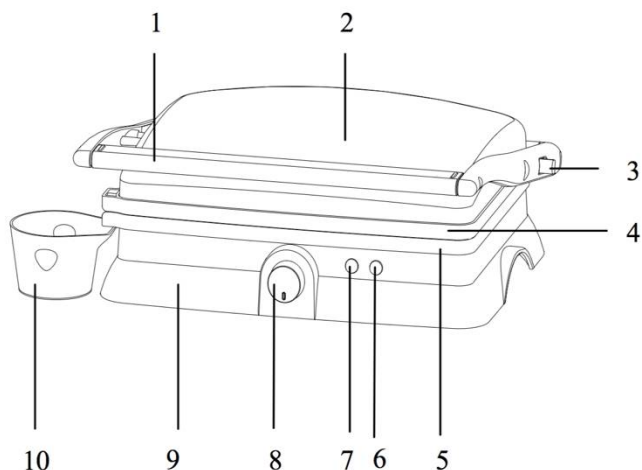


## ΑΠΟΤΕΛΟΥΜΕΝΑ ΜΕΡΗ



1. Λαβή
2. Άνω στέγαση
3. Μοχλός απελευθέρωσης
4. Ανώτερη αντικολλητική πλάκα
5. Κάτω αντικολλητική πλάκα
6. Φως (πράσινο)
7. Φως ισχύος (κόκκινο)
8. Κουμπί θερμοστάτη
9. Κάτω περίβλημα
10. Δίσκος λαδιού

## ΠΡΙΝ ΤΗ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε όλες τις συσκευασίες
- Καθαρίστε τις πλάκες μαγειρέματος σκουπίζοντας ένα σφουγγάρι ή πανί βρεγμένο σε ζεστό νερό.

### ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

- Στεγνώστε με ένα πανί ή χαρτοπετσέτα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, επικαλύψτε ελαφρά τις πλάκες μαγειρέματος με λίγο λάδι μαγειρέματος ή σπρέι μαγειρέματος. Σημείωση: Όταν η φρυγανιέρα σας θερμαίνεται για πρώτη φορά, ενδέχεται να εκπέμπει ελαφρύ καπνό ή μυρωδιά. Αυτό είναι φυσιολογικό με πολλές συσκευές θέρμανσης. Αυτό δεν επηρεάζει την ασφάλεια της συσκευής σας.

## ΠΩΣ ΝΑ ΤΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ

Ρυθμίστε το Σύστημα ελέγχου θερμοκρασίας ψησίματος στην επιθυμητή σας ρύθμιση. Αρχικά, δοκιμάστε μια ρύθμιση στο MAX(μέγιστο).

Μπορείτε αργότερα να το προσαρμόσετε χαμηλότερα ή υψηλότερα ανάλογα με το δικό σας προτίμηση.

Κλείστε τη ψηστιέρα-γκριλ και συνδέστε την στην πρίζα.

θα παρατηρήσει ότι η ισχύς και το έτοιμο φως θα ανάψουν, υποδεικνύοντας ότι η ψηστιέρα-γκριλ έχει αρχίσει να προθερμαίνεται.

Θα χρειαστούν περίπου 5 λεπτά για να φτάσετε στο ψήσιμο θερμοκρασία, το έτοιμο φως θα σβήσει.

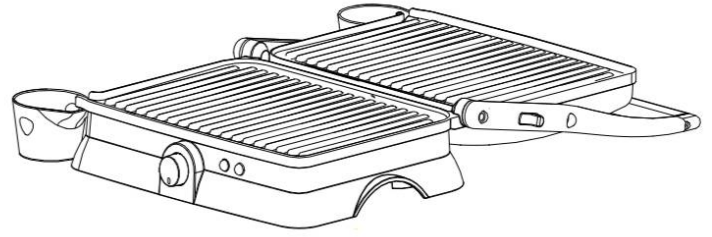
Ανοίξτε τη σχάρα ψησίματος, βάλτε το σάντουιτς, το κρέας ή άλλα τρόφιμα στη κάτω επιφάνεια ψησίματος. Κλείστε τη ψηστιέρα. Το έτοιμο φως θα ανάψει ξανά.

Μαγειρέψτε για περίπου 3 έως 8 λεπτά, το έτοιμο φως σβήνει ξανά, ή μέχρι να ροδίσουν, προσαρμόζοντας το χρόνο που ταιριάζει στη δική σας αίσθηση.

Όταν μαγειρεύονται τα τρόφιμα χρησιμοποιήστε τη λαβή για να ανοίξετε το καπάκι. Αφαιρέστε τα τρόφιμα με τη βοήθεια πλαστικής σπάτουλας. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μεταλλικές λαβίδες ή μαχαίρι, καθώς μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση της επιφάνεια μαγειρέματος.

Μόλις τελειώσετε το μαγείρεμα, αποσυνδέστε το φως από την πρίζα και αφήστε τη μονάδα ανοιχτή για να κρυώσει.

## ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΩΣ ΑΝΟΙΚΤΗ ΣΧΑΡΑ



- Τοποθετήστε τη ψηστιέρα σε καθαρή επίπεδη επιφάνεια όπου σκοπεύετε να μαγειρέψετε. Η ψηστιέρα - γκριλ μπορεί να τοποθετηθεί σε επίπεδη θέση.
- Οι άνω και κάτω πλάκες ευθυγραμμίζονται για να δημιουργήσετε μια μεγάλη επιφάνεια μαγειρέματος.
- Με το αριστερό σας χέρι στη λαβή, χρησιμοποιήστε το δεξί σας χέρι για να σύρετε το μοχλό προς το μέρος σας. Σπρώξτε τη λαβή προς τα πίσω έως ότου το κάλυμμα παραμείνει επίπεδο στον πάγκο. Η μονάδα θα παραμείνει σε αυτήν τη θέση μέχρι να σηκώσετε τη λαβή και το κάλυμμα για να την επιστρέψετε στην κλειστή θέση.
- Χρησιμοποιήστε τη σχάρα ψησίματος ως ανοιχτή σχάρα για να μαγειρέψετε μπέργκερ, μπριζόλα, πουλερικά (δεν συνιστούμε να μαγειρεύετε κοτόπουλο με κόκαλα, καθώς δεν μαγειρεύεται ομοιόμορφα σε ανοιχτή σχάρα), ψάρια και λαχανικά.
- Το μαγείρεμα στην ανοιχτή σχάρα είναι η πιο ευέλικτη μέθοδος χρήσης της ψησταριάς.
- Έχετε τη δυνατότητα να μαγειρέψετε διαφορετικούς τύπους τροφίμων σε ξεχωριστά χωρίς να συνδυάσετε τις γεύσεις τους ή να μαγειρέψετε μεγάλες ποσότητες του ίδιου τύπου φαγητού. Η ανοιχτή θέση φιλοξενεί επίσης διάφορα κομμάτια κρέατος με διαφορετικά πάχη, επιτρέποντάς σας να μαγειρέψετε κάθε κομμάτι που σας αρέσει.