CODE
CZ942

SKU QTY
1

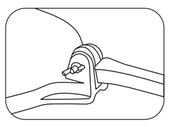
PO
XXXXXXX-UK

5 050984 732720

Made in PRC

Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB, UK
Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney, Co. Cork, Ireland
15 Badgally Road, Campbelltown, NSW 2560, Australia

VOGUE



EN

Assembly
Mount the handle in place using the provided bolt and butterfly nut.

Seasoning
To get the best from your product, VOGUE recommend that it is 'seasoned' before first time use.
1. Wash thoroughly in warm soapy water then dry well.
2. Lightly brush vegetable oil over the upper and lower plates.

Usage
1. Lay a piece of cooking paper with non-stick coating (e.g. Panini Paper) on the lower plate, then add the dough and another cooking paper.
2. Close the plates and press the handle.

Or, you can directly press the dough without using cooking paper but ensure to apply vegetable oil on pressing surfaces first to avoid dough sticking up.

Tip: Vegetable oil can be used as a lubricant on the hinge to extend life and reduce wear.

Cleaning, Care & Maintenance
- Do not use abrasive cleaners. Cast iron product is NOT dishwasher safe.
- Wash thoroughly in warm soapy water.
- Dry immediately after cleaning. Do not allow to drip dry.
- Store in a dry, uncovered location, particularly in a humid environment.
- If rust spots occur, scrub the affected area with a PLASTIC scouring pad and repeat the seasoning process.

FR

Assemblage
Fixez la poignée à l'aide du boulon et de l'écrou papillon fournis.

Assaisonnement
Pour obtenir le meilleur de votre produit, VOGUE vous recommande de l'assaisonner avant la première utilisation.
1. Lavez-le soigneusement à l'eau chaude savonneuse, puis séchez-le bien.
2. Badigeonnez légèrement les plaques supérieure et inférieure avec de l'huile végétale.

Utilisation
1. Posez un morceau de papier de cuisson avec revêtement antiadhésif (par exemple, le papier Panini) sur la plaque inférieure, puis ajoutez la pâte et un autre papier de cuisson.
2. Fermez les plaques et appuyez sur la poignée.

Vous pouvez également presser directement la pâte sans utiliser de papier de cuisson, mais veillez à appliquer d'abord de l'huile végétale sur les surfaces de pressage pour éviter que la pâte ne colle.

Conseil : L'huile végétale peut être utilisée comme lubrifiant sur la charnière afin de prolonger la durée de vie de l'appareil et d'en réduire l'usure.

Nettoyage, entretien et maintenance
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs. Les produits en fonte NE passent PAS au lave-vaisselle.
- Lavez soigneusement à l'eau savonneuse tiède.
- Séchez immédiatement après le nettoyage. Ne laissez pas sécher au goutte-à-goutte.
- Stockez dans un endroit sec et non couvert, en particulier dans un environnement humide.
- Si des taches de rouille apparaissent, frottez la zone affectée avec un tampon à récurer en plastique et répétez le processus d'assaisonnement.

IT

Assemblaggio
Montare la maniglia in posizione utilizzando il bullone e il dado a farfalla in dotazione.

Stagionatura
Per ottenere prestazioni ottimali dal prodotto, VOGUE consiglia di "stagionarlo" prima di utilizzarlo per la prima volta.
1. Lavare accuratamente con acqua calda e sapone e asciugare bene.
2. Spennellare leggermente di olio vegetale le piastre superiori e inferiori.

Utilizzo
1. Disporre un pezzo di carta da cucina con rivestimento antiaderente (ad es. carta Panini) sulla piastra inferiore, quindi aggiungere l'impasto e un altro foglio di carta da cucina.
2. Chiudere le piastre e premere la maniglia.

In alternativa, è possibile pressare direttamente l'impasto senza usare la carta da cucina, assicurandosi tuttavia di applicare prima dell'olio vegetale sulle superfici di pressatura per evitare che l'impasto rimanga attaccato.

Suggerimento: Per prolungare la durata e ridurre l'usura della cerniera, è possibile utilizzare dell'olio vegetale come lubrificante.

Pulizia, cura e manutenzione
- Evitare l'uso di detergenti abrasivi. Il prodotto in ghisa NON è lavabile in lavastoviglie.
- Lavare accuratamente con acqua calda e sapone.
- Asciugare immediatamente dopo la pulizia. Non lasciare asciugare l'apparecchio autonomamente.
- Riporre in un luogo asciutto e non chiuso, in particolare in un ambiente umido.
- In presenza di macchie di ruggine, strofinare l'area interessata con una spugna abrasiva in PLASTICA e ripetere il processo di stagionatura.

NL

Montage
Monteer de handgreep op zijn plek met behulp van de meegeleverde bout en vleugelmoer.

Seasonen
Om het beste uit uw product te halen, raadt VOGUE aan om deze vóór het eerste gebruik te 'seasonen'.
1. Was hem grondig in een warm sopje en droog daarna goed af.
2. Smeer lichtjes plantaardige olie over de bovenste en onderste platen.

Gebruik
1. Leg een stuk bakpapier met antiaanbaklaag (zoals paninipapier) op de onderste plaat, voeg het deeg toe en leg er nog een stuk bakpapier op.
2. Sluit de platen en druk op de handgreep.

U kunt het deeg ook direct persen zonder bakpapier te gebruiken, maar zorg er dan wel voor dat u eerst plantaardige olie op de persoppervlakken aanbrengt om te voorkomen dat het deeg gaat plakken.

Tip: U kunt plantaardige olie gebruiken als smeermiddel op het scharnier om de levensduur te verlengen en slijtage te verminderen.

Reiniging, zorg & onderhoud
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen. Gietijzeren producten zijn NIET vaatwasmachinebestendig.
- Was grondig af in een warm sopje.
- Droog goed af onmiddellijk na het schoonmaken. Laat het niet uitlekken.
- Bewaar op een droge, open plek, vooral in een vochtige omgeving.
- Als er roestplekken optreden, schrob dan de aangetaste plekken met een PLASTIC schuursponsje en herhaal het seasonen.

DE

Zusammenbau
Montieren Sie den Griff mit der mitgelieferten Schraube und der Flügelmutter.

Reifung
Um die optimale Leistung Ihres Geräts zu erreichen, empfiehlt VOGUE, es vor dem ersten Gebrauch zu „reifen".
1. Waschen Sie es gründlich in warmem Seifenwasser und trocknen Sie es gut ab.
2. Pinseln Sie die obere und untere Platte leicht mit Pflanzenöl ein.

Verwendung
1. Legen Sie ein Stück Backpapier mit Antihaftbeschichtung (z. B. Panini-Papier) auf die untere Platte, dann den Teig und ein weiteres Backpapier.
2. Schließen Sie die Platten und drücken Sie den Griff.

Sie können den Teig auch direkt pressen, ohne ein Backpapier zu verwenden. Tragen Sie dann aber vorher etwas Pflanzenöl auf die Pressflächen auf, damit der Teig nicht anklebt.

Tipp: Pflanzenöl kann als Schmiermittel für das Scharnier verwendet werden, um die Lebensdauer zu verlängern und den Verschleiß zu verringern.

Reinigung, Pflege und Wartung
- Verwenden Sie keine Scheuermittel. Gusseisenprodukte sind NICHT spülmaschinenfest.
- Gründlich in warmem Seifenwasser waschen.
- Nach der Reinigung sofort abtrocknen. Nicht abtropfen lassen.
- An einem trockenen, nicht verschlossenen Ort lagern, insbesondere in einer feuchten Umgebung.
- Bei Rostflecken schrubben Sie die betroffene Stelle mit einem KUNSTSTOFF-Scheuerschwamm ab und wiederholen Sie den Reifevorgang.

ES

Montaje
Monte el asa con el tornillo y la tuerca de mariposa.

Acondicionar
Para aprovechar su producto al máximo, VOGUE recomienda 'acondicionarlo' antes de usarlo por primera vez.
1. Lávelo bien con agua jabonosa templada y séquelo bien.
2. Frote suavemente aceite vegetal en las placas superior e inferior.

Uso
1. Coloque un trozo de papel de cocina con revestimiento antiadherente (por ejemplo, papel para panini) en la placa inferior y, a continuación, añada la masa y otro papel de cocina.
2. Cierre las placas y presione el asa.

También puede prensar directamente la masa sin utilizar papel de cocina, pero asegúrese de aplicar antes aceite vegetal en las superficies de prensado para evitar que la masa se pegue.

Sugerencia: Se puede utilizar aceite vegetal como lubricante en la bisagra para prolongar la vida útil y reducir el desgaste.

Limpieza, Cuidado y Mantenimiento
- No utilice limpiadores abrasivos. El producto de hierro fundido NO es apto para el lavavajillas.
- Lavar a fondo en agua tibia jabonosa.
- Séquelo inmediatamente después de limpiarlo. No deje que se seque por goteo.
- Almacenar en un lugar seco y descubierto, especialmente en un ambiente húmedo.
- Si aparecen manchas de óxido, frote la zona afectada con un estropajo de PLÁSTICO y repita el proceso de acondicionado.

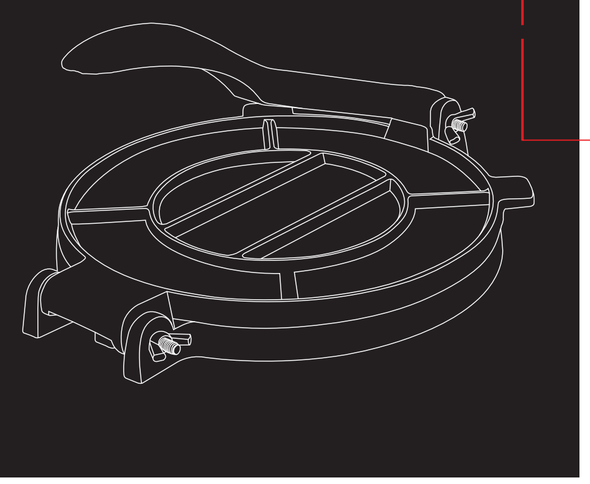
VOGUE

Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB, UK
Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney, Co. Cork, Ireland
15 Badgally Road, Campbelltown, NSW 2560, Australia

CODE CZ942
SKU QTY 1
PO XXXXXXX-UK
5 050984 732720
Made in PRC

VOGUE

CAST IRON TORTILLA PRESS - 200MM



Font: Dharma Gothic E ExBold
Dharma Gothic E Light

这只是设计稿，请在批量印刷前检查内容, 设计尺寸及结构是否与产品相符