

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

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

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di pareti e tende.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...)
- Questo apparecchio può essere usato da ragazzi di età maggiore o uguale a 8 anni; le persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza oppure dovranno essere prima adeguatamente formati su come usare tale apparecchio in sicurezza e sui rischi connessi all'uso dello stesso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da bambini di età inferiore ad 8 anni senza supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Durante l'utilizzo, posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale.
- Posizionare il prodotto su una superficie stabile, resistente al calore e ben illuminata.
- Non usare questo apparecchio all'esterno.
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente quando non viene utilizzato e prima delle operazioni di pulizia.
- Non tirare il cavo di alimentazione per togliere la spina.
- Non utilizzare detergenti abrasivi, corrosivi o lavastoviglie per la pulizia dell'apparecchio.
- NON IMMERGERE MAI L'APPARECCHIO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USATE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
- Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portatelo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
- Si consiglia l'uso di una ventola di aspirazione o un'adeguata aerazione del locale durante l'uso.

- Non collocare l'apparecchio sopra o in prossimità di fonti di calore, elementi elettrici o in un forno riscaldato. Non posizionarlo sopra altri apparecchi.
- Sorvegliare attentamente l'apparecchio quando viene utilizzato in presenza di bambini.
- Allorché si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

-  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.
- Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.

CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

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

ISTRUZIONI D'USO

ATTENZIONE:

Prima dell'uso, togliere le eventuali etichette presenti sulle piastre. Verificare che le piastre di cottura siano pulite e senza tracce di polvere. Se necessario, pulire con un panno umido.

Al primo utilizzo, si potrebbe notare la fuoriuscita di un sottile filo di fumo. Ciò è dovuto solo al riscaldamento di alcuni componenti.

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

Nota: La spia (D) tornerà ad accendersi quando la temperatura necessaria per la cottura si abbasserà.

- Aprire completamente l'apparecchio attraverso la maniglia (F), dopo aver premuto l'apposita levetta (G) (Fig. 2).
- Collocare l'alimento da cuocere sulla piastra di cottura inferiore (B). Posizionare sempre l'alimento verso la parte posteriore della piastra di cottura.
- Chiudere la piastra superiore su quella inferiore attraverso la maniglia (F), e bloccarla premendo leggermente la levetta (G) fino ad udire lo scatto della di avvenuto bloccaggio (Fig. 2).
- Per la cottura sono necessari circa 3-6 minuti. In ogni caso, il tempo dipende dai gusti personali, dal tipo e dallo spessore del cibo.
- Una volta terminata la cottura, spegnere l'apparecchio staccando la spina dalla presa di corrente e sollevare la piastra come descritto in precedenza. Togliere l'alimento usando una spatola di plastica.

ATTENZIONE:

Non toccare l'involucro dell'apparecchio e le piastre calde al fine di evitare ustioni.

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

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

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

PULIZIA

ATTENZIONE:

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

- Per la pulizia delle piastre usare solo un panno umido.
- Riporre l'apparecchio, bloccando la piastra superiore a quella inferiore tramite lo scatto dell'apposita levetta (G) (Fig. 2).
- Riporre l'apparecchio anche in posizione verticale (Fig. 3).

RICETTE

Panini ai funghi tostati e pomodori secchi

(Per 4 persone)

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

Ingredienti:

300 g di funghi tagliati a fette
100 g di foglie tenere di spinaci
1/2 tazza di pomodori secchi sminuzzati
3/4 di tazza di formaggio magro grattugiato
200 g di pane turco, tagliato in quattro porzioni
Riscaldare una padella per frittura e cospargerla con un po' di olio. Aggiungere i funghi e cuocere per tre minuti o finché non diventano morbidi, mescolando di tanto in tanto. Versare su carta da cucina. Insaporire con sale e pepe.

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.

Tortillas messicane

(Per 4-6 persone)

Ingredienti:

250g di salsa messicana

Mezza tazza di fagioli schiacciati (o fagioli rossi)

2 cucchiaini 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 spalmarne l'insieme su 8 tortillas. Guarnire con strati alternati di Tatziki, Avocado e formaggio.

Cuocere le tortillas finché non sono dorate, croccanti e ben calde per circa 8 minuti.

Suggerimenti per servire: servire con crema acida e foglie di insalata.

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

When using electrical appliances, there are precautions that need to be followed:

- Make sure that the power voltage of the appliance corresponds to that of the mains power system.
- Never use the appliance near to walls or curtains.
- Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc.).
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Always use the appliance on a flat surface.
- Place the product on a stable, heat-resistant surface in a well-lit area.

- Do not use this appliance out of doors.
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- While the appliance is working the temperature of accessible surfaces can be very high.
- Switch off and unplug the appliance when not in use and before cleaning.
- Never pull the power cord to remove the plug.
- Never use abrasive or corrosive detergents to clean the appliance. This appliance is not dishwasher safe.
- NEVER PLACE THE APPLIANCE, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS. CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
- Do not 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Keep a careful watch over the appliance when used in the presence of children.
- 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.

- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
- This appliance complies with Directives 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU, as well as to regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials in contact with food.
-  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Do not use the appliance near to walls or curtains.
- Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc.).
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Always use the appliance on a flat surface.
- Place the product on a stable, heat-resistant surface in a well-lit area.

- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
- This appliance complies with Directives 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU, as well as to regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials in contact with food.
-  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- Do not use the appliance near to walls or curtains.
- Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc.).
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Always use the appliance on a flat surface.
- Place the product on a stable, heat-resistant surface in a well-lit area.

INSTRUCTIONS FOR USE

WARNING:

Before use, remove any label from plates. Check the cooking plates are clean and free of dust streaks. If need be, clean using a damp cloth.

While using for the first time, a very small amount of smoke may come out; this is just caused by the warming up of some components.

- Place the appliance on a flat surface.
- Make sure the plate is closed during pre-heating phase.
- Plug in appliance.
- The light (C), indicating insertion of plug into the socket, and the light (D), signalling heating phase, will go on.
- The light (D) turns off when the appliance reaches the temperature (after about 3 minutes) and is ready for use.

- Note:** The light (D) will go on again when the required temperature decreases.
- Open appliance completely via the handle (F), after having pressed the related lever (G) - Fig. 2.
- Place food to be cooked on the bottom plate (B). Always place food towards the back of the plate.
- Close the top plate on the bottom one using the handle (F), then lock it by slightly pushing the lever (G), until the click of lock off (Fig. 2) is heard.
- For cooking, 3-6 minutes are required. Anyhow, time depends on personal tastes as well as on food type and thickness.
- After cooking, turn the appliance off by unplugging the appliance and raising the plate as described above. Remove food by means of a plastic spatula.

WARNING:

Do not touch appliance housing and hot plates to prevent burn hazard.

Do not force the lever (G) to avoid its breakage.

Do not use the locking lever (G) to close the top plate when food is in the appliance. The appliance weight itself gradually presses food during cooking phase.

Just cook with closed plates.

Do not use sharp objects (e.g. knife) to prevent plates from damaging.

CLEANING

WARNING:

Clean appliance just with a damp cloth after having unplugged it and when it is completely cold.

- Use a damp cloth to clean the plates.
- Store appliance by locking the top plate on the bottom one until the click of the appropriate lever (G) is heard (Fig. 2).
- Store the appliance also in vertical position (Fig. 3).

RECIPES

Toasted panini with mushrooms and sun-dried tomatoes

(Serves 4)

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 15 minutes

Ingredients:

300 g sliced mushrooms

100 g baby spinach

1/2 cup sun-dried tomatoes, finely chopped

3/4 cup grated low-fat cheese

200 g pita bread, cut into four portions

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

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.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est important de prendre des précautions adéquates, telles que:

- Vérifier que le voltage de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil près des murs ou des rideaux.
- Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc...)
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés ou majeurs de 8 ans. Les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dépourvues d'expérience et de connaissance de l'appareil, ou n'ayant pas reçu les instructions nécessaires devront utiliser l'appareil sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou devront être correctement instruites sur les modalités d'emploi en toute sécurité de cet appareil et sur les risques liés à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants âgés de moins de 8 ans sans la surveillance d'un adulte.
- Garder l'appareil et ses cordons électriques hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Pendant son utilisation, positionner l'appareil sur un plan parfaitement horizontal.
- Positionner le produit sur une surface stable, résistante à la chaleur et bien éclairée.
- Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
- Veiller à ce que le câble électrique n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- La température des surfaces accessibles peut être augmentée lorsque l'appareil est en fonction.
- Eteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher la fiche.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs et ne lavez pas l'appareil au lave-vaisselle.
- NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL, LA FICHE ET LE CÂBLE ÉLECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.
- 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.
- 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.
- Cet appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE et il ne doit pas être

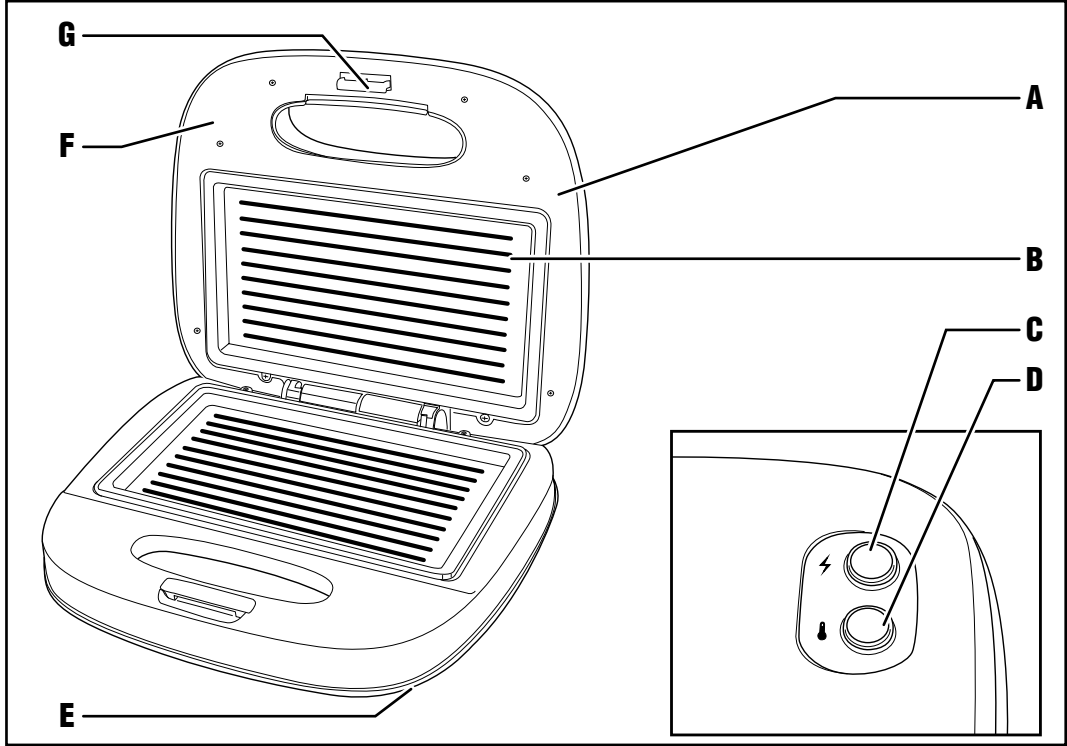


Fig. 1

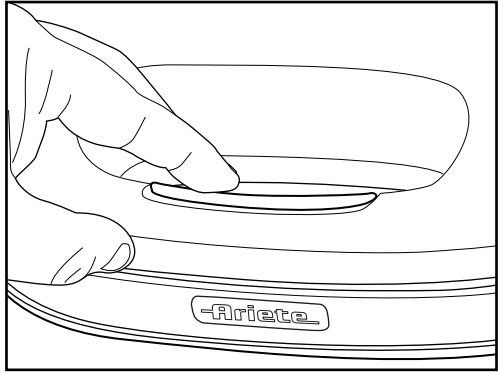


Fig. 2

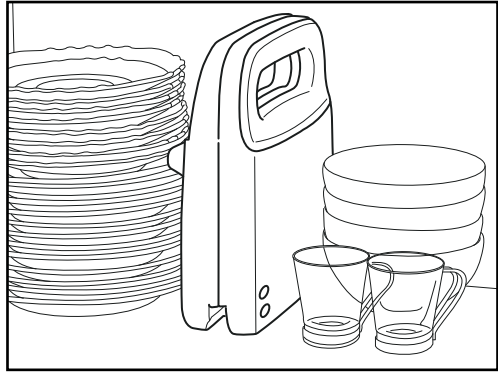


Fig. 3

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.
- 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.
- Surveiller attentivement l'appareil lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.
- 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.
- Ne pas laisser les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles peuvent constituer une source potentielle de danger.
- Cet appareil est conforme à la directive 2014/35/EU et EMC 2014/30/EU, et au règlement (EC) No. 1935/2004 du 27/10/2004 sur les matériaux entrant en contact avec les aliments.
- Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2012/19/EU, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.
- Le produit ne doit pas être alimenté à travers des timer externes ou avec des installations séparées commandées à distance.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

A Corps de l'appareil
B Plaques anti-adhérentes
C Témoïn rouge de mise en marche
D Témoïn vert de température
E Pieds antidérapants
F Poignée d'ouverture
G Levier de fermeture

MODE D'EMPLOI

ATTENTION:

Avant l'utilisation, retirer les éventuelles étiquettes présentes sur les plaques. Vérifier que les plaques de cuisson soient propres et sans traces de poussière. Si nécessaire, nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.

Lors de la première utilisation, il est possible de vérifier la formation d'une légère fumée. Cela est dû seulement au réchauffement de certains composants.

- Positionner l'appareil sur une surface plate. Vérifier que la plaque soit fermée durant la phase de préchauffage.
- Brancher la fiche dans la prise de courant.
- Les témoins (C), qui signale le branchement de la prise au secteur, et (D), qui indique que l'appareil est en phase de préchauffage, s'allument.
- Quand l'appareil atteint la température requise (au bout de 3 minutes environ) et est prêt à fonctionner, le témoin (D) s'éteint.
- Note:** Le témoin (D) s'allume à nouveau quand la température nécessaire à la cuisson diminue.
- Ouvrez entièrement l'appareil avec la poignée (F), après avoir appuyé sur le levier (G), Fig. 2.
- Placer les aliments à cuire sur la plaque de cuisson inférieure (B). Positionner toujours les aliments vers la partie arrière de la plaque de cuisson.
- Refermez la plaque supérieure sur celle inférieure à l'aide de la poignée (F), et la bloquer en poussant légèrement le levier (G) jusqu'au dé clic de blocage (Fig. 2).
- Pour la cuisson, il faut compter environ 3 - 6 minutes. Dans tous les cas, le temps dépend des goûts de chacun ainsi que du type et de l'épaisseur des aliments à cuire.
- A la fin de la cuisson, éteindre l'appareil en débranchant la fiche de la prise de courant et soulever la plaque comme décrit précédemment. Retirer les aliments cuits à l'aide d'une spatule en plastique.

ATTENTION:

Ne touchez pas l'appareil ni les plaques de cuisson chaudes pour éviter de vous brûler.

Ne forcez pas le levier (G) pour éviter de le casser.

N'utilisez pas le levier (G) de fermeture pour bloquer la plaque supérieure lorsque les aliments se trouvent à l'intérieur de l'appareil, Le poids-même de la plaque écrasera graduellement les aliments pendant leur cuisson.

Cuisez toujours les aliments avec les plaques fermées.

N'utilisez pas d'objets pointus (ex. Un couteau) pour ne pas endommager les plaques.

NETTOYAGE

ATTENTION:

Nettoyez l'appareil exclusivement avec un chiffon humide après avoir débranché la fiche de la prise de courant et lorsque l'appareil est entièrement refroidi.

- Pour nettoyer les plaques, utiliser un chiffon humide.
- Ranger l'appareil en bloquant la plaque supérieure sur celle inférieure à travers le dé clic du levier (G) (Fig. 2).
- Ranger l'appareil en position verticale (Fig. 3).

RECETTES

Toasts aux champignons grillés et aux tomates séchées

(Pour 4 personnes)

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Ingédients:

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 plan 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.

Tortillas mexicaines

(Pour 4-6 personnes)

Ingédients:

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

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Der Gebrauch von Elektrogeräten sieht die Umsetzung angemessener Vorsichtsm aßnahmen vor, z.B.:

- Sich vergewissern, dass die Gerätespannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Gerät nicht in Vorhang- oder Wandnähe gebrauchen.
- Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts dürfen es nur unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen

Person verwenden oder sie müssen in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und über die Risiken informiert werden, die damit verbunden sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Geräts dürfen von Kindern unter 8 Jahren nur unter der Aufsicht eines Erwachsenen vorgenommen werden.

- Das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.
- Gerät beim Gebrauch auf eine waage-rechte Fläche abstellen.
- Stellen Sie das Produkt auf eine stabile, hitzebeständige und gut beleuchtete Fläche.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.
- Das Elektrokabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Die Temperatur der zugänglichen Flächen kann bei eingeschaltetem Gerät sehr hoch sein.
- Gerät abschalten und Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn es nicht mehr benutzt wird und eine Reinigung erforderlich ist.
- Niemals am Netzkabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine scheuernden, korrosiven oder für Spülmaschinen gedachte Mittel.
- GERÄT, STECKER UND STROMKABEL NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN, VERWENDEN SIE FÜR DIE REINIGUNG EIN TUCH.
- 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.
- 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.
- 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.
- Gerät nicht auf oder in die Nähe von Wärmequellen, Elektroelementen oder in einem heißen Ofen stellen. Nicht auf Geräte stellen.

- Das Gerät in Anwesenheit von Kindern nicht außer Acht lassen.
- Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Speisekabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktions-fähig 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.
- Dieses Gerät entspricht der Richtlinie 2014/35/EU und der EMV 2014/30/EU sowie der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

25. Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate, ferngesteuerte Anlagen gespeist werden.

ANLEITUNG STETS AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

A Gehäuse
B Antihaft-Platten
C Rote Einschalt-Kontrolllampe
D Grüne Temperatur-Kontrolllampe
E Rutschfeste Füße
F Griff
G Verriegelungshebel

GEBRAUCHSANLEITUNG

ACHTUNG:

Bevor das Gerät benutzt wird, eventuelle Aufkleber von den Platten entfernen und kontrollieren, dass sie sauber und staubfrei sind. Andernfalls mit einem feuchten Tuch reinigen.

Beim ersten Gebrauch bildet sich möglicher-weise etwas Rauch. Das ist nur durch das Erhitzen bestimmter Bauteile bedingt.

- Das Gerät auf einer ebenen Fläch aufstellen Sicherstellen, dass die Grillplatten beim Vorheizen geschlossen sind.
- Den Stecker in die Steckdose stecken.
- Es leuchtet sowohl die Kontrolllampe (C) für das Einstecken des Steckers in die Steckdose auf, als auch die Kontrolllampe (D), die das Aufheizen des Geräts meldet.
- Wenn das Gerät die Temperatur erreicht hat (nach ca. 3 Minuten) und betriebsbereit ist, erlischt die Kontrolllampe (D).

Hinweis: Die Kontrolllampe (D) leuchtet immer wieder auf, wenn die Temperatur unter den für das Braten erforderlichen Wert absinkt.

- Das Gerät anhand des Griffs (F) vollständig aufklap-pen, nachdem der Verriegelungshebel (G) gedrückt wurde (Abb. 2).

- Die zu garenden Speisen auf die untere Platte (B) legen. Das Grillgut stets im hinteren Bereich der Platte anordnen.

- Die obere Platte anhand des Griffs (F) schließen und verriegeln, indem der Hebel (G) leicht nach unten gedrückt wird, bis das Einrasten zu hören ist (Abb. 2).
- Das Garen erfordert ca. 3-6 Minuten. Diese Zeit ist jedoch vom persönlichen Geschmack und von der Art und der Dicke der Nahrungsmittel abhängig.
- Nach dem Garen das Gerät abschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und die obere Platte abheben, wie oben beschrieben. Die Nahrungsmittel mithilfe eines Kunststoffspatels entnehmen.

ACHTUNG:

Das Äußere des Gehäuses und die heißen Platten nicht berühren, da sonst Verbrennungsgefahr besteht.

Den Hebel (G) nicht gewaltsam betätigen, da er andernfalls brechen kann.

Den Verriegelungshebel (G) nicht zum Feststellen der oberen Platte verwenden, solange sich Speisen im Gerät befinden. Das Gewicht der Platte würde die Speisen während des Garens zusammendrücken.

Nur bei geschlossenen Platten garen.

Keine spitzen Gegenstände (z.B. Messer) verwen-den, um die Platten nicht zu schädigen.

REINIGUNG

ACHTUNG:

Das Gerät nach nur mit einem feuchten Tuch rei-nigen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezo-gen wurde und das Gerät vollständig erkaltet ist.

- Zur Reinigung der Platten nur ein feuchtes Tuch ver-wenden.

- Vor dem Wegräumen des Geräts die obere und untere Platte mithilfe des zugehörigen Hebels (G) befestigen (Abb. 2).

- Lager Sie das Gerät auch in vertikaler Position (Abb. 3).

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, getrock-nete 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.

Mexikanische Tortillas

(Für 4-6 Personen)

Zutaten:

250g Mexikanische Soße

Eine halbe Tasse zerdrückte Bohnen (oder rote Bohnen)

2 Esslöffel gehackter Knoblauch und Schnittlauch

200 g di fein zerbröselte Bratwurst

16 runde Tortillas (nicht frittiert)

200 g Tatziki- Soße

200 g Avocado- Saft

250 g zerkleinerter Mozzarella- Käse

1 Tasse Sauerrahm

Die Grillplatte vorheizen. Mexikanische Soße, Bohnen, gehackten Knoblauch, Schnittlauch und Bratwurst ver-mischen und auf 8 Tortillas streichen. Abwechselnd mit Tatziki, Avocado und Käse garnieren.

Die Tortillas etwa 8 Minuten backen, bis sie goldgelb, knusprig und gut heiß sind.

Serviertvorschlag: bringen Sie die Tortillas mit Sauerrahm und Salatblättern zu Tisch.

ES

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

- Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
- No utilizar el aparato en proximidad de paredes y cortinas.
- No dejar el aparato expuesto a agen-tes atmosféricos (lluvia, sol, etc...)
- Este aparato lo pueden usar niños a partir de 8 años; las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia y conocimiento del aparato o bien a las que no se hayan dado instruc-ciones relativas al empleo tendrán que someterse a la supervisión por parte de una persona responsable de su seguridad o bien tendrán que ser instruidas de manera adecuada sobre cómo usar dicho aparato con seguri-dad y sobre los riesgos derivados del uso del mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no las tienen que realizar los niños menores de 8 años sin la vigilancia de un adulto.
- Mantenga el aparato y el correspon-diente cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Durante el empleo, posicionar el apa-rato sobre de una superficie horizontal.
- Colocar el producto sobre una super-ficie estable, resistente al calor y bien iluminada.
- No hay que usar este aparato en el exterior.
- Tener cuidado que el cable eléctrico no entre en contacto con superficies calientes.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato esté en marcha.
- Apagar el aparato y sacar el enchufe de la toma de corriente cuando no se utilice y antes de las operaciones de limpieza.
- No tirar el cable de alimentación para sacar el enchufe.
- No utilice detergentes abrasivos, corrosivos ni lavavajillas para limpiar el aparato.
- NO SUMERGIR NUNCA EL APARATO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO ENEL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN

PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.

- 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.
- Si el cable de alimentación está daña-do tiene que ser reemplazado por el Fabricante o por su servicio de asis-tencia técnica o en todo caso por una persona con cualifica similar, de modo que se pueda prevenir cualquier riesgo.
- 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.
- No colocar el aparato sobre o en proxi-midad de fuentes de calor, elementos eléctricos o en un horno caliente. No posicionarlo sobre otros aparatos.
- Controlar atentamente el aparato cuan-do sea utilizado en presencia de niños.
- Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cor-tando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudie-ran constituir un peligro, especialmen-te para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
- Los elementos del embalaje no se tie-nen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
- Este aparato cumple con la directiva 2014/35/EU y EMC 2014/30/EU, y con el reglamento (EC) N.º 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiale en contac-to con alimentos.
- Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2021/19/EU se ruega leer el correspon-diente documento anexo al producto.
- El producto no debe alimentarse a través de temporizadores externos o mediante instalaciones separadas controladas a distancia.

ES

hacia la parte trasera de la plancha de cocción.

- Cierre la plancha superior sobre la inferior con el asa (F) y bloquéela presionando ligeramente la palanca (G) hasta que se oiga el clic del bloqueo (Fig. 2).
- Para la cocción son necesarios unos 3-6 minutos. En cualquier caso, el tiempo depende de los gustos personales, del tipo y espesor de la comida.
- Una vez acabada la cocción, apague el aparato desconectando el enchufe de la toma de corriente y levante la plancha como se ha descrito anteriormente. Quite el alimento usando una espátula de plástico.

ATENCIÓN:

No toque el involucro del aparato ni las planchas calientes para evitar quemaduras.

No fuerce la palanca (G) para evitar que se rompa.

No use la palanca (G) de cierre para bloquear la plancha superior mientras el alimento se encuentre dentro del aparato. El mismo peso de la plancha aplastará gradualmente el alimento durante la fase de cocción.

Cocer solo con las planchas cerradas.

No use objetos puntiagudos (ej.: cuchillo) porque puede dañar las planchas.

LIMPIEZA

ATENCIÓN:

Limpie el aparato solo con un paño húmedo des-pués de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente y después de que el aparato se haya enfriado completamente.

- Para limpiar las planchas use solo un paño húmedo.
- Guardar el aparato bloqueando la plancha superior a la inferior con la correspondiente palanca de cierre (G) (Fig. 2).
- Guardar el aparato también en posición vertical (Fig. 3).

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 minu-tos 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.

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.

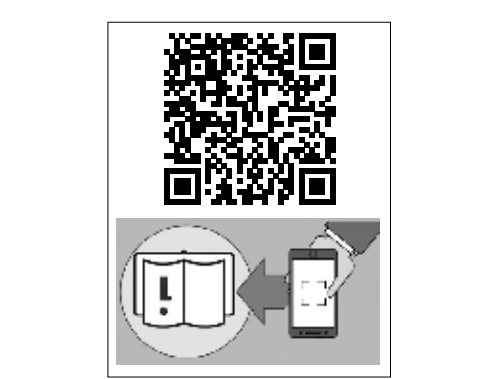
Sugerencias para servir: sirva con crema ácida y hojas de lechuga.

IT

hacia la parte trasera di la piaancha di cocción.
- Chiudere la piaancha superiore sopra la inferiore con l'ansa (F) e bloccuella presionando leggermente la piaancha (G) hasta que se oiga el clic del bloqueo (Fig. 2).
- Para la cocción son necesarios unos 3-6 minutos. En cualquier caso, el tiempo depende de los gustos personales, del tipo y espesor de la comida.
- Una vez acabada la cocción, apague el aparato desconectando el enchufe de la toma de corriente y levante la plancha como se ha descrito anteriormente. Quite el alimento usando una espátula de plástico.

Non toccare l'involucro del aparato né le piaanchhe caldissime per evitare ustioni.

Non forzare la piaancha (G) per evitare che si romba.



LIMPIEZA
ATENCIÓN:
Limpie el aparato solo con un paño húmedo después de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente y después de que el aparato se haya enfriado completamente.
- Para limpiar las planchas use solo un paño húmedo.
- Guardar el aparato bloqueando la plancha superior a la inferior con la correspondiente palanca de cierre (G) (Fig. 2).
- Guardar el aparato también en posición vertical (Fig. 3).

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 bocad

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

- Certificar-se que a voltagem eléctrica do aparelho corresponda à voltagem de sua rede eléctrica.
- Não utilizar o aparelho perto de paredes ou cortinas.
- Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
- Este aparelho só pode ser usado por adultos ou crianças a partir de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e sem conhecimento do aparelho ou que não tenham recebido as instruções de utilização necessárias devem ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou serem instruídas sobre o modo de utilizar o aparelho em segurança e sobre os riscos relativos à utilização do mesmo. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças com menos de 8 anos sem a supervisão de um adulto.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal.
- Posicione o produto sobre uma superfície estável, resistente ao calor e bem iluminada.
- Não use este aparelho em ambiente externo.
- Prestar atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.
- Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada de corrente quando não estiver sendo utilizado e antes das operações de limpeza.
- Não puxar pelo cabo de alimentação para desligar a ficha.
- Para a limpeza do aparelho, não utilize detergentes abrasivos e corrosivos e não o lave na máquina de lavar loiça.
- NUNCA PASSE POR ÁGUA, OU OUTROS LÍQUIDOS, O APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO. USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA.
- Não utilizar o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver defeituoso; neste caso, leve-o até o Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou, de qualquer forma, por uma pessoa com qualificação similar, para evitar qualquer risco.
- O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
- Aconselha-se usar um exaustor ou

utilizar o aparelho num local suficientemente arejado.

- Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor, elementos eléctricos ou dentro de um forno aquecido. Não colocá-lo sobre outros aparelhos.
- Vigiar atentamente o aparelho quando este for utilizado na presença de crianças.
- Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
- Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU e com o regulamento (EC) N.º 1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contato com os alimentos.
- ×

 Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, leia o folheto em anexo.
- O produto não deve ser alimentado através de temporizadores externos ou com sistemas separados controlados à distância.

CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

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

MODO DE UTILIZAÇÃO

ATENÇÃO:

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

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

- Posicione o aparelho sobre uma superfície plana. Verifique se a placa está fechada durante a fase de pré-aquecimento.
- Insira a ficha na tomada.
- Acender-se-ão a lâmpada-piloto (C), que sinaliza a ligação da ficha à tomada de corrente, e a lâmpada-piloto (D), que indica que o aparelho está a aquecer.
- Quando o aparelho tiver atingido a temperatura (após cerca de 3 minutos) e estiver pronto para ser utilizado, a lâmpada-piloto (D) apagar-se-á.

Nota: A lâmpada-piloto (D) voltará a acender-se quando a temperatura necessária para a cozedura baixar.

- Abra completamente o aparelho pelo puxador (F), depois de ter pressionado a alavanca (G), Fig. 2.
- Coloque o alimento na placa de cozedura inferior (B). Posicione sempre o alimento mais para a parte traseira da placa de cozedura.
- Feche a placa superior sobre a inferior pelo puxador (F) e bloqueie-a carregando de leve na alavanca (G) até ouvir o clique de bloqueio (Fig. 2).
- Para a cozedura são necessários cerca de 3-6 minutos. Em todo caso, o tempo depende dos gostos pessoais, do tipo e da espessura do alimento.
- Uma vez terminada a cozedura, desligue o aparelho da tomada e levante a placa como acima descrito. Retire o alimento com uma espátula de plástico.

ATENÇÃO:

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

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

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

Coza somente com as placas fechadas.

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

LIMPEZA

ATENÇÃO:

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

- Para a limpeza das placas, passe um pano húmido.
- Arrume o aparelho, fechando a placa superior sobre a inferior e bloqueando-a com a alavanca (G) (Fig. 2).
- Guarde o aparelho até mesmo na posição vertical (Fig. 3).

RECEITAS

Sandes quentes de cogumelo e tomate seco

(Para 4 pessoas)

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de cozedura: 15 minutos

Ingredientes:

300 g de cogumelos fatiados
100 g de folhas tenras de espinafres
1/2 chávena de tomate seco cortado
3/4 de chávena de queijo magro ralado
200 g de pão sírio (pão pita)
Aqueça uma frigideira com um pouco de azeite. Coloque os cogumelos e deixe cozer durante três minutos ou até ficarem macios, misturando de vez em quando. Coloque-os depois sobre papel de cozinha e tempere com sal e pimenta.
Pré-aqueça a placa. Na base do pão pita coloque os espinafres, os cogumelos, o tomate seco e o queijo ralado. Tempere com sal e pimenta. Feche com a outra metade do pão e aperte com força.
Coloque as sandes na placa e coza durante 5 minutos ou até ficarem douradas. Corte-as em 4 porções e sirva.

Tortilhas mexicanas

(Para 4-6 pessoas)

Ingredientes:

250g de molho mexicano

Meia chávena de feijão esmagado (ou puré de feijão encarnado)

2 colheres de alho e cebolinha picados

200 g de 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.

Coza as sandes na placa e coza durante 5 minutos ou até ficarem douradas. Corte-as em 4 porções e sirva.

Coza as sandes na placa e coza durante 5 minutos ou até ficarem douradas. Corte-as em 4 porções e sirva.

NL BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.

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

- Controleer dat het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw stroomnet.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van wanden en gordijnen.
- Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz...)
- Dit apaaraat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar of ouder; personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis van het apparaat of die de aanwijzingen van het gebruik niet hebben gekregen moeten onder toezicht blijven van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of moeten eerst goed opgeleid worden voor het veilige gebruik van het product en de gevaren bij het gebruik hiervan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het reinigen van het apparaat mag niet uitgevoerd worden door kinderen die jonger dan 8 jaar zonder toezicht van een volwassen persoon.
- Houdt het apparaat en het elektrici-

teitsnoer buiten bereik van de kinderen onder 8 jaar.

- Zet het apparaat op een horizontaal vlak tijdens het gebruik.
- Zet het product op een stabiel oppervlakte dat tegen warmte bestendig is en dat de ruimte goed is verlicht.
- Gebruik het apparaat niet buiten.
- Let op dat het elektriciteitsnoer niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
- De temperatuur van de oppervlaktes die toegankelijk zijn kunnen onderhevig zijn aan hoge temperaturen als het apparaat in werking staat.
- Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als het niet wordt gebruikt en voordat het wordt gereinigt.
- Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Gebruik geen schuurmiddelen of corrosieve middelen voor het reinigen van het apparaat en zet het niet in de vaatwasmachine.
- ZET HET APPARAAT, DE STEKKER EN HET ELEKTRICITEITSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK VOOR HET REINIGEN VAN DEZE ONDERDELEN.
- Gebruik het apparaat niet als het elektriciteitsnoer of de stekker beschadigt zijn of als he apparaat zelf defect is; breng het in dit geval naar een Geautoriseerd AssistentieCentrum in de buurt.
- Als het elektriciteitsnoer beschadigt is moet het vervangen worden door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of, in ieder gaval, door een persoon die over dezelfde kwalificaties beschik om ieder risico te vermijden.
- Het apparaat is ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK ontworpen en mag dus niet gebruikt worden voor commerciele of industriële doeleinden.
- Het wordt aangeraden om een afzuigkap te gebruiken of om de ruimte goed te luchten tijdens het gebruik.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen, elektrische elementen of in een verwarmde oven. Zet het nooit bovenop andere apparaten.
- Let altijd op als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
- Wanneer het apparaat als vuil verwerkt wordt, moet het onbruikbaar gemaakt worden door het elektriciteitsnoer eraf te knippen. Het wordt tevens aangeraden om de onderdelen van het apparaat die een gevaar kunnen opleveren onklaar te maken, vooral voor de kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
- Dit apparaat voldoet aan de richtlijnen 2014/35/EU en EMC 2014/30/EU en aan de EG-Verordening Nr. 1935/2004 van 27/10/2004 inzake materialen die in aanraking komen met voeding.
- ×

 Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU lees het speciale blaadje dat bij het product wordt geleverd.
- Het product mag niet aangezet worden met een externe timer of door een afzoning derlijk systeem met afstandbediening.

BEWAAR ALTIJD DEZE HANDLEIDING

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

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

GEBRUIKSAANWIJZING

LET OP:

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

Als het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt kan het voorkomen dat er een dunne pluim rook uitkomt. Deze wordt alleen veroorzaakt door de verwarming van enkele onderdelen.

- Zet het apparaat op een horizontaal vlak. Controleer dat het apparaat gesloten is tijdens het voorverwarmen.
- Steek de stekker in een stopcontact.
- De verklikker (C) die aangeeft dat de stekker in een stopcontact is gestoken gaat aan en ook de verklikker (D) die aangeeft dat het apparaat wordt voorverwamd.
- Als het apparaat de temperatuur heeft bereikt (na ongeveer 3 minten) is het klaar voor gebruik, de verklikker (D) gaat uit.

Opmerking: De verklikker (D) gaat weer aan als de temperatuur die nodig is voor het bakken lager wordt.

- Opn het apparaat helemaal met het handvat (F), nadat het speciale hendeltje (G) is ingedrukt (Fig. 2).
- Zet de etenswaren die gebakken moeten worden op de onderste bakplaat (B). Plats de etenswaren altijd in de buurt van de achterkant van de bakplaat.
- Sluit de bovenste bakplaat op de onderste met het handvat (F) en blokker hem door het hendeltje (G) te drukken totdat u een klik hoort die aangeeft dat de plaat is geblokkeert (Fig. 2).
- Het bakken duurt ongeveer 3-6 minuten. In ieder geval hangt de tijd af van de persoonlijke smaak en van de dikte van de etenswaren.
- Na het bakken, zet het apparaat uit door de stekker uit het stopcontact te trkken en de plaat op te heffen zoals hiervoor is beschreven. Verwijder de etenswaren met een plasticen spatel.

LET OP:

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

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

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

Alleen met gesloten platen .

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

REINIGEN

LET OP:

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

- Gebruik voor het reinigen alleen een vochtige doek.
- Berg het apparaat op door de bovenste plaat aan de onderste vast te zetten met de klik van het specale hendeltje (G) (Fig. 2).
- Berg het apparaat op ook verticaal opbergt (Fig. 3).

RECEPTEN

Broodjes met getoaste paddestoelen en gedroogde tomaten

(Voor 4 personen)

Voorbereidingstijd: 10 minuten

Baktijd: 15 minuten

Ingredienten:

300 g paddestoelen in plakjes gesneden

100 g blaadjes zachte spinazie

1/2 beker fijngesneden gedroogde tomaatjes

3/4 beker geraspte magere kaas

200 g turks brood, in vier porties gesneden

Verwarm een frituurpan en giet en een beetje olie in. Voeg de paddestoeltjes toe en laat ze drie minuten bakken totdat ze zacht worden en roer ze af en toe door. Leg ze op keukenpapier en voeg peper en zout toe.

Verwarm de plaat. Leg de spinazie, de paddestoeltjes, de gedroogde tomaatjes en de kaas op het turkse brood. Voeg peper en zout toe. Bedek het met de rest van het brood en druk alles goed samen.

Leg de broodjes op de plaat en laat ze vijf minuten bakken totdat het getoast is. Door de helft snijden en serveren.

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

Coza as sandes na

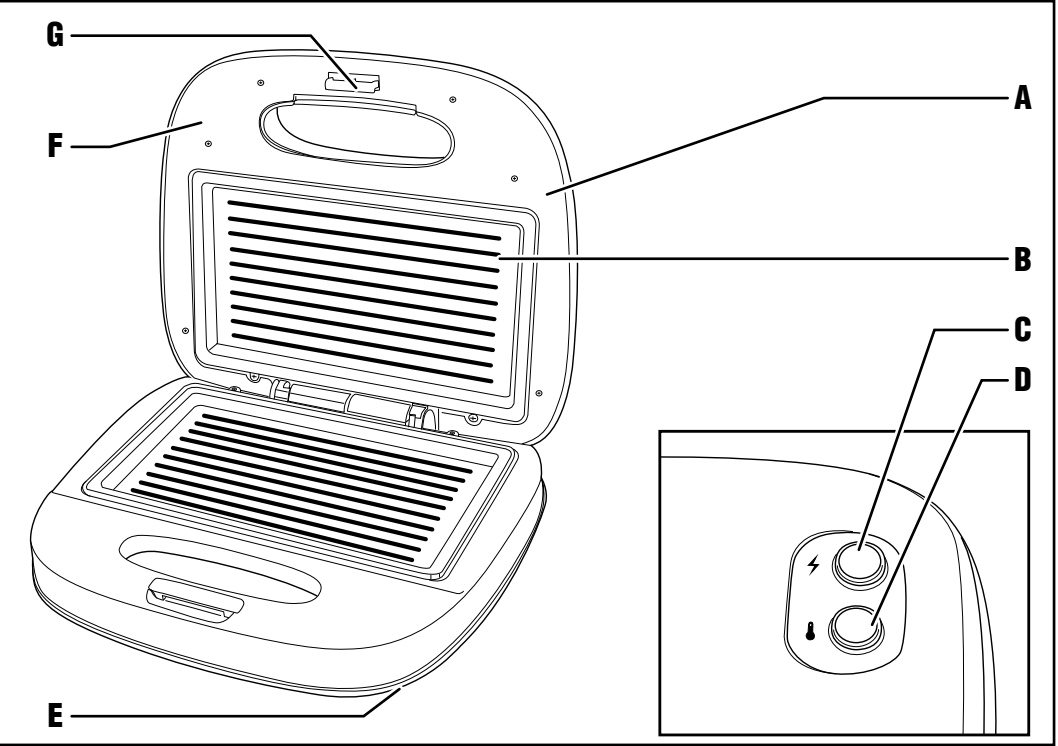


Fig. 1

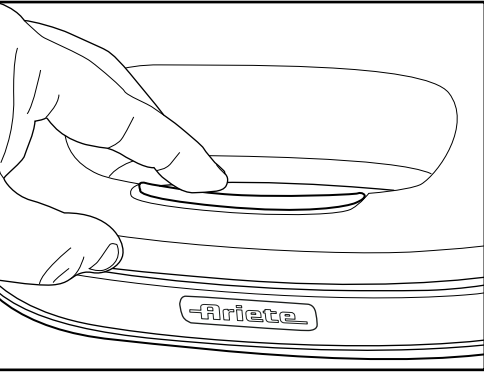


Fig. 2

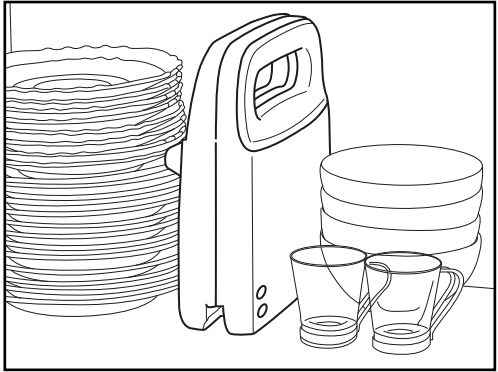


Fig. 3

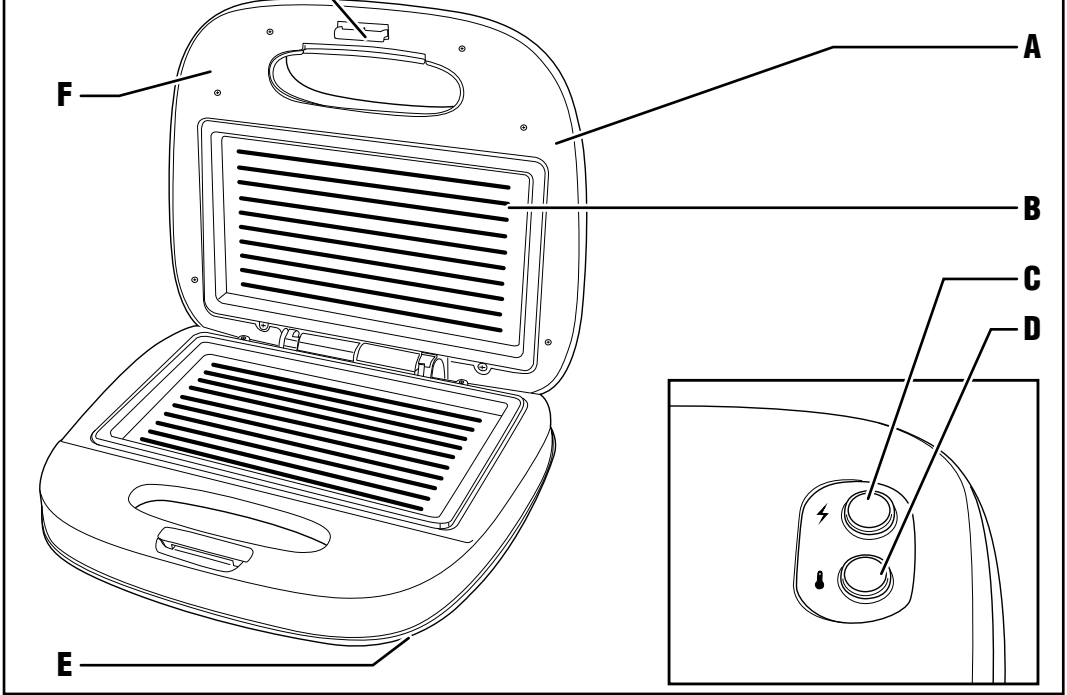


Fig. 1

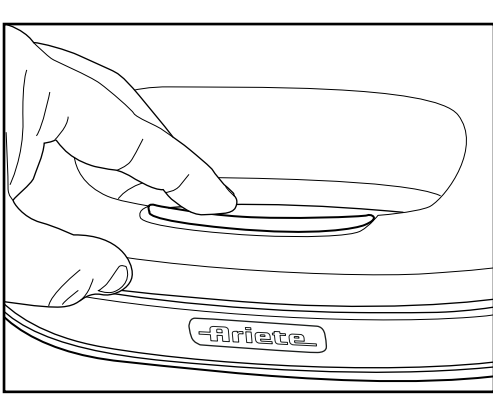


Fig. 2

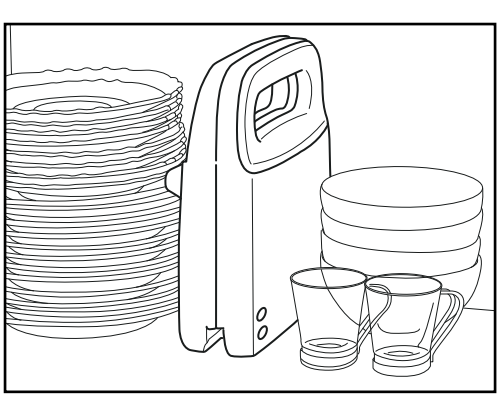


Fig. 3

ΦΥΛΑΞΤΕ ΠΑΝΤΑ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΑΡΟΥΣΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

A Σώμα της συσκευής
 B Αντικολλητικές πλάκες
 C Κόκκινη ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
 D Πράσινη ενδεικτική λυχνία επίτευξης θερμοκρασίας
 E Αντιολισθητικά πέλματα
 F Χειρολαβή ανοίγματος
 G Μοχλός κλεισίματος

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ:

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

Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να παρατηρηθεί εκπομπή ελάχιστης ποσότητας καπνού. Αυτό οφείλεται αποκλειστικά στη θέρμανση μερικών μερών.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μία οριζόντια επιφάνεια.

Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα είναι κλειστή κατά τη φάση της προθέρμανσης.
 - Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος.
 - Θα ανάψουν τόσο η ενδεικτική λυχνία (C) που σηματοδοτεί τη σύνδεση του ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος, όσο και η ενδεικτική λυχνία (D) προς ένδειξη ότι η συσκευή αρχίζει να θερμαίνεται.
 - Όταν η συσκευή φτάσει στη θερμοκρασία (μετά από περίπου 3 λεπτά) και είναι έτοιμη για χρήση, η ενδεικτική λυχνία (D) θα σβήσει.

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

- Ανοίξτε εντελώς τη συσκευή με τη βοήθεια της χειρολαβής (F), αφού πρώτα πιάσετε τον ειδικό μοχλό (G) (Εικ. 2).

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

- Κλείστε την επάνω πλάκα στην κάτω πλάκα με τη βοήθεια της χειρολαβής (F) και μπλοκάρετέ την πιέζοντας ελαφρά το μοχλό (G) μέχρι να ακουστεί το κλικ του πραγματοποιηθέντος μπλοκαρίσματος (Εικ. 2).

- Για το ψήσιμο είναι αναγκαία περίπου 3-6 λεπτά. Σε κάθε περίπτωση, ο χρόνος εξαρτάται από τις προσωπικές προτιμήσεις, από το είδος και το πάχος των τροφών.

- Αφού τελειώσει το ψήσιμο, σβήστε τη συσκευή αποσυνδέοντας το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και αναστοχώστε την πλάκα όπως ανεφάρη προηγουμένως. Αφαιρέστε τις τροφές χρησιμοποιώντας μια πλαστική σπάτουλα.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

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

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

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

Ψήνετε μόνο με τις πλάκες κλειστές.

Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα (πχ. μαχαίρια) προς αποφυγή πρόκλησης ζημιών στις πλάκες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο με ένα υγρό πανί αφού αποσυνδέσετε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος και αφού η συσκευή κρυώσει εντελώς.

- Για τον καθαρισμό των πιακών χρησιμοποιείτε μόνον ένα υγρό πανί.
 - Φυλάξτε τη συσκευή, μπλοκάροντας την επάνω πλάκα στην κάτω πλάκα μέσω του δεσίματος του ειδικού μοχλίσκου (G) (Εικ. 2).
 - Φυλάξτε τη συσκευή ακόμα και σε κάθετη θέση (Εικ. 3)

8. Μη χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.

9. Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες.

10. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

11. Σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν τις διαδικασίες καθαρισμού.

12. Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε το ρευματολήπτη.

13. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά, διαβρωτικά απορρυπαντικά ή πλυντήριο πιάτων για τον καθαρισμό της συσκευής.
 14. ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.

15. 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 πηγαίνετε την στο πιο κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.

16. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον Κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.

17. Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.

18. Συνιστάται η χρήση ενός εξαιρεστή-ρα ή ένας κατάλληλος αερισμός του χώρου κατά τη χρήση.

19. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας, ηλεκτρικά στοιχεία ή σε θερμαινόμενο φούρνο. Μην την τοποθετείτε επάνω σε άλλες συσκευές.

20. Επιβλέπτετε προσεκτικά τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε με την παρουσία παιδιών.

21. 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 παιχνίδια τους.

22. Δεν πρέπει να τα αφήνετε τα στοιχεία της συσκευασίας σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.

23. Η παρούσα συσκευή είναι συμβατή με την οδηγία 2014/35/ΕΕ και ΗΜΣ 2014/30/ΕΕ και τον κανονισμό (ΕΚ) Νο. 1935/2004 της 27/10/2004 για τα υλικά σε επαφή με τρόφιμα.

24.  Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

25. Το προϊόν δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικών χρονοδιακοπών ή με χωριστά συστήματα τηλεχειρισμού.

ΟΨΚΡΙΦΤΕΣ

Sandwich med ristede svampe og tørrede tomater
 (Τil 4 personer)
 Tilberedningstid: 10 minutter
 Bagetid: 15 minutter
 Ingredienser:
 300 g svampe der er skåret i skiver
 100 g bløde spinatblade
 1/2 kop tørrede tomater der er skåret i småstykker
 3/4 kop mager revet ost
 200 g tyrkisk brød, skåret i fire portioner
 Orvarm en stegepande og kom en smule olie derpå.
 Tilsæt svampene og lad dem svitse i tre minutter eller indtil de bliver bløde, ved indimellem at røre. Hæld det på køkkenrulle. Smag til med salt og peber.
 Forvarm bagepladen. Fordel spinaten, svampene, de tørre tomater og osten ensartet på det tyrkiske brød. Smag til med salt og peber. Dæk med det resterende brød og tryk kraftigt.
 Kom sandwichene på varmepladen og tilbered dem i fem minutter, eller indtil de er ristede. Skær dem i halve og servér dem.

Mexicanske tortillas

(Τil 4-6 personer)
 Ingredienser:
 250g mexicansk sauce
 En halv kop maste bønner (eller røde bønner)
 2 skeer hakket hvidløg- og purløgsblanding
 200 g finthakket pølse
 16 runde tortillas (ikke stegte)
 200 g tzatziki-sauce
 200 g avocado-saft
 250 g mozzarella i småstykker
 1 kop syrnet fløde
 Forvarm bagepladen; bland sauceen, bønnerne, hvidløg- og purløgsblandingen, pølsen og smør dette på de 8 tortillas. Pynt skiftevis med lag af tzatziki, avocado og oste.
 Tilbered tortillas indtil de er gyldne, sprøde og godt varme i cirka 8 minutter.
 Råd til servering: servér dem med syrnet fløde og salatblade.

ΕΛ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

- Βεβαιωθείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε τούχους και κουρτίνες.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκθειμεύνη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο, κλπ...).
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί απο παιδιά ηλικίας ισης ή μεγαλύτερης των 8 ετων. Ατομα με μειωμενες φυσικες, αισθητηριες ή νοητικες ικανοτητες ή που δεν εχουν εμπειρια και γνωση της συσκευης ή που δεν τους εχουν δοθει οδηγιες σχετικα με τη χρηση της, θα πρεπει να επιβλεπονται απο ενα προσωπο υπευθυνο για την ασφαλεια τους, ή θα πρεπει πρωτα να ενημερωθουν καταλληλα πωα να χρησιμοποιησουν αυτη τη συσκευή σε συνθηκες ασφαλειας και με επιγνωση των κινδυνων που συνδεονται με τη χρηση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά ηλικίας κατώτερης των 8 ετών χωρίς την επίβλεψη ενός ενήλικα.
- Κρατάτε τη συσκευή και το σχετικό καλώδιο μακριά από την πρόσβαση των παιδιών ηλικίας κατώτερης των 8 ετών.
- Κατά τη χρήση, τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια επιφάνεια.
- Τοποθετήστε το προϊόν σε μια σταθερή επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα και καλά φωτισμένη.

- Σåfremt man ønsker at bortskaffe apparatet som affald, anbefales det at gøre dette ubrugeligt ved at skære el-ledningen over. Derudover anbefales det også at uskadeliggøre de dele af apparatet der kunne udgøre en fare, især for børn der kunne bruge apparatet til deres lege.
- Emballageelementer må ikke efterlades indenfor børns rækkevidde, efter-som at de udgør en potentiel farekilde.
- Apparatet er i overensstemmelse med direktiv 2014/35/EU og EMC 2014/30/EU, og med Forordning (EF) nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer i kontakt med fødevarer.

-  For en korrekt bortskaffelse, i henhold til Europadirektivet 2012/19/EU bedes man læse sedlen der er vedlagt produktet.
- Produktet må ikke forsynes gennem eksterne timere eller adskilte fjernstyrrede anlæg.

GEM ALTID DISSE VEJLEDNINGER

BESKRIVELSE AF APPARATET (Fig. 1)

A Apparatlegeme
 B Slip-let bageplader
 C Rød kontrollampe til tænding
 D Grøn kontrollampe til temperatur
 E Skridsikre fødder
 F Håndtag til åbning
 G Låsegreb

BRUGERVEJLEDNINGER

BEMÆRK:

Fjern etiketterne, der eventuelt findes på bagepladerne, inden brug. Kontrollér, at bagepladerne er rene og uden støv. Rengør dem, om nødvendigt.

Ved første anvendelse, vil man kunne bemærke lidt røg der siver ud. Dette begrundes kun visse komponenters opvarmning.

- Placér apparatet på en plan overflade.
 Vær sikker på, at varmepladen er lukket under opvarmningsfasen.
 - Sæt stikket i stikkontakten.
 - Kontrollampen (C) tændes for at signalere at stikket er sat i stikkontakten og kontrollampen (D) for at vise at apparatet er ved at varme op.
 - Når apparatet har nået sin temperatur (efter cirka 3 minutter) er det klart til brug, kontrollampen vil slukke.
Obs.: Kontrollampen (D) vil tænde igen når temperaturen der er nødvendig til tilberedning falder.
 - Åbn apparatet helt, ved brug af håndtaget (F), efter at have trykket det dertil bestemte låsegreb (G). Fig. 2.
 - Placér fødevaren der skal tilberedes på den nederste bageplade (B). Placér altid fødevaren rettet mod bagepladens bagerste del.
 - Luk den øverste varmeplade på den nederste ved brug af håndtaget (F), og lås den ved at trykke låsegrebet (G), indtil man hører et klik, som tegn på at låsningen har fundet sted (Fig. 2).
 - Tilberedningen kræver cirka 3-6 minutter. Tiden afhænger, under alle omstændigheder, af ens egen personlige smag, af type og af fødevarens tykkelse.
 - Når tilberedningen er endt, skal man slukke apparatet, ved at trække stikket ud af stikkontakten og løfte varmepladen som førhen beskrevet. Fjern fødevaren ved brug af en plasticspatel.

BEMÆRK:

Rør ikke ved apparatets stel og de varme bageplader, for at undgå forbrændinger.

Forcér ikke låsegrebet (G) for at undgå, at dennes ødelægges.

Brug ikke låsegrebet (G) til at låse den øverste bageplade, mens fødevaren findes indeni apparatet. Selve apparatets vægt vil gradvist klemme maden under tilberedningsfasen.

Bag kun med lukkede bageplader.

Brug ikke spidse genstande (f.eks.: kniv) for ikke at beskadige bagepladerne.

RENGØRING

BEMÆRK:

Gør kun apparatet rent med en fugtig klud, efter at have trukket stikket ud af stikkontakten og efter at apparatet er fuldstændigt afkølet.

- Brug udelukkende en fugtig klud til rengøring af bagepladerne.
 - Stil apparatet på plads, ved samtidigt at låse den øverste bageplade med den nederste vha. det dertil bestemte låsegreb (G) (Fig. 2).
 - Stil også apparatet i lodret position (Fig. 3).

VIGTIGE ADVARSLER

LÆS VEJLEDNINGERNE INDEN BRUG.

Når man bruger el-apparater skal man tage visse forholdsregler i brug, som blandt andet:

- Vær sikker på at apparatets spænding svarer til den der findes i dit el-net.
- Brug ikke apparatet i nærheden af vægge eller gardiner.
- Udsæt ikke apparatet for vejræssige påvirkninger (regn, sol, osv.).
- Apparatet må gerne bruges af børn over 8 år eller på de 8 år; personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer med manglende erfaring eller det nødvendige kendskab til dets brug, eller dem der ikke har modtaget vejledninger i hvorledes det bruges, skal overvåges af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller også skal de forinden have en passende indlæring i hvorledes apparatet anvendes i sikkerhed og kende farerne der medfølger. Børn må ikke bruge apparatet til deres leg. Apparatets rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn under 8 år, uden en voksens overvågning.
- Hold apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn under 8 år.
- Apparatet skal, når det anvendes, stilles på en vandret flade.
- Placér produktet på en stabil overflade, der er varmebestandig og godt belyst.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Sørg for at el-ledningen ikke kommer i kontakt med varme overflader.
- Temperaturen på de tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i brug.
- Sluk apparatet og tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke anvendes og inden det rengøres.
- Træk ikke i strømledningen for at hive stikket ud.
- Brug ikke ridsende, korrosive rengøringsmidler eller opvaskemaskine til apparatets rengøring.
- DYP ALDRIG APPARATET, STIKKET OG EL-LEDNINGEN I VAND ELLER ANDRE VÆSKER, BRUG EN FUGTIG KLUD TIL DERES RENGØRING.
- Brug ikke apparatet hvis el-ledningen eller stikket er beskadigede, eller hvis selve apparatet er defekt; i dette tilfælde skal det bringes til det nærmeste Autoriserede Assistancecenter.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den skiftes ud af fabrikanten eller af en af dennes tekniske assistanceservice eller under alle omstændigheder af en person med lignende kvalifikationer, således at enhver risiko forhindres.
- Apparatet er UDELUKKENDE beregnet til HUSHOLDNINGSRUG og må ikke anvendes til kommercielt eller industrielt formål.
- Det anbefales at bruge ventilationer eller en passende udluftning i rummet under brug.
- Stil ikke apparatet ovenpå eller i nærheden af varmekilder, el-elementer eller en opvarmet ovn. Placér den ikke ovenpå andre apparater.
- Overvåg apparatet omhyggeligt når det bruges, hvis der findes tilstedeværende børn.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.

При использовании электрических приборов необходимо принять соответствующие меры предосторожности, в том числе следующие:

- Убедитесь, что напряжение прибора соответствует напряжению электросети.
- Не используйте оборудование вблизи стен или штор.
- Не подвергайте прибор воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце и т.д.)
- Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет; люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие опыта и знаний в обращении с прибором, либо не получившие соответствующего инструктажа по применению, могут пользоваться прибором под наблюдением ответственного за их безопасность лица, либо сначала должны получить подробный инструктаж в отношении безопасного использования прибора и рисков, связанных с этим. Дети не должны играть с прибором. Запрещается выполнять чистку и техническое обслуживание прибора детям в возрасте младше 8 лет без присмотра взрослых.
- Храните прибор и кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Во время использования установите прибор на горизонтальную плоскость
- Установить прибор на устойчивую, жаропрочную и хорошо освещенное плоскость.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Убедитесь, что шнур питания не касается горячих поверхностей.
- Поверхности касания могут сильно нагреваться при работе прибора.
- Выключайте питание прибора и вынимайте вилку из розетки, если он не используется и перед чисткой.
- Не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку.
- Не используйте абразивные, коррозионные средства или посудомоечную машину для очистки прибора.
- НИКОГДА НЕ ОПУСКАЙТЕ ПРИБОР, ВИЛКУ И СЕТЕВОЙ ШНУР В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ; ДЛЯ ЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
- Не пользуйтесь прибором, если сетевой шнур или вилка повреждены, или если прибор неисправен; в этом случае, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другим квалифицированным специалистом во избежание опасности.
- Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен применяться в коммерческих или промышленных целях.

- Рекомендуется использовать вентилятор или помещение с достаточной вентиляцией при использовании в закрытых помещениях.
- Не ставьте прибор на или рядом с источниками тепла, электрическими элементами или в нагретую духовку. Не ставьте его на другие приборы.
- Тщательно контролировать прибор, если при его использовании рядом находятся дети.
- 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.
- Элементы упаковки не должны находиться в пределах досягаемости детей, поскольку они являются потенциальными источниками опасности.
- Данное устройство соответствует требованиям директив 2014/35/ЕС и ЭМС 2014/30/ЕС и Регламенту (ЕС) №. 1935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
- В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.
- Прибор нельзя подключать через таймер или систему, имеющую дистан ционное управление.

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

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

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ВНИМАНИЕ:

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

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

- Установите аппарат на плоскую поверхность.
- Убедитесь, что пластина закрыта во время предпускового подогрева.
- Вставьте вилку в розетку.
- Загорятся как индикатор (C), показывающий ввод вилки в розетку, так и индикатор (D), показывающий, что прибор разогревается.
- Когда прибор достиг нужной температуры (приблизительно через 3 минуты) и готов к использованию, индикатор (D) погаснет.

Примечание: Световой индикатор (D) снова загорается при понижении температуры, необходимой для приготовления пищи.

- Полностью откройте прибор с помощью ручки (F), предварительно нажав рычаг (G) (рис. 2).
- Положите продукт для приготовления на нижнюю варочную пластину (B). Всегда класть продукт в направлении задней части варочной пластины.
- Закройте верхнюю пластину на нижнюю с помощью ручки (F) и зафиксируйте ее, слегка нажав рычаг (G) до щелчка (рис. 2).
- Приготовление занимает около 3-6 минут. В любом случае, время зависит от личного вкуса, типа и толщины продукта.
- По окончании варки выключите прибор, вынув вилку из розетки, и поднимите пластину, как описано выше. Выньте продукт пластиковым шпателем.

ВНИМАНИЕ:

Во избежания ожогов не прикасайтесь к горячим пластинам.

Не форсируйте рычажок (G) во избежание поломки.

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

Выпекать только при закрытых пластинах.

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

ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ:

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

- Для очистки плиты используйте только влажную ткань.
- Заблокируйте верхнюю пластину на нижней до щелчка с помощью рычажка (G) (рис. 2).
- Прибор можно хранить и в вертикальном положении (рис. 3).

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.

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.

Условия хранения: температура: от +5С до +45С; влажность <80%
Срок хранения: Не ограничен
Срок службы: 2 года
Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями
Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Дата производства указана на паспортной табличке
Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk\yabcsdefg, где wk – неделя производства
yг – год производства
abcsdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О Безопасности низковольтного оборудования»
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость»
ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

Только для рынков стран ЕС и России
220-240В ~ 50-60Гц - 750Вт - Класс I – IPX0
Сделано в Китае

Импортер и ответственный за рекламации потребитель:

ООО «Делонги», Россия, 127055, г. Москва, Суцёвская ул., д.27, стр. 3.
Тел. +7(495) 781-26-76, www.delonghi.com/ru-ru
Горячая линия поддержки: 8 800 2005262

Производитель: De’Longhi Appliances Srl / Деллонги Элплайнсез С.р.л.

Адрес: г. Тревизо, ул. Л. Сайтс 47-31100, Тел.: +3904224131, Италия.

Производитель: De’Longhi Appliances Srl / Деллонги Элплайнсез С.р.л.

Адрес: г. Тревизо, ул. Л. Сайтс 47-31100, Тел.: +3904224131, Италия.

Производитель: De’Longhi Appliances Srl / Деллонги Элплайнсез С.р.л.

Адрес: г. Тревизо, ул. Л. Сайтс 47-31100, Тел.: +3904224131, Италия.

UK

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ.

Під час використання електроприладів необхідно дотримуватися відповідних запобіжних заходів, наведених нижче.

- Переконайтеся, що електрична напруга приладу відповідає напрузі у вашій мережі електричного живлення.
- Не використовуйте пристрій, розмістивши його поблизу стін і штор.
- Не залишайте прилад під дією атмосферних явищ (дощ, сонце тощо...).
- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років; люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, а також люди без знань та досвіду користування приладом чи люди, які не отримали інструкцій щодо його використання повинні перебувати під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, або спочатку повинні пройти відповідний інструктаж щодо безпечного користування цим приладом. Діти не повинні гратися пристроєм. Діти віком до 8 років не повинні чистити та обслуговувати пристрій без нагляду дорослих.
- Зберігайте прилад та провід електроживлення у місці недоступному для дітей віком до 8 років.
- Під час використання розмістіть пристрій на горизонтальній поверхні.
- Розміщуйте виріб на стійкій, термостійкій і добре освітленій поверхні.
- Не використовуйте цей пристрій на вулиці.
- Переконайтеся, що електричний провід не торкається гарячих поверхонь.
- Під час роботи поверхні пристрою можуть сильно нагріватися.
- Вимкніть пристрій і від’єднайте вилку від розетки, коли він не використовується, а також перед миттям.
- Не тягніть за шнур живлення, щоб від’єднати вилку.
- Не використовуйте абразивні або їдкі мийні засоби для миття пристрою; не мийте його в посудомийних машинах.

- НИКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ПРИСТРІЙ, ВИЛКУ ТА ПРОВІД ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ У ВОДУ ЧИ ІНШІ РІДИНИ. ЩОБ ПОМИТИ ЇХ, ВИКОРИСТОВУЙТЕ ВОЛОГУ ГАНЧІРКУ.

- Не використовуйте прилад, якщо провід електроживлення чи вилку пошкоджено, або якщо сам прилад несправний.
- Якщо провід електроживлення пошкоджено, його повинен замінити Виробник або служба технічної підтримки чи особа з аналогічною кваліфікацією, щоб запобігти виникненню будь-яких ризиків.
- Прилад призначений ТІЛЬКИ для ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ; він не підходить для комерційного чи промислового використання.
- Під час використання пристрою рекомендується вмикати витяжні установки або проводити належну вентиляцію приміщення.
- Не ставте пристрій на джерела тепла, електричні конфорки чи поблизу них, або в розігріту духовку. Не розміщуйте його на інших пристроях.
- Уважно стежте за пристроєм, якщо він використовується в присутності дітей.
- Якщо ви вирішите утилізувати цей прилад як сміття, рекомендується вивести його з ладу, перерізвавши провід електроживлення. Також рекомендується знешкодити потенційно небезпечні (особливо для дітей, що можуть використовувати його для власних ігор) частини приладу.
- Елементи пакування не можна залишати в доступних для дітей місцях, оскільки це потенційні джерела небезпеки.
- Цей прилад відповідає вимогам Директиви 2014/35/ЄС і Директиви 2014/30/ЄС, а також Регламенту (ЄС) № 1935/2004 від 27.10.2004 року про матеріали, що призначені для контактування з харчовими продуктами.
- Щоб належним чином утилізувати продукт відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС , прочитайте відповідну брошуру, що додається.
- Цей виріб не призначений для експлуатації із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування

ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

ОПИС ПРИЛАДУ (рис. 1)

A Корпус приладу
B Антипригарні пластини
C Червоний індикатор вмикання
D Зелений індикатор досягнення робочої температури
E Нековзкі ніжки
F Ручка для відкривання
G Блокувальний замок

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

УВАГА!

Перед використанням видаліть усі етикетки з пластин. Перевірте, чи робочі пластини чисті та без пилу. За необхідності протріть вологою ганчіркою.

Під час першого використання можлива наявність незначної кількості диму. Це наслідок нагрівання деяких компонентів пристрою.

- Розмістіть пристрій на рівній поверхні. Переконайтеся, що під час фази розігрівання пластини закриті.
- Вставте вилку в розетку електроживлення.
- Індикатор (C) загоряється, сигналізуючи про під’єднання вилки до розетки, а індикатор (D) загоряється, вказуючи, що пристрій нагрівається.
- Коли пристрій досягне робочої температури (приблизно через 3 хвилини) і буде готовий до вико-

ристання, індикатор (D) вимкнеться.

- Примітка:** Індикатор (D) загориться знову, коли температура, необхідна для приготування, знизиться.
- Повністю відкрийте пристрій за допомогою ручки (F), натиснувши на спеціальний замок (G) (рис. 2).
 - Помістіть їжу для приготування на нижню робочу пластину (B). Завжди розміщуйте їжу ближче до задньої частини пластини.
 - За допомогою ручки (F) опустіть верхню пластину на нижню і заблокуйте її, злегка натиснувши на замок (G), доки не почуєте клацання внаслідок блокування (рис. 2).
 - Приготування їжі триває близько 3–6 хвилин. У будь-якому разі час приготування залежить від особистих смаків, типу та товщини продукту.
 - Після завершення приготування вимкніть пристрій, від’єднавши вилку від розетки, і підніміть пластину, як описано вище. Вийміть їжу за допомогою пластикової лопатки.

УВАГА!

Не торкайтеся корпусу пристрою та розігрітих пластин, щоб уникнути опіків.

Не застосовуйте силу до замка (G), щоб не зламати його.

Не використовуйте замок блокування (G), щоб заблокувати верхню пластину, коли їжа знаходиться всередині пристрою. Вага пластини буде поступово розчавлювати їжу під час фази приготування.

Готуйте їжу виключно із закритими пластинами.

Не використовуйте гострі предмети (наприклад, ніж), щоб не пошкодити пластини.

ДОГЛЯД

УВАГА!

Мийте прилад тільки вологою ганчіркою, від’єднавши його від розетки та дочекавшись поки він повністю охолоне.

- Для миття пластин використовуйте лише вологу ганчірку.
- Зберігайте пристрій, опустивши верхню пластину на нижню та заблокувавши її за допомогою спеціального замка (G) (рис. 2).
- Пристрій можна зберігати навіть у вертикальному положенні (рис. 3).

РЕЦЕПТИ

Бутерброди зі смаженими грибами та сушеними помідорами

(На 4 порції)

Час приготування: 10 хвилин

Час готування: 15 хвилин

Інгредієнти:

300 г нарізаних скибками грибів
100 г ніжного листя шпинату
1/2 склянки подрібнених сушених помідорів
3/4 склянки тертого нежирного сиру
200 г турецького хліба, розрізаного на чотири порції
Розітрійте сковороду та збризніть її невеликою кількістю олії. Висипте гриби і смажте їх протягом трьох хвилин або до м’якості, періодично помішуючи. Викладіть на кухонний паперовий рушничок. Приправте сіллю та перцем.
Розітрійте бутербродницю. Шпинат, гриби, сушені помідори й сир рівномірно викладіть на турецький хліб. Приправте сіллю та перцем. Накрийте хлібом, що залишився, і сильно притисніть.
Помістіть бутерброди на пластину й готуйте п’ять хвилин або поки вони не підсмажаться. Розріжте навіпіл і подавайте до столу.

Мексиканські коржики

(На 4-6 порції)

Інгредієнти:

250 г мексиканського соусу
Пів склянки подрібненої квасолі (або червоної квасолі)
2 столові ложки подрібненого часнику та зеленої цибулі
200 г дрібно нарізаної ковбаси
16 круглих коржів (не смажених)
200 г соусу дзадзикі
200 г соку авокадо
250 г подрібненої моцарели
1 склянка сметани
Розітрійте бутербродницю; змішайте соус, квасолю, подрібнений часник і цибулю, ковбасу та розподіліть суміш на 8 коржів. Прикрасьте чергуванням шарів дзадзикі, авокадо та сиру.
Готуйте коржі до золотистого кольору та гарячої хрусткої скоринки приблизно 8 хвилин.
Поради щодо подачі: подавати зі сметаню та листям салату.

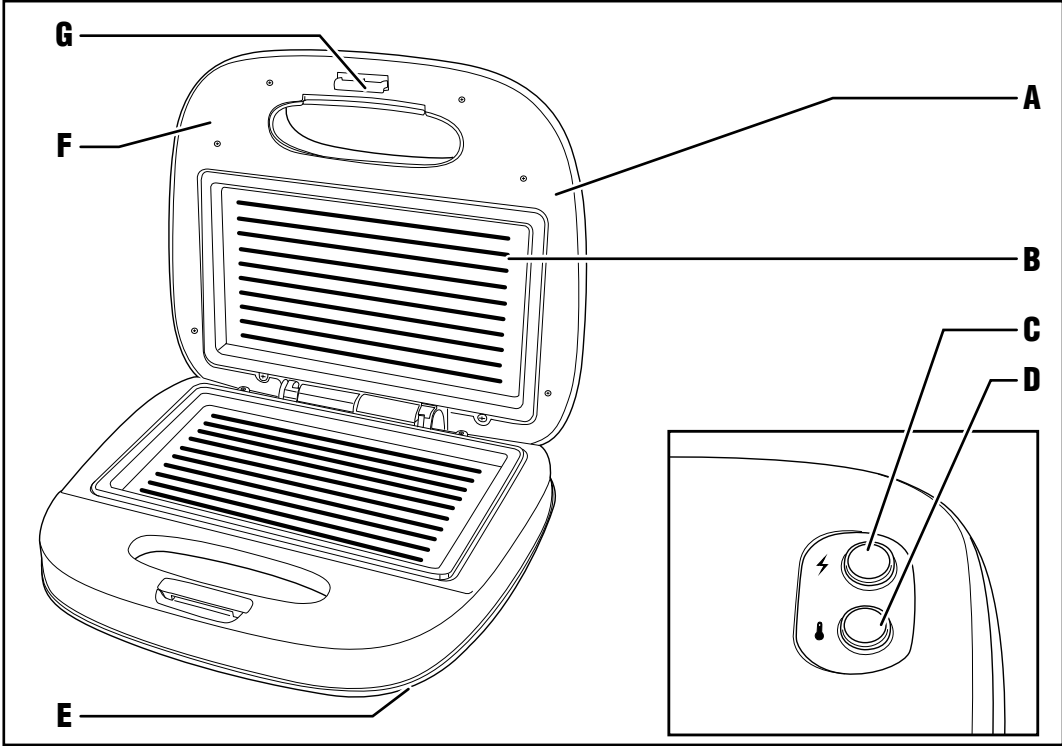


Fig. 1

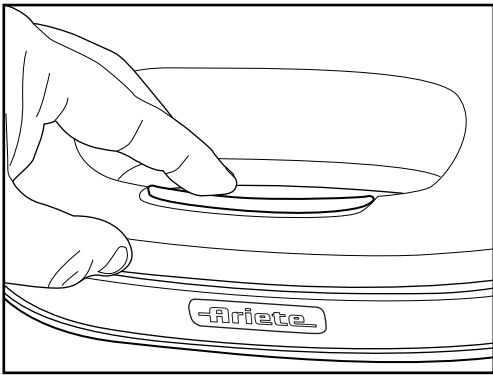


Fig. 2

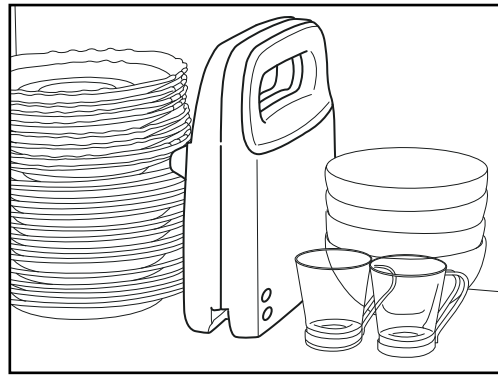


Fig. 3

WAŻNE OSTRZEŻENIA

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO OBSŁUGI URZĄDZENIA, ZAPOZNAĆ SIĘ Z TREŚCIĄ INSTRUKCJI.

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy stosować odpowiednie środki ostrożności, takie jak:

- Sprawdzić, czy wartość napięcia elektrycznego urządzenia jest zgodna z napięciem sieci użytkownika.
- Nie używać urządzenia w pobliżu ścian i zasłon.
- Nie wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp.).
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez dzieci poniżej 8 lat lub przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, lub którym nie została przekazana instrukcja dotycząca użytkowania, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumieniu wiążącym się z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą używać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie mogą być wykonywane przez dzieci poniżej 8 lat bez kontroli osoby dorosłej.
- Przechowywać urządzenie i jego przewód z dala od zasięgu dzieci poniżej 8 lat.
- Podczas użytkowania należy ustawiać urządzenie na poziomej płaszczyźnie.
- Ustawić produkt na powierzchni stabilnej, odpornej na działanie ciepła i dobrze oświetlonej.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Zapobiegać stykaniu się przewodów elektrycznych z gorącymi powierzchniami.
- Kiedy urządzenie pracuje temperatura powierzchni zewnętrznych może być wysoka.
- Gdy urządzenie nie jest używane oraz przed przystąpieniem do jego czyszczenia należy wyłączyć je i odłączyć wtyczkę od gniazdka prądu.
- Nie ciągnąć przewodu zasilającego przy wyciąganiu wtyczki.
- Do czyszczenia urządzenia nie używać detergentów ściernych, korodujących albo zmywarek.
- NIGDY NIE ZANURZAĆ URZĄDZENIA, WTYCZKI LUB PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, NALEŻY UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI W CELU CZYSZCZENIA.
- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód elektryczny lub wtyczka są uszkodzone lub jeżeli urządzenie jest wadliwe- w takim przypadku należy dostarczyć urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Obsługi.
- Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub jego serwis obsługi technicznej albo przez osobę z podobnymi kwalifikacjami, w taki sposób, aby zapobiec każdemu rodzajowi ryzyka.
- Urządzenie przeznaczone jest **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO** i nie może być wyko-

zystywane do celów handlowych lub przemysłowych.

- Zaleca się zastosowanie wentylatora odprowadzającego powietrze lub prawidłową wentylację pomieszczenia podczas użytkowania.
- Nie umieszczać urządzenia ponad oraz w pobliżu źródeł ciepła, elementów elektrycznych lub na rozgrzanej powierzchni kuchenki. Nie ustawiać go ponad innymi przyrządami.
- Należy uważnie monitorować urządzenie, gdy jest używane w obecności dzieci.
- W przypadku utylizacji produktu jako odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które wykorzystują urządzenie do zabawy.
- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią źródło zagrożenia.
- Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2014/35/WE oraz EMC 2014/30/WE oraz Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27/10/2004 r. dla materiałów stykających się z żywnością.
- W celu prawidłowej utylizacji na podstawie Dyrektywy europejskiej 2012/19/WE prosimy o zapoznanie się z informacją załączoną z produktem.
- Produkt nie jest zasilany za pomocą timerów zewnętrznych lub za pomocą oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.

NALEŻY PRZECZYTYWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

OPIS URZĄDZENIA (Rys. 1)

- A Korpus urządzenia
- B Płyty zapobiegające przywieraniu
- C Czerwona lampka włączająca
- D Zielona lampka gotowości temperatury
- E Stopki antypoślizgowe
- F Rączka otwierająca
- G Zatrask zamykający

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA
OSTRZEŻENIE:
Przed użyciem należy zdjąć ewentualne etykiety znajdujące się na płytach. Sprawdzić czy płyty do pieczenia są czyste i bez śladów kurzu. Jeżeli to konieczne oczyścić je wilgotną szmatką.

Podczas pierwszego użytkowania może wystąpić wydostawanie się niewielkiego pasemka dymu. Jest to spowodowane wyłącznie ogrzewaniem niektórych komponentów.

- Umieścić urządzenie na płaskiej powierzchni. Upewnić się czy w fazie wstępnego podgrzewania płyta jest zamknięta.
- Włączyć wtyczkę przewodu elektrycznego do gniazdka zasilania.
- Włączy się kontrolka (C), informująca o wsunięciu wtyczki do gniazda elektrycznego, oraz kontrolka (D), informująca, że trwa rozgrzewanie się urządzenia.
- Gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę (po upływie ok. 3 minut) i jest gotowe do użycia, kontrolka (D) wyłączy się.
- Uwaga:** Kontrolka (D) włączy się ponownie po obniżeniu się temperatury niezbędnej do wypiekania.
- Otworzyć całkowicie urządzenie za pomocą rączki (F), po naciśnięciu odpowiedniego zatrasku (G). Rys. 2.
- Umieścić produkt do pieczenia na dolnej płytce do gotowania (B). Układać zawsze produkt w kierunku tyłnej części płyty do pieczenia.
- Zamknij górną płytę nad dolną płytą za pomocą uchwyty (F) i zablokuj ją, naciskając lekko dźwignię (G), aż usłyszysz kliknięcie zamka (Rys. 2).
- Do pieczenia potrzebny jest czas około 3-6 minut. W każdym razie, czas pieczenia zależy od upodobań osobistych, rodzaju i grubości potrawy.
- Po zakończeniu pieczenia, należy wyłączyć urządzenie, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka prądu i podnieść płytę jak opisano wcześniej. Wyjąć produkt za pomocą plastikowej łopatk.

OSTRZEŻENIE:
Podczas używania produktu nie dotykać opakowanie urządzenia lub gorących powierzchni, aby uniknąć oparzenia.

Nie wywierać nacisku na zatrask (G), aby go nie uszkodzić.

Nie używać zatrasku (G) zamykającego, aby zablokować górną płytę, gdy produkt znajduje się w urządzeniu. Ciężar płyty będzie przyciskał produkt podczas fazy pieczenia.

Wypiekać wyłącznie po zamknięciu płyt.
Nie używać ostrych przedmiotów (np.: noża), aby uniknąć uszkodzenia płyt.

CZYSZCZENIE
OSTRZEŻENIE:
Urządzenie czyścić wilgotną ściereczką po uprzednim wyjęciu wtyczki z gniazda i po całkowitym jego ostygnięciu.

- Do czyszczenia płyt używać wyłącznie wilgotnej ściereczki.
- Odłożyć urządzenie, blokując górną płytę z dolną za pomocą zatrasku (G) (Rys. 2).
- Urządzenie odkładać także w pozycji pionowej (Rys. 3).

RECEPTURY
Kanapki z pieczarkami i suszonymi pomidorami
(Dla 4 osób)
Czas przygotowania: 10 minut
Czas gotowania: 15 minut
Składniki:
300 g grzybów pokrojonych w plasterki
100 g liści szpinaku
1/2 szklanki posiekanych suszonych pomidorów
3/4 szklanki startego sera niskotłuszczowego
200 g chleba tureckiego, pokrojonego na cztery porcje
Rozgrzać patelnię i skropić ją odrobiną oleju. Dodać grzyby i gotować przez trzy minuty lub do miękkości, mieszając od czasu do czasu. Wylać na papier kuchenny. Doprawić solą i pieprzem.
Rozgrzać płytę grzewczą. Na chlebie tureckim ułożyć równomiernie szpinak, pieczarki, suszone pomidory i ser. Doprawić solą i pieprzem. Przykryć pozostałym chlebem i mocno docisnąć.
Umieścić kanapki w kratce i smażyć przez pięć minut lub do momentu, gdy będą tosty. Przekroić na pół i podawać.

Meksykańskie tortille
(Dla 4-6 osób)
Składniki:
250g salsy meksykańskiej
Pół filiżanki rozgniecionej fasoli (lub czerwonej fasoli)
2 łyżki stółowe posiekanego czosnku i szczypiorku
200 g drobno posiekanej kielbasy
16 okrągłych tortilli (nie smażonych)
200 g sosu Tatziki
200 g soku z awokado
250 g rozdrobnionej mozzarelli
1 szklanka kwaśnej śmietany
Rozgrzać ruszt; sałse, fasole, posiekany czosnek i szczypiorek oraz kielbasę połączyć i rozłożyć masę na 8 tortillach. Udekorować naprzemiennymi warstwami Tatziki, awokado i sera.
Zapiekać tortille, aż staną się złotobrazowe, chrupiące i gorące, około 8 minut.
Propozycja serwowania: podawać z kwaśną śmietaną i liścimi sałaty.

OSTRZEŻENIE:
Przed użyciem należy zdjąć ewentualne etykiety znajdujące się na płytach. Sprawdzić czy płyty do pieczenia są czyste i bez śladów kurzu. Jeżeli to konieczne oczyścić je wilgotną szmatką.

Podczas pierwszego użytkowania może wystąpić wydostawanie się niewielkiego pasemka dymu. Jest to spowodowane wyłącznie ogrzewaniem niektórych komponentów.

Umieścić urządzenie na płaskiej powierzchni. Upewnić się czy w fazie wstępnego podgrzewania płyta jest zamknięta.

- Włączyć wtyczkę przewodu elektrycznego do gniazdk zasilania.
- Włączy się kontrolka (C), informująca o wsunięciu wtyczki do gniazda elektrycznego, oraz kontrolka (D), informująca, że trwa rozgrzewanie się urządzenia.
- Gdy urządzenie osiągnie odpowiednią temperaturę (po upływie ok. 3 minut) i jest gotowe do użycia, kontrolka (D) wyłączy się.
- Uwaga:** Kontrolka (D) włączy się ponownie po obniżeniu się temperatury niezbędnej do wypiekania.
- Otworzyć całkowicie urządzenie za pomocą rączki (F), po naciśnięciu odpowiedniego zatrasku (G). Rys. 2.
- Umieścić produkt do pieczenia na dolnej płytce do gotowania (B). Układać zawsze produkt w kierunku tyłnej części płyty do pieczenia.
- Zamknij górną płytę nad dolną płytą za pomocą uchwyty (F) i zablokuj ją, naciskając lekko dźwignię (G), aż usłyszysz kliknięcie zamka (Rys. 2).
- Do pieczenia potrzebny jest czas około 3-6 minut. W każdym razie, czas pieczenia zależy od upodobań osobistych, rodzaju i grubości potrawy.
- Po zakończeniu pieczenia, należy wyłączyć urządzenie, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka prądu i podnieść płytę jak opisano wcześniej. Wyjąć produkt za pomocą plastikowej łopatk.

أو الذين لم يتم منحهم تعليمات الاستخدام، وبالتالي تتم مراقبتهم بعناية من قِبل شخص مسئول عن سلامتهم أو يتم تعليمهم جيدًا فيما يتعلق باستخدام الجهاز نفسه وإحاطتهم علمًا بجميع المخاطر التي قد يتسبب بها الجهاز. لا يجب أن يلهو الأطفال بالجهاز. لا يجب القيام بالتنظيف والصيانة من قِبل الأطفال إلا إذا كانت أعمارهم تتجاوز ٨ سنوات على أن يتم الإشراف عليهم.

- احتفظ بالجهاز وكابله بعيدًا عن متناول الأطفال الأقل من ٨ سنوات من العمر.
- أطفئ الجهاز و انزع القابيس من مأخذ التيار عند عدم استخدامه و قبل عمليات التنظيف.
- لا تسحب كابل التغذية لنزع القابيس.
- قبل تحريك صفائح الشواء، أنزع قابس التغذية الكهربائية و انتظر عدة دقائق لكي تتركها تبرد.

- لا تعمر أبدا الجهاز ولا قابس التيار أو الكابل الكهربائي في الماء أو أي سائل ، استخدم فقط قطعة قماش مبللة للتنظيف.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان الكابل الكهربائي أو القابيس بهما تلف، أو إذا كان الجهاز نفسه به تلف؛ في هذه الحالة خذه إلى أقرب مركز خدمة مصرح به.
- استخدام تطويلات كهربائية غير مصرح بها من قبل مصنع الجهاز يمكن أن يسبب أضراراً و حوادث.
- لا تستخدم منظفات كاشطة أو مسببة للتآكل أو غسالة الأطباق للتنظيف الجهاز.

- ينصح باستخدام مروحة للتهوية أو نظام تهوية مناسب بالمكان أثناء الاستخدام.
- تم تصنيع هذا الجهاز لاستعماله منزلياً فقط و يجب عدم استعماله في نطاق أنشطة تجارية أو صناعية.
- لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر للحرارة، عناصر كهربائية أو في فرن تم تسخينه مسبقاً. لا تضعه فوق أجهزة أخرى.
- قم بمراقبة الجهاز بعناية عندما يتم استخدامه في وجود أطفال.
- في حالة أردتم التخلص من الجهاز ننصح بجعله غير عامل من خلال نزع الكابل الكهربائي التابع له. ننصح أيضا بجعل مكونات الجهاز التي قد تشكل خطراً غير ضارة للأطفال الذين من الممكن أن يستعملون الجهاز للعب.
- يجب عدم ترك مواد التغليف بمتناول الأطفال حيث أنها مصدر خطر فعلي.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيه رقم ٢٠١٤/٣٥/٢٠١٤ EU وتوجيه التوافق الكهرومغناطيسي ٢٠١٤/٣٠/٢٠١٤ EU ولائحة المفوضية الأوروبية (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادر بتاريخ ٢٧ أكتوبر/تشرين الأول ٢٠٠٤ المتعلقة بالمواد الملامنة للأطعمة.

- للتنخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً لللائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/٢٠١٢، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.
- لا يجب تغذية المنتج بالتيار الكهربى من خلال مؤقت خارجي أو أنظمة مستقلة للتحكم عن بعد.
- احتفظ دائماً بهذه التعليمات

- وصف الجهاز (الشكل ١)**
 - A جسم الجهاز
 - B الواح غير لاصقة
 - C مؤشر احمر للتشغيل
 - D مؤشر اخضر لدرجة الحرارة الجاهزة
 - E أقدام صغيرة غير قابلة للاندلاق
 - F مقبض للفتح
 - G ذراع الإغلاق

- نصائح الاستخدام**

تنبيه:

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

عند الاستخدام لأول مرة يمكن ملاحظة خروج خيط رفيع من الدخان. يرجع ذلك إلى تسخين بعض العناصر.

 - ضع الجهاز على سطح منبسط.
 - تأكد أن اللوح مغلق أثناء مرحلة ما قبل التسخين.
 - ادخل القابيس في مقبس التيار الكهربائي.
 - سيضيئ كل من المؤشر الضوئي(C) الذي يشير إلى إدخال القابيس في مقبس الكهرباء، والمؤشر

- الضوئي(D) الذي يشير إلى أن الجهاز في مرحلة التسخين.
- عندما يصل الجهاز إلى درجة الحرارة (بعد حوالي ٣ دقائق) ويكون جاهز للاستخدام سيظهر المؤشر (D) **ملحوظة:** سيضيئ المؤشر الضوئي (D) مرة أخرى عندما تنخفض درجة الحرارة الضرورية للطهي.
- افتح الجهاز بالكامل بواسطة المقبض (F) بعد الضغط على الذراع المخصص (G) (الشكل ٢).
- ضع الأطعمة المراد طهيها على لوحة الطهي السفلى (B). ضع الأطعمة دائماً نحو الجزء الخلفي من لوحة الطهي.
- أغلق اللوحة العلوية على اللوحة السفلية باستخدام المقبض (F) وقم بتثبيتها بالضغط قليلاً على الذراع (G) حتى تسمع صوت طقطعة التثبيت (الشكل ٢).
- يستغرق الطهي حوالي ٢-٣ دقائق. على أي حال، يعتمد الوقت على الذوق الشخصي ونوع الطعام وسماكته.
- بمجرد انتهاء عملية الطهي، أغلق الجهاز من خلال سحب القابيس من مقبس التيار الكهربائي وارفع اللوحة كما هو موضح سابقاً. انقل الأطعمة باستخدام ملعقة بلاستيكية.

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

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

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

أطهي الطعام فقط عندما تكون الألواح مغلقة.

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

- التنظيف**

تنبيه:

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

 - لتنظيف الألواح استخدم قطعة قماش مبللة فقط.
 - قم بتخزين الجهاز بعلق اللوحة العلوية على تلك السفلية عن طريق التعشيق باستخدام الذراع ذات الصلة (G) (الشكل ٢).
 - قم بتخزين الجهاز في وضع رأسي (الشكل ٣).

- وصفات**

شاطر 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 فنانج من الطماطم المجففة المفتة
 - ٤/٣ فنانج 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. اسكه على ورق المطبخ. أضف الملح و القليل.

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

ضع الخبز على الصفيحة و اتركه حتى أن يطهى لمدة خمس دقائق أو إلى أن يحمص. أقطعها من المنتصف و قدمه.

- الفطيرة المكسيكية**
(لعدد ٤-٦ أشخاص)
المكونات:
- ٢٥٠ جم من المرق «المصلصة» المكسيكي
- نصف فنانج من اللوبيا المهروسة (أو اللوبيا الحمراء)
- ٢ معلقة من الثوم المفروم و أوراق البصل الخضراء
- ٢٠٠ جم من اللحم المقدد المفروم ناعماً
- ١٦ فطيرة مستديرة (ليست مقلية)
- ٢٠٠ جم من المرق اليوناني Tatziki «زبادي، ثوم؛ خيار، نعناع»

- ٢٠٠ جم من عصير الأفوكادو
- ٢٥٠ جم من الموتزارىلا المقطعة لقطع صغيرة
- ١ فنانج من الكريم الحمضي
- قم بتسخين الصفيحة مسبقاً؛ ضع معاً كل من المرق، اللوبيا، الثوم المفروم و أوراق البصل الخضراء، اللحم المقدد و قم بتوزيعهم سوياً على ٨ فطائر. زينه بطبقات متبادلة من مرق Taziki، الأفوكادو و الجبن.
- أطهي الفطائر إلى أن تصبح ذهبية اللون، محمصة و ساخنة تماماً لمدة ٨ دقائق تقريباً.
- اقتراحات التقديم: قدمها مع الكريم الحمضي و أوراق السلطة

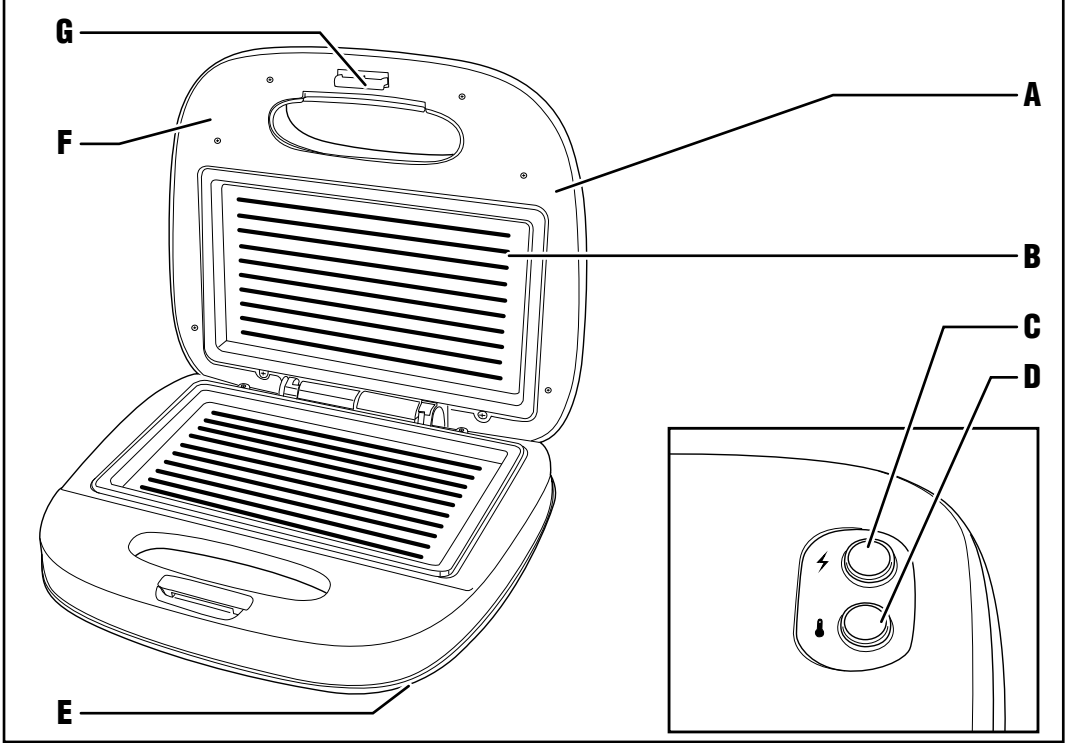


Fig. 1

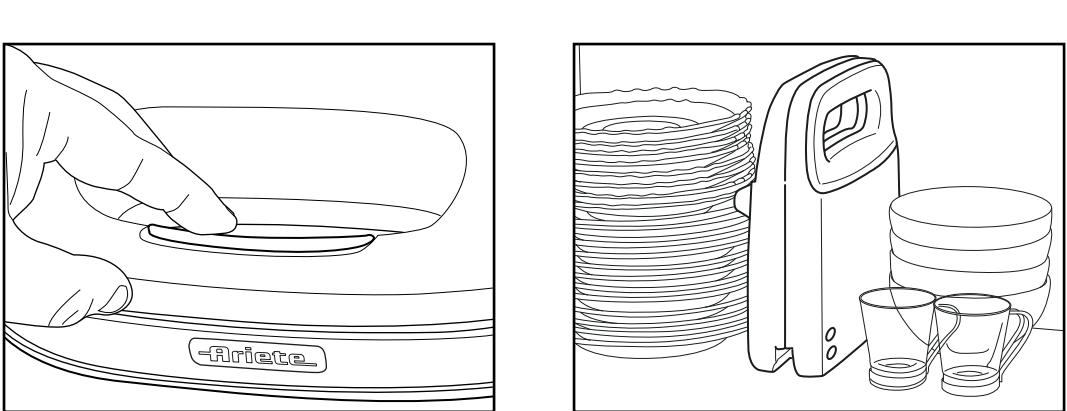


Fig. 2

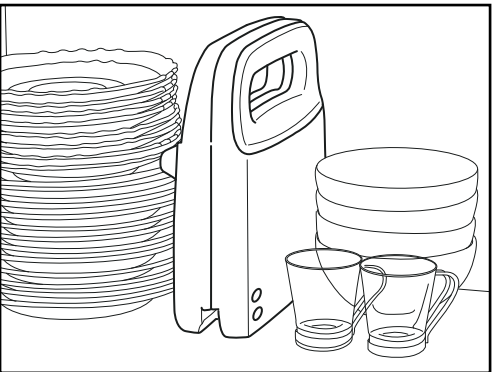


Fig. 3



IT - USO APPROPRIATO A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Ispezionare regolarmente il prodotto per individuare eventuali segni di deterioramento dei materiali che potrebbero renderli non idonei al contatto con gli alimenti. Tali segni includono microfessurazioni, formazione di bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, perdita di trasparenza, corrosione, o qualsiasi altra alterazione della struttura o consistenza del materiale.

Consultare sempre le istruzioni d'uso del prodotto per una corretta pulizia e manutenzione dei materiali a contatto con gli alimenti, al fine di prevenire o rallentare il deterioramento dei materiali stessi.

Per un uso sicuro e appropriato del prodotto con gli alimenti, fare sempre riferimento alle istruzioni di sicurezza e/o d'uso, dove vengono riportate eventuali limitazioni d'uso nella preparazione degli alimenti.

EN - APPROPRIATE USE IN CONTACT WITH FOOD

Inspect the product regularly for signs of material deterioration that may render it unsuitable for food contact. Indicators include crazing, blistering, delamination, shrinkage, tackiness, loss of transparency, corrosion, or any other structural and textural deformations.

Always refer to the product user instruction for proper cleaning and maintenance of food contact materials to prevent or slow down material deterioration.

For safe and appropriate use of the product with food/s always refer to product safety and/or user instruction, which also may detail any necessary limitations of use with food/s.

DE - VORSCHRIFTSMÄSSIGER GEBRAUCH IN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN

Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen einer Materialverschlechterung, durch die es für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet sein könnte. Dazu gehören Mikrorisse, Blasenbildung, Delaminierung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Transparenzverlust, Korrosion oder jede andere Veränderung der Struktur oder Konsistenz des Materials.

Beachten Sie stets die Bedienungsanleitung des Produkts für die korrekte Reinigung und Pflege der Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, um deren Verschlechterung zu verhindern oder zu verlangsamen.

Beachten Sie für den sicheren und sachgemäßen Gebrauch des Produkts mit Lebensmitteln stets die Sicherheitshinweise und/oder die Bedienungsanleitung, in denen eventuelle Einschränkungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln angegeben sind.

FR - UTILISATION APPROPRIÉE AU CONTACT DES ALIMENTS

Inspectez régulièrement le produit pour détecter des signes de détérioration du matériau qui pourraient le rendre impropre au contact alimentaire. De tels signes se manifestent sous forme de craquelage, cloquage, délaminage, contraction, adhésivité, perte de transparence, corrosion ou toute autre déformation structurelle et texturale.

Reportez-vous toujours aux instructions d'utilisation du produit pour un nettoyage et un entretien appropriés des matériaux entrant en contact avec les aliments, afin d'éviter ou de ralentir la détérioration des matériaux.

Pour une utilisation sûre et appropriée du produit avec des aliments, reportez-vous toujours aux instructions de sécurité et/ou d'utilisation du produit, qui devraient également décrire en détail toutes les limites nécessaires d'utilisation au contact des aliments.

NL - GESCHIKT VOOR GEBRUIK BIJ CONTACT MET VOEDSEL

Inspecteer het product regelmatig op tekenen van materiaalverslechtering die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Indicatoren zijn scheuren, blaarvorming, delaminatie, krimp, kleverigheid, verlies van transparantie, corrosie of andere structurele en textuurafwijkingen.

Raadpleeg altijd de gebruiksaanwijzing van het product voor een goede reiniging en onderhoud van materialen die met levensmiddelen in contact komen om materiaalverslechtering te voorkomen of te vertragen.

Raadpleeg voor veilig en correct gebruik van het product met voedsel (en) noodzaak de productveiligheid en/of gebruiksaanwijzing, die ook eventuele noodzakelijke gebruiksbependingen met voedsel kunnen beschrijven.

ES - USO APROPIADO EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Inspeccione el producto con regularidad para detectar signos de deterioro del material que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos. Los indicadores incluyen grietas, ampollas, delaminación, contracción, pegajosidad, pérdida de transparencia, corrosión o cualquier otra deformación de estructura y textura.

Consulte siempre las instrucciones del usuario del producto para una limpieza y mantenimiento adecuados de los materiales en contacto con alimentos para prevenir o ralentizar el deterioro del material.

Para un uso seguro y apropiado del producto con alimentos, siempre consulte la seguridad del producto y/o las instrucciones de uso, que también pueden detallar cualquier limitación necesaria de uso con alimentos.

CA - ÚS ADEQUAT EN CONTACTE AMB ELS ALIMENTS

Inspeccioneu el producte periòdicament per detectar signes de deteriorament del material que puguin fer que no sigui adequat per al contacte amb aliments. Alguns indicadors inclouen la formació de butllofes, la deslaminació, la contracció, l'adhesivitat, la pèrdua de transparència, la corrosió o qualsevol altra deformació estructural o de la textura.

Consulteu sempre les instruccions de l'usuari del producte per saber netejar i mantenir adequadament els materials en contacte amb aliments i prevenir o alentir el deteriorament del material.

Per a un ús segur i adequat del producte amb aliments, consulteu sempre les instruccions de seguretat i/o d'ús del producte, que també poden detallar qualsevol limitació necessària d'ús amb aliment(s).

PT - UTILIZAÇÃO CORRETA EM CONTATO COM ALIMENTOS

Inspeccione o produto regularmente com relação a sinais de uma deterioração do material que possa torná-lo inadequado para o contato com alimentos. Entre os indicadores, estão microfissuras, formação de bolhas, delaminação, encolhimento, pegajosidade, perda de transparência, corrosão ou qualquer outra deformação na estrutura ou na textura.

Consulte sempre as instruções de utilização do produto para uma limpeza e uma manutenção adequadas dos materiais em contato com alimentos para evitar ou retardar a deterioração do material.

Para uma utilização segura e adequada do produto com alimentos, consulte sempre as instruções de segurança e/ou de utilização do produto, que também podem detalhar eventuais limitações necessárias para a utilização com alimentos.



EL - ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Ελέγχετε τακτικά το προϊόν για σημάδια φθοράς του υλικού που μπορεί να το καταστήσουν ακατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Τα σημάδια αυτά περιλαμβάνουν σχισμές, φρισκωμα, αποκόλληση, συρρίκνωση, κολλώδη υφή, απώλεια της διαφάνειας, διάβρωση ή οποιαδήποτε άλλη παραμόρφωση στη δομή και στην υφή.

Πρέπει πάντα να συμβουλευέστε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος για τον σωστό καθαρισμό και συντήρηση των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα για την πρόληψη ή την επιβράδυνση της φθοράς των υλικών. Για την ασφαλή και σωστή χρήση του προϊόντος με τρόφιμα, ανατρέχετε πάντα στις οδηγίες ασφαλείας του προϊόντος ή/και στις οδηγίες χρήσης, οι οποίες μπορεί επίσης να αναφέρουν τυχόν απαραίτητους περιορισμούς ως προς τη χρήση με τρόφιμα.

RU - НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ КОНТАКТЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно проверяйте изделие на наличие признаков износа материала, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами. Такие признаки включают растрескивание, образование пузырей, расслоение, усадку, липкость, потерю прозрачности, коррозию или любые другие структурные и текстурные деформации.

Всегда обращайтесь к инструкции пользователя продукта для правильной очистки и обслуживания материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, чтобы предотвратить или замедлить износ материала.

Для безопасного и надлежащего использования изделия с пищевыми продуктами всегда обращайтесь к инструкции по безопасности изделия и/или инструкциям пользователя, в которых также могут быть подробно описаны любые необходимые ограничения использования с пищевыми продуктами.

KZ - ТАҒАММЕН ЖАНАСҚАНДА ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ

Өнімде тағаммен жанасуға жарамсыз етуі мүмкін материалдың тозу белгілерінің бар-жоғын жүйелі түрде тексеріп тұрыңыз. Белгілерге сызаттану, көпіршіктену, қабаттану, шөгү, жабысқақтық, мөлдірліктің жоғалуы, коррозия немесе кез келген басқа құрылымдық және текстуралық деформация жатады.

Материалдың тозуын болдырмау немесе баяулату үшін әрқашан тағаммен жанасатын материалдарды дұрыс тазалау және күтіп ұстау туралы өнімнің пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.

Өнімді тағам(дар)мен қауіпсіз және дұрыс пайдалану үшін әрқашан өнімнің қауіпсіздік және/немесе пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз, онда тағам(дар)мен пайдалануға қатысты қажетті шектеулер де көрсетілуі мүмкін.

UK - НАЛЕЖНЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИ КОНТАКТІ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення стану матеріалу, які можуть зробити його непридатним для контакту з харчовими продуктами. До таких ознак належать: поява тріщин, утворення пухирів, розшарування, усадка, липкість, втрата прозорості, корозія або будь-які інші структурні та текстурні деформації.

Завжди дотримуйтеся інструкції з експлуатації виробу щодо

належного очищення та догляду за матеріалами, що контактують з харчовими продуктами, щоб запобігти або уповільнити погіршення стану матеріалу.

Для безпечного та належного використання продукту з харчовими продуктами завжди звертайтеся до інструкції з безпеки продукту та/або інструкції користувача, в якій також можуть бути детально описані будь-які необхідні обмеження щодо використання з харчовими продуктами.

HU - MEGFELELŐ HASZNÁLAT ÉLELMISZERREL ÉRINTKEZVE

Rendszeresen ellenőrizze a terméket, hogy nincsenek-e rajta olyan anyagkárosodásra utaló jelek, amelyek alkalmatlanná tehetik az élelmiszerrel való érintkezésre. Az indikátorok közé tartozik a repedés, a hólyagképződés, a rétegenkénti leválás, a zsugorodás, a ragacsosság, az átlátszóság elvesztése, a korrózió vagy bármely más szerkezeti és texturális elváltozás.

Mindig olvassa el a termék használati utasítását az élelmiszerrel érintkező anyagok megfelelő tisztításához és karbantartásához az anyag romlásának megelőzése vagy lassítása érdekében.

A termék élelmiszerrel/élelmiszerekkel történő biztonságos és megfelelő használata érdekében mindig olvassa el a termékbiztonsági és/vagy a felhasználói utasításokat, amelyek részletezhetik az élelmiszerekkel való használat szükséges korlátozásait is.

CS - VHODNÉ PRO STYK S POTRAVINAMI

Výrobek pravidelně kontrolujte, zda nevykazuje známky poškození materiálu, které by jej mohlo učinit nevhodným pro styk s potravinami. Mezi tyto příznaky patří vznik prasklin, tvorba bublin, odlupování materiálu, smršťování, lepkavost, ztráta průhlednosti, koroze nebo jakékoli jiné strukturální a texturní deformace.

Vždy se řiďte pokyny pro uživatele výrobku pro řádné čištění a údržbu materiálu přicházejících do styku s potravinami, aby se zabránilo nebo zpomalilo znehodnocení materiálu.

Pro bezpečné a správné používání výrobku v kombinaci s potravinami se vždy řiďte bezpečnostními pokyny a/nebo návodem k použití, které mohou rovněž obsahovat podrobné informace o případných omezeních při používání s potravinami.

SK - VHODNÉ POUŽITIE V STYKU S POTRAVINAMI

Výrobok pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia materiálu, v dôsledku ktorých by bol nevhodný na styk s potravinami. Indikátory zahŕňajú popraskanie, bubliny, odlupovanie, zmrštenie, lepkavosť, stratu priehľadnosti, koróziu alebo akékoľvek iné deformácie štruktúry a textúry.

Pri správnom čistení a údržbe materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami sa vždy riadte pokynmi pre používateľa výrobku, aby sa zabránilo alebo sa spomalilo znehodnotenie materiálu.

Pre bezpečné a vhodné používanie výrobku s potravinami sa vždy riadte pokynmi na bezpečnosť výrobku a/alebo používateľskými pokynmi, ktoré môžu tiež podrobne uvádzať všetky potrebné obmedzenia použitia s potravinami.

PL - WŁAŚCIWE STOSOWANIE W PRZYPADKU KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ

Regularnie sprawdzaj produkt czy nie ma żadnych oznak zużycia materiału, które mogą sprawić, że nie będzie się on nadawał do kontaktu z



żywnością. Oznakami są pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienia, skurcz, kleistość, utrata przezroczystości, korozja lub wszelkie inne deformacje strukturalne i materiałowe.

Zawsze zapoznaj się z instrukcją obsługi produktu w celu prawidłowego czyszczenia i konserwacji materiałów wchodzących w kontakt z żywnością, aby zapobiec lub ograniczyć ich degradację.

W celu bezpiecznego i właściwego stosowania produktu w kontakcie z żywnością/productami spożywczymi zawsze zapoznaj się z zasadami dotyczącymi bezpiecznego stosowania produktu i/lub instrukcją obsługi, która może również szczegółowo określać wszelkie niezbędne ograniczenia stosowania z żywnością/productami spożywczymi.

NO- EGNET BRUK I KONTAKT MED MATVARER

Foreta jevnligte inspeksjoner av produktet for tegn på materialforringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med matvarer. Se etter tegn på sprekkdannelser, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, uklarhet, korrosjon eller andre strukturelle og teksturmessige misdannelser.

Kontroller alltid bruksanvisningen til produktet for riktig rengjøring og vedlikehold av materialer som kommer i kontakt med matvarer, for å forhindre eller forsinke materialforringelse.

For sikker og hensiktsmessig bruk av produktet sammen med matvarer, må man alltid forholde seg til produktsikkerhets- og bruksanvisningene, som vil ta for seg nødvendige begrensninger for bruk med matvarer.

SV - LÄMPLIG ANVÄNDNING I KONTAKT MED LIVSMEDEL

Inspektera produkten regelbundet för tecken på materiell försämring som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel. Indikatorer inkluderar krackelering, blåsbildning, delaminering, krympning, klibbighet, förlust av transparens, korrosion eller andra strukturella och texturala deformationer.

Se alltid bruksanvisningen för produkten för korrekt rengöring och underhåll av material som kommer i kontakt med livsmedel för att förhindra eller bromsa materialförföringelse.

För säker och lämplig användning av produkten med livsmedel, se alltid produktsäkerhets- och/eller bruksanvisning, som också kan beskriva eventuella nödvändiga begränsningar för användning med livsmedel.

DA - HENSIGTSMÆSSIG BRUG I KONTAKT MED FØDEVARER

Efterse produktet regelmæssigt for tegn på materialeforringelse, der kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer. Indikatorer omfatter krakelering, bobler, delaminering, krympning, klæbrighed, tab af gennemsigtighed, korrosion eller andre strukturelle og teksturelle deformationer. Se altid produktbrugervejledningen for korrekt rengøring og vedligeholdelse af materialer i kontakt med fødevarer for at forhindre eller bremse materialeforringelse.

For sikker og korrekt brug af produktet med fødevarer henvises altid til produktsikkerheds- og/eller brugervejledning, som også kan angive eventuelle nødvendige begrænsninger for brug med fødevarer.

FI - ASIANMUKAINEN KÄYTTÖ KOSKETUKSISSA ELINTARVIKKEIDEN KANSSA

Tarkasta säännöllisesti, onko tuotteessa merkkejä materiaalin pilaantumisesta, joka voi tehdä siitä soveltumattoman elintarvikkeikäyttöön. Merkkejä ovat säröily, pullistumat, kerrosten irtoaminen, kutistuminen, takertuvuus, läpinäkyvyyden menetys, korroosio tai muut rakenteelliset vääntymät.

Katso aina tuotteen käyttöohjeesta elintarvikkepakkausmateriaalien asianmukainen puhdistus ja huolto materiaalin heikkenemisen estämiseksi tai hidastamiseksi.

Tuotteen turvallista ja asianmukaista käyttöä varten elintarvikkeiden kanssa tutustu tuoteturvallisuuden tietoihin ja/tai käyttöohjeisiin, joissa voi myös olla yksityiskohtaisia tietoja tarvittavista käyttörajoituksista elintarvikkeiden kanssa.

HR- ODGOVARAJUĆA UPORABA U DODIRU S HRANOM

Redovito provjeravajte ima li znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, mjehuriće, raslojavanje, skupljanje, ljepljivost, gubitak prozirnosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije.

Uvijek pogledajte upute za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u dodir s hranom kako biste spriječili ili usporili propadanje materijala.

Za sigurnu i odgovarajuću uporabu proizvoda s hranom/namirnicama uvijek pogledajte sigurnosnu i/ili korisničku uputu, koja također može detaljno opisati sva potrebna ograničenja uporabe s hranom/namirnicama.

SL - PRIMERNA UPORABA V STIKU Z ŽIVILI

Izdelek redno pregledujte glede znakov poslabšanja materiala, zaradi katerih morda ni več primeren za stik z živilo. Med takšne znake spadajo razpoke v površini, mehurjenje, razslojevanje, krčenje, lepljivost, izguba prosojnosti, korozija ali kakršne koli druge strukturne in teksturne deformacije.

Za pravilno čiščenje in vzdrževanje materialov, ki prihajajo v stik z živilo, vedno upoštevajte navodila za uporabo izdelka, saj lahko s tem preprečite ali upočasnite poslabšanje materiala.

Za varno in ustrezno uporabo izdelka z živilo vedno upoštevajte varnostna navodila in/ali navodila za uporabo izdelka, kjer so lahko navedene tudi morebitne omejitve glede uporabe z živilo.

BG - ПОДХОДЯЩА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ С ХРАНИ

Редовно проверявайте продукта за признаци на увреждане на материала, което може да го направи неподходящ за контакт с храна. Индикаторите включват фини пукнатини, образуване на мехурчета, разслояване, свиване, лепкавост, загуба на прозрачност, корозия или други структурни и текстурни деформации.

Винаги се консултирайте с инструкциите на потребителя за правилното почистване и поддръжка на материалите, предназначени за контакт с храна, за да предотвратите или забавите влошаването на материала.

За безопасна и подходяща употреба на продукта с храна/и винаги се обръщайте към указанията за безопасност на продукта и/или инструкциите за потребителя, в които също могат да са описани подробно евентуални необходими ограничения за употреба с храна/и.

RO- UTILIZARE CORESPUNZĂTOARE ÎN CONTACT CU ALIMENTELE

Inspectați periodic produsul pentru a identifica eventuale semne de deteriorare a materialului care l-ar putea face nepotrivit pentru contactul cu alimentele. Indicatorii pot include fisurare fină, bășicare, delaminare, contracție, lipiciozitate, pierderea transparenței, coroziune sau orice alte



deformāri structurāle šī de tekstūrā. Konsultāti īntodēauna īnstrūkcijunīle de utīlīzāre āle produsulī pēntrū curātārē ā īntreīnēre cōrespunzātōare ā mātēriēlēlē cārē īntrā īn cōntāct ā alīmēntēlē, pēntrū ā pēveni sāu īncētinī dēteriōrēre mātēriālulī. Pēntrū utīlīzārē sīgurā ā cōrespunzātōare ā produsulī īn cōntāct ā alīmēntēlē, cōnsultāti īntodēauna īnstrūkcijunīle de sīgurāntā ā/sāu de utīlīzārē āle produsulī, cārē pōt īncldē ā ēvēntuālē līmītārī prīvīd utīlīzārē ā alīmēntē.

SR- ODGOVARAJUČA UPOTREBA U KONTAKTU S HRANOM

Redovno proveravajte da li na proizvodu ima znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, plikove, delaminaciju, skupljanje, lepljivost, gubitak transparentnosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije. Uvek pogledajte uputstvo za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u kontakt s hranom kako biste sprečili ili usporili propadanje materijala. Za bezbednu i odgovarajuću upotrebu proizvoda s hranom/namirnicama uvek pogledajte uputstvo za bezbednost proizvoda i/ili uputstvo za korisnika u kojem se, takođe, mogu nalaziti detaljno opisana sva neophodna ograničenja upotrebe s hranom/namirnicama.

МК- СООДВЕТНА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ СО ХРАНА

Редовно проверувајте го производот за знаци на дотраеност на материјалот што може да го направат несоодветен за контакт со храна. Показателите вклучуваат напукнување, создавање меурчиња, раслојување, собирање, лепливост, губење на проѕирност, корозија или какви било други структурни и текстурни деформации.

Секогаш следете го упатството за употреба на производот за правилно чистење и одржување на материјалите што доаѓаат во контакт со храна, за да се спречи или забави дотраеноста на материјалот.

За безбедна и соодветна употреба на производот со храна, секогаш следете ги безбедносните и/или корисничките упатства за производот, каде што може да бидат наведени и неопходните ограничувања за употреба со храна.

TR- GIDA İLE TEMAS HALİNDE UYGUN KULLANIM

Ürünü, gıda ile temas için uygun olmayan hale getirebilecek malzeme bozulma belirtileri açısından düzenli olarak inceleyin. Göstergeler arasında çatlama, kabarma, delaminasyon, büzülmeye, yapışkanlık, şeffaflık kaybı, korozyon veya diğer yapısal ve dokusal deformasyonlar bulunur.

Malzemenin bozulmasını önlemek veya yavaşlatmak için gıda ile temas eden malzemelerin uygun şekilde temizlenmesi ve bakımı için her zaman ürün kullanıcı talimatlarına bakın.

Ürünün gıda(lar) ile güvenli ve uygun kullanımı için her zaman gıda(lar) ile gerekli kullanım sınırlamalarını da detaylandırabilecek ürün güvenliğine ve/veya kullanıcı talimatlarına bakın.

ET- TOIDUGA KOKKUPUTEKS SOBIV KASUTAMINE

Kontrollige toodet korrapäraselt materjali kulumismärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks. Märkideks võivad olla peened praod, muldide teke, kihistumine, kokkutõmbumine, kleepuvus, läbipaistvuse kadu, korrosioon või muud struktuuri- ja tekstuurimuutused.

Toiduga kokkupuutuvate materjalide õigeks puhastamiseks ja hooldamiseks järgige alati toote kasutusjuhendit – nii vältide või aeglustate materjali kulumist.

Toote koos toiduga ohutuks ja nõuetekohaseks kasutamiseks järgige alati toote ohutus- ja/või kasutusjuhendit, kus võivad olla toodud vajalikud piirangud toiduga kasutamisel.

LV- PIEMĒROTS LIETOJUMS SASKARĒ AR PĀRTIKU

Regulāri pārbaudiet, vai izstrādājumā nav materiāla pasliktināšanās pazīmju, kas varētu to padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku. Šādas pazīmes ietver plaisāšanu, pūsišu veidošanos, atslāņošanos, saraušanos, lipīgumu, caurspīdības zudumu, koroziju vai jebkādas citas struktūras un tekstūras deformācijas.

Informāciju par to, kā pareizi tīrīt un kopt saskarē ar pārtiku esošus materiālus, lai nepieļautu vai palēninātu to pasliktināšanos, vienmēr skatiet norādījumos izstrādājuma lietotājam.

Informāciju par drošu un atbilstošu izstrādājuma lietojumu saskarē ar pārtiku vienmēr skatiet norādījumos par izstrādājuma drošumu un/vai norādījumos lietotājam, kuros var būt uzskaitīti arī visi nepieciešamie lietojuma ierobežojumi saskarē ar pārtiku.

LT- TINKA LIESTIS SU MAISTU

Reguliariai tikrinkite, ar nėra gaminio medžiagų susidėvėjimo požymių, dėl kurių jis gali tapti netinkamas liestis su maistu. Tarp šių požymių gali būti smulkūs įtrūkimai, iškilimai, sluoksniavimasis, susitraukimas, lipnumas, skaidrumo praradimas, korozija arba bet kokios kitos struktūros ar tekstūros deformacijos.

Visada vadovaukitės gaminio naudojimo instrukcija dėl tinkamo su maistu besiliečiančių medžiagų valymo ir priežiūros, norėdami išvengti arba sulėtinti medžiagų susidėvėjimą.

Kad gaminį būtų galima saugiai ir tinkamai naudoti su maistu, visada vadovaukitės gaminio saugos ir (arba) naudojimo instrukcija, kurioje taip pat gali būti nurodyti būtini naudojimo su maistu apribojimai.

عربي - الاستخدام المناسب للملامسة الطعام

افحص المنتج بانتظام بحثاً عن علامات تدهور في المواد، والتي قد تجعله غير مناسب للتلامس مع الطعام. تشمل المؤشرات التشققات الدقيقة وظهور بثور وتتشقق الطبقات والانكماش وفقدان مقاومة الالتصاق وفقدان الشفافية والتآكل أو أي تنوهات أخرى في البنية أو الملمس.

ارجع دائماً إلى تعليمات مستخدم المنتج بشأن التنظيف والصيانة المناسبين للمواد الملامسة للطعام لمنع أو إبطاء تدهور المواد.

للاستخدام الآمن والمناسب للمنتج مع الطعام/الأطعمة، يرجى الرجوع دائماً إلى تعليمات سلامة المنتج و/أو تعليمات المستخدم، والتي قد تعرض تفصيلاً أية قيود ضرورية للاستخدام مع الطعام/الأطعمة.