

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

- Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
- Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
- Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
- При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
- Поместить продукт на теплоустойчивую поверхность.
- Не ставить прибор на или вблизи источников тепла, электрических элементов или в нагретую печь. Не ставить на прибор другие аппараты.
- Не эксплуатировать прибор вблизи стен и штор.
- Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
- Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
- Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет; люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или имеющие опыта и знаний в обращении с прибором, либо не получившие соответствующего инструктажа по применению, могут пользоваться прибором под наблюдением ответственного за их безопасность лица, либо сначала должны получить подробный инструктаж в отношении безопасного использования прибора и рисков, связанных с этим. Детям запрещается играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не может быть поручена детям младше 8-ми лет. В любом случае это должно происходить под надзором взрослых.

- Хранить прибор и кабель от него в недоступном месте для детей младше 8-ми лет.
- НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
- ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.
-  Жарочные поверхности могут сильно нагреваться при работе устройства.
- Не пользуйтесь для чистки абразивными или коррозионными чистящими средствами или посудомоечной машиной.

- Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
- При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.

- Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены, или если оборудование имеет какие-либо дефекты; все ремонтные работы, включая замену шнура питания, должны выполняться только в сервисном центре Agiète или уполномоченным техниками Agiète в целях предотвращения каких-либо рисков.
- Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
- В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
- Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.

-  В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Потребляемая мощность в выключенном состоянии: 0,0 Вт

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)
A Ручка
B Шарнир подъема верхней пластины (3 уровня) и блокировка/разблокировка пластины
C Рифленые варочные пластины
D Кнопка разблокировки пластин
E Ручка регулировки включения/выключения/регулировки уровня температуры
F Индикатор готовности температуры
G Индикатор включения
H Кнопка разблокировки открывания пластин на 180°
I Поддон для стекания жира

Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен применяться в коммерческих или промышленных целях. Данное устройство соответствует требованиям директив 2014/35/ЕС и ЭМС 2014/30/ЕС и Регламенту (ЕС) № 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.

- ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ**
- ВНИМАНИЕ:** ДАЖЕ ТОГДА, КОГДА УСТРОЙСТВО НЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ, ОТКЛЮЧАЙТЕ ЕГО ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ И ДАЙТЕ ЕМУ ОСТЫТЬ ПЕРЕД МОНИТРОВКОЙ ИЛИ ИЗВЛЕЧЕНИЕМ КОМПЛЕКТУЮЩИХ ДЛЯ ЧИСТКИ.
- Перед использованием удалите с пластин все наклейки. Убедитесь, что варочные пластины (С) чистые и не запленные.
 - При необходимости снимите две пластины (С), нажав соответствующие кнопки разблокировки (D) (рис. 2), и очистите их теплой водой и нейтральным моющим средством.
 - Установите на место пластины (С), совмещая задние слоты с крючками на корпусе прибора и затем слегка нажимая до щелчка.
 - ВНИМАНИЕ:** Перед использованием прибора убедитесь, что пластины установлены правильно.
 - ВНИМАНИЕ:** Во время предпускового подогрева убедитесь, что пластина закрыта.
 - ВНИМАНИЕ:** При первом использовании может появиться тонкая стружка дыма. Это связано только с нагревом определенных компонентов.
 - Вставьте электрическую вилку в розетку. Загорится соответствующий индикатор включения (G).
 - Поверните ручку (Е) и установите желаемый уровень температуры; загорится соответствующий зеленый индикатор (F), указывая на то, что прибор нагревается. Как только индикатор погаснет, устройство готово к использованию.
 - Во время предпускового подогрева убедитесь, что пластина закрыта.

РАЗЛИЧНЫЕ ТИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В зависимости от типа продуктов прибор позволяет выбирать разные позиции для приготовления пищи.

- Положение варки «книжка»:**
- Такое положение идеально подходит для приготовления мяса, сэндвичей, тостов, шашлыка и т.д., поэтому продукты находятся в контакте с пластиной.
 - Откройте верхнюю пластину с помощью ручки (А).
 - Поместитеготавливаемую пищу на нижнюю пластину. Всегда размещайте пищу по направлению к задней части пластины, затем опустите верхнюю пластину до контакта с пищевым продуктом. Пластины отключаются, чтобы оптимизировать прилипание пищи ко всей поверхности.
 - В зависимости от типа продукта, если не требуется задействование обеих пластин сразу (нижней и верхней), верхняя пластина может оставаться в вертикальном положении. Для этого необходимо откинуть верхнюю пластину назад, пока она не разблокируется автоматически (рис. 3).
 - Убедитесь, что лоток для сбора жира (I) установлен правильно.

- Положение варки «плитка» (рис. 4):**
- Это положение идеально подходит для подогрева пищи, брускетов, хлеба, булочек и т.д. Режим работы печи позволяет не контактировать с пищей, а только нагревать/варить ее.
 - Откройте верхнюю пластину с помощью ручки (А).
 - Положите продукт для приготовления на нижнюю варочную пластину. Всегда класть продукт в направлении задней части варочной пластины.
 - Опустите верхнюю плиту для приготовления пищи за ручку (А) и используйте специальный подвижный шарнир (В) (рис. 5). МОЖНО расположить верхнюю часть решетки (рис. 4) на 3-х уровнях по желаемую высоту.
 - Убедитесь, что лоток для сбора жира (I) установлен правильно.

- Положение варки с открытыми пластинами:**
- Эта позиция идеально подходит для приготовления рыбы, шашлыков, овощей, и т.д. благодаря большой площади, пригодной для одновременного приготовления различных блюд.
 - Чтобы открыть прибор в положении «пластины открыты», нажмите кнопку разблокировки (H), одновременно поворачивая назад верхнюю пластину с помощью ручки (А) (рис. 6-7).
 - Поместите продукт на открытые пластины.
 - Убедитесь, что лоток для сбора жира (I) установлен правильно.
 - Приготовление занимает около 5-20 минут. В любом случае, время зависит от личного вкуса, типа и толщины продукта.
 - По окончании варки выключите прибор, повернув ручку (Е) в положение «0», выньте вилку из розетки и поднимите верхнюю пластину с помощью ручки (А). Пластиковым шпательом извлеките готовый продукт.

ВНИМАНИЕ: Никогда не используйте металлические принадлежности, чтобы не повредить антипригарное покрытие пластин.

- Уход**
- ВНИМАНИЕ:** Прежде чем приступить к очистке, отключите кабель питания и подождите, пока горячие части остынут. **ВНИМАНИЕ:** НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ КОРПУС ПРИБОРА И СЕТЕВОЙ ШНУР В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ; для чистки использовать влажную ткань.
- Чистите корпус прибора сухой тряпкой.
 - Снимите две пластины, как описано выше, и очистите их специальным шпательом, если необходимо, теплой водой и нейтральным моющим средством.
 - ВНИМАНИЕ:** Не рекомендуется мыть пластины в посудомоечной машине, чтобы продлить срок службы/долговечность покрытия.
 - ВНИМАНИЕ:** Не используйте металлические предметы, абразивные губки или порошки, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие пластин.
 - После каждого использования удалите и очистите конистентную смазку, используя теплую воду и нейтральное моющее средство.
 - Перед установкой на хранение блокируйте контактную решетку с помощью шарнира (В).

ВРЕМЯ ВАРКИ:	
Сэндвич	6-8 мин.
Колбаски / Сосиски	8-10 мин.
Тосты	3-6 мин.
Рыба	8-10 мин.
Шашлык	8-10 мин.
Овощи	8-10 мин.
Мясо	5-7 мин.

Условия хранения: температура: от +5C до +45C; влажность <80%
Срок хранения: Не ограничен
Срок службы: 2 года
Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями
Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Дата производства указана на паспортной табличке
Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wki7rab0defg, где wk – неделя производства
уг – год производства
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О Безопасности низковольтного оборудования»
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость»
ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

Только для рынков стран ЕС и России
220-240В~ 50-60Гц 1800-2000Вт Класс I
Сделано в Китае

Импортер и ответственный за рекламации потребителей: ООО «Делонги», Россия, 127055, г. Москва, Сушэвская ул., д.27, стр. 3. Тел. +7(495) 781-26-76, www.delonghi.com/ru-ru Горячая линия поддержки: 8 800 2005262

Производитель: De'Longhi Appliances Srl / Делонги Эпплайансез С.р.л. Адрес: г. Треviso, ул. Л. Сайтс 47-31100, Тел.: +39042243131, Италия.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ

УВАЖНО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ЦИМИ ІНСТРУКЦІЯМИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ ЕКСПЛУАТАЦІЇ.

Під час експлуатації електричних пристроїв слід дотримуватися належних правил безпеки, а саме:

- Переконатися в тому, що напруга пристрою відповідає напрузі Вашої мережі електричного живлення.
- Забороняється залишати пристрій увімкнутим у мережу електричного живлення без нагляду; після кожного використання слід вимкнути пристрій та від'єднати його від мережі живлення.
- Забороняється залишати пристрої на джерелах тепла або біля них.
- Під час використання встановити пристрій на горизонтальну, стійку та добре освітлену поверхню.
- Продукт слід встановлювати на стійку до високих температур поверхню.
- Забороняється встановлювати пристрій зверху на джерела тепла або поблизу від них, а також біля інших електричних пристроїв або нагрітої варильної поверхні. Не встановлювати на пристрій інші пристрої.
- Забороняється користуватися пристроєм поблизу від стін та фіранок.
- Не залишати пристрій під дією атмосферних явищ (дощ, сонце і т.д.).
- Слідкувати за тим, щоб провід електричного живлення не торкався гарячих поверхонь.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років; не слід допускати до роботи з пристроєм осіб (дітей включно) з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними спроможностями, а також осіб з недостатнім знанням пристрою та незначним досвідом роботи з ним. Такі особи повинні користуватися пристроєм лише під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку. Забороняється дітям гратися з пристроєм. Операції догляду за пристроєм можна доручати дітям віком від 8 років і лише під наглядом дорослих.
- Тримати пристрій та провід до нього у місцях, недосяжних для дітей віком до 8 років.

- ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ЗАНУРЮВАТИ У ВОДУ ТА ІНШІ РІДИНИ КОРПУС ПРІСТРОЮ, ШТЕПСЕЛЬНУ ВІЛКУ АБО ПРОВІД ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ, А ТАКОЖ КОРИСТУВАТИСЯ ВОЛОГОЮ ТКАНИНОЮ ДЛЯ ДОГЛЯДУ ЗА ПРІСТРОЄМ.

- ПЕРЕД ТИМ, ЯК ВСТАНОВИТИ АБО ЗНЯТИ ЯКІСЬ СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ З ПРІСТРОЮ З МЕТОЮ ДОГЯДУ ЗА НИМ, СЛІД СПОЧАТКУ ВИЙНЯТИ ШТЕПСЕЛЬНУ ВІЛКУ З РОЗЕТКИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ, НАВІТЬ ЯКЩО ПРІСТРІЙ НЕ ПРАЦЮЄ.

-  Під час роботи пристрою його поверхні можуть бути дуже гарячими.

- Забороняється використовувати абразивні, корозійні миїні засоби або посудомийні машини для миття пристрою.

- Перед тим, як торкатися перемикачів та кнопок на пристрої з метою регулювання, а також вилки чи проводу живлення, слід переконатися в тому, що Ваші руки сухі.
- Щоб вийняти штепсельну вилку з розетки, слід взятися рукою безпосередньо за корпус самої вилки. Забороняється виймати штепсельну вилку, потягнувши за провід живлення.

- Забороняється користуватися пристроєм, якщо провід або вилка живлення пошкоджені; будь-який ремонт, включно заміну проводу живлення, повинен виконувати кваліфікований персонал центру технічного обслуговування Agiète або уповноваженого ним центру, щоб запобігти будь-якими ризикам.

- Будь-які зміни в конструкції цього пристрою, не схвалені відповідним чином виробником, можуть поставити під загрозу безпеку пристрою та призвести до анулювання гарантії.

- У випадку завершення терміну використання пристрою слід відрізати провід живлення, щоб ним не можна було більше скористуватися. Крім того, рекомендується знешкодити ті частини пристрою, що можуть бути небезпечними, особливо для дітей, які можуть використати їх як іграшку.
- Складові упаковки не слід залишати у досяжних дітям місцях, оскільки вони можуть бути потенційним джерелом небезпеки.

-  Правила переробки пристрою у відповідності до вимог європейської Директиви 2012/19/ЄС зазначені у відповідному інформаційному листі, що надається до цього виробу.

ЗБЕРІГАТИ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Споживана потужність у вимкненому стані: 0,0 Вт

ОПИСАНИЯ ПРІСТРОЮ (Мал. 1)
A Ручка для відкриття
B Шарнир для підняття верхньої робочої пластины (3 рівні) та блокування/розблокування пластины
C Знімні ребристі робочі пластины
D Кнопка розблокування робочих пластин
E Ручка вибирання/виимкання/регулювання рівня температури
F Світлоіндикатор досягнення робочої температури
G Світлоіндикатор вимикання
H Кнопка розблокування для відкриття робочих пластин на 180°
I Контейнер для збору жиру

Цей пристрій розроблений та виготовлений ЛІШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ, забороняється використовувати його за комерційним або промисловим призначенням.

Цей пристрій відповідає вимогам директив 2014/35/ЕС та ЕМС 2014/30/ЕС, а також розпорядженню ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

ІНСТРУКЦІЇ З КОРИСТУВАННЯ

УВАГА: ПЕРЕД ТИМ, ЯК ВСТАНОВИТИ АБО ЗНЯТИ ЯКІСЬ СКЛАДОВІ ЧАСТИНИ З ПРІСТРОЮ З МЕТОЮ ДОГЯДУ ЗА НИМ, СЛІД СПОЧАТКУ ВИЙНЯТИ ШТЕПСЕЛЬНУ ВІЛКУ З РОЗЕТКИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ, НАВІТЬ ЯКЩО ПРІСТРІЙ НЕ ПРАЦЮЄ.

- Перед користуванням зняти етикетки та наклейки, якщо вони маютьяся на робочих пластинах.
- Перевірити, щоб пластины робочих поверхонь (С) були чисті, без слідів пилу.
- Якщо треба, зняти обидві робочі пластины (С), натиснувши відповідні кнопки розблокування (D) (Мал. 2), потім помити теплою водою з доданням нейтрального миючого засобу.
- Встановити на місце робочі поверхні (С), для цього виринати задні щілини по гачкам на корпусі і легенько натиснути до характерного клацання, що свідчить про блокування.

УВАГА: Перед використанням пристрою переконатися, що робочі пластины встановлено правильно.

УВАГА: Перевірити, щоб на фазі попереднього нагрівання пристрій був у закритому положенні.

УВАГА: Під час першого використання можливий вихід незначної кількості диму. Це викликано нагріванням деяких складових частин пристрою.

- Вставити вилку електричного струму в розетку. Увімкнеться відповідний червоний світлоіндикатор вимкання (G).
- Повернути рукоятку (Е), щоб встановити бажаний рівень температури; увімкнеться відповідний зелений світлоіндикатор (F), який вказує на те, що пристрій нагрівається. Як тільки світлоіндикатор вимкнеться, пристрій готовий до використання.
- На фазі попереднього нагрівання пристрій повинен бути в закритому положенні.

РІЗНІ СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ

Пристрій передбачає різні способи приготування їжі в залежності від продуктів.

- Закритий спосіб приготування:**
- Це положення найкращим чином відповідає для приготування м'яса, бутербродів, тостів, шашлику і т.п., тобто їжа торкається пластины.
 - За допомогою ручки (А) відкрити верхню частину.
 - Покласти продукт для приготування на нижню робочу поверхню пристрою. Завжди класти продукти на нижню робочу поверхню.Накрити верхньою робочою пластиною, щоб вона торкалася їжі. Робочі пластины відкидаються, щоб забезпечити найкраще прилягання продукту по всій поверхні.
 - В залежності від типу продукту, що готується, якщо треба

скористуватися обома робочими поверхнями (нижньою та верхньою), можна використовувати пристрій так, що верхня робоча поверхня знаходиться у вертикальному положенні. Для цього слід повернути назад верхню робочу поверхню, поки вона автоматично не заблокується (Мал. 3).

- Перевірити, щоб контейнер для збору жиру (I) було встановлено правильно.

- Пічний спосіб приготування (Мал. 4):**
- Це положення є ідеальним для розігрівання піци, хліба, пирогів, булок і т.п. Цей спосіб приготування не передбачає безпосереднього контакту з продуктами, а лише його розігрівання/готування.
 - За допомогою ручки (А) відкрити верхню частину.
 - Покласти призначені для приготування продукти на нижню робочу пластину. Намагайтеся завжди покласти продукти якомога ближче до задньої частини робочої поверхні.
 - Опустити верхню робочу пластину, тримаючи її за ручку (А) і діючи на спеціальний рухомий шарнир (В) (мал. 5), розмістити верхню частину приладу (мал. 4) на одному з 3 рівнів, залежно від потрібної висоти.
 - Перевірити, щоб контейнер для збору жиру (I) було встановлено правильно.

- Відкритий спосіб приготування:**
- Цей спосіб ідеально підходить для смаження риби, барбекю, овочів і т.п., а також дає можливість використовувати більшу частину робочої поверхні, смажити різні продукти одночасно.
 - Щоб встановити пристрій для відкритого способу приготування натиснути відповідну кнопку розблокування (H) і одночасно з цим повернути назад верхню робочу поверхню за допомогою ручки (А) (Мал. 6-7).
 - Покласти призначені для приготування продукти на відкриті робочі пластины.
 - Перевірити, щоб контейнер для збору жиру (I) було встановлено правильно.

- Для приготування потрібно приблизно 5-20 хвилин. В будь-якому випадку час приготування залежить від особистих смаків, від типу та товщини продуктів.
- Після завершення приготування вимкнути пристрій, повернувши рукоятку (Е) у положення "0", вийняти вилку з розетки живлення та підняти верхню робочу поверхню за допомогою відповідної ручки (А). За допомогою пластмасової лопатки зняти приготовлену їжу з грилю.

УВАГА: Забороняється користуватися металічними інструментами, оскільки вони можуть пошкодити протипригарне покриття пластин робочих поверхонь.

ДОГЛЯД

УВАГА: Перед тим, як мити пристрій, вийняти вилку з розетки живлення і зачекати, щоб всі його гарячі частини вихолодились.

УВАГА: ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ЗАНУРЮВАТИ У ВОДУ ТА ІНШІ РІДИНИ КОРПУС ПРІСТРОЮ, ШТЕПСЕЛЬНУ ВІЛКУ АБО ПРОВІД ЕЛЕКТРИЧНОГО ЖИВЛЕННЯ, А ТАКОЖ КОРИСТУВАТИСЯ ВОЛОГОЮ ТКАНИНОЮ ДЛЯ ДОГЛЯДУ ЗА ПРІСТРОЄМ.

- Протерти корпус пристрою сухою серветкою.
- Зняти обидві робочі пластины, як зазначено вище, по-чистити їх спеціальною лопаткою, потім помити гарячою водою з нейтральним миючим засобом.

УВАГА! Робочі пластины не бажано мити в посудомийній машині, щоб подоувити термін служби покриття пластин.

УВАГА: Забороняється використовувати металічні предмети, абразивні щітки та порошки, які можуть пошкодити протипригарне покриття робочих пластин.

- Після кожного використання зняти і вимити контейнер для збору жиру гарячою водою з доданням нейтрального миючого засобу.
- Перш ніж складати прилад для зберігання, зафіксуйте пластины в положенні повного прилягання за допомогою шарніра (В).

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ	
Сандвіч	6-8 хв.
Сосиски/шпиканки	8-10 хв.
Тости	3-6 хв.
Риба	8-10 хв.
Шашлик	8-10 хв.
Овочі	8-10 хв.
М'ясо	5-15 хв.

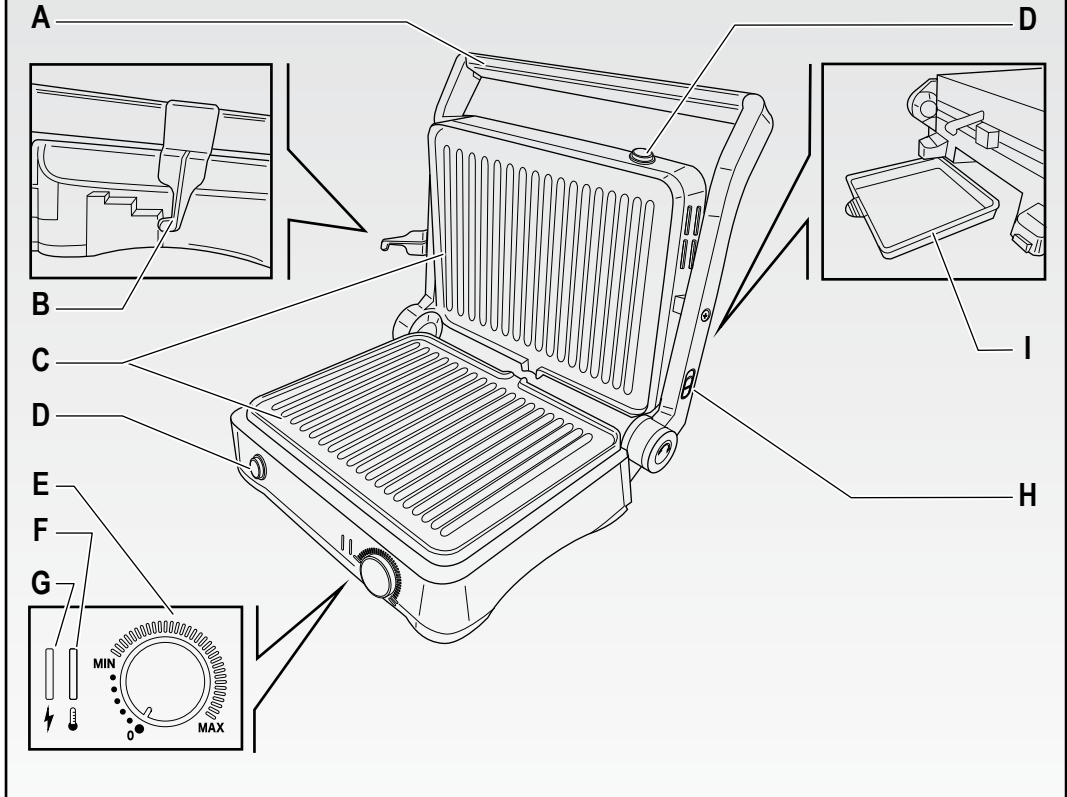


Fig. 1

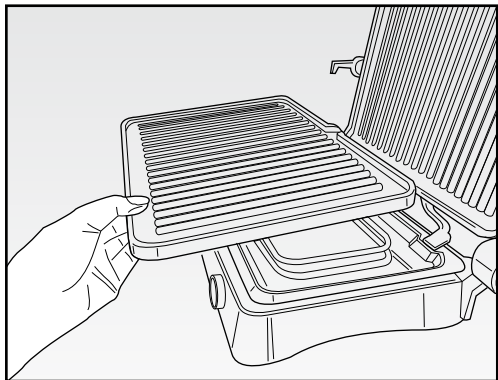


Fig. 2

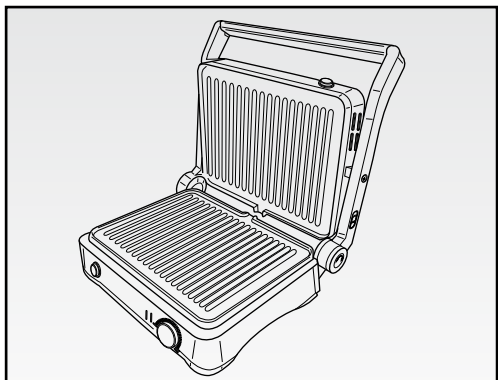


Fig. 3

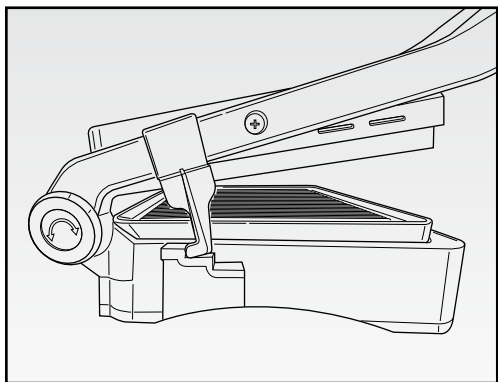


Fig. 4

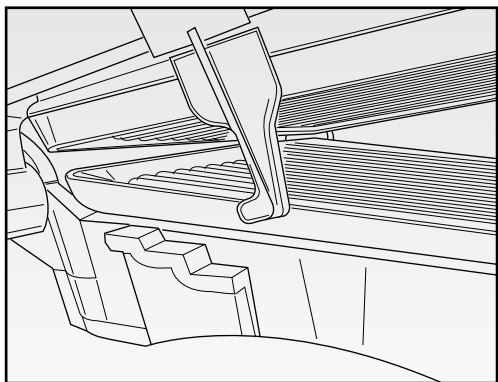


Fig. 5

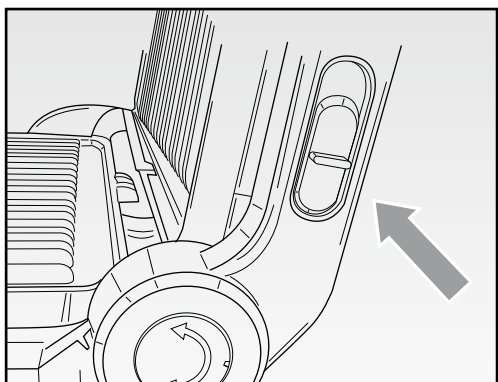


Fig. 6

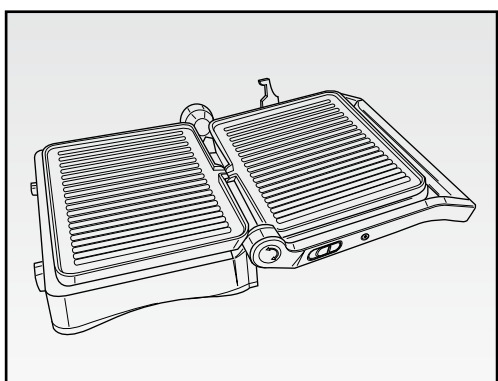


Fig. 7

WAŻNE OSTRZEŻENIA

PRZECZYTAĆ TE ZALECENIA PRZED UŻYCIEM.

Używając przyrządy elektryczne należy zastosować odpowiednie zabezpieczenia, między innymi:

- Upewnić się, czy napięcie elektryczne w przyrządzie odpowiada temu w waszej sieci elektrycznej.
- Nie pozostawiać przyrządu bez opieki wtedy, gdy podłączony jest do sieci elektrycznej; odłączyć go po każdym użytkowaniu.
- Nie pozostawiać przyrządu ponad lub blisko źródła ciepła.
- Podczas użytkowania ustawiać przyrząd w płaszczyźnie poziomej, stabilnej i dobrze oświetlonej.
- Ustawić urządzenie na powierzchni odpornej na działanie ciepła.
- Nie umieszczać urządzenia ponad lub blisko źródeł ciepła, elementów elektrycznych lub na rozgrzanej powierzchni kuchenki. Nie ustawiać go ponad innymi przyrządami.
- Nie używać urządzenia w pobliżu ścian i zasłon.
- Nie pozostawiać przyrządu wystawionego na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp...).
- Uważać, czy przewód elektryczny nie dotyka gorących powierzchni.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku większa lub równa 8 lat. Ten przyrząd nie jest przystosowany do użytkowania przez osoby upośledzone fizycznie, czuciowo lub umysłowo (wliczając w to dzieci). Użytkownicy, bez doświadczenia i nie znający przyrządu lub którzy nie otrzymali odpowiednich zaleceń dotyczących użytkowania przyrządu będą musiały być nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- Urządzenie i jego przewód z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU PRZYRZĄDU, WTYCZKI I PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DO ICH CZYSZCZENIA.
- TAKŻE GDY PRZYRZĄD NIE JEST UŻYTKOWANY, NALEŻY ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA PRĄDU ELEKTRYCZNEGO PRZED ZAŁOŻENIEM LUB ODŁĄCZENIEM POJEDYNCZYCH CZĘŚCI ALBO PRZED PRZEPROWADZENIEM CZYSZCZENIA.
- Kiedy urządzenie pracuje temperatura powierzchni zewnętrznych może być wysoka.
- Do czyszczenia urządzenia nie używać detergentów ściernych, korodujących albo zmywarek.
- Upewnić się, przed dotknięciem wtyczki i połączeń zasilających, czy macie zawsze przed użytkowaniem ręce dobrze wysuszone lub wyregulować wszystkie wyłączniki znajdujące się na przyrządzie.

- Dla odłączenia wtyczki, należy objąć ją bezpośrednio i odłączyć od gniazdka na ścianie. Nie odłączać nigdy wtyczki ciągnąc ją za przewód.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, lub, jeśli sprzęt jest uszkodzony, wszystkie naprawy, w tym wymiany przewodu zasilającego powinny być wykonywane wyłącznie przez Autoryzowane Centrum Obsługi Ariete lub przez autoryzowanych pracowników firmy Ariete tak, aby zapobiec wszelkiemu ryzyku.
- Ewentualne zmiany tego produktu, nieuzgodnione wyraźnie z producentem,

mogą powodować spadek bezpieczeństwa i utratę gwarancji użytkownika z winy użytkownika.

- W momencie podjęcia decyzji o znieszeniu jako odpad tego przyrządu, zaleca się uczynienie go niezdolnym do pracy poprzez odcięcie przewodu zasilającego. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych części przyrządu, które mogłyby stanowić zagrożenie, szczególnie dla dzieci, które mogłyby używać tego przyrządu dla własnych zabaw.

- Składniki opakowania nie mogą być pozostawione w zasięgu dzieci jako potencjalne źródło zagrożenia.

-  Dla prawidłowego usuwania produktu zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/EU Proszę przeczytać specjalną ulotkę dołączoną do produktu.

PRZECHOWYWAĆ TE ZALECENIA.

Żużycie energetyczne w trybie off: 0,0 W

OPIS URZĄDZENIA (Rys. 1

- A Rączka otwierająca
B Zawias podnoszący górną płytę (3 poziomy) i blokowania/ odblokowywania płyt
C Karbowane płyty do pieczenia
D Przycisk odblokowania płytek
E Pokrętko włączania / wyłączania / regulacji poziomów temperatury
F Lampka kontrolna regulacji temperatury
G Lampka kontrolna włączenia
H Przycisk odblokowywania dla otwierania płyt przy 180°
I Pojemnik zbierający tłuszcz

Urządzenie przeznaczone jest **WYŁĄCZNIE** DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych. Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2014/35/WE oraz EMC 2014/30/WE oraz Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27/10/2004 r. dla materiałów stykających się z żywnością.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA
UWAGA: ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ OD GNIAZDKA PRĄDU, TAKŻE WTEDY, GDY URZĄDZENIE NIE JEST UŻYTKOWANE. PRZED ROZPOCZĘCIEM JEGO CZYSZCZENIA I PRZED WYŁOŻENIEM LUB WYJĘCIEM POJEDYNYCH CZĘŚCI.

- Przed użyciem należy zdjąć ewentualne etykiety znajdujące się na płytach. Sprawdzić czy płyty do pieczenia (C) są czyste i bez śladów kurzu.
- Jeżeli to konieczne wyjąć dwie płyty (C), naciskając odpowiednie przyciski odblokowania (D) (Rys. 2), i wyczyścić je używając ciepłej wody i neutralnego detergentu.
- Wstawić ponownie płyty (C), ustawiając liniowo wycięcia tyłne z zaczepami znajdującymi się na korpusie urządzenia, i lekko naciskając na nie, aż do momentu usłyszenia lekkiego trzasku przy zablokowaniu.

- UWAGA:** Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia, upewnić się czy zamontowaliśmy prawidłowo obydwie płyty.
UWAGA: Sprawdzić czy w fazie wstępnego podgrzewania płyta będzie zamknięta.
UWAGA: Podczas pierwszego użytkowania może wystąpić wydostawanie się niewielkiego pasemka dymu. Jest to spowodowane rozgrzaniem niektórych elementów.
- Włączyć wtyczkę przewodu elektrycznego do gniazdka prądu. Zaświeci się odpowiednia czerwona lampka kontrolna (G).
 - Obrócić pokrętkę (E) i ustawić wymagany poziom temperatury; zapali się zielona lampka kontrolna (F), informującą, że trwa rozgrzewanie się urządzenia. Gdy lampa wyłączy się, urządzenie będzie gotowe do użytku.
 - Trzymać płytę zamkniętą podczas fazy wstępnego podgrzewania.

RÓŻNE RODZAJE PIECZENIA

W zależności od rodzaju potrawy do pieczenia, urządzenie pozwala na wybranie różnych ustawień pieczenia.

Ustawienie pozycji pieczenia w pozycji otwartej książką:

- Ta pozycja jest idealna do pieczenia mięsa, bułek, tostów, szaszłyków, itp., a więc produktów stykających się z płytą.
- Otworzyć górną płytę przy pomocy rączki (A).
- Układać zawsze produkt na płycie pieczenia dolnego. Układać zawsze produkt w kierunku tyłnej części płyty do pieczenia, następnie zamknąć górną płytę, aż do uzyskania kontaktu z produktem do pieczenia. Płyty są podwieszane dla optymalizacji przylegania produktu do całej powierzchni.
- W zależności od rodzaju potrawy do pieczenia, jeżeli nie będzie konieczne kombinowanie pieczenia za pomocą dwóch płyt (dolnej i górnej) można używać urządzenia z płytą górną ustawioną w pozycji pionowej. Dla zrobienia tego należy obrócić płytę górną do tyłu, aż do momentu, w którym zablokuje się automatycznie. 3).
- Upewnić się czy pojemnik zbierający tłuszcz (I) jest prawidłowo umieszczony.

Ustawienie pozycji pieczenia w pozycji otwartej książką (Rys. 4):

- Ta pozycja jest idealna dla podgrzewania pizzy, bruschette, chleba, brzošek, itp... Sposób pieczenia pozwala na brak kontaktu produktu, ale wyłącznie na podgrzewanie/pieczenie.
- Otworzyć górną płytę przy pomocy rączki (A).
- Umieścić produkt do pieczenia na dolnej płycie do gotowania. Układać zawsze produkt w kierunku tyłnej części płyty do pieczenia.
- Obrzyźć górną płytę do pieczenia, trzymając za rączkę (A) i działając na ruchomy zawias (I) (Rys. 5). można umieścić górną część kratki (Rys. 4) w 3 poziomach w zależności od pożądanej wysokości.
- Upewnić się czy pojemnik zbierający tłuszcz (I) jest prawidłowo umieszczony.

Ustawienie do pieczenia z otwartymi słatkami:

- Do ustawienie jest idealna dla pieczenia ryb, szaszłyków, warzyw, itp... i oferuje obszerną powierzchnię, odpowiednią dla pieczenia jednocześnie różnych potraw.
- Dla otworenia urządzenia w pozycji z płytami otwartymi, należy nacisnąć na dźwignię obracania (H) i obrócić równocześnie do tyłu płytę górną (A) (Rys.6-7).
- Umieścić produkt do pieczenia na otwartych płytach.
- Upewnić się czy pojemnik zbierający tłuszcz (I) jest prawidłowo umieszczony.
- Do pieczenia potrzebny jest czas około 5-20 minut. W każdym razie, czas pieczenia zależy od upodobań osobistych, rodzaju i grubości potrawy.
- Po zakończeniu pieczenia, należy wyłączyć urządzenie obracając pokrętkę (E) na „0”, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka prądu i podnieść płytę górną przy pomocy odpowiedniej rączki (A). Wyjąć potrawę używając odpowiedniej plastikowej łopatk.

UWAGA: Nie używać nigdy przyrządów metalowych, aby uniknąć uszkodzenia powłoki chroniącej przed przyleganiem do płyt do pieczenia.

CZYSZCZENIE

- UWAGA:** Przed przystąpieniem do czyszczenia, wysunąć wtyczkę i odczekać na schłodzenie rozgrzanych elementów.
UWAGA: NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU URZĄDZENIA, WTYCZKI LUB PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DLA ICH CZYSZCZENIA.
- Oczyścić korpus urządzenia za pomocą suchej szmatki.
 - Wyjąć dwie płyty do pieczenia zgodnie z opisem podanym wcześniej i oczyścić je, korzystając z łopatki za pomocą ciepłej wody i neutralnego detergentu.

UWAGA: Zaleca się nie wkładać płytek do zmywarki, aby przedłużyć żywotność/trwałość obróbki płytek.

UWAGA: Nie używać przyrządów metalowych, gąbek ściernych lub pyłów, aby uniknąć uszkodzenia powłoki chroniącej przed przyleganiem do płyt do pieczenia.

- Wyjąć i wyczyścić pojemnik zbierający tłuszcz po każdym zastosowaniu, używając ciepłej wody i neutralnego detergentu.

- Przed odłożeniem, zablokować ruszt za pomocą zawiasu.

CZAS PIECZENIA

Sandwich	6-8 min.
Parówki	8-10 min.
Tosty	3-6 min.
Ryby	8-10 min.
Szaszłyki	8-10 min.
Warzywa	8-10 min.
Mięso	5-15 min.

AR

استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.

- حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربى قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقيل التنظيف.

- قد ترتفع درجة حرارة أسطح الجهاز أثناء عمله.

- لا تستخدم منظفات حادة أو كاشطة أو غسالات الأطباق لتنظيف الجهاز.

- تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقيل لمس القابس والتوصيل الكهربى.

- لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابدأ سحبها من عن بعد.

- لا تقم باستخدام الجهاز في حالة تلف الكابل الكهربائي أو القابض، أو إذا كان هناك عيب بالجهاز نفسه؛ يجب أن تتم جميع عمليات الإصلاح بما فيها استبدال قابس الشحن فقط في مركز الدعم الفني المُعتمد أريتيه Ariete أو بواسطة فني معتمد من أريتيه، حتى تتجنب أي مخاطر.

- أي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها أن تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.

- في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها أن تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.

- من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بممتلكولهم.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بممتلكولهم.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

- للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

أنواع مختلفة من الطهي

يسمح الجهاز وفقاً لنوع الطعام المراد طهوه باختيار أوضاع مختلفة للطهي.

وضع الطهي مع غلق الأنواح على شكل كتاب:

- يُعد هذا الوضع مثاليًا لطهي اللحوم والشطائر و شرائح الخبز الباثوم وأسماك المأكولات وغيرهم، وبالتالي تتلامس الأطعمة مع اللوح.

- افتح لوح الطهي العلوي باستخدام المقبض (A).
- ضع الأطعمة المراد طهوها على لوح الطهي السفلي. يجب وضع الأطعمة دائمًا ناحية الجزء الخلفي للوح الطهي، ثم اغلق اللوح العلوي حتى يتلامس مع الطعام. تتوازن الألواح لتحسين ثبات الطعام على السطح بالكامل.
- وفقًا لنوع الطعام المراد طهوه، وإذا لم يكن ضروريًا استخدام اللوحين (السفلي والعلوي) معًا للطهي، فيمكن استخدام الجهاز مع ضبط اللوح العلوي على الوضع العمودي. لتنفيذ ذلك ينبغي تدوير اللوح العلوي ناحية الخلف حتى لا يتغلّق تلقائيًا (الشكل ٣).
- تأكد أن حاوية تجميع الشحوم (I) في وضعها الصحيح.

وضع الطهي مثل القرن (الشكل ٤):

- يُعد هذا الوضع مثاليًا لتسخين البيّنزا وشرائح الخبز المحمص والخبز والبريوش وغيرهم. في الواقع، يسمح وضع الطهي كالقرن بعدم التلامس مع الأطعمة ولكن فقط تسخينها طهوها.
- افتح لوح الطهي العلوي باستخدام المقبض (A).
- ضع الأطعمة المراد طهوها على لوح الطهي السفلي.
- ضع الأطعمة دائمًا نحو الجزء الخلفي من لوح الطهي.
- قم بخفض لوح الطهي العلوي، من خلال الإمساك بمقبضه (A)، واستخدام المفصل المتحرك المخصص (B) (الشكل ٥).
- يمكن وضع الجزء العلوي من الشبكة (الشكل ٤) في ٣ مستويات حسب الارتفاع المرغوب.
- تأكد أن حاوية تجميع الشحوم (I) في وضعها الصحيح.

وضع الطهي مع الألواح المفتوحة:

- يُعد هذا الوضع مثاليًا لطهي الأسماك والكباب والخضروات وغيرها ويوفر سطح أكثر اتساعًا، كما أنه مناسب لطهي الأطعمة المختلفة في نفس الوقت.
- افتح الجهاز على وضع الألواح المفتوحة، اضغط على زر الفتح (H) وفي الوقت ذاته قم بتدوير لوح الطهي العلوي إلى الورا باستخدام المقبض (A) (الشكل ٧-٦).
- ضع الأطعمة المراد طهوها على الواح الطهي المفتوحة.
- تأكد أن حاوية تجميع الشحوم (I) في وضعها الصحيح.
- تستغرق عملية الطهي ٥ - ٢٠ دقيقة تقريبًا. على أي حال، يعتمد الوقت على النوع الشخصي ونوع الأطعمة وسماكتها.
- بمجرد انتهاء عملية الطهي، اغلق الجهاز من خلال تدوير المقبض (E) على الوضع “٠”، اسحب القابض من مأخذ التيار الكهربائي ثم ارفع لوح الطهي العلوي باستخدام المقبض (A). انقل الأطعمة باستخدام ملعقة بلاستيكية.
- تنبيه:** لا تستخدم مطلقًا الأواني المعدنية لتجنب إتلاف طلاء منع الالتصاق الخاص بالأواح الطهي.

التنظيف

تنبيه: قبل بدء عملية التنظيف، أزل قابس التغذية الكهربائية وانتظر حتى تبرد الأجزاء الساخنة.

تنبيه: لا تغمر مطلقًا جسم المنتج والقابض والسلك الكهربائي في الماء أو في سوائل أخرى، واستخدم قطعة قماش رطبة لتنظيفهم.

- نظف جسم الجهاز باستخدام قطعة قماش جافة.
- قم بإزالة لوح الطهي كما هو موضح مسبقًا ونظفهما باستخدام ملعقة بلاستيكية مع الماء الدافئ ومنظف معتدل.
- تنبيه:** يوصى بعدم إدخال الألواح في غسالة الصحون لإطالة عمر/ متانة معالجة الألواح.
- تنبيه:** لا تستخدم الأشياء المعدنية أو الإسفنج الكاشط أو المسابيح لأنها قد تؤدي إلى تلف طلاء منع الالتصاق الخاص بالأواح الطهي.
- أزل حاوية جمع الشحوم ونظفها بعد كل استخدام بالماء الدافئ ومنظف معتدل.
- قبل التخزين، يجب قّل الشبكة بالتلامس باستخدام المفصل (B).

وقت الطهي

الشطائر	٦-٨ دقائق
الفتائف/ الفطائر الصغيرة	٨-١٠ دقائق
الخبز المحمص	٣-٦ دقائق
الأسماك	٨-١٠ دقائق
أسياخ المأكولات	٨-١٠ دقائق
الخضروات	١٠-١٥ دقائق
اللحوم	٥-١٥ دقيقة