

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.

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

- Certificar-se que a voltagem eléctrica do aparelho corresponda à voltagem de sua rede eléctrica.
- Não utilizar o aparelho perto de paredes ou cortinas.
- Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
- Este aparelho só pode ser usado por adultos ou crianças a partir de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e sem conhecimento do aparelho ou que não tenham recebido as instruções de utilização necessárias devem ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou serem instruídas sobre o modo de utilizar o aparelho em segurança e sobre os riscos relativos à utilização do mesmo. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças com menos de 8 anos sem a supervisão de um adulto.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal.
- Posicione o produto sobre uma superfície estável, resistente ao calor e bem iluminada.
- Não use este aparelho em ambiente externo.
- Prestar atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.**

- Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada de corrente quando não estiver sendo utilizado e antes das operações de limpeza.
- Não puxar pelo cabo de alimentação para desligar a ficha.
- Para a limpeza do aparelho, não utilize detergentes abrasivos e corrosivos e não o lave na máquina de lavar loiça.

- NUNCA PASSE POR ÁGUA, OU OUTROS LÍQUIDOS, O APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO. USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA.**
- 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.
- 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.

- O aparelho foi concebido **SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO** e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.

- Aconselha-se usar um exaustor ou utilizar o aparelho num local suficientemente arejado.
- 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.
- Vigiar atentamente o aparelho quando este for utilizado na presença de crianças.
- 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.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
- Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2014/35/EU LVD e EMC 2014/30/EU e com o regulamento (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto comos alimentos.

- 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)

- Pega de abertura
- Led vermelho de ligação
- Led verde de “pronto aquecimento”
- Placa superior móvel
- Grampo de fecho
- Placa de cozedura
- Pés antideslizantes

INSTRUÇÕES DE USO

Antes de uso, retire as eventuais etiquetas presentes nas placas. Verifique se as placas de cozedura estão limpas e sem vestígios de pó. Se necessário, limpe-as com um pano húmido.

ATENÇÃO: Na primeira utilização, poderá notar a libertação de um pouco de fumo. Isto se deve ao aquecimento de alguns componentes.

Posicione o aparelho sobre uma superfície plana. Abra o grampo de fecho (5) situado no lado esquerdo do aparelho para abrir a placa.

ATENÇÃO: Verifique se a placa está fechada durante a fase de pré-aquecimento.

- Insira a ficha na tomada. O led vermelho de ligação (2) acender-se-á.
- Mantenha a placa fechada durante a fase de pré-aquecimento até que se acenda o led verde de “Pronto aquecimento” (3).
- Abra a placa superior pela pega (1).
- Coloque o alimento na placa de cozedura inferior (6). Posicione sempre o alimento na parte traseira da placa.
- Feche a placa superior dotada de fecho móvel especialmente estudada para apoiar a placa no alimento de maneira uniforme segurando-a pela pega (1).

ATENÇÃO: Não toque no aparelho para evitar queimaduras.

ATENÇÃO: Não use o grampo de fecho para bloquear a placa superior enquanto o alimento estiver dentro do aparelho. O próprio peso da placa esmagará gradualmente o alimento durante a fase de cozedura.

- Para a cozedura são necessários cerca de 5-8 minutos. Em todo caso, o tempo depende da preferência de cada um, do tipo e da espessura do alimento.
- Uma vez terminada a cozedura, abra a tampa segurando na pega (1). Retire o alimento usando uma espátula de plástico.

ATENÇÃO: Nunca utilize utensílios metálicos para evitar danificar o revestimento antiaderente das placas de cozedura.

LIMPEZA

ATENÇÃO: Antes de proceder à limpeza, desligue o grelhador da tomada de corrente e espere o aparelho arrefecer.

ATENÇÃO: Nunca mergulhe ou passe o aparelho por água ou outros líquidos.

ATENÇÃO: Não use objectos metálicos, esponjas abrasivas ou pós para não danificar o revestimento antiaderente das placas.

Para arrumar o aparelho:

ATENÇÃO: Depois de ter desligado a ficha da tomada, espere o aparelho arrefecer.

- Feche a placa superior com a inferior com o grampo de fecho (5) (Fig. 2).
- Enrole o cabo no seu alojamento debaixo do aparelho (Fig. 3).
- Reponha o aparelho colocando-o sobre uma superfície plana.

RECEITAS

Sandes quentes de cogumelo e tomate seco

(Para 4 pessoas)
Tempo de preparo: 10 minutos
Tempo de cozedura: 15 minutos

Ingredientes:
300 g de cogumelos fatiados
100 g de folhas tenras de espinafres

1/2 chávena de tomate seco cortado
3/4 de chávena de queijo magro ralado
200 g de pão sírio (pão pita)

Aqueça uma frigideira com um pouco de azeite. Coloque os cogumelos e deixe cozer durante três minutos ou até ficarem macios, misturando de vez em quando. Coloque-os depois sobre papel de cozinha e tempere com sal e pimenta.

Pré-aqueça a placa. Na base do pão pita coloque os espinafres, os cogumelos, o tomate seco e o queijo ralado. Tempere com sal e pimenta. Feche com a outra metade do pão e aperte com força. Coloque as sandes na placa e coza durante 5 minutos ou até ficarem douradas. Corte-as em 4 porções e sirva.

Fogaça de pesto e borrego
Ingredientes
400 g de filete de borrego
Pedacos de fogaça de 20 cm quadrados
65 g de pesto de manjericao
50 g de parmesão em fatias
35 g de tomate seco em fatias

Grelhe o borrego na grelha fervente previamente untada (grelha ou barbecue) até ao ponto desejado. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos antes de o cortar em fatias. Pré-aqueça a placa. Abra a fogaça e corte-a pela metade na horizontal. Passe o pesto na base da fogaça e delite por cima o borrego, o queijo, o tomate e feche com a outra metade da fogaça. Coloque a fogaça na placa durante cerca de 5 minutos ou até o queijo ficar fundido. Corte a fogaça na diagonal e sirva.

Sandes quentes com bacon, banana e queijo
Ingredientes:
4 fatias de pão
6 ou 7 fatias de bacon pré-cozido
1 banana
2 fatias de queijo Cheddar

Outro grande truque de restaurante é tostar ligeiramente o pão antes de preparar as sandes. Para isto, pré-aqueça a placa, coloque as quatro fatias de pão na placa inferior e feche completamente; aqueça não mais de um minuto (só o tempo necessário para dourar o pão). Retire o pão tostado e coloque na base as fatias de bacon. Fatie a banana pelo comprimento, umas 6 fatias, e coloque-as sobre o bacon. Complete com as fatias de queijo, feche o pão e coza durante 3-4 minutos.

Tortilhas mexicanas
(Para 4-6 pessoas)
Ingredientes:
250g de molho mexicano
Meia chávena de feijão esmagado (ou puré de feijão encarnado)
2 colheres de alho e cebolinha picados
200 g de salsaicha fresca triturada
16 tortilhas redondas (não fritas)
200 g de molho Tatziki
200 g de sumo de abacate
250 g de queijo mozzarella picada
1 chávena de creme ácido

Pré-aqueça a placa; misture numa taça o molho, o feijão, o alho e a cebolinha picados, a salsaicha e passe a mistura nas 8 tortilhas. Complete com camadas alternadas de Tatziki, abacate e queijo. Coza as tortilhas até ficarem douradas, crocantes e bem quentes durante cerca de 8 minutos.
Sugestão: sirva com creme ácido e folhas de alface.

NL BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.

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

- Controleer dat het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw stroomnet.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van wanden en gordijnen.
- Stel het apparaat niet bloot aan weers-omstandigheden (regen, zon enz...)
- Dit aparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder; personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis van het apparaat of die de aanwijzingen van het gebruik niet hebben gekregen moeten onder toezicht blijven van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of moeten eerst goed opgeleid worden voor het veilige gebruik van het product en de gevaren bij het gebruik hiervan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het reinigen van het apparaat mag niet uitgevoerd worden door kinderen die jonger dan 8 jaar zonder toezicht van een volwassen persoon.
- Houdt het apparaat en het elektrici-teitsnoer buiten bereik van de kinde-ren onder 8 jaar.
- Zet het apparaat op een horizontaal vlak tijdens het gebruik.

- Zet het product op een stabiel oppervlakte dat tegen warmte bestendig is en dat de ruimte goed is verlicht. Gebruik het apparaat niet buiten.
- Let op dat het elektriciteitsnoer niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
- De temperatuur van de oppervlaktes die toegankelijk zijn kunnen onderhevig zijn aan hoge temperaturen als het apparaat in werking staat.**
- Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als het niet wordt gebruikt en voordat het wordt gereinigt.
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Gebruik geen schuurmiddelen of corrosieve middelen voor het reinigen van het apparaat en zet het niet in de vaatwasmachine.

✖ ZET HET APPARAAT, DE STEKKER EN HET ELEKTRICITEITSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK VOOR HET REINIGEN VAN DEZE ONDERDELEN.

- 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.
- Als het elektriciteitsnoer beschadigt is moet het vervangen worden door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of, in ieder geval, door een persoon die over dezelfde kwalificaties beschik om ieder risico te vermijden.

- Het apparaat is ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK ontworpen en mag dus niet gebruikt worden voor commerciële of industriële doeleinden.

- Het wordt aangeraden om een afzuigkap te gebruiken of om de ruimte goed te luchten tijdens het gebruik.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen, elektrische elementen of in een verwarmde oven. Zet het nooit bovenop andere apparaten.

- Let altijd op als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Wanneer het apparaat als vuil verwerkt wordt, moet het onbruikbaar gemaakt worden door het elektriciteitsnoer eraf te knippen. Het wordt tevens aan-geraaden 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.
- Houdt de verpakkingsselementen uit de buurt van kinderen omdat ze een mogelijke gevarenbron zijn.
- Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2014/35/EU LVD en EMC 2014/30/EU, en aan de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor materialen die in contact komen met etenswaren.

- Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU lees het speciale blaadje dat bij het product wordt geleverd.

• BEWAAR ALTJD DEZE HANDLEIDING

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

1 Openingshandvat
2 Rode startverklikker
3 Groene verklikker op temperatuur
4 Mobiele bovenste plaat
5 Sluithaakje
6 Bakplaat
7 Anti-glijpootjes

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Voordat het apparaat wordt gebruikt verwijderde eventuele labels van de Platen.

Controleer of de bakplaten schoon zijn en geen stofresten bevat-nen. Indien noodzakelijk reinig ze met een vochtige doek.

LET OP: Als het apparaat voor eerste keer wordt gebruikt kan er een beetje rook uit komen. Dit wordt alleen veroorzaakt door de verwarming van enkele onderdelen.

Zet he apparaat op een horizontaal oppervlakte. Open het sluit-haakje (5) aan de linkerkant van het apparaat om de plaat te openen.

- LET OP:** Controleer dat de plaat gesloten is tijdens het voor-verwarmen.
- Steek de stekker in een stopcontact. De rode verklikker gaat branden (2).
- Houdt de plaat gesloten tijdens de voorverwarmingsfase totdat de groene verklikker “Verwarmen Klaar” (3) gaat-aan.
- Open de bovenste plaat met het handvat (1).
- Plaats de etenswaren die gebakken moeten worden op de onderste bakplaat(6). Plaats de etenswaren altijd tegen de achterkant van de bakplaat.
- Zet de bovenste bakplaat omlaag met behulp van het handvat (1). De bovenste bakplaat beschikt over een beweegbare scharnier die speciaal is ontworpen zodat de plaat op even-redige wijze op de etenswaren rust.

LET OP: De buitenkant van het apparaat niet aanraken om ver-brandingswonden te voorkomen.

LET OP: Nooit het sluithaakje gebruiken om de bovenste plaat te blokkeren terwijl er etenswaren in het apparaat aanwezig zijn. Het gewicht zelf van de plaat drukt de etenswaren samen tijdens de bakfase.

- Het bakken duurt circa 5-8 minuten. In ieder geval hangt de baktijd af van de smaak, de soort en dikte van de etenswa-ren.

- Klaar met bakken, hef de bovenste bakplaat op met het handvat (1). Verwijder de etenswaren met een plastic spatel.

LET OP: Gebruik nooit metalen keukengereedschap om te voor-komen dat de anti-aanbakbekleding van de bakplaten wordt beschadigt.

REINIGEN

LET OP: Voordat het apparaat wordt gereinigt, trek de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.

LET OP: Nooit het apparaat onder water of andere vloeistoffen zetten en reinigen het nooit onder stromend water.

LET OP: Gebruik nooit metalen voorwerpen of schuursponjes omdat ze de anti-aanbakbekleding van platen kunnen bescha-digen.

Opbergen van het apparaat:

LET OP: Nadat de stekker uit het stopcontact is getrokken laat het apparaat afkoelen.

- Blokkeer de bovenste plaat aan de onderste met het speciale sluithaakje (5) (Fig. 2).
- Wikkel het snoer op onder het apparaat (Fig. 3).
- Berg het apparaat op in horizontale positie.

RECEPTEN

Broodjes met getaote paddestoelen en gedroogde toma-ten
(Voor 4 personen)
Voorbereidingstijd: 10 minuten
Baktijd: 15 minuten

Ingredienten:
300 g paddestoelen in plakjes gesneden
100 g blaadjes zachte spinazie
1/2 beker fijngesneden gedroogde tomaatjes
3/4 beker geraspte magere kaas
200 g turks brood, in vier porties gesneden

Verwarm een frituurpan en giet en een beetje olie in. Voeg de paddestoeljes toe en laat ze drie minuten bakken totdat ze zacht worden en roer ze af en toe door. Leg ze op keukenpapier en voeg peper en zout toe.

Verwarm de plaat. Leg de spinazie, de paddestoeltjes, de gedroogde tomaatjes en de kaas op het turkse brood. Voeg peper en zout toe. Bedek het met de rest van het brood en druk alles goed samen.

Leg de broodjes op de plaat en laat ze vijf minuten bakken totdat het geelwit is. Door de helft snijden en serveren.

Focaccia met pesto en lamsvlees

Ingredienten
400 g lamsfilet
stukjes focaccia (brood met zout en olie) 20cm vierkant
65 g pasta van basilikum
50 g plakjes parmesaanse kaas
35 g gedroogde tomaatjes in stukjes

Bak het lamsvlees op de hete grill die van tevoren is ingevet (gril of barbecue) totdat het goed gekleurd en naar smaak gebakken is. Laat het lamsvlees 5 minuten afgedekt rusten voordat het in dunne plakjes wordt gesneden. Verwarm de plaat. Snijd de focaccia in twee delen en vervolgens horizontaal doormidden. Smeer pesto op de delen van de focaccia en leg het lamsvlees, de parmesaanse kaas, de tomaatjes en de rest van de focaccia erop. Leg de focaccia ongeveer 5 minuten tussen de platen totdat de kaas nog niet is gesmolten en de focaccia nog niet helemaal warm is. Snijdt de focaccia diagonaal en serveer hem.

Broodjes met getaot spek, banaan en kaas

Ingredienten:
4 sneedjes brood
6 o 7 plakjes voorgekoekte spek
1 banaan
2 plakjes Cheddar kaas

Een ander grote truc van restaurants is het brood iets te roosteren voordat het broodje wordt gemaakt. Verwarm dus de platen voor en leg de vier sneedjes brood op de onderste plaat en sluit hem helemaal; niet langer dan één minuut verwarmen (niet genoeg om het brood een beetje bruin te laten worden) Verwijder het brood en leg het spek erop zodat de onderkant van de toast wordt bedekt. Snijdt de banaan over lengte in plakjes, ongeveer 6 plakjes en leg

het op het spek. Bedek alles met plakjes kaas; sluit de toast en laat hem 3-4- minuten bakken.

Mexicaanse Tortillas
(Voor 4-6 personen)
Ingredienten:
250g mexicaanse saus
halve beker fingeprakte bonen (of rode bonen)
2 lepeltjes haksel van knoflook en uitjes
200 g fingemalen worstjes
16 ronde tortillas (niet gefrittuurt)
200 g Tatziki saus
200 g Avocado sap
250 g fijngesneden mozzarella
1 beker zure room

De platen voorverwarmen; meng de saus, de bonen, het haksel van knoflook en uitjes, de worstjes en smeer het op de 8 tortillas. Garneer met laagjes Tatziki, Avocado en kaas. Bak de tortillas totdat ze goudbruin, krokant en goed warm zijn voor 8 minuten.
Idee voor het serveren: serveren met zure room en slablaadjes.

EL ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε τσίχους και κουρίτνες.
- Μην αφήντε τη συσκευή εκτεθειμέ-νη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο, κλπ...).
- Αυτη η συσκευή μπορεί να χρησι-μοποιηθει απο παιδια ηλικιας ισης ή μεγαλυτερης των 8 ετων. Ατομα με μειωμενες φυσικες, αισθητηριες ή νοητικες ικανοτητες ή που δεν εχουν εμπειρια και γνωση της συσκευης ή που δεν τους εχουν δοθει οδηγιες σχετικα με τη χρηση της, θα πρεπει να επιβλεπονται απο ενα προσωπο υπευθυνο για την ασφαεια τους, ή θα πρεπει πρωτα να ενημερωθουν καταλληλα πως να χρησιμοποιησουν αυτη τη συσκευη σε συνθηκες ασφα-λειας και με επιγνωση των κινδυνων που συνδενονται με τη χρηση της.

- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά ηλικίας κατώτερης των 8 ετών χωρίς την επίβλεψη ενός ενήλικα.
- Κρατάτε τη συσκευή και το σχετικό καλώδιο μακριά από την πρόσβαση των παιδιών ηλικίας κατώτερης των 8 ετών.
- Κατά τη χρήση, τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια επιφάνεια.
- Τοποθετήστε το προϊόν σε μια σταθερή επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα και καλά φωτισμένη.
- Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με θερμές επι-φάνειες.

- Η θερμοκρασία των προσβά-σιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.**
- Σβίστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν τις διαδικασίες καθαρισμού.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε το ρευματολή-πτη.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντήρα, διαβρωτι-κά απορρυπαντικά ή πλυντήριο πιάτων για τον καθαρισμό της συσκευής.

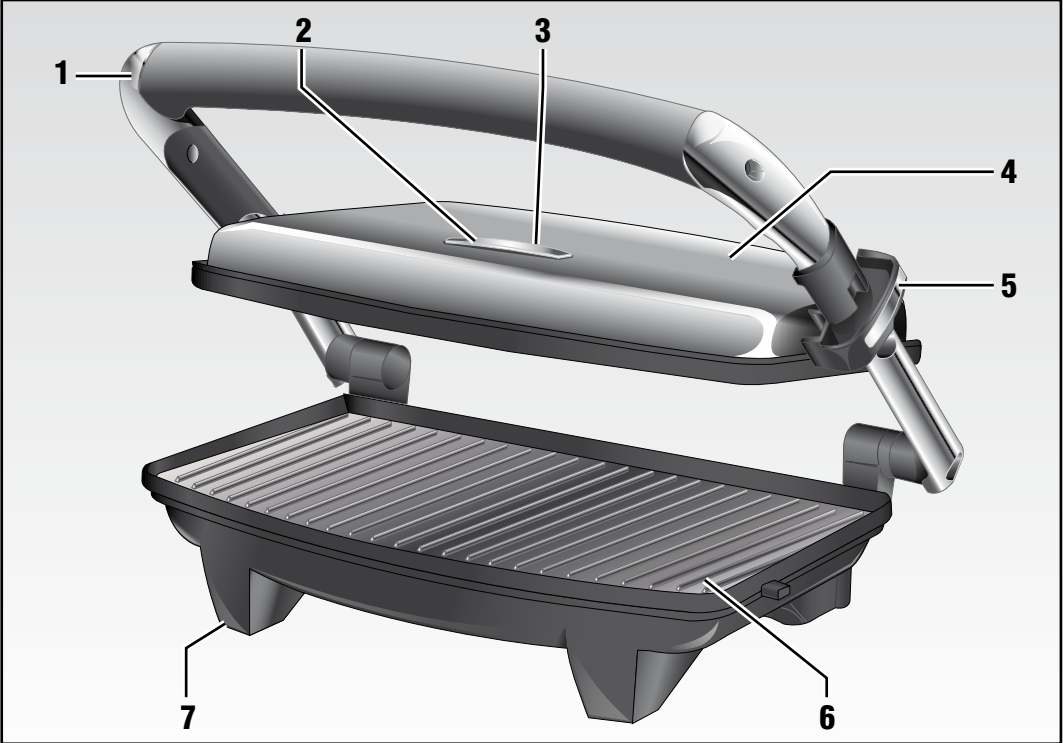


Fig. 1

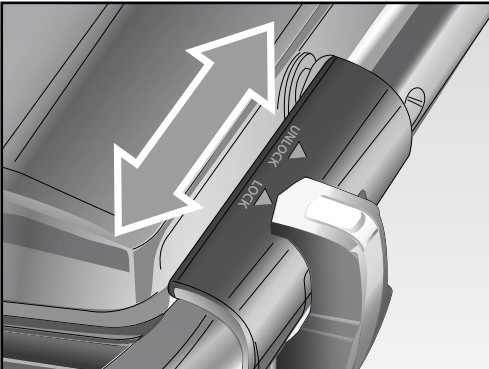


Fig. 2



Fig. 3

- ✖ ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.**
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ' αυτή τη περί-πτωση πηγαίνετε την στο πλιό κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υπο-στεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον Κατασκευαστή ή από την υπη-ρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
- Η συσκευή έχει επιτινηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
- Συνιστάται η χρήση ενός εξεριστήρα ή ένας κατάλληλος αερισμός του χώρου κατά τη χρήση.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας, ηλεκτρικά στοιχεία ή σε θερμαινόμενο φούρνο. Μην την τοποθετείτε επάνω σε άλλες συσκευές.
- Επιβλέψετε προσεκτικά τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε με την παρου-σία παιδιών.
- Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρα-νή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσί-ας. 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 παιχνίδια τους.
- Δεν πρέπει να στα αφήντε τα στοιχεία της συσκευασίας σε μέρη προσπά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.

- Η παρούσα συσκευή είναι σύμφω-νη με την Οδηγία 2014/35/EU LVD και 2014/30/EU σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα EMC και τον κανονισμό (ΕΚ) υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.

- ✖** Για τη σωστή απόσυρση του προ-ϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

• ΦΥΛΑΣΤΕ ΠΑΝΤΑ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

1 Χειρολαβή ανοίγματος
2 Κόκκινη ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
3 Πράσινη ενδεικτική λυχνία έτοιμης θερμοκρασίας
4 Κινητή επάνω πλάκα
5 Άγκιστρο κλεισίματος
6 Πλάκα ψησίματος
7 Ανωσιοληπτικά πέλματα

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Πριν τη χρήση, ασφαρίστε ενδεχόμενες ετικέτες που βρίσκονται στις Πλάκες.

Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες ψησίματος είναι καθαρές και χωρίς ίχνη σκόνης. Αν είναι αναγκαίο, καθαρίστε με ένα υγρό πανί.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να παρατηρηθεί εκπο-μπή ελάχιστης ποσότητας καπνού. Αυτό οφείλεται αποκλειστικά στη θερμανση μερικών μερών.

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία οριζόντια επιφάνεια. Μετακινήστε το άγκιστρο κλεισίματος (5) που βρίσκεται στην αριστερή πλευρά της συσκευής για να ανοίξετε την πλάκα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα είναι κλειστή κατά τη φάση της προθερμανσης.

- Συνδέστε το ρευματολήπτη σε μια πρίζα. Θα ανάψει η κόκκινη ενδεικτική λυχνία (2).
- Κρατήστε κλειστή την πλάκα κατά τη φάση της προθέρμαν-σης, μέχρι να ανάψει η πράσινη ενδεικτική λυχνία "Έτοιμη θερμοκρασία" (3).
- Ανοίξτε την επάνω πλάκα με τη βοήθεια της χειρολαβής (1).
- Τοποθετήστε τις τροφές για ψήσιμο στην κάτω πλάκα ψησί-ματος (6). Τοποθετήστε πάντα τις τροφές προς το πίσω μέρος της πλάκας ψησίματος.
- Καθάρστε την επάνω πλάκα ψησίματος που είναι εφοδι-σμένη με κινητούς μεντεσέδες ειδικά σχεδιασμένη για να ελαττώνει στις τροφές με ομοιόμορφο τρόπο πιάνοντας την από τη χειρολαβή (1).

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην αφήνετε το περιβλήμα της συσκευής προς απο-ψήνη εγκαυστών.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη χρησιμοποιείτε το άγκιστρο κλεισίματος για να υποκαστήτε την επάνω πλάκα ενώ βρίσκονται οι τροφές μέσα στη συσκευή. Το ίδιο το βάρος της πλάκας θα πιέσει βαθμιαία τις τροφές κατά τη φάση του ψησίματος.

- Για το ψήσιμο είναι αναγκαία περίπου 5-8 λεπτά. Σε κάθε περίπτωση, ο χρόνος εξαρτάται από τις προσωπικές προτι-μήσεις, από το είδος και το πάχος των τροφών.
- Αφού τελειώσει το ψήσιμο, ανοισχάστε το καπάκι με την ειδική χειρολαβή (1). Αφαιρέστε τις τροφές χρησιμοποιώντας

Αحدى الأفكار الذكية المطبقة في المطاعم ، هي تجميع الخبز خفيف قبل إقرانه في شكل الشطائر الصغيرة. من ثم قم بتسخين الصفيحة، ضع الشرائح الأربعة من الخبز على الصفيحة السفلى و أعليها تغماء اتركها تسخن لمدة لا تزيد عن دقيقة، (الوقت اللازم فقط لإكساب اللون للخبز). أخرج شرائح الخبز و اسبط عليها شرائح اللحم، لتغطي الجزء الأسفل من الخبز. قم الآن بتقطيع ثمرة الموز طولياً، إلى أقل أو أكثر من ٦ شرائح، و ضعها على شرائح اللحم. غطي كل هذا بشرائح الجبن؛ غليه مجددا و اتركه ليتم طهييه لمدة ٣-٤ دقائق.

الفطيرة المكسيكية
(لعدد ٤-٦ أشخاص)
المكونات:
٢٥٠ جم من المرق «الصلصة» المكسيكي
نصف فنانج من اللوبيا المهروسة (أو اللوبيا الحمراء)
٢ ملعقة من اللحم المفروم و أوراق البصل الخضراء
٢٠٠ جم من اللحم المقدد المفروم ناعماً
١٦ فطيرة مستديرة (بيست مثلية)
٢٠٠ جم من المرق اليوناني Tatziki «زبادي، فوم، خيار، نعناع»
٢٠٠ جم من عصير الأفوكادو
٢٥٠ جم من الموتزاريلا المقطعة لقطع صغيرة
١ فنانج من الكريم الحامضي

قم بتسخين الصفيحة مسبقاً؛ ضع معاً كل من المرق، اللوبيا، الثوم المفروم و أوراق البصل الخضراء، اللحم المقدد و قم بتوزيعهم سوياً على ٨ قطائر. زينه ببطيقات متبادلة من مرق Taziki، الأفوكادو و الجبن.
اطهي القطائر إلى أن تصبح ذهبية اللون، محمصه و ساخنة تماماً لمدة ٨ دقائق تقريبا.
اقتراحات التقديم: قمها مع الكريم الحامضي و أوراق السلطة.

احتفظ دائماً بهذه التعليمات

وصف الجهاز وصف الجهاز (شكل رقم ١)

- مقبض الفتح
- مؤشر أحمر للتشغيل
- مؤشر أخضر للحرارة الجاهزة
- صفيحة عليا متحركة
- مشبك القلق
- صفيحة الطهي
- أقدام مضادة للزلق

تعليمات الاستخدام
قم بنزع أي ملصقات محتمل وجودها على الصفائح قبل الاستخدام.
تأكد من أن صفائح الطهي نظيفة و ليس عليها أية آثار للأتربة. قم بتنظيفها بقطعة من القماش المبلل إذا لزم الأمر.
تنبيه: من الممكن ملاحظة خروج خطير رفع من الدخان عند أول استخدام. هذا ما ينتج عند تسخين بعض العناصر فقط.
ضع الجهاز على سطح مستوي. قم بدفع مشبك القلق (٥) الموجود على الجانب **⚠**ليس من الجاهز لفتح الصفيحة.
تنبيه: تأكد من أن الصفيحة قد تم إغلاقها أثناء مرحلة التسخين الأولى.
ادخل القابس بإخذ التيار الكهربائي سوف يقد المؤشر الأحمر (٢)
- ابق الصفيحة مغلقة أثناء مرحلة التسخين الأولى، إلى أن يتم إيقاد المؤشر الأخضر الخاص بـ «التسخين جاهز» (٣)
- قم بفتح الصفيحة العليا عن طريق المقبض (١).
- ضع الطعام المراد طهييه على صفيحة الطهي السفلى (٦). ضع الطعام دائماً نحو الجزء الخلفي من صفيحة الطهي.
- أخفض صفيحة الطهي العليا المزودة بمفصلة متحركة تم تصميمها خصيصاً لوضع الصفيحة على الطعام بشكل منتظم و إمسكها عند المقبض (١)
تنبيه: لا تلمس السطح الخارجي للجهاز لتجنب الحروق.
تنبيه: لا تستخدم مشبك القلق لحجز الصفيحة العليا أثناء وجود الطعام داخل الجهاز. سوف يقوم وزن الصفيحة نفسه بالضغط على الطعام تدريجياً أثناء مرحلة الطهي.
- يلزم لتليام بعملية الطهي ٨-٥ دقائق تقريباً. و على كل حال، يعتمد كم الوقت وفقاً للثقل الشخصي و نوع و سمك الطعام.
- عند انتهاء الطهي، قم برفع الغطاء بواسطة المقبض الخاص (١). أخرج الطعام باستخدام ميسط بلاستيكي.
تنبيه: لا تستخدم أبداً أدوات مائدة معدنية لتجنب الإضرار بطبقة التغطية لصفائح الطهي المقاومة للالتصاق.

- النظافة .
تنبيه: قبل التنظيف انزع القابس عن مأخذ التيار و اترك الجهاز ليبرد .
تنبيه: بعد نزع القابس اترك الجهاز ليبرد.
- افضل الصفيحة العليا عن السفلى عن طريق دفع المشبك الخاص (٥) (شكل ٢).
- لف السلك في المكان المخصص له أسفل الجهاز (شكل ٣).
- ضع الجهاز على سطح مستوي.

وصفات
شطائر محصنة بالفطر «المشروم» و الطماطم المجففة
(لعدد ٤ أشخاص)
مدة التحضير: ١٠ دقائق
مدة الطهي: ١٥ دقيقة
المكونات:
٣٠٠ جم من الفطر المقطع إلى شرائح
١٠٠ جم من أوراق السبانخ الطرية
٢/١ فنانج من الطماطم المجففة المقتة
٤/٣ فنانج من الجبن القليل النسم المشهور
٢٠٠ جم من الخبز التركي، المقطع إلى ٤ أجزاء

قم بتسخين مقلاة للقلّي و انثر عليها قليل من الزيت. أضف الفطر و اطهيه لمدة ثلاث دقائق أو إلى أن يصبح طري، قلّيه من حين إلى آخر. اسكه على ورق المطبخ. أضف الملح و الفلفل.
قم بتسخين الصفيحة، ضع السبانخ، الفطر، الطماطم المجففة، الجبن المشهور بانتظام على العيش التركي. أضف عليه الملح و الفلفل. غطيه بالخبز المتقّى و أضغط عليه بقوة.
ضع الخبز على الصفيحة و اتركه حتى أن يطهى لمدة خمس دقائق أو إلى أن يحمص. أقطعه من المنتصف و قدمه.

فطيرة وصلصة جنوه و لحم الضأن
المكونات:
٤٠٠ جم من شرائح لحم الضأن
قطع من الفطير المقطع إلى ٢٠ سم مربع
٥٠ جم من جبن البارميزان المقطع إلى شرائح
٢٥ جم من الطماطم المجففة المقطعة إلى شرائح

قم بشواء لحم الضأن على الشواية المسخنة جيداً و التي تم دهانها بقليل من الزيت مسبقاً (بالشبكة أو الشواية) إلى أن يتم تغيير لونه أو إلى درجة الطهي المرغوب فيها. اترك لحم الضأن يبدأ، و هو مغطى، لمدة ٥ دقائق قبل تقطيعه لشرائح رقيقة.

قم بتسخين أولى للصفيحة. قسم الفطيرة إلى نصفين، ثم قم بقطعها من المنتصف أفقياً. ادهن صلصة جنوه على الأجزاء السفلى من الفطيرة، ثم ضع فوقها اللحم، الجبن، الطماطم و قطع الفطير المتبقية. ضع الفطيرة على الصفيحة لمدة ٥ دقائق أو إلى أن يذوب الجبن و إلى أن تصبح الفطيرة ساخنة تماماً. قطع الفطيرة في خطوط مثالة و قدمها.

شطائر باللحم المشوي و الموز و الجبن
المكونات:

٤ شرائح من الخبز
٦ أو ٧ شرائح من اللحم المطهي مبدئياً
ثمرة موز
٢ شريحة من الجبن الشيدر

تحذيرات هامة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام.

عند استخدام أجهزة كهربائية يجب اتخاذ الاحتياطات اللازمة، و من بينها:

- تأكد أن قوة الجهد الكهربائي للجهاز ملائم لجهد الشبكة الكهربائية الخاصة بكم.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من الجدران و المظلات.
- لا تترك الجهاز يتعرض للعوامل الجوية (أمطار، شمس، إلخ...).
- لا تترك الجهاز أبداً في متناول الأطفال أو ذوي الاحتياجات الخاصة. أثناء الاستخدام، ضع الجهاز فوق سطح آفقي.
- ضع الجهاز على سطح ثابت، مقاوم للحرارة و جيد الإضاءة.

لا تستخدم هذا الجهاز في الأماكن الخارجية.
انتبه حتى لا يتلامس الكابيل الكهربائي مع الأسطح الساخنة.
يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر ٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية محدودة؛ أو من قبل أشخاص تقتقد الخبرة و المعرفة بالجهاز مسئول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيداً فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علماً بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. لا يجب أن يلهو الأطفال بالجهاز. لايجب القيام بالتنظيف والصيانة من قبل الأطفال إلا إذا كانت أعمارهم تتجاوز ٨ سنوات على أن يتم الإشراف عليهم.

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

✱ لا تغمر أبدا الجهاز ولا قابس التيار أو الكابيل الكهربائي في الماء أو أي سائل , استخدم فقط قطعة قماش مبللة للتنظيف.
١٤. لا تستخدم الجهاز إذا كان الكابيل الكهربائي أو القابس بهما تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به تلف؛ في هذه الحالة خذّه إلى أقرب مركز خدمة مصرح به.

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

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

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

١٨. تم تصنيع هذا الجهاز لاستعماله منزلياً فقط و يجب عدم استعماله في نطاق أنشطة تجارية أو صناعية.

١٩. لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر للحرارة، عناصر كهربائية أو في فرن تم تسخينه مسبقاً. لا تضعه فوق أجهزة أخرى.
٢٠. قم بمراقبة الجهاز بعناية عندما يتم استخدامه في وجود أطفال.

٢١. في حالة أردتم التخلص من الجهاز ننصح بجعله غير عامل من خلال نزع الكابيل الكهربائي التابع له. ننصح أيضاً بجعل مكونات الجهاز التي قد تشكل خطراً غير ضارة للأطفال الذين من الممكن أن يستعملون الجهاز للعب.

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

٢٣. هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية EMC و LDV EU /٣٠/٢٠١٤

٢٤. EU. وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادره بتاريخ ١٠/٢٧/٢٠٠٤ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.

✱ ٢٤. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً لللائحة الأوروبية ١٢/١٩/٢٠٠٤، نرجو قراءة النشرة الخاصة بالمُعالجة بالمنتج.

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

Нагрейте сковороду и добавьте немного растительного масла.
Добавьте грибы и жарьте в течение трех минут или пока они не станут мягкими, периодически помешивая.
Выложите на промасленную бумагу.
Посолите и поперчите.
Разогрейте пластину. Положите на туреющую лепешку шпинат, грибы, вяленые помидоры, сыр.
Посолите и поперчите.
Накройте оставшимися лепешками и крепко прижмите.
Накройте бублик.
Положите бублик на пластину и готовьте в течение пяти минут или пока не поджарится.
Разрежьте пополам и подавайте.

Фокация с песто и бараниной
состав:
400 г филе баранины
квадратные кусочки фокачи размером 20 см
65 г песто на базилика
50 г сыра пармезан помлтиками
35 г нарезанных вяленых сушеных помидоров,

Пожарьте баранину на раскаленной решетке гриля, смазанной растительным маслом (гриль или барбекю), до хорошего цвета и нужной степени готовности.
Накройте баранину крышкой и оставьте на 5 минут, затем нарежьте тонкими ломтиками.
Разогрейте пластину. Разделите фокачу на две части, затем разрежьте по горизонтали напополам.
Намажьте песто на нижнюю часть фокачи, положите кусочки баранины, сыр, помидоры и накройте оставшихся фокачней.
Положите фокачу на пластину на 5 минут или пока сыр не расплавится и фокачу не станет горячей.
Разрежьте фокачу по диагонали и подавайте.

Поджареные бублики с беконом, бананами и сыром
Состав:
4 ломтика хлеба
6 или 7 ломтиков готового бекона
1 банан
2 ломтика сыра Cheddar

Еще один отличный ресторанный трюк - слепка обжаривать хлеб, прежде чем формировать бублик.
Разогрейте плитку, положите четыре ломтика хлеба на нижнюю часть и полностью закройте; нагревайте не более минуты, (хлеб должен немного потемнеть).
Снимите тост и положите ломтики бекона на нижнюю часть тоста.
Теперь нарежьте банан в продольном направлении на более или менее 6 ломтиков и положите их сверху бекона.
Накройте ломтики сыр; снова накройте и готовьте в течение 3-4 минут.

Мексиканские тортильяс
(На 4-6 порций)
Состав:
250 г мексиканской салсы
Постканана измельченной фасоли (или красной фасоли)
2 столовые ложки нарезанного чеснока и зеленого лука
200 г мякю нарезанной домашней колбаски
16 круглых пельшек тортильяс (не жареных)
200 г соуса Tatziki
200 г сока авокадо
250 г тертого сыра моцарелла
1 чашка сметаны

Разогрейте плитку; смешайте салсу, фасоль, измелченный чеснок и зеленый лук, колбасу и намажьте смесь на 8 пельшек.
Намазать поочередно соус Tatziki, авокадо и сыр.
Выпекать лепешки до золотой хрустящей и обжигаяе горячей горючки в течение приблизительно 8 минут.
Как подавать: подавать со сметаной и листьями салата.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wkyabocdfg, где «к – неделя производства
٢/١ – под производства
abocdfg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №٦68 от 16 августа 2011 года
ТР ТС 020/2011 «Электроманитная совместимости техниче-ских средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года
Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240В ~ 50Гц - 1000Вт - Класс I – IPX0
Сделано в Китае

Импортер: ООО «Медиатек»,
Юридический адрес:127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, ПОМ. I, КОМ 2
Фактический адрес:119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом.II, юм.3

Изготовитель: De' Longhi Appliances Srl /Делонги Аппленсис СрЛ/ Адрес: 50013 Италия, Флоренция, Кампи Бизенцио, Виа С. Куирико 300.

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

Горячая линия Ariete +7915165611

Товар поставляется в собранном виде, специальных требова-ний к перевозке и хранению не установлено.
Утилизировать в соответствии с законодательством места реализации.

Гарантийный срок 2 года. Срок службы изделия 2 года.

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

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

19. Не ставьте прибор на или рядом с источниками тепла, электрическими элементами или в нагретую духовку. Не ставьте его на другие приборы.

20. Тщательно контролировать прибор, если при его использовании рядом находятся дети.

21. 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 опас-ность, особенно для детей, если они используют прибор для своих игр.

22. Элементы упаковки не должны нахо-диться в пределах досягаемости детей, поскольку они являются потен-циальными источниками опасности.

23. Данное устройство соответствует требованиям директив 2014/35/EU LVD и ЭМС 2014/30/EU и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.

✱ 24. В отношении правильной утили-зации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

•СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

- Ручка открытия
- Красный светодиод включения
- Зеленый светодиод готовности температуры
- Подвижная верхняя пластина
- Зажим
- Варочная пластина
- Нескользкие ножки

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ
Перед использованием удалите с пластины все наклейки.
Убедитесь, что конфорки чистые и не содержат пыли. При необходимости очистить с помощью влажной ткани .
ВНИМАНИЕ: При первом использовании может появиться тонкая струйка дыма. Это связано только с нагревом опреде-ленных компонентов.
Установите аппарат на плоскую поверхность. Отстегните зажим (5) на левой стороне прибора и откройте пластину.
ВНИМАНИЕ: Убедитесь, что пластина закрыта во время пред-пудского подогрева.
- Вставьте вилку в розетку. Загорится красный светодиод (2).
- Пластина должна быть закрыта во время предпудско-вого подогрева, пока не загорится зеленый индикатор "Подогрев готов" (3).
- Откройте верхнюю пластину с помощью ручки (1).
- Положите продукт для приготовления на нижнюю вароч-ную пластину (6). Всегда класть продукт в направлении задней части варочной пластины.
- Отсуните за ручку (1) верхнюю пластину с подвижным шар-ником, специально предназначенную для придавливания продукта во время готовки.
ВНИМАНИЕ: Не прикасайтесь к корпусу во избежание ожогов.
ВНИМАНИЕ: Не используйте зажим для блокировки верхней пластины, в то время как продукт находится внутри прибора.
Вос пластины постепенно придавит продукт во время при-готовления.
- Приготовление занимает около 5-8 минут. В любом случае, время зависит от личного вкуса, типа и толщины продукта.
- Как только вы закончите приготовление пищи, снять крыш-ку за ручку (1). Выньте продукт пластиковым шпателем.
ВНИМАНИЕ: Никогда не используйте металлические при-надлежности, чтобы не повредить антипригарное покрытие пластики.

ЧИСТКА
ВНИМАНИЕ: Прежде чем приступить к чистке, отсоедините гриль от электросети и подождите, пока прибор остынет.
ВНИМАНИЕ: Запрещается погружать прибор в воду или другие жидкости, никогда не мыть под проточной водой.
ВНИМАНИЕ: Не используйте металлические предметы, абра-зивные губки или порошки, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие пластины.

Если вы хотите положить прибор на хранение:
ВНИМАНИЕ: Отсоедините прибор от сети и охладите.
- Заблокируйте верхнюю пластину к нижней с помощью зажима (5) (рис. 2).
- Смотайте шнур и положите его в отсек на дне прибора (рис. 3).
- Положите прибор на хранение на плоскую поверхность.

РЕЦЕПТЫ
Поджареные бублики с грибами и вялеными помидорами
(На 4 порции)
Время приготовления: 10 минут
Время варки: 15 минут

μία πλαστική σπάτουλα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά κουζίνακ σκεύη προς αποφυγή πρόκλησης ζημιών στην αντικατολκήτική επένδυση των πλακών ψησίματος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πριν χρησιμοποιήσετε με τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη ψηστήρα από την πρίζα του ρεύματος και περιμένετε να κρυώσει η συσκευή.

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

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα, συρμάτινα σφουγγαρόκια ή σκόνες, γιατί μπορούν να προκαλέσουν ζημία στην αντικατολκήτική επένδυση των πλακών.

Για τη φιλοξέη της συσκευής:

ΠΡΟΣΟΧΗ: Αφού αποσυνδέσετε το ρευματολόγητή αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

- Μπλοκάρετε την επάνω πλάκα στην κάτω με τη βοήθεια του ελαστού ακρόφια (5) (Εικ. 2).
- Τυλίξτε το καλώδιο στην ειδική θέση κάτω από τη συσκευή (Εικ. 3).
- Φυλάξτε τη συσκευή τοποθετώντας την σε μια οριζόντια επι-φάνεια.

ΣΥΝΤΑΞΕΣ

Σύνταξης με ψητά μανιτάρια και λιαστές ντομάτες
(Για 4 άτομα)
Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά
Χρόνος ψησίματος: 15 λεπτά

Υλικά:

300 γρ. μανιτάρια κομμένα σε φέτες
100 γρ. τριμερό φώλα σπαράκι
1/2 φλιτζάνι λιαστές ντομάτες ψιλοκομμένες
3/4 φλιτζανίου τριμμένου light τυριού
200 γρ. πτάια για γύρο, κομμένη σε τέσσερα μέρη

Ζεστώνετε ένα τηγάνι και αλείψτε το με λίγο λάδι. Προσθέστε τα μανιτάρια και αναμείξτε τα για 3 λεπτά, ή μέχρι να μαλακώσουν, ανακατεύοντας κάθε τόσο. Βυθίστε τα σε χυρί κουζί-νος. Καρικεύστε με αλάτι και πιπέρι. Προβερμάνετε την πλάκα. Απλώστε το σπαράκι, τα μανιτάρια, τις λιαστές ντομάτες, το τυρί ομοιομορφα στην πτάια. Δώστε γεύση με αλάτι και πιπέρι. Καλύψτε με την υπόλοιπη πτάια και πιέστε με δύναμη. Τοποθετήστε τα σάντουιτς στην πλάκα και ψήστε επί πέντε λεπτά ή μέχρι να τοασταριστούν. Κόψτε τα στη μέση και σερβίρετε.

Φοκάτσα με πέστο και αρνί
Υλικά:
400 γρ. φιλέτο αρνιού
τετράγωνη κομμάτια φοκάτσας των 20 εκ.
65 γρ.πέστο από βασιλικό
50 γρ. παρμεζάνα σε μικρές φέτες
35 γρ. λιαστές ντομάτες κομμένες φέτες

Ψήστε το αρνί στην καυτή σχάρα που λαδύσατε προηγουμένως (σχάρα ή μπάρμπεκιου) μέχρι να πάρει χρώμα και το επιδόμητό ψησίμου. Αφήστε το αρνί να ξεκουραστεί, σκεπασμένο, επί 5 λεπτά πριν το κόψετε σε λεπτές φέτες. Προβερμάνετε την πλάκα. Κόψτε στα δύο τη φοκάτσα, στη συνέ-χεια κόψτε την στη μέση οριζόντια. Αλείψτε το πέστο στην κάτω φοκάτσα, βάλτε επάνω το αρνί, το τυρί, τις ντομάτες και το άλλο μέρος της φοκάτσα. Τοποθετήστε τη φοκάτσα στην πλάκα για 5 περίπου λεπτά ή μέχρι να λιώσει το τυρί και να ζεσταθεί εντελώς η φοκάτσα. Κόψτε τη φοκάτσα διαγώνια και σερβίρετε.

Σάντουιτς με μπέικον, μπανάνα και τυρί
Υλικά:
4 φέτες ψωμιού
6 ή 7 φέτες μπέικον
1 μπανάνα
2 φέτες τυρί Cheddar

Ένα άλλο "μπισκότο" επιτορίου, συνίσταται στο να τοσπάρτε ελαφρά το ψωμί πριν το ενώσετε για να γίνει το σάντουιτς. Στη συνέχεια προβερμάνετε την πλάκα, βυθίστε τις τέσσερις φέτες ψωμιού στην κάτω πλάκα και αλείψτε ολόκληρο. Ζεστώνετε για όχι περισσότερο από ένα λεπτό (μολύς για τον ελάχιστο χρόνο για να ροδίσει το ψωμί). Αφαιρέστε το τост και απλώστε τις φέτες του μπέικον , καλύπτοντας την κάτω φέτα του τост. Κόψτε στη συνέχεια τη μπανάνα κατά μήκος, κόψοντας πάνω κάτω 6 φέτες και απλώστε τις πάνω στο μπέικον. Καλύψτε όλα με τις φέτες του τυριού. Καλύψτε και πάλι και αφήστε να ψηθούν επί 3-4 λεπτά.

Μεξικανικές тортильяс
(Για 4-6 άτομα)
Υλικά:
250 γρ. μεξικανική σάλτσα
Μισό φλιτζάνι λευκίμωνα φασόλια (ή κόκκινα φασόλια)
2 κουτάλια τριμμένο σκόρδο και σχονόπρασο
200 γρ. λουκάνικο ψιλοκομμένο
16 στραγγιγές тортильяс (όχι τηγανισμένες)
200 γρ. σάλτσα τζατζίκι
200 γρ. χυμό Αβοκάντο
200 γρ. ψιλοκομμένη μοτσαρέλλα
1 φλιτζάνι ξινή κρέμα

Προβερμάνετε την πλάκα. Ενώστε τη σάλτσα, τα φασόλια, το τριμμένο σκόρδο και το σχονόπρασο, το λουκάνικο και αλείψτε το σύνολο στις 8 тортильяс. Γαρνιρίστε με εναλλάξ στρώματα τζατζίκι, Αβοκάντο και τυρί.

Ψήστε τις тортильяс μέχρι να ροδίσουν, να γίνουν τραγανές και να ζεσταθούν καλά επί 8 λεπτά περίπου.

Συμβουλές για το σερβίρισμα: Σερβίρετε με την ξινή κρέμα και φύλλα σάλτσας.

