

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

- Πριν τη λειτουργία, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έπαθε ζημιά κατά την μεταφορά.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια επιφάνεια σε μέρος μη προσιτό στα παιδιά γιατί μερικά μέρη της συσκευής κατά τη λειτουργία αποκτούν μεγάλες θερμοκρασίες.
- Πριν τοποθετήσετε τον ρευματολήπτη στη μπρίζα βεβαιωθείτε ότι:
 - Η τάση του ρεύματος αντιστοιχεί με αυτή που αναγράφεται στη πινακίδα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά.
 - Η γραμμή τροφοδοσίας και η μπρίζα αντιστοιχούν στη φόρτωση και που δείχνεται στη πινακίδα με τα χαρακτηριστικά κάτω από το σώμα της συσκευής.
 - Η **φίριζα** ταιριάζει με το **φίς**, διαφορετικά ένας ηλεκτρολόγος **πρέπει να αντικαταστήσει την φίριζα**
 - Ο ρευματολήπτης να έχει τη σωστή γείωση. Ο κατασκευαστικός οίκος δεν φέρει καμία ευθύνη εάν αυτός ο κανονισμός δεν τηρείται.

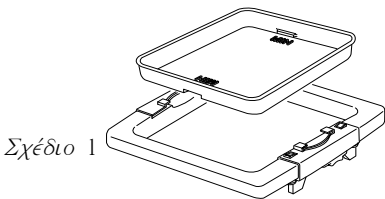
ΠΡV/ΣV/Χ[V]: μη χρησιμοποιείτε κάρβουνο ή αβρόμοιες καύσιμες ύλες με αυτή τη συσκευή.

- Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, η θερμοκρασία των **προσβάσιμων εαφανείων** **μπορεί να είναι υψηλή**.
- Προσέξτε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας το καλώδιο τροφοδοσίας να μην εγγίζει τα ζεστά σημεία της συσκευής.
- Πλύνετε με προσοχή όλα τα αξεσουάρ πριν τη χρήση.
- Πριν τη χρήση **πλύνετε τη σχάρα ψησίματος και το δοχείο** όπως **επιγράφεται στο τμήμα f** αθαρσιμός και Συντήρηση.
- Για να διώξετε τη μυρουδιά του (καινούργιου) κατά τη πρώτη χρήση, θέστε σε λειτουργία τη συσκευή χωρίς τρόφιμα για τουλάχιστον 5 λεπτά. Αερίστε το δωμάτιο κατά τη διάρκεια αυτής της ενέργειας.
- Στο δοχείο θα **πρέπει να βάλετε το πολύ 2 λίτρα νερό**, μην κατεβείτε κάτω από την ελάχιστη στάθμη, **ού** ισοδυναμεί σε 1 λίτρο.
- Εάν χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε προέκταση χρησιμοποιήστε μια με γείωση και με καλώδιο που έχει τομή όχι λιγότερη από από αυτή του καλωδίου τροφοδοσίας (1.5 mm).
- **θλέγγχετε τακτικά αν το καλώδιο τροφοδοσίας παρουσιάζει σημάδια φθοράς και σε περίπτωση που συμβαίνει κάτι τέτοιο δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**
- Το καλώδιο τροφοδοσίας αυτής της συσκευής δεν πρέπει να αντικατασταθεί από τον καταναλωτή γιατί η αντικατάσταση θέλει ειδικά κλειδιά. Σε περίπτωση βλάβης του καλωδίου, απευθυνθείτε αποκλειστικά σε ένα Κέντρο Τεχνικών Επισκευών, εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή.
- Η συσκευή **πρέπει να τροφοδοτείται μέσω ενός αυτόματου διακόπτη (RCD) με μέγιστο ρεύμα διαρροής όχι μεγαλύτερο από 30 mA.**

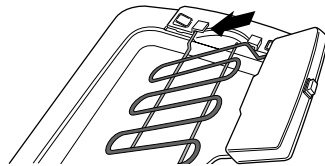
Η παρούσα συσκευή συμμορφούται στην οδηγία EN την κατασταλή των ραδιοπαραεμβόλων. Το υλικό και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τροφές συμμορφούνται στις διατάξεις της οδηγίας ΕΟΚ.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

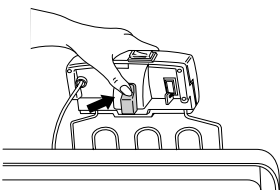
- Πριν τοποθετήσετε το ρευματολήπτη στη μπρίζα, συναρμολογήστε σωστά τη συσκευή κατά τον ακόλουθο τρόπο.
 - 1) Τοποθετήστε το δοχείο στη χειρολαβή της μηχανής (σχέδιο 1).
 - 2) Τοποθετήστε την μπάρα της αντίστασης στις κατάλληλες θέσεις που βρίσκονται επάνω στη χειρολαβή της συσκευής (σχέδιο 2) και κατόπιν πατήστε το λεβιέ (σχέδιο 3) και αγγιστρώστε το μπλόκ στο σώμα όπως δείχνει το σχέδιο 4.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει αγγιστρωθεί σωστά επάνω στο σώμα της συσκευής. Μια ειδική συγοιργιά εμποδίζει τη λειτουργία της συσκευής εάν το μπλόκ δεν έχει αγγιστρωθεί σωστά.



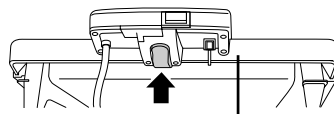
Σχέδιο 1



Σχέδιο 2



Σχέδιο 3

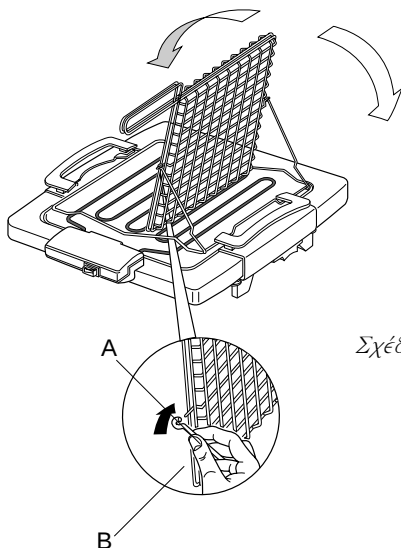


Γάντζος για τοποθέτηση καλωδίου και ρευματολήπτη

Σχέδιο 4

- 3) Μερικά μοντέλα είναι εφοδιασμένα με μια ειδική σχάρα που περιστρέφεται, για την συναρμολόγησή της ακολουθήστε τα εξής:
- Τοποθετήστε τους γάντζους (Α) της σχάρας στις θήκες (Β) της βάσης (σχέδιο 5).
 - Τοποθετήστε τα πόδια της σχάρας στις θήκες που προβάλλονται επάνω στη χειρολαβή της συσκευής.

Σημείωση: Οι δύο στροφείς της σχάρας έχουν διαφορετικές διαστάσεις επομένως εάν είναι ανάγκη να γυρίσετε το σασί της σχάρας πρέπει να το γυρίσετε με τρόπο που οι στροφείς να εισαχθούν σωστά στα δακτυλίδια.



Σχέδιο 5

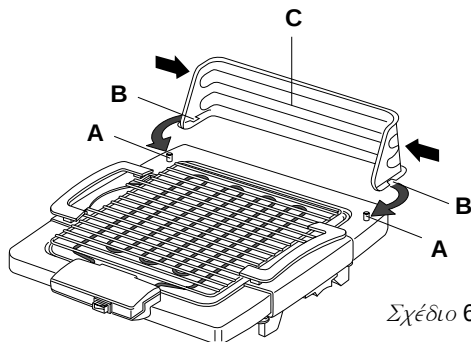
ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ ΣΤΟΝ ΚΗΠΟ

Αν η συσκευή σας είναι έτσι εφοδιασμένη ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί και στον κήπο (όπως για παράδειγμα η κατηγορία .Ο - βλέπε ετικέτα κάτωθεν της συσκευής), διαβάστε τις παρακάτω οδηγίες και συμβουλές:

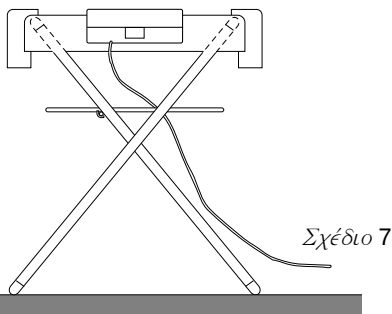
1. **Μην αφήνετε τη συσκευή στην βροχή.** Διαφυλάξτε την εντός σπιτιού όταν δε χρησιμοποιείται.
2. Το καλώδιο του ρεύματος και κάθε πιθανή προέκταση θα πρέπει να παραμένουν στεγνά (προτιμότερα όχι πάνω στο έδαφος).
3. Θα πρέπει να αποτρέπεται το ψήσιμο στον κήπο κατά τη διάρκεια δυνατού ανέμου και κατά τις πολύ κρύες ημέρες.

Η συσκευή συμπεριλαμβάνει ένα αντιανεμικόν (X) για να χρησιμοποιείτε όταν υπάρχει ελαφρός αέρας.

Για τη σωστή εγκατάστασή του, λυγίστε ελαφρά τα πλαϊνά άκρα μέχρις ότου εισέλθουν τα υποστηρίγματα (B) μέσα στα αυλάκια (A) όπως φαίνεται και στην εικόνα.



Σχέδιο 6



Σχέδιο 7

4. Μερικά μοντέλα περιέχουν έναν εύκαμπο οκρίβα, πολύ εύχρηστο για χρήση στον κήπο:
 - συναρμολογήστε τον οκρίβα σύμφωνα με τις συνημμένες οδηγίες
 - Τοποθετήστε τον οκρίβα πάνω από στερεό έδαφος για την αποφυγή πτώσης κατά τη διάρκεια του ψησίματος
 - Τοποθετήστε το κυρίως μέρος της συσκευής στην κορυφή του οκρίβα (όπως φαίνεται και στην εικόνα).

5. Στην περίπτωση ψησίματος στον κήπο, ο υποδεικνύμενος χρόνος ψησίματος όπως αυτός περιγράφεται στους ακόλουθους πίνακες και στις συνταγές θα είναι προσαυξημένος ανάλογα με τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος και τη δύναμη του ανέμου.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΓΡΙΛΛΑ

Για να αποφεύγετε υπερθερμοκρασίες ή καπνούς, τοποθετήστε στο δοχείο η απ ευθείας στο σώμα της συσκευής μια ποσότητα νερού μέχρι που να ξεπεράσει το δείκτη που δείχνει τη μικρότερη ποσότητα περίπου 5mm (σχέδιο 8). Προσέξτε να μην πηγαίνει νερό στην αντίσταση. Τοποθετήστε νερό εαν χρειαστεί κατά τη διάρκεια του ψήσιματος.

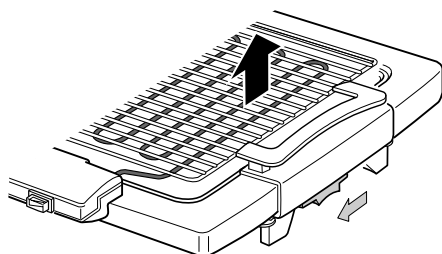
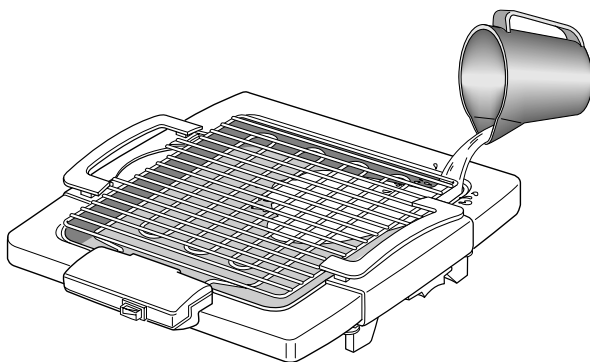
- Ανάψτε τη συσκευή πατώντας το διακόπτη (ή τους διακόπτες στα μοντέλα με 2 αντιστάσεις). Το φωτεινό λαμπάκι δείχνει ότι η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Προθερμαίνετε τη συσκευή τουλάχιστον για 5 λεπτά.
- Τοποθετήστε τα φαγητά στη σχάρα με κανονική διανομή στην επιφάνεια.
- Για να έχετε τα καλλίτερα αποτελέσματα στο γρίλλ μπορείτε να ψήσετε σε δύο διαφορετικά ύψη της σχάρας. Γενικά για να ψήσετε ψάρια και χόρτα, υψώστε τη σχάρα μετακινώντας εμπρός τους λεβιγιέδες που βρίσκονται κάτω από τις χειρολαβές, και για τα κρέατα και ψάρια χαμηλώστε τη σχάρα μετακινώντας τους λεβιγιέδες προς το πίσω μέρος (σχέδιο 9).

Κοιτάξτε το πίνακα με τους χρόνους ψήσιματος και στις συνταγές. Τα μοντέλα με δύο διακόπτες περιέχουν διπλές αντιστάσεις που σε περίπτωση που ψήνετε μικρές ποσότητες φαγητού επιτρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο ένα μέρος της επιφάνειας της σχάρας, έτσι έχετε λιγότερη κατανάλωση ρεύματος.

Εάν αυτά τα μοντέλα είναι εφοδιασμένα με περιστρεφόμενη σχάρα και χρησιμοποιείτε μόνο μια αντίσταση, το φαγητό γυρίζετε με ένα πυρούι ή με ένα άλλο αντικείμενο χωρίς να γυρίζετε τη σχάρα. Χρησιμοποιώντας αυτή τη σχάρα, βάλτε το κατάλληλο δακτυλίδι στη χειρολαβή για να να σταθεροποιείτε τα φαγητά με μεγάλο πάχος.

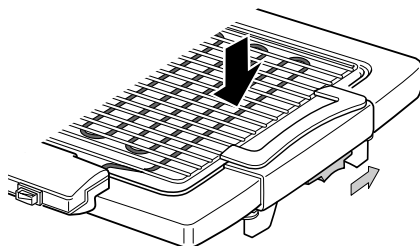
- **Μην αφήνεται αντικείμενα πάνω στην ψησταριά όταν βρίσκεται σε λειτουργία.**

Σχέδιο 8



Θέση ψηλής σχάρας

Σχέδιο 9



Θέση χαμηλής σχάρας

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΦΑΓΗΤΑ	ΒΑΡΟΣ (g)	ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (λεπτά)	
			ΚΑΘΕ ΠΛΕΥΡΑ	ΣΥΝΟΛΟ
Χάμπουργκερ	100 - 130	Χαμηλή	8 - 10	16 - 20
Φιλέτο βοδινό	120 - 150	Χαμηλή	6 - 7	12 - 14
Πλευρά	200 - 250	Χαμηλή	7 - 8	14 - 16
Μπριτζόλα χοιρινή	200 περίπου	Χαμηλή	12 - 13	24 - 26
Πλευρά χοιρινά	100 περίπου	Χαμηλή	10 - 11	20 - 22
Λουκάνικα χοιρινά	-	Χαμηλή	11 - 12	22 - 24
Βούστελ	80 - 100	Χαμηλή	5 - 7	10 - 14
Μπούτι απο κοτόπουλο	200 - 250	Χαμηλή	18 - 20	36 - 40
Κοτόπουλο	400 - 600	Χαμηλή	10 - 11	40 - 44
		Ψηλή	10 - 11	
Σουβλάκια	120 - 130	Χαμηλή		20
Γυρίστε τα συχνά				
Φιλέτο πέστροφας	250	Χαμηλή	8 - 10	16 - 20
Γλώσσα	120 - 140	Ψηλή	11 - 13	22 - 26
Σολομός, θαλάσσιος μόσχος	130 - 160	Χαμηλή	12 - 14	24 - 28
Σαρδέλες		Χαμηλή	10 - 12	20 - 24
Πιπεριές (λωρίδες)		Ψηλή	10	20
Μελιτζάνες (φέττες)		Ψηλή	8	16
Ραδίκι (μισά)		Ψηλή	4	8
Κολοκυθάκια (λωρίδες)		Ψηλή	9	18

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν απο οποιαδήποτε πράξι καθαρισμού αποσυνδέστε τη συσκευή απο το ρεύμα και αφήστε την να κρυώσει.
- Με τον καθαρισμό μετά απο κάθε ψήσιμο αποφεύγετε τις μυρουδιές και το καπνό στα επόμενα ψησίματα.
- Πλένετε το δοχείο και τη σχάρα με νερό και υγρό απορρυπαντικό αλάτων.
Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα για να καθαρίσετε αυτά τα εξαρτήματα γιατί θα αβούν ζημιά.
Πριν από τον καθαρισμό μπορείτε να βάλετε το δοχείο και τη σχάρα σε χλιαρό νερό και υγρό απορρυπαντικό αλάτων για να διευκολύνετε τον καθαρισμό.
- Το σώμα της μηχανής μπορεί να πλυθεί με ενα σφουγγάρι και απορρυπαντικό. Το δοχείο και η σχάρα μπορείτε να τα τοποθετήσετε μέσα σε νερό πριν το πλύσιμο και να τα πλύνετε με ενα σφουγγάρι και ελαφρή απορρυπαντικό.
- Η αντίσταση και η οθόνη πρέπει να πλένονται μόνο με ενα υγρό σφουγγάρι και λίγο απορρυπαντικό.
- **Η αντίσταση και το καλώδιο τροφοδοσίας και η οθόνη δεν πρέπει ποτέ να βυθίζονται στο νερό ή να μπαίνουν στο πλυντήριο πιάτων.**
- Αφού συναρμολογήσετε τη συσκευή, τυλίξτε το καλώδιο στη κατάλληλη θέση και αγγιστρώστε το ρευματολήπτη στη θέση που προβλέπεται κάτω απο την οθόνη (σχέδιο4).

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΦΙΛΕΤΤΟ ΜΕ ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟ

Για 4 άτομα

- 4 φιλέτα
- 200 γραμμαρίων
- Φασκομηλιά
- Μαύρο άτρυφτο πιπέρι
- Δεντρολίβανο
- Λάδι
- Αλάτι

Τρίψτε αρκετά και απο τις δύο μεριές τα φιλέτα με φύλλα δενδρολίβανου φρέσκα ανακατευμένα με λίγα φύλλα φασκομηλιάς. Αφήστε να πάρει άρωμα το κρέας και μετά τοποθετήστε τα σε ένα πιάτο με λάδι και τους κόκκους πιπεριών τσακισμένους. Ψήστε τα φιλέτα πάνω στη σχάρα σε χαμηλή θέση για 12 λεπτά γυρίζοντας τα στο μισό του ψησίματος. Αλατίστε.

ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ ΜΕ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ

Για 4 άτομα

- 500 γρ. βοδινό κυμά
- 8 μαύρες ελιές
- Αλάτι, πιπέρι
- 80 γρ. δανέζικο τυρί
- Σάλτσα Worcester
- 2 κουταλάκια κάππαρι

Ανακατέψτε τον κυμά με λίγη σάλτσα Worcester, αλατίστε και πιπερώστε τα με το μισό τον παρασκευάσματος φτιάξτε 4 χαμπούργκερ, βάλτε πάνω τις ελιές και τα κάππαρι που θα έχετε τρίψει καθώς επίσης και το τυρί Δανίας σε κομματάκια ή σε λεπτές λωρίδες, τοποθετήστε πάνω απο όλα τον υπόλοιπο κυμά και συμπιέστε. Τοποθετήστε τα χαμπούργκερ πάνω στη χαμηλή σχάρα και ψήστε για 20-25 λεπτά, γυρίζοντάς τα στη μέση του ψησίματος σε ψηλή θέση. Το εσωτερικό αυτών των πολύ γευστικών χαμπούργκερ πρέπει να ψηθεί και να λειώσει το τυρί.

ΠΑΙΔΙΑ ΑΛΑ ΦΙΟΡΕΝΤΙΝΑ

Για 4 άτομα

- 2 βοδινές μπιτζόλες μεγάλες 600 γρ.

Βυθίστε σε αμύρα το κρέας για λίγα λεπτά μέσα σε λάδι, αλάτι και πιπέρι. Ψήστε στη σχάρα σε χαμηλή θέση για 15 λεπτά απο κάθε πλευρά.

ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΑΠΟ ΟΥΡΑ ΦΡΥΝΟΥ

Για 6 άτομα

- 1 ουρά φρύνου
- 1 Κγ. περίπου
- 2 κουταλιές λάδι
- Αλάτι και πιπέρι
- 1 πράσινη πιπεριά
- 1 κόκκινη πιπεριά
- Χυμός μισού λεμονιού

Κόψτε την ουρά του φρύνου σε ύψος 3 εκατοστών και τις πιπεριές σε τετραγωνάκια. Κάντε σουβλάκια και πασαλείψτε τα με την καρύκευση. Ψήστε στην σχάρα σε χαμηλή θέση για 18 λεπτά γυρνώντας τα κάθε τόσο.

ΝΤΟΜΑΤΕΣ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ-ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ

Για κάθε άτομο

- 1 ντομάτα
- 1/2 πιπεριά
- 1/2 κολοκυνθάκι
- 1/2 μελιτζάνα
- Λάδι
- Αλάτι και πιπέρι

Κόψτε, κάθε λαχανικό, στη μέση, κρκεύστε το και τοποθετήστε το πάνω στη σχάρα σε θέση ψηλή, γυρνώντας τις κάθε τόσο για 18-20 λεπτά περίπου.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΑΛΛΑ ΝΤΙΑΒΟΛΑ

Για 4 άτομα

- 1 κοτόπουλο για μαρινάρο, λάδι, λεμόνι, αλάτι και πιπέρι.

Ανοίξτε το κοτόπουλο απο την πλάτη και ισοπεδώστε το. Βυθίστε το για μισή ώρα ή παραπάνω μέσα σε εκχύλισμα λαδιού, ανακατεμένο με χυμό λεμονιού, αλάτι και πιπέρι. Ψήστε στη σχάρα σε θέση χαμηλή για 40 περίπου λεπτά, γυρίζοντας το κάθε τόσο και καταβρέχοντας το με λίγο λάδι και λεμόνι του εκχυλίσματος.

ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΚΟΚΤΕΙΛ

Για 6 άτομα

- 24 μικρά λουκάνικα
- 12 φέτες καπνιστό μπέικον
- 24 δαμάσκηνα

Αφαιρέστε τους σπόρους απο τα δαμάσκηνα και τυλίξτε τα με τις μισές απο τις φέτες του μπέικον. Κάντε σουβλάκια αλλαζόντας το μπέικον με τα δαμάσκηνα με τα λουκάνικα. Ψήστε για 18 περίπου λεπτά και γυρίζετε τα στη μέση του ψησίματος.

ΣΑΡΔΕΛΛΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ

Για 4 άτομα

- 1 Κγ. σαρδέλλες
- Σκόρδο
- Μαντανιός
- Λάδι
- Αλάτι και πιπέρι

Προτρίψτε σαρδέλλες μεγάλου μεγέθους. Αφαιρέστε το κεφάλι, ανοίξτε τις, αφαιρέστε τη ραχοκαλιά. Γεμίστε τις με τριμένο μαντανιό και σκόρδο, ξανακλείστε τις πιέζοντας ελαφρά, λαδώστε τις. Τοποθετήστε τις πάνω στη σχάρα σε χαμηλή θέση και ψήστε τις για 5-6 λεπτά απο κάθε μεριά.

Σημείωση. Στη θέση της σαρδέλλας μπορείτε να βάλετε πολλών ειδών άλλα ψάρια, όπως για παράδειγμα πέστροφα, λυθρίνι, συναγρίδα, ροφό κ. τ. λ

ΑΓΡΙΟΡΡΑΔΙΚΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Για 4 άτομα

- 4 ματσάκια αγριορράδικο
- Λάδι
- (προτιμότερο το κόκκινο)
- Αλάτι, πιπέρι

Αφαιρέστε κατ αρχήν τα πρώτα φύλλα του μάτσου και κόψτε τα υπόλοιπα σε 4 ίσα μέρη. Καρικεύστε με λίγο λάδι και τοποθετήστε τα πάνω στη σχάρα σε ψηλή θέση για 5-6 λεπτά. Στο τέλος καρικεύστε με αλάτι και πιπέρι.

ΜΗΛΑ ΜΕ ΑΝΑΝΑ

Για 4 άτομα

- 4 μήλα
- 2 φέτες ανανά
- 2 κουταλιές ζάχαρη
- Βότκα ή ρούμι, κερασάκια

Πλύνετε και σκουπίστε τα μήλα, μετά με ένα μαχαίρι κόψτε ένα στρογγυλό κομμάτι γύρω απο το κοτσάνι. Με τον εσοφέα αφαιρέστε το κεντρικό μέρος του φρούτου και στην τρύπα τοποθετήστε ένα καμματάκι βούτυρο, μισό κουταλάκι ζάχαρη, κύβους ανανά, ένα κουταλάκι βότκα ή ρούμι. Κλείστε κάθε μήλο με ένα κεράσι και περιτυλίξτε την με αλουμινόχαρτο. Ψήστε πάνω στη σχάρα στη ψηλή θέση για 10-12 λεπτά χωρίς να χυθεί το λικέρ.

