

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.

При использовании электрических приборов необходимо принять соответствующие меры предосторожности, в том числе следующие:

- Убедитесь, что напряжение прибора соответствует напряжению электросети.
- Не используйте оборудование вблизи стен или штор.
- Не подвергайте прибор воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце и т.д.)
- Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет; люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не 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. Дети не должны играть с прибором. Запрещается выполнять чистку и техническое обслуживание прибора детям в возрасте младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Храните прибор и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Во время использования установите прибор на горизонтальную плоскость
- Установить прибор на устойчивую, жаропрочную и хорошо освещенное плоскость.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Убедитесь, что шнур питания не касается горячих поверхностей.
- Поверхности касания могут сильно нагреваться при работе прибора.
- Выключайте питание прибора и вынимайте вилку из розетки, если он не используется и перед чисткой.
- Не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку.
- Не используйте абразивные, коррозионные средства или посудомоечную машину для очистки прибора.
- НИКОГДА НЕ ОПУСКАЙТЕ ПРИБОР, ВИЛКУ И СЕТЕВОЙ ШНУР В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ; ДЛЯ ЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур или вилка повреждены, или если прибор неисправен; в этом случае, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.

- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другим квалифицированным специалистом во избежание опасности.
- Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен применяться в коммерческих или промышленных целях.

- Рекомендуется использовать вентилятор или помещение с достаточной вентиляцией при использовании в закрытых помещениях.

- Не ставьте прибор на или рядом с источниками тепла, электрическими элементами или в нагретую духовку. Не ставьте его на другие приборы.
- Тщательно контролировать прибор, если при его использовании рядом находятся дети.
- Если вы решите выбросить прибор, то сначала нужно вывести его из рабочего состояния, обрезав шнур питания. Кроме того, рекомендуется обезвредить те компоненты прибора, которые могут представлять опасность, особенно для детей, если они используют прибор для своих игр.
- Элементы упаковки не должны находиться в пределах досягаемости детей, поскольку они являются потенциальными источниками опасности.
- Данное устройство соответствует требованиям директив 2014/35/ЕС и ЭМС 2014/30/ЕС и Регламенту (ЕС) №. 1935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
- В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.
- Прибор нельзя подключать через таймер или систему, имеющую дистанционное управление.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

A Красный светодиод включения
B Зеленый светодиод готовности температуры
C Корпус прибора
D Нескользкие ножки
E Кнопка отпускания нижней пластины
F Рифленые варочные пластины
G Кнопка отпускания верхней пластины
H Ручка
I Блокирующий рычажок

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ВНИМАНИЕ:

Перед использованием удалите с пластин все наклейки. Убедитесь, что конфорки чистые и не содержат пыли. При необходимости очистите с помощью влажной ткани .

При первом использовании может появиться тонкая струйка дыма. Это связано только с нагревом определенных компонентов.

- При необходимости снимите две пластины (F), нажав соответствующие кнопки разблокировки (E-G) (рис. 3), и очистите их теплой водой с нейтральным моющим средством.

- Установите на место пластины (F), совмещая задние слоты с крючками на корпусе прибора и затем слегка нажимая до щелчка.

ВНИМАНИЕ:

Перед использованием прибора убедитесь, что пластины установлены правильно.

- Установите прибор на плоскую поверхность. Убедитесь, что пластина закрыта во время предпускового подогрева.

- Вставьте вилку в розетку.

- Загорятся как индикатор (A), показывающий ввод вилки в розетку, так и индикатор (B), показывающий, что прибор разогревается.

- Когда прибор достиг нужной температуры (приблизительно через 3 минуты) и готов к использованию, индикатор (B) погаснет.

Примечание: Световой индикатор (B) снова загорается при понижении температуры, необходимой для приготовления пищи.

- Полностью откройте прибор за ручку (H), подняв рычажок (I) вверх (рис. 4).

- Положите продукт для приготовления на нижнюю варочную пластину (F). Всегда класть продукт в направлении задней части варочной пластины.

- Накройте верхней пластиной нижнюю с помощью ручки (H) и зафиксируйте ее, слегка нажав на

рычаг (I) до щелчка (рис. 4).

- Приготовление занимает около 5-8 минут. В любом случае, время зависит от личного вкуса, типа и толщины продукта.

- По окончании варки выключите прибор, вынув вилку из розетки, и поднимите пластину, как описано выше. Выньте продукт пластиковым шпателем.

ВНИМАНИЕ:

Во избежания ожогов не прикасайтесь к горячим пластинам.

Не форсируйте рычажок (I) во избежание поломки.

Не используйте рычажок (I) для блокировки верхней пластины, в то время как продукт находится внутри прибора. Вес пластины постепенно придавит продукт во время приготовления.

Выпекать только при закрытых пластинах.

Не используйте острые предметы (например, нож) во избежание повреждения пластин.

ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ:

Чистите прибор только влажной тканью, предварительно вынув вилку из розетки и после того как машина остынет.

- Снимите две пластины, как описано выше, и очистите их специальным шпателем, если необходимо, теплой водой и нейтральным моющим средством.

ВНИМАНИЕ:

Не используйте металлические предметы, абразивные губки или порошки, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие пластин.

- Заблокируйте верхнюю пластину на нижней до щелчка с помощью рычажка (I) (рис. 4).

- Используйте специальный задний барабан (рис. 5), прежде чем убирать его на хранение даже в вертикальном положении.

РЕЦЕПТЫ

Поджаренные бутерброды с грибами и вялеными помидорами

(На 4 порции)

Время приготовления: 10 минут

Время варки: 15 минут

Состав:

300 г нарезанных грибов
100 г молодых листьев шпината
1/2 чашки нарезанных вяленых помидоров
3/4 стакана тертого нежирного сыра
200 г турецких лепешек, разрезанных на четыре части

Нагрейте сковороду и добавьте немного растительного масла. Добавьте грибы и жарьте в течение трех минут или пока они не станут мягкими, периодически помешивая. Выложите на промасленную бумагу. Посолите и поперчите.

Разогрейте пластину. Положите на турецкую лепешку шпинат, грибы, вяленые помидоры, сыр. Посолите и поперчите. Накройте оставшими лепешками и крепко прижмите. Положите бутерброды на пластину и готовьте в течение пяти минут или пока не поджарятся. Разрежьте пополам и подавайте.

Мексиканские тортильяс

(На 4-6 порций)

Состав:

250 г мексиканской сальсы
Полстакана измельченной фасоли (или красной фасоли)
2 столовые ложки нарезанного чеснока и зеленого лука
200 г мелко нарезанной домашней колбаски
16 круглых лепешек тортильяс (не жареных)
200 г соуса Tatziki
200 г сока авокадо
250 г тертого сыра моцарелла
1 чашка сметаны

Разогрейте плитку; смешайте сальсу, фасоль, измельченный чеснок и зеленый лук, колбаску и намажьте смесь на 8 лепешек. Намазатъ поочередно соус Tatziki, авокадо и сыр.

Выпекать лепешки до золотой хрустящей и обжигающе горячей корочки в течение приблизительно 8 минут.

Как подавать: подавать со сметаной и листьями салата.

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 wk/yabcdefg, где wk – неделя производства
yt – 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 800Вт
Класс I
IPX0
Сделано в Китае

Импортер и ответственный за рекламации потребителей:
ООО «Делонги», Россия, 127055, г. Москва, Суцёвская 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 / De’Longhi Эпплайансез С.р.л.
Адрес: г. Тревизо, ул. Л. Сайтс 47-31100, Тел.: +3904224131, Италия.

UK

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ.

Під час використання електроприладів необхідно дотримуватися відповідних запобіжних заходів, наведених нижче.

- Переконайтеся, що електрична напруга приладу відповідає напрузі у вашій мережі електричного живлення.
- Не використовуйте пристрій, розмістивши його поблизу стін і штор.
- Не залишайте прилад під дією атмосферних явищ (дощ, сонце тощо...).
- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років; люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, а також люди без знань та досвіду користування приладом чи люди, які не отримали інструкції щодо його використання повинні відповідально за їхню безпеку, або спочатку повинні пройти відповідний інструктаж щодо безпечного користування цим приладом. Діти не повинні гратися пристроєм. Діти віком до 8 років не повинні чистити та обслуговувати пристрій без нагляду дорослих.
- Зберігайте прилад та провід електроживлення у місці недоступному для дітей віком до 8 років.
- Під час використання розмістіть пристрій на горизонтальній поверхні.
- Розміщуйте виріб на стійкій, термостійкій і добре освітленій поверхні.
- Не використовуйте цей пристрій на вулиці.
- Переконайтеся, що електричний провід не торкається гарячих поверхонь.
- Під час роботи поверхні пристрою можуть сильно нагріватися.
- Вимкніть пристрій і від'єднайте вилку від розетки, коли він не використовується, а також перед миттям.
- Не тягніть за шнур живлення, щоб

від'єднати вилку.

- Не використовуйте абразивні або їдкі мийні засоби для миття пристрою; не мийте його в посудомийних машинах.
- НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ПРИСТРІЙ, ВИЛКУ ТА ПРОВІД ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ У ВОДУ ЧИ ІНШІ РІДИНИ. ЩОБ ПОМИТИ ЇХ, ВИКОРИСТОВУЙТЕ ВОЛОГУ ГАНЧІРКУ.
- Не використовуйте прилад, якщо провід електроживлення чи вилку пошкоджено, або якщо сам прилад несправний.
- Якщо провід електроживлення пошкоджено, його повинен замінити Виробник або служба технічної підтримки чи особа з аналогічною кваліфікацією, щоб запобігти виникненню будь-яких ризиків.
- Прилад призначений ТІЛЬКИ для ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ; він не підходить для комерційного чи промислового використання.
- Під час використання пристрою рекомендується вмикати витяжні установки або проводити належну вентиляцію приміщення.
- Не ставте пристрій на джерела тепла, електричні конфорки чи поблизу них, або в розігріту духовку. Не розміщуйте його на інших пристроях.
- Уважно стежте за пристроєм, якщо він використовується в присутності дітей.
- Якщо ви вирішите утилізувати цей прилад як сміття, рекомендується вивести його з ладу, перерізавши провід електроживлення. Також рекомендується знешкодити потенційно небезпечні (особливо для дітей, що можуть використовувати його для власних ігор) частини приладу.
- Елементи пакування не можна залишати в доступних для дітей місцях, оскільки це потенційні джерела небезпеки.
- Цей прилад відповідає вимогам Директиви 2014/35/ЄС і Директиви щодо електромагнітної сумісності 2014/30/ЄС, а також Регламенту (ЄС) № 1935/2004 від 27.10.2004 року про матеріали, що призначені для контактування з харчовими продуктами.
- Щоб належним чином утилізувати продукт відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС , прочитайте відповідну брошуру, що додається.
- Цей виріб не призначений для експлуатації із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування

УВАГА!

Перед використанням видаліть усі етикетки з пластин. Перевірте, чи робочі пластини чисті та без пилу. За необхідності протріть вологою ганчіркою.

Під час першого використання можлива наявність незначної кількості диму. Це наслідок нагрівання деяких компонентів пристрою.

- За необхідності, натиснувши кнопки розблокування (E-G) (рис. 2), зніміть дві пластини (F) (рис. 3) та очистіть їх гарячою водою з нейтральним мийним засобом.

- Установіть пластини (F) на місце, вирівнявши прорізи на задній частині пластин з гачками на корпусі приладу, та злегка натисніть на них, доки не почуєте клацання внаслідок блокування.

УВАГА!

Перед використанням приладу переконайтеся, що дві пластини правильно установлені.

- Розмістіть прилад на рівній поверхні. Переконайтеся, що під час фази розігрівання пластини закриті.

- Вставте вилку в розетку електроживлення.

- Індикатор (A) загоряється, сигналізуючи про під'єднання вилки до розетки, а індикатор (B) загоряється, вказуючи, що пристрій нагрівається.

- Коли пристрій досягне робочої температури (приблизно через 3 хвилини) і буде готовий до використання, індикатор (B) вимкнеться.

Примітка: Індикатор (B) загориться знову, коли температура, необхідна для приготування, знизиться.

- Повністю відкрийте пристрій за допомогою ручки (H), піднявши спеціальний замок (I) угору (рис. 4).

- Помістіть їжу для приготування на нижню робочу пластину (F). Завжди розміщуйте їжу ближче до задньої частини пластини.

- За допомогою ручки (H) опустіть верхню пластину на нижню і заблокуйте її, злегка натиснувши на замок (I), доки не почуєте клацання внаслідок блокування (рис. 4).

- Приготування їжі триває близько 5–8 хвилин. У будь-якому разі час приготування залежить від особистих смаків, типу та товщини продукту.

- Після завершення приготування вимкніть пристрій, від'єднавши вилку від розетки, і підніміть пластину, як описано вище. Вийміть їжу за допомогою пластикової лопатки.

УВАГА!

Не торкайтеся корпусу пристрою та розігрітих пластин, щоб уникнути опіків.

Не застосовуйте силу до замка (I), щоб не зламати його.

Не використовуйте замок блокування (I), щоб заблокувати верхню пластину, коли їжа знаходиться всередині пристрою. Вага пластини буде поступово розчавлювати їжу під час фази приготування.

Готуйте їжу виключно із закритими пластинами.

Не використовуйте гострі предмети (наприклад, ніж), щоб не пошкодити пластини.

ДОГЛЯД

УВАГА!

Мийте прилад тільки вологою ганчіркою, від'єднавши його від розетки та дочекавшись, поки він повністю охолоне.

- Зніміть дві пластини, як описано вище, і за потреби очистіть їх спеціальною лопаткою, що входить до комплекту; можна використовувати гарячу воду та нейтральний мийний засіб.

УВАГА!

Не використовуйте металеві предмети, абразивні губки або порошки, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття пластин.

- Зберігайте пристрій, опустивши верхню пластину на нижню та заблокувавши її за допомогою спеціального замка (I) (рис. 4).

- Зберігайте пристрій (навіть у вертикальному положенні) (рис. 5), змотавши шнур живлення в спеціальному відсіку на задній частині пристрою.

РЕЦЕПТИ

Бутерброди зі смаженими грибами та сушеними помідорами

(На 4 порції)

Час приготування: 10 хвилин

Час готування: 15 хвилин

Інгредієнти:

300 г нарізаних скибками грибів
100 г ніжного листа шпинату
1/2 склянки подрібнених сушених помідорів
3/4 склянки тертого нежирного сиру
200 г турецького хліба, розрізаного на чотири порції
Розітрійте сковороду та збризніть її невеликою кількістю олії. Висипте гриби і смажте їх протягом трьох хвилин або до м'якості, періодично помішуючи. Викладіть на кухонний паперовий рушничок. Приправте сіллю та перцем.

Розітрійте бутербродницю. Шпинат, гриби, сушені помідори і сир рівномірно викладіть на турецький хліб. Приправте сіллю та перцем. Накрийте хлібом, що залишився, і сильно притисніть.

Помістіть бутерброди на пластину і готуйте п'ять

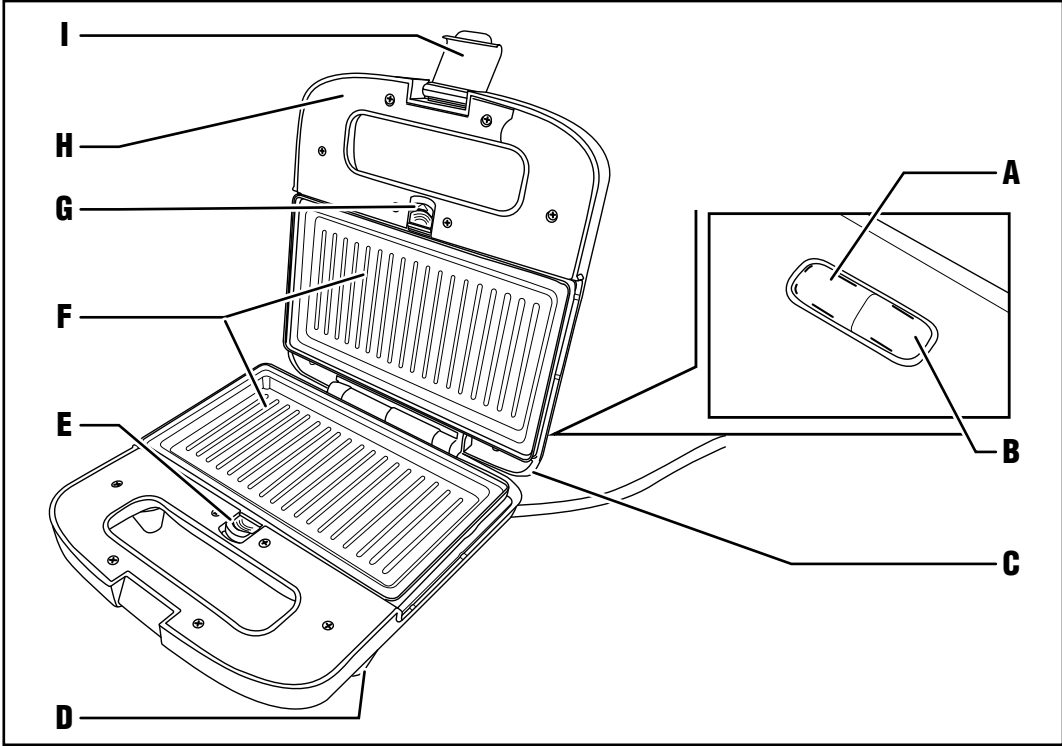


Fig. 1

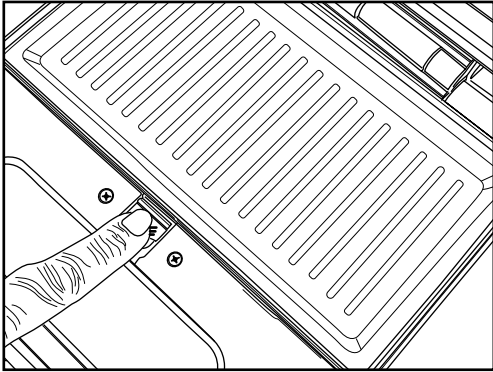


Fig. 2

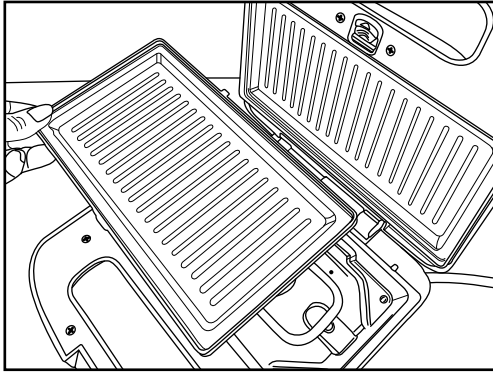


Fig. 3

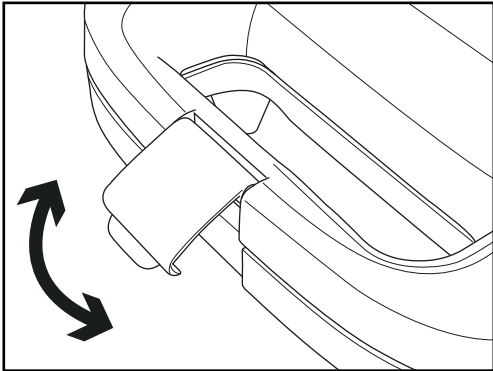


Fig. 4

хвилин або поки вони не підсмажаться. Розрізте навпіл і подавайте до столу.

Мексиканські коржики

(На 4-6 порцій)

Інгредієнти:

250 г мексиканського соусу
Пів склянки подрібненої квасолі (або червоної квасолі)
2 столові ложки подрібненого часнику та зеленої цибулі
200 г дрібно нарізаної ковбаси
16 круглих коржів (не смажених)
200 г соусу дзадзикі
200 г соку авокадо
250 г подрібненої моцарели
1 склянка сметани
Розітрійте бутербродницю; змішайте соус, квасолю, подрібнений часник і цибулю, ковбасу та розподіліть суміш на 8 коржів. Прикарасьте чергуванням шарів дзадзикі, авокадо та сиру.
Готуйте коржі до золотистого кольору та гарячої хрусткої скоринки приблизно 8 хвилин.
Поради щодо подачі: подавати зі сметаного та листям салату.

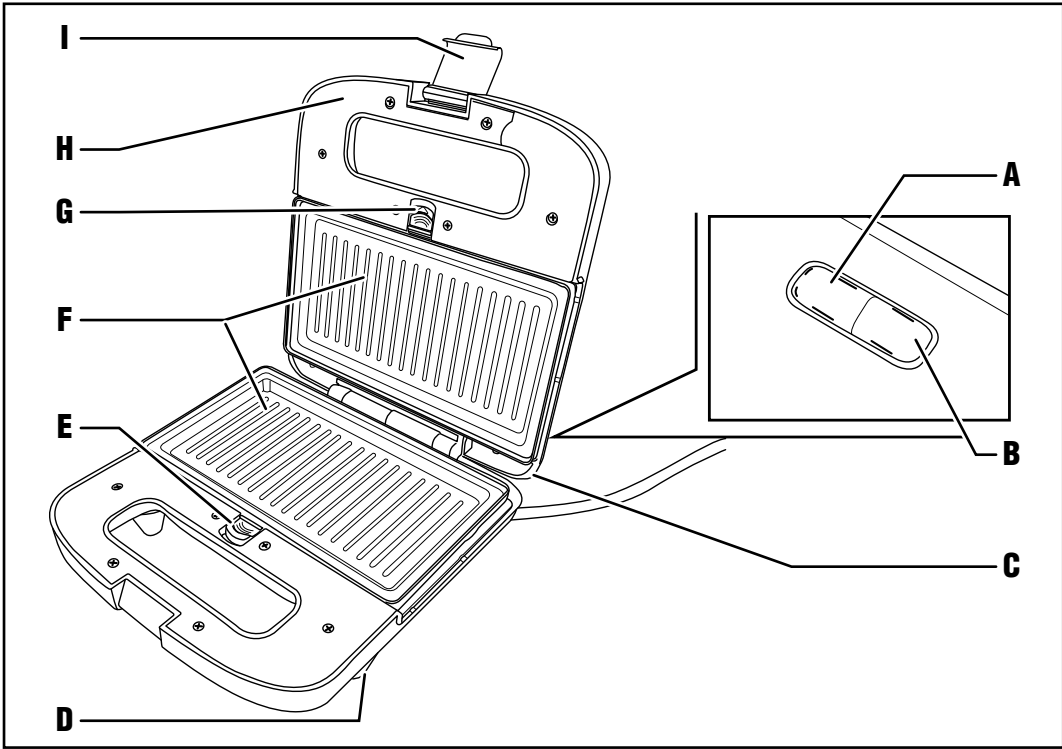


Fig. 1

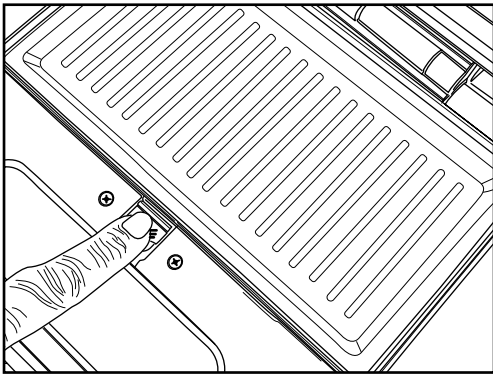


Fig. 2

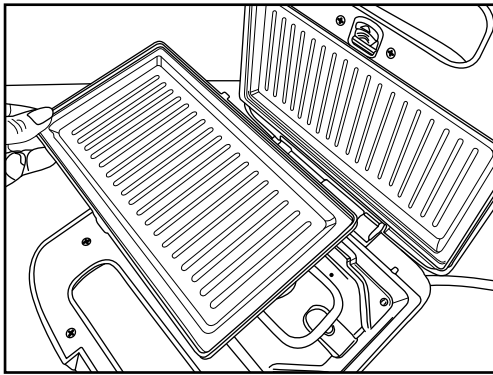


Fig. 3

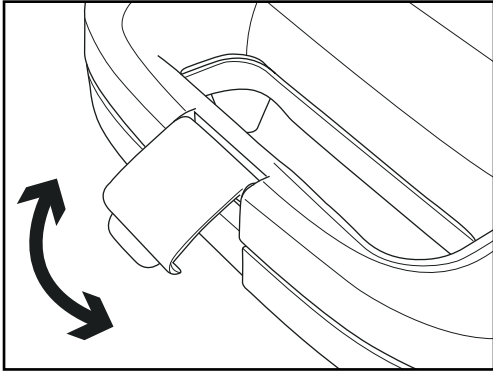


Fig. 4

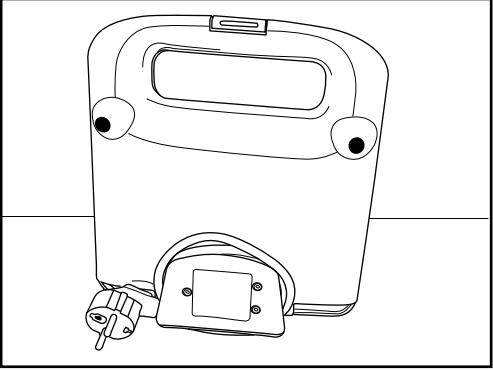


Fig. 5

- قم بتسخين الصفحة مسبقاً؛ ضع معاً كل من المرق، اللوبيا، الثوم المفروم و أوراق البصل الخضراء، اللحم المقدد و قم بتوزيعهم سويا على ٨ فطائر. زينه بطبقات متبادلة من مرق Taziki، الأفوكادو و الجبن. اطهي الفطائر إلى أن تصبح ذهبية اللون، محمصة و ساخنة تماما لمدة ٨ دقائق تقريبا. اقتراحات التقديم: قدمها مع الكريم الحمضي و أوراق السلطة.

وصفات
شطائر محمصة بالفطر «المشروم» و الطماطم المجففة
(لعدد ٤ أشخاص)
مدة التحضير: ١٠ دقائق
مدة الطهي: ١٥ دقيقة
المكونات:

٣٠٠ جم من الفطر المقطع إلى شرائح
١٠٠ جم من أوراق السبانخ الطرية
٢/١ فنجان من الطماطم المجففة المفتتة
٤/٣ فنجان من الجبن القليل الدسم المبشور
٢٠٠ جم من الخبز التركي، المقطع إلى ٤ أجزاء
قم بتسخين مقلاة للثلي و انثر عليها قليل من الزيت. أضف الفطر و اطهيه لمدة ثلاث دقائق أو إلى أن يصبح طري، قلبه من حين إلى آخر. اسكه على ورق المطبخ. أضف الملح و القليل.

قم بتسخين الصفحة، ضع السبانخ، الفطر، الطماطم المجففة، الجبن المبشور بانتظام على العيش التركي. أضف عليه الملح و القليل. غطيه بالخبز المتقي و أضغط عليه بقوة. ضع الخبز على الصفحة و اتركه حتى أن يطهى لمدة خمس دقائق أو إلى أن يحمص. أقطع من المنتصف و قدمه.

الفطيرة المكسيكية
(لعدد ٤-٦ أشخاص)
المكونات:
٢٥٠ جم من المرق «الصلصة» المكسيكي
نصف فنجان من اللوبيا المهروسة (أو اللوبيا الحمراء)
٢ معلقة من الثوم المفروم و أوراق البصل الخضراء
٢٠٠ جم من اللحم المقدد المفروم ناعما
١٦ فطيرة مستديرة (ليست مقوية)
٢٠٠ جم من المرق اليوناني Tatziki «زبادي، ثوم؛ خيار، نعناع»
٢٠٠ جم من عصير الأفوكادو
٢٥٠ جم من الموتزاريللا المقطعة لقطع صغيرة
١ فنجان من الكريم الحمضي

نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.
٢٥. لا يجب تغذية المنتج بالتيار الكهربى من خلال مؤقت خارجي أو أنظمة مستقلة للتحكم عن بعد.

احتفظ دائما بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)
A مؤشر أحمر للتشغيل
B مؤشر أخضر لدرجة الحرارة الجاهزة
C جسم الجهاز
D أقدام صغيرة غير قابلة للانزلاق
E زر تحرير اللوح السفلي
F ألواح طهي مضطعة قابلة للإزالة
G زر تحرير اللوح العلوي
H مقبض الفتح
I ذراع للإغلاق

نصائح الاستخدام
تنبيه:

قم بإزالة أي ملصقات على الألواح قبل الاستخدام. تأكد أن ألواح الطهي نظيفة وخالية من الغبار. و إذا لزم الأمر قم بتنظيفه باستخدام قطعة قماش مبللة.

عند الاستخدام لأول مرة يمكن ملاحظة خروج خيط رفيع من الدخان. يرجع ذلك إلى تسخين بعض العناصر. - في حالة الضرورة، اضغط على أزرار الفتح (E-G) (الشكل ٢)، و قم بإزالة اللوحين (F) (الشكل ٣) و اغسلهما بالماء الفاتر ومنظف محايد. - قم بإعادة تركيب الألواح (F)، مع محاذاة الفتحات الخلفية مع المسامير الخطافية الموجودة على جسم الجهاز، واضغط عليها برفق إلى أن تسمع صوت نقرة التثبيت.

تنبيه:
تأكد من تركيب اللوحين بطريقة صحيحة قبل البدء في استخدام الجهاز.

- ضع الجهاز على سطح منبسط. تأكد أن الألواح مغلقة أثناء مرحلة ما قبل التسخين. - ادخل القابس في مقبس التيار الكهربائي. - سيضيئ كل من المؤشر الضوئي (A) الذي يشير إلى إدخال القابيس في مقبس الكهرباء، والمؤشر الضوئي(B) الذي يشير إلى أن الجهاز في مرحلة التسخين. - عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة (بعد حوالي ٣ دقائق) ويكون جاهز للاستخدام سينطفئ المؤشر (B).

ملحوظة: سيضيئ المؤشر الضوئي (B) مرة أخرى عندما تنخفض درجة الحرارة الضرورية للطهي. - افتح الجهاز بشكل كامل باستخدام المقبض (H) بعد رفع الذراع الخاص (I) إلى الأعلى (الشكل ٤). - ضع الأطعمة المراد طهيها على لوحة الطهي السفلى (F)، ضع الأطعمة دائماً نحو الجزء الخلفي من لوحة الطهي.

- أغلق اللوحة العلوية على السفلى عبر المقبض (H) وأغلقه عن طريق الضغط برفق على ذراع (I) إلى الأسفل حتى تسمع صوت القفل (الشكل ٤). - تستغرق عملية الطهي من ٥ - ٨ دقائق تقريبًا. على أي حال، يعتمد الوقت على الذوق الشخصي ونوع الأطعمة وسمكها. - بمجرد انتهاء عملية الطهي، أغلق الجهاز من خلال سحب القابيس من مقبس التيار الكهربائي و ارفع اللوحة كما هو موضح سابقاً. انقل الأطعمة باستخدام ملعقة بلاستيكية.

تنبيه:
لا تلمس غطاء الجهاز و الألواح الساخنة لتجنب الحروق.

لا تتعامل بقوة مع الذراع (I) حتى تتجنب الكسر.

لا تستخدم ذراع الإغلاق (I) لقفل اللوحة العلوية أثناء تواجد الأطعمة داخل الجهاز. سيضغط وزن اللوحة ذاته على الأطعمة بشكل تدريجي أثناء مرحلة الطهي.

اطهي الطعام فقط عندما تكون الألواح مغلقة.

لا تستخدم الأدوات الحادة (مثل السكين) لتجنب إلحاق الضرر بالألواح.

التنظيف
تنبيه:
نظف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش مبللة بعد سحب القابيس من مقبس التيار الكهربائي وبعد أن يصبح الجهاز بارداً تماماً. - قم بإزالة لوجي الطهي، كما هو موضح مسبقاً، ونظفهما باستخدام ملوك مخصص، بالماء الدافئ ومنظف محايد. **تنبيه:**
لا تستخدم أشياء معدنية، الإسفنج الكاشط أو المساحيق، لأنها قد تؤدي إلى تلف طلاء منع الالتصاق الخاص بألواح الطهي.

AR

تحذيرات هامة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام.
عند استخدام أجهزة كهربائية يجب اتخاذ الاحتياطات اللازمة، و من بينها:

١. تأكد أن قوة الجهد الكهربائي للجهاز ملائم لجهد الشبكة الكهربائية الخاصة بكم. ٢. لا تستخدم الجهاز بالقرب من الجدران و المظلات. ٣. لا تترك الجهاز يتعرض للعوامل الجوية (أمطار، شمس، الخ...). ٤. لا تترك الجهاز أبداً في متناول الأطفال أو ذوي الاحتياجات الخاصة. أثناء الاستخدام، ضع الجهاز فوق سطح أفقي. ٥. ضع الجهاز على سطح ثابت، مقاوم للحرارة و جيد الإضاءة. ٦. لا تستخدم هذا الجهاز في الأماكن الخارجية. ٧. انتبه حتى لا يتلامس الكابل الكهربائي مع الأسطح الساخنة.

يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر ٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو جسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تفقّد الخبرة و المعرفة بالجهاز، أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قبل شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علماً بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. لا يجب أن يلعب الأطفال بالجهاز. لايجب القيام بالتنظيف والصيانة من قبل الأطفال إلا إذا كانت أعمارهم تتجاوز ٨ سنوات على أن يتم الإشراف عليهم.

احتفظ بالجهاز وكابله بعيداً عن متناول الأطفال الأقل من ٨ سنوات من العمر. أطفئ الجهاز و انزع القابيس من مأخذ التيار عند عدم استخدامه و قبل عمليات التنظيف. ١١. لا تسحب كابل التغذية لنزع القابيس. ١٢. قبل تحريك صفائح الشواء، أنزع قابس التغذية الكهربائية و انتظر عدة دقائق لكي تتركها تبرد.

١٣. لا تعمر أبداً الجهاز و لا قابس التيار أو الكابل الكهربائي في الماء أو أي سائل , استخدم فقط قطعة قماش مبللة للتنظيف. ١٤. لا تستخدم الجهاز إذا كان الكابل الكهربائي أو القابيس بهما تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به تلف؛ في هذه الحالة خذه إلى أقرب مركز خدمة مصرح به. ١٥. استخدم تطويلات كهربائية غير مصرح بها من قبل مصنع الجهاز يمكن أن يسبب أضراراً و حوادث.

١٦. لا تستخدم منظفات كاشطة أو مسببة للتآكل أو غسالة الأطباق لتنظيف الجهاز. ١٧. ينصح باستخدام مروحة للتبريد أو نظام تهوية مناسب بالمكان أثناء الاستخدام. ١٨. تم تصنيع هذا الجهاز لاستعماله منزلياً فقط و يجب عدم استعماله في نطاق أنشطة تجارية أو صناعية.

١٩. لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر للحرارة، عناصر كهربائية أو في فرن تم تسخينه مسبقاً. لا تضعه فوق أجهزة أخرى. ٢٠. قم بمراقبة الجهاز بعناية عندما يتم استخدامه في وجود أطفال. ٢١. في حالة أردتم التخلص من الجهاز ننصح بجعله غير عامل من خلال نزع الكابل الكهربائي التابع له. ننصح أيضاً بجمع مكونات الجهاز التي قد تشكل خطراً غير ضارة للأطفال الذين من الممكن أن يستعملون الجهاز للعب.

٢٢. يجب عدم ترك مواد التغليف بمتناول الأطفال حيث أنها مصدر خطر فعلي.

٢٣. يتوافق هذا الجهاز مع التوجيه رقم ٢٠١٤/٣٥/ EU وتوجيه التوافق الكهرومغناطيسي ٢٠١٤/٣٠/ EU ولائحة المفوضية الأوروبية (EC) رقم ١٩٣٥/٢٠٠٤ الصادر بتاريخ ٢٧ أكتوبر/تشرين الأول ٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد الملامسة للأطعمة.

٢٤. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/ EU،

góry (Rys. 4). - Umieścić produkt do pieczenia na dolnej płytce do gotowania (F). Układać zawsze produkt w kierunku tylnej części płyty do pieczenia. - Zamknij górną płytę nad dolną płytą za pomocą uchwyty (H) i zablokuj ją, naciskając lekko w dół dźwignię (I), aż usłyszysz kliknięcie zamka (Rys. 4). - Do pieczenia potrzebny jest czas około 5-8 minut. W każdym razie, czas pieczenia zależy od upodobań osobistych, rodzaju i grubości potrawy. - Po zakończeniu pieczenia, należy wyłączyć urządzenie, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka prądu i podnieść płytę jak opisano wcześniej. Wyjąć produkt za pomocą plastikowej łopatk.

OSTRZEŻENIE:
Podczas używania produktu nie dotykać opakowanie urządzenia lub gorących powierzchni, aby uniknąć oparzenia.

Nie wywierać nacisku na zatrzask (I), aby go nie uszkodzić.

Nie używać zatrzasku (I) zamykającego, aby zablokować górną płytę, gdy produkt znajduje się w urządzeniu. Ciężar płyty będzie przyciskał produkt podczas fazy pieczenia.

Wypiekać wyłącznie po zamknięciu płyty. Nie używać ostrych przedmiotów (np.: noża), aby uniknąć uszkodzenia płyty.

CZYSZCZENIE
OSTRZEŻENIE:
Urządzenie czyścić wilgotną ściereczką po uprzednim wyjęciu wtyczki z gniazda i po całkowitym jego ostygnięciu.
- Wyjąć dwie płyty do pieczenia zgodnie z opisem podanym wcześniej i oczyścić je, korzystając z łopatką za pomocą ciepłej wody i neutralnego detergentu.

UWAGA:
Nie używać przyrządów metalowych, gąbek ściernych lub pyłóv, aby uniknąć uszkodzenia powłoki chroniącej przed przyleganiem do płyt do pieczenia.
- Odłóż urządzenie, blokując górną płytę z dolną za pomocą zatrzasku (I) (Rys. 4).
- Użyj tylnego związca przewodu (Rys. 5) przed odłożeniem urządzenia w pozycji pionowej.

RECEPTY
Kanapki z pieczarkami i suszonymi pomidorami
(Dla 4 osób)
Czas przygotowania: 10 minut
Czas gotowania: 15 minut
Składniki:
300 g grzybów pokrojonych w plasterki
100 g liści szpinaku
1/2 szklanki posiekanych suszonych pomidorów
3/4 szklanki startego sera niskotłuszczowego
200 g chleba tureckiego, pokrojonego na cztery porcje
Rozgrzać patelnię i skropić ją odrobiną oleju. Dodać grzyby i gotować przez trzy minuty lub do miękkości, mieszając od czasu do czasu. Wylać na papier kuchenny. Doprawić solą i pieprzem.
Rozgrzać płytę grzewczą. Na chlebie tureckim ułożyć równomiernie szpinak, pieczarki, suszone pomidory i ser. Doprawić solą i pieprzem. Przykryć pozostałym chlebem i mocno docisnąć.
Umieścić kanapki w kratce i smażyć przez pięć minut lub do momentu, gdy będą tosty. Przekroić na pół i podawać.

Meksykańskie tortille
(Dla 4-6 osób)
Składniki:
250g salsy meksykańskiej
Pół filiżanki rozgniecionej fasoli (lub czerwonej fasoli)
2 łyżki stolowe posiekanego czosnku i szczypiorku
200 g drobno posiekanej kielbasy
16 okrągłych tortilli (nie smażonych)
200 g sosu Tatziki
200 g soku z awokado
250 g rozdrobnionej mozzarelli
1 szklanka kwaśnej śmietany
Rozgrzać ruszt, sałse, fasole, posiekany czosnek i szczypiorek oraz kielbasę połączyć i rozłożyć masę na 8 tortillach. Udekorować naprzemiennymi warstwami Tatziki, awokado i sera.
Zapiekać tortille, aż staną się złotobrazowe, chrupiące i gorące, około 8 minut.
Propozycja serwowania: podawać z kwaśną śmietaną i liśćmi sałaty.

rzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.

- Zaleca się zastosowanie wentylatora odprowadzającego powietrze lub prawidłową wentylację pomieszczenia podczas użytkowania.
 - Nie umieszczać urządzenia ponad oraz w pobliżu źródeł ciepła, elementów elektrycznych lub na rozgrzanej powierzchni kuchenki. Nie ustawiać go ponad innymi przyrządami.
 - Należy uważnie monitorować urządzenie, gdy jest używane w obecności dzieci.
 - W przypadku utylizacji produktu jako odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które wykorzystują urządzenie do zabawy.
 - Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią źródło zagrożenia.
 - 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.
 - W celu prawidłowej utylizacji na podstawie Dyrektywy europejskiej 2012/19/WE prosimy o zapoznanie się z informacją załączoną z produktem.
 - Produkt nie jest zasilany za pomocą timerów zewnętrznych lub za pomocą oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.
- NALEŻY PRZECHOWYWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ**
- OPIS URZĄDZENIA (Rys. 1)**
- A Czerwona lampka włączania
B Zielona lampka gotowości temperatury
C Korpus urządzenia
D Stopki antypoślizgowe
E Przycisk odblokowania płyty dolnej
F Karbowane płyty do pieczenia
G Przycisk odblokowania płyty dolnej
H Rączka otwierająca
I Zatrzask zamykający
- INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA**
OSTRZEŻENIE:
Przed użyciem należy zdjąć ewentualne etykiety znajdujące się na płytach. Sprawdzić czy płyty do pieczenia są czyste i bez śladów kurzu. Jeżeli to konieczne oczyścić je wilgotną szmatką.
- Podczas pierwszego użytkowania może wystąpić wydostawanie się niewielkiego pasemka dymu. Jest to spowodowane wyłącznie ogrzewaniem niektórych komponentów.*
- Jeżeli to konieczne, naciskając odpowiednie przyciski odblokowania (E-G) (Rys. 2), zdjąć dwie płyty (F) (Rys. 3) i wyczyścić je używając ciepłej wody i neutralnego detergentu.
- Wstawić ponownie płyty (F), ustawiając liniowo wycięcia tylne 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.
- Umieścić urządzenie na płaskiej powierzchni. Upewnić się czy w fazie wstępnego podgrzewania płyty są zamknięte.
- Włączyć wtyczkę przewodu elektrycznego do gniazdka zasilania.
- Włączy się kontrolka (A), informująca o wsunięciu wtyczki do gniazda elektrycznego, oraz kontrolka (B), informująca, że trwa rozgrzewanie się urządzenia.
- Gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę (po upływie ok. 3 minut) i jest gotowe do użycia, kontrolka (B) wyłączy się.
- Uwaga:** Kontrolka (B) włączy się ponownie po obniżeniu się temperatury niezbędnej do wypiekania.
- Otworzyć całkowicie urządzenie za pomocą rączki (H), po podniesieniu odpowiedniego zatrzasku (I) do