IT

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI
Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:
1 Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2 Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di pareti e tende.
3 Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...)
4 Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (comprese i bambini) con capacita fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
5 E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
6 Durante l'utilizzo, posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale.
7 Posizionare il prodotto su una superficie stabile, resistente al calore e ben illuminata.
8 Non usare questo apparecchio all'esterno.
9 Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
10 **La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.**
11 Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente quando non viene utilizzato e prima delle operazioni di pulizia.
12 Non tirare il cavo di alimentazione per togliere la spina.
13 Non utilizzare detergenti abrasivi, corrosivi o lavastoviglie per la pulizia dell'apparecchio.
14 **NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USATE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.**
15 Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
16 Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.
17 L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
Si consiglia l'uso di una ventola di aspirazione o un'adeguata aerazione del locale durante l'uso.
18 Non collocare l'apparecchio sopra o in prossimità di fonti di calore, elementi elettrici o in un forno riscaldato. Non posizionarlo sopra altri apparecchi.
19 Sorvegliare attentamente l'apparecchio quando viene utilizzato in presenza di bambini.
20 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'apparchhio per i propri giochi.
21 Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
22 Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/CE e EMC2004/108/CEE.

- **CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI**

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)
1 Maniglia di apertura
2 Spia rossa di accensione
3 Spia verde pronto temperatura
4 Piastra superiore mobile
5 Graffa di chiusura
6 Piastra di cottura
7 Piedini antiscivolo

ISTRUZIONI D'USO
Prima dell'uso, togliere le eventuali etichette presenti sulle Piastre.
Verificare che le piastre di cottura siano pulite e senza tracce di polvere. Se necessario, pulire con un panno umido.
ATTENZIONE: Al primo utilizzo, si potrebbe notare la fuoriuscita di un sottile filo di fumo. Ciò è dovuto solo al riscaldamento di alcuni componenti.
Posizionare l'apparecchio su una superficie piana. Far scattare la graffa di chiusura (5) situata sul lato sinistro dell'apparecchio per aprire la piastra.
ATTENZIONE: Verificare che la piastra sia chiusa durante la fase di preriscaldamento.
- Inserire la spina in una presa. Si accenderà la spia rossa (2).
- Tenere la piastra chiusa durante la fase di preriscaldamento, fino all'accensione della spia verde di "Pronto riscaldamento" (3).
- Aprire la piastra superiore attraverso la maniglia (1).
- Collocare l'alimento da cuocere sulla piastra di cottura inferiore (6). Posizionare sempre l'alimento verso la parte posteriore della piastra di cottura.
- Abbassare la piastra di cottura superiore dotata di cerniera mobile appositamente progettata per appoggiare la piastra sull'alimento in maniera uniforme afferrandola per la maniglia (1).

ATTENZIONE: Non toccare l'involucro dell'apparecchio per evitare scottature.
ATTENZIONE: Non usare la graffa di chiusura per bloccare la piastra superiore mentre l'alimento si trova all'interno dell'apparecchio. Il peso stesso della piastra schiaccerà gradualmente il cibo durante la fase di cottura.
- Per la cottura sono necessari circa 5-8 minuti. In ogni caso, il tempo dipende dai gusti personali, dal tipo e dallo spessore del cibo.
- Una volta terminata la cottura, sollevare il coperchio con l'apposita maniglia (1). Togliere l'alimento usando una spatola di plastica.

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

PULIZIA
ATTENZIONE: Prima di procedere con la pulizia, scollegare la bistecchiera dalla presa di corrente ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.
ATTENZIONE: Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non lavarlo mai sotto acqua corrente.
ATTENZIONE: Non usare oggetti metallici, spugne abrasive o polveri, perchè potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre.

Per riporre l'apparecchio:
ATTENZIONE: Dopo aver staccato la spina far raffreddare l'apparecchio.
- Bloccare la piastra superiore a quella inferiore tramite lo scatto dell'apposita graffa (5) (Fig. 2).
- Avvolgere il cavo nell'apposita sede sotto l'apparecchio (Fig. 3.
- Riporre l'apparecchio collocandolo su una superficie piana.

RICETTE
Panini ai funghi tostati e pomodori secchi
(Per 4 persone)
Tempo di preparazione: 10 minuti
Tempo di cottura: 15 minuti

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

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

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

Cuocere l'agnello sulla griglia bollente precedentemente oliata (griglia o barbecue) finché non è ben colorito e della cottura desiderata. Lasciare riposare l'agnello, coperto, per 5 minuti prima di affettarlo finemente.
Preriscaldare il piastra. Dividere in due la focaccia, poi tagliarla a metà orizzontalmente. Spalmare del pesto sulle parti inferiori della focaccia, mettervi sopra l'agnello, il formaggio, i pomodori e la focaccia restante. Mettere la focaccia nella piastra per circa 5 minuti o finché il formaggio non si fonde e la focaccia non è completamente calda. Tagliare la focaccia in diagonale e servire.

Panini con pancetta tostata, banana e formaggio
Ingredienti:
4 fette di pane
6 o 7 fette di pancetta pre-cotta
1 banana
2 fette di formaggio Cheddar

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

Tortillas messaicane
(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

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

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.
When using electrical appliances, there are precautions that need to be followed:
1 Make sure that the power voltage of the appliance corresponds to that of the mains power system.
2 Never use the appliance near to walls or curtains.
3 Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc.).
4 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
5 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
6 Always use the appliance on a flat surface.
7 Place the product on a stable, heat-resistant surface in a well-lit area.
8 Do not use this appliance out of doors.
9 Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
10 **While the appliance is working the temperature of accessible surfaces can be very high.**
11 Switch off and unplug the appliance when not in use and before cleaning.
12 Never pull the power cord to remove the plug.
13 Never use abrasive or corrosive detergents to clean the appliance. This appliance is not dishwasher safe.
14 **NEVER PLACE THE APPLIANCE, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS. CLEAN WITH A DAMP CLOTH.**
15 Do not use the appliance if the power cord or plug is damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take the appliance to your nearest Authorised Assistance Centre.
16 To eliminate any risks, if the power cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, technical assistance centre or in any case, by a similarly qualified person.
17 This appliance has been designed for HOME USE ONLY and may not be used for business or industrial purposes.
The use of a suction fan or suitable ventilation of the room is recommended during use.
18 Never place the appliance on or near to sources of heat, electrical elements or in a heated oven. Do not place it on other appliances.
19 Keep a careful watch over the appliance when used in the presence of children.
20 In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
21 Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
22 This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC2004/108/EEC directives.

- **DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS**

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

INSTRUCTIONS FOR USE
Remove any labels on the grill plates before use.
Make sure that the grill plates are clean and free from dust. Clean with a damp cloth, if necessary.
WARNING: You may notice a small amount of smoke the first time you use the grill. This is caused by some of the parts as they heat up.
Place the grill on a flat surface. Release the locking catch (5) on the left side of the grill to open the plates.
WARNING: Make sure that the plates are closed while the grill is heating up**.**
- Plug in the grill and the red light will switch on (2).
- Keep the plates closed while the grill is heating up and until the green "Temperature ready" light (3) switches on.
- Use the handle to open the top plate (1).
- Place the food on the bottom grill plate (6). Always place food towards the back of the grill plate.
- Use the handle (1) to lower the top plate, which has a specially devised movable hinge that allows the plate to rest evenly on the food.

WARNING: Do not touch the outside of the grill as there is a risk of scalding yourself.
WARNING: Do not use the locking catch to close the top grill plate while cooking food on the appliance. The weight of the grill plate itself will gradually press down on the food during cooking.
- Cooking time ranges from 5-8 minutes. However, this will depend on individual tastes and on the type and thickness of the food.
- Once the food is cooked, lift the cover using the handle (1). Remove the food using a plastic spatula.

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

CLEANING
WARNING: Before cleaning, unplug the grill from the mains socket and wait for it to cool down.
WARNING: Never place the appliance in water or other liquids. Never wash it under running water.
WARNING: Never use metal objects, abrasive pads or powder of any kind; they could damage the non-stick coating.

Storing the grill:
WARNING: After unplugging the grill, leave it to cool.
- Lock the top grill plate to the bottom one by clicking the locking catch (5) into place (Fig. 2).
- Wind the cord into the special compartment under the grill (Fig. 3).
- Store the grill on a flat surface.

RECIPES
Toasted panini with mushrooms and sun-dried tomatoes
(Serves 4)
Preparation time: 10 minutes
Cooking time: 15 minutes

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

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

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

Cook the lamb on the piping hot, lightly oiled grill (or barbecue) until it is brown and cooked to the required amount. Leave it to stand for 5 minutes before slicing it finely.
Heat the grill plate. Divide the focaccia into half and then slice each half horizontally into two. Spread pesto sauce on the bottom halves of the focaccia, then add the lamb, Parmesan and tomatoes and top with the remaining focaccia. Place the focaccia in the grill and cook for 5 minutes or until the cheese has melted and the focaccia is heated through. Cut the focaccia into diagonal pieces and serve.

Panini with toasted pancetta, banana and cheese
Ingredients:
4 slices of bread
6 or 7 slices of pre-cooked pancetta or bacon
1 banana
2 slices of Cheddar cheese

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

Mexican Tortillas
(Serves 4-6)
Ingredients:
250 g Mexican salsa
Half a cup refried beans (or red beans)
2 spoons finely chopped garlic and chives
200 g sausage meat, finely minced
16 round tortillas (not fried)
200 g Tzatziki sauce
200 g Avocado juice
250 g Mozzarella cheese, finely chopped
1 cup sour cream

Heat the grill plates. Mix together the salsa, beans, chopped garlic and chives, and the sausage and spread the mix onto 8 tortillas. Garnish with alternate layers of Tzatziki, Avocado and cheese.
Cook the tortillas for about 8 minutes, until they are golden, crispy and thoroughly heated.
Serving suggestions: serve on a bed of lettuce leaves with some sour cream.

FR

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de prendre des précautions adéquates, telles que:
1 Vérifier que le voltage de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2 Ne pas utiliser l'appareil près des murs ou des rideaux.
3 Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc...)
4 Cet appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
5 Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
6 Pendant son utilisation, positionner l'appareil sur un plan parfaitement horizontal.
7 Positionner le produit sur une surface stable, résistante à la chaleur et bien éclairée.
8 Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
9 Veiller à ce que le câble électrique n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
10 **La température des surfaces accessibles peut être augmentée lorsque l'appareil est en fonction.**
11 Éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
12 Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher la fiche.
13 N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs et ne lavez pas l'appareil au lave-vaisselle.
14 **NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL, LA FICHE ET LE CABLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.**
15 Ne pas utiliser l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil est défectueux; dans ce cas, adressez-vous au Centre d'Assistance après-vente Autorisé le plus proche.
16 Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son service après-vente ou, quoi qu'il en soit, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.
17 Cet appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE et il ne doit pas être destiné à un usage commercial ou industriel.
Il est conseillé d'utiliser un ventilateur d'aspiration ou une aération adéquate dans le local pendant l'usage.
18 L'appareil ne doit pas être placé au-dessus ou à proximité de sources de chaleur, d'éléments électriques ou à l'intérieur d'un four réchauffé. Et il ne doit pas être positionné sur d'autres appareils.
19 Surveiller attentivement l'appareil lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.
20 Si vous décidez de vous défaire de l'appareil, il est conseillé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation. Il est en outre recommandé d'exclure toute partie de l'appareil susceptible de constituer une source de danger, spécialement pour les enfants qui pourraient jouer avec l'appareil.
21 Ne pas laisser les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles peuvent constituer une source potentielle de danger.
22 Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/CE et EMC2004/108/CEE.

- **CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)
1 Poignée d'ouverture
2 Voyant rouge de mise en marche
3 Voyant vert de température prête
4 Plaque supérieure mobile
5 Clip de fermeture
6 Plaque de cuisson
7 Pieds antidérapants

MODE D'EMPLOI
Avant l'usage, retirer les éventuelles étiquettes présentes sur les Plaques.
Vérifier que les plaques de cuisson soient propres et sans traces de poudre. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.
ATTENTION: Lors de la première utilisation, il est possible que l'appareil produise un léger fil de fumée. Cela est dû au réchauffement de certains composants.
Positionner l'appareil sur une surface plate. Déclencher le clip de fermeture (5) situé sur le côté gauche de l'appareil pour ouvrir la plaque.
ATTENTION: Vérifier que la plaque soit bien fermée lors de la phase de pré-réchauffement.
- Brancher la fiche dans une prise de courant. Le voyant rouge (2) s'allume.
- Laisser le grill fermé pendant la phase de pré-réchauffement, jusqu'à ce que le voyant vert s'allume indiquant "Réchauffement terminé" (3).
- Ouvrir la plaque supérieure à l'aide de la poignée (1).
- Placer les aliments à cuire sur la plaque de cuisson inférieure (6). Positionner toujours les aliments vers la partie arrière de la plaque de cuisson.
- A l'aide de la poignée (1), abaisser la plaque de cuisson supérieure munie d'une charnière mobile spécialement conçue pour appuyer la plaque sur les aliments de façon uniforme.

ATTENTION: Ne pas toucher l'enveloppe de l'appareil pour éviter les brûlures.
ATTENTION: Ne pas utiliser le clip de fermeture pour bloquer la plaque supérieure pendant que els aliments se trouvent à l'intérieur de l'appareil. Le poids de la plaque supérieure écrase graduellement les aliments pendant la phase de cuisson.
- La cuisson requiert environ 5-8 minutes. Dans tous les cas, le temps dépend des goûts personnels, du type de cuisson et de l'épaisseur des aliments.
- Une fois la cuisson terminée, soulever le couvercle à l'aide de la poignée (1). Retirer les aliments en utilisant une spatule en plastique.

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

NETTOYAGE
ATTENTION: Avant de procéder au nettoyage, débrancher le grill de la prise de courant et attendre que l'appareil refroidisse.
ATTENTION: Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou autres liquides et ne jamais le laver sous l'eau du robinet.
ATTENTION: Ne pas utiliser d'objets métalliques, d'éponges ou de poudres abrasives, car ils pourraient endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

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

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

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

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

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

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

Toasts au bacon, à la banane et au fromage
Ingrédients:
4 tranches de pain
6 ou 7 tranches de bacon
1 banane
2 tranches de fromage Cheddar

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

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

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

DE

WICHTIGE HINWEISE

VORLIEGENDE GEBRAUCHSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCHLESEN.
Der Gebrauch von Elektrogeräten sieht die Umsetzung angemessener Vorsichtsm aßnahmen vor, z.B.:
1 Sich vergewissern, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
2 Gerät nicht in Vorhang- oder Wandnähe gebrauchen.
3 Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
4 Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensoriellen und geistigen Fähigkeiten sind. Benutzer, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt oder die nicht in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, müssen durch eine Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
5 Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6 Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte Fläche abstellen.
7 Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, hitzebeständige und gut beleuchtete Fläche.
8 Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
9 Das Elektrokabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
10 **Die Temperatur der zugänglichen Flächen kann bei eingeschaltetem Gerät sehr hoch sein.**
11 Gerät abschalten und Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn es nicht mehr benutzt wird und eine Reinigung erforderlich ist.
12 Niemals am Netzkabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
13 Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine scheuernden, korrosiven oder für Spülmaschinen gedachte Mittel.
14 **GERÄT, STECKER UND STROMKABEL NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN, VERWENDEN SIE FÜR DIE REINIGUNG EIN TUCH.**
15 Das Gerät ist nicht zu benutzen, falls das Elektrokabel oder der Stecker beschädigt sein sollten oder das Gerät selbst defekt ist. Es zur nächsten Vertrags-Kundendienststelle bringen.
16 Das eventuell beschädigte Speisekabel darf nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten und hierzu autorisierten Person ausgeführt werden, um jede Gefahr vorzubeugen.
17 Das Gerät ist NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH, nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
Schalten Sie während des Gebrauchs die Absaughaube ein oder sorgen Sie für ausreichende Lüftung des Raums.
18 Gerät nicht auf oder in die Nähe von Wärmequellen, Elektroelementen oder in einem heißen Ofen stellen. Nicht auf Geräte stellen.
19 Das Gerät in Anwesenheit von Kindern nicht außer Acht lassen.

20 Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Speisekabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionsfähig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
21 Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar!
22 Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EWG und EMC2004/108/EWG

- **ANLEITUNG STETS AUFBEWAHREN**

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)
1 Öffnungsgriff
2 Rote Einschalt- Kontrolllampe
3 Grüne Kontrolllampe Betriebsbereitschaft
4 Bewegliche Deckplatte
5 Verschlussklammer
6 Grillplatte
7 Rutschfeste Stellfüße

BETRIEBSANLEITUNG
Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme die eventuell an den Grillplatten vorhandenen Aufkleber.
Überprüfen Sie, dass die Grillplatten sauber und staubfrei sind. Falls erforderlich, reinigen Sie sie mit einem feuchten Tuch.
ACHTUNG: Beim ersten Einschalten kann es zu leichter Rauchbildung kommen. Dies ist nur durch das Erhitzen bestimmter Bauteile bedingt.
Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche. Lösen Sie die Verschlussklammer (5) an der Seite des Geräts und Öffnen Sie die Grillplatte.
ACHTUNG: Vergewissern Sie sich, dass der Grill während des Vorheizens geschlossen ist.
- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die rote Kontrolllampe (2) leuchtet auf.
- Lassen Sie den Grill beim Vorheizen geschlossen, bis die grüne Kontrolllampe für "Betriebsbereitschaft" (3) aufleuchtet.
- Klappen Sie mithilfe des Griffs (1) die obere Grillplatte hoch.
- Legen Sie das Grillgut immer möglichst nach hinten auf die untere Grillplatte (6).
- Klappen Sie die mit einem beweglichen Scharnier ausgestattete obere Grillplatte mithilfe des Griffs (1) herunter, bis sie gleichmäßig auf dem Grillgut aufliegt.

ACHTUNG: Berühren Sie das Gehäuse des Geräts nicht, da Sie sich sonst daran verbrennen könnten.
ACHTUNG: Verwenden Sie die Verschlussklammer nicht, um die obere Grillplatte zu verriegeln, während das Grillgut sich im Gerät befindet. Das Gewicht der Platte selbst drückt sie während des Garens nach und nach an das Grillgut.
- Zum Garen sind etwa 5-8 Minuten erforderlich. Die Grilldauer ist jedoch vom persönlichen Geschmack, sowie von der Art und der Dicke des Grillguts abhängig.
- Klappen Sie den Deckel nach dem Garen mithilfe des Griffs (1) hoch. Nehmen Sie das Grillgut mithilfe eines Kunststoffspatels heraus.

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

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

Zum Wegräumen des Geräts:
ACHTUNG: Lassen Sie das Gerät nach dem Abziehen des Steckers abkühlen.
- Verriegeln Sie die untere und obere Grillplatte mithilfe der Klammer (5) (Abb. 2).
- Rollen Sie das Kabel in dem dafür vorgesehenen Fach unterhalb des Geräts auf (Abb. 3)
- Stellen Sie das Gerät beim Wegräumen auf eine ebene Fläche.

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

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

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

Fladenbrot mit Pesto und Lamm
Zutaten
400 g Lammfilet
20 cm große, quadratische Fladenbrotstücke
65 g Basilikum - Pesto
50 g Parmesankäse in Scheibchen
35 g getrocknete Tomaten in Scheiben

Das Lammfleisch auf dem vorher eingeölten, sehr heißen Grill braten (Grill oder Barbecue), bis es nach Wunsch gebräunt und durchgebraten ist. Das Fleisch zudecken, 5 Minuten ruhen lassen und erst dann in feine Scheiben schneiden.
Die Grillplatte vorheizen. Das Fladenbrot halbieren und dann horizontal durchschneiden. Den unteren Teil mit Pesto bestreichen, das Lammfleisch, den Käse, die Tomaten darauf verteilen und mit dem restlichen Fladenbrot verschließen. Das Brot im Grill etwa 5 Minuten backen, bis der Käse schmilzt und das Brot vollständig erhitzt ist. In der Diagonale durchneiden und servieren.

Brötchen mit geröstetem Bauchspeck, Bananen und Käse
Zutaten:
4 Scheiben Brot
6 oder 7 Scheiben gegarter Bauchspeck
1 Banane
2 Scheiben Cheddar- Käse

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

ES

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ATTENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES
Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:
1 Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2 No utilizar el aparato en proximidad de paredes y cortinas.
3 No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc...)
4 Este aparato no es adecuado para ser empleado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas. Los usuarios que no tengan la experiencia y conocimiento del aparato o bien a aquellos a los que no se les haya dado las instrucciones referentes al empleo del aparato tendrán que estar sometidos a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad.
5 Es necesario vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
6 Durante el empleo, posicionar el aparato sobre de una superficie horizontal.
7 Colocar el producto sobre una superficie estable, resistente al calor y bien iluminada.
8 No hay que usar este aparato en el exterior.
9 Tener cuidado que el cable eléctrico no entre en contacto con superficies calientes.
10 **La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en marcha.**
11 Apagar el aparato y sacar el enchufe de la toma de corriente cuando no se utilice y antes de las operaciones de limpieza.
12 No tirar el cable de alimentación para sacar el enchufe.
13 No utilice detergentes abrasivos, corrosivos ni lavavajillas para limpiar el aparato.
14 **NO SUMERGIR NUNCA EL APARATO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO ENEL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.**
15 No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato resulta defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
16 Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser reemplazado por el Fabricante o por su servicio de asistencia técnica o en todo caso por una persona con cualifica similar, de modo que se pueda prevenir cualquier riesgo.
17 El aparato ha sido creado sólo para EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a empleo comercial o industrial.
Se aconseja el uso de un ventilador de aspiración o una adecuada ventilación del local durante el uso.
18 No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor, elementos eléctricos o en un horno caliente. No posicionarlo sobre otros aparatos.
19 Controlar atentamente el aparato cuando sea utilizado en presencia de niños.
20 Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
21 Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
22 Este aparato cumple la directiva 2006/95/CE y EMC2004/108/CE.

• GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)
1 Mango de apertura
2 Piloto rojo de encendido
3 Piloto verde temperatura adecuada para calentar
4 Placa superior móvil
5 Enganche de cierre
6 Placa de cocción
7 Pies antideslizamiento

INSTRUCCIONES DE USO
Antes de uso, quite las etiquetas que se encontraran en la plancha.
Asegúrese de que las placas de cocción estén limpias y sin restos de polvo. Si fuera necesario, límpielas con un paño húmedo.
ATENCIÓN: La primera vez que se utiliza se podría notar la salida de un delgado hilo de humo. Esto se debe solamente al calentamiento de algunos componentes.
Coloque el aparato sobre una superficie plana. Para abrir la plancha, abra el enganche de cierre (5) situado en el lateral izquierdo del aparato..
ATENCIÓN: Asegúrese de que la plancha esté cerrada durante la fase de precalentamiento.
- Introduzca el enchufe en una toma. Se encenderá el piloto rojo (2).
- Mantenga la plancha cerrada durante la fase de precalentamiento hasta que se encienda el piloto verde de “Preparado para calentamiento” (3).
- Abra la plancha mediante el mango (1).
- Coloque el alimento sobre la placa de cocción inferior (6). Coloque el alimento siempre hacia la parte posterior de la placa de cocción.
- Agarrándola por el mango (1), baje la placa de cocción superior dotada de bisagra móvil especialmente proyectada para que se apoye sobre el alimento de manera uniforme.

ATENCIÓN: No toque la parte externa del aparato porque podría quemarse.
ATENCIÓN: No use el enganche de cierre para bloquear la placa superior mientras el alimento se encuentra dentro del aparato. El propio peso de la placa aplastaría gradualmente el alimento durante la fase de cocción.
- Para la cocción se necesitan unos 5-8 minutos. En cualquier caso, el tiempo depende de los gustos personales, del tipo y del espesor del alimento.
- Una vez terminada la cocción, levante la tapa mediante el mango (1). Saque el alimento usando una paleta de plástico.

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

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

Para guardar el aparato:
ATENCIÓN: Después de haberlo desenchufado, deje que el aparato se enfríe.
- Bloquee las placas superior e inferior cerrando el enganche (5) (Fig. 2).
- Enrolle el cable en su correspondiente alojamiento en la parte baja del aparato (Fig. 3).
- Guarde el aparato colocándolo sobre una superficie plana.

RECETAS
Bocadillos con champiñones tostados y tomates secos
(Para 4 personas)
Tiempo de preparación: 10 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos

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

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

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

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

Bocadillos con panceta tostada, plátano y queso
Ingredientes:
4 rodajas de pan
6 o 7 lonchas de panceta precocida
1 plátano
2 lonchas de queso Cheddar

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

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

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

PT

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES
Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:
1 Certificar-se que a voltagem eléctrica do aparelho corresponda à voltagem de sua rede eléctrica.
2 Não utilizar o aparelho perto de paredes ou cortinas.
3 Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
4 Este aparelho não está indicado para ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais. Os utilizadores que não tenham adequada experiência e conhecimento do aparelho ou que não receberam as instruções sobre a sua utilização devem ser vigiados por uma pessoa responsável pela sua segurança.
5 É necessário vigiar as crianças para assegurar que não brinquem com o aparelho.
6 Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal.
7 Posicione o produto sobre uma superfície estável, resistente ao calor e bem iluminada.
8 Não use este aparelho em ambiente externo.
9 Prestar atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
10 **A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.**
11 Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada de corrente quando não estiver sendo utilizado e antes das operações de limpeza.
12 Não puxar pelo cabo de alimentação para desligar a ficha.
13 Para a limpeza do aparelho, não utilize detergentes abrasivos e corrosivos e não o lave na máquina de lavar loiça.
14 **NUNCA PASSE POR ÁGUA, OU OUTROS LÍQUIDOS, O APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO. USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA**.
15 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.
16 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.
17 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.
18 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.
19 Vigiar atentamente o aparelho quando este for utilizado na presença de crianças.
20 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.

21 Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
22 Esse aparelho está de acordo com a directriz 2006/95/CE e EMC2004/108/CEE.

• CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)
1 Pega de abertura
2 Led vermelho de ligação
3 Led verde de “pronto aquecimento”
4 Placa superior móvel
5 Grampo de fecho
6 Placa de cozedura
7 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
Pedaços de fogaça de 20 cm quadrados
65 g de pesto de manjericão
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 deite 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 salsicha 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 salsicha 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.

AR

تحذيرات هامة

اقرأ بعناية هذه التعليمات
عند استخدام أجهزة كهربائية يجب اتخاذ الاحتياطات اللازمة، و من بينها:
١ تأكد أن قوة الجهد الكهربائي للجهاز ملائم لجهد الشبكة الكهربائية الخاصة بكم.
٢ لا تستخدم الجهاز بالقرب من الجدران و المظلات.
٣ لا تترك الجهاز يتعرض للعوامل الجوية (أمطار، شمس، الخ...).
٤ لا تترك الجهاز أبداً في متناول الأطفال أو ذوي الاحتياجات الخاصة.
٥ أثناء الاستخدام، ضع الجهاز فوق سطح أفقي.
٦ ضع الجهاز على سطح ثابت، مقاوم للحرارة و جيد الإضاءة.
٧ لا تستخدم هذا الجهاز في الأماكن الخارجية.
٨ انتبه حتى لا يتلامس الكابل الكهربائي مع الأسطح الساخنة.
٩ إن هذا الجهاز غير معد للاستخدام بواسطة الأشخاص ذوي القدرات الجسدية والعقلية والنفسية المحدودة (بما في ذلك الأطفال). المستخدمين الذين تنقصهم الخبرة والمعرفة بالجهاز والذين لا يعرفون إرشادات الاستخدام يجب أن يتم مراقبتهم بواسطة شخص مسئول عن سلامتهم.
١٠ يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
١١ أطفئ الجهاز و انزع القابس من مأخذ التيار عند عدم استخدامه و قبل عمليات التنظيف.
١٢ لا تسحب كابل التغذية لنزع القابس.
١٣ قبل تحريك صفائح الشواء، أنزع قابس التغذية الكهربائية و انتظر عدة دقائق لكي تتركها تبرد.
١٤ **لا تغمر أبدا الجهاز ولا قابس التيار أو الكابل الكهربائي في الماء أو أي سائل , استخدم فقط قطعة قماش مبللة للتنظيف.**
١٥ لا تستخدم الجهاز إذا كان الكابل الكهربائي أو القابس بهما تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به تلف؛ في هذه الحالة خذه إلى أقرب مركز خدمة مصرح به.
١٦ استخدام تطويلات كهربائية غير مصرح بها من قبل مصنع الجهاز يمكن أن يسبب أضراراً و حوادث.
١٧ لا تستخدم منظفات كاشطة أو مسببة للتآكل أو غسالة الأطباق لتنظيف الجهاز.
١٨ **ينصح باستخدام مروحة للتهوية أو نظام تهوية مناسب بالمكان أثناء الاستخدام.**
١٩ تم تصنيع هذا الجهاز لاستعماله منزليا فقط و يجب عدم استعماله في نطاق أنشطة تجارية أو صناعية.
٢٠ لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر للحرارة، عناصر كهربائية أو في فرن تم تسخينه مسبقاً. لا تضعه فوق أجهزة أخرى.
٢١ قم بمراقبة الجهاز بعناية عندما يتم استخدامه في وجود أطفال.
٢٢ في حالة أردتم التخلص من الجهاز ننصح بجعله غير عامل من خلال نزع الكابل الكهربائي التابع له. ننصح أيضاً بجعل مكونات الجهاز التي قد تشكل خطراً غير ضارة للأطفال الذين من الممكن أن يستعملون الجهاز للعب.
٢٣ يجب عدم ترك مواد التغليف بمتناول الأطفال حيث أنها مصدر خطر فعلي.
٢٤ هذا الجهاز مطابق للائحة ٢٠٠٦/٩٥/CE و ٢٠٠٤/١٠٠/EMC CEE.

• احتفظ دائماً بهذه التعليمات

وصف الجهاز وصف الجهاز (شكل رقم ١)
١ مقبض الفتح
٢ مؤشر أحمر للتشغيل
٣ مؤشر أخضر للحرارة الجاهزة
٤ صفيحة عليا متحركة
٥ مشبك الغلق
٦ صفيحة الطهي
٧ أقدام مضادة للتزحلق

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 خيط رفيع من الدخان عند أول استخدام. هذا ما ينتج عند تسخين بعض العناصر فقط.
ضع الجهاز على سطح مستوي. قم بدفع مشبك الغلق (٥) الموجود على الجانب الأيسر من الجهاز لفتح الصفيحة.
تنبيه: تأكد من أن الصفيحة قد تم إغلاقها أثناء مرحلة التسخين الأولي.
- أدخل القابس بمأخذ التيار الكهربائي. سوف يقاد المؤشر الأحمر (٢)
- ابق الصفيحة مغلقة أثناء مرحلة التسخين الأولي، إلى أن يتم إيقاد المؤشر الأخضر الخاص بـ «التسخين جاهز» (٣)
- قم بفتح الصفيحة العليا عن طريق المقبض (١).
- ضع الطعام المراد طهيه على صفيحة الطهي السفلى (٦). ضع الطعام دائماً نحو الجزء الخلفي من صفيحة الطهي.
- أخفض صفيحة الطهي العليا المزودة بمفصلة متحركة تم تصميمها خصيصا لوضع الصفيحة على الطعام بشكل منتظم و إمساكها عند المقبض (١)

تنبيه: لا تلمس السطح الخارجي للجهاز لتجنب الحروق.
تنبيه: لا تستخدم مشبك الغلق لحجز الصفيحة العليا أثناء وجود الطعام داخل الجهاز. سوف يقوم وزن الصفيحة نفسه بالضغط على الطعام تدريجياً أثناء مرحلة الطهي.
- يلزم للقيام بعملية الطهي ٥-٨ دقائق تقريباً. و على كل حال، يعتمد كم الوقت وفقا للذوق الشخصي و نوع و سمك الطعام.
- عند انتهاء الطهي، قم برفع الغطاء بواسطة المقبض الخاص (١). اخرج الطعام باستخدام مبسط بلاستيك.

تنبيه: لا تستخدم أبداً أدوات مائدة معدنية لتجنب الإضرار بطبقة التغطية لصفائح الطهي المقاومة للالتصاق.

. النظافة .
انتبه : قبل التنظيف انزع القابس عن مأخذ التيار واترك الجهاز ليبرد .
انتبه : لا تغمر الجهاز في المياه أو أي سائل أو تحت مياه متدفقة
انتبه : لا تستخدم أشياء معدنية أو إسفنج خشن أو مساحيق في التنظيف لإمكانهم إحداث أضرار بالطبقة المضادة للالتصاق لأسطح الطهي .

لوضع الجهاز في مكانه:
تنبيه: بعد نزع القابس اترك الجهاز ليبرد.
- افصل 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 محمصة 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 الدسم المبشور
٢٠٠ جم من الخبز التركي، المقطع إلى ٤ أجزاء

قم بتسخين مقلاة للقلي و انثر عليها قليل من الزيت. أضف الفطر و أطهيه 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. أقطعهُ من المنتصف و قدمه.

فطيرة بصلصة جنوه و لحم الضأن
المكونات
٤٠٠ جم من شرائح لحم الضأن
قطع من الفطير المقطع إلى ٢٠ سم مربع
٦٥ جم من صلصة جنوه بالريحان
٥٠ جم من جبن البارميجان المقطع إلى شرائح
٣٥ جم من الطماطم المجففة المقطعة إلى شرائح

قم بشواء لحم الضأن على الشواية المسخنة جيداً و التي تم دهانها بقليل من الزيت مسبقاً (بالشيكة أو الشواية) إلى أن يتم تغيير لونه أو إلى درجة الطهي المرغوب فيها. اترك لحم الضأن يهدأ، و هو مغطى، لمدة ٥ دقائق قبل تقطيعه لشرائح رقيقة.
قم بتسخين أولي للصفيحة. قسم الفطيرة إلى نصفين، ثم قم بقطعها من المنتصف أفقيا. 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 مائلة 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

أحدى الأفكار الذكية المطبقة في المطاعم ، هي تحميص الخبز خفيفا قبل إقرانه في شكل الشطائر الصغيرة. من ثم قم بتسخين الصفيحة، ضع الشرائح الأربعة من الخبز على الصفيحة السفلى و أغلقها تماما؛ اتركها تسخن لمدة لا تزيد عن دقيقة، (الوقت اللازم فقط لإكساب اللون للخبز). اخرج شرائح الخبز و ابسط عليها شرائح اللحم، لتغطي الجزء الأسفل من الخبز. قم الان بتقطيع ثمرة الموز طولياً، إلى أقل أو أكثر من ٦ شرائح، و ضعها على شرائح اللحم. غطى كل هذا بشرائح الجبن؛ غطيه مجددا و اتركه ليتم طهيه لمدة ٣-٤ دقائق.

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 المقدد المفروم ناعما
١٦ فطيرة مستديرة (ليست مقلية)
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 الحمضي

قم بتسخين الصفيحة مسبقاً؛ ضع معاً كل من المرق، اللوبيا، الثوم المفروم و أوراق البصل الخضراء، اللحم المقدد و قم بتوزيعهم سويا على ٨ فطائر. زينه بطبقات متبادلة من مرق Taziki، الافوكادو و الجبن.
اطهي الفطائر إلى أن تصبح ذهبية اللون، محمصة و ساخنة تماما لمدة ٨ دقائق تقريبا.
اقتراحات التقديم: قدمها مع الكريم الحمضي و أوراق السلطة.

TR

ÖNEMLİ UYARILAR

BU TALİMATLARI DİKKATLE OKUYUNUZ.
Elektrikli ev aletlerini kullanırken alınması gereken önlemlerden bazıları aşağıdaki gibidir:
1 Cihazın elektrik voltajının, evinizdeki elektrik ağı voltajına uygun olduğundan emin olunuz.
2 Cihazınızı duvar ve perde yakınlarında kullanmayınız.
3 Cihazınızı kötü hava şartlarına (yağmur, güneş vb...) maruz bırakmayınız
4 Bu cihaz kısıtlı bedensel, duyumsal ve zihinsel kapasitesi olan kişilerin (çocuklar dahil olmak üzere) kullanımına uygun değildir. Cihaz hakkında bilgisi ve kullanım deneyimi olmayan veya kullanım talimatlarını okumayan kişiler, güvenlik amacıyla deneyimli bir kişi tarafından denetim altında tutulmaları tavsiye olunur.
5 Çocukların cihazı bir oyun aracı olarak kullanmalarını engellemek üzere gözetim altında bulundurulması gerekmemektedir. Cihazınızı asla çocukların veya kullanmaya kabil olmayan kimselerin ulaşabilecekleri yerlere bırakmayınız.
6 Cihazı düz bir zemine koyarak kullanınız.
7 Cihazınızı kullanırken sağlam, ısıya dayanıklı ve iyi aydınlatılmış bir zemin üzerine yerleştiriniz.
8 Bu cihazı dışarıda kullanmayınız.
9 Elektrik kablosunun sıcak yüzeyler ile temas halinde bulunmamasına dikkat ediniz.
10 **Cihazın etrafındaki yüzeyler cihaz çalışırken ısınabilir, dikkat ediniz.**
11 Cihazı kullanmadığınızı zaman ve temizlemeden önce kapatınız ve fişi prizden çekiniz.
12 Fişi kablosundan tutarak çekmeyiniz.
13 Cihazın temizliği için aşındırıcı veya çizici deterjan kullanmayınız. Bulaşık makinesinde yıkamayınız.
14 **CİHAZI, ELEKTRİK KABLOSUNU VE FİŞİNİ SU VEYA HERHANGİ BAŞKA SIVI MADDE İÇİNE DALDIRMAYINIZ, BUNLARIN TEMİZLİĞİ İÇİN NEMLİ BİR BEZ KULLANINIZ.**
15 Cihazın elektrik kablosu veya fişi zarar görmüş ise veya cihazın kendisi hasarlı olduğu takdirde kesinlikle kullanmayınız; bu durumda cihazı en yakın Yetkili Teknik Servis'e götürünüz.

16 Besleme kablosu hasarlı ise, her tür riski engellemek üzere kablonun değiştirilmesi işlemi Üretici firma, yetkili teknik servis veya konusunda uzman personel tarafından gerçekleştirilmelidir.
17 Bu cihaz, sadece EV İÇİ KULLANIM amaçlı olarak üretilmiş olup, ticari veya sanayi alanlarda kullanılmamalıdır.
18 Cihazın kullanım sırasında aspiratörün kullanılması veya mekanın havalandırılması tavsiye edilir.
19 Cihazınızı ısı kaynaklarının, elektrik cihaz veya ısıtılmış fırınların üstüne veya yakınına koymayınız. Başka cihazların üstüne yerleştirmeyiniz.
20 Cihaz çocuklar tarafından kullanıldığında dikkatli denetim gerektirmektedir.
21 Bu cihazı katı atık olarak çöpe atmaya karar verdiğiniz-de, besleme kablosunu keserek çalışmaz hale getirmeniz tavsiye edilmektedir. Ayrıca, özellikle çocuklar için tehlike arz edebilecek cihazın kısımlarını, ki çocuklar bunlarla oynamak isteyebilir, zararsız hale getirmeniz tavsiye edilmemektedir.
22 Cihazın ambalaj malzemeleri tehlikeli olabilir. Çocukların ulaşabilecekleri yerlere bırakılmamalıdır.
23 Bu cihaz 2006/95/CE ve EMC2004/108/CEE direktiflerine uygundur.

. BU KULLANIM TALIMATLARI HER ZAMAN MUHAFAZA EDİNİZ

CİHAZIN TANIMI (Şekil 1)
1 Tutma sapı
2 Güç (ısıtma) ışığı (kırmızı)
3 Termostat hazır ışığı (yeşil)
4 Üvnah üst ızgara plakası
5 Kilitleme mandalı
6 Pişirme ızgara plakası
7 Kaymayı önleyen ayaklar

KULLANIM TALİMATLARI
Cihazınızı ilk kez kullanmadan önce, gövdesi ve ızgara plakaları üzerinde olabilecek etiketleri çıkartınız.
Izgara plakaların temiz ve tozsuz olduklarından emin olunuz. Gerekirse nemli bir bez ile temizleyiniz.
DİKKAT: Cihazınızı ilk kullandığınızda biraz duman çıkabilir. Bu bazı parçaların ısınmasına bağlıdır.
Cihazı düz bir zemin üzerine yerleştiriniz. Cihazın sol tarafında yer alan kilitleme mandalını (5) oynatarak ızgarayı açınız.
DİKKAT: Izgara plakasının ısınma süresince kapalı olduğundan emin olunuz.
- Fişi prize takınız. Kırmızı güç/ısıtma ışığı (2) yanacaktır.
- Yeşil 'Termostat hazır' ışığı yanana kadar ısınma süresince ızgarayı kapalı tutunuz.
- Tutma sapını (1) kullanarak üst ızgara plakasını açınız.
- Pişirilecek gıdaları ızgaranın alt kısmına (6) yerleştiriniz. Gıdayı her zaman ızgara plakasının arka tarafına yakın yerleştiriniz.
- Tutma sapından (1) tutarak üst pişirme ızgara plakasını indiriniz. Üst ızgara plakasının pişirilecek gıdanın üzerine eşit bir yüksekliktе dayanabilmesi için özel olarak tasarlanan oynak mandala sahiptir.

DİKKAT: Yanıkları önlemek için çalışma sırasında cihaza dokunmayınız.
DİKKAT: Cihazınızın içerisinde gıda bulunurken üst ızgara plakasını sabitleştirmek için kilitleme mandalını kilitlemeyiniz. Kilitleme mandalı kilitlendiği takdirde ızgara plakasının ağırlığı pişirilme sürecinde gıdayı gittikçe ezecektir.
- Pişirme süresi yaklaşık 5-8 dakikadır. Her halükarda, pişirme süresi kişisel damak tadına, pişirilecek gıdanın türü ve kalınlığına göre değişir.
- Pişirme süresi bittiğinde, tutma sapı (1) yardımıyla üst kapağı kaldırınız. Plastik bir spatula kullanarak ızgaranın içinde bulunan gıdayı çıkartınız.

DİKKAT: Izgara plakaların yapışmaz kaplamasına zarar verebileceğinden madeni alet asla kullanmayınız.

TEMİZLİK
DİKKAT: Temizlik işlemlerine başlamadan önce, cihazı elektrik besleme ağından çektiğinizden emin olunuz ve cihazın soğumasını bekleyiniz.
DİKKAT: Cihazı su veya diğer sıvılar içerisine asla daldırmayınız ve akan su altında yıkamayınız