

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ 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.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προβλέπεται η χρήση σε: ώρους εστίασης για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλους χώρους εργασίας, αγροτουριστικές μονάδες, ξενοδοχεία, πανσιόν και άλλες παρόμοιες υποδομές, ενοικιαζόμενα δωμάτια.
- Προσοχή ώστε το ηλεκτρικό καλώδιο να μην έρχεται σε επαφή με τις θερμές επιφάνειες της συσκευής όταν αυτή λειτουργεί.
- Για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο σε περίπτωση ζημιάς στο φις ή στο ηλεκτρικό καλώδιο, απευθυνθείτε για την αντικατάστασή τους στο Σέρβις.
- Μη βάζετε κανένα αντικείμενο στα στόμια αερισμού. Μην τα καλύπτετε.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και πάνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, με την προϋπόθεση να παρακολουθούνται προσεκτικά και να εκπαιδεύονται σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής έχοντας επίγνωση των σχετικών κινδύνων. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από πλευράς του χρήστη δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά αν δεν είναι πάνω από την ηλικία των 8 ετών και αν δεν

- επιτηρούνται. Να φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από τα παιδιά κάτω από την ηλικία των 8 ετών.
- Αφαιρέστε το φις 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.
- Σε περίπτωση φθοράς του καλωδίου, απευθυνθείτε μόνο στο εξουσιοδοτημένο Σέρβις του κατασκευαστή.
- Μην αποσυνδέετε ποτέ το φις από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τις πλάκες ψησίματος.
- Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Φυλάξτε τη συσκευή μόνον αφού κρυώσει εντελώς.
- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, η θερμοκρασία της επιφάνειας μπορεί να είναι πολύ υψηλή. Χρησιμοποιείτε πάντα τις χειρολαβές ή γάντια αν είναι απαραίτητο.
- Η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία 2004/108/ΕΚ σχετικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή μέσω ενός ξεχωριστού συστήματος ελέγχου εξ' αποστάσεως.
- Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα συμμορφώνονται με τις διατάξεις του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 1935:2004.



## Περιγραφή της συσκευής

**A** Πάνω μέρος της συσκευής

**B** Μονωτική λαβή

**C** Πάνω αντικολητική πλάκα, αφαιρούμενη

**D** Κάτω μέρος της συσκευής

**E** Ρυθμιζόμενος θερμοστάτης

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

- Πριν τη χρήση, ελέγξτε αν η συσκευή έχει υποστεί ζημιές κατά τη μεταφορά.
- Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη στεγνή επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα, με ύψος τουλάχιστον 85 cm, σε σημείο απροσπέλαστο στα παιδιά.
- 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 εξολεψείτε 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:

**ΕΞ ΕΠΑΦΗΣ:** Ιδανική για κρέατα, λαχανικά, τoστ, σάντουιτς (θέση 1 στη σελ. 3).

**ΓΙΑ ΡΟΔΟΣΨΗΣΙΜΟ:** 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 ψήσιμα, εκτός από την πίτσα (θέση 3 στη σελ. 3). Για να ρυθμίσετε αυτή τη θέση, ανοίξτε εντελώς την ψηστιέρα.

## ΧΡΗΣΗ

- Συνδέστε το φως 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.

**F** Γάντζος στερέωσης/αφαίρεσης πλάκων

**G** Ενδεικτική λυχνία

**H** Αποστράγγιση λίπους

**I** Κάτω αντικολητική πλάκα, αφαιρούμενη

- Στο τέλος τους ψησίματος, αποσυνδέστε το φως και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

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

## 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 να 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 φως 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 ψήσιματα.
- 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 αντικολητική 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.

## Διάθεση της συσκευής



Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EK, η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απορρίμματα αλλά να διατίθεται σε επίσημα κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

ΦΑΓΗΤΑ (Ποσ/τα)	ΘΕΣΗ ΘΕΡΜΟΣΤ.	ΘΕΣΗ ΣΧΑΡΑΣ	ΧΡΟΝΟΣ	ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Μπριζόλες	MAX	1	6'-8'	Οι μπριζόλες πρέπει να έχουν το ίδιο πάχος
Μπιφτέκια	MAX	1	3'-5'	Μην ανοίγετε την πλάκα πριν από 2'-3' διαφορετικά το φαγητό θα διαλυθεί
Ροστ-μπιφ	MAX	1	2'-3'	Χρόνοι μέτριου ψησίματος
Χοιρινή μπριζόλα	MAX	1	2'-3'	Χρόνοι μέτριου ψησίματος
Παϊδάκια	MAX	1	15'-18'	Γυρίστε τα παϊδάκια μετά από 10'
Συκώτι	MAX	1	2'-3'	Πλύνετε καλά το συκώτι
Σουβλάκια	MAX	1	8'-10'	Γυρίστε μετά από 4'-5'
Κοτόπουλο	MED	1	20'-30'	Ανοιγμένο στα δύο, ποτέ γυρισμένο
Λουκάνικα	MAX	1	3'-5'	Κόψτε στα δύο
Χωριάτικα λουκάνικα	MAX	1	4'-6'	Κόψτε στα δύο
Μεγάλο λουκάνικο	MAX	1	7'-9'	Αν χρειαστεί κόψτε στα δύο
Φιλέτο πέστροφας	MED	2	16'-20'	Λαδώστε την πλάκα και γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Φέτα σολομός	MED	2	16'-20'	Λαδώστε την πλάκα και γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Γλώσσα	MED	2	18'-22'	Λαδώστε την πλάκα και γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Τάρτες	MED	2	12'-15'	Δε χρειάζεται λάδωμα ούτε γύρισμα
Μελιτζάνες	MAX	1	6'-8'	Κόψτε ομοιόμορφα
Κολοκυθάκια	MAX	1	6'-8'	Κόψτε ομοιόμορφα
1 πιπεριά (στα τέσσερα)	MAX	1	6'-8'	Κλείστε την πλάκα και πιέστε καλά
Κρεμμύδια (σε φέτες)	MAX	1	6'-8'	Κόψτε ομοιόμορφα
Πίτα (σε φέτες)	MAX	1	10'-15'	Κόψτε σε πάχος 1,5 cm. Μην ανοίγετε την πλάκα πριν από 10'
Σάντουιτς	MED	1	2'-4'	Χρησιμοποιήστε μαλακά ψωμιάκια
Τοστ	MED	1	2'-3'	Βάλτε μόνο μισή φέτα τυρί στην κάθε πλευρά
Πίτσα	MED	2	30'-35'	Αφού αφαιρέσετε την κάτω πλάκα, ακουμπήστε τη ζύμη της πίτσας, στη συνέχεια τοποθετήστε την πλάκα και γαρνίρετε κατά βούληση