

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 дистан ционное управление.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

A Корпус прибора
B Антипригарные пластины
C Красный светодиод включения
D Зеленый светодиод готовности температуры
E Нескользящие ножки
F Ручка открытия
G Блокирующий рычажок

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ВНИМАНИЕ:

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

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

- Установите аппарат на плоскую поверхность. Убедитесь, что пластина закрыта во время предпускового подогрева.
- Вставьте вилку в розетку.
- Загорятся как индикатор (C), показывающий ввод вилки в розетку, так и индикатор (D), показывающий, что прибор разогревается.
- Когда прибор достиг нужной температуры (приблизительно через 3 минуты) и готов к использованию, индикатор (D) погаснет.

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

- Полностью откройте прибор за ручку (F), подняв рычажок (G) вверх (рис. 2).
- Положите продукт для приготовления на нижнюю варочную пластину (B). Всегда класть продукт в направлении задней части варочной пластины.
- Накройте верхней пластиной нижнюю с помощью ручки (F) и зафиксируйте ее, слегка нажав на рычаг (G) до щелчка (рис. 2).
- 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 шпательем.

ВНИМАНИЕ:
Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим пластинам.

Не форсируйте рычажок (G) во избежание поломки.

Не используйте рычажок (G) для блокировки верхней пластины, в то время как продукт находится внутри прибора. Вес пластины постепенно придает 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.

- Для очистки плиты используйте только влажную ткань.
- Заблокируйте верхнюю пластину на нижней до щелчка с помощью рычажка (G) (рис. 2).
- Используйте специальный задний барабан (рис. 3), прежде чем убирать его на хранение даже в вертикальном положении (рис. 4).

РЕЦЕПТЫ

Поджареные 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 оставшимися 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. Намазать 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.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk\utabscdefg, где wk – неделя производства
ug – год производства
abscdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям
ТР ТС 004/2011 «о безопасности низковольтного оборудования», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240В~ - 50-60Гц - 750Вт - Класс I – IPX0
Сделано в Китае

Импортёр: ООО «РуМета»
Юридический адрес:127473, город Москва, ул. Краснопролетарская, д. 16, строение 11, этаж 2, помещение II, комната 6
Фактический адрес: 127473, город Москва, ул. Краснопролетарская, д. 16, строение 11, этаж 2, помещение II, комната 6

Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl «Делонги Апплаенсис СРЛ» Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 300.

Список организаций, уполномоченных изготовителем на работу с претензиями потребителей и сервисным обслуживанием, размещен на сайте: http://www.ariete.net/ru/assistance
Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требований к перевозке и хранению не установлено.

Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

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 інструкцій щодо його використання повинні перебувати під наглядом особи, відповідальної 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.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЦЕЙ ПРИБОР 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 ПРИБІР, 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, перерізвавши 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

ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

ОПИС ПРИЛАДУ (рис. 1)

A Корпус приладу
B Антипригарні пластини
C Червоний індикатор вмикання
D Зелений індикатор досягнення робочої температури
E Нековзкі ніжки
F Ручка для відкривання
G Блокувальний замок

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ 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.

- Розмістіть пристрій на рівній поверхні.
- Переконайтеся, що під час фази розігрівання пластини закриті.
- Вставте вилку в розетку електроживлення.
- Індикатор (C) загоряється, сигналізуючи про під'єднання вилки до розетки, а індикатор (D) загоряється, вказуючи, що пристрій нагрівається.
- Коли пристрій досягне робочої температури (приблизно через 3 хвилини) і буде готовий до викори-

стання, індикатор (D) вимкнеться.

- Примітка:** Індикатор (D) загориться знову, коли температура, необхідна для приготування, знизиться.
- Повністю відкрійте пристрій за допомогою ручки (F), піднявши спеціальний замок (G) угору (рис. 2).
- Помістіть їжу для приготування на нижню робочу пластину (B). Завжди розміщуйте їжу ближче до задньої частини пластины.
- За допомогою ручки (F) опустіть верхню пластину на нижню і заблокуйте її, злегка натиснувши на замок (G), доки не почуєте клацання внаслідок блокування (рис. 2).
- 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 (G), щоб не зламати його.

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

Готуйте їжу виключно із закритими пластинами.

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

ДОГЛЯД УВАГА!

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

- Для миття пластин використовуйте лише вологу ганчірку.
- Зберігайте пристрій, опустивши верхню пластину на нижню та заблокувавши її за допомогою спеціального замка (G) (рис. 2).
- Зберігайте пристрій (навіть у вертикальному положенні) (рис. 4), змотавши шнур живлення в спеціальному відсіку (рис. 3) 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 нижнього листа шпинату
1/2 склянки подрібнених сушених помідорів
3/4 склянки тертого нежирного сиру
200 г турецького хліба, розрізаного на чотири порції
Розігрійте 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.
Розігрійте бутербродницю. Шпинат, гриби, сушені помідори й сир рівномірно викладіть на турецький хліб. Приправте сіллю та перцем. Накрийте хлібом, що залишився, і сильно притисніть.
Помістіть бутерброди на пластину й готуйте п'ять хвилин або поки вони не підсмажаться. Розріжте навіпіл 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 дзадзінкі
200 г соку авокадо
250 г подрібненої моцарели

1 склянка сметани
Розігрійте бутербродницю; змішайте соус, квасолю, подрібнений часник і цибулю, ковбасу та розподіліть суміш на 8 коржів. Прикрасьте чергуванням шарів дзадзінкі, авокадо та сиру.

Готуйте коржі до золотистого кольору та гарячої хрусткої скоринки приблизно 8 хвилин.

Поради щодо подачі: подавати зі сметаною та листям салату.

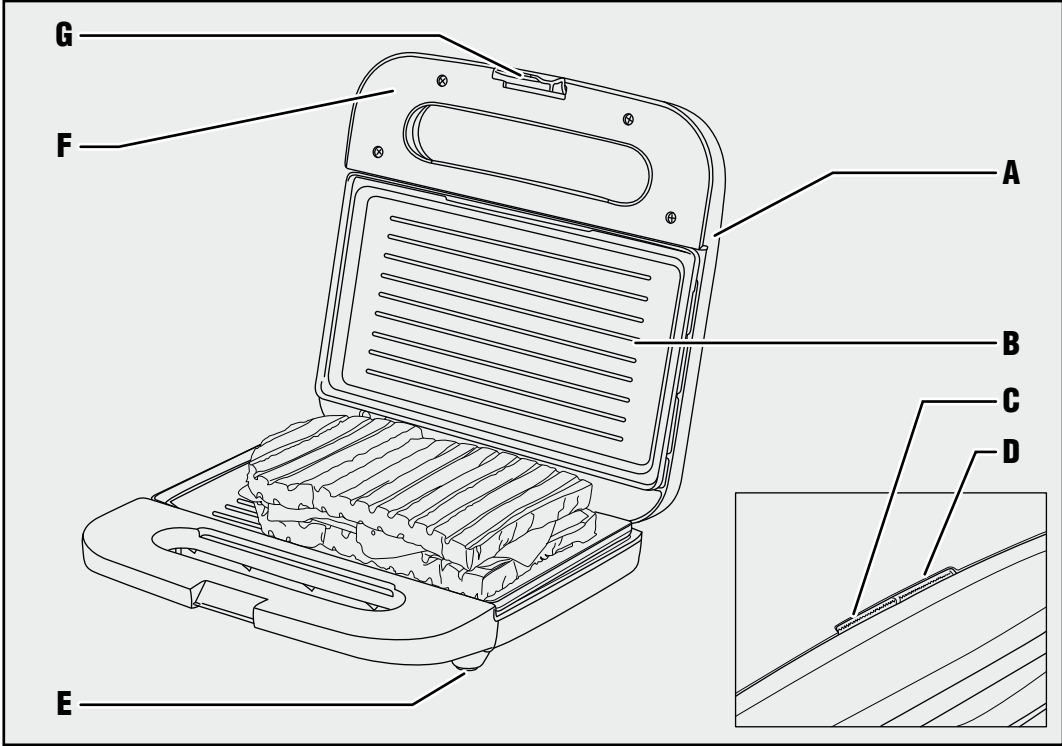


Fig. 1

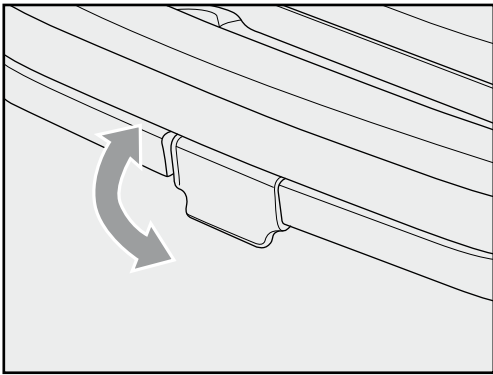


Fig. 2

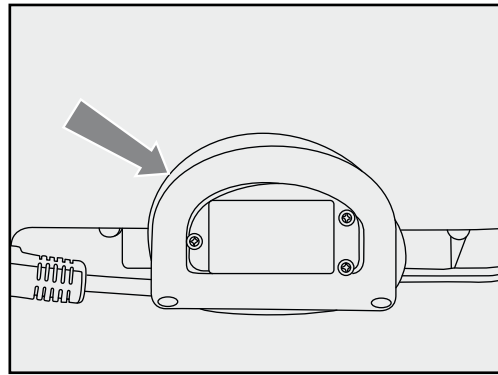


Fig. 3

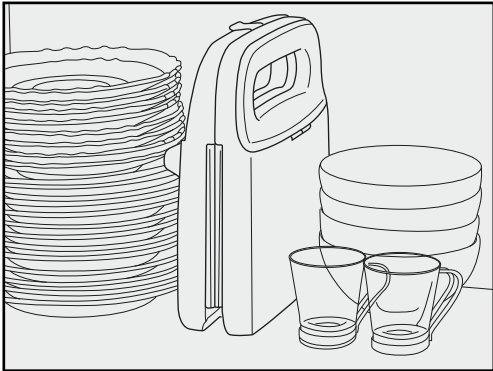


Fig. 4

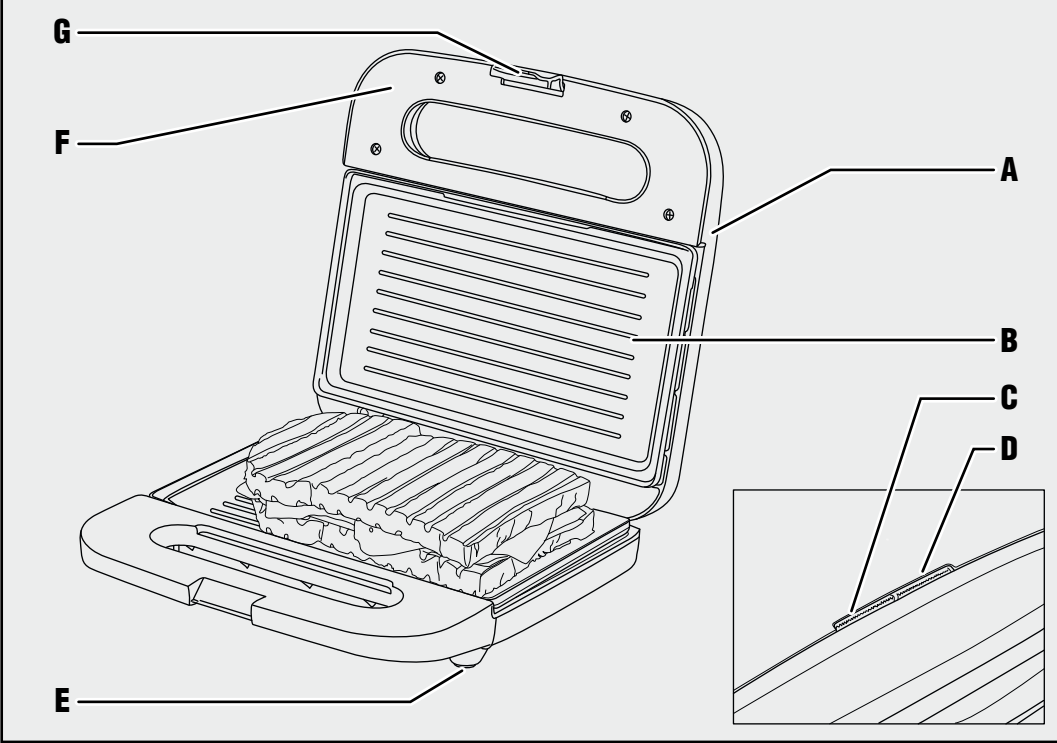


Fig. 1

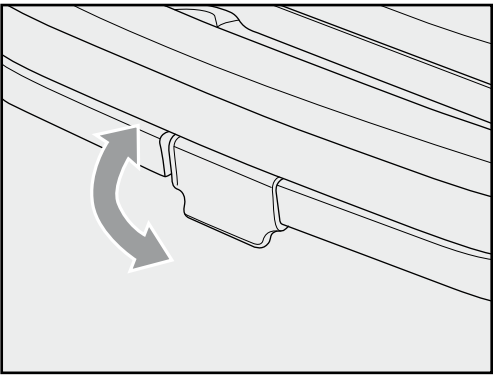


Fig. 2

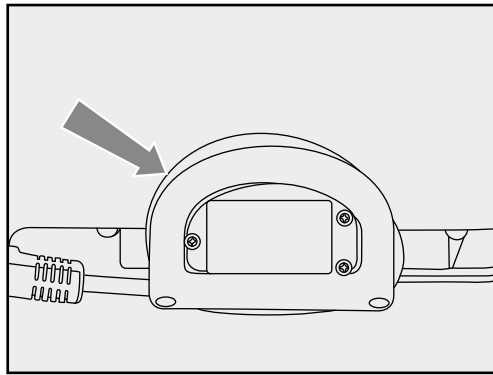


Fig. 3

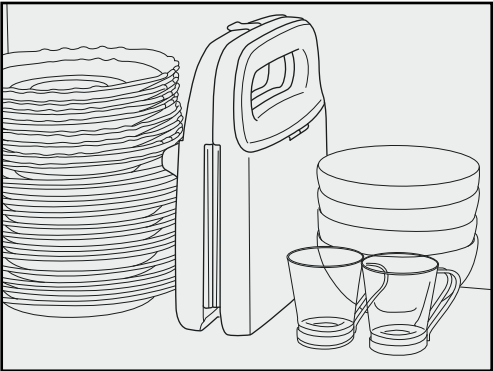


Fig. 4



Электрогриль (сэндвичница)
Бутербродница
Urządzenie do sandwichów
ماكينة صناعة الشطائر

الضوئي (D) الذي يشير إلى أن الجهاز في مرحلة التسخين.

- عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة (بعد حوالي ٣ دقائق) ويكون جاهز للاستخدام سينطفئ المؤشر (D).

ملحوظة: سيضيئ المؤشر الضوئي (D) مرة أخرى عندما تنخفض درجة الحرارة الضرورية للطهي.

- افتح الجهاز بشكل كامل باستخدام المقبض (F) بعد رفع الذراع الخاص (G) إلى الأعلى (الشكل ٢).

- ضع الأطعمة المراد طهيها على لوحة الطهي السفلى (B). ضع الأطعمة دائمًا نحو الجزء الخلفي من لوحة الطهي.

- أغلق اللوحة العلوية على السفلى عبر المقبض (F) وأغلقه عن طريق الضغط برفق على ذراع (G) إلى الأسفل حتى تسمع صوت القفل (الشكل ٢).

- تستغرق عملية الطهي من ٥ - ٨ دقائق تقريبًا. على أي حال، يعتمد الوقت على الذوق الشخصي ونوع الأطعمة وسماكها.

- بمجرد انتهاء عملية الطهي، أغلق الجهاز من خلال سحب القابض من مقبض التيار الكهربائي وارفع اللوحة كما هو موضح سابقًا. انقل الأطعمة باستخدام ملعقة بلاستيكية.

تنبيه:

لا تلمس غطاء الجهاز و الألواح الساخنة لتجنب الحروق.

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

لا تستخدم ذراع الإغلاق (G) لفصل اللوحة العلوية أثناء تواجد الأطعمة داخل الجهاز. سيضغط وزن اللوحة ذاتة على الأطعمة بشكل تدريجي أثناء مرحلة الطهي.

أطهي 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 القابض من مقبض التيار الكهربائي وبعد أن يصبح الجهاز باردا تماما.
- لتنظيف الألواح استخدم قطعة قماش مبللة فقط.
- قم بتخزين الجهاز بغطى اللوحة العلوية على تلك السفلية عن طريق التعشيق باستخدام الذراع ذات الصلة (G) (الشكل ٢).
- يجب استخدام بكرة لف الكابيل الخلفية (الشكل ٣) قبل تخزين الجهاز أيضًا في وضع رأسي (الشكل ٤).

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 للقلي و انثر عليها قليل من الزيت. أضف الفطر و أطهيه لمدة ثلاث دقائق أو إلى أن يصبح طري، قلّيه من حين إلى آخر. اسكبه على ورق المطبخ. أضف الملح و الفلفل.
قم بتسخين الصفيحة، ضع السبانخ، الفطر، الطماطم المجففة، الجبن المبشور بانتظام على العيش التركي. أضف عليه الملح و الفلفل. غطيه بالخبز المتبقي و أضغط عليه بقوة.
ضع الخبز على الصفيحة و اتركه حتى أن يطهى لمدة خمس دقائق أو إلى أن يجمصص. أقطعته من المنتصف و قدمه.

الفطيرة المكسيكية
(لعدد ٤-٦ أشخاص)
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 (بيست مقليّة)
٢٠٠ جم من المرق اليوناني Tatziki «زبادي، ثوم؛ خيار، نعناع»
٢٠٠ جم من عصير الأفوكادو
٢٥٠ جم من الموتزاريلا المقطعة لقطع صغيرة
١ فنجان من الكريم الحامضي
قم بتسخين الصفيحة مسبقًا؛ 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.
أطهي الفطائر إلى أن تصبح ذهبية اللون، محمصة و ساخنة تماما لمدة ٨ دقائق تقريبًا.
اقتراحات التقديم: قدمها مع الكريم الحامضي و أوراق السلطة.

أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قِبل شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيدًا فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علمًا بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. لا يجب أن يلهو الأطفال بالجهاز. لا يجب القيام بالتنظيف والصيانة من قِبل الأطفال إلا إذا كانت أعمارهم تتجاوز ٨ سنوات على أن يتم الإشراف عليهم.

٩. احتفظ بالجهاز وكبله بعيدًا عن متناول الأطفال الأقل من ٨ سنوات من العمر.

١٠. أطفئ الجهاز و انزع القابض من مأخذ التيار عند عدم استخدامه و قبل عمليات التنظيف.

١١. لا تسحب كابل التغذية لنزع القابض.

١٢. قبل تحريك صفائح الشواء، أنزع قابس التغذية الكهربائيّة و انتظر عدة دقائق لكي تتركها تبرد.

١٣. لا تغمر أبدا الجهاز ولا 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 القابض بهما تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به تلف؛ في هذه الحالة خذه إلى أقرب مركز خدمة مصرح به.

١٥. استخدام تطويلات كهربائية غير مصرح بها من قِبل مصنع الجهاز يمكن أن يسبب أضرارًا و حوادث.

١٦. لا تستخدم منظفات كاشطة أو مسببة للتآكل أو غسالة الأطباق لتنظيف الجهاز.

١٧. ينصح باستخدام مروحة للتهوية أو نظام تهوية مناسب بالمكان أثناء الاستخدام.

١٨. تم تصنيع هذا الجهاز لاستعماله منزليًا 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 مسبقًا. 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 أيضًا بجعل مكونات الجهاز التي قد تشكل خطرًا 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 ٢٠١٤/٣٥/٢٠١٤ EU وتوجيه التوافق الكهرومغناطيسي ٢٠١٤/٣٠/٢٠١٤ EU ولائحة المفوضية الأوروبية (EC) رقم ١٩٣٥/٤١٢٠٠٤ الصادرة بتاريخ ٢٧ أكتوبر/تشرين الأول ٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد الملامنة للأطعمة.

٢٤.  للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقًا لللائحة الأوروبية ١٩٢٠/١٢/٢٠١٢ EU، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج. لا يجب تغذية المنتج بالتيار الكهربّي من خلال مؤقت خارجي أو أنظمة مستقلة للتحكم عن بعد.

احتفظ دائمًا بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)

A جسم الجهاز
B الواح غير لاصقة
C مؤشر أحمر للتشغيل
D مؤشر أخضر لدرجة الحرارة الجاهزة
E أقدام صغيرة غير قابلة للانزلاق
F مقبض للفتح
G ذراع الإغلاق

نصائح الاستخدام

تنبيه:

قم بإزالة أي ملصقات على الألواح قبل الاستخدام. تأكد أن الواح 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. ضع الجهاز على سطح منيسط.
- تأكد أن اللوح مغلق أثناء مرحلة ما قبل التسخين.
- ادخل القابض في مقبض التيار الكهربائي.
- سيضيئ كل من المؤشر الضوئي(C) الذي يشير إلى إدخال القابض في مقبض الكهرباء، والمؤشر

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

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

Nie używać zatrzasku (G) 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.

CHYZSZCZENIE
OSTRZEŻENIE:
Urządzenie czyścić wilgotną ściereczką po uprzednim wyjęciu wtyczki z gniazda i po całkowitym jego ostygnięciu.
- Do czyszczenia płyt używać wyłącznie wilgotnej ściereczki.
- Odłóżcy urządzenie, blokując górną płytę z dolną za pomocą zatrzasku (G) (Rys. 2).
- Użyj tylnego związca przewodu (Rys. 3) przed odłożeniem urządzenia w pozycji pionowej (Rys. 4).

RECEPTYRY
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 stołowe 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; salsę, fasolę, posiekany czosnek i szczypiorek oraz kielbasę połączyć i rozłożyć masę na 8 tortillach. Udekorować naprzemiennymi warstwami Tatziki, awokado i sera.
Rozgrzać tortille, aż staną się złotobrazowe, chrupiące i gorące, około 8 minut.
Propozycja serwowania: podawać z kwaśną śmietaną i liściami sałaty.

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 أبدا 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.

٨. يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر ٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قِبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة؛ أو من قِبل أشخاص تفقّد الخبرة والمعرفة بالجهاز

رzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO OBSŁUGI URZĄDZENIA, ZAPOZNAĆ SIĘ Z TREŚCIĄ INSTRUKCJI.

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy zastosować odpowiednie środki ostrożności, takie jak:

- Sprawdzić, czy wartość napięcia elektrycznego urządzenia jest zgodna z napięciem sieci użytkownika.
- Nie używać urządzenia w pobliżu ścian i zasłon.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp.).
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci poniżej 8 lat lub przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, lub którym nie została przekazana instrukcja dotycząca użytkowania, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumieniu wiążącym się z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą używać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci poniżej 8 lat bez kontroli osoby dorosłej.
- Przechowywać urządzenie i jego przewód z dala od zasięgu dzieci poniżej 8 lat.
- Podczas użytkowania należy ustawiać urządzenie na poziomej płaszczyźnie.
- Ustawić produkt na powierzchni stabilnej, odpornej na działanie ciepła i dobrze oświetlonej.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Zapobiegać stykaniu się przewodów elektrycznych z gorącymi powierzchniami.
- Kiedy urządzenie pracuje temperatura powierzchni zewnętrznych może być wysoka.
- Gdy urządzenie nie jest używane oraz przed przystąpieniem do jego czyszczenia należy wyłączyć je i odłączyć wtyczkę od gniazdka prądu.
- Nie ciągnąć przewodu zasilającego przy wyciąganiu wtyczki.
- Do czyszczenia urządzenia nie używać detergentów ściernych, korodujących albo zmywarek.
- NIGDY NIE ZANURZAĆ URZĄDZENIA, WTYCZKI LUB PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, NALEŻY UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI W CELU CZYSZCZENIA.
- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód elektryczny lub wtyczka są uszkodzone lub jeżeli urządzenie jest wadliwe: w takim przypadku należy dostarczyć urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Obsługi.

- Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub jego serwis obsługi technicznej albo przez osobę z podobnymi kwalifikacjami, w taki sposób, aby zapobiec każdemu rodzajowi ryzyka.
- Urządzenie przeznaczone jest WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być wyko-