PT

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.

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. O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade, por pessoas com capacidades fisicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas sem conhecimento e prática do aparelho, desde que supervisionadas ou instruídas sobre o seu funcionamento e riscos inerentes.
5. Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo elétrico fora do alcance das crianças.
6. As crianças não devem brincar com o aparelho.
7. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças sem a supervisão de um responsável.
8. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal.
9. Posicione o produto sobre uma superfície estável, resistente ao calor e bem iluminada.
10. Não use este aparelho em ambiente externo.
11. Prestar atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
12. A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
13. Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada de corrente quando não estiver sendo utilizado e antes das operações de limpeza.
14. Não puxar pelo cabo de alimentação para desligar a ficha.
15. Para a limpeza do aparelho, não utilize detergentes abrasivos e corrosivos e não o lave na máquina de lavar loiça.
16. NUNCA PASSE POR ÁGUA, OU OUTROS LÍQUIDOS, O APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO. USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA.
17. 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.
18. 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.
19. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
20. Aconselha-se usar um exaustor ou utilizar o aparelho num local suficientemente arejado.
21. 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.
22. Vigiar atentamente o aparelho quando este for utilizado na presença de crianças.
23. 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.
24. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
25. Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC e com o regulamento (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto comos alimentos.
26. Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, leia o folheto em anexo.

CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

A Pega de abertura
B Botão de abertura da placa superior
C Gaveta de gordura
D Led de temperatura atingida
E Led de ligação
F Placas de cozedura antiaderentes

MODO DE UTILIZAÇÃO

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

Na primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira emissão de fumo devido ao aquecimento de alguns componentes. É normal.

Apoie o aparelho em uma superfície plana.

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

- Ligue o aparelho à tomada. O led de ligação (E) acende-se para indicar que o aparelho está a aquecer.
- Quando o aparelho tiver atingido a temperatura de utilização, o led (D) acende-se.

Nota: Mantenha a placa fechada durante a fase de pré-aquecimento até o led de temperatura (D) se acender.

- Abra a placa superior segurando na pega (A).
- Coloque o alimento sobre a placa inferior, empurrando-o mais para o fundo da placa.
- Abaixe a placa superior segurando na pega (A) até ela apoiar no alimento de modo uniforme.
- Para a cozedura são necessários cerca de 5-8 minutos. Em todo caso, o tempo depende do gosto de cada um, do tipo e da espessura do alimento.
- No fim da cozedura, desligue o aparelho da tomada e erga a placa como descrita supra. Retire o alimento com a ajuda de espátula de plástico.
- Retire e lave a gaveta de gordura (C).

Posição com as placas abertas

- Com base no tipo de alimento, o aparelho permite grelhar com as placas abertas em forma de livro; esta posição é ideal para grelhar peixes, espetinhos, legumes, etc., e oferece uma superfície muito ampla, adequada para grelhar vários alimentos ao mesmo tempo.
- Para abrir o grelhador nesta posição, carregue no botão de inclinação (B) e, ao mesmo tempo, rode para trás a placa superior segurando na pega (A) (Fig. 2).
- Coloque o alimento a grelhar sobre as placas abertas (Fig. 3) e, para as configurações de cozedura, leia quanto descrito supra.

ATENÇÃO:
Não toque no revestimento do aparelho e nas placas quentes a fim de evitar queimaduras.

Não utilize utensílios metálicos para evitar danificar o revestimento antiaderente das placas de cozedura.

LIMPEZA

ATENÇÃO:
Antes de proceder com a limpeza, desligue o grelhador da tomada e espere que fique frio.

Não utilize objetos metálicos ou esponjas e pós abrasivos, que poderiam danificar o revestimento antiaderente das placas.

- Limpe o corpo do aparelho com um pano seco.
- Limpe as duas placas utilizando, se for o caso, uma espátula de plástico, e use água quente e detergente neutro.
- Arrume o aparelho, enrolando o cabo elétrico no seu alojamento traseiro (Fig. 4).

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.

NL

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.

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

1. Controleer dat het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw stroomnet.
2. Gebruik het apparaat niet in de buurt van wanden en gordijnen.
3. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz...)
4. Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen die 8 jaar of ouder zijn, door personene met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of door personen die geen kennis hebben over en ervaring hebben met het gebruik van het apparaat mits ze onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en de gevaren die bestaan bij het gebruik hiervan.
5. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houdt het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
6. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
7. Het reinigen en de onderhoudswerkzaamheden van het apparaat mogen niet uitgevoerd worden door kinderen zonder toezicht van een volwassende.
8. Zet het apparaat op een horizontaal vlak tijdens het gebruik.
9. Zet het product op een stabiel oppervlakte dat tegen warmte bestendig is en dat de ruimte goed is verlicht.
10. Gebruik het apparaat niet buiten.
11. Let op dat het elektriciteitsnoer niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
12. De temperatuur van de oppervlaktes die toegankelijk zijn kunnen onderhevig zijn aan hoge temperaturen als het apparaat in werking staat.
13. Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als het niet wordt gebruikt en voordat het wordt gereinigt.
14. Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
15. Gebruik geen schuurmiddelen of corrosieve middelen voor het reinigen van het apparaat en zet het niet in de vaatwasmachine.
16. ZET HET APPARAAT, DE STEKKER EN HET ELEKTRICITEITSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK VOOR HET REINIGEN VAN DEZE ONDERDELEN.
17. 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.
18. 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.
19. Het apparaat is ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK ontworpen en mag dus niet gebruikt worden voor commmerciele of industriele doeleinden.
20. Het wordt aangeraden om een afzuigkap te gebruiken of om de ruimte goed te luchten tijdens het gebruik.
21. Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen, elektrische elementen of in een verwarmde oven. Zet het nooit bovenop andere apparaten.
22. Let altijd op als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
23. 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.
24. Houdt de verpakkingselementen uit de buurt van kinderen omdat ze een mogelijke gevarenbron zijn.
25. Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2006/95/EG en EMC 2004/108/EG, en aan de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor meterialen die in contact komen met etenswaren.
26. Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU lees het speciale blaadje dat bij het product wordt gelevert.

BEWAAR ALTIJD DEZE HANDLEIDING

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

A Handvat voor het openen
B Knop openen bovenste plaat
C Lekbak voor het vet
D Temperatuurverklikker
E Startverklikker
F Bakplaten anti-aanbakplaat

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

LET OP:
Voordat het apparaat wordt gebruikt verwijder eventuele labales van de platen. Controleer of de bakplaten goed schoon zijn en geen stofsporen bevatten. Indien noodzakelijk, reinig ze met een vochtige doek .

Als het product voor de eerste keer wordt gebruikt kan er en beetje rook uit komen. Dit wordt alleen maar veroorzaakt doordat enkele onderdelen warm worden.

Zet het apparaat op een egaal vlak.

Let op dat de platen gesloten zijn tijdens de voorverwarmingsfase.

- Steek de stekker in een stopcontact. De startverklikker (E) gaat branden om aan om aan te geven dat het apparaat wordt voorverwarmd.
- Als het apparaat de temperatuur heeft bereikt is het klaar voor gebruik en gaat de speciale verklikker (D) aan.

Opmerking: Houdt de platen gesloten tijdens het voorverwarmen, totdat de temperatuurverklikker (D) aangaat.

- Open de bovenste plaat met het handvat (A).
- Leg de etenswaren op de onderste bakplaat. Leg altijd d etenswaren in de richting van de onderste bakplaat.
- Zet de bovenste bakplaat omlaag met het handvat (D), en plaats het evenredig op de etenswaren.
- Het bakken duurt crca 5-8 minuten. In ieder geval hangt de tijd af van de eigen smaak en di dikte van de etenswaren.
- Klaar met bakken, zet het aparaat uit door de knop (B) op de minimum temperatuur te zetten, trek de stekker uit het stopcontact en hef de plaat op zoals vooraf wordt beschreven. Verwijder de etenswaren met een plastic spatel.
- Verwijder de lekbak voor het opvangen van het vet (C) en maa het leeg.

Bakpositie met open platen

- Op basis van de etenswaren die gebakken moeten worden kan het appraat ook gebruikt worden om te bakken met de bakpaten geopend als een boek; deze positie is ideaal voor het bakken van vis, spiezen, groente, enz... en biedt een zeer groot oppervlate, geschikt voor het gelijktijdig bakken van verschillende etenswaren.
- Om het apparaat te openen in de positie met open platen, druk op de speciale knop voor het omdraaien (B) en draai gelijktijdig de bovenste plaat naar achteren met het handvat (A) (Fig. 2).
- Leg de etenswaren op de open platen (Fig. 3) en voor de instellingen zie de voorraf gegeven beschrijvingen.

LET OP:
Nooit de buitenkant van het apparaat aantaken als de platen warm zijn om verbrandingen te voorkomen.

Nooit metalen keukengereedschappen gebruiken om de voorkomen dat de anti-aanbak laag van de bakplaten wordt beschadigd.

REINIGEN

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

Gebruik geen metalen voorwerpen, schuursponsjes of reinigingsmiddelen die de anti-aanbaklaag van de platen kunnen beschadigen.

- Reinig de basis va neht apparaat met een droge doek.
- Reinig de twee platen eventueel ook met een plastik bostel, warm water en neutraal reinigingsmiddel.
- berg het apparaat op, windt het snoer op de speciale snoeropwikkelaar aan de achterkant (Fig. 4).

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 bladjes zachte spinazie
1/2 beker fijngesneden gedroogde tomaatjes
3/4 beker gerasplte 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.

Focaccia met pesto en lamsvlees
Ingredienten
400 g lamsfilet
stukjes focaccia (brood met zout en olie) 20cm vierkant
65 g pasto van basilikum
50 g plakjes parmesaanse kaas
35 g gedroogde tomaatjes in stukjes
Bak het lamsvlees op de hete gril die van tevoren is ingevet (gril of barbecue) totdat het goed gekleurd en naar smaak gebakken is. Laat het lamsvlees 5 minuten afgedekt rusten voordat het in dunne plakjes wordt gesneden.
Verwarm de plaat. Snijd de focaccia in twee delen en vervolgens horizontaal doormidden. Smeer pesto op de delen van de focaccia en leg het lamsvlees, de parmesaanse kaas, de tomaatjes en de rest van de focaccia erop. Leg de focaccia ongeveer 5 minuten tussen de platen totdat de kaas nog niet is gesmolten en de focaccia nog niet helemaal warm is. Snijdt de focaccia diagonaal en serveer hem.

Broodjes met getoast spek, banaan en kaas
Ingredienten:
4 sneedjes brood
6 o 7 plakjes voorgekookte spek
1 banaan
2 plakjes Cheddar kaas
Een ander grote truc van restaurants is het brood iets te roosteren voordat het broodje wordt gemaakt. Verwarm dus de platen voor en leg de vier sneedjes brood op de onderste plaat en sluit hem helemaal; niet langer dan één minuut verwarmen (net genoeg om het brood een beetje bruin te laten worden) Verwijder het brood en leg het spek erop zodat de onderkant van de toast wordt bedekt. Snijdt de banaan over lengte in plakjes, ongeveer 6 plakjes en leg het op het spek. Bedek alles met plakjes kaas; sluit de toast en laat hem 3-4- minuten bakken.

Mexicaanse Tortillas
(Voor 4-6 personen)
Ingredienten:
250g mexicaanse saus
halve beker fijngeprakte bonen (of rode bonen)
2 lepeltjes haksel van knoflook en uitjes
200 g fingemalen worstjes
16 ronde tortillas (niet gefrituurt)
200 g Tatziki saus
200 g Avocado sap
250 g fijngesneden mozzarella
1 beker zure room
De platen voorverwarmen; meng de saus, de bonen, het haksel van knoflook en uitjes, de worstjes en smeer het op de 8 tortillas. Garneer met laagjes Tatziki, Avocado en kaas.
Bak de tortillas totdat ze goudbruin, krokant en goed warm zijn voor 8 minuten.
Idee voor het serveren: serveren met zure room en slablaadjes.

EL

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

1. Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε τοίχους και κουρτίνες.
3. Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο, κλπ...).
4. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας μεγαλύτερης ή ίσης των 8 ετών, από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες, ή άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση της χρήσης της συσκευής, αρκεί αυτά τα πρόσωπα να επιβλέπονται ή να τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη σίγουρη χρήση της συσκευής και έχουν εμπεδώσει τους κινδύνους που απορρέουν από τη χρήση της.
5. Η παρούσα συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά. Κρατάτε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από την πρόσβαση των παιδιών.
6. Τα παιδιά δεν πρέπει παίζουν με τη συσκευή.
7. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιείται από παιδιά χωρίς την επιτήρηση ενός ενήλικα.
8. Κατά τη χρήση, τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια επιφάνεια.
9. Τοποθετήστε το προϊόν σε μια σταθερή επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα και καλά φωτισμένη.
10. Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
11. Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
12. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
13. Σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν τις διαδικασίες καθαρισμού.
14. Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε το ρευματολήπτη.
15. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά, διαβρωτικά απορρυπαντικά ή πλυντήριο πιάτων για τον καθαρισμό της συσκευής.

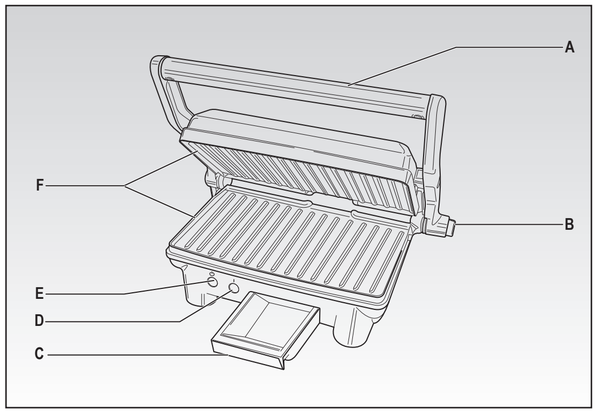


Fig. 1

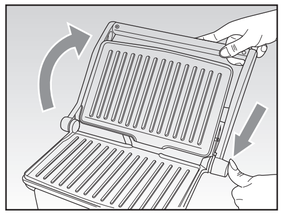


Fig. 2

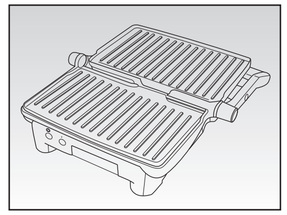


Fig. 3

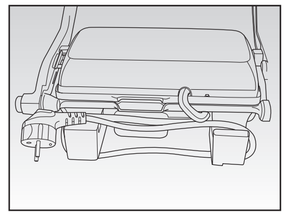


Fig. 4

16. ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.
17. 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 πιό κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
18. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον Κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
19. Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
20. Συνιστάται η χρήση ενός εξαεριστήρα ή ένας κατάλληλος αερισμός του χώρου κατά τη χρήση.
21. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας, ηλεκτρικά στοιχεία ή σε θερμαινόμενο φούρνο. Μην την τοποθετείτε επάνω σε άλλες συσκευές.
22. Επιβλέπετε προσεκτικά τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε με την παρουσία παιδιών.
23. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιγνίδια τους.
24. Δεν πρέπει να τα αφήνετε τα στοιχεία της συσκευασίας σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.

25. Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την Οδηγία 2006/95/ΕΚ και 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα EMC και τον κανονισμό (ΕΚ) υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
26. Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΠΑΝΤΑ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)
A Χειρολαβή ανοίγματος
B Πλήκτρο ανοίγματος επάνω πλάκας
C Συρτάρι περισυλλογής λίπους
D Ενδεικτική λυχνία έτοιμης θερμοκρασίας
E Ενδεικτική λυχνία ανάμματος
F Αντικολλητικές πλάκες ψησίματος

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

Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να παρατηρηθεί εκπομπή μιάς μικρής ποσότητας καπνού. Αυτό οφείλεται αποκλειστικά στη θέρμανση μερικών στοιχείων.

Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια.

Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα είναι κλειστή κατά τη φάση της προθέρμανσης.
- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος. Θα ανάψει η λυχνία λειτουργίας (E) προς ένδειξη ότι η συσκευή θερμαίνεται.
- Όταν η συσκευή φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία και είναι έτοιμη για χρήση, θα ανάψει η σχετική λυχνία (D).

Σημείωση: Κρατάτε κλειστή την πλάκα κατά τη φάση της προθέρμανσης, μέχρι να ανάψει η λυχνία της έτοιμης θερμοκρασίας (D).
- Ανοίξτε την επάνω πλάκα με τη βοήθεια της χειρολαβής (A).
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα ψήσετε στην κάτω πλάκα ψησίματος. Τοποθετείτε πάντα τα τρόφιμα προς το πίσω μέρος της πλάκας ψησίματος.
- Κατεβάστε την επάνω πλάκα ψησίματος, μέσω της χειρολαβής (A), ακουμπώντας την στα τρόφιμα με ομοιόμορφο τρόπο.
- Για το ψήσιμο είναι αναγκαία περίπου 5-8 λεπτά. Σε κάθε περίπτωση, ο χρόνος εξαρτάται από τις προσωπικές προτιμήσεις, από το είδος και το πάχος των τροφίμων.
- Αφού τελειώσει το ψήσιμο, σβήστε τη συσκευή αποσυνδέοντας το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και σηκώστε την επάνω πλάκα όπως ανεφέρθη προηγουμένως. Βγάλτε τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας μια πλαστική σπάτουλα.
- Αφαιρέστε και αδειάστε σε ένα ειδικό δοχείο το συρτάρι περισυλλογής λίπους (C).

Θέση ψησίματος με ανοιχτές πλάκες
- Ανάλογα με το είδος τροφίμων που θα ψήσετε, η συσκευή σας επιτρέπει το ψήσιμο και με ανοιχτές πλάκες "σε βιβλίο". Αυτή η θέση είναι ιδανική για να ψήσετε ψάρια, σουβλάκια, λαχανικά, κλπ... και σας προσφέρει μια πολύ ευρεία επιφάνεια, κατάλληλη για το ψήσιμο διαφορετικών τροφίμων ταυτόχρονα.
- Για να ανοίξετε τη συσκευή στη θέση με ανοιχτές πλάκες, πιέστε το ειδικό πλήκτρο ανατροπής (B) και ταυτόχρονα στρέψτε προς τα πίσω την επάνω πλάκα με τη βοήθεια της χειρολαβής (A) (Εικ. 2).
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα ψήσετε στις ανοιχτές πλάκες (Εικ. 3) και για τις επιλογές ψησίματος συμβουλευτείτε όσα αναγράφησαν προηγουμένως.

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά εργαλεία για να αποφύγετε ζημιές στην αντικολλητική επένδυση των πλακών ψησίματος.

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

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα, αποξεστικά σφουγγάρια ή σκόνες, γιατί μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επένδυση των πλακών.
- Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα στεγνό πανί.
- Καθαρίστε τις δύο πλάκες χρησιμοποιώντας ενδεχομένως την πλαστική σπάτουλα, με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό.
- Φυλάξτε τη συσκευή, τυλίγοντας το ηλεκτρικό καλώδιο στην ειδική οπίσθια θέση τυλίγματος (Εικ. 4).

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 ψιλοκομμένες
3/4 φλυτζανιού τριμμένου light τυριού
200 γρ. πίτα για γύρο, κομμένη σε τέσσερα μέρη
Ζεστάνετε ένα τηγάνι και αλείψτε το με λίγο λάδι. Προσθέστε τα μανιτάρια και μαγειρέψτε τα για 3 λεπτά, ή μέχρι να μαλακώσουν, ανακατεύοντας κάθε τόσο. Βγάλτε τα και βάλτε τα σε χαρτί κουζίνας. Καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι. Προθερμάνετε 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 τοσταριστούν. Κόψτε τα στη μέση και σερβίρετε.

Φοκάτσα με πέστο και αρνί
Υλικά
400 γρ. φιλέτο αρνιού
τετράγωνα κομμάτια φοκάτσας των 20 εκ.
65 γρ.πέστο από βασιλικό
50 γρ. παρμεζάνα σε μικρές φέτες
35 γρ. λιαστές ντομάτες κομμένες φέτες
Ψήστε το αρνί στην καυτή σχάρα που λαδώσατε προηγουμένως (σχάρα ή μπάρμπεκιου) μέχρι να πάρει χρώμα και το επιθυμητό ψήσιμο. Αφήστε το αρνί να ξεκουραστεί, σκεπασμένο, επί 5 λεπτά πριν το κόψετε σε λεπτές φέτες.
Προθερμάνετε την πλάκα. Κόψτε στα δύο τη φοκάτσα, στη συνέχεια κόψτε την στη μέση οριζόντια. Αλείψτε το πέστο στην κάτω φοκάτσα, βάλτε επάνω το αρνί, το τυρί, τις ντομάτες και το άλλο μέρος της φοκάτσα. Τοποθετήστε τη φοκάτσα στην πλάκα για 5 περίπου λεπτά ή μέχρι να λειώσει το τυρί και να ζεσταθεί εντελώς η φοκάτσα. Κόψτε τη φοκάτσα διαγώνια και σερβίρετε.

Σάντουιτς με μπέικον, μπανάνα και τυρί
Υλικά:
4 φέτες ψωμιού
6 ή 7 φέτες μπέικον
1 μπανάνα
2 φέτες τυρί Cheddar
Ένα άλλο "μυστικό" εστιατορίου, συνίσταται στο να τοστάρετε ελαφρά το ψωμί πριν το ενώσετε για να γίνει το σάντουιτς. Στη συνέχεια προθερμάνετε την πλάκα, διατάξτε τις τέσσερις φέτες ψωμιού στην κάτω πλάκα και κλείστε εντελώς. Ζεστάνετε για όχι περισσότερο από ένα λεπτό, (μόλις για τον ελάχιστο χρόνο για να ροδίσει το ψωμί). Αφαιρέστε το τοστ και απλώστε τις φέτες του μπέικον , καλύπτοντας την κάτω φέτα του τοστ. Κόψτε στη συνέχεια τη μπανάνα κατά μήκος, κάνοντας πάνω κάτω 6 φέτες και απλώστε τις πάνω στο μπέικον. Καλύψτε όλα με τις φέτες του τυριού. Καλύψτε και πάλι και αφήστε να ψηθούν επί 3-4 λεπτά.

Μεξικανικές τορτίγιες
(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 ψιλοκομμένο
16 στρογγυλές τορτίγιες (όχι τηγανισμένες)
200 γρ. σάλτσα τζατζίκι
200 γρ. χυμό Αβοκάντο
250 γρ. ψιλοκομμένη μοτσαρέλλα
1 φλυτζάνι ξινή κρέμα
Προθερμάνετε την πλάκα. Ενώστε τη σάλτσα, τα φασόλια, το τριμμένο σκόρδο και το σχοινόπρασο, το λουκάνικο και αλείψτε το σύνολο στις 8 τορτίγιες. Γαρνιρίστε με εναλλάξ στρώματα τζατζίκι, Αβοκάντο και τυρί.
Ψήστε τις τορτίγιες μέχρι να ροδίσουν, να γίνουν τραγανές και να ζεσταθούν καλά επί 8 λεπτά περίπου.
Συμβουλές για το σερβίρισμα: Σερβίρετε με την ξινή κρέμα και φύλλα σαλάτας.

RU

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.

При использовании электрических приборов необходимо принять соответствующие меры предосторожности, в том числе следующие:
1. Убедитесь, что напряжение прибора соответствует напряжению электросети.
2. Не используйте оборудование вблизи стен или штор.
3. Не подвергайте прибор воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце и т.д.)
4. Прибор может быть использован детьми старше 8 лет, людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями и людьми с отсутствием опыта и технических знаний при условии обеспечения контроля и разъяснения рекомендаций по безопасной эксплуатации прибора и возможных рисков, связанных с его использованием.
5. Не допускается использование прибора детьми. Храните прибор и сетевой шнур вне досягаемости детей.
6. Дети не должны играть с прибором.
7. Чистка и обслуживание прибора не должны осуществляться детьми без контроля взрослых.
8. Во время использования установите прибор на горизонтальную плоскость

9. Установить прибор на устойчивую, жаропрочную и хорошо освещенное плоскость.
10. Не используйте прибор на открытом воздухе.
11. Убедитесь, что шнур питания не касается горячих поверхностей.
12. Поверхности касания могут сильно нагреваться при работе прибора.
13. Выключайте питание прибора и вынимайте вилку из розетки, если он не используется и перед чисткой.
14. Не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку.
15. Не используйте абразивные, коррозионные средства или посудомоечную машину для очистки прибора.
16. НИКОГДА НЕ ОПУСКАЙТЕ ПРИБОР, ВИЛКУ И СЕТЕВОЙ ШНУР В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ; ДЛЯ ЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
17. Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур или вилка повреждены, или если прибор неисправен; в этом случае, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
18. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другим квалифицированным специалистом во избежание опасности.
19. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен применяться в коммерческих или промышленных целях.
20. Рекомендуется использовать вентилятор или помещение с достаточной вентиляцией при использовании в закрытых помещениях.
21. Не ставьте прибор на или рядом с источниками тепла, электрическими элементами или в нагретую духовку. Не ставьте его на другие приборы.
22. Тщательно контролировать прибор, если при его использовании рядом находятся дети.
23. Если вы решите выбросить прибор, то сначала нужно вывести его из рабочего состояния, обрезав шнур питания. Кроме того, рекомендуется обезвредить те компоненты прибора, которые могут представлять опасность, особенно для детей, если они используют прибор для своих игр.
24. Элементы упаковки не должны находиться в пределах досягаемости детей, поскольку они являются потенциальными источниками опасности.
25. Данное устройство соответствует требованиям директив 2006/95/EC и ЭМС 2004/108/EC и Регламенту (EC) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
26. В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)
A Ручка открытия
B Кнопка открытия верхней пластины
C Лоток для сбора жира
E Индикатор готовности температуры
E Индикатор питания
F Пластины с антипригарным покрытием

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ
ВНИМАНИЕ:
Перед использованием удалите с пластин все наклейки. Убедитесь, что конфорки чистые и не содержат пыли. При необходимости очистить с помощью влажной ткани .

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

Установите прибор на плоскую поверхность.

Во время предпускового подогрева убедитесь, что пластина закрыта.
- Вставьте вилку в розетку. Загорится индикатор питания (E), указывая, что прибор нагревается.
- Когда прибор достигает температуры и готов к использованию, включится индикатор (D).

Примечание: Во время предпускового подогрева пластина должна быть закрыта, пока не загорится индикатор готовности температуры (D).
- Откройте верхнюю пластину с помощью ручки (A).
- Положите продукт для приготовления на нижнюю варочную пластину. Всегда класть продукт в направлении задней части варочной пластины.
- Равномерно опустите верхнюю пластину с помощью ручки (A) на пищевой продукт.
- 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.
- Снимите контейнер и вылейте жир в специальный лоток (C).

Положение варки с открытыми пластинами
- В зависимости от типа продукта можно полностью открыть пластины в виде "книжки"; в таком виде прибор идеально подходит для приготовления рыбы, шашлыков, овощей, и т.д. благодаря большой площади, пригодную для одновременного приготовления различных блюд.
- Чтобы открыть устройство в месте с пластинами открыта, нажмите кнопку наклона (B), поворачивая обратно верхнюю пластину с ручкой (A) (рис. 2).
- Поместите продукт на открытые пластины (рис. 3), в отношении настроек варки см. инструкции, данные выше.

ВНИМАНИЕ:
Во избежания ожогов не прикасайтесь к горячим пластинам.

Никогда не используйте металлические принадлежности, чтобы не повредить антипригарное покрытие пластин.

ЧИСТКА
ВНИМАНИЕ:
Прежде чем приступить к чистке, отсоедините гриль от электросети и подождите, пока прибор остынет.

Не используйте металлические предметы, абразивные губки или порошки, поскольку они могут повредить антипригарное покрытие пластин.
- Чистите корпус прибора влажной тряпкой.
- Очистите пластины с помощью пластикового шпателя, при необходимости, с теплой водой и мягким моющим средством.
- Хранить прибор, намотав шнур на катушку (рис. 4).

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

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

Фокачча с песто и бараниной
состав
400 г филе баранины
квадратные куски фокаччи размером 20 см
65 г песто из базилика
50 г сыра пармезан ломтиками
35 г нарезанных вяленых сушеных помидоров,

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

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

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

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 тортильяс (не жареных)
200 г соуса Tatziki
200 г сока авокадо
250 г тертого 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/yrabcdefg,
где wk – неделя производства
yr – год производства
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года
Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240V ~ 50/60Hz 910-1080W - I - IPX0

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

AR

تحذيرات هامة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام.
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. أثناء الاستخدام، ضع الجهاز فوق سطح أفقي.
٥. ضع الجهاز على سطح ثابت، مقاوم للحرارة و جيد الإضاءة.
٦. لا تستخدم هذا الجهاز في الأماكن الخارجية.
٧. انتبه حتى لا يتلامس الكابل الكهربائي مع الأسطح الساخنة.
٨. يُمكن استخدام الجهاز من قِبل الأطفال الذين تبلغ أعمارهم ٨ سنوات أو أكبر، وكذلك الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو من قِبل أشخاص تفتقد الخبرة والمعرفة اللازمة بالجهاز، شريطة أن يتم الإشراف عليهم أو بعد منحهم تعليمات الاستخدام الآمن وإحاطتهم علمًا بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز.
٩. لا يُمكن للأطفال استخدام هذا الجهاز. أحتفظ بالجهاز وسلك الكهرباء الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال.
١٠. يجب ألا يلهو الأطفال بالجهاز.
١١. لا ينبغي قيام الأطفال بتنظيف الجهاز وصيانته دون الإشراف عليهم من قِبل شخص بالغ.
١٢. أطفئ الجهاز و انزع القابس من مأخذ التيار عند عدم استخدامه و قبل عمليات التنظيف.
١٣. لا تسحب كابل التغذية لنزع القابس.
١٤. قبل تحريك صفائح الشواء، أنزع قابس التغذية الكهربائية و انتظر عدة دقائق لكي تتركها تبرد.
١٥. لا تغمر أبدا الجهاز ولا قابس التيار أو الكابل الكهربائي في الماء أو أي سائل , استخدم فقط قطعة قماش مبللة للتنظيف.

١٦. 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.
١٧. استخدام تطويلات كهربائية غير مصرح بها من قبل مصنع الجهاز يمكن أن يسبب أضراراً و حوادث.
١٨. لا تستخدم منظفات كاشطة أو مسببة للتآكل أو غسالة الأطباق لتنظيف الجهاز.
١٩. ينصح باستخدام مروحة للتهوية أو نظام تهوية مناسب بالمكان أثناء الاستخدام.
٢٠. تم تصنيع هذا الجهاز لاستعماله منزليا فقط و يجب عدم استعماله في نطاق أنشطة تجارية أو صناعية.
٢١. لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر للحرارة، عناصر كهربائية أو في فرن تم تسخينه مسبقاً. لا تضعه فوق أجهزة أخرى.
٢٢. قم بمراقبة الجهاز بعناية عندما يتم استخدامه في وجود أطفال.
٢٣. 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.
٢٤. يجب عدم ترك مواد التغليف بمتناول الأطفال حيث أنها مصدر خطر فعلي.
٢٥. هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية EC/٩٥/٢٠٠٦ وEMC ٢٠٠٤/١٠٨/EC، وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.
٢٦. للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقًا للائحة الأوروبية EU/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

احتفظ دائماً بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)
A مقبض للفتح
B زر فتح لوح الطهي العلوي
C درج لتجميع الدهون
D مؤشر درجة الحرارة الجاهزة
E مؤشر التشغيل
F ألواح طهي مانعة لالتصاق الطعام

تعليمات الاستخدام
تنبيه:
أزل أي ملصقات موجودة على ألواح الطهي قبل الإستخدام. تأكد أن ألواح الطهي نظيفة وخالية من الغبار. إذا لزم الأمر قم بتنظيفها باستخدام قطعة قماش مبللة.

عند الاستخدام لأول مرة يُمكن ملاحظة خروج خيط رفيع من الدخان؛ يرجع ذلك إلى تسخين بعض مكونات الجهاز.

ضع الجهاز على سطح مستو.

تأكد أن لوح الطهي مغلق أثناء مرحلة ما قبل التسخين.
- أدخل القابس في مأخذ التيار الكهربائي. سيضيء مؤشر التشغيل (E) للإشارة إلى أن الجهاز في مرحلة التسخين.
- عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة المطلوبة ويصبح جاهزًا للاستخدام سيضيء المؤشر (D).

ملحوظة: أغلق لوح الطهي أثناء مرحلة التسخين المسبق حتى يضيئ مؤشر درجة الحرارة الجاهزة (D).
- أفتح لوح الطهي العلوي باستخدام المقبض (A).
- ضع الأطعمة المراد طهيها على لوح الطهي السفلي. ضع الأطعمة دائمًا نحو الجزء الخلفي من لوح الطهي.
- أخفض لوح الطهي العلوي باستخدام المقبض (A)، مع وضعه وجعله يرتكز على الطعام بطريقة موحدة.
- تستغرق عملية الطهي من ٥ - ٨ دقائق تقريبًا.على أي حال، يعتمد الوقت على الذوق الشخصي ونوع الأطعمة وسماكتها.
- بمجرد انتهاء عملية الطهي، أغلق الجهاز من خلال إزالة القابس من مأخذ التيار الكهربائي وارفع لوح الطهي كما هو موضح سابقًا. أنقل الأطعمة باستخدام ملعقة بلاستيكية.
- أزل درج تجميع الدهون (C) وأفرغه في وعاء مناسب.

وضع الطهي مع فتح الألواح
- حسب نوع الأطعمة المراد طهيها، يتيح الجهاز أيضًا إمكانية الطهي على الألواح المفتوحة مثل الكتاب المفتوح؛ يُعد هذا الوضع مثاليًا لطهي الاسماك والشيش كباب والخضروات وغيرها ويوفر سطح أكثر اتساعًا، كما أنه مناسب لطهي الأطعمة المختلفة في نفس الوقت.
- لفتح الجهاز على وضع الألواح المفتوحة، أضغط على زر عكس وضع الألواح (B) وفي الوقت ذاته قم بتدوير لوح الطهي العلوي إلى الوراء باستخدام المقبض (A) (الشكل ٢).
- ضع الأطعمة المراد طهيها على ألواح الطهي المفتوحة (الشكل ٣) و لضبط إعدادات الطهي راجع الوصف السابق.

تنبيه:
لا تلمس غطاء الجهاز و الألواح الساخنة لتجنب الحروق.

لا تستخدم مطلقًا الأواني المعدنية لتجنب إتلاف طلاء منع الالتصاق الخاص بألواح الطهي.

التنظيف
تنبيه:
قبل البدء في التنظيف، أفصل الشواية عن مأخذ التيار الكهربائي وانتظر حتى يبرد الجهاز.

لا تستخدم الأشياء المعدنية أو الإسفنج الكاشط أو المساحيق لأنها قد تؤدي إلى تلف الطلاء المانع للالتصاق الخاص بألواح الطهي.
- نظف جسم الجهاز باستخدام قطعة قماش جافة.
- نظف ألواح الطهي باستخدام ملعقة بلاستيكية مع الماء الدافئ ومنظف معتدل.
- ضع الجهاز في مكانه، مع لف سلك الكهرباء في بكرة الكابل الخلفية (الشكل٤).

وصفات
شطائر محمصة بالفطر «المشروم» و الطماطم المجففة
(لـعدد 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 أخر. 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. أقطعة 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 (بالشبكة 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.

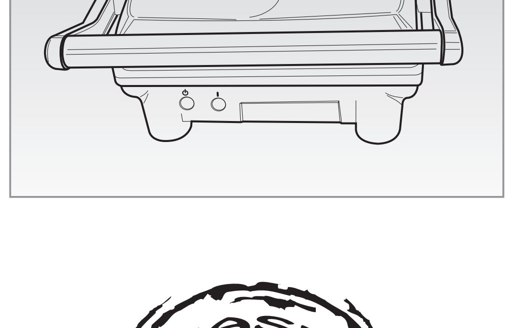
شطائر باللحم المشوي و الموز و الجبن
المكونات:
٤ شرائح من الخبز
٦ أو ٧ شرائح من اللحم المطهي مبدئياً
ثمرة موز
٢ شريحة من الجبن الشيدر
أحدى الأفكار الذكية المطبقة في المطاعم ، هي تحميص الخبز خفيفا قبل إقرانه في شكل الشطائر الصغيرة. من ثم قم بتسخين الصفيحة، ضع الشرائح الأربعة من الخبز على الصفيحة السفلى 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 الآن بتقطيع ثمرة الموز طولياً، إلى أقل أو أكثر من ٦ شرائح، و ضعها على شرائح اللحم. غطي كل هذا بشرائح الجبن؛ غطيه مجددا و اتركه ليتم طهيه لمدة ٣-٤ دقائق.

الفطيرة المكسيكية
(لـعدد 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.

637111

NUMERO UNICO 199 202 250
De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net

Cod. 603520410 Rev. 1 del 27/07/2015



Электрогриль
байланыс гриль

CE EAC 1913