

ΠΩΣ ΑΝΑΒΟΥΜΕ

1. Για να ανάψουμε την ψησταριά μας, το πρώτο πράγμα που πρέπει να κάνουμε είναι να ανοίξουμε την φιάλη. Για να ανοίξουμε την φιάλη ελέγχουμε **ΠΑΝΤΑ** δύο παραμέτρους: Το καπάκι μας πρέπει να είναι ανοιχτό **ΚΑΙ** οι διακόπτες να είναι όλοι κλειστοί. Εφόσον ισχύουν αυτές οι προϋποθέσεις ανοίγουμε την φιάλη γυρίζοντας 3 στροφές την στρόφιγγα.
2. Ανοίγουμε τους διακόπτες ξεκινώντας από τον μεσαίο, τους οδηγούμε προς τα αριστερά (στις 9:00 όπως βλέπουμε ένα ρολόι) και στην συνέχεια πατάμε το κουμπί της ανάφλεξης μέχρι να ανάψει ο καυστήρας μας. Στη συνέχεια ανάβουμε με τον ίδιο τρόπο έναν-έναν τους υπόλοιπους καυστήρες.
*Σε περίπτωση που υπάρχει καθυστέρηση ή δυσκολία στην ανάφλεξη των καυστήρων ακολουθούμε την εξής διαδικασία: οδηγούμε προς τα αριστερά όλους τους **κεντρικούς διακόπτες των καυστήρων μας (όχι τους διακόπτες των καυστήρων σούβλας και πλαϊνής εστίας αν υπάρχουν)**, στις 9:00 όπως βλέπουμε ένα ρολόι, αναμένουμε 3-5 δευτερόλεπτα και στην συνέχεια πατάμε το κουμπί της ανάφλεξης μέχρι να ανάψουν όλοι οι καυστήρες μας.*
3. Κλείνουμε το καπάκι μας και προθερμαίνουμε για 10 λεπτά σε **μεσαία θερμοκρασία** (στις 6:00 όπως βλέπουμε ένα ρολόι).
4. Ψήνουμε τις συνταγές μας.

ΠΩΣ ΣΒΗΝΟΥΜΕ

1. Για να σβήσουμε την ψησταριά μας πρέπει πρώτα να κλείνουμε **ΠΑΝΤΑ** την φιάλη.
2. Εφόσον έχουμε κλείσει την φιάλη, παρατηρούμε πως δεν υπάρχει πια φλόγα μέσα στην ψησταριά μας. Κλείνουμε στην συνέχεια τους διακόπτες όλους στην ένδειξη OFF (στις 12:00 όπως βλέπουμε ένα ρολόι).

ΠΩΣ ΚΑΘΑΡΙΖΟΥΜΕ

Τα επίπεδα καθαριότητας της ψησταριάς μας είναι 4:

1. Λιποσυλλέκτης & ταψάκι συλλογής: Ανά 3 με 5 ψησίματα (ανάλογα το πόσο λιπαρές είναι οι συνταγές μας) ελέγχουμε και καθαρίζουμε.
2. Flav-R-Wave αντιφλογιστικές σχάρες: Πρόκειται για τα μεταλλικά κομμάτια που βρίσκονται κάτω από τις σχάρες ψησίματος. Ανά 3-5 ψησίματα (ανάλογα το πόσο λιπαρές είναι οι συνταγές μας) αφαιρούμε και πλένουμε όπως επιθυμούμε (μπορούμε να τοποθετήσουμε και στο πλυντήριο πιάτων). Δεν πρέπει μετά το πλύσιμο να υπάρχουν επάνω εκεί κομμάτια φαγητού. Το χρώμα των αντιφλογιστικών αυτών σχαρών θα παραμένει το μαύρο της φωτιάς και δεν επανέρχεται ποτέ στο αρχικό ασημένιο χρώμα.
3. Κάδος ψησταριάς: Ανά 5-10 ψησίματα, αφαιρούμε τις παραπάνω αντιφλογιστικές σχάρες καθώς και τις σχάρες ψησίματος, και με μία σπάτουλα χρωματοπωλείου ξύνουμε τον κάδο ώστε να φύγουν τα υπολείμματα φαγητού όσο καλύτερα γίνεται. Στην συνέχεια με λίγο σύρμα και καθαριστικό υγρό Broil King (ή παρόμοιο) αφαιρούμε όσο δυνατόν καλύτερα τα υπολειπόμενα λίπη.
4. Μαντεμένιες Σχάρες Ψησίματος:
 - a. Μετά από **κάθε** ψήσιμο αφήστε την ψησταριά σας αναμμένη σε **μεσαία θερμοκρασία** (στις 6:00 όπως βλέπουμε ένα ρολόι) με κλειστό το καπάκι για 5 λεπτά. Σβήστε την

ψησταριά σας και τρίψτε με μία βούρτσα καθαρισμού για να απομακρυνθούν τα υπολείμματα.

- b. Κάθε 3 με 4 εβδομάδες, μετά τον καθαρισμό των σχαρών σας να αλείφετε με λίγο λάδι (ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο ή άλλο λάδι με υψηλό σημείο καύσης όπως λάδι αβοκάντο, λάδι ρυζιού ή λάδι Canola). Αυτό θα βοηθήσει να αποτραπεί το σκούριασμα, να είναι πιο αντικολλητικές και να συντηρηθούν για πολλά χρόνια. Σε περίπτωση που δεν χρησιμοποιείτε την ψησταριά σας για μεγάλο χρονικό διάστημα, πρέπει να ακολουθήσετε την διαδικασία seasoning και να αποθηκεύσετε τις σχάρες σας μέσα σε πλαστική σακούλα και σε μέρος χωρίς υγρασία.
- c. Σε περίπτωση που επιθυμείτε να πλύνετε τις σχάρες σας με νερό, ακολουθήστε το βήμα 1 της διαδικασίας «ΠΡΩΤΟ ANAMMA» μόνο για τις σχάρες ψησίματος. Στην συνέχεια τοποθετήστε τις σχάρες σας σε αναμμένη ψησταριά, σε **μεσαία/χαμηλή θερμοκρασία** (στις 4:00-5:00 όπως βλέπουμε ένα ρολόι) με κλειστό το καπάκι για 5-10 λεπτά. Τέλος, αλείψτε τις σχάρες με λίγο λάδι (ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο ή άλλο λάδι με υψηλό σημείο καύσης όπως λάδι αβοκάντο, λάδι ρυζιού ή λάδι Canola).

Σε περίπτωση σχαρών από χυτό ατσάλι ή ανοξείδωτες η καθαριότητα γίνεται με βούρτσισμα και πλύσιμο με νερό.

ΠΡΩΤΟ ANAMMA

Την πρώτη φορά που ανάβουμε την ψησταριά μας και προκειμένου να καούν τα μέταλλα, οι οσμές και τα εργοστασιακά λάδια, ακολουθούμε την παρακάτω διαδικασία:

1. Αφαιρέστε και καθαρίστε τις αντιφλογιστικές σχάρες Flav-R-Wave και τις σχάρες ψησίματος με ήπιο σαπούνι και λίγο νερό. Στην συνέχεια στεγνώστε καλά με μία πετσέτα.
2. Έχοντας αφαιρέσει τα παραπάνω κομμάτια, ανάψτε την ψησταριά σας ακολουθώντας τα βήματα 1 και 2 της διαδικασίας «ΠΩΣ ANABOYME» που περιγράφεται παραπάνω.
3. Κλείστε το καπάκι και θερμάνετε για 20 λεπτά σε **μεσαία θερμοκρασία** (στις 6:00 όπως βλέπουμε ένα ρολόι).
4. Κλείστε στην ψησταριά σας ακολουθώντας τα βήματα της διαδικασίας «ΠΩΣ ΣΒΗΝΟΥΜΕ».
5. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει και τοποθετήστε τις αντιφλογιστικές σχάρες Flav-R-Wave.
6. **(ΓΙΑ ΜΑΝΤΕΜΕΝΙΕΣ ΣΧΑΡΕΣ ΜΟΝΟ)**

Τοποθετήστε τις σχάρες ψησίματος μέσα στην ψησταριά.

Συστήνεται να προχωρήσετε στην τοποθέτηση των σχαρών αφού πρώτα ακολουθήσετε την διαδικασία seasoning των μαντεμένων σχαρών σας (η διαδικασία αυτή να γίνεται υποχρεωτικά 1 φορά τον χρόνο):

- a. Αλείψτε με λίγο λάδι (ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο ή άλλο λάδι με υψηλό σημείο καύσης όπως λάδι αβοκάντο, λάδι ρυζιού ή λάδι Canola).
- b. Ανάψτε την ψησταριά σας για 30 λεπτά σε **μεσαία/χαμηλή θερμοκρασία** (στις 4:00-5:00 όπως βλέπουμε ένα ρολόι) ακολουθώντας τα βήματα 1 και 2 της διαδικασίας «ΠΩΣ ANABOYME» που περιγράφεται παραπάνω.