

ΣΗΜΑΝΤΗΚΕΣ 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, πλύνετε καλά τις 2 αντικολλητικές πλάκες.
- Τοποθετήστε τις πλάκες μόνο αφού στεγνώσουν εντελώς
- Μην επιτρέπετε τη χρήση της συσκευής σε άτομα (ακόμα και παιδιά) με μειωμένες 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.
- Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα του ρεύματος:
 - πριν φυλάξετε τη συσκευή ή αφαιρέσετε τις πλάκες ψησίματος
 - 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. Σε περίπτωση φθοράς του καλωδίου, απευθυνθείτε μόνο στο εξουσιοδοτημένο Μην αποσυνδέετε ποτέ το φιν από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τις πλάκες ψησίματος.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς το δίσκο για λίπη L.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Φυλάξτε τη συσκευή μόνον αφού κρυώσει εντελώς.
- Μην αγγίζετε τις πλάκες με κοφτερά εργαλεία, για να μην καταστρέψετε την επένδυσή.
- 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 επίσημανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Μοντ. CG400)

- | | |
|--|--|
| A Μονωτική λαβή | G Γάντζοι αφαίρεσης πλακών |
| B Ενδεικτική λυχνία | H Βάση |
| C Ρυθμιζόμενος θερμοστάτης | I Κάτω αντικολλητική πλάκα, αφαιρούμενη |
| D Οθόνη | L Δίσκος για λίπη |
| E Γάντζοι ασφάλισης | |
| F Πάνω αντικολλητική πλάκα, αφαιρούμενη | |

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Μοντ. CG600-CG660)

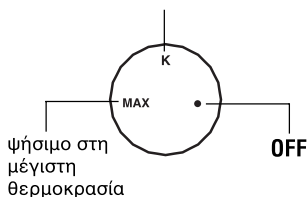
- A** Μονωτική λαβή
B1 Ένδειξη επιλεγμένης λειτουργίας για την πάνω πλάκα
C1 Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας πάνω πλάκας
D1 Ρυθμιζόμενος θερμοστάτης πάνω πλάκας
B2 Ένδειξη επιλεγμένης λειτουργίας για την κάτω πλάκα
C2 Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας κάτω πλάκας
D2 Ρυθμιζόμενος θερμοστάτης κάτω πλάκας
E Γάντζοι ασφάλισης
F Πάνω αντικολλητική πλάκα, αφαιρούμενη και (μόνο μοντ. CG660) αντιστρεπτή
G Γάντζοι αφαίρεσης πλακών
H Βάση
I Κάτω αντικολλητική πλάκα, αφαιρούμενη και (μόνο μοντ. CG660) αντιστρεπτή
L Δίσκος για λίπη

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΩΝ (D1 Μοντ. CG600 – D2 Μοντ. CG660)

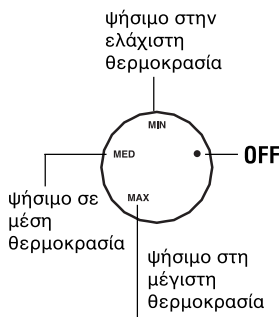
D1 - ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ ΠΑΝΩ ΠΛΑΚΑΣ

K= Keep Warm (διατήρηση θερμότητας)

Πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με τη συσκευή στη θέση 3 βάζοντας τα φαγητά στην πάνω πλάκα



D2 - ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ ΠΑΝΩ ΠΛΑΚΑΣ



ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Πριν τη χρήση, ελέγξτε αν η συσκευή έχει υποστεί ζημιές κατά τη μεταφορά.
- Εγκαταστήστε 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 φως 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 10A
- η πρίζα είναι κατάλληλη για τον τύπο του φως, 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.
- Για να εξαλείψετε την οσμή καινούργιου κατά την πρώτη χρήση της συσκευής, αφήστε την να λειτουργήσει ανοιχτή στη θέση barbecue (βλέπε σελ. 3, θέση 3) , χωρίς τρόφιμα για τουλάχιστον 5 λεπτά. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας αερίστε το δωμάτιο.

ΘΕΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η συσκευής σας μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μία από τις 3 παρακάτω θέσεις:

ΕΞ ΕΠΑΦΗΣ

Ιδανική για κρέατα, λαχανικά, τοστ, σάντουιτς (θέση 1 στη σελ. 3).

ΓΙΑ ΡΟΔΟΨΗΣΙΜΟ

Ιδανική για ψάρια και πίτσες (θέση 2 στη σελ. 3). Για να ρυθμίσετε αυτή τη θέση, με το ένα χέρι σηκώνετε το πάνω μέρος της συσκευής και γυρίστε προς το μέρος σας και με το άλλο χέρι κρατήστε σταθερή τη συσκευή πιάνοντάς την από τη λαβή του δίσκου για λίπη

GRILL - BARBECUE

Η θέση αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ψησίματα, εκτός από την πίτσα (θέση 3 στη σελ. 3). Για να ρυθμίσετε αυτή τη θέση, ανοίξτε εντελώς την ψηστιέρα.

ΧΡΗΣΗ (MONT. CG400)

- Συνδέστε το φιν και ρυθμίστε το ιερμοστάτη (C) στην επιθυμητή ιερμή (MIN/MED/MAX), η ενδεικτική λυχνία (B) ανάβει. Αφήστε τη συσκευή να ζεσταίει με τις πλάκες κλειστές.
- Όταν η συσκευή ζεσταίει στην επιθυμητή ιερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία σβήνει.
- Τοποθετήστε πάνω στις πλάκες το φαγητό για ψήσιμο.
- Άλτε τη συσκευή σε μία από τις τρεις διαίσεις ιερής, 1, 2, 3.
- Για να σβήσετε τη συσκευή, γυρίστε το ιερμοστάτη αριστερόστροφα μέχρι τέρμα.
- Στο τέλος τους ψησίματος, αποσυνδέστε το φιν και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Μην αγγίζετε τις πλάκες με κοφτερά εργαλεία, για να μην καταστρέψετε την επένδυση.

ΧΡΗΣΗ (MONT. CG600/660)

ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ΟΤΙ ΤΟ ΣΥΡΤΑΡΙ συγκέντρωσης για τα λίπη έχει τοποθετηθεί σωστά.

- Συνδέστε το φιν και ρυθμίστε τους δύο θερμοστάτες (κάτω και πάνω πλάκας) στην επιθυμητή θέση ανάλογα με το φαγητό για ψήσιμο (βλέπε ενδεικτικό πίνακα).
- Ο τρόπος προθέρμανσης της συσκευής αλλάζει ανάλογα με τη θέση των πλακών για το ψήσιμο:
- Θέση 1-2: προθέρμανση των πλακών σε κλειστή θέση έως την επέμβαση των θερμοστατών
- Θέση 3: προθέρμανση των πλακών σε ανοικτή θέση έως την επέμβαση ενός θερμοστατή.

- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή στη θέση 1, συνιστάται να ρυθμίζεται και τους δύο θερμοστάτες στη θέση Max ώστε το ψήσιμο να είναι ομοιογενές
- Όταν μία από τις πλάκες φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η αντίστοιχη ενδεικτική λυχνία σβήνει
- Τοποθετήστε πάνω στις πλάκες το φαγητό για ψήσιμο.
- Για να σβήσετε τη συσκευή, γυρίστε τους δύο διακόπτες των θερμοστατών έως τη θέση OFF
- Στο τέλος τους ψησίματος, αποσυνδέστε το φιν και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Για να διατηρήσετε ζεστά τα ψημένα φαγητά (με τη συσκευή στη θέση 3), γυρίστε το θερμοστάτη της πάνω πλάκας στη θέση "K" και βάλτε τα φαγητά στην πάνω πλάκα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- Μόνο στο μοντ. CG660, οι πλάκες της συσκευής διαθέτουν μία επίπεδη πλευρά για αυγά, μπέικον και ψωμί για τοστ και μία αυλακωτή για ψήσιμο. Μπορείτε συνεπώς να επιλέξετε την καταλληλότερη πλευρά για το ψήσιμο απελευθερώνοντας απλώς τις πλάκες και τοποθετώντας την από την επιθυμητή πλευρά με τρόπο ώστε οι οδηγοί για την αποστράγγιση του λίπους να βρίσκονται προς το εσωτερικό (εικ. 1).
- Σκουπίστε τα τρόφιμα που έχετε ξεπαγώσει ή τσιγαρίσει και τοποθετήστε τα πάνω στις πλάκες. Προσθέστε τα μαπαχαρικά πριν από το ψήσιμο

και αλατίστε πριν το σερβίρισμα. Όταν χρησιμοποιείτε τη θέση "εξ επαφής" ενδείκνυται τα κομμάτια για ψήσιμο να έχουν το ίδιο πάχος, ώστε το ψήσιμο να είναι πιο ομοιόμορφο.

- Όταν ψήνετε ψάρι, είναι απαραίτητο να λαδώσετε την πλάκα στήριξης (I).
- Ο πίνακας περιλαμβάνει μερικά παραδείγματα χρήσης της ψηστήρας 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 φιν 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.
- Οι 2 πλάκες μπορούν να αφαιρεθούν επεμβαίνοντας στους ειδικούς γάντζους (G) και μπορούν να πλυθούν τόσο σε ζεστό νερό όσο και στο πλυντήριο πιάτων.
- Αφήστε τις πλάκες να μουλιάσουν 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 τις καθαρές και εντελώς στεγνές πλάκες προσέχοντας να τις ασφαλίσετε καλά.
- Για να αδειάσετε ή καθαρίσετε το δίσκο για λίπη, βγάλτε τον τραβώντας από τη λαβή. Για να τον ξαναβάλετε, σπρώξτε τον μέχρι τέρμα.

ΦΑΓΗΤΑ (Ποσ/τα)	ΘΕΣΗ ΘΕΡΜΟΣΤ	ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ	ΧΡΟΝΟΣ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Μπριζόλες (1)	max	1	6'-8'	Οι μπριζόλες πρέπει να έχουν το ίδιο πάχος
Μπιφτέκια (2)	max	1	3'-5'	Μην ανοίγετε την πλάκα πριν από 2'-3' διαφορετικά το φαγητό θα διαλυθεί
Ροστ-μπιφ (1)	med	1	2'-3'	Χρόνοι μέτριου ψησίματος
Παϊδάκια (3)	max	1	15'-18'	Γυρίστε τα παϊδάκια μετά από 10'
Σουβλάκια (3)	max	1	8'-10'	Γυρίστε μετά από 4'-5'
Κοτόπουλο (1kg)	med	1	75'-80'	Ανοιγμένο στα δύο, ποτέ γυρισμένο
Λουκάνικα/ Χωριάτικα λουκάνικα	max	1	4'-6'	Κόψτε στα δύο
Φιλέτο πέστροφας	med	2	16'-20'	Λαδώστε την πλάκα και γυρίστε στα μισά του ψησίματος
ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ	med	1	6'-8'	Κόψτε ομοιόμορφα
Πίτα (σε φέτες)	med	1	20'-25'	Κόψτε σε πάχος 1,5 cm. Μην ανοίγετε την πλάκα πριν από 15'.
Σάντουιτς	med	1	3'-9'	Χρησιμοποιήστε μαλακά ψωμάκια
Τοστ	med	1	2'-3'	Βάλτε μόνο μισή φέτα τυρί στην κάθε πλευρά
Πίτσα	med	2	40'-45'	Αφού αφαιρέστε την κάτω πλάκα, ακουμπήστε τη ζύμη της πίτσας, στη συνέχεια τοποθετήστε την πλάκα και γαρνίρετε κατά βούληση