

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

- Πριν τη λειτουργία βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έπαθε ζημιά κατά τη μεταφορά.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια οριζόντια επιφάνεια σε μέρος μη προσιτό στα παιδιά γιατί μερικά σημεία της συσκευής κατά τη λειτουργία αποκτούν υψηλές θερμοκρασίες.
- Πριν τη χρήση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι :
 - Η τάση του δικτύου αντιστοιχεί με εκείνη που αναφέρεται στον πίνακα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά.
 - Η γραμμή τροφοδοσίας και η πρίζα αντιστοιχούν στο φορτίο που αναφέρεται στον πίνακα με τα χαρακτηριστικά στη βάση της συσκευής.
 - Η πρίζα είναι κατάλληλη για το φως, διαφορετικά αντικαταστήστε το φως της συσκευής.
 - Το φως να έχει τη σωστή γείωση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη εάν ο κανονισμός αυτός δεν τηρείται.
- Προσέξτε κατά τη διάρκεια της λειτουργίας το καλώδιο τροφοδοσίας να μην ακουμπά στα ζεστά σημεία της συσκευής.
- Πριν από τη χρήση να πλύνετε όλα τα αξεσουάρ.
- Για να διώξετε τη μυρωδιά του καινούριου γκριλ λειτουργείστε τη συσκευή την πρώτη φορά χωρίς τρόφιμα για τουλάχιστον 5 λεπτά. Αερίστε το δωμάτιο κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αυτής.
- Εάν χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε προέκταση χρησιμοποιείστε με γείωση και με καλώδιο που έχει διάμετρο όχι λιγότερο από αυτή της τροφοδοσίας (1,5mm).
- Το ηλεκτρικό καλώδιο αυτής της συσκευής δεν πρέπει να αντικατασταθεί από το χρήστη. Σε περίπτωση που το καλώδιο πάθει ζημιά απευθυνθείτε αποκλειστικά σε ένα εξουσιοδοτημένο σέρβις της αντιπροσωπείας.

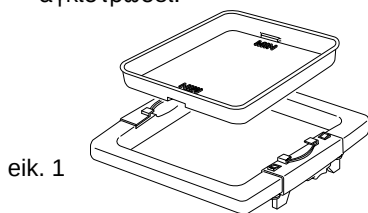
Η συσκευή αυτή είναι σύμφωνη με την οδηγία EOK EN 55014 που αφορά την καταστολή των ραδιοφωνικών παρεμβολών. Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τροφές είναι σύμφωνα με τις διατάξεις της οδηγίας EOK 89-109.

ΕΓΓΥΗΣΗ

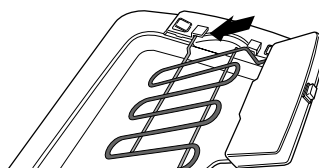
Η εγγύηση η οποία βρίσκεται πάνω στη χάρτινη συσκευασία, πρέπει να κοπεί, να συμπληρωθεί σε όλα της τα σημεία και να κρατηθεί μαζί με την απόδειξη αγοράς στην οποία πρέπει να αναγράφεται και η ημερομηνία αγοράς. Πρέπει να δώσετε την εγγύηση στον τεχνικό σε περίπτωση συντήρησης της συσκευής.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

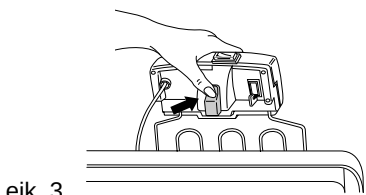
- Πριν συνδέσετε το φως στην πρίζα, συναρμολογήστε σωστά τη συσκευή κατά τον ακόλουθο τρόπο.
 1. Τοποθετείστε το δίσκο στη βάση της συσκευής (σχέδιο 1).
 2. Τοποθετείστε την κάθετη ράβδο της αντίστασης στις κατάλληλες θέσεις που βρίσκονται επάνω στις χειρολαβές της συσκευής (σχέδιο 2) και στη συνέχεια εφαρμόστε την αντίσταση στη βάση πατώντας τον κόκκινο διακόπτη που βρίσκεται στο κάτω μέρος της αντίστασης ώστε να αγκιστρώσει.



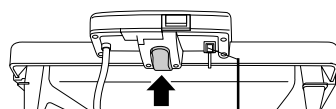
eik. 1



eik. 2



eik. 3



Τανζος για τοποθέτηση
καλωδίου και

eik. 4

- 3) Για τη συναρμολόγηση της ειδικής σχάρας ακολουθήστε τα εξής :
- Τοποθετείστε τους γάντζους (A) της σχάρας στις θήκες (B) της βάσης (σχέδιο 5).
 - Τοποθετείστε τα πόδια της σχάρας στις θήκες που βρίσκονται επάνω στις χειρολαβές της συσκευής.

Σημείωση : Οι δύο στροφείς (μεντεσέδες) έχουν διαφορετικές διαστάσεις, εάν είναι ανάγκη να γυρίσετε το πλαίσιο της σχάρας πρέπει να το γυρίσετε με τρόπο που οι στροφείς (μεντεσέδες) να εισαχθούν σωστά στις αντίστοιχες υποδοχές.

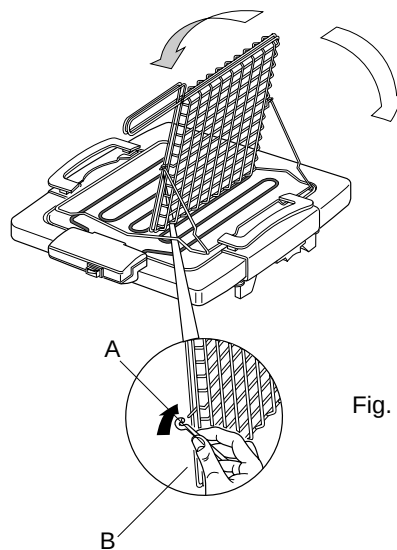


Fig. 5

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 **O**, βλέπε ετικέτα στη βάση της συσκευής), διαβάστε τις παρακάτω οδηγίες και συμβουλές.

1. **Μην αφήνετε τη συσκευή στη βροχή.** Φυλάξτε την μέσα στο σπίτι όταν δεν τη χρησιμοποιείτε.
2. Το καλώδιο του ρεύματος και κάθε πιθανή προέκταση θα πρέπει να παραμένουν στεγνά (προτιμότερο να μην ακουμπούν στο έδαφος).
3. Θα πρέπει να αποφεύγεται το ψήσιμο στον κήπο κατά τη διάρκεια δυνατού ανέμου και κατά τις πολύ κρύες ημέρες. Η συσκευή συμπεριλαμβάνει ένα αντιανεμικό (C) για να χρησιμοποιείται όταν υπάρχει μικρό ρεύμα αέρα.

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

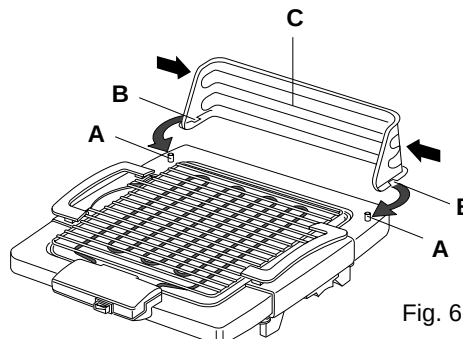


Fig. 6

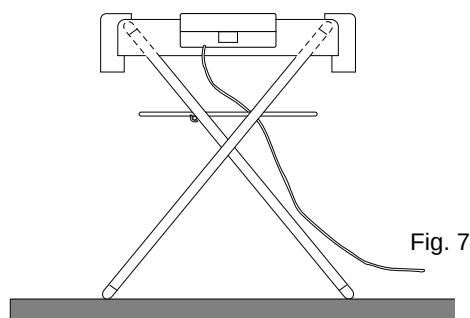


Fig. 7

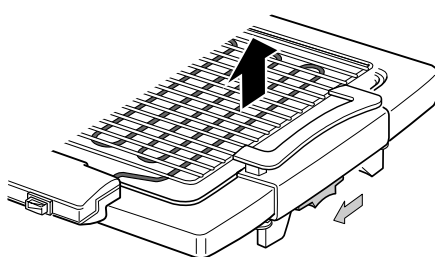
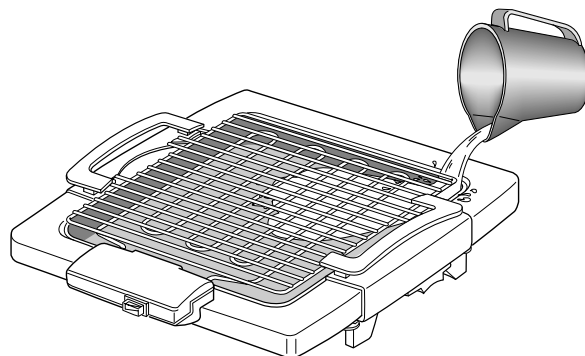
4. Μερικά μοντέλα περιέχουν ένα τρίποδο πολύ εύχρηστο για τον κήπο:
 - Συναρμολογήστε σύμφωνα με τις συνημμένες οδηγίες.
 - Τοποθετήστε το σε στερεό έδαφος για την αποφυγή πτώσης κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
 - Τοποθετήστε το κυρίως μέρος της συσκευής στην κορυφή του (όπως φαίνεται στην εικόνα).

5. Στην περίπτωση ψησίματος στον κήπο, ο ενδεικνυόμενος χρόνος ψησίματος, όπως περιγράφεται στους ακόλουθους πίνακες και στις συνταγές, αυξάνεται ανάλογα με τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος και τη δύναμη του ανέμου.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΓΚΡΙΛ

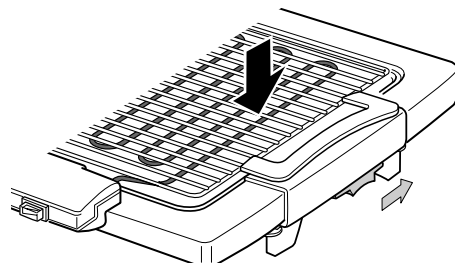
- Για να αποφύγετε, υπερθερμοκρασίες ή καπνούς βάλτε στο δίσκο ή απευθείας στο σώμα της συσκευής (για μοντέλα που δεν προβλέπεται ο δίσκος) νερό, ξεπερνώντας το δείκτη που δείχνει τη μικρότερη ποσότητα περίπου 5mm (σχέδιο 8). Προσέξτε να μην πηγαίνει νερό στην αντίσταση. Βάλτε νερό εάν χρειαστεί και κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
- 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 αραιά και με σειρά.
- Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα στο γκριλ μπορείτε να ψήσετε σε δύο διαφορετικά ύψη της σχάρας. Γενικά για να ψήσετε ψάρια και χόρτα, υψώστε τη σχάρα μετακινώντας εμπρός τους μοχλούς που βρίσκονται κάτω από τις λαβές, και για τα κρέατα και ψάρια χαμηλώστε τη σχάρα μετακινώντας τους μοχλούς προς το πίσω μέρος (σχέδιο 7).
Κοιτάξτε τον πίνακα με τους χρόνους ψησίματος και τις συνταγές. Τα μοντέλα με δύο διακόπτες έχουν απλές αντιστάσεις που σε περίπτωση που ψήνετε μικρές ποσότητες φαγητού επιτρέπουν να χρησιμοποιείτε μόνο ένα μέρος της επιφάνειας της σχάρας, έχοντας λιγότερη κατανάλωση ρεύματος. Εάν αυτά τα μοντέλα είναι εφοδιασμένα με περιστρεφόμενη σχάρα και χρησιμοποιείτε μόνο μια αντίσταση, γυρίστε το φαγητό με ένα πιρούνι ή με ένα άλλο αντικείμενο χωρίς να γυρίζετε τη σχάρα. Χρησιμοποιώντας αυτή τη σχάρα, βάλτε τον κατάλληλο κρίκο στη λαβή για να σταθεροποιείτε τα φαγητά με μεγάλο πάχος.
- **Μην αφήνετε αντικείμενα πάνω στη σχάρα όταν βρίσκεται σε λειτουργία.**

eik. 6



θέση ψηλής σχάρας

eik. 7



θέση χαμηλής
σχάρας

ΠΙΝΑΚΑΣ - ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΦΑΓΗΤΑ	ΒΑΡΟΣ (g)	ΘΕΣΗΣ 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
Μπριζόλα 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 από κοτόπουλο	200 - 250	Χαμηλή	18 - 20	36 - 40
Κοτόπουλο	400 - 600	Χαμηλή	10 - 11	40 - 44
Σουβλάκια *		Χαμηλή		20
* Γυρίστε συχνά				
Φιλέτο πέστροφας	250	Χαμηλή	8 - 10	16 - 20
Γλώσσα	120 - 140	Υψηλή	11 - 13	22 - 26
Σολομός θαλάσσιο μόσχος	130 - 160	Χαμηλή	12 - 14	24 - 28
Σαρδέλες		Χαμηλή	10 - 12	20 - 24
Πιπεριές (λωρίδες)		Υψηλή	10	20
Μελιτζάνες (φέτες)		Υψηλή	8	16
Ραδίκι (μισά)		Υψηλή	4	8
Κολοκυθάκια (λωρίδες)		Υψηλή	9	18

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή αποσυνδέστε τη από το ρεύμα και αφήστε την να κρυώσει.
- Με τον καθαρισμό μετά από κάθε ψήσιμο αποφεύγετε τις μυρωδιές και τον καπνό στα επόμενα ψησίματα.
- Το σώμα της μηχανής μπορεί να πλυθεί με ένα σφουγγάρι και απορρυπαντικό. Το δίσκο και τη σχάρα μπορείτε να τα τοποθετήσετε μέσα σε νερό πριν το πλύσιμο και να τα πλύνετε με ένα σφουγγάρι και απορρυπαντικό.
- Η αντίσταση και ο πίνακας ελέγχου πρέπει να πλένονται μόνο με ένα 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 στην κατάλληλη θέση και αγκιστρώστε το ρευματολήπτη στη θέση που προβλέπεται κάτω από την οθόνη (σχέδιο 4).

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ

Για 4 άτομα

- 4 φιλέτα 200 γραμμαρίων
- Φασκόμηλο
- Μαύρο άτριφτο πιπέρι
- Δεντρολίβανο
- Λάδι
- Αλάτι

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

ΧΑΜΠΟΥΡΓΚΕΡ ΜΕ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΤΥΡΙ

Για 4 άτομα

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

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

ΠΑΙΔΑΚΙΑ ΑΛΑ ΦΙΟΡΕΝΤΙΝΑ

Για 4 άτομα

- 2 βοδινές μπριζόλες μεγάλες 600 γρ.

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

ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΑΠΟ ΟΥΡΑ ΦΡΥΝΟΥ

Για 6 άτομα

- 1 ουρά φρύνου 1kg 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 καρυκεύματα. Ψήστε στη σχάρα σε χαμηλή θέση για 18 λεπτά γυρνώντας τα κάθε τόσο.

ΝΤΟΜΑΤΕΣ - ΠΙΠΕΡΙΕΣ - ΚΟΛΟΚΥΘΑΚΙΑ - ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ

Για κάθε άτομο

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

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

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΑΛΑ ΝΤΙΑΒΟΛΑ

Για 4 άτομα

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

Ανοιξτε το κοτόπουλο από την πλάτη και στουμπίστε ή κοπανίστε 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 ΚΟΚΤΕΪΛ

Για 6 άτομα

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

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

ΣΑΡΔΕΛΕΣ ΓΕΜΙΣΤΕΣ

Για 4 άτομα

- 1 kg σαρδέλες
- Μαϊντανός
- Αλάτι και πιπέρι
- Σκόρδο
- Λάδι

Προτιμάτε σαρδέλες μεγάλου μεγέθους. Αφαιρέστε το κεφάλι, ανοίξτε τις, αφαιρέστε τη ραχοκοκαλιά. Γεμίστε τις με τριμμένο μαϊντανό και σκόρδο, ξανακλείστε τις πιέζοντας ελαφρά, λαδώστε τις. Τοποθετήστε τις πάνω στη σχάρα σε χαμηλή θέση και ψήστε τις για 5-6 λεπτά από κάθε μεριά. Σημείωση. Στη θέση της σαρδέλας μπορείτε να βάλετε πολλών ειδών άλλα ψάρια, όπως για παράδειγμα πέστροφα, λυθρίνι, συναγρίδα, ροφό κ.τ.λ.

ΑΓΡΙΟΡΑΔΙΚΟ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

Για 4 άτομα

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

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

ΜΗΛΑ ΜΕ ΑΝΑΝΑ

Για 4 άτομα

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

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