

الزيتان (B) والصلب القاسين من مأخذ التيار الكهربائي.
- إن كنت ترغب في استخدام الجهاز على الفور لإعداد الطعام من جديد، قم بتنظيف لوحة التوزيع سريعًا وادأنا بعد إيقاف تشغيل الجهاز وفسله عن الشبكة الكهربائية، وذلك بمسحه باستخدام قطعة منشفة ورقية أو قطعة قماش رطبة.

تنبيه:
لتجنب إتلاف سطح الطبخ اللاصق للوحة الطهي، لا تستخدم أدوات معدنية أو قاطعة أو مدببة.



أثناء الاستخدام وتلفادي الدروق، قم بإعدادة قفازات الفرن.

التنظيف والصيانة
تنبيه:

- انتظر حتى تبرد اللوحة (E) قبل البدء في التنظيف.

- فصل اللوحة (E) عن جسم الجهاز (C).

- قم بتنظيف اللوحة (E) وجسم الجهاز (C) باستخدام قطعة قماش مع مياه دافئة ومُنظف لطيف. يُمكن غسل صحيفة الطهي في غسالة الأطباق، وذلك مع مراعاة وضعها بشكل يحميها من الخدش.

بواسطة الأجزاء المعدنية أو المدببة الطرف. أعد وضع الجهاز في مكانه مع تغطية لوحة السيراميك بقطعة قماش أو منشفة ورقية لحياتها من أية خدوش عرضية.

تنبيه:

- لا تستخدم مذبيبات قوية أو ناشطة لا تستخدم اسلاك التلميع أو اسلاك الصلب أو الاسلاك المعزوجة بالصابون.



وصفات سريعة

بيض

بيض مقلي “على الطريقة القوية”:
قم بطهي بياض البويض لمدة ١ دقيقة مع عمل جزء منخفض صغير في الوسط قم بإضافة الملح وتشرجه من الزيد وصفار البويض في التجويف الذي تم عمله. قم بالطهي لمدة ١دقيتين أخريتين.

الببيض المشقوق “الطبخ على الطريقة الإنجليزي”:
قم بكمس بوضتين من الفليل من الملح والقليل من جوز الطيب وملعقتين كيبويتين من القشطة المسائلة. قم بالطهي لمدة ١ – ٢ دقيقة مع التقليب باستمرار. يتم تقديمه مع الحبز بالحبوب والحبز المحمص.

الأومليت وعصيدة البيض وما يتلهم من البيض المطبوخ:
قم بكمس بوضتين مع فردة ملح وتسخين القليل من الزيت وصب البيض والطح:

- لعمل الأومليت: اترك الأومليت ٣ دقائق بدون تقليب ثم قم بلفه مع الجانب القصير، ومن الشُمكن مشوه ولفه باستخدام المكونات المفضلة لديك.

- لعمل عصجة البيض “فريتاتا”: اتركه لمدة ١دقيتين على جانب ثم قم بإدخاله بطبق البيض الجانِب الآخر أيضًا لمدة ٢ – ٣ دقائق. قم بإثارة الشدة وكسر الحبيب من وضع ملاعق كبيرة من جبن البارميزان المتسور للحصول على قشرة لذيذة ومقرمشة. اصف أيضًا ملعقتين كيبويتين من الحليب إذا كنت تفضلها أطرى وأرق.

الهنشيريذ:
قم بطهي قطعتين من الهمبرجر حوالي ١٠٠ جرام القلعة لمدة ٥ دقائق لكل جانب. اصف القليل من الزيت والمزمنة وقص اللحم منصفه حسب الرغبة لإضافة نكهة.

شرايخ اللحم والسيلايب صندوب النجاج أو الذيك الرومي:
قم بتسخين اللحم من الزيت وضع بحمص ٢٠٠ جرام من شرائح اللحم أو الصدور المحلطة بالقليل من الدقيق ويتم الطهي لمدة ٥ دقائق. قم بقلها وإضافة القليل من الملح وطهيها لمدة ٥ دقائق أخرى.

مقليات:
من الشُمكن تحمير ١٥٠ جرام من المقليات الصغيرة الطرية أو المجمدة لمدة ٨ – ١٠ دقائق، ومن الأفضل أن يتم ذلك من الفليل من الزيت، ومن هذه المقليات: زيتون محشو على طريقة مدينةASCOI، كرات اللحم الصغيرة، السجق (المفتوح على شكل كتاب)، أسياخ لحم خاصرة الذيك الرومي والفلفل.

Ariete



الخضروات
قم بتغطية الخضروات على شكل مكعبات أو شرائح أو دوائر وطهيها مع ملعقة كبيرة من الزيت والقليل من الملح والنكهات المفضلة لديك. بعض الأمثلة:

الكيسه:
قم بتقطيع ٢ – ٣ إلى شرائح طولية وطهيها لمدة ١٥ دقيقة.

الفاطيان:
قم بتقطيع ثمرته بمرنة بإذجان واحدة على شكل أعواد وتحميرها لمدة ١٥ دقيقة مع تقليبها كثيرًا.

الفلفل:
قم بتقطيع ثمره فلفل واحدة إلى شرائح وطهيها لمدة حوالي ٢٠ دقيقة مع تقليبها كثيرًا.

القطاطم (الطوبوا):
قم بتفحمها من النصف بشكل أفقي. قم بوضع الجانب المطبوخ منها نحو الأعلى فوق لوحة الطهي. قم بطهيها لمدة ٢٠ دقيقة تقريبًا بدون إدارتها.

الطباطين:
قم بتقطيعها على شكل فصوص أو، إذا كانت بطاطس طازجة، من النصف. قم بتقليبها مباشرة على لوحة الطهي، وطهيها لمدة ٢٥ – ٣٠ دقيقة تقريبًا مع إدارتها كثيرًا.

الفاطية
قم بتغطية الفاطية على شكل فصوص أو شرائح مسيكة أو مكعبات كبيرة. اصف القليل من السكر أو العمل أو مادة تحلية والنكهات المفضلة لديك (الفانيليا، قشر الحمضيات، توابل، وغيرها) وقم بطهي جانب منها لمدة ١دقيتين. قم بإدخاله القطع وطهي الجانب الآخر لمدة ١دقيتين أخريتين.

cuoki

وصف الجهاز (الشكل ١)

A مقفاح بدء التشغيل / إيقاف التشغيل (تشغيل / إيقاف) بمؤشر ضوئي خاص بالتشغيل

C جسم الجهاز

D مقارمة

E لوحة بطقية من السيراميك

تعليمات الاستخدام

- قبل الاستخدام، قم بتنظيف لوحة الطهي (E) باستخدام قطعة قماش مع مياه دافئة ومُنظف لطيف. قم بالتنظيف جيدًا.

لمنظف لوحة الطهي (E) باستخدام ملعقة أو مغرفة مطبخ من الخشب أو النايلون أو الميولبيكون المقومين للحرارة.

- عند الانتهاء من الطهي، قم بإطفاء الجهاز بالضغط على مفتاح

ال إيقاف (B) والصلب القاسين من مأخذ التيار الكهربائي.

- إن كنت ترغب في استخدام الجهاز على الفور لإعداد الطعام من جديد، قم بتنظيف لوحة التوزيع سريعًا وادأنا بعد إيقاف تشغيل الجهاز وفسله عن الشبكة الكهربائية، وذلك بمسحه باستخدام قطعة منشفة ورقية أو قطعة قماش رطبة.

تنبيه:
لتجنب إتلاف سطح الطبخ اللاصق للوحة الطهي، لا تستخدم أدوات معدنية أو قاطعة أو مدببة.

أثناء الاستخدام وتلفادي الدروق، قم بإعدادة قفازات الفرن.

التنظيف والصيانة
تنبيه:

- انتظر حتى تبرد اللوحة (E) قبل البدء في التنظيف.

- فصل اللوحة (E) عن جسم الجهاز (C).

- قم بتنظيف اللوحة (E) وجسم الجهاز (C) باستخدام قطعة قماش مع مياه دافئة ومُنظف لطيف. يُمكن غسل صحيفة الطهي في غسالة الأطباق، وذلك مع مراعاة وضعها بشكل يحميها من الخدش.

بواسطة الأجزاء المعدنية أو المدببة الطرف. أعد وضع الجهاز في مكانه مع تغطية لوحة السيراميك بقطعة قماش أو منشفة ورقية لحياتها من أية خدوش عرضية.

تنبيه:

- لا تستخدم مذبيبات قوية أو ناشطة لا تستخدم اسلاك التلميع أو اسلاك الصلب أو الاسلاك المعزوجة بالصابون.

التنظيف والصيانة
تنبيه:

- انتظر حتى تبرد اللوحة (E) قبل البدء في التنظيف.

- فصل اللوحة (E) عن جسم الجهاز (C).

- قم بتنظيف اللوحة (E) وجسم الجهاز (C) باستخدام قطعة قماش مع مياه دافئة ومُنظف لطيف. يُمكن غسل صحيفة الطهي في غسالة الأطباق، وذلك مع مراعاة وضعها بشكل يحميها من الخدش.

بواسطة الأجزاء المعدنية أو المدببة الطرف. أعد وضع الجهاز في مكانه مع تغطية لوحة السيراميك بقطعة قماش أو منشفة ورقية لحياتها من أية خدوش عرضية.

تنبيه:

- لا تستخدم مذبيبات قوية أو ناشطة لا تستخدم اسلاك التلميع أو اسلاك الصلب أو الاسلاك المعزوجة بالصابون.

التنظيف والصيانة
تنبيه:

- انتظر حتى تبرد اللوحة (E) قبل البدء في التنظيف.

- فصل اللوحة (E) عن جسم الجهاز (C).

- قم بتنظيف اللوحة (E) وجسم الجهاز (C) باستخدام قطعة قماش مع مياه دافئة ومُنظف لطيف. يُمكن غسل صحيفة الطهي في غسالة الأطباق، وذلك مع مراعاة وضعها بشكل يحميها من الخدش.

بواسطة الأجزاء المعدنية أو المدببة الطرف. أعد وضع الجهاز في مكانه مع تغطية لوحة السيراميك بقطعة قماش أو منشفة ورقية لحياتها من أية خدوش عرضية.

تنبيه:

- لا تستخدم مذبيبات قوية أو ناشطة لا تستخدم اسلاك التلميع أو اسلاك الصلب أو الاسلاك المعزوجة بالصابون.

التنظيف والصيانة
تنبيه:

- انتظر حتى تبرد اللوحة (E) قبل البدء في التنظيف.

- فصل اللوحة (E) عن جسم الجهاز (C).

- قم بتنظيف اللوحة (E) وجسم الجهاز (C) باستخدام قطعة قماش مع مياه دافئة ومُنظف لطيف. يُمكن غسل صحيفة الطهي في غسالة الأطباق، وذلك مع مراعاة وضعها بشكل يحميها من الخدش.

بواسطة الأجزاء المعدنية أو المدببة الطرف. أعد وضع الجهاز في مكانه مع تغطية لوحة السيراميك بقطعة قماش أو منشفة ورقية لحياتها من أية خدوش عرضية.

تنبيه:

- لا تستخدم مذبيبات قوية أو ناشطة لا تستخدم اسلاك التلميع أو اسلاك الصلب أو الاسلاك المعزوجة بالصابون.

التنظيف والصيانة
تنبيه:

- انتظر حتى تبرد اللوحة (E) قبل البدء في التنظيف.

- فصل اللوحة (E) عن جسم الجهاز (C).

- قم بتنظيف اللوحة (E) وجسم الجهاز (C) باستخدام قطعة قماش مع مياه دافئة ومُنظف لطيف. يُمكن غسل صحيفة الطهي في غسالة الأطباق، وذلك مع مراعاة وضعها بشكل يحميها من الخدش.

بواسطة الأجزاء المعدنية أو المدببة الطرف. أعد وضع الجهاز في مكانه مع تغطية لوحة السيراميك بقطعة قماش أو منشفة ورقية لحياتها من أية خدوش عرضية.

تنبيه:

- لا تستخدم مذبيبات قوية أو ناشطة لا تستخدم اسلاك التلميع أو اسلاك الصلب أو الاسلاك المعزوجة بالصابون.

التنظيف والصيانة
تنبيه:

- انتظر حتى تبرد اللوحة (E) قبل البدء في التنظيف.

- فصل اللوحة (E) عن جسم الجهاز (C).

- قم بتنظيف اللوحة (E) وجسم الجهاز (C) باستخدام قطعة قماش مع مياه دافئة ومُنظف لطيف. يُمكن غسل صحيفة الطهي في غسالة الأطباق، وذلك مع مراعاة وضعها بشكل يحميها من الخدش.

بواسطة الأجزاء المعدنية أو المدببة الطرف. أعد وضع الجهاز في مكانه مع تغطية لوحة السيراميك بقطعة قماش أو منشفة ورقية لحياتها من أية خدوش عرضية.

تنبيه:

- لا تستخدم مذبيبات قوية أو ناشطة لا تستخدم اسلاك التلميع أو اسلاك الصلب أو الاسلاك المعزوجة بالصابون.

التنظيف والصيانة
تنبيه:

- انتظر حتى تبرد اللوحة (E) قبل البدء في التنظيف.

- فصل اللوحة (E) عن جسم الجهاز (C).

- قم بتنظيف اللوحة (E) وجسم الجهاز (C) باستخدام قطعة قماش مع مياه دافئة ومُنظف لطيف. يُمكن غسل صحيفة الطهي في غسالة الأطباق، وذلك مع مراعاة وضعها بشكل يحميها من الخدش.

بواسطة الأجزاء المعدنية أو المدببة الطرف. أعد وضع الجهاز في مكانه مع تغطية لوحة السيراميك بقطعة قماش أو منشفة ورقية لحياتها من أية خدوش عرضية.

تنبيه:

- لا تستخدم مذبيبات قوية أو ناشطة لا تستخدم اسلاك التلميع أو اسلاك الصلب أو الاسلاك المعزوجة بالصابون.

التنظيف والصيانة
تنبيه:

- انتظر حتى تبرد اللوحة (E) قبل البدء في التنظيف.

- فصل اللوحة (E) عن جسم الجهاز (C).

- قم بتنظيف اللوحة (E) وجسم الجهاز (C) باستخدام قطعة قماش مع مياه دافئة ومُنظف لطيف. يُمكن غسل صحيفة الطهي في غسالة الأطباق، وذلك مع مراعاة وضعها بشكل يحميها من الخدش.

بواسطة الأجزاء المعدنية أو المدببة الطرف. أعد وضع الجهاز في مكانه مع تغطية لوحة السيراميك بقطعة قماش أو منشفة ورقية لحياتها من أية خدوش عرضية.

تنبيه:

- لا تستخدم مذبيبات قوية أو ناشطة لا تستخدم اسلاك التلميع أو اسلاك الصلب أو الاسلاك المعزوجة بالصابون.

التنظيف والصيانة
تنبيه:

- انتظر حتى تبرد اللوحة (E) قبل البدء في التنظيف.

- فصل اللوحة (E) عن جسم الجهاز (C).

- قم بتنظيف اللوحة (E) وجسم الجهاز (C) باستخدام قطعة قماش مع مياه دافئة ومُنظف لطيف. يُمكن غسل صحيفة الطهي في غسالة الأطباق، وذلك مع مراعاة وضعها بشكل يحميها من الخدش.

بواسطة الأجزاء المعدنية أو المدببة الطرف. أعد وضع الجهاز في مكانه مع تغطية لوحة السيراميك بقطعة قماش أو منشفة ورقية لحياتها من أية خدوش عرضية.

تنبيه:

- لا تستخدم مذبيبات قوية أو ناشطة لا تستخدم اسلاك التلميع أو اسلاك الصلب أو الاسلاك المعزوجة بالصابون.

التنظيف والصيانة
تنبيه:

- انتظر حتى تبرد اللوحة (E) قبل البدء في التنظيف.

- فصل اللوحة (E) عن جسم الجهاز (C).

- Στο τέλος του ψησίματος, θραξίτε τη συσκευή πλύνοντας το πλήκτρο τούσης (B) και χρησιμοποιήστε το ρεζινοταιλιτή από την τριπλή του ρεζιμού.

- Αν επιθυμείτε να χρησιμοποιήσετε ομίως τη συσκευή για νέα παρασκευή, καθαρίστε γρήγορα την πλάκα, πάντα αφού θραξίστε προηγουμένως και έχετε αποστεινώσει τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα. Περιμένετε ένα απορροφητικό χαρτί κουζίνας να είναι υγρό από το νερό.

ΠΡΟΞΟΧ:
Για να μην προκληθεί ζημία στην αντικολλητική επίστρωση της πλάκας, μη χρησιμοποιήσετε μεταλλικά, αιχμηρά ή κοφτερά αντικείμενα.

Κατά τη χρήση, προς αποφυγή εγκαυμάτων, φορέστε γάντια φούρου.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΠΡΟΞΟΧ:
Περυμένετε να κρυσώσει η πλάκα (E) πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό.

- Αποστειάτε την πλάκα (E) από το σώμα της συσκευής (C).

- Καθαρίστε την πλάκα (E) και το σώμα συσκευής (C) χρησιμοποιώντας ένα πανί με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Η πλάκα μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων, προσέχοντας να μην τοποθετήσετε με τρόπο που να μην υπάρχει να υστερούσε από νερό.Μετά ή αψημάρα αντικείμενα. Φυλάξτε τη συσκευή κλειστούμε την κερραμική πλάκα να είναι πανί ή χαρτί κουζίνας, για να τη προστατεύσετε από τυχόν γρατσουνιές.

ΠΡΟΞΟΧ:
Μη χρησιμοποιείτε δυνατά και αποξηστικά προϊόντα ούτε διαλύτες. Μη χρησιμοποιείτε σφουγγαράκια, σφουράκια ή σφουγγαράκια με άσπιρα.

ΓΡΗΓΟΡΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΑΥΓΑ
Αυγά μάτια ''old style'': Ψήστε για 1 μόνο λεπτό το ασπράδι του αυγού, κινώντας ένα μικρό κούλιμα στο κέντρο. Αλατίζετε και προσθέτετε λίγο βούτυρο και τον κρόκο στο κούλιμα που κινάτε. Ψήστε ακόμα για 2 λεπτά μετά.

Χυμώδες αυγά "english breakfast": Χυμώστε 2 αυγά με κλάσμα του αλάτι, λίγο τριμμένο ποσάροχμο και 2 κουτάλια υγρού κρέμα γάλατος. Ψήστε για 1-2 λεπτά ανακατεύοντας συνεχώς. Σερβίριτε με τοστιασμένα ψωμί δημητριακών.

Ουδέλητα, παλιλά φριτάτα & Co.: Χυμώστε 2 αυγά με μια πρέζα αλάτι, ζεστώνετε λίγο λάδι, ρίξτε τα αυγά και ψήστε:

- Για την ομελέτα: 3 λεπτά χωρίς να την γυρίζετε, στη συνέχεια τυλίξτε την με ξενόκαυτο από την κοπή πλάτης. Η ομελέτα μπορεί να γυρισθεί στην τη γυλίξτε με ψακέρη, αρακίως της.

- Για τη φριτάτα: 2 λεπτά από με κλάμα, μετά γυρίστε την για ψήστε για 2-3 λεπτά και από την άλλη πλάτη. Επιλαύστε στη χυμώσας τα αυγά με δύο κουτάλια τριμμένη παρμεζάνα για να έχειε μια γευστική και τραγανή κρούστα. Προσθέστε, αντίθετα, 2 κουτάλια γάλα να την τραπώτε πιο τρακιά και αφράτη.

ΚΡΕΑΣ
Hamburger: ψήστε 2 hamburger του 100 γρ. περίπου το καθένα, 5 λεπτά την κάθε πλευρά. Προσθέτετε λίγο λάδι, λίγο φακόλιου, και ένα αόλεχρο κούλιμα λιωμένο, ανάλογα με τα γούστα, για να διώσετε γούστο.

Φιλέτα, εκκαλοτά, φιλέτο κατσουράκι ή γαλοπούλας: ζεστώνετε λίγο λάδι, τοποθετήστε 200 γρ. κρέας σε φέτες ή στήθος κοτόπουλο ή γαλοπούλας έλατο εκκαλωμένο και ψήστε για 4 λεπτά. Γυρίστε, ελατίζετε λίγο και ψήστε για 4 ακόμη λεπτά.

Ορεκτικά: κόψτε 1-3 σε φέτες κατά μήκος, ψήστε τα για 15 λεπτά μελιζάνες: κόψτε 1 σε μπαστουνακια. Ροβίστε τα για 15 λεπτά μελιζάνες: κόψτε 1 σε μπαστουνακια. Ροβίστε τα για 15 λεπτά μελιζάνες: κόψτε 1 σε μπαστουνακια.

Πατέρας: κόψτε 1 σε λωρίδες. Ψήστε τις για 20 λεπτά περίπου γυρίζοντας τις συχνά.

Νιουτάις: ανοίξτε τις στα δύο οριζόντια. Τοποθετήστε τις στην πλάκα με το κομμένο μέρος προς το επάνω. Χωρίς να τις γυρίσετε ποτέ, ψήστε για 20 περίπου λεπτά.

Πατέας: κόψτε τις σε φέτες, ή αν είναι νέες, σοδεάτε, στο μισό. Γαυρίστε τις και ευθείαν στην πλάκα και ψήστε τις για 25/30 περίπου λεπτά, γυρίζοντας τις συχνά

ΛΑΧΑΝΙΚΑ
Καφέτα τα λαχανικά σε μικρούς κύβους, λωρίδες ή ροβέλες και ψήστε τις με ένα κουτάλι λάδι. Λίγο αλάτι και τα αρωματικά της αρακίως της. Σερβίρα παρσένιας.

Κολοκαυτά: κόψτε 2-3 σε φέτες κατά μήκος, ψήστε τα για 15 λεπτά μελιζάνες: κόψτε 1 σε μπαστουνακια. Ροβίστε τα για 15 λεπτά μελιζάνες: κόψτε 1 σε μπαστουνακια.

Πατέρας: κόψτε 1 σε λωρίδες. Ψήστε τις για 20 λεπτά περίπου γυρίζοντας τις συχνά.

Νιουτάις: ανοίξτε τις στα δύο οριζόντια. Τοποθετήστε τις στην πλάκα με το κομμένο μέρος προς το επάνω. Χωρίς να τις γυρίσετε ποτέ, ψήστε για 20 περίπου λεπτά.

Πατέας: κόψτε τις σε φέτες, ή αν είναι νέες, σοδεάτε, στο μισό. Γαυρίστε τις και ευθείαν στην πλάκα και ψήστε τις για 25/30 περίπου λεπτά, γυρίζοντας τις συχνά

ΛΑΧΑΝΙΚΑ
Καφέτα τα λαχανικά σε μικρούς κύβους, λωρίδες ή ροβέλες και ψήστε τις με ένα κουτάλι λάδι. Λίγο αλάτι και τα αρωματικά της αρακίως της. Σερβίρα παρσένιας.

Κολοκαυτά: κόψτε 2-3 σε φέτες κατά μήκος, ψήστε τα για 15 λεπτά μελιζάνες: κόψτε 1 σε μπαστουνακια. Ροβίστε τα για 15 λεπτά μελιζάνες: κόψτε 1 σε μπαστουνακια.

Πατέρας: κόψτε 1 σε λωρίδες. Ψήστε τις για 20 λεπτά περίπου γυρίζοντας τις συχνά.

Νιουτάις: ανοίξτε τις στα δύο οριζόντια. Τοποθετήστε τις στην πλάκα με το κομμένο μέρος προς το επάνω. Χωρίς να τις γυρίσετε ποτέ, ψήστε για 20 περίπου λεπτά.

Πατέας: κόψτε τις σε φέτες, ή αν είναι νέες, σοδεάτε, στο μισό. Γαυρίστε τις και ευθείαν στην πλάκα και ψήστε τις για 25/30 περίπου λεπτά, γυρίζοντας τις συχνά

ΛΑΧΑΝΙΚΑ
Καφέτα τα λαχανικά σε μικρούς κύβους, λωρίδες ή ροβέλες και ψήστε τις με ένα κουτάλι λάδι. Λίγο αλάτι και τα αρωματικά της αρακίως της. Σερβίρα παρσένιας.

Κολοκαυτά: κόψτε 2-3 σε φέτες κατά μήκος, ψήστε τα για 15 λεπτά μελιζάνες: κόψτε 1 σε μπαστουνακια. Ροβίστε τα για 15 λεπτά μελιζάνες: κόψτε 1 σε μπαστουνακια.

Πατέρας: κόψτε 1 σε λωρίδες. Ψήστε τις για 20 λεπτά περίπου γυρίζοντας τις συχνά.

Νιουτάις: ανοίξτε τις στα δύο οριζόντια. Τοποθετήστε τις στην πλάκα με το κομμένο μέρος προς το επάνω. Χωρίς να τις γυρίσετε ποτέ, ψήστε για 20 περίπου λεπτά.

Πατέας: κόψτε τις σε φέτες, ή αν είναι νέες, σοδεάτε, στο μισό. Γαυρίστε τις και ευθείαν στην πλάκα και ψήστε τις για 25/30 περίπου λεπτά, γυρίζοντας τις συχνά

ΛΑΧΑΝΙΚΑ
Καφέτα τα λαχανικά σε μικρούς κύβους, λωρίδες ή ροβέλες και ψήστε τις με ένα κουτάλι λάδι. Λίγο αλάτι και τα αρωματικά της αρακίως της. Σερβίρα παρσένιας.

Κολοκαυτά: κόψτε 2-3 σε φέτες κατά μήκος, ψήστε τα για 15 λεπτά μελιζάνες: κόψτε 1 σε μπαστουνακια. Ροβίστε τα για 15 λεπτά μελιζάνες: κόψτε 1 σε μπαστουνακια.

Πατέρας: κόψτε τις σε φέτες, ή αν είναι νέες, σοδεάτε, στο μισό. Γαυρίστε τις και ευθείαν στην πλάκα και ψήστε τις για 25/30 περίπου λεπτά, γυρίζοντας τις συχνά

ΛΑΧΑΝΙΚΑ
Καφέτα τα λαχανικά σε μικρούς κύβους, λωρίδες ή ροβέλες και ψήστε τις με ένα κουτάλι λάδι. Λίγο αλάτι και τα αρωματικά της αρακίως της. Σερβίρα παρσένιας.

Κολοκαυτά: κόψτε 2-3 σε φέτες κατά μήκος, ψήστε τα για 15 λεπτά μελιζάνες: κόψτε 1 σε μπαστουνακια. Ροβίστε τα για 15 λεπτά μελιζάνες: κόψτε 1 σε μπαστουνακια.

Πατέρας: κόψτε τις σε φέτες, ή αν είναι νέες, σοδεάτε, στο μισό. Γαυρίστε τις και ευθείαν στην πλάκα και ψήστε τις για 25/30 περίπου λεπτά, γυρίζοντας τις συχνά

ΛΑΧΑΝΙΚΑ
Καφέτα τα λαχανικά σε μικρούς κύβους, λωρίδες ή ροβέλες και ψήστε τις με ένα κουτάλι λάδι. Λίγο αλάτι και τα αρωματικά της αρακίως της. Σερβίρα παρσένιας.

Κολοκαυτά: κόψτε 2-3 σε φέτες κατά μήκος, ψήστε τα για 15 λεπτά μελιζάνες: κόψτε 1 σε μπαστουνακια. Ροβίστε τα για 15 λεπτά μελιζάνες: κόψτε 1 σε μπαστουνακια.

Πατέρας: κόψτε τις σε φέτες, ή αν είναι νέες, σοδεάτε, στο μισό. Γαυρίστε τις και ευθείαν στην πλάκα και ψήστε τις για 25/30 περίπου λεπτά, γυρίζοντας τις συχνά

RU

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.

Используйте электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности.
1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор, отключайте его после каждого использования.
3. Не используйте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7.