

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.
- ☒

Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2009/96/CE, leia o folheto em anexo.
- O produto não deve ser alimentado através de temporizadores externos ou com sistemas separados controlados à distância.

CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

A Corpo do aparelho
B Placas antiaderentes
C Lâmpada-piloto vermelha de ligação
D Lâmpada-piloto verde de temperatura atingida
E Pés antiderrapantes
F Puxador de abertura
G Alavanca de fechamento

MODO DE UTILIZAÇÃO

ATENÇÃO:

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

Na primeira aqueção, pode sair algum fumo por causa do aquecimento de alguns componentes, o que é normal.

- Posicione o aparelho sobre uma superfície plana. Verifique se a placa está fechada durante a fase de pré-aquecimento.
- Insira a ficha na tomada.
- Acender-se-ão a lâmpada-piloto (C), que sinaliza a ligação da ficha à tomada de corrente, e a lâmpada-piloto (D), que indica que o aparelho está a aquecer.
- Quando o aparelho tiver atingido a temperatura (após cerca de 3 minutos) e estiver pronto para ser utilizado, a lâmpada-piloto (D) apagar-se-á.
Nota: A lâmpada-piloto (D) voltará a acender-se quando a temperatura necessária para a cozedura baixar.
- Abra completamente o aparelho pelo puxador (F), depois de ter puxado a alavanca (G) para cima (Fig. 2).
- Coloque o alimento na placa de cozedura inferior (B). Posicione sempre o alimento mais para a parte traseira da placa de cozedura.
- Feche a placa superior sobre a inferior pelo puxador (F) e bloqueie-a carregando de leve na alavanca (G) até ouvir o clique de bloqueio (Fig. 2).
- Para a cozedura são necessários cerca de 5-8 minutos. Em todo caso, o tempo depende do gosto pessoal, do tipo e da espessura do alimento.
- Uma vez terminada a cozedura, desligue o aparelho da tomada e levante a placa como acima descrito. Retire o alimento com uma espátula de plástico.

ATENÇÃO:

Não toque na superfície do aparelho nem nas placas quentes a fim de evitar queimaduras.

Não force a alavanca (G) para não parti-la.

Não utilize a alavanca (G) de fechamento para bloquear a placa superior enquanto o alimento estiver no interior do aparelho. O próprio peso da placa esmagará gradativamente o alimento durante a fase de cozedura.

Coza somente com as placas fechadas.

Não utilize objetos pontiagudos (ex.: faca) para evitar danificar as placas.

LIMPEZA

ATENÇÃO:

Limpe o aparelho somente com um pano húmido depois de o ter desligado da tomada e com o aparelho completamente frio.

- Para a limpeza das placas, passe um pano húmido.
- Arrume o aparelho, fechando a placa superior sobre a inferior e bloqueando-a com a alavanca (G) (Fig. 2).

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.

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

VÓÖR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.

Bij het gebruik van elektrische 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 weersomstandigheden (regen, zon enz...)
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder; personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of personen zonder erving 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 elektriciteitsnoer buiten bereik van de kinderen onder 8 jaar.
- Zet het apparaat op een horizontaal vlak tijdens het gebruik.
- Zet het product op een stabiel opper-

vlakte 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 gaval, 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 commerciele 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 aangeraden om de onderdelen van het apparaat die een gevaar kunnen opleveren onklaar te maken, vooral voor de kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
- Houdt de verpakkingselementen uit de buurt van kinderen omdat ze een mogelijke gevarenbron zijn.

- ☒

Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2009/96/CE lees het speciale blaadje dat bij het product wordt geleverd.
- Het product mag niet aangezet worden met een externe timer of door een afzon derlijk systeem met afstandbediening.

BEWAAR ALTIJD DEZE HANDLEIDING

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

A Basis van het apparaat
B Anti-aanbakplaten
C Rode startverklikker
D Groene verklikker temperatuur klaar
E Antislip pootjes
F Openingshandvat
G Sluitingshendeltje

GEBRUIKSAANWIJZING

LET OP:

Voordat het apparaat wordt gebruikt, verwijder eventuele labels die op de platen aanwezig zijn. Controleer dat de bakplaten schoon zijn en dat er geen stof op ligt. Indien noodzakelijk renig met een vochtige doek.

Als het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt kan het voorkomen dat er een dunne pluim rook uitkomt. Deze wordt alleen veroorzaakt door de verwarming van enkele onderdelen.
- Zet het apparaat op een horizontaal vlak. Controleer dat het apparaat gesloten is tijdens het voorverwarmen.
- Steek de stekker in een stopcontact.
- De verklikker (C) die aangeeft dat de stekker in een stopcontact is gestoken gaat aan en ook de verklikker (D) die aangeeft dat het apparaat wordt voorverwarmd.
- Als het apparaat de temperatuur heeft bereikt (na ongeveer 3 minuten) is het klaar voor gebruik, de verklikker (D) gaat uit.

Opmerking: De verklikker (D) gaat weer aan als de temperatuur die nodig is voor het bakken lager wordt.
- Opn het apparaat helemaal met het handvat (F), nadat het speciale hendeltje (G) is opgeheven (Fig. 2).
- Zet de etenswaren die gebakken moeten worden op de onderste bakplaat (B). Plats de etenswaren altijd in de buurt van de achterkant van de bakplaat.
- Sluit de bovenste bakplaat op de onderste met het handvat (F) en blokker hem door het hendeltje (G) zacht naar beneden te drukken totdat u een klik hoort die aangeeft dat de plaat is geblokkeert (Fig. 2).
- Het bakken duurt ongeveer 5-8 minuten. In ieder geval hangt de tijd af van de persoonlijke smaak en van de dikte van de etenswaren.
- Na het bakken, zet het apparaat uit door de stekker uit het stopcontact te trkken en de plaat op te heffen zoals hiervoor is beschreven. Verwijder de etenswaren met een plasticen spatel.

LET OP:

De Buitenkant van het apparaat en de warme platen niet aanraken om brandwonden te voorkomen.

Het hendeltje (G) niet forceren omdat het hierdoor kan breken.

Gebruik het hendeltje (G) niet om de sluiting van de bovenste bakplaat te blokkeren als er etenswaren in het apparaat aanwezig zijn. Het gewicht van de plaat zelf drukt de etenswaren gelijdelijk aan tijdens de bakfase.

Alleen met gesloten platen .

Geen scherpe voorwerpen gebruiken (bv. Messen) om te voorkomen dat de platen worden beschadigt.

REINIGEN

LET OP:

Reinig het apparaat alleen met een vochtige doek nadat de stekker uit het stopcontact is getrokken en nadat het apparaat helemaal is afgekoeld.

- Gebruik voor het reinigen alleen een vochtige doek.
- Berg het apparaat op door de bovenste plaat aan de onderste vast te zetten met de klik van het speciale hendeltje (G) (Fig. 2).

RECEPTEN

Broodjes met getoaste paddestoelen en gedroogde tomaten

(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 paddestoeltjes 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 getoast is. Door de helft snijden en serveren.

Mexicaanse Tortillas

(Voor 4-6 personen)

Ingredienten:

250g mexicaanse saus
halve beker fijingeprakte bonen (of rode bonen)
2 lepeltjes haksel van knoflook en uitjes
200 g fingenalen worstjes
16 ronde tortillas (niet gefrituurt)
200 g Tatziki saus
200 g Avocado sap
250 g fijingesneden 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.

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 τοίχους και κουρτίνες.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο, κλπ...).
- Αυτη η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθει απο παιδια ηλικιας ισης ή μεγαλύτερης των 8 ετων. Ατομα με μειωμενες φυσικες, αισθητηριες ή νοητικες ικανοτηες 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 ασφαλεια τους, ή θα πρεπει πρωτα να ενημερωθουν καταλληλα πως να χρησιμοποιησουν αυτη τη συσκευη σε συνθηκες ασφαλειας και με επιγνωση των κινδυνων που συνδεονται με τη χρηση της. Τα παιδια 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 επιφάνειες.
- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Σβήστε 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 ρευματολήπτη.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά, διαβρωτικά απορρυπαντικά ή πλυντήριο πάτων για τον καθαρισμό της συσκευής.
- 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 περίπτωση πηγαίνετέ την στο πió κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατα-

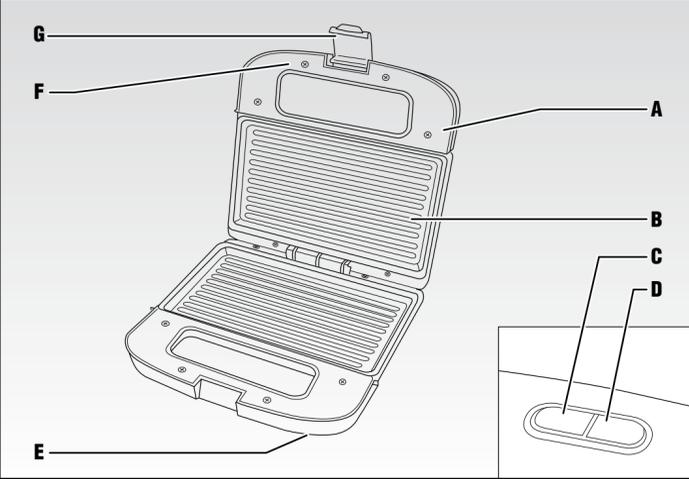


Fig. 1

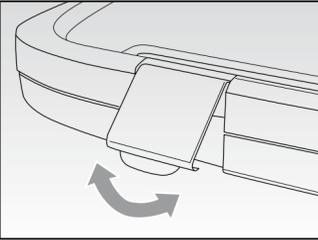


Fig. 2

σταθεί από τον Κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.

- Η συσκευή έχει επινοηθεί 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.
- Επιβλέπετε προσεκτικά τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε με την παρουσία παιδιών.
- Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστρέψετε 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 τα αφήνετε τα στοιχεία της συσκευασίας σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
- ☒

Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2009/96/ΕΚ παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.
- Το προϊόν δεν πρέπει να τροφοδοείται μέσω εξωτερικών χρονοδιακοπών ή με χωριστά συστήματα τηλεχειρισμού.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΠΑΝΤΑ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ

السفلية عن طريق التعقيـن باستخدام الذراع ذات

الصصلة (G) (الشكل ٢).

وصفات
شطان محمصه 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 فنجان من الطماطم المجففة المفتتة
٤/٣ فنجان من الجبن القليل النعم المشور
٢٠٠ جم من الخبز التركي، المقطع إلى ٤ أجزاء

قم بتسخين مقلاة للتي و انثر عليها قليل من الزيت. أضف الفطر و اطهيه لمدة ثلاث دقائق أو إلى أن يصبح طري، قلبه من حين إلى آخر. اسكبه على ورق المطبخ. أضف الملح و الفلفل.

قم بتسخين الصفيحة، ضع السبانخ، الفطر، الطماطم المجففة، الجبن المبشور بانتظام على العيش التركي. أضف عليه الملح و الفلفل. غطيه بالخبز المتبقي 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.

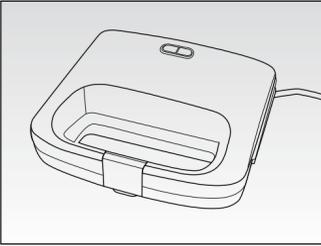
الفطيرة المكسيكية
(لعدد ٤-٦ أشخاص)
المكونات:
٢٥٠ جم من المرق «الصلصة» المكسيكي
نصف فنجان من اللوبيا المهروسة (أو اللوبيا الحمراء)
٢ معلقة من الثوم المفروم و أوراق البصل الخضراء
٢٠٠ جم من اللحم المقد المفروم ناعما
١٦ فطيرة مستديرة (ليست مقفلة)
٢٠٠ جم من المرق اليوناني Tatziki «زبادي، ثوم، خيار، نعناع»
٢٠٠ جم من عصير الأفوكادو
٢٥٠ جم من الموتزاريلا المقطعة لقطع صغيرة
١ فنجان من الكريم الحامضي

قم بتسخين الصفيحة مسبقاً، ضع معاً كل من المرق، اللوبيا، الثوم المفروم و أوراق البصل الخضراء، اللحم المقد و قم بتوزيعهم سويا على ٨ فطائر. زينه بطبقات متبادلة من مرق Taziki، الأفوكادو و الجبن.

اطهي الفطائر إلى أن تصبح ذهبية اللون، محمصه و ساخنة تماما لمدة ٨ دقائق تقريبا.

اقتراحات التقديم: قدمها مع الكريم الحامضي و أوراق السلطه.

Ariete



Sanduicheira
Machine voor Sandwich
Συσκευή για sandwich
Электрогриль (сэндвичница)
ماكينة صناعة الشطائر

١.٩ لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر للحرارة، عناصر كهربائية أو في فرن تم تسخينه مسبقاً. لا تضعه فوق أجهزة أخرى.

٢.٠ قم بمرآقية الجهاز بعناية عندما يتم استخدامه في وجود أطفال.

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

٢.٢ يجب عدم ترك مواد التغليف بمنناول الأطفال حيث أنها مصدر خطر فعلي.

٢.٣ للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠٠٩/٩٦/CE، نرجو قراءة الشئرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

٢.٤ لا يجب تغذية المنتج بالتيار الكهربى من خلال مؤقت خارجي أو أنظمة مستقلة للتحكم عن بعد.

احفظ دائماً بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)
A جسم الجهاز
B ألواح غير لاصقة
C مؤشر احمر لتشغيل
D مؤشر أخضر لدرجة الحرارة الجاهزة
E أقدام صغيرة غير قابلة للارتلاق
F مقبض للفتح
G ذراع الإغلاق

نصائح الاستخدام
تنبيه:

قم بإزالة أي ملصقات على الألواح قبل الاستخدام. تأكد أن ألواح الطهي نظيفة وخالية من الغبار. و إذا لزم الأمر قم بتنظيفه باستخدام قطعة قماش مبللة.

عند الاستخدام لأول مرة يمكن ملاحظة خروج خيطرفيع من الدخان. يرجع ذلك إلى تسخين بعض العناصر.
- ضع الجهاز على سطح منبسط.

- تأكد أن اللوح مغلق أثناء مرحلة ما قبل التسخين.

- ادخل القاييس في مقبس التيار الكهربائي.

- سيضئى كل من المقبس الضوئى (C) الذي يشير إلى إدخال القاييس من مقبس الكهرباء، والمؤشر الضوئى (D) الذي يشير إلى أن الجهاز في مرحلة التسخين.

- عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة (بعد حوالي ٣ دقائق) ويكون جاهز للاستخدام سينطفئ المؤشر (D).

ملحوظة: عندما تنخفض درجة الحرارة الضرورية للطهي.

- افتح الجهاز بشكل كامل باستخدام المقبض (F) بعد رفع الذراع الخاص (G) إلى الأعلى (الشكل ٢) (Fig.٢).

- ضع الأظعمة المراد طهيها على لوحة الطهي السفلى (B). ضع الأظعمة دائماً نحو الجزء الخلفى من لوحة الطهي.

- أغلق اللوحة العلوية على السفلى عبر المقبض (F) وأغلقه عن طريق الضغط برفق على ذراع (G) إلى الأسفل حتى تسمع صوت القفل (الشكل ٢).

- تستغرق عملية الطهي من ٥ - ٨ دقائق تقريبًا. على أي حال، يعتمد الوقت على الذوق الشخصي ونوع الأظعمة وسمكها.

- بمجرد انتهاء عملية الطهي، أغلق الجهاز من خلال سحب القاييس من مقبس التيار الكهربائي وارفع اللوحة كما هو موضح سابقًا. انقل الأظعمة باستخدام ملعقة بلاستيكية.

تنبيه:

لا تلمس غطاء الجهاز و الألواح الساخنة لتجنب الحروق.

لا تتعامل بقوة مع الذراع (G) حتى تتجنب الكسر.

لا تستخدم ذراع الإغلاق (G) لفعل اللوحة العلوية أثناء تواجد الأظعمة داخل الجهاز. سيضغط وزن اللوحة ذاته على الأظعمة بشكل تدريجي أثناء مرحلة الطهي.

اطهي الطعام فقط عندما تكون الألواح مغلقة.

لا تستخدم الأدوات الحادة (مثل السكين) لتجنب إحاق الضرر بالألواح.

التنظيف

تنبيه:

نظف الجهاز فقط باستخدام قطعة قماش مبللة بعد سحب القاييس من مقبس التيار الكهربائي وبعد أن يصبح الجهاز بارداً تمامًا.

يصح تنظيف الألواح استخدم قطعة قماش مبللة فقط.

- قم بتخزين الجهاز بعلق اللوحة العلوية على تلك

وارنوعةا пластину (B).
• Всегда класть продукт в направлении задней части варочной пластины.
- Накройте верхней пластиной нижнюю с помощью ручки (F) и зафиксируйте ее, слегка нажав на рычаг (G) до щелчка (рис. 2).

- Приготовление занимает около 5-8 минут. В любом случае, время зависит от личного вкуса, типа и толщины продукта.

- По окончании варки выключите прибор, вынув вилку из розетки, и поднимите пластину, как описано выше. Выньте продукт пластиковым шпателем.

ВНИМАНИЕ:
Во избежания ожогов не прикасайтесь к горячей пластине.

Не форсируйте рычажок (G) во избежание поломки.

Не используйте рычажок (G) для блокировки верхней пластины, в то время как продукт находится внутри прибора. Вес пластины постепенно придавит продукт во время приготовления.

Вытекать только при закрытых пластинах.

Не используйте острые предметы (например, нож) во избежание повреждения пластин.

ЧИСТКА
ВНИМАНИЕ:
Чистите прибор только влажной тканью, предварительно вынув вилку из розетки и после того как машина остынет.

- Для очистки плиты используйте только влажную ткань.

- Заблокируйте верхнюю пластину на нижней до щелчка с помощью рычажка (G) (рис. 2).

РЕЦЕПТЫ

Поджареные бутерброды с грибами и вялеными помидорами
(На 4 порции)
Время приготовления: 10 минут
Время варки: 15 минут
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 лепешек, разрезанных на четыре части
и جيد الإضاءة.

لا تستخدم هذا الجهاز في الأماكن الخارجية. انتبه حتى لا يتلامس الكابل الكهربائي مع الأسطح الساخنة.

يمكن أن يقوم الأولاد الأكبر أو الذين يبلغون من العمر ٨ سنوات باستخدام هذا الجهاز؛ كما يمكن استخدامه من قِبَل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو جسدية أو عقلية محدودة؛ أو من قِبَل أشخاص تعتقد الخبرة والمعرفة بالجهاز أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قِبَل شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيدًا فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علمًا بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. لا يجب أن يلهو الأطفال بالجهاز. لايجب القيام بالتنظيف والصيانة من قِبَل الأطفال إلا إذا كانت أعمارهم تتجاوز ٨ سنوات على أن يتم الإشراف عليهم.

Мексиканские тортильяс
(На 4-6 порций)
Состав:
250 г мексиканской сальсы
Полстакана измельченной фасоли (или красной фасоли)
2 столовые ложки нарезанного чеснока и зеленого лука
200 г мелко нарезанной домашней колбаски
16 круглых лепешек тортилья (не жареных)
200 г соуса Tatziki
200 г сока авокадо

250 г твертого сыра моцарелла
1 чашка сметаны
Разогрейте плитку; смешайте сальсу, фасоль, измельченный чеснок и зеленый лук, колбаску и намажьте смесь на 8 лепешек. Намазать поочередно соус Tatziki, авокадо и сыр. Выпекать лепешки до золотой хрустящей и обжигающе горячей корочки в течение приблизительно 8 минут. Как подавать: подавать со сметаной и листьями салата.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yabcdefg, где wk – неделя производства

yg – год производства
abcdefg – серийный номер изделия

1.٤ لا تستخدم الجهاز إذا كان الكابل الكهربائي أو القاييس بهما تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به تلف؛ في هذه الحالة خذَه إلى أقرب مركز خدمة مصرح به.

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

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

١.٧ ينصح باستخدام مروحة للتبوية أو نظام تهوية مناسب بالمكان أثناء الاستخدام.

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

ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ;
ДЛЯ ЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ
ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.

15. Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур или вилка поврежде-ны, или если прибор неисправен; в этом случае, обратитесь в ближай-ший авторизованный сервисный центр.

16. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другим квалифицированным специ-алистом во избежание опасности.

17. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен применяться в коммер-ческих или промышленных целях.

18. Рекомендуется использовать вен-тилятор или помещение с достаточ-ной вентиляцией при использова-нии в закрытых помещениях.

19. Не ставьте прибор на или рядом с источниками тепла, электриче-скими 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, рекомендует-ся обезвредить те компоненты при-бора, которые могут представлять опасность, особенно для детей, если они используют прибор для своих игр.

22. Элементы упаковки не должны находиться в пределах досягаемо-сти детей, поскольку они являют-ся потенциальными источниками опасности.

23.  В отношении правильной утили-зации прибора в соответствии с Европейской директивой 2009/96/ЕС прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

24. Прибор нельзя подключать через таймер или систему, имеющую дис-тан ционное управление.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

A Корпус прибора
B Антипригарные пластины
C Красный светодиод включения
D Зеленый светодиод готовности температуры
E Нескользкаяще ножки
F Ручка открытия
G Блокирующий рычажок

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ
ВНИМАНИЕ:

Перед использованием удалите с пластин все наклейки. Убедитесь, что конфорки чистые и не содержат пыли. При необходимости очисти-ть с помощью влажной ткани .

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

- Установите аппарат на плоскую поверхность.
• Убедитесь, что пластина закрыта во время пред-пускового подогрева.

- Вставьте вилку в розетку.

- Загорятся как индикатор (C), показывающий ввод вилки в розетку, так и индикатор (D), показываю-щий, что прибор разогревается.

- Когда прибор достиг нужной температуры (при- близительно через 3 минуты) и готов к использо- ванию, индикатор (D) погаснет.

Примечание: Световой индикатор (D) снова загора-ется при понижении температуры, необходимого для приготовления пищи.

- Полностью откройте прибор за ручку (F), подняв рычажок (G) вверх (рис. 2).

- Положите продукт для приготовления на нижнюю

Μεξικανικές τoρτίγιες
(Για 4-6 άτομα)
Υλικά:
250 γρ. μεξικανική σάλτσα
Μισό φλυτζάνι λειωμένα φασόλια (ή κόκκινα φασόλια)
2 κουτάλια τριμμένο σκόρδο και σχοινόπρασο
200 γρ. λουκάνικο φιλοκομμένο
16 στρογγυλές τoρτίγιες (όχι τηγανισμένες)
200 γρ. σάλτσα τζατζίκι
200 γρ. χυμό Αβοκάντο
250 γρ. φιλοκομμένη μοσαρέλλα
1 φλυτζάνι ξινή κρέμα
Προβερμάνετε την πλάκα. Ενώστε τη σάλτσα, τα φασό- λια, το τριμμένο σκόρδο και το σχοινόπρασο, το λουκά- νικο και αλείψτε το σύνολο στις 8 τoρτίγιες. Γαρνιρίστε με εναλλάξ στρώματα τζατζίκι, Αβοκάντο και τυρί. Ψήστε τις τoρτίγιες μέχρι να ροδίσουν, να γίνουν τρα- γανές και να ζεσταθούν καλά επί 8 λεπτά περίπου. Συμβουλές για το серβίρισμα: Σερβίρετε με την ξινή κρέμα και φύλλα σαλάτας.

ΠΕΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)
A Σώμα της συσκευής
B Αντικολλητικές πλάκες
C Κόκκινη ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
D Πράσινη ενδεικτική λυχνία επίτευξης θερμοκρασί- ας
E Ανπολισθητικά πέλματα
F Χειρολαβή ανολίματος
G Μοχλός κλεισίματος

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
ΠΡΟΣΟΧΗ:
Πριν τη χρήση, αφαιρέστε ενδεχόμενες επικές που βρίσκονται στις πλάκες. Βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες ψησίματος είναι καθαρές και χωρίς ίχνη σκόνης. Αν είναι αναγκαίο, καθαρίστε με ένα υγρό πανί.

Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να παρατηρηθεί εκπομπή ελάχιστης ποσότητας καπνού. Αυτό οφεί- λεται αποκλειστικά στη θέρμανση μερίκιων μερών.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία οριζόντια επιφά- νεα.

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

- Συνδέστε το ρευματολόγητη στην πρίζα του ρεύμα- τος.

- Θα ανάψουν τόσο η ενδεικτική λυχνία (C) που σημα- τοδοτεί τη σύνδεση του ρευματολόγητη στην πρίζα του ρεύματος, όσο και η ενδεικτική λυχνία (D) προς ένδειξη ότι η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται.

- Όταν η συσκευή φτάσει στη θερμοκρασία (μετά από περίπου 3 λεπτά) και είναι έτοιμη για χρήση, η ενδει- κτική λυχνία (D) θα σβήσει.

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

- Ανοίξτε εντελώς τη συσκευή με τη βοήθεια της χει- ρολαβής (F), αφού πρώτα ανασηκώσετε τον ειδικό μοχλό (G) προς τα επάνω (Εικ. 2).

- Τοποθετήστε τις τροφές για ψήσιμο στην κάτω πλάκα ψησίματος (B). Τοποθετείτε πάντα τις τροφές προς το πίσω μέρος της πλάκας ψησίματος.

- Κλείστε την επάνω πλάκα στην κάτω πλάκα με τη βοήθεια της χειρολαβής (F) και μπλοκάρετέ την πιέ- ζοντας ελαφρά προς τα κάτω το μοχλό (G) μέχρι να ακουστεί το κλικ του πραγματοποιηθέντος μπλοκαρί- σματος (Εικ. 2).

- Για το ψήσιμο είναι αναγκαία περίπου 5-8 λεπτά. Σε κάθε περίπτωση, ο χρόνος εξαρτάται από τις προ- σωπτικές προτιμήσεις, από το είδος και το πάχος των τροφών.

- Αφού τελειώσει το ψήσιμο, σβήστε τη συσκευή αποσυνδέοντας το ρευματολόγητη από την πρίζα του ρεύματος και ανασηκώστε την πλάκα όπως αναφέρε- θη προηγουμένως. Αφαιρέστε τις τροφές χρησιμο- ποιώντας μια πλαστική σπάτουλα.

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

Μη φορίζετε το μοχλό (G) για να μην τον σπάσετε.

Μη χρησιμοποιείτε το μοχλό κλεισίματος (G) για να μπλοκάρτε την επάνω πλάκα ενώ βρίσκονται οι τροφές μέσα στη συσκευή. Το ίδιο το βάρος της πλάκας θα πέσει βαθμιαία τις τροφές κατά τη φάση του ψησίματος.

Ψήνετε μόνο με τις πλάκες κλειστές.

Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα (πχ. μαχαί- ρια) προς αποφυγή πρόκλησης ζημιών στις πλά- κες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
ΠΡΟΣΟΧΗ:
Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο με ένα υγρό πανί αφού αποσυνδέσετε το ρευματολόγητη από την πρίζα του ρεύματος και αφού η συσκευή κρλώσει εντελώς.

- Για τον καθαρισμό των πλακών χρησιμοποιείτε μόνον ένα υγρό πανί.

- Φυλάξτε τη συσκευή, μπλοκάροντας την επάνω πλάκα στην κάτω πλάκα μέσω του δεσμίματος του ειδικού μοχλίσκου (G) (Εικ. 2).

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Σάντουιτς 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. τρυφερά φύλλα σπανάκι
1/2 φλυτζάνι λιαστές ντομάτες φιλοκομμένες
3/4 φλυτζάνιου τριμμένου light τυριού
200 γρ. πίτα για γύρο, κομμένη σε τέσσερα μέρη
Ζεστάνετε ένα ηγνάκι και αλείψτε το με λίγο λάδι. Προσθέτε τα μανιτάρια και μαγειρεύετε τα για 3 λεπτά, ή μέχρι να μαλακώσουν, ανακατεύοντας κάθε τόσο. Βγάλτε τα και βάλτε τα σε χαρτί κουζίνας. Καρικεύστε με αλάτι και πιπέρι. Προβερμάνετε την πλάκα. Απλώστε το σπανάκι, τα μανιτάρια, τις λιαστές ντομάτες, το τυρί ομοιόμορφα στην πίτα. Δώστε γεύση με αλάτι και πιπέρι. Καλύψτε με την υπόλοιπη πίτα και πιέστε με δύναμη.

Τοποθετήστε τα σάντουιτς στην πλάκα και ψήστε επί πέντε λεπτά ή μέχρι να τοασταρισούν. Κόψτε τα στη μέση και серβίρετε.