

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

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

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, τوست, σάντουιτς (θέση 1 στη σελ. 3).

ΓΙΑ ΡΟΔΟΨΗΣΙΜΟ

Ιδανική για ψάρια και πίτσες (θέση 2 στη σελ. 3). Για να ρυθμίσετε αυτές τις θέσεις, 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. Η πάνω θέση είναι κατάλληλη για ροδοψήσιμο τροφίμων με μεγάλο πάχος.

GRILL - BARBECUE

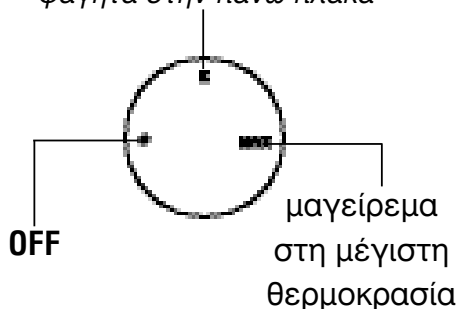
Η θέση αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για όλα τα ψησίματα, εκτός από την πίτσα (θέση 3 στη σελ. 3). Για να ρυθμίσετε αυτή τη θέση, ανοίξτε εντελώς την ψηστιέρα.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΩΝ (D1 ΚΑΙ D2)

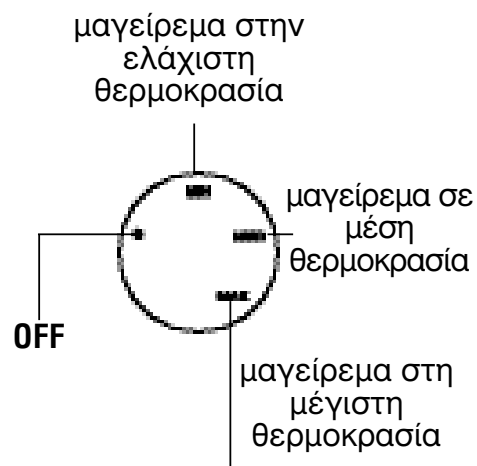
D1 - ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ ΠΑΝΩ ΠΛΑΚΑΣ

K = Keep Warm (διατήρηση θερμότητας)

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



D2 - ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗΣ ΚΑΤΩ ΠΛΑΚΑΣ



ΧΡΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι το συρτάρι συγκέντρωσης για τα λίπη έχει τοποθετηθεί σωστά.
- Συνδέστε το φις 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 θερμοστάτη.
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 φις 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.
Μην αγγίζετε τις πλάκες με

κοφτερά εργαλεία, για να μην καταστρέψετε την επένδυση.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- **Μόνο στο μοντ. CG660**, οι πλάκες της συσκευής διαθέτουν μία επίπεδη πλευρά για αυγά, μπέικον και ψωμί για τσστ 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 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 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.
- 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)	ΘΕΡΜ. ΚΑΤΩ ΠΛΑΚΑΣ	ΘΕΡΜ. ΠΑΝΩ ΠΛΑΚΑΣ	ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ	ΧΡΟΝΟΣ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Μπριζόλες (1)	max	max	1	6'-8'	Οι μπριζόλες πρέπει να έχουν το ίδιο πάχος
Μπιφτέκια (2)	max	max	1	3'-5'	Μην ανοίγετε την πλάκα πριν από 2'-3' διαφορετικά το φαγητό θα διαλυθεί
Ροστ-μπιφ (1)	max	max	1	2'-3'	Χρόνοι μέτριου ψησίματος
Χοιρινή ή μπριζόλα (1)	max	max	1	2'-3'	Χρόνοι μέτριου ψησίματος
Παϊδάκια (3)	max	max	1	15'-18'	Γυρίστε τα παϊδάκια μετά από 10'
Συκώτι (2)	max	max	1	2'-3'	Πλύνετε καλά το συκώτι
Σουβλάκια (3)	max	max	1	8'-10'	Γυρίστε μετά από 4'-5'
Κοτόπουλο (1kg)	max	max	1	75'-80'	Ανοιγμένο στα δύο, ποτέ γυρισμένο
Λουκάνικα (3)	max	max	1	3'-5'	Κόψτε στα δύο
Χωριάτικα λουκάνικα (2)	max	max	1	4'-6'	Κόψτε στα δύο
Μεγάλο λουκάνικο	max	max	1	7'-9'	Αν χρειαστεί κόψτε στα δύο
Φιλέτο πέστροφας (1)	med	max	2	16'-20'	Λαδώστε την πλάκα και γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Φέτα σολομός (1)	med	max	2	16'-20'	Λαδώστε την πλάκα και γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Γλώσσα (1)	med	max	2	18'-22'	Λαδώστε την πλάκα και γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Τάρτες (15)	med	max	2	12'-15'	Δε χρειάζεται λάδωμα ούτε γύρισμα
Μελιτζάνες (6 φέτες)	max	max	1	6'-8'	Κόψτε ομοιόμορφα
Κολοκυθάκια (7 φέτες)	max	max	1	6'-8'	Κόψτε ομοιόμορφα
1 πιπεριά (στα τέσσερα)	max	max	1	6'-8'	Κλείστε την πλάκα και πιέστε καλά
Κρεμμύδια (σε φέτες)	max	max	1	6'-8'	Κόψτε ομοιόμορφα
Πίτα (σε φέτες)	max	max	1	20'-25'	Κόψτε σε πάχος 1,5 cm. Μην ανοίγετε την πλάκα πριν από 15'.
Σάντουιτς	max	max	1	3'-9'	Χρησιμοποιήστε μαλακά ψωμάκια
Τοστ	max	max	1	2'-3'	Βάλτε μόνο μισή φέτα τυρί στην κάθε πλευρά
Πίτσα	med	max	2	40'-45'	Αφού αφαιρέσετε την κάτω πλάκα, ακουμπήστε τη ζύμη της πίτσας, στη συνέχεια τοποθετήστε την πλάκα και γαρνίρετε κατά βούληση