



# estia

HOME ART



**ΤΟΣΤΙΕΡΑ INTENSE | INTENSE GRILL TOASTER | 06-23645 & 06-23652 & 06-23638**

Οδηγίες Χρήσης | Instructions Manual

Ελληνικά (GR) | English (EN)

Αγαπητέ Καταναλωτή,

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της συσκευής Estia.

Στο παρόν εγχειρίδιο θα βρείτε αναλυτικές οδηγίες χρήσης του προϊόντος.

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επισκεφτείτε την ηλεκτρονική διεύθυνση [www.estiahomeart.gr](http://www.estiahomeart.gr).

Ευχόμαστε να απολαύσετε τη νέα σας συσκευή!

---

Dear Customer,

Thank you for purchasing an Estia appliance.

In the manual you will find product instructions.

For further information you please visit [www.estiahomeart.gr](http://www.estiahomeart.gr)

We hope you will enjoy your new appliance!

### ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία και φυλάξτε τις οδηγίες συμπεριλαμβανομένης της εγγύησης, της απόδειξης, και εάν είναι δυνατόν το κουτί με όποια συσκευασία. Εάν παραχωρήσετε τη συσκευή σε άλλα άτομα, μεταφέρετε τους το εγχειρίδιο αυτό.

### ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε αυτή τη συσκευή για άλλες χρήσεις εκτός της προβλεπόμενης, ή σε εξωτερικό χώρο.

- 01.** Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν είναι σε λειτουργία. Τα μικρά παιδιά ή τα άτομα με ειδικές ανάγκες πρέπει να επιβλέπονται, ώστε να διασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή ή δεν κάνουν κακή χρήση της.
- 02.** Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε τη λαβή, ώστε να ανασπώσετε την επάνω πλάκα.
- 03.** Χρησιμοποιείτε πάντα την τοστιέρα σε στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.
- 04.** Μην τοποθετήσετε τη συσκευή σε επιφάνειες ή κοντά σε επιφάνειες όπως ηλεκτρικές εστίες, εστίες αερίου, ή σημεία όπου μπορεί να ακουμπά ζεστό φούρνο.
- 05.** Κατά τη χρήση αυτής της συσκευής, εξασφαλίστε επαρκή χώρο για την κυκλοφορία του αέρα πάνω και από όλες τις πλευρές.
- 06.** Σε επιφάνειες όπου η θερμότητα μπορεί να προκαλέσει ζημιά, συνιστάται ένα θερμομονωτικό κάλυμμα.
- 07.** Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη ενός τραπεζιού ή πάγκου, να αγγίζει θερμές επιφάνειες ή να γίνεται κόμπος.
- 08.** Μην βάλετε το καλώδιο, το βύσμα ή τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- 09.** Πάντα να αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και, στη συνέχεια, να αφαιρείτε το βύσμα πριν επιχειρήσετε να μετακινήσετε τη συσκευή, όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν την καθαρίσετε ή φυλάξετε.
- 10.** Μην χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά, καυστικά καθαριστικά ή καθαριστικά φούρνου όταν καθαρίζετε αυτή τη συσκευή.
- 11.** Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας, το βύσμα και την κύρια συσκευή για τυχόν ζημιές. Εάν διαπιστώσετε ότι έχει υποστεί ζημιά κατά οποιονδήποτε τρόπο, σταματήστε αμέσως τη χρήση της συσκευής και συμβουλευτείτε έναν ειδικό για έλεγχο, αντικατάσταση ή επισκευή.
- 12.** Συνιστάται η εγκατάσταση ενός ρελέ διαρροής (RCD) (διακόπτης ασφαλείας) για την παροχή πρόσθετης προστασίας ασφαλείας κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών. Συνιστάται, επίσης, να εγκατασταθεί στο ηλεκτρικό κύκλωμα που τροφοδοτεί τη συσκευή ένας ασφαλής διακόπτης με διακόπτη υπολειπόμενου ρεύματος που δεν υπερβαίνει τα 30mA. Συμβουλευτείτε τον ηλεκτρολόγο σας για παροχή επαγγελματικών συμβουλών.

## ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΤΟΣΤΙΕΡΑΣ



1. Φωτεινή ένδειξη λειτουργίας
2. Φωτεινή ένδειξη ετοιμότητας
3. Λαβή κλειδώματος
4. Αντικολλητική κάτω πλάκα με ραβδώσεις
5. Μοχλός
6. Αντικολλητική άνω πλάκα με ραβδώσεις

Αφαιρέστε τυχόν διαφημιστικά υλικά, καθώς και τα υλικά συσκευασίας πριν από τη χρήση. Ελέγξτε ότι οι πλάκες ψησίματος είναι καθαρές και χωρίς σκόνη. Εάν χρειάζεται, σκουπίστε τις με ένα νωπό πανί.

## ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΩΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑ

- 01.** Τοποθετήστε το βύσμα σε μια πρίζα 220-240V~ και ενεργοποιήστε τη συσκευή, πιέζοντας το ON. Θα εμφανισθεί η φωτεινή ένδειξη κόκκινου χρώματος «ON».
- 02.** Αφήστε την τοστιέρα να προθερμανθεί μέχρι να εμφανισθεί η πράσινη ένδειξη «Ready», η οποία θα σας υποδείξει ότι η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.
- 03.** Τοποθετήστε το κρέας ή άλλα τρόφιμα που επιθυμείτε να ψήσετε στην κάτω πλάκα ψησίματος. Ανατρέξτε σε συνταγές ή οδηγούς ψησίματος, αναφορικά με τον ακριβή χρόνο μαγειρέματος.
- 04.** Κλείστε την άνω πλάκα ψησίματος, η οποία έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να πιέζει ομοιόμορφα τα εκάστοτε τρόφιμα. Η άνω πλάκα πρέπει να είναι πλήρως κατεβασμένη, εάν επιθυμείτε να υπάρχουν τα σημάδια ψησίματος στα τρόφιμα που έχετε επιλέξει.
- 05.** Όταν ψηθούν τα επιλεγμένα τρόφιμα, ανοίξτε το καπάκι. Αφαιρέστε τα τρόφιμα με τη βοήθεια πλαστικής σπάτουλας.

## ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΩΣ ΤΟΣΤΙΕΡΑ

- 01.** Τοποθετήστε το βύσμα σε μια πρίζα 220-240V και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Θα εμφανισθεί η κόκκινη ένδειξη «ON».
- 02.** Αφήστε την τοστιέρα να προθερμανθεί μέχρι να εμφανισθεί η πράσινη ένδειξη «Ready», η οποία θα σας υποδείξει ότι η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.
- 03.** Κατά τη διάρκεια αυτή, προετοιμάστε το τoστ και τοποθετήστε το στην κάτω πλάκα ψησίματος. Τοποθετείτε πάντα τα τoστ προς το πίσω μέρος της κάτω πλάκας ψησίματος.

04. Κλείστε την άνω πλάκα ψησίματος, η οποία έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να πιέζει ομοιόμορφα το τοστ. Η επάνω πλάκα πρέπει να είναι πλήρως κατεβασμένη για να ψήσετε τα τοστ.
05. Το ψήσιμο διαρκεί περίπου 4-5 λεπτά. Ο ακριβής χρόνος ψησίματος εναπόκειται στην αρέσκειά σας. Εξαρτάται, επίσης, από το είδος του ψωμιού και από τη γέμιση που θα χρησιμοποιήσετε.
06. Όταν το τοστ είναι έτοιμο, χρησιμοποιήστε τη λαβή για να ανοίξετε το καπάκι. Αφαιρέστε το τοστ με τη βοήθεια πλαστικής σπάτουλας. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μεταλλική λαβίδα ή μαχαίρι, καθώς αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην αντικολλητική επίστρωση των πλακών ψησίματος.



Η τοστιέρα-ψηστιέρα διαθέτει μια λειτουργία ελέγχου ρυθμιζόμενου ύψους ψησίματος, η οποία σας επιτρέπει να στερεώσετε την άνω πλάκα σε διάφορες θέσεις πάνω από την κάτω πλάκα.

Αυτό επιτρέπει στην τοστιέρα-ψηστιέρα να ψήσει και πιο ευαίσθητα υλικά, όπως είναι το ψάρι και τα μπιφτέκια, χωρίς να συμπιεστούν και λιώσουν.

01. Αφήστε την τοστιέρα να προθερμανθεί μέχρι να εμφανισθεί η πράσινη ένδειξη «READY», η οποία θα σας υποδείξει ότι η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.
02. Τοποθετήστε το φαγητό που επιθυμείτε να ψήσετε στην κάτω πλάκα.
03. Μετακινήστε τον ρυθμιζόμενο μοχλό ελέγχου ψησίματος στη δεξιά πλευρά της τοστιέρας-ψηστιέρας στο επιθυμητό ύψος.
04. Χαμηλώστε αργά την άνω πλάκα μέχρι να ακουμπήσει στο κλιπ ελέγχου του ύψους.
05. Η άνω πλάκα θα εκπέμψει την επιθυμητή θερμότητα, ώστε να ψηθούν ελαφρώς τα φαγητά στην ψηστιέρα.

Για καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος, χρησιμοποιήστε κομμάτια κρέατος που έχουν αρκετό πάχος ώστε να ακουμπούν στην άνω και κάτω πλάκα όταν η τοστιέρα-ψηστιέρα είναι κλειστή.

## ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΕΣ ΚΟΠΕΣ

**Βοδινό κρέας:** Κόντρα φιλέτο (Sirloin, New York), μπριζόλα από κιλότο, rib eye σπαλομπριζόλας (σκωτσέζικο φιλέτο), φιλέτο.

**Αρνίσιο κρέας:** Μπριζόλες από αρνίσιο μπούτι, φιλέτο, φιλέτο eye of loin, παιδάκια, αρνί σε κύβους.

**Χοιρινό κρέας:** Μπριζόλες ανοιγμένες σαν πεταλούδα (butterfly loin) για σχάρα, παιδάκια, μπούτι χοιρινό, φιλέτα, χοιρινό κρέας σε κύβους.

01. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν πιο σκληρά κομμάτια, όπως σπάλα βοείου κωπή, μπριζόλα νουά ή αρνί μπροστινό ή μπριζόλα λαιμού. Για να μαλακώσουν αυτά τα κομμάτια, μαρινάρετέ τα για λίγες ώρες ή αφήστε τα όλη τη νύχτα σε μαρινάδα με κρασί ή ξίδι για να βοηθηθεί η διάσπαση του συνδετικού ιστού.

- 02.** Μην αλατίζετε το κρέας πριν από το ψήσιμο. Το αλάτι θα απορροφήσει τα υγρά και θα σκληρώνει το κρέας.
- 03.** Εάν χρησιμοποιείτε συνταγή μαρινάδας ή προμαριναρισμένα κρέατα από το κρεπωλείο, στραγγίξτε την περιττή μαρινάδα και ταμπονάρετε με χαρτί κουζίνας πριν τα τοποθετήσετε στην τοστιέρα-ψηστήρα. Ορισμένες μαρινάδες περιέχουν υψηλά επίπεδα σακχάρων, τα οποία μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην πλάκα της ψηστήρας κατά το ψήσιμο.
- 04.** Μην παραψήσετε το κρέας, ακόμη και το χοιρινό σερβίρεται καλύτερα πιο ζουμερό.
- 05.** Μην τρυπάτε το κρέας με πιρούνι και μην το κόβετε κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Αυτό θα αφήσει τα υγρά να εκχυθούν, με αποτέλεσμα να έχετε μια πιο σκληρή και στεγνή μπριζόλα. Εναλλακτικά, χρησιμοποιήστε τις λαβίδες.
- 06.** Κατά την αφαίρεση κομματιών ψαριού, χρησιμοποιήστε μια επίπεδη πλαστική και ανθεκτική στη θερμότητα σπάτουλα, ώστε να μην διαλυθούν.
- 07.** Εάν βράσετε τα λουκάνικα, δεν θα χρειαστεί να τρυπηθούν πριν από το ψήσιμο.

## ΟΔΗΓΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Υλικό και είδος	Χρόνος ψησίματος
Βοδινό κρέας (sirloin) > μπριζόλα φιλέτο > λεπτό μπριζόλα > μπιφτέκια > σκωτσέζικο φιλέτο	3 λεπτά για μέτριο ψήσιμο (medium rare) 5-6 λεπτά για καλό ψήσιμο (well done) 1- 2 λεπτά 4- 6 λεπτά 4- 6 λεπτά
Χοιρινό κρέας > μπριζόλες φιλέτο > φιλέτο > μπέικον	2- 3 λεπτά
Αρνίσιο κρέας > φιλέτο > σνίτσελ > μπριζόλες μπούτι	3 λεπτά 4 λεπτά 4 λεπτά
Κοτόπουλο > φιλέτο στήθος > φιλέτα μπούτι	6 λεπτά ή έως ότου ψηθούν καλά 4-5 λεπτά ή έως ότου ψηθούν καλά
Λουκάνικα > λεπτά > παχιά	3- 4 λεπτά 6- 7 λεπτά
Τοστ/Σάντουιτς ή focaccia	3-5 λεπτά ή έως ότου ροδίσουν
Λαχανικά κομμένα σε φέτες 1 εκ. πάχους > μελιτζάνα > κολοκύθι > γλυκοπατάτα	3- 5 λεπτά
Θαλασσινά > φιλέτα ψαριού > ψαροκροκέτες > χταπόδι (καθαρισμένο) > γαρίδες > χτένια	2- 4 λεπτά 3- 5 λεπτά 3 λεπτά 2 λεπτά 1 λεπτό

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Πριν από τον καθαρισμό, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα. Αφήστε την τοστιέρα-ψηστιέρα να κρυώσει πριν προχωρήσετε στον καθαρισμό της. Η συσκευή καθαρίζεται ευκολότερα όταν είναι ελαφρώς ζεστή. Καθαρίστε πάντα την τοστιέρα-ψηστιέρα μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε τη συσσώρευση ψημένων τροφών. Σκουπίστε τις πλάκες ψησίματος με μαλακό πανί για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα φαγητού. Για τον καθαρισμό των ψημένων υπολειμμάτων τροφών, χρησιμοποιήστε λίγο ζεστό νερό αναμειγμένο με απορρυπαντικό πάνω από τα υπολείμματα και στη συνέχεια καθαρίστε τα με ένα μη λιπαντικό πλαστικό σύρμα ή τοποθετήστε βρεγμένο χαρτί κουζίνας πάνω από στη σάρα, ώστε να μαλακώσουν τα υπολείμματα.

## ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥ ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗ

Αφαιρέστε και αδειάστε τον λιποσυλλέκτη μετά από κάθε χρήση και ξεπλύνετε με ζεστό σαπουνόνερο. Αποφύγετε τη χρήση συμμάτινων σφουγγαριών ή σκληρών καθαριστικών, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά με ένα καθαρό, μαλακό πανί και μετά αντικαταστήστε το.

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ & ΦΥΛΑΞΗ

Για την αποθήκευση και φύλαξη της τοστιέρας-ψηστιέρας:

- 01.** Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα.
- 02.** Αφήστε την ψηστιέρα να κρυώσει πλήρως.
- 03.** Σύρετε τον μπροστινό μοχλό προς την μπροστινή λαβή στη θέση κλειδώματος (LOCK), έτσι ώστε να κλειδώσουν οι άνω και κάτω πλάκες ψησίματος.
- 04.** Επανατοποθετήστε τον αποσπώμενο λιποσυλλέκτη.
- 05.** Τυλίξτε το καλώδιο στο ειδικό μέρος φύλαξης του καλωδίου, στο κάτω μέρος της συσκευής.
- 06.** Φυλάσσετε τη συσκευή σε επίπεδη και στεγνή επιφάνεια.

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο: 06-23645 & 06-23652 & 06-23638

Τάση: 220-240V 50/60Hz

Ισχύς: 1300W

Σύμφωνα με την οδηγία για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (οδηγία της Ευρωπαϊκής κοινότητας 2012/19 / ΕΕ), τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού θα πρέπει να συλλέγονται και να υφίστανται επεξεργασία ξεχωριστά. Εάν σε οποιαδήποτε χρονική στιγμή στο μέλλον χρειάζεται να ξεφορτωθείτε το προϊόν παρακαλείται να ΜΗΝ το πετάξετε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Σύμφωνα με το ισχύον UNE EN – 60335, συνιστάται ότι εάν το εύκαμπτο σύρμα είναι κατεστραμμένο, μπορεί να αντικατασταθεί μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό, διότι χρειάζεται ειδικά εργαλεία για την αντικατάστασή του.



### ATTENTION

Read the instructions carefully before operating the appliance and read the following instructions carefully including the warranty, the receipt, and if possible, the packaging. If you give the appliance to other people, transfer this manual to them.

### IMPORTANT SAFEGUARDS

- 01.** This appliance is for household use only. Do not use this appliance for other than its intended use .Do not use outdoors.
- 02.** Do not leave the appliance unattended when in use .Young children or infirm persons should be supervised to ensure that they do not play with or misuse the appliance.
- 03.** Do not touch hot surfaces, use the handle to lift the top plate.
- 04.** Always use the grill toaster on a dry level surface.
- 05.** Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- 06.** When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.
- 07.** On surfaces where heat may cause a problem, an insulating mat is recommended.
- 08.** Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- 09.** Do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- 10.** Always turn the power off at the power outlet and then remove the plug before attempting to move the appliance is not in use and before cleaning or storing.
- 11.** Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
- 12.** Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and advice an expert for examination, replacement or repair.
- 13.** The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safely switch with a rated residual operating current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. See your electrician for professional advice.



## TOASTER PARTS



- 1.power “on” light
- 2.“ready” light
- 3.Handle
- 4.non-stick ribbed bottom cooking plate
- 5.Lock
- 6.non-stick ribbed top plate

Remove any promotional materials and packaging materials before use. Check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe over with a damp cloth.

## TO USE AS A GRILL

- 01.** Insert the plug into a 220-240V~ power outlet and switch ON. The Red power “On” light will illuminate.
- 02.** Allow the Grill & Sandwich press to preheat until the green “Ready” light illuminates.
- 03.** Place meat or foods to be cooked on the bottom cooking plate. Refer to Grilling recipes or guide for cooking times.
- 04.** Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the food. The top plate must be fully lowered to achieve Grill marks on the selected foods.
- 05.** When the selected foods are grilled, open the lid. Remove the food with the help of a plastic spatula

## TO USE AS A SANDWICH PRESS

- 01.** Insert the plug into a 220-240V power outlet and turn the power on. The red power “On” light will illuminate
- 02.** Allow the Grill & Sandwich Press to preheat until the green “Ready” light illuminates.
- 03.** During this time, prepare the sandwich and place it onto the bottom cooking plate. Always place sandwiches towards the rear of the bottom cooking plate.
- 04.** Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the sandwich. The top plate must be fully lowered to cook sandwiches.
- 05.** Toasting should take approximately 4-5minutes. Exact toasting time will be a matter of taste. It will also depend on the type of bread and filling used.
- 06.** When the sandwich is cooked use the handle to open the lid. Remove the sandwich with the help of a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates.



Your Grill & sandwich Press features an Adjustable Grilling Height control feature which allows you to fix the top plate to a range of positions above the bottom plate. This allows your Grill & sandwich Press to be used to grill delicate ingredients such as fish and hamburger buns without squashing.

- 01.** Allow the Grill & sandwich Press to preheat until the green “READY” light illuminates.
- 02.** Place the food to be grilled on the bottom plate.
- 03.** Move the Adjustable Grill Control clip on the right hand side of the Grill & Sandwich Press to the desired height
- 04.** Slowly lower the top plate until it rests on the height control clip.
- 05.** The top plate will radiate the desired heat to lightly grill foods.

For best grilling results use meat cuts which are thick enough to touch the top and base plate when the grill & sandwich press is closed

## RECOMMENDED CUTS

**Beef:** sirloin (new York), rump, rib eye (scotch fillet), fillet.

**Lamb:** trim lamb leg steaks, fillet, eye of loin, cutlets and diced lamb.

**Pork:** butterfly loin steaks, spare ribs, leg steaks, fillets, diced pork.

- 01.** Tougher cuts such as beef blade, topside steak or lamb forequarter or neck chops can be used. To tenderize these cuts marinate them for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar to help break down the connective tissue.
- 02.** Do not salt meat before cooking. Salt will draw out the juices toughening the meat.
- 03.** If using a marinade recipe or pre-marinated meats from your meat retailer, drain excess marinade off and dab with kitchen paper before placing on the grill & sandwich press. Some marinades contain high sugar levels which can scorch on the grill plate when cooked.
- 04.** Do not over cook meat, even pork is better served pink and juicy.
- 05.** Do not pierce meat with a fork or cut meat while cooking. This will let the juices escape, resulting in a tougher dry steak. Use tongs instead.
- 06.** When removing fish pieces, use a flat heat resistant plastic spatula to support the food.
- 07.** Parboiling sausages can alleviate the need to pierce sausages before cooking.

## GRILLING GUIDE

Ingredient and type	Cooking time
Beef >sirloin steak >minute steak >hamburger patties >scotch fillet	3 minutes for medium rare 5-6 minutes for well done 1-2 minutes 4-6 minutes 4-6 minutes
Pork >loin steaks >fillet >bacon	2-3 minutes
Lamb >loin >cutlets >leg steaks	3 minutes 4 minutes 4 minutes
Chicken >breast fillets >thigh fillets	6 minutes or until cooked through 4-5 minutes or until cooked through
Sausages >thin >thick	3-4 minutes 6-7 minutes
Sandwich or foccacia	3-5 minutes or until golden brown
Vegetables sliced 1 cm thick >eggplant >zucchini >sweet potato	3-5 minutes
Seafood >fish fillets >fish cutlets >octopus(cleaned) >prawns >scallops	2-4 minutes 3-5 minutes 3 minutes 2 minutes 1 minute

## CARE & CLEANING

Before cleaning, turn the power off at the power outlet and then remove the plug. Allow your grill & sandwich press to cool before cleaning. The unit is easier to clean when slightly warm. Always clean when your grill & sandwich press after each use to prevent a build up of baked-on foods. Wipe cooking plates with a soft to remove food residue. For baked on food residue squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue then clean with a non abrasive plastic scouring pad or place wet kitchen paper over the grill to moisten the food residue.

## CLEANING THE DRIP TRAY

Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface. Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

## STORAGE

To store your grill & sandwich press

- 01.** Switch off the appliance and unplug from the power outlet.
- 02.** Allow the grill to fully cool.
- 03.** Slide the storage clip towards the front handle to the LOCK position so that the top and bottom cooking plates are locked together.
- 04.** Click the removable drip tray into place.
- 05.** Wrap the cord in the cord storage area below the unit
- 06.** Store on a flat, dry level surface.

## TECHNICAL INFORMATION

Model.: 06-23645 & 06-23652 & 06-23638

Voltage.: 220-240V 50/60Hz

Rating Wattage.: 1300W

According to Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) directive, WEEE should be separately collected and treated. If at any time in future you need to dispose of this product please do NOT dispose of this product with household waste. Please send this product to WEEE collecting points where available. In order to fulfill ruling UNE EN-60335, we indicate that if the flexible wire is damaged, it can only be substituted by a technical service recognized by authorised organization, as per special tooling is required.



**ESTIA HOME ART A.E.**

Εισαγωγή και Εμπορία Οικιακών Ειδών  
Αναγεννήσεως, Θέση Ντρασσαριά, Ασπρόπυργος, 19300  
Τηλ: 216 900 1064 | E-mail: info@estiahomeart.gr  
[www.estiahomeart.gr](http://www.estiahomeart.gr)



03 1041 2215  
031041 102215  
intertek.gr



intertek  
Your Quality Assured