

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

CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- A Corpo dell'apparecchio
- B Piastre 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 accenderà 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 sollevato l'apposita levetta (G) verso l'alto (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 verso il basso la levetta (G) fino ad udire lo scatto della di avvenuto bloccaggio (Fig. 2).
- Per la cottura sono necessari circa 5-8 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.

Cuocere soltanto con le piastre chiuse.

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 quel-

la inferiore tramite lo scatto dell'apposita levetta (Fig. 2) e avvolgendo il cavo nell'apposita sede sotto l'apparecchio (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.

Focaccia al pesto e agnello

ingredienti
400 g di filetto d'agnello
pezzi di focaccia di 20cm quadrati
65 g di pesto al basilico
50 g di parmigiano a fettine
35 g di pomodori secchi fatti a fette
Cuocere l'agnello sulla griglia bollente precedentemente oliata (griglia o barbecue) finché non è ben colorito e della cottura desiderata. Lasciare riposare l'agnello, coperto, per 5 minuti prima di affettarlo finemente.
Preriscaldare la piastra. Dividere in due la focaccia, poi tagliarla a metà orizzontalmente. Spalmare del pesto sulle parti inferiori della focaccia, mettersi sopra l'agnello, il formaggio, i pomodori e la focaccia restante. Mettere la focaccia nella piastra per circa 5 minuti o finché il formaggio non si fonde e la focaccia non è completamente calda. Tagliare la focaccia in diagonale e servire.

Panini con pancetta tostata, banana e formaggio

Ingredienti:
4 fette di pane
6 o 7 fette di pancetta pre-cotta
1 banana
2 fette di formaggio Cheddar
Un altro grande trucco da ristorante, consiste nel tostare leggermente il pane prima di unirlo nel formare il panino. Quindi preriscaldare la piastra, disporre le quattro fette di pane nella piastra inferiore e chiudere completamente; riscaldare per non più di un minuto, (appena il tempo necessario per imbrunire il pane). Rimuovere il toast e stendere le fette di pancetta, ricoprendo la parte inferiore del toast. Affettare ora la banana nel senso della lunghezza, facendo più o meno 6 fette, e stenderle sopra la pancetta. Coprire il tutto con le fette di formaggio; ricoprire e lasciar cuocere per 3-4 minuti.

Tortillas messicane

(Per 4-6 persone)
Ingredienti:
250g di salsa messicana
Mezza tazza di fagioli schiacciati (o fagioli rossi)
2 cucchiari 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 spalmare 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 conforms to the directives 2014/35/EU and EMC 2014/30/EC, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

APPLIANCE DESCRIPTION (Picture 1)

- A Motor body
- B Non-stick plates
- C Power on light (red)
- D Temperature light (green)
- E Non-slip feet
- F Opening handle
- G Closing lever

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 through the handle (F), after having raised the related lever (G) - Picture 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) downwards, until the click of lock off (Picture 2) is heard.
- For cooking, 5-8 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 (Picture 2) and wind the power cord in its seat in the lowest part of the appliance (Picture 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 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.

Focaccia with lamb and pesto sauce

Ingredients
400 g lamb filets
Piece of focaccia bread (20 cm square)
65 g pesto sauce
50 g Parmesan cheese slices
35 g sun-dried tomatoes, sliced
Cook the lamb on the piping hot, lightly oiled grill (or barbecue) until it is brown and cooked to the required amount. Leave it to stand for 5 minutes before slicing it finely.
Heat the grill plate. Divide the focaccia into half and then slice each half horizontally into two. Spread pesto sauce on the bottom halves of the focaccia, then add the lamb, Parmesan and tomatoes and top with the remaining focaccia. Place the focaccia in the grill and cook for 5 minutes or until the cheese has melted and the focaccia is heated through. Cut the focaccia into diagonal pieces and serve.

Panini with toasted pancetta, banana and cheese

Ingredients:
4 slices of bread
6 or 7 slices of pre-cooked pancetta or bacon
1 banana
2 slices of Cheddar cheese
Another great professional trick is to lightly toast the bread for placing it together to make the panino. Then heat the grill plate, place the four slices of bread on the bottom grill plate and close the grill. Heat the slices for no more than one minute (just the amount of time needed to toast the bread). Remove the toasted bread and cover the bottom halves of the panino with the slices of pancetta. Slice the banana, lengthways, into 6 and place the slices over the pancetta. Cover with the slices of cheese and the top halves of the panini and cook for 3-4 minutes.

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 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

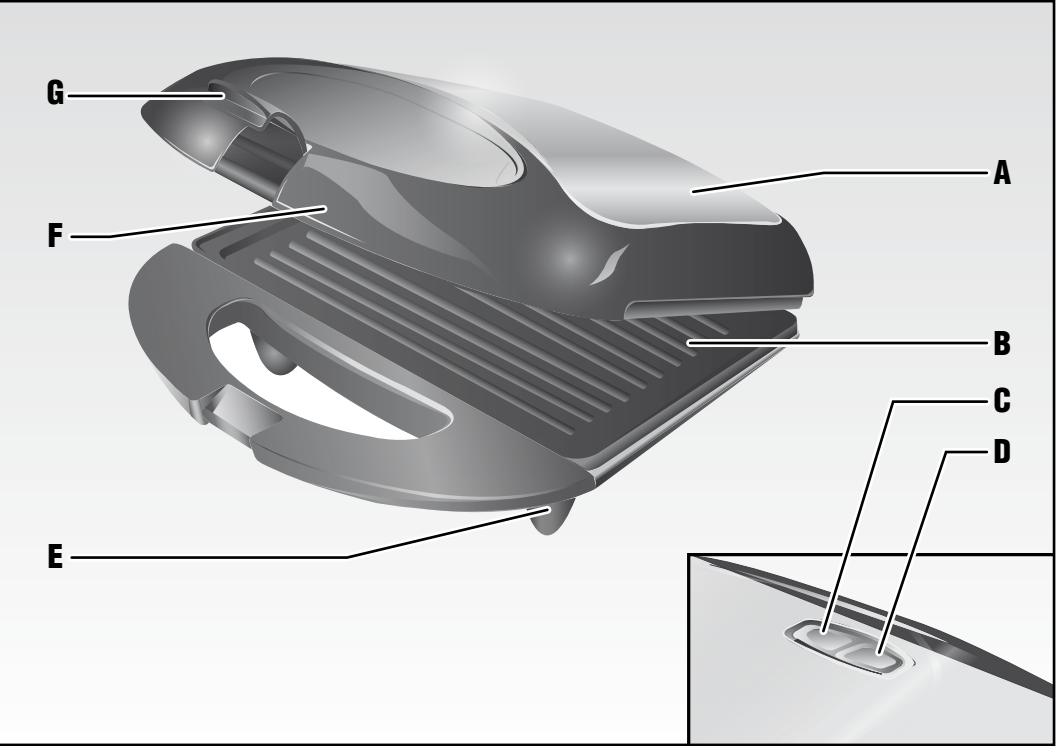


Fig. 1

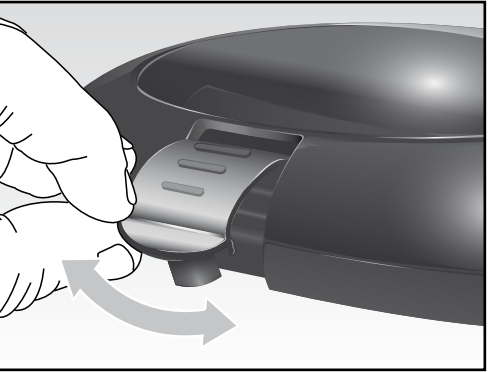


Fig. 2

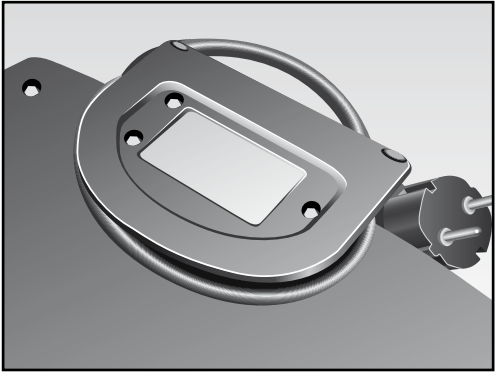


Fig. 3

DOMESTIQUE et il ne doit pas être destiné à un usage commercial ou industriel.

18. Il est conseillé d'utiliser un ventilateur d'aspiration ou une aération adéquate dans le local pendant l'usage.

19. 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.

20. Surveiller attentivement l'appareil lorsqu'il est utilisé en présence d'enfants.

21. 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.

22. Ne pas laisser les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles peuvent constituer une source potentielle de danger.

23. Cet appareil est conforme aux directives 2014/35/EU et EMC 2014/30/EU, et au règlement (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

24. Le produit ne doit pas être alimenté à travers des temporisateurs externes ou avec des installations séparées commandées à distance.

25.  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.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

A Corps de l'appareil
B Plaques anti-adhérentes
C Témoin rouge de mise en marche
D Témoin 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.
- Le témoin (C) s'allume pour indiquer le branchement de la fiche dans la prise de courant alors que l'éclairage du témoin (D) indique que l'appareil est en phase de préchauffage.
- Lorsque l'appareil atteint la température de cuisson (au bout de 3 minutes environ), il est prêt pour l'emploi et le témoin (D) s'éteint.

Note: Le témoin (D) se rallume quand la température nécessaire pour la cuisson diminue.

- Ouvrir entièrement l'appareil avec la poignée (F), après avoir soulever le levier (G) vers le haut (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.
- Réfermer la plaque supérieure sur celle inférieure à l'aide de la poignée (F), et la bloquer en poussant légèrement le levier (G) vers le bas jusqu'au dé clic de blocage (Fig. 2).
- La cuisson demande environ 5-8 minutes. Dans tous les cas, le temps dépend des goûts personnels, du type et de l'épaisseur des aliments.

- 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) et en enroulant le cordon électrique dans son siège, sous l'appareil (Fig. 3).

RECETTES

Toasts aux champignons grillés et aux tomates séchées

(Pour 4 personnes)

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Ingrédients:

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.

Galette à la sauce génoise et à l'agneau

Ingrédients:

400 g de filet d'agneau

tranches de galettes de 20 cm2

65 g de sauce génoise au basilique

50 g de parmesan en lamelles

35 g de tomates séchées et coupées en lamelles
Cuire l'agneau sur le grill précédemment huilé (grill ou barbecue) jusqu'à ce qu'il soit bien coloré et selon la cuisson désirée. Laisser reposer l'agneau, couvert, pendant 5 minutes avant de le couper en fines tranches. Pré-réchauffer le grill. Diviser la galette en deux puis la couper sur la longueur. Etaler la sauce génoise sur les parties inférieures de la galette, puis disposer dessus l'agneau, le fromage et les tomates, puis refermer avec l'autre tranche de galette. Mettre le tout sur le grill pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage fonde et que la galette se réchauffe entièrement. Couper la galette en diagonal et servir.

Toasts au bacon, à la banane et au fromage

Ingrédients:

4 tranches de pain

6 ou 7 tranches de bacon

1 banane

2 tranches de fromage Cheddar

Un autre secret de Chef consiste dans le fait de faire légèrement griller le pain avant de farcir le sandwich. Réchauffer alors le grill, disposer les quatre tranches de pain sur la plaque inférieure et refermer entièrement; faire chauffer pendant 1 minute au maximum (juste le temps nécessaire pour griller légèrement le pain). Retirer le toast et mettre les tranches de bacon, en recouvrant la partie inférieure du toast. Couper alors la banane dans le sens de la longueur (en obtenant plus ou moins 6 tranches) et étendre sur le bacon. Couvrir le tout avec les tranches de fromage ; couvrir et laisser cuire pendant 3-4 minutes.

Tortillas mexicaines

(Pour 4-6 personnes)

Ingrédients:

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 d 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.

5. Das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten.

6. Gerät beim Gebrauch auf eine waage-rechte Fläche abstellen.

7. Stellen Sie das Produkt auf eine stabi-le, hitzebeständige und gut beleuchte-te Fläche.

8. Verwenden Sie dieses Gerät nicht im Freien.

9. Das Elektrokabel darf nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.

10. Die Temperatur der zugänglichen Flächen kann bei eingeschaltetem Gerät sehr hoch sein.

11. Gerät abschalten und Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn es nicht mehr benutzt wird und eine Reinigung erforderlich ist.

12. Niemals am Netzkabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

13. Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine scheuernden, korrosiven oder für Spülmaschinen gedachte Mittel.

14. GERÄT, STECKER UND STROMKABEL NIEMALS IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN, VERWENDEN SIE FÜR DIE REINIGUNG EIN TUCH.

15. 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.

16. Das eventuell beschädigte Speisekabel darf nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten und hierzu autori-sierten Person ausgeführt werden, um jede Gefahr vorzubeugen.

17. Das Gerät ist NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH, nicht für Handels-oder Industriezwecke bestimmt.

18. Schalten Sie während des Gebrauchs die Absaughaube ein oder sorgen Sie für ausreichende Lüftung des Raums.

19. Gerät nicht auf oder in die Nähe von Wärmequellen, Elektroelementen oder in einem heißen Ofen stellen. Nicht auf Geräte stellen.

20. Das Gerät in Anwesenheit von Kindern nicht außer Acht lassen.

21. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Speisekabel abzuschnei-den, 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 könnnten, eine Gefahr darstellen.

22. Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar!

23. Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2014/35/EU und EMC 2014/30/EU, sowie mit der EG- Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

24. Das Gerät darf nicht anhand externer

Timer oder über separate, ferngesteu-erte Anlagen versorgt werden.

25.  Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

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 möglicherweise etwas Rauch. Das ist nur durch das Erhitzen bestimmter Bauteile bedingt.

- Das Gerät auf einer ebenen Fläch aufstellen
- Sicherstellen, dass die Grillplatten beim Vorheizen geschlos-sen sind.
- Den Stecker in die Steckdose stecken.
- Die Kontrolllampe (C) leuchtet auf, was bedeutet, dass das Gerät mit Strom versorgt wird, während das Aufleuchten der Kontrolllampe (D) bedeutet, dass das Gerät heizt.
- Wenn das Gerät die richtige 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 sinkt.

- Das Gerät anhand des Griffs (F) vollständig aufklappen, nachdem der Verriegelungshebel (G) nach oben 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 verrie-geln, indem der Hebel (G) leicht nach unten gedrückt wird, bis das Einrasten zu hören ist (Abb. 2).
- Das Garen erfordert ca. 5-8 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 andern-falls 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 wäh-rend des Garens zusammendrücken.

Nur bei geschlossenen Platten garen.

Keine spitzen Gegenstände (z.B. Messer) verwenden, um die Platten nicht zu beschädigen.

REINIGUNG

ACHTUNG:

Das Gerät nach nur mit einem feuchten Tuch reinigen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde und das Gerät vollständig erkaltet ist.

- Zur Reinigung der Platten nur ein feuchtes Tuch verwen-den.
- Zum Wegräumen des Geräts, die obere und untere Platte durch Einrasten des Hebels (G) verriegeln (Abb. 2) und das Kabel an der Unterseite des Geräts aufrollen (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, getrocknete 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 Bröte in den Grill geben und fünf Minuten braten, bis sie knusprig sind. Halbieren und servieren.

Fladenbrot mit Pesto und Lamm

Zutaten

40 g Lammfilet

20 cm große, quadratische Fladenbrotstücke

65 g Basilikum - Pesto

65 g Parmesankäse in Scheibchen

35 g getrocknete Tomaten in Scheiben

Das Lammfleisch auf dem vorher eingölten, sehr heißen Grill braten (Grill oder Barbecue), bis es nach Wunsch gebräunt und durchgebraten ist. Das Fleisch zudecken, 5 Minuten ruhen lassen und erst dann in feine Scheiben schneiden. Die Grillplatte vorheizen. Das Fladenbrot halbieren und dann horizontal durchschneiden. Den unteren Teil mit Pesto bestrei-chen, das Lammfleisch, den Käse, die Tomaten darauf ver-teilen und mit restlichen Fladenbrot verschließen. Das Brot im Grill etwa 5 Minuten backen, bis der Käse schmilzt und das Brot vollständig erhitzt ist. In der Diagonale durchneiden und servieren.

Brötchen mit geröstetem Bauchspeck, Bananen und Käse

Zutaten:

4 Scheiben Brot

6 oder 7 Scheiben gegarter Bauchspeck

1 Banane

2 Scheiben Cheddar- Käse

Ein weiterer Restaurant- Trick besteht darin, das Brot leicht zu rösten, bevor es belegt wird. Die Grillplatte vorheizen, die vier Brotscheiben auf die untere Grillplatte legen und den Grill schließen. Nicht länger als eine Minute tosten (nur so lange wie notwendig, um das Brot leicht zu bräunen). Die Toastscheiben herausnehmen und die Hälfte mit den Speckscheiben belegen. Die Banane längs in etwa 6 Scheiben schneiden und diese auf dem Speck verteilen. Das Ganze mit den Käsescheiben belegen, mit dem restlichen Brot bedecken und 3-4 Minuten backen.

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 vermischen 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. Serviervorschlag: 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 tie-nen 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.

14. NO SUMERGIR NUNCA EL APARATO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO ENEL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.

15. 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.

16. Si el cable de alimentación está daña-do tiene que ser reemplazado por el Fabricante o por su servicio de asisten-cia técnica o en todo caso por una per-sona con cualifica similar, de modo que se pueda prevenir cualquier riesgo.

17. El aparato ha sido creado sólo para EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a empleo comercial o industrial.

18. Se aconseja el uso de un ventilador de aspiración o una adecuada ventilación del local durante el uso.

19. 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.

20. Controlar atentamente el aparato cuan-do sea utilizado en presencia de niños.

21. 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.

22. Los elementos del embalaje no se tien-en que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.

23. Este aparato cumple con la directiva 2014/35/EU y EMC 2014/30/EU, y el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en con-tacto con alimentos.

24. El producto no se alimenta mediante temporizadores externos o con siste-mas separados controlados a distancia.

25.  Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU se ruega leer el correspon-diente documento anexo al producto.

GUARDAR SIEMPRE ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

A Aparato del aparato
B Planchas antiaherentes
C Testigo rojo de encendido
D Testigo verde de temperatura lista
E Pies antideslizamiento
F Asa de apertura
G Palanca de cierre

INSTRUCCIONES DE USO

ATENCIÓN:

Antes del uso, quite las etiquetas de las planchas si las hubiera. Compruebe que las planchas de cocción estén limpias y sin restos de polvo. Si es necesario, límpielas con un paño húmedo.

Cuando se usa por primera vez, se podría notar la salida de un poco de humo. Esto es debido al calentamiento de algunos componentes.

- Coloque el aparato sobre una superficie plana.
- Asegúrese de que la plancha esté cerrada durante la fase de precalentamiento.
- Conecte el enchufe en la toma de corriente.
- Se encenderá el testigo (C) que avisa de la conexión del enchufe en la toma de corriente y el testigo (D) que indica que el aparato se está calentando.
- Cuando el aparato



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, blaasvorming, 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

Әнімде 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 försämrning som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel. Indikatorer inkluderar krackelering, blåsbildning, delaminering, krympning, klubbighet, 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 materialförsöring.

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 gennemsigthed, 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 KANS-SA

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 živil. 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 živil, vedno upoštevajte navodila za uporabo izdelka, saj lahko s tem preprečite ali upočasnite poslabšanje materiala.

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

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 utilizare ale produsulūi pēntrū curāṭāreā ī īntreīnēreā corespunzātoare a materialelor care īntrā īn contact cu alimentele, pēntrū a pēveni sau īncetīnī deteriorareā materiālūi. Pēntrū utilizareā sigūrā ī corespunzātoare a produsulūi īn contact cu alimentele, consultāti īntodēauna īnstrūkcijunīle de sigurantā ī/sau de utilizare ale produsulūi, care pot īnclude ī ēventuale līmītārī prīvīnd utilizareā cu alimente.

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 текстулни 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, büzülme, 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.