

Tefal®

EN
AR
RU
UK



www.tefal.com

Thank you for buying this appliance. Read the instructions in this leaflet carefully and keep them within reach ; they apply to every version depending on the accessories that come with your appliance.

Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

For your safety, this appliance conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).

This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Prevention of accidents at home

- **Never leave the appliance unattended when in use.**
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Fully unwind the power cord.
- Position the cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- **Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.**
- **Never touch the hot surfaces of the appliance.**
- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- **If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.**
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.

Using

- Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- On first use, wash the plates (follow paragraph Cleaning), pour a little cooking oil onto the plates and wipe with a soft cloth.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance but use the handle.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.

- Never place the appliance on or near hot or slippery surfaces; never leave the cord hanging over a heat source (hotplates, gas stove, etc.).
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- If need be, make sure to choose an extension lead of equivalent diameter with an earthed socket; take all necessary precautions to prevent anyone tripping over an extension cord.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not place cooking utensils on the cooking surfaces of the appliance.
- Always use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the cooking plate.
- Never cut food directly on the plates.
- To prevent damage to the plates, only use them on the appliance for which they were designed (e.g., do not place in an oven, on the gas ring or electric hot-plate, etc.).
- Do not place the hot plate under water or on a fragile surface.
- Connect the cord into the wall socket : the red light comes on.
- Allow the appliance to pre-heat : the green light comes on when the correct cooking temperature is reached.
- **On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes. In these cases open the window and wait until there is no more smoke or odour.**

Cooking

- Place the toasted sandwiches on the toasted sandwich plate.
- Close the appliance and tighten the handles progressively to firmly seal the slices of bread.
- Leave to cook for 3 to 4 minutes depending on your taste.
- During use it is normal for the green light to go on and off.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance : use the handles.
- Never use metal scourers or scouring powders to avoid damaging the cooking surface (e.g.: non-stick coating, ...).

Cleaning

- Unplug the cord from the mains socket. Let the appliance cool down.
- Check that the appliance is unplugged before cleaning.
- Leave the appliance to cool in an open position at least 2 hours.
- Clean the plates and the body of the appliance with a sponge, hot water and washing up liquid.
- **Do not use scouring pads or hard abrasive powder.**
- **Never immerse the appliance or the power cord in water. They are not dishwasher safe. The appliance and the power cord cannot go into the dishwasher.**

- The appliance can be stored vertically for space saving.
- Close the appliance and lock it with the locking clip.
- Wind up the cord into the cord storage area.

Recipes

Ham and cheese toasted sandwich

- 4 slices of bread • 20 g butter • 70 g gruyere cheese • 1 slice cooked ham • pepper

Butter the outer surfaces of the slices of bread. Cut the gruyere cheese into thin slices and place half of the cheese on two slices of bread. Place half slice of ham on top and add pepper. Cover with gruyere cheese then join with the other slices of bread.

Cream cheese and onion toasted sandwich

- 4 slices of bread • 20 g butter • 1 small onion • chives
- 4 tbsp cream cheese, well drained • 1 tbsp double cream • salt • paprika

Butter the outer surfaces of the slices of bread. Peel and finely chop the onion. Wash the chives and cut into tiny pieces with scissors. In a bowl, mix the onion and the chives with the cream cheese, the double cream, one pinch of salt and half tsp paprika. Fill two slices of bread with the preparation, then cover with the remaining slices.

Chocolate and banana toasted sandwich

- 4 slices of bread • 20 g butter • 2 bars of plain chocolate • half banana

Butter the outer surfaces of the slices of bread. On two of them, place two pieces of chocolate, some banana cut into slices and, once more, two pieces of chocolate. Then cover with the remaining slices of bread.



Environment protection first!

① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➔ Leave it at a local civic waste collection point.

- يمكن تخزين هذا المنتج بالوضعية العمودية لإختصار الحيز.
- اغلق المنتج واقفله بعلاقات الإقفال.
- لفّ السلك الكهربائي في منطقة تخزينه.

الوصفات

سندويتش مُحَمَّصٌ بِالْجَمْبُونِ (بقر) مع الجبنة

- ٤ شرحات خبز • ٢٠ جرام زبدة • ٧٠ جرام جبنة غرويير • شريحة قزجاج مطبوخة • بهارات تُطلى جوانب شرحات الخبز الخارجية بالزبدة. تُقَطَّعُ جبنة الغرويير الى شرحات رقيقة ويوضع نصفها على شرحتي الخبز. توضع نصف شريحة الجمبون فوق الجبنة وتضاف اليها البهارات. تُغَطَّى بجبنة الغرويير ثم توضع فوقها شريحة الخبز الثانية.

سندويتش مُحَمَّصٌ بَجَبْنَةِ الْكْرِيْمَا وَالْبَصَل

- ٤ شرحات خبز • ٢٠ جرام زبدة • بصلة صغيرة • ثوم مُعَمَّر • ٤ ملاعق من جبنة الكريما المُصَفَّاة جُيِّدًا • ملعقة من "قزوبل كريم" • ملح • فلفل حلو تُطلى جوانب شرحات الخبز الخارجية بالزبدة. تُقَشَّرُ البصلة وتفرم. يُغْسَلُ الثوم المُعَمَّرُ ويُقَطَّعُ الى قطع صغيرة بالمقص. يُخَلَطُ البصل و الثوم مع جبنة الكريما، "الدوبل كريم"، رشة ملح، ونصف ملعقة فلفل حلو، تُمَلَأُ شرحات الخبز بالمواد المحضرة، ثم تُغَطَّى بشرحات الخبز الباقية.

سندويتش مُحَمَّصٌ بَجَبْنَةِ الْكْرِيْمَا وَالْبَصَل

- ٤ شرحات خبز • ٢٠ جرام زبدة • لوحين من الشوكولاته • نصف موزة تُطلى جوانب شرحات الخبز الخارجية بالزبدة. توضع الشوكولاته على شريحتي الخبز، بعض الموز المقطع شرحات، مرة ثانية قطعتان من الشوكولاته. ثم تُغَطَّى بشرحات الخبز الباقية.

حماية البيئة أولاً

- ① يحتوي هذا المنتج على الكثير من المواد القيِّمة التي يمكن تصليحها أو إعادة تصنيعها.
- ② يرجى إيداعه لدى المركز المدني لتجميع المهملات.



- لا تضع المنتج على أو بالقرب من سطح حار أو سطح انزلاقي، ولا تترك السلك الكهربائي متدلياً فوق أي مصدر للحرارة (لوحات تسخين، موقد غاز، الخ ..).
- تأكد من أن قوة التيار عندك تتناسب مع قوة المنتج المذكورة على قعر المنتج.
- أوصل المنتج دائماً في مقبس كهربائي مؤرض.
- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة المُصنِّع أو بواسطة مركز الخدمة لدى الوكيل المُعتمد، أو بواسطة شخص لديه الكفاءة للقيام بهذا العمل تجنباً للأخطار.
- في حال لزم الأمر، يرجى استعمال وصلة كهربائية مؤرّضة ذات سلك كهربائي لا يقل قطره عن قطر السلك التابع للمنتج. يرجى أخذ جميع الاحتياطات لتجنب وضعها في طريق أحد.
- لم يعد هذا المنتج لكي يعمل بواسطة مؤقت خارجي أو بواسطة نظام التشغيل عن بُعد.
- لا تضع أدوات وأنية الطهي على أماكن الطهي في المنتج.
- استعمل دائماً أدوات الطهي الخشبية أو البلاستيكية تجنباً للإضرار بلوحة الطهي.
- لكي تتجنب إعطاب الأطباق، استعملهم فقط في المنتج الذي صُمموا من أجله (مثلاً: لا تضعهم في الفرن، على حلقة موقد الغاز، أو على لوحة تسخين كهربائية، الخ.).
- لا تضع الأطباق الساخنة تحت الماء أو فوق سطح هش.
- أوصل السلك الكهربائي بمقبس الحائط: فيضاً المؤشّر الضوئي الأحمر.
- ضع المنتج في حالة التسخين التمهيدي، يضاء المؤشّر الضوئي الأخضر عندما تبلغ الحرارة الحد الصحيح.
- عند الإستعمال للمرة الأولى، قد يصدر عن المنتج قليلاً من الرائحة وقليل من الدخان أثناء الدقائق القليلة الأولى. هذا أمر طبيعي.
- في هذه الحالات، افتح النافذة وانتظر الى أن يخفي الدخان وتختفي الرائحة.

الطهي

- ضع السندويشات المُراقز تحميمها على طبق التحميص.
- أغلق المنتج، واقفل المقابض بإحكام على شربات الخبز.
- دعها لتطهى مدة ٣ الى ٤ دقائق حسب ما يتوافق مع الذوق.
- أثناء الإستعمال، من الطبيعي أن يضاء ويُطفأ الضوء الأخضر.
- لا تلمس أجزاء المنتج الساخنة استعمل المقابض.
- لا تستعمل الإسفنجات المعدنية أو المساحيق الكاشطة لكي تتجنب إعطاب السطح الذي يتم عليه الطهي (مثلاً: الطلاء الغير لاصق...).

التنظيف

- أفضل السلك الكهربائي عن التيار. دع المنتج ليبرد.
- يرجى التأكد بأن المنتج قد فصل عن التيار قبل تنظيفه.
- دع المنتج ليبرد (حد أدنى ٢ ساعة) وهو مفتوح.
- يمكن غسل الأطباق وهيكال المنتج بإسفنجة بإسفنجة وسائل التنظيف العادي.
- لا تستعمل الإسفنجات المعدنية أو المساحيق الكاشطة.
- لا تغمر المنتج بالماء لا تغمر أبداً المنتج أو السلك الكهربائي في الماء.

شكراً لشرائك هذا المنتج. تُطبَّق هذه التعليمات عملياً على كل الموديلات بحسب الملحقات المرفقة مع المنتج.

من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج لجميع الأحكام والمعايير (قانون التيار الكهربائي المنخفض، قانون التوافقية الكهرومغناطيسية، قوانين المواد ذات الصلة بالطعام، قوانين البيئة...).

صُمِّمَ هذا المنتج للإستعمال في المنازل فقط ، ولم يصمِّم للإستعمال في الأماكن والأحوال المُدرجة أدناه، وتسقط الضمانة في حال تم استعمال المنتج في الأماكن التالية :

- المطابخ المُخصّصة للموظفين ، المحلات التجارية، المكاتب وأماكن العمل المُشابهة الأخرى؛
- المزارع؛

- في الفنادق بواسطة النزلاء، في الفنادق الشعبية والأماكن المُشابهة؛

- في صالات الإستقبال وتقديم الفطور.

تتبع تيفال سياسة البحث والتطوير لمنتجاتها باستمرار وقد تقوم بتعديل هذه المنتجات بدون إشعار مسبق.

تجنباً للحوادث المنزلية

• لا تترك المنتج غير مراقب أثناء الإستعمال.

• لم يُعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التامة والدراية في استعمال هذا المنتج، من أجل سلامتهم. يجب مراقبة الأطفال والتأكد دائماً أنهم لا يتخذون من المنتج مجالاً للعب.

• مدد السلك الكهربائي الى آخره.

• اضبط مرور السلك الكهربائي بعناية، في حال استعمال وصلة كهربائية أو لا ، وبحيث لا يتعارض مع مرور الأشخاص أو يُعرقل سيرهم حول الطاولة.

• قد تكون أسطح المنتج الظاهرة ذات حرارة عالية أثناء تشغيله.

• لا تلمس أسطح المنتج الحارة.

• لا تترك المنتج دون عنايتك إن لم يكن قيد الإستعمال.

• إذا حصل أي حادث، اغسل مكان الحرق فوراً بالماء البارد، واستدع الطبيب إذا لزم الأمر.

• قد تكون روائح الطهي خطيرة على بعض الحيوانات ذات الحساسية الفائقة في جهازها التنفسي كالطيور. نحن ننصح أصحاب الطيور إبقاء طيورهم بعيدة عن أماكن الطهي..

لإستعمال

• أنزع مواد التغليف، الملصقات والملحقات من داخل وخارج المُنتج.

• عند الإستعمال للمرة الأولى، تُغسل اللوحات (يُرجى اتباع الخطوات المذكورة في فقرة "التنظيف")، يُسكب القليل من زيت الطعام على اللوحات، ثم تُمسح بواسطة قطعة قماش ناعمة.

• لا تلمس الأجزاء الساخنة من المنتج : استعمل المقبض. لا تُشغَل المنتج إذا كان فارغاً

• لكي تُجنّب المنتج الحرارة المُفرطة، لا تضعه في زاوية أو بمواجهة جدار.

• لا تضع المنتج مباشرة على الأسطح الهشة (طاولة زجاجية، مفرش طاولة، أثاث الموبيليا..). كما يُرجى تجنب وضع المنتج على سطح ناعم مثل مفارش أطقم الشاي.

Благодарим вас за то, что вы предпочли наше изделие и просим вас внимательно прочитать и сохранить рекомендации, которые относятся ко всем моделям этого прибора с учетом их комплектующих.

В целях вашей безопасности данный прибор соответствует существующим нормам и правилам (Нормативные акты, касающиеся низкого напряжения, электромагнитной совместимости, материалов, соприкасающихся с продуктами, охраны окружающей среды....).

RU

Этот прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Он не предназначен для использования в случаях, на которые гарантия не распространяется, а именно:

- На кухнях, отведенных для персонала в магазинах, бюро и иной профессиональной среде,
- На фермах,
- Постояльцами гостиниц, мотелей и иных заведений, предназначенных для временного проживания,
- В заведениях типа "комнаты для гостей".

Меры безопасности по предотвращению несчастных случаев в быту

• **Не оставляйте работающий прибор без присмотра.**

• Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Дети не должны играть с прибором.

• Полностью размотайте шнур питания.

• Следите за расположением шнура питания, который используется без или вместе с удлинителем, соблюдайте меры предосторожности, чтобы шнур питания не мешал присутствующим.

• **Во время работы прибора его поверхности могут сильно нагреваться.**

• **Не прикасайтесь к нагретым частям прибора.**

• Запрещается включать прибор, если вы им не пользуетесь.

• **В случае ожога немедленно смочите его холодной водой и при необходимости обратитесь к врачу.**

• Дым, образующийся при приготовлении пищи, может представлять опасность для животных, обладающих особо чувствительной дыхательной системой, - таких как птицы.

Мы рекомендуем владельцам птиц унести их из места приготовления пищи.

Утилизация

- Распакуйте прибор, снимите наклейки и уберите дополнительные аксессуары, как снаружи, так и внутри прибора.
- При первом использовании вымойте конфорки (см. инструкции в разделе "Чистка"), налейте немного масла на конфорку или на внутреннюю часть фарфорового блюда для фондю и протрите мягкой тряпочкой.
- Не прикасайтесь к нагретым частям прибора. Используйте ручку.
- Во избежание перегрева прибора не ставьте его в угол или вплотную к стене.
- Запрещается ставить прибор непосредственно на поверхность, которая может испортиться (стеклянный стол, скатерть, полированная мебель...). Не рекомендуется ставить прибор на мягкую поверхность, например, скатерть из прорезиненной ткани.

- Запрещается размещать прибор на скользких или горячих поверхностях, либо вблизи них; Ни в коем случае не оставляйте шнур электропитания подвешенным над источником тепла (конфорка, газовая плита и т.д.).
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует рабочему напряжению прибора, указанному на нижней части прибора.
- Разрешается включать прибор только в розетку с заземлением.
- Если шнур питания поврежден, в целях безопасности его замена выполняется производителем, или в соответствующем сервисном центре, или квалифицированным специалистом.
- В случае использования удлинителя, он должен иметь как минимум такое же сечение и заземленную розетку; необходимо принять все меры предосторожности для того, чтобы никто не запутался в удлинителе.
- Этот прибор не предназначен для использования с внешним таймером и не управляется системой дистанционного управления.
- Запрещается ставить кухонную утварь на нагревательные поверхности прибора.
- Для предохранения покрытия поверхности всегда пользуйтесь пластмассовой или деревянной лопаткой.
- Не режьте продукты непосредственно на решетках.
- Чтобы избежать повреждения конфорок, используйте их исключительно с прибором, для которого они были изготовлены (напр. не ставьте их в духовку, на газовую или электрическую плиту...).
- Не помещайте горячую конфорку в воду или на хрупкую поверхность.
- Затем подключите прибор к сети: при этом загорается красный световой индикатор.
- Оставьте устройство для предварительного нагрева. При достижении температуры готовности к работе включается индикатор зеленого цвета.
- **Во время первого использования в первые минуты возможно появление запаха или дыма.**

При таких инцидентах следует открыть окно и подождать, пока помещение не проветрится от дыма или запаха.

Приготовление блюд

- Разместите бутерброды в углубление для тостов.
- Закройте прибор и сжимайте ручки постепенно, чтобы твердо закрепить ломтики хлеба.
- Готовьте 3 или 4 минуты в зависимости от вашего вкуса.
- Во время использования зеленая лампочка может мигать, это нормально.
- Не прикасайтесь до „орфчей поверхности прибора: используйте ручки.
- Во избежание повреждения нагревательной поверхности (антипригарного покрытия, ...) запрещается использовать металлическую губку или чистящий порошок.

Чистка

- Отключите шнур питания из розетки, отсоедините его от прибора. Дайте прибору остыть.
- Перед чисткой устройства убедитесь, что оно выключено из сети электропитания.
- Дайте прибору остыть в открытом положении (приблизительно в течение 2 часов).
- Нагревательную пластину и корпус прибора следует очищать с добавлением жидкого моющего средства для посуды.

- Запрещается использовать металлическую губку или чистящий порошок.
- С течением времени цвет решеток слегка изменяется, это является нормальным явлением.
Электроприбор и шнур нельзя помещать в посудомойную машину.

RU Уборка

- Для экономии места прибор можно хранить в вертикальном положении.
- Накрывать прибор и закрыть его с помощью блокирующего зажима.
- Намотать шнур в приспособление для хранения шнура.

Рецепты

Бутерброды с ветчиной и сыром

- 4 ломтика хлеба • 20 грамм масла • 70 грамм швейцарского сыра
- 1 толстый кусок ветчины • перец

Ломтики хлеба намазать маслом. Швейцарский сыр тонко нарезать и выложить половину сыра на 2 ломтика хлеба. Выложить половину ветчины и добавить перец. Покрывать швейцарским сыром, а затем накрыть другими ломтиками хлеба.

Бутерброды с плавленым сыром и луком

- 4 ломтика хлеба • 20 грамм масла • 1 маленький лук • лук-резанец
- 4 столовые ложки плавленого сыра, хорошо высушенного
- 1 столовую ложку сливок для взбивания • соль • красный перец

Ломтики хлеба намазать маслом. Очистить и мелко порезать лук. Вымыть лук-резанец и порезать ножницами на крошечные части. В миске смешать лук и лук-резанец с плавленым сыром, сливками для взбивания, одной щипоткой соли и половиной столовой ложки красного перца. На 2 ломтика хлеба уложить приготовленную массу, затем накрыть остальными ломтиками.

Бутерброды с шоколадом и бананом

- 4 ломтика хлеба • 20 грамм масла • 2 кусочка шоколада без добавок
- половина банана

Ломтики хлеба намазать маслом. На двух из них разместить 2 кусочка шоколада, порезать банан на кусочки и уложить, затем еще раз выложить 2 кусочка шоколада. Накрывать остальными ломтиками хлеба.



Участуйте в охране окружающей среды!

① Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных материалов, которые могут быть использованы повторно.

➔ По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или, в случае отсутствия такового, в уполномоченный сервисный центр для его последующей обработки.

Дякуємо за те, що придбали цей пристрій. Уважно прочитайте цю інструкцію та зберіть її під рукою. Інструкція стосується усіх версій продукту, залежно від додатково го приладдя, що постачається разом з ним.

З точки зору безпеки, пристрій відповідає усім застосовним нормам та стандартам (директиви про низьку напругу, електромагнітну сумісність, матеріали, призначені для контакту з харчовими продуктами, охорону навколишнього середовища і т. ін.).

Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах. Він не призначений для використання у наступні способи, на які не поширюється гарантія, а саме:

- на кухнях, що відведені для персоналу в магазинах, бюро та іншому професійному середовищі;
- на фермах;
- постояльцями готелів, мотелів та інших закладів, призначених для тимчасового проживання;
- у закладах типу "кімнати для гостей".

Компанія залишає за собою право без попередження змінювати характеристики або комплектуючі деталі пристрою в інтересах споживача.

Заходи щодо попередження нещасних випадків

- **Не залишайте ввімкнений прилад без нагляду.**
- Не дозволяйте користуватися пристроєм дітям та особам з обмеженою фізичною, нервовою або розумовою спроможністю, або таким, що не мають достатнього досвіду та знань з використання пристрою (крім випадків, коли за ними здійснюється контроль або надано попередні інструкції з використання особою, яка відповідає за їхню безпеку). Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм.
- Повністю розмотайте шнур живлення.
- Розташовуючи шнур живлення, підключений за допомогою подовжувача або без нього, стежте за тим, щоб гості могли без перешкод переміщатися навколо столу, не спотикаючись об нього.
- **Під час роботи пристрою можливе підвищення температури відкритих поверхонь.**
- **Не торкайтесь гарячих поверхонь пристрою.**
- Не залишайте гриль підключеним до електромережі, якщо він не використовується.
- **У випадку опіку не гайно промийте пошкоджене місце холодною водою та, за необхідності, викличте лікаря.**
- Дим від смаження може зашкодити тваринам, що мають особливо чутливу дихальну систему, наприклад птахам. Власникам птахів рекомендовано тримати їх подалі від зони при готуванні їжі.

Використання

- Звільніть зовнішню та внутрішню поверхні грилю від пакувального матеріалу, етикеток або додатково го приладдя.
- При першому використанні вимийте конфорки (див. абзац Чистка), налейте трохи олії на конфорку або на внутрішню частину фарфорової миски для фондю і протріть м'якою ганчіркою.
- Не торкайтесь гарячих поверхонь пристрою, за допомогою ручки.
- Щоб запобігти перегріванню пристрою, не розміщуйте його у кутку чи біля стіни.

- Не ставте пристрій безпосередньо на вразливі поверхні (скляний стіл, скатертину, лаковані меблі). Не встановлюйте гриль на м'яку поверхню, наприклад чайний рушник.
- Заборонено встановлювати прилад на слизьких або гарячих поверхнях, або ж поблизу них; Ніколи не залишайте шнур електроживлення у підвішеному стані над джерелом тепла (конфорка, газова плита тощо).
- Переконайтеся, що потужність та напру га джерела електроживлення відповідають зазначеним на приладі.
 - Пристрій слід підключати до розетки з заземленням.
 - У випадку коли кабель електропостачання пошкоджено, центру сервісно го обслу говування або особи, що має анало гічну кваліфікацію, з питання йо го заміни задля попередження травм.
- У випадку використання продовжувача, він повинен мати як мінімум такий ж розріз та заземлену розетку; необхідно вжити усіх заходів, щоб ніхто в ньому не заплутався.
- Пристрій не призначений для використання зовнішньо го таймера чи окремо го пульта дистанційно го керування.
- Не кладіть знаряддя для при готування на поверхню приладу.
- Завжди користуйтеся пластиковою або дерев'яною лопаткою, для то го щоб не завдати пошкодження покриттю плитки.
- Не розрізуйте їжу безпосередньо на плитці гриля.
- Щоб уникнути пошкодження конфорок, використовуйте їх лише з приладом, для яко го вони були ви готовлені (напр. не ставте їх в духовку, на газовой чи електричну плиту...).
- Електроприлад і шнур не можна класти в посудомийну машину.
- Після чо го підключіть прилад за допомогою електрошнур до електромережі: коли вмикається червоний індикатор.
- Залиште прилад для попереднього нагрівання: зелений світловий індикатор засвітиться, позначаючи готовність приладу до використання.
- Під час першо го використання у перші декілька хвилин можлива поява незначно го запаху та диму.
У таких випадках відкрийте вікно і зачекайте, доки дим або запах повністю вивітриться.

При готування

- Розмістіть сандвічі на пластині для підсмажування сандвічів.
- Закрийте прилад, поступово стискаючи ручки, щоб щільно зафіксувати скибочки хліба.
- Готуйте 3—4 хвилини, за своїм смаком.
- Під час використання зелений світловий індикатор вмикається та вимикається.
- Не торкайтесь гарячих поверхонь пристрою : використовувати ручки.
- Ніколи не користуйтеся металевою губкою ні порошком для чищення, щоб не завдати пошкодження варильній поверхні (наприклад, антипри гарному покриттю тощо).

Чистка

- Відключіть пристрій від електромережі та залиште охолонути.
- Перш ніж чистити пристрій переконайтеся, що його відключено від мережі електроживлення.
- Залиште йо го охолоджуватись у розкритому ви гляді (приблизно 2 годин).

- Плитку для випікання і корпус приладу можна чистити за допомогою губки, гарячої води та м'яючої засоби для посуду.
- Ніколи не користуйтеся металевою губкою ні порошком для чищення.
- Бережіть пристрій та шнур живлення від впливу води.
Прилад та шнур енергопостачання не повинні митися в посудомийній машині.

Збереження

- Для економії місця прилад можна зберігати у вертикальному положенні.
- Закрийте прилад і замкніть його фіксатором.
- Скрутіть шнур і помістіть його до відсіку для зберігання шнура.

UK

Рецепти

Підсмажений сандвіч із шинкою та сиром

- 4 скибочки хліба • 20 г масла • 70 г сиру грюєр • 1 шматочок приготованої шинки
- перець

Змажте маслом зовнішні поверхні скибочок хліба. Наріжте сир грюєр тонкими пластинками та розмістіть половину сиру на двох скибочках хліба. Зверху покладіть половину шматочка шинки та приправте перцем. Накрийте сиром грюєр та іншими скибочками хліба.

Підсмажений сандвіч з вершковим сиром і цибулею

- 4 скибочки хліба • 20 г масла • 1 невелика цибулина • цибуля-різанець
- 4 ст. ложки висушеного вершкового сиру, • 1 ст. ложка жирних вершків • сіль
- паприка

Змажте маслом зовнішні поверхні скибочок хліба. Очистьте та подрібніть цибулю. Помийте цибулю-різанець і поріжте ножицями на дрібні шматочки. Перемішайте цибулю, цибулю-різанець, вершковий сир, жирні вершки, одну щіпку солі та половину чайної ложки паприки в мисці. Намажте дві скибочки хліба готовою сумішшю, а потім накрийте їх іншими скибочками.

Підсмажений сандвіч із шоколадом і бананом

- 4 скибочки хліба • 20 г масла • 2 плитки звичайного шоколаду • половина банана

Змажте маслом зовнішні поверхні скибочок хліба. Розмістіть на двох скибочках по два шматочки шоколаду, потім декілька скибочок банана, а після цього додайте ще два шматочки шоколаду. Потім накрийте їх іншими скибочками хліба.



Бережіть навколишнє середовище!

- ① Пристрій містить цінні матеріали, які можуть бути відновлені або перероблені.
- ➔ Здайте їх до пунктів прийому або, за відсутності таких, до центру обслуговування, де їх зможуть ефективно утилізувати.

EN 2 - 4

AR 5 - 7

RU 8 - 10

UK 11 - 13