

## ΕΚ2143 – Συσκευή παρασκευής σνακ 3 σε 1 XL

Εγχειρίδιο οδηγιών

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

### Οδηγίες ασφαλείας

Κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών, θα πρέπει να τηρούνται πάντα οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας.

Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών αντιστοιχεί σε αυτήν του τοπικού δικτύου, πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα.

Παιδιά ηλικίας 8 ετών και άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες, ή άτομα χωρίς εμπειρία και γνώσεις μπορούν να χρησιμοποιούν αυτήν τη συσκευή μόνο υπό επίβλεψη ή εφόσον έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.

Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.

Εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και υπό επίβλεψη, τα παιδιά δεν θα πρέπει να εκτελούν εργασίες καθαρισμού ή συντήρησης χρήστη.

Αυτή η συσκευή δεν είναι παιχνίδι.

Η συσκευή αυτή δεν περιέχει εξαρτήματα που μπορούν να επισκευαστούν από τον χρήστη. Αν το καλώδιο τροφοδοσίας, το φιν ή οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής παρουσιάζει δυσλειτουργία ή αν έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί ζημιά, οι επισκευές πρέπει να γίνονται μόνο από επαγγελματία ηλεκτρολόγο. Η ακατάλληλη επισκευή μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο τραυματισμού του χρήστη.

Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας της σε μέρος που δεν προσεγγίζουν τα παιδιά. Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από παιδιά όταν είναι ενεργοποιημένη ή κρύνει.

Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από θερμότητα ή αιχμηρά άκρα που θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά.

Διατηρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από τα μέρη της συσκευής που μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση.

Διατηρείτε τη συσκευή μακριά από άλλες συσκευές που εκπέμπουν θερμότητα.

Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.

Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος.

Μην αφαιρείτε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος τραβώντας το καλώδιο. Απενεργοποιήστε την και αφαιρέστε το φιν με το χέρι.

Μην τραβάτε και μην μεταφέρετε τη συσκευή από το καλώδιο τροφοδοσίας της.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για καμία άλλη χρήση εκτός από την προβλεπόμενη.

Μην χρησιμοποιείτε άλλα αξεσουάρ εκτός από αυτά που παρέχονται.

Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.

Μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε άμεσο ηλιακό φως ή σε συνθήκες υψηλής υγρασίας.

Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται.

Μην αγγίζετε τα μέρη της συσκευής που μπορεί να θερμανθούν ή τα θερμαινόμενα μέρη της συσκευής, καθώς μπορεί να προκληθεί τραυματισμός.

Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή λειαντικά αντικείμενα με αυτήν τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε μόνο ανθεκτικές στη θερμότητα πλαστικές ή ξύλινες σπάτουλες, για να αποφύγετε τη φθορά της αντικολλητικής επιφάνειας.

Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος προτού αλλάξετε ή τοποθετήσετε αξεσουάρ.

Ν αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση και πριν από κάθε καθαρισμό ή συντήρηση χρήστη.

Πάντα να διασφαλίζετε ότι η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς μετά τη χρήση πριν από την εκτέλεση εργασιών καθαρισμού ή συντήρησης ή πριν την αποθηκεύσετε.

Χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή πάνω σε σταθερή, ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, σε ύψος άνετο για το χρήστη.

Δεν συνιστάται η χρήση καλωδίου επέκτασης με τη συσκευή.

Αυτή η συσκευή δεν θα πρέπει να λειτουργεί με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού, εκτός από αυτό που παρέχεται με τη συγκεκριμένη συσκευή.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για εμπορικούς σκοπούς.

Η εξωτερική επιφάνεια της συσκευής μπορεί να θερμανθεί όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

**Προσοχή:** Καυτή επιφάνεια – μην αγγίζετε την καυτή επιφάνεια ή τα θερμαινόμενα μέρη της συσκευής.

Προσέξτε να μην ρίξετε νερό στο θερμαντικό στοιχείο.

**Προειδοποίηση:** Κρατήστε τη συσκευή μακριά από εύφλεκτα υλικά.  
**Φροντίδα και συντήρηση**

Πριν επιχειρήσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης, απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη συσκευή παρασκευής σνακ από την κεντρική παροχή ρεύματος και αφήστε τη να κρυώσει εντελώς.

**ΒΗΜΑ 1:** Σκουπίστε το περίβλημα της συσκευής παρασκευής σνακ με ένα μαλακό, νωπό πανί και στεγνώστε καλά.

**ΒΗΜΑ 2:** Αφαιρέστε το ψημένο φαγητό απλώνοντας μια μικρή ποσότητα ζεστού νερού αναμεμειγμένο με ήπιο απορρυπαντικό στις αντικολλητικές πλάκες και μετά σκουπίστε τις με μια χαρτοπετσέτα ή ένα μη αποξεστικό συρμάτινο σφουγγαράκι.

Μην βυθίζετε τη συσκευή παρασκευής σνακ σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά ή αποξεστικά απορρυπαντικά ή συρμάτινα σφουγγαράκια για να καθαρίσετε τη συσκευή παρασκευής σνακ, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επιφάνεια.

### Περιγραφή εξαρτημάτων

1. Πάνω περίβλημα
2. Κάτω περίβλημα

3. Μάνδαλο ασφάλισης
4. Αντιθερμική λαβή
5. Κόκκινη ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
6. Πράσινη ενδεικτική λυχνία ετοιμότητας
7. Αντικολλητικές πλάκες για βάφλες
8. Αντικολλητικές πλάκες για σάντουιτς
9. Αντικολλητικές πλάκες μαγειρέματος
10. Κουμπιά απελευθέρωσης πλάκας
11. Αντιολισθητικά πέλματα

## Οδηγίες χρήσης

### Πριν από την πρώτη χρήση

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην κεντρική παροχή ρεύματος, σκουπίστε το περίβλημα της συσκευής παρασκευής σνακ με ένα μαλακό, νωπό πανί και στεγνώστε καλά.

Μην βυθίζετε τη συσκευή παρασκευής σνακ σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

**Σημείωση:** Όταν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή παρασκευής σνακ για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια ελαφριά μυρωδιά ή λίγος καπνός. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα σταματήσει σύντομα. Φροντίστε να αφήνετε περιθώριο για επαρκή εξαερισμό γύρω από τη συσκευή παρασκευής σνακ.

### Τοποθέτηση ή αλλαγή των αντικολλητικών πλακών

**ΒΗΜΑ 1:** Ανοίξτε τη συσκευή παρασκευής σνακ ξεκουμπώνοντας το μάνδαλο ασφάλισης.

**ΒΗΜΑ 2:** Επιλέξτε τις απαιτούμενες αντικολλητικές πλάκες, ελέγχοντας ότι οι δύο πλάκες είναι ίδιες, και τοποθετήστε τις στη συσκευή παρασκευής σνακ.

**ΒΗΜΑ 3:** Ευθυγραμμίστε την κάτω αντικολλητική πλάκα με το θερμαντικό στοιχείο και πιέστε απαλά μέχρι τα μάνδαλα ασφάλισης να στερεωθούν στη θέση τους. Επαναλάβετε τη διαδικασία για την πάνω αντικολλητική πλάκα.

**Σημείωση:** Οι αντικολλητικές πλάκες μπορούν να τοποθετηθούν μόνο με έναν τρόπο στη συσκευή παρασκευής σνακ.

### Χρήση της συσκευής παρασκευής σνακ 3 σε 1 XL

**ΒΗΜΑ 1:** Πριν από κάθε χρήση, απλώστε προσεκτικά μια λεπτή στρώση μαγειρικού λαδιού στις αντικολλητικές πλάκες, απλώνοντάς το προσεκτικά με μια χαρτοπετσέτα. Αυτό θα σας βοηθήσει να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης και να μην κολλήσουν τα σνακ.

**ΒΗΜΑ 2:** Προετοιμάστε τα υλικά για μαγείρεμα.

**ΒΗΜΑ 3:** Τοποθετήστε τις απαιτούμενες αντικολλητικές πλάκες, ακολουθώντας τις οδηγίες στην ενότητα με τίτλο "Τοποθέτηση ή αλλαγή των αντικολλητικών πλακών".

**ΒΗΜΑ 4:** Συνδέστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή παρασκευής σνακ στην κεντρική παροχή ρεύματος. Η κόκκινη ενδεικτική λυχνία λειτουργίας θα ανάψει για να επισημάνει ότι η συσκευή παρασκευής σνακ έχει ενεργοποιηθεί και θερμαίνεται.

**ΒΗΜΑ 5:** Προθερμάνετε τη συσκευή παρασκευής σνακ για περίπου 4 λεπτά. Η πράσινη ενδεικτική

λυχνία ετοιμότητας θα ανάψει μόλις επιτευχθεί η απαιτούμενη θερμοκρασία.

**ΒΗΜΑ 6:** Χρησιμοποιώντας ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια, απελευθερώστε προσεκτικά το μάνδαλο ασφάλισης και ανοίξτε το καπάκι.

Προσθέστε τα υλικά που έχετε ετοιμάσει στο κέντρο κάθε κάτω αντικολλητικής πλάκας και μετά κλείστε προσεκτικά το καπάκι.

**ΒΗΜΑ 7:** Μαγειρέψτε για τον απαιτούμενο χρόνο. Ελέγχετε περιοδικά ανοίγοντας προσεκτικά το καπάκι. Αν χρειαστεί, μπορείτε να ψήσετε τα σνακ λίγο περισσότερο, μέχρι να μαγειρευτούν ανάλογα με την προτίμησή σας.

**ΒΗΜΑ 8:** Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, χρησιμοποιήστε ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια για να ανοίξετε προσεκτικά το καπάκι και μετά αφαιρέστε τα σνακ με μια ανθεκτική στη θερμότητα πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα.

**ΒΗΜΑ 9:** Απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τη συσκευή παρασκευής σνακ από την κεντρική παροχή ρεύματος.

**ΒΗΜΑ 10:** Αφήστε το καπάκι ανοιχτό και αφήστε το να κρυώσει.

**Σημείωση:** Προθερμαίνετε πάντα τις αντικολλητικές πλάκες πριν αρχίσετε το μαγείρεμα.

Κατά τη διάρκεια της χρήσης, η πράσινη ενδεικτική λυχνία ετοιμότητας ανάβει και σβήνει, για να επισημάνει ότι η συσκευή παρασκευής σνακ διατηρεί τη θερμοκρασία.

Μην γεμίζετε υπερβολικά τις αντικολλητικές πλάκες. Τα υλικά μπορεί να διασταλούν κατά το μαγείρεμα.

Όταν ψήνετε πολλές παρτίδες σνακ, κλείστε το καπάκι μετά την αφαίρεση κάθε παρτίδας για να διατηρήσετε τη θερμότητα.

**Προσοχή:** Να είστε προσεκτικοί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Η συσκευή παρασκευής σνακ θα εκπέμπει ατμό.

**Προειδοποίηση:** Η συσκευή παρασκευής σνακ και οι πλάκες μαγειρέματος θερμαίνονται πολύ κατά τη χρήση. Χρησιμοποιείτε πάντα ανθεκτικά στη θερμότητα γάντια για να αποφύγετε τραυματισμούς.

### **Αφαίρεση των αντικολλητικών πλακών**

**ΒΗΜΑ 1:** Αφήστε τη συσκευή παρασκευής σνακ να κρυώσει εντελώς πριν επιχειρήσετε να αφαιρέσετε τις αντικολλητικές πλάκες.

**ΒΗΜΑ 2:** Πιέστε ταυτόχρονα και τα δύο κουμπιά απελευθέρωσης πλάκας στο μπροστινό μέρος της συσκευής παρασκευής σνακ. Οι αντικολλητικές πλάκες θα ανασηκωθούν ελαφρώς, διευκολύνοντας την ανύψωσή τους.

**ΒΗΜΑ 3:** Αφαιρέστε κάθε αντικολλητική πλάκα κρατώντας την σταθερά με τα δύο χέρια και μετά σύρετέ την και βγάλτε την από τη συσκευή παρασκευής σνακ. Επαναλάβετε τη διαδικασία για την πάνω και την κάτω αντικολλητική πλάκα.

**Προσοχή:** Αφήνετε πάντα τις αντικολλητικές πλάκες να κρυώσουν καλά πριν επιχειρήσετε να τις αφαιρέσετε από τη συσκευή παρασκευής σνακ. Διαφορετικά, θα προκληθεί τραυματισμός.

### **Υποδείξεις και συμβουλές**

1. Προσθέτετε πάντα τα υλικά στο κέντρο κάθε αντικολλητικής πλάκας μαγειρέματος, ώστε να μην χύνονται.
2. Αν χρησιμοποιείτε μείγμα, ρίξτε το αργά μέσα στην αντικολλητική πλάκα και περιμένετε μέχρι το μείγμα να κατανεμηθεί ομοιόμορφα, για να μην γεμίσει υπερβολικά.
3. Το κοσκίνισμα ξηρών υλικών, όπως αλεύρι, εγγυάται την ομαλή σύσταση και την αποφυγή σβόλων.
4. Μην ανοίγετε τη συσκευή παρασκευής σνακ κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, καθώς θα διαφύγει η θερμότητα.
5. Όταν σταματήσει να διαφεύγει ατμός από τη συσκευή παρασκευής σνακ, οι βάφλες θα πρέπει να είναι έτοιμες.
6. Χρησιμοποιείτε πάντα βούτυρο ή μαγειρικό λάδι για να προετοιμάσετε τις αντικολλητικές πλάκες. Αυτό θα βοηθήσει στην προστασία της αντικολλητικής επίστρωσης και στην αφαίρεση των μαγειρεμένων σνακ.
7. Η χρήση ανθεκτικών στη θερμότητα πλαστικών ή ξύλινων σκευών βοηθά στην προστασία της αντικολλητικής επίστρωσης.
8. Αν δεν έχετε πολύ χρόνο, προετοιμάστε τα υλικά εκ των προτέρων, έτσι ώστε το μόνο που απομένει να κάνετε είναι να μαγειρέψετε τα σνακ.

## **Αποθήκευση**

Πριν από την αποθήκευση σε δροσερό, ξηρό μέρος, ελέγξτε ότι η συσκευή παρασκευής σνακ είναι κρύα, καθαρή και στεγνή.

Ποτέ μην τυλίγετε το καλώδιο σφιχτά γύρω από τη συσκευή παρασκευής σνακ. Τυλίγετέ το χαλαρά για να μην προκληθεί ζημιά.

## **Προδιαγραφές**

Κωδικός προϊόντος: EK2143  
Είσοδος: 220–240 V ~ 50/60 Hz  
Έξοδος: 900 W

## **Συνταγές**

### **Συνταγές για βάφλες**

#### **Βάφλες χας μπράουν**

100 γρ. τριμμένο τυρί  
2 μεγάλες πατάτες Russet, ξεφλουδισμένες και τριμμένες  
2 κ.σ. κομμένο σχοινόπρασο  
½ κ.γ. αλάτι  
¼ κ.γ. πιπέρι

#### **Μέθοδος**

Τοποθετήστε τις αντικολλητικές πλάκες για βάφλες και μετά προθερμάνετε τη συσκευή παρασκευής σνακ.

Χρησιμοποιώντας 2–3 χαρτοπετσέτας, στύψτε καλά όλη την περίσσεια υγρού από τις πατάτες.

Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε τις πατάτες, το τυρί, το σχοινόπρασο, το αλάτι και το πιπέρι.

Λαδώστε ελαφρώς τις αντικολλητικές πλάκες για βάφλες.

Προσθέστε μια στρώση περίπου 1,5 εκ. από το μείγμα πατάτας σε κάθε μία από τις αντικολλητικές

πλάκες για βάφλες.

Κλείστε προσεκτικά το καπάκι και μαγειρέψτε για περίπου 15 λεπτά, μέχρι να γίνουν τραγανά και να ροδίσουν.

Σερβίρετε με αυγά ποσέ και μαγειρεμένα λουκάνικα.

## **Βάφλες κεσαντίγια**

### **Συστατικά**

150 γρ. τριμμένο τυρί  
4 μεσαίες τортίγιες  
1 πράσινη πιπεριά πομπλάνο, κομμένη σε λεπτές φέτες  
1 πιπεριά χαλαπένιο, χωρίς τα σπόρια και κομμένη σε κύβους  
1 κ.σ. ελαιόλαδο  
2 κ.γ. μείγμα καρυκευμάτων για τάκος

### **Μέθοδος**

Τοποθετήστε τις αντικολλητικές πλάκες για βάφλες και μετά προθερμάνετε τη συσκευή παρασκευής σνακ.

Ζεστάνετε το ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι.

Προσθέστε την πιπεριά πομπλάνο και την πιπεριά χαλαπένιο και τηγανίστε για περίπου 2 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν.

Τοποθετήστε μια τортίγια σε κάθε αντικολλητική πλάκα. Κόψτε την στο κατάλληλο μέγεθος, αν είναι απαραίτητο.

Προσθέστε στην τортίγια μια μικρή ποσότητα τριμμένου τυριού, το μείγμα πιπεριάς και μια πρέζα από το μείγμα καρυκευμάτων για τάκος. Ολοκληρώστε με μια γεμάτη χούφτα τριμμένο τυρί από πάνω και μετά με τη δεύτερη τортίγια.

Κλείστε προσεκτικά το καπάκι και μαγειρέψτε για περίπου 15 λεπτά, μέχρι να σχηματίσει φυσαλίδες και να λιώσει το τυρί και να ροδίσει ελαφρά η τортίγια.

Σερβίρετε με ξινή κρέμα, σάλσα και γκουακαμόλε.

## **Βάφλες με λουκάνικα και πουρέ**

### **Συστατικά**

600 γρ. πουρές πατάτας  
125 γρ. τριμμένο τυρί  
65 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις  
2 μεγάλα αυγά  
60 ml βουτυρόγαλα  
4 κ.σ. μη αλατισμένο βούτυρο, λιωμένο  
3 κ.σ. ψιλοκομμένο σχοινόπρασο  
½ κ.γ. αλάτι  
½ κ.γ. πιπέρι  
½ κ.γ. μπέικιν πάουντερ  
¼ κ.γ. μαγειρική σόδα  
¼ κ.γ. σκόρδο σε σκόνη

### **Μέθοδος**

Τοποθετήστε τις αντικολλητικές πλάκες για βάφλες και μετά προθερμάνετε τη συσκευή παρασκευής σνακ.

Σε ένα μεγάλο μπολ, ανακατέψτε το βούτυρο, το βουτυρόγαλα και τα αυγά.

Προσθέστε τον πουρέ πατάτας και το σχοινόπρασο και χτυπήστε ελαφρά για να τα αναμείξετε.

Χρησιμοποιώντας ένα ξεχωριστό μπολ, χτυπήστε το αλεύρι για όλες τις χρήσεις, το μπέικιν πάουντερ, τη μαγειρική σόδα, το αλάτι, το πιπέρι και το σκόρδο σε σκόνη.

Μεταφέρετε τα ξηρά υλικά στο μπολ ανάμειξης υγρών υλικών και αναμείξτε τα.

Λαδώστε ελαφρώς τις αντικολλητικές πλάκες για βάφλες.

Ρίξτε το μείγμα για βάφλες στο κέντρο κάθε αντικολλητικής πλάκας για βάφλες, μέχρι να γεμίσουν περίπου κατά  $\frac{3}{4}$ .

Κλείστε προσεκτικά το καπάκι και μαγειρέψτε για περίπου 5 λεπτά, μέχρι να ροδίσουν.

Σερβίρετε με μαγειρεμένα λουκάνικα.

### **Συνταγές για σάντουιτς**

#### **Τυρί, ντομάτα και τσορίθο**

##### **Συστατικά**

2 φέτες λευκό ψωμί  
50 γρ. τυρί τσένταρ, κομμένο σε φέτες  
50 γρ. τσορίθο

##### **Μέθοδος**

Τοποθετήστε τις αντικολλητικές πλάκες για σάντουιτς και μετά προθερμάνετε τη συσκευή παρασκευής σνακ.

Λαδώστε ελαφρώς τις αντικολλητικές πλάκες για σάντουιτς.

Απλώστε ομοιόμορφα το τυρί τσένταρ και το τσορίθο σε μία φέτα ψωμιού σιταριού.

Προσθέστε τη δεύτερη φέτα ψωμιού σιταριού από πάνω, για να ολοκληρώσετε το σάντουιτς.

Τοποθετήστε το σάντουιτς στην κάτω αντικολλητική πλάκα για σάντουιτς.

Κλείστε το καπάκι και μετά μαγειρέψτε το σάντουιτς για περίπου 3-4 λεπτά, μέχρι να γίνει τραγανό.

#### **Πέστο, μοτσαρέλα και λιαστή ντομάτα**

##### **Συστατικά**

50 γρ. τυρί μοτσαρέλα, κομμένο σε φέτες  
2 φέτες λευκό ψωμί, κομμένο σε χοντρές φέτες  
4 λιαστές ντομάτες, κομμένες σε φέτες  
1 κ.σ. πράσινο πέστο

## **Μέθοδος**

Τοποθετήστε τις αντικολλητικές πλάκες για σάντουιτς και μετά προθερμάνετε τη συσκευή παρασκευής σνακ.

Απλώστε ομοιόμορφα το πράσινο πέστο σε μία φέτα λευκού ψωμιού και μετά τοποθετήστε τις λιαστές ντομάτες και το τυρί μοτσαρέλα από πάνω.

Προσθέστε τη δεύτερη φέτα λευκού ψωμιού από πάνω, για να ολοκληρώσετε το σάντουιτς.

Λαδώστε ελαφρώς τις αντικολλητικές πλάκες για σάντουιτς.

Τοποθετήστε το σάντουιτς στην κάτω αντικολλητική πλάκα για σάντουιτς.

Κλείστε το καπάκι και μετά μαγειρέψτε το σάντουιτς για περίπου 3-4 λεπτά, μέχρι να γίνει τραγανό.

## **Φράουλα, μπανάνα και σοκολάτα φουντουκιού**

### **Συστατικά**

2 φέτες ψωμί ολικής άλεσης

4 φράουλες, κομμένες

½ μπανάνα, κομμένη

1 κ.σ. κρέμα σοκολάτας φουντουκιού

### **Μέθοδος**

Τοποθετήστε τις αντικολλητικές πλάκες για σάντουιτς και μετά προθερμάνετε τη συσκευή παρασκευής σνακ.

Απλώστε ομοιόμορφα την κρέμα σοκολάτας φουντουκιού σε μία φέτα ψωμιού ολικής άλεσης και μετά τοποθετήστε τις φράουλες και την μπανάνα από πάνω.

Προσθέστε τη δεύτερη φέτα ψωμιού ολικής άλεσης από πάνω, για να ολοκληρώσετε το σάντουιτς.

Λαδώστε ελαφρώς τις αντικολλητικές πλάκες για σάντουιτς.

Τοποθετήστε το σάντουιτς στην κάτω αντικολλητική πλάκα για σάντουιτς.

Κλείστε το καπάκι και μετά μαγειρέψτε το σάντουιτς για περίπου 3-4 λεπτά, μέχρι να γίνει τραγανό.

## **Συνταγές για την πλάκα μαγειρέματος**

### **Πανίни με γαλοπούλα και πέστο**

#### **Συστατικά**

1 φραντζόλα για πανίни

2 κ.γ. πέστο

3 φέτες μαγειρεμένη γαλοπούλα

2 φέτες μοτσαρέλα

Ντομάτα σε φέτες

½ αβοκάντο, κομμένο σε φέτες

#### **Οδηγίες**

Τοποθετήστε τις αντικολλητικές πλάκες της συσκευής και μετά προθερμάνετε τη συσκευή παρασκευής σνακ.

Απλώστε ομοιόμορφα το πέστο στο ένα μισό της φραντζόλας για πανίни και μετά τοποθετήστε τη μοτσαρέλα, τη γαλοπούλα, την ντομάτα και το αβοκάντο από πάνω.



Προσθέστε το δεύτερο μισό της φραντζόλας για πανίни στο πάνω μέρος, για να ολοκληρώσετε το σάντουιτς.  
Λαδώστε ελαφρώς τις αντικολλητικές πλάκες της συσκευής.  
Τοποθετήστε το σάντουιτς στην κάτω αντικολλητική πλάκα της συσκευής.  
Κλείστε το καπάκι και μετά μαγειρέψτε το σάντουιτς για περίπου 3-4 λεπτά, μέχρι να γίνει τραγανό.

### **Πανίни με ψητό κοτόπουλο και σπανάκι**

#### **Συστατικά**

1 φραντζόλα για πανίни  
½ ντομάτα, κομμένη σε φέτες  
½ κρεμμύδι, κομμένο σε φέτες  
Λεπτοκομμένο ψητό κοτόπουλο  
2 φέτες τυρί μοτσαρέλα  
2 κ.γ. πέστο βασιλικού  
Μια μικρή χούφτα φύλλα σπανάκι

#### **Μέθοδος**

Μέθοδος Τοποθετήστε τις αντικολλητικές πλάκες της συσκευής και μετά προθερμάνετε τη συσκευή παρασκευής σνακ.

Απλώστε ομοιόμορφα το πέστο βασιλικού στο ένα μισό της φραντζόλας πανίни και μετά τοποθετήστε τη μοτσαρέλα, το κοτόπουλο, την ντομάτα, το κρεμμύδι και το σπανάκι από πάνω.

Προσθέστε το δεύτερο μισό της φραντζόλας για πανίни στο πάνω μέρος, για να ολοκληρώσετε το σάντουιτς.

Λαδώστε ελαφρώς τις αντικολλητικές πλάκες της συσκευής.  
Τοποθετήστε το σάντουιτς στην κάτω αντικολλητική πλάκα της συσκευής.  
Κλείστε το καπάκι και μετά μαγειρέψτε το σάντουιτς για περίπου 3-4 λεπτά, μέχρι να γίνει τραγανό.

### **Πανίни με μπριζόλα και τυρί**

#### **Συστατικά**

1 φραντζόλα για πανίни  
75 γρ. μαγειρεμένο κόντρα φιλέτο κομμένο σε φέτες  
50 γρ. τριμμένο τυρί  
20 γρ. ψητή κόκκινη πιπεριά κομμένη σε φέτες  
15 γρ. καραμελωμένα κρεμμύδια  
2 κ.σ. χρένο

#### **Μέθοδος**

Τοποθετήστε τις αντικολλητικές πλάκες της συσκευής και μετά προθερμάνετε τη συσκευή παρασκευής σνακ.

Απλώστε ομοιόμορφα το χρένο στο ένα μισό της φραντζόλας για πανίни και μετά τοποθετήστε την μπριζόλα, το τυρί, τα καραμελωμένα κρεμμύδια και τις λωρίδες πιπεριάς από πάνω.

Προσθέστε το δεύτερο μισό της φραντζόλας για πανίни στο πάνω μέρος, για να ολοκληρώσετε το σάντουιτς.

Λαδώστε ελαφρώς τις αντικολλητικές πλάκες της συσκευής.  
Τοποθετήστε το σάντουιτς στην κάτω αντικολλητική πλάκα της συσκευής.  
Κλείστε το καπάκι και μετά μαγειρέψτε το σάντουιτς για περίπου 3-4 λεπτά, μέχρι να γίνει τραγανό.