

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di pareti e tende.
3. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...)
4. Questo apparecchio può essere usato da ragazzi di età maggiore o uguale a 8 anni; le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza oppure dovranno essere prima adeguatamente formati su come usare tale apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da bambini di età inferiore ad 8 anni senza supervisione di un adulto.
5. Tenere l'apparecchio e relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
6. Durante l'utilizzo, posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale.
7. Posizionare il prodotto su una superficie stabile, resistente al calore e ben illuminata.
8. Non usare questo apparecchio all'esterno.
9. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
10.  **La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.**
11. Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente quando non viene utilizzato e prima delle operazioni di pulizia.
12. Non tirare il cavo di alimentazione per togliere la spina.
13. Non utilizzare detergenti abrasivi, corrosivi o lavastoviglie per la pulizia dell'apparecchio.
14.  **NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USATE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.**
15. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
16. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
17. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o indu-

striale.

18. Si consiglia l'uso di una ventola di aspirazione o un'adeguata aerazione del locale durante l'uso.
19. Non collocare l'apparecchio sopra o in prossimità di fonti di calore, elementi elettrici o in un forno riscaldato. Non posizionarlo sopra altri apparecchi.
20. Sorvegliare attentamente l'apparecchio quando viene utilizzato in presenza di bambini.
21. Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
22. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
23. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU LVD e EMC 2014/30/EU, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
24.  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

• CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- 1 Maniglia di apertura
- 2 Spia rossa di accensione
- 3 Spia verde pronto temperatura
- 4 Piastra superiore mobile
- 5 Graffia di chiusura
- 6 Piastra di cottura
- 7 Piedini antiscivolo

ISTRUZIONI D'USO

Prima dell'uso, togliere le eventuali etichette presenti sulle Piastre.

Verificare che le piastre di cottura siano pulite e senza tracce di polvere. Se necessario, pulire con un panno umido.

ATTENZIONE: Al primo utilizzo, si potrebbe notare la fuoriuscita di un sottile filo di fumo. Ciò è dovuto solo al riscaldamento di alcuni componenti.

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana. Far scattare la graffia di chiusura (5) situata sul lato sinistro dell'apparecchio per aprire la piastra.

ATTENZIONE: Verificare che la piastra sia chiusa durante la fase di preriscaldamento.

- Inserire la spina in una presa. Si accenderà la spia rossa (2).
- Tenere la piastra chiusa durante la fase di preriscaldamento, fino all'accensione della spia verde di "Pronto riscaldamento" (3).
- Aprire la piastra superiore attraverso la maniglia (1).
- Collocare l'alimento da cuocere sulla piastra di cottura inferiore (6). Posizionare sempre l'alimento verso la parte posteriore della piastra di cottura.
- Abbassare la piastra di cottura superiore dotata di cerniera mobile appositamente progettata per appoggiare la piastra sull'alimento in maniera uniforme afferrandola per la maniglia (1).

ATTENZIONE: Non toccare l'involucro dell'apparecchio per evitare scottature.

ATTENZIONE: Non usare la graffia di chiusura per bloccare la piastra superiore mentre l'alimento si trova all'interno dell'apparecchio. Il peso stesso della piastra schiaccierà gradualmente il cibo durante la fase di cottura.

- Per la cottura sono necessari circa 5-8 minuti. In ogni caso, il tempo dipende dai gusti personali, dal tipo e dallo spessore del cibo.

- Una volta terminata la cottura, sollevare il coperchio con l'apposita maniglia (1). Togliere l'alimento usando una spatola di plastica.

ATTENZIONE: Non utilizzare mai utensili metallici per evitare di danneggiare il rivestimento antiadherenza delle piastre di cottura.

PULIZIA

ATTENZIONE: Prima di procedere con la pulizia, scollegare la bistecchiera dalla presa di corrente ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.

ATTENZIONE: Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non lavarlo mai sotto acqua corrente.

ATTENZIONE: Non usare oggetti metallici, spugne abrasive o polveri, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antaderente delle piastre.

Per riporre l'apparecchio:

ATTENZIONE: Dopo aver staccato la spina far raffreddare l'apparecchio.

- Bloccare la piastra superiore a quella inferiore tramite lo scatto dell'apposita graffia (5) (Fig. 2).
- Avvolgere il cavo nell'apposita sede sotto l'apparecchio (Fig. 3).
- Riporre l'apparecchio collocandolo su una superficie piana.

RICETTE

Panini ai funghi tostati e pomodori secchi

(Per 4 persone)

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

Ingredienti:

300 g di funghi tagliati a fette
100 g di foglie tenere di spinaci
1/2 tazza di pomodori secchi sminuzzati
3/4 di tazza di formaggio magro grattugiato
200 g di pane turco, tagliato in quattro porzioni

Riscaldare una padella per frittura e cospargerla con un po' di olio. Aggiungere i funghi e cuocere per tre minuti o finché non diventano morbidi, mescolando di tanto in tanto. Versare su carta da cucina. Insaporire con sale e pepe.
Preriscaldare la piastra. Disporre gli spinaci, i funghi, i pomodori secchi, il formaggio uniformemente sul pane turco. Insaporire con sale e pepe. Coprire col pane restante e premere con forza.

Mettere i panini nella piastra e cuocere per cinque minuti o finché non è tostato. Tagliare a metà e servire.

Focaccia al pesto e agnello

Ingredienti:

400 g di filetto d'agnello
pezzi di focaccia di 20cm quadrati
65 g di pesto al basilico
50 g di parmigiano a fettine
35 g di pomodori secchi fatti a fette

Cuocere l'agnello sulla griglia bollente precedentemente oliata (griglia o barbecue) finché non è ben colorito e della cottura desiderata. Lasciare riposare l'agnello, coperto, per 5 minuti prima di affettarlo finemente.

Preriscaldare la piastra. Dividere in due la focaccia, poi tagliarla a metà orizzontalmente. Spalmare del pesto sulle parti inferiori della focaccia, mettervi sopra l'agnello, il formaggio, i pomodori e la focaccia restante. Mettere la focaccia nella piastra per circa 5 minuti o finché il formaggio non si fonde e la focaccia non è completamente calda. Tagliare la focaccia in diagonale e servire.

Panini con pancetta tostata, banana e formaggio

Ingredienti:

4 fette di pane
6 o 7 fette di pancetta pre-cotta
1 banana
2 fette di formaggio Cheddar

Un altro grande trucco da ristorante, consiste nel tostare leggermente il pane prima di unirlo nel formare il panino. Quindi preriscaldare la piastra, disporre le quattro fette di pane nella piastra inferiore e chiudere completamente; riscaldare per non più di un minuto, (appena il tempo necessario per imbrunire il pane). Rimuovere il toast e stendere le fette di pancetta, ricoprendo la parte inferiore del toast. Affettare ora la banana nel senso della lunghezza, facendo più o meno 6 fette, e stenderle sopra la pancetta. Coprire il tutto con le fette di formaggio; ricoprire e lasciar cuocere per 3-4 minuti.

Tortillas messicane

(Per 4-6 persone)

Ingredienti:

250g di salsa messicana
Mezza tazza di fagioli schiacciati (o fagioli rossi)
2 cucchiaini di trito di aglio e erba cipollina
200 g di salsiccia tritata finemente
16 tortillas tonde (non fritte)
200 g di salsa Tatziki
200 g di succo di Avocado
250 g di mozzarella sminuzzata
1 tazza di crema acida

Preriscaldare la piastra; mettere insieme la salsa, i fagioli, il trito di aglio e erba cipollina, la salsiccia e spalmare l'insieme su 8 tortillas. Guarnire con strati alternati di Tatziki, Avocado e formaggio.
Cuocere le tortillas finché non sono dorate, croccanti e ben calde per circa 8 minuti.
Suggerimenti per servire: servire con crema acida e foglie di insalata.

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

When using electrical appliances, there are precautions that need to be followed:

1. Make sure that the power voltage of the appliance corresponds to that of the mains power system.
2. Never use the appliance near to walls or curtains.
3. Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc.).
4. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and

supervised.

5. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
6. Always use the appliance on a flat surface.
7. Place the product on a stable, heat-resistant surface in a well-lit area.
8. Do not use this appliance out of doors.
9. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
10.  **While the appliance is working the temperature of accessible surfaces can be very high.**
11. Switch off and unplug the appliance when not in use and before cleaning.
12. Never pull the power cord to remove the plug.
13. Never use abrasive or corrosive detergents to clean the appliance. This appliance is not dishwasher safe.
14.  **NEVER PLACETHEAPPLIANCE, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS. CLEAN WITH A DAMP CLOTH.**
15. Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take the appliance to your nearest Authorised Assistance Centre.
16. To eliminate any risks, if the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, technical assistance centre or in any case, by a similarly qualified person.
17. This appliance has been designed for HOME USE ONLY and may not be used for business or industrial purposes.
18. The use of a suction fan or suitable ventilation of the room is recommended during use.
19. Never place the appliance on or near to sources of heat, electrical elements or in a heated oven. Do not place it on other appliances.
20. Keep a careful watch over the appliance when used in the presence of children.
21. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
22. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
23. This appliance conforms to the directives 2014/35/EU LVD and EMC 2014/30/EU, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
24.   To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

• DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

- 1 Handle for opening
- 2 Power on light (red)
- 3 Temperature light (green)
- 4 Adjustable top plate
- 5 Locking catch
- 6 Grill plate
- 7 Non-slip feet

INSTRUCTIONS FOR USE

Remove any labels on the grill plates before use.
Make sure that the grill plates are clean and free from dust. Clean with a damp cloth, if necessary.

WARNING: You may notice a small amount of smoke the first time you use the grill. This is caused by some of the parts as they heat up.
Place the grill on a flat surface. Release the locking catch (5) on the left side of the grill to open the plates.

WARNING: Make sure that the plates are closed while the grill is heating up.

- Plug in the grill and the red light will switch on (2).
- Keep the plates closed while the grill is heating up and until the green "Temperature ready" light (3) switches on.
- Use the handle to open the top plate (1).
- Place the food on the bottom grill plate (6). Always place food towards the back of the grill plate.
- Use the handle (1) to lower the top plate, which has a specially devised movable hinge that allows the plate to rest evenly on the food.

WARNING: Do not touch the outside of the grill as there is a risk of scalding yourself.

WARNING: Do not use the locking catch to close the top grill plate while cooking food on the appliance. The weight of the grill plate itself will gradually press down on the food during cooking.

- Cooking time ranges from 5-8 minutes. However, this will depend on individual tastes and on the type and thickness of the food.
- Once the food is cooked, lift the cover using the handle (1). Remove the food using a plastic spatula.

WARNING: Never use metal utensils as they will damage the non-stick coating on the grill plates.

CLEANING

WARNING: Before cleaning, unplug the grill from the mains socket and wait for it to cool down.

WARNING: Never place the appliance in water or other liquids. Never wash it under running water.

WARNING: Never use metal objects, abrasive pads or powder of any kind; they could damage the non-stick coating.

Storing the grill:

WARNING: After unplugging the grill, leave it to cool.

- Lock the top grill plate to the bottom one by clicking the locking catch (5) into place (Fig. 2).
- Wind the cord into the special compartment under the grill (Fig. 3).
- Store the grill on a flat surface.

RECIPES

Toasted panini with mushrooms and sun-dried tomatoes

(Serves 4)

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 15 minutes

Ingredients:

300 g sliced mushrooms
100 g baby spinach
1/2 cup sun-dried tomatoes, finely chopped
3/4 cup grated low-fat cheese
200 g pita bread, cut into four portions

Heat a frying pan and drizzle in a little oil. Add the mushrooms and cook for 3 minutes or until they become soft, stirring them from time to time. Then place the mushrooms on some kitchen paper and season with salt and pepper. Heat the grill plate. Place the spinach, mushrooms, sun-dried tomatoes and cheese evenly on the one side of the pita bread. Cover with the remaining bread and press down firmly. Place the panini in the grill and cook for five minutes or until toasted. Cut into halves and serve.

Focaccia with lamb and pesto sauce

Ingredients

400 g lamb fillets
Piece of focaccia bread (20 cm square)
65 g pesto sauce
50 g Parmesan cheese slices
35 g sun-dried tomatoes, sliced

Cook the lamb on the piping hot, lightly oiled grill (or barbecue) until it is brown and cooked to the required amount. Leave it to stand for 5 minutes before slicing it finely.

Heat the grill plate. Divide the focaccia into half and then slice each half horizontally into two. Spread pesto sauce on the bottom halves of the focaccia, then add the lamb, Parmesan and tomatoes and top with the remaining focaccia. Place the focaccia in the grill and cook for 5 minutes or until the cheese has melted and the focaccia is heated through. Cut the focaccia into diagonal pieces and serve.

Panini with toasted pancetta, banana and cheese

Ingredients:

4 slices of bread
6 or 7 slices of pre-cooked pancetta or bacon
1 banana
2 slices of Cheddar cheese

Another great professional trick is to lightly toast the bread for placing it together to make the panino. Then heat the grill plate, place the four slices of bread on the bottom grill plate and close the grill. Heat the slices for no more than one minute (just the amount of time needed to toast the bread). Remove the toasted bread and cover the bottom halves of the panino with the slices of pancetta. Slice the banana, lengthways, into 6 and place the slices over the pancetta. Cover with the slices of cheese and the top halves of the panini and cook for 3-4 minutes.

Mexican Tortillas

(Serves 4-6)

Ingredients:

250 g Mexican salsa
Half a cup refried beans (or red beans)
2 spoons finely chopped garlic and chives
200 g sausage meat, finely minced
16 round tortillas (not fried)
200 g Tzatziki sauce
200 g Avocado juice
250 g Mozzarella cheese, finely chopped
1 cup sour cream

Heat the grill plates. Mix together the salsa, beans, chopped garlic and chives, and the sausage and spread the mix onto 8 tortillas. Garnish with alternate layers of Tzatziki, Avocado and cheese.

Cook the tortillas for about 8 minutes, until they are golden, crispy and thoroughly heated. Serving suggestions: serve on a bed of lettuce leaves with some sour cream.

FR

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de prendre des précautions adéquates, telles que:

1. Vérifier que le voltage de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne pas utiliser l'appareil près des murs ou des rideaux.
3. Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc...)
4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés ou majeurs de 8 ans. Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions nécessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou devront être correctement instruites sur les modalités d'emploi en toute sécurité de cet appareil et sur les risques liés à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants âgés de moins de 8 ans sans la surveillance d'un adulte.
5. Garder l'appareil et ses cordons électriques hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
6. Pendant son utilisation, positionner l'appareil sur un plan parfaitement horizontal.
7. Positionner le produit sur une surface stable, résistante à la chaleur et bien éclairée.
8. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
9. Veiller à ce que le câble électrique n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
10.  **La température des surfaces accessibles peut être augmentée lorsque l'appareil est en fonction.**
11. Eteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
12. Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher la fiche.
13. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs et ne lavez pas l'appareil au lave-vaisselle.
14.  **NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL, LA FICHE ET LE CÂBLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.**
15. Ne pas utiliser l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux; dans ce cas, adressez-vous au Centre d'Assistance après-vente Autorisé le plus proche.
16. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son service après-vente ou, quoi qu'il en soit, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.
17. Cet appareil a été conçu

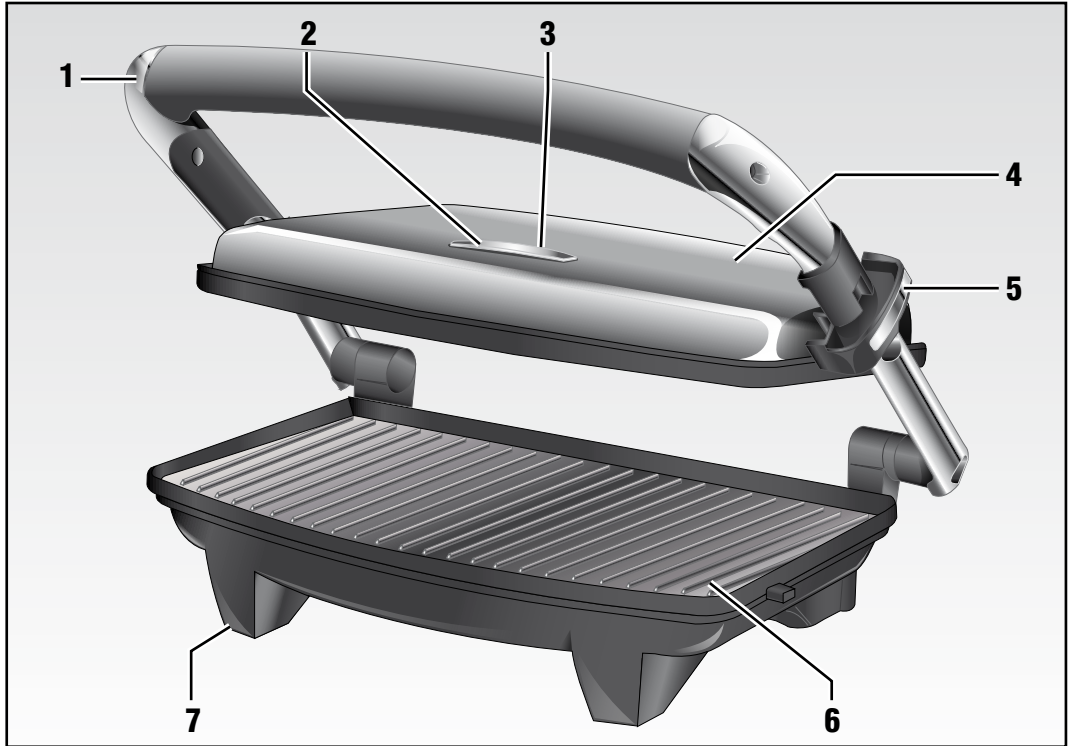


Fig. 1

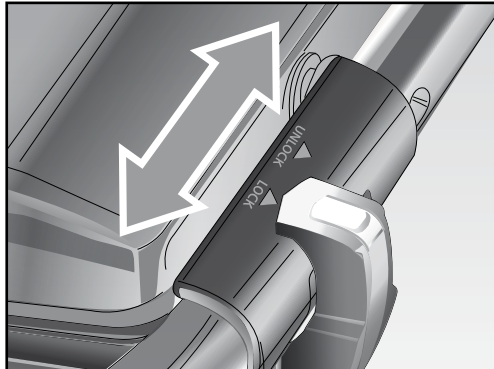


Fig. 2



Fig. 3

EXCLUSIVEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE et il ne doit pas être destiné à un usage commercial ou industriel.

18. Il est conseillé d'utiliser un ventilateur d'aspiration ou une aération adéquate dans le local pendant l'usage.

19. L'appareil ne doit pas être placé au-dessus ou à proximité de sources de chaleur, d'éléments électriques ou à l'intérieur d'un four réchauffé. Et il ne doit pas être positionné sur d'autres appareils.

20. Surveiller attentivement l'appareil lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.

21. Si vous décidez de vous défaire de l'appareil, il est conseillé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation. Il est en outre recommandé d'exclure toute partie de l'appareil susceptible de constituer une source de danger, spécialement pour les enfants qui pourraient jouer avec l'appareil.

22. Ne pas laisser les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles peuvent constituer une source potentielle de danger.

23. Cet appareil est conforme aux directives 2014/35/EU LVD et EMC 2014/30/EU, et au règlement (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

24.  Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2012/19/EU, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

• CONSERVER CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

- 1 Poignée d'ouverture
- 2 Voyant rouge de mise en marche
- 3 Voyant vert de température prête
- 4 Plaque supérieure mobile
- 5 Clip de fermeture
- 6 Plaque de cuisson
- 7 Pieds antidérapants

MODE D'EMPLOI

Avant l'usage, retirer les éventuelles étiquettes présentes sur les Plaques. Vérifier que les plaques de cuisson soient propres et sans traces de poudre. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'un chiffon humide. **ATTENTION:** Lors de la première utilisation, il est possible que l'appareil produise un léger fil de fumée. Cela est dû au réchauffement de certains composants. Positionner l'appareil sur une surface plate. Déclencher le clip de fermeture (5) situé sur le côté gauche de l'appareil pour ouvrir la plaque.

- ATTENTION:** Vérifier que la plaque soit bien fermée lors de la phase de pré-réchauffement.
- Brancher la fiche dans une prise de courant. Le voyant rouge (2) s'allume.
 - Laisser le grill fermé pendant la phase de pré-réchauffement, jusqu'à ce que le voyant vert s'allume indiquant "Réchauffement terminé" (3).
 - Ouvrir la plaque supérieure à l'aide de la poignée (1).
 - Placer les aliments à cuire sur la plaque de cuisson inférieure (6). Positionner toujours les aliments vers la partie arrière de la plaque de cuisson.
 - A l'aide de la poignée (1), abaisser la plaque de cuisson supérieure munie d'une charnière mobile spécialement conçue pour appuyer la plaque sur les aliments de façon uniforme.

ATTENTION: Ne pas toucher l'enveloppe de l'appareil pour éviter les brûlures. **ATTENTION:** Ne pas utiliser le clip de fermeture pour bloquer la plaque supérieure pendant que els aliments se trouvent à l'intérieur de l'appareil. Le poids de la plaque supérieure écrase graduellement les aliments pendant la phase de cuisson.

- La cuisson requiert environ 5-8 minutes. Dans tous les cas, le temps dépend des goûts personnels, du type de cuisson et de l'épaisseur des aliments.
- Une fois la cuisson terminée, soulever le couvercle à l'aide de la poignée (1). Retirer les aliments en utilisant une spatule en plastique.

ATTENTION: Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques pour éviter d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson.

NETTOYAGE

ATTENTION: Avant de procéder au nettoyage, débrancher le grill de la prise de courant et attendre que l'appareil refroidisse. **ATTENTION:** Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou autres liquides et ne jamais le laver sous l'eau du robinet. **ATTENTION:** Ne pas utiliser d'objets métalliques, d'éponges

ou de poudres abrasives, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

Pour ranger l'appareil:

- ATTENTION:** Débrancher avant tout la fiche pour faire refroidir l'appareil.
- Bloquer la plaque supérieure à celle inférieure à l'aide du clip (5) (Fig. 2).
 - Enrouler le câble dans son emplacement situé sous l'appareil (Fig. 3).
 - Ranger l'appareil sur une surface plate.

RECETTES

Toasts aux champignons grillés et aux tomates séchées
(Pour 4 personnes)
Temps de préparation: 10 minutes
Temps de cuisson: 15 minutes

Ingrédients:

300 g de champignons coupés en lamelles
100 g d'épinards en feuilles
1/2 tasse de tomates séchées coupées en petits morceaux
3/4 de tasse de fromage maigre râpé
200 g de pain arabe coupé en trois portions

Réchauffer une poêle à friture et l'arroser avec un peu d'huile. Ajouter les champignons en les faisant cuire pendant trois minutes, en mélangeant de temps en temps. Egoutter sur du papier de cuisine. saler et poivrer. Pré-réchauffer le grill. Disposer les épinards, les champignons, les tomates séchées et le fromage de façon uniforme sur le plan arabe. Saler et poivrer. Recouvrir avec l'autre part de pain et appuyer avec force. Placer les toasts sur le grill et cuire pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le degré de grillage soit satisfaisant. Couper le toast en deux et servir.

Galette à la sauce génoise et à l'agneau

Ingrédients:
400 g de filet d'agneau
tranches de galettes de 20 cm2
65 g de sauce génoise au basilique
50 g de parmesan en lamelles
35 g de tomates séchées et coupées en lamelles

Cuire l'agneau sur le grill précédemment huilé (grill ou barbecue) jusqu'à ce qu'il soit bien coloré et selon la cuisson désirée. Laisser reposer l'agneau, couvert, pendant 5 minutes avant de le couper en fines tranches. Pré-réchauffer le grill. Diviser la galette en deux puis la couper sur la longueur. Etaler la sauce génoise sur les parties inférieures de la galette, puis disposer dessus l'agneau, le fromage et les tomates, puis refermer avec l'autre tranche de galette. Mettre le tout sur le grill pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage fonde et que la galette se réchauffe entièrement. Couper la galette en diagonal et servir.

Toasts au bacon, à la banane et au fromage

Ingrédients:
4 tranches de pain
6 ou 7 tranches de bacon
1 banane
2 tranches de fromage Cheddar

Un autre secret de Chef consiste dans le fait de faire légèrement griller le pain avant de farcir le sandwich. Réchauffer alors le grill, disposer les quatre tranches de pain sur la plaque inférieure et refermer entièrement; faire chauffer pendant 1 minute au maximum (juste le temps nécessaire pour griller légèrement le pain). Retirer le toast et mettre les tranches de bacon, en recouvrant la partie inférieure du toast. Couper alors la banane dans le sens de la longueur (en obtenant plus ou moins 6 tranches) et étendre sur le bacon. Couvrir le tout avec les tranches de fromage ; couvrir et laisser cuire pendant 3-4 minutes.

Tortillas mexicaines

(Pour 4-6 personnes)
Ingrédients:
250g de sauce mexicaine
Une demie tasse de haricots écrasés (ou de haricots rouges)
2 cuillères d'ail et de ciboulette hachés finement
200 g de saucisse hachée finement
16 tortillas rondes (non frites)
200 g de sauce Tatziki
200 g de jus d'avocat
250 g de mozzarella coupées en petits morceaux
1 tasse de crème acidulée

Faire chauffer le grill; mélanger la sauce, les haricots, le hachis d'ail et de ciboulette, et la saucisse et étaler le tout dur 8 tortillas. Garnir avec des couches alternées de Tatziki, d'avocat et de fromage.
Faire cuire les tortillas pendant environ 8 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées, crouillantes et bien chaudes. Conseil: servir avec une crème légèrement acidulée et des feuilles de salade.

DE

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Der Gebrauch von Elektrogeräten sieht die Umsetzung angemessener Vorsichtsm abnahmen vor, z.B.:

1. Sich vergewissern, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
2. Gerät nicht in Vorhang- oder Wandnähe gebrauchen.
3. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
4. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sen-

soriellen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts dürfen es nur unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person verwenden oder sie müssen in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und über die Risiken informiert werden, die damit verbunden sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Geräts dürfen von Kindern unter 8 Jahren nur unter der Aufsicht eines Erwachsenen vorgenommen werden.

5. Das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.
6. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte Fläche abstellen.
7. Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, hitzebeständige und gut beleuchtete Fläche.
8. Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
9. Das Elektrokabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
10.  **Die Temperatur der zugänglichen Flächen kann bei eingeschaltetem Gerät sehr hoch sein.**
11. Gerät abschalten und Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn es nicht mehr benutzt wird und eine Reinigung erforderlich ist.
12. Niemals am Netzkabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
13. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine scheuernden, korrosiven oder für Spülmaschinen gedachte Mittel.

GERÄT, STECKER UND STROMKABEL NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN, VERWENDEN SIE FÜR DIE REINIGUNG EIN TUCH.

15. Das Gerät ist nicht zu benutzen, falls das Elektrokabel oder der Stecker beschädigt sein sollten oder das Gerät selbst defekt ist. Es zur nächsten Vertrags-Kundendienststelle bringen.
16. Das eventuell beschädigte Speisekabel darf nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten und hierzu autorisierten Person ausgeführt werden, um jede Gefahr vorzubeugen.
17. Das Gerät ist NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH, nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
18. Schalten Sie während des Gebrauchs die Absaughaube ein oder sorgen Sie für ausreichende Lüftung des Raums.
19. Gerät nicht auf oder in die Nähe von Wärmequellen, Elektroelementen oder in einem heißen Ofen stellen. Nicht auf Geräte stellen.
20. Das Gerät in Anwesenheit von Kindern nicht außer Acht lassen.
21. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Speisekabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionsfähig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
22. Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar!
23. Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2014/35/EU LVD und EMC 2014/30/EU, sowie mit der

EG- Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

24.  Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

• ANLEITUNG STETS AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

- 1 Öffnungsgriff
- 2 Rote Einschalt- Kontrolllampe
- 3 Grüne Kontrolllampe Betriebsbereitschaft
- 4 Bewegliche Deckplatte
- 5 Verschlusskammer
- 6 Grillplatte
- 7 Rutschfeste Stellfüße

BETRIEBSANLEITUNG

Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme die eventuell an den Grillplatten vorhandenen Aufkleber. Überprüfen Sie, dass die Grillplatten sauber und staubfrei sind. Falls erforderlich, reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch. **ACHTUNG:** Beim ersten Einschalten kann es zu leichter Rauchbildung kommen. Dies ist nur durch das Erhitzen bestimmter Bauteile bedingt. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Lösen Sie die Verschlusskammer (5) an der Seite des Geräts und Öffnen Sie die Grillplatte. **ACHTUNG:** Vergewissern Sie sich, dass der Grill während des Vorheizens geschlossen ist.

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die rote Kontrolllampe (2) leuchtet auf.
- Lassen Sie den Grill beim Vorheizen geschlossen, bis die grüne Kontrolllampe für "Betriebsbereitschaft" (3) aufleuchtet.
- Klappen Sie mithilfe des Griffs (1) die obere Grillplatte hoch.
- Legen Sie das Grillgut immer möglichst nach hinten auf die untere Grillplatte (6).
- Klappen Sie die mit einem beweglichen Scharnier ausgestattete obere Grillplatte mithilfe des Griffs (1) herunter, bis sie gleichmäßig auf dem Grillgut aufliegt.

ACHTUNG: Berühren Sie das Gehäuse des Geräts nicht, da Sie sich sonst daran verbrennen könnten. **ACHTUNG:** Verwenden Sie die Verschlusskammer nicht, um die obere Grilleplatte zu verriegeln, während das Grillgut sich im Gerät befindet. Das Gewicht der Platte selbst drückt sie während des Garens nach und nach an das Grillgut.

- Zum Garens sind etwa 5-8 Minuten erforderlich. Die Grilldauer ist jedoch vom persönlichen Geschmack, sowie von der Art und der Dicke des Grillguts abhängig.
- Klappen Sie den Deckel nach dem Garens mithilfe des Griffs (1) hoch. Nehmen Sie das Grillgut mithilfe eines Kunststoffspatels heraus.

ACHTUNG: Verwenden Sie keine metallischen Küchengeräte um eine Schädigung der Antihaltbeschichtung der Grillplatten zu vermeiden.

REINIGUNG

ACHTUNG: Die Stromzuführung zum Grillgerät unterbrechen und die Abkühlung des Geräts abwarten, bevor mit der Säuberung begonnen wird. **ACHTUNG:** Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen; nicht unter fließendem Wasser reinigen. **ACHTUNG:** Keine Metallgegenstände, Scheuertücher oder Pulver verwenden, da sie die Antihaltbeschichtung der Platten beschädigen könnten.

Zum Wegräumen des Geräts:

ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät nach dem Abziehen des Steckers abkühlen.

- Verriegeln Sie die untere und obere Grillplatte mithilfe der Kammer (5) (Abb. 2).
- Rollen Sie das Kabel in dem dafür vorgesehenen Fach unterhalb des Geräts auf (Abb. 3)
- Stellen Sie das Gerät beim Wegräumen auf eine ebene Fläche.

REZEPTE

Brötchen mit gerösteten Pilzen und getrockneten Tomaten
(Für 4 Personen)
Zubereitungszeit: 10 Minuten
Garzeit: 15 Minuten

Zutaten:

300 g in Scheiben geschnittene Pilze
100 g zarte Spinatblätter
1/2 Tasse zerkleinerte getrocknete Tomaten
3/4 Tasse fettarmer geriebener Käse
200 g türkisches Brot, in vier Portionen geschnitten

Eine Frittierpfanne erhitzen und mit wenig Öl fetten. Die Pilze zugeben und drei Minuten dünsten bis sie weich sind. Dabei gelegentlich umrühren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Grillplatte vorheizen. Spinatblätter, Pilze, getrocknete Tomaten und Käse gleichmäßig auf die Hälfte des türkischen Brots verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Brot darauf legen und kräftig andrücken. Die Brote in den Grill geben und fünf Minuten braten, bis sie knusprig sind. Halbieren und servieren.

Fladenbrot mit Pesto und Lamm

Zutaten
400 g Lammfilet
20 cm große, quadratische Fladenbrotsstücke
65 g Basilikum - Pesto
50 g Parmesankäse in Scheibchen
35 g getrocknete Tomaten in Scheiben

Das Lammfleisch auf dem vorher eingeölten, sehr heißen Grill braten (Grill oder Barbecue), bis es nach Wunsch gebräunt und durchgebraten ist. Das Fleisch zudecken, 5 Minuten ruhen

lassen und erst dann in feine Scheiben schneiden. Die Grillplatte vorheizen. Das Fladenbrot halbieren und dann horizontal durchschneiden. Den unteren Teil mit Pesto bestreichen, das Lammfleisch, den Käse, die Tomaten darauf verteilen und mit dem restlichen Fladenbrot verschließen. Das Brot im Grill etwa 5 Minuten backen, bis der Käse schmilzt und das Brot vollständig erhitzt ist. In der Diagonale durchneiden und servieren.

Brötchen mit geröstetem Bauchspeck, Bananen und Käse

Zutaten:
4 Scheiben Brot
6 oder 7 Scheiben gegarter Bauchspeck
1 Banane
2 Scheiben Cheddar- Käse

Ein weiterer Restaurant- Trick besteht darin, das Brot leicht zu rösten, bevor es belegt wird. Die Grillplatte vorheizen, die vier Brotscheiben auf die untere Grillplatte legen und den Grill schließen. Nicht länger als eine Minute tosten (nur so lange wie notwendig, um das Brot leicht zu bräunen). Die Toastscheiben herausnehmen und die Hälfte mit den Speckscheiben belegen. Die Banane längs in etwa 6 Scheiben schneiden und diese auf dem Speck verteilen. Das Ganze mit den Käsescheiben belegen, mit dem restlichen Brot bedecken und 3-4 Minuten backen.

Mexikanische Tortillas

(Für 4-6 Personen)

Zutaten:
250g Mexikanische Soße
Eine halbe Tasse zerdrückte Bohnen (oder rote Bohnen)
2 Esslöffel gehackter Knoblauch und Schnittlauch
200 g d. fein zerbröselte Bratwurst
16 runde Tortillas (nicht frittiert)
200 g Tatziki- Soße
200 g Avocado- Saft
250 g zerkleinerter Mozzarella- Käse
1 Tasse Sauerrahm

Die Grillplatte vorheizen. Mexikanische Soße, Bohnen, gehackten Knoblauch, Schnittlauch und Bratwurst vermischen und auf 8 Tortillas streichen. Abwechselnd mit Tatziki, Avocado und Käse garnieren. Die Tortillas etwa 8 Minuten backen, bis sie goldgelb, knusprig und gut heiß sind. Serviervorschlag: bringen Sie die Tortillas mit Sauerrahm und Salatblättern zu Tisch.

ES

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No utilizar el aparato en proximidad de paredes y cortinas.
3. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc...)
4. Este aparato lo pueden usar niños a partir de 8 años; las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento del aparato o bien a las que no se hayan dado instrucciones relativas al empleo tendrán que someterse a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad o bien tendrán que ser instruidas de manera adecuada sobre cómo usar dicho aparato con seguridad y sobre los riesgos derivados del uso del mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no las tienen que realizar los niños menores de 8 años sin la vigilancia de un adulto.
5. Mantenga el aparato y el correspondiente cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
6. Durante el empleo, posicionar el aparato sobre de una superficie horizontal.
7. Colocar el producto sobre una superficie estable, resistente al calor y bien iluminada.
8. No hay que usar este aparato en el exterior.
9. Tener cuidado que el cable eléctrico no entre en contacto con superficies calientes.

10.  **La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato esté en marcha.**

11. Apagar el aparato y sacar el enchufe de la toma de corriente cuando no se utilice y antes de las operaciones de limpieza.

12. No tirar el cable de alimentación para sacar el enchufe.

13. No utilice detergentes abrasivos, corrosivos ni lavavajillas para limpiar el aparato.

14.  **NO SUMERGIR NUNCA EL APARATO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.**

15. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato resulta defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.

16. Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser reemplazado por el Fabricante o por su servicio de asistencia técnica o en todo caso por una persona con cualifica similar, de modo que se pueda prevenir cualquier riesgo.

17. El aparato ha sido creado sólo para EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a empleo comercial o industrial.

18. Se aconseja el uso de un ventilador de aspiración o una adecuada ventilación del local durante el uso.

19. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor, elementos eléctricos o en un horno caliente. No posicionarlo sobre otros aparatos.

20. Controlar atentamente el aparato cuando sea utilizado en presencia de niños.

21. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.

22. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.

23. Este aparato cumple con la directiva 2014/35/EU LVD y EMC 2014/30/EU, y el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.

24.  Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

• GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

- 1 Mango de apertura
- 2 Piloto rojo de encendido
- 3 Piloto verde temperatura adecuada para calentar
- 4 Placa superior móvil
- 5 Enganche de cierre
- 6 Placa de cocción
- 7 Pies antideslizamiento

INSTRUCCIONES DE USO

Antes del uso, quite las etiquetas que se encontraran en la placa. Asegúrese de que las placas de cocción estén limpias y sin restos de polvo. Si fuera necesario, límpielas con un paño húmedo. **ATENCIÓN:** La primera vez que se utiliza se podría notar la salida de un delgado hilo de humo. Esto se debe solamente al calentamiento de algunos componentes. Coloque el aparato sobre una superficie plana. Para abrir la plancha, abra el enganche de cierre (5) situado en el lateral izquierdo del aparato. **ATENCIÓN:** Asegúrese de que la plancha esté cerrada durante la fase de precalentamiento. - Introduzca el enchufe en una toma. Se encenderá el piloto

- rojo (2).
- Mantenga la plancha cerrada durante la fase de precalentamiento hasta que se encienda el piloto verde de "Preparado para calentamiento" (3).
 - Abra la plancha mediante el mango (1).
 - Coloque el alimento sobre la placa de cocción inferior (6). Coloque el alimento siempre hacia la parte posterior de la placa de cocción.
 - Agarrándola por el mango (1), baje la placa de cocción superior dotada de bisagra móvil especialmente proyectada para que se apoye sobre el alimento de manera uniforme.

ATENCIÓN: No toque la parte externa del aparato porque podría quemarse. **ATENCIÓN:** No use el enganche de cierre para bloquear la placa superior mientras el alimento se encuentra dentro del aparato. El propio peso de la placa aplastaría gradualmente el alimento durante la fase de cocción.

- Para la cocción se necesitan unos 5-8 minutos. En cualquier caso, el tiempo depende de los gustos personales, del tipo y del espesor del alimento.
- Una vez terminada la cocción, levante la tapa mediante el mango (1). Saque el alimento usando una paleta de plástico.

ATENCIÓN: No utilice nunca utensilios metálicos para no dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.

LIMPIEZA

ATENCIÓN: Antes de efectuar la limpieza, desconectar la asadora de la toma de corriente y esperar a que el aparato se enfríe. **ATENCIÓN:** No sumergir nunca el aparato en el agua o en otros líquidos y no lavarlo nunca debajo del grifo. **ATENCIÓN:** No usar objetos metálicos, esponjas abrasivas o polvos, porque podrían dañar el revestimiento antiadherente de las planchas.

Para guardar el aparato:

ATENCIÓN: Después de haberlo desenchufado, deje que el aparato se enfríe.

- Bloquee las placas superior e inferior cerrando el enganche (5) (Fig. 2).
- Enrolle el cable en su correspondiente alojamiento en la parte baja del aparato (Fig. 3).
- Guarde el aparato colocándolo sobre una superficie plana.

RECETAS

Bocadillos con champiñones tostados y tomates secos

(Para 4 personas)
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos

Ingrédients:

300 g. de champiñones cortados en rodajas
100 g. de hojas tiernas de espinacas
1/2 taza de tomates secos picados
3/4 de taza de queso magro rallado
200 g. de pan turco, cortado en cuatro porciones

Caliente una sartén para freír con un poco de aceite. Añada los champiñones y cuézalos durante tres minutos o hasta que se vuelvan blandos, removiendo de vez en cuando. Sáquelos y póngalos sobre papel de cocina. Añada sal y pimienta. Precaliente la plancha. Coloque las espinacas, los champiñones, los tomates secos y el queso de manera uniforme sobre el pan turco. Añada sal y pimienta. Cubra todo con el pan restante y apriete con fuerza. Ponga los bocadillos en la plancha y cuézalos durante 15 minutos o hasta que se hayan tostado. Córtelos a la mitad y sirvalos.

Focaccia al pesto y cordero

Ingrédients
400 g. de filete de cordero
Trozos de focaccia de 20cm²
65 g. de pesto de albahaca
50 g. de parmesano en trocitos
35 g. de tomates secos en rodajas

Cueza el cordero a la parrilla, muy caliente, con aceite (parrilla o barbacoa) hasta que alcance un buen color y la cocción deseada. Deje reposar el cordero, cubierto, durante 5 minutos antes de cortarlo en rodajas finas. Precaliente la plancha. Divida en dos la focaccia, córtela después a la mitad horizontalmente. Extienda el pesto sobre las partes inferiores de la focaccia, ponga encima el cordero, el queso, los tomates y el resto de la focaccia. Meta la focaccia en la plancha durante unos 5 minutos o hasta que el queso se haya derretido y la focaccia esté completamente caliente. Córtela en diagonal y sirvala.

Bocadillos con panceta tostada, plátano y queso

Ingrédients:
4 rodajas de pan
6 o 7 lonchas de panceta precocida
1 plátano
2 lonchas de queso Cheddar

Otro gran truco de restaurante consiste en tostar ligeramente el pan antes de unirlo para formar el bocadillo. Para ello, precaliente la plancha, coloque las cuatro rodajas de pan en la placa inferior y cierre completamente; caliente durante no menos de un minuto, (el tiempo necesario para tostar mínimamente el pan). Saque las tostadas y extienda las lonchas de panceta, recubriendo la parte inferior de las tostadas. Corte el plátano a lo largo en tiras, haciendo más o menos 6, y extiéndalas sobre la panceta. Cubra todo con las lonchas de queso; recubralo y déjelo cocer durante 3-4 minutos.

Tortillas mexicanas

(Para 4-6 personas)
Ingrédients:
250g. de salsa mexicana
Media taza de alubias rojas
2 cucharas de ajo y ajo morisco picados
200 g. de salchicha finamente triturada
16 tortillas redondas (no fritas)
200 g. de salsa Tatziki
200 g. de zumo de aguacate
250 g. de mozzarella en pedacitos
1 taza de crema ácida

Precaliente la plancha; junte la salsa, las alubias, el ajo y el ajo morisco picados y la salchicha y extienda todo sobre 8 tortillas. Añada estratos alternos de Tatziki, aguacate y queso. Cueza las tortillas hasta que estén doradas, crujientes y bien calientes durante unos 8 minutos. Sugerencias para servir: sirva con crema ácida y hojas de lechuga.



COD. 0603101900 Rev. 2 del 03/11/2017



Griglia elettrica
Contact grill
Grille électrique
Elektrogrill
Parrilla eléctrica

Mod. 1911