

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.).
- O aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade, por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas sem conhecimento e prática do aparelho, desde que supervisionadas ou instruídas sobre o seu funcionamento e riscos inerentes.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo elétrico fora do alcance das crianças.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser feitas por crianças sem a supervisão de um responsável.
- 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 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC e com o regulamento (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto comos alimentos.
-  Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, leia o folheto em anexo.

CONSERVAR SEMPRE ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

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

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

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

Apoie o aparelho em uma superfície plana.

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

- Ligue o aparelho à tomada. O led de ligação (E) acende-se para indicar que o aparelho está a aquecer.
- Quando o aparelho tiver atingido a temperatura de utilização, o led (D) acende-se.
- Nota:** Mantenha a placa fechada durante a fase de pré-aquecimento até o led de temperatura (D) se acender.
- Abra a placa superior segurando na pega (A).
- Coloque o alimento sobre a placa inferior, empurrando-o mais para o fundo da placa.
- Abaix e a placa superior segurando na pega (A) até ela apoiar no alimento de modo uniforme.
- Para a cozedura são necessários cerca de 5-8 minutos. Em todo caso, o tempo depende do gosto de cada um, do tipo e da espessura do alimento.
- No fim da cozedura, desligue o aparelho da tomada e erga a placa como descrita supra. Retire o alimento com a ajuda de espátula de plástico.
- Retire e lave a gaveta de gordura (C).

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

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

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

Não utilize objetos metálicos ou esponjas e pós abrasivos, que poderiam danificar o revestimento antiaderente das placas.
 - Limpe o corpo do aparelho com um pano seco.
 - Limpe as duas placas utilizando, se for o caso, uma espátula de plástico, e use água quente e detergente neutro.
 - Arrume o aparelho, enrolando o cabo elétrico no seu alojamento traseiro (Fig. 4).

RECEITAS
Sandes quentes de cogumelo e tomate seco
 (Para 4 pessoas)
 Tempo de preparo: 10 minutos
 Tempo de cozedura: 15 minutos
 Ingredientes:
 300 g de cogumelos fatiados
 100 g de folhas tenras de espinafres
 1/2 chávena de tomate seco cortado
 3/4 de chávena de queijo magro ralado
 200 g de pão sírio (pão pita)
 Aqueça uma frigideira com um pouco de azeite. Coloque os cogumelos e deixe cozer durante três minutos ou até ficarem macios, misturando de vez em quando. Coloque-os depois sobre papel de cozinha e tempere com sal e pimenta.
 Pré-aqueça a placa. Na base do pão pita coloque os espinafres, os cogumelos, o tomate seco e o queijo ralado. Tempere com sal e pimenta. Feche com a outra metade do pão e aperte com força. Coloque as sandes na placa e coza durante 5 minutos ou até ficarem douradas. Corte-as em 4 porções e sirva.

Fogaça de pesto e borrego
 Ingredientes
 400 g de filete de borrego
 Pedacos de fogaça de 20 cm quadrados
 65 g de pesto de manjeriçã
 50 g de parmesão em fatias
 35 g de tomate seco em fatias
 Grelhe o borrego na grelha fervente previamente untada (grelha ou barbecue) até ao ponto desejado. Deixe repousar com tampa durante 5 minutos antes de o cortar em fatias.
 Pré-aqueça a placa. Abra a fogaça e corte-a pela metade na horizontal. Passe o pesto na base da fogaça e deite por cima o borrego, o queijo, o tomate e feche com a outra metade da fogaça. Coloque a fogaça na placa durante cerca de 5 minutos ou até o queijo ficar fundido. Corte a fogaça na diagonal e sirva.

Sandes quentes com bacon, banana e queijo
 Ingredientes:
 4 fatias de pão
 6 ou 7 fatias de bacon pré-cozido
 1 banana
 2 fatias de queijo Cheddar
 Outro grande truque de restaurante é tostar ligeiramente o pão antes de preparar as sandes. Para isto, pré-aqueça a placa, coloque as quatro fatias de pão na placa inferior e feche completamente; aqueça não mais de um minuto (só o tempo necessário para dourar o pão). Retire o pão tostado e coloque na base as fatias de bacon. Fatie a banana pelo comprimento, umas 6 fatias, e coloque-as sobre o bacon. Complete com as fatias de queijo, feche o pão e coza durante 3-4 minutos.

Tortilhas mexicanas
 (Para 4-6 pessoas)
 Ingredientes:
 250g de molho mexicano
 Meia chávena de feijão esmagado (ou puré de feijão encamado)
 2 colheres de alho e cebolinha picados
 200 g de salchicha 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 salchicha e passe a mistura nas 8 tortilhas. Complete com camadas alternadas de Tatziki, abacate e queijo. Coza as tortilhas até ficarem douradas, crocantes e bem quentes durante cerca de 8 minutos.
 Sugestão: sirva com creme ácido e folhas de alface.

NL

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.

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

- 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...)
- Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen die 8 jaar of ouder zijn, door persone ne met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of door personen die geen kennis hebben over en ervaring hebben met het gebruik van het apparaat mits ze onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over het gebruik van het apparaat en de gevaren die bestaan bij het gebruik hiervan.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houdt het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Het reinigen en de onderhoudswerkzaamheden van het apparaat mogen niet uitgevoerd worden door kinderen

zonder toezicht van een volwassende.

- 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 onbehevig 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 gereinigd.
- 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.
- Houdt de verpakkingselementen uit de buurt van kinderen omdat ze een mogelijke gevarenbron zijn.
- Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2006/95/EG en EMC 2004/108/EG, en aan de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor materialen die in contact komen met etenswaren.
-  Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU lees het speciale blaadje dat bij het product wordt geleverd.

BEWAAR ALTIJD DEZE HANDLEIDING

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

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

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

LET OP:

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

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

Zet het apparaat op een egaal vlak.

Let op dat de platen gesloten zijn tijdens de voorverwarmingsfase.

- Steek de stekker in een stopcontact. De startverklikker (E) gaat branden om aan oen aan te geven dat het apparaat wordt voorverwarmd.
- Als het apparaat de temperatuur heeft bereikt is het klaar voor gebruik en gaat de speciale verklikker (D) aan.
- Opmerking:** Houdt de platen gesloten tijdens het voorverwarmen, totdat de temperatuurverklikker (D) aangaat.
- Open de bovenste plaat met het handvat (A).
- Leg de etenswaren op de onderste bakplaat. Leg altijd d etenswaren in de richting van de onderste bakplaat.
- Zet dit de bovenste bakplaat covengt met het handvat (D), en plaats het evenredig op de etenswaren.
- Het bakken duurt cra 5-8 minuten. In ieder geval hangt de tijd af van de eigen smaak en di dikte van de etenswaren.
- Klaar met bakken, zet het aparaat uit door de knop (B) op de minimum temperatuur te zetten, trek de stekker uit het stopcontact en hef de plaat op zoals vooraf wordt beschreven. Verwijder de etenswaren met een plastic spatel.
- Verwijder de lekbak voor het opvangen van het vet (C) en maa het leeg.

Bakpositie met open platen

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

LET OP:

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

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

REINIGEN

LET OP:

Voordat het apparaat wordt gereinigd, trek de stekker van de grill uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.

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

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

RECEPTEN

Broodjes met getoaste paddestoelen en gedroogde tomaten
 (Voor 4 personen)
 Voorbereidingstijd: 10 minuten
 Bakijd: 15 minuten
 Ingrediënten:
 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.

Focaccia met pesto en lamsvlees
 Ingrediënten:
 400 g lamsfilet
 stukjes focaccia (brood met zout en olie) 20cm vierkant
 65 g pasta van basilikum
 50 g plakjes parmesanse 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
 Ingrediënten:
 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)
 Ingrediënten:
 250g mexicaanse saus
 halve beker fijngesprakte bonen (of rode bonen)
 2 lepeltjes haksel van knoflook en uitjes
 200 g fingermalen worstjes
 16 ronde tortillas (niet gefrituurt)
 200 g Tatziki saus
 200 g Avocado sap
 250 g fijngesneden mozzarella
 1 beker zure room
 De platen voorverwarmen; meng de saus, de bonen, het haksel van knoflook en uitjes, de worstjes en smeer het op de 8 tortillas. Ganeer met laagjes Tatziki, Avocado en kaas.
 Bak de tortillas totdat ze goudbruin, krokant en goed warm zijn voor 8 minuten.
 Idee voor het serveren: serveren met zure room en slablaadjes.

EL

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

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

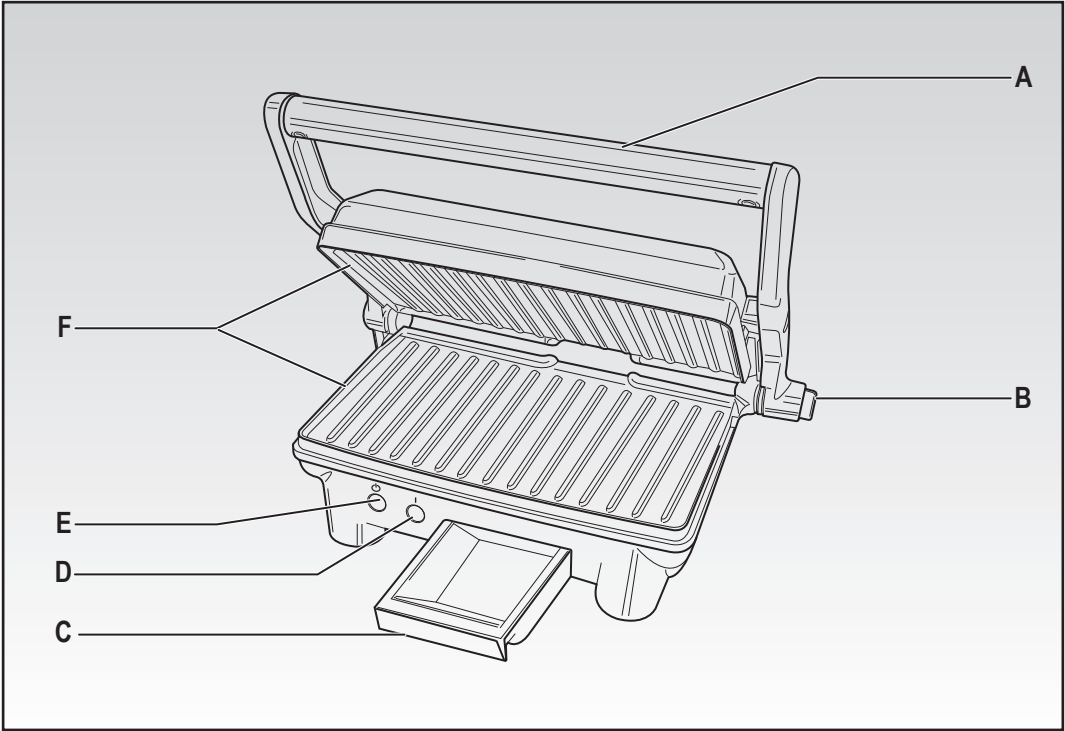


Fig. 1

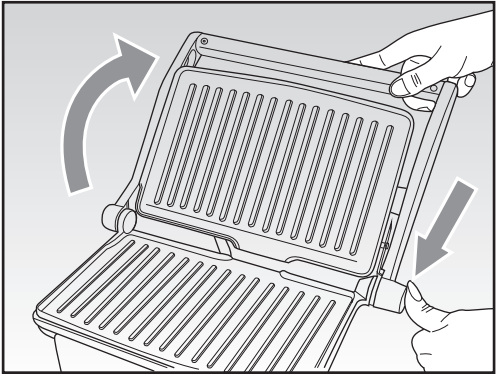


Fig. 2

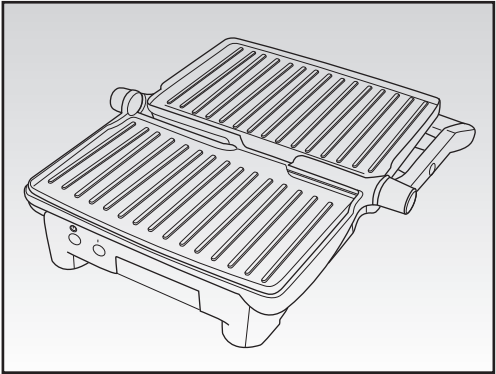


Fig. 3

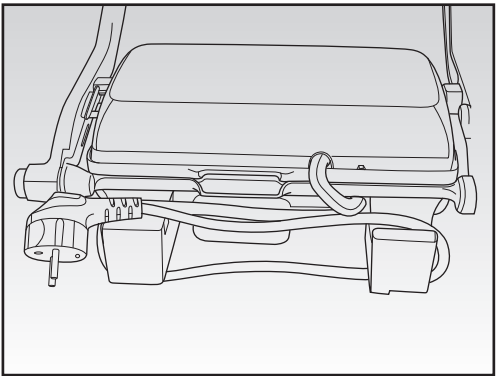


Fig. 4

