

## 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 corresponde à voltagem de sua rede eléctrica.
- Não utilizar o aparelho perto de paredes ou cortinas.
- Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
- Este aparelho só pode ser usado por adultos ou crianças a partir de 8 anos; as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e sem conhecimento do aparelho ou que não tenham recebido as instruções de utilização necessárias devem ser vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou serem instruídas sobre o modo de utilizar o aparelho em segurança e sobre os riscos relativos à utilização do mesmo. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser realizadas por crianças com menos de 8 anos sem a supervisão de um adulto.

- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

- Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal.

- Posicione o produto sobre uma superfície estável, resistente ao calor e bem iluminada.

- Não use este aparelho em ambiente externo.

- Prestar atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.

- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está em funcionamento.

- Desligar o aparelho e retirar a ficha da tomada de corrente quando não estiver sendo utilizado e antes das operações de limpeza.

- Não puxar pelo cabo de alimentação para desligar a ficha.

- Para a limpeza do aparelho, não utilize detergentes abrasivos e corrosivos e não o lave na máquina de lavar loiça.

- NUNCA PASSE POR ÁGUA, OU OUTROS LÍQUIDOS, O APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO. USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA.

- Não utilizar o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver defeituoso; neste caso, leve-o até o Centro de Assistência Autorizado mais próximo.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou, de qualquer forma, por uma pessoa com qualificação similar, para evitar qualquer risco.

- O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.

- Aconselha-se usar um exaustor ou utilizar o aparelho num local suficientemente arejado.

- Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor, elementos eléctricos ou dentro de um forno aquecido. Não colocá-lo sobre outros aparelhos.

- Vigiar atentamente o aparelho quando este for utilizado na presença de crianças.

- Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.

- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.

- ☒ Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2009/96/CE, leia o folheto em anexo.

## 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 Péis 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 cozadura 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-á a lâmpada-piloto vermelha de ligação (C) que assinala a ligação do aparelho à tomada de corrente.
- Quando o aparelho tiver atingido a temperatura (após cerca de 3 minutos) e estiver pronto para ser utilizado, a lâmpada-piloto verde de temperatura atingida (D) acender-se-á.

**Nota:** A lâmpada verde (D) voltará a apagar-se quando a temperatura necessária para a cozadura descer.

- Abra completamente o aparelho pelo puxador (F), depois de ter puxado a alavanca (G) para cima (Fig. 2).
- Coloque o alimento na placa de cozadura inferior (B). Posicione sempre o alimento mais para a parte traseira da placa de cozadura.
- 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 cozadura são necessários cerca de 5-8 minutos. Em todo caso, o tempo depende do gosto pessoal, do tipo e da espessura do alimento.
- Uma vez terminada a cozadura, 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 cozadura.*

*Coza somente com as placas fechadas.*

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

**LIMPEZA**

**ATENÇÃO:**

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

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

**RECEITAS**

*Sandas quentas de cogumelo e tomate seco*

(Para 4 pessoas)

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de cozadura: 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 espina-

fres. Os cogumelos, o tomate seco e o queijo ralado. Tempere com sal e pimenta. Feche com a outra metade do pão e aperte com força. Coloque as sandes na placa e coza durante 5 minutos ou até ficarem douradas. Corte-as em 4 porções e sirva.

*Fogaça de pesto e borrego*

Ingredientes

400 g de filete de borrego

Pedaços de fogaça de 20 cm quadrados

65 g de pesto de manjeriço

50 g de parmesão em fatias

35 g de tomate seco em fatias

Grelhe o borrego na grelha fervente previamente untada (grelha ou barbecue) até ao ponto desejado. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos antes de o cortar em fatias.

Pré-aqueça a placa. Abra a fogaça e corte-a pela metade na horizontal. Passe o pesto na base da fogaça e deite por cima o borrego, o queijo, o tomate e feche com a outra metade da fogaça. Coloque a fogaça na placa durante cerca de 5 minutos ou até o queijo ficar fundido. Corte a fogaça na diagonal e sirva.

*Sandas quentas com bacon, banana e queijo*

Ingredientes:

4 fatias de pão

6 ou 7 fatias de bacon pré-cozido

1 banana

2 fatias de queijo Cheddar

Outro grande truque de restaurante é tostar ligeiramente o pão antes de preparar as sandes. Para isto, pré-aqueça a placa, coloque as quatro fatias de pão na placa inferior e feche completamente; aqueça não mais de um minuto (só o tempo necessário para dourar o pão). Retire o pão tostado e coloque na base as fatias de bacon. Fatie a banana pelo comprimento, umas 6 fatias, e coloque-as sobre o bacon. Complete com as fatias de queijo, feche o pão e coza durante 3-4 minutos.

*Tortilhas mexicanas*

(Para 4-6 pessoas)

Ingredientes:

250g de molho mexicano

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

2 colheres de alho e cebolinha picados

200 g de salsaicha fresca triturada

16 tortilhas redondas (não fritas)

200 g de molho Tatziki

200 g de sumo de abacate

250 g de queijo mozzarella picada

1 chávena de creme ácido

Pré-aqueça a placa; misture numa taça o molho, o feijão, o alho e a cebolinha picados, a salsaicha e passe a mistura nas 8 tortilhas. Complete com camadas alternadas de Tatziki, abacate e queijo.

Coza as tortilhas até ficarem douradas, crocantes e bem quentes durante cerca de 8 minutos.

Sugestão: sirva com creme ácido e folhas de alface.

## NL BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

## VÓÖR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.

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

1. Controleer dat het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw stroomnet.

2. Gebruik het apparaat niet in de buurt van wanden en gordijnen.

3. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz...)

4. Dit aparaat 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.

5. Houdt het apparaat en het elektriciteitsnoer buiten bereik van de kinderen onder 8 jaar.
6. Zet het apparaat op een horizontaal vlak tijdens het gebruik.
7. Zet het product op een stabiel oppervlakte dat tegen warmte bestendig is en dat de ruimte goed is verlicht.
8. Gebruik het apparaat niet buiten.

9. Let op dat het elektriciteitsnoer niet in contact komt met de warme oppervlaktes.

10. De temperatuur van de oppervlaktes die toegankelijk zijn kunnen onderhevig zijn aan hoge temperaturen als het apparaat in werking staat.

11. Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als het niet wordt gebruikt en voordat het wordt gereinigt.

12. Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.

13. Gebruik geen schuurmiddelen of corrosieve middelen voor het reinigen van het apparaat en zet het niet in de vaatwasmachine.

14. ZET HET APPARAAT, DE STEKKER EN HET ELEKTRICITEITSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK VOOR HET REINIGEN VAN DEZE ONDERDELEN.

15. 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.

16. Als het elektriciteitsnoer beschadigt is moet het vervangen worden door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of, in ieder geval, door een persoon die over dezelfde kwalificaties beschik om ieder risico te vermijden.

17. Het apparaat is ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK ontworpen en mag dus niet gebruikt worden voor commerciele of industriële doeleinden.

18. Het wordt aangeraden om een afzuigkap te gebruiken of om de ruimte goed te luchten tijdens het gebruik.

19. Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen, elektrische elementen of in een verwarmde oven. Zet het nooit bovenop andere apparaten.

20. Let altijd op als het apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.

21. 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.

22. Houdt de verpakkingselementen uit de buurt van kinderen omdat ze een mogelijke gevarenbron zijn.

23. ☒ Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2009/96/CE lees het speciale blaadje dat bij het product wordt geleverd.

## 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 plum 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 voorver-

warmen.

- Stek de stekker in een stopcontact.

- De verklikker (C) gaat branden en geeft aan dat de stekker in het stopcontact is gestoken.
- Als het apparaat de temperatuur heeft bereikt (na ongeveer 3 minuten) is het klaar voor gebruik, de verklikker (D) gaat branden.

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

- Opn het apparaat helemaal met het handvat (F), nadat het speciale hendeltje (G) is opgeheven (Fig. 2).

- Zet de etenswaren die gebakken moeten worden op de onderste bakplaat (B). Plats de etenswaren altijd in de buurt van de achterkant van de bakplaat.

- Sluit de bovenste bakplaat op de onderste met het handvat (F) en blokker hem door het hendeltje (G) zacht naar beneden te drukken totdat u een klik hoort die aangeeft dat de plaat is geblokkeert (Fig. 2).

- Het bakken duurt ongeveer 5-8 minuten. In ieder geval hangt de tijd af van de persoonlijke smaak en van de dikte van de etenswaren.

- Na het bakken, zet het apparaat uit door de stekker uit het stopcontact te trkken en de plaat op te heffen zoals hiervoor is beschreven. Verwijder de etenswaren met een plasticen spatel.

**LET OP:**

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

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

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

*Alleen met gesloten platen .*

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

**REINIGEN**

**LET OP:**

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

- Gebruik voor het reinigen alleen een vochtige doek.

- Berg het apparaat op door de bovenste plaat aan de onderste vast te zetten met de klik van het speciale hendeltje (G) (Fig. 2).

**RECEPTEN**

*Broodjes met getoaste paddestoelen en gedroogde tomaaten*

(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 paddestoeljes 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 paddestoeljes, de gedroogde tomaatjes en de kaas op het turkse brood. Voeg peper en zout toe. Bedek het met de rest van het brood en druk alles goed samen.

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

*Focaccia met pesto en lamsvlees*

Ingredientien

400 g lamsfilet

stukjes focaccia (brood met zout en olie) 20cm vierkant

65 g pasto van basilikum

50 g plakjes parmesaanse kaas

35 g gedroogde tomaatjes in stukjes

Bak het lamsvlees op de hete grill die van tevoren is ingevet (gril of barbecue) totdat het goed gekleurd en naar smaak gebakken is. Laat het lamsvlees 5 minuten afgedekt rusten voordat het in dunne plakjes wordt gesneden. Verwarm de plaat. Snijd de focaccia in twee delen en vervolgens horizontaal doormidden. Smeer pesto op de delen van de focaccia en leg het lamsvlees, de parmesaanse kaas, de tomaatjes en de rest van de focaccia erop. Leg de focaccia ongeveer 5 minuten tussen de platen totdat de kaas nog niet is gesmolten en de focaccia nog niet helemaal warm is. Snijdt de focaccia diagonaal en serveer hem.

*Broodjes met getoast spek, banaan en kaas*

Ingredienten:

4 sneedjes brood

6 o 7 plakjes voorgekookte spek

1 banaan

2 plakjes Cheddar kaas

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

*Mexicaanse Tortillas*

(Voor 4-6 personen)

Ingredienten:

250g mexicaanse saus

halve beker fingeprakte bonen (of rode bonen)

2 lepeltjes haksel van knoflook en uitjes

200 g fingsmalen worstjes

16 ronde tortillas (niet gefrituurt)

200 g Tatziki saus

200 g Avocado sap

250 g fingsgesneden mozzarella

1 beker zure room

De platen voorverwarmen; meng de saus, de bonen, het haksel van knoflook en uitjes, de worstjes en smeer het op de 8 tortillas. Garneer met laagjes Tatziki, Avocado en kaas. Bak de tortillas totdat ze goudbruin, krokant en goed warm zijn voor 8 minuten.

- Idee voor het serveren: serveren met zure room en slabladjes.

**EL**

## 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 τσίχους και κουρτίνες.
- Μην αφήνετε τη συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο, κλπ...).
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας ισης ή μεγαλύτερης των 8 ετών. Ατομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηρίες ή νοητικές ικανότητες ή που δεν έχουν εμπειρία και γνώση της συσκευής ή που δεν τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της, θα πρέπει να επιβλέπονται απο ένα προσωπο υπευθυνο για την ασφαλεια τους, ή θα πρέπει πρωτα να ενημερωθουν καταλληλα πως να χρησιμοποιησουν αυτη τη συσκευη σε συνθηκες ασφαλειας και με επιγνωση των κινδυνων που συνδεονται με τη χρηση της. Τα 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.

5. Κρατάτε τη συσκευή και το σχετικό καλώδιο μακριά από την πρόσβαση των παιδιών ηλικίας κατώτερης των 8 ετών.
6. Κατά τη χρήση, τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια επιφάνεια.
7. Τοποθετήστε το προϊόν σε μια σταθερή επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα και καλά φωτισμένη.
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 Κ

