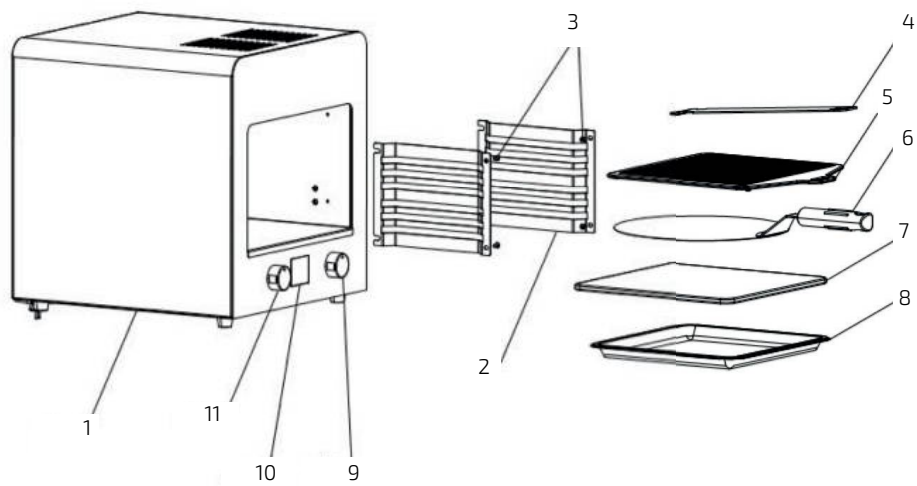
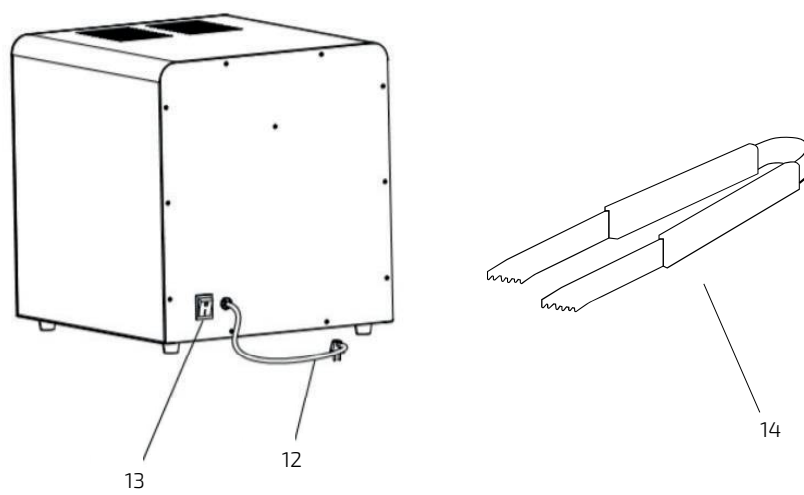
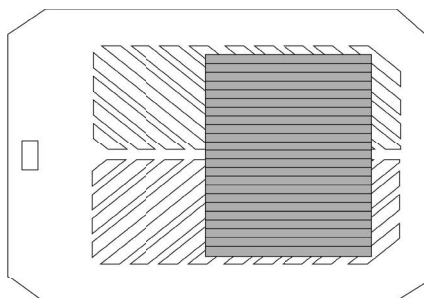




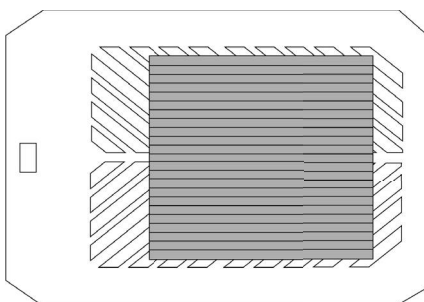
Етк. 1



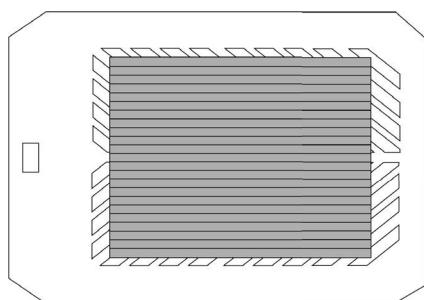
Етк. 1



Етк.3



Етк. 4



Етк. 5



ΑΠΟΤΕΛΟΥΜΕΝΑ ΜΕΡΗ

1. Κύριο σώμα
2. Οδηγοί σχάρας
3. Βίδες M4 × 10
4. Λαβή
5. Σχάρα
6. Φτυάρι για πίτσα
7. Πέτρα για πίτσα
8. Δίσκος στάγδην λίπους x2
9. Κουμπί χρόνου
10. Οθόνη
11. Κουμπί θερμοκρασίας
12. Καλώδιο τροφοδοσίας
13. Διακόπτης ισχύος
14. Λαβίδες

3. ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βγάλτε το προϊόν από το κουτί.

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Φυλάξτε το αρχικό κουτί και την επένδυση σε περίπτωση που χρειαστεί για μεταφορά.

Αφαιρέστε τα υπόλοιπα αξεσουάρ από το εσωτερικό της συσκευής.

Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και σε καλές συνθήκες.

Καθαρίστε τη συσκευή και τα εξαρτήματά της πριν από την πρώτη χρήση.

Λειτουργήστε τη συσκευή χωρίς φαγητό για 10 λεπτά σε καλά αεριζόμενο δωμάτιο, με το δίσκο σχάρας και λίπους.

Καθαρίστε ξανά τη συσκευή και τα εξαρτήματά της.

Καθαρίστε όλα τα αξεσουάρ σε ζεστό νερό. Στεγνώστε καλά τα μέρη.

Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε το εξωτερικό και το εσωτερικό της συσκευής .

Συνδέστε τη συσκευή σε τροφοδοτικό.

Σημείωση: Ο καπνός μπορεί να παρατηρηθεί κατά την πρώτη χρήση λόγω υπολειμμάτων αποβλήτων από την κατασκευή.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Ενεργοποίηση της ψησταριάς υψηλής θερμοκρασίας και ρύθμιση της θερμοκρασίας

Για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα, πατήστε το διακόπτη λειτουργίας στο πίσω μέρος του προϊόντος. Η οθόνη θα ενεργοποιηθεί και τα ψηφία θερμοκρασίας θα αναβοσβήσουν μία φορά.

Ρύθμιση της θερμοκρασίας

Πιέστε προς τα κάτω το κουμπί θερμοκρασίας. Η προεπιλεγμένη τιμή θερμοκρασίας, 800 °C, αναβοσβήνει.

Γυρίστε το κουμπί δεξιόστροφα για να αυξήσετε τη θερμοκρασία (μέγιστο 850 °C) ή αριστερόστροφα για να μειώσετε τη θερμοκρασία (τουλάχιστον 200 °C). Πατήστε το κουμπί για να επιβεβαιώσετε τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Μόλις επιβεβαιωθεί, τα ψηφία θερμοκρασίας θα σταματήσουν να αναβοσβήνουν και τα ψηφία χρόνου θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν.

Προσαρμογή του χρόνου μαγειρέματος

Αφού επιβεβαιώσετε τη θερμοκρασία ψησίματος, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος, 10 λεπτά, θα αναβοσβήνει στην οθόνη.

Γυρίστε το κουμπί ώρας δεξιόστροφα για να αυξήσετε τον χρόνο μαγειρέματος (το πολύ 60 λεπτά) ή αριστερόστροφα για να τον μειώσετε (τουλάχιστον 1 λεπτό).

Τα θερμαντικά στοιχεία και ο ανεμιστήρας θα αρχίσουν να λειτουργούν μόλις οριστεί ο χρόνος και η θερμοκρασία.

Προθέρμανση

Όταν ρυθμιστεί η θερμοκρασία και ο χρόνος, η συσκευή ξεκινά την προθέρμανση. Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία ανά πάσα στιγμή. Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, ο καθορισμένος χρόνος θα αρχίσει να μετράει αντίστροφα.

Σημείωση: Το ποσοστό σφάλματος για την οθόνη θερμοκρασίας είναι ± 20 °C.

Σύσταση: Προτείνεται να αφήσετε τη συσκευή να προθερμανθεί για περίπου 3 λεπτά πριν από την εισαγωγή του φαγητού για βέλτιστα αποτελέσματα.

Χρησιμοποιώντας τη ψησταριά υψηλής θερμοκρασίας

Σημείωση:

Ο συνηθισμένος χρόνος μαγειρέματος είναι μεταξύ 1 και 3 λεπτών σε κάθε πλευρά του φαγητού, αλλά αυτό εξαρτάται πάντα από τον τύπο του φαγητού, το πάχος κ.λπ.

Το κρέας πρέπει να απομακρύνεται από το ψυγείο περίπου 1 έως 2 ώρες πριν το ψήσιμο και να έρθει σιγά σιγά σε θερμοκρασία δωματίου.

Εισαγάγετε το δίσκο στάγδην λίπους στον οδηγό σχάρας 6 με τη λαβή καθώς προθερμαίνεται η σχάρα.

Τοποθετήστε το κρέας στη μη προθερμασμένη σχάρα σχάρας και χρησιμοποιήστε τη λαβή οδηγού για να το βάλετε στην προθερμασμένη ψησταριά υψηλής θερμοκρασίας. Στις παρακάτω εικόνες, μπορείτε να δείτε την εκτεθειμένη επιφάνεια σχάρας σε σχέση με τον επιλεγμένο οδηγό σχάρας ή σε σχέση με την απόσταση μεταξύ της σχάρας και του θερμαντικού στοιχείου.

Οδηγοί 1-2
Εικ.3.

Οδηγοί 3-4
Εικ. 4.

Οδηγοί 5-6
Εικ. 5.

Επιλέξτε έναν από αυτούς τους οδηγούς ανάλογα με το πάχος του κρέατος. Το κρέας πρέπει να τοποθετηθεί κάτω από το θερμαντικό στοιχείο, αλλά δεν πρέπει να το αγγίζει. Αφαιρέστε αμέσως τη λαβή από τη σχάρα για να αποφύγετε τη θέρμανση της λαβής. Βεβαιωθείτε ότι το κρέας είναι τοποθετημένο στη μέση της σχάρας σχάρας για να βεβαιωθείτε ότι είναι ψημένο ομοιόμορφα.

Για να γυρίσετε το κρέας, αφαιρέστε εντελώς τη σχάρα και τοποθετήστε την σε πυρίμαχη επιφάνεια. Αναποδογυρίστε το κρέας και τοποθετήστε το ξανά στη συσκευή.

Συνιστάται η προθέρμανση της συσκευής πριν από την εισαγωγή κρέατος σε αυτήν. Αφού φτάσετε τη θερμοκρασία-στόχο, ξεκινήστε ξανά τη διαδικασία ψησίματος για να έχετε αρκετό χρόνο για να μαγειρέψετε το κομμάτι κρέατος και από τις δύο πλευρές σε μία διαδικασία ψησίματος.

Ακύρωση ψησίματος

Πατήστε το κουμπί θερμοκρασίας για να ακυρώσετε τη διαδικασία ψησίματος. Ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για λίγα λεπτά.

Επιτρέποντας τη στάση του κρέατος

Η συσκευή λειτουργεί σε ρυθμίσεις υψηλής θερμοκρασίας, μεταξύ 200 °C και 850 °C για γρήγορο μαγείρεμα. Για τα περισσότερα κομμάτια κρέατος, συνιστάται να αφήσετε το κρέας να παραμείνει μετά από έντονη ακτινοβολία. Αυτό μπορεί να γίνει στη σχάρα σχάρας ή ακόμα καλύτερα στον δίσκο στάγδην λίπους στον κάτω οδηγό της σχάρας σε μειωμένη θερμοκρασία.

Δίσκος λίπους

Από προεπιλογή, ο δίσκος λίπους στάγδην πρέπει να εισαχθεί στον οδηγό σχάρας 6 κατά τη διαδικασία ψησίματος. Μπορεί να ζεσταθεί και, όπως και η σχάρα ψησίματος, πρέπει να το χειριστείτε μόνο με τη λαβή οδηγού. Παρόλο που το στάξιμο λίπους αποστραγγίζεται γρήγορα στην παγίδα λίπους, ένα λεπτό στρώμα λίπους μπορεί να προσκολληθεί στην επιφάνεια του δίσκου στάγδην. Λόγω της ισχυρής υπέρυθρης ακτινοβολίας, μπορεί να καεί στην επιφάνεια. Συνιστάται να αφαιρέσετε το δίσκο λίπους με λίπος μεταξύ των χρήσεων και να το στραγγίξετε με νερό ή να σκουπίσετε με ένα υγρό πανί.

Συμβουλές

Η θερμοκρασία που εμφανίζεται στη συσκευή μετράται από έναν αισθητήρα θερμοκρασίας υψηλής ακρίβειας, αλλά η πραγματική θερμοκρασία μειώνεται καθώς αυξάνεται η απόσταση μεταξύ του θερμαντικού στοιχείου και του κρέατος. Η συσκευή λειτουργεί με ακτινοβολία θερμότητας. Επομένως, η έκθεση στη θερμότητα εξαρτάται από την επιφάνεια του κρέατος. Καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται όταν το κρέας έχει λίπος. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι μόνο μετά το ψήσιμο. Σε περίπτωση που θέλετε να χρησιμοποιήσετε μαρινάδα, χρησιμοποιήστε ξηρό μαρινάρισμα πριν εισάγετε κρέας στη συσκευή. Δεν συνιστάται υγρή μαρινάδα. Χρησιμοποιήστε βούτυρο ή λαρδί για να τρίψετε το κρέας και να ενισχύσετε τη γεύση. Ψήστε το κρέας με τη πέτσα για τραγανά αποτελέσματα.

Τα βασικά βήματα για την προετοιμασία μπριζόλας είναι:
Ρυθμίστε τους 800-850 °C και προθερμαίνετε τη συσκευή.
Εισάγετε κρέας.
Ψήστε στη μία πλευρά (1-4 λεπτά, ανάλογα με το κρέας και την προσωπική γεύση).
Γυρίστε το κρέας.
Ψήστε στη άλλη πλευρά (1-4 λεπτά, ανάλογα με το κρέας και την προσωπική γεύση).
Αφήστε το να σιγοβράσει.

Ψήσιμο λαχανικών
Ψητά λαχανικά όπως κολοκυθάκια, μελιτζάνα, πιπεριές ή κρεμμύδια και στις δύο πλευρές για τέλεια ψητά λαχανικά.
Ψήσιμο για πίτσες
Αυτό το μοντέλο ψησίματος υψηλής θερμοκρασίας είναι κατάλληλο για ψήσιμο πιτσών με το αξεσουάρ της πέτρας από πίτσα.

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση. Αφαιρέστε το δίσκο λίπους και τη σχάρα ψησίματος με τη λαβή και καθαρίστε και τα δύο με ένα κατάλληλο καθαριστικό. Πρώτα ψεκάστε το καθαριστικό πάνω τους και αφήστε το να δράσει πριν το ξεπλύνετε.

Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα με πλαστικές τρίχες για να καθαρίσετε τα εξαρτήματα της συσκευής, εάν είναι απαραίτητο.

Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά ή χημικά καθαριστικά για να αποφύγετε ζημιά στη συσκευή.

Ξεπλύνετε και στεγνώστε σχολαστικά όλα τα εξαρτήματα και τα αξεσουάρ του προτού τα επαναφέρετε στη συσκευή.

Το εσωτερικό μέρος της ψησταριάς υψηλής θερμοκρασίας πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση με ένα μαλακό, υγρό πανί.

Μην ψεκάζετε καθαριστικό απευθείας στο εσωτερικό της συσκευής, χρησιμοποιείτε πάντα πανί.

Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό υγρό πανί με λίγο νερό για να καθαρίσετε την επιφάνεια του προϊόντος.

Η εσωτερική μονάδα της ψησταριάς υψηλής θερμοκρασίας μπορεί να αφαιρεθεί για πιο άνετο και ενδελεχή καθαρισμό. Απλώς τραβήξτε από τα πλευρικά τοιχώματα, καθαρίστε το και μετά εισαγάγετε το ξανά κατά μήκος των οδηγιών στις πλευρές.

Σημείωση: Όλα τα αξεσουάρ εκτός από την πέτρα πίτσας μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.