PT

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certificar-se que a voltagem eléctrica do aparelho corresponda à voltagem de sua rede eléctrica.
2. Não utilizar o aparelho perto de paredes ou cortinas.
3. Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
4. O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade, por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas sem conhecimento e prática do aparelho, desde que supervisionadas ou instruídas sobre o seu funcionamento e riscos inerentes.
5. Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo elétrico fora do alcance das crianças.
6. As crianças não devem brincar com o aparelho.
7. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças sem a supervisão de um responsável.
8. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal.
9. Posicione o produto sobre uma superfície estável, resistente ao calor e bem iluminada.
10. Não use este aparelho em ambiente externo.
11. Prestar atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
12. ⚠ A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
13. Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada de corrente quando não estiver sendo utilizado e antes das operações de limpeza.
14. Não puxar pelo cabo de alimentação para desligar a ficha.
15. Para a limpeza do aparelho, não utilize detergentes abrasivos e corrosivos e não o lave na máquina de lavar loiça.
16. NUNCA PASSE POR ÁGUA, OU OUTROS LÍQUIDOS, O APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO. USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA.
17. Não utilizar o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver defeituoso; neste caso, leve-o até o Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
18. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou, de qualquer forma, por uma pessoa com qualificação similar, para evitar qualquer risco.
19. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
20. Aconselha-se usar um exaustor ou utilizar o aparelho num local suficientemente arejado.
21. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor, elementos eléctricos ou dentro de um forno aquecido. Não colocá-lo sobre outros aparelhos.
22. Vigiar atentamente o aparelho quando este for utilizado na presença de crianças.
23. Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
24. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
25. Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC e com o regulamento (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto comos alimentos.
26. Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, leia o folheto em anexo.

CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)
A Placas de cozedura antiaderentes intercambiáveis
B Botão de regulação dos níveis de temperatura
C Pega de abertura
D Led de temperatura atingida
E Bico gotejador

MODO DE UTILIZAÇÃO
ATENÇÃO:
Na primeira utilização do aparelho, lave as duas placas de cozedura (A) com água quente e detergente delicado e unte-as com uma pequena quantidade de óleo.

Na primeira utilização pode ocorrer uma ligeira emissão de fumo devido ao aquecimento de alguns componentes. É normal.

Apoie o aparelho em uma superfície plana.

Verifique se a placa está fechada durante a fase de pré-aquecimento.
Antes da utilização, é necessário montar no aparelho as placas de cozedura estriadas (A):
- monte as placas intercambiáveis na parte superior e inferior do aparelho, alinhando as fendas traseiras com os ganchos presentes no corpo do aparelho, rodando-as e pressionando-as ligeiramente até ouvir o clique de encaixe (Fig. 2).

Nota: As duas placas (A) são intercambáveis entre elas.
- Ligue a ficha a uma tomada de corrente. O led de temperatura (D) acende-se para indicar que o aparelho está a aquecer.
- Rode o botão (B) e programe o nível de temperatura desejada.
- Mantenha a placa fechada durante a fase de pré-aquecimento.
- Quando o aparelho terá atingido a temperatura (após cerca de 3 minutos) e estiver pronto para ser utilizado, o led (D) apaga-se.

Nota: O led (D) volta a acender-se assim que a temperatura necessária para a cozedura baixar.
- Coloque um pequeno recipiente debaixo do bico (E) da placa inferior para recolher eventuais gorduras residuais de cozedura.
- Abra a placa superior pela pega (C).
- Apoie o alimento na placa inferior, mais para o lado traseiro.
- Abaixe a placa superior pela pega (C), apoiando-a sobre o alimento de modo uniforme.
- Para a cozedura, são necessários cerca de 5-8 minutos. Em todo caso, o tempo depende dos gostos pessoais, do tipo e da espessura do alimento.
- Uma vez terminada a cozedura, desligue o aparelho rodando o botão (B) para a posição de mínima temperatura, retire a ficha da tomada de corrente e erga a placa como descrito acima. Retire o alimento usando uma espátula de plástico.

VÁRIOS TIPOS DE COZEDURA:
Posição como livro aberto (Fig. 3)
- Esta posição é indicada para grelhar carnes, fazer tostas, etc.
- Depois de ter selecionado o nível do termostato (B), aqueça o grelhador com as placas (A) fechadas (Fig. 1) e quando o led (D) apagar, disponha na placa inferior, já na temperatura ótima, os alimentos a grelhar; depois feche a placa superior até colocá-la em contato com o alimento.
  Após a cozedura, desligue o aparelho rodando o botão (B) para a posição de mínima temperatura, desligue o aparelho da tomada e erga a placa como descrito acima. Retire o alimento com a ajuda de uma espátula de plástico.

Posição com as placas abertas (Fig. 4)
- Esta posição é ideal para grelhar peixe, espetinhos, legumes, etc. e oferece uma superfície muito ampla, adequada para grelhar vários alimentos ao mesmo tempo.
- Depois de ter selecionado o nível do termostato (B), aqueça o grelhador com as placas (A) fechadas (Fig. 1) e quando o led (D) apagar, segure na pega (C) e erga a parte superior até à posição vertical, puxe até ao fim da guia lateral, desloque-a ligeiramente para frente e depois abaixe-a completamente obtendo assim a máxima superfície de cozedura (Fig. 4).
- Coloque o alimento a grelhar sobre as placas abertas e para as configurações de cozedura, siga quanto descrito supra.

Posição como forno (Fig. 5)
- Esta posição é indicada para assar pizza, etc.
- Depois de ter selecionado o nível do termostato (B), aqueça grelhador com as placas (A) fechadas (Fig. 1).
- Quando o led (D) apagar, segure na pega (E) e erga a parte superior até à posição vertical, desloque ligeiramente para frente até ao fim da guia e abaixe sobre o alimento a assar, obtendo assim a posição com a placa superior erguida e paralela à inferior.

ATENÇÃO:
Não toque no revestimento do aparelho e nas placas quentes a fim de evitar queimaduras.

Não utilize utensílios metálicos para evitar danificar o revestimento antiaderente das placas de cozedura.

TEMPOS DE COZEDURA

Sandes	6-8 min.
Salsichas	8-10 min.
Tostas	3-6 min.
Peixes	8-10 min.
Espetinhos	8-10 min.
Carnes	5-7 min.

LIMPEZA
ATENÇÃO:
Antes de proceder com a limpeza, desligue o aparelho da tomada de corrente e espere que o aparelho fique frio.

Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos e não o lave sob água da torneira.

Não utilize objetos metálicos e esponjas ou pós abrasivos para evitar danificar o revestimento antiaderente das placas.
- Posicione o aparelho com as placas (A) completamente abertas (Fig. 4) e remova deslocando para frente com uma ligeira pressão o gancho de fecho; agora extraia-as desengatando-as do aparelho.
- Lave bem as placas (A) com água quente e detergente de loiça comum.
- Remonte as placas intercambiáveis (A) no aparelho. Graças aos suportes traseiros, é possível arrumar o grelhador também na posição vertical, ocupando menos espaço.

NL

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten een aantal voorzorgmaatregelen woren genomen waaronder:

1. Controleer dat het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw stroomnet.
2. Gebruik het apparaat niet in de buurt van wanden en gordijnen.
3. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz...)
4. Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen die 8 jaar of ouder zijn, door personene met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of door personen die geen kennis hebben over en ervaring hebben met het gebruik van het apparaat mits ze onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en de gevaren die bestaan bij het gebruik hiervan.
5. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houdt het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
6. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
7. Het reinigen en de onderhoudswerkzaamheden van het apparaat mogen niet uitgevoerd worden door kinderen zonder toezicht van een volwassende.
8. Zet het apparaat op een horizontaal vlak tijdens het gebruik.
9. Zet het product op een stabiel oppervlakte dat tegen warmte bestendig is en dat de ruimte goed is verlicht.
10. Gebruik het apparaat niet buiten.
11. Let op dat het elektriciteitsnoer niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
12. ⚠ De temperatuur van de oppervlaktes die toegankelijk zijn kunnen onder hevig zijn aan hoge temperaturen als het apparaat in werking staat.
13. Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als het niet wordt gebruikt en voordat het wordt gereinigt.
14. Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
15. Gebruik geen schuurmiddelen of corrosieve middelen voor het reinigen van het apparaat en zet het niet in de vaatwasmachine.
16. ZET HET APPARAAT, DE STEKKER EN HET ELEKTRICITEITSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK VOOR HET REINIGEN VAN DEZE ONDERDELEN.
17. Gebruik het apparaat niet als het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigt zijn of als he apparaat zelf defect is; breng het in dit geval naar een Geautoriseerd AssistentieCentrum in de buurt.
18. Als het elektriciteitsnoer beschadigt is moet het vervangen worden door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of, in ieder gaval, door een persoon die over dezelfde kwalificaties beschik om ieder risico te vermijden.
19. Het apparaat is ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK ontworpen en mag dus niet gebruikt worden voor commmerciele of industriele doeleinden.
20. Het wordt aangeraden om een afzuigkap te gebruiken of om de ruimte goed te luchten tijdens het gebruik.
21. Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen, elektrische elementen of in een verwarmde oven. Zet het nooit bovenop andere apparaten.
22. Let altijd op als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
23. Wanneer het apparaat als vuil verwerkt wordt, moet het onbruikbaar gemaakt worden door het elektriciteitsnoer eraf te knippen. Het wordt tevens aangeraden om de onderdelen van het apparaat die een gevaar kunnen opleveren onklaar te maken, vooral voor de kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
24. Houdt de verpakkingselementen uit de buurt van kinderen omdat ze een mogelijke gevarenbron zijn.
25. Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2006/95/EG en EMC 2004/108/EG, en aan de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor meterialen die in contact komen met etenswaren.
26. Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU lees het speciale blaadje dat bij het product wordt gelevert.

BEWAAR ALTIJD DEZE HANDLEIDING

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)
A Bakplaten anti-aanbak en onderling verwisselbaar
B Regelingsknop temperatuurniveau's
C Openingshandvat
D Temperatuurverklikker
E Lekbaktuitje

GEBRUIKSAANWIJZINGEN
LET OP:
Voordat het product voor de eerste keet wordt gebruikt, reinig de twee bakplaten (A) met warm water en delikaat reinigingsmiddel en vet de plaat in met een beetje plantaardige olie.

Als het product voor de eerste keer wordt gebruikt kan er en beetje rook uit komen. Dit wordt alleen maar veroorzaakt doordat enkele onderdelen warm worden.

Zet het apparaat op een egaal vlak.

Let op dat de platen gesloten zijn tijdens het voorverwarmen.
Voordat het apparaat wordt gebruikt moeten de speciale geribbelde bakplaten (A) worden geinstalleerd:
- Steek de onderling verwisselbare bakplaten in de bovenkant en de onderkant van het apparaat door de gleuven aan de achterkant op lijn te zetten met de haakje op de basis van het apparaat, druk er zacht op totdat u een klik hoort waarna de platen zijn geblokkeert. Fig. 2).

Opmerking: De twee platen (A) kunnen onderling verwisseld worden.
- Steek de stekker in een stopcontact. De temperatuurverklikker (D) gaat branden om aan te geven dat het apparaat wordt voorverwarmd.
- Draai aa nde knop (B) om het temperatuurniveau in te stellen.
- Houdt de platen gesloten tijdens het voorverwarmen.
- Als het apparaat de temperatuur heeft bereikt (na circa 3 minuten) is het klaar voor gebruik en de verklikker (D) zal uitgaan.

Opmerking: De verklikker (D) gaat weer aan als de temperatuur die nodig is voor het bakken lager wordt.
- Zete en klein bakje onder het tuije (E) van de onderste plaat om eventuel restvet van het bakken op te vangen.
- Open de bovenste plaat met het handvat (C).
- Leg de etenswaren op de onderste bakplaat. Leg altijd d etenswaren in de richting van de onderste bakplaat.
- Zet de bovenste bakplaat omlaag met het handvat (C), en plaats het evenredig op de etenswaren
- Het bakken duurt crca 5-8 minuten. In ieder geval hangt de tijd af van de eigen smaak en di dikte van de etenswaren.
- Klaar met bakken, zet het aparaat uit door de knop (B) op de minimum temperatuur te zetten, trek de stekker uit het stopcontact en hef de plaat op zoals vooraf wordt beschreven. Verwijder de etenswaren met een plastic spatel.

VERSCHILLENDE BAKPOSITIES:
Bakpositie in boekvorm (Fig. 3)
- Deze positie is ideaal voor het bakken van vlees, toast, enz...
- Nadat het niveau van de thermostaat (B) is gekozen,warm de platen van de gril met gesloten platen (A) (Fig. 1) en als de verklikker (D) uitgaat, leg de etenswaren die gebakken moeten worden op de onderste plaat die de optimale temperatuur al heeft bereikt; sluit vervolgens de bovenste plaat totdat ze in contact komt met de etenswaren.
  Klaar met bakken, zet het aparaat uit door de knop (B) op de minimum temperatuur te zetten, trek de stekker uit het stopcontact en hef de plaat op zoals vooraf wordt beschreven. Verwijder de etenswaren met een plastic spate.

Bakpositie met open platen (Fig. 4)
- Deze positie is ideaal voor het bakken van vis, spiezen, groente, enz... en biedt een heel groot oppervlakte waarmee verschillende etenswaren gelijktijdig gebakken kunnen worden
- Nadat het niveau van de thermostaat (B) is gekozen,warm de platen van de gril met gesloten platen (A) (Fig. 1) en als de verklikker (D) uitgaat, pak het handvat (C) vast om het bovenste gedeelte op te heffen totdat het de vertikale positie heeft bereikt, trek het vervolgens omhoog tot aan het einde van de laterale geleider, verplaats het iets naar voren en zet het vervolgens helemaal naar beneden zodat het maximale bakppervlakte wordt verkregen (Fig. 4)
- Leg de etenswaren op de opn platen en stel de bakposities in zoals vooraf wordt beschreven.

Bakpositie klein oventje (Fig. 5)
- Deze positie is ideaal voor het verwarmen vanpizza, enz....
- Nadat het niveau van de thermostaat (B) is gekozen,warm de platen van de gril met gesloten platen (A) (Fig. 1).
- als de verklikker (D) uitgaat, pak het handvat (C) vast om het bovenste gedeelte op te heffen totdat het de vertikale positie heeft bereikt, trek het vervolgens naar voren tot aan het einde van de laterale geleider, en zet het vervolgens omlaag boven de etenswaren die verwarmd moeten worden, in een positie met de bovenstblaat omhoog en paralel aan de onderste plaat.

LET OP:
Nooit de buitenkant van het apparaat aantaken als de platen warm zijn om verbrandingen te voorkomen.

Nooit metalen keukengereedschappen gebruiken om de voorkomen dat de anti-aanbak laag van de bakplaten wordt beschadigd.

BAKTIJDEN

Sandwich	6-8 min.
Worstjes/ knakworstjes	8-10 min.
Toast	3-6 min.
Vis	8-10 min.
Spiezen	8-10 min.
Vlees	5-7 min.

REINIGEN
LET OP:
Voordat het apparaat wordt gereinigd, trek de stekker van de gril uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.

Het apparaat nooit onder water of andere vloeistoffen zetten en reinig het nooit onder stromend water.

Gebruik geen metalen voorwerpen, schuursponsjes of reinigingsmiddelen die de anti-aanbaklaag van de platen kunnen beschadigen.
- Zet het apparaat met de platen (A) helemaal geopend (Fig. 4) en verwijder de platen door het sluithaakje naar voren te verplaatsen door er zacht op te drukken; Schuif de platen vervolgens uit de aansluitingen die op de het apparaat zijn geplaatst.
- Reinig de platen (A) grondig met warm water en normaal afwasmiddel, gen schuurmiddelen gebruiken.
- Monteer de onderling verwisselbare platen (A) weer op het apparaat. Dankzij de steunen aan de zijkant kan de gril ook in vertikale positie owrden opgeborgen waardoor ze minder plaats inneemt.

EL

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Χρησιμοποιώντας ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λάβετε τις κατάλληλες προφυλάξεις μεταξύ των οποίων:

1. Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε τοίχους και κουρτίνες.
3. Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο, κλπ...).
4. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας μεγαλύτερης ή ίσης των 8 ετών, από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες, ή άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση της χρήσης της συσκευής, αρκεί αυτά τα πρόσωπα να επιβλέπονται ή να τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη σίγουρη χρήση της συσκευής και έχουν εμπεδώσει τους κινδύνους που απορρέουν από τη χρήση της.
5. Η παρούσα συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από την πρόσβαση των παιδιών.
6. Τα παιδιά δεν πρέπει παίζουν με τη συσκευή.
7. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιείται από παιδιά χωρίς την επιτήρηση ενός ενήλικα.
8. Κατά τη χρήση, τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια επιφάνεια.
9. Τοποθετήστε το προϊόν σε μια σταθερή επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα και καλά φωτισμένη.
10. Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
11. Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
12. ⚠ Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
13. Σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν τις διαδικασίες καθαρισμού.
14. Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε το ρευματολήπτη.
15. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά, διαβρωτικά απορρυπαντικά ή πλυντήριο πιάτων για τον καθαρισμό της συσκευής.
16. ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.
17. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ' αυτή τη περίπτωση πηγαίνετέ την στο πιό κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
18. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον Κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί

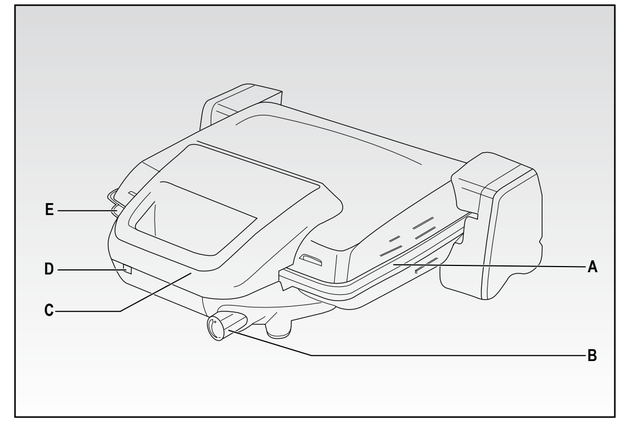


Fig. 1

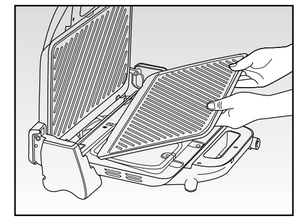


Fig. 2

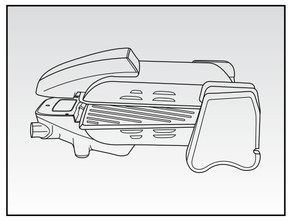


Fig. 3

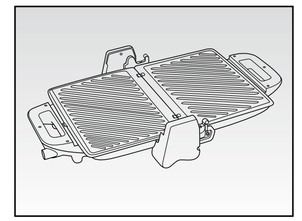


Fig. 4

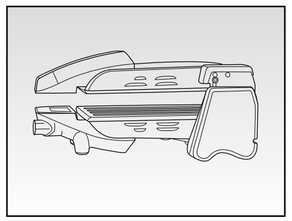


Fig. 5

κάθε κίνδυνος.

19. Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
20. Συνιστάται η χρήση ενός εξαεριστήρα ή ένας κατάλληλος αερισμός του χώρου κατά τη χρήση.
21. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας, ηλεκτρικά στοιχεία ή σε θερμαινόμενο φούρνο. Μην την τοποθετείτε επάνω σε άλλες συσκευές.
22. Επιβλέπετε προσεκτικά τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε με την παρουσία παιδιών.
23. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιγνίδια τους.
24. Δεν πρέπει να τα αφήνετε τα στοιχεία της συσκευασίας σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
25. Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την Οδηγία 2006/95/ΕΚ και 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα ΕΜC και τον κανονισμό (ΕΚ) υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
26. Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΠΑΝΤΑ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

A Εναλλάξιμες αντικολλητικές πλάκες ψησίματος
B Κουμπί ρύθμισης βαθμίδων θερμοκρασίας
C Χειρολαβή ανοίγματος
D Ενδεικτική λυχνία έτοιμης θερμοκρασίας
E Ρύγχος σταξίματος

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Με την ευκαιρία της πρώτης χρήσης του προϊόντος, φροντίστε να πλύνετε τις δύο πλάκες ψησίματος (A) με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό και να τις αλείψετε με μικρή ποσότητα φυτικού λαδιού

Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να παρατηρηθεί εκπομπή μιάς μικρής ποσότητας καπνού. Αυτό οφείλεται αποκλειστικά στη θέρμανση μερικών στοιχείων.

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια.

Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα είναι κλειστή κατά τη φάση της προθέρμανσης.

Πριν τη χρήση, πρέπει να εγκαταστήσετε στη συσκευή τις ειδικές πλάκες ψησίματος με ραβδώσεις (A):

- τοποθετήστε τις εναλλάξιμες πλάκες στο επάνω και κάτω μέρος της συσκευής, ευθυγραμμίζοντας τις οπίσθιες σχισμές με τα άγκιστρα που βρίσκονται στο σώμα της συσκευής, στρέφοντάς τις και πιέζοντάς τις ελαφρά μέχρι να ακουστεί το κλικ του μπλοκαρίσματος (Εικ. 2).

Σημείωση: Οι δύο πλάκες (A) είναι εναλλάξιμες μεταξύ τους.

- Συνδέστε το ρευματολήπτη σε μια πρίζα ρεύματος. Θα ανάψουν η λυχνία έτοιμης θερμοκρασίας (D), προς ένδειξη ότι η συσκευή θερμαίνεται.
- Στρέψατε το κουμπί (B) και επιλέξτε τη βαθμίδα της επιθυμητής θερμοκρασίας.
- Κρατάτε την πλάκα κλειστή κατά τη φάση της προθέρμανσης.
- Όταν η συσκευή θα φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία (μετά από περίπου 3 λεπτά) και είναι έτοιμη για χρήση, η λυχνία (D) θα σβήσει.

Σημείωση: Η λυχνία (D) θα ανάψει και πάλι όταν πέσει η αναγκαία για το ψήσιμο θερμοκρασία.

- Βάλτε ένα μικρό δοχείο κάτω από το ρύγχος (E) της κάτω πλάκας για να περισυλλέξετε τα υπόλοιπα λίπη του ψησίματος.
- Ανοίξτε την επάνω πλάκα με τη βοήθεια της χειρολαβής (C).
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα ψήσετε στην κάτω πλάκα ψησίματος. Τοποθετείτε πάντα τα τρόφιμα προς το πίσω μέρος της πλάκας ψησίματος.
- Κατεβάστε την επάνω πλάκα ψησίματος, μέσω της χειρολαβής (C), ακουμπώντας την στα τρόφιμα με ομοιόμορφο τρόπο.
- Για το ψήσιμο είναι αναγκαία περίπου 5-8 λεπτά. Σε κάθε περίπτωση, ο χρόνος εξαρτάται από τις προσωπικές προτιμήσεις, από το είδος και το πάχος των τροφίμων.
- Αφού τελειώσει το ψήσιμο, σβήστε τη συσκευή στρέφοντας το κουμπί (B) στη θέση της ελάχιστης θερμοκρασίας, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και σηκώστε την πλάκα όπως ανεφέρθη προηγουμένως. Βγάλτε τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας μια πλαστική σπάτουλα.

ΔΙΑΦΟΡΑ ΕΙΔΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ:

Θέση ψησίματος σε "βιβλίο" (Εικ. 3)

- Αυτή η θέση είναι ιδανική για να ψήσετε κρέας, τοστ, κλπ...
- Αφού επιλέξετε τη βαθμίδα του θερμοστάτη (B), αφήστε την ψησιέρα να ζεσταθεί με τις πλάκες (A) κλειστές (Εικ. 1) και όταν σβήσει η λυχνία (D), τοποθετήστε στην κάτω πλάκα, που βρίσκεται ήδη στην ιδανική θερμοκρασία, τα τρόφιμα που θα ψήσετε. Στη συνέχεια κλείστε την επάνω πλάκα μέχρι να έλθει σε επαφή με τα τρόφιμα.
  Αφού τελειώσει το ψήσιμο, σβήστε τη συσκευή στρέφοντας το κουμπί (B) στη θέση της ελάχιστης θερμοκρασίας, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και σηκώστε την πλάκα όπως ανεφέρθη προηγουμένως. Βγάλτε τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας μια πλαστική σπάτουλα.

Θέση ψησίματος με ανοιχτές πλάκες (Εικ. 4)

- Αυτή η θέση είναι ιδανική για να ψήσετε ψάρια, σουβλάκια, λαχανικά, κλπ... και σας προσφέρει μια πολύ ευρεία επιφάνεια, κατάλληλη για το ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων ταυτόχρονα.
- Αφού επιλέξετε τη βαθμίδα του θερμοστάτη (B), αφήστε την ψησιέρα να ζεσταθεί με τις πλάκες (A) κλειστές (Εικ. 1) και όταν σβήσει η λυχνία (D), πιάνοντας τη χειρολαβή (C), σηκώστε το επάνω μέρος μέχρι να έρθει στην κάθετη θέση, τραβήξτε το προς τα επάνω μέχρι το τέλος του πλαϊνού οδηγού, μετατοπίστε το ελαφρά προς τα εμπρός και στη συνέχεια κατεβάστε το εντελώς λαμβάνοντας έτσι τη μέγιστη επιφάνεια ψησίματος (Εικ. 4)
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα ψήσετε στις ανοιχτές πλάκες και για τις επιλογές ψησίματος ανατρέξτε σε όσα αναφέρθησαν προηγουμένως.

Θέση ψησίματος σε φούρνο (Εικ. 5)

- Αυτή η θέση είναι ιδανική για να ζεστάνετε την πίτσα κλπ...
- Αφού επιλέξετε τη βαθμίδα του θερμοστάτη (B), αφήστε την ψησιέρα να ζεσταθεί με τις πλάκες κλειστές (Εικ. 1).
- Όταν σβήσει η λυχνία (D), πιάστε τη χειρολαβή (C), ανασηκώνοντας το επάνω μέρος μέχρι να έρθει στην κάθετη θέση, στη συνέχεια μετατοπίστε ελαφρά προς τα εμπρός την ψησιέρα μέχρι το τέλος του οδηγού, μετά κατεβάστε το επάνω στα τρόφιμα που θα ζεστάνετε, λαμβάνοντας έτσι τη θέση με την επάνω πλάκα ανασηκωμένη και παράλληλη προς την κάτω πλάκα.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Μην αγγίζετε το περίβλημα της συσκευής και τις θερμές πλάκες προς αποφυγήν εγκαυμάτων.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά εργαλεία για να αποφύγετε ζημιές στην αντικολλητική επένδυση των πλακών ψησίματος.

ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Σάντουιτς	6-8 λεπ.
Λουκάνικα/Λουκάνικα Φρανκφούρτης	8-10 λεπ.
Τοστ	3-6 λεπ.
Ψάρι	8-10 λεπ.
Σουβλάκια	8-10 λεπ.
Κρέας	5-7 λεπ.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Πριν προχωρήσετε με τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη ψησιέρα από την πρίζα του ρεύματος και περιμένετε να κρυώσει η συσκευή.

Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά και μην την πλένετε ποτέ κάτω από τρεχούμενο νερό.

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα, αποξεστικά σφουγγάρια ή σκόνες, γιατί μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επένδυση των πλακών.

- Τοποθετήστε τη συσκευή με τις πλάκες (A) εντελώς ανοιχτές (Εικ. 4) και αφαιρέστε τις μετακινώντας προς τα εμπρός, με μια ελαφρά πίεση, το άγκιστρο κλεισίματος. Στη συνέχεια βγάλτε τις απελευθερώνοντάς τις από τις βάσεις που βρίσκονται στη συσκευή.
- Πλύνετε επιμελώς τις πλάκες (A) με ζεστό νερό και κανονικό ήπιο απορρυπαντικό για πιάτα.
- Επανασυναρμολογήστε τις εναλλάξιμες πλάκες (A) στη συσκευή. Χάρις στα οπίσθια στηρίγματα, μπορείτε να φυλάξετε την ψησιέρα και σε κάθετη θέση καταλαμβάνοντας λιγότερο χώρο.

детьми старше 8 лет, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями и людьми с отсутствием опыта и технических знаний при условии обеспечения контроля и разъяснения рекомендаций по безопасной эксплуатации прибора и возможных рисков, связанных с его использованием.

5. Не допускается использование прибора детьми. Храните прибор и сетевой шнур вне досягаемости детей.
6. Дети не должны играть с прибором.
7. Чистка и обслуживание прибора не должны осуществляться детьми без контроля взрослых.
8. Во время использования установите прибор на горизонтальную плоскость
9. Установить прибор на устойчивую, жаропрочную и хорошо освещенное плоскость.
10. Не используйте прибор на открытом воздухе.
11. Убедитесь, что шнур питания не касается горячих поверхностей.
12. ⚠ Поверхности касания могут сильно нагреваться при работе прибора.
13. Выключайте питание прибора и вынимайте вилку из розетки, если он не используется и перед чисткой.
14. Не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку.
15. Не используйте абразивные, коррозионные средства или посудомоечную машину для очистки прибора.
16. НИКОГДА НЕ ОПУСКАЙТЕ ПРИБОР, ВИЛКУ И СЕТЕВОЙ ШНУР В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ; ДЛЯ ЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
17. Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур или вилка повреждены, или если прибор неисправен; в этом случае, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
18. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другим квалифицированным специалистом во избежание опасности.
19. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен применяться в коммерческих или промышленных целях.
20. Рекомендуется использовать вентилятор или помещение с достаточной вентиляцией при использовании в закрытых помещениях.
21. Не ставьте прибор на или рядом с источниками тепла, электрическими элементами или в нагретую духовку. Не ставьте его на другие приборы.
22. Тщательно контролировать прибор, если при его использовании рядом находятся дети.
23. 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.
24. Элементы упаковки не должны находиться в пределах досягаемости детей, поскольку они являются потенциальными источниками опасности.
25. Данное устройство соответствует требованиям директив 2006/95/EC и ЭМС 2004/108/EC и Регламенту (EC) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
26. ⚠ В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

A Взаимозаменяемые пластины с антипригарным покрытием
B Ручка регулировки уровней температуры
C Ручка для открытия
D Индикатор готовности температуры
E Носик капельницы

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ВНИМАНИЕ:

По случаю первого использования продукта промойте обе пластины (A) теплой водой и мягким моющим средством, затем смажьте их небольшим количеством растительного масла

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

Установите прибор на плоскую поверхность.

Во время предпускового подогрева убедитесь, что пластина закрыта.

Перед использованием необходимо установить на прибор рифленые пластины (A):

- вставьте взаимозаменяемые пластины в верхнюю и нижнюю часть прибора, совмещая задние слоты с крючками на корпусе прибора, поворачивая их и затем слегка нажав до щелчка (рис. 2).

Примечание: Обе пластины (A) взаимозаменяемые.

- Вставьте вилку в розетку. Загорится индикатор готовности температуры (D), указывая, что прибор нагревается.
- Поверните ручку (B) и установите нужный уровень температуры.
- Во время предпускового подогрева убедитесь, что пластина закрыта.
- 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.

- Поместите небольшой контейнер под носик (E) нижней пластины для сбора остатков жира.
- Откройте верхнюю пластину с помощью ручки (C).
- Положите продукт для приготовления на нижнюю варочную пластину. Всегда класть продукт в направлении задней части варочной пластины.
- Равномерно опустите верхнюю пластину с помощью ручки (C) на пищевой продукт.
- Приготовление занимает около 5-8 минут. В любом случае, время зависит от личного вкуса, типа и толщины продукта.
- По окончании варки выключите прибор, повернув ручку (B) в положение минимальной температуры, выньте вилку из розетки и поднимите пластину, как описано выше. Выньте продукт пластиковым шпателем.

РАЗЛИЧНЫЕ ВИДЫ ВАРКИ

Положение варки "книжка" (рис. 3)

- Это положение идеально подходит для приготовления мяса, тостов и т.д.
- После выбора уровня термостата (B) нагрейте гриль, предварительно закрыв пластины (A) (рис. 1), после выключения индикатора (D) поместите пищу на нижней пластине уже при оптимальной температуре; затем накройте пищу верхней пластиной.
  По окончании варки выключите прибор, повернув ручку (B) в положение минимальной температуры, выньте вилку из розетки и поднимите пластину, как описано выше. Выньте продукт пластиковым шпателем.

Положение варки с открытыми пластинами (рис. 4)

- Эта позиция идеально подходит для приготовления рыбы, шашлыков, овощей, и т.д, благодаря большой площади, пригодной для одновременного приготовления различных блюд.
- После выбора уровня термостата (B) нагрейте гриль, предварительно закрыв пластины (A) (рис. 1), когда индикатор выключился (D), с помощью ручки (C) поднимите верхнюю пластину в вертикальное положение до достижения конца боковой направляющей, сместите ее вперед и полностью, получая максимальную варочную поверхность (рис. 4)
- Поместитепищу на открытые пластины, в отношении настроек см. выше.

Положение варки "плитка" (рис. 5)

- Это положение идеально подходит для подогрева пиццы т.д.
- После выбора уровня термостата (B) нагрейте гриль, предварительно закрыв пластины (A) (рис. 1).
- Когда индикатор (D) выключается, с помощью ручки (C) поднимите верхнюю пластину в вертикальное положение, слегка сместите вперед электрожаровню до достижения конца боковой направляющей и опустите ее на продукт, таким образом, верхняя пластина поднимется параллельно нижней.

ВНИМАНИЕ:

Во избежания ожогов не прикасайтесь к горячим пластинам.

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

ВРЕМЯ ВАРКИ:

Сэндвич	6-8 мин.
Колбаски / Сосиски	8-10 мин.
Тост	3-6 мин.
Рыба	8-10 мин.
Шашлык	8-10 мин.
Мясо	5-7 мин.

ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ:

Прежде чем приступить к чистке, отсоедините гриль от электросети и подождите, пока прибор остынет.

Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости, никогда не мыть под проточной водой.

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

- Полностью откройте пластины (A) прибора (рис. 4), снимите их, смещая вперед и слегка нажимая, фиксирующий крючок; затем снимите их, освобождая от креплений на самом приборе.
- Тщательно промойте пластины (A) горячей водой и обычным неабразивным средством для мытья посуды с мылом.
- Установите на место взаимозаменяемые пластины (A) на прибор. Благодаря задним держателям можно установить электрожаровню в вертикальное положение, экономя место.

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. يُمكن استخدام الجهاز من قِبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم ٨ سنوات أو أكبر، وكذلك الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو من قِبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة اللازمة بالجهاز، شريطة أن يتم الإشراف عليهم أو بعد منحهم تعليمات الاستخدام الآمن وإحاطتهم علمًا بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز.
٩. لا يُمكن للأطفال استخدام هذا الجهاز. أحتفظ بالجهاز وسلك الكهرباء الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال.
١٠. يجب ألا يلهو الأطفال بالجهاز.
١١. لا ينبغي قيام الأطفال بتنظيف الجهاز وصيانته دون الإشراف عليهم من قِبل شخص بالغ.
١٢. أطفئ الجهاز و انزع القابس من مأخذ التيار عند عدم استخدامه و قبل عمليات التنظيف.
١٣. لا تسحب كابل التغذية لنزع القابس.
١٤. قبل تحريك صفائح الشواء، أنزع قابس التغذية الكهربائية و انتظر عدة دقائق لكي تتركها تبرد.
١٥. ⚠ لا تغمر أبدا الجهاز ولا قابس التيار أو الكابل الكهربائي في الماء أو أي سائل , استخدم فقط قطعة قماش مبللة للتنظيف.
١٦. لا تستخدم الجهاز إذا كان الكابل الكهربائي أو القابس بهما تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به تلف؛ في هذه الحالة خذه إلى أقرب مركز خدمة مصرح به.
١٧. استخدام تطويلات كهربائية غير مصرح بها من قِبل مصنع الجهاز يمكن أن يسبب أضرارا و حوادث.
١٨. لا تستخدم منظفات كاشطة أو مسببة للتآكل أو غسالة الأطباق لتنظيف الجهاز.
١٩. ينصح باستخدام مروحة للتهوية أو نظام تهوية مناسب بالمكان أثناء الاستخدام.
٢٠. تم تصنيع هذا الجهاز لاستعماله منزليا فقط و يجب عدم استعماله في نطاق أنشطة تجارية أو صناعية.
٢١. لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر للحرارة، عناصر كهربائية أو في فرن تم تسخينه مسبقًا. لا تضعه فوق أجهزة أخرى.
٢٢. قم بمراقبة الجهاز بعناية عندما يتم استخدامه في وجود أطفال.
٢٣. في حالة أردتم التخلص من الجهاز ننصح بجعله غير عامل من خلال نزع الكابل الكهربائي التابع له. ننصح أيضا بجعل مكونات الجهاز التي قد تشكل خطراً غير ضارة للأطفال الذين من الممكن أن يستعملون الجهاز للعب.
٢٤. يجب عدم ترك مواد التغليف بمتناول الأطفال حيث أنها مصدر خطر فعلي.
٢٥. هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية EC/٩٥/٢٠٠٦ وEMC ٢٠٠٤/١٠٨/EC.، وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.
٢٦. ⚠ للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقًا للائحة الأوروبية EU/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

احتفظ دائماً بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)

A ألواح طهي مانعة لالتصاق الطعام قابلة للتبديل
B مفتاح ضبط مستويات درجة الحرارة
C مقبض للفتح
D مؤشر درجة الحرارة الجاهزة
E فتحة لتصريف الدهون

تعليمات الاستخدام

تنبيه:

في حالة استخدام المنتج لأول مرة، قم بغسل ألواح الطهي (A) بالماء الدافئ ومنظف معتدل وأدهنهم بكمية قليلة من الزيت النباتي.

عند الاستخدام لأول مرة يمكن ملاحظة خروج خيط رفيع من الدخان؛ يرجع ذلك إلى تسخين بعض مكونات الجهاز.

ضع الجهاز على سطح مستو.

تأكد أن لوح الطهي مغلق أثناء مرحلة ما قبل التسخين.

من الضروري تركيب ألواح الطهي المخططة (A) على الجهاز قبل الإستخدام:

- أدخل الألواح القابلة للتبديل في الجزء العلوي والسفلي من الجهاز، مع محاذاة الفتحات الخلفية مع المسامير الخطافية المتواجدة على الجهاز للتثبيت، أدر الألواح واضغط عليها برفق حتى تسمع صوت نقرة التثبيت (أنظر الشكل ٢).

ملحوظة: يمكن التبديل بين ألواح الطهي (A) بعضهما البعض.

- أدخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي.سيضيء مؤشر درجة الحرارة الجاهزة (D) للإشارة إلى أن الجهاز في مرحلة التسخين.
- قم بتدوير المفتاح (B) وأضبط مستوى درجة الحرارة المطلوبة.
- تأكد أن اللوح مغلق أثناء مرحلة ما قبل التسخين.
- عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المطلوبة (بعد مرور ٣ دقائق تقريبًا) ويصبح جاهزًا للاستخدام سيضيء المؤشر (D).

ملحوظة: سيعاود المؤشر (D) الإضاءة عندما تنخفض درجة الحرارة اللازمة للطهي.

- ضع وعاء صغير تحت فتحة تصريف الدهون (E) الموجودة في لوح الطهي السفلي لتجميع الدهون المتبقية من الطهي.
- افتح لوح الطهي العلوي باستخدام المقبض (C).
- ضع الأطعمة المراد طهيها على لوح الطهي السفلي. ضع الأطعمة دائمًا نحو الجزء الخلفي من لوح الطهي.
- أخفض لوح الطهي العلوي باستخدام المقبض (C)، مع وضعه وجعله يرتكز على الطعام بطريقة موحدة.
- تستغرق عملية الطهي من ٥ - ٨ دقائق تقريبًا. على أي حال ، يعتمد الوقت على الذوق الشخصي ونوع الأطعمة ومساكتها.
- بمجرد انتهاء عملية الطهي، أغلق الجهاز من خلال تدوير المفتاح (B) على وضع الحد الأدنى لدرجة الحرارة، أسحب القابس من مأخذ التيار الكهربائي ثم أرفع لوح الطهي كما هو موضح سابقًا. أنقل الأطعمة باستخدام ملعقة بلاستيكية.

أنواع مختلفة من الطهي:

وضع الطهي مع غلق الألواح على شكل كتاب (الشكل ٣)

- يُعد هذا الوضع مثاليًا لطهي اللحوم والخبز المحمص وغيرهم.
- بعد اختيار مستوى درجة الحرارة (B)، قم بتسخين الشواية مع غلق ألواح الطهي (A) (الشكل ١) وعندما يتوقف المؤشر (D)، ضع الأطعمة المراد طهيها على لوح الطهي السفلي على درجة الحرارة المثالية؛ ثم أغلق لوح الطهي العلوي حتى يتلامس مع الطعام.
- بمجرد انتهاء عملية الطهي، أغلق الجهاز من خلال تدوير المفتاح (B) على وضع الحد الأدنى لدرجة الحرارة، أسحب القابس من مأخذ التيار الكهربائي ثم أرفع لوح الطهي كما هو موضح سابقًا. أنقل الأطعمة باستخدام ملعقة بلاستيكية.

لا تستخدم الأشياء المعدنية أو الإسفنج الكاشط أو المساحيق لأنها قد تؤدي إلى تلف الطلاء المانع لالتصاق الطعام الخاص بألواح الطهي.

- ضع الجهاز مع الألواح (A) المفتوحة تمامًا (الشكل ٤) وأزلهم من خلال تحريكم إلى الأمام مع الضغط عليهم بشكل طفيف، عندما سيفتح المسمار الخطافي للتثبيت ثم أخرجهم من خلال تحريرهم من وحدات التثبيت الموجودة على الجهاز.
- أغسل الألواح (A) بعناية باستخدام المياه الدافئة ومنظف أواني عادي غير كاشط.
- أعد تثبيت الألواح القابلة للتبديل (A) على الجهاز. بفضل الدعامات الخلفية يُمكن تخزين الشواية أيضًا في وضع رأسي في مساحة صغيرة.

القابس من مأخذ التيار الكهربائي ثم أرفع لوح الطهي كما هو موضح سابقًا. أنقل الأطعمة باستخدام ملعقة بلاستيكية.

وضع الطهي مع فتح الألواح (الشكل ٤)

- يُعد هذا الوضع مثاليًا لطهي الأسماك والشيش كباب والخضروات وغيرها ويوفر سطح أكثر اتساعًا، كما أنه مناسب لطهي الأطعمة المختلفة في نفس الوقت.
- بعد اختيار مستوى درجة الحرارة (B)، قم بتسخين الشواية مع غلق ألواح الطهي (A) (الشكل ١) وعندما يتوقف المؤشر (D) أمسك المقبض (C) وأرفع الجزء العلوي حتى تصل به إلى الوضع الرأسي، أسحبه ناحية الأعلى حتى نهاية الجزء المتحرك الجانبي، حركه إلى الأمام قليلاً ثم أخفضه تمامًا للحصول على أفضل سطح للطهي (الشكل ٤)
- ضع الأطعمة المراد طهيها على لوح الطهي المفتوح ولضبط إعدادات الطهي راجع الوصف السابق.

وضع الطهي مثل الفرن (الشكل ٥)

- يُعد هذا الوضع مثاليًا لتسخين البيتزا وغيرها.
- بعد اختيار مستوى درجة الحرارة (B)، قم بتسخين الشواية مع غلق ألواح الطهي (A) (الشكل ١).
- عندما يتوقف المؤشر (D)، أمسك المقبض (C) وأرفع الجزء العلوي حتى تصل به إلى الوضع الرأسي، ثم اسحب الشواية إلى الأمام حتى نهاية الجزء المتحرك الجانبي، وأخفضها فوق الطعام المراد تسخينه وهكذا تحصل على لوح طهي علوي مرفوع ومتوازي مع اللوح السفلي.

تنبيه:

لا تلمس غطاء الجهاز و الألواح الساخنة لتجنب الحروق.

لا تستخدم مطلقًا الأوانى المعدنية لتجنب إتلاف طلاء منع الالتصاق الخاص بألواح الطهي.

أوقات الطهي

السندوتشات	٦-٨ دقائق.
النقانق/ الفطائر الصغيرة	٨-١٠ دقائق.
الخبز المحمص	٣-٦ دقائق.
الأسماك	٨-١٠ دقائق.
الشيش كباب	٨-١٠ دقائق.
اللحوم	٥-٧ دقائق.

التنظيف

تنبيه:

قبل البدء في التنظيف، أفصل الشواية عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر حتى يبرد الجهاز.

لا تغمر الجهاز مطلقًا في الماء أو أي سوائل أخرى ولا تغسله أبدًا تحت المياه الجارية.

لا تستخدم الأشياء المعدنية أو الإسفنج الكاشط أو المساحيق لأنها قد تؤدي إلى تلف الطلاء المانع لالتصاق الطعام الخاص بألواح الطهي.

- أغسل الألواح (A) بعناية باستخدام المياه الدافئة ومنظف أواني عادي غير كاشط.
- أعد تثبيت الألواح القابلة للتبديل (A) على الجهاز. بفضل الدعامات الخلفية يُمكن تخزين الشواية أيضًا في وضع رأسي في مساحة صغيرة.

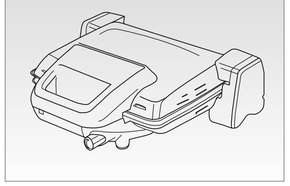
637111

De'Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
55013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

NUMERO UNICO
199 202 250

Cod. 6235100210 Rev. 0 del 10/03/2015

Ariete



LA GRIGLIATA

CE Mod. 1914