

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

- Για να αποφύγετε σφάλματα και για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, διαβάστε προσεκτικά τις προειδοποιήσεις πριν χρησιμοποιήσετε τη ψησιέρα.
- 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
- Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από παιδιά και μην την αφήνετε σε λειτουργία χωρίς επιτήρηση.
- 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 Σέρβις του κατασκευαστή.
- 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 επένδυση.
- Προσοχή: όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, η θερμοκρασία των εξωτερικών επιφανειών μπορεί να είναι πολύ υψηλή

Αυτές οι συσκευές συμμορφούνται με το πρότυπο EN 55014 για την καταστολή των ραδιοπαρεμβολών

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A** Μονωτική λαβή
- B** Ενδεικτική λυχνία
- C** Ρυθμιζόμενος θερμοστάτης
- D** Οθόνη
- E** Γάντζοι ασφάλισης
- F** Πάνω αντικολλητική πλάκα, αφαιρούμενη

- G** Γάντζοι αφαίρεσης πλακών
- H** Βάση
- I** Κάτω αντικολλητική πλάκα, αφαιρούμενη
- L** Δίσκος για λίπη

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 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 10A
- 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.
- 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 συσκευή σας μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μία από τις 3 παρακάτω θέσεις:

ΕΞΕΠΑΦΗΣ

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 σηκώστε 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

- Συνδέστε το φισ και ρυθμίστε το θερμοστάτη (C) στην επιθυμητή θέση (MIN/MED/MAX), η ενδεικτική λυχνία (B) ανάβει. Αφήστε τη συσκευή να ζεσταθεί με τις πλάκες κλειστές.
- Όταν η συσκευή ζεσταθεί στην επιθυμητή θερμοκρασία, η ενδεικτική λυχνία σβήνει.
- Τοποθετήστε πάνω στις πλάκες το φαγητό για ψήσιμο.
- Βάλτε τη συσκευή σε μία από τις τρεις διαθέσιμες θέσεις, 1, 2, 3.
- Για να σβήσετε τη συσκευή, γυρίστε το θερμοστάτη αριστερόστροφα μέχρι τέρμα.
- Στο τέλος τους ψησίματος, αποσυνδέστε το φισ και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

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

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- Σκουπίστε τα τρόφιμα που έχετε ξεπαγώσει ή τσιγαρίσει και τοποθετήστε τα πάνω στις πλάκες
- Προσθέστε τα μπαχαρικά 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).

- Στη συνέχεια παραθέτουμε 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
Χοιρινή ή μπριζόλα (1)	max	1	2'-3'	Χρόνοι μέτριου ψησίματος
Παϊδάκια (3)	max	1	15'-18'	Γυρίστε τα παϊδάκια μετά από 10'
Συκώτι (2)	med	1	2'-3'	Πλύνετε καλά το συκώτι
Σουβλάκια (3)	max	1	8'-10'	Γυρίστε μετά από 4'-5'
Κοτόπουλο (1kg)	med	1	75'-80'	Ανοιγμένο στα δύο, ποτέ γυρισμένο
Λουκάνικα (3)	max	1	3'-5'	Κόψτε στα δύο
Χωριάτικα λουκάνικα (2)	max	1	4'-6'	Κόψτε στα δύο
Μεγάλο λουκάνικο	max	1	7'-9'	Αν χρειαστεί κόψτε στα δύο
Φιλέτο πέστροφας (1)	med	2	16'-20'	Λαδώστε την πλάκα και γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Φέτα σολομός (1)	med	2	16'-20'	Λαδώστε την πλάκα και γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Γλώσσα (1)	med	2	18'-22'	Λαδώστε την πλάκα και γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Τάρτες (15)	med	2	12'-15'	Δε χρειάζεται λάδωμα ούτε γύρισμα
Μελιτζάνες (6 φέτες)	med	1	6'-8'	Κόψτε ομοιόμορφα
Κολοκυθάκια (7 φέτες)	med	1	6'-8'	Κόψτε ομοιόμορφα
1 πιπεριά (στα τέσσερα)	med	1	6'-8'	Κλείστε την πλάκα και πιέστε καλά
Κρεμμύδια (σε φέτες)	med	1	6'-8'	Tagliarle uniformemente
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 αφαιρέσετε την κάτω πλάκα, ακουμπήστε τη ζύμη της πίτσας, στη συνέχεια τοποθετήστε την πλάκα και γαρνίρετε κατά βούληση

