

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

### Προειδοποιήσεις ασφάλειας



#### **Κίνδυνος!**

Η μη τήρηση αυτών των προειδοποιήσεων μπορεί να αποτελέσει αιτία πρόκλησης θανάσιμης ηλεκτροπληξίας.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα του ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:
  - Η τάση του ρεύματος που αναγράφεται στην ετικέτα της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση του ηλεκτρικού δικτύου,
  - Η πρίζα του ρεύματος έχει παροχή 16Α και διαθέτει γείωση.
  - Κάθε επαγγελματική και ακατάλληλη χρήση του προϊόντος κατά παράβαση των οδηγιών, απαλλάσσει τον κατασκευαστή από κάθε ευθύνη.
- Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με επιφάνειες της συσκευής που θερμαίνονται κατά τη χρήση.  
Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις έτσι ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος.
- Πριν φυλάξετε τη συσκευή ή αφαιρέσετε τις πλάκες ψησίματος και πριν από κάθε επέμβαση καθαρισμού ή συντήρησης, σβήνεται τη συσκευή και αποσυνδέετε το φις από την πρίζα του ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή μέσω ενός συστήματος ελέγχου εξ' αποστάσεως.
- Χρησιμοποιείτε μόνο προεκτάσεις που πληρούν τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας. Βεβαιωθείτε ότι είναι σε καλή κατάσταση και με κατάλληλη διατομή.
- Μην αποσυνδέετε ποτέ το φις από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.




#### **Προσοχή!**

Η μη τήρηση αυτών των προειδοποιήσεων μπορεί να είναι αιτία τραυματισμού ή βλάβης στη συσκευή.

- 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: χώρους εστίασης για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλους χώρους εργασίας, αγροτουριστικές μονάδες, ξενοδοχεία, ενοικιαζόμενα δωμάτια, πανσιόν και άλλες παρόμοιες υποδομές.
  - Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά με ηλικία άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες ψυχοφυσικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία, αρκεί να επιβλέπονται με προσοχή και να εκπαιδεύονται στον τρόπο χρήσης της συσκευής και στους κινδύνους που αυτή επιφέρει. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
  - Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται συνεχώς.  
Η συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
  - Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από παιδιά και μην την αφήνετε σε λειτουργία χωρίς επίτηρηση.
  - Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τις πλάκες ψησίματος.
  - Φυλάξτε τη συσκευή μόνον αφού κρυώσει εντελώς.
  - Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν λειτουργεί.
-  **Κίνδυνος εγκαυμάτων!**
- Σε περίπτωση μη τήρησης, πιθανότητα πρόκλησης εγκαυμάτων.
- Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, η θερμοκρασία των εξωτερικών επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή. Χρησιμοποιείτε πάντα τη χειρολαβή (2) ή γάντια φούρνου, εάν χρειάζεται.
  - Αφαιρέστε ή αντικαταστήστε τις πλάκες ψησίματος μόνο όταν η συσκευή κρυώσει εντελώς.

## **Σημαντική σημείωση:**


Το σύμβολο αυτό επισημαίνει σημαντικές οδηγίες και πληροφορίες για το χρήστη.

- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, μην ψήνετε φαγητά τυλιγμένα σε πλαστικές μεμβράνες, σε αλουμινόχαρτο ή σε σακούλες πολυαιθυλενίου.



Αυτό το προϊόν συμμορφούται με τον Κανονισμό (ΕΚ) Αρ. 1935/2004 που αφορά τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.

## **Διάθεση της συσκευής**

 Η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απορρίμματα αλλά να διατίθεται σε επίσημα κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής.

## **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

- 1. Βάση και καπάκι:** στιβαρή κατασκευή από ανοξείδωτο ατσάλι με αυτορυθμιζόμενο καπάκι.
- 2. Χειρολαβή:** στιβαρή χειρολαβή από χυτοπρεσαριστό μέταλλο για ρύθμιση του καπακιού αναλόγως με το πάχος των φαγητών.
- 3. Μπουτόν απελευθέρωσης πλάκας:** πιέστε για να απελευθερώσετε και να αφαιρέσετε την πλάκα
- 4. Σύστημα ασφάλισης/απελευθέρωσης πλάκας grill**
- 5. Μοχλός απελευθέρωσης μεντεσέ:** επιτρέπει το πλήρες άνοιγμα της συσκευής για ψήσιμο σε οριζόντια θέση
- 6. Διακόπτης ρύθμισης του ύψους:** για να ασφαλίσετε την πλάκα/το πάνω καπάκι στον επιθυμητό ύψος, για το ψήσιμο φαγητών που δεν πρέπει να πιεστούν.
- 7. Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας.**
- 8. Πλήκτρο Start/Stop**
- 9. Πλήκτρο Time ▼:** για να ρυθμίσετε (μειώσετε) το χρόνο ψησίματος.
- 10. Πλήκτρο Time ▲:** για να ρυθμίσετε (αυξήσετε) το χρόνο ψησίματος.
- 11. Πλήκτρο "sear" (βαθύ ψήσιμο) της κάτω πλάκας.**
- 12. Διακόπτης θερμοστάτη της κάτω πλάκας:** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 60°C έως 230°C ή για να σβήσετε την κάτω πλάκα.
- 13. Πλήκτρο "sear" της πάνω πλάκας.**
- 14. Διακόπτης θερμοστάτη της πάνω πλάκας:** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 60°C έως 230°C ή για να σβήσετε την πάνω πλάκα.
- 15. Αφαιρούμενες πλάκες:** αντικολητικές πλάκες που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων και καθαρίζονται


εύκολα. Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΑΙ Ο ΤΥΠΟΣ ΤΩΝ ΠΛΑΚΩΝ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ.


- 15a. Πλάκες Grill:** ιδανικές για να ψήνετε μπριζόλες, μπιφτέκια, κοτόπουλο και λαχανικά.
- 15b. Λείες πλάκες:** για τέλειες κρέπες, αυγά, μπέικον και στροτάκοδερμα.
- 15c. Πάνω πλάκα για βάφλες** (διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα ή σαν ξεχωριστό εξάρτημα)
- 15d. Κάτω πλάκα για βάφλες** (διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα ή σαν ξεχωριστό εξάρτημα): για να φτιάξετε τέλειες βάφλες.
- 16. Δίσκος για λίπη:** Ενσωματωμένος στη συσκευή και αφαιρούμενος για εύκολο καθάρισμα.
- 17. Εργαλείο καθαρισμού:** βοηθάει τον καθαρισμό των πλάκων μετά τη χρήση.
- 18. Δοσομετρητής για βάφλες (μόνο σε ορισμένα μοντέλα).**

## **ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ**

Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας και τις διαφημιστικές ετικέτες από την πλάκα.

Πριν πετάξετε τα υλικά της συσκευασίας, βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα εξαρτήματα της νέας συσκευής. Συνιστάται να φυλάξετε το κουτί και τα υλικά της συσκευασίας για μελλοντικές χρήσεις.

 **Σημαντική σημείωση:** Πριν τη χρήση, καθαρίστε τη βάση, το καπάκι και τους διακόπτες με ένα υγρό πανί για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα σκόνης από τη μεταφορά. Καθαρίστε καλά τις πλάκες ψησίματος, το δοχείο για λίπη και το εργαλείο καθαρισμού. Οι πλάκες, το δοχείο για λίπη και η σπάτουλα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

 **Σημαντική σημείωση:** Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, μπορεί να απελευθερώσει μια ελαφρά οσμή και λίγο καπνό. Αυτό είναι κάτι φυσιολογικό και συνηθισμένο σε όλες τις συσκευές με αντικολητικές πλάκες.

Η συσκευή συνοδεύεται από μια σπάτουλα καθαρισμού που μπορείτε να χρησιμοποιείτε για να καθαρίζετε τις πλάκες μετά τη χρήση, αφού κρυώσει εντελώς η συσκευή (χρειάζονται τουλάχιστον 30 λεπτά). Το εργαλείο μπορεί να χρησιμοποιηθεί για λίγα δευτερόλεπτα κατά το ψήσιμο για να αφαιρέσετε υπολείμματα φαγητού και λίπους.

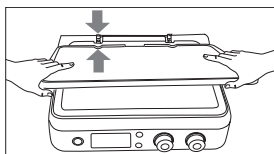
Σε περίπτωση παρατεταμένης επαφής της σπάτουλας όταν οι πλάκες είναι ακόμη ζεστές, υπάρχει κίνδυνος να λειώσει το πλαστικό της.

 **Σημαντική σημείωση:** οι αφαιρούμενες πλάκες (grill

και λείες) είναι πλήρως εναλλάξιμες.

## Τοποθέτηση των πλακών ψησίματος

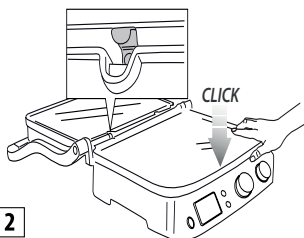
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη θέση (εικόνα 1). Τοποθετήστε τις πλάκες μία-μία.



1



- Κάθε πλάκα μπορεί να τοποθετηθεί στην πάνω ή κάτω θέση (εικόνα 2).



2

## Για να αφαιρέσετε τις πλάκες

Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη θέση.

Εντοπίστε στη δεξιά πλευρά τα μπουτόν απελευθέρωσης (3) των πλακών. Πιέζοντας με δύναμη το μπουτόν, η πλάκα τινάζεται έξω από τη βάση. Πιάστε την πλάκα με τα δύο χέρια, μετακινήστε την κατά μήκος των μεταλλικών στηριγμάτων και αφαιρέστε την από τη βάση. Πιέστε και το άλλο μπουτόν απελευθέρωσης για να αφαιρέσετε τη δεύτερη πλάκα, ακολουθώντας την ίδια διαδικασία.



**Κίνδυνος εγκαυμάτων!** Αφαιρέστε ή αντικαταστήστε τις πλάκες ψησίματος μόνο όταν κρυσώνει η συσκευή.

## Τοποθέτηση του δοχείου για λίπη

Κατά το ψήσιμο το δοχείο για λίπη πρέπει να τοποθετηθεί στην αντίστοιχη υποδοχή στο πίσω μέρος της συσκευής. Τα λίπη των φαγητών τρέχουν από το άνοιγμα της πλάκας και συγκεντρώνονται στο δοχείο.



**Σημαντική σημείωση:** Κατά τη διάρκεια του ψησίματος ελέγχετε συχνά το δοχείο για λίπη.

Μετά το ψήσιμο, φροντίστε για τη σωστή διάθεση του λίπους. Το δοχείο για λίπη μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.



**Προσοχή!** Κατά τη διάρκεια του ψησίματος χρειάζεται μεγάλη προσοχή.

Για να ανοίξετε τη συσκευή, πιάστε τη χειρολαβή που παραμένει κρύα. Αντίθετα, τα εξαρτήματα από χυτοπρεσαριστό αλουμίνιο αναπτύσσουν υψηλή θερμοκρασία. Αποφύγετε την επαφή κατά τη διάρκεια του ψησίματος ή αμέσως μετά.

Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση στη συσκευή, αφήστε την να κρυσώσει (τουλάχιστον για 30 λεπτά).

Ψήνετε πάντα με το δοχείο για λίπη τοποθετημένο. Αδειάστε το δοχείο για λίπη μόνο όταν κρυσώσει εντελώς η συσκευή. Προσέχετε όταν αφαιρείτε το δοχείο για να αποφύγετε το χύσιμο υγρών.

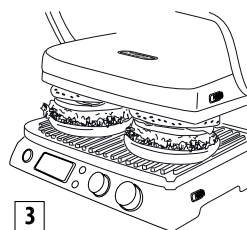
## ΘΕΣΕΙΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

### Τοστιέρα (κλειστή θέση)

- Η πάνω πλάκα ακουμπά πάνω στην κάτω πλάκα. Είναι η αρχική θέση ψησίματος όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως τοστιέρα. Η πάνω πλάκα προσαρμόζεται αυτόματα στο πάχος του τροφίμου πάνω στην κάτω πλάκα.

Με αυτόν τον τρόπο τα φαγητά ψήνονται ομοιόμορφα και από τις δύο πλευρές.

Η λειτουργία τοστιέρας είναι ιδανική για να ψήνετε μπφίτεκια, κρέας χωρίς κόκαλο και σε λεπτές φέτες, λαχανικά και σάντουιτς. Η λειτουργία "τοστιέρα" είναι ιδανική για ψήσιμο φαγητών σε μικρό χρονικό διάστημα και με υγιεινό τρόπο. Χρησιμοποιώντας αυτή τη λειτουργία τα φαγητά ψήνονται γρήγορα γιατί έρχονται σε επαφή με τις πλάκες και από τις δύο πλευρές ταυτόχρονα (εικόνα 3).



3

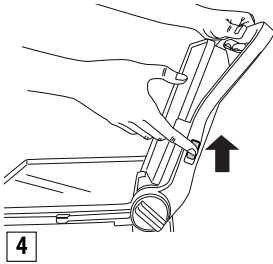
Οι αυλακώσεις της πλάκας και το άνοιγμα στην πίσω πλευρά της συσκευής επιτρέπουν την αποστράγγιση του λίπους στο ειδικό δοχείο.

Η συσκευή διαθέτει μια ειδική χειρολαβή και ένα μεντεσέ που επιτρέπουν τη ρύθμιση της πάνω πλάκας ανάλογα με το πάχος του φαγητού. Εάν θέλετε να ψήσετε περισσότερα φαγητά ταυτόχρονα με τη λειτουργία "τοστιέρα", θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι τα διάφορα

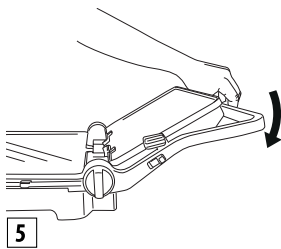
φαγητά έχουν το ίδιο πάχος, έτσι ώστε το καπάκι να κλείνει ομοιόμορφα (πάνω πλάκα).

### Επίπεδη θέση (εντελώς ανοιχτή)

- Η πάνω πλάκα βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο με την κάτω πλάκα. Η κάτω και η πάνω πλάκα βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο σχηματίζοντας μια μεγάλη επιφάνεια ψησίματος. Στη θέση αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως barbecue με την πλάκα grill ή με τη λεία πλάκα. Για να ρυθμίσετε τη συσκευή στη θέση αυτή, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε το μοχλό απελευθέρωσης του μεντεσέ στη δεξιά πλευρά. Πιάστε τη χειρολαβή με το αριστερό χέρι και με το δεξί τραβήξτε προς τα πάνω το μοχλό απελευθέρωσης (εικόνα 4).

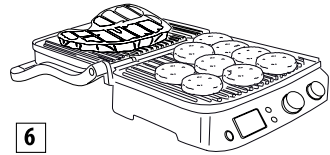


Σπρώξτε προς τα πίσω τη χειρολαβή έως ότου ανοίξει εντελώς η πάνω πλάκα σε επίπεδη θέση (εικόνα 5).



Εάν ανασηκώσετε ελαφρώς τη χειρολαβή πριν τραβήξετε το μοχλό απελευθέρωσης, μειώνεται η πίεση στο μεντεσέ και διευκολύνεται το άνοιγμα.

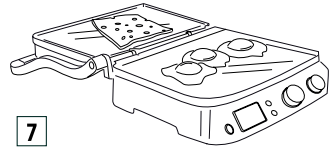
Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως grill/barbecue για να ψήσετε μπιφτέκια, μπριζόλες, κοτόπουλο και ψάρι. Η λειτουργία grill/barbecue αποτελεί τον απλούστερο τρόπο χρήσης της συσκευής. Οι πλάκες βρίσκονται σε ανοιχτή θέση και έτσι έχετε διαθέσιμη διπλή επιφάνεια ψησίματος (εικόνα 6).



Μπορείτε να ψήσετε διάφορα φαγητά σε χωριστές πλάκες χωρίς να αναμειγνύονται οι οσμές ή να ψήσετε μεγαλύτερη ποσότητα από το ίδιο φαγητό.

Η θέση grill/barbecue σας επιτρέπει να ψήσετε ποικίλα κομμάτια κρέατος διαφορετικού πάχους, το καθένα με το βαθμό ψησίματος που προτιμάτε. Στη θέση αυτή πρέπει να γυρίζετε τα φαγητά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

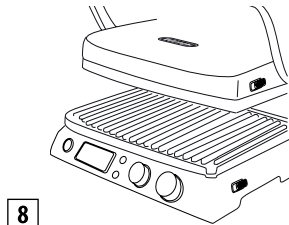
Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί και με τις λείες πλάκες για να ψήσετε κρέπες, τυρί, αυγά και μπέικον για το πρωινό (εικόνα 7).



Η μεγάλη επιφάνεια ψησίματος σας επιτρέπει να ψήνετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά ή μεγαλύτερη ποσότητα από το ίδιο φαγητό.

### Grill φούρνου

Αυτή η θέση (εικόνα 8) είναι ιδανική για το ψήσιμο χωρίς επαφή φαγητών μεγάλου πάχους που απαιτούν αργό και ομοιόμορφο ψήσιμο.

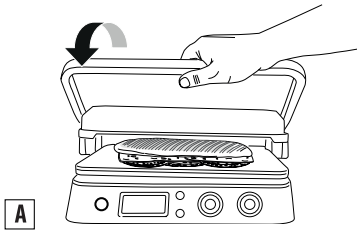


Ιδανική για το ψήσιμο λαχανικών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό επειδή το νερό μπορεί να εξατμιστεί.

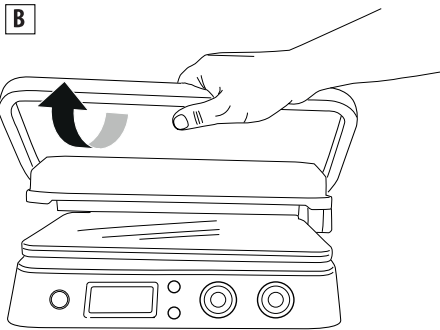
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη θέση ψησίματος για να φτιάξετε αφράτα σάντουιτς και φαγητά που δεν πρέπει να πιεστούν

- Τοποθετήστε τα φαγητά πάνω στην κάτω πλάκα.
- Πιάνοντας τη χειρολαβή, κατεβάστε την πάνω πλάκα

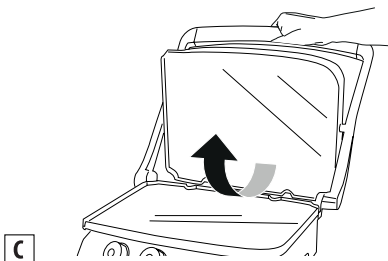
κοντά στο φαγητό (εικ. A).



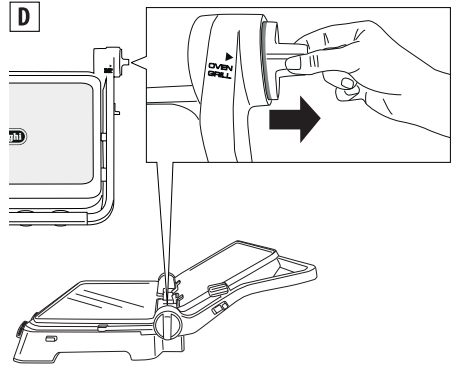
- Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης του ύψους (6) στη θέση OVEN GRILL (εικ. B).



- Η πάνω πλάκα ασφαλίζει στη θέση αυτή. Υπάρχουν 4 διαφορετικές ρυθμίσεις του ύψους.
- Σηκώνοντας την πάνω πλάκα απελευθερώνεται αυτόματα το σύστημα ρύθμισης (εικ. C).



- Αφού ρυθμίσετε το ύψος, μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση τραβώντας προς τα έξω τη χειρολαβή και επιλέγοντας μια νέα θέση (εικ. D).



## ΧΡΗΣΗ

### Λειτουργία

Αφού προετοιμάσετε σωστά τη συσκευή και είστε έτοιμοι για το ψήσιμο, επιλέξτε μια θερμοκρασία από 60 °C έως 230°C για καθεμία από τις δύο πλάκες (πάνω και κάτω) με τους διακόπτες 12 και 14.

Πιέστε το πλήκτρο Start/Stop. Η ενδεικτική λυχνία ON ανάβει. Αναλόγως με την επιλεγμένη θερμοκρασία, μπορεί να χρειαστούν λίγα λεπτά για να θερμανθεί η συσκευή. Όταν ο θερμοστάτης φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα υποδεικνύοντας ότι είναι έτοιμη προς χρήση. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "READY".

Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αναλόγως με τον τύπο του φαγητού.

### Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "READY", επιλέξτε τη θέση ψησίματος (βλ. παράγραφο "Θέσεις ψησίματος της συσκευής"), στη συνέχεια τοποθετήστε το φαγητό πάνω στις πλάκες. ΜΠΟΡΕΙΤΕ να επιλέξετε το χρόνο ψησίματος πιέζοντας τα πλήκτρα (9 και 10) του χρονοδιακόπτη. Στην περίπτωση αυτή, με τη λήξη του χρόνου ψησίματος, η συσκευή σβήνει αυτόματα (στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "END").

- Πιέζοντας το πλήκτρο Start/Stop (8) η συσκευή ανάβει και πάλι. Όταν το φαγητό ψηθεί, αν δεν έχετε επιλέξει κάποιο χρόνο ψησίματος, για να σβήσετε τη συσκευή πιέστε το πλήκτρο Start/Stop ή γυρίστε το διακόπτη (12 και 14) στη θέση OFF.

**i** **Σημαντική σημείωση:** - Αν δεν έχετε ρυθμίσει κάποιο χρόνο στο χρονοδιακόπτη, η συσκευή σβήνει μετά από 90 λεπτά.

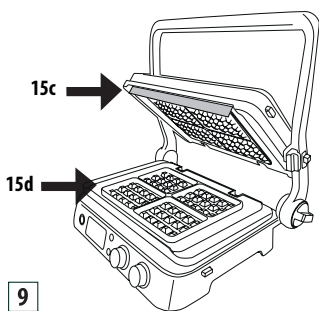
## Λειτουργία "Sear" (Βαθύ ψήσιμο)


Αυτή η λειτουργία θερμαίνει την πάνω ή/και την κάτω πλάκα σε μια πιο υψηλή θερμοκρασία για λίγα λεπτά. Ιδανική για το βαθύ ψήσιμο των φαγητών στην αρχή του ψησίματος (ιδανική για κρέατα μεγάλου πάχους). Αφού πιέσετε το πλήκτρο start/stop, για να προθερμάνετε τις πλάκες πιέστε το πλήκτρο "sear" (11 και 13). Κατά την προθέρμανση, η ένδειξη "SEAR" αναβοσβήνει στην οθόνη. Όταν ο θερμοστάτης φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη "SEAR" ανάβει σταθερά στην οθόνη. Τοποθετήστε αμέσως τα φαγητά πάνω στις πλάκες. Ο κύκλος θα ολοκληρωθεί σε λίγα λεπτά και η ένδειξη "SEAR" εξαφανίζεται από την οθόνη.

**i** **Σημαντική σημείωση:** μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία μόνο μία φορά κάθε 30 λεπτά. Αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος, αν πιέσετε το πλήκτρο "sear" πριν περάσουν 30 λεπτά, η ένδειξη "SEAR" θα αναβοσβήνει στην οθόνη και στη συνέχεια θα σβήσει. Η συσκευή δεν δέχεται την εντολή.

## Λειτουργία για βάρδες (μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

- Τοποθετήστε τις πλάκες για βάρδες (15c/15d) όπως στην εικ. 1. Λάβετε υπόψη ότι στην περίπτωση αυτή οι πλάκες δεν είναι εναλλάξιμες και η θέση της κάθε πλάκας πρέπει να είναι όπως στην εικόνα 9.



- Αφού τοποθετήσετε την κάτω πλάκα στη συσκευή, η ένδειξη **0000** θα εμφανιστεί στην οθόνη. Γυρίστε τους διακόπτες της θερμοκρασίας στη ρύθμιση για βάρδες  και πιέστε το πλήκτρο START/STOP.
- Η συσκευή αρχίζει την προθέρμανση. Όταν ο θερμοστάτης φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα υποδεικνύοντας ότι είναι έτοιμη. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "READY".
- Αλείψτε ελαφρά τις πλάκες με λειωμένο βούτυρο
- **Αδειάστε μια μεζούρα σε κάθε τετράγωνο**

## υποδοχή της πλάκας

- Απλώστε το μείγμα και κλείστε τη συσκευή.
- Ψήστε για το χρόνο που αναγράφεται στις συνταγές. Αν ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη, εκπέμπονται τρία ηχητικά σήματα στο τέλος του κύκλου ψησίματος. Ο χρονοδιακόπτης θα εξαφανιστεί από την οθόνη ενώ θα εμφανιστεί η ένδειξη "END" (τέλος). Η συσκευή θα σβήσει αυτόματα. Αν δεν ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη, μόλις ψήσετε την τελευταία βάρδα πιέστε το πλήκτρο "START/STOP" για να σβήσετε τη συσκευή.
- Για να ψήσετε άλλες βάρδες, προσθέστε άλλη ζύμη στην κάτω πλάκα και επαναλάβετε την παραπάνω διαδικασία.

**!** **Προσοχή!** Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία για να αφαιρέσετε τις βάρδες από την πλάκα γιατί μπορεί να καταστρέψουν την αντικολητική επένδυση.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

### Συντήρηση από το χρήστη

- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία που μπορεί να χαράξουν τις αντικολητικές πλάκες. Χρησιμοποιείτε αντιθέτως ξύλινα εργαλεία ή από πλαστικό ανθεκτικό στη θερμότητα.
- Μην αφήσετε πλαστικά εργαλεία σε επαφή με τις θερμές πλάκες, συμπεριλαμβανομένης της σπάτουλας καθαρισμού.
- Ανάμεσα σε δύο ψησίματα, καθαρίστε τα υπολείμματα φαγητού από το άνοιγμα αποστράγγισης λίπους για να συγκεντρωθούν στο δοχείο, στη συνέχεια καθαρίστε την επιφάνεια με χαρτί κουζίνας και ξεκινήστε το επόμενο ψήσιμο.
- Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση καθαρισμού, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τουλάχιστον για 30 λεπτά.

### Καθαρισμός και φροντίδα

**i** **Σημαντική σημείωση:** Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει εντελώς.

Στο τέλος του ψησίματος, σβήστε τη συσκευή και απουσνδέστε το φιν από την πρίζα του ρεύματος. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τουλάχιστον για 30 λεπτά. Χρησιμοποιήστε την ειδική σπάτουλα για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού από τις πλάκες. Η σπάτουλα μπορεί να πλυθεί στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων. Αδειάστε το δοχείο για λίπη. Το δοχείο για λίπη μπορεί να πλυθεί στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.

Πιέστε τα μπουτόν απελευθέρωσης (3) για να αφαιρέσετε τις πλάκες από τη συσκευή. Πριν αγγίξετε τις πλάκες,

βεβαιωθείτε ότι έχουν κρυώσει εντελώς. Οι πλάκες ψησίματος μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Παρόλα αυτά το συχνό πλύσιμο μπορεί να μειώσει τις ιδιότητες της επένδυσης. Συνιστάται να καθαρίζετε την εξωτερική πλευρά των πλακών με ένα μαλακό σφουγγάρι ή με ένα βρεγμένο πανί με νερό και ήπιο απορρυπαντικό.

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα για να καθαρίσετε τις πλάκες.

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ


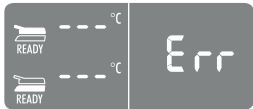
Τάση δικτύου:



220-240 V~50/60Hz

Απορροφούμενη ισχύς:

2000W

## ΕΠΙΛΥΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Μήνυμα σφάλματος που εμφανίζεται	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
	Μία από τις πλάκες δεν θερμαίνεται:	<p>Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει ότι μία από τις πλάκες ψησίματος δεν φτάνει στην επιθυμητή θερμοκρασία.</p> <p>Η πλάκα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη συσκευή.</p> <p>Η αντίσταση στο εσωτερικό της πλάκας μπορεί να έχει πάθει βλάβη.</p> <p>Η σύνδεση της αντίστασης μπορεί να έχει πάθει βλάβη.</p> <p>Ο ηλεκτρονικός έλεγχος μπορεί να έχει πάθει βλάβη.</p>	<p>Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση της.</p> <p>Αν η προτεινόμενη λύση δεν έχει αποτέλεσμα, πιθανότητα η συσκευή έχει πάθει βλάβη.</p> <p>Απευθυνθείτε σε ένα Σέρβις De'Longhi αναφέροντας τον τύπο σφάλματος.</p>
	Η ηλεκτρική αντίσταση τροφοδοτείται για υπερβολικό χρονικό διάστημα.	<p>Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει ότι η ηλεκτρική αντίσταση παραμένει αναμμένη για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.</p>	<p>Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος. Αποφύγετε το ψήσιμο πάνω στις πλάκες φαγητών μεγάλου μεγέθους ή κατεψυγμένων φαγητών που θα απαιτούσαν πολύ μεγάλο χρόνο θέρμανσης.</p> <p>Ο ηλεκτρονικός έλεγχος εμφανίζει το μήνυμα σφάλματος για 5 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια σβήνει τη συσκευή.</p> <p>Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την χρησιμοποιήσετε και πάλι.</p>

	<p>Δυσλειτουργία του αισθητήρα θερμοκρασίας.</p>	<p>Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει μια βλάβη στον αισθητήρα θερμοκρασίας.</p>	<p>Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πρέπει να αντικατασταθεί. Απευθυνθείτε σε ένα Σέρβις De'Longhi αναφέροντας τον τύπο σφάλματος.</p>
	<p>Δυσλειτουργία του αισθητήρα θερμοκρασίας.</p>	<p>Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει μια βλάβη στον αισθητήρα θερμοκρασίας.</p>	<p>Σημειώστε τον αριθμό σφάλματος. Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πρέπει να αντικατασταθεί. Απευθυνθείτε σε ένα Σέρβις De'Longhi αναφέροντας τον τύπο σφάλματος.</p>
		<p>Η συσκευή δεν ανάβει.</p>	<p>Βεβαιωθείτε ότι το φις είναι σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα του ρεύματος.</p> <p>Συνδέστε το φις σε μια άλλη πρίζα του ρεύματος.</p> <p>Ελέγξτε τον ασφαλειοδιακόπτη στον κεντρικό πίνακα</p> <p>Αν η προτεινόμενη λύση δεν έχει αποτέλεσμα, πιθανότητα η συσκευή έχει πάθει βλάβη. Απευθυνθείτε σε ένα Σέρβις De'Longhi.</p>
		<p>Πιέζοντας το πλήκτρο START/STOP η συσκευή δεν ανάβει.</p>	<p>Οι διακόπτες επιλογής της θερμοκρασίας είναι στη θέση 0. Στην πάνω και κάτω οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη OFF (σβηστή). Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας στην επιθυμητή θέση και πιέστε START/STOP.</p>



		<p>Πιέζοντας τα πλήκτρα SEAR, η ένδειξη SEAR αναβοσβήνει στην οθόνη και στη συνέχεια σβήνει.</p>	<p>Η λειτουργία SEAR είναι διαθέσιμη μόνο μία φορά κάθε 30 λεπτά. Αν προσπαθήσετε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για δεύτερη φορά πριν περάσουν 30 λεπτά, ο ηλεκτρονικός έλεγχος αρνείται να την εκτελέσει. Περιμένετε 30 λεπτά πριν χρησιμοποιήσετε και πάλι τη λειτουργία "SEAR".</p>
--	--	--	--

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Αρ. ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΒΑΘΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΤΡΟΠΟΣ		°C	SEAR	ΛΕΠΤΑ	
Μπριζόλα	0,5 - 1	2	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230	√	2 - 3	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	0,5 - 1	4	Καλά ψημένο	ΕΠΙΠΕΔΗ ΘΕΣΗ	grill	230		5 - 6	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε σ τ α μισά του ψησίματος
Φιλέτο	3-4	4	Μισοψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230	√	4 - 5	λαδώστε καλά το φαγητό
Φιλέτο	3-4	4	Μέτριο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230	√	7 - 8	λαδώστε καλά το φαγητό
Φιλέτο	3-4	4	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230	√	10 - 11	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	2	Μέτριο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230		4 - 5	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	2	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230		7 - 8	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	4	Μέτριο	ΕΠΙΠΕΔΗ ΘΕΣΗ	grill	230		10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε σ τ α μισά του ψησίματος
Μπριζόλα	2-3	4	Καλά ψημένο	ΕΠΙΠΕΔΗ ΘΕΣΗ	grill	230		14 - 16	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε σ τ α μισά του ψησίματος
Μπιφτέκια	2-3	6	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230	√	8 - 10	λαδώστε καλά το φαγητό

Σουβλάκι		6	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230		13 - 15	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
----------	--	---	-------------	----------	-------	-----	--	---------	--

ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Αρ. ΕΜΑΧΙΩΝ	ΒΑΘΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΤΡΟΠΟΣ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Παϊδάκι	1,5-3	6	Μέτριο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230	10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε τα παϊδάκια στα μισά του ψησίματος
Παϊδάκι	1,5-3	6	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230	12 - 14	

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Αρ. ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΣ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	SEAR	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Μπριζόλα	1-2	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230	√	7 - 9	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	1-2	8	ΕΠΙΠΕΔΗ ΘΕΣΗ	grill	230		14 - 16	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπριζόλα	<2,5	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230		9 - 11	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπριζόλα	<2,5	8	ΕΠΙΠΕΔΗ ΘΕΣΗ	grill	230		11 - 13	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Παϊδάκι		6-8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	200		20 - 25	γυρίστε 2-3 φορές
Μπέικον		4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230		1 - 2	
Χωριάτικο λουκάνικο		8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	200		16 - 18	τρυπήστε τα λουκάνικα με ένα πιρούνι
Σουβλάκι		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230		14 - 16	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε 1-2 φορές
Λουκάνικο		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230		8 - 10	

<b>ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ</b>	ΠΑΧΟΣ (cm)	Αρ. ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΣ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	SEAR	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Στήθος	<1	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230	✓	3 - 4	λαδώστε το φαγητό
Μπούτι		3	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	200		20 - 25	γυρίστε 1-2 φορές κατά το ψήσιμο
Φτερούγα		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	200		14 - 16	γυρίστε 1-2 φορές κατά το ψήσιμο
Μπιφτέκια	1.5-2	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230	✓	6-8	
Μπιφτέκια	1.5-2	8	Ε Π Ι Π Ε Δ Η ΘΕΣΗ	grill	230	✓	14 - 16	γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Σουβλάκι		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230		11 - 13	γυρίστε 1-2 φορές κατά το ψήσιμο
Λουκάνικο		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230		6 - 8	
Κοτόπουλο αλά ντιάβολα		1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	200		40 - 45	γυρίστε 1-2 φορές κατά το ψήσιμο

<b>ΨΩΜΙΑ</b>	Αρ. ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΣ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Τοστ / σάντουιτς	2	G R I L L ΦΟΥΡΝΟΥ	λείες	230	3 - 5	τοποθετήστε την πάνω πλάκα έτσι ώστε να αγγίζει το ψωμί χωρίς να το πιέζει
Ψωμάκι	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230	2 - 3	
Ψωμί σε φέτες	4	ΕΠΙΠΕΔΗ ΘΕΣΗ	λείες	230	4 - 5	γυρίστε στα μισά του ψησίματος

<b>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</b>	Αρ. ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΣ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Μελιτζάνες σε φέτες	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230	4 - 6	λαδώστε καλά το φαγητό
Κολοκυθάκια σε φέτες	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230	6 - 8	λαδώστε καλά το φαγητό
Πιπεριές (τέταρτα)	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	230	8 - 10	λαδώστε καλά το φαγητό
Ντομάτα σε φέτες	1	ΕΠΙΠΕΔΗ ΘΕΣΗ	λείες	230	5 - 7	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Κρεμμύδι σε φέτες	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	λείες	230	5 - 7	λαδώστε καλά το φαγητό, ανακατεύετε συχνά με μια σπάτουλα

ΨΑΡΙ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	Αρ. ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΣ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Ολόκληρο	250gr	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	200	8 - 10	λαδώστε το φαγητό
Φιλέτο	500gr	1	GRILL ΦΟΥΡΝΟΥ	λείες	230	25 - 30	λαδώστε το φαγητό, τοποθετήστε την πάνω πλάκα κοντά στο φαγητό χωρίς να το αγγίζει
Φέτα	450gr	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	200	8 - 10	λαδώστε το φαγητό
Σουβλάκι	500gr	6	ΕΠΙΠΕΔΗ ΘΕΣΗ	grill	230	10 - 12	λαδώστε το φαγητό, γυρίστε 2-3 φορές
Καλαμάρι	400gr	1-2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	200	10 - 12	λαδώστε το φαγητό
Καραβίδες	400gr	10-12	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	200	4 - 6	λαδώστε το φαγητό

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ	Αρ. ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΣ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Pancake	4	ΑΝΟΙΧΤΗ ΘΕΣΗ	λείες	200	4 - 5	βουτυρώστε τις πλάκες, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Βάφλες	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	ΒΑΦΛΕΣ		4 - 5	βουτυρώστε τις πλάκες
Φέτες ανανά	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	200	5 - 6	βουτυρώστε τις πλάκες

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

### ΣΤΡΑΠΑΤΣΑΤΑ, ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ

#### ΥΛΙΚΑ:

- αυγά 2
- μπέικον 2 φέτες
- γάλα 1 κουταλιά
- αλάτι και πιπέρι
- ψωμί τoστ 2 φέτες

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Χτυπήστε τα αυγά με το γάλα και το αλάτι μέχρι να σχηματιστεί ένα απαλό και αφρώδες μείγμα. Τοποθετήστε τις λείες πλάκες και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία OPEN GRILL. Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 230° και τον πάνω στους 230°. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, αδειάστε το μείγμα αυγών σε μια γωνία της πλάκας και ψήστε για 2-3 λεπτά ανακατεύοντας καλά με μια ξύλινη σπάτουλα ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα. Ταυτόχρονα στην ίδια πλάκα ψήστε και τις φέτες μπέικον για 3-4 λεπτά γυρνώντας τις στα μισά του ψησίματος, ενώ στην άλλη επίπεδη πλάκα ψήστε το ψωμί για 3-4 λεπτά γυρνώντας το στα μισά του ψησίματος. Συνθέστε το πιάτο και σερβίρετε.

### ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

#### ΥΛΙΚΑ:

- μελιτζάνες 1
- τυρί ricotta 100gr
- σκόρδο σε σκόνη
- μαϊντανός
- ελαιόλαδο 4 κουταλιές
- αλάτι
- πιπέρι
- μπαγκέτα 1

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Πλύνετε τις μελιτζάνες, ξεφλουδίστε τις και κόψτε τις σε χοντρές φέτες. Τοποθετήστε τις επίπεδες πλάκες και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία CONTACT GRILL. Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 230° και τον πάνω στους 230°. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, τοποθετήστε τις μελιτζάνες πάνω στην κάτω πλάκα και ψήστε για περίπου 8-10 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Κόψτε τις μελιτζάνες σε χοντρές φέτες και ρίξτε τις στο μπλέντερ με το τυρί, τη σκελίδα σκόρδο και τον ψιλοκομμένο μαϊντανό, λίγο αλάτι και πιπέρι, καθώς και το λάδι. Χτυπήστε μέχρι να έχετε ένα λείο και λεπτόκοκκο μείγμα. Αλείψτε το ψωμί (κομμένο σε φέτες) με το ελαιόλαδο

και ψήστε το στους 230°C πάντα με τις επίπεδες πλάκες στη λειτουργία CONTACT GRILL για 1-2 λεπτά μέχρι να επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός φρυγανίσματος.

Αλείψτε στο ψωμί την κρέμα μελιτζάνας, ραντίστε με δύο κουταλιές λάδι και σερβίρετε.

### ΣΑΛΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΡΟΚΑ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ

#### ΥΛΙΚΑ:

- μοσχαρίσιες φετούλες 2
- ρόκα 100gr
- ντοματίνια 10-12
- λεπτές φέτες παρμεζάνα 100gr
- αλάτι
- ελαιόλαδο

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη σαλάτα με ρόκα και ντοματίνια: πλύνετε το ρόκα, αφήστε την να στραγγίξει πάνω σε μια πετσέτα, κόψτε τα ντοματίνια σε 4 μέρη. Τοποθετήστε τις πλάκες grill και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία CONTACT GRILL. Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 230° και τον πάνω στους 230°. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, τοποθετήστε τις φετούλες κρέατος αφού πρώτα τις λαδώσετε, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για 2-3 λεπτά ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. Κόψτε το κρέας σε λωρίδες και απλώστε τις πάνω στη ρόκα και τα ντοματίνια, αλατίστε και προσθέστε τις λεπτές φέτες παρμεζάνας. Γαρνίρετε με λίγο λάδι.

### ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΚΑΦΕ

#### ΥΛΙΚΑ:

- μοσχαρίσιες μπριζόλες (2 των 250gr η καθεμία)
- ελαιόλαδο

#### ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΙΓΜΑ ΜΕ ΚΑΦΕ:

- σπόροι κύμινο 2 κουταλάκια
- κόκκοι καφέ 2 κουταλάκια
- γλυκιά πιπεριά 1 κουταλιά
- πάπρικα 1 κουταλάκι
- χοντρό αλάτι 1 κουταλάκι
- πιπέρι 1 κουταλάκι

#### ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε το μείγμα με καφέ: προσθέστε τους σπόρους κύμινο και τον καφέ στο μπλέντερ και χτυπήστε μέχρι να έχετε μια όχι υπερβολικά ψιλή σκόνη. Αδειάστε τη σκόνη σε ένα μπολ, προσθέστε τα άλλα υλικά και ανακατέψτε καλά. Αλείψτε με λίγο λάδι το κρέας και γαρνίρετε με τα μπαχαρικά. Σκεπάστε και

αφήστε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για περίπου 30 λεπτά. Τοποθετήστε τις πλάκες grill και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία CONTACT GRILL.

Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 230° και τον πάνω στους 230°. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα και το πλήκτρο SEAR και για τις δύο πλάκες. Όταν η ένδειξη SEAR σταματήσει να αναβοβλίνει στην οθόνη, τοποθετήστε το κρέας πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για 6-8 λεπτά ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. Σερβίρετε το φαγητό ζεστό.

### **ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ**

#### **ΥΛΙΚΑ:**

- μοσχαρίσια φιλέτα 4
- αλάτι
- μαύρο πιπέρι φρεσκοτριμμένο
- σκελίδες σκόρδο 2
- μουστάρδα 2 κουταλιές
- βούτυρο 60gr
- ελαιόλαδο

#### **ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ:**

- βούτυρο 30gr
- τυρί gorgonzola 1 κουταλιά
- κρεμμύδια 2
- μανιτάρια 300gr
- ούισκι 1/2 ποτηράκι
- κρέμα γάλακτος 200gr
- χυμός λεμονιού
- μαϊντανός

#### **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:**

Αλατοπιπερώστε το κρέας και αφήστε το σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για περίπου μία ώρα.

Ετοιμάστε τη σάλτσα μανιταριών: σε ένα τηγάνι λειώστε το βούτυρο, προσθέστε τα κρεμμύδια σε ροδέλες και τηγαρίστε για 2-3 λεπτά. Προσθέστε τα μανιτάρια και τηγαρίστε για άλλα 5 λεπτά. Σε αυτό το σημείο προσθέστε το ούισκι, τηγαρίστε για 1 λεπτό, προσθέστε ένα ποτήρι νερό και μαγειρέψτε για άλλο ένα λεπτό περίπου. Προσθέστε την κρέμα γάλακτος, το χυμό λεμόνι, τον μαϊντανό, το τυρί και βράστε.

Όταν η σάλτσα γίνει λίγο πυκνή, προσθέστε αλάτι και πιπέρι και βγάλτε από τη φωτιά.

Ταυτόχρονα ετοιμάστε το καρύκευμα για το κρέας με το οποίο θα αλείψετε τα φιλέτα κατά το ψήσιμο. Σε ένα μικρό τηγάνι προσθέστε το βούτυρο, τη μουστάρδα και το σκόρδο. Μαγειρέψτε σε μέτρια φωτιά μέχρι να λειώσει το βούτυρο. Διατηρήστε ζεστό.

Τοποθετήστε τις πλάκες grill και ρυθμίστε την τοστιέρα στη

λειτουργία CONTACT GRILL. Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 230° και τον πάνω στους 230°.

Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα και το πλήκτρο SEAR και για τις δύο πλάκες.

Όταν η ένδειξη SEAR σταματήσει να αναβοβλίνει στην οθόνη, τοποθετήστε τα φιλέτα (αφού τα αλείψετε με τη σάλτσα και από τις δύο πλευρές) πάνω στην κάτω πλάκα και κλείστε την τοστιέρα. Ψήστε για 6-8 λεπτά ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος και το πάχος των φιλέτων. Στο τέλος βγάλτε τα φιλέτα και σερβίρετε καλύπτοντας με τη σάλτσα μανιταριών που ετοιμάσατε προηγουμένως.

### **ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΜΕ ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ ΣΙΚΑΛΕΩΣ**

#### **ΥΛΙΚΑ:**

- ψωμί σικάλεως 8 φέτες
- κιμάς άριστης ποιότητας 500gr
- τυρί emmenthal σε φέτες 100gr
- ελαιόλαδο 2 κουταλιές
- κρεμμύδια σε φέτες 2
- βούτυρο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- σάλτα worchester 2 κουταλάκια
- αλάτι
- πιπέρι
- ζάχαρη μισό κουταλάκι

#### **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:**

Ετοιμάστε τα μπιφτέκια: σε ένα μπολ αναμείξτε τον κιμά, τη σάλτσα worchester, το αλάτι, το πιπέρι και ζυμώστε καλά. Φτιάξτε με τα χέρια 4 μπιφτέκια σε πάχος περίπου 2 εκατ. Ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία OPEN GRILL και τοποθετήστε την επίπεδη πλάκα στην κάτω θέση και την πλάκα grill στην πάνω θέση. Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 230° και τον πάνω στους 230°. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, τοποθετήστε τα κομμένα σε φέτες κρεμμύδια με το ελαιόλαδο και τη ζάχαρη πάνω στην κάτω πλάκα και ψήστε για περίπου 5-6 λεπτά ανακατεύοντας συχνά με μια σπάτουλα ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα. Ταυτόχρονα στην άλλη πλάκα ψήστε τα μπιφτέκια για περίπου 12 λεπτά γυρίζοντας μετά από περίπου 5-6 λεπτά (ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το πάχος). Μόλις ψηθούν τα κρεμμύδια, βγάλτε τα από την πλάκα και ψήστε τις φέτες ψωμί που έχετε αλείψει με βούτυρο από τη μία πλευρά για 1-2 λεπτά.

Βάλτε τις φέτες ψωμί πάνω σε μια ξύλινη βάση με τη φρυγανισμένη πλευρά προς τα πάνω, απλώστε τα κρεμμύδια, βάλτε τα μπιφτέκια και καλύψτε με το τυρί. Κλείστε το ψωμάκι με μια φέτα ψωμί με τη φρυγανισμένη πλευρά προς τα κάτω.

Περιμένετε μέχρι να ζεσταθεί και πάλι η πλάκα, στη συνέχεια βάλτε τα τoστ και πιέστε καλά με την πάνω πλάκα.

Ψήστε για περίπου 2-3 λεπτά μέχρι να ψηθεί καλά το ψωμί.

### **ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΜΕ ΜΠΑΛΣΑΜΙΚΟ ΚΑΙ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ**

#### **ΥΛΙΚΑ:**

- αρνίσια παϊδάκια 6
- τριμμένο δεντρολίβανο 10gr
- τριμμένο σκόρδο 10gr
- μπαλσάμικο 100ml
- ζάχαρη 15gr
- αλάτι
- πιπέρι

#### **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:**

Αναμείξτε όλα τα υλικά σε ένα μεγάλο μπολ. Σκεπάστε και μαρινάρετε το αρνί στο ψυγείο για τουλάχιστον 1-2 ώρες. Τοποθετήστε τις πλάκες grill και ρυθμίστε την τoστιέρα στη λειτουργία CONTACT GRILL. Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 230° και τον πάνω στους 230°. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τoστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, τοποθετήστε τα παϊδάκια πάνω στην κάτω πλάκα.

Ψήστε για περίπου 11'-13' ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος και το πάχος (συνιστάται να τα γυρίσετε στα μισά του ψησίματος γιατί το κόκαλο εμποδίζει το σωστό ψήσιμο του κρέατος από την πάνω πλάκα). Ταυτόχρονα αδειάστε τη μαρινάδα σε ένα μπολ και απλώστε την σαν σάλτσα πάνω στα ψημένα παϊδάκια.

### **ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ**

#### **ΥΛΙΚΑ:**

- κοτόπουλο στήθος 500gr

#### **ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:**

- καυτή πιπεριά 1 κουταλάκι
- κολιάνδρος 1 κουταλάκι
- ελαιόλαδο 100ml
- κρεμμύδια 2
- σκόρδο 3 σκελίδες
- πιπερόριζα τριμμένη 1 κουταλάκι
- ζάχαρη 1 κουταλάκι
- χυμός μοσχολέμονο 1 κουταλιά
- χοντρό αλάτι 1 κουταλάκι
- πιπέρι

### **ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ:**

- κρέμα γάλακτος 50 ml
- τριμμένη φλούδα μοσχολέμονο 1/2 κουταλάκι
- χυμός μοσχολέμονο 1 κουταλιά
- ελαιόλαδο 1 κουταλιά
- μέλι 1 κουταλιά
- αλάτι

#### **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:**

Ετοιμάστε το μαρινάρισμα: προσθέστε όλα τα υλικά στο μπλέντερ και χτυπήστε μέχρι να έχετε ένα ομοιογενές μείγμα. Βάλτε σε ένα βαθύ πιάτο το κοτόπουλο κομμένο σε κύβους με πλάτος 2 εκατ., προσθέστε τη μαρινάδα και σκεπάστε ομοιόμορφα όλο το κοτόπουλο. Καλύψτε με μεμβράνη για τρόφιμα και μαρινάρετε για 1-2 ώρες.

Ετοιμάστε την κρέμα αναμειγνύοντας όλα τα υλικά σε ένα μπολ, καλύψτε με διαφανή μεμβράνη και βάλτε στο ψυγείο. Ετοιμάστε τα σουβλάκια με τα κομμάτια κοτόπουλου. Τοποθετήστε τις πλάκες grill και ρυθμίστε την τoστιέρα στη λειτουργία CONTACT GRILL.

Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 230° και τον πάνω στους 230°. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τoστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, τοποθετήστε τα σουβλάκια πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 11-13 λεπτά γυρίζοντας τα 1-2 φορές. Σερβίρετε τα ζεστά σουβλάκια με την κρέμα από λεμόνι και μέλι.

### **ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ ΑΛΑ ΠΡΟΒΕΝΤΣΑΛΕ**

#### **ΥΛΙΚΑ:**

- μπουτία κοτόπουλο 3 (550gr)

#### **ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:**

- λευκό ξηρό κρασί 250ml
- ελαιόλαδο 4 κουταλιές
- μουστάρδα με σπόρια 3 κουταλιές
- λευκό ξύδι 3 κουταλιές
- μυρωδικά 2 κουταλιές
- σκόρδο τριμμένο 2 σκελίδες
- χοντρό αλάτι 2 κουταλάκια
- καυτή πιπεριά 1 κουταλάκι

#### **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:**

Ετοιμάστε τη μαρινάδα αναμειγνύοντας όλα τα υλικά σε ένα μπολ. Με μια κοφτερή λεπίδα χαράξτε τα μπουτία ανοιγόντας τα ελαφρά. Βάλτε τα μπουτία στο μπολ με τη μαρινάδα και γυρίστε τα από όλες τις πλευρές. Μαρινάρετε για 2-3 ώρες. Τοποθετήστε τις πλάκες grill και ρυθμίστε την τoστιέρα στη λειτουργία CONTACT GRILL. Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη



θερμοστάτη στους 210° και τον πάνω στους 210°.

Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, τοποθετήστε τα μπουτία πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 20-25 λεπτά κυρίζοντάς τα 2-3 φορές. Αφού ψηθούν, σερβίρετε σε ένα ρηχό πιάτο.

### **ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ**

#### **ΥΛΙΚΑ:**

- καραβίδες 16/20 τεμ.

#### **ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:**

- μαϊντανός
- λεμόνια 2
- αλάτι
- πιπέρι
- σκόρδο 2 σκελίδες

#### **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:**

Ετοιμάστε τη μαρινάδα ψιλοκόβοντας το σκόρδο και τον μαϊντανό και προσθέστε το χυμό λεμόνι. Αλατίστε και πιπερώστε ελαφρά. Πλύνετε τις καραβίδες, στεγνώστε καλά και μαρινάρετε για τουλάχιστον μισή ώρα.

Τοποθετήστε τις πλάκες grill και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία CONTACT GRILL.

Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 210° και τον πάνω στους 210°.

Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, τοποθετήστε τις στραγγισμένες από τη μαρινάδα καραβίδες πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 4-6 λεπτά.

Κατά το σερβίρισμα, διακοσμήστε το πιάτο με λίγες φέτες λεμόνι και διάφορα λαχανικά.

### **ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ**

#### **ΥΛΙΚΑ:**

- σολομός φιλέτο 500gr
- ελαιόλαδο

#### **ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ:**

- γιαούρτι στραγγιστό 250gr
- σκόρδο 1 σκελίδα
- αλάτι 1 κουταλάκι
- ζάχαρη 1 πρέζα
- φρέσκο κρεμμυδάκι 20gr
- μαϊντανός 20gr
- λευκό πιπέρι

#### **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:**

Ετοιμάστε τη σάλτσα: πλύνετε και στεγνώστε καλά το μαϊντανό και τα κρεμμυδάκια, ψιλοκόψτε το σκόρδο.

Βάλτε το γιαούρτι σε ένα μπολ, προσθέστε τα αρωματικά, το σκόρδο, το αλάτι, τη ζάχαρη, το πιπέρι και χτυπήστε μέχρι να έχετε μια απαλή κρέμα. Βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 30 λεπτά.

Τοποθετήστε τις επίπεδες πλάκες και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία OVEN GRILL.

Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 230° και τον πάνω στους 230°.

Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, τοποθετήστε το φιλέτο που έχετε αλείψει με λάδι πάνω στην κάτω πλάκα, κλείστε την πάνω πλάκα στη λειτουργία OVEN GRILL (στη θέση κοντά στο φαγητό χωρίς να το αγγίζει) και ψήστε για περίπου 25-30 λεπτά (για καλύτερο τελικό αποτέλεσμα, στα μισά του ψησίματος περιστρέψτε το σολομό κατά 180° γιατί στο πίσω μέρος η πλάκα είναι πιο κοντά στο φαγητό).

Μετά το ψήσιμο, βάλτε το σολομό σε ένα ρηχό πιάτο και σερβίρετε με τη σάλτσα γιαούρτι.

### **ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ**

#### **ΥΛΙΚΑ:**

- μεγάλο καλαμάρι 400gr
- λεμόνι 1
- μαϊντανός 1 ματσάκι
- ελαιόλαδο
- ρίγανη
- αλάτι
- καυτή πιπεριά σε σκόνη

#### **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:**

Καθαρίστε το καλαμάρι, αφαιρέστε το κεφάλι και το εσωτερικό κόκαλο και πλύνετε καλά.

Τοποθετήστε τις πλάκες grill και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία CONTACT GRILL.

Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 210° και τον πάνω στους 210°.

Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, τοποθετήστε το καλαμάρι αφού το αλείψετε με λάδι πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 10-12 λεπτά. Σε ένα μπολ ετοιμάστε το καρύκευμα αναμειγνύοντας το λάδι με τον ψιλοκομμένο μαϊντανό, το χυμό λεμόνι, λίγη ρίγανη, λίγο αλάτι και καυτή πιπεριά.

Αφού ψηθεί το καλαμάρι, βγάλτε το από την τοστιέρα και

γαρνίρετε με τη σάλτσα.  
Συνθέστε το πιάτο και σερβίρετε.

### **PANCAKE ME ΜΠΑΝΑΝΑ**

#### **ΥΛΙΚΑ:**

- μπανάνες 1
- αυγά 2 (1 ολόκληρο + 1 ασπράδι)
- γάλα 150ml
- αλεύρι τύπου 00 100gr
- βούτυρο 70gr
- αλάτι
- ζάχαρη 1 κουταλιά
- μαγιά για γλυκά 16gr

#### **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:**

Ξεφλουδίστε την μπανάνα και λειώστε την καλά με ένα πιρούνι.

Σε ένα άλλο μπολ χτυπήστε 1 ολόκληρο αυγό με τη ζάχαρη και προσθέστε σιγά-σιγά το γάλα πάντα αναμειγνύοντας. Στη συνέχεια προσθέστε 50 gr λειωμένο βούτυρο, μετά σιγά-σιγά το κοσκινισμένο αλεύρι με τη μαγιά και λίγο αλάτι. Προσθέστε και τον πολτό μπανάνας αναμειγνύοντας καλά όλα τα υλικά και βάλτε στο ψυγείο για 10 λεπτά.

Ταυτόχρονα χτυπήστε το ασπράδι.

Στο έτοιμο μείγμα προσθέστε το χτυπημένο ασπράδι με απαλές κινήσεις από κάτω προς τα πάνω. Τοποθετήστε τις λείες πλάκες και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία OPEN GRILL. Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 200° και τον πάνω στους 200°.

Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, αλείψτε με λίγο βούτυρο τις πλάκες, προσθέστε 1-2 κουταλιές ζύμης απλώνοντάς την γρήγορα πάνω στην επιφάνεια ώστε να σχηματιστεί ένας κύκλος. Ψήστε για περίπου 2 λεπτά, μέχρι να δείτε φυσαλίδες σε όλη την επιφάνεια του pancake, στη συνέχεια γυρίστε το από την άλλη πλευρά και ψήστε για περίπου άλλα 2 λεπτά.

Τα pancake μπορείτε να τα γαρνίρετε με πολλούς τρόπους: κρέμα σοκολάτα, σιρόπι, φρέσκα μύρtila, τριμμένη σοκολάτα, μέλι, σαντιγί, άχνη ζάχαρη.

### **ΑΝΑΝΑΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ**

#### **ΥΛΙΚΑ:**

- ανανάς 1
- μέλι
- μαύρη ζάχαρη
- φρέσκια μέντα
- άχνη ζάχαρη
- παγωτό βανίλια

#### **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:**

Αφαιρέστε τα φύλλα και τη φλούδα από τον ανανά. Στη συνέχεια κόψτε το φρούτο σε φέτες πάχους περίπου 1-2 εκατ. και πασπαλίστε κάθε φέτα με μαύρη ζάχαρη και από τις δύο πλευρές. Τοποθετήστε τις πλάκες grill και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία CONTACT GRILL. Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 200° και τον πάνω στους 200°. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, αλείψτε τον ανανά και από τις δύο πλευρές με μέλι και τοποθετήστε πάνω στην τοστιέρα. Κλείστε την τοστιέρα και ψήστε για 5-6 λεπτά.

Αφού ψηθούν, βάλτε τις φέτες σε ένα ρηχό πιάτο, διακοσμήστε με φυλλαράκια μέντας, πασπαλίστε με άχνη ζάχαρη και σερβίρετε με μαπαλιτσες παγωτό.

## **ΚΛΑΣΙΚΕΣ ΒΑΦΛΕΣ**

*ΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ: 8 βάφλες*

*ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 10 λεπτά*

*ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 10 λεπτά*

### **ΥΛΙΚΑ:**

- αλεύρι 2 φλιτζάνια / 460gr
- αλάτι 1 κουταλάκι
- μαγιά 4 κουταλάκια / 10gr
- άσπρη ζάχαρη 2 κουταλιές / 30gr
- αυγά 2
- χλιαρό γάλα 1,5 φλιτζάνι / 345ml
- λειωμένο βούτυρο 75gr
- βανίλια 1 κουταλάκι

### **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:**

Σε ένα μεγάλο μπολ αναμείζετε το αλεύρι, το αλάτι, τη μαγιά και τη ζάχαρη. Χτυπήστε τα αυγά σε ένα άλλο μπολ, προσθέστε το γάλα, το βούτυρο και τη βανίλια. Προσθέστε το αλεύρι και τα άλλα υλικά στο μπολ με το γάλα και τα αυγά και αναμείζετε με το σύρμα. Προθερμάνετε την πλάκα για βάφλες. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, αλείψτε με βούτυρο την πλάκα ή ψεκάστε με ένα αντικολητικό σπρέι, στη συνέχεια αδειάστε μια μεζούρα σε κάθε τετράγωνη υποδοχή της πλάκας και με μια σπάτουλα απλώστε το μείγμα. Ψήστε τις βάφλες μέχρι να ροδίσουν και γίνουν τραγανές (5 λεπτά). Συνεχίστε μέχρι να εξαντληθεί το μείγμα. Σερβίρετε αμέσως.

## **ΒΑΦΛΕΣ ΒΕΛΓΙΟΥ**

*ΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ: 10-12 βάφλες*

*ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 15 λεπτά*

*ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 15 λεπτά*

### **ΥΛΙΚΑ:**

- αλεύρι για γλυκά 2 φλιτζάνια / 460gr
- αλάτι 1/2 κουταλάκι
- μαγιά 2 κουταλάκια / 5gr
- άσπρη ζάχαρη 2 κουταλιές / 30gr
- αυγά 4
- χλιαρό γάλα 2 φλιτζάνια / 460gr
- λειωμένο βούτυρο 70gr
- βανίλια 1/2 κουταλάκι

### **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:**

Σε ένα μεγάλο μπολ αναμείζετε το αλεύρι, το αλάτι και τη μαγιά. Σε ένα άλλο μπολ, χτυπήστε τους κρόκους με τη ζάχαρη μέχρι να έχετε μια αφράτη κρέμα. Προσθέστε τη βανίλια, το λειωμένο βούτυρο, το γάλα και τα αυγά και αναμείζετε με το σύρμα. Ενώστε το περιεχόμενο των δύο μπολ και αναμείζετε με το σύρμα. Μην αναμείζετε υπερβολικά. Σε ένα τρίτο μπολ, χτυπήστε τα ασπράδια

με ένα ηλεκτρικό μίξερ για 1-2 λεπτά. Με μια λαστιχένια σπάτουλα, ενσωματώστε προσεκτικά τα ασπράδια στο μείγμα για βάφλες. Μην αναμείζετε υπερβολικά. Προθερμάνετε την πλάκα για βάφλες. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, αλείψτε με βούτυρο την πλάκα ή ψεκάστε με ένα αντικολητικό σπρέι, στη συνέχεια αδειάστε μια μεζούρα σε κάθε τετράγωνη υποδοχή της πλάκας και με μια σπάτουλα απλώστε το μείγμα. Ψήστε τις βάφλες μέχρι να ροδίσουν και γίνουν τραγανές (5 λεπτά).

Συνεχίστε μέχρι να εξαντληθεί το μείγμα. Σερβίρετε αμέσως.

## **ΒΑΦΛΕΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΛΑ**

*ΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ: 8-10 βάφλες*

*ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 10 λεπτά*

*ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 15 λεπτά*

### **ΥΛΙΚΑ:**

- αλεύρι 2 φλιτζάνια / 460gr
- αλάτι 1 κουταλάκι
- μαγιά 1 κουταλάκι / 3gr
- ζάχαρη 170gr
- αυγά 2
- χλιαρό γάλα 1,5 φλιτζάνι / 345ml
- βούτυρο 80gr
- βανίλια 1 κουταλάκι
- σοκολάτα υγείας 140gr
- κακάο σε σκόνη 60gr
- κανέλλα 6gr

### **ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:**

Βάλτε τη σοκολάτα και το βούτυρο σε ένα μπολ για μικροκύματα και ζεσάνετε στο φούρνο στη μέγιστη ισχύ για 30 δευτερόλεπτα. Αναμείζετε μέχρις ότου η σοκολάτα και το βούτυρο λειώσουν εντελώς και το μείγμα γίνει λείο. Αφήστε λίγο να κρυσώσει. Αναμείζετε με το σύρμα τα αυγά, το γάλα και τη βανίλια σε ένα μεγάλο μπολ και ενσωματώστε με προσοχή το μείγμα βούτυρο-σοκολάτα. Κοσκινίστε το αλεύρι, προσθέστε τη ζάχαρη, το κακάο σε σκόνη, την κανέλλα, τη μαγιά και το αλάτι σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέστε το μείγμα με το αλεύρι και τα άλλα υλικά στα αυγά και αναμείζετε με το σύρμα μέχρι να έχετε ένα επαρκώς λείο μείγμα. Προθερμάνετε την πλάκα για βάφλες.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, αλείψτε με βούτυρο την πλάκα ή ψεκάστε με ένα αντικολητικό σπρέι, στη συνέχεια αδειάστε μια μεζούρα σε κάθε τετράγωνη υποδοχή της πλάκας και με μια σπάτουλα απλώστε το μείγμα. Ψήστε τις βάφλες μέχρι να ροδίσουν και γίνουν τραγανές (5 λεπτά). Συνεχίστε μέχρι να εξαντληθεί το μείγμα. Σερβίρετε αμέσως.