

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Για να αποφύγετε σφάλματα και για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, διαβάστε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις πριν χρησιμοποιήσετε την ψηστήρα.
 - Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για το ψήσιμο φαγητών. Επομένως δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλο σκοπό ούτε να γίνεται καμία επέμβαση.
 - Προσοχή ώστε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην έρχεται σε επαφή με τις θερμές επιφάνειες της συσκευής όταν αυτή λειτουργεί.
 - Πριν τη χρήση, βγάλτε τα χειριστήρια F και πλύνετε καλά την αντικολλητική πλάκα. Ποτέ μη βυθίζετε τα χειριστήρια "F" σε νερό ή άλλα υγρά. Μην πλένετε κάτω από νερό.
 - Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο με τα χειριστήρια F (με κωδικό PAT Ø 1.)
 - Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε άτομα (ακόμα και παιδιά) με μειωμένες ψυχοφυσικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία, εκτός εάν επιβλέπονται με προσοχή και εκπαιδεύονται από έναν υπεύθυνο για τη σωματική ακεραιότητά τους. Παρακολουθείτε τα παιδιά και βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
 - Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από παιδιά και μην την αφήνετε σε λειτουργία χωρίς επιτήρηση. Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα του ρεύματος:
 - πριν βγάλετε τη μονάδα χειριστηρίων
 - πριν φυλάξετε τη συσκευή
 - πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση
 - αμέσως μετά τη χρήση
 - Χρησιμοποιείτε μόνο προεκτάσεις που πληρούν τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας
 - Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους. Το ηλεκτρικό καλώδιο της συσκευής δεν πρέπει να αντικαθίσταται από το χρήστη γιατί η αντικατάστασή του απαιτεί τη χρήση ειδικών εργαλείων. Για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο σε περίπτωση ζημιάς στο φιν ή στο ηλεκτρικό καλώδιο, απευθυνθείτε για την αντικατάστασή τους στο Σέρβις.
 - Μην αποσυνδέετε ποτέ το φιν από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
 - Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή κοντά σε τοίχους.
 - Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς το δίσκο για λίπη **D**. Πρέπει να αδειάζετε το δίσκο για λίπη **D** μόνο μετά το τέλος του ψησίματος και αφού πρώτα η συσκευή κρυώσει εντελώς.
 - Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό χωρίς να αφαιρέσετε τη μονάδα χειριστηρίων.
 - Φυλάξτε τη συσκευή μόνον αφού κρυώσει εντελώς.
 - Μην αγγίζετε την πλάκα με κοφτερά εργαλεία, για να μην καταστρέψετε την επένδυση.
- Προσοχή:** όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, η θερμοκρασία των εξωτερικών επιφανειών μπορεί να είναι πολύ υψηλή
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή μέσω ενός ξεχωριστού συστήματος ελέγχου εξ' αποστάσεως.
 - Αυτές οι συσκευές συμμορφούνται με το πρότυπο EN 55014 για την καταστολή των ραδιοπαρεμβολών.
 - Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφούνται με τις διατάξεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 1935/2004.

Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EK



Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα. Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A** Αντικολλητική πλάκα
- B** Μονωτικές χειρολαβές
- C** Οπή εκκένωσης
- D** Αφαιρούμενος δίσκος για λίπη
- E** Πίσω ρυθμιζόμενα πόδια
- F** Αποσπώμενα χειριστήρια
- G** Ρυθμιζόμενος θερμοστάτης
- H** Ενδεικτική λυχνία

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Πριν τη χρήση, ελέγξτε αν η συσκευή έχει υποστεί ζημιές κατά τη μεταφορά. τη συσκευή σε οριζόντια επιφάνεια και μακριά από τα παιδιά, καθώς σε ορισμένα σημεία της συσκευής αναπτύσσονται υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία.

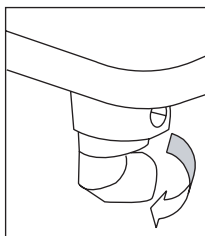
Πριν συνδέσετε το φις στην πρίζα του ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:

- η τάση του δικτύου σας αντιστοιχεί στην τιμή σε V που αναγράφεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών, κάτω από τη συσκευή
- η πρίζα του ρεύματος πρέπει να έχει ελάχιστη παροχή 10Α.
- η πρίζα είναι κατάλληλη για τον τύπο του φις, διαφορετικά αντικαταστήστε την πρίζα
- η πρίζα είναι συνδεδεμένη με αποτελεσματική γείωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση που δεν τηρηθεί αυτός ο κανόνας.
- βεβαιωθείτε ότι τα πόδια **E** έχουν ρυθμιστεί σωστά (βλ. θέση **A** και **B**)
- Για να εξαλείψετε την οσμή καινούργιου κατά την πρώτη χρήση της συσκευής, αφήστε την να λειτουργήσει χωρίς τρόφιμα τουλάχιστον επί 5 λεπτά. Αερίζετε το δωμάτιο κατά τη διάρκεια της ενέργειας αυτής.

ΘΕΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΟΡΙΖΟΝΤΙΑ (πόδια στη θέση A)

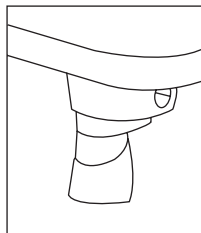
Ιδανική για λαχανικά και φαγητά όπως αυγά, ψάρια, τυρί, λουκάνικα κλπ.



θέση A

ΚΕΚΛΙΜΕΝΗ (πόδια στη θέση B)

Η θέση αυτή συνιστάται για όλα τα φαγητά που ελευθερώνουν υγρά/λίπη κατά το ψήσιμο.



θέση B

ΧΡΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι το δοχείο συγκέντρωσης για λίπη **D** έχει τοποθετηθεί στη θέση του (όπως στην εικόνα στη σελ. 3).
- Τοποθετήστε σωστά τα χειριστήρια “**F**” στην ειδική υποδοχή όπως στην εικόνα στη σελίδα 3.
- Συνδέστε το φις και ρυθμίστε το θερμοστάτη **G** στην επιθυμητή θέση ανάλογα με την ποσότητα και το είδος του φαγητού για ψήσιμο (βλ. ενδεικτικό πίνακα).

- Προθερμάνετε τη συσκευή πριν από το ψήσιμο έως ότου σβήσε η ενδεικτική λυχνία **H**.
- Τοποθετήστε πάνω στην πλάκα το φαγητό για ψήσιμο
- Για να σβήσετε τη συσκευή, γυρίστε το διακόπτη του θερμοστάτη **G** μέχρι να συμπίσει το σύμβολο “•”, πάνω στο διακόπτη **G**, με την ενδεικτική λυχνία **H**.
- Στο τέλος τους ψησίματος, αποσυνδέστε το φισ και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Μην αγγίζετε την πλάκα με κοφτερά εργαλεία, για να μην καταστρέψετε την επένδυση.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΠΡΟΣΕΞΤΕ ώστε ο δίσκος για λίπη **D** να είναι σωστά τοποθετημένος και να τον αδειάζετε μόνο μετά το τέλος του ψησίματος και αφού πρώτα η συσκευή κρυώσει εντελώς.

- Σκουπίστε τα τρόφιμα που έχετε ξεπαγώσει ή τσιγαρίσει και τοποθετήστε τα πάνω στην πλάκα
- Προσθέστε τα μπαχαρικά πριν από το ψήσιμο και αλατίστε πριν το σερβίρισμα
- Το ψήσιμο φαγητών με πολλά λίπη μπορεί να προκαλέσει πιτσιλιές γύρω από την ψηστιέρα.
- Βεβαιωθείτε ότι η οπή εκκένωσης **C** είναι πάντοτε ελεύθερη
- Ο πίνακας της σελ. 35, παρουσιάζει μερικά παραδείγματα χρήσης της ψηστιέρας σας.

Λάβετε υπόψη ότι οι χρόνοι που αναγράφονται στον πίνακα είναι ενδεικτικοί.

Αυτοί μπορεί να αλλάξουν ανάλογα με τα χαρακτηριστικά των τροφίμων (αρχική θερμοκρασία, περιεκτικότητα σε νερό) και τα προσωπικά γούστα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν από οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού αποσυνδέστε το φισ από την πρίζα του ρεύματος και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

- Ο καθαρισμός μετά από κάθε ψήσιμο επιτρέπει την αποφυγή της απελευθέρωσης ανεπιθύμητου καπνού και οσμών στα επόμενα ψησίματα.
- Βγάλτε τη μονάδα χειριστηρίων **F** τραβώντας προς τα έξω.
- Ποτέ μη βυθίζετε τα χειριστήρια **F** σε νερό ή άλλα υγρά. Μην πλένετε κάτω από νερό.
- Η πλάκα μπορεί να πλυθεί με ζεστό νερό ή σε πλυντήριο πιάτων.
- Αφήστε την πλάκα να μουλιάσει σε ζεστό νερό για μερικά λεπτά ώστε να μαλακώσουν τα στερεά υπολείμματα που απέμειναν από το ψήσιμο.
- Μη χρησιμοποιείτε εργαλεία ή σκόνες καθαρισμού που μπορεί να καταστρέψουν ή να χαράξουν την ειδική αντικολλητική επένδυση.
- Τοποθετήστε τη μονάδα χειριστηρίων όταν η πλάκα είναι εντελώς στεγνή έτσι ώστε να προσαρμόσει σωστά.
- Για να αδειάσετε ή καθαρίσετε το δίσκο για λίπη, βγάλτε τον τραβώντας προς τα έξω. Για να την ξαναβάλετε, σπρώξτε την μέχρι τέρμα.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΩΝ ΧΡΟΝΩΝ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΦΑΓΗΤΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΘΕΡΜΟΣΤ.	ΘΕΣΗ ΠΟΔΙΩΝ	ΧΡΟΝΟΣ (λεπτά)	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
μπριζόλες	4-6	MAX	B	13 - 15	γυρίζετε κάθε 2- 3 λεπτά για ομοιόμορφο ψήσιμο
μπιφτέκι	6 - 8	MAX	B	15 - 18	γυρίστε στα μισά του ψησίματος
ροσμπίφ	3 - 4	MAX	B	5 - 7	χρόνοι για μέτριο ψήσιμο Γυρίστε στα μισά του ψησίματος
παϊδάκια χοιρινά	12 - 15	MAX	B	30 - 35	ψήστε όλο το καρέ και κόψτε το στα 3/4 του ψησίματος. Γυρνάτε συχνά.
συκώτι	3 - 5	MAX	B	4 - 6	Πλύνετε καλά το συκώτι και γυρίστε στα μισά του ψησίματος
σουβλάκια	6 - 8	MAX	B	15 - 18	γυρίζετε κάθε 3 λεπτά και στις 4 πλευρές
κοτόπουλο ανοιγμένο στη μέση	1	MED	B	55 - 60	γυρίζετε συχνά (περίπου κάθε 10 λεπτά)
λουκάνικα Φραγκφούρτης	5 - 6	MAX	A	6 - 8	Κόψτε στα δύο: γυρίστε στα μισά του ψησίματος
μπέικον	8 - 10	MAX	B	6 - 8	γυρίστε στα μισά του ψησίματος
λουκάνικα	8 - 10	MAX	B	10 - 12	Κόψτε το στη μέση. Εάν το ψήσετε ολόκληρο αυξήστε τους χρόνους.
μεγάλο λουκάνικο (ρολό)	2 - 3	MAX	B	12 - 15	Τρυπήστε το με ένα πιρούνι για να τρέξει το λίπος.
φιλέτο πέστροφας	3 - 4	MED	A	8 - 10	γυρίστε στα μισά του ψησίματος
φέτα σολομός	3 - 4	MED	A	12 - 15	γυρίστε στα μισά του ψησίματος
γλώσσα	2 - 3	MED	A	10 - 12	γυρίστε στα μισά του ψησίματος
καλαμάρια	6 - 8	MED	A	12 - 15	γυρίστε στα μισά του ψησίματος
μελιτζάνες (φέτες)	8 - 10	MAX	A	12 - 14	Κόψτε τις ομοιόμορφα και γυρίστε στα μισά του ψησίματος
κολοκυθάκια (φέτες)	12 - 15	MAX	A	10 - 12	Κόψτε τις ομοιόμορφα και γυρίστε στα μισά του ψησίματος
πιπεριές (τέταρτα)	8 - 10	MAX	A	12 - 14	Κόψτε τις ομοιόμορφα και γυρίστε στα μισά του ψησίματος
κρεμμύδια (φέτες)	8 - 10	MAX	A	8 - 10	Κόψτε τις ομοιόμορφα και γυρίστε στα μισά του ψησίματος
πίτα (φέτες)	14 - 16	MAX	A	15 - 20	Κόψτε τις φέτες σε πάχος 1,5 cm και γυρίστε στα μισά του ψησίματος
τυρί (φέτες)	8 - 10	MED	A	4 - 5	γυρίστε στα μισά του ψησίματος
αυγά μάτια	6 - 8	MED	A	3 - 4	σπάστε τα αυγά απευθείας πάνω στην ψηστιέρα