilisées.

En position plate ouverte, les bacs à égouttures ⑫ doivent être utilisés pour recueillir l'excès d'huile et de liquides.

### Pour changer les plaques

1. Assurez-vous que les plaques sont froides avant de commencer à les changer.
2. Enlevez la prise d'alimentation secteur.
3. Pour enlever les plaques déjà en place dans le gaufrier Multi Snacker, enfoncez le bouton de libération des plaques ⑧ puis enlevez les plaques (voir figure 2) en les soulevant par leurs poignées ⑨.
4. Faites coïncider les ergots de la nouvelle plaque avec les encoches près de la charnière (voir figure 3).
5. Enfoncez les poignées de la plaque jusqu'à ce qu'elle s'encliquette en place.
6. Procédez de même pour l'autre plaque.

### Pour ouvrir à plat comme un crêpière

1. Assurez-vous que le Multi Snacker est froid avant de l'ouvrir à plat.
2. Débranchez le Multi Snacker du réseau électrique.
3. Relevez le pied du gaufrier ⑩ qui se trouve sur le capot en le soulevant.
4. Ouvrez le couvercle du Multi Snacker en position normale ouverte (juste après la position verticale). Soulevez la poignée un peu plus. Ceci ouvre la charnière flottante ⑪ et permet au couvercle de s'ouvrir en position normale ouverte (voir figure 4).

# Français

## Pour faire des sandwiches toastés

1. Fermez le couvercle du gaufrier.
2. Branchez l'appareil sur le réseau électrique. La lumière rouge s'allume indiquant que l'appareil est en marche. Lorsque la lumière verte s'allume, le gaufrier a atteint sa température de fonctionnement et il est possible d'y mettre des sandwiches ou des snacks pour commencer la cuisson. La lumière verte s'éteint quand la cuisson progresse, puis se rallume lorsque la température augmente à nouveau.
3. Pendant que le gaufrier chauffe, préparez le pain et la garniture.
4. Pour des sandwiches toastés dorés, étalez du beurre l'extérieur du pain. Faites attention à ce que vous étalez car tout ne convient pas pour les toasts. Choisissez toujours du pain d'une taille convenable par rapport aux plaques. Placez la garniture entre les faces non beurrées du pain. Assurez-vous que les sandwiches sont garnis uniformément pour qu'ils brunissent uniformément. Au lieu de beurrer, vous pouvez utiliser une huile en spray non collante sur les plaques avant de chauffer.
5. Ouvrez le gaufrier en tirant sur la poignée de verrouillage et en soulevant le couvercle (voir figure 1).
6. Placez les sandwiches dans l'appareil (voir figure 5).
7. Fermez le couvercle. À l'aide d'une spatule en bois, maintenez le pain en place si nécessaire, jusqu'à ce que la poignée se verrouille. Ne fermez pas le couvercle en force. S'il est difficile à fermer, il y a peut-être trop de garniture ou les tranches de pain sont peut-être trop épaisses.
8. Laissez les sandwiches toaster pendant 3-8 minutes selon votre goût en vous assurant que les aliments crus sont bien cuits (par exemple le bacon). Au besoin, précuisez les auparavant. Attention à la vapeur qui peut s'échapper à l'avant de l'appareil.
9. Ouvrez le gaufrier d'un mouvement de bascule et enlevez les sandwiches toastés. N'utilisez pas d'instrument métallique car cela pourrait endommager les plaques de cuisson.
10. After use, unplug the appliance and allow to cool.

## Pour faire des petits-fours

Les pâtes à petits fours déjà prêtes à base de filo ainsi que les soufflés constituent de parfaits snacks faciles à faire.

1. Placez un morceau de pâte à petits-fours d'une taille convenable sur la plaque chauffante préalablement chauffée de votre gaufrier.
2. Faites des creux dans la pâte et remplissez les à la cuillère de garniture comme des pommes, de la ricotta ou des légumes.
3. Recouvrez d'un autre morceau de pâte et fermez le couvercle.
4. Faites cuire le petit-four jusqu'à ce qu'il soit doré et que la garniture soit cuite.

### IMPORTANT

Faites attention lorsque vous croquez dans quelque chose qui a été cuit dans le gaufrier, car certaines garnitures comme le fromage ou le jambon peuvent être extrêmement chaudes et brûler lorsqu'on mange trop vite.

# Français

## **Pour faire des sandwiches grillés**

A l'aide des plaques rainurées, vous pouvez faire des sandwiches avec du pain ordinaire ou d'autres types de pain comme des paninis ou des focaccias. La charnière flottante vous permet de faire des sandwiches grillés épais.

Les plaques rainurées étant en place, suivez les instructions pour préchauffer le gaufrier, préparer et cuire les sandwiches comme ci-dessus.

La garniture peut comprendre des tranches de viande, du fromage, des tomates et des garnitures préparées telles que du poulet précuit ou du thon mayonnaise.

Assurez-vous que les aliments crus comme le bacon, les oignons ou les œufs sont bien cuits; sinon précuisez les avant de les toaster.

## **Utilisation en tant que plaque chauffante**

En position ouverte à plat, et à l'aide des plaques rainurées, le Multi Snacker peut servir de plaque chauffante pour cuire différents types d'aliments comme les petits-fours, les beignets, les croquettes, les kebabs, les tomates, les champignons et davantage.

Avec les plaques chauffantes plates, le Multi Snacker peut cuire tous les aliments cités précédemment et également les œufs, les galettes et plein d'autres aliments traditionnellement cuits sur une plaque.

La durée de cuisson varie selon les ingrédients, assurez-vous que vos aliments sont toujours bien cuits.

## **nettoyage**

Débranchez la prise du secteur avant nettoyage.

Ne nettoyez pas le gaufrier sous l'eau courante et ne l'immergez pas.

Pour nettoyer les plaques, laissez les refroidir puis enlevez les pour les laver dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez abondamment et séchez.

Pour nettoyer le corps du gaufrier, laissez le refroidir et essuyez l'appareil avec un chiffon humide. Séchez ensuite soigneusement. Ne l'immergez pas dans l'eau.

## **stockage**

Lorsque l'appareil est froid, le cordon peut être enroulé autour de l'appareil.

## **entretien et service client**

- Si le cordon est endommagé, pour des raisons de sécurité, il doit être remplacé par KENWOOD ou un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'assistance concernant:

- L'utilisation du Multi Snacker, ou
  - L'entretien ou la réparation (sous ou hors garantie)
- Contactez votre distributeur Kenwood ou votre réparateur agréé Kenwood. Ayez sous la main le numéro du modèle -Il se trouve sur l'envers du Multi Snacker.

## لعمل السندوتشات الساخنة

باستخدام الألواح المضلعة، تستطيع عمل السندوتشات الساخنة، مستخدماً في ذلك الخبز العادي أو أي أنواع أخرى من الخبز، مثل البانيني والفوكاشيا. وسوف تساعدك المفصلة الحرة على عمل سندوتشات مشوية سمكية.

بعد تثبيت الألواح المضلعة في موضعها، اتبع الإرشادات الخاصة بتسخين الجهاز مسبقاً وتجهيز وطهو السندوتشات كما سبق.

ومن الممكن أن يشمل الحشو شرائح رقيقة من اللحم أو الجبن أو الطماطم، ومواد سابقة التجهيز مثل لحم الدجاج المطهو مسبقاً أو مايونيز التونة.

تأكد من نضج المكونات النيئة في الحشو، مثل لحم البقر والبيض. وكبدل لذلك، يمكنك طهيها مسبقاً قبل عملية التحميص.

## للاستخدام كصينية خبز

في الوضع المسطح المفتوح، وباستخدام الألواح المضلعة، يمكن استخدام صانعة الوجبات الخفيفة متعددة الأغراض كصينية لطهي مجموعة من الأطعمة من بينها فطائر اللحم وفطائر الفاكهة والبيكلتس والكباب والطماطم والمشروم وأطعمة أخرى كثيرة.

وباستخدام الألواح المستوية، تستطيع صانعة الوجبات الخفيفة متعددة الأغراض طهي كل الأطعمة التي سبق ذكرها، إضافة إلى البيض والبيكلتس وكعكة البيض واللبن، وكثير من الأطعمة الأخرى التي يتم طهيها تقليدياً في صينية خبز.

ويختلف زمن الطهي حسب اختلاف المكونات. تأكد دائماً أن الأطعمة قد نضجت.

## التنظيف

قبل البدء في عملية التنظيف، افصل الجهاز عن مصدر التيار.

لا تنظف صانعة الوجبات الخفيفة تحت مياه جارية، ولا تغمرها بالماء.

لتنظيف الألواح، اتركها تبرد أولاً، ثم انزعها واغسلها بالماء الساخن والصابون، وأخيراً اشطفها وجففها جيداً.

لتنظيف هيكل صانعة الوجبات الخفيفة، اتركه يبرد أولاً، ثم امسحه بقطعة مبللة من القماش. بعد ذلك جففه جيداً ولا تغمره بالماء.

## التخزين

بعد أن يبرد الجهاز، يمكن طي سلك التوصيل حوله.

## الصيانة وخدمة العملاء

- إذا أصاب سلك التوصيل أي تلف، يجب، استبداله بواسطة KENWOOD أو فني إصلاح مرخص من قبل KENWOOD.

وإذا احتجت إلى مساعدة بشأن:

- استخدام صانعة الوجبات الخفيفة متعددة الأغراض، أو
  - أعمال الصيانة أو الإصلاح (في فترة الضمان أو بعدها)
- يمكنك الاتصال بموزع Kenwood، أو فني الإصلاح المرخص له من قبل Kenwood. تأكد أن لديك رقم الطراز، وهو مدون على الجانب السفلي لصانعة الوجبات الخفيفة متعددة الأغراض.

## لعمل السندوتشات المحمصة

- ١- اغلق غطاء صانعة الوجبات الخفيفة.
- ٢- وصل الجهاز بمصدر التيار. سوف يضيء الضوء الأحمر، مما يدل على سريان التيار. وعندما يضيء الضوء الأخضر يعني ذلك أن صانعة الوجبات الخفيفة قد وصلت إلى درجة حرارة التشغيل، وأن السندوتشات أو الوجبات الخفيفة يمكن وضعها لبدء الطهي. سوف ينطفئ الضوء الأخضر مع استمرار عملية الطهي ثم يضيء مرة أخرى عندما تعود درجة الحرارة إلى الارتفاع.
- ٣- أثناء اكتساب صانعة الوجبات الخفيفة للسخونة المطلوبة، قم بإعداد الخبز والحشو.
- ٤- لعمل سندوتشات محمصة باللون الذهبي، ادهن السطح الخارجي للخبز بقليل من الزيت. واحذر استخدام بعض أنواع الزبدة غير المناسبة للتحميص. ويجب اختبار حجم الخبز الذي يناسب مساحة الألواح. ضع الحشو بين شطائر الخبز قبل دهنها بالزبدة. وتأكد من أن السندوتشات محشوة بصورة مستوية، فهذا يساعد على الحصول على اللون البني. وكبدل للزبد، يمكنك رش الألواح بزيت طعام غير قابل للالتصاق قبل التسخين.
- ٥- افتح صانعة الوجبات الخفيفة بجذب مزلاج المقبض إلى الخارج ورفع الغطاء (انظر شكل ١).
- ٦- ضع السندوتشات داخل الجهاز (انظر الشكل ٥).
- ٧- اغلق الغطاء، مستخدماً ملعقة خشبية لتثبيت الخبز في موضعه، إذا اقتضى الأمر ذلك، حتى يتم إغلاق مزلاج المقبض. ولا تستخدم القوة لإغلاق الغطاء. فإذا وجدت أن من الصعب إغلاقه، فقد يكون ذلك دليلاً على أنك قد وضعت كمية من الحشو تزيد عن الحاجة، أو أن شرائح الخبز أكثر سمكاً مما يجب.
- ٨- تستغرق عملية تحميص السندوتش ما بين ثلاث وثمان دقائق حسب المذاق ولضمان نضج المكونات النيئة (مثل لحم البقر) بالدرجة الكافية. وكبدل لذلك، يمكن طهو هذه المكونات مسبقاً قبل التحميص واحذر البخار الذي قد ينطلق من مقدمة الجهاز.
- ٩- افتح صانعة الوجبات الخفيفة بحركة واحدة سريعة، وأخرج السندوتشات المحمصة. ولا تستخدم الأدوات المعدنية لهذا الغرض، لأنها قد تخدش ألواح التحميص.
- ١٠- بعد الاستخدام، افصل الجهاز عن مصدر التيار، وأتركه يبرد.

## لعمل وجبات المعجنات الخفيفة

رقائق المعجنات الجاهزة، مثل فطائر "الفيلو" والفطائر المنتفخة، هي الأفضل في عمل الوجبات الخفيفة السريعة والسهلة.

- ١- ضع قطعة مناسبة الحجم من رقائق المعجنات على صفيحة الطهي بعد تسخينها.
- ٢- اصنع تجاويف في الرقائق، واستخدم ملعقة في غرس الحشو، مثل التفاح أو جبنه "الريكوتا" أو الخضراوات.
- ٣- ضع طبقة أخرى من الرقائق فوق الطبقة الأولى، وأغلق الغطاء.
- ٤- استمر في الطهي إلى أن تكتسب المعجنات اللون البني الذهبي، وينضج الحشو.

هام

احذر عند قضم أي شيء تم طهوه في صانعة الوجبات الخفيفة لأن بعض مواد الحشو، مثل الجبن والمربى قد تكون شديدة السخونة، وقد تسبب حرقاً عند أكلها بسرعة.

# عربي

## التشغيل

- يرجى الاطلاع على جميع الإرشادات قبل استخدام هذا الجهاز.
- يمكن استخدام صانعة الوجبات الخفيفة متعددة الأغراض في وضعين مختلفين:
- في الوضع المغلق العادي، مع ألواح السندوتشات شبه الدائرية (SM560) لعمل السندوتشات المحمصة والوجبات الخفيفة من المعجنات؛ أو مع ألواح الشواء المضلعة لعمل السندوتشات الساخنة والوجبات الخفيفة مثل "البانينى" و"الفوكاشيا"؛ أو مع ألواح الخبز المستوية (SM580) التي يمكن استخدامها لتحميص السندوتشات المفتوحة، بما في ذلك أيضاً "البانينى" و"الفوكاشيا".
  - في الوضع المسطح المفتوح، مع ألواح الشواء المستوية (SM580) كصواني خبز فطائر اللحم وفطائر الفاكهة و"البيكلتس" والبيض وكثير من الأطعمة الأخرى؛ أو مع ألواح الشواء المضلعة لأطعمة مشابهة من بينها الكباب والطماطم والمشروم، وغيرها الكثير.
- وفي الوضع المغلق العادي يمكن استخدام أي ألواح - ألواح الشواء شبه المستديرة أو ألواح الشواء المضلعة أو الألواح المستوية. أما في الوضع المسطح المفتوح فيجب ألا تستخدم إلا ألواح الشواء المضلعة وألواح الخبز المستوية (SM580).
- وفي الوضع المسطح المفتوح، يجب استخدام صواني التقطير ⑫ للسماح بتصفية الدهون والسوائل الزائدة.

## لتغيير الألواح

- 1- تأكد أن الألواح باردة قبل البدء في تغييرها.
- 2- انزع القابس من مصدر التيار.
- 3- انزع الألواح الموجودة في صانعة الوجبات الخفيفة متعددة الأغراض، اضغط على أزرار تحرير الألواح ⑧، ثم انزع الألواح (انظر الشكل ٢) برفع مقابض الألواح ⑨.
- 4- ضع السنة التثبيت الموجودة على اللوح البديل في الفتحات المعدة لها قرب المفصلة (انظر الشكل ٣).
- 5- اضغط على مقابض اللوح إلى أسفل حتى تسمع صوت استقرارها في موضعها.
- 6- افعل نفس الشيء مع الصفيحة الأخرى.

## للفتح المسطح كصينية للخبز

- 1- تأكد من أن صانعة الوجبات الخفيفة متعددة الأغراض باردة قبل فتحها في الوضع المسطح.
- 2- افصل صانعة الوجبات الخفيفة متعددة الأغراض عن مصدر التيار.
- 3- ارفع الدعامة الخاصة بالخبز ⑩ الموجودة على الغطاء حتى تتخذ الوضع الرأسي.
- 4- افتح غطاء صانعة الوجبات الخفيفة متعددة الأغراض حتى تتخذ الوضع العادي المفتوح (بعد الوضع الرأسي مباشرة) ثم ارفع المقيض قليلاً. سيؤدي ذلك إلى فتح المفصلة الحرة ⑪، وتمكين الغطاء من اتخاذ الوضع المسطح المفتوح (انظر الشكل ٤).



# عربي

## إجراءات وقائية هامة

### لا تغمر هذا الجهاز في الماء

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع الاحتياطات الأساسية للسلامة، ومن بينها ما يلي:

- ١- اقرأ كل الإرشادات.
- ٢- لا تلمس الأسطح الساخنة، واحذر البخار الذي قد ينطلق من الجهاز أثناء التشغيل.
- ٣- لتجنب خطر الصدمات الكهربائية، لا تغمر سلك التوصيل أو القابس أو الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر.
- ٤- لا تستخدم الأشياء المعدنية، كالسكاكين والشوك وما شابه ذلك، لأنها قد تشوه الألواح.
- ٥- هذا الجهاز ليس مصمماً للاستخدام من قبل الأطفال أو المعاقين دون إشراف.
- ٦- لا تترك صانعة الوجبات الخفيفة تعمل دون وجود أحد بجانبها.
- ٧- لا تستعمل مع صانعة الوجبات الخفيفة أي ملحقات غير مرخص بها، فقد تكون مصدرًا للخطر.
- ٨- افصل سلك التوصيل عن مصدر التيار في حالة عدم الاستخدام وقبل التنظيف.
- ٩- لا تغطي صانعة الوجبات الخفيفة وهي ساخنة أو أثناء الاستخدام.
- ١٠- إذا أصاب التلف سلك توصيل التيار الخاص بهذا الجهاز، يجب استبداله بواسطة Kenwood، أو فني إصلاح مصرح له من قبل Kenwood.
- ١١- استخدام القطع الإضافية غير الموصى بها من قبل جهة تصنيع الجهاز قد يتسبب في حدوث إصابات.
- ١٢- لا تستخدم الجهاز خارج المنزل.
- ١٣- لا تترك سلك توصيل التيار يتدلى على حافة الطاولة أو القاعدة، أو يلامس الأسطح الساخنة.
- ١٤- لا تستخدم هذا الجهاز إلا للأغراض المنزلية التي صمم من أجلها.
- ١٥- يجب مراقبة الأطفال الصغار لضمان عدم العبث بالجهاز.

## احتفظ بهذه الإرشادات

### قبل استخدام صانعة الوجبات الخفيفة

قبل استخدام صانعة الوجبات الخفيفة للمرة الأولى، نظف الجهاز والألواح كما هو موضح في الجزء الخاص بـ "التنظيف".  
ادهن الألواح بقليل من زيت الطهي، ثم سخن الجهاز والغطاء مفتوح لمدة ٥ دقائق. افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء واتركه يبرد، وجفف الزيت الفائض باستخدام ورق يمتص السوائل. عندئذ تصبح صانعة الوجبات الخفيفة صالحة للاستخدام.  
وعند استخدام صانعة الوجبات الخفيفة لأول مرة، قد تلاحظ انبعاث سحابة خفيفة من الدخان. وهذا أمر طبيعي يرجع إلى عملية التسخين المبدئية للمكونات الداخلية.

# عربي

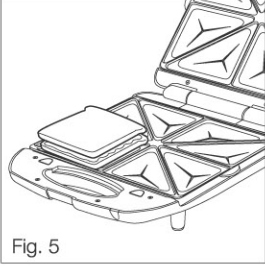


Fig. 5

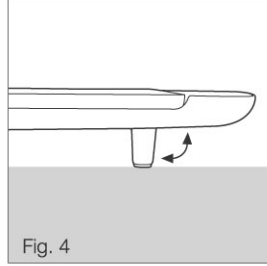


Fig. 4

## تعرف على صانعة الوجبات الخفيفة Kenwood

- |                          |  |
|--------------------------|--|
| ⑧ زر تحرير اللوح         | ① مزلاج المقبض   |
| ⑨ مقبض اللوح             | ② المقبض   |
| ⑩ الدعامة الخاصة بالخبيز | ③ الغطاء   |
| ⑪ المفصلة الحرة          | ④ سلك التوصيل  |
| ⑫ صواني التقطير          | ⑤ مؤشر وصول التيار والاستعداد للعمل                      |
|                          | ⑥ أقدام الجهاز   |
|                          | ⑦ ألواح التحميص عديمة الالتصاق - التحميص، الشواء، الخبيز |

### توصيل التيار

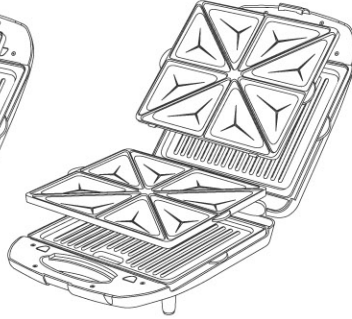
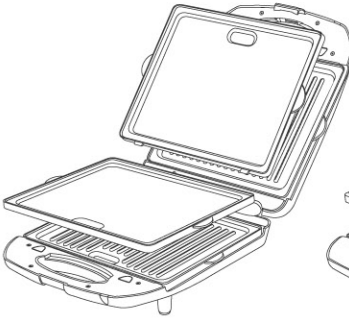
قبل التشغيل، يجب التأكد من أن جهد مصدر التيار هو نفس الجهد المدون على لوحة المعايرة.

هذا الجهاز مطابق لنشرة التداخل اللاسلكي للمجموعة الاقتصادية الأوروبية رقم 89/336/EEC.

### المحتويات

SM580  
ألواح السندوتشات  
لوائح الشواء المضلعة

SM560  
ألواح الشواء المضلعة  
ألواح الخبيز المستوية



# فارسل

## برای درست کردن ساندویچهای کبابی

با استفاده از بشقابهای دنده ای شما می توانید ساندویچهای کبابی را با استفاده از نان معمولی یا هر نوع دیگر نان مانند نان خشک و فوکاسیا درست کنید. لولای متحرک به شما امکان می دهد که ساندویچهای کبابی ضخیم تر تهیه کنید.

با استفاده از بشقابهای دنده ای دستورالعملهای مربوط را در مورد از پیش گرم کردن دستگاه تهیه ساندویچ چند کاره و پختن ساندویچها مانند موارد بالا انجام دهید.

مواد پرکردنی می تواند شامل قطعات بریده شده گوشت، پنیر، گوجه فرنگی و مواد پرکردنی آماده مانند گوجه از پیش پخته شده یا ماهی مایونز باشد.

مطمئن شوید که مواد پرکردنی خام مانند گوشت پخت خوک، پیاز، تخم مرغ کاملاً پخته شده باشند. گاهی می توانید پیش از تست کردن آنها را گرم کنید.

## استفاده به عنوان کباب کن

در حالت موقعیت باز شده و با استفاده از بشقابهای دنده ای دستگاه تهیه ساندویچ می توانند برای کباب کردن و پختن مواد غذایی بسیاری شامل کیک کوچک فنجانی، کیک میوه ای، کیکهای کوچک دیگر، انواع کباب، گوجه فرنگی، قارچ و تعداد بیشتری از مواد غذایی مورد استفاده قرار بگیرند.

با استفاده از بشقابهای پهن دستگاه تهیه ساندویچ چند منظوره می توانید همه مواد غذایی گفته شده در بالا و همچنین تخم مرغ، کیکهای کوچک، کیک بلوط شیرین و بسیاری از غذاها را به صورت سنتی در کباب کن بپزید.

زمان پخت در مواد غذایی مختلف باتوجه به نوع مواد پرکردنی فرق می کند، همیشه مطمئن شوید که غذاها بطور کامل پخته شده اند.

## تمیز کردن

پیش از تمیز کردن دوشاخه دستگاه را از پریز برق درآورید.

دستگاه تهیه ساندویچ را زیر جریان آب نشوئید و آن را هرگز در آب فرو نکنید.

برای تمیز کردن بشقابها، بگذارید تا خشک شوند و سپس آنها را درآورید و با محلول آب و صابون گرم بشوئید. بعد بطور کامل آنها را آبکشی و خشک کنید.

برای تمیز کردن بدنه دستگاه تهیه ساندویچ چندکاره، بگذارید تا خشک شود و سپس دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید. بعد آن را بطور کامل آبکشی و خشک کنید. هرگز آن را در آب فرو نکنید.

## نگهداری

هنگامی که دستگاه خشک است، کابل برق می تواند بدور آن پیچیده شود.

## سرویس و حمایت از مشتریان

- اگر کابل برق دستگاه صدمه دیده باشد، به دلایل ایمنی باید توسط شرکت کن وود یا تعمیر کار مجاز شرکت کن وود تعویض شود.

اگر شما در موارد زیر به کمک نیاز داشته باشید:

- استفاده از دستگاه تهیه ساندویچ چندکاره یا
  - سرویس یا تعمیرات آن ( با گارانتی یا بدون آن )
- با توزیع کننده وسایل کن وود یا تعمیرکار رسمی و مجاز شرکت کن وود تماس بگیرید. شماره مدل دستگاه خود را آماده و دم دست نگهدارید- آن در قسمت زیر دستگاه تهیه ساندویچ چند کاره است.

# فارسل

## برای درست کردن ساندویچهای تست شده

۱. درپوش دستگاه تهیه ساندویچ را ببندید.
۲. دوشاخه دستگاه رابه برق وصل کنید. چراغ کوچک قرمز روشن می شود و نشان می دهد که برق دستگاه وصل است. وقتی که چراغ سبز روشن می شود نشان می دهد که دستگاه تهیه ساندویچ به درجه حرارت مناسب رسیده و ساندویچها می توانند برای پخت در دستگاه قرار بگیرند. هنگام عمل پخت چراغ سبز خاموش می شود و سپس وقتی که دویاره درجه حرارت به حد مناسب می رسد ، روشن می شود.
۳. هنگامی که دستگاه تهیه ساندویچ گرم می شود، نان ساندویچ و مواد پرکردنی را آماده کنید.
۴. برای تهیه ساندویچهای تست شده طلایی، کره رابر سطح خارجی نانها بمالید. مواظب باشید که کره پخش نشود که برای تست کردن مناسب نمی باشد. همیشه نان با اندازه مناسب با بشقابکها را انتخاب کنید. مواد پرکردنی را بین سطوح کره نمالیده شده نانها قرار دهید. مطمئن شوید که ساندویچها بطور دولایه پر شده اند تا پخت بصورت دولایه انجام شود. بجای کره می توانید از روغن آبنجری غیر قابل چسبیدن بر روی بشقابکها استفاده کنید.
۵. دستگاه تهیه ساندویچ را با کشیدن بست دستگاه به طرف خارج و بلند کردن درپوش باز کنید (تصویر ۱ را ببینید).
۶. ساندویچها را در دستگاه قرار دهید. (تصویر ۵ را ببینید).
۷. درپوش را با استفاده از قاشق چوبی در صورت ضرورت برای نگه داشتن نان ببندید تا بست دستگاه قفل شود. درپوش را با فشار نبندید. اگر درپوش به دشواری بسته شود ممکن است شما آنرا زیاد از حد پر کرده اید یا برشهای نان بیش از حد کلفت باشند.
۸. بگذارید تا ساندویچها برای ۸-۳ دقیقه تست شوند تا مزه مناسب را بر طبق مواد پر شده داخل آنها (برای مثال گوشت پخت خوک) پیدا کنند و کاملاً پخته شوند، گاهی می توانید این مواد را پیش از تست کردن بپزید. مواظب بخاری باشید که ممکن است از قسمت جلوی دستگاه خارج شود.
۹. دستگاه تهیه ساندویچ را با یک حرکت مناسب و سریع باز کنید و ساندویچهای تست شده را از آن بیرون بیاورید. از وسایل و ابزارهای فلزی برای خارج کردن آنها استفاده نکنید چون ممکن است بشقابکهای تست صدمه ببینند.
۱۰. بعد از استفاده ، دوشاخه دستگاه را از برق درآورید و بگذارید تا خنک شود.

## برای درست کردن ساندویچهای شیرینی خشک

ورقهای شیرینی خشک آماده مانند فیلو یا شیرینی پفکی برای درست کردن ساندویچهای فوری و سریع بسیار مناسب هستند.

۱. قطعه مناسبی از ورق شیرینی را در داخل بشقابک از پیش گرم شده دستگاه تهیه ساندویچ قرار دهید.
۲. سوراخهایی در ورق شیرینی ایجاد کنید و با قاشق مواد پرکردنی مانند سیب، ریکوتا و پنیر یا سبزیجات رادر آن قرار دهید.
۳. ورق دیگر شیرینی بریده شده را بروی ساندویچ قرار دهید و درپوش دستگاه را ببندید.
۴. ساندویچ را آنقدر بپزید که ورقهای شیرینی به رنگ قهوه ای طلایی دربیایند و مواد داخل آن بطور کامل پخته شوند.

مهم

مراقب باشید که هنگام گاز زدن به هرگونه مواد پخته شده در دستگاه تهیه ساندویچ، چون مواد پرکردنی مانند پنیر و مربا بی نهایت داغ می شوند و هنگام خوردن باعث سوختگی شدید و فوری می شوند.

# فارسل

## استفاده و کارکرد

لطفاً این دستورالعملها را پیش از استفاده از این دستگاه بخوانید.

دستگاه چندکاره تهیه ساندریچ شما می تواند در موقعیتهای زیر استفاده شود:

- در حالت معمولی بسته با بشقابهای شیردار ساندریچ (SM560) برای درست کردن ساندریچ تست شده و ساندریچ شیرینی خشک می تواند مورد استفاده واقع بشود، یا با بشقابهای کباب کن دنده ای برای درست کردن ساندریچهای کبابی مانند فنجانی & فوکاسیا، یا با بشقابهای باز تنوری (SM580) که می تواند برای تست کردن دوباره ساندریچهای باز مانند فنجانی & فوکاسیا استفاده شود.
  - در حالت باز با بشقابهای کباب کن پهن (SM580) به عنوان کباب کن برای کیکهای کوچک، کیکهای میوه، ماهی، تخم مرغ و بسیاری از غذاها مورد استفاده قرار بگیرد، یا با بشقابهای کباب کن دنده ای برای غذاهای مشابه دیگر شامل انواع کباب، گوجه فرنگی، قارچ و بسیاری دیگر از مواد غذایی می تواند استفاده شود.
- در حالت معمولی بسته هرکدام از بشقابها می توانند مورد استفاده قرار گیرند- بشقابهای ساندریچ شیردار، بشقابهای کباب کن دنده ای یا بشقابهای پهن. در حالت موقعیت باز، فقط بشقابهای کباب کن دنده ای یا بشقابهای تنوری کردن پهن (SM580) می تواند مورد استفاده شود.
- در حالت موقعیت باز و پهن، سینی جمع آوری قطرات مایعات ⑫ بایستی برای جمع آوری مقدار اضافی روغن و مایعات چکیده شده استفاده شود.

### برای عوض کردن بشقابها

۱. پیش از عوض کردن بشقابها مطمئن شوید که آنها خنک هستند.
۲. دوشاخه دستگاه را از پریز برق درآورید.
۳. برای درآوردن بشقابها در دستگاه تهیه ساندریچ چند کاره، قبلاً دگمه باز کردن بشقابها ⑧ را به پایین فشار دهید و بشقابها (تصویر ۲ را ببینید) را با بلند کردن دستگیره های بشقابها ⑨ بیرون بیاورید.
۴. دگمه های قرار گرفتن بشقابهای جدید را بر روی شیار دگمه ها در نزدیکی لولای آنها قرار دهید. (تصویر ۳ را ببینید).
۵. دستگیره بشقابها را به پایین فشار دهید تا بشقاب با صدای کلیک جا بیفتند.
۶. همین عملیات را برای بشقاب دیگر انجام دهید.

### برای بازکردن پهن در حالت کباب کن

۱. مطمئن شوید که دستگاه ساندریچ چند کاره پیش از باز کردن خنک باشد.
۲. دوشاخه دستگاه تهیه ساندریچ چند کاره را از پریز برق درآورید.
۳. پایه کباب کن ⑩ را که در قسمت بالایی سمت راست قرار رگشته بلند کنید.
۴. دستگاه تهیه ساندریچ چند کاره را به حالت موقعیت معمولی باز کنید (مانند قسمت بالایی سمت راست). دستگیره را کمی بلند کنید. این کار لولای متحرک ⑪ را باز می کند و باعث می شود که درپوش کمی پایین برود و در موقعیت باز پهن قرار بگیرد. (تصویر ۴ را ببینید).

# فارسل

## نکات ایمنی مهم

### این وسیله را در آب فرو نکنید

هنگام استفاده از وسایل برقی نکات ایمنی و احتیاطی اساسی باید مورد توجه قرار گیرد، که شامل موارد زیر می باشند:

۱. دستورالعملها را بخوانید
۲. سطوح داغ را لمس نکنید و مراقب بخاری باشید که ممکن از وسیله برقی در حین استفاده و کارکرد خارج بشود.
۳. برای جلوگیری از شوک الکتریکی، کابل برق، دوشاخه و وسیله برقی را در آب یا مایعات فرو نکنید.
۴. از اشیای فلزی، چاقو و چنگال یا وسایل و ابزارهای مشابه برای پاک کردن دستگاه استفاده نکنید چون ممکن است به بشقابکها آسیب برسانند.
۵. این وسیله برقی برای استفاده توسط بچه های کوچک یا افراد ناتوان بدون سرپرستی کامل مناسب نمی باشد.
۶. دستگاه تهیه ساندویچ خود را بدون توجه رها نکنید.
۷. از لوازمات غیرمجاز در دستگاه تهیه ساندویچ خود استفاده نکنید، ممکن است باعث خطر حادثه بشوند.
۸. هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید و پیش از تمیز کردن دوشاخه آن را از پریز برق بیرون آورید.
۹. هنگامی که دستگاه تهیه ساندویچ در حال استفاده یا داغ است روی آن را نپوشانید.
۱۰. اگر کابل برق دستگاه صدمه دیده باشد، به دلایل ایمنی آن باید توسط شرکت کن وود یا تعمیرکار مجاز کن وود تعویض شود.
۱۱. استفاده از وسایل و ضامنم دستگاه که توسط کارخانه توصیه نشده است، ممکن است باعث زخمی شدن و جراحت گردد.
۱۲. دربیرون از ساختمان و خانه استفاده نکنید.
۱۳. نگذارید که کابل برق از لبه میز یا سطح کاری آویزان باشد یا با سطوح داغ تماس پیدا کند.
۱۴. فقط از این وسیله برای مورد خانگی توصیه شده استفاده نکنید.
۱۵. بچه های کوچک بایستی به طور صحیحی سرپرستی و مراقبت شوند که اطمینان حاصل شود که با وسایل برقی بازی نمی کنند.

## این دستورالعملها را نگهداری و یادداشت کنید

### پیش از استفاده از دستگاه تهیه ساندویچ خود

پیش از استفاده از دستگاه تهیه ساندویچ خود برای اولین بار، دستگاه و بشقابکها را مطابق موارد گفته شده در "تمیزکردن" پاک و تمیز کنید.

کمی روغن آفتیزي به بشقابکها بمالید و دستگاه را در وضعیتی که درپوش آن باز است برای مدت ۵ دقیقه گرم کنید. بعد دوشاخه آن را از پریز برق درآورید و بگذارید تا خنک شود و سپس باقیمانده روغن را با یک کاغذ خشک کن از روی آنها پاک کنید. دستگاه تهیه ساندویچ حالا برای استفاده آماده است.

هنگام استفاده از دستگاه تهیه ساندویچ برای اولین بار توجه کنید که ممکن است بوی دود و سوختن را احساس کنید. این مسئله به علت گرم شدن اولیه قسمتهای داخلی می باشد و طبیعی است.

# فارسل

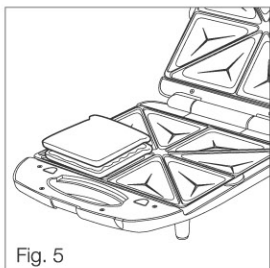


Fig. 5

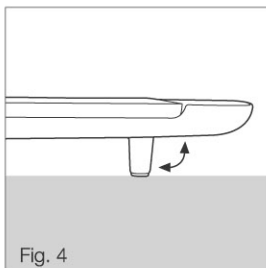


Fig. 4

## دستگاه ساندویچ درست کن خود را بهتر بشناسید

- |                             |   |
|-----------------------------|---|
| ⑧ دگمه بازکننده بشقابك      | ① بست دستگیره   |
| ⑨ دستگیره بشقابك            | ② دستگیره   |
| ⑩ پایه کباب کن              | ③ درپوش   |
| ⑪ لولاي متحرك               | ④ کابل  |
| ⑫ سینی جمع کننده قطرات مایع | ⑤ نشانگر حالت روشن و آماده                                  |
|                             | ⑥ پایه  |
|                             | ⑦ بشقابکهای غیرقابل چسبیدن تست کردن، کبابی کردن، تنوری کردن |

### وصل کردن به برق

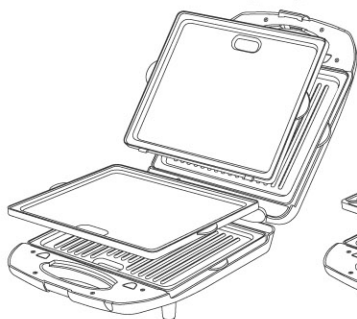
پیش از وصل کردن به برق مطمئن شوید که ولتاژ برق محلی شما همان مقداری است که در پلاک معیارگذار ی دستگاه درج شده است.

این وسیله برطبق اصول عدم تداخل امواج رادیویی 89/336/EEC جامعه اقتصادی اروپا ساخته شده است.

## محتویات

### SM580

بشقابکهای کباب کن دنده ای  
بشقابکهای تنوری کننده



### SM560

محفظه های تهیه ساندویچ  
بشقابکهای کباب کن دنده ای

