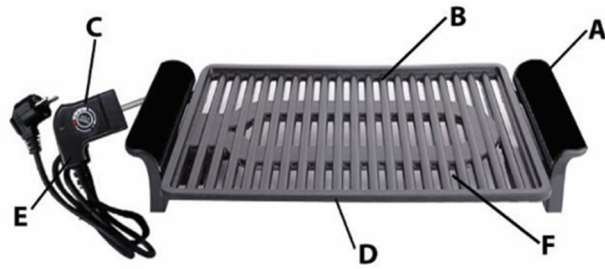


## Smoke Free Copper Grill Pro Deluxe

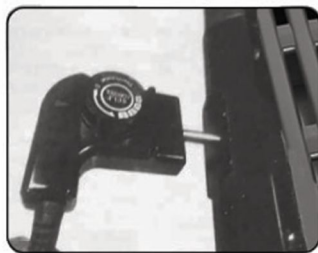
Οδηγίες χρήσης

+ 5 νόστιμες συνταγές

Χωρίς Καπνό-Λιγότερο Λίπος- Πλένεται στο Πλυντήριο Πιάτων – Χρήση σε εσωτερικό χώρο.



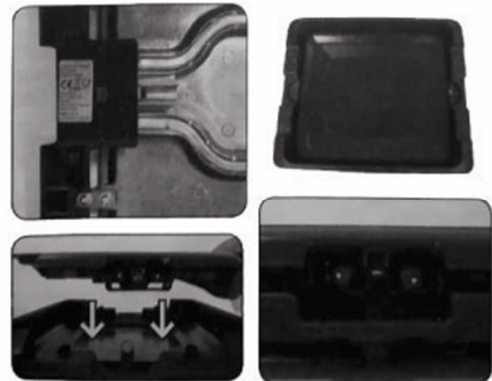
**Fig. 1**



**Fig. 2**



**Fig. 3**



## Max Chef Smoke Free Grill Copper Pro – Οδηγίες Χρήσης

### Προειδοποιήσεις ασφαλείας:

- Παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες και τις προειδοποιήσεις, πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά.
- Αυτή η συσκευή είναι σχεδιασμένη για οικιακή χρήση μόνο.
- Η συσκευή δεν είναι σχεδιασμένη για χρήση στις παρακάτω περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
  - Σε κουζίνες που εξυπηρετούν προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία ή άλλους χώρους εργασίας.
  - Από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ ή άλλους χώρους διαμονής.
  - Σε καταλύματα αγροτουρισμού.
- Ποτέ μην συνδέετε στο ρεύμα τη συσκευή, όταν δεν χρησιμοποιείτε.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εκτός εάν υπάρχει επίβλεψη από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής.
- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να αυξηθεί, όταν η συσκευή είναι σε χρήση.
- Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία, τα αυτοκόλλητα και τα εξαρτήματα από το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής.
- Αφαιρέστε την παροχή ρεύματος, εντελώς.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή στο κέντρο ενός τραπεζιού, βεβαιωθείτε ότι δεν μπορούν να πλησιάσουν παιδιά.
- Για να βεβαιωθείτε ότι δεν υπερθερμανθεί η συσκευή, μην την τοποθετείτε σε γωνία ή σε τοίχο.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείτε με εξωτερικούς χρονοδιακόπτες ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή, απευθείας πάνω σε εύθραυστες επιφάνειες (γυάλινο τραπέζι, τραπεζομάντηλο, γυαλισμένα έπιπλα κτλ.) ή πάνω σε μαλακές επιφάνειες (πλαστικά τραπεζομάντηλα).
- Εάν χρησιμοποιήσετε καλώδιο επέκτασης, πρέπει να είναι επαρκής η ικανότητα μεταφοράς ρεύματος και να περιλαμβάνει σύρμα γείωσης.
- Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε πρίζα με γείωση.
- Δώστε προσοχή στη θέση του καλωδίου, με ή χωρίς επέκταση : να λάβετε όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις, για να αποφύγετε την κίνηση στο τραπέζι, έτσι ώστε να μην σκοντάψει κανείς στο καλώδιο.
- Εάν στο καλώδιο υπάρχει φθορά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από εξουσιοδοτημένη τεχνική υποστήριξη ή από κάποιο εξειδικευμένο άτομο, έτσι ώστε να αποφύγετε τον κίνδυνο.
- Ελέγξτε ότι η τάση στην πρίζα σας, ταιριάζει με τα χαρακτηριστικά που αναγράφονται στη συσκευή.
- Ποτέ μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτα ή άλλα αντικείμενα ανάμεσα στη λεία επιφάνεια ή στη σχάρα και στο φαγητό που θέλετε να ψήσετε.
- Μην αγγίζετε το δίσκο συλλογής λίπους όταν η συσκευή είναι καυτή. Εάν ο δίσκος συλλογής λίπους γεμίζει κατά την διάρκεια του μαγειρέματος, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει, προτού τον αδειάσετε.
- Μην βυθίζετε το θερμοστάτη ή το καλώδιο στο νερό.

- Το αποσπώμενο καλώδιο πρέπει να αφαιρεθεί πριν καθαρίσετε τη συσκευή και ο σύνδεσμος πρέπει να είναι εντελώς στεγνός πριν από την επόμενη χρήση.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από ανθρώπους με μειωμένη φυσική, αισθητηριακή ή νοητική ικανότητα, ή από ανθρώπους χωρίς εμπειρία και γνώση, εφόσον επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τον ασφαλή τρόπο χρήσης της συσκευής, και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που εμπεριέχονται. Τα παιδιά, δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν πρέπει να είναι υπεύθυνα για τον καθαρισμό και τη συντήρηση της συσκευής, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται από κάποιον ενήλικα.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο, μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Χρησιμοποιήστε μη μεταλλικά εξαρτήματα για να αποφύγετε το γρατζούνισμα της επιφάνειας.
- Τοποθετήστε το Max Chef Smoke Free Grill, πάνω σε στεγνή επιφάνεια.
- Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες χωρίς γάντια φούρνου.
- Αποσυνδέστε το Max Chef Smoke Free Grill από το ρεύμα, όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν τον καθαρισμό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν την αποσυνδέσετε από το ρεύμα.
- Μην αποσυνδέετε το Max Chef Smoke Free Grill από το ρεύμα, με βρεγμένα χέρια.

**Προειδοποίηση:** Κρατήστε τη συσκευή μόνο από τις λαβές και χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή παρόμοια προστατευτικά θερμότητας, προτού αγγίξετε τις επιφάνειες.

#### **Το σετ περιλαμβάνει:**

- Το Max Chef Smoke Free Grill
- 1 Οδηγίες χρήσης + συνταγές

#### **Τεχνικά Χαρακτηριστικά**

200-240V, 50/60 Hz, 1500 W

Κατασκευάζετε στην Κίνα

Περιγραφή:

A: Λαβή

B. Σχάρα ψησίματος

C. Κουμπί Θερμοστάτη

D. Βάση

E. Σύνδεσμος

F. Θερμαντικό Στοιχείο

G. Δίσκος συλλογής

H. Λεία πλάκα ψησίματος

#### **Οδηγίες Χρήσης:**

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε τη σχάρα ψησίματος και τον δίσκο (όπως περιγράφεται στην ενότητα καθαρισμού).
- Ρίξτε λίγο νερό στο δίσκο συλλογής λίπους, για να μειώσετε τον καπνό.
- Συναρμολογήστε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής, σύμφωνα με την εικόνα 2.

#### **Συναρμολόγηση σχάρας ψησίματος και λείας επιφάνειας ψησίματος**

- Όταν τοποθετείτε τη σχάρα ψησίματος ή την λεία επιφάνεια, βεβαιωθείτε ότι τα μεταλλικά στηρίγματα στη βάση, ταιριάζουν με τις οπές κάτω από την σχάρα (εικ.3).
- Τοποθετήστε το σύνδεσμο (E) πάνω στη συσκευή (εικ.1) και βάλτε το καλώδιο στην πρίζα. Έπειτα ρυθμίστε το θερμοστάτη ( C ) στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Η λυχνία ένδειξης θα ανάψει. Αυτό υποδηλώνει, ότι το Max Chef Smoke Free Grill Copper Pro, βρίσκεται στη διαδικασία θέρμανσης.

- Προθερμάνετε τη συσκευή για περίπου 5 λεπτά, σε αυτή τη θέση.
- **Σημείωση: Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει κάποια ελαφριά μυρωδιά ή λίγος καπνός για λίγο χρονικό διάστημα.**
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε στην ψηστιέρα.
- Όταν το φαγητό έχει ψηθεί σύμφωνα με τα γούστα σας, βγάλτε το από τη συσκευή, χρησιμοποιώντας μια ξύλινη σπάτουλα ή παρόμοια εξαρτήματα ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Γυρίστε το θερμοστάτη στη θέση 0.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει προτού την καθαρίσετε.

### Καθαρισμός και Συντήρηση

- Συνιστάται ο συχνός καθαρισμός της συσκευής και η αφαίρεση τυχόν υπολειμμάτων τροφής.
- Πριν αναλάβετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, αφαιρέστε το καλώδιο από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Αφαιρέστε το σύνδεσμο από τη θέση του, πριν από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Ανασηκώστε και πετάξτε, το περιεχόμενο του δίσκου συλλογής λίπους.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί και μερικές σταγόνες υγρού απορρυπαντικού και έπειτα στεγνώστε.
- Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH, όπως χλωρίνη, ή λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό του Max Chef Smoke Free Grill Copper Pro.
- **ΜΗΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΤΟ ΣΥΝΔΕΣΜΟ ΣΤΟ ΝΕΡΟ Ή ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΟ ΥΓΡΟ Ή ΜΗΝ ΤΟΝ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΕ ΚΑΤΩ ΑΠΟ ΤΡΕΧΟΥΜΕΝΟ ΝΕΡΟ ΣΕ ΝΕΡΟΧΥΤΗ.**

### Τα παρακάτω μέρη της συσκευής, μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων:

- Ο δίσκος συλλογής λίπους (G)
- Σχάρα ψησίματος (B)
- Η βάση (D)
- Η λεία πλάκα ψησίματος (H)

Μετά από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, αφήστε το Max Chef Smoke Free Grill Copper Pro, να στεγνώσει τελείως και έπειτα αποθηκεύστε.

### ΕΓΓΥΗΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ:

Αυτό το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση 2 ετών, για κατασκευαστικά ελαττώματα.

Αυτή η εγγύηση, δεν καλύπτει ζημιές που προκύπτουν από ανεπαρκή χρήση, αμελή εμπορική χρήση, φυσιολογική φθορά, ατυχήματα ή ακατάλληλο χειρισμό.



Η οδηγία ΑΗΗΕ απαιτεί ότι οι παλιές ή ελαττωματικές ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές πρέπει να απορρίπτονται με περιβαλλοντικά ορθό τρόπο. Το σύμβολο υποδηλώνει ότι το προϊόν σας πρέπει να συλλεχθεί ξεχωριστά. Ενημερωθείτε για το πλησιέστερο κέντρο συλλογής.



Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι η επιφάνεια μπορεί να γίνει πολύ καυτή κατά την διάρκεια της χρήσης.

**ΣΥΝΤΑΓΕΣ**  
**Για την λεία πλάκα ψησίματος**

**Μπουρίτος Κοτόπουλου (2μερίδες)**

**Συστατικά**

2 μεσαία κομμάτια στήθος κοτόπουλου  
1 πράσινη πιπεριά  
1 κόκκινη πιπεριά  
1 κρεμμύδι  
4 πίτες ή τორτύγιες  
Αλάτι, πιπέρι και παρθένο ελαιόλαδο

Γυρίστε το θερμοστάτη στη θέση 4 και προσθέστε λίγο λάδι. Κόψτε τα λαχανικά και σοτάρετε στο λάδι για 15 λεπτά. Κόψτε το κοτόπουλο και ψήστε μαζί με τα λαχανικά στην λεία πλάκα για 5 λεπτά. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι για τη γεύση. Αφαιρέστε το φαγητό. Βρέξτε τις πίτες με λίγο νερό και τοποθετήστε πάνω στη λεία πλάκα, έως ότου πάρουν χρυσαφί καφέ χρώμα. Γεμίστε τις πίτες με το σοταρισμένο κοτόπουλο και τα λαχανικά. Σερβίρετε.

**Σολομός με σπαράγγια (2 μερίδες)**

**Συστατικά**

2 φιλέτα σολομού  
1 ματσάκι πράσινα σπαράγγια  
1 κρεμμύδι  
Ωμοί σπόροι σουσαμιού  
Χυμό λεμόνι  
Αλάτι και παρθένο ελαιόλαδο

Γυρίστε το θερμοστάτη στη θέση 4 και προσθέστε λίγο λάδι. Ψήστε τα σπαράγγια για 5 λεπτά. Ταυτόχρονα, σοτάρετε το κομμένο κρεμμύδι για 10 λεπτά. Αλατίστε τον καθαρό σολομό και τοποθετήστε τον στην πλάκα ψησίματος, με λίγο χυμό λεμονιού. Όταν ο σολομός έχει ψηθεί, πασπαλίστε με τους σπόρους σουσαμιού. Τοποθετήστε το σολομό σε πιάτο, βάζοντας το κρεμμύδι από πάνω και τα σπαράγγια στο πλάι.

**Κρέπες με ζαμπόν και τυρί (4 μερίδες)**

**Συστατικά**

120 γρμ αλεύρι  
1 ποτήρι γάλα  
1 κουταλιά της σούπας βούτυρο  
Ζαμπόν κομμένο σε φέτες ή κύβους  
Τυρί κομμένο σε φέτες ή τυρί επάλειψης  
2 αυγά  
αλάτι

Γυρίστε το θερμοστάτη στην θέση 3. Ανακατέψτε τα αυγά, το αλεύρι, το βούτυρο και το γάλα μέχρι να γίνουν ένα ομοιογενές, λείο και κρεμώδες μείγμα. Προσθέστε λίγο αλάτι. Ρίξτε ομοιόμορφα το μείγμα πάνω στη λεία πλάκα. Όταν τα αυγά πάρουν ένα χρυσαφί καφέ χρώμα, γυρίστε την κρέπα από την άλλη πλευρά.

Καλύψτε την μισή κρέπα με τυρί και ζαμπόν της επιλογής σας. Διπλώστε και εάν θέλετε, ξαναγυρίστε έτσι ώστε να πάρουν καφέ χρώμα.

### **Ψητά λαχανικά με βινεγκρέτ**

#### **Συστατικά**

½ κολοκύθι  
½ μελιτζάνα  
1 τομάτα  
4 φρέσκα κρεμμύδια  
4 πράσινα σπαράγγια  
4 μανιτάρια  
25 γρμ ψημένα φουντούκια και 25 γρμ ψημένα αμύγδαλα  
Αλάτι, μαϊντανό, πιπέρι και παρθένο ελαιόλαδο

Γυρίστε το θερμοστάτη στη θέση 4 και προσθέστε λίγο λάδι. Τοποθετήστε τα αμύγδαλα και τα φουντούκια σε ένα γουδί και τρίψτε τα καλά. Βάλτε τα σε ένα μπολ και προσθέστε λάδι, ξύδι και αλάτι και ανακατέψτε καλά. Κόψτε τα λαχανικά σε φέτες αλατοπιπερώστε τα και βάλτε τα στη λεία πλάκα. Μόλις ψηθούν, αφαιρέστε τα από την πλάκα και τοποθετήστε τα σε ένα πιάτο σερβιρίσματος. Περιχύστε με τη βινεγκρέτ.

### **Φρέσκοι ψητοί γαύροι με ντομάτα (2 μερίδες)**

#### **Συστατικά**

10 φρέσκοι γαύροι  
3 τομάτες  
½ σκελίδα σκόρδο  
Αλάτι, πιπέρι, ξύδι και παρθένο ελαιόλαδο

Κόψτε τις ντομάτες και βάλτε τις σε ένα μπλέντερ. Προσθέστε 3 κουταλιές της σούπας λάδι, ½ κουταλιά της σούπας ξύδι, λίγο αλάτι και ½ σκελίδα σκόρδο. Ανακατέψτε και έπειτα σουρώστε το μείγμα.

Καθαρίστε τους γαύρους. Αφαιρέστε τα φιλέτα και αλατοπιπερώστε. Γυρίστε το θερμοστάτη στη θέση 4 και προσθέστε λίγο λάδι. Τοποθετήστε τους γαύρους στην πλάκα ψησίματος, με το δέρμα από πάνω στην αρχή. Βάλτε τη σάλτσα τομάτας σε ένα μεγάλο πιάτο και σερβίρετε με τους γαύρους στην άκρη.