

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI

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 non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
- 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.**
 - 4 fette di pane
 - 6 o 7 fette di pancetta pre-cotta
 - 1 banana
 - 2 fette di formaggio Cheddar
- 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 in un forno servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, 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.
- Allorchè 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 2006/95/CE e EMC2004/108/CEE.

• CONSERVARE SEMPRE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- Maniglia di apertura
- Spia rossa di accensione
- Spia verde pronto temperatura
- Piastra superiore mobile
- Graffa di chiusura
- Piastra di cottura
- Pedini antiscivolo

ISTRUZIONI D'USO

Prima dell'uso, togliere le eventuali etichette presenti sulla Piastra.

Verificare che le piastre di cottura siano pulite e senza tracce di polvere. Se necessario, pulire con un panno umido.
ATTENZIONE: 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. Far scattare la graffa di chiusura (5) situata sul lato sinistro dell'apparecchio per aprire la piastra.

ATTENZIONE: Verificare che la piastra sia chiusa durante la fase di preriscaldamento.

- Inserire la spina in una presa. Si accenderà la spia rossa (2).
- Tenere la piastra chiusa durante la fase di preriscaldamento, fino all'accensione della spia verde di "Pronto riscaldamento" (3).
- Aprire la piastra superiore attraverso la maniglia (1).
- Collocare l'alimento da cuocere sulla piastra di cottura inferiore (6). Posizionare sempre l'alimento verso la parte posteriore della piastra di cottura.
- Abbassare la piastra di cottura superiore dotata di cerniera mobile appostamente progettata per appoggiare la piastra sull'alimento in maniera uniforme afferrandola per la maniglia (1).

ATTENZIONE: Non toccare l'involucro dell'apparecchio per evitare scottature.
ATTENZIONE: Non usare la graffa di chiusura per bloccare la piastra superiore mentre l'alimento si trova all'interno dell'apparecchio. Il peso stesso della piastra schiatterà gradualmente il cibo durante la fase di cottura.

- 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, sollevare il coperchio con l'apposita maniglia (1). Togliere l'alimento usando una spatola di plastica.

ATTENZIONE: Non utilizzare mai utensili metallici per evitare di danneggiare il rivestimento antiderenza delle piastre di cottura.
PULIZIA

ATTENZIONE: Prima di procedere con la pulizia, scollegare la bistecchiera dalla presa di corrente ed attendere che l'apparecchio si raffreddi.

ATTENZIONE: Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non lavarlo mai sotto acqua corrente.

ATTENZIONE: Non usare oggetti metallici, spugne abrasive o polveri, perché potrebbero danneggiare il rivestimento antiderente delle piastre.

Per riporre l'apparecchio:

ATTENZIONE: Dopo aver staccato la spina far raffreddare l'apparecchio.

- Bloccare la piastra superiore a quella inferiore tramite lo scatto dell'apposita graffa (5) (Fig. 2).
- Avvolgere il cavo nell'apposita sede sotto l'apparecchio (Fig. 3).
- Riporre l'apparecchio collocandolo su una superficie piana.

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 turo, 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 turo. 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 tostate. 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 sulla 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)

250g di salsa messicana
Mezza tazza di fagioli schiacciati (o fagioli rossi)
2 cucchiai 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 CAREFULLY.

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 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 2006/95/EC and EMC2004/108/EEC directives.

• DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

- Handle for opening
- Power on light (red)
- Temperature light (green)
- Adjustable top plate
- Locking catch
- Grill plate
- Non-slip feet

INSTRUCTIONS FOR USE

Remove any labels on the grill plates before use.

Make sure that the grill plates are clean and free from dust. Clean with a damp cloth, if necessary.

WARNING: You may notice a small amount of smoke the first time you use the grill. This is caused by some of the parts as they heat up. Place the grill on a flat surface. Release the locking catch (5) on the left side of the grill to open the plates.

WARNING: Make sure that the plates are closed while the grill is heating up.

- Plug in the grill and the red light will switch on (2).
- Keep the plates closed while the grill is heating up and until the green "Temperature ready" light (3) switches on.
- Use the handle to open the top plate (1).
- Place the food on the bottom grill plate (6). Always place food towards the back of the grill plate.
- Use the handle (1) to lower the top plate, which has a specially designed movable hinge that allows the plate to rest evenly on the food.

WARNING: Do not touch the outside of the grill as there is a risk of scalding yourself.

WARNING: Do not use the locking catch to close the top grill plate while cooking food on the appliance. The weight of the grill plate itself will gradually press down on the food during cooking.

- Cooking time ranges from 5-8 minutes. However, this will depend on individual tastes and on the type and thickness of the food.
- Once the food is cooked, lift the cover using the handle (1). Remove the food using a plastic spatula.

WARNING: Never use metal utensils as they will damage the non-stick coating on the grill plates.

CLEANING

WARNING: Before cleaning, unplug the grill from the mains socket and wait for it to cool down.

WARNING: Never place the appliance in water or other liquids. Never wash it under running water.

WARNING: Never use metal objects, abrasive pads or powder of any kind; they could damage the non-stick coating.

Storing the grill:

WARNING: After unplugging the grill, leave it to cool.

- Lock the top grill plate to the bottom one by clicking the locking catch (5) into place (Fig. 2).
- Wind the cord into the special compartment under the grill (Fig. 3).
- Store the grill on a flat surface.

RECIPES

Tasted 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 Tatziki 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 Tatziki, 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.

FR

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES

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 n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Il est nécessaire de surveiller les enfants pour empêcher qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- 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.

ATTENTION: Ne pas utiliser le crochet de fermeture pour fermer le grill pendant la cuisson. Le poids du grill plate lui-même exercera progressivement une pression sur le produit pendant la cuisson.

- Cooking time ranges from 5-8 minutes. However, this will depend on individual tastes and on the type and thickness of the food.
- Once the food is cooked, lift the cover using the handle (1). Remove the food using a plastic spatula.

WARNING: Never use metal utensils as they will damage the non-stick coating on the grill plates.

CLEANING

WARNING: Before cleaning, unplug the grill from the mains socket and wait for it to cool down.

WARNING: Never place the appliance in water or other liquids. Never wash it under running water.

WARNING: Never use metal objects, abrasive pads or powder of any kind; they could damage the non-stick coating.

Storing the grill:

- Lock the top grill plate to the bottom one by clicking the locking catch (5) into place (Fig. 2).
- Wind the cord into the special compartment under the grill (Fig. 3).
- Store the grill on a flat surface.

RECIPES

Tasted 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 Tatziki 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 Tatziki, 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.

Pour ranger l'appareil:

ATTENTION: Débrancher avant tout la fiche pour faire refroidir l'appareil.

- Bloquer la plaque supérieure à celle inférieure à l'aide du clip (5) (Fig. 2).
- Enrouler le câble dans son emplacement situé sous l'appareil (Fig. 3).
- Ranger l'appareil sur une surface plate.

RECETTES

Toasts aux champignons grillés et aux tomates séchées

(Pour 4 personnes)

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 15 minutes

Ingredients:

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 frire 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 pain 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 gnoise et à l'agneau

Ingredients:

400 g de filet d'agneau
tranches de galettes de 20 cm
65 g de sauce gnoise 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. Étaler la sauce gnoise 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

Ingredients:

