

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

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

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di pareti e tende.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...)
- Questo apparecchio può essere usato da ragazzi di età maggiore o uguale a 8 anni; le persone con capacità fisiche, sensoriali 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.
- Tenere l'apparecchio e relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Durante l'utilizzo, posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale.
- Posizionare il prodotto su una superficie stabile, resistente al calore e ben illuminata.
- Non usare questo apparecchio all'esterno.
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente quando non viene utilizzato e prima delle operazioni di pulizia.
- Non tirare il cavo di alimentazione per togliere la spina.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, corrosivi o lavastoviglie per la pulizia dell'apparecchio.

- NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO, LA SPINA ED IL CAPO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USATE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.**

- 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.

- 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 similare, in modo da prevenire ogni rischio.

- L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.

- Si consiglia l'uso di una ventola di

aspirazione o un'adeguata aerazione del locale durante l'uso.

- Non collocare l'apparecchio sopra o in prossimità di fonti di calore, elementi elettrici o in un forno riscaldato. Non posizionarlo sopra altri apparecchi.
- Sorvegliare attentamente l'apparecchio quando viene utilizzato in presenza di bambini.
- 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.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
- Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
- 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)

- A Corpo dell'apparecchio
- B Piastre antiaderenti
- C Spia rossa di accensione
- D Spia verde pronto temperatura
- E Piedini antiscivolo
- F Maniglia di apertura
- G Levetta di chiusura

ISTRUZIONI D'USO

ATTENZIONE:

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.

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. Assicurarsi che la piastra sia chiusa durante la fase di preriscaldamento.
- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Si accenderà la spia (C) che segnala l'inserimento della spina nella presa di corrente e la spia (D) ad indicare che l'apparecchio si sta riscaldando.
- Quando l'apparecchio avrà raggiunto la temperatura (dopo circa 3 minuti) ed è pronto per l'uso, la spia (D) si spegnerà.

- Nota: La spia (D) tornerà ad accendersi quando la temperatura necessaria per la cottura si abbasserà.
- Aprire completamente l'apparecchio attraverso la maniglia (F), dopo aver sollevato l'apposita levetta (G) verso l'alto (Fig. 2).
 - Collocare l'alimento da cuocere sulla piastra di cottura inferiore (B). Posizionare sempre l'alimento verso la parte posteriore della piastra di cottura.
 - Chiudere la piastra superiore su quella inferiore attraverso la maniglia (F), e bloccarla premendo leggermente verso il basso la levetta (G) fino ad udire lo scatto della di avvenuto bloccaggio (Fig. 2).

- 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, spegnere l'apparecchio staccando la spina dalla presa di corrente e sollevare la piastra come descritto in precedenza. Togliere l'alimento usando una spatola di plastica.
- ATTENZIONE:
Non toccare l'involucro dell'apparecchio e le piastre calde al fine di evitare ustioni.

Non forzare la levetta (G) al fine di evitarne la rotura.

Non usare la levetta (G) di chiusura per bloccare la piastra superiore mentre l'alimento si trova all'interno dell'apparecchio. Il peso stesso della piastra schiaccerebbe gradualmente il cibo durante la fase di cottura.

Cuocere soltanto con le piastre chiuse.

Non usare oggetti appuntiti (es.: coltello) per evitare di danneggiare le piastre.

PULIZIA

ATTENZIONE:
Pulire l'apparecchio solo con un panno umido dopo aver disinserito la spina dalla presa di corrente e dopo che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.

- Per la pulizia delle piastre usare solo un panno umido.
- Riporre l'apparecchio, bloccando la piastra superiore a quel-

la inferiore tramite lo scatto dell'apposita levetta (G) (Fig. 2) e avvolgendo il cavo nell'apposita sede sotto l'apparecchio (Fig. 3).

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.
- Preiscaldare la piastra. Disporsi gli spinaci, i funghi, i pomodoni 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 fetta

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.

Preiscaldare il pasto. 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 toastare leggermente il pane prima di unirlo nel formare il panino. Quindi preiscaldare 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 cucchiai 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

Preiscaldare 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:

- Make sure that the power voltage of the appliance corresponds to that of the mains power system.
- Never use the appliance near to walls or curtains.
- Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc.).
- 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.
- To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

years.

- Always use the appliance on a flat surface.
- Place the product on a stable, heat-resistant surface in a well-lit area.
- Do not use this appliance out of doors.
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- While the appliance is working the temperature of accessible surfaces can be very high.
- Switch off and unplug the appliance when not in use and before cleaning.
- Never pull the power cord to remove the plug.
- Never use abrasive or corrosive detergents to clean the appliance. This appliance is not dishwasher safe.
- NEVER PLACE THE APPLIANCE, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS. CLEAN WITH A DAMP CLOTH.**
- Do not force the lever (G) to avoid its breakage.
- Do not use the locking lever (G) to close the top plate when food is in the appliance. The appliance weight itself generally presses food during cooking phase.
- Just cook with closed plates.
- Do not use sharp objects (e.g. knife) to prevent plates from damaging.

CLEANING

WARNING:

- Clean appliance just with a damp cloth after having unplugged it and when it is completely cold.
- Use a damp cloth to clean the plates.
 - Store appliance by locking the top plate on the bottom one until the click of the appropriate lever (G) is heard (Picture 2) and wind the power cord in its seat in the lowest part of the appliance (Picture 3).

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 5 minutes or until the cheese has melted and the focaccia is heated through. 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 in 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:

