

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

Προειδοποιήσεις ασφαλείας



Κίνδυνος!

Η μη τήρηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να γίνει 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 διαθέτει γείωση και έχει ελάχιστη παροχή 16A.
- 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.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή μέσω ενός ξεχωριστού 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 το φις από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.



Προσοχή!

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

- Καθαρίστε την εξωτερική πλευρά της πλάκας ψησίματος με μαλακό σφουγγάρι ή με βρεγμένο πανί σε νερό και

ήπιο απορρυπαντικό.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται 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: κουζίνες για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων χώρων εργασίας, μονάδες αγροτουρισμού, ξενοδοχεία, ενοικιαζόμενα δωμάτια και άλλες μονάδες φιλοξενίας.
 - Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά με ηλικία άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες ψυχοσωματικές 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 επιτήρηση.
 - Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς τις πλάκες ψησίματος.
 - Φυλάξτε τη συσκευή μόνον αφού κρυώσει εντελώς.
 - Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν λειτουργεί.



Κίνδυνος εγκαυμάτων!!

Η μη τήρηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο εγκαυμάτων.

- Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, η εξωτερική επιφάνεια μπορεί να φτάσει σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Χρησιμοποιείτε πάντα τη χειρολαβή (2) ή, αν χρειάζεται, γάντια φούρνου.
- Αφαιρέστε ή αντικαταστήστε τις πλάκες ψησίματος μόνο όταν η συσκευή κρυώσει εντελώς.



Σημαντική σημείωση:

Το σύμβολο αυτό επισημαίνει συστάσεις και πληροφορίες για τον χρήστη.

- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, μην ψήνετε φαγητά τυλιγμένα σε πλαστικές μεμβράνες, σε αλουμινόχαρτο ή σε σακούλες πολυαιθυλενίου.
- Μετά τον καθαρισμό, οι πλάκες σκουπίσματος πρέπει να στεγνώνονται πριν τοποθετηθούν πάλι στη συσκευή.



Αυτό το προϊόν συμμορφούται με την οδηγία EOK 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με 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 μέταλλο για ρύθμιση του καπακιού αναλόγως με το πάχος των φαγητών.
- 3. Μπουτόν απελευθέρωσης πλάκας:** πιάστε για να απελευθερώσετε και να αφαιρέσετε την πλάκα.
- 4. Σύστημα ασφάλισης/απελευθέρωσης των πλακών γκριλ και μοχλός ρύθμισης του ύψους:** ασφαλίζει την πάνω πλάκα/καπάκι στο επιθυμητό ύψος για μαγείρεμα φαγητών που δεν χρειάζονται πίεση.
- 5. Μοχλός απελευθέρωσης μεντεσέ:** επιτρέπει το πλήρες άνοιγμα του καπακιού για ψήσιμο σε οριζόντια θέση.
- 6. Θέσεις ρύθμισης του ύψους.**
- 7. Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας**
- 8. Πλήκτρο Start/Stop.**
- 9. Διακόπτης θερμοστάτη της κάτω πλάκας:** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 60°C έως 240°C ή για να βηθήσετε την κάτω πλάκα.
- 10. Πλήκτρο "SEAR"** (βαθύ ψήσιμο) της κάτω πλάκας.
- 11. Πλήκτρο "Sandwich".**
- 12. Πλήκτρο "Hamburger".**
- 13. Πλήκτρο διατήρησης ζεστών φαγητών.**
- 14. Πλήκτρο Time "-":** για να ρυθμίσετε (μειώσετε) τον χρόνο ψησίματος.
- 15. Πλήκτρο Time "+":** για να ρυθμίσετε (αυξήσετε) τον χρόνο ψησίματος.
- 16. Διακόπτης θερμοστάτη πάνω πλάκας:** για να

ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 60°C έως 240°C ή για να βηθήσετε την πάνω πλάκα.

- 17. Πλήκτρο "SEAR"** (βαθύ ψήσιμο) της πάνω πλάκας.
- 18. Αφαιρούμενες πλάκες:** αντικολητικές πλάκες που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων και καθαρίζονται εύκολα Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΑΙ Ο ΤΥΠΟΣ ΤΩΝ ΠΛΑΚΩΝ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΙΑΦΕΡΕΙ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ.
- 18a. Πλάκα Grill:** ιδανική για να ψήνετε μπριζόλες, μπιφτέκια, κοτόπουλο και λαχανικά
- 18b. Λεία πλάκα:** για τέλειες κρέπες, αυγά, μπέικον και οστρακόδερμα.
- 18c*. Πάνω πλάκα waffle:** για βάφλες παντός τύπου (διατίθεται ως ξεχωριστό αξεσουάρ).
- 18d*. Κάτω πλάκα waffle:** για βάφλες παντός τύπου (διατίθεται ως ξεχωριστό αξεσουάρ).
- 19. Δίσκος για λίπη:** Ενωματωμένος στη συσκευή και αφαιρούμενος για εύκολο καθαρίσμα.
- 20*. Μεζούρα για βάφλες** (διατίθεται ως ξεχωριστό αξεσουάρ).

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 και τον δίσκο για λίπη. Οι πλάκες και ο δίσκος για λίπη μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.



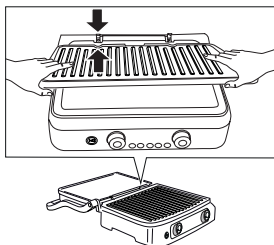
Σημαντική σημείωση: Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, μπορεί να απελευθερώσει μια ελαφρά οσμή και λίγο καπνό. Αυτό είναι κάτι φυσιολογικό και συνηθισμένο σε όλες τις συσκευές με αντικολητικές πλάκες.



Σημαντική σημείωση: οι αφαιρούμενες πλάκες (grill και λείες) είναι πλήρως εναλλάξιμες.

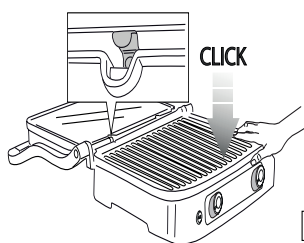
Τοποθέτηση των πλακών ψησίματος

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



1


- Κάθε πλάκα (γκριλ ή λεία) μπορεί να τοποθετηθεί μόνο στην πάνω ή κάτω θέση (βλ. εικ. 2), με εξαίρεση τις πλάκες για βιάφλες.



2


Για να αφαιρέσετε τις πλάκες

Εντοπίστε στη δεξιά πλευρά τα μπουτόν απελευθέρωσης (3) των πλακών. Πιέστε το μπουτόν δυνατά για να απελευθερώσετε την πλάκα 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 ο δίσκος 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 το ψήσιμο, ελέγχετε τακτικά τον δίσκο και αφαιρείτε τον δίσκο για λίπη, προκειμένου να αποφύγετε τη συσσώρευση υγρού λίπους.

Μετά το μαγείρεμα, φροντίστε για τη σωστή απόρριψη 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. Αντιθέτως, 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. Μην αδειάζετε τον δίσκο για λίπη αν δεν κρυσώσει εντελώς η συσκευή. Κατά την αφαίρεση του δίσκου, απαιτείται προσοχή για την αποφυγή διαρροής υγρών.

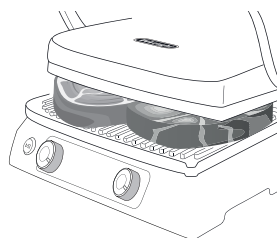
ΘΕΣΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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 τροφιμού 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 μπιφτέκια, 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. Με τη λειτουργία αυτή τα φαγητά ψήνονται γρήγορα γιατί έρχονται σε επαφή με τις πλάκες και από τις δύο πλευρές ταυτόχρονα (βλ. εικ. 3).



3

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

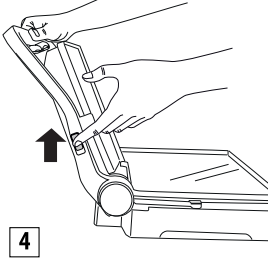
Η συσκευή διαθέτει μια ειδική χειρολαβή και ένα μεντεσέ που επιτρέπουν τη ρύθμιση της πάνω πλάκας ανάλογα με το πάχος του φαγητού.

Εάν θέλετε να μαγειρέψετε περισσότερα φαγητά ταυτόχρονα με τη λειτουργία “τοστιέρα”, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι τα

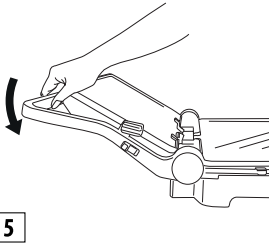
διάφορα φαγητά έχουν το ίδιο πάχος, έτσι ώστε το καπάκι να κλείνει ομοιόμορφα (πάνω πλάκα).

Τοστιέρα ανοιχτή

Η πάνω πλάκα ανοίγει δίπλα στην 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 είτε με τις πλάκες γκριλ είτε με τις λείες. Για να ρυθμίσετε τη συσκευή στη θέση αυτή, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε το μοχλό απελευθέρωσης του μεντεσέ στην αριστερή πλευρά. Πιάστε τη χειρολαβή με το δεξί χέρι και με το αριστερό τραβήξτε προς τα πάνω τον μοχλό απελευθέρωσης (βλ. εικ. 4).



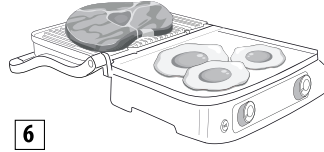
Σπρώξτε προς τα πίσω τη χειρολαβή έως ότου ανοίξει εντελώς το καπάκι σε επίπεδη θέση (βλ. εικ. 5).



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 barbecue για να ψήσετε μπιφτέκια, μπριζόλες, κοτόπουλο και ψάρι. Η λειτουργία barbecue αποτελεί τον απλούστερο τρόπο χρήσης της συσκευής. Οι πλάκες βρίσκονται σε ανοιχτή θέση και έτσι έχετε διαθέσιμη διπλή επιφάνεια ψησίματος.

Μπορείτε να ψήσετε διάφορα φαγητά σε χωριστές πλάκες χωρίς να αναμειγνύονται οι οσμές ή να ψήσετε μεγαλύτερη ποσότητα από το ίδιο φαγητό. Η λειτουργία barbecue σας επιτρέπει να ψήσετε ποικίλα κομμάτια κρέατος διαφορετικού πάχους, το καθένα με τον βαθμό ψησίματος που προτιμάτε. Στη λειτουργία αυτή πρέπει να γυρίζετε τα φαγητά κατά τη

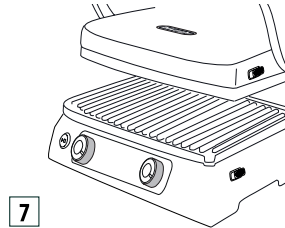
διάρκεια του ψησίματος. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί και με τις λείες πλάκες για να ψήσετε κρέπες, τυρί, αυγά και μπέικον για το πρωινό (βλ. εικ. 6).



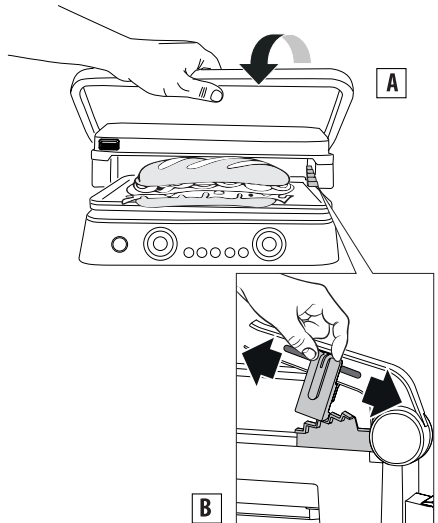
Η μεγάλη επιφάνεια ψησίματος σας επιτρέπει να ψήνετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά ή μεγαλύτερη ποσότητα από το ίδιο φαγητό.

Λειτουργία "Φούρνου Γκριλ"

Η λειτουργία αυτή (βλ. εικ. 7) 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. Α).
- Τοποθετήστε το σύστημα ασφάλισης/απελευθέρωσης των πλακών και τον μοχλό ρύθμισης του ύψους (4) στην επιθυμητή θέση φούρνου μετακινώντας τον μοχλό.
- Η πάνω πλάκα ασφαλίζει στη θέση αυτή. Υπάρχουν 5 διαφορετικές ρυθμίσεις του ύψους (εικ. Β).

ΧΡΗΣΗ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ MANUAL

Αφού προετοιμάσετε σωστά τη συσκευή και είστε έτοιμοι για το ψήσιμο, επιλέξτε μια θερμοκρασία από 60°C έως 240°C για καθεμία από τις δύο πλάκες (πάνω και κάτω) με τους διακόπτες θερμοστάτη 9 και 16.

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

Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ Χρονοδιακόπτη

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", επιλέξτε τη θέση ψησίματος (βλ. παράγραφο "Θέσεις ψησίματος") και στη συνέχεια τοποθετήστε το φαγητό πάνω στις πλάκες. Μπορείτε να επιλέξετε τον χρόνο ψησίματος πιέζοντας τα πλήκτρα του χρονοδιακόπτη (14 και 15). Στο τέλος του χρόνου ψησίματος, η συσκευή εμφανίζει το μήνυμα "END". Η συσκευή εκπέμπει 5 ηχητικά σήματα, **αλλά παραμένει αναμμένη**. Όταν ψηθεί το φαγητό, σβήστε τη συσκευή πιέζοντας το πλήκτρο start/stop (8) ή γυρίστε τους διακόπτες του θερμοστάτη (9 και 16) στη θέση ●.

i **Σημαντική σημείωση:** η συσκευή σβήνει αυτόματα μετά από 90 λεπτά λειτουργίας.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ Sear

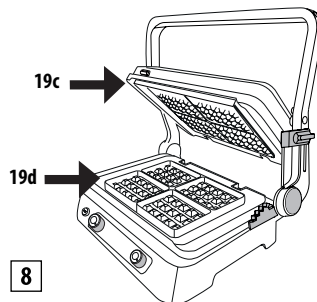
Αυτή η λειτουργία θερμαίνει την πάνω ή/και την κάτω πλάκα σε πιο υψηλή θερμοκρασία για λίγα λεπτά. Είναι ιδανική για γρήγορο (βαθύ) ψήσιμο του φαγητού στην αρχή του ψησίματος (ιδανική για κρέατα μεγάλου πάχους). Πιέστε το πλήκτρο start/stop και στη συνέχεια πιέστε τα πλήκτρα sear (10 και 17) για να προθερμάνετε τις πλάκες. Κατά την προθέρμανση, τα

led γύρω από τα πλήκτρα sear αναβοσβήνουν. Όταν η πλάκα φτάσει στη σωστή θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και το led παραμένει σταθερά αναμμένο επί ένα λεπτό. Τοποθετήστε αμέσως το φαγητό στις πλάκες. Κατά τη διάρκεια αυτού του λεπτού, η συσκευή θερμαίνει την πλάκα στην υψηλότερη θερμοκρασία. Στη συνέχεια το led σβήνει, η συσκευή εμφανίζει την επιλεγμένη θερμοκρασία με τον θερμοστάτη και η συσκευή θερμαίνει αναλόγως την πλάκα.

i **Σημαντική σημείωση:** Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο μία φορά ανά 30 λεπτά. Μετά την ολοκλήρωση του κύκλου, πιέζοντας το πλήκτρο sear εντός 30 λεπτών, το led γύρω από το πλήκτρο sear αναβοσβήνει 5 φορές και η συσκευή εκπέμπει 3 ηχητικά σήματα. Η λειτουργία δεν μπορεί να προγραμματιστεί στον ηλεκτρονικό έλεγχο.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ waffle (διατίθεται ως ξεχωριστό αξεσουάρ)

- Τοποθετήστε τις πλάκες για βάφλες (19c/19d) όπως στην εικ.1. Έχετε υπόψη ότι, στην περίπτωση αυτή, οι πλάκες δεν είναι εναλλάξιμες και η θέση της κάθε πλάκας πρέπει να είναι όπως στην εικόνα 8.



- Μετά την τοποθέτηση της κάτω πλάκας στη συσκευή, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη OFF-1-2 ή 3 (αναλόγως με τη θέση των διακοπών). Γυρίστε τον διακόπτη του θερμοστάτη στην επιθυμητή θέση (1= ανοιχτό, 2= μεσαίο, 3= σκούρο) και πιέστε το πλήκτρο start/stop.
- Η συσκευή ανάβει για την προθέρμανση. Όταν ο θερμοστάτης φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και είναι έτοιμη για χρήση. Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα "READY".
- Αλειψτε ελαφρά τις πλάκες με λιωμένο βούτυρο
- **Αδειάστε μια μεζούρα για δύο τετράγωνα υποδοχές της πλάκας.**
- Απλώστε ελαφρά τη ζύμη και κλείστε τη συσκευή.

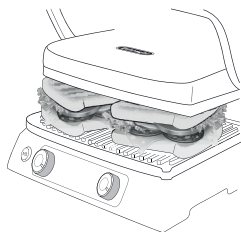
- Ψήστε για τον χρόνο που αναγράφεται στις συνταγές. Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη, στο τέλος του κύκλου ψησίματος η συσκευή εκπέμπει τρία ηχητικά σήματα, ο χρονοδιακόπτης σβήνει και στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα "END". Η συσκευή παραμένει αναμμένη. Αφού ψήσετε την τελευταία βάφλα, πιάστε το πλήκτρο start/stop για να σβήσει η συσκευή.
- Για να ψήσετε και άλλες βάφλες, προσθέστε άλλη ζύμη στην κάτω πλάκα και επαναλάβετε τη διαδικασία.

! **Προσοχή!** Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία για να αφαιρέσετε τις βάφλες από τις πλάκες, γιατί μπορεί να καταστρέψουν την αντικολητική επένδυση.

i **Σημαντική σημείωση:** Η λειτουργία αυτή προορίζεται για τη συσκευή σε ΚΛΕΙΣΤΗ θέση.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ sandwich

Η λειτουργία αυτή είναι ιδανική για να ψήνετε ψωμί στην εξωτερική πλευρά και για να ζεσταίνετε το εσωτερικό του σάντουιτς. Πιέστε το πλήκτρο SANDWICH (11), το LED λειτουργίας ανάβει και η οθόνη εμφανίζει τον προκαθορισμένο χρόνο ψησίματος (05:00). Μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο ανά πάσα στιγμή, πιέζοντας τα πλήκτρα - (14) ή + (15). Η θερμοκρασία είναι προκαθορισμένη και δεν μπορεί να αλλάξει, καθώς οι διακόπτες είναι ανενεργοί. Πιέστε το κουμπί START/STOP. Ανάβει η λυχνία ON (ο χρόνος στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει). Η συσκευή ανάβει για την προθέρμανση. Όταν ο θερμοστάτης φτάσει στην προκαθορισμένη θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και είναι έτοιμη για χρήση. Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα "READY". Τοποθετήστε το σάντουιτς στην κάτω πλάκα όπως στην εικ. 9, κλείστε την πάνω πλάκα και πιέστε το πλήκτρο SANDWICH για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση. Στο τέλος του ψησίματος, η συσκευή εκπέμπει πέντε ηχητικά σήματα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "--:--". Αφού ψήσετε το τελευταίο σάντουιτς, πιάστε το πλήκτρο START/STOP για να σβήσει η συσκευή.



! **Προσοχή!** Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία για να αφαιρέσετε τα σάντουιτς, καθώς μπορούν να

καταστρέψουν την αντικολητική επένδυση των πλακών.

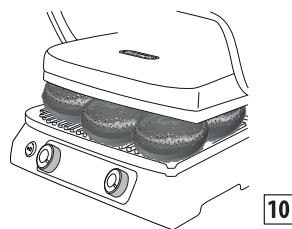
i **Σημαντική σημείωση:** στην κατάσταση ετοιμότητας της συσκευής, αν δεν πιάσετε για δεύτερη φορά το πλήκτρο sandwich εντός 60 λεπτών, η συσκευή σβήνει. Η λειτουργία αυτή προορίζεται για τη συσκευή σε ΚΛΕΙΣΤΗ θέση.

Λειτουργία HAMBURGER

Η λειτουργία είναι κατάλληλη για να ψήνετε hamburger. Πιέστε το πλήκτρο HAMBURGER (12): το LED λειτουργίας ανάβει και η οθόνη εμφανίζει τον προκαθορισμένο χρόνο ψησίματος (08:00). Μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο ανά πάσα στιγμή, πιέζοντας τα πλήκτρα - (14) ή + (15). Η θερμοκρασία είναι προκαθορισμένη και δεν μπορεί να αλλάξει, καθώς οι διακόπτες είναι ανενεργοί.

Πιέστε το κουμπί START/STOP. Ανάβει η λυχνία ON (ο χρόνος στην οθόνη αρχίζει να αναβοσβήνει). Η συσκευή ανάβει για την προθέρμανση.

Όταν ο θερμοστάτης φτάσει στην προκαθορισμένη θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και είναι έτοιμη για χρήση. Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα "READY". Τοποθετήστε το hamburger στην κάτω πλάκα όπως στην εικ. 10, κλείστε την πάνω πλάκα και πιέστε το πλήκτρο HAMBURGER για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση.



Στο τέλος του ψησίματος, η συσκευή εκπέμπει πέντε ηχητικά σήματα και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "--:--". Αφού ψήσετε το τελευταίο hamburger, πιάστε το πλήκτρο START/STOP για να σβήσει η συσκευή.

! **Προσοχή!** Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία για να αφαιρέσετε τα hamburger, καθώς μπορούν να καταστρέψουν την αντικολητική επένδυση των πλακών.

i **Σημαντική σημείωση:** στην κατάσταση ετοιμότητας της συσκευής, αν δεν πιάσετε για δεύτερη φορά το πλήκτρο hamburger εντός 60 λεπτών, η συσκευή σβήνει. Η λειτουργία αυτή προορίζεται για τη συσκευή σε ΚΛΕΙΣΤΗ θέση.

Λειτουργία KEEP WARM (Διατήρηση της θερμοκρασίας)

Η λειτουργία αυτή είναι κατάλληλη για να διατηρήτε ζεστά τα φαγητά στο τέλος του ψησίματος, πριν το σερβίρισμα. Πιέστε το πλήκτρο KEEP WARM (13): το led λειτουργίας ανάβει. Ενεργοποιώντας τη λειτουργία, η θερμοκρασία των πλάκων αλλάζει αυτόματα από την προηγούμενη ρύθμιση στους 60°C. Επειδή οι πλάκες δεν κρύνουν άμεσα, αφήστε το φαγητό να ψηθεί λίγα λεπτά λιγότερο (η λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας θα ολοκληρώσει το ψήσιμο).

Συνιστάται να μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία αυτή για φαγητά όπως τα φιλέτα και οι μπριζόλες που σκληραίνουν όταν διατηρούνται ζεστά για μεγάλο χρονικό διάστημα. Αντίθετα, είναι κατάλληλη για λιπαρά φαγητά, όπως λουκάνικα, παϊδάκια, πουλερικά, hamburger, λαχανικά, πίτες και ορισμένα είδη ψαριών.

- **Αν δεν έχει προγραμματιστεί ο χρόνος ψησίματος**, πιέζοντας το πλήκτρο KEEP WARM (13) η λειτουργία ενεργοποιείται άμεσα (η οθόνη εμφανίζει τον χρόνο διατήρησης της θερμοκρασίας και στη θέση της θερμοκρασίας αναβοσβήνουν 6 μπάρες).

- **Αν έχετε προγραμματίσει τον χρόνο ψησίματος** και πιέσετε το πλήκτρο KEEP WARM (13), όταν λήξει ο προγραμματισμένος χρόνος, η συσκευή περνάει αυτόματα στη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας.

Για να οβήσετε τη συσκευή, πιέστε το πλήκτρο Start/Stop ή, μόνο στη χειροκίνητη λειτουργία, γυρίστε τους 2 διακόπτες στη θέση "●".

Δεν επιτρέπεται η μετάβαση από τη λειτουργία KEEP WARM στη λειτουργία ψησίματος. Για την επαναφορά της λειτουργίας, πρέπει πρώτα να οβήσετε τη συσκευή. Η λειτουργία KEEP WARM απενεργοποιείται αυτόματα μετά από **60 λεπτά**.



Σημαντικό! αν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας με τις λειτουργίες hamburger ή sandwich, οι δύο πλάκες παραμένουν αναμμένες ακόμη και με τους διακόπτες στη θέση "●". Αν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια του ψησίματος με χειροκίνητη λειτουργία (τοστιέρα, φούρνος γκριλ, τοστιέρα ανοιχτή), θα λειτουργούν μόνο οι αναμμένες πλάκες (αν ένας διακόπτης βρίσκεται στη θέση "●" κατά τη διάρκεια του ψησίματος, η αντίστοιχη πλάκα παραμένει ΣΒΗΣΤΗ και στη λειτουργία διατήρησης της θερμοκρασίας).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συντήρηση από το χρήστη

- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία που μπορεί να χαράξουν τις αντικολητικές πλάκες. Χρησιμοποιείτε

ξύλινα εργαλεία ή από πλαστικό ανθεκτικό στη θερμότητα.

- Ανάμεσα σε δύο ψησίματα, καθαρίστε τα υπολείμματα φαγητού από το άνοιγμα αποστράγγισης λίπους για να συγκεντρωθούν στο δοχείο και στη συνέχεια καθαρίστε την επιφάνεια με χαρτί κουζίνας και ξεκινήστε το επόμενο ψήσιμο.
- Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση καθαρισμού, αφήστε τη συσκευή να κρύνει τουλάχιστον για 30 λεπτά.

Καθαρισμός και φροντίδα



Σημαντική σημείωση: Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχει κρύνσει εντελώς.

Στο τέλος του ψησίματος, οβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος. Αφήστε τη συσκευή να κρύνει τουλάχιστον για 30 λεπτά. Αδειάστε τον δίσκο για λίπη. Ο δίσκος για λίπη μπορεί να πλυθεί στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.



Πιέστε τα μπουτόν απελευθέρωσης των πλάκων (3) για να τις αφαιρέσετε από τη συσκευή. Πριν τις αγγίξετε, βεβαιωθείτε ότι οι πλάκες έχουν κρύνσει εντελώς. Οι πλάκες ψησίματος μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων, αν και το συχνό πλύσιμο μπορεί να επηρεάσει τα χαρακτηριστικά της επένδυσης. Συνιστάται συνεπώς να πλένετε την εξωτερική πλευρά των της πλάκας ψησίματος με μαλακό σφουγγάρι ή με βρεγμένο πανί σε νερό και ήπιο απορρυπαντικό.



Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα για να καθαρίσετε τις πλάκες.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τάση τροφοδοσίας	220-240 V ~50-60Hz
Κατανάλωση ισχύος	2200W

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Μήνυμα σφάλματος στην οθόνη	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
	<p>Καμία αύξηση θερμοκρασίας σε μία πλάκα ψησίματος.</p>	<p>Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει ότι μία πλάκα 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 είναι ελαττωματική.</p> <p>Ο ηλεκτρονικός έλεγχος μπορεί να έχει πάθει βλάβη.</p>	<p>Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.</p> <p>Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση της στη συσκευή.</p> <p>Αν δεν λυθεί το πρόβλημα, είναι πιθανόν να υπάρχει βλάβη στη συσκευή.</p> <p>Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών της De'Longhi για να αναφέρετε το είδος του σφάλματος.</p>
	<p>Υπέρβαση χρόνου ανάμματος αντίστασης.</p>	<p>Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει υπερβολικό χρόνο ανάμματος μιας αντίστασης.</p>	<p>Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.</p> <p>Μην τοποθετείτε στις πλάκες του γκριλ φαγητά πολύ μεγάλου μεγέθους ή κατεψυγμένα, καθώς μπορεί να υπερφορτωθούν οι αντιστάσεις.</p> <p>Το σύστημα ελέγχου εμφανίζει το μήνυμα σφάλματος και η συσκευή σβήνει.</p> <p>Πριν την εκτέλεση ενός νέου κύκλου ψησίματος, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.</p>

	<p>Πρόβλημα λειτουργίας του αισθητήρα θερμοκρασίας.</p>	<p>Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει μια πρόβλημα λειτουργίας του αισθητήρα θερμοκρασίας.</p>	<p>Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών της De'Longhi για να αναφέρετε το είδος του σφάλματος.</p>
	<p>Πρόβλημα λειτουργίας του αισθητήρα θερμοκρασίας.</p>	<p>Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει μια πρόβλημα λειτουργίας του αισθητήρα θερμοκρασίας.</p>	<p>Σημειώστε την ένδειξη σφάλματος. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πρέπει να αντικατασταθεί. Επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών της De'Longhi για να αναφέρετε το είδος του σφάλματος.</p>
		<p>Η συσκευή δεν ανάβει.</p>	<p>Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην πρίζα. Συνδέστε τη συσκευή σε διαφορετική πρίζα ρεύματος. Ελέγξτε τον αυτόματο διακόπτη ασφαλείας. Αν δεν λυθεί το πρόβλημα, είναι πιθανόν να υπάρχει βλάβη στη συσκευή. Απευθυνθείτε σε ένα Σέρβις De'Longhi.</p>

		Αφού πιέσετε το πλήκτρο START/STOP, η συσκευή δεν ανάβει.	Οι δύο διακόπτες ρύθμισης της θερμοκρασίας είναι στη θέση "●" και στην πάνω και κάτω οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη OFF. Γυρίστε τον διακόπτη στην επιθυμητή θερμοκρασίας και στη συνέχεια πιέστε το πλήκτρο START/STOP.
		Πιέζοντας τα πλήκτρα sear, στην οθόνη αναβοβλίνει η ένδειξη "SEAR" και στη συνέχεια η λειτουργία βαθύς ψησίματος απενεργοποιείται.	Η λειτουργία sear είναι διαθέσιμη κάθε 30 λεπτά του κύκλου ψησίματος. Αν επιχειρήσετε να εκτελέσετε έναν δεύτερο κύκλο sear πριν την πάροδο των 30 λεπτών, η διαδικασία απορρίπτεται. Περιμένετε 30 λεπτά πριν ξεκινήσετε έναν νέο κύκλο βαθύς ψησίματος.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: στη στήλη για τις πλάκες, ο τύπος της πλάκας τοποθετείται στο κάτω μέρος της συσκευής και η άλλη πλάκα στο πάνω μέρος.

ΜΟΞΑΡΙ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΒΑΘΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΒΑΘΥ ΨΗΣΙΜΟ	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Μπριζόλα	0,5 - 1	2	Κ α λ ά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	√	2 - 3	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	0,5 - 1	4	Κ α λ ά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	γκριλ	240		5 - 6	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Φιλέτο	3-4	4	Μισοψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	√	4 - 5	λαδώστε καλά το φαγητό
Φιλέτο	3-4	4	Μ έ τ ρ ι α ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	√	7 - 8	λαδώστε καλά το φαγητό
Φιλέτο	3-4	4	Κ α λ ά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	√	10 - 11	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	2	Μ έ τ ρ ι α ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240		4 - 5	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	2	Κ α λ ά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240		7 - 8	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	2-3	4	Μ έ τ ρ ι α ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	γκριλ	240		10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπριζόλα	2-3	4	Κ α λ ά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	γκριλ	240		14 - 16	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Σουβλάκι		6	Κ α λ ά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240		13 - 15	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος

ΑΡΝΑΚΙ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΒΑΘΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Παϊδάκι	1,5-3	6	Μέτρια ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε τα παϊδάκια στα μισά του ψησίματος
Παϊδάκι	1,5-3	6	Καλά ψημένα	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	12 - 14	

ΧΟΙΡΙΝΟ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΒΑΘΥ ΨΗΣΙΜΟ	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Μπριζόλα	1-2	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	✓	7 - 9	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	1-2	8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	γκριλ	240		14 - 16	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψήσιματος
Μπριζόλα	<2,5	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240		9 - 11	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψήσιματος
Μπριζόλα	<2,5	8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	γκριλ	240		11 - 13	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψήσιματος
Χοιρινά παιδάκια		6-8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	200		20 - 25	γυρίστε δύο ή τρεις φορές
Μπέικον		4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240		1 - 2	
Χωριτάτικο λουκάνικο		8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	200		16 - 18	τρυπήστε τα λουκάνικα με ένα πιρούνι
Σουβλάκι		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240		14 - 16	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε 1-2 φορές
Λουκάνικα		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240		8 - 10	

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΒΑΘΥ ΨΗΣΙΜΟ	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Στήθος	<1	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	✓	3 - 4	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπούτι		3	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	200		20 - 25	γυρίστε μία ή δύο φορές κατά το ψήσιμο
Φτερούγες		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	200		14 - 16	γυρίστε μία ή δύο φορές κατά το ψήσιμο
Σουβλάκι		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240		11 - 13	γυρίστε μία ή δύο φορές κατά το ψήσιμο
Λουκάνικα		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240		6 - 8	
Κοτόπουλο αλά ντιάβολα		1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	200		40 - 45	γυρίστε μία ή δύο φορές κατά το ψήσιμο

ΨΩΜΙ	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Ψωμάκι	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	2 - 3	
Ψωμί σε φέτες	4	Τ Ο Σ Τ Ι Ε Ρ Α ΑΝΟΙΧΤΗ	λεία πλάκα	240	4 - 5	γυρίστε στα μισά του ψησίματος

ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Όχι ΤΕΜΑ- ΧΙΩΝ	ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Μελιτζάνες σε φέτες	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	4 - 6	λαδώστε καλά το φαγητό
Κολοκυθάκια σε φέτες	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	6 - 8	λαδώστε καλά το φαγητό
Πιπεριές (τέταρτα)	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	240	8 - 10	λαδώστε καλά το φαγητό
Ντομάτα σε φέτες	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	λεία πλάκα	240	5 - 7	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Κρεμμύδι σε φέτες	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	λεία πλάκα	240	5 - 7	λαδώστε καλά το φαγητό, ανακατεύετε συχνά με μια σπάτουλα

ΨΑΡΙΑ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	Όχι ΤΕΜΑ- ΧΙΩΝ	ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Ολόκληρο	250 g	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	200	8 - 10	λαδώστε καλά το φαγητό
Φιλέτο	500 g	1	ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΚΡΙΑ	γκριλ	240	25 - 30	λαδώστε το φαγητό, τοποθετήστε την πάνω πλάκα κοντά στο φαγητό χωρίς να το αγγίζει
φέτα	450 g	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	200	8 - 10	λαδώστε καλά το φαγητό
Σουβλάκι	500 g	6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	γκριλ	240	10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε 1-2 φορές
Καλαμάρι	400 g	1-2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	200	10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό
Καραβίδες	400 g	10-12	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	200	4 - 6	λαδώστε καλά το φαγητό

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ	Όχι ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ	ΠΛΑΚΕΣ	°C	ΛΕΠΤΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Pancake	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ	λεία πλάκα	200	4 - 5	βουτυρώστε τις πλάκες, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Φέτες ανανά	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	γκριλ	200	5 - 6	βουτυρώστε τις πλάκες

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΟΜΕΛΕΤΑ, ΚΑΠΝΙΣΤΟ ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΤΟΣΤ

ΥΛΙΚΑ:

- αυγά 2
- μπέικον 2 φέτες
- γάλα 10 ml
- αλάτι και πιπέρι
- ψωμί τост 2 φέτες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Χτυπήστε τα αυγά με το γάλα και το αλάτι μέχρι να σχηματιστεί ένα απαλό και αφρώδες μείγμα. Τοποθετήστε τη λεία πλάκα στην κάτω θέση και την πλάκα grill στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 240°C και πιάστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "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, ψήστε στην ίδια πλάκα 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 100 gr
- σκόρδο σε σκόνη
- μαϊντανός
- ελαιόλαδο 40 ml
- αλάτι
- πιπέρι
- μπαγκέτα 1

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Πλύνετε τις μελιτζάνες, ξεφλουδίστε τις και κόψτε τις σε χοντρές φέτες. Τοποθετήστε τη λεία πλάκα στην κάτω θέση και την πλάκα grill στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 240°C και πιάστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. 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 240°C στη λειτουργία ΤΟΣΤΙΕΡΑ 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 100 gr
- ντοματίνια 10-12
- λεπτές φέτες παρμεζάνα 100 gr
- αλάτι
- ελαιόλαδο

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη σαλάτα με ρόκα και ντοματίνια: πλύνετε τη ρόκα, αφήστε την να στραγγίξει πάνω σε μια πετσέτα, κόψτε τα ντοματίνια σε 4 μέρη. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 240°C και πιάστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "READY", τοποθετήστε τις φετούλες κρέατος αφού πρώτα τις λαδώσετε, πιάστε 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 250 gr η καθεμία)
- ελαιόλαδο

ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΙΓΜΑ ΜΕ ΚΑΦΕ:

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε το μείγμα με καφέ: προσθέστε τους σπόρους κύμινου και τον καφέ στο μπλέντερ και χτυπήστε μέχρι να έχετε μια όχι υπερβολικά ψιλή σκόνη. Αδειάστε το μείγμα 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 την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 240°C. Πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση του γκριλ και το πλήκτρο SEAR και για τις δύο πλάκες. Όταν η ένδειξη SEAR σταματήσει να αναβοσβήνει 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 20 ml
- βούτυρο 60 gr
- ελαιόλαδο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ:

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

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

Ετοιμάστε τη σάλτσα μανιταριών: λιώστε το βούτυρο σε ένα τηγάνι, προσθέστε τα κρεμμύδια σε φέτες και τσιγαρίστε για 2-3 λεπτά. Προσθέστε τα μανιτάρια και συνεχίστε το τσιγαρίσμα για άλλα 5 λεπτά. Στη συνέχεια, προσθέστε το ούισκι, μαγειρέψτε 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 τη σάλτσα που θα αλείψετε στα φιλέτα κατά το μαγείρεμα. Ρίξτε το βούτυρο, τη μουστάρδα και το σκόρδο σε ένα μικρό τηγάνι. Μαγειρέψτε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να λιώσει το βούτυρο. Διατηρήστε τη σάλτσα ζεστή. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα

στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τον θερμοστάτη της κάτω και της πάνω πλάκας στους 240°C. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα και το πλήκτρο SEAR και για τις δύο πλάκες.

Αλείψτε τα φιλέτα με σάλτσα και στις δύο πλευρές: όταν σταματήσει να αναβοσβήνει το μήνυμα "SEAR" στην οθόνη, τοποθετήστε τα φιλέτα 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 500 gr
- τυρί emmenthal σε φέτες 100 gr
- ελαιόλαδο 20 ml
- 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. Τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ με τη λεία πλάκα κάτω και την πλάκα grill επάνω. Ρυθμίστε τον θερμοστάτη της κάτω και της πάνω πλάκας στους 240°C.

Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "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, ψήστε στην άλλη πλάκα 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, προσθέστε τα μπιφτέκια και καλύψτε με το τυρί. Κλείστε το σάντουιτς με τη φέτα του ψωμιού με τη φρυγανισμένη πλευρά προς τα κάτω και πιέστε το πλήκτρο "SANDWICH". Όταν εμφανιστεί στην οθόνη το μήνυμα "READY", τοποθετήστε τα hamburger και πιέστε τα καλά με την πάνω πλάκα.

Ψήστε επί 2-3 λεπτά περίπου, ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος.

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΜΕ ΜΠΑΛΣΑΜΙΚΟ ΚΑΙ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ

ΥΛΙΚΑ:

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Αναμείξτε όλα τα υλικά σε ένα μεγάλο μπολ. Σκεπάστε και μαρινάρετε το αρνί στο ψυγείο για 1-2 ώρες. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 240°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", τοποθετήστε τα παϊδάκια πάνω στην κάτω πλάκα. Ψήστε για περίπου 11-13 λεπτά ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος και το πάχος (συνιστάται να τα γυρίσετε στα μισά του ψησίματος γιατί του κόκαλο εμποδίζει το σωστό ψήσιμο του κρέατος από την πάνω πλάκα) Ταυτόχρονα, κατεβάστε τη μαρινάδα σε ένα τηγάνι και απλώστε την σαν σάλτσα πάνω στα ψημένα παϊδάκια.

ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΑΠΟ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ

ΥΛΙΚΑ:

- κοτόπουλο στήθος 500 gr

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

- καυτή πιπεριά 1 κουταλάκι
- κολιάνδρος 1 κουταλάκι
- ελαιόλαδο 100ml
- κρεμμύδια 2
- σκελίδες σκόρδο 3
- πιπερόριζα τριμμένη 2 κουταλάκια
- ζάχαρη 2 κουταλάκια
- χυμό μοσχολέμονο 10 ml
- χοντρό αλάτι 2 κουταλάκια
- πιπέρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ:

- κρέμα γάλακτος 50 ml
- τριμμένη φλούδα μοσχολέμονο 1/2 κουταλάκι

- χυμός μοσχολέμονο 10 ml
- ελαιόλαδο 100ml
- μέλι 10 ml
- αλάτι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη μαρινάρισμα: προσθέστε όλα τα υλικά στο μπλέντερ και χτυπήστε μέχρι να έχετε ένα ομοιογενές μείγμα. Βάλτε σε ένα βαθύ πιάτο το κοτόπουλο κομμένο σε κυβάκια με πλάτος 2 εκατ., προσθέστε τη μαρινάδα και σκεπάστε ομοιόμορφα 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. Περάστε τα κομμάτια του κοτόπουλου στα σουβλάκια. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 240°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", τοποθετήστε τα σουβλάκια πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 11-13 λεπτά γυρίζοντάς τα 1-2 φορές. Σερβίρετε τα ζεστά σουβλάκια με την κρέμα από λεμόνι και μέλι.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΤΙ ΑΛΛ ΠΡΟΒΕΝΤΣΑΛΕ

ΥΛΙΚΑ:

- μπουτία κοτόπουλο 3 (550 gr)

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

- λευκό ξηρό κρασί 250ml
- ελαιόλαδο 40 ml
- μουστάρδα με σπόρια 30 ml
- λευκό ξύδι 30 ml
- μυρωδικά 4 κουταλάκια
- 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 χαράξετε τα μπουτία ανοιγόντάς τα ελαφρά. Τοποθετήστε τα μπουτία σε ένα μπολ και βρέξτε τα ομοιόμορφα με τη μαρινάδα. Αφήστε να μαριναριστούν επί 2-3 ώρες. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 210°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", τοποθετήστε τα μπουτία πάνω στην κάτω

πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 20-25 λεπτά γυρίζοντάς τα 2-3 φορές. Αφού ψηθούν, σερβίρετε σε ένα ρηχό πιάτο.

KΑΡΑΒΙΔΕΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

ΥΛΙΚΑ:

- καρβίδες 16/20 τεμ.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη μαρινάδα: ψιλοκόψτε το σκόρδο και τον μαϊντανό και προσθέστε το χυμό λεμόνι. Αλατίστε και πιπερώστε ελαφρά. Πλύνετε τις καρβίδες, στεγνώστε καλά και μαρινάρετε για τουλάχιστον μισή ώρα. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 210°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, τοποθετήστε τις στραγγισμένες από τη μαρινάδα καρβίδες πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 4-6 λεπτά.

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΥΛΙΚΑ:

- σολομός φιλέτο 500 gr
- ελαιόλαδο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ:

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη σάλτσα: πλύνετε και στεγνώστε καλά τον μαϊντανό και τα κρεμμυδάκια και 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 τη λεία πλάκα στην κάτω θέση και την

πλάκα grill στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΚΡΙΑ. Ρυθμίστε τον θερμοστάτη της κάτω και της πάνω πλάκας στους 240°C.

Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα READY, τοποθετήστε το φιλέτο που έχετε αλείψει με λάδι πάνω στην κάτω πλάκα, κλείστε την πάνω πλάκα στη θέση ΦΟΥΡΝΟΣ ΓΚΡΙΑ (στη πιο κοντινή θέση με το φαγητό χωρίς να το αγγίζει) και ψήστε για περίπου 25-30 λεπτά (για καλύτερο τελικό αποτέλεσμα, συνιστάται να γυρίσετε τον σολομό κατά 180° στα μισά του ψησίματος, καθώς στο πίσω μέρος η πλάκα είναι πιο κοντά στο φαγητό). Μετά το ψήσιμο, βάλτε τον σολομό σε ένα ρηχό πιάτο και σερβίρετε με τη σάλτσα γιαούρτι.

ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

ΥΛΙΚΑ:

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Καθαρίστε το καλαμάρι, κόψτε το κεφάλι, αφαιρέστε το εσωτερικό διαφανές κόκαλο και πλύνετε καλά. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 210°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. 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 ΜΕ ΜΠΑΝΑΝΑ

ΥΛΙΚΑ:

- μπανάνα 1
- αυγά 2 (1 ολόκληρο + 1 ασπράδι)
- γάλα 150ml
- αλεύρι τύπου 00 100 gr
- βούτυρο 70 gr
- αλάτι
- ζάχαρη 2 κουταλάκια

- μαγιά για γλυκά 16 gr

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 ανακατεύοντας. Προσθέστε 50 g λιωμένο βούτυρο και στη συνέχεια σιγά-σιγά το κοσκινισμένο αλεύρι με τη μαγιά, μια πρέζα αλάτι και τη λιωμένη μπανάνα. Ανακατέψτε καλά όλα τα υλικά και βάλτε το μείγμα στο ψυγείο για 10 λεπτά. Ταυτόχρονα χτυπήστε το ασπράδι σε μαρέγκα. Βγάλτε το μείγμα από το ψυγείο και προσθέστε το χτυπημένο ασπράδι με απαλές κινήσεις από κάτω προς τα πάνω. Τοποθετήστε τη λεία πλάκα στην κάτω θέση και την πλάκα grill στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΝΟΙΧΤΗ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 200°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", λαδώστε τις πλάκες με λίγο βούτυρο, ρίξτε 1-2 κουταλιές ζύμης και ανοίξτε τη γρήγορα στην επιφάνεια για να σχηματίσει έναν κύκλο. Αφήστε τη να ψηθεί επί 2 περίπου λεπτά έως του σχηματιστούν φυσαλίδες σε όλη την επιφάνεια του pancake και στη συνέχεια γυρίστε το και αφήστε το να ψηθεί αλλά 2 λεπτά περίπου. Τα pancake μπορείτε να τα σερβίρετε με πολλούς τρόπους: κρέμα σοκολάτα, σιρόπι, φρέσκα μύρτιλα, τριμμένη σοκολάτα, μέλι, σαντιγί, άχνη ζάχαρη.

ΑΝΑΝΑΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ

ΥΛΙΚΑ:

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

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Καθαρίστε τον ανανά από τα φύλλα και τη φλούδα. Κόψτε το φρούτο σε φέτες πάχους περίπου 1-2 εκατ. και πασπαλίστε κάθε φέτα με μαύρη ζάχαρη και από τις δύο πλευρές. Τοποθετήστε την πλάκα grill στην κάτω θέση και τη λεία πλάκα στην πάνω και τοποθετήστε τη συσκευή στη θέση ΤΟΣΤΙΕΡΑ. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία της κάτω και πάνω πλάκας στους 200°C και πιέστε το πλήκτρο START/STOP για προθέρμανση της συσκευής. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", αλείψτε τον ανανά και από τις δύο πλευρές με μέλι και τοποθετήστε τον 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 μπαλάντσες παγωτό.

ΜΟΝΟ ΑΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΠΛΑΚΕΣ ΓΙΑ ΒΑΦΛΕΣ

(διαθέσιμες ως ξεχωριστό αξεσουάρ)

ΚΛΑΣΙΚΗ ΒΑΦΛΑ

ΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ: 8-10 βάφλες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 10 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 15 λεπτά

ΥΛΙΚΑ:

- αλεύρι τύπου 00 315 gr
- αλάτι 4 gr
- μαγιά για γλυκά 5 gr
- σόδα μαγειρικής 4 gr
- αυγά 100 gr
- γάλα 490 ml
- φυτικό έλαιο 80 ml
- ζάχαρη 30 gr

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Τοποθετήστε τις πλάκες για βάφλες. Ρίξτε όλα τα συστατικά σε ένα μπολ ξεκινώντας από τα υγρά. Χτυπήστε επί 5 λεπτά έως ότου ανακατευτούν καλά. Ρυθμίστε τους θερμοστάτες στην επιθυμητή θέση. Προθερμάνετε την πλάκα για βάφλες.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", λαδώστε την πλάκα για βάφλες με λιωμένο βούτυρο ή αντικολητικό σπρέι μαγειρικής και ρίξτε μια μεζούρα από το μείγμα για κάθε δύο τετράγωνα υποδοχές της πλάκας χρησιμοποιώντας, αν χρειάζεται, ένα κουταλάκι. Απλώστε το μείγμα με σπάτουλα. Ψήστε τις βάφλες μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές (4-5 λεπτά).

Επαναλάβετε τη διαδικασία έως ότου τελειώσει το μείγμα.

Σερβίρετε αμέσως

ΒΕΛΓΙΚΗ ΒΑΦΛΑ

ΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ: 10-12 βάφλες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 15 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 15 λεπτά

ΥΛΙΚΑ:

- αλεύρι για γλυκά 460 gr
- αλάτι 1/2 κουταλάκι
- μαγιά για γλυκά 5 gr
- ζάχαρη 30 gr
- αυγά 4
- χλιαρό γάλα 460 gr
- λιωμένο βούτυρο 70 gr
- εκχύλισμα βανίλιας 1/2 κουταλάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Τοποθετήστε τις πλάκες για βάφλες. Σε ένα μεγάλο μπολ

αναμείξτε το αλεύρι, το αλάτι και τη μαγιά. Σε ένα άλλο μπολ, χτυπήστε τους κρόκους με τη ζάχαρη μέχρι να διαλυθεί τελείως η ζάχαρη. Προσθέστε τη βανίλια, το λιωμένο βούτυρο, το γάλα και τα αυγά και αναμείξτε με το σύρμα.

Προσθέστε το μείγμα αυγών και γάλακτος στο μείγμα με το αλεύρι και χτυπήστε ελαφρά για να ανακατευτούν. Μην αναμείξτε 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 αναμείξτε υπερβολικά.

Ρυθμίστε τους θερμοστάτες στην επιθυμητή θέση. Προθερμάνετε την πλάκα για βάφλες. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", λαδώστε την πλάκα για βάφλες με λιωμένο βούτυρο ή αντικολητικό σπρέι μαγειρικής και ρίξτε μια μεζούρα από το μείγμα για κάθε δύο τετράγωνα υποδοχές της πλάκας χρησιμοποιώντας, αν χρειάζεται, ένα κουταλάκι. Απλώστε το μείγμα με σπάτουλα. Ψήστε τις βάφλες μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές (4-5 λεπτά). Επαναλάβετε τη διαδικασία έως ότου τελειώσει το μείγμα.

Σερβίρετε αμέσως

ΒΑΦΛΕΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΛΑ

ΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ: 8-10 βάφλες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 10 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 15 λεπτά

ΥΛΙΚΑ:

- αλεύρι τύπου 00 460 gr
- χοντρό αλάτι 1 κουταλάκι
- μαγιά για γλυκά 3 gr
- ζάχαρη 170 gr
- αυγά 2
- χλιαρό γάλα 1345 ml
- βούτυρο 80 gr
- εκχύλισμα βανίλιας 1 κουταλάκι
- σοκολάτα υγείας 140 gr
- κακάο σε σκόνη 60 gr
- κανέλα 6 gr

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Τοποθετήστε τις πλάκες για βάφλες. Βάλτε τη σοκολάτα και το βούτυρο σε ένα μπολ για μικροκύματα και ζεστώνετε στο φούρνο στη μέγιστη ισχύ για 30 δευτερόλεπτα. Αναμείξτε έως ότου η σοκολάτα και το βούτυρο λειώσουν εντελώς και το μείγμα γίνει λείο. Αφήστε λίγο να κρυώσει.

Αναμείξτε με το σύρμα τα αυγά, το γάλα και τη βανίλια σε ένα μεγάλο μπολ και ενσωματώστε το κρύο μείγμα σοκολάτας έως ότου σχηματιστεί ένα λείο μείγμα.

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 αναμείξτε με το σύρμα μέχρι να έχετε ένα επαρκώς λείο μείγμα. Ρυθμίστε τους θερμοστάτες στην επιθυμητή θέση. Προθερμάνετε την πλάκα για βάφλες.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί το μήνυμα "READY", λαδώστε την πλάκα για βάφλες με λιωμένο βούτυρο ή αντικολητικό σπρέι μαγειρικής και ρίξτε μια μεζούρα από το μείγμα για κάθε δύο τετράγωνα υποδοχές της πλάκας χρησιμοποιώντας, αν χρειάζεται, ένα κουταλάκι. Απλώστε το μείγμα με σπάτουλα. Ψήστε τις βάφλες μέχρι να ροδίσουν και να γίνουν τραγανές (5 λεπτά).

Επαναλάβετε τη διαδικασία έως ότου τελειώσει το μείγμα. Σερβίρετε αμέσως