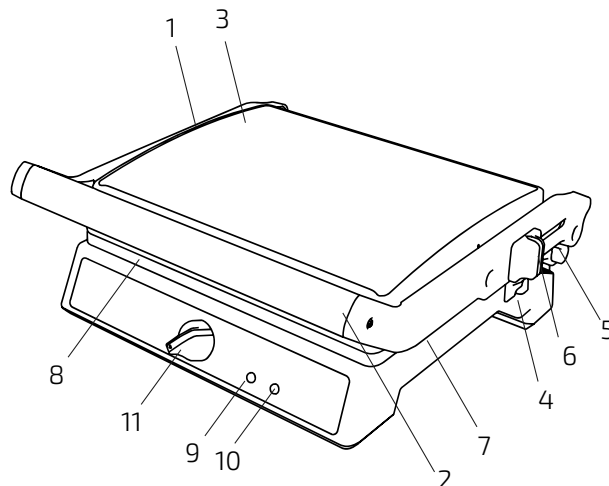


## 2. ΑΠΟΤΕΛΟΥΜΕΝΑ ΜΕΡΗ

1. Αριστερός μοχλός ανύψωσης
2. Χειριστήρι
3. Ανώτερο περίβλημα
4. Μοχλός δεξιού ανύψωσης
5. Κουμπί ανοίγματος 180°
6. Κλείδωμα λαβής
7. Κάτω περίβλημα
8. Αντικολλητική πλάκα
9. Ένδειξη ετοιμότητας
10. Ένδειξη λυχνίας ισχύος
11. Κουμπί θερμοστάτη



## 3. ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Βγάλτε το προϊόν από το κουτί.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Κρατήστε το αρχικό κουτί.
- Καθαρίστε τις πλάκες με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί.
- Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη της συσκευής με ένα πανί ή χαρτοπετσέτα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, επικαλύψτε ελαφρά τις πλάκες μαγειρέματος με λίγο λάδι μαγειρέματος ή σπρέι μαγειρέματος.

**Προειδοποίηση:** Κατά τη θέρμανση της συσκευής για πρώτη φορά ενδέχεται να εμφανιστεί ελαφριά οσμή και καπνός. Αυτό οφείλεται σε υπολείμματα κατασκευαστικών υλικών και δεν επηρεάζει τη λειτουργία της συσκευής.

## 4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

### Προετοιμασία της ψησταριάς σας

- Κλείστε τη σχάρα και συνδέστε το φως σε ένα τροφοδοτικό. Οι ενδεικτικές λυχνίες θα ανάψουν κόκκινο, υποδεικνύοντας ότι η συσκευή είναι τώρα ενεργοποιημένη.
- Γυρίστε το κουμπί του θερμοστάτη για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Ρυθμίστε το στο "MIN" για ανοιχτόχρωμα αποτελέσματα και "MAX" για πιο σκούρα. Η ένδειξη έτοιμου φωτισμού θα ανάψει υποδεικνύοντας ότι η συσκευή έχει αρχίσει να προθερμαίνεται.

**Προειδοποίηση:** Προτείνεται να γυρίσετε το κουμπί μέχρι τη μέγιστη ρύθμιση και, στη συνέχεια, να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία ανάλογα με τον τύπο του φαγητού.

### Χρήση του γκριλ επαφής

Προειδοποίηση: Η συσκευή περιλαμβάνει έναν μοχλό ανύψωσης που επιτρέπει τη ρύθμιση της άνω πλάκας στο πάχος κάθε φαγητού.

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως γκριλ επαφής για ψητά κομμάτια κρέατος χωρίς κόκαλα με γρήγορο και αποτελεσματικό τρόπο, καθώς και οι δύο πλευρές του φαγητού μαγειρεύονται ταυτόχρονα.

- Μόλις η συσκευή προθερμανθεί, ρυθμίστε το κουμπί του θερμοστάτη στην επιθυμητή θέση.
- Ανοίξτε τη σχάρα και τοποθετήστε κομμάτια κρέατος χωρίς κόκαλα, μπιφτέκια ή άλλα λεπτά κομμάτια κρέατος που θα μαγειρευτούν στη κάτω πλάκα .
- Κλείστε τη σχάρα και πιέστε προς τα κάτω την πάνω πλάκα από τη λαβή.
- Όταν μαγειρεύεται το φαγητό, χρησιμοποιήστε τη λαβή για να ανοίξετε τη σχάρα και χρησιμοποιήστε μια θερμομονωτική σπάτουλα για να αφαιρέσετε τα τρόφιμα.
- Μόλις ολοκληρώσετε το μαγείρεμα, αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη μονάδα ανοιχτή μέχρι να κρυώσει.

**Προειδοποίηση: Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μεταλλικές λαβίδες ή μαχαίρι για να αφαιρέσετε το φαγητό, καθώς μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση.**

### Χρησιμοποιώντας τη γκριλ τοστιέρα

Όταν η συσκευή προθερμανθεί, ρυθμίστε το κουμπί του θερμοστάτη στην επιθυμητή θέση.

Τοποθετήστε το σάντουιτς ή το ψωμί στο κάτω πιάτο, προς τα πίσω.

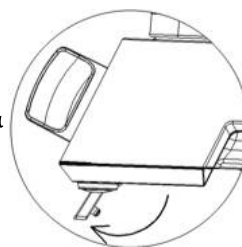
Κλείστε τη σχάρα και πιέστε προς τα κάτω την κάτω πλάκα από τη λαβή. Το πάνω πιάτο πρέπει να χαμηλώνει πλήρως για να μαγειρεύονται σωστά και ομοιόμορφα τα σάντουιτς, το ψωμί και άλλα παρόμοια τρόφιμα.

Αφήστε το να ψηθεί για 3-6 λεπτά, ανάλογα με το φαγητό και τη γεύση του καθενός.

Όταν μαγειρεύετε το σάντουιτς ή το ψωμί, χρησιμοποιήστε τη λαβή για να ανοίξετε τη σχάρα και χρησιμοποιήστε μια θερμομονωτική σπάτουλα για να αφαιρέσετε το φαγητό.

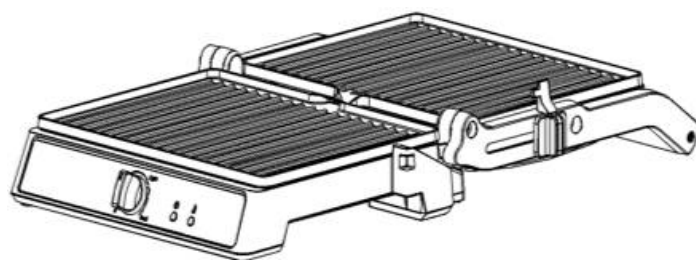
### Χρησιμοποιώντας τα επεκτάσιμα πόδια

- Τα πόδια της συσκευής μπορούν να επεκταθούν ώστε να αφαιρεθεί εύκολα το λίπος στο δίσκο στάγδην λίπους.

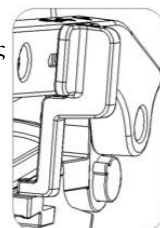


### Χρήση της συσκευής ως ανοιχτή σχάρα

Η σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μια πλήρως ανοιχτή, επίπεδη θέση. Η άνω πλάκα ανοίγει και ισώνει με την κάτω πλάκα. Αυτή η θέση επιτρέπει στο μαγείρεμα μεγαλύτερη ποικιλία φαγητού χωρίς ανάμειξη γεύσης, για παράδειγμα, ψάρια στο μια πλάκα και κρέας στην άλλη, και επιτρέπει το μαγείρεμα διαφορετικών τύπων τροφίμων για διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος.



- Κρατήστε τη λαβή της σχάρας με το αριστερό σας χέρι, κρατήστε πατημένο το κουμπί ανοίγματος 180° με το δεξιό σας χέρι και σηκώστε την επάνω πλάκα από τη λαβή μέχρι να ανοίξει εντελώς.
- Χρησιμοποιήστε τη σχάρα σε αυτήν τη θέση για να μαγειρέψετε μπέργκερ, μπριζόλα, πουλερικά, ψάρια ή λαχανικά. Τοποθετήστε το φαγητό για να μαγειρέψετε πάνω από την πάνω ή κάτω πλάκα.



Προειδοποίηση: Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε τη σχάρα για να μαγειρεύετε κοτόπουλο με κόκαλα.

- Για να κλείσετε το γκριλ στην αρχική του θέση, κρατήστε απλώς τη λαβή και επαναφέρετε την επάνω πλάκα στην κλειστή θέση.