

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Προειδοποιήσεις ασφαλείας



Κίνδυνος!

Η μη τήρηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να γίνει αιτία πρόκλησης θανάσιμης ηλεκτροπληξίας.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα του ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:
- Η τάση του ρεύματος που αναγράφεται στην ετικέτα της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση του ηλεκτρικού δικτύου,
- Η πρίζα του ρεύματος διαθέτει γείωση και έχει ελάχιστη παροχή 16Α.
- Κάθε επαγγελματική και ακατάλληλη χρήση του προϊόντος κατά παράβαση των οδηγιών, απαλλάσσει τον κατασκευαστή από κάθε ευθύνη.
- Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με επιφάνειες της συσκευής που θερμαίνονται κατά τη χρήση. Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις έτσι ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος.
- Πριν φυλάξετε τη συσκευή αφαιρέστε τις πλάκες ψησίματος και πριν από κάθε επέμβαση καθαρισμού και συντήρησης, σβήνεται τη συσκευή γυρνώντας τον διακόπτη στη θέση "●" και αποσυνδέετε το φις από την πρίζα του ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή μέσω ενός ξεχωριστού συστήματος ελέγχου εξ' αποστάσεως.
- Χρησιμοποιείτε μόνο προεκτάσεις που πληρούν τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας. Βεβαιωθείτε ότι είναι σε καλή κατάσταση και με κατάλληλη διατομή.
- Μην αποσυνδέετε το φις από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.



Προσοχή!

Η μη τήρηση αυτών των προειδοποιήσεων μπορεί να γίνει αιτία τραυματισμού ή βλάβης στη συσκευή.

- Καθαρίστε την εξωτερική πλευρά της πλάκας ψησίματος με μαλακό σφουγγάρι ή με βρεγμένο πανί σε νερό και

ήπιο απορρυπαντικό.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για το ψήσιμο φαγητών. Επομένως δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλο σκοπό ούτε να γίνεται καμία επέμβαση.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προβλέπεται η χρήση σε: κουζίνες για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας, μονάδες αρωματισμού, ξενοδοχεία, ενοικιαζόμενα δωμάτια και άλλες μονάδες φιλοξενίας.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά με ηλικία άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες ψυχοσωματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία, αρκεί να επιβλέπονται με προσοχή και να εκπαιδεύονται στον τρόπο χρήσης της συσκευής και στους κινδύνους που αυτή επιφέρει. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται συνεχώς. Η συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από παιδιά και μην την αφήνετε σε λειτουργία χωρίς επίτηρηση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς τις πλάκες ψησίματος.
- Φυλάξτε τη συσκευή μόνον αφού κρυώσει εντελώς.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν λειτουργεί.



Κίνδυνος εγκαυμάτων!!

Η μη τήρηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο εγκαυμάτων.

- Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, η θερμοκρασία της εξωτερικής επιφάνειας μπορεί να είναι πολύ υψηλή. Χρησιμοποιείτε πάντα τη χειρολαβή (2) ή γάντια φούρνου, εάν χρειάζεται.
- Αφαιρέστε ή αντικαταστήστε τις πλάκες ψησίματος μόνο

όταν η συσκευή κρυώσει εντελώς.



Σημαντική σημείωση:

Το σύμβολο αυτό επισημαίνει συστάσεις και πληροφορίες για τον χρήστη.

- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, μην ψήνετε φαγητά τυλιγμένα σε πλαστικές μεμβράνες, σε αλουμινόχαρτο ή σε σακούλες πολυαιθυλενίου.



Αυτό το προϊόν συμμορφούται με την οδηγία ΕΟΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Διάθεση της συσκευής



Η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απορρίμματα, αλλά να διατίθεται σε επίσημα κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- 1 Βάση και καπάκι:** στιβαρή κατασκευή από ανοξείδωτο ατσάλι με αυτορυθμιζόμενο καπάκι.
- 2 Χειρολαβή:** στιβαρή χειρολαβή από χυτό μέταλλο για ρύθμιση του καπακιού αναλόγως με το πάχος των φαγητών.
- 3 Μπουτόν απελευθέρωσης πλάκας:** πιέστε για να απελευθερώσετε και να αφαιρέσετε την πλάκα
- 4 Σύστημα ασφάλισης/απελευθέρωσης κάτω πλάκας και ρύθμισης σε ύψος πάνω πλάκας/καπακιού**
- 5 Πλήκτρο απελευθέρωσης μεντεσέ:** επιτρέπει το πλήρες άνοιγμα της συσκευής για ψήσιμο σε οριζόντια θέση
- 6 Ρύθμιση σε ύψος της πλάκας "Λειτουργία φούρνου γκριλ":** ασφαλίζει την πάνω πλάκα/καπάκι στο επιθυμητό ύψος για μαγείρεμα φαγητών που δεν χρειάζονται πίεση.
- 7 Ενδεικτική λυχνία τροφοδοσίας (πράσινη):** η λυχνία ανάβει όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- 8 Ενδεικτική λυχνία πάνω πλάκας (κόκκινη):** Η ενδεικτική λυχνία ανάβει όταν λειτουργούν οι αντιστάσεις και σβήνει όταν φτάσουν στην επιλεγμένη θερμοκρασία και η πλάκα είναι έτοιμη.
- 9 Ενδεικτική λυχνία κάτω πλάκας (κόκκινη):** η ενδεικτική λυχνία ανάβει όταν λειτουργούν οι αντιστάσεις και σβήνει όταν φτάσουν στην επιλεγμένη θερμοκρασία και η πλάκα είναι έτοιμη.
- 10 Διακόπτης θερμοστάτη της πάνω πλάκας:** γυρίστε τον στη θέση MED - MAX ή "●" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της πάνω πλάκας.

11 Διακόπτης θερμοστάτη της κάτω πλάκας: γυρίστε τον στη θέση WARM - LOW - MED - MAX ή "●" για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία της κάτω πλάκας.

12 Ρυθμιζόμενα μπροστά πόδια.

13 Αφαιρούμενες πλάκες: αντικολητικές πλάκες που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων και καθαρίζονται εύκολα. Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΑΙ Ο ΤΥΠΟΣ ΤΩΝ ΠΛΑΚΩΝ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΙΑΦΕΡΕΙ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ.

13a. Πλάκα Grill: ιδανική για να ψήνετε μπριζόλες, μπιφτέκια, κοτόπουλο και λαχανικά

13b. Λεία πλάκα: για τέλειες κρέπες, αυγά, μπέικον και οστρακόδερμα

14 Δίσκος για λίπη: Ενσωματωμένος στη συσκευή και αφαιρούμενος για εύκολο καθαρίσμα.

ΠΡΩΤΗ ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας και τις διαφημιστικές ετικέτες από την πλάκα. Πριν πετάξετε τα υλικά της συσκευασίας, βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα εξαρτήματα της νέας συσκευής. Συνιστάται να φυλάξετε το κουτί και τα υλικά της συσκευασίας για μελλοντικές χρήσεις.



Σημαντική σημείωση: Πριν τη χρήση, καθαρίστε τη βάση, το καπάκι και τους διακόπτες με ένα υγρό πανί για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα σκόνης από τη μεταφορά. Καθαρίστε καλά τις πλάκες ψησίματος, τον δίσκο για λίπη και το εργαλείο καθαρισμού. Οι πλάκες και ο δίσκος για λίπη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.



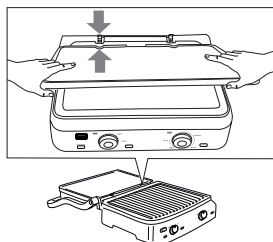
Σημαντική σημείωση: Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, μπορεί να απελευθερώσει μια ελαφρά οσμή και λίγο καπνό. Αυτό είναι κάτι φυσιολογικό και συνηθισμένο σε όλες τις συσκευές με αντικολητικές πλάκες.



Σημαντική σημείωση: οι αφαιρούμενες πλάκες (grill και λείες) είναι πλήρως εναλλάξιμες.

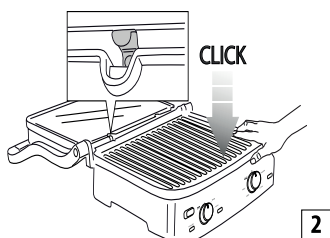
Τοποθέτηση των πλακών ψησίματος

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη θέση (βλ. εικ. 1). Τοποθετήστε τις πλάκες μία-μία.



1

- Κάθε πλάκα μπορεί να τοποθετηθεί στην πάνω ή κάτω θέση (βλ. εικ. 2).



Για να αφαιρέσετε τις πλάκες

Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη θέση.

Εντοπίστε στη δεξιά πλευρά τα μπουτόν απελευθέρωσης (3) των πλακών. Πιέστε το μπουτόν δυνατά για να απελευθερώσετε την πλάκα από τη βάση. Πιάστε την πλάκα με τα δύο χέρια, μετακινήστε την κατά μήκος των μεταλλικών στηριγμάτων και αφαιρέστε την από τη βάση. Πιέστε και το άλλο μπουτόν απελευθέρωσης για να αφαιρέσετε τη δεύτερη πλάκα, ακολουθώντας την ίδια διαδικασία.



Κίνδυνος εγκαυμάτων!! Αφαιρέστε ή αντικαταστήστε τις πλάκες ψησίματος μόνο όταν κρυώσει η συσκευή.

Τοποθέτηση του δοχείου για λίπη

Κατά το ψήσιμο ο δίσκος για λίπη πρέπει να τοποθετηθεί στην αντίστοιχη υποδοχή στη δεξιά πλευρά της συσκευής. Τα λίπη των φαγητών τρέχουν από το άνοιγμα της πλάκας και συγκεντρώνονται στο δοχείο.



Σημαντική σημείωση: Κατά το ψήσιμο, ελέγχετε τακτικά τον δίσκο για λίπη για να αποφύγετε διαρροή υγρού λίπους.

Μετά το ψήσιμο, φροντίστε για τη σωστή διάθεση του λίπους. Το δοχείο για λίπη μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.



Προσοχή! Κατά τη διάρκεια του ψησίματος χρειάζεται μεγάλη προσοχή.

Για να ανοίξετε τη συσκευή, πιάστε τη χειρολαβή που παραμένει κρύα. Αντίθετα, τα εξαρτήματα από χυτοπρεσαριστό αλουμίνιο αναπτύσσουν υψηλή θερμοκρασία. Αποφύγετε την επαφή κατά τη διάρκεια του ψησίματος ή αμέσως μετά.

Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση στη συσκευή, αφήστε την να κρυώσει (τουλάχιστον για 30 λεπτά).

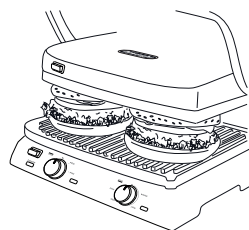
Ψήντε πάντα με το δοχείο για λίπη τοποθετημένο. Μην αδειάζετε τον δίσκο για λίπη αν δεν κρυώσει εντελώς η συσκευή. Προσέχετε όταν αφαιρείτε το δοχείο για να αποφύγετε το χύσιμο υγρών.

ΘΕΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Τοστιέρα (κλειστή θέση)

Η πάνω πλάκα ακουμπά πάνω στην κάτω πλάκα. Είναι η αρχική θέση ψησίματος όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως τοστιέρα. Η πάνω πλάκα προσαρμόζεται αυτόματα στο πάχος του τροφίμου πάνω στην κάτω πλάκα. Με αυτόν τον τρόπο τα φαγητά ψήνονται ομοιόμορφα και από τις δύο πλευρές.

Η λειτουργία τοστιέρας είναι ιδανική για να ψήντε μπιφτέκια, κρέας χωρίς κόκαλο και σε λεπτές φέτες, λαχανικά και σάντουιτς. Η λειτουργία "τοστιέρα" είναι ιδανική για ψήσιμο φαγητών σε μικρό χρονικό διάστημα και με υγιεινό τρόπο. Χρησιμοποιώντας αυτή τη λειτουργία τα φαγητά ψήνονται γρήγορα γιατί έρχονται σε επαφή με τις πλάκες και από τις δύο πλευρές ταυτόχρονα (βλ. εικ. 3).



Οι αυλακώσεις της πλάκας και το άνοιγμα στην πίσω πλευρά της συσκευής επιτρέπουν την αποστράγγιση του λίπους στο ειδικό δοχείο.

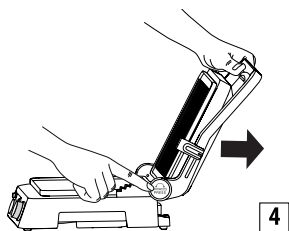
Η συσκευή διαθέτει μια ειδική χειρολαβή και ένα μεντεσέ που επιτρέπουν τη ρύθμιση της πάνω πλάκας ανάλογα με το πάχος του φαγητού. Εάν θέλετε να ψήσετε περισσότερα φαγητά ταυτόχρονα με τη λειτουργία "τοστιέρα", θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι τα διάφορα φαγητά έχουν το ίδιο πάχος, έτσι ώστε το καπάκι να κλείνει ομοιόμορφα (πάνω πλάκα).

Τοστιέρα ανοιχτή

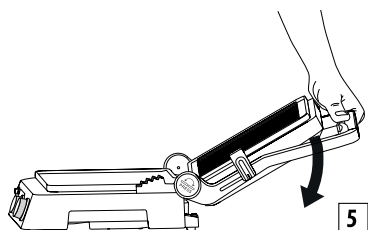
Η πάνω πλάκα βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο με την κάτω πλάκα. Η κάτω και η πάνω πλάκα βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο σχηματίζοντας μια μεγάλη επιφάνεια ψησίματος.

Στη θέση αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως barbecue με την πλάκα grill ή με τη λεία πλάκα.

Για να ρυθμίσετε τη συσκευή στη θέση αυτή, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε το μπουτόν απελευθέρωσης του μεντεσέ στη δεξιά πλευρά. Πιάστε τη χειρολαβή με το αριστερό χέρι και πιέστε με το δεξί χέρι το μπουτόν απελευθέρωσης του μεντεσέ (βλ. εικ. 4).



Σπρώξτε προς τα πίσω τη χειρολαβή έως ότου ανοίξει εντελώς το καπάκι σε επίπεδη θέση (βλ. εικ. 5).



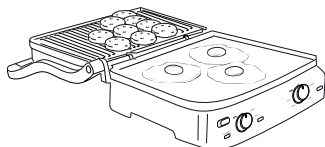
Αν ανασηκώσετε ελαφρώς τη χειρολαβή πριν πιέσετε το μπουτόν απελευθέρωσης, μειώνεται η πίεση στο μεντεσέ και διευκολύνεται το άνοιγμα.

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως grill/barbecue για να ψήσετε μπριζέκια, μπριζόλες, κοτόπουλο και ψάρι. Η λειτουργία grill/barbecue αποτελεί τον απλούστερο τρόπο χρήσης της συσκευής. Οι πλάκες βρίσκονται σε ανοιχτή θέση και έτσι έχετε διαθέσιμη διπλή επιφάνεια ψησίματος.

Μπορείτε να ψήσετε διάφορα φαγητά σε χωριστές πλάκες χωρίς να αναμειγνύονται οι οσμές ή να ψήσετε μεγαλύτερη ποσότητα από το ίδιο φαγητό.

Η θέση grill/barbecue σας επιτρέπει να ψήσετε ποικίλα κομμάτια κρέατος διαφορετικού πάχους, το καθένα με το βαθμό ψησίματος που προτιμάτε. Στη θέση αυτή πρέπει να γυρίζετε τα φαγητά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

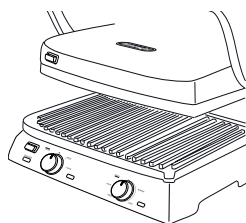
Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί και με τις λείες πλάκες για να ψήσετε κρέπες, τυρί, αυγά και μπέικον για το πρωινό (βλ. εικ. 6).



Η μεγάλη επιφάνεια ψησίματος σας επιτρέπει να ψήνετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά ή μεγαλύτερη ποσότητα από το ίδιο φαγητό.

Φούρνος γκριλ

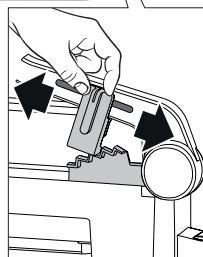
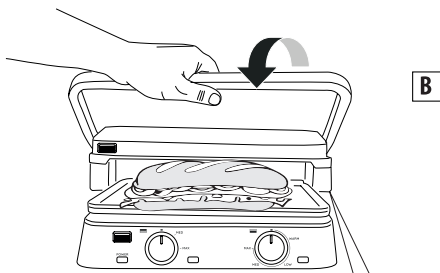
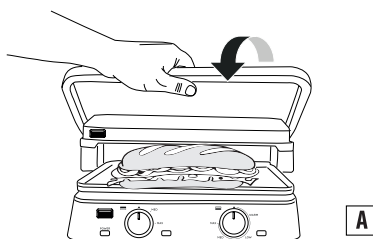
Η θέση αυτή (βλ. εικ. 7) είναι ιδανική για το ψήσιμο χωρίς επαφή φαγητών μεγάλου πάχους που απαιτούν αργό και ομοιόμορφο ψήσιμο.



Ιδανική για το ψήσιμο λαχανικών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό επειδή το νερό μπορεί να εξατμιστεί.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη θέση ψησίματος για να φτιάξετε αφράτα σάντουιτς και φαγητά που δεν πρέπει να πιεστούν

- Τοποθετήστε τα φαγητά πάνω στην κάτω πλάκα.
- Πιάνοντας τη χειρολαβή, κατεβάστε την πάνω πλάκα κοντά στο φαγητό (εικ. Α).



- Τοποθετήστε το σύστημα ασφάλισης/απελευθέρωσης (4) των πλακών στην επιθυμητή θέση μετακινώντας τον μοχλό.
- Η πάνω πλάκα ασφαρίζει στη θέση αυτή. Υπάρχουν 5 διαφορετικές ρυθμίσεις του ύψους (εικ. Β).

ΧΡΗΣΗ

Λειτουργία

Αφού προετοιμάσετε σωστά τη συσκευή και είστε έτοιμοι για το ψήσιμο, επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία για καθεμία από τις δύο πλάκες (πάνω και κάτω) με τους διακόπτες θερμοστάτη 10 και 11.

Οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας (8 - 9) ανάβουν.

Αναλόγως με την επιλεγμένη θερμοκρασία, θα χρειαστούν λίγα λεπτά για να θερμανθεί η συσκευή. Όταν ο θερμοστάτης φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας σβήνουν και η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αναλόγως με τον τύπο του φαγητού.

i **Σημαντική σημείωση:** η συσκευή διαθέτει 2 ρυθμιζόμενα μπροστά πόδια (16) που διευκολύνουν τη ροή του λαδιού στον δίσκο για λίπη.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συντήρηση από το χρήστη

- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία που μπορεί να χαράξουν τις αντικολητικές πλάκες. Χρησιμοποιείτε αντιθέτως ξύλινα εργαλεία ή από πλαστικό ανθεκτικό στη θερμότητα.
- Μην αφήνετε πλαστικά εργαλεία σε επαφή με τις θερμές πλάκες.
- Ανάμεσα σε δύο ψησίματα, καθαρίστε τα υπολείμματα φαγητού από το άνοιγμα αποστράγγισης λίπους για να συγκεντρωθούν στο δοχείο και στη συνέχεια καθαρίστε την επιφάνεια με χαρτί κουζίνας και ξεκινήστε το επόμενο ψήσιμο.
- Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση καθαρισμού, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει (τουλάχιστον για 30 λεπτά).

Καθαρισμός και φροντίδα

i **Σημαντική σημείωση:** Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει εντελώς.

Στο τέλος του ψησίματος, γυρίστε τους διακόπτες στη θέση

"●" και αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τουλάχιστον για 30 λεπτά. Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα φαγητών από τις πλάκες Αδειάστε τον δίσκο για λίπη. Ο δίσκος για λίπη μπορεί να πλυθεί στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.

Πιέστε τα μπουτόν απελευθέρωσης των πλακών (3) για να τις αφαιρέσετε από τη συσκευή. Πριν τις αγγίξετε, βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες έχουν κρυώσει εντελώς. Οι πλάκες ψησίματος μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων, αν και το συχνό πλύσιμο μπορεί να επηρεάσει τα χαρακτηριστικά της επένδυσης. Συνιστάται συνεπώς να πλένετε την εξωτερική πλευρά των τριών πλάκας ψησίματος με μαλακό σφουγγάρι ή με βρεγμένο πανί σε νερό και ήπιο απορρυπαντικό.

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα για να καθαρίσετε τις πλάκες.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τάση τροφοδοσίας	220-240 V / 50-60 Hz
Κατανάλωση ισχύος	2000W

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΜΟΣΧΑΡΙ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑ- ΧΙΩΝ	ΒΑΘΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑ- ΤΟΣ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ		MIN.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
					κάτω	πάνω	πάνω (10)	κάτω (11)		
Μπριζόλα	0,5 - 1	2	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	2 - 3	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	0,5 - 1	4	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	5 - 6	λαδώστε καλά το φαγητό, γυ- ρίστε στα μισά του ψησίματος
Φιλέτο	3-4	4	Μισοψη- μένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	4 - 5	λαδώστε καλά το φαγητό
Φιλέτο	3-4	4	Μέτριο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	7 - 8	λαδώστε καλά το φαγητό
Φιλέτο	3-4	4	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	10 - 11	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	2	Μέτριο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	4 - 5	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	2	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	7 - 8	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	4	Μέτριο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό, γυ- ρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπριζόλα	2-3	4	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	14 - 16	λαδώστε καλά το φαγητό, γυ- ρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπιφτέκια	2-3	6	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	8 - 10	λαδώστε καλά το φαγητό
Σουβλάκι		6	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	13 - 15	λαδώστε καλά το φαγητό, γυ- ρίστε στα μισά του ψησίματος

ΑΡΝΑ- ΚΙ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑ- ΧΙΩΝ	ΒΑΘΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑ- ΤΟΣ	ΛΕΙΤΟΥΡ- ΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ		MIN.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
					κάτω	πάνω	πάνω (10)	κάτω (11)		
Παϊδάκι	1,5-3	6	Μέτριο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	10 - 12	λ α δ ώ σ τ ε καλά το φα- γητό, γυρίστε τα παϊδάκια στα μισά του ψησίματος
Παϊδάκι	1,5-3	6	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	12 - 14	

ΧΟΙΡΙΝΟ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑΧΙ- ΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡ- ΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ		MIN.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
				κάτω	πάνω	πάνω (10)	κάτω (11)		
Μπριζόλα	1-2	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	7 - 9	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	1-2	8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	14 - 16	λαδώστε καλά το φαγη- τό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπριζόλα	<2,5	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	9 - 11	λαδώστε καλά το φαγη- τό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπριζόλα	<2,5	8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	11 - 13	λαδώστε καλά το φαγη- τό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Χοιρινά παϊδάκια		6-8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	20 - 25	γυρίστε δύο ή τρεις φορές
Μπέικον		4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	1 - 2	
Χωριάτικο λουκάνικο		8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	16 - 18	τρυπήστε τα λουκάνικα με ένα πιρούνι
Σουβλάκι		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	14 - 16	λαδώστε καλά το φαγη- τό, γυρίστε 1-2 φορές
Λουκάνικα		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	8 - 10	

ΚΟΤΟΠΟΥ- ΛΟ ΚΑΙ ΓΑΛΟΠΟΥ- ΛΑ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑ- ΧΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡ- ΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ		MIN.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
				κάτω	πάνω	πάνω (10)	κάτω (11)		
Στήθος	<1	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	3 - 4	λαδώστε καλά το φα- γητό
Μπούτι		3	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	20 - 25	γυρίστε μία ή δύο φο- ρές κατά το ψήσιμο
Φτερούγα		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	14 - 16	γυρίστε μία ή δύο φο- ρές κατά το ψήσιμο
Μπιφτέκια	1,5-2	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	6-8	
Μπιφτέκια	1,5-2	8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	14 - 16	γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Σουβλάκι		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	11 - 13	γυρίστε μία ή δύο φο- ρές κατά το ψήσιμο
Λουκάνικα		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	6 - 8	
Κοτόπουλο στο γκριλ		1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	40 - 45	γυρίστε μία ή δύο φο- ρές κατά το ψήσιμο

ΨΩΜΙ	Όχι ΤΕΜΑ- ΧΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡ- ΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ		MIN.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
			κάτω	πάνω	πάνω (10)	κάτω (11)		
Τοστ / σάντουιτς	2	ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	MAX	MAX	3 - 5	τοποθετήστε την πάνω πλά- κα έτσι ώστε να αγγίζει το ψωμί χωρίς να το πιέζει
Ψωμάκι	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	2 - 3	
Ψωμί σε φέτες	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	MAX	MAX	4 - 5	γυρίστε στα μισά του ψησί- ματος

ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Όχι TEMAXI- ΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡ- ΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟ- ΣΤΑΤΗ		MIN.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
			κάτω	πάνω	πάνω (10)	κάτω (11)		
Μελιτζάνες σε φέτες	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	4 - 6	λαδώστε καλά το φα- γητό
Κολοκυθάκια σε φέτες	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	6 - 8	λαδώστε καλά το φα- γητό
Πιπεριές (τέταρτα)	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	8 - 10	λαδώστε καλά το φα- γητό
Ντομάτα σε φέτες	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	MAX	MAX	5 - 7	λαδώστε καλά το φαγη- τό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Κρεμμύδι σε φέτες	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	MAX	MAX	5 - 7	λαδώστε καλά το φαγη- τό, ανακατεύετε συχνά με μια σπάτουλα

ΨΑΡΙΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	Όχι TEMA- ΧΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ		MIN.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
				κάτω	πάνω	πάνω (10)	κάτω (11)		
Ολόκληρο	250 g	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	8 - 10	λαδώστε καλά το φα- γητό
Φιλέτο	500 g	1	ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	MAX	MAX	25 - 30	λαδώστε το φαγητό, τοποθετήστε την πάνω πλάκα κοντά στο φαγη- τό χωρίς να το αγγίζει
Φέτα	450 g	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	8 - 10	λαδώστε καλά το φα- γητό
Σουβλάκι	500 g	6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MAX	MAX	10 - 12	λαδώστε καλά το φαγη- τό, γυρίστε 1-2 φορές
Καλαμά- ρια	400 g	1-2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	10 - 12	λαδώστε καλά το φα- γητό
Καραβί- δες	400 g	10-12	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	4 - 6	λαδώστε καλά το φα- γητό

ΕΠΙΔΟΡ- ΠΙΟ	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΛΕΙΤΟΥΡ- ΓΙΑ	ΠΛΑΚΕΣ		ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟ- ΣΤΑΤΗ		MIN.	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
			κάτω	πάνω	πάνω (10)	κάτω (11)		
Pancake	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	ΛΕΙΑ	ΓΚΡΙΛ	MED	MED	4 - 5	βουτυρώστε τις πλάκες, γυρίστε στα μισά του ψησί- ματος
Φέτες ανανά	4	ΤΟΣΤΙ- ΕΡΑ	ΓΚΡΙΛ	ΛΕΙΑ	MED	MED	5 - 6	βουτυρώστε τις πλάκες

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΟΜΕΛΕΤΑ, ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΤΟΣΤ

ΥΛΙΚΑ:

- αυγά 2
- μπέικον 2 φέτες
- γάλα 1 κουταλιά
- αλάτι και πιπέρι
- ψωμί τοστ 2 φέτες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Χτυπήστε τα αυγά με το γάλα και το αλάτι μέχρι να σχηματιστεί ένα απαλό και αφρώδες μείγμα. Τοποθετήστε τη λεία πλάκα στην κάτω θέση και την πλάκα grill στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ. Ρυθμίστε τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MAX. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, αδειάστε το μείγμα αυγών σε μια γωνία της πλάκας και ψήστε για 2-3 λεπτά ανακατεύοντας καλά με μια ξύλινη σπάτουλα ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα. Ταυτόχρονα, ψήστε στην ίδια πλάκα και τις φέτες μπέικον για 3-4 λεπτά γυρνώντας τις στα μισά του ψησίματος, ενώ στην άλλη επίπεδη πλάκα ψήστε το ψωμί για 3-4 λεπτά γυρνώντας το στα μισά του ψησίματος. Συνθέστε το πιάτο και σερβίρετε.

ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

ΥΛΙΚΑ:

- μελιτζάνες 1
- τυρί ricotta 100gr
- σκόρδο σε σκόνη
- μαϊντανός
- ελαιόλαδο 4 κουταλιές
- αλάτι
- πιπέρι
- μπαγκέτα 1

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Πλύνετε τις μελιτζάνες, ξεφλουδίστε τις και κόψτε τις σε χοντρές φέτες.

Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MAX. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, τοποθετήστε τις μελιτζάνες πάνω στην κάτω πλάκα και ψήστε για περίπου 8-10 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Κόψτε τις μελιτζάνες σε χοντρές φέτες και ρίξτε τις στο μπλέντερ με το τυρί, τη σκελίδα σκόρδο και τον ψιλοκομμένο μαϊντανό, λίγο αλάτι και πιπέρι, καθώς και το λάδι. Χτυπήστε μέχρι να έχετε ένα λείο και λεπτόκοκκο μείγμα. Αλείψτε το ψωμί (κομμένο σε φέτες) με το ελαιόλαδο και ψήστε το στη θέση MAX με τις επίπεδες πλάκες στη λειτουργία ΤΟΣΤΙΕΡΑ για 1-2 λεπτά μέχρι να επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός φρυγανίσματος. Αλείψτε στο ψωμί την κρέμα μελιτζάνας, ραντίστε με δύο κουταλιές λάδι και σερβίρετε.

ΣΑΛΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΡΟΚΑ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ

ΥΛΙΚΑ:

- μοσχαρίσιες φετούλες 2
- τυρί ricotta 100gr
- ντοματίνια 10-12
- λεπτές φέτες παρμεζάνα 100gr
- αλάτι
- ελαιόλαδο

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη σαλάτα με ρόκα και ντοματίνια: πλύνετε το ρόκα, αφήστε την να στραγγίξει πάνω σε μια πετσέτα, κόψτε τα ντοματίνια σε 4 μέρη. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τον διακόπτη του

κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MAX. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα.

Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, τοποθετήστε στην κάτω πλάκα τις φετούλες κρέατος αφού πρώτα τις λαδώσετε, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για 2-3 λεπτά, ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος.

Κόψτε το κρέας σε λωρίδες και απλώστε τις πάνω στη ρόκα και τα ντοματίνια, αλατίστε και προσθέστε τις λεπτές φέτες παρμεζάνας. Γαρνίρετε με λίγο λάδι.

ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΚΑΦΕ

ΥΛΙΚΑ:

- μοσχαρίσιες μπριζόλες (2 των 250gr η καθεμία)
- ελαιόλαδο

ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΙΓΜΑ ΜΕ ΚΑΦΕ:

- σπόροι κύμινου 2 κουταλάκια
- κόκκοι καφέ 2 κουταλάκια
- γλυκιά πιπεριά 1 κουταλιά
- πάπρικα 1 κουταλάκι
- χοντρό αλάτι 1 κουταλάκι
- πιπέρι 1 κουταλάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε το μείγμα με καφέ: προσθέστε τους σπόρους κύμινου και τον καφέ στο μπλέντερ και χτυπήστε μέχρι να έχετε μια όχι υπερβολικά ψιλή σκόνη. Αδειάστε τη σκόνη σε ένα μπολ, προσθέστε τα άλλα υλικά και ανακατέψτε καλά. Αλείψτε με λίγο λάδι το κρέας και γαρνίρετε με τα μπαχαρικά. Σκεπάστε και αφήστε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για περίπου 30 λεπτά. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ.

Ρυθμίστε τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MAX. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα.

Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, τοποθετήστε στην κάτω πλάκα το κρέας, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για 6-8 λεπτά, ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. Σερβίρετε το φαγητό ζεστό.

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

ΥΛΙΚΑ:

- μοσχαρίσιο φιλέτο 4
- αλάτι
- μαύρο πιπέρι φρεσκοτριμμένο
- σκελίδες σκόρδο 2
- μουστάρδα 2 κουταλιές

- βούτυρο 60gr
- ελαιόλαδο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ:

- βούτυρο 30gr
- τυρί gorgonzola 1 κουταλιά
- κρεμμύδια 2
- μανιτάρια 300gr
- ούισκι 1/2 ποτηράκι
- κρέμα γάλακτος 200gr
- χυμός λεμονιού
- μαϊντανός

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Αλατοπιπερώστε το κρέας και αφήστε το σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για περίπου μία ώρα. Ετοιμάστε τη σάλτσα μανιταριών: σε ένα τηγάνι λειώστε το βούτυρο, προσθέστε τα κρεμμύδια σε ροδέλες και τσιγαρίστε για 2-3 λεπτά. Προσθέστε τα μανιτάρια και συνεχίστε το τσιγαρίσμα για άλλα 5 λεπτά. Σε αυτό το σημείο προσθέστε το ούισκι, τσιγαρίστε για 1 λεπτό, προσθέστε ένα ποτήρι νερό και μαγειρέψτε για άλλο ένα λεπτό περίπου. Προσθέστε την κρέμα γάλακτος, τον χυμό ενός λεμονιού, τον μαϊντανό, την gorgonzola και αφήστε να βράσουν. Μαγειρέψτε έως ότου πυκνώσει καλά η σάλτσα. Αλατοπιπερώστε και αφήστε τη σάλτσα στην άκρη. Ταυτόχρονα ετοιμάστε το καρύκευμα για το κρέας με το οποίο θα αλείψετε τα φιλέτα κατά το ψήσιμο. Σε ένα μικρό τηγάνι προσθέστε το βούτυρο, τη μουστάρδα και το σκόρδο. Μαγειρέψτε σε μέτρια φωτιά μέχρι να λειώσει το βούτυρο. Διατηρήστε ζεστό. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MAX. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, τοποθετήστε τα φιλέτα (αφού τα αλείψετε με τη σάλτσα και από τις δύο πλευρές) πάνω στην κάτω πλάκα και κλείστε την τοστιέρα. Ψήστε για 6-8 λεπτά ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος και το πάχος των φιλέτων. Στο τέλος βγάλετε τα φιλέτα και σερβίρετε καλύπτοντας με τη σάλτσα μανιταριών που ετοιμάσατε προηγουμένως.

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΜΕ ΦΡΥΤΑΝΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ ΣΙΚΑΛΕΩΣ

ΥΛΙΚΑ:

- ψωμί σικάλεως 8 φέτες
- κιμάς άριστης ποιότητας 500gr
- τυρί emmenthal σε φέτες 100gr
- ελαιόλαδο 2 κουταλιές
- κρεμμύδια σε φέτες 2

- βούτυρο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- σάλτα worchester 2 κουταλάκια
- αλάτι
- πιπέρι
- ζάχαρη μισό κουταλάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τα μπιφτέκια: σε ένα μπολ αναμειγνύετε τον κιμά, τη σάλτσα Worcester, το αλάτι, το πιπέρι και ζυμώνετε καλά. Φτιάξτε με τα χέρια 4 μπιφτέκια σε πάχος περίπου 2 εκατ. Τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ με τη λεία πλάκα κάτω και την πλάκα grill επάνω. Ρυθμίστε τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MAX. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα.

Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, τοποθετήστε τα κομμένα σε φέτες κρεμμύδια με το ελαιόλαδο και τη ζάχαρη πάνω στην κάτω πλάκα και ψήστε για περίπου 5-6 λεπτά ανακατεύοντας συχνά με μια σπάτουλα ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα. Ταυτόχρονα, ψήστε στην άλλη πλάκα τα μπιφτέκια για περίπου 12 λεπτά γυρίζοντας μετά από περίπου 5-6 λεπτά (ο χρόνος ψήσιματος εξαρτάται από το πάχος). Μόλις ψηθούν τα κρεμμύδια, βγάλτε τα από την πλάκα και ψήστε τις φέτες ψωμί που έχετε αλείψει με βούτυρο από τη μία πλευρά για 1-2 λεπτά.

Βάλτε τις φέτες ψωμί πάνω σε μια ξύλινη βάση με τη φρυγανισμένη πλευρά προς τα πάνω, απλώστε τα κρεμμύδια, προσθέστε τα μπιφτέκια και καλύψτε με το τυρί. Κλείστε το ψωμάκι με μια φέτα ψωμί με τη φρυγανισμένη πλευρά προς τα κάτω. Περιμένετε μέχρι να ζεσταθεί και πάλι η πλάκα, στη συνέχεια βάλτε τα τoστ και πιέστε καλά με την πάνω πλάκα. Ψήστε επί 2-3 λεπτά περίπου, ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψήσιματος.

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΜΕ ΜΠΑΛΣΑΜΙΚΟ ΚΑΙ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ

ΥΛΙΚΑ:

- αρνίσια παϊδάκια 6
- τριμμένο δεντρολίβανο 10gr
- τριμμένο σκόρδο 10gr
- μπαλσάμικο 100ml
- ζάχαρη 15gr
- αλάτι
- πιπέρι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Αναμειγνύετε όλα τα υλικά σε ένα μεγάλο μπολ. Σκεπάστε και μαρινάρετε το αρνί στο ψυγείο για τουλάχιστον 1-2 ώρες. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη

λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MAX. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, τοποθετήστε τα παϊδάκια στην κάτω πλάκα. Ψήστε για περίπου 11-13 λεπτά ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψήσιματος και το πάχος (συνιστάται να τα γυρίσετε στα μισά του ψήσιματος γιατί το κόκαλο εμποδίζει το σωστό ψήσιμο του κρέατος από την πάνω πλάκα) Ταυτόχρονα, κατεβάστε τη μαρινάδα σε ένα τηγάνι και απλώστε την σαν σάλτσα πάνω στα ψημένα παϊδάκια.

ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ

ΥΛΙΚΑ:

- κοτόπουλο στήθος 500gr

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

- καυτή πιπεριά 1 κουταλάκι
- κολιάνδρος 1 κουταλάκι
- ελαιόλαδο 100ml
- κρεμμύδια 2
- σκελίδες σκόρδο 3
- πιπερόριζα τριμμένη 1 κουτάλι
- ζάχαρη 1 κουταλάκι
- χυμός μοσχολεμόνο 1 κουταλιά
- χοντρό αλάτι 1 κουταλάκι
- πιπέρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ:

- κρέμα γάλακτος 50 ml
- τριμμένη φλούδα μοσχολεμόνο 1/2 κουταλάκι
- χυμός μοσχολεμόνο 1 κουταλιά
- ελαιόλαδο 1 κουταλιές
- μέλι 1 κουταλιά
- αλάτι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε το μαρινάρισμα: προσθέστε όλα τα υλικά στο μπλέντερ και χτυπήστε μέχρι να έχετε ένα ομοιογενές μείγμα. Βάλτε σε ένα βαθύ πιάτο το κοτόπουλο κομμένο σε κύβους με πλάτος 2 εκατ., προσθέστε τη μαρινάδα και σκεπάστε ομοιόμορφα όλο το κοτόπουλο. Καλύψτε με μεμβράνη για τρόφιμα και μαρινάρετε για 1-2 ώρες. Ετοιμάστε την κρέμα αναμειγνύοντας όλα τα υλικά σε ένα μπολ, καλύψτε με διαφανή μεμβράνη και βάλτε στο ψυγείο. Περάστε τα κομμάτια του κοτόπουλου στα σουβλάκια. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και

τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MAX. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, τοποθετήστε στην κάτω πλάκα το κρέας, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για 11-13 λεπτά, ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. Σερβίρετε τα ζεστά σουβλάκια με την κρέμα από λεμόνι και μέλι.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ ΑΛΑ ΠΡΟΒΕΝΤΣΑΛΕ

ΥΛΙΚΑ:

- μπουτία κοτόπουλο 3 (550gr)

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

- λευκό ξηρό κρασί 250ml
- ελαιόλαδο 4 κουταλιές
- μουστάρδα με σπόρια 3 κουταλιές
- λευκό ξύδι 3 κουταλιές
- μυρωδικά 2 κουταλιές
- σκόρδο τριμμένο 2 σκελίδες
- χοντρό αλάτι 2 κουταλάκια
- καυτή πιπεριά 1 κουταλάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη μαρινάδα αναμειγνύοντας όλα τα υλικά σε ένα μπολ. Με μια κοφτερή λεπίδα χαράξτε τα μπουτία ανοίγοντάς τα ελαφρά. Τοποθετήστε τα μπουτία σε ένα μπολ και βρέξτε τα ομοιόμορφα με τη μαρινάδα. Αφήστε να μαριναριστούν επί 2-3 ώρες. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MED. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, τοποθετήστε στην κάτω πλάκα τα μπουτία, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για 20-25 λεπτά γυρίζοντας 2-3 φορές. Αφού ψηθούν, σερβίρετε σε ένα ρηχό πιάτο.

ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

ΥΛΙΚΑ:

- καραβίδες 16/20 τεμ.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

- μαϊντανός
- λεμόνι 2
- αλάτι
- πιπέρι
- σκελίδες σκόρδο 2

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη μαρινάδα: ψιλοκόψτε το σκόρδο και τον μαϊντανό και προσθέστε το χυμό λεμόνι. Αλατίστε και πιπερώστε ελαφρά.

Πλύνετε τις καραβίδες, στεγνώστε καλά και μαρινάρετε για τουλάχιστον μισή ώρα.

Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ.

Ρυθμίστε τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MED. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα.

Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, τοποθετήστε τις στραγγισμένες από τη μαρινάδα καραβίδες πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 4-6 λεπτά. Κατά το σερβίρισμα, διακοσμήστε το πιάτο με λίγες φέτες λεμόνι και διάφορα λαχανικά.

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΥΛΙΚΑ:

- σολομός φιλέτο 500gr
- ελαιόλαδο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ:

- γιαούρτι στραγγιστό 250gr
- σκόρδο 1 σκελίδα
- χοντρό αλάτι 1 κουταλάκι
- ζάχαρη 1 κουταλάκι
- φρέσκο κρεμμυδάκι 20gr
- μαϊντανός 20gr
- λευκό πιπέρι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη σάλτσα: πλύνετε και στεγνώστε καλά το μαϊντανό και τα κρεμμυδάκια, ψιλοκόψτε το σκόρδο.

Βάλτε το γιαούρτι σε ένα μπολ, προσθέστε τα αρωματικά, το σκόρδο, το αλάτι, τη ζάχαρη, το πιπέρι και χτυπήστε μέχρι να έχετε μια απαλή κρέμα. Βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 30 λεπτά. Τοποθετήστε τη λεία πλάκα στην κάτω θέση και την πλάκα grill στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΚΡΙΛ. Ρυθμίστε τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MAX. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, τοποθετήστε το φιλέτο που έχετε αλείψει με λάδι πάνω στην κάτω πλάκα, κλείστε την πάνω πλάκα στη θέση ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΚΡΙΛ (στη πιο κοντινή θέση με το φαγητό χωρίς να το αγγίζει) και ψήστε για περίπου 25-30 λεπτά (για καλύτερο τελικό αποτέλεσμα, συνιστάται να γυρίσετε τον σολομό κατά 180° στα μισά του

ψησίματος, καθώς στο πίσω μέρος η πλάκα είναι πιο κοντά στο φαγητό). Μετά το ψήσιμο, βάλτε τον σολομό σε ένα ρηχό πιάτο και σερβίρετε με τη σάλτσα γιαούρτι.

ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

ΥΛΙΚΑ:

- 1 μεγάλο καλαμάρι 400 gr
- λεμόνι 1
- μαϊντανός 1 ματσάκι
- ελαιόλαδο
- ρίγανη
- αλάτι
- καυτή πιπεριά σε σκόνη

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Καθαρίστε το καλαμάρι, αφαιρέστε το κεφάλι και το εσωτερικό κόκαλο και πλύνετε καλά. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MED. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, τοποθετήστε το καλαμάρι αφού το αλείψετε με λάδι πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 10-12 λεπτά. Σε ένα μπολ ετοιμάστε το καρύκευμα αναμεγνύοντας το λάδι με τον ψιλοκομμένο μαϊντανό, το χυμό λεμόνι, λίγη ρίγανη, λίγο αλάτι και καυτή πιπεριά. Αφού ψηθεί το καλαμάρι, βγάλτε το από την τοστιέρα και γαρνίρετε με τη σάλτσα. Συνθέστε το πιάτο και σερβίρετε.

PANCAKE ME ΜΠΑΝΑΝΑ

ΥΛΙΚΑ:

- μπανάνα 1
- αυγά 2 (1 ολόκληρο + 1 ασπράδι)
- γάλα 150 ml
- αλεύρι τύπου 00 100gr
- βούτυρο 70gr
- αλάτι
- ζάχαρη 1 κουταλάκι
- μαγιά για γλυκά 16gr

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ξεφλουδίστε την μπανάνα και λειώστε την καλά με ένα πιρούνι. Σε ένα άλλο μπολ χτυπήστε 1 ολόκληρο αυγό με τη ζάχαρη και προσθέστε σιγά-σιγά το γάλα πάντα ανακατεύοντας. Στη συνέχεια προσθέστε 50 gr λειωμένο βούτυρο, μετά σιγά-σιγά το κοσκινισμένο αλεύρι με τη μαγιά και λίγο αλάτι. Προσθέστε και τον πολύ μπανάνα αναμεγνύοντας καλά όλα τα υλικά και βάλτε στο ψυγείο για 10 λεπτά. Ταυτόχρονα χτυπήστε

το ασπράδι σε μαρέγκα. Στο έτοιμο μείγμα προσθέστε το χτυπημένο ασπράδι με απαλές κινήσεις από κάτω προς τα πάνω. Τοποθετήστε τη λεία πλάκα στην κάτω θέση και την πλάκα grill στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ. Ρυθμίστε τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MED. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, λαδώστε τις πλάκες με λίγο βούτυρο, ρίξτε 1-2 κουταλιές ζύμης και ανοίξτε τη γρήγορα στην επιφάνεια για να σχηματίσει έναν κύκλο. Αφήστε τη να ψηθεί επί 2 περίπου λεπτά έως του σχηματιστούν φυσαλίδες σε όλη την επιφάνεια του pancake και στη συνέχεια γυρίστε το και αφήστε το να ψηθεί αλλά 2 λεπτά περίπου. Τα pancake μπορείτε να τα σερβίρετε με πολλούς τρόπους: κρέμα σοκολάτα, σιρόπι, φρέσκα μύρτιλα, τριμμένη σοκολάτα, μέλι, σαντινί, άχνη ζάχαρη.

ΑΝΑΝΑΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ

ΥΛΙΚΑ:

- ανανάς 1
- μέλι
- μαύρη ζάχαρη
- φρέσκια μέντα
- άχνη ζάχαρη
- παγωτό βανίλια

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Καθαρίστε τον ανανά από τα φύλλα και τη φλούδα. Κόψτε το φρούτο σε φέτες πάχους περίπου 1-2 εκατ. και πασπαλίστε κάθε φέτα με μαύρη ζάχαρη και από τις δύο πλευρές. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τον διακόπτη του κάτω και πάνω θερμοστάτη στη θέση MED. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν σβήσουν οι ενδεικτικές λυχνίες της πάνω και κάτω πλάκας, αλείψτε τον ανανά και από τις δύο πλευρές με μέλι και τοποθετήστε πάνω στην τοστιέρα. Κλείστε την τοστιέρα και ψήστε επί 5-6 λεπτά. Αφού ψηθούν, βάλτε τις φέτες σε πιάτο σερβιρίσματος, διακοσμήστε με φυλλαράκια μέντας, πασπαλίστε με άχνη ζάχαρη και σερβίρετε με μαλιτσες παγωτό.