

BRAUN

MultiGrill 9



Register your product
www.braunhousehold.com/register

CG 9040



S. 4



page 24



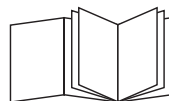
page 42



pág. 60



pág. 79



pag. 97



pag. 114



sid. 132



sid. 149



sid. 166



siv. 183



str. 200



str. 217



str. 235



old. 253



say. 271



σελ. 289



бет. 307



стр. 331



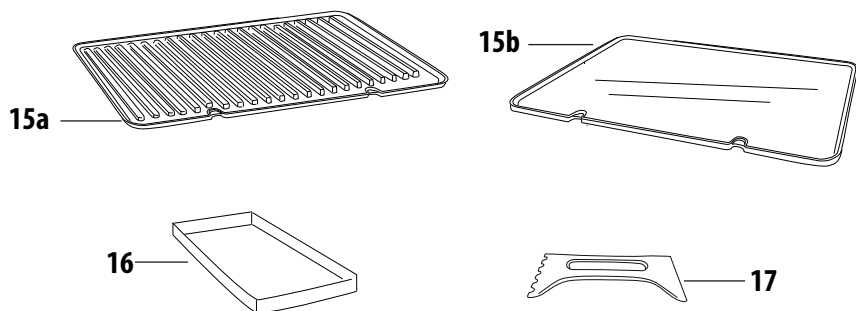
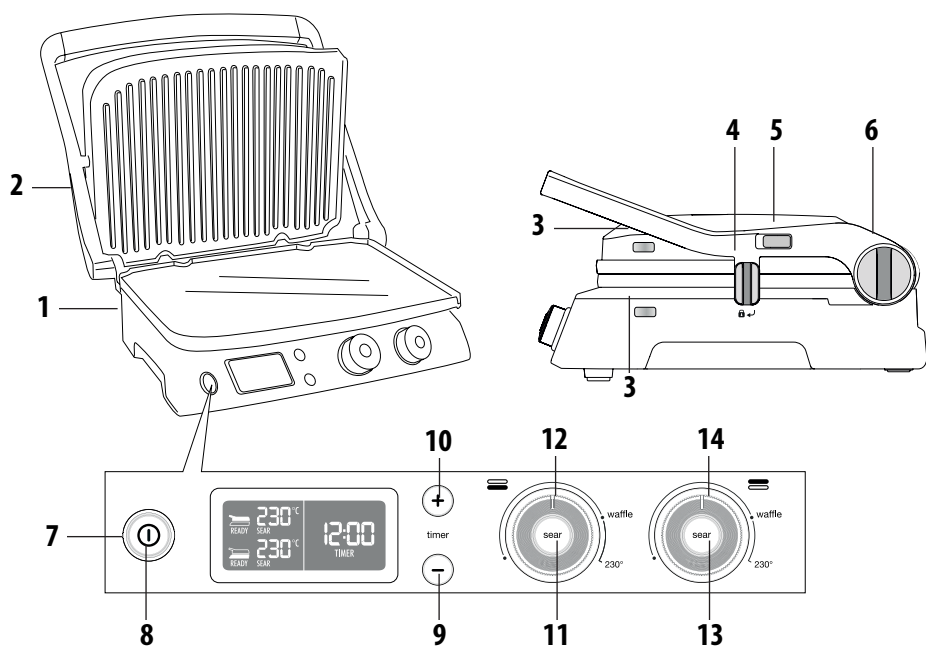
стор. 351



MultiGrill



www.braunhousehold.com



Wichtige Warnhinweise

Sicherheitshinweise



Gefahr!

Die Nichtbeachtung kann zu lebensgefährlichen Verletzungen durch Stromschlag führen.

- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Steckdose muss geprüft werden, dass:
 - Die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Netzspannung mit der Netzspannung Ihrer elektrischen Anlage übereinstimmt;;
 - Die Steckdose über eine Mindestleistung von 16A verfügt und mit einem Erdleiter ausgerüstet ist.
 - Jeder gewerbliche, unsachgemäße oder von der Bedienungsanleitung abweichende Gebrauch befreit den Hersteller von jeglicher Haftung und den Garantieleistungen.
- Sicherstellen, dass das Netzkabel nicht mit Geräteteilen in Berührung kommt, die sich während des Gebrauchs erhitzen. Das Netzkabel muss bei Beschädigung vom Hersteller oder von seinem technischen Kundendienst ausgewechselt werden, um jedes Risiko auszuschließen.
- Vor dem Wegstellen des Gerätes oder dem Entfernen der Grillplatten und vor allen Reinigungs- und Wartungsarbeiten das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Sicherstellen, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen;
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Prüfen Sie, dass sie sich in gutem Zustand befinden und einen ausreichenden Querschnitt haben.
- Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.



Achtung!

Die Nichtbeachtung dieser Warnhinweise kann zu Verletzungen oder Schäden am Gerät führen.

- Dieses Gerät ist zum Garen von Speisen bestimmt. Es

darf zu keinem anderen Zweck verwendet und in keiner Weise verändert oder manipuliert werden.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Gebrauch ist nicht vorgesehen in: Räumen, die als Küchen für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen eingerichtet sind, in landwirtschaftlichen touristischen Einrichtungen, Hotels, Zimmervermietungen, Motels und sonstigen Übernachtungsbetrieben.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten Kenntnissen hinsichtlich seiner Handhabung bzw. einer Beeinträchtigung der Sinnesorgane verwendet werden, unter der Voraussetzung, sie werden überwacht und im sicheren Gebrauch des Gerätes geschult, und sind sich der damit verbundenen Gefahren bewusst.
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung durch den Anwender darf nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden überwacht. Gerät und Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern betreiben und nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät nie ohne Grillplatten betreiben.
- Das Gerät erst dann wegstellen, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Das Gerät nie während des Gebrauchs verstellen.



Verbrennungsgefahr!

Bei Nichtbeachtung können Verbrennungen oder Verbrühungen verursacht werden.

- Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur der zugänglichen Außenflächen sehr hoch werden. Benutzen Sie immer den Griff (2) oder,

sofern erforderlich, Ofenhandschuhe.

- Die Grillplatten erst dann entfernen oder austauschen, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.



Hinweis:

Dieses Symbol weist auf Ratschläge und wichtige Informationen für den Anwender hin.

- Keine Lebensmittel garen, die in Kunststoff- oder Aluminiumfolien bzw. in Polyethylenbeuteln verpackt sind, um Brandgefahr zu vermeiden.



Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

DEUTSCHLAND: AKTUALISIERTE INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengefasst.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche

von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertrieber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertriebern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertrieber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

BESCHREIBUNG

1. **Gehäuse und Deckel** solide Konstruktion aus Edelstahl mit selbstjustierendem Deckel.
2. **Griff:** robuster Griff aus Metallguss, um den Deckel der Dicke des Grillguts anzupassen.
3. **Entsperrtasten des Grillplatte:** zum Entsperrn und Entfernen der Grillplatte drücken
4. **Vorrichtung zum Entsperrn/Arretieren der Grillplatten**
5. **Entsperrhebel für Scharnier:** ermöglicht das vollständige Aufklappen des Deckels zu einer ebenen Grillfläche
6. **Drehknopf zur Höhenverstellung:** um die Grillplatte/den oberen Deckel in der gewünschten Höhe zu arretieren, um Speisen zu garen, die nicht fest zusammengedrückt werden sollen
7. **Betriebsleuchte.**
8. **Taste Start/Stop**
9. **Taste Time▼:** um die Garzeit einzustellen (zu verringern).
10. **Taste Time▲:** um die Garzeit einzustellen (zu erhöhen).
11. **Taste "Sear" (Versiegelung) der unteren Grillplatte.**
12. **Thermostatknopf der unteren Grillplatte:** um die Temperatur zu regeln (60°C - 230°C) oder um die untere Grillplatte auszuschalten.
13. **Taste "Sear" der oberen Grillplatte.**
14. **Thermostatknopf der oberen Grillplatte:** um die Temperatur zu regeln (60°C - 230°C) oder um die obere Grillplatte auszuschalten.
15. **Herausnehmbare Grillplatten:** antihafbeschichtet und für Geschirrspüler geeignet, leicht zu reinigen DIE ANZAHL UND ART DER GRILLPLATTEN HÄNGT VOM MODELL AB.
- 15a **Grillplatten:** perfekt zum Grillen von Steaks, Hamburgern, Hähnchen und Gemüse.
- 15b. **Glatte Grillplatten:** für die gelungene Zubereitung von Pfannkuchen, Eiern, Speck und Krustentieren.
16. **Fettauffangschale:** in das Gerät integriert und abnehmbar für die einfache Reinigung.
17. **Reinigungsschaber:** hilft bei der Reinigung der Grillplatten nach dem Gebrauch.

ERSTER GEBRAUCH

Das gesamte Verpackungsmaterial und die Werbeaufkleber vom Grill entfernen.

Vor dem Wegwerfen des Verpackungsmaterials sicherstellen, dass alle Teile des neuen Gerätes entnommen wurden. Es wird empfohlen, den Karton und das Verpackungsmaterial für den späteren Gebrauch aufzubewahren.



Hinweis: Vor dem Gebrauch das Gehäuse, den Deckel und die Bedienelemente mit einem feuchten Tuch reinigen, um den Staub zu entfernen, der sich während des Transports angesammelt hat. Die Grillplatten, die Fettauffangschale und den Reinigungsschaber sorgfältig reinigen. Die Grillplatten, die Fettauffangschale und der Reinigungsschaber können im Geschirrspüler gereinigt werden.



Hinweis: Beim ersten Gebrauch des Gerätes kann ein leichter Geruch entstehen und kann sich etwas Rauch bilden. Dies ist bei allen Geräten mit Antihafbeschichtung eine normale Erscheinung.

Das Gerät wird mit einem Reinigungsschaber geliefert, der verwendet werden kann, um die Grillplatten nach dem Gebrauch und nachdem das Gerät vollständig abgekühlt ist (dazu sind mindestens 30 Minuten erforderlich) zu reinigen. Der Reinigungsschaber kann für einige Sekunden während des Grillvorgangs verwendet werden, um Grillgut- und Fettrückstände zu entfernen.

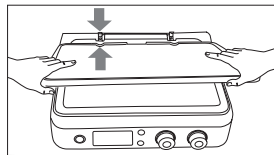
Wenn der Reinigungsschaber aus Kunststoff längere Zeit auf noch heißen Grillplatten verwendet wird, kann er schmelzen.



Hinweis: die abnehmbaren Grillplatten (geriffelt und glatt) können gegeneinander ausgetauscht werden

Einsetzen der Grillplatten

- Das Gerät vollständig aufgeklappt aufstellen (Abbildung 1). Die Grillplatten nacheinander einsetzen.



1

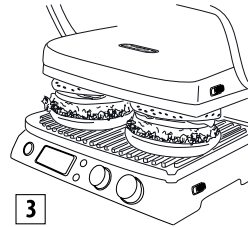
- Jede Grillplatte kann entweder in das Gehäuseoberteil oder in das Gehäuseunterteil eingesetzt werden. (Abbildung 2).

Kontaktgrill (geschlossene Stellung)

- Die obere Grillplatte liegt auf der unteren Grillplatte auf. Dies ist die Ausgangsstellung zum Garen, wenn das Gerät als Kontaktgrill verwendet wird. Die obere Grillplatte passt sich automatisch der Dicke des Grillguts auf der unteren Grillplatte an. Auf diese Weise gart das Grillgut gleichmäßig auf beiden Seiten.

Der Kontaktgrill ist ideal, um Hamburger, knochenloses Fleisch und dünn geschnittenes Fleisch, Gemüse und Brötchen zu garen.

Die Funktion Kontaktgrill ist perfekt, um Speisen in kurzer Zeit oder auf gesunde Weise zuzubereiten. Mit dem Kontaktgrill gart das Grillgut schnell, da es mit beiden Seiten gleichzeitig mit den Grillplatten in Berührung kommt (Abbildung 3).



3

Durch die Ablaufrinne der Grillplatte und die Öffnung an der Rückseite des Gerätes kann das Fett ablaufen und in der Fettauffangschale aufgefangen werden.

Das Gerät ist mit einem speziellen Griff und einem Scharnier ausgestattet, mit denen die obere Grillplatte der Dicke des Grillguts angepasst werden kann.

Wenn mit dem Kontaktgrill unterschiedliches Grillgut gleichzeitig gegart wird, dann sollte das Grillgut die gleiche Dicke aufweisen, damit der Deckel (die obere Grillplatte) gleichmäßig aufliegt.

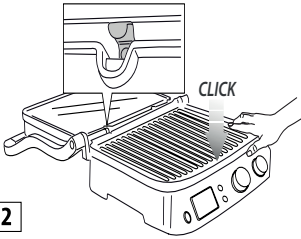
Aufgeklappte Position (vollständig geöffnet)

- Die obere Grillplatte befindet sich auf gleicher Ebene mit der unteren Grillplatte.

Die untere und die obere Grillplatte befinden sich auf gleicher Ebene und bilden so eine große Grillfläche. In dieser Stellung kann das Gerät als Barbecue-Grill mit geriffelter oder glatter Grillplatte verwendet werden.

Um das Gerät in diese Stellung zu bringen, muss zunächst der Entsperrhebel für das Scharnier auf der rechten Seite ausfindig gemacht werden. Den Griff mit der linken Hand festhalten und mit der rechten Hand den Entsperrhebel nach oben schieben (Abbildung 4).

Den Griff nach hinten schieben, bis die obere Grillplatte



2

Um die Grillplatten zu entfernen

Das Gerät vollständig aufgeklappt aufstellen.

Die Entsperrtasten der Grillplatten (3) an der rechten Seite ausfindig machen. Die Taste kräftig drücken, wodurch die Grillplatte aus dem Boden tritt. Die Grillplatte mit beiden Händen festhalten und entlang der Metallhalterungen aus dem Boden ziehen. Auch die andere Entsperrtaste drücken, um die zweite Grillplatte auf die gleiche Weise zu entnehmen.



Verbrennungsgefahr! Die Grillplatten erst dann entfernen oder austauschen, wenn das Gerät abgekühlt ist.

Aufstellen der Fettauffangschale

Während des Grillvorgangs muss die Fettauffangschale in ihre Aufnahme an der Geräterückseite eingesetzt werden. Das aus dem Grillgut austretende Fett läuft durch die Öffnung an der Grillplatte ab und wird in der Schale aufgefangen.



Hinweis: Während des Grillvorgangs muss die Fettauffangschale häufig kontrolliert werden.

Nach dem Grillvorgang muss das aufgefangene Fett vorschriftsmäßig entsorgt werden.

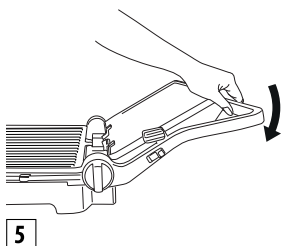
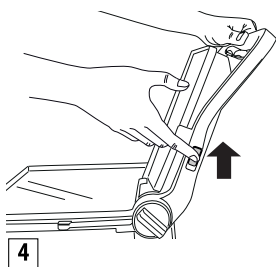
Die Fettauffangschale kann im Geschirrspüler gereinigt werden.



Achtung! Während des Grillvorgangs ist stets größte Vorsicht geboten. Um das Gerät zu öffnen, den Griff anfassen, der kalt bleibt. Die Teile aus Aluminiumguss hingegen werden sehr heiß und dürfen während und sofort nach dem Grillvorgang nicht berührt werden. Bevor das Gerät gehandhabt wird, muss es abkühlen (für mindestens 30 Minuten).

Beim Garen muss die Fettauffangschale immer eingesetzt sein. Den Inhalt der Fettauffangschale erst entsorgen, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist. Die Fettauffangschale vorsichtig herausziehen, um keine Flüssigkeit zu verschütten.

vollständig aufgeklappt ist. (Abbildung 5).



Wenn der Griff leicht angehoben wird, bevor der Entsperrhebel bedient wird, verringert sich der Druck auf das Scharnier und der Öffnungsvorgang geht leichter vor sich.

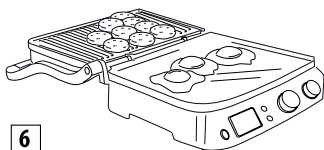
Das Gerät kann als Barbecue-Grill verwendet werden, um Hamburger, Steaks, Hähnchen und Fisch zuzubereiten. Die Funktion Barbecue-Grill ist die vielseitigste Betriebsart des Gerätes. Die Grillplatten sind aufgeklappt, wodurch die doppelte Grillfläche genutzt werden kann.

Auf getrennten Grillplatten kann unterschiedliches Grillgut zubereitet werden, ohne die Grillsäfte zu vermischen, oder es kann eine größere Menge des gleichen Grillguts zubereitet werden.

Bei aufgeklapptem Deckel können verschiedene Fleischsorten mit unterschiedlicher Dicke bis zur jeweils gewünschten Garstufe gegrillt werden. In dieser Stellung muss das Grillgut während des Grillvorgangs gewendet werden.

Das Gerät kann auch mit den glatten Grillplatten verwendet werden, um Pfannkuchen, Käse, Eier und Speck zum Frühstück zuzubereiten (Abbildung 6).

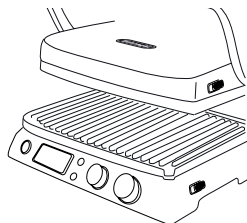
Auf der großen Garfläche kann gleichzeitig



unterschiedliches Grillgut oder eine größere Menge des gleichen Grillguts zubereitet werden.

Ofengrill

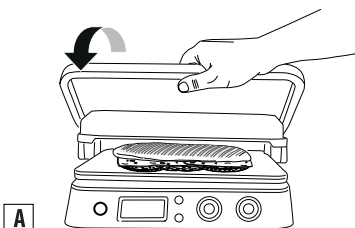
Diese Stellung (Abbildung 7) ist perfekt, um sehr dickes Grillgut zu grillen, das langsam und gleichmäßig gegart werden muss.



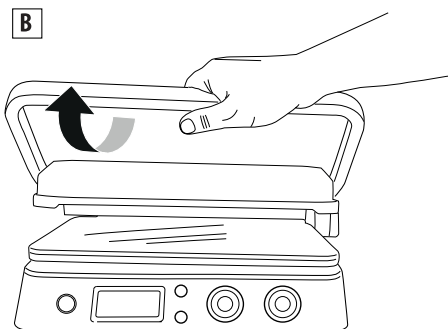
Ideal für die Zubereitung von Gemüse mit hohem Wassergehalt, da das Wasser verdampfen kann.

Diese Betriebsstellung kann verwendet werden, um weiche Sandwiches und Speisen zuzubereiten, die nicht fest zusammengedrückt werden sollen

- Das Grillgut auf die unteren Grillplatte legen.
- Die obere Grillplatte am Griff absenken, bis sie sich nahe am Grillgut befindet (Abb. A).



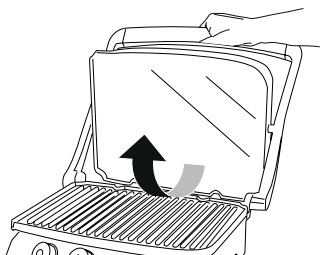
- Den Drehknopf zur Höhenverstellung (6) auf drehen (Abb. B).



OVEN
GRILL

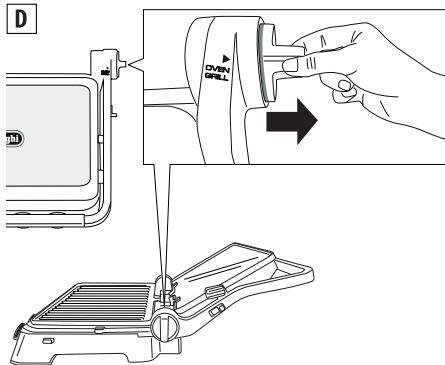
- Die obere Grillplatte wird in ihrer Stellung arretiert. Es gibt 4 verschiedene Höheneinstellungen.
- Wenn die obere Grillplatte angehoben wird, entsperrt sich automatisch das Einstellsystem (Abb. C).

C



- Wenn die Höhe eingestellt ist, kann die Einstellung verändert werden, indem der Drehknopf nach außen gezogen und eine neue Stellung gewählt wird (Abb. D).

D



GEBRAUCH

Betrieb

Nachdem das Gerät richtig vorbereitet wurde und wenn der Grillvorgang beginnen soll, mit den Drehknöpfen 12 und 14 für jede der beiden Grillplatten (obere und untere) eine Temperatur zwischen 60°C und 230°C wählen.

Die Taste Start/Stop drücken. Die Kontrolllampe ON schaltet sich ein.

Je nach gewählter Temperatur kann es einige Minuten dauern, bis das Gerät aufgeheizt ist. Wenn der Thermostat die geforderte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät ein akustisches Signal, um anzuzeigen, dass es betriebsbereit ist. Auf dem Display wird "READY" angezeigt.

Die Temperatureinstellung kann jederzeit während des Grillvorgangs geändert und dem Grillgut angepasst werden.

Funktion Zeitschaltuhr

Wenn das Display "READY" anzeigt, die Betriebsstellung wählen (siehe Abschnitt "Betriebsstellungen des Gerätes"), dann das Grillgut auf die Grillplatten legen. DIE Garzeit kann gewählt werden, indem die Tasten (9 und 10) des Zeitschaltuhr gedrückt werden; in diesem Fall schaltet sich das Gerät nach Beendigung des Grillvorgangs automatisch aus (das Display zeigt an "END").

- Bei Drücken der Taste Start/Stop (8) schaltet sich das Gerät wieder ein. Wenn das Grillgut gar ist und keine Garzeit gewählt wurde, zum Ausschalten des Gerätes die Taste Start/Stop drücken oder den Drehknopf (12 und 14) auf Position OFF stellen.



Hinweis: Wenn an der Zeitschaltuhr keine Zeit eingestellt wird, schaltet sich das Gerät nach 90 Minuten aus.

Funktion "Sear" (Versiegelung)

Diese Funktion heizt die obere und/oder untere Grillplatte für einige Minuten auf eine höhere Temperatur auf. Optimal für eine schnelle Versiegelung des Grillguts zu Beginn des Grillvorgangs (ideal für sehr dickes Fleisch). Nach Drücken der Taste Start/Stop zum Vorheizen der Grillplatten die Taste "Sear" (11 und 13) drücken. Während des Vorheizvorgangs blinkt "SEAR" auf dem Display. Wenn der Thermostat die geforderte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät ein akustisches Signal und es wird "SEAR" permanent auf dem Display eingeblendet.

Das Grillgut sofort auf die Grillplatten legen. Der Zyklus ist nach wenigen Minuten beendet und "SEAR" erlischt am Display.



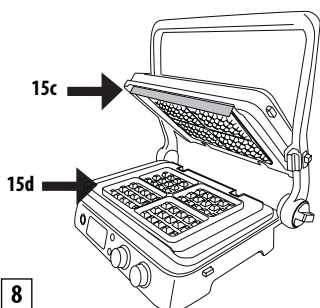
Hinweis: diese Funktion kann nur einmal alle 30 Minuten verwendet werden. Wenn nach Beendigung des Zyklus die Taste "Sear" vor Ablauf der 30 Minuten gedrückt wird, blinkt "SEAR" auf dem Display und schaltet sich dann aus. Das Gerät akzeptiert den Befehl nicht.

Betriebsstellung Waffeln (nur wenn Sie in Besitz der zusätzlichen Grillplatten für Waffeln sind)

- Die Grillplatten für Waffeln (15c/15d) einsetzen, wie auf Abb. 1 gezeigt. In diesem Fall sind die Grillplatten nicht gegeneinander austauschbar und jede Grillplatte muss wie auf Abbildung 8 positioniert werden.

- Wenn die untere Grillplatte in das Gerät eingesetzt ist, wird 000 auf dem Display angezeigt.

Die Drehknöpfe der Temperatur auf die Einstellung für Waffeln drehen  und die Taste START/STOP drücken.



- Das Gerät beginnt mit der Vorheizphase. Wenn der Thermostat die notwendige Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät ein akustisches Signal, um anzuzeigen, dass es betriebsbereit ist. Auf dem Display wird "READY" angezeigt.
- Die Grillplatten mit geschmolzener Butter leicht einfetten
- **Einen Messlöffel Teig in jede der Formen der Grillplatte geben**
- Den Teig verteilen und das Gerät schließen.
- Für die in den Rezepten angegebene Zeit garen.
Wenn die Zeitschaltuhr eingestellt ist, ertönen bei Beendigung des Grillvorgangs drei akustische Signale. Die Zeitschaltuhr erlischt am Display und es wird "END" (Ende) angezeigt. Das Gerät schaltet sich automatisch aus. Wenn die Zeitschaltuhr nicht eingestellt ist, nach der letzten Waffel die Taste "START/STOP" drücken, um das Gerät auszuschalten.
- Um weitere Waffeln zuzubereiten, erneut Teig in die untere Grillplatte geben und die oben beschriebenen Vorgänge wiederholen

! Achtung! Zum Herausnehmen der Waffeln aus der Grillplatte keine Metallutensilien verwenden, weil diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

REINIGUNG UND WARTUNG

Wartung durch den Anwender

- Keine Utensilien aus Metall verwenden, da sie die antihafbeschichteten Grillplatten verkratzen können. Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff verwenden.
- Utensilien aus Kunststoff, einschließlich der mitgelieferte Reinigungsschaber, dürfen nicht längere Zeit mit den heißen Grillplatten in Kontakt kommen.
- Zwischen zwei Grillvorgängen die Grillgutrückstände entfernen und über die Fettablaufföffnung in der

darunterliegenden Schale auffangen, dann mit einem Küchentuch säubern und mit der nächsten Zubereitung beginnen.

- Bevor das Gerät gereinigt wird, muss es vollständig abgekühlt sein (für mindestens 30 Minuten).

Reinigung und Pflege

i Hinweis: Vor der Reinigung des Gerätes sicherstellen, dass es vollständig abgekühlt ist.

Sobald der Grillvorgang abgeschlossen ist, das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen lassen. Grillgutrückstände mit dem mitgelieferten Reinigungsschaber von den Grillplatten entfernen. Der Reinigungsschaber kann von Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Leeren der Fettauffangschale. Die Fettauffangschale kann von Hand oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Die Entsperrtasten (3) drücken, um die Grillplatten aus dem Gerät zu entfernen. Bevor Sie die Grillplatten berühren, sicherstellen, dass sie vollständig abgekühlt sind. Die Grillplatten können im Geschirrspüler gereinigt werden. Häufiges Reinigen kann jedoch die Eigenschaften der Beschichtung beeinträchtigen. Es wird empfohlen, die Grillplatten außen mit einem weichen oder mit Wasser und mildem Reinigungsmittel befeuchteten Tuch zu reinigen. Keine Metallgegenstände verwenden, um die Grillplatten zu reinigen.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Netzspannung:	220240 V~50/60Hz
Leistungsaufnahme:	2000W

PROBLEMLÖSUNG

Angezeigte Fehlermeldung	BESCHREIBUNG	PROBLEM	LÖSUNG
	Eine der Platten wird nicht heiß	Die elektronische Regelung hat festgestellt, dass eine der Grillplatten nicht die eingestellte Temperatur erreicht. Die Grillplatte ist nicht richtig in das Gerät eingesetzt. Das Heizelement in der Grillplatte könnte beschädigt sein. Der Anschluss des Heizelements könnte beschädigt sein. Die elektronische Regelung könnte beschädigt sein.	Den Stecker aus der Steckdose ziehen. Überprüfen, dass die Grillplatte richtig in ihrer Aufnahme sitzt. Sollte die vorgeschlagene Lösung das Problem nicht beheben, ist das Gerät vermutlich defekt. Wenden Sie sich an eine technische Kundendienststelle De'Longhi und beschreiben Sie den Fehler.
	Das Heizelement wird für einen zu langen Zeitraum gespeist.	Die elektronische Regelung hat festgestellt, dass das Heizelement zu lange eingeschaltet bleibt.	Den Stecker aus der Steckdose ziehen. Kein großes oder tiefgekühltes Grillgut auf den Grillplatten garen, da dies eine zu lange Aufheizzeit erfordern würde. Die elektronische Regelung zeigt die Fehlermeldung für 5 Sekunden an und schaltet das Gerät dann aus. Das Gerät vor der erneuten Verwendung abkühlen lassen.

	Defekt des Temperaturfühlers.	Die elektronische Regelung hat einen Defekt am Temperaturfühler festgestellt.	Den Stecker aus der Steckdose ziehen. Der Temperaturfühler muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an eine technische Kundendienststelle De'Longhi und beschreiben Sie den Fehler.
	Defekt des Temperaturfühlers.	Die elektronische Regelung hat einen Defekt am Temperaturfühler festgestellt.	Die Fehlernummer notieren. Den Stecker aus der Steckdose ziehen. Der Temperaturfühler muss ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an eine technische Kundendienststelle De'Longhi und beschreiben Sie den Fehler.
		Das Gerät schaltet sich nicht ein.	Prüfen, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist. Den Netzstecker in eine andere Steckdose stecken. Den magnetothermischen Schutzschalter oder den Fehlerstrom-Schutzschalter oder die Schmelzsicherung der Leitung prüfen. Sollte die vorgeschlagene Lösung das Problem nicht beheben, ist das Gerät vermutlich defekt. Wenden Sie sich an eine technische Kundendienststelle De'Longhi.

		Bei Drücken der Taste START/STOP schaltet sich das Gerät nicht ein.	Die Drehknöpfe für die Temperatureinstellung stehen auf 0. Das obere und untere Display zeigt OFF an (aus). Den Drehknopf für die Temperatureinstellung auf die gewünschte Position stellen und START/STOP drücken.
		Bei Drücken der Tasten SEAR blinkt der Text SEAR auf dem Display und schaltet sich dann aus.	Die Funktion SEAR ist nur einmal alle 30 Minuten verfügbar. Wenn Sie versuchen, diese Funktion vor Ablauf der 30 Minuten ein zweites Mal zu verwenden, verweigert die elektronische Regelung den Vorgang. 30 Minuten warten, bevor die Funktion "SEAR" erneut verwendet wird.

GARTABELLE

FLEISCH RIND	DICKE (cm)	Anzahl STÜCK	GARSTUFE	BETRIEBS- STELLUNG	GRILLPLATTEN		°C	SEAR	MIN.	E M P F E H - LUNGEN
					unten	oben				
Steak	0,5 - 1	2	Gut durch	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230	√	2 - 3	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Steak	0,5 - 1	4	Gut durch	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	glatt	230		5 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach hal- ber Garzeit wenden
Filet	3-4	4	Blutig	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230	√	4 - 5	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	3-4	4	Rosa	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230	√	7 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Filet	3-4	4	Gut durch	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230	√	10 - 11	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T - B o n e - Steak	2-3	2	Rosa	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230		4 - 5	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T - B o n e - Steak	2-3	2	Gut durch	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230		7 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
T - B o n e - Steak	2-3	4	Rosa	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	glatt	230		10 - 12	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach hal- ber Garzeit wenden
T - B o n e - Steak	2-3	4	Gut durch	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	glatt	230		14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach hal- ber Garzeit wenden
Hamburger	2-3	6	Gut durch	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230	√	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten

Spieße		6	Gut durch	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230		13 - 15	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden

SCHAFFLEISCH	DICKE (cm)	Anzahl STÜCK	GARSTUFE	BETRIEBS-STELLUNG	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
					unten	oben			
Koteletts	1.5-3	6	Rosa	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230	10-12	das Grillgut gut mit Öl einfetten, die Koteletts nach halber Garzeit wenden
Koteletts	1.5-3	6	Gut durch	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230	12-14	

SCHWEINE-FLEISCH	DICKE (cm)	Anzahl STÜCK	BETRIEBSSTELLUNG	GRILLPLATTEN		°C	SEAR	MIN.	EMPFEHLUNGEN
				unten	oben				
Steak	1-2	4	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230	✓	7 - 9	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Steak	1-2	8	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	glatt	230		14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Kotelett	<2,5	4	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230		9 - 11	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Kotelett	<2,5	8	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	glatt	230		11 - 13	das Grillgut gut mit Öl einfetten, nach halber Garzeit wenden
Spareribs		6-8	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	200		20 - 25	2-3 Mal wenden
Speck		4	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230		1 - 2	
Bratwürste		8	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	200		16 - 18	die Bratwürste mit einer Gabel aufstecken
Spieße		6	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230		14 - 16	das Grillgut gut mit Öl einfetten, 1-2 Mal wenden
Frankfurter Würstchen		6	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230		8 - 10	

HÄHNCHEN- UND TRUT- HAHNFLEISCH	DICKE (cm)	Anzahl STÜCK	B E T R I E B S - STELLUNG	GRILLPLATTEN		°C	SEAR	MIN.	EMPFEHLUNGEN
				unten	oben				
Brust	<1	4	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230	√	3 - 4	das Grillgut mit Öl einfetten
Schenkel		3	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	200		20 - 25	während des Grillvorgangs 1-2 Mal wenden
Flügel		6	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	200		14 - 16	während des Grillvorgangs 1-2 Mal wenden
Hamburger	1.5-2	4	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230	√	6-8	
Hamburger	1.5-2	8	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	glatt	230	√	14 - 16	nach halber Gar- zeit wenden
Spieße		6	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230		11 - 13	während des Grillvorgangs 1-2 Mal wenden
Frankfurter Würstchen		6	KONTAKT GRILL	geriffelt	glatt	230		6 - 8	
Feurig-scharfes Hähnchen		1	KONTAKTGRILL	geriffelt	glatt	200		40 - 45	während des Grillvorgangs 1-2 Mal wenden

BROTWAREN	Anzahl STÜCK	BETRIEBSSTELLUNG	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
			unten	oben			
Toasts / Sandwiches	2	OFENGRILL	glatt	geriffelt	230	3 - 5	die obere Grillplatte so positionieren, dass sie das Brot berührt, ohne es zusammenzudrücken
B e l e g t e Brötchen	2	KONTAKTGRILL	geriffelt	glatt	230	2 - 3	
Brotscheiben	4	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	glatt	geriffelt	230	4 - 5	nach halber Garzeit wenden

GEMÜSE	Anzahl STÜCK	BETRIEBSSTELLUNG	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
			unten	oben			
Auberginen in Scheiben	1	KONTAKTGRILL	geriffelt	glatt	230	4 - 6	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Zucchini in Scheiben	2	KONTAKTGRILL	geriffelt	glatt	230	6 - 8	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Paprika geviertelt	2	KONTAKTGRILL	geriffelt	glatt	230	8 - 10	das Grillgut gut mit Öl einfetten
Tomaten in Scheiben	1	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	glatt	geriffelt	230	5 - 7	das Grillgut gut mit Öl einfetten; nach halber Garzeit wenden
Zwiebeln in Scheiben	2	KONTAKTGRILL	glatt	geriffelt	230	5 - 7	das Grillgut gut mit Öl einfetten; häufig mit einem Schaber umrühren

FISCH	MENGE	Anzahl STÜCK	BETRIEBSSTELLUNG	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
				unten	oben			
Am Stück	250g	1	KONTAKTGRILL	geriffelt	glatt	200	8 - 10	das Grillgut mit Öl einfetten
Filet	500g	1	OFENGRILL	glatt	geriffelt	230	25 - 30	das Grillgut mit Öl einfetten, die obere Grillplatte so positionieren, dass sie sich so nahe wie möglich am Grillgut berührt, ohne es zu berühren
In Stücken	450g	4	KONTAKTGRILL	geriffelt	glatt	200	8 - 10	das Grillgut mit Öl einfetten
Spieße	500g	6	VOLLSTÄNDIG AUFGEKLAPPT	geriffelt	glatt	230	10 - 12	das Grillgut mit Öl einfetten; 2-3 Mal wenden
Tintenfische	400g	1-2	KONTAKTGRILL	geriffelt	glatt	200	10 - 12	das Grillgut mit Öl einfetten
Garnelen	400g	10-12	KONTAKTGRILL	geriffelt	glatt	200	4 - 6	das Grillgut mit Öl einfetten

DESSERT	Anzahl STÜCK	BETRIEBSSTELLUNG	GRILLPLATTEN		°C	MIN.	EMPFEHLUNGEN
			unten	oben			
Eierkuchen	4	OPEN GRILL	glatt	geriffelt	200	4 - 5	die Grillplatten mit Butter einfetten, nach halber Garzeit wenden
Waffeln	4	KONTAKTGRILL	WAFFELN			4 - 5	die Grillplatten mit Butter einfetten
Ananas in Scheiben	4	KONTAKTGRILL	geriffelt	glatt	200	5 - 6	die Grillplatten mit Butter einfetten

REZEPTE

RÜHREISPECK UND TOASTBROT

ZUTATEN:

- 2 Eier
- 2 Scheiben Speck
- 1 Esslöffel Milch
- Salz und Pfeffer
- 2 Scheiben Toastbrot

ZUBEREITUNG:

Die Eier mit Milch und Salz verquirlen, bis eine leichte und schaumige Masse entsteht. Die glatte Grillplatte in das untere Gehäuse einsetzen und die geriffelte Grillplatte in das obere Gehäuse und den Grill in die Betriebsstellung OPEN GRILL bringen. Den unteren Thermostatknopf auf 230° und den oberen auf 230° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text READY anzeigt, die Eiermasse in eine Ecke der Grillplatte geben und für 2-3 Minuten garen, dabei mit einem Holzschaber vorsichtig umrühren, damit die Masse gleichmäßig gart. In der Zwischenzeit auf der gleichen Grillplatte auch die Speckscheiben 3-4 Minuten garen und nach halber Garzeit wenden, und auf der anderen glatten Grillplatte das Brot für 3-4 Minuten toasten und nach halber Garzeit wenden. Auf dem Teller anrichten und servieren.

GERÖSTETES BROT MIT AUBERGINENSCHAUM

ZUTATEN:

- 1 Aubergine
- 100g Ricotta
- Knoblauchpulver
- Petersilie
- 4 Esslöffel Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- 1 Baguette

ZUBEREITUNG:

Die Auberginen waschen, schälen und in dicke Scheiben schneiden.

Die glatte Grillplatte in das untere Gehäuse einsetzen und die geriffelte Grillplatte in das obere Gehäuse und den Grill in die Betriebsstellung CONTACT GRILL bringen. Den unteren Thermostatknopf auf 230° und den oberen auf 230° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text READY anzeigt, die Auberginen auf die untere Grillplatte legen und für etwa 8-10 Minuten garen, bis sie weich sind. Die Auberginenscheiben grob schneiden und mit Ricotta, Knoblauch und gehackter Petersilie, etwas Salz und Pfeffer und Öl in einen Mixer geben. Pürieren, bis eine glatte, feinkörnige Masse entstanden ist. Das (in Scheiben geschnittene) Brot mit Olivenöl beträufeln und bei 230°C mit Grillplatten in der Betriebsstellung CONTACT GRILL für 1-2 Minuten garen, bis es den gewünschten Bräunungsgrad aufweist. Die Auberginencreme auf das geröstete Brot geben, mit zwei Esslöffeln Olivenöl beträufeln und servieren.

FLEISCHSALAT MIT RAUKE UND KIRSCHTOMATEN

ZUTATEN:

- 2 Scheiben Kalbfleisch
- 100g Rauke
- 10-12 Kirschtomaten
- 100g Parmesansplitter
- Salz
- Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Aus Rauke und Kirschtomaten einen Salat zubereiten: die Rauke waschen und zum Abtrocknen auf ein sauberes Handtuch legen, die Kirschtomaten vierteln. Die geriffelte Grillplatte in das untere Gehäuse einsetzen und die glatte Grillplatte in das obere Gehäuse und den Grill in die Betriebsstellung

CONTACT GRILL bringen. Den unteren Thermostatkopf auf 230° und den oberen auf 230° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text READY anzeigt, die zuvor mit Öl bestrichenen Fleischscheiben auf den Grill legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und, je nach gewünschter Garstufe, 2-3 Minuten garen. Das Fleisch in Streifen schneiden und auf der Rauke und den Kirschtomaten anrichten, salzen und mit Parmesansplittern bestreuen. Mit etwas Öl beträufeln

T-BONE-STEAKS MIT KAFFEE AROMATISIERT

ZUTATEN:

- T-Bone-Steaks (2 zu je 250g)
- Olivenöl

FÜR DIE KAFFEEMISCHUNG:

- 2 Teelöffel Kümmelsamen
- 2 Teelöffel Kaffeebohnen
- 1 Esslöffel milde Peperoni
- 1 Teelöffel Paprika
- 1 Teelöffel grobes Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Die Kaffeemischung zubereiten: die Kümmelsamen und den Kaffee in eine Küchenmaschine geben und zu nicht zu feinem Pulver verarbeiten.

Das so erhaltene Pulver in eine Schüssel geben, die anderen Zutaten dazugeben und gut verrühren. Das Fleisch leicht mit Öl einfetten und würzen; das Ganze zudecken und etwa 30 Minuten bei Zimmertemperatur marinieren. Die geriffelte Grillplatte in das untere Gehäuse einsetzen und die glatte Grillplatte in das obere Gehäuse und den Grill in die Betriebsstellung CONTACT GRILL bringen. Den unteren Thermostatkopf auf 230° und den oberen auf 230° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen, und für beide Grillplatten die Taste SEAR drücken. Wenn der Text SEAR nicht mehr auf dem Display blinkt, das Fleisch auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und, je nach gewünschter Garstufe, 6-8 Minuten garen. Heiß servieren.

RINDERFILET MIT PILZSAUCE

ZUTATEN:

- 4 Rinderfilets
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Dijon-Senf

- 60g Butter
- Olivenöl

ZUTATEN FÜR DIE PILZSAUCE:

- 30g Butter
- 1 Esslöffel Gorgonzola
- 2 Schalotten
- 300g Pilze
- 1/2 Glas Whisky
- 200g Sahne
- Zitronensaft
- Petersilie

ZUBEREITUNG:

Das Fleisch salzen und pfeffern und etwa eine Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Zubereitung der Pilzsauc: in einer Pfanne die Butter schmelzen lassen, die geschnittenen Schalotten dazugeben und für 2-3 Minuten garen. Die Pilze dazugeben und weitere 5 Minuten garen. Mit Whisky, ablöschen, für eine Minute garen, ein Glas Wasser dazugeben und für etwa eine weitere Minute garen. Flüssige Sahne, Zitronensaft, Petersilie und Gorgonzola dazugeben und zum Kochen bringen.

Kochen lassen, bis die Sauce eingedickt ist; mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.

In der Zwischenzeit die Marinade für das Fleisch zubereiten, mit dem die Filets während des Grillvorgangs bestrichen werden; in eine kleine Pfanne Butter, Senf und Knoblauch geben. Die Butter bei kleiner Flamme schmelzen lassen. Warmhalten. Die geriffelte Grillplatte in das untere Gehäuse einsetzen und die glatte Grillplatte in das obere Gehäuse und den Grill in die Betriebsstellung CONTACT GRILL bringen. Den unteren Thermostatkopf auf 230° und den oberen auf 230° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen, und für beide Grillplatten die Taste SEAR drücken. Wenn der Text SEAR nicht mehr auf dem Display blinkt, die (zuvor auf beiden Seiten mit der Marinade bestrichenen) Filets auf die untere Grillplatte legen und den Grill schließen. Je nach gewünschter Garstufe und nach Dicke der Filets für 6-8 Minuten garen. Anschließend die Filets entnehmen, mit der zuvor zubereiteten Pilzsauc bedecken und servieren.

HAMBURGER MIT GETOASTETEM ROGGENBROT

ZUTATEN:

- 8 Scheiben Roggenbrot
- 500g Hackfleisch erster Wahl
- 100g Emmentaler in Scheiben
- 2 Esslöffel Olivenöl

- 2 Zwiebeln in Scheiben
- Butter mit Zimmertemperatur
- 2 Teelöffel Worcestersauce
- Salz
- Pfeffer
- 1 halber Teelöffel Zucker

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Hamburger: in einer Schüssel Hackfleisch, Worcestersauce, Salz und Pfeffer gut miteinander vermischen. Mit den Händen etwa 2 cm dicke Hamburger formen. Den Grill in die Betriebsstellung OPEN GRILL bringen und die glatte Grillplatte in das untere Gehäuse und die geriffelte Grillplatte in das obere Gehäuse einsetzen. Den unteren Thermostatknopf auf 230° und den oberen auf 230° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text READY anzeigt, die in Scheiben geschnittenen, mit Zucker bestreuten und mit Olivenöl beträufelten Zwiebeln auf die untere Grillplatte legen und für 5-6 Minuten garen, dabei häufig mit einem Schaber umrühren, damit sie gleichmäßig garen und weich werden. Gleichzeitig auf der anderen Grillplatte die Hamburger für etwa 12 Minuten garen und nach etwa 5-6 Minuten wenden (die Garzeit hängt von der Dicke der Hamburger ab). Sobald die Zwiebeln gar sind, von der Grillplatte nehmen und die mit Butter bestrichenen Brotscheiben auf nur einer Seite für 1-2 Minuten toasten. Die Brotscheiben mit der getoasteten Seite nach oben auf ein Schneidbrett legen, mit den Zwiebeln und den Hamburgern belegen und mit Käse bedecken. Die Brotscheibe mit der getoasteten Seite nach unten darauflegen. Warten, bis die Grillplatte wieder heiß ist, dann die Toasts auf die Grillplatte legen und mit der oberen Grillplatte fest andrücken. Für etwa 2-3 Minuten bis zur gewünschten Garstufe des Brots garen.

LAMMKOTELETTS MIT BALSAMICO-ESSIG UND ROSMARIN

ZUTATEN:

- 6 Lammkoteletts
- 10g Rosmarin gemahlen
- 10g Knoblauch gemahlen
- 100ml Balsamico-Essig
- 15g Zucker
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in einem ausreichend großen Behälter miteinander vermengen; zudecken und das Lamm im

Kühlschrank für mindestens 1-2 Stunden marinieren. Die geriffelte Grillplatte in das untere Gehäuse einsetzen und die glatte Grillplatte in das obere Gehäuse und den Grill in die Betriebsstellung CONTACT GRILL bringen. Den unteren Thermostatknopf auf 230° und den oberen auf 230° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn auf dem Display der Text READY erscheint, die Lammkoteletts auf die untere Grillplatte legen.

Je nach gewünschter Garstufe und nach Dicke der Lammkoteletts für etwa 11'-13' Minuten garen (wir empfehlen, sie nach halber Garzeit zu wenden, da die obere Grillplatte durch den Knochen nicht auf dem Fleisch aufliegt). In der Zwischenzeit die Marinade in einer Pfanne reduzieren und als Sauce zu den gegrillten Lammkoteletts servieren

HÄHNCHENSPIESSE HONIG-LIMETTEN-CREME

ZUTATEN:

- 500g Hähnchenbrust

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

- 1 Teelöffel Chili
- 1 Teelöffel Koriander
- 10 cl Olivenöl
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Esslöffel Ingwer gerieben
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 1 Esslöffel grobes Salz
- Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE HONIG-ZITRONEN-CREME:

- 5 cl Sahne
- 1/2 Teelöffel Limettenschale gerieben
- 1 Esslöffel Limettensaft
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Honig
- Salz

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Marinade: alle Zutaten in eine Küchenmaschine geben und pürieren, bis eine homogene Masse entstanden ist. Das in 2 cm große Würfel geschnittene Hähnchen in einen tiefen Teller geben, die Marinade dazugeben und das ganze Hähnchen gleichmäßig damit bedecken. Mit Frischhaltefolie zudecken und 1-2 Stunden marinieren. Für die Zubereitung der Creme alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, mit Frischhaltefolie zudecken und im Kühlschrank aufbewahren. Die

Hähnchenstücke auf Spieße stecken. Die geriffelte Grillplatte in das untere Gehäuse einsetzen und die glatte Grillplatte in das obere Gehäuse und den Grill in die Betriebsstellung CONTACT GRILL bringen. Den unteren Thermostatknopf auf 230° und den oberen auf 230° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text READY anzeigt, die Spieße auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und für etwa 11-13 Minuten garen, dabei 1-2 Mal wenden. Die Spieße zusammen mit der Honig-Zitronen-Creme heiß servieren.

PROVENZALISCHE HÄHNCHENSCHENKEL

ZUTATEN:

- 3 Hähnchenschinkel (550g)

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

- 25cl trockener Weißwein
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 3 körniger Senf
- 3 Esslöffel Weißweinessig
- 2 Esslöffel provenzalische Kräuter
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 2 Teelöffel grobes Salz
- 1 Teelöffel Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG:

Für die Zubereitung der Marinade alle Zutaten in einer Schüssel vermengen. Mit einem scharfen Messer das Fleisch der Hähnchenschinkel an mehreren Stellen einschneiden und die Hähnchenschinkel öffnen. Die Hähnchenschinkel in die Schüssel mit der Marinade legen und mehrfach darin wenden, damit sich die Marinade gut verteilt; 2-3 Stunden marinieren. Die geriffelte Grillplatte in das untere Gehäuse einsetzen und die glatte Grillplatte in das obere Gehäuse und den Grill in die Betriebsstellung CONTACT GRILL bringen. Den unteren Thermostatknopf auf 210° und den oberen auf 210° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text READY anzeigt, die Hähnchenschinkel auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und für etwa 20-25 Minuten garen, dabei 2-3 Mal wenden. Sobald die Hähnchenschinkel gar sind, auf einen Teller legen und servieren.

GARNELN VOM GRILL

ZUTATEN:

- 16-20 Garnelen

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE:

- Petersilie

- 2 Zitronen
- Salz
- Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG:

Für die Zubereitung der Marinade Knoblauch und Petersilie fein hacken und den Zitronensaft dazugeben; salzen und mit etwas Pfeffer bestreuen. Die Garnelen waschen, gut abtrocknen und mindestens eine halbe Stunde marinieren. Die geriffelte Grillplatte in das untere Gehäuse einsetzen und die glatte Grillplatte in das obere Gehäuse und den Grill in die Betriebsstellung CONTACT GRILL bringen. Den unteren Thermostatknopf auf 210° und den oberen auf 210° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text READY anzeigt, die Garnelen aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und für etwa 4-6 Minuten garen. Den Teller mit Zitronenscheiben garnieren und die Garnelen mit Gemüse servieren.

LACHS VOM GRILL MIT JOGHURTSAUCE

ZUTATEN:

- 500g Lachsfilet
- Olivenöl

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE:

- 250g griechischer Joghurt
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Prise Zucker
- 20g Schnittlauch
- 20g Petersilie
- weißer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Zubereitung der Sauce: Petersilie und Schnittlauch waschen und gut abtrocknen, den Knoblauch hacken. Joghurt in eine Schüssel geben, Gewürze, Knoblauch, Salz, Zucker und Pfeffer dazugeben und pürieren, bis eine weiche Creme entstanden ist. In den Kühlschrank stellen und mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Die glatte Grillplatte in das untere Gehäuse einsetzen und die geriffelte Grillplatte in das obere Gehäuse und den Grill in die Betriebsstellung OVEN GRILL bringen. Den unteren Thermostatknopf auf 230° und den oberen auf 230° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text READY anzeigt, das zuvor mit Öl eingefettete Filet auf die untere

Grillplatte legen, die obere Grillplatte in der Betriebsstellung OVEN GRILL schließen (so nahe wie möglich am Grillgut, doch ohne es zu berühren) und für etwa 25-30 Minuten garen (für ein optimales Endresultat den Lachs nach halber Garzeit um 180° drehen, da sich die Grillplatte im hinteren Teil näher am Grillgut befindet).

Nach Beendigung des Garvorgangs den Lachs auf einen Teller legen und zusammen mit der Joghurtsauce servieren.

TINTENFISCH VOM GRILL

ZUTATEN:

- ein großer Tintenfisch (400g)
- 1 Zitrone
- 1 Bund Petersilie
- Olivenöl
- Oregano
- Salz
- Chilipulver

ZUBEREITUNG:

Den Tintenfisch ausnehmen, Kopf und Knorpel im Fisch entfernen und den Fisch gut waschen. Die geriffelte Grillplatte in das untere Gehäuse einsetzen und die glatte Grillplatte in das obere Gehäuse und den Grill in die Betriebsstellung CONTACT GRILL bringen. Den unteren Thermostatknopf auf 210° und den oberen auf 210° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text READY anzeigt, den zuvor mit Öl eingefetteten Tintenfisch auf die untere Grillplatte legen, mit der oberen Grillplatte andrücken und für etwa 10-12 Minuten garen. Für die Zubereitung der Marinade in einer Schüssel Öl mit gehackter Petersilie, Zitronensaft, einer Prise Oregano, einer Prise Salz und etwas Chili vermischen. Sobald der Tintenfisch gar ist, vom Grill nehmen und mit dieser Sauce vermengen. Auf dem Teller anrichten und servieren.

EIERKUCHEN MIT BANANE

ZUTATEN:

- 1 Banane
- 2 Eier (1 ganzes Ei + 1 Eiweiß)
- 150ml Milch
- 100g Mehl Type 00
- 70g Butter
- Salz
- 1 Esslöffel Zucker
- 16g Backpulver

ZUBEREITUNG:

Die Banane schälen und mit einer Gabel zerdrücken. In einer

anderen Schüssel ein Ei mit Zucker verschlagen und nach und nach unter ständigem Rühren die Milch dazugeben; 50 g geschmolzene Butter und anschließend das gesiebte und mit Backpulver vermischte Mehl sowie eine Prise Salz dazugeben; die zerdrückte Banane dazugeben und alle Zutaten gut vermengen, die Masse für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.

Die Masse aus dem Kühlschrank nehmen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die glatte Grillplatte in das untere Gehäuse einsetzen und die geriffelte Grillplatte in das obere Gehäuse und den Grill in die Betriebsstellung OPEN GRILL bringen. Den unteren Thermostatknopf auf 200° und den oberen auf 200° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text READY anzeigt, die Grillplatten mit etwas Butter einfetten, 1-2 Esslöffel Teig auf die Platten geben und schnell kreisförmig glatt streichen; für etwa 2 Minuten garen, bis an der Oberfläche des Eierkuchens kleine Blasen zu sehen sind, dann den Eierkuchen wenden und ungefähr weitere 2 Minuten garen. Eierkuchen können auf vielfältige Weise serviert werden: mit Schokocreme, Ahornsirup, frischen Heidelbeeren, Schokosplittern, Honig, Schlagsahne oder Puderzucker.

ANANAS VOM GRILL MIT EIS

ZUTATEN:

- 1 Ananas
- Honig
- Rohrzucker
- frische Minze
- Puderzucker
- Vanilleeis

ZUBEREITUNG:

Die Blätter entfernen und die Ananas schälen. Dann die Ananas in etwa 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und jede Scheibe auf beiden Seiten mit Rohrzucker bestreuen. Die geriffelte Grillplatte in das untere Gehäuse einsetzen und die glatte Grillplatte in das obere Gehäuse und den Grill in die Betriebsstellung CONTACT GRILL bringen. Den unteren Thermostatknopf auf 200° und den oberen auf 200° einstellen. Die Taste START/STOP drücken, um den Grill vorzuheizen. Wenn das Display den Text READY anzeigt, die Ananas auf beiden Seiten mit Honig bestreichen und auf den Grill legen. Den Grill schließen und für 5-6 Minuten garen. Die garen Ananasscheiben auf einen Teller legen, mit frischer Minze garnieren, mit Puderzucker bestreuen und mit den Eiskugeln servieren.

NUR WENN SIE IN BESITZ DER ZUSÄTZLICHEN GRILLPLATTEN FÜR WAFFELN SIND

KLASSISCHEWAFFELN

MENGENANGABEN FÜR: 8 Waffeln

ZUBEREITUNG: 10 Minuten

GARZEIT: 10 Minuten

ZUTATEN:

- 2 Tassen Mehl / 460g
- 1 Teelöffel Salz
- 4 Teelöffel Hefe / 10g
- 2 Esslöffel weißer Zucker / 30g
- 2 Eier
- 1 1/2 Tassen lauwarme Milch / 345ml
- 75g geschmolzene Butter
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

In einer großen Schüssel Mehl, Salz, Hefe und Zucker vermischen und zur Seite stellen. In einer anderen Schüssel die Eier schlagen, dann Milch, Butter und Vanille dazugeben. Mehl und die anderen Zutaten in die Schüssel mit der Milch und den Eiern geben und mit einem Schneebesen verrühren. Die Grillplatte für Waffeln vorheizen. Wenn das Display den Text Ready anzeigt, die die Grillplatte mit Butter bestreichen oder ein Antihafspray aufsprühen, dann in jede Form der Platte einen Messlöffel Teig geben und gegebenenfalls einen Löffel zu Hilfe nehmen; den Teig mit einem Teigschaber glatt streichen. Die Waffeln garen, bis sie goldgelb und knusprig sind (5 Minuten). Den Teig vollständig aufbrauchen. Sofort servieren.

BELGISCHE EIERKUCHEN

MENGENANGABEN FÜR: 10-12 Waffeln

ZUBEREITUNG: 15 Minuten

GARZEIT: 15 Minuten

ZUTATEN:

- 2 Tassen Kuchenmehl / 460g
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Teelöffel Hefe / 5g
- 2 Esslöffel weißer Zucker / 30g
- 4 Eier
- 2 Tassen lauwarme Milch / 460g
- 70g geschmolzene Butter
- 1/2 Teelöffel Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG:

In einer großen Schüssel Mehl, Salz und Hefe vermischen und zur Seite stellen. In einer anderen Schüssel Eigelb und Zucker zu einem cremigen Schaum schlagen. Vanilleextrakt, geschmolzenen Butter und Milch zu den Eiern

geben und mit einem Schneebesen verrühren. Den Inhalt der beiden Schüsseln zusammenschütten und mit einem Schneebesen verrühren. Nicht zu stark rühren. In einer dritten Schüssel das Eiweiß mit einem elektrischen Rührgerät für 1-2 Minuten zu steifem Schnee schlagen. Mit einem Gummischaber den Eischnee unter den Waffelteig heben. Nicht zu stark rühren. Die Grillplatte für Waffeln vorheizen. Wenn das Display den Text Ready anzeigt, die die Grillplatte mit Butter bestreichen oder ein Antihafspray aufsprühen, dann in jede Form der Platte einen Messlöffel Teig geben und gegebenenfalls einen Löffel zu Hilfe nehmen; den Teig mit einem Teigschaber glatt streichen. Die Waffeln garen, bis sie goldgelb und knusprig sind (5 Minuten). Den Teig vollständig aufbrauchen. Sofort servieren.

WAFFELN MIT SCHOKOLADE UND ZIMT

MENGENANGABEN FÜR: 8-10 Waffeln

ZUBEREITUNG: 10 Minuten

GARZEIT: 15 Minuten

ZUTATEN:

- 2 Tassen Mehl / 460g
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Hefe / 3g
- 170g Zucker
- 2 Eier
- 1 1/2 Tassen lauwarme Milch / 345ml
- 80g Butter
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- 140g Zartbitterschokolade
- 60g Kakaopulver
- 6g Zimt

ZUBEREITUNG:

Schokolade und Butter in eine für die Mikrowelle geeignete Schüssel geben und im Ofen auf höchster Leistungsstufe für 30 Sekunden erhitzen. Zu einer glatten Masse verrühren, bis Schokolade und Butter vollständig miteinander verschmolzen sind. Etwas abkühlen lassen. Mit einem Schneebesen Eier, Milch und Vanille in einer großen Schüssel verrühren und die Masse aus Butter und Schokolade vorsichtig unterheben. Das gesiebte Mehl, Zucker, Kakaopulver, Zimt, Hefe und Salz zusammen in eine große Schüssel geben. Das Mehlgemisch und die anderen Zutaten zu den Eiern geben und alles mit einem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren. Die Grillplatte für Waffeln vorheizen. Wenn das Display den Text Ready anzeigt, die die Grillplatte mit Butter bestreichen oder ein Antihafspray aufsprühen, dann in jede Form der Platte einen Messlöffel Teig geben und gegebenenfalls einen Löffel zu Hilfe nehmen; den Teig mit einem Teigschaber glatt streichen. Die Waffeln garen, bis sie goldgelb und knusprig sind (5 Minuten). Den Teig vollständig aufbrauchen. Sofort servieren.

IMPORTANT WARNINGS

Safety warnings



Danger!

Failure to observe the warning may result in life threatening injury by electric shock.

- Before plugging the appliance into the mains, make sure that:
 - The voltage indicated on the appliance rating plate corresponds to your mains voltage;
 - The mains socket is earthed and has a minimum rating of 16A.
 - Professional or inappropriate use or failure to observe the safety instructions absolves the manufacturer of all liability.
- Make sure the power cord does not come into contact with parts of the appliance which become hot during use. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the manufacturer's customer services in order to avoid all risk.
- Before putting the appliance away, removing the cooking plates or performing cleaning and maintenance, turn the appliance off and unplug from the mains. Ensure that the appliance has completely cooled down.
- Never use the appliance outdoors.
- Never immerse the appliance in water.
- The appliance must not be operated by a timer or a separate remote control system.
- Use extension cords complying with current safety regulations and standards only. Ensure they are in proper working condition, with an adequate cross section.
- Never unplug from the mains socket by pulling on the cord.



Important!

Failure to observe the warning could result in injury or damage to the appliance.

- This appliance is designed to cook food. It must never be used for other purposes, modified or tampered with in any way.
- This is an household appliance only.

It is not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and supervised.
Keep the appliance and its cord out of the reach of children aged 8 and younger.
- Do not leave the appliance within reach of children or unattended while in operation.
- Never use the appliance without the cooking plates.
- Wait until the appliance is completely cold before putting away.
- Do not move the appliance during use.



Danger of burns!!

Failure to observe the warning could result in burns or scalds.

- When the appliance is in operation, the outside surfaces may become very hot. Always use the handgrip (2) or oven gloves if necessary.
- Remove or change the cooking plates when the appliance has completely cooled down.



Please note:

This symbol indicates recommendations and important information for the user.

- To avoid the risk of fire, do not cook food wrapped in plastic film or tinfoil or in plastic bags.



This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004

on materials and articles intended to come into contact with food.

Disposing of the appliance



The appliance must not be disposed of with household waste, but taken to an authorised waste separation and recycling centre.

DESCRIPTION

- 1. Base and cover:** solid stainless steel structure with self-adjusting cover.
- 2. Handgrip:** strong cast metal handgrip to adjust the upper plate/cover according to the thickness of the food.
- 3. Plate release buttons:** press to release and remove the plate.
- 4. Grill plates lock/release device**
- 5. Hinge release lever:** enables the appliance to be fully opened to cook in the flat position.
- 6. Height adjustment knob:** to lock the upper plate/cover at the required height, to prepare food that does not require pressing.
- 7. ON light.**
- 8. Start/stop button.**
- 9. Time button ▼:** to adjust the cooking time (decreasing).
- 10. Time button ▲:** to adjust the cooking time (increasing).
- 11. Lower plate "sear" button.**
- 12. Lower plate thermostat dial:** to adjust the temperature from 60°C to 230°C, or switch off the lower plate.
- 13. Upper plate "sear" button.**
- 14. Upper plate thermostat dial:** to adjust the temperature from 60°C to 230°C, or switch off the upper plate.
- 15. Removable plates:** non-stick, dishwasher safe, easy to clean. THE NUMBER AND THE TYPE OF PLATES CAN RANGE ACCORDING TO MODEL.
- 15a. Grill plates:** perfect for grilling steak, hamburger, chicken and vegetables.
- 15b. Griddle plates:** to prepare perfect pancakes, eggs, bacon and shellfish.
- 16. Grease tray:** integrated with appliance and removable for easy cleaning.
- 17. Cleaning tool:** helps clean the plates after use.
- 18. Waffle dosing cup (some models only).**

USING FOR THE FIRST TIME

Remove all packaging and labels from the plate. Before throwing the packing material away, make sure you have removed all parts of the new appliance. We recommend you keep the box and packing to re-use in the future.



Please note: Before use, clean the base, cover and dials with a damp cloth to remove dust accumulated during transport. Clean the cooking plates, grease tray and cleaning tool thoroughly. The plates, grease tray and spatula are dishwasher safe.



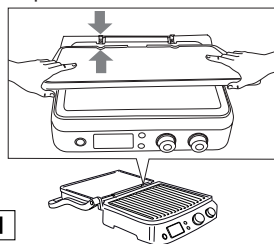
Please note: The first time you use the appliance, it may give off a slight odor and a little smoke. This is normal and common to all appliances with non-stick surfaces. The appliance is supplied with a cleaning tool to clean the plates when the appliance has completely cooled down after use (after at least 30 minutes). The cleaning tool can be used during cooking for a few seconds to remove residual food and oil. If you use the tool for a long time on plates which are still hot, the plastic may melt.



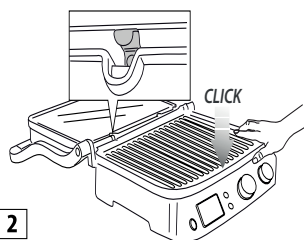
Please note: the removable grill plates (grill and griddle) are fully interchangeable on the appliance.

Inserting the cooking plates

- Place the appliance in the flat position (see figure 1). Insert one plate at a time.



- Each plate can be inserted in either the top or bottom housing (see figure 2).



To remove the plates

Place the appliance in the flat position.

Identify the plate release buttons (3) on the right side. Press the button decisively to eject the plate from the base. Hold the plate with both hands, slide it along the metal supports and remove it from the base. Press the other release button to remove the second plate, following the same operations.



Danger of burns!! Remove or change the cooking plates when the appliance has cooled down.

Positioning the grease tray

During cooking, the grease tray must be inserted in its housing on the back of the appliance. The grease coming from the food is drained towards the hole in the plate and gathered in the tray.



Please note: During cooking, check the grease tray frequently and pull out to avoid excess liquid grease.

After cooking, dispose of the grease collected appropriately. The grease tray is dishwasher safe.



Important! Pay attention during cooking.

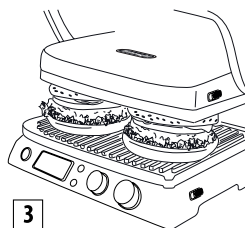
To open the appliance, hold the handgrip which remains cold. The die-cast aluminum parts become very hot, avoid touching them during and immediately after cooking. Before performing any operation on the appliance, leave to cool down for at least 30 minutes.

Cook only with the grease tray in place. Do not empty the grease tray until the appliance is completely cool. Take care when pulling out the grease tray in order to avoid spilling the liquid.

COOKING POSITIONS

Contact grill (closed position)

- The upper plate rests on the lower plate. This is the starting position and also one of the cooking positions when the appliance is used as a contact grill. The cover automatically adjusts to the thickness of the food on the plate. The food will thus be cooked evenly on both sides. The contact grill is ideal for cooking hamburgers, deboned meat and thin meat slices, vegetables and sandwiches. The "contact" function is perfect to prepare food rapidly and healthily. When you use the contact grill, the food cooks quickly as it is in contact with the plates on both sides at once (see figure 3).

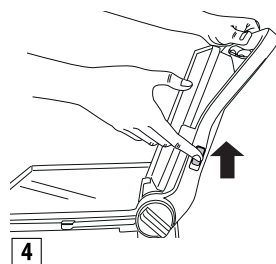


The grease from the food is drained and collected by the grooves on the plate and the hole at the back and is collected in the grease tray.

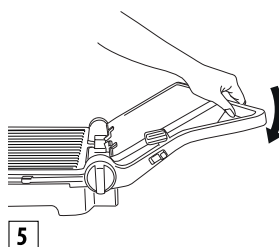
The appliance has a special handgrip and hinge allowing the upper plate to be adjusted according to the thickness of the food. If you want to cook a number of different types of food simultaneously using the contact grill, the various foods should have the same thickness to allow the cover to be closed evenly.

Open Grill

- The upper plate is level with the lower plate. The lower and upper plates are both at the same level, forming a large cooking surface. In this position, the appliance can be used in barbecue mode with either the grill plate or the griddle plate. To place the appliance in this position, first identify the hinge release lever on the right. Hold the handgrip with the left hand and with the right, slide the release lever upwards (see figure 4).



Push the handgrip backwards until the cover rests upside down in the flat position (see figure 5).



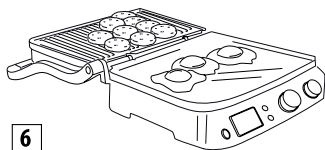
Lifting the handgrip slightly before pulling the release lever lightens pressure on the hinge and facilitates the operation.

The appliance can be used as a grill/barbecue to prepare hamburgers, steak, chicken and fish. The grill/barbecue mode is the most versatile. The grill plates are in the open position, doubling the cooking surface.

You can prepare a number of different foods on the separate plates without mixing the flavors, or cook more of the same food.

The grill/barbecue position can be used to grill cuts of meat with different thicknesses, each with the preferred level of cooking. In this position, you need to turn the food during cooking.

- The appliance can also be used as a griddle/barbecue plate to prepare pancakes, eggs, cheese, fritters and bacon and sausages for breakfast (see figure 6).

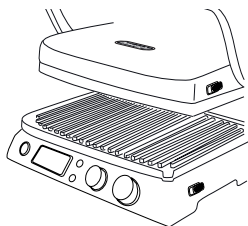


6

The large cooking surface enables a number of different foods to be prepared simultaneously, or to cook more of the same food.

Oven Grill

This position (see figure 7) is suitable for grilling without contact thick foodstuffs that need to be roasted slowly and uniformly.

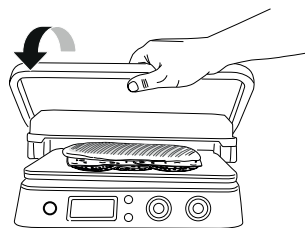


7

It is ideal for preparing vegetables with high water content, so the water can evaporate.

You can also use this hot plate position to prepare soft sandwiches and foods which do not require pressing.

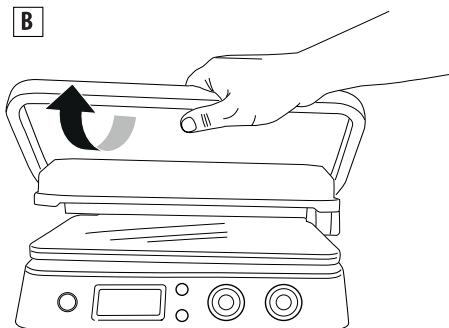
- Place the food on the lower plate.
- Bring the upper plate near the food, holding the handle (fig. A).



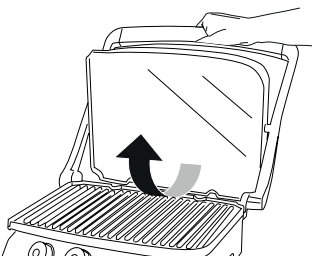
A

- Turn the height adjustment knob (6) to **OVEN GRILL** (fig. B).

B

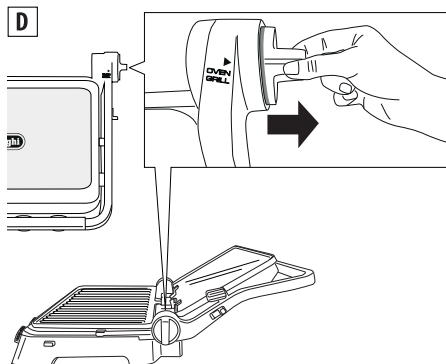


- The upper plate is locked in position. There are 4 positions of height regulation.
- Lifting the upper plate further will automatically release the regulation system (fig. C).



C

- Once the height is set, further adjustments are possible by pulling the knob out and setting a new position (fig. D).



USE

Operation

When the appliance has been prepared correctly and you are ready to cook, you can set a temperature from 60°C to 230°C for each grill plate (upper and lower) independently (using the thermostat dials 12 and 14).

Press the start/stop button and the ON light will come on.

The appliance takes some minutes to heat up depending on the set temperature. When the thermostat reaches the required temperature, the appliance emits a beep, and is ready to use. "READY" appears on the display.

The temperature can be changed at any time during cooking, depending on the type of food being prepared.

Timer function

When "READY" appears on the display, select the cooking position (see the section "Cooking Position"), then place the food on the plates. The cooking time can be selected by pressing the timer buttons (9 and 10); in this case, at the end of the cooking time, the appliance switches off automatically and "END" is displayed. To switch the appliance on again, press the start/stop button (8). When the food is cooked, if you have not selected a cooking time, switch the appliance off by pressing the start/stop button or turn the thermostat dials (12 and 14) to the off position.

i Please note: if no time is selected, the appliance will turn off automatically after 90 minutes of operation.

Sear function

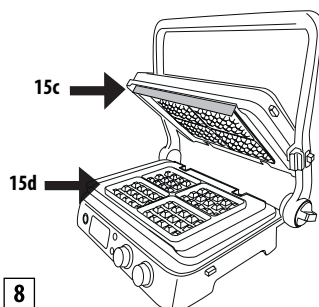
This feature heats the upper and/or lower plates to a higher temperature for a few minutes. It is ideal for quickly searing foods at the beginning of cooking (ideal for thick meat). Press the start/stop button, then preheat the plates by pressing the sear buttons (11 and 13). While preheating,

"SEAR" flashes on the display. When the thermostat reaches the required temperature, the appliance emits a beep and "SEAR" appears on the display. Put the food on the plates immediately. The cycle is complete in a few minutes, and "SEAR" disappears from the display.

i Please note: This function can be used once only in every 30 minutes. After the cycle, if you press the sear function within 30 minutes, "SEAR" will flash on the display, then go off. The operation cannot be set on the control.

Waffle mode (only if you have accessory waffle plates)

- Insert the waffle plates (15c/15d) as shown in fig.1. Please note that in this case the plates are not interchangeable and the position of each plate must be as shown in figure 8.



- Once the lower plate is inserted in the appliance, **000** appears on the display. Turn the thermostat dials to the waffle setting  and press the start/stop button.
- The appliance starts the preheating phase. When the thermostat reaches the required temperature, the appliance emits a beep, and is ready to use. "READY" appears on the display.
- Lightly grease the plates with melted butter
- **Add one dosing cup for each waffle area.**
- Spread the batter slightly and close the appliance.
- Cook according to the time indicated in the recipes.

If you set the timer, three beeps will sound at the end of the cooking cycle, the timer will disappear and "END" will appear on the display; the appliance switches off automatically. If you do not select a time, at the end of the last waffle press the "start/stop" button to switch off the appliance.

- To cook additional waffles, simply add batter to the lower waffle plate and follow the above steps.



Important! do not use metal tools when removing the waffle from the waffle plates as they may scratch the non-stick surface.

CLEANING AND MAINTENANCE

User maintenance

- Never use metal cleaning tools which could scratch the non-stick plates. Use wood or heat-resistant plastic tools.
- Never leave plastic tools in contact with the hot plates, including the cleaning tool supplied.
- Between cooking one food and the next, remove food residues through the grease drain hole and collect them in the grease tray, then clean with kitchen paper and move on to the next cooking operation.
- Before cleaning the appliance, always leave the appliance to cool down for at least 30 minutes.

Cleaning and care



Please note: Before cleaning the appliance, make sure it has cooled down completely.

At the end of cooking, turn the appliance OFF and unplug from the mains. Leave the appliance to cool down for at least 30 minutes. Use the special tool supplied to remove any food residues from the plates. The tool can be washed by hand or in the dishwasher. Empty the grease tray. The grease tray can be washed by hand or in the dishwasher.

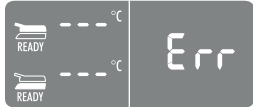
Press the plate release buttons (3) to remove the plates from the appliance. Before touching them, make sure they have cooled down completely. The cooking plates are dishwasher safe although frequent washing in a dishwasher could reduce the properties of the coating. You are therefore recommended to clean the outside of the cooking plate with a soft sponge or cloth dampened with water and mild detergent.

Do not use metal tools to clean the plates.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Supply voltage	220/240 V - 50/60Hz
Absorbed power	2000W

TROUBLESHOOTING

Error message on display	DESCRIPTION	PROBLEM	SOLUTION
	No temperature rise on one cooking plate.	The electronic control has detected that one cooking plate has not reached the target temperature. The grill plate is not correctly inserted in the appliance. The heating element inside the grill plate may be damaged. The heating element connection may be damaged. The electronic control may be damaged.	Unplug from wall outlet. Verify that the grill plate is correctly inserted in the appliance housing. If this does not resolve the problem, the appliance has probably malfunctioned. Contact De'Longhi Customer Service reporting the error type.
	Heating element ON time exceeded.	The electronic control has detected that the heating element was ON for an excessive length of time.	Unplug from wall outlet. Do not place oversize food or frozen food on the grill plates as this could overwork the heating elements. The control displays the error message for 5 seconds, then turns the appliance off. Let the appliance cool down before performing a new cooking cycle.
	Temperature probe malfunction.	The electronic control has detected a temperature probe malfunction.	Unplug from wall outlet. The temperature probe needs to be replaced. Contact De'Longhi Customer Service reporting the error type.
	Temperature probe malfunction.	The electronic control has detected a temperature probe malfunction.	Note the error number. Unplug from wall outlet. The temperature probe needs to be replaced. Contact De'Longhi Customer Service reporting the error type.

		The appliance does not come on.	Check the appliance is correctly plugged into the wall outlet. Plug the appliance into a different outlet. Verify the circuit breaker. If this does not resolve the problem, the appliance has probably malfunctioned. Contact De'Longhi Customer Service.
		The appliance does not come on after pressing the START/STOP button.	Both temperature knobs are in the 0 position and the upper and lower display show OFF. Turn the temperature knob to the desired temperature, then press START/STOP.
		When the sear buttons are pressed, "SEAR" flashes on the display then the sear function goes off .	The sear function is available once in every 30 minutes of the cooking cycle. If you try to perform a second sear cycle before 30 minutes have elapsed, the operation will be refused. Wait 30 minutes before starting a new sear cycle.

COOKING TABLE

BEEF	THICKNESS (cm)	No. PIECES	COOKING LEVEL	MODE	PLATES		°C	SEAR	MIN.	TIPS
					lower	upper				
Steak	0,5 - 1	2	Well done	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	√	2 - 3	oil the food well
Steak	0,5 - 1	4	Well done	O P E N GRILL	ribbed	smooth	230		5 - 6	oil the food well, turn halfway through cooking
Fillet	3-4	4	Rare	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	√	4 - 5	oil the food well
Fillet	3-4	4	Medium	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	√	7 - 8	oil the food well
Fillet	3-4	4	Well done	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	√	10 - 11	oil the food well
Rib steak	2-3	2	Medium	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230		4 - 5	oil the food well
Rib steak	2-3	2	Well done	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230		7 - 8	oil the food well
Rib steak	2-3	4	Medium	O P E N GRILL	ribbed	smooth	230		10 - 12	oil the food well, turn halfway through cooking
Rib steak	2-3	4	Well done	O P E N GRILL	ribbed	smooth	230		14 - 16	oil the food well, turn halfway through cooking
Hamburger	2-3	6	Well done	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	√	8 - 10	oil the food well
Kebab		6	Well done	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230		13 - 15	oil the food well, turn halfway through cooking

LAMB	THICKNESS (cm)	No. PIECES	COOKING LEVEL	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
					lower	upper			
Cutlet	1.5-3	6	Medium	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	10 - 12	oil the food well, turn the cutlets half-way through cooking
Cutlet	1.5-3	6	Well done	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	12 - 14	

PORK	THICKNESS (cm)	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				lower	upper				
Steak	1-2	4	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	✓	7 - 9	oil the food well
Steak	1-2	8	OPEN GRILL	ribbed	smooth	230		14 - 16	oil the food well, turn half-way through cooking
Chop	<2,5	4	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230		9 - 11	oil the food well, turn half-way through cooking
Chop	<2,5	8	OPEN GRILL	ribbed	smooth	230		11 - 13	oil the food well, turn half-way through cooking
Spare rib		6-8	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	200		20 - 25	turn two or three times
Bacon		4	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230		1 - 2	
Sausage		8	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	200		16 - 18	pierce the sausages with a fork
Kebab		6	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230		14 - 16	oil the food well, turn once or twice
Frankfurter		6	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230		8 - 10	

CHICKEN AND TURKEY	THICKNESS (cm)	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				lower	upper				
Breast	<1	4	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	√	3 - 4	oil the food well
Haunch		3	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	200		20 - 25	turn once or twice during cooking
Wing		6	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	200		14 - 16	turn once or twice during cooking
Hamburger	1.5-2	4	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	√	6-8	
Hamburger	1.5-2	8	O P E N GRILL	ribbed	smooth	230	√	14 - 16	turn halfway through cook- ing
Kebab		6	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230		11 - 13	turn once or twice during cooking
Frankfurter		6	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230		6 - 8	
Flat grilled chicken		1	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	200		40 - 45	turn once or twice during cooking

BREAD	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
			lower	upper			
Toast/ sandwich	2	O V E N GRILL	smooth	ribbed	230	3 - 5	position the top plate so that it touches the bread without crushing it
Roll	2	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	2 - 3	
Slices of bread	4	O P E N GRILL	smooth	ribbed	230	4 - 5	turn halfway through cooking

VEGETABLES	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
			lower	upper			
Sliced eggplant	1	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	4 - 6	oil the food well
Sliced zucchini	2	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	6 - 8	oil the food well
Quartered sweet pepper	2	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	230	8 - 10	oil the food well
Sliced tomato	1	OPEN GRILL	smooth	ribbed	230	5 - 7	oil the food well, turn halfway through cooking
Sliced onion	2	CONTACT GRILL	smooth	ribbed	230	5 - 7	oil the food well, mix often with a spatula

FISH	QUANTITY	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
				lower	upper			
Whole	250 g	1	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	210	8 - 10	oil the food well
Fillet	500 g	1	OVEN GRILL	smooth	ribbed	230	25 - 30	oil the food, position the top plate so that it just brushes the food without touching it
Slice	450 g	4	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	200	8 - 10	oil the food well
Kebab	500 g	6	OPEN GRILL	ribbed	smooth	230	10 - 12	oil the food well; turn two or three times
Squid	400 g	1-2	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	200	10 - 12	oil the food well
Prawns	400 g	10-12	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	200	4 - 6	oil the food well

DESSERTS	No. PIECES	MODE	PLATES		°C	MIN.	TIPS
			lower	upper			
Pancakes	4	OPEN GRILL	smooth	ribbed	200	4 - 5	butter the plates, turn halfway through cooking
Waffles	4	CONTACT GRILL	WAFFLE			4 - 5	butter the plates
Sliced pineapple	4	CONTACT GRILL	ribbed	smooth	200	5 - 6	butter the plates

RECIPES

EGG SCRAMBLE, BACON AND TOAST

INGREDIENTS:

- eggs 2
- bacon 2 slices
- milk 1 dsp
- salt and pepper to taste
- bread for toast 2 slices

PREPARATION:

Beat the eggs with the milk and salt until it forms a light frothy mixture. Insert the smooth plate in the lower housing and the ribbed one up, then position the grill in OPEN GRILL mode.

Adjust the bottom thermostat dial to 230°C and the top dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, pour the egg mix onto a corner of the plate and cook for 2-3 min., mixing well with a wooden spatula to ensure it cooks evenly. In the meantime, on the same plate, cook the bacon slices for 3-4 min., turning about halfway through cooking; on the other flat plate, toast the bread for 3-4 min., turning about halfway through cooking. Compose the dish and serve.

CROUTONS AND EGGPLANT CREAM

INGREDIENTS:

- eggplant 1
- ricotta 100 g
- powdered garlic to taste
- parsley to taste
- olive oil 4 dsp
- salt to taste
- pepper to taste
- baguette 1

PREPARATION:

Wash the eggplants well, peel and cut into thick slices. Insert the smooth plate in the lower housing and the ribbed one up then put the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the bottom thermostat dial to 230°C and the top dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the eggplants on the bottom grill and cook for about 8-10 min. until soft. Cut the eggplant slices coarsely and place in a mixer with the ricotta, garlic, chopped parsley, pinch of salt, pinch of pepper and oil. Mix to obtain a smooth fine mixture. Cut the bread into slices and oil with the olive oil, then cook at 230°C with the plates in CONTACT GRILL mode for 1-2

minutes until they are browned to taste.

Spread the eggplant cream onto the toasted bread, sprinkle with two dessert spoons of oil and serve.

MEAT, ARUGULA AND CHERRY TOMATO SALAD

INGREDIENTS:

- veal slices 2
- arugula 100 g
- cherry tomatoes 10-12
- grana cheese flakes 100 g
- salt to taste
- olive oil to taste

PREPARATION:

Prepare the arugula and cherry tomato salad: wash the arugula, place on a clean cloth to dry and cut the cherry tomatoes into four. Insert the ribbed plate in the lower housing and the smooth one up then put the grill in CONTACT GRILL mode.

Adjust the bottom thermostat dial to 230°C and the top dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, position the previously oiled veal slices, press with the top plate and cook for 2-3 min. to taste. Cut the meat into strips and arrange them on the bed of arugula and cherry tomatoes, salt to taste and add the flakes of grana cheese. Flavour with a little oil.

COFFEE FLAVOURED RIB STEAKS

INGREDIENTS:

- rib steaks (2 x 250 g each)
- olive oil

FOR THE COFFEE MIXTURE:

- cumin seeds 2 tsp
- coffee beans 2 tsp
- sweet chilli pepper 1 dsp
- paprika 1 tsp
- coarse salt 1 tsp
- pepper 1 tsp

PREPARATION:

Prepare the coffee mixture: pour the cumin seeds and coffee into a food processor and grind into a powder (not too fine). Pour the powder into a bowl, add the other ingredients and mix well. Oil the meat lightly and flavour with the spices, cover and leave at room temperature for about 30 min. Insert the ribbed plate at the bottom and the smooth one at the top, then put the grill in CONTACT GRILL mode.

Adjust the bottom thermostat dial to 230°C and the top dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill and the SEAR button for both plates.

When SEAR stops flashing on the display, place the meat on the bottom plate, press with the top plate and cook for 6-8 min. to taste. Serve hot.

BEEF FILLET WITH MUSHROOM SAUCE

INGREDIENTS:

- beef fillets 4
- salt to taste
- black peppercorns for grinding to taste
- garlic cloves 2
- Dijon mustard 2 dsp
- butter 60 g
- olive oil to taste

INGREDIENTS FOR THE MUSHROOM SAUCE:

- butter 30 g
- gorgonzola 1 dsp
- shallots 2
- mushrooms 300 g
- whisky 1/2 small glass
- cream 200 g
- lemon juice to taste
- parsley to taste

PREPARATION:

Flavour the meat with the salt and pepper and leave at room temperature for about an hour. Prepare the mushroom sauce: melt the butter in a pan, add the sliced shallots and cook for 2-3 min. Add the mushrooms and cook for a further 5 min. Add the whisky, cook for 1 min., add a glass of water and cook for about a minute more. Add the liquid cream, lemon juice, parsley and gorgonzola and bring to the boil.

Cook until the sauce thickens, adjust the salt and pepper and set aside. In the meantime, prepare the flavouring to be brushed on the fillet during cooking: in a small pan, melt the butter, mustard and garlic. Cook over a low heat until the butter melts. Keep warm. Insert the ribbed plate at the bottom and the smooth one at the top, then put the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the bottom thermostat dial to 230°C and the top dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill and the SEAR button for both plates. Brush the fillets with the flavouring on both sides, then when SEAR stops flashing on the display, place them on the bottom plate and close the grill. Cook for 6-8 min.

according to taste and the thickness of the fillets. When cooked, remove the fillets and serve covered with the mushroom sauce prepared previously.

HAMBURGER WITH TOASTED RYE BREAD

INGREDIENTS:

- rye bread 8 slices
- top quality beef mince 500 g
- sliced Emmenthal 100 g
- olive oil 2 dsp
- sliced onions 2
- butter at room temperature as required
- Worcester sauce 2 tsp
- salt to taste
- pepper to taste
- sugar half a tsp

PREPARATION:

Prepare the hamburgers: mix the mince, Worcester sauce, salt and pepper thoroughly in a bowl. By hand, shape 4 hamburgers about 2 cm thick. Position the grill in OPEN GRILL mode and insert the smooth plate at the bottom and the ribbed one at the top. Adjust the bottom thermostat dial to 230°C and the top dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill.

When READY is displayed, place the sliced onions flavoured with the olive oil and sugar on the bottom plate and cook for about 5-6 min., mixing well with a spatula to ensure they cook evenly and are tender. At the same time, on the other plate, cook the hamburgers for about 12 min., turning after about 5-6 min. (the cooking time varies according to the thickness of the hamburger). As soon as the onions are cooked, remove from the plate and toast the buttered slices of bread on one side only for 1-2 min.

Place the slices of bread on a chopping board with the toasted side upwards, sprinkle with the onions, add the hamburgers and cover with the cheese. Close the sandwich with the slice of bread with the toasted side facing downwards. Wait for the plate to be hot again, then insert the sandwiches and press well with the top plate.

Cook for about 2-3 min. to taste.

LAMB CUTLETS WITH BALSAM VINEGAR AND ROSEMARY

INGREDIENTS:

- lamb cutlets 6
- chopped rosemary 10 g
- chopped garlic 10 g
- balsam vinegar 100 ml
- sugar 15 g
- salt to taste
- pepper to taste

PREPARATION:

Mix all the ingredients well in a sufficiently large recipient, cover and leave the lamb to marinate in the refrigerator for at least 1-2 hours. Insert the ribbed plate at the bottom and the smooth one at the top, then put the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the bottom thermostat dial to 230°C and the top dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the cutlets on the bottom plate. Cook for about 11-13 min. according to taste and the thickness of the cutlets (you are recommended to turn them halfway through cooking as the bone prevents the top plate from touching the meat on the top). In the meantime, reduce the marinade in a pan and serve as a sauce on the grilled lamb cutlets.

CHICKEN KEBABS WITH HONEY AND LIME CREAM

INGREDIENTS:

- chicken breast 500 g

INGREDIENTS FOR THE MARINADE:

- chilli pepper 1 tsp
- coriander 1 tsp
- olive oil 10 cl
- spring onions 2
- garlic cloves 3
- grated ginger 1 dsp
- sugar 1 dsp
- lime juice 1 dsp
- coarse salt 1 dsp
- pepper to taste

INGREDIENTS FOR THE HONEY AND LIME CREAM:

- cooking cream 5 cl
- grated lime peel 1/2 tsp
- lime juice 1 dsp
- olive oil 1 dsp
- honey 1 dsp

- salt to taste

PREPARATION:

Prepare the marinade: place all ingredients in a food processor and blend to obtain a smooth mixture. Place the chicken cut into 2 cm wide cubes on a deep plate, add the marinade and cover all the chicken evenly. Cover with food film and marinate for 1-2 hours. Prepare the cream by mixing all the ingredients in a bowl, cover with transparent film and keep in the refrigerator. Thread the chicken pieces onto the kebab skewers. Insert the ribbed plate at the bottom and the smooth one at the top, then put the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the bottom thermostat dial to 230°C and the top dial to 230°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the kebabs on the bottom plate, press with the top plate and cook for about 11-13 min., turning once or twice. Serve hot accompanied with the lime and honey cream.

PROVENCE STYLE CHICKEN LEGS

INGREDIENTS:

- chicken legs 3 (550 g)

INGREDIENTS FOR THE MARINADE:

- dry white wine 25 cl
- olive oil 4 dsp
- mustard with seeds 3 dsp
- white wine vinegar 3 dsp
- Provence herbs 2 dsp
- chopped garlic 2 cloves
- coarse salt 2 tsp
- Cayenne pepper 1 tsp

PREPARATION:

Prepare the marinade by mixing all the ingredients in a bowl. With a sharp knife, cut the fleshy part of the chicken legs at a number of points to open them slightly. Place the legs in the bowl with the marinade and turn them so that both sides are well covered; leave to marinate for 2-3 hours. Insert the ribbed plate at the bottom and the smooth one at the top, then put the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the bottom thermostat dial to 210°C and the top dial to 210°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the chicken legs on the bottom plate, press with the top plate and cook for about 20-25 min., turning 2-3 times. When cooked, place on a plate and serve.

GRILLED PRAWNS

INGREDIENTS:

- prawns 16/20

INGREDIENTS FOR THE MARINADE:

- parsley to taste
- lemons 2
- salt to taste
- pepper to taste
- garlic cloves 2

PREPARATION:

Prepare the marinade: chop the garlic and parsley finely, add the lemon juice, salt and a sprinkling of pepper.

Wash the prawns, dry well and leave to marinate for at least half an hour.

Insert the ribbed plate at the bottom and the smooth one at the top, then put the grill in CONTACT GRILL mode.

Adjust the bottom thermostat dial to 210°C and the top dial to 210°C. Press the START/STOP button to preheat the grill.

When READY is displayed, place the drained prawns on the bottom plate, press with the top plate and cook for about 4-6 min. To serve, decorate the plate with lemon slices and green salad.

GRILLED SALMON WITH YOGHURT SAUCE

INGREDIENTS:

- salmon fillet 500 g
- olive oil to taste

INGREDIENTS FOR THE SAUCE:

- Greek yoghurt 250 g
- garlic clove 1
- salt 1 tsp
- sugar 1 pinch
- chives 20 g
- parsley 20 g
- white pepper to taste

PREPARATION:

Prepare the sauce: wash the parsley and chives and dry thoroughly, chop the garlic separately.

Pour the yoghurt into a bowl, add the herbs, garlic, salt, sugar and pepper and blend to a smooth cream. Place in the refrigerator and leave for at least 30 min. Insert the smooth plate at the bottom and the ribbed one at the top, then put the grill in OVEN GRILL mode. Adjust the bottom thermostat dial to 230°C and the top dial to 230°C. Press

the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the previously oiled fillet on the bottom plate, close the top plate in OVEN GRILL mode (as near as possible to the food without touching it) and cook for about 25-30 min. (for best results, turn the salmon through 180° about halfway through cooking as towards the back, the plate is nearer the food). When cooked, place the salmon on a serving plate and serve with the yoghurt sauce.

GRILLED SQUID

INGREDIENTS:

- large squid 400 g
- lemon 1
- parsley 1 sprig
- olive oil to taste
- oregano to taste
- salt to taste
- chilli pepper powder to taste

PREPARATION:

Prepare the squid by removing the intestines, head and bone, then rinse thoroughly. Insert the ribbed plate at the bottom and the smooth one at the top, then put the grill in CONTACT GRILL mode. Adjust the bottom thermostat dial to 210°C and the top dial to 210°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, place the previously oiled squid on the bottom plate, press with the top plate and cook for about 10-12 min. In a bowl, prepare the flavouring by mixing the oil with the chopped parsley, lemon juice, a pinch of oregano, a pinch of salt and a pinch of chilli pepper.

When the squid is cooked, remove from the grill and flavour with the sauce. Compose the dish and serve.

BANANA PANCAKES

INGREDIENTS:

- banana 1
- eggs 2 (1 whole + 1 white)
- milk 150 ml
- plain flour 100 g
- butter 70 g
- salt to taste
- sugar 1 dsp
- baking powder 16 g

PREPARATION:

Peel the banana and mash well with a fork. Beat the whole egg and sugar in a bowl and add the milk slowly mixing

all the time. Add 50 g of melted butter, then add the flour sieved with the baking powder and a pinch of salt a little at a time, followed by the mashed banana. Mix all the ingredients thoroughly and then place the mixture in the refrigerator for 10 min. In the meantime, whip the egg white until firm. Take the mixture from the refrigerator and blend in the whipped egg white with delicate movements from the bottom towards the top. Insert the smooth plate at the bottom and the ribbed one at the top, then position the grill in OPEN GRILL mode. Set the bottom thermostat dial to 200°C and the top dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, grease the plates with a little butter and pour on 1-2 dessert spoons of the pancake mixture, spreading it rapidly over the surface to obtain a circle. Leave to cook for about 2 minutes until you see bubbles all over the surface of the pancake, then turn and cook the other side for about 2 minutes. The pancakes can be served in numerous ways: chocolate cream, maple syrup, fresh bilberries, chocolate chips, honey, whipped cream and icing sugar.

GRILLED PINEAPPLE WITH ICE-CREAM

INGREDIENTS:

- pineapple 1
- honey as required
- cane sugar as required
- fresh mint as required
- icing sugar as required
- vanilla ice-cream as required

PREPARATION:

Take the pineapple, remove the leaves and peel. Cut into slices about 1-2 cm thick and sprinkle each slice with cane sugar on both sides. Insert the ribbed plate at the bottom and the smooth one at the top, then put the grill in CONTACT GRILL mode. Set the bottom thermostat dial to 200°C and the top dial to 200°C. Press the START/STOP button to preheat the grill. When READY is displayed, brush the pineapple on both sides with honey and place on the grill. Close the grill and cook for 5-6 min. Once cooked, place the slices on a serving plate, decorate with fresh mint leaves, dust with icing sugar and serve with balls of ice-cream.

ONLY IF YOU HAVE ACCESSORY WAFFLE PLATES

CLASSIC WAFFLES

MAKES: 8 waffles

PREPARATION: 10min.

COOKING TIME: 10min.

INGREDIENTS:

- all purpose flour 2 cups (460 g)
- salt 1 tsp
- baking powder 4 tsp (10 g)
- white sugar 2 tsp (30 g)
- eggs 2
- warm milk 1 1/2 cup (345 ml)
- melted butter 1/3 cup (75 g)
- vanilla extract 1 tsp

PREPARATION:

In a large bowl, mix the flour, salt, baking powder and sugar together, then set aside. In a separate bowl, beat the eggs. Stir in the milk, butter and vanilla. Pour the flour mixture into the milk mixture and beat until blended. Preheat the waffle iron. When READY is displayed, coat the waffle iron with melted butter or non-stick cooking spray and pour on a dosing cup for each waffle area, using a spoon if necessary. Spread with a spatula. Cook the waffles until golden and crisp (5 min.).

Repeat until all the mixture is used.

Serve immediately.

BELGIAN WAFFLES

MAKES: 10-12 waffles

PREPARATION: 15 min.

COOKING TIME: 15 min.

INGREDIENTS:

- cake flour 2 cups (460 g)
- salt 1/2 tsp
- baking powder 2 tsp (5 g)
- white sugar 2 tsp (30 g)
- eggs 4
- warm milk 2 cups (460 g)
- melted butter 1/3 cup (70 g)
- vanilla extract 1/2 tsp

PREPARATION:

In a large bowl, mix the flour, salt and baking powder together; set aside. In a separate bowl, beat the egg yolks and sugar until the sugar is completely dissolved.

Add the vanilla extract, melted butter and milk to the eggs

and whisk to combine.

Combine the egg-milk mixture with the flour mixture and whisk until just blended. Do not over mix. In a third bowl, beat the egg whites with an electric mixer until soft peaks form, about 1-2 minutes. Using the rubber spatula, gently fold the egg whites into the waffle batter. Do not over mix.

Preheat the waffle iron.

When READY is displayed, coat the waffle iron with melted butter or non-stick cooking spray and pour on a dosing cup for each waffle area, using a spoon if necessary. Spread with a spatula. Cook the waffles until golden and crisp (5 min.).

Repeat until all the mixture is used.

Serve immediately.

CHOCOLATE AND CINNAMON WAFFLES

MAKES: 8 - 10 waffles

PREPARATION: 10min.

COOKING TIME: 15 min.

INGREDIENTS:

- plain flour 2 cups (460 g)
- salt 1 tsp
- baking powder 1 tsp (3 g)
- white sugar 3/4 cup (170 g)
- eggs 2
- warm milk 1 1/2 cup (345 ml)
- butter 80 g
- vanilla extract 1 tsp
- dark chocolate 140 g
- cocoa powder 1/4 cup (60 g)
- cinnamon 2 tsp (6 g)

PREPARATION:

Place the chocolate and butter in a microwave safe bowl and beat on maximum power for 30 seconds. Stir and continue until the chocolate and butter have melted and the mixture is smooth, set aside to cool slightly.

Whisk eggs, milk and vanilla together in a large bowl and stir through the cooled chocolate mixture until smooth.

Sift the flour, sugar, cocoa powder, cinnamon, baking powder and salt together in a large bowl. Add the flour mixture to the egg mixture and whisk until mostly smooth with just a few lumps. Preheat the waffle iron.

When READY is displayed, coat the waffle iron with melted butter or non-stick cooking spray and pour on a dosing cup for each waffle area, using a spoon if necessary. Spread with a spatula. Cook the waffles until golden and crisp (5 min.).

Repeat until all the mixture is used. Serve immediately.

Avertissements importants

Consignes de sécurité



Danger !

Le non-respect de ces avertissements peut causer des blessures par décharge électrique pouvant être mortelles.

- Avant de brancher l'appareil à la prise de courant, vérifier que :
 - La tension du secteur indiquée sur la plaquette de l'appareil correspond à celle de votre installation électrique ;
 - La prise de courant possède une capacité de 16 A et un fil de terre.
 - Une utilisation professionnelle du produit, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi dégage le fabricant de toute responsabilité.
- S'assurer que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties de l'appareil qui chauffent pendant l'utilisation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique afin d'éviter tout risque.
- Avant de ranger l'appareil ou de retirer les plaques de cuisson et avant toute opération de nettoyage et d'entretien, éteindre l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant. S'assurer que l'appareil est complètement refroidi.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec un temporisateur externe ni un système de commande à distance.
- Utiliser uniquement des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Vérifier qu'elles sont en bon état et qu'elles ont une section appropriée.
- Ne jamais débrancher la fiche de la prise de courant en tirant sur le câble.



Attention !

Le non-respect de ces avertissements peut causer des blessures ou des dégâts à l'appareil.

- Cet appareil est prévu pour la cuisson des aliments. Il ne doit donc pas être utilisé dans d'autres buts ni être modifié ou altéré d'aucune manière.

- Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique. Les utilisations suivantes ne sont pas prévues : lieux servant de cuisine pour le personnel des magasins, bureaux et autres espaces de travail, gîtes ruraux, hôtels, locations de chambres, motels et autres structures de réception.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient attentivement surveillés, qu'ils reçoivent des instructions concernant l'utilisation en sécurité de l'appareil et qu'ils soient conscients des risques liés à l'utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants sauf s'ils sont âgés d'au moins 8 ans et s'ils sont surveillés. Tenir l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants et ne pas le laisser en marche sans surveillance.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans plaques de cuisson.
- Ranger l'appareil uniquement une fois qu'il est complètement refroidi.
- Ne pas déplacer l'appareil durant l'utilisation.



Risque de brûlures !

Des brûlures sont possibles en cas de non-respect.

- Lorsque l'appareil est en marche, la température des surfaces extérieures peut être élevée. Toujours utiliser la poignée (2) ou des gants pour four si nécessaire.
- Retirer ou remplacer les plaques de cuisson lorsque l'appareil est complètement refroidi.



N.B. :

Ce symbole signale les recommandations et les informations

importantes pour l'utilisateur.

- Ne pas faire cuire les aliments enveloppés dans des films en plastique, dans l'aluminium ou dans des sachets en polyéthylène afin d'éviter le risque d'incendie.



Ce produit est conforme au Règlement (CE) n 1935/2004 concernant les matériaux et les objets destinés au contact avec des denrées alimentaires.

Mise au rebut de l'appareil



Ne pas mettre l'appareil au rebut avec les déchets domestiques, mais le remettre à un centre de collecte sélective officiel.

DESCRIPTION

1. **Base et couvercle** : structure solide en acier inox avec couvercle à réglage automatique.
2. **Poignée** : poignée robuste en métal moulé sous pression pour régler le couvercle en fonction de l'épaisseur des aliments.
3. **Bouton de libération de la plaque** : appuyer pour débloquer et retirer la plaque
4. **Dispositif de blocage/déblocage des plaques grill**
5. **Levier de déblocage de la charnière** : il permet d'ouvrir complètement l'appareil pour la cuisson en position plane
6. **Bouton de réglage de la hauteur** : pour bloquer la plaque ou le couvercle supérieur à la hauteur désirée, pour la cuisson des aliments qui n'ont pas besoin d'être pressés.
7. **Voyant de fonctionnement.**
8. **Touche Start/Stop**
9. **Touche Time ▼** : pour régler (diminuer) le temps de cuisson.
10. **Touche Time ▲** : pour régler (augmenter) le temps de cuisson.
11. **Touche « sear » (scellement) de la plaque inférieure.**
12. **Bouton de thermostat de la plaque inférieure** : pour régler la température de 60 °C à 230 °C ou pour éteindre la plaque inférieure.
13. **Touche « sear » de la plaque supérieure.**
14. **Bouton de thermostat de la plaque supérieure** : pour régler la température de 60 °C à 230 °C ou pour éteindre la plaque supérieure.
15. **Plaques amovibles** : anti-adhésives, lavables au lave-vaisselle, faciles à nettoyer. LE NOMBRE ET LE TYPE DES PLAQUES VARIE EN FONCTION DU MODÈLE.
- 15a. **Plaques Grill** : parfaites pour griller les biftecks, steaks

hachés, poulet et légumes.

- 15b. **Plaques lisses** : pour préparer les crêpes, les œufs, la poitrine et les crustacés de façon impeccable.
16. **Bac à graisse** : intégré dans l'appareil et amovible pour faciliter le nettoyage.
17. **Ustensile pour le nettoyage** : aide à nettoyer les plaques après l'utilisation.

PREMIÈRE UTILISATION

Retirer tout le matériau d'emballage et les étiquettes promotionnelles de la plaque. Avant de jeter le matériau d'emballage, s'assurer d'avoir retiré toutes les parties du nouvel appareil. Il est conseillé de conserver la boîte et le matériau d'emballage pour les réutiliser.



N.B. : Avant l'utilisation, nettoyer la base, le couvercle et les boutons de commande avec un chiffon humide pour éliminer la poussière accumulée durant le transport. Nettoyer soigneusement les plaques de cuisson, le bac à graisse et l'ustensile de nettoyage. Les plaques, le bac à graisse et la brosse peuvent être lavés au lave-vaisselle.



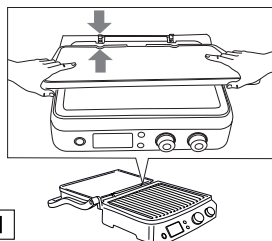
N.B. : Lors de la première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur et un peu de fumée. Ce phénomène est normal et commun à tous les appareils ayant des surfaces anti-adhésives. L'appareil est accompagné d'un ustensile pour le nettoyage, qui peut être utilisé pour nettoyer les plaques après l'utilisation une fois que l'appareil est complètement refroidi (compter au moins 30 minutes). L'ustensile peut être utilisé pendant quelques secondes durant la cuisson pour éliminer les résidus d'aliments et de graisse. Si l'ustensile est utilisé pendant trop longtemps sur les plaques encore chaudes, le plastique qui le compose risque de fondre.



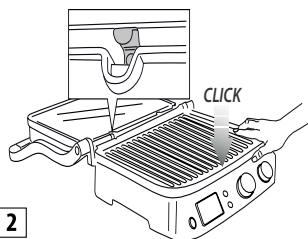
N.B. : les plaques amovibles (grill et lisses) sont parfaitement interchangeables.

Introduction des plaques de cuisson

- Placer l'appareil dans une position plane (figure 1). Introduire une plaque à la fois.



- Chaque plaque peut être introduite indifféremment dans le logement supérieur ou inférieur (figure 2).



2

Retrait des plaques

Placer l'appareil dans une position plane.

Repérer les boutons de déblocage (3) des plaques sur le côté droit. Appuyer fermement sur le bouton pour faire sortir la plaque de la base. Saisir la plaque à deux mains, la faire coulisser le long des supports métalliques et l'extraire de la base. Appuyer sur l'autre bouton de déblocage pour retirer la deuxième plaque en effectuant les mêmes opérations.



Risque de brûlures ! Retirer ou remplacer les plaques de cuisson lorsque l'appareil est complètement refroidi.

Installation du bac à graisse

Durant la cuisson, le bac à graisse doit être introduit dans son logement à l'arrière de l'appareil. La graisse provenant des aliments est évacuée par l'ouverture sur la plaque et collectée dans le bac.



N.B. : Durant la cuisson, contrôler fréquemment le bac à graisse.

Après la cuisson, mettre correctement au rebut la graisse collectée.

Le bac à graisse peut être lavé au lave-vaisselle.



Attention ! Durant la cuisson, faire toujours très attention. Pour ouvrir l'appareil, saisir la poignée qui reste froide. Les parties en aluminium moulé sous pression deviennent en revanche très chaudes, éviter de les toucher durant ou immédiatement après la cuisson. Avant d'effectuer toute opération sur l'appareil, le laisser refroidir (pendant au moins 30 minutes).

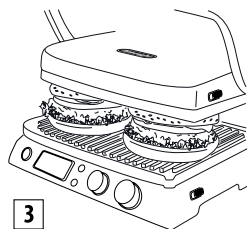
Toujours cuisiner avec le bac à graisse installé. Retirer le bac à graisse uniquement lorsque l'appareil est complètement refroidi. Faire attention lors de l'extraction du bac afin d'éviter de renverser les liquides.

POSITIONS DE CUISSON DE L'APPAREIL

Grill par contact (position fermée)

- La plaque supérieure repose sur la plaque inférieure. C'est la position initiale de cuisson, lorsque l'appareil est utilisé comme grill par contact. La plaque supérieure s'adapte automatiquement à l'épaisseur des aliments placés sur la plaque inférieure. De cette manière, les aliments sont cuits de manière uniforme des deux côtés. Le grill par contact est idéal pour cuire les steaks hachés, la viande désossée et en tranches fines, les légumes et les sandwiches.

La fonction par fonction est parfaite pour préparer les aliments rapidement ou de manière saine. En utilisant le grill par contact, les aliments cuisent rapidement puisqu'ils sont en contact avec les plaques des deux côtés à la fois (figure 3).



3

Les rainures de la plaque et l'ouverture à l'arrière de l'appareil permettent d'évacuer et de collecter la graisse dans le bac approprié.

L'appareil est équipé d'une poignée particulière et d'une charnière qui permettent de régler la plaque supérieure en fonction de l'épaisseur des aliments.

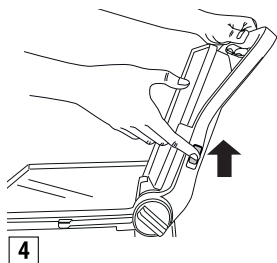
Pour préparer plusieurs aliments à la fois avec le grill par contact, il faut que les différents aliments aient la même épaisseur afin de permettre une fermeture uniforme du couvercle (plaque supérieure).

Position plane (complètement ouverte)

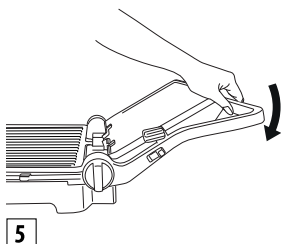
- La plaque supérieure est alignée au même niveau que la plaque inférieure.

La plaque inférieure et la plaque supérieure se trouvent sur le même plan et forment une grande surface de cuisson. Dans cette position, l'appareil peut être utilisé en mode barbecue avec plaque grill ou plaque lisse.

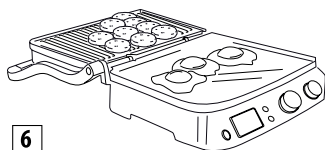
Pour régler l'appareil dans cette position, il faut d'abord repérer le levier de déblocage de la charnière, placé sur la droite. Saisir la poignée avec la main gauche et faire coulisser le levier de déblocage vers le haut avec la main droite (figure 4).



Pousser vers l'arrière la poignée jusqu'à basculer complètement la plaque supérieure en position plane (figure 5).



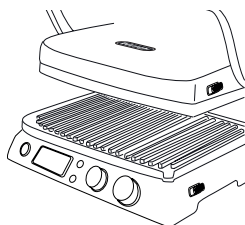
Si on soulève légèrement la poignée avant de tirer le levier de déblocage, la pression sur la charnière est moindre et l'opération d'ouverture est plus facile. L'appareil peut être utilisé comme grill/barbecue pour préparer des steaks hachés, des biftecks, du poulet et du poisson. Le mode grill/barbecue est le mode le plus polyvalent d'utiliser l'appareil. Les plaques se trouvent en position ouverte et une grande surface de cuisson est donc disponible. Il est possible de préparer différents aliments sur des plaques séparées sans mélanger les saveurs ou de cuisiner une plus grande quantité d'un même aliment. La position grill/barbecue permet de griller différents morceaux de viande de différentes épaisseurs, avec le degré de cuisson préféré pour chacun d'eux. Dans cette position, il est nécessaire de retourner les aliments durant la cuisson. L'appareil peut être utilisé aussi avec les plaques lisses pour préparer des crêpes, du fromage, des œufs et du bacon pour le petit déjeuner (figure 6).



La grande surface de cuisson permet de préparer en même temps différents aliments ou une plus grande quantité du même aliment.

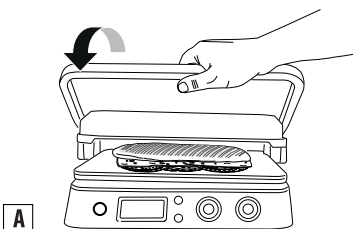
Grill four

Cette position (figure 7) est parfaite pour griller sans contact des aliments de grande épaisseur qui exigent une cuisson lente et uniforme.

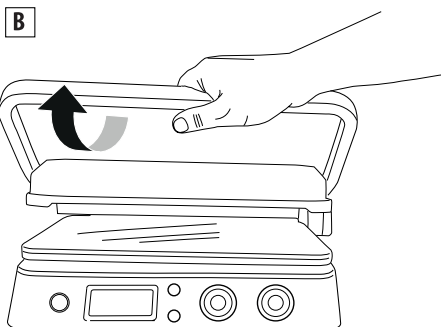


Idéal pour la préparation de légumes à forte teneur en eau, car l'eau peut évaporer. Il est possible d'utiliser cette position de cuisson pour préparer des sandwiches moelleux et des aliments qui n'ont pas besoin d'être pressés

- Placer les aliments sur la plaque inférieure.
- Saisir la poignée et abaisser la plaque supérieure proche des aliments (fig. A).

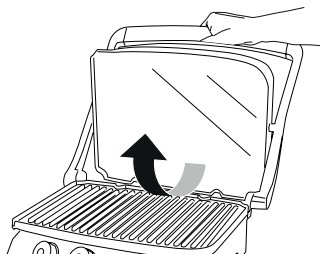


- Tourner le bouton de réglage de la hauteur (6) sur  OVEN GRILL (fig. B).



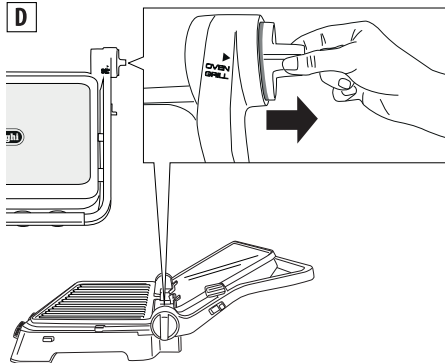
- La plaque supérieure se bloque en position. Il y a 4 réglages de hauteur différents.
- Soulever la plaque supérieure pour débloquent automatiquement le système de réglage (fig. C).

C



- Une fois que la hauteur est réglée, il est possible de modifier le réglage en tirant sur le bouton et en sélectionnant une nouvelle position (fig. D).

D



UTILISATION

Fonctionnement

Une fois que l'appareil est correctement préparé et prêt pour la cuisson, sélectionner une température comprise entre 60 °C et 230 °C pour chacune des deux plaques (supérieure et inférieure) en utilisant les boutons 12 et 14.

Appuyer sur le bouton start/stop. Le voyant ON s'allume.

Selon la température choisie, il peut être nécessaire d'attendre quelques minutes pour que l'appareil se réchauffe. Lorsque le thermostat atteint la température demandée, l'appareil émet un signal sonore pour indiquer qu'il est prêt à l'emploi. L'afficheur indique « **READY** ».

Il est possible de modifier le réglage de la température à tout moment durant la cuisson, en fonction du type d'aliment à préparer.

Fonction minuterie

Lorsque l'afficheur indique « **READY** », sélectionner la position de cuisson (voir paragraphe « positions de cuisson de l'appareil »), puis placer les aliments sur les plaques. IL EST possible de sélectionner le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (9 et 10) de la minuterie ; dans ce cas, à la fin du temps de cuisson, l'appareil s'éteint automatiquement (l'afficheur indiquera « **END** »).

En appuyant sur le bouton start/stop (8) l'appareil s'allume à nouveau. Lorsque les aliments sont cuits, si aucun temps de cuisson n'a été sélectionné, pour éteindre l'appareil il faut appuyer sur le bouton start/stop ou tourner le bouton (12 et 14) sur la position OFF.



N.B. : • Si aucun temps n'est réglé sur la minuterie, l'appareil s'éteint au bout de 90 minutes.

Fonction « Sear » (scellement)

Cette fonction réchauffe la plaque supérieure et/ou inférieure à une température plus élevée pendant quelques minutes. Excellent pour sceller rapidement les aliments au début de la cuisson (idéal pour les viandes de grosse épaisseur). Après avoir appuyé sur le bouton start/stop, pour préchauffer les plaques il faut appuyer sur le bouton « sear » (11 et 13). Durant le préchauffage, « **SEAR** » clignote sur l'afficheur. Lorsque le thermostat atteint la température désirée, l'appareil émet un signal sonore et « **SEAR** » reste affiché sur l'afficheur.

Placer immédiatement les aliments sur les plaques. Le cycle sera terminé en quelques minutes et « **SEAR** » disparaîtra de l'afficheur.

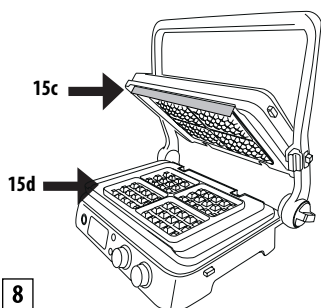


N.B. : il est possible d'utiliser cette fonction uniquement une fois toutes les 30 minutes. Une fois le cycle terminé, si la touche « sear » est enfoncée avant que les 30 minutes soient écoulées, « **SEAR** » clignotera sur l'afficheur puis s'éteindra. L'appareil n'accepte pas la commande.

Mode gaufres (uniquement avec l'accessoire jeu de plaques à gaufres)

- Introduire les plaques à gaufres (15c/15d) comme indiqué sur la fig. 1. Il est à noter que dans ce cas, les plaques ne sont pas interchangeables et la position de chaque plaque doit être comme illustré sur la figure 8.
- Une fois la plaque inférieure introduite dans l'appareil, **000** sera affiché sur l'écran.

Tourner les boutons de la température sur le réglage pour les gaufres  et appuyer sur le bouton START/STOP.



- L'appareil commence la phase de préchauffage. Lorsque le thermostat atteint la température nécessaire, l'appareil émet un signal sonore pour indiquer qu'il est prêt. L'afficheur indique « *READY* ».
- Graisser légèrement les plaques avec du beurre fondu
- **Verser un doseur dans chaque moule de la plaque**
- Distribuer la pâte et fermer l'appareil.
- Faire cuire pendant le temps indiqué dans les recettes. Si la minuterie est réglée, trois signaux sonores seront émis à la fin du cycle de cuisson. La minuterie disparaîtra de l'afficheur lorsque « *END* » (fin) sera affiché. L'appareil s'éteindra automatiquement. Si la minuterie n'est pas réglée, appuyer sur le bouton « *START/STOP* » après avoir réalisé la dernière gaufre pour éteindre l'appareil.
- Pour préparer d'autres gaufres, ajouter de la pâte dans la plaque inférieure et répéter les opérations ci-dessus.

⚠ Attention ! Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour retirer les gaufres de la plaque car ils peuvent endommager le revêtement anti-adhésif.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Entretien par l'utilisateur

- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques qui peuvent rayer les plaques anti-adhésives. Utiliser en revanche des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
- Ne pas laisser les ustensiles en plastique en contact avec les plaques chaudes, y compris l'ustensile fourni avec l'appareil.
- Entre deux cuissons, éliminer les résidus d'aliments par l'ouverture pour l'évacuation des graisses et les collecter dans le bac au-dessous, puis nettoyer ensuite avec un morceau de papier absorbant et passer à la préparation

suivante.

- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, laisser refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes.

Nettoyage et entretien

i N.B. : Avant de nettoyer l'appareil, s'assurer qu'il est complètement refroidi.

À la fin de la cuisson, éteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant. Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes. Utiliser l'ustensile approprié fourni pour éliminer les éventuels résidus d'aliments sur les plaques. L'ustensile peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle. Vider le bac à graisse. Le bac à graisse peut être lavé à la main ou au lave-vaisselle.

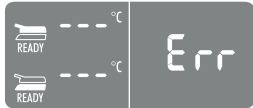
Appuyer sur les boutons de déblocage (3) pour retirer les plaques de l'appareil. Avant de toucher les plaques, s'assurer qu'elles sont complètement refroidies. Les plaques de cuisson peuvent être lavées au lave-vaisselle. Des lavages fréquents peuvent toutefois réduire les propriétés du revêtement. Il est conseillé de nettoyer l'extérieur des plaques avec une éponge souple ou un chiffon humidifié avec de l'eau et un détergent délicat.

Ne pas utiliser d'objets métalliques pour nettoyer les plaques.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension du secteur :	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance absorbée :	2000 W

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Message d'erreur affiché	DESCRIPTION	PROBLÈME	SOLUTION
	Une des plaques ne chauffe pas :	Le contrôle électronique a détecté qu'une des plaques de cuisson n'atteint pas la température réglée. La plaque n'est pas bien introduite dans l'appareil. La résistance à l'intérieur de la plaque pourrait être endommagée. La connexion de la résistance pourrait être endommagée. Le contrôle électronique pourrait être endommagé.	Débrancher la fiche de la prise de courant. Vérifier que la plaque est bien introduite dans son logement. Si la solution proposée ne résout pas le problème, l'appareil est probablement en panne. S'adresser à un centre d'assistance De'Longhi en indiquant le type d'erreur.
	La résistance électrique est alimentée pendant trop longtemps.	Le contrôle électronique a détecté que la résistance électrique reste allumée trop longtemps.	Débrancher la fiche de la prise de courant. Éviter la cuisson sur les plaques d'aliments de grandes dimensions ou d'aliments congelés qui demanderaient des temps de réchauffage trop longs. Le contrôle électronique affiche le message d'erreur pendant 5 secondes, puis éteint l'appareil. Laisser refroidir l'appareil avant de le réutiliser.
	Dysfonctionnement de la sonde de température.	Le contrôle électronique a détecté une panne de la sonde de température.	Débrancher la fiche de la prise de courant. Il est nécessaire de remplacer la sonde de température. S'adresser à un centre d'assistance De'Longhi en indiquant le type d'erreur.

	Dysfonctionnement de la sonde de température.	Le contrôle électronique a détecté une panne de la sonde de température.	Noter le numéro d'erreur. Débrancher la fiche de la prise de courant. Il est nécessaire de remplacer la sonde de température. S'adresser à un centre d'assistance De'Longhi en indiquant le type d'erreur.
		L'appareil ne s'allume pas.	Vérifier que la fiche est correctement introduite dans la prise de courant. Introduire la fiche dans une autre prise de courant. Contrôler le disjoncteur magnétothermique ou différentiel (coupe-circuit) ou le fusible de la ligne. Si la solution proposée ne résout pas le problème, l'appareil est probablement en panne. S'adresser à un centre d'assistance De'Longhi.
		L'appareil ne s'allume pas en appuyant sur le bouton START/STOP-	Les boutons de sélection de la température ont été placés sur 0. L'afficheur supérieur et inférieur indique OFF (éteint). Tourner le bouton de sélection de température sur la position désirée et appuyer sur START/STOP.
		En appuyant sur les boutons SEAR, l'inscription SEAR clignote sur l'afficheur, puis s'éteint.	La fonction SEAR est disponible une seule fois toutes les 30 minutes. Si on tente d'utiliser cette fonction une deuxième fois avant que les 30 minutes soient écoulées, le contrôle électronique refuse l'opération. Attendre 30 minutes avant d'utiliser à nouveau la fonction « SEAR ».

TABLEAU DE CUISSON

VIANDE DE BŒUF	ÉPAISSEUR (cm)	Nombre PIÈCES	NIVEAU CUISSON	MODE	PLAQUES		°C	SEAR	MIN.	CONSEILS
					Inf.	Sup.				
Bifeck	0,5 - 1	2	Bien cuite	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	✓	2 - 3	bien huiler les aliments
Bifeck	0,5 - 1	4	Bien cuite	POSITION PLANE	rainurée	lisse	230		5 - 6	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Filet	3-4	4	Saignant	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	✓	4 - 5	bien huiler les aliments
Filet	3-4	4	Moyen	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	✓	7 - 8	bien huiler les aliments
Filet	3-4	4	Bien cuite	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	✓	10 - 11	bien huiler les aliments
Côte	2-3	2	Moyen	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230		4 - 5	bien huiler les aliments
Côte	2-3	2	Bien cuite	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230		7 - 8	bien huiler les aliments
Côte	2-3	4	Moyen	POSITION PLANE	rainurée	lisse	230		10 - 12	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côte	2-3	4	Bien cuite	POSITION PLANE	rainurée	lisse	230		14 - 16	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Steak haché	2-3	6	Bien cuite	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	✓	8 - 10	bien huiler les aliments
Brochette		6	Bien cuite	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230		13 - 15	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson

VIANDE D'OVIN	ÉPAISSEUR (cm)	Nombre PIÈCES	NIVEAU CUISSON	MODE	PLAQUES		°C	MIN.	CONSEILS
					Inf.	Sup.			
Côtelette	1.5-3	6	Moyen	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	10 - 12	bien huiler les aliments, retourner les côtelettes à mi-cuisson
Côtelette	1.5-3	6	Bien cuite	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	12 - 14	

VIANDE DE PORC	ÉPAISSEUR (cm)	Nombre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	SEAR	MIN.	CONSEILS
				Inf.	Sup.				
Bifteck	1-2	4	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	√	7 - 9	bien huiler les aliments
Bifteck	1-2	8	POSITION PLANE	rainurée	lisse	230		14 - 16	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	4	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230		9 - 11	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Côtelette	<2,5	8	POSITION PLANE	rainurée	lisse	230		11 - 13	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Travers		6-8	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	200		20 - 25	retourner 2-3 fois
Poitrine		4	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230		1 - 2	
Saucisse		8	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	200		16 - 18	percer les saucisses avec une fourchette
Brochette		6	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230		14 - 16	bien huiler les aliments, retourner 1-2 fois
Saucisse de Strasbourg		6	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230		8 - 10	

VIANDE DE POULET ET DINDE	ÉPAISSEUR (cm)	Nombre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	SEAR	MIN.	CONSEILS
				Inf.	Sup.				
Blanc	<1	4	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	✓	3 - 4	huiler les aliments
Cuisse		3	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	200		20 - 25	retourner 1-2 fois durant la cuisson
Aile		6	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	200		14 - 16	retourner 1-2 fois durant la cuisson
Steak haché	1.5-2	4	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	✓	6-8	
Steak haché	1.5-2	8	POSITION PLANE	rainurée	lisse	230	✓	14 - 16	retourner à mi-cuisson
Brochette		6	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230		11 - 13	retourner 1-2 fois durant la cuisson
Saucisse de Strasbourg		6	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230		6 - 8	
Poulet à la diable		1	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	200		40 - 45	retourner 1-2 fois durant la cuisson

ALIMENTS AVEC DU PAIN	Nombre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN.	CONSEILS
			Inf.	Sup.			
Toast / sandwich	2	GRILL FOUR	lisse	rainurée	230	3 - 5	placer la plaque supérieure de sorte qu'elle touche le pain sans l'écraser
Sandwich	2	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	2 - 3	
Tranches de pain	4	POSITION PLANE	lisse	rainurée	230	4 - 5	retourner à mi-cuisson

LÉGUMES	Nombre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN.	CONSEILS
			Inf.	Sup.			
Aubergines en tranches	1	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	4 - 6	bien huiler les aliments
Courgettes en tranches	2	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	6 - 8	bien huiler les aliments
Poivrons en quartiers	2	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	230	8 - 10	bien huiler les aliments
Tomates en tranches	1	POSITION PLANE	lisse	rainurée	230	5 - 7	bien huiler les aliments, retourner à mi-cuisson
Oignons en tranches	2	GRILL PAR CONTACT	lisse	rainurée	230	5 - 7	bien huiler les aliments, remuer souvent avec une spatule

POISSON	QUANTITÉ	Nombre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN.	CONSEILS
				Inf.	Sup.			
Entier	250 g	1	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	200	8 - 10	huiler les aliments
Filet	500 g	1	GRILL FOUR	lisse	rainurée	230	25 - 30	huiler les aliments, placer la plaque supérieure de sorte qu'elle effleure les aliments sans les toucher
Tranche	450 g	4	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	200	8 - 10	huiler les aliments
Brochette	500 g	6	P O S I T I O N PLANE	rainurée	lisse	230	10 - 12	huiler les aliments, re- tourner 2-3 fois
Calamar	400 g	1-2	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	200	10 - 12	huiler les aliments
Gambas	400 g	10-12	GRILL PAR CONTACT	rainurée	lisse	200	4 - 6	huiler les aliments

DESSERT	Nombre PIÈCES	MODE	PLAQUES		°C	MIN.	CONSEILS
			Inf.	Sup.			
Pancake	4	OPEN GRILL	lisse	rainurée	200	4 - 5	beurrer les plaques, retourner à mi-cuisson
Gaufres	4	CONTACT GRILL	GAUFRES			4 - 5	beurrer les plaques
Tranches d'ananas	4	CONTACT GRILL	rainurée	lisse	200	5 - 6	beurrer les plaques

RECETTES

ŒUFS BROUILLÉS BACON ET PAIN GRILLÉ

INGRÉDIENTS :

- 2 œufs
- 2 tranches de bacon
- 1 cuillère à soupe de lait
- sel et poivre
- 2 tranches de pain pour toast

PRÉPARATION :

Fouetter les œufs avec le lait et le sel jusqu'à former un mélange léger et mousseux. Introduire la plaque lisse dans la partie inférieure et la plaque rainurée dans la partie supérieure et placer le grill en mode OPEN GRILL. Régler le bouton de thermostat inférieur à 230 °C et supérieur à 230 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera l'inscription READY, verser le mélange d'œuf dans un coin de la plaque et cuire pendant 2-3 minutes en prenant soin de bien remuer avec une spatule en bois pour les cuire de manière uniforme. Entre temps, cuire sur la même plaque les tranches de bacon pendant 3-4 minutes et les retourner à mi-cuisson environ, tandis que l'autre plaque est utilisée pour griller le pain pendant 3-4 minutes en le retournant à mi-cuisson environ. Composer le plat et servir.

CRÔUTONS À LA MOUSSE D'AUBERGINE

INGRÉDIENTS :

- 1 aubergine
- 100 g de ricotta
- ail en poudre
- persil
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre
- 1 baguette

PRÉPARATION :

Laver les aubergines, les éplucher et les couper en tranches épaisses.

Introduire la plaque lisse dans la partie inférieure et la plaque rainurée dans la partie supérieure et placer le grill en mode CONTACT GRILL. Régler le bouton de thermostat inférieur à 230 °C et supérieur à 230 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera READY, placer les aubergines sur la plaque inférieure et les cuire pendant 8-10 minutes environ jusqu'à ce qu'elles deviennent souples. Couper les tranches d'aubergines grossièrement et les mettre dans un mixeur avec la ricotta, la gousse d'ail et le persil haché, une pincée de sel et une pincée de poivre, ainsi

que l'huile. Mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse et peu granuleux. Huiler le pain (coupé en tranches) avec l'huile d'olive et le faire cuire à 230 °C toujours avec les plaques en mode CONTACT GRILL pendant 1-2 minutes jusqu'à le dorer à souhait. Étaler la crème d'aubergine sur le pain grillé, arroser avec deux cuillères à soupe d'huile et servir.

SALADE DE VIANDE AVEC ROQUETTE ET TOMATES CERISES

INGRÉDIENTS :

- 2 tranches de viande de veau
- 100 g de roquette
- 10-12 tomates cerises
- 100 g d'écaillé de parmesan
- sel
- huile d'olive

PRÉPARATION :

Préparer la salade de roquette et tomates cerises : laver la roquette, la mettre sur un torchon propre pour la laisser sécher, couper les tomates cerises en 4. Introduire la plaque rainurée dans la partie inférieure et la plaque lisse dans la partie supérieure et placer le grill en mode CONTACT GRILL. Régler le bouton de thermostat inférieur à 230 °C et supérieur à 230 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'affiche indiquera READY, placer les tranches de viande huilées au préalable, presser avec la plaque supérieure et cuire pendant 2-3 minutes en fonction du degré de cuisson désiré. Couper la viande en lamelles et les placer sur le lit de roquette et tomates cerises, saler et ajouter les écailles de parmesan. Assaisonner avec un filet d'huile.

CÔTES AROMATISÉES AU CAFÉ

INGRÉDIENTS :

- côtes de bœuf (2 de 250 g chacune)
- huile d'olive

POUR LE MÉLANGE AU CAFÉ :

- 2 cuillères à café de graines de cumin
- 2 cuillères à café de grains de café
- 1 cuillère à soupe de piment doux
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de gros sel
- 1 cuillère à café de poivre

PRÉPARATION :

Préparer le mélange au café : verser les graines de cumins et le café dans un mixeur et les réduire en poudre pas trop fine.

Verser la poudre obtenue dans un saladier, ajouter les autres ingrédients et bien mélanger. Huiler légèrement la viande et l'assaisonner avec les épices, couvrir le tout et laisser à température ambiante pendant 30 minutes environ. Introduire la plaque rainurée dans la partie inférieure et la plaque lisse dans la partie supérieure et placer le grill en mode CONTACT GRILL. Régler le bouton de thermostat inférieur à 230 °C et supérieur à 230 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill et sur la touche SEAR pour les deux plaques. Lorsque l'inscription SEAR cessera de clignoter sur l'afficheur, placer la viande sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis cuire pendant 6-8 minutes en fonction du degré de cuisson désiré. Servir chaud.

FILET DE BŒUF AVEC SAUCE AUX CHAMPIGNONS

INGRÉDIENTS :

- 4 filets de bœuf
- sel
- poivre noir à broyer sur le moment
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupes de moutarde de Dijon
- 60 g de beurre
- huile d'olive

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE AUX CHAMPIGNONS :

- 30 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de gorgonzola
- 2 échalotes
- 300 g de champignons
- 1/2 verre de whisky
- 200 g de crème
- jus de citron
- persil

PRÉPARATION :

Assaisonner la viande avec sel et poivre et la laisser reposer à température ambiante pendant une heure environ.

Préparer la sauce aux champignons : dans une poêle faire fondre le beurre, ajouter les échalotes en rondelles et cuire pendant 2-3 minutes. Ajouter les champignons et cuire pendant 5 minutes supplémentaires. À ce point, verser le whisky, faire cuire pendant 1 minute, ajouter un verre d'eau et cuire pendant une autre minute environ. Ajouter la crème liquide, le jus d'un citron, le persil, le gorgonzola et porter à ébullition.

Faire cuire jusqu'à ce que la sauce soit bien dense, saler et poivrer selon le goût et réserver.

Entre temps, préparer l'assaisonnement de la viande avec lequel badigeonner les filets durant la cuisson : mettre le

beurre, la moutarde et l'ail dans une petite casserole. Faire cuire à feux doux jusqu'à ce que le beurre fonde. Tenir au chaud.

Introduire la plaque rainurée dans la partie inférieure et la plaque lisse dans la partie supérieure et placer le grill en mode CONTACT GRILL. Régler le bouton de thermostat inférieur à 230 °C et supérieur à 230 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill et sur la touche SEAR pour les deux plaques. Lorsque l'inscription SEAR cesse de clignoter sur l'afficheur, placer les filets (badigeonnés au préalable avec la sauce sur les deux côtés) sur la plaque inférieure et fermer le grill. Faire cuire pendant 6-8 minutes en fonction du degré de cuisson désiré et de l'épaisseur des filets. À la fin de la cuisson, retirer les filets et les servir recouverts de la sauce aux champignons préparée au préalable.

STEAK HACHÉ AVEC PAIN DE SEIGLE GRILLÉ

INGRÉDIENTS :

- 8 tranches de pain de seigle
- 500 g de viande hachée de premier choix
- 100 g d'emmental en tranches
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons coupés en rondelles
- beurre à température ambiante
- 2 cuillères à café de sauce worchester
- sel
- poivre
- 1/2 cuillère à café de sucre

PRÉPARATION :

Préparer les steaks hachés : dans une terrine mélanger la viande hachée, la sauce worchester, le sel, le poivre et bien amalgamer le tout. Former avec les mains les 4 steaks hachés d'une épaisseur d'environ 2 centimètres. Placer le grill en mode OPEN GRILL et introduire la plaque lisse dans la partie inférieure et la plaque rainurée dans la partie supérieure. Régler le bouton de thermostat inférieur à 230 °C et supérieur à 230 °C.

Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera READY, placer les rondelles d'oignons assaisonnées avec l'huile d'olive et le sucre sur la plaque inférieure et les faire cuire pendant 5-6 minutes environ en remuant souvent avec une spatule afin d'obtenir une cuisson uniforme et de les rendre tendres. En même temps, cuire les steaks hachés sur l'autre plaque pendant 12 minutes environ en les retournant au bout de 5-6 minutes environ (le temps de cuisson varie en fonction de l'épaisseur des steaks hachés). Dès que les oignons seront cuits, les retirer de la plaque et faire griller les tranches de pain d'un

seul côté pendant 1-2 minutes.

Mettre les tranches de pains sur une planche à découper avec le côté grillé vers le haut, verser dessus les oignons, poser les steaks hachés et recouvrir avec le fromage. Fermer le sandwich avec la tranche de pain dont le côté grillé est tourné vers le bas. Attendre que la plaque soit à nouveau chaude, puis introduire le toast et bien presser avec la plaque supérieure.

Faire cuire pendant 2-3 minutes environ jusqu'à obtenir la cuisson du pain désirée.

CÔTELETTES D'AGNEAU AU VINAIGRE BALSAMIQUE ET AU ROMARIN

INGRÉDIENTS :

- 6 côtelettes d'agneau
- 10 g de romarin haché
- 10 g d'ail haché
- 100 ml de vinaigre balsamique
- 15 g de sucre
- sel
- poivre

PRÉPARATION :

Mélanger tous les ingrédients dans un récipient assez grand, couvrir et laisser mariner l'agneau au réfrigérateur pendant au moins 1-2 heures. Introduire la plaque rainurée dans la partie inférieure et la plaque lisse dans la partie supérieure et placer le grill en mode CONTACT GRILL. Régler le bouton de thermostat inférieur à 230 °C et supérieur à 230 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera READY, placer les côtelettes sur la plaque inférieure.

Faire cuire pendant 11-13 minutes environ en fonction du degré de cuisson désiré et de l'épaisseur de la côtelette (il est conseillé de les retourner à mi-cuisson parce que l'os ne permet pas à la plaque supérieure de toucher le dessus de la viande). Entre temps, faire réduire la marinade dans une casserole et servir comme sauce sur les côtelettes d'agneau grillées.

BROCHETTES DE POULET À LA CRÈME AU MIEL ET CITRON VERT

INGRÉDIENTS :

- 500 g de blanc de poulet

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE :

- 1 cuillère à café de piment
- 1 cuillère à café de coriandre
- 10 cl d'huile d'olive

- 2 oignons blancs
- 3 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de gingembre râpé
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillère à soupe de gros sel
- poivre

INGRÉDIENTS POUR LA CRÈME AU MIEL ET CITRON :

- 5 cl de crème fraîche
- 1/2 cuillère à café d'écorce de citron vert râpée
- 1 cuillère à soupe de jus de citron vert
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de miel
- sel

PRÉPARATION :

Préparer la marinade : mettre tous les ingrédients dans un robot de cuisine et mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène. Mettre dans une assiette à soupe le poulet coupé en dés de 2 cm de largeur, ajouter la marinade et recouvrir tout le poulet de manière homogène. Couvrir avec un film alimentaire et laisser mariner pendant 1-2 heures.

Préparer la crème en mélangeant tous les ingrédients dans un saladier, couvrir avec le film transparent et conserver au réfrigérateur. Enfiler les morceaux de poulet sur les brochettes. Introduire la plaque rainurée dans la partie inférieure et la plaque lisse dans la partie supérieure et placer le grill en mode CONTACT GRILL. Régler le bouton de thermostat inférieur à 230 °C et supérieur à 230 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera READY, placer les brochettes sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 11-13 minutes environ en les retournant 1-2 fois. Servir les brochettes accompagnées de la crème au miel et citron.

CUISSES DE POULET À LA PROVENÇALE

INGRÉDIENTS :

- 550 g de cuisses de poulet

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE :

- 25 cl de vin blanc sec
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- 2 cuillères à soupe d'herbes de Provence
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 cuillères à café de gros sel

- 1 cuillère à café de piment de Cayenne

PRÉPARATION :

Préparer la marinade en mélangeant tous les ingrédients dans un saladier. Avec une lame affilée, pratiquer des incisions en plusieurs endroits sur la partie charnue des cuisses en les ouvrant légèrement. Mettre les cuisses dans le saladier de marinade et les tourner de tous les côtés pour bien les napper ; laisser mariner pendant 2-3 heures. Introduire la plaque rainurée dans la partie inférieure et la plaque lisse dans la partie supérieure et placer le grill en mode CONTACT GRILL. Régler le bouton de thermostat inférieur à 210 °C et supérieur à 210 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera READY, placer les cuisses de poulet sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 20-25 minutes environ en les retournant 2-3 fois. Une fois cuites, les placer dans un plat et servir.

GAMBAS AU GRILL

INGRÉDIENTS :

- 16/20 gambas

INGRÉDIENTS POUR LA MARINADE :

- persil
- 2 citrons
- sel
- poivre
- 2 gousses d'ail

PRÉPARATION :

Préparer la marinade en hachant finement l'ail et le persil et ajouter le jus du citron, saler et ajouter un peu de poivre. Laver les gambas, bien les sécher et les laisser mariner pendant au moins une demi-heure.

Introduire la plaque rainurée dans la partie inférieure et la plaque lisse dans la partie supérieure et placer le grill en mode CONTACT GRILL.

Régler le bouton de thermostat inférieur à 210 °C et supérieur à 210 °C.

Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera READY, placer les gambas égouttées sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 4-6 minutes environ.

Au moment de servir, décorer l'assiette avec quelques tranches de citron et un contour de petits légumes.

SAUMON AU GRILL AVEC SAUCE AU YAOURT

INGRÉDIENTS :

- 500 g de filet de saumon
- huile d'olive

INGRÉDIENTS POUR LA SAUCE :

- 250 g de yaourt grec
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de sel
- 1 pincée de sucre
- 20 g de ciboulette
- 20 g de persil
- poivre blanc

PRÉPARATION :

Préparer la sauce : laver et bien sécher le persil et la ciboulette et hacher l'ail à part.

Verser le yaourt dans un saladier, ajouter les aromates, l'ail, le sel, le sucre, le poivre et mixer jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes.

Introduire la plaque lisse dans la partie inférieure et la plaque rainurée dans la partie supérieure et placer le grill en mode OVEN GRILL.

Régler le bouton de thermostat inférieur à 230 °C et supérieur à 230 °C.

Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera READY, placer le filet huilé au préalable sur la plaque inférieure, refermer la plaque supérieure en mode OVEN GRILL (dans la position la plus proche de l'aliment sans le toucher) et faire cuire pendant 25-30 minutes environ (pour optimiser le résultat final, tourner le saumon de 180° à mi-cuisson environ car la plaque est plus proche de l'aliment dans la partie arrière).

Une fois la cuisson terminée, placer le saumon dans un plat et servir accompagné de la sauce au yaourt.

CALAMAR AU GRILL

INGRÉDIENTS :

- 400 g de grand calamar
- 1 citron
- 1 touffe de persil
- huile d'olive
- origan à volonté
- sel
- piment en poudre à volonté

PRÉPARATION :

Éviscérer le calamar, couper la tête, retirer l'os à l'intérieur et bien le rincer.

Introduire la plaque rainurée dans la partie inférieure et

la plaque lisse dans la partie supérieure et placer le grill en mode CONTACT GRILL.

Régler le bouton de thermostat inférieur à 210 °C et supérieur à 210 °C.

Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera READY, placer le calamar huilé au préalable sur la plaque inférieure et presser avec la plaque supérieure, puis faire cuire pendant 10-12 minutes environ.

Dans un saladier, préparer l'assaisonnement en mélangeant l'huile avec le persil haché, le jus de citron, une pincée d'origan, une pincée de sel et de piment.

Une fois que le calamar sera cuit, le retirer de la grille et l'assaisonner avec cette sauce.

Composer le plat et servir.

PANCAKE À LA BANANE

INGRÉDIENTS :

- 1 banane
- 2 œufs (1 entier + 1 blanc)
- 150 ml de lait
- 100 g de farine 00
- 70 g de beurre
- sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 16 g de levure à gâteaux

PRÉPARATION :

Éplucher la banane et la réduire en purée en l'écrasant bien avec une fourchette. Dans une terrine, battre 1 œuf entier avec le sucre et ajouter peu à peu le lait sans cesser de remuer ; verser ensuite 50 g de beurre fondu, puis ajouter peu à peu la farine tamisée avec la levure et une pincée de sel ; ajouter aussi la banane écrasée en amalgamant bien tous les ingrédients et mettre le mélange au réfrigérateur pendant 10 minutes.

Entre temps, monter le blanc en neige bien ferme.

Reprendre le mélange et y incorporer le blanc monté avec des mouvements délicats de bas en haut. Introduire la plaque lisse dans la partie inférieure et la plaque rainurée dans la partie supérieure et placer le grill en mode OPEN GRILL. Régler le bouton de thermostat inférieur à 200 °C et supérieur à 200 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera READY, graisser les plaques avec un peu de beurre, y verser 1-2 cuillères à soupe de pâte en l'étalant rapidement sur la surface afin d'obtenir un disque ; laisser cuire pendant 2 minutes environ, jusqu'à l'apparition de petites bulles sur la surface du pancake, puis le retourner de l'autre côté et faire cuire pendant 2 minutes supplémentaires environ. Les pancakes peuvent être

accompagnés de nombreuses manières : crème au chocolat, sirop d'érable, myrtilles fraîches, écailles de chocolat, miel, crème chantilly, sucre glace.

ANANAS GRILLÉ À LA GLACE

INGRÉDIENTS :

- 1 ananas
- miel à volonté
- sucre de canne à volonté
- menthe fraîche à volonté
- sucre glace
- glace à la vanille

PRÉPARATION :

Retirer les feuilles et peler l'ananas. Couper ensuite le fruit en tranches d'une épaisseur d'environ 1-2 cm et saupoudrer chaque tranche de sucre de canne des deux côtés. Introduire la plaque rainurée dans la partie inférieure et la plaque lisse dans la partie supérieure et placer le grill en mode CONTACT GRILL. Régler le bouton de thermostat inférieur à 200 °C et supérieur à 200 °C. Appuyer sur le bouton START / STOP pour préchauffer le grill. Lorsque l'afficheur indiquera READY, badigeonner l'ananas des deux côtés avec du miel et le placer sur le grill. Fermer le grill et faire cuire pendant 5-6 minutes. Une fois cuites, mettre les tranches dans un plat, décorer avec des feuilles de menthe fraîche, saupoudrer avec du sucre glace et servir avec des boules de glace.

UNIQUEMENT AVEC L'ACCESSOIRE JEU DE PLAQUES À GAUFRES

GAUFRES CLASSIQUES

DOSES POUR : 8 gaufres

PRÉPARATION : 10 minutes

TEMPS DE CUISSON : 10 minutes

INGRÉDIENTS :

- 2 tasses/460 g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 4 cuillères à café/10 g de levure
- 2 cuillères à soupe/30 g de sucre blanc
- 2 œufs
- 1 tasse et demie/345 ml de lait tiède
- 75 g de beurre fondu
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

PRÉPARATION :

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sel, la levure et le sucre et réserver. Battre les œufs dans un autre saladier, ajouter le lait, le beurre et la vanille. Verser la farine et les autres ingrédients dans le saladier avec le lait et les œufs et amalgamer avec un fouet. Préchauffer la plaque à gaufres. Lorsque l'afficheur indiquera READY, beurrer la plaque ou appliquer un aérosol anti-adhésif, puis verser un doseur dans chaque moule de la plaque en utilisant une cuillère à soupe si nécessaire ; répartir la pâte avec une spatule. Faire cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croquantes (5 minutes). Continuer jusqu'à terminer la pâte. Servir immédiatement.

GAUFRES BELGES

DOSES POUR : 10-12 gaufres

PRÉPARATION : 15 minutes

TEMPS DE CUISSON : 15 minutes

INGRÉDIENTS :

- 2 tasses/460 g de farine à gâteaux
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café/5 g de levure
- 2 cuillères à soupe/30 g de sucre blanc
- 4 œufs
- 2 tasses/460 g de lait tiède
- 70 g de beurre fondu
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille

PRÉPARATION :

Dans un grand saladier, mélanger la farine, le sel et la levure et réserver. Dans un autre saladier, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir une crème mousseuse.

Ajouter l'extrait de vanille, le beurre fondu et le lait aux

œufs et amalgamer avec un fouet. Unir le contenu des deux saladiers et amalgamer avec un fouet. Ne pas trop mélanger. Dans un troisième saladier, monter les blancs en neige ferme avec un batteur électrique pendant 1-2 minutes. Avec une spatule en caoutchouc, incorporer soigneusement les blancs dans la pâte à gaufres. Ne pas trop mélanger. Préchauffer la plaque à gaufres. Lorsque l'afficheur indiquera READY, beurrer la plaque ou appliquer un aérosol anti-adhésif, puis verser un doseur dans chaque moule de la plaque en utilisant une cuillère à soupe si nécessaire ; répartir la pâte avec une spatule. Faire cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croquantes (5 minutes). Continuer jusqu'à terminer la pâte. Servir immédiatement.

GAUFRES AU CHOCOLAT ET À LA CANNELLE

DOSES POUR : 8-10 gaufres

PRÉPARATION : 10 minutes

TEMPS DE CUISSON : 15 minutes

INGRÉDIENTS :

- 2 tasses/460 g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café/3 g de levure
- 170 g de sucre
- 2 œufs
- 1 tasse et demie/345 ml de lait tiède
- 80 g de beurre
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 140 g de chocolat noir
- 60 g de cacao en poudre
- 6 g de cannelle

PRÉPARATION :

Mettre le chocolat et le beurre dans un saladier pour microondes et faire chauffer au four microondes à la puissance maximum pendant 30 secondes. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat et le beurre soient complètement fondus et que la pâte soit lisse. Laisser refroidir légèrement. Amalgamer avec un fouet les œufs, le lait et la vanille dans un grand saladier et incorporer soigneusement le mélange beurre et chocolat. Tamiser la farine, le sucre, le cacao en poudre, la cannelle, la levure et le sel ensemble dans un grand saladier. Ajouter le mélange de farine et des autres ingrédients aux œufs et amalgamer le tout avec un fouet jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment lisse. Préchauffer la plaque à gaufres.

Lorsque l'afficheur indiquera READY, beurrer la plaque ou appliquer un aérosol anti-adhésif, puis verser un doseur dans chaque moule de la plaque en utilisant une cuillère à soupe si nécessaire ; répartir la pâte avec une spatule. Faire cuire les gaufres jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croquantes (5 minutes). Continuer jusqu'à terminer la pâte. Servir immédiatement.

Advertencias importantes

Advertencias de seguridad



¡Peligro!

El incumplimiento de las advertencias puede ser causa de lesión mortal por descargas eléctricas.

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe:
 - Si el voltaje indicado en la placa de características corresponde al de la red eléctrica;
 - Si la toma de corriente y tiene una capacidad mínima de 16A e incorpora el hilo de tierra.
 - El uso profesional o inapropiado del producto o el incumplimiento de las instrucciones de uso exime al Fabricante de toda responsabilidad.
- Compruebe que el cable de alimentación no tenga contacto con partes del aparato que se calientan durante el uso. Si el cable de alimentación se dañara, deberá ser reemplazado por el fabricante, o por su servicio de asistencia técnica con el fin de evitar cualquier riesgo.
- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica, antes de guardarlo, de quitarle las placas de cocción o de hacer cada operación de limpieza y mantenimiento. Asegúrese de que el aparato se haya enfriado por completo.
- No utilice nunca el aparato al aire libre.
- No sumerja nunca el aparato en el agua.
- El aparato no debe ser accionado por un temporizador separado o un sistema de control remoto.
- Use solo cables alargadores que respondan a las normas de seguridad vigentes. Compruebe que estén en buenas condiciones y que tengan la sección adecuada.
- Nunca desenchufe el aparato de la corriente tirando del cable.



¡Importante!

El incumplimiento de la advertencia puede provocar lesiones personales o dañar el aparato.

- Este aparato es apto para la cocción de alimentos. Por consiguiente, no debe ser utilizado para otros fines ni modificado o alterado bajo ningún concepto.
- Este aparato ha sido concebido

solo para el uso doméstico. No está destinado a ser utilizado en: cocinas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de turismo rural, hoteles, bed and breakfast, moteles y otras estructuras semejantes.

- El aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimiento si están vigiladas o si han recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y han comprendido los peligros que este conlleva.

Los niños no deben jugar con el aparato.

- La limpieza y el mantenimiento que debe ser efectuado por el usuario, no debe ser realizado por niños menores de 8 años y sin supervisión. Mantenga el aparato y su cable alejados del alcance de niños menores de 8 años.
- No deje el aparato al alcance de niños ni encendido sin vigilancia.
- No utilice nunca el aparato sin las placas de cocción.
- Guarde el aparato solamente cuando se haya enfriado del todo.
- No desplace el aparato durante su uso.



¡Peligro de quemaduras!

La inobservancia de esta advertencia puede ser causa de quemaduras.

- Cuando se utiliza el aparato, las superficies exteriores pueden alcanzar temperaturas muy altas. Siempre utilice el asa (2) o guantes para horno si fuera necesario.
- Quite o cambie las placas de cocción cuando el aparato esté completamente frío.



Nota:

Este símbolo destaca consejos e información importantes para el usuario.

- Para evitar el riesgo de incendio, no cueza alimentos envueltos en película de plástico o aluminio o en bolsas plásticas.



Este producto es conforme al Reglamento (CE) N° 1935/2004 en materia de materiales en contacto con alimentos.

Eliminación del aparato



El aparato no debe eliminarse junto con los residuos domésticos, sino que se deberá llevar a un centro autorizado para la recogida selectiva y reciclaje.

DESCRIPCIÓN

1. **Base y tapa:** estructura robusta de acero inoxidable con tapa ajustable.
2. **Asa:** asa robusta de metal fundido a presión para ajustar la tapa según el grosor del alimento.
3. **Botones de desenganche de la placa:** Púselos para desenganchar y quitar la placa.
4. **Dispositivo de enganche / desenganche de las placas de cocción**
5. **Palanca para desenganchar la bisagra:** permite abrir por completo el aparato y cocer los alimentos sobre toda la superficie.
6. **Mando para ajuste de altura:** para enganchar la placa superior/tapa a la altura requerida, adecuada para preparar alimentos que no se deben comprimir.
7. **Indicador luminoso de encendido.**
8. **Interruptor de encendido/apagado.**
9. **Temporizador ▼:** para ajustar el tiempo de cocción (decreciente).
10. **Temporizador ▲:** para ajustar el tiempo de cocción (creciente).
11. **Botón "Sear" (sellado) de la placa inferior.**
12. **Mando del termostato de la placa inferior:** para ajustar la temperatura de 60°C a 230°C, o apagar la placa inferior.
13. **Botón "Sear" (sellado) de la placa superior.**
14. **Mando termostato de la placa superior:** para ajustar la temperatura de 60°C a 230°C, o apagar la placa superior.
15. **Placas extraíbles:** antiadherentes, lavables en lavavajillas, fáciles de limpiar LA CANTIDAD Y EL TIPO DE PLACAS PUEDE CAMBIAR SEGÚN EL MODELO.
- 15a. **Placas Acanaladas:** perfectas para asar bistec, hamburguesas, pollo y verduras.
- 15b. **Placas Lisas:** para preparar crepes, huevos, tocino y mariscos de forma impecable.

16. Bandeja recolectora de grasa: integrada con el aparato, se puede extraer para facilitar la limpieza.

17. Espátula de limpieza: sirve para limpiar las placas después del uso.

ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

Elimine el embalaje y las etiquetas de la placa.

Antes de desechar el material de embalaje, compruebe que no haya quedado dentro ninguna pieza del aparato. Le recomendamos guardar la caja y el embalaje para utilizarlo en un futuro.



Nota: Antes del uso, limpie la base, tapa y mandos con un paño húmedo para eliminar la suciedad acumulada durante el transporte.

Limpie correctamente las placas de cocción, la bandeja recolectora de grasa y la espátula de limpieza. Las placas, la bandeja recolectora de grasa y la espátula pueden lavarse en lavavajillas.



Nota: La primera vez que utilice el aparato, podría desprender un ligero olor y un poco de humo. Esto es normal en todos los aparatos con superficies antiadherentes.

El aparato incluye una espátula para limpiar las placas después del uso cuando el aparato se haya enfriado por completo (al menos 30 minutos). La espátula puede utilizarse durante la cocción, solamente durante algunos segundos para eliminar restos de alimentos y de aceite.

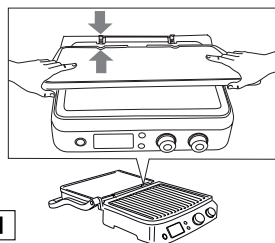
Si la utiliza por mucho tiempo sobre las placas calientes, el plástico podría derretirse.



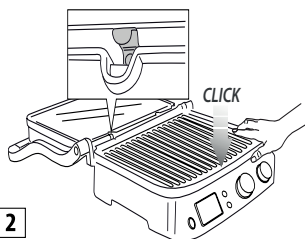
Nota: las placas extraíbles (acanaladas y lisas) son perfectamente intercambiables.

Montaje de las placas de cocción

- Coloque el aparato en posición horizontal (ver figura 1). Monte una placa por vez.



- Cada placa puede colocarse en la parte superior o inferior (figura 2).



Para quitar las placas

Coloque el aparato en posición plana.

Ubique los botones de desenganche de la placa (3) a la derecha. Pulse el botón con decisión para desenganchar la placa de la base. Sostenga la placa con ambas manos, hágala deslizar por los soportes de metal y quítela de la base. Pulse el otro botón de desenganche para quitar la segunda placa, siguiendo las mismas operaciones.

 **¡Peligro de quemaduras!** Quite o cambie las placas de cocción cuando el aparato esté completamente frío.

Coloque la bandeja recolectora de grasa

Durante la cocción, la bandeja recolectora de grasa debe estar montada en la parte trasera del aparato. La grasa que se desprende de los alimentos se desliza hacia un agujero en la placa y es recogida en la bandeja.

 **Nota:** Durante la cocción, controle a menudo la bandeja recolectora de grasa.

Después de la cocción, elimine la grasa recogida de la manera adecuada.

La bandeja recolectora de grasa se puede lavar en lavavajillas.

 **¡Importante!** Tenga cuidado durante las operaciones de cocción. Para abrir el aparato, sostenga el asa que no se calienta. Por el contrario, las piezas de aluminio fundido a presión se calientan mucho, evite tocarlas durante la cocción e inmediatamente después. Antes de llevar a cabo cualquier operación en el aparato, deje enfriar durante 30 minutos como mínimo.

Al cocer, la bandeja recolectora de grasa siempre debe estar en su lugar. Quite la bandeja recolectora de grasa solo cuando el aparato esté completamente frío. Tenga cuidado cuando quite la bandeja recolectora de grasa para que no se derramen los líquidos.

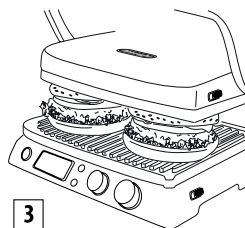
POSICIONES DE COCCIÓN DEL APARATO

Grill de contacto (posición cerrada)

- La placa superior reposa sobre la placa inferior. Es la posición inicial de cocción cuando el aparato se utiliza como Grill de Contacto. La tapa se ajusta automáticamente al grosor del alimento colocado sobre la placa. El alimento se cuece de forma uniforme de ambos lados.

El grill de contacto es ideal para cocer hamburguesas, carne sin hueso y lonchas finas de carne, verduras y bocadillos.

La función "Contact" es perfecta para preparar alimentos saludables, rápidamente. Cuando se utiliza el Grill de Contacto, el alimento se cuece rápidamente, porque está en contacto constante con las placas en ambos lados al mismo tiempo (ver figura 3).



La grasa del alimento es recogida en los acanalados de la placa y sale por el agujero en la parte trasera, cayendo en la bandeja recolectora.

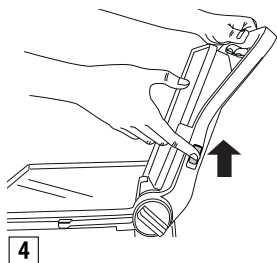
El aparato tiene un asa y una bisagra que permite ajustar la placa superior según el grosor del alimento.

Si usted quiere cocer diferentes tipos de alimentos que utilizan simultáneamente el Grill de contacto, los alimentos deben tener el mismo grosor para permitir el cierre uniforme de la placa superior (tapa).

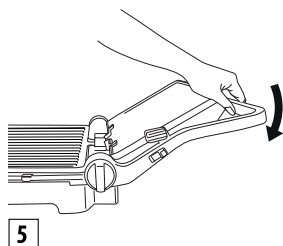
Grill Abierto (posición plana)

- La placa superior queda alineada con la placa inferior. Las placas inferior y superior quedan al mismo nivel, formando una superficie de cocción amplia. En esta posición, el aparato se puede utilizar en el modo barbacoa, tanto con la placa de acanalada (para asar) o con la placa lisa.

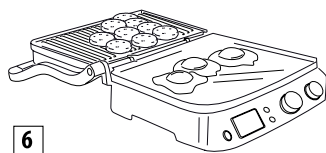
Para colocar el aparato en esta posición, identifique primero la palanca de desenganche de la bisagra en el lado derecho. Sujete el asa con la mano izquierda y con la derecha, deslice la palanca de desenganche hacia arriba (figura 4).



Empuje el asa hacia atrás hasta que la tapa quede en posición plana (figura 5).



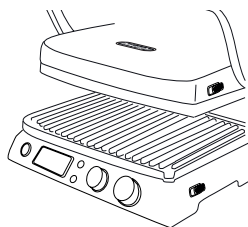
Levante el asa ligeramente antes de tirar de la palanca de desenganche, aligera la presión sobre la bisagra y facilita la operación. El aparato se puede utilizar como un grill/barbacoa para preparar hamburguesas, carne, pollo y pescado. El modo grill/barbacoa es el modo más versátil de usar el aparato. Las placas están en la posición abierta, por lo que se dispone de una doble superficie de cocción. Es posible preparar una cantidad de diferentes alimentos en las placas separadas, sin mezclar los sabores, o preparar más cantidad del mismo alimento. La posición de grill / barbacoa puede ser utilizada para asar cortes de carne con diferentes grosores, cada uno con el grado de cocción favorito. En esta posición, es necesario voltear el alimento durante la cocción. El aparato también se puede utilizar con las placas lisas para preparar crepes, queso, huevos y tocino para el desayuno (figura 6).



La amplia superficie de cocción permite preparar un número de diferentes alimentos simultáneamente, o cocer más cantidad del mismo alimento.

Grill Horno

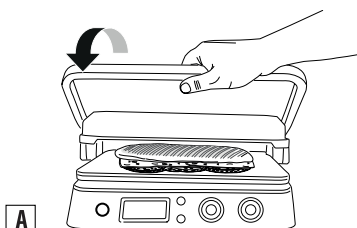
Esta posición (figura 7) es ideal para asar sin contacto, alimentos gruesos que necesitan ser asados de forma lenta y uniforme.



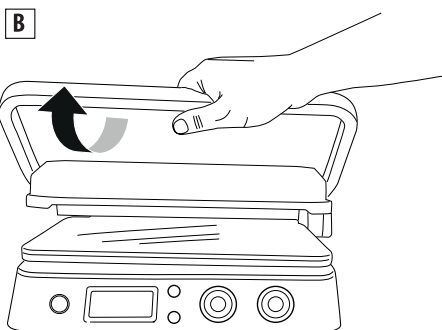
Es ideal para preparar verduras con alto contenido de agua, de manera que el agua se evapore.

También se puede utilizar esta posición de cocción para preparar bocadillos blandos y alimentos que no necesitan ser comprimidos.

- Coloque el alimento en la placa inferior.
- Lleve la placa superior, cerca del alimento, sosteniendo el asa (fig. A).

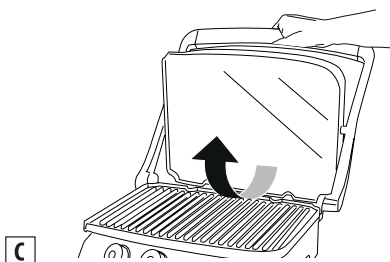


- Gire el regulador de altura (6) a  **OVEN** (fig. B).

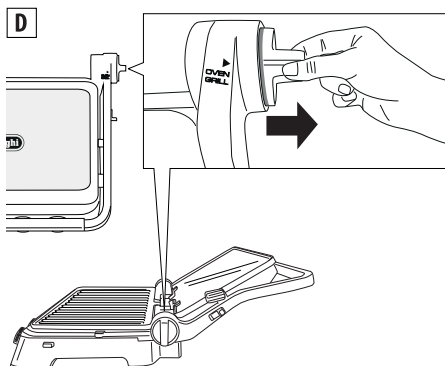


- La placa superior se engancha en posición. Hay 4 posiciones de regulación de altura.
- Al levantar más la placa superior, se desengancha

automáticamente el sistema de regulación (fig. C).



- Una vez establecida la altura, es posible hacer más ajustes mediante el regulador y colocar en una nueva posición (fig. D).



UTILIZACIÓN

Funcionamiento

Cuando el aparato esté correctamente preparado y usted esté listo/a para cocinar, puede regular la temperatura entre 60 °C y 230°C para cada una de las placas (superior e inferior) mediante los mandos 12 y 14.

Pulse el interruptor de encendido/apagado. Se encenderá el indicador luminoso ON.

Según la temperatura seleccionada, el aparato puede necesitar algunos minutos para calentarse. Cuando el termóstato alcanza la temperatura requerida, el aparato emite una señal sonora que indica que está listo para su uso. El visor muestra "READY" (LISTO).

La temperatura se puede cambiar en cualquier momento durante la cocción, dependiendo del tipo de alimento que se cuece.

Función temporizador

Cuando en el visor aparece "READY", seleccione una posición de cocción (véase el apartado "posiciones de cocción del

aparato"), entonces coloque el alimento sobre las placas. Es posible seleccionar el tiempo de cocción pulsando los mandos (9 y 10) del temporizador; en tal caso, al concluir el tiempo de cocción, el aparato se apaga automáticamente (en el visor aparecerá "END").

- Al pulsar el interruptor de encendido/apagado (8) el aparato se enciende de nuevo. Cuando el alimento se ha cocido, si usted no ha seleccionado un tiempo de cocción, para apagar el aparato pulse el interruptor de encendido/apagado o gire los mandos (12 y 14) hacia la posición OFF.



Nota: Si no se selecciona un temporizador, el aparato se apagará después de 90 minutos de funcionamiento.

Función "Sear" (Sellado carne)

Esta función calienta la placa superior o inferior a una temperatura más alta durante unos minutos. Es ideal para soasar/sellar rápidamente los alimentos al comienzo de la cocción (ideal para carnes gruesas). Al pulsar el interruptor de encendido/apagado para precalentar las placas, pulse los mandos "sear" (11 y 13). Durante el precalentamiento, en el visor destella la palabra "SEAR". Cuando el termóstato alcanza la temperatura adecuada, el aparato emite una señal sonora y en el visor queda fija la palabra "SEAR".

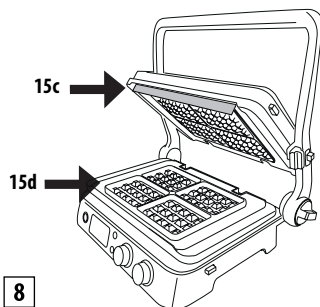
Coloque de inmediato el alimento en las placas. El ciclo se completará en pocos minutos, y "SEAR" desaparece del visor.



Nota: es posible utilizar esta función solo una vez cada 30 minutos. Al concluir el ciclo, si pulsa la función "sear" antes de transcurridos 30 minutos, en el visor "SEAR" destellará y después se apagará. El aparato rechaza el mando.

Modo waffle (gofres) (solo si tiene el accesorio juego de placas para gofres)

- Montar las placas para gofres (15c/15d) como muestra la fig. 1. Nótese que en este caso las placas no son intercambiables y que la posición de cada placa debe ser la que muestra la figura 8.



8

- Una vez que la placa inferior se ha montado en el aparato, **000** aparecerá en el visor.



Gire los mandos de temperatura hacia la posición para gofres (Waffle) y pulse el interruptor de encendido/apagado.

- El aparato comienza el precalentamiento, Cuando el termóstato alcanza la temperatura requerida, el aparato emite una señal sonora que indica que está listo para su uso. El visor muestra "READY".
- Unte ligeramente las placas con mantequilla derretida
- **Vierta una dosis en cada una de las partes de la placa.**
- Extienda la masa ligeramente y cierre el aparato.
- Deje cocinar de acuerdo con el tiempo indicado en la receta.

Si ha configurado el temporizador, se emitirán tres tonos al concluir el ciclo de cocción. El temporizador desaparecerá del visor y aparecerá "END" (fin). El aparato se apaga automáticamente. Si no selecciona el temporizador, al terminar con el último gofre, pulse el interruptor "ENCENDIDO/APAGADO" para apagar el aparato.

- Si debe hacer otros gofres, añada mantequilla a la placa inferior y repita los pasos anteriores.



¡Importante! No utilice utensilios de metal para quitar el gofre de las placas, porque podrían rayar el revestimiento antiadherente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Mantenimiento a cargo del usuario

- No utilice utensilios de limpieza que puedan estropear o rayar el revestimiento antiadherente. Utilice utensilios de madera o de plástico resistente al calor.
- No deje nunca utensilios de plástico en contacto con las placas calientes, incluida la espátula de limpieza entregada con el aparato.
- Entre la cocción de un alimento y otro, elimine los restos de alimento a través del agujero de drenaje y recójalos en la bandeja recolectora de grasa, luego limpie con papel de cocina y siga con la cocción.
- Antes de limpiar el aparato, deje que se enfríe durante 30 minutos como mínimo.

Al final de la cocción, apague el aparato y desenchúfelo. Deje enfriar el aparato durante 30 minutos como mínimo. Utilice la espátula entregada con el aparato para eliminar restos de alimentos pegados en las placas. La espátula puede lavarse a mano o en el lavavajillas. Vacíe la bandeja recolectora de grasa. La bandeja recolectora de grasa puede lavarse a mano o en el lavavajillas.

Pulse los botones de desenganche (3) para quitar las placas del aparato. Antes de tocarlas, déjelas enfriar por completo. Las placas de cocción pueden lavarse en lavavajillas, si bien los lavados frecuentes pueden reducir las propiedades del revestimiento. Por lo tanto, se aconseja limpiar la parte exterior de la placa de cocción con una esponja o un paño humedecido, con agua y detergente neutro.

No utilice utensilios de metal para limpiar las placas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

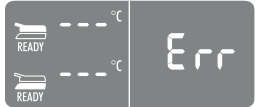
Tensión de alimentación	220/240 V - 50/60Hz
Potencia absorbida:	2000W

Limpieza y cuidado



Nota: Antes de limpiar el aparato, deje que se enfríe.

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

Mensaje de error en el visor	DESCRIPCIÓN	PROBLEMA	SOLUCIÓN
	Una de las placas de cocción no se calienta:	El controlador electrónico ha detectado que una placa de cocción no alcanza la temperatura ajustada. La placa no está montada correctamente en el aparato. El elemento de calentamiento dentro de la placa podría estar dañado. La conexión del elemento de calentamiento podría estar dañada. El controlador electrónico podría estar dañado.	Desenchufe el aparato de la toma de corriente de la pared. Compruebe que la placa esté montada correctamente en el aparato. Si la solución anterior no resuelve el problema, es probable que el aparato tenga un desperfecto. Contacte con el servicio de asistencia técnica De'Longhi, comunicando el tipo de error.
	La resistencia eléctrica se alimenta por un tiempo excesivo.	El controlador electrónico detecta un tiempo excesivo de encendido del elemento de calentamiento.	Desenchufe el aparato de la toma de corriente de la pared. Evite colocar en las placas alimentos muy grandes o congelados, que requerirían un tiempo excesivo de funcionamiento de los elementos de calentamiento. El controlador muestra el mensaje de error durante 5 segundos, luego el aparato se apaga. Deje enfriar el aparato antes de realizar otro ciclo de cocción.
	Fallo de la sonda de temperatura.	El controlador electrónico detecta un fallo en la sonda de temperatura.	Desenchufe el aparato de la toma de corriente de la pared. Es necesario sustituir la sonda de temperatura. Contacte con el servicio de asistencia técnica De'Longhi, comunicando el tipo de error.

	Fallo de la sonda de temperatura.	El controlador electrónico detecta un fallo en la sonda de temperatura.	Registre el número de error. Desenchufe el aparato de la toma de corriente de la pared. Es necesario sustituir la sonda de temperatura. Contacte con el servicio de asistencia técnica De'Longhi, comunicando el tipo de error.
		El aparato no se enciende.	Compruebe que el aparato esté enchufado bien en la toma de corriente de pared. Enchufe el aparato en otra toma de corriente. Controle el interruptor magnetotérmico o diferencial, o el fusible de la línea Si la solución anterior no resuelve el problema, es probable que el aparato tenga un desperfecto. Contacte con el servicio de asistencia técnica De'Longhi.
		El aparato no se enciende al pulsar el interruptor de ENCENDIDO/APAGADO.	Los mandos de selección de la temperatura se han colocado en 0. En el visor superior e inferior aparece OFF. Gire el mando de la temperatura al valor deseado, después pulse ENCENDIDO/APAGADO.
		En el visor aparecerá SEAR destellando, luego SEAR se apagará.	La función "Sear" está disponible una vez cada 30 minutos de cocción. Si intenta utilizar esta función por segunda vez antes de transcurridos los 30 minutos, el controlador electrónico rechazará la operación. Espere 30 minutos antes de utilizar de nuevo la función "Sear".

TABLA DE COCCIÓN

CARNE VACUNA	GROSOR (cm)	N° PIEZAS	NIVEL COCCIÓN	MODO	PLACAS		°C	SEAR	MÍN.	CONSEJOS
					Inf	Sup				
Bistec	0,5 - 1	2	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	acanala- da	lisa	230	√	2 - 3	untar bien con aceite el alimen- to
Bistec	0,5 - 1	4	Bien hecho	POSICIÓN ABIERTA	acanala- da	lisa	230		5 - 6	u n t a r bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Filete de solomillo	3-4	4	Sangrante	GRILL DE CONTACTO	acanala- da	lisa	230	√	4 - 5	untar bien con aceite el alimen- to
Filete de solomillo	3-4	4	Al punto	GRILL DE CONTACTO	acanala- da	lisa	230	√	7 - 8	untar bien con aceite el alimen- to
Filete de solomillo	3-4	4	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	acanala- da	lisa	230	√	10 - 11	untar bien con aceite el alimen- to
Chuletón	2-3	2	Al punto	GRILL DE CONTACTO	acanala- da	lisa	230		4 - 5	untar bien con aceite el alimen- to
Chuletón	2-3	2	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	acanala- da	lisa	230		7 - 8	untar bien con aceite el alimen- to
Chuletón	2-3	4	Al punto	POSICIÓN ABIERTA	acanala- da	lisa	230		10 - 12	u n t a r bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción

Chuletón	2-3	4	Bien hecho	POSICIÓN ABIERTA	acanalada	lisa	230		14 - 16	u n t a r bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Hamburguesa	2-3	6	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230	√	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Pinchos		6	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230		13 - 15	u n t a r bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción

CARNE PORCINA	GROSOR (cm)	N° PIEZAS	NIVEL COCCIÓN	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	CONSEJOS
					Inf	Sup			
Chuleta	1.5-3	6	Al punto	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230	10 - 12	untar bien con aceite el alimento, voltear las chuletas a mitad de la cocción
Chuleta	1.5-3	6	Bien hecho	GRILL DE CONTACTO	acanalada	lisa	230	12 - 14	

CARNE PORCINA	GROSOR (cm)	N° PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	SEAR	MÍN.	CONSEJOS
				Inf	Sup				
Bistec	1-2	4	GRILL DE CONTACTO	acana-lada	lisa	230	√	7 - 9	untar bien con aceite el alimento
Bistec	1-2	8	POSICIÓN ABIERTA	acana-lada	lisa	230		14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuleta	<2,5	4	GRILL DE CONTACTO	acana-lada	lisa	230		9 - 11	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Chuleta	<2,5	8	POSICIÓN ABIERTA	acana-lada	lisa	230		11 - 13	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Costillas		6-8	GRILL DE CONTACTO	acana-lada	lisa	200		20 - 25	voltear 2-3 veces
Tocino		4	GRILL DE CONTACTO	acana-lada	lisa	230		1 - 2	
Chorizo parrillero		8	GRILL DE CONTACTO	acana-lada	lisa	200		16 - 18	perforar el chorizo con un tenedor
Pinchos		6	GRILL DE CONTACTO	acana-lada	lisa	230		14 - 16	untar bien con aceite el alimento, voltear 1-2 veces
Salchicha frankfurt		6	GRILL DE CONTACTO	acana-lada	lisa	230		8 - 10	

CARNE DE POLLO Y PAVO	GROSOR (cm)	Nº PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	SEAR	MÍN.	CONSEJOS
				Inf	Sup				
Pechuga	<1	4	GRILL DE CONTACTO	acanala-da	lisa	230	√	3 - 4	untar con aceite el alimento
Muslo		3	GRILL DE CONTACTO	acanala-da	lisa	200		20 - 25	voltear 1-2 veces durante la cocción
Ala		6	GRILL DE CONTACTO	acanala-da	lisa	200		14 - 16	voltear 1-2 veces durante la cocción
Hamburguesa	1.5-2	4	GRILL DE CONTACTO	acanala-da	lisa	230	√	6-8	
Hamburguesa	1.5-2	8	POSICIÓN ABIERTA	acanala-da	lisa	230	√	14 - 16	voltear a mitad de la cocción
Pinchos		6	GRILL DE CONTACTO	acanala-da	lisa	230		11 - 13	voltear 1-2 veces durante la cocción
Salchicha frankfurt		6	GRILL DE CONTACTO	acanala-da	lisa	230		6 - 8	
Pollo picante		1	GRILL DE CONTACTO	acanala-da	lisa	200		40 - 45	voltear 1-2 veces durante la cocción

BOCADILLOS	Nº PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	CONSEJOS
			Inf	Sup			
Tostado / bocadillo	2	GRILL HORNO	lisa	acanala-da	230	3 - 5	colocar la placa superior en contacto con el pan sin aplastarlo
Bocadillo	2	GRILL DE CONTACTO	acanala-da	lisa	230	2 - 3	
Rodajas de pan	4	POSICIÓN ABIERTA	lisa	acanala-da	230	4 - 5	voltear a mitad de la cocción

VERDURAS	N° PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	CONSEJOS
			Inf	Sup			
Berenjenas en rodajas	1	GRILL DE CONTACTO	acanala-da	lisa	230	4 - 6	untar bien con aceite el alimento
Calabacines en láminas	2	GRILL DE CONTACTO	acanala-da	lisa	230	6 - 8	untar bien con aceite el alimento
Pimiento en cuartos	2	GRILL DE CONTACTO	acanala-da	lisa	230	8 - 10	untar bien con aceite el alimento
Tomate en rodajas	1	POSICIÓN ABIERTA	lisa	acanala-da	230	5 - 7	untar bien con aceite el alimento, voltear a mitad de la cocción
Cebolla en rodajas	2	GRILL DE CONTACTO	lisa	acanala-da	230	5 - 7	untar bien con aceite el alimento; mezclar frecuentemente con un utensilio

PESCADO	CANTIDAD	N° PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	CONSEJOS
				Inf	Sup			
Entero	250 g	1	GRILL DE CONTACTO	acanala-da	lisa	200	8 - 10	untar con aceite el alimento
Filete	500 g	1	GRILL HORNO	lisa	acanala-da	230	25 - 30	untar con aceite el alimento, colocar la placa superior de manera que roce el alimento sin tocarlo
Rebanada	450 g	4	GRILL DE CONTACTO	acanala-da	lisa	200	8 - 10	untar con aceite el alimento
Pinchos	500 g	6	POSICIÓN ABIERTA	acanala-da	lisa	230	10 - 12	untar bien con aceite el alimento, voltear 2-3 veces
Calamar	400 g	1-2	GRILL DE CONTACTO	acanala-da	lisa	200	10 - 12	untar con aceite el alimento
Langostinos	400 g	10-12	GRILL DE CONTACTO	acanala-da	lisa	200	4 - 6	untar con aceite el alimento

POSTRE	N° PIEZAS	MODO	PLACAS		°C	MÍN.	CONSEJOS
			Inf	Sup			
Tortitas americanas	4	GRILL ABIERTO	lisa	acanala-da	200	4 - 5	untar con mantequilla las placas, voltear a la mitad de la cocción
Waffle	4	CONTACT GRILL	Waffle			4 - 5	untar con mantequilla las placas
Rodajas de piña	4	CONTACT GRILL	acanala-da	lisa	200	5 - 6	untar con mantequilla las placas

RECETAS

HUEVOS REVUELTOS, TOCINO Y PAN TOSTADO

INGREDIENTES:

- huevos 2
- tocino 2 lonchas
- leche 1 cucharada
- sal y pimienta C.s.
- pan para tostada 2 rebanadas

PREPARACIÓN:

Batir los huevos con la leche y la sal hasta que se forme una mezcla ligera y espumosa. Montar la placa lisa en la parte inferior y la placa ondulada en la parte superior y coloque el aparato en modo OPEN GRILL (Grill Abierto). Regular el mando del termostato inferior a 230° y el superior a 230°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando en el visor aparece READY, verter la mezcla de huevo en una esquina de la placa y cocer durante 2-3 min., utilizando una espátula de madera para mezclar y cocer de forma uniforme. Mientras tanto, en la misma placa, cocer las lonchas de tocino durante 3-4 min. volteándolas a mitad de la cocción, mientras que en la otra placa se tuesta el pan durante 3-4 min., volteándolo a mitad de la cocción. Armar el plato y servir.

TOSTADAS CON ESPUMA DE BERENJENAS

INGREDIENTES:

- berenjena 1
- requesón 100 g
- ajo en polvo C.s.
- perejil C.s.
- aceite de oliva 4 cucharadas
- sal C.s.
- pimienta C.s.
- pan baguette 1

PREPARACIÓN:

Lavar la berenjena, pelarla y cortarla en rodajas gruesas. Montar la placa lisa en la parte inferior y la placa ondulada en la parte superior y coloque el aparato en modo OPEN GRILL (Grill Abierto). Regular el mando del termostato inferior a 230° y el superior a 230°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando en el visor aparece READY, colocar las berenjenas en la placa inferior y cocer durante 8-10 min. hasta que se ablanden. Cortar las rodajas de berenjena y colocarlas en una mezcladora batidora con el requesón, el diente de ajo y el perejil picado, una pizca de sal y una de pimienta, además del aceite. Licuar hasta obtener una mezcla lisa y de textura fina. Untar el pan (cortado en rebanadas) con aceite de oliva y cocerlo a 230°C siempre con las placas en

modo GRILL DE CONTACTO durante 1-2 minutos hasta obtener el dorado deseado. Untar el pan tostado con la crema de berenjena, rociar con dos cucharadas de aceite y servirlo.

ENSALADA DE CARNE CON RÚCULA Y TOMATES CHERRY

INGREDIENTES:

- lonchas finas de carne de ternera 2
- rúcula 100 g
- tomates cherry 10-12
- trozos de queso de rallar (parmesano) 100 g
- sal C.s.
- aceite de oliva C.s.

PREPARACIÓN:

Preparar la ensalada de rúcula y tomates: lavar la rúcula, dejarla secar, cortar los tomates cherry en 4 partes. Montar la placa lisa en la parte inferior y la placa ondulada en la parte superior y coloque el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Regular el mando del termostato inferior a 230° y el superior a 230°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO / APAGADO para precalentar la placa. Cuando en el visor aparece READY, colocar las tajadas delgadas de carne untadas previamente con aceite, comprimir con la placa superior y cocer durante 2-3 min. según el grado de cocción deseado. Cortar la carne en tiras y colocarla sobre el lecho de rúcula y tomates cherry, salar y añadir las trozos de queso parmesano. Aderezar con un hilo de aceite.

CHULETÓN AROMATIZADO CON CAFÉ

INGREDIENTES:

- chuletón de buey (2 de 250 g cada uno)
- aceite de oliva

PARA LA MEZCLA DE CAFÉ:

- semillas de comino 2 cucharaditas
- granos de café 2 cucharaditas
- guindilla dulce 1 cucharada
- páprika 1 cucharadita
- sal gruesa 1 cucharadita
- pimienta 1 cucharadita

PREPARACIÓN:

Preparar la mezcla de café: echar las semillas de comino y el café en un robot de cocina y molerlo hasta obtener un polvo no muy fino. Colocar el polvo obtenido en un recipiente, añadir los demás ingredientes y mezclar bien. Untar ligeramente con aceite la carne y aderezarla con las especias; cubrir todo y dejar a temperatura ambiente durante unos 30 minutos. Montar la placa ondulada en la parte inferior y la placa lisa

en la parte superior y coloque el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Regular el mando del termostato inferior a 230° y el superior a 230°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO / APAGADO para precalentar el aparato y el botón SEAR para ambas placas. Cuando SEAR dejará de destellar en el visor, colocar la carne en la placa inferior y comprimir con la placa superior y cocer durante 6-8 min., según el grado de cocción deseado. Servir caliente.

FILETE DE SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA DE SETAS

INGREDIENTES:

- filete de solomillo de buey 4
- sal C.s.
- pimienta negra a moler en el momento C.s.
- dientes de ajo 2
- mostaza de Dijon 2 cucharadas
- mantequilla 60 g
- aceite de oliva C.s.

INGREDIENTES PARA LA SALSA DE SETAS:

- mantequilla 30 g
- queso "gorgonzola" 1 cucharada
- escaloña 2
- setas 300 g
- whisky 1/2 vaso
- nata 200 g
- zumo de limón C.s.
- perejil C.s.

PREPARACIÓN:

Aderezar la carne con sal y pimienta y dejarla reposar a temperatura ambiente durante una hora aproximadamente. Preparar la salsa de setas: en una sartén derretir la mantequilla, añadir las escaloñas cortadas en rodajas y cocer durante 2-3 min. Añadir las setas y cocer otros 5 min. más. Entonces, rociar con el whisky, cocer durante 1 minuto, añadir un vaso de agua y cocer durante otro minuto más. Añadir la nata líquida, el zumo de limón, el perejil, el queso gorgonzola y llevar a ebullición. Cocer hasta que la salsa se ponga densa; salar, pimientar y dejarla a un lado.

Mientras tanto, preparar el aderezo de la carne para pincelar los filetes durante la cocción; en una sartén pequeña poner mantequilla, mostaza y ajo. Cocer a fuego lento hasta que la mantequilla se derrita. Mantener caliente.

Montar la placa ondulada en la parte inferior y la placa lisa en la parte superior y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Regular el mando del termostato inferior a 230° y el superior a 230°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO /

APAGADO para precalentar el aparato y el botón SEAR para ambas placas. Cuando SEAR deje de destellar en el visor, colocar los filetes (antes pincelados con la salsa por ambos lados) en la placa inferior y cerrar la parrilla. Cocer durante 6-8 min según el grado de cocción deseado y el grosor de los filetes. Al concluir, quitar los filetes y servirlos recubiertos con la salsa de setas antes preparada.

HAMBURGUESA CON PAN DE CENTENO TOSTADO

INGREDIENTES:

- pan de centeno 8 rebanadas
- carne picada de primera calidad 500 g
- queso emmental en rodajas 100 g
- aceite de oliva 2 cucharadas
- cebollas en rodajas 2
- mantequilla a temperatura ambiente C.s.
- salsa worchester 2 cucharaditas
- sal C.s.
- pimienta C.s.
- azúcar media cucharadita

PREPARACIÓN:

Preparar las hamburguesas: en un recipiente mezclar la carne picada, la salsa worchester, la sal, la pimienta y unir bien. Formar con las manos 4 hamburguesas de unos 2 cm de grosor. Colocar el aparato en modo GRILL ABIERTO y montar la placa lisa en la parte inferior y la placa ondulada en la parte superior. Regular el mando del termostato inferior a 230° y el superior a 230°.

Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato.

Cuando en el visor aparece READY, colocar las cebollas cortadas aderezadas con aceite de oliva y azúcar sobre la placa inferior y cocer durante unos 5-6 min. mezclando con una espátula para uniformar la cocción y ablandarlas. Al mismo tiempo, en la otra placa, cocer las hamburguesas durante 12 min volteándolas después de unos 5-6 min. (el tiempo de cocción depende del grosor de las hamburguesas). Apenas las cebollas se hayan cocido, retirarlas de la placa y tostar las rebanadas de pan untadas con mantequilla solo de un lado durante 1-2 minutos.

Poner las rebanadas de pan en una tabla con el lado tostado hacia arriba, cubrir con las cebollas, colocar la hamburguesa y recubrir con el queso. Cerrar el bocadillo con la otra rebanada de pan con el lado tostado hacia abajo. Esperar a que la placa se caliente de nuevo, colocar los bocadillos y comprimir bien con la placa superior.

Cocer durante unos 2-3 min. hasta obtener la cocción deseada del pan.

CHULETAS DE CORDERO CON VINAGRE BALSÁMICO Y ROMERO

INGREDIENTES:

- chuletas de cordero 6
- romero picado 10 g
- ajo picado 10 g
- vinagre balsámico 100 ml
- azúcar 15 g
- sal C.s.
- pimienta C.s.

PREPARACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes en un recipiente bastante grande; cubrir y dejar marinar el cordero en la nevera durante al menos 1-2 horas. Montar la placa ondulada en la parte inferior y la placa lisa en la parte superior y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Regular el mando del termostato inferior a 230° y el superior a 230°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando en el visor aparece READY, colocar las chuletas sobre la placa inferior.

Cocer durante unos 11'-13' minutos, según el grado de cocción deseado y el grosor de la chuleta, (aconsejamos voltearla a mitad de la cocción porque el hueso no permite que la placa superior toque la carne por encima). Mientras tanto, reducir el adobo en una sartén y servir como salsa sobre las chuletas de cordero asadas.

PINCHOS DE POLLO CON CREMA DE MIEL Y LIMÓN VERDE

INGREDIENTES:

- pechuga de pollo 500 g

INGREDIENTES PARA EL ADOBO:

- guindilla 1 cucharadita
- coriandro 1 cucharadita
- aceite de oliva 10 cl
- cebolletas 2
- ajo 3 dientes
- jengibre rallado 1 cucharada
- azúcar 1 cucharada
- zumo de limón 1 cucharada
- sal gruesa 1 cucharada
- pimienta C.s.

INGREDIENTES PARA LA CREMA DE MIEL Y LIMÓN:

- nata para cocinar 5 cl
- cáscara rallada de lima 1/2 cucharadita
- zumo de limón 1 cucharada

- aceite de oliva 1 cucharada
- miel 1 cucharada
- sal C.s.

PREPARACIÓN:

Preparar el adobo: poner todos los ingredientes en un robot de cocina y licuar hasta obtener una mezcla homogénea. Poner en un plato hondo el pollo cortado en daditos de 2 cm de ancho, añadir el adobo y cubrir todo el pollo de forma homogénea. Cubrir con una película para alimentos y dejar marinar durante 1-2 horas.

Preparar la crema mezclando todos los ingredientes en un recipiente, cubrir con película y guardar en la nevera. Ensartar los trozos de pollo en los pinchos. Montar la placa ondulada en la parte inferior y la placa lisa en la parte superior y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Regular el mando del termostato inferior a 230° y el superior a 230°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando en el visor aparece READY, colocar los pinchos en la placa inferior, comprimir con la superior y cocer durante 11-13 min. volteándolos 1-2 veces. Servir los pinchos calientes acompañados con la crema de limón y miel.

MUSLOS DE POLLO A LA PROVENZAL

INGREDIENTES:

- muslos de pollo 3 (550 g)

INGREDIENTES PARA EL ADOBO:

- vino blanco seco 25 cl
- aceite de oliva 4 cucharadas
- mostaza con semillas 3 cucharadas
- vinagre de vino blanco 3 cucharadas
- hierbas provenzales 2 cucharadas
- ajo picado 2 dientes
- sal gruesa 2 cucharadas
- pimienta de cayena 1 cucharadita

PREPARACIÓN:

Preparar el adobo mezclando todos los ingredientes en un recipiente. Con un cuchillo afilado cortar en varios lugares la parte carnosa del muslo y abrirlo ligeramente. Colocar los muslos en el recipiente de adobo y girarlos para cubrir bien todos los costados; dejar marinar por 2-3 horas. Montar la placa ondulada en la parte inferior y la placa lisa en la parte superior y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Regular el mando del termostato inferior a 210° y el superior a 210°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando en el visor aparece READY, colocar los muslos de pollo en la placa inferior, comprimir

con la superior y cocer durante 20-25 min. volteándolos 2-3 veces. Una vez cocidas, colocarlas en una fuente y servir.

LANGOSTINOS A LA PLANCHA

INGREDIENTES:

- langostinos 16/20 pzs.

INGREDIENTES PARA EL ADOBO:

- perejil C.s.
- limones 2
- sal C.s.
- pimienta C.s.
- ajo 3 dientes

PREPARACIÓN:

Preparar el adobo picando el ajo muy fino y el perejil y añadir el zumo de limón; salar y espolvorear con pimienta.

Lavar los langostinos, secarlos bien y dejarlos marinar durante una media hora como mínimo.

Montar la placa ondulada en la parte inferior y la placa lisa en la parte superior y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO.

Regular el mando del termostato inferior a 210° y el superior a 210°.

Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato.

Cuando en el visor aparece READY, colocar los langostinos escurridos del adobo en la placa inferior, comprimir con la superior y cocer durante 4-6 min.

En el momento de servir, decorar el plato con algunas rodajas de limón y guarnición de verduras.

SALMÓN A LA PARRILLA CON SALSA DE YOGUR

INGREDIENTES:

- filete de salmón 500 g
- aceite de oliva C.s.

INGREDIENTES PARA LA SALSA:

- yogur griego 250 g
- ajo 1 diente
- sal 1 cucharadita
- azúcar 1 pizca
- cebollino 20 g
- perejil 20 g
- pimienta blanca C.s.

PREPARACIÓN:

Preparar la salsa: lavar y secar bien el perejil y el cebollino, por separado picar el ajo.

Poner el yogur en un recipiente, añadir los aromas, el ajo, la sal, el azúcar, la pimienta y licuar hasta obtener una crema suave. Poner en la nevera a reposar durante unos 30 min. como mínimo

Montar la placa lisa en la parte inferior y la placa ondulada en la parte superior y colocar el aparato en modo OVEN GRILL (Grill Horno). Regular el mando del termostato inferior a 230° y el superior a 230°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato.

Cuando en el visor aparece READY, colocar el filete, previamente untado con aceite, en la placa inferior, cerrar la placa superior en modo GRILL HORNO (en la posición más cercana al alimento sin tocarlo) y cocer durante unos 25-30 minutos (para optimizar el resultado final, a mitad de la cocción, girar 180° el salmón, porque en la parte posterior la placa está más cerca del alimento).

Al terminar la cocción, colocar el salmón en una fuente y servir acompañado con la salsa de yogur.

CALAMAR A LA PLANCHA

INGREDIENTES:

- calamar grande 400 g
- limón 1
- perejil 1 manojo
- aceite de oliva C.s.
- orégano C.s.
- sal C.s.
- guindilla en polvo C.s.

PREPARACIÓN:

Desviscerar el calamar, quitarle la cabeza, quitar la pluma del interior y lavarlo bien.

Montar la placa ondulada en la parte inferior y la placa lisa en la parte superior y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Regular el mando del termostato inferior a 210° y el superior a 210°.

Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato.

Cuando en el visor aparece READY, colocar el calamar, untado previamente con aceite, en la placa inferior, comprimir con la superior y cocer durante 10-12 min aproximadamente.

En un recipiente, preparar el aderezo mezclando el aceite con el perejil picado, el zumo de limón, una pizca de orégano, una pizca de sal y guindilla.

Una vez que el calamar esté cocido, quitarlo de la parrilla y aderezarlo con esta salsa.

Armar el plato y servir.

TORTITAS AMERICANAS DE PLÁTANO

INGREDIENTES:

- plátano 1
- huevos 2 (1 entero + 1 clara)
- leche 150 ml
- harina 100 g
- mantequilla 70 g
- sal C.s.
- azúcar 1 cucharada
- polvo de hornear 16 g

PREPARACIÓN:

Pelar el plátano y hacer un puré aplastándolo bien con un tenedor. En otro recipiente, batir 1 huevo entero con el azúcar y añadir la leche poco a poco, revolviendo constantemente; luego verter 50 g de mantequilla derretida, a continuación, añadir poco a poco la harina tamizada con el polvo de hornear y una pizca de sal; añadir la pulpa de plátanos pisada mezclando bien todos los ingredientes y poner la mezcla en la nevera durante 10 minutos.

Mientras tanto montar la clara de huevo a punto de nieve firme.

Recuperar la mezcla e incorporar la clara montada con movimientos delicados de abajo hacia arriba. Montar la placa lisa en la parte inferior y la placa ondulada en la parte superior y colocar el aparato en modo OPEN GRILL (Grill Abierto). Regular el mando del termostato inferior a 200° y el superior también a 200°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato.

Cuando en el visor aparece READY, untar con un poco de mantequilla las placas, verter 1-2 cucharadas de mezcla, extendiéndola rápidamente en la superficie para obtener un círculo; dejar cocer durante unos 2 minutos, hasta que se noten las burbujas en toda la superficie de la tortita y luego voltearla del otro lado y cocer por 2 minutos más.

Las tortitas americanas pueden ser acompañados de muchas maneras: crema de chocolate, jarabe de arce, arándanos frescos, escamas de chocolate, miel, crema batida, azúcar lustre.

PIÑA ASADA CON HELADO

INGREDIENTES:

- piña 1
- miel C.s.
- azúcar de caña C.s.
- menta fresca C.s.
- azúcar lustre C.s.
- helado de vainilla C.s.

PREPARACIÓN:

Quitar las hojas y la cáscara de la piña. Cortar la fruta en rodajas con un espesor de aproximadamente 1-2 cm y espolvorear cada rebanada con azúcar de caña de ambos lados. Montar la placa ondulada en la parte inferior y la placa lisa en la parte superior y colocar el aparato en modo GRILL DE CONTACTO. Regular el mando del termostato inferior a 200° y el superior también a 200°. Pulsar el interruptor ENCENDIDO/APAGADO para precalentar el aparato. Cuando en el visor aparece READY, pincelar la piña de ambos lados con la miel y colocarla en el Grill. Cerrar el aparato y cocer durante 5-6 min. Una vez cocidas, poner las rodajas en una fuente, decorar con las hojas de menta fresca, espolvorear con azúcar glas y servir con las bolas de helado.

SOLO SI TIENE EL ACCESORIO JUEGO DE PLACAS PARA GOFRES.

WAFFLE (GOFRES) CLÁSICOS

PORCIONES: 8 gofres

PREPARACIÓN 10 min.

TIEMPO DE COCCIÓN: 10 min.

INGREDIENTES:

- harina común 2 tazas / 460 g
- sal 1 cucharadita
- polvo de hornear 4 cucharaditas / 10 g
- azúcar blanca 2 cucharaditas / 30 g
- huevos 2
- leche tibia 1 taza y 1/2 / 345 ml
- mantequilla derretida 75 g
- extracto de vainilla 1 cucharadita

PREPARACIÓN

En un recipiente grande, mezclar la harina, sal, polvo de hornear y azúcar; dejar aparte. En un recipiente separado, batir los huevos. Incorporar la leche, mantequilla y vainilla. Echar la mezcla con la harina en la mezcla con la leche y mezclar hasta amalgamar. Precalentar la placa para gofres. Cuando en el visor aparece el mensaje READY, untar la placa de waffle con mantequilla derretida o aerosol antiadherente y verter una dosis en la zona para waffle, ayudándose con una una cuchara si es necesario; extender con una espátula. Cocer los gofres hasta que estén dorados y crujientes (5 min). Repetir hasta terminar toda la mezcla. Servir de inmediato.

GOFRES BELGAS

PORCIONES: 10-12 gofres

PREPARACIÓN 15 min.

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 min.

INGREDIENTES:

- harina de repostería 2 tazas / 460 g
- sala 1/2 cucharadita
- polvo de hornear 2 cucharaditas / 5 g
- azúcar blanca 2 cucharaditas / 30 g
- huevos 4
- leche tibia 2 tazas / 460 g
- mantequilla derretida 70 g
- extracto de vainilla 1/2 cucharadita

PREPARACIÓN

En un recipiente grande, mezclar la harina, sal y polvo de hornear; dejar aparte. En un recipiente separado, batir las yemas de huevo y el azúcar hasta que se disuelva por completo.

Añadir el extracto de vainilla, la mantequilla derretida y la

leche a los huevos y mezclar para unir bien. Unir la mezcla de huevo y leche con la mezcla de harina y batir hasta amalgamar. No mezclar demasiado. En otro recipiente, batir las claras de huevo con una batidora eléctrica hasta el punto de nieve, 1-2 minutos. Con una espátula de goma unir con cuidado las claras de huevo a la masa del gofre. No mezclar demasiado. Precalentar la placa para gofres. Cuando en el visor aparece el mensaje READY, untar la placa de waffle con mantequilla derretida o aerosol antiadherente y verter una dosis en la zona para waffle, ayudándose con una una cuchara si es necesario; extender con una espátula. Cocer los gofres hasta que estén dorados y crujientes (5 min). Repetir hasta terminar toda la mezcla. Servir de inmediato.

GOFRES DE CHOCOLATE Y CANELA

PORCIONES: 8 -10 gofres

PREPARACIÓN 10 min.

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 min.

INGREDIENTES:

- harina común 2 tazas / 460 g
- sal 1 cucharadita
- polvo de hornear 1 cucharadita / 3 g
- azúcar 170 g
- huevos 2
- leche tibia 1 taza y 1/2 / 345 ml
- mantequilla 80 g
- extracto de vainilla 1 cucharadita
- chocolate amargo 140 g
- cacao en polvo 60 g
- canela 6 g

PREPARACIÓN

Colocar el chocolate y la mantequilla en un recipiente para microondas y batir a la potencia máxima durante 30 segundos. Revolver y proseguir hasta que el chocolate y la mantequilla se hayan derretido y hayan formado una mezcla suave. Dejarla a un lado para que se enfríe ligeramente. En un recipiente grande, batir los huevos, leche y vainilla e incorporar la mezcla de chocolate-mantequilla. Tamizar la harina, azúcar, cacao en polvo, canela, polvo de hornear y sal juntos en un recipiente grande. Unir la mezcla de harina con la mezcla de huevo y amalgamar hasta obtener una mezcla suave sin grumos. Precalentar la placa para gofres.

Cuando en el visor aparece el mensaje READY, untar la placa de waffle con mantequilla derretida o aerosol antiadherente y verter una dosis en la zona para waffle, ayudándose con una una cuchara si es necesario; extender con una espátula. Cocer los gofres hasta que estén dorados y crujientes (5 min). Repetir hasta terminar toda la mezcla. Servir de inmediato.

Advertências importantes

Advertências de segurança



Perigo!

O incumprimento destas advertências pode ser causa de lesões por choque elétrico com risco de vida.

- Antes de ligar o aparelho à tomada de alimentação, certifique-se de que:
 - A tensão da rede indicada na chapa de características do aparelho corresponde à da sua instalação elétrica;
 - A tomada de alimentação tem uma capacidade de 16A e dispõe de fio terra.
 - Qualquer utilização profissional do produto que não seja adequada ou que não esteja em conformidade com as instruções de utilização isenta o fabricante de toda e qualquer responsabilidade.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com partes do aparelho que aquecem durante a utilização. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, de forma a prevenir todo e qualquer risco.
- Antes de arrumar o aparelho ou de remover as placas de cozedura, e antes de qualquer operação de limpeza e manutenção, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de alimentação. Certifique-se de que o aparelho arrefeceu completamente.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Não mergulhe o aparelho em água.
- O aparelho não deve ser posto a funcionar através de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância.
- Utilize apenas extensões que estejam em conformidade com as normas de segurança vigentes. Certifique-se de que estão em bom estado e que são de secção adequada.
- Nunca retire a ficha da tomada de alimentação puxando pelo cabo.



Atenção!

O incumprimento destas advertências pode ser causa de lesões pessoais ou danos no aparelho.

- Este aparelho é adequado à cozedura de alimentos.

Não deve ser, por isso, utilizado para outros fins nem modificado ou adulterado de nenhum modo.

- Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico. Não está prevista a sua utilização em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, quartos para alugar, motéis e outras estruturas de alojamento.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, desde que sejam atentamente vigiadas e ensinadas a utilizar o aparelho de forma segura e consciente dos riscos associados à sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

- As operações de limpeza e manutenção que cabem ao utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam vigiadas. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças e não o deixe a trabalhar sem vigilância.
- Nunca utilize o aparelho sem as respetivas placas de cozedura.
- Arrume o aparelho só quando ele tiver arrefecido completamente.
- Não desloque o aparelho durante a utilização.



Perigo de queimaduras!

Em caso de inobservância, possíveis abrasões ou queimaduras.

- Quando o aparelho está em funcionamento a temperatura das superfícies externas poderá ser elevada.

Utilize sempre a pega (2) ou luvas de forno, se necessário.

- Remova ou substitua as placas de cozedura quando o aparelho tiver arrefecido completamente.



Nota:

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o utilizador.

- Não cozinhe alimentos embrulhados em películas de plástico, de alumínio ou em sacos de polietileno para evitar o risco de incêndio.



Este produto está em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1935/2004 relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com produtos alimentares.

Eliminação do aparelho



Não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos; deposite-o num centro de recolha seletiva oficial.

DESCRIÇÃO

- 1. Base e tampa:** estrutura sólida em aço inox com tampa de autorregulação.
- 2. Pega:** pega robusta em metal fundido para regular a tampa consoante a espessura dos alimentos.
- 3. Botões de libertação da placa:** prima para desbloquear e remover a placa
- 4. Dispositivo de bloqueio/desbloqueio das placas do grill**
- 5. Alavanca de desbloqueio da dobradiça:** permite abrir completamente o aparelho para cozinhar na posição plana
- 6. Seletor de regulação da altura:** para bloquear a placa/tampa superior à altura desejada, para a cozedura de alimentos que não necessitam de ser prensados.
- 7. Luz piloto de ligação.**
- 8. Tecla Sart/Stop**
- 9. Tecla Time▼:** para regular (diminuir) o tempo de cozedura.
- 10. Tecla Time▲:** para regular (aumentar) o tempo de cozedura.
- 11. Tecla "sear" (selagem) da placa inferior.**
- 12. Seletor do termóstato da placa inferior:** para regular a temperatura de 60°C a 230°C ou para desligar a placa inferior.
- 13. Tecla "sear" da placa superior.**
- 14. Seletor do termóstato da placa superior:** para regular a temperatura de 60°C a 230°C ou para desligar a placa superior.

15. Placas amovíveis: antiaderentes, laváveis na máquina de lavar loiça, fáceis de limpar. O NÚMERO E O TIPO DE PLACAS VARIA SEGUNDO O MODELO.

15a. Placas Grill: perfeitas para grelhar bifes, hambúrgueres, frango e legumes.

15b. Placas lisas: para preparar crepes, ovos, bacon e crustáceos de forma impecável.

16. Tabuleiro de recolha de gordura: integrado no aparelho e amovível para uma fácil limpeza.

17. Utensílio para a limpeza: ajuda a limpar as placas após a utilização.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire todo o material da embalagem e as etiquetas promocionais da placa.

Antes de deitar fora o material da embalagem, certifique-se de que retirou todas as partes do novo aparelho. Recomendamos que conserve a caixa e o material da embalagem para as utilizações seguintes.



Nota: Antes da utilização, limpe a base, a tampa e os seletores de controlo com um pano húmido para remover o pó acumulado durante o transporte.

Limpe cuidadosamente as placas de cozedura, o tabuleiro de recolha de gordura e o utensílio de limpeza. As placas, o tabuleiro de recolha de gordura e a espátula podem ser lavados na máquina de lavar loiça.



Nota: Aquando da primeira utilização, o aparelho pode libertar algum cheiro e um pouco de fumo.

Isto é normal e comum a todos os aparelhos com superfícies antiaderentes.

O aparelho está equipado com um utensílio para a limpeza, que pode ser utilizado para limpar as placas após o uso, depois de o aparelho arrefecer completamente (são precisos pelo menos 30 minutos). O utensílio pode ser utilizado durante alguns segundos durante a cozedura para remover resíduos de alimentos e gordura.

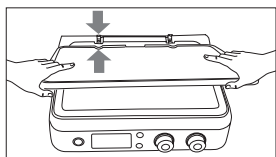
Se utilizar o utensílio durante um longo período sobre as placas ainda quentes, corre o risco de derreter o plástico que o compõe.



Nota: as placas amovíveis (grill e lisas) são perfeitamente intermutáveis.

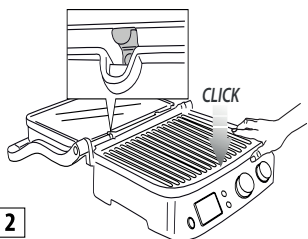
Introdução das placas de cozedura

- Coloque o aparelho numa posição plana (figura 1). Insira uma placa de cada vez.



1

- Cada placa pode ser inserida indiferentemente no alojamento superior ou inferior (figura 2).



2

Para remover as placas

Coloque o aparelho numa posição plana.

Identifique no lado direito os botões de desbloqueio (3) das placas. Premindo firmemente o botão, a placa solta-se da base. Pegue na placa com duas mãos, faça-a deslizar ao longo dos suportes metálicos e extraia-a da base. Prima também o outro botão de desbloqueio para remover a segunda placa, realizando as mesmas operações.



Perigo de queimaduras! Remova ou substitua as placas de cozedura quando o aparelho tiver arrefecido.

Posicionar o tabuleiro de recolha de gordura

Durante a cozedura o tabuleiro de recolha de gordura deve ser inserido no respetivo lugar na parte de trás do aparelho. A gordura proveniente dos alimentos é escoada através da abertura situada na placa e recolhida no tabuleiro.



Nota: Durante a cozedura, verifique frequentemente o tabuleiro de recolha de gordura.

Após a cozedura, elimine corretamente a gordura recolhida. O tabuleiro de recolha de gordura pode ser lavado na máquina de lavar loiça.



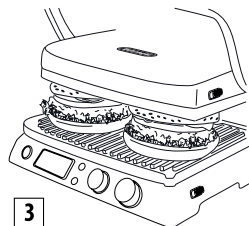
Atenção! Preste sempre a máxima atenção durante a cozedura. Para abrir o aparelho, segure na pega que se mantém fria. Pelo contrário, as partes em alumínio fundido

ficam muito quentes; evite tocar nelas durante ou logo após a cozedura. Antes de realizar qualquer operação no aparelho, deixe-o arrefecer (durante pelo menos 30 minutos). Cozinhe exclusivamente com o tabuleiro de recolha de gordura inserido. Esvazie o tabuleiro de recolha de gordura só quando o aparelho tiver arrefecido completamente. Preste atenção quando extrair o tabuleiro para evitar derramar líquidos.

POSICÕES DE COZEDURA DO APARELHO

Grelhador de placas (posição fechada)

- A placa superior pousa sobre a placa inferior. É a posição inicial de cozedura, quando se utiliza o aparelho como grelhador de placas. A placa superior adapta-se automaticamente à espessura dos alimentos colocados na placa inferior. Deste modo, os alimentos são cozidos uniformemente de ambos os lados. O grelhador de placas é ideal para cozinhar hambúrgueres, carne desossada e em fatias finas, legumes e sandes. A função de “contacto” é perfeita para preparar os alimentos em pouco tempo ou de forma salutar. Utilizando o grelhador de placas, os alimentos cozem rapidamente, precisamente porque estão em contacto com as placas de ambos os lados em simultâneo (figura 3).



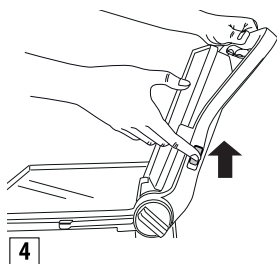
3

As estrias da placa e a abertura na parte traseira do aparelho permitem o escoamento e a recolha da gordura no respetivo tabuleiro. O aparelho é dotado de uma pega especial e de uma dobradiça que permitem regular a tampa superior consoante a espessura dos alimentos. Se desejar preparar vários alimentos em simultâneo com o grelhador de placas, convém que os vários alimentos tenham a mesma espessura para permitir o fecho uniforme da tampa (placa superior).

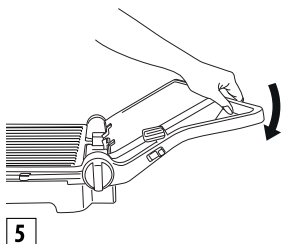
Posição plana (completamente aberta)

- A placa superior está alinhada ao mesmo nível da placa inferior. A placa inferior e a superior estão no mesmo plano, formando uma ampla superfície de cozedura. Nesta posição, o aparelho pode ser utilizado no modo barbecue com a placa grill ou a placa lisa. Para regular o aparelho nesta posição é, antes de

mais, preciso identificar a alavanca de desbloqueio da dobradiça, situada à direita. Segure na pega com a mão esquerda e com a direita e faça deslizar para cima a alavanca de desbloqueio (figura 4).



Empurre a pega para trás até virar completamente a placa superior para a posição plana (figura 5).

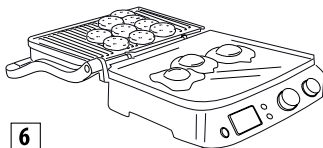


Se levantar ligeiramente a pega antes de puxar a alavanca de desbloqueio, aliviará a pressão sobre a dobradiça e a operação de abertura será mais fácil.

O aparelho pode ser utilizado como grill/barbecue para preparar hambúrgueres, bifes, frango e peixe. O modo grill/barbecue é o modo mais versátil de utilizar o aparelho. As placas encontram-se na posição aberta ficando, assim, disponível uma dupla superfície de cozedura. Podem-se preparar diversos alimentos em placas separadas sem misturar os sabores, ou cozinhar uma maior quantidade do mesmo alimento.

A posição grill/barbecue permite grelhar diversas peças de carne de várias espessuras, cada uma com o grau de cozedura que se preferir. Nesta posição, é necessário virar os alimentos durante a cozedura.

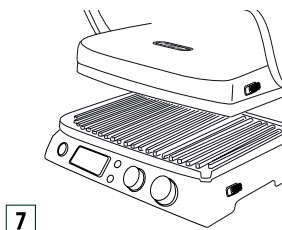
O aparelho também pode ser utilizado com as placas lisas para preparar crepes, queijo, ovos e bacon para o pequeno-almoço (figura 6).



A ampla superfície de cozedura permite preparar simultaneamente diversos alimentos ou uma maior quantidade do mesmo alimento.

Grill do forno

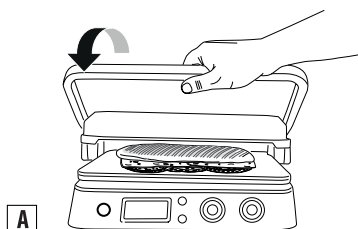
Esta posição (figura 7) é perfeita para grelhar sem contacto alimentos de grande espessura que exigem uma cozedura lenta e uniforme.



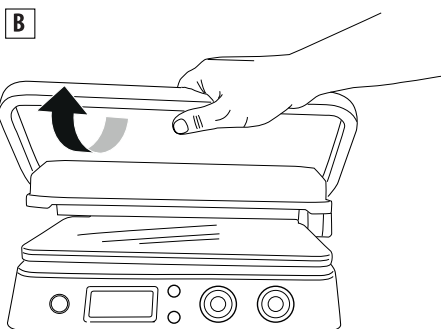
Ideal para a preparação de legumes com um elevado teor de água, pois a água pode evaporar.

Poderá usar esta posição de cozedura para preparar sandes moles e alimentos que não precisam de ser prensados

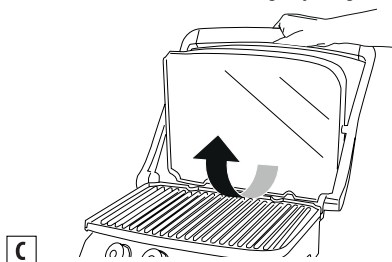
- Coloque os alimentos na placa inferior.
- Segurando nela pela pega, baixe a placa superior para junto dos alimentos (fig. A).



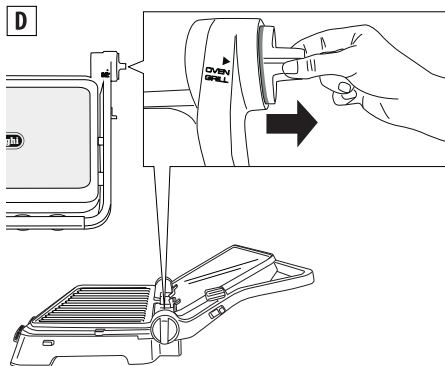
- Rode o seletor de regulação da altura (6) para **OVEN GRILL** (fig. B).



- A placa superior bloqueia na posição. Existem 4 regulações diferentes de altura.
- Levantando a placa superior, desbloqueia-se automaticamente o sistema de regulação (fig. C).



- Uma vez definida a altura, é possível variar a regulação puxando para fora o seletor e selecionando uma nova posição (fig. D).



UTILIZAÇÃO

Funcionamento

Uma vez preparado corretamente o aparelho, e quando estiver pronto para cozinhar, selecione uma temperatura de 60 °C a 230°C para cada uma das duas placas (superior e inferior) utilizando os seletores 12 e 14).

Prima a tecla start/stop. A luz piloto ON acende-se.

Consoante a temperatura selecionada, podem ser necessários alguns minutos para que o aparelho aqueça. Quando o termostato atinge a temperatura solicitada, o aparelho emite um sinal sonoro para indicar que está pronto a usar. O visor apresenta "READY".

É possível variar a regulação da temperatura a qualquer momento durante a cozedura, em função do tipo de alimentos em preparação.

Função de temporizador

Quando o visor apresentar "READY", selecione a posição de cozedura (consulte o parágrafo "posições de cozedura do aparelho") e, depois, coloque os alimentos nas placas. É possível selecionar o tempo de cozedura premindo os botões (9 e 10) do temporizador; nesse caso, no fim do tempo de cozedura o aparelho desliga-se automaticamente (o visor apresentará "END").

Premindo a tecla start/stop (8) o aparelho liga-se novamente. Quando os alimentos estiverem cozidos, se não tiver selecionado um tempo de cozedura, para desligar o aparelho prima o botão start/stop ou rode o seletor (12 e 14) para a posição OFF.

i Nota: • Se não for programado um tempo no temporizador, o aparelho desliga-se ao fim de 90 minutos.

Função "Sear" (selagem)

Esta função aquece a placa superior e/ou inferior a uma temperatura mais elevada durante alguns minutos. Ótima para selar rapidamente os alimentos no início da cozedura (ideal para carnes de grande espessura). Uma vez premido o botão start/stop, para pré-aquecer as placas prima o botão "sear" (11 e 13). Durante o pré-aquecimento, "SEAR" pisca no visor. Quando o termostato atinge a temperatura desejada, o aparelho emite um sinal sonoro e "SEAR" aparece fixo no visor.

Coloque imediatamente os alimentos nas placas. O ciclo estará concluído em poucos minutos e "SEAR" desaparece do visor.

i Nota: Só é possível utilizar esta função uma vez a cada 30 minutos. Terminado o ciclo, se premir a tecla "sear" antes que tenham decorrido 30 minutos, "SEAR" piscará no visor e, depois, desligar-se-á. O aparelho não aceita o comando.

Modo waffles (apenas se possuir o conjunto acessório de placas para waffles)

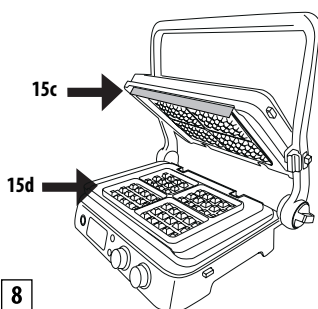
- Insira as placas para waffles (15c/15d) conforme indicado na fig. 1. De notar que, neste caso, as placas não são intermutáveis e que a posição de cada placa deve ser conforme ilustrado na figura 8.

- Uma vez inserida a placa inferior no aparelho, **000** será apresentado no visor.

- Rode os seletores de temperatura para a definição de waffles  e prima a tecla START/STOP.

- O aparelho começa a fase de pré-aquecimento. Quando o termostato atinge a temperatura necessária, o aparelho emite um sinal sonoro para indicar que está

pronto. O visor apresenta "READY".



- Unte ligeiramente as placas com manteiga derretida
- **Deite uma medida em cada uma das formas da placa**
- Distribua a massa e feche o aparelho.
- Coza durante o tempo indicado nas receitas.
Se programar o temporizador, serão emitidos três sinais sonoros no fim do ciclo de cozedura. O temporizador desaparecerá do visor e será apresentado "END" (fim). O aparelho desligar-se-á automaticamente. Se não programar o temporizador, uma vez feita a última waffle, prima o botão "START/STOP" para desligar o aparelho.
- Para preparar outras waffles, adicione outra massa à placa inferior e repita as operações acima expostas.

Atenção! Não utilize utensílios metálicos para retirar as waffles da placa, pois podem danificar o revestimento antiaderente.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Manutenção por parte do utilizador

- Não utilize utensílios metálicos que possam riscar as placas antiaderentes. Utilize antes utensílios de madeira ou de plástico termorresistente.
- Não deixe utensílios de plástico em contacto com as placas quentes, incluindo o utensílio fornecido.
- Entre uma cozedura e a seguinte, remova os resíduos de alimentos através da abertura para o escoamento da gordura e recolha-os no tabuleiro subjacente; depois, limpe novamente com um pedaço de papel e passe à preparação seguinte.
- Antes de realizar qualquer operação de limpeza, deixe arrefecer o aparelho durante pelo menos 30 minutos.

Limpeza e cuidados

Nota: Antes de limpar o aparelho, certifique-se de que ele arrefeceu completamente.

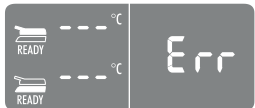
No fim da cozedura, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada. Deixe arrefecer o aparelho durante pelo menos 30 minutos. Utilize o respetivo utensílio fornecido para remover eventuais resíduos de alimentos das placas. O utensílio pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar loiça. Esvazie o tabuleiro de recolha de gordura. O tabuleiro de recolha de gordura pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar loiça. Prima os botões de desbloqueio (3) para remover as placas do aparelho. Antes de tocar nas placas, certifique-se de que elas arrefeceram completamente. As placas de cozedura podem ser lavadas na máquina de lavar loiça. As lavagens frequentes podem, no entanto, reduzir as propriedades do revestimento. É aconselhável limpar o exterior das placas com uma esponja macia ou um pano humedecido com água e um detergente delicado.

Não utilize objetos metálicos para limpar as placas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão de rede:	220/240 V~50/60Hz
Potência absorvida:	2000W

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Mensagem de erro apresentada	DESCRIÇÃO	PROBLEMA	SOLUÇÃO
	Uma das placas não aquece:	O controlo eletrónico detetou que uma das placas de cozedura não atinge a temperatura programada. A placa não está bem inserida no aparelho. A resistência no interior da placa poderá estar danificada. A ligação da resistência poderá estar danificada. O controlo eletrónico poderá estar danificado.	Desligue a ficha da tomada de alimentação. Certifique-se de que a placa está bem inserida no lugar. Se a solução proposta não resolver o problema, provavelmente o aparelho está avariado. Contacte um centro de assistência De'Longhi comunicando o tipo de erro.
	A resistência elétrica é alimentada por um tempo excessivo.	O controlo eletrónico detetou que a resistência elétrica fica ligada demasiado tempo.	Desligue a ficha da tomada de alimentação. Evite a cozedura nas placas de alimentos de grandes dimensões ou alimentos congelados que exijam tempos de aquecimento demasiado longos. O controlo eletrónico apresenta a mensagem de erro durante 5 segundos e, depois, desliga o aparelho. Deixe arrefecer o aparelho antes de o reutilizar.
	Mau funcionamento da sonda de temperatura.	O controlo eletrónico detetou uma avaria na sonda de temperatura.	Desligue a ficha da tomada de alimentação. É necessário substituir a sonda de temperatura. Contacte um centro de assistência De'Longhi comunicando o tipo de erro.

	Mau funcionamento da sonda de temperatura.	O controlo eletrónico detetou uma avaria na sonda de temperatura.	Anote o número de erro. Desligue a ficha da tomada de alimentação. É necessário substituir a sonda de temperatura. Contacte um centro de assistência De'Longhi comunicando o tipo de erro.
		O aparelho não liga.	Certifique-se de que a ficha está corretamente inserida na tomada de alimentação. Introduza a ficha numa outra tomada de alimentação. Verifique o interruptor magnetotérmico ou diferencial (salva-vidas), ou fusível de linha Se a solução proposta não resolver o problema, provavelmente o aparelho está avariado. Contacte um centro de assistência De'Longhi.
		Premindo o botão START/STOP o aparelho não liga	Os seletores de temperatura foram posicionados no 0. O visor superior e inferior apresenta OFF (desligado). Rode o seletor de temperatura para a posição desejada e prima START/STOP.
		Premindo os botões SEAR, a indicação SEAR pisca no visor e, depois, desliga-se.	A função SEAR está disponível uma única vez a cada 30 minutos. Se tentar utilizar esta função uma segunda vez antes que tenham decorrido 30 minutos, o controlo eletrónico recusa a operação. Aguarde 30 minutos antes de utilizar novamente a função "SEAR".

TABELA DE COZEDURA

CARNE BOVINA	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	NÍVEL COZEDURA	MODO	PLACAS		°C	SEAR	MIN.	SUGESTÕES
					Inf	Sup				
Bife	0,5 - 1	2	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	√	2 - 3	untar bem os alimentos
Bife	0,5 - 1	4	Bem passado	POSICÃO PLANA	ondulada	lisa	230		5 - 6	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Lombo de vaca	3-4	4	Mal passado	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	√	4 - 5	untar bem os alimentos
Lombo de vaca	3-4	4	Médio	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	√	7 - 8	untar bem os alimentos
Lombo de vaca	3-4	4	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	√	10 - 11	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	2	Médio	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230		4 - 5	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	2	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230		7 - 8	untar bem os alimentos
Costeletão	2-3	4	Médio	POSICÃO PLANA	ondulada	lisa	230		10 - 12	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Costeletão	2-3	4	Bem passado	POSICÃO PLANA	ondulada	lisa	230		14 - 16	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Hambúrguer	2-3	6	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	√	8 - 10	untar bem os alimentos
Espetada		6	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230		13 - 15	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura

CARNE OVINA	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	NÍVEL COZEDURA	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
					Inf	Sup			
Costeleta	1.5-3	6	Médio	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	10 - 12	untar bem os alimentos, virar as costeletas a meio da cozedura
Costeleta	1.5-3	6	Bem passado	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	12 - 14	

CARNE DE PORCO	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	SEAR	MIN.	SUGESTÕES
				Inf	Sup				
Febra	1-2	4	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	√	7 - 9	untar bem os alimentos
Febra	1-2	8	P O S I Ç Ã O PLANA	ondulada	lisa	230		14 - 16	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Costeleta	<2,5	4	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230		9 - 11	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Costeleta	<2,5	8	P O S I Ç Ã O PLANA	ondulada	lisa	230		11 - 13	untar bem os alimentos, virar a meio da cozedura
Entrecosto		6-8	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	200		20 - 25	virar 2-3 vezes
Bacon		4	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230		1 - 2	
Salsichas		8	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	200		16 - 18	picar as salsichas com um garfo
Espetada		6	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230		14 - 16	untar bem os alimentos, virar 1-2 vezes
Salsichas		6	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230		8 - 10	

CARNE DE FRANGO E PERU	ESPESSURA (cm)	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	SEAR	MIN.	SUGESTÕES
				Inf	Sup				
Peito	<1	4	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	√	3 - 4	untar os alimentos
Coxa		3	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	200		20 - 25	virar 1-2 vezes durante a cozedura
Asa		6	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	200		14 - 16	virar 1-2 vezes durante a cozedura
Hambúrguer	1.5-2	4	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	√	6-8	
Hambúrguer	1.5-2	8	P O S I Ç Ã O PLANA	ondulada	lisa	230	√	14 - 16	virar a meio da cozedura
Espetada		6	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230		11 - 13	virar 1-2 vezes durante a cozedura
Salsichas		6	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230		6 - 8	
Frango grelhado		1	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	200		40 - 45	virar 1-2 vezes durante a cozedura

PANIFICADOS	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
			Inf	Sup			
Tosta/sanduíche	2	GRELHA DO FORNO	lisa	ondulada	230	3 - 5	posicionar a placa superior de forma a tocar no pão sem o esmagar
Sandes	2	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	2 - 3	
Fatias de pão	4	P O S I Ç Ã O PLANA	lisa	ondulada	230	4 - 5	virar a meio da cozedura

VEGETAIS	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
			Inf	Sup			
Beringelas às rodela	1	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	4 - 6	untar bem os alimentos
Courgettes às rodela	2	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	6 - 8	untar bem os alimentos
Pimentos aos quartos	2	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	230	8 - 10	untar bem os alimentos
Tomate às rodela	1	P O S I Ç Ã O PLANA	lisa	ondulada	230	5 - 7	untar bem os alimentos; virar a meio da cozedura
Cebola às rodela	2	GRELHADOR DE PLACAS	lisa	ondulada	230	5 - 7	untar bem os alimentos; mexer muitas vezes com uma espátula

PEIXE	QUANTIDADE	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
				Inf	Sup			
Inteiro	250 g	1	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	200	8 - 10	untar os alimentos
Lombo de vaca	500 g	1	GRELHA DO FORNO	lisa	ondulada	230	25 - 30	untar os alimentos, posicionar a placa superior de forma a aflorar os alimentos sem tocar neles
Tranche	450 g	4	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	200	8 - 10	untar os alimentos
Espetada	500 g	6	POSIÇÃO PLANA	ondulada	lisa	230	10 - 12	untar os alimentos; virar 2-3 vezes
Lula	400 g	1-2	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	200	10 - 12	untar os alimentos
Gambas	400 g	10-12	GRELHADOR DE PLACAS	ondulada	lisa	200	4 - 6	untar os alimentos

SOBREMESAS	N.º PEDAÇOS	MODO	PLACAS		°C	MIN.	SUGESTÕES
			Inf	Sup			
Pancake	4	OPEN GRILL	lisa	ondulada	200	4 - 5	untar as placas com manteiga, virar a meio da cozedura
Waffle	4	CONTACT GRILL	WAFFLE			4 - 5	untar as placas com manteiga
Rodelas de ananás	4	CONTACT GRILL	ondulada	lisa	200	5-6	untar as placas com manteiga

RECEITAS

OVOS MEXIDOS, BACON E PÃO TOSTADO

INGREDIENTES:

- ovos 2
- bacon 2 fatias
- leite 1 colher de sopa
- sal e pimenta q.b.
- pão para tostas 2 fatias

PREPARAÇÃO:

Bata os ovos com o leite e o sal até formar um composto leve e espumoso. Insira a placa lisa na parte inferior e a placa ondulada na parte superior e coloque a grelha no modo OPEN GRILL. Regule o seletor do termostato inferior para 230° e o superior para 230°. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a indicação READY, deite a mistura de ovos num canto da placa e coza durante 2-3 minutos, tendo o cuidado de os mexer bem com uma espátula de madeira para os cozer uniformemente. Entretanto, na mesma placa, coza também as fatias de bacon durante 3-4 minutos, virando-as mais ou menos a meio da cozedura, enquanto na outra placa plana tosta o pão durante 3-4 minutos, virando-o mais ou menos a meio da cozedura. Componha o prato e sirva.

TOSTINHAS COM ESPUMA DE MAÇÃ

INGREDIENTES:

- beringelas 1
- requeijão 100 g
- alho em pó q.b.
- salsa q.b.
- azeite 4 colheres de sopa
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- baguete 1

PREPARAÇÃO:

Lave as beringelas, descasque-as e corte-as às rodelas espessas. Insira a placa lisa na parte inferior e a placa ondulada na parte superior e coloque a grelha no modo CONTACT GRILL. Regule o seletor do termostato inferior para 230° e o superior para a posição 230°. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a indicação READY, coloque as beringelas na placa inferior e coza-as durante cerca de 8-10 minutos até ficarem macias. Corte as rodelas de beringelas grosseiramente e, com uma varinha mágica, rale-as com o requeijão, o dente de alho e a salsa picada, uma pitada de sal e uma de pimenta, para além do azeite. Rale até obter um composto liso e de grão fino. Unte o pão (cortado às fatias) com o azeite e toste-o a 230°C sempre com as placas planas no modo CONTACT GRILL durante 1-2 minutos até obter o grau de dourado desejado. Barre o pão tostado com o creme de beringelas, regue com duas colheres de sopa de azeite e sirva-as.

SALADA DE CARNE COM RÚCULA E TOMATE CEREJA

INGREDIENTES:

- fatias de carne de vitela 2
- rúcula 100 g
- tomates cereja redondos 10-12
- lascas de queijo grana 100 g
- sal q.b.
- azeite q.b.

PREPARAÇÃO:

Prepare a salada de rúcula e tomate cereja: lave a rúcula, coloque-a num pano de cozinha limpo para a deixar secar, corte os tomates em 4 partes. Insira a placa ondulada na parte inferior e a placa lisa na parte superior e coloque a grelha no modo CONTACT GRILL. Regule o seletor do termostato inferior

para 230° e o superior para 230°. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a indicação READY, coloque as fatias de carne previamente untadas, prenda com a placa superior e coza durante 2-3 minutos consoante o grau de cozedura desejado. Corte a carne às tiras e disponha-as sobre a cama de rúcula e tomate cereja, adicione sal e acrescente as lascas de grana. Tempere com um fio de azeite.

COSTELETÃO AROMATIZADO COM CAFÉ

INGREDIENTES:

- costeletão de vaca (2 de 250 g cada)
- azeite

PARA A MISTURA DE CAFÉ:

- sementes de cominhos 2 colheres de chá
- grãos de café 2 colheres de chá
- pimentão doce 1 colher de sopa
- paprika 1 colher de chá
- sal grosso 1 colher de chá
- pimenta 1 colher de chá

PREPARAÇÃO:

Prepare a mistura de café: deite as sementes de cominhos e o café num robot de cozinha e reduza-os a pó não demasiado fino. Deite o pó obtido numa taça, adicione os outros ingredientes e mexa bem. Unte ligeiramente a carne e tempere-a com as especiarias; tape tudo e deixe à temperatura ambiente durante cerca de 30 minutos. Insira a placa ondulada na parte inferior e a placa lisa na parte superior e coloque a grelha no modo CONTACT GRILL. Regule o seletor do termostato inferior para 230° e o superior para 230°. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha e a tecla SEAR para ambas as placas. Quando a indicação SEAR deixar de piscar no visor, coloque a carne na placa inferior, prenda com a placa superior e coza durante 6-8 minutos consoante o grau de cozedura desejado. Sirva quentes.

LOMBO DE VACA COM MOLHO DE COGUMELOS

INGREDIENTES:

- bifes do lombo 4
- sal q.b.
- pimenta preta a moer no momento q.b.
- dente de alho 2
- mostarda de Dijon 2 colheres de sopa
- manteiga 60 g
- azeite q.b.

INGREDIENTES PARA O MOLHO DE COGUMELOS:

- manteiga 30 g
- gorgonzola 1 colher de sopa

- chalotas 2
- cogumelos 300 g
- whisky 1/2 copo
- natas 200 g
- sumo de limão q.b.
- salsa q.b.

PREPARAÇÃO:

Tempere a carne com sal e pimenta e deixe-a repousar à temperatura ambiente durante cerca de uma hora.

Prepare o molho de cogumelos: numa frigideira derreta a manteiga, adicione as chalotas cortadas às rodelas e coza durante 2-3 minutos. Adicione os cogumelos e coza durante mais 5 minutos. Flameje, então, com o whisky, coza durante 1 minuto, adicione um copo de água e coza durante mais um minuto aproximadamente. Adicione as natas líquidas, o sumo de um limão, a salsa, o gorgonzola e deixe ferver. Coza até o molho ficar bem denso; retifique o sal e pimenta e reserve. Entretanto prepare o condimento da carne com o qual pincelará os bifes durante a cozedura; numa pequena frigideira deite a manteiga, a mostarda e o alho. Coza em lume brando até a manteiga derreter. Mantenha quente.

Insira a placa ondulada na parte inferior e a placa lisa na parte superior e coloque a grelha no modo CONTACT GRILL. Regule o seletor do termostato inferior para 230° e o superior para 230°. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha e a tecla SEAR para ambas as placas. Quando a indicação SEAR deixar de piscar no visor, coloque os bifes (previamente pincelados com o molho de ambos os lados) sobre a placa inferior e feche a grelha. Coza durante 6-8 min consoante o grau de cozedura desejado e a espessura dos bifes. No fim, retire os bifes e sirva-os cobertos com o molho de cogumelos previamente preparado.

HAMBÚRGUER COM PÃO DE CENTEIO TOSTADO

INGREDIENTES:

- pão de centeio 8 fatias
- carne picada primeira categoria 500 g
- emmental às fatias 100 g
- azeite 2 colheres de sopa
- cebolas às rodelas 2
- manteiga à temperatura ambiente q.b.
- molho worchester 2 colheres de chá
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- açúcar meia colher de chá

PREPARAÇÃO:

Prepare os hambúrgueres: numa taça, misture a carne picada,

o molho worchester, o sal, a pimenta e amasse bem. Com as mãos forme 4 hambúrgueres com cerca de 2 cm de espessura. Coloque a grelha no modo OPEN GRILL e insira a placa lisa na parte inferior e a placa ondulada na parte superior. Regule o seletor do termostato inferior para 230° e o superior para 230°.

Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando o visor apresentar a indicação READY, coloque as cebolas cortadas às rodelas temperadas com o azeite e o açúcar sobre a placa inferior e cozinhe-as durante cerca de 5-6 minutos, mexendo-as frequentemente com uma espátula de modo a uniformizar a cozedura e a torná-las macias. Em simultâneo, na outra placa, cozinhe os hambúrgueres durante cerca de 12 minutos virando-os ao fim de cerca de 5-6 minutos (o tempo de cozedura varia consoante a espessura dos hambúrgueres). Mal as cebolas estejam cozidas, retire-as da placa e toste durante 1-2 minutos as fatias de pão pinceladas com manteiga só de um lado.

Coloque as fatias de pão num prato com o lado tostado virado para cima, polvilhe com as cebolas, coloque os hambúrgueres e cubra com o queijo. Feche a sandes com a fatia de pão com o lado tostado virado para baixo. Aguarde que a placa fique novamente quente e, depois, insira as tostas e prensas bem com a placa superior.

Cozinhe durante cerca de 2-3 minutos até obter a cozedura do pão desejada.

COSTELETAS DE BORREGO COM VINAGRE BALSÂMICO E ROSMANINHO

INGREDIENTES:

- costeletas de borrego 6
- rosmarinho triturado 10 g
- alho picado 10 g
- vinagre balsâmico 100ml
- açúcar 15 g
- sal q.b.
- pimenta q.b.

PREPARAÇÃO:

Mexa todos os ingredientes num recipiente bastante grande; tape e deixe marinar o borrego no frigorífico durante pelo menos 1-2 horas. Insira a placa ondulada na parte inferior e a placa lisa na parte superior e coloque a grelha no modo CONTACT GRILL. Regule o seletor do termostato inferior para 230° e o superior para 230°. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a indicação READY, coloque as costeletas sobre a placa inferior.

Coza durante cerca de 11'-13' minutos consoante o grau de cozedura desejado e a espessura da costeleta (recomendamos

que as vire a meio da cozedura porque o osso não permite que a placa superior toque na carne em cima). Entretanto, à parte, reduza a marinada numa frigideira e sirva como molho sobre as costeletas de borrego grelhadas.

ESPETADAS DE FRANGO COM CREME DE MEL E LIMÃO VERDE

INGREDIENTES:

- peito de frango 500 g

INGREDIENTES PARA A MARINADA:

- piri-piri 1 colher de chá
- coentros 1 colher de chá
- azeite 10 cl
- alho francês 2
- alho 3 dentes
- gengibre ralado 1 colher de sopa
- açúcar 1 colher de sopa
- sumo de lima 1 colher de sopa
- sal grosso 1 colher de sopa
- pimenta q.b.

INGREDIENTES PARA O CREME DE MEL E LIMÃO:

- natas de culinária 5 cl
- raspa de lima 1/2 colher de chá
- sumo de lima 1 colher de sopa
- azeite 1 colher de sopa
- mel 1 colher de sopa
- sal q.b.

PREPARAÇÃO:

Prepare a marinada: coloque todos os ingredientes num robot de cozinha e rale até obter um composto homogéneo. Coloque num prato fundo o frango cortado aos cubos com 2 cm de largura, adicione a marinada e tape todo o frango de modo homogéneo. Tape com película para alimentos e deixe marinar durante 1-2 horas.

Prepare o creme mexendo todos os ingredientes numa taça, cubra com a película transparente e mantenha no frigorífico. Enfie o frango aos pedaços nas espetadas. Insira a placa ondulada na parte inferior e a placa lisa na parte superior e coloque a grelha no modo CONTACT GRILL. Regule o seletor do termostato inferior para 230° e o superior para a posição 230°. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a indicação READY, coloque as espetadas na placa inferior, prensas com a superior e coza durante cerca de 11-13 minutos virando-os 1-2 vezes sobre si mesmas. Sirva as espetadas quentes acompanhadas com o creme de limão e mel.

COXAS DE FRANGO À PROVENÇAL

INGREDIENTES:

- coxas de frango 3 (550 g)

INGREDIENTES PARA A MARINADA:

- vinho branco seco 25 cl
- azeite 4 colheres de sopa
- mostarda com sementes 3 colheres de sopa
- vinagre de vinho branco 3 colheres de sopa
- ervas provençais 2 colheres de sopa
- alho picado 2 dentes
- sal grosso 2 colheres de chá
- piri-piri de cayenna 1 colher de chá

PREPARAÇÃO:

Prepare a marinada mexendo todos os ingredientes numa taça. Com uma lâmina afiada corte em vários pontos a parte carnuda das coxas abrindo-as ligeiramente. Coloque as coxas na taça da marinada e vire-as de todos os lados para as envolver bem; deixe marinar durante 2-3 horas. Insira a placa ondulada na parte inferior e a placa lisa na parte superior e coloque a grelha no modo CONTACT GRILL. Regule o seletor do termostato inferior para 210° e o superior para a posição 210°. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a indicação READY, coloque as coxas de frango na placa inferior, presse com a superior e coza durante cerca de 20-25 minutos virando-as 1-2 vezes sobre si mesmas. Uma vez cozidas, coloque-as numa travessa e sirva.

GAMBAS NA GRELHA

INGREDIENTES:

- gambas 16/20 unidades

INGREDIENTES PARA A MARINADA:

- salsa q.b.
- limões 2
- sal q.b.
- pimenta q.b.
- alho 2 dentes

PREPARAÇÃO:

Prepare a marinada triturando finamente o alho e a salsa e adicione o sumo do limão; adicione sal e uma pitada de pimenta.

Lave as gambas, seque-as bem e deixe-as marinar durante pelo menos meia hora.

Insira a placa ondulada na parte inferior e a placa lisa na parte superior e coloque a grelha no modo CONTACT GRILL.

Regule o seletor do termostato inferior para 210° e o superior

para a posição 210°

Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando o visor apresentar a indicação READY, coloque as gambas escorridas da marinada na placa inferior, presse com a superior e coza durante cerca de 4-6 minutos.

No momento de servir, decore o prato com algumas rodelas de limão e o contorno de legumes.

SALMÃO NA GRELHA COM MOLHO DE IOGURTE

INGREDIENTES:

- filete de salmão 500 g
- azeite q.b.

INGREDIENTES PARA O MOLHO:

- iogurte grego 250 g
- alho 1 dente
- sal 1 colher de chá
- açúcar 1 pitada
- cebolinho 20 g
- salsa 20 g
- pimenta branca q.b.

PREPARAÇÃO:

Prepare o molho: lave e seque bem a salsa e o cebolinho, à parte pique o alho.

Deite o iogurte numa taça, adicione os aromas, o alho, o sal, o açúcar, a pimenta e rale até obter um creme macio. Deixe a repousar no frigorífico durante pelo menos 30 minutos.

Insira a placa lisa na parte inferior e a placa ondulada na parte superior e coloque a grelha no modo OVEN GRILL.

Regule o seletor do termostato inferior para 230° e o superior para a posição 230°

Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando o visor apresentar a indicação READY, coloque o filete previamente untado na placa inferior, feche a placa superior no modo OVEN GRILL (na posição mais próxima dos alimentos sem tocar neles) e coza durante cerca de 25-30 minutos (para otimizar o resultado final rode o salmão a 180°, mais ou menos a meio da cozedura, pois na parte de trás a placa está mais próxima dos alimentos).

Uma vez terminada a cozedura, coloque o salmão numa travessa e sirva acompanhado com o molho de iogurte.

LULAS NA GRELHA

INGREDIENTES:

- lula grande 400 g
- limão 1
- salsa 1 ramo
- azeite q.b.

- orégãos q.b.
- sal q.b.
- piri-piri em pó q.b.

PREPARAÇÃO:

Amanhe a lula, retire a cabeça, retire o osso do interior e enxágue-a bem.

Insira a placa ondulada na parte inferior e a placa lisa na parte superior e coloque a grelha no modo CONTACT GRILL.

Regule o seletor do termostato inferior para 210° e o superior para a posição 210°.

Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando o visor apresentar a indicação READY, coloque a lula previamente untada na placa inferior, preme com a superior e coza durante cerca de 10-12 minutos.

Numa taça, prepare o condimento misturando o azeite com a salsa picada, o sumo de limão, um punhado de orégãos, uma pitada de sal e de piri-piri.

Quando a lula estiver cozida, retire-a da grelha e tempere-a com este molho.

Componha o prato e sirva.

PANCAKE DE BANANA

INGREDIENTES:

- bananas 1
- ovos 2 (1 inteiro + 1 clara)
- leite 150ml
- farinha 00 100 g
- manteiga 70 g
- sal q.b.
- açúcar 1 colher de sopa
- fermento para bolos 16 g

PREPARAÇÃO:

Descasque a banana e reduza-a a puré esmagando-a bem com um garfo. Numa outra taça, bata 1 ovo inteiro com o açúcar e adicione o leite em fio mexendo sempre; deite depois 50 g de manteiga derretida, depois, uma pouco a pouco a farinha peneirada com o fermento e uma pitada de sal; adicione também a polpa esmagada das bananas amalgamando bem todos os ingredientes e coloque o composto no frigorífico durante 10 minutos.

Entretanto, monte a clara em castelo bem firme.

Pegue novamente no composto e incorpore-lhe a clara montada com movimentos delicados de baixo para cima. Insira a placa lisa na parte inferior e a placa ondulada na parte superior e coloque a grelha no modo OPEN GRILL. Regule o seletor do termostato inferior para 200° e o superior para 200°. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha.

Quando o visor apresentar a indicação READY, unte as placas com um pouco de manteiga, deite 1-2 colheres de sopa de massa alargando-a rapidamente sobre a superfície de modo a obter um círculo; deixe cozer durante cerca de 2 minutos, até notar bolhas em toda a superfície do pancake, depois, vire-o do outro lado e deixe cozer durante mais cerca de 2 minutos. Os pancake podem ser acompanhados de muitas maneiras: creme de chocolate, xarope de ácer, mirtilos frescos, raspa de chocolate, mel, natas batidas, açúcar em pó.

ANANÁS GRELHADO COM GELADO

INGREDIENTES:

- ananás 1
- mel q.b.
- açúcar de cana q.b.
- menta fresca q.b.
- açúcar em pó q.b.
- gelado de baunilha q.b.

PREPARAÇÃO:

Pegue no ananás, retire as folhas e a casca. Depois, corte o fruto às rodelas com cerca de 1-2 cm de espessura e polvilhe cada fatia com açúcar de cana de ambos os lados. Insira a placa ondulada na parte inferior e a placa lisa na parte superior e coloque a grelha no modo CONTACT GRILL. Regule o seletor do termostato inferior para 200° e o superior para 200°. Prima a tecla START/STOP para pré-aquecer a grelha. Quando o visor apresentar a indicação READY, pincele o ananás de ambos os lados com mel e coloque-o sobre a grelha. Feche a grelha e coza durante 5-6 minutos.

Uma vez cozidas, coloque as rodelas numa travessa, decore com folhas de menta fresca, polvilhe com açúcar em pó e sirva com bolas de gelado.

APENAS SE POSSUIR O CONJUNTO ACESSÓRIO DE PLACAS PARA WAFFLES

WAFFLES CLÁSSICAS

DOSES PARA: 8 waffles

PREPARAÇÃO: 10min

TEMPO DE COZEDURA: 10min

INGREDIENTES:

- farinha 2 chávenas / 460 g
- sal 1 colher de chá
- fermento 4 colheres de chá / 10 g
- açúcar branco 2 colheres de chá / 30 g
- ovos 2
- leite tépido 1 chávena e 1/2 / 345 ml
- manteiga derretida 75 g
- extrato de baunilha 1 colher de chá

PREPARAÇÃO:

Numa taça grande, misture a farinha, o sal, o fermento e o açúcar e ponha de parte. Bata os ovos numa outra taça. Adicione o leite, a manteiga e a baunilha. Deite a farinha e os outros ingredientes na taça com o leite e os ovos e envolva com umas varas. Pré-aqueça a placa para waffles. Quando aparecer no visor a indicação ready, unte a placa com manteiga ou aplique um spray antiaderente; depois, deite um medidor em cada uma das formas da placa com a ajuda de uma colher de sopa, se necessário; estenda a massa com uma espátula. Coza as waffles até ficarem douradas e crocantes (5 min.). Continue até acabar o composto. Sirva imediatamente.

WAFFLES À BELGA

DOSES PARA: 10-12 waffles

PREPARAÇÃO: 15min

TEMPO DE COZEDURA: 15min

INGREDIENTES:

- farinha para bolos 2 chávenas / 460 g
- sal 1/2 colher de chá
- fermento 2 colheres de chá / 5 g
- açúcar branco 2 colheres de chá / 30 g
- ovos 4
- leite tépido 2 chávenas / 460 g
- manteiga derretida 70 g
- extrato de baunilha 1/2 colher de chá

PREPARAÇÃO:

Numa taça grande, misture a farinha, o sal e o fermento e reserve. Numa outra taça, bata as gemas com o açúcar até obter um creme espumoso.

Adicione o extrato de baunilha, a manteiga derretida e o leite

aos ovos e envolva com umas varas. Reúna o conteúdo das duas taças e bata com umas varas. Não misture excessivamente. Numa terceira tigela, bata as claras em castelo firme com uma batedeira elétrica durante 1-2 minutos. Com a espátula de borracha, incorpore com cuidado as claras no composto para waffles. Não misture excessivamente. Pré-aqueça a placa para waffles. Quando aparecer no visor a indicação ready, unte a placa com manteiga ou aplique um spray antiaderente; depois, deite um medidor em cada uma das formas da placa com a ajuda de uma colher de sopa, se necessário; estenda a massa com uma espátula. Coza as waffles até ficarem douradas e crocantes (5 min.). Continue até acabar o composto. Sirva imediatamente.

WAFFLES DE CHOCOLATE E CANELA

DOSES PARA: 8-10 waffles

PREPARAÇÃO: 10min

TEMPO DE COZEDURA: 15min

INGREDIENTES:

- farinha 2 chávenas / 460 g
- sal 1 colher de chá
- fermento 1 colher de chá / 3 g
- açúcar 170 g
- ovos 2
- leite tépido 1 chávena e 1/2 / 345 ml
- manteiga 80 g
- extrato de baunilha 1 colher de chá
- chocolate fundente 140 g
- cacau em pó 60 g
- canela 6 g

PREPARAÇÃO:

Coloque o chocolate e a manteiga numa taça de micro-ondas e aqueça no forno à potência máxima durante 30 segundos. Misture até o chocolate e a manteiga derreterem completamente e o composto ficar liso. Deixe arrefecer ligeiramente. Bata com umas varas os ovos, o leite e a baunilha numa taça grande e incorpore cuidadosamente o composto manteiga-chocolate. Peneire a farinha, o açúcar, o cacau em pó, a canela, o fermento e o sal juntos numa taça grande. Adicione a mistura de farinha e outros ingredientes aos ovos e bata tudo com umas varas até o composto ficar suficientemente liso. Pré-aqueça a placa para waffles.

Quando aparecer no visor a indicação ready, unte a placa com manteiga ou aplique um spray antiaderente; depois, deite um medidor em cada uma das formas da placa com a ajuda de uma colher de sopa, se necessário; estenda a massa com uma espátula. Coza as waffles até ficarem douradas e crocantes (5 min.). Continue até acabar o composto. Sirva imediatamente.

Avvertenze importanti

Avvertenze di sicurezza



Pericolo!

La mancata osservanza di queste avvertenze può essere causa di lesioni da scossa elettrica con pericolo per la vita.

- Prima di collegare l'apparecchio alla presa di corrente, verificare che:
 - La tensione di rete indicata sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda a quella del vostro impianto elettrico;
 - La presa di corrente abbia una portata di 16A e sia dotata di filo di terra.
 - Un uso professionale del prodotto, non appropriato o non conforme alle istruzioni per l'uso solleva il costruttore da qualsiasi responsabilità.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con parti dell'apparecchio che si riscaldano durante l'uso. Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore, o dal suo servizio di assistenza tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.
- Prima di riporre l'apparecchio o rimuovere le piastre di cottura e prima di ogni operazione di pulizia e manutenzione spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente. Accertarsi che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Non usare l'apparecchio all'esterno.
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza.
- Utilizzare soltanto prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza. Verificare che siano in buono stato e di sezione adeguata.
- Non disinserire mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.



Attenzione!

La mancata osservanza di queste avvertenze può essere causa di lesioni personali o danni all'apparecchio.

- Questo apparecchio è adatto alla cottura dei cibi. Non deve quindi essere utilizzato per altri fini né modificato

o manomesso in alcun modo.

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro, agriturismi, hotel, affitta camere, motel e altre strutture ricettive.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini da 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano attentamente sorvegliate e istruite riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi.
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non deve essere eseguita da bambini a meno che non siano di età superiore a 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni di età.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini e non lasciarlo in funzione senza sorveglianza.
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza piastre di cottura.
- Riporre l'apparecchio solo quando si è raffreddato completamente.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.



Pericolo Scottature!

In caso di mancata osservanza, possibili ustioni o scottature.

- Quando l'apparecchio è in funzione la temperatura delle superfici esterne potrebbe essere elevata.
Utilizzare sempre l'impugnatura (2) o dei guanti da forno se necessario.
- Rimuovere o sostituire le piastre di cottura quando l'apparecchio si è raffreddato completamente.



Nota Bene:

Questo simbolo segnala raccomandazioni e informazioni importanti per l'utente.

- Non cuocere alimenti avvolti in pellicole di plastica, di alluminio o in sacchetti di polietilene per evitare il rischio di incendio.



Questo prodotto è conforme al Regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Smaltimento dell'apparecchio



Non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnarlo ad un centro di raccolta differenziata ufficiale.

DESCRIZIONE

1. **Base e coperchio:** struttura solida in acciaio inox con coperchio autoregolante.
2. **Impugnatura:** impugnatura robusta in metallo pressofuso per regolare il coperchio in base allo spessore dei cibi.
3. **Pulsanti di sgancio della piastra:** premere per sbloccare e rimuovere la piastra
4. **Dispositivo di blocco/sblocco delle piastre grill**
5. **Leva di sblocco cerniera:** consente di aprire completamente l'apparecchio per cuocere in posizione piastra
6. **Manopola di regolazione dell'altezza:** per bloccare la piastra/coperchio superiore all'altezza desiderata, per la cottura di cibi che non necessitano di essere pressati.
7. **Spia di accensione.**
8. **Tasto Sart/Stop**
9. **Tasto Time▼:** per regolare (diminuire) il tempo di cottura.
10. **Tasto Time▲:** per regolare (aumentare) il tempo di cottura.
11. **Tasto "sear" (sigillatura) della piastra inferiore.**
12. **Manopola termostato della piastra inferiore:** per regolare la temperatura da 60°C a 230°C o per spegnere la piastra inferiore.
13. **Tasto "sear" della piastra superiore.**
14. **Manopola termostato della piastra superiore:** per regolare la temperatura da 60°C a 230°C o per spegnere la piastra superiore.
15. **Piastra removibili:** antiaderenti, lavabili in lavastoviglie, facili da pulire. IL NUMERO E IL TIPO DI PIASTRE VARIA SECONDO IL MODELLO.
- 15a. **Piastra Grill:** perfette per grigliare bistecche, hamburger, pollo e verdure.
- 15b. **Piastra lisce:** per preparare crespelle, uova, pancetta e crostacei in modo impeccabile.

16. Vassoio raccogligrasso: integrato nell'apparecchio e rimovibile per una facile pulizia.

17. Utensile per la pulizia: aiuta a pulire le piastre dopo l'uso.

PRIMO UTILIZZO

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le etichette promozionali dalla piastra.

Prima di cestinare il materiale di imballaggio, assicurarsi di aver estratto tutte le parti del nuovo apparecchio. Si consiglia di conservare la scatola e il materiale di imballaggio per usi successivi.



Nota Bene: Prima dell'uso, pulire la base, il coperchio e le manopole di controllo con un panno umido per rimuovere la polvere accumulatasi durante il trasporto.

Pulire accuratamente le piastre di cottura, il vassoio raccogligrasso e l'utensile di pulizia. Le piastre, il vassoio raccogligrasso e la spatola possono essere lavati in lavastoviglie.



Nota Bene: Al primo utilizzo l'apparecchio può emanare un leggero odore e un po' di fumo.

Questo è normale e comune a tutti gli apparecchi con superfici antiaderenti.

L'apparecchio è corredato di un utensile per la pulizia, che può essere utilizzato per pulire le piastre dopo l'uso una volta che l'apparecchio si sia completamente raffreddato (occorrono almeno 30 minuti). L'utensile può essere utilizzato per alcuni secondi durante la cottura per rimuovere residui di cibo e grasso.

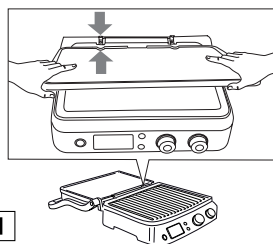
Se si utilizza a lungo l'utensile sulle piastre ancora calde, si rischia di fondere la plastica di cui è fatto.



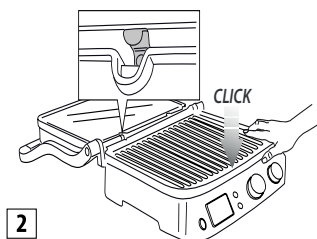
Nota bene: le piastre removibili (grill e lisce) sono perfettamente intercambiabili.

Inserimento delle piastre di cottura

- Sistemare l'apparecchio in posizione piana (figura 1). Inserire una piastra alla volta.



- Ogni piastra può essere inserita indifferentemente nell'alloggiamento superiore o in quello inferiore (figura 2).



Per rimuovere le piastre

Sistemare l'apparecchio in posizione piana.

Individuare sul lato destro i pulsanti di sblocco (3) delle piastre. Premendo con decisione il pulsante la piastra scatterà fuori dalla base. Afferrare la piastra a due mani, farla scorrere lungo i supporti metallici ed estrarla dalla base. Premere anche l'altro pulsante di sblocco per rimuovere la seconda piastra, eseguendo le stesse operazioni.



Pericolo di scottature! Rimuovere o sostituire le piastre di cottura quando l'apparecchio si è raffreddato.

Posizionare il vassoio raccogligrasso

Durante la cottura il vassoio raccogligrasso va inserito nella relativa sede sul retro dell'apparecchio. Il grasso proveniente dal cibo viene drenato attraverso l'apertura sulla piastra e raccolto nel vassoio.



Nota Bene: Durante la cottura, controllare frequentemente il vassoio raccogligrassi.

Dopo la cottura, smaltire opportunamente il grasso raccolto. Il vassoio raccogligrasso può essere lavato in lavastoviglie.



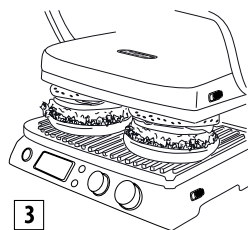
Attenzione! Durante la cottura prestare sempre la massima attenzione. Per aprire l'apparecchio, afferrare l'impugnatura che rimane fredda. Al contrario, le parti in alluminio pressofuso diventano molto calde, evitare di toccarle durante o subito dopo la cottura. Prima di eseguire qualunque operazione sull'apparecchio, lasciarlo raffreddare (per almeno 30 minuti).

Cucinare esclusivamente con il vassoio raccogligrasso inserito. Svuotare il vassoio raccogligrasso solo quando l'apparecchio si è raffreddato completamente. Fare attenzione quando si estrae il vassoio per evitare di versare liquidi.

POSIZIONI DI COTTURA DELL'APPARECCHIO

Griglia a contatto (posizione chiusa)

- La piastra superiore poggia sulla piastra inferiore. È la posizione iniziale di cottura, quando si utilizza l'apparecchio come griglia a contatto. La piastra superiore si adatta automaticamente allo spessore del cibo sistemato sulla piastra inferiore. In questo modo, il cibo viene cotto uniformemente su entrambi i lati. La griglia a contatto è ideale per cucinare hamburger, carne disossata e a fette sottili, verdure e panini. La funzione "a contatto" è perfetta per preparare i cibi in poco tempo o in modo salutare. Utilizzando la griglia a contatto il cibo si cuoce rapidamente, proprio perché a contatto delle piastre con entrambi i lati contemporaneamente (figura 3).



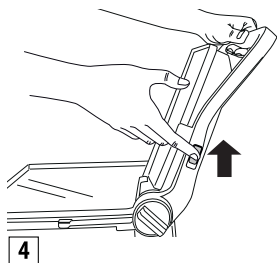
Le scanalature della piastra e l'apertura sul lato posteriore dell'apparecchio consentono il drenaggio e la raccolta del grasso nell'apposito vassoio.

L'apparecchio è dotato di un'impugnatura particolare e di una cerniera che consentono di regolare la piastra superiore in base allo spessore degli alimenti.

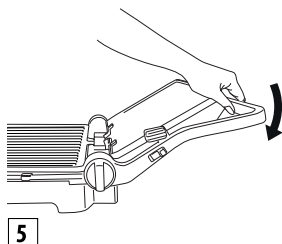
Se si desidera preparare più cibi contemporaneamente con la griglia a contatto, è opportuno che i vari alimenti abbiano lo stesso spessore per consentire la chiusura uniforme del coperchio (piastra superiore).

Posizione piana (completamente aperta)

- La piastra superiore è allineata allo stesso livello della piastra inferiore. La piastra inferiore e quella superiore si trovano sullo stesso piano, formando un'ampia superficie di cottura. In questa posizione l'apparecchio può essere utilizzato in modalità barbecue con piastra grill o piastra liscia. Per regolare l'apparecchio in questa posizione, occorre innanzitutto individuare la leva di sblocco della cerniera, posta sulla destra. Afferrare l'impugnatura con la mano sinistra e con la destra fare scorrere verso l'alto la leva di sblocco (figura 4).



Spingere all'indietro l'impugnatura fino a ribaltare completamente la piastra superiore in posizione piana (figura 5).

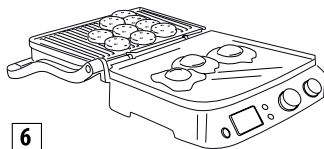


Se si solleva leggermente l'impugnatura prima di tirare la leva di sblocco, si alleggerisce la pressione sulla cerniera e l'operazione di apertura risulta più agevole. L'apparecchio può essere utilizzato come un grill/barbecue per preparare hamburger, bistecche, pollo e pesce. La modalità grill/barbecue è il modo più versatile di utilizzare l'apparecchio. Le piastre si trovano in posizione aperta ed è quindi disponibile una doppia superficie di cottura.

Si possono preparare diversi alimenti su piastre separate senza mischiare i sapori, oppure cucinare una maggiore quantità dello stesso cibo.

La posizione grill/barbecue permette di grigliare diversi tagli di carne di vario spessore, ciascuno con il grado di cottura che preferite. In questa posizione è necessario girare i cibi durante la cottura.

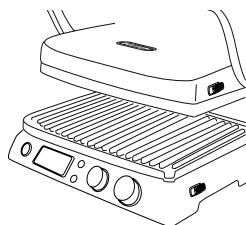
L'apparecchio può essere utilizzato anche con le piastre lisce per preparare crespelle, formaggio, uova e bacon per colazione (figura 6).



L'ampia superficie di cottura consente di preparare contemporaneamente diversi alimenti, oppure una maggiore quantità dello stesso cibo.

Grill forno

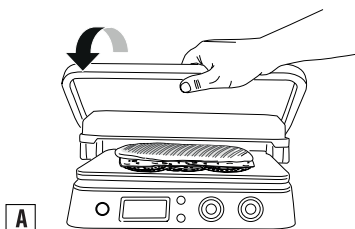
Questa posizione (figura 7) è perfetta per grigliare senza contatto cibi di grosso spessore che richiedono una cottura lenta e uniforme.



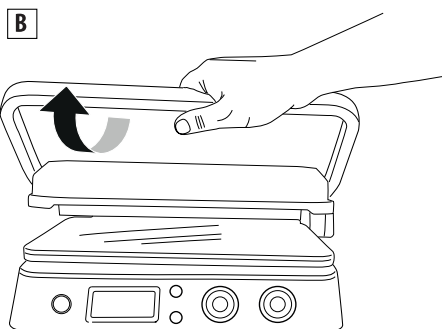
Ideale per la preparazione di verdure con elevato contenuto di acqua in quanto l'acqua può evaporare.

Potete usare questa posizione di cottura per preparare morbidi sandwich e cibi che non richiedono di essere pressati

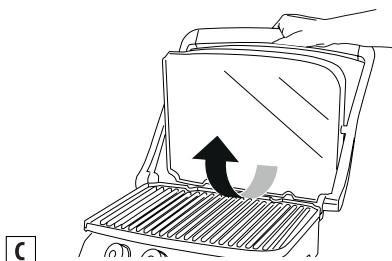
- Posizionare gli alimenti sulla piastra inferiore.
- Afferrandola per l'impugnatura, abbassare la piastra superiore vicino al cibo (fig. A).



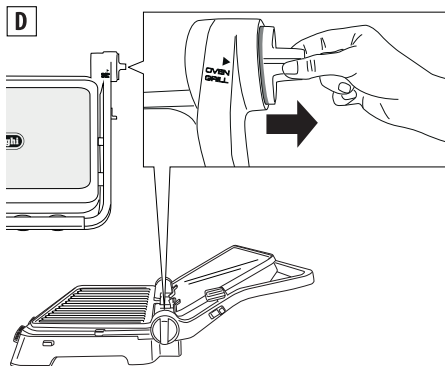
- Ruotare la manopola di regolazione dell'altezza (6) su **OVEN GRILL** (fig. B).



- La piastra superiore si blocca in posizione. Vi sono 4 diverse regolazioni in altezza.
- Sollevando la piastra superiore si sblocca automaticamente il sistema di regolazione (fig. C).



- Una volta impostata l'altezza, è possibile variare la regolazione tirando in fuori la manopola e selezionando una nuova posizione (fig. D).



UTILIZZO

Funzionamento

Una volta preparato correttamente l'apparecchio e quando si è pronti per cucinare, selezionare una temperatura da 60 °C a 230°C per ciascuna delle due piastre (superiore e inferiore) utilizzando le manopole 12 e 14).

Premere il tasto start/stop. Si accende la spia ON.

A seconda della temperatura selezionata, possono essere necessari alcuni minuti affinché l'apparecchio si riscaldi. Quando il termostato raggiunge la temperatura richiesta, l'apparecchio emette un segnale acustico per indicare che è pronto all'uso. Il display visualizza "READY".

È possibile variare la regolazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura, in funzione del tipo di cibo in preparazione.

Funzione timer

Quando il display visualizza "READY", selezionare la posizione di cottura (vedi paragrafo "posizioni di cottura dell'apparecchio"), quindi sistemare il cibo sulle piastre. E' possibile selezionare il tempo di cottura premendo i pulsanti (9 e 10) del timer; in tal caso, al termine del tempo di cottura l'apparecchio si spegne automaticamente (il display visualizzerà "END").

Premendo il tasto start/stop (8) l'apparecchio si accende di nuovo. Quando il cibo è cotto, se non avete selezionato un tempo di cottura, per spegnere l'apparecchio premete il pulsante start/stop o ruotate la manopola (12 e 14) sulla posizione OFF.

i Nota Bene : • Se non viene impostato un tempo sul timer, l'apparecchio si spegne dopo 90 minuti.

Funzione "Sear" (sigillatura)

Questa funzione riscalda la piastra superiore e/o inferiore ad una temperatura più elevata per alcuni minuti. Ottima per una rapida sigillatura dei cibi a inizio cottura (ideale per carni di grosso spessore). Una volta premuto il pulsante start/stop, per preriscaldare le piastre premere il pulsante "sear" (11 e 13). Durante il preriscaldamento, "SEAR" lampeggia sul display. Quando il termostato raggiunge la temperatura desiderata, l'apparecchio emette un segnale acustico e "SEAR" appare fisso sul display.

Posizionare immediatamente gli alimenti sulle piastre. Il ciclo sarà completato in pochi minuti, e "SEAR" scompare dal display.

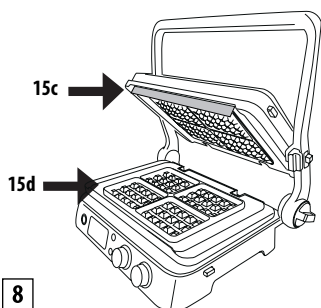
i Nota Bene : è possibile utilizzare questa funzione solamente una volta ogni 30 minuti. Terminato il ciclo, se premete il tasto "sear" prima che siano trascorsi 30 minuti, "SEAR" lampeggerà sul display, quindi si spegnerà. L'apparecchio non accetta il comando.

Modalità waffle (cialde) (solo se in possesso dell'accessorio set piastre waffel)

- Inserire le piastre per cialde (15c/15d) come indicato in fig. 1. Da notare che in questo caso le piastre non sono intercambiabili e la posizione di ciascuna piastra dev'essere come illustrato in figura 8.

- Una volta inserita la piastra inferiore nell'apparecchio, **000** verrà visualizzato sul display.

Ruotare le manopole della temperatura sull'impostazione per waffle (cialde)  e premere il tasto START/STOP.



- L'apparecchio inizia la fase di preriscaldamento. Quando il termostato raggiunge la temperatura necessaria, l'apparecchio emette un segnale acustico per indicare che è pronto. Il display visualizza "READY".
- Ungere leggermente le piastre con burro fuso
- **Versare un misurino in ciascuna delle formelle della piastra**
- Distribuire l'impasto e chiudere l'apparecchio.
- Cuocere per il tempo indicato nelle ricette.
Se impostate il timer, verranno emessi tre segnali acustici al termine del ciclo di cottura. Il timer sparirà dal display mentre verrà visualizzato "END" (fine). L'apparecchio si spegnerà automaticamente. Se non impostate il timer, fatta l'ultima cialda premete il pulsante "START/STOP" per spegnere l'apparecchio.
- Per preparare altre cialde, aggiungere altra pastella alla piastra inferiore e ripetere le operazioni suesposte.



Attenzione! Non usare utensili metallici per rimuovere le cialde dalla piastra perché possono danneggiare il rivestimento antiaderente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Manutenzione da parte dell'utente

- Non utilizzare utensili metallici che possono graffiare le piastre antiaderenti. Utilizzare invece utensili in legno o in plastica termoresistente.
- Non lasciare utensili in plastica a contatto con le piastre calde, compreso l'utensile fornito in dotazione.
- Tra una cottura e l'altra, rimuovere i residui di cibo attraverso l'apertura per il drenaggio dei grassi e raccogliarli nel vassoio sottostante, ripulire quindi con un panno di carta e passare alla preparazione successiva.
- Prima di eseguire qualunque operazione di pulizia, lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti.

Pulizia e cura



Nota Bene : Prima di pulire l'apparecchio, assicurarsi che si sia completamente raffreddato.

Al termine della cottura, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti. Utilizzare l'apposito utensile in dotazione per rimuovere eventuali residui di cibo dalle piastre. L'utensile può essere lavato a mano o in lavastoviglie. Svuotare il vassoio raccogligrassi. Il vassoio raccogligrassi si può lavare a mano o in lavastoviglie.

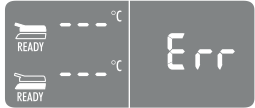
Premere i pulsanti di sblocco (3) per rimuovere le piastre dall'apparecchio. Prima di toccare le piastre, assicurarsi che si siano completamente raffreddate. Le piastre di cottura si possono lavare in lavastoviglie. Frequenti lavaggi possono tuttavia ridurre le proprietà del rivestimento. Si consiglia di pulire l'esterno delle piastre con una spugna morbida o un panno inumidito con acqua e un detersivo delicato.

Non utilizzare oggetti metallici per pulire le piastre.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di rete:	220-240 V~50-60Hz
Potenza assorbita:	2000W

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Messaggio di errore visualizzato	DESCRIZIONE	PROBLEMA	SOLUZIONE
	Una delle piastre non si scalda:	Il controllo elettronico ha rilevato che una delle piastre di cottura non raggiunge la temperatura impostata. La piastra non è ben inserita nell'apparecchio. La resistenza all'interno della piastra potrebbe essere danneggiata. La connessione della resistenza potrebbe essere danneggiata. Il controllo elettronico potrebbe essere danneggiato.	Scollegare la spina dalla presa di corrente. Verificare che la piastra sia ben inserita nella sua sede. Se la soluzione proposta non risolve il problema, probabilmente l'apparecchio è guasto. Rivolgersi ad un centro di assistenza De'Longhi comunicando il tipo di errore.
	La resistenza elettrica viene alimentata per un tempo eccessivo.	Il controllo elettronico ha rilevato che la resistenza elettrica resta accesa troppo a lungo.	Scollegare la spina dalla presa di corrente. Evitare la cottura sulle piastre di cibi di grandi dimensioni o cibi congelati che richiederebbero tempi di riscaldamento troppo lunghi. Il controllo elettronico visualizza il messaggio di errore per 5 secondi, poi spegne l'apparecchio. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riutilizzarlo.
	Malfunzionamento della sonda di temperatura.	Il controllo elettronico ha rilevato un guasto alla sonda di temperatura.	Scollegare la spina dalla presa di corrente. E' necessario sostituire la sonda di temperatura. Rivolgersi ad un centro di assistenza De'Longhi comunicando il tipo di errore.

	Malfunzionamento delle sonda di temperatura.	Il controllo elettronico ha rilevato un guasto alla sonda di temperatura.	Annotare il numero di errore. Scollegare la spina dalla presa di corrente. E' necessario sostituire la sonda di temperatura. Rivolgersi ad un centro di assistenza De'Longhi comunicando il tipo di errore.
		L'apparecchio non si accende.	Verificare che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente. Inserire la spina in un'altra presa di corrente. Controllare l'interruttore magnetotermico o differenziale (salvavita), o fusibile di linea Se la soluzione proposta non risolve il problema, probabilmente l'apparecchio è guasto. Rivolgersi ad un centro di assistenza De'Longhi.
		Premendo il pulsante START/STOP l'apparecchio non si accende-	Le manopole di selezione della temperatura sono state posizionate su 0. Il display superiore e inferiore visualizza OFF (spento). Ruotare la manopola di selezione temperatura sulla posizione desiderata e premere START/STOP.
		Premendo i pulsanti SEAR, la scritta SEAR lampeggia sul display e poi si spegne.	La funzione SEAR è disponibile una sola volta ogni 30 minuti. Se cercate di utilizzare questa funzione una seconda volta prima che siano trascorsi 30 minuti, il controllo elettronico rifiuta l'operazione. Attendere 30 minuti prima di utilizzare nuovamente la funzione "SEAR".

TABELLA COTTURA

CARNE BOVINA	SPESSORE (cm)	Nr. PEZZI	LIVELLO COTTURA	MODALITA'	PIASTRE		°C	SEAR	MIN.	TIPS
					Inf	Sup				
Bistecca	0,5 - 1	2	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	✓	2 - 3	oliare bene il cibo
Bistecca	0,5 - 1	4	Ben cotto	POSIZIONE PIANA	ondulata	liscia	230		5 - 6	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Filetto	3-4	4	Al sangue	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	✓	4 - 5	oliare bene il cibo
Filetto	3-4	4	Medio	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	✓	7 - 8	oliare bene il cibo
Filetto	3-4	4	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	✓	10 - 11	oliare bene il cibo
Costata	2-3	2	Medio	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230		4 - 5	oliare bene il cibo
Costata	2-3	2	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230		7 - 8	oliare bene il cibo
Costata	2-3	4	Medio	POSIZIONE PIANA	ondulata	liscia	230		10 - 12	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Costata	2-3	4	Ben cotto	POSIZIONE PIANA	ondulata	liscia	230		14 - 16	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Hamburger	2-3	6	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	✓	8 - 10	oliare bene il cibo
Spiedino		6	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230		13 - 15	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura

CARNE OVINA	SPESSORE (cm)	Nr. PEZZI	LIVELLO COTTURA	MODALITA'	PIASTRE		°C	MIN.	TIPS
					Inf	Sup			
Costoletta	1.5-3	6	Medio	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	10 - 12	oliare bene il cibo, ruotare le costolette a metà cottura
Costoletta	1.5-3	6	Ben cotto	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	12 - 14	

CARNE SUINA	SPESSORE (cm)	Nr. PEZZI	MODALITA'	PIASTRE		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				Inf	Sup				
Bistecca	1-2	4	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	✓	7 - 9	oliare bene il cibo
Bistecca	1-2	8	POSIZIONE PIANA	ondulata	liscia	230		14 - 16	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Braciola	<2,5	4	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230		9 - 11	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Braciola	<2,5	8	POSIZIONE PIANA	ondulata	liscia	230		11 - 13	oliare bene il cibo, ruotare a metà cottura
Costicina		6-8	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	200		20 - 25	ruotare 2-3 volte
Pancetta		4	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230		1 - 2	
Salsiccia		8	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	200		16 - 18	forare le salsicce con una forchetta
Spiedino		6	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230		14 - 16	oliare bene il cibo, ruotare 1-2 volte
Wurstel		6	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230		8 - 10	

CARNE DI POLLO E TACCHINO	SPESSORE (cm)	Nr. PEZZI	MODALITA'	PIASTRE		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				Inf	Sup				
Petto	<1	4	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	✓	3 - 4	oliare il cibo
Coscia		3	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	200		20 - 25	ruotare 1-2 volte durante la cottura
Aletta		6	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	200		14 - 16	ruotare 1-2 volte durante la cottura
Hamburger	1.5-2	4	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	✓	6-8	
Hamburger	1.5-2	8	POSIZIONE PIANA	ondulata	liscia	230	✓	14 - 16	ruotare a metà cottura
Spiedino		6	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230		11 - 13	ruotare 1-2 volte durante la cottura
Wurstel		6	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230		6 - 8	
Pollo alla diavola		1	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	200		40 - 45	ruotare 1-2 volte durante la cottura

PANIFICATI	Nr. PEZZI	MODALITA'	PIASTRE		°C	MIN.	TIPS
			Inf	Sup			
Toast / sandwich	2	GRIGLIA A FORNO	liscia	ondulata	230	3 - 5	posizionare la piastra superiore in modo che tocchi il pane senza schiacciarlo
Panino	2	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	2 - 3	
Fette di pane	4	POSIZIONE PIANA	liscia	ondulata	230	4 - 5	ruotare a metà cottura

VEGETALI	Nr. PEZZI	MODALITA'	PIASTRE		°C	MIN.	TIPS
			Inf	Sup			
Melanzane a fette	1	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	4 - 6	oliare bene il cibo
Zucchine a fette	2	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	6 - 8	oliare bene il cibo
Peperone a quarti	2	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	230	8 - 10	oliare bene il cibo
Pomodoro a fette	1	POSIZIONE PIANA	liscia	ondulata	230	5 - 7	oliare bene il cibo; girare a metà cottura
Cipolla a fette	2	GRIGLIA A CONTATTO	liscia	ondulata	230	5 - 7	oliare bene il cibo; mescolare spesso con una spatola

PESCE	QUANTITA'	Nr. PEZZI	MODALITA'	PIASTRE		°C	MIN.	TIPS
				Inf	Sup			
Intero	250gr	1	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	200	8 - 10	oliare il cibo
Filetto	500gr	1	GRIGLIA FORNO	liscia	ondulata	230	25 - 30	oliare il cibo, posizionare la piastra superiore in modo che sfiori il cibo senza toccarlo
Trancio	450gr	4	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	200	8 - 10	oliare il cibo
Spiedino	500gr	6	POSIZIONE PIANA	ondulata	liscia	230	10 - 12	oliare il cibo; ruotare 2-3 volte
Calamaro	400gr	1-2	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	200	10 - 12	oliare il cibo
Gamberoni	400gr	10-12	GRIGLIA A CONTATTO	ondulata	liscia	200	4 - 6	oliare il cibo

DESSERT	Nr. PEZZI	MODALITA'	PIASTRE		°C	MIN.	TIPS
			Inf	Sup			
Pancake	4	OPEN GRILL	liscia	ondulata	200	4 - 5	imburrare le piastre, ruotare a metà cottura
Waffle (CIALDE)	4	CONTACT GRILL	WAFFLE			4 - 5	imburrare le piastre
Fette di ananas	4	CONTACT GRILL	ondulata	liscia	200	5 - 6	imburrare le piastre

RICETTE

UOVA STRAPAZZATE PANCETTA E PANE TOSTATO

INGREDIENTI:

- uova 2
- bacon 2 fette
- latte 1 cucchiaino
- sale e pepe q.b.
- pane da toast 2 fette

PREPARAZIONE:

Sbattere le uova con il latte e il sale fino a quando non si forma un composto leggero e spumoso. Inserire la piastra liscia nella parte inferiore e la piastra ondulata nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità OPEN GRILL. Regolare la manopola termostato inferiore a 230° e quella superiore a 230°. Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizzerà la scritta READY, versate il mix di uova in un angolo della piastra e cucinate per 2-3 min avendo cura con una spatola in legno di mescolarle bene per cuocerle uniformemente. Nel frattempo nella stessa piastra cucinate anche le fette di bacon per 3-4min girandole a metà cottura circa, mentre nell'altra piastra piana tostate il pane per 3-4min girandolo a metà cottura circa. Comporre il piatto e servire.

CROSTINI ALLA SPUMA DI MELANZANE

INGREDIENTI:

- melanzane 1
- ricotta 100gr
- aglio in polvere q.b.
- prezzemolo q.b.
- olio di oliva 4 cucchiaini
- sale q.b.
- pepe q.b.
- baguette 1

PREPARAZIONE:

Lavare le melanzane, sbucciatele e tagliatele a fette spesse. Inserire la piastra liscia nella parte inferiore e la piastra

ondulata nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità CONTACT GRILL. Regolare la manopola termostato inferiore a 230° e quella superiore in posizione 230°. Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizzerà la scritta READY, posizionare le melanzane sulla piastra inferiore e cucinare per 8-10 min circa fino a quando saranno morbide. Tagliare le fette di melanzane grossolanamente e mettetele in un mixer con la ricotta, lo spicchio d'aglio e il prezzemolo sminuzzato, un pizzico di sale e uno di pepe, oltre all'olio. Frullare fino a ottenere un composto liscio e a grana fine. Ungere il pane (tagliato a fette) con l'olio d'oliva e cucinarlo a 230°C sempre con le piastre in modalità CONTACT GRILL per 1-2 minuti fino ad ottenere la doratura desiderata. Spalmare sul pane abbrustolito la crema di melanzane, irrorare con due cucchiaini di olio e servirle.

INSALATA DI CARNE CON RUCOLA E POMODORINI

INGREDIENTI:

- fettine di carne di vitello 2
- rucola 100gr
- pomodorini tondi 10-12
- scaglie di grana 100gr
- sale q.b.
- olio di oliva q.b.

PREPARAZIONE:

Preparare l'insalata di rucola e pomodorini: lavare la rucola, mettetela su un canovaccio pulito per lasciarla asciugare, tagliare i pomodorini in 4 parti. Inserire la piastra ondulata nella parte inferiore e la piastra liscia nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità CONTACT GRILL. Regolare la manopola termostato inferiore a 230° e quella superiore a 230°. Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizzerà la scritta READY, posizionare le fettine di carne precedentemente oliate, pressare con la piastra superiore e cucinare per 2-3min a seconda del grado di cottura desiderato. Tagliare la carne a listarelle e disporle sul letto di

rucola e pomodorini, salate ed aggiungete le scaglie di grana. Condire con un filo d'olio.

COSTATE AROMATIZZATE AL CAFFÈ

INGREDIENTI:

- costate di manzo (2 da 250gr l'una)
- olio d'oliva

PER LA MISCELA AL CAFFÈ:

- semi di cumino 2 cucchiaini
- chicchi di caffè 2 cucchiaini
- peperoncino dolce 1 cucchiaino
- paprika 1 cucchiaino
- sale grosso 1 cucchiaino
- pepe 1 cucchiaino

PREPARAZIONE:

Preparare la miscela al caffè: versare i semi di cumino e il caffè in un robot da cucina e riduceteli in polvere non troppo fini. Versare la polvere ottenuta in una ciotola, aggiungere gli altri ingredienti e mescolare bene. Oliare leggermente la carne e condirla con le spezie; coprire il tutto e lasciare a temperatura ambiente per 30min circa. Inserire la piastra ondulata nella parte inferiore e la piastra liscia nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità CONTACT GRILL. Regolare la manopola termostato inferiore a 230° e quella superiore a 230°. Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia e il tasto SEAR per entrambe le piastre. Quando la scritta SEAR smetterà di lampeggiare sul display, posizionare la carne nella piastra inferiore pressare con la piastra superiore e cucinare per 6-8min a seconda del grado di cottura desiderato. Servire calde.

FILETTO DI MANZO CON SALSA AI FUNGHI

INGREDIENTI:

- filetti di manzo 4
- sale q.b.
- pepe nero da macinare al momento q.b.
- spicchio d'aglio 2
- senape di Digione 2 cucchiaini
- burro 60gr
- olio di oliva q.b.

INGREDIENTI PER LA SALSA AI FUNGHI:

- burro 30gr
- gorgonzola 1 cucchiaino
- scalogni 2
- funghi 300gr
- whisky 1/2 bicchierino
- panna 200gr

- succo di limone q.b.
- prezzemolo q.b.

PREPARAZIONE:

Condire la carne con sale e pepe e lasciatela riposare a temperatura ambiente per un ora circa.

Preparare la salsa ai funghi: in una padella sciogliere il burro, aggiungere gli scalogni affettati e cucinare per 2-3min. Aggiungere i funghi e cuocere per altri 5min. A questo punto sfumare con il whisky, cuocere per 1 minuto, aggiungere un bicchiere d'acqua e cucinare per un altro minuto circa. Aggiungere la panna liquida, il succo di un limone, il prezzemolo, il gorgonzola e portare a bollore. Cuocere finché la salsa non sarà bella densa; aggiustare di sale e pepe e metterla da parte.

Nel frattempo preparare il condimento della carne con cui spennellerete i filetti durante la cottura; in una piccola padella mettere il burro, la senape e l'aglio. Cuocete a fiamma dolce fino a quando il burro non si scioglie. Tenete in caldo. Inserire la piastra ondulata nella parte inferiore e la piastra liscia nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità CONTACT GRILL. Regolare la manopola termostato inferiore a 230° e quella superiore a 230°. Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia e il tasto SEAR per entrambe le piastre. Quando la scritta SEAR smetterà di lampeggiare sul display, posizionare i filetti (precedentemente spennellati con la salsa in entrambi i lati) sopra la piastra inferiore e chiudere la griglia. Cuocere per 6-8 min a seconda del grado di cottura desiderata e dallo spessore dei filetti. Al termine togliere i filetti e servirli ricoperti con la salsa di funghi preparata precedentemente.

HAMBURGER CON PANE DI SEGALE TOSTATO

INGREDIENTI:

- pane di segale 8 fette
- carne macinata di prima scelta 500gr
- emmenthal a fette 100gr
- olio di oliva 2 cucchiaini
- cipolle affettate 2
- burro a temperatura ambiente q.b.
- salsa worchester 2 cucchiaini
- sale q.b.
- pepe q.b.
- zucchero mezzo cucchiaino

PREPARAZIONE:

Preparare gli hamburger: in una terrina mescolare la carne macinata, la salsa worchester, il sale, il pepe e amalgamare bene il tutto. Formare con le mani 4 hamburger di circa 2cm

di spessore. Posizionare la griglia in modalità OPEN GRILL e inserire la piastra liscia nella parte inferiore e la piastra ondulata nella parte superiore. Regolare la manopola termostato inferiore a 230° e quella superiore a 230°.

Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizzerà la scritta READY, posizionare le cipolle affettate condite con l'olio di oliva e lo zucchero sopra la piastra inferiore e cucinatele per 5-6 min circa mescolandole spesso con una spatola in modo da uniformare la cottura e renderle tenere. In contemporanea nell'altra piastra cucinate gli hamburger per 12min circa ruotandoli dopo 5-6 min circa (il tempo di cottura varia a seconda dello spessore degli hamburger). Appena le cipolle saranno cotte toglierle dalla piastra e tostare le fette di pane imburrate solo in un lato per 1-2 minuti.

Mettere le fette di pane in un tagliere con il lato tostato rivolto verso l'alto, cospargere con le cipolle, posare gli hamburger e ricoprire con il formaggio. Chiudere il panino con la fetta di pane con il lato tostato rivolto verso il basso. Attendere che la piastra sia nuovamente calda dopodiché inserire i toast e pressare bene con la piastra superiore.

Cucinare per 2-3 min circa fino ad ottenere la cottura del pane desiderata.

COSTOLETTE DI AGNELLO ALL'ACETO BALSAMICO E ROSMARINO

INGREDIENTI:

- costolette di agnello 6
- rosmarino tritato 10gr
- aglio tritato 10gr
- aceto balsamico 100ml
- zucchero 15gr
- sale q.b.
- pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Mescolare tutti gli ingredienti in un recipiente abbastanza grande; coprire e lasciare marinare l'agnello in frigo per almeno 1-2 ore. Inserire la piastra ondulata nella parte inferiore e la piastra liscia nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità CONTACT GRILL. Regolare la manopola termostato inferiore a 230° e quella superiore a 230°. Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizzerà la scritta READY, posizionare le costolette sopra la piastra inferiore.

Cuocere per 11'-13' minuti circa a seconda del grado di cottura desiderata e dallo spessore della costoletta (consigliamo di girarle a metà cottura perché l'osso non permette alla piastra superiore di toccare la carne in alto). Nel frattempo a parte

ridurre la marinata in un padellino e servire come salsina sulle le costolette di agnello grigliate.

SPIEDINI DI POLLO CREMA AL MIELE E LIMONE VERDE

INGREDIENTI:

- petto di pollo 500gr

INGREDIENTI PER LA MARINATURA:

- peperoncino 1 cucchiaino
- coriandolo 1 cucchiaino
- olio di oliva 10cl
- cipollotti 2
- aglio 3 spicchi
- zenzero grattugiato 1 cucchiaino
- zucchero 1 cucchiaino
- succo di lime 1 cucchiaino
- sale grosso 1 cucchiaino
- pepe q.b.

INGREDIENTI PER LA CREMA AL MIELE E LIMONE:

- panna da cucina 5 cl
- scorza grattugiata di lime 1/2 cucchiaino
- succo di lime 1 cucchiaino
- olio di oliva 1 cucchiaino
- miele 1 cucchiaino
- sale q.b.

PREPARAZIONE:

Preparare la marinatura: mettere tutti gli ingredienti in un robot da cucina e frullare fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettere in un piatto fondo il pollo tagliato a cubi di 2cm di larghezza, aggiungere la marinatura e ricoprire tutto il pollo in modo omogeneo. Coprire con una pellicola per alimenti e lasciare marinare per 1-2 ore.

Preparare la crema mescolando tutti gli ingredienti in una ciotola, coprire con la pellicola trasparente e tenere in frigorifero. Infilzare il pollo a pezzi negli spiedini. Inserire la piastra ondulata nella parte inferiore e la piastra liscia nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità CONTACT GRILL. Regolare la manopola termostato inferiore a 230° e quella superiore in posizione 230°. Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizzerà la scritta READY, posizionare gli spiedini sulla piastra inferiore pressare con quella superiore e cucinare per 11-13 min circa girandoli 1-2 volte su se stessi. Servire gli spiedini caldi accompagnati con la crema al limone e miele.

COSCE DI POLLO ALLA PROVENZALE

INGREDIENTI:

- cosce di pollo 3 (550gr)

INGREDIENTI PER LA MARINATURA:

- vino bianco secco 25cl
- olio di oliva 4 cucchiaini
- senape con semi 3 cucchiaini
- aceto di vino bianco 3 cucchiaini
- erbe provenzali 2 cucchiaini
- aglio tritato 2 spicchi
- sale grosso 2 cucchiaini
- peperoncino di cayenna 1 cucchiaino

PREPARAZIONE:

Preparare la marinata mescolando tutti gli ingredienti in una ciotola. Con una lama affilata tagliare in più punti la parte carnosa delle cosce aprendole leggermente. Mettere le cosce nella ciotola della marinata e girarle da tutti i lati per avvolgerle bene; lasciare marinare per 2-3 ore. Inserire la piastra ondulata nella parte inferiore e la piastra liscia nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità CONTACT GRILL. Regolare la manopola termostato inferiore a 210° e quella superiore in posizione 210°. Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizzerà la scritta READY, posizionare le cosce di pollo sulla piastra inferiore pressare con quella superiore e cucinare per 20-25min circa girandoli 2-3 volte su se stesse. Una volta cotte posizionarle in un piatto di portata e servire.

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

INGREDIENTI:

- gamberoni 16/20 pz

INGREDIENTI PER LA MARINATA:

- prezzemolo q.b.
- limoni 2
- sale q.b.
- pepe q.b.
- aglio 2 spicchi

PREPARAZIONE:

Preparare la marinata tritando finemente l'aglio e il prezzemolo e aggiungere il succo del limone; salare e aggiungere una spolverizzata di pepe.

Lavate i gamberoni, asciugarli bene e lasciarli marinare per almeno mezz'ora.

Inserire la piastra ondulata nella parte inferiore e la piastra liscia nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità

CONTACT GRILL.

Regolare la manopola termostato inferiore a 210° e quella superiore in posizione 210°

Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizzerà la scritta READY, posizionare i gamberoni scolati dalla marinatura sulla piastra inferiore pressare con quella superiore e cucinare per 4-6min circa.

Al momento di servire, decorate il piatto con qualche fetta di limone e il contorno di verdure.

SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLO YOGURT

INGREDIENTI:

- filetto di salmone 500gr
- olio di oliva q.b.

INGREDIENTI PER LA SALSA:

- yogurt greco 250gr
- aglio 1 spicchio
- sale 1 cucchiaino
- zucchero 1 pizzico
- erba cipollina 20gr
- prezzemolo 20gr
- pepe bianco q.b.

PREPARAZIONE:

Preparare la salsa: lavare ed asciugare bene il prezzemolo e l'erba cipollina, a parte tritare l'aglio.

Versare lo yogurt in una ciotola, aggiungere gli aromi, l'aglio, il sale, lo zucchero il pepe e frullare fino ad ottenere una crema morbida. Mettere in frigo a riposare per almeno 30min.

Inserire la piastra liscia nella parte inferiore e la piastra ondulata nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità OVEN GRILL.

Regolare la manopola termostato inferiore a 230° e quella superiore in posizione 230°

Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizzerà la scritta READY, posizionare il filetto precedentemente oliato sulla piastra inferiore, chiudere la piastra superiore in modalità OVEN GRILL (nella posizione più vicina al cibo senza toccarlo) e cucinare per 25-30 min circa (per ottimizzare il risultato finale ruotare a metà cottura circa, il salmone di 180° perchè nella parte posteriore la piastra è più vicina al cibo).

Terminata la cottura, posizionare il salmone in un piatto da portata e servire accompagnato con la salsa allo yogurt.

CALAMARO ALLA GRIGLIA

INGREDIENTI:

- calamaro grande 400gr
- limone 1
- prezzemolo 1 ciuffo
- olio di oliva q.b.
- origano q.b.
- sale q.b.
- peperoncino in polvere q.b.

PREPARAZIONE:

Viscerare il calamaro, staccare la testa, togliere l'osso all'interno e sciaquarlo bene.

Inserire la piastra ondulata nella parte inferiore e la piastra liscia nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità CONTACT GRILL.

Regolare la manopola termostato inferiore a 210° e quella superiore in posizione 210°.

Premere il tasto START/STOP per preriscaldare la griglia.

Quando il display visualizzerà la scritta READY, posizionare il calamaro precedentemente oliato sulla piastra inferiore pressare con quella superiore e cucinare per 10-12min circa.

In una ciotola preparate il condimento mescolando l'olio con il prezzemolo tritato, il succo di limone, una presa di origano, un pizzico di sale e di peperoncino.

Una volta che il calamaro sarà cotto toglietelo dalla griglia e conditelo con questa salsina.

Comporre il piatto e servire.

PANCAKE ALLA BANANA

INGREDIENTI:

- banane 1
- uova 2 (1 intero + 1 albume)
- latte 150ml
- farina 00 100gr
- burro 70gr
- sale q.b.
- zucchero 1 cucchiaino
- lievito per dolci 16gr

PREPARAZIONE:

Sbucciate la banana e riducetela in purea schiacciandola bene con una forchetta. In un'altra terrina sbattete 1 uovo intero con lo zucchero ed aggiungete il latte a filo sempre mescolando; versare poi 50 g di burro fuso, poi unire poco a poco la farina setacciata con il lievito ed un pizzico di sale; aggiungere anche la polpa schiacciata delle banane amalgamando bene tutti gli ingredienti e mettere il composto in frigorifero per 10 minuti.

Nel frattempo montate l'albume a neve ben ferma.

Riprendete il composto e incorporatevi l'albume montato con movimenti delicati dal basso verso l'alto. Inserire la piastra liscia nella parte inferiore e la piastra ondulata nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità OPEN GRILL. Regolare la manopola termostato inferiore a 200° e quella superiore a 200°. Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizzerà la scritta READY, ungere con un po' di burro le piastre, versatevi 1-2 cucchiaini di pastella allargandola velocemente sulla superficie in modo da ottenere un cerchio; lasciare cuocere per circa 2 minuti, fino a quando noterete delle bollicine su tutta la superficie del pancake, poi giratelo dall'altro lato e fate cuocere per altri 2 minuti circa. I pancake possono essere accompagnati in molti modi: crema al cioccolato, sciroppo d'acero, mirtilli freschi, scaglie di cioccolato, miele, panna montata, zucchero a velo.

ANANAS GRIGLIATO CON IL GELATO

INGREDIENTI:

- ananas 1
- miele q.b.
- zucchero di canna q.b.
- menta fresca q.b.
- zucchero a velo q.b.
- gelato vaniglia q.b.

PREPARAZIONE:

Prendete l'ananas, togliere le foglie e la buccia. Poi tagliare il frutto a fette dallo spessore di circa 1-2 cm e cospargete ogni fetta di zucchero di canna da entrambi i lati. Inserire la piastra ondulata nella parte inferiore e la piastra liscia nella parte superiore e posizionare la griglia in modalità CONTACT GRILL. Regolare la manopola termostato inferiore a 200° e quella superiore a 200°. Premere il tasto START / STOP per preriscaldare la griglia. Quando il display visualizzerà la scritta READY, spennellare l'ananas su entrambi i lati con del miele e posizionarlo sopra la griglia. Chiudere la griglia e cuocere per 5-6min.

Una volta cotte mettere le fette in un piatto da portata, decorare con delle foglioline di menta fresca, spolvere con dello zucchero a velo e servire con delle palline di gelato.

SOLO SE IN POSSESSO DELL'ACCESSORIO SET PIASTRE WAFFEL

WAFFLE (CIALDE) CLASSICHE

DOSI PER: 8 cialde

PREPARAZIONE: 10min

TEMPO DI COTTURA: 10min

INGREDIENTI:

- farina 2 tazze / 460gr
- sale 1 cucchiaino
- lievito 4 cucchiaini / 10gr
- zucchero bianco 2 cucchiaini / 30gr
- uova 2
- latte tiepido 1 tazza e 1/2 / 345ml
- burro fuso 75gr
- estratto di vaniglia 1 cucchiaino

PREPARAZIONE:

In una ciotola capiente miscelare la farina, il sale, il lievito e lo zucchero e mettere da parte. Sbattere le uova in un'altra ciotola. Aggiungere il latte, il burro e la vaniglia. Versare la farina e gli altri ingredienti nella ciotola con il latte e le uova e amalgamare con una frusta. Preriscaldare la piastra per cialde. Quando sul display appare la scritta ready, imburrare la piastra o applicare uno spray antiaderente, quindi versare un misurino in ciascuna delle formelle della piastra aiutandosi con un cucchiaino se necessario; stendere l'impasto con una spatola. Cuocere le cialde fino a quando risultino dorate e croccanti (5 min). Continuare fino ad esaurimento del composto. Servire immediatamente.

CIALDE ALLA BELGA

DOSI PER: 10-12 cialde

PREPARAZIONE: 15min

TEMPO DI COTTURA: 15min

INGREDIENTI:

- farina per torte 2 tazze / 460gr
- sale 1/2 cucchiaino
- lievito 2 cucchiaini / 5gr
- zucchero bianco 2 cucchiaini / 30gr
- uova 4
- latte tiepido 2 tazze / 460gr
- burro fuso 70gr
- estratto di vaniglia 1/2 cucchiaino

PREPARAZIONE:

In una ciotola capiente miscelare la farina, il sale e il lievito e mettere da parte. In un'altra ciotola, sbattete i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa. Aggiungere l'estratto di vaniglia, il burro fuso e il latte alle uova e amalgamare con una frusta. Riunire il contenuto delle

due ciotole e amalgamare con una frusta. Non miscelare eccessivamente. In una terza ciotola, montate gli albumi a neve ferma con una frusta elettrica per 1-2 minuti. Con la spatola di gomma, incorporare con cura gli albumi nel composto per cialde. Non miscelare eccessivamente. Preriscaldare la piastra per cialde. Quando sul display appare la scritta ready, imburrare la piastra o applicare uno spray antiaderente, quindi versare un misurino in ciascuna delle formelle della piastra aiutandosi con un cucchiaino se necessario; stendere l'impasto con una spatola. Cuocere le cialde fino a quando risultino dorate e croccanti (5 min). Continuare fino ad esaurimento del composto. Servire immediatamente.

CIALDE AL CIOCCOLATO E CANNELLA

DOSI PER: 8-10 cialde

PREPARAZIONE: 10min

TEMPO DI COTTURA: 15min

INGREDIENTI:

- farina 2 tazze / 460gr
- sale 1 cucchiaino
- lievito 1 cucchiaino / 3gr
- zucchero 170gr
- uova 2
- latte tiepido 1 tazza e 1/2 / 345ml
- burro 80gr
- estratto di vaniglia 1 cucchiaino
- cioccolato fondente 140gr
- cacao in polvere 60gr
- cannella 6gr

PREPARAZIONE:

Porre il cioccolato e il burro in una ciotola da microonde e scaldare in forno alla massima potenza per 30 secondi. Miscelare fino a quando il cioccolato e il burro si sono fusi completamente e il composto risulta liscio. Lasciare raffreddare leggermente. Amalgamare con una frusta le uova, il latte e la vaniglia in una ciotola capiente e incorporare accuratamente il composto burro-cioccolato. Passare al setaccio la farina, lo zucchero, il cacao in polvere, la cannella, il lievito e il sale insieme in una ciotola capiente. Aggiungere la miscela di farina e altri ingredienti alle uova e amalgamare il tutto con una frusta fino a quando il composto risulta sufficientemente liscio. Preriscaldare la piastra per cialde. Quando sul display appare la scritta ready, imburrare la piastra o applicare uno spray antiaderente, quindi versare un misurino in ciascuna delle formelle della piastra aiutandosi con un cucchiaino se necessario; stendere l'impasto con una spatola. Cuocere le cialde fino a quando risultino dorate e croccanti (5 min). Continuare fino ad esaurimento del composto. Servire immediatamente.

Belangrijke waarschuwingen

Veiligheidswaarschuwingen



Gevaar!

Veronachtzaming van deze waarschuwingen kan de oorzaak zijn van letsel door elektrische schokken met gevaar voor het leven.

- Controleer, alvorens het apparaat op het stopcontact aan te sluiten, of:
 - de netspanning van uw elektriciteitsnet overeenkomt met de spanning aangeduid op het typeplaatje van het apparaat;
 - Het stopcontact een minimaal vermogen van 16A heeft en voorzien is van een aardleiding.
 - Elk beroepsmatig, oneigenlijk gebruik of gebruik dat niet conform de gebruiksaanwijzingen is, ontheft de fabrikant van elke aansprakelijkheid.
- Controleer of het netsnoer niet in contact komt met delen van het apparaat die warm worden tijdens het gebruik. Indien het netsnoer beschadigd is, mag het uitsluitend vervangen worden door de fabrikant of zijn technische servicedienst teneinde elk risico te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit en neem de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt opgeborgen of de bakplaten worden verwijderd en voordat reiniging of onderhoud wordt uitgevoerd. Controleer of het apparaat volledig afgekoeld is.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dompel het apparaat niet onder in water.
- **Het apparaat mag niet werken door middel van een externe timer of een afstandsbediening.**
- Gebruik alleen verlengsnoeren die conform de geldende veiligheidsvoorschriften zijn. Controleer of ze in goede toestand verkeren en de geschikte doorsnede hebben.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen.



Opgelet!

Veronachtzaming van deze waarschuwingen kan de oorzaak zijn van letsel of schade aan het apparaat.

- Dit apparaat is geschikt voor het bereiden van voedsel.

Het mag dus niet gebruikt worden voor andere doeleinden en mag op geen enkele manier gewijzigd of eigenhandig gerepareerd worden.

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik in de volgende ruimten is niet voorzien: ruimten ingericht als keukens, kantoren en andere werkzones, vakantieboerderijen, hotels, kamerverhuurders, motels en andere logiesgelegenheden.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met verstandelijke, lichamelijke en zintuiglijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis, mits ze onder streng toezicht staan en bekend zijn met het veilige gebruik van het apparaat en de risico's die eraan verbonden zijn. Houd toezicht op kinderen en zorg ervoor dat ze niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en laat het niet zonder toezicht werken.
- Gebruik het apparaat nooit zonder bakplaten.
- Berg het apparaat pas op wanneer het volledig afgekoeld is.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik



Gevaar voor brandwonden!

Bij veronachtzaming mogelijke verbranding of brandwonden.

- Wanneer het apparaat in werking is, kan de temperatuur van de buitenste oppervlakken zeer hoog worden. Gebruik altijd de handgreep (2) of ovenwanten indien nodig.
- Verwijder of vervang de bakplaten wanneer het

apparaat volledig is afgekoeld.



Nota Bene :

Dit symbool duidt op belangrijke tips en informatie voor de gebruiker.

- Bereid geen voedsel dat gewikkeld is in plasticfolie, aluminiumfolie of polyethyleen zakjes, om brandgevaar te voorkomen.



Dit product is in overeenstemming met Verordening (EG) nr. 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met levensmiddelen.

Verwerking van het apparaat



Verwerk het apparaat niet samen met het huishoudelijk afval, maar breng het naar een officieel centrum voor gescheiden afvalinzameling.

BESCHRIJVING

1. **Onderstuk en deksel:** stevige roestvrijstalen structuur met zelfregelend deksel.
2. **Handgreep:** robuuste handgreep van drukgegoten metaal om het deksel aan de hand van de dikte van het voedsel af te stellen.
3. **Ontgrendelknoppen plaat:** druk hierop om de plaat te ontgrendelen en te verwijderen
4. **Vergrendel-/ontgrendelsysteem van de grillplaten**
5. **Ontgrendelhendel scharnier:** hiermee kan het apparaat compleet geopend worden om in vlakke stand te werken
6. **Knop voor hoogteverstelling:** om de bovenste plaat/deksel op de gewenste hoogte te blokkeren, voor het bereiden van voedsel dat niet samengedrukt hoeft te worden.
7. **Controlelampje inschakeling.**
8. **Start/stop-toets.**
9. **Timertoets ▼:** om de bereidingstijd aan te passen (te verlagen).
10. **Timertoets ▼:** om de bereidingstijd aan te passen (te verhogen).
11. **"Sear"-toets (dichtschroeien) van de onderste plaat.**
12. **Thermostaatkноп van de onderste plaat:** om de temperatuur tussen 60°C en 230°C te regelen of de onderste plaat uit te schakelen.
13. **"Sear"-toets van de bovenste plaat.**
14. **Thermostaatkноп van de bovenste plaat:** om de temperatuur tussen 60°C en 230°C te regelen of de

bovenste plaat uit te schakelen.

15. **Verwijderbare platen:** met anti-aanbaklaag en wasbaar in de vaatwasser, eenvoudig te reinigen. HET AANTAL EN HET SOORT PLATEN HANGT AF VAN HET MODEL.

15a. Grillplaten: perfect om biefstukken, hamburgers, kip en groenten te grillen.

15b. Gladde platen: voor de perfecte bereiding van pannenkoeken, eieren, spek en schaaldieren.

16. Vetopvangbak: opgenomen in het apparaat en verwijderbaar voor eenvoudige reiniging.

17. Schraper: voor reiniging van de platen na gebruik.

EERSTE GEBRUIK

Verwijder al het verpakkingsmateriaal en de etiketten van de plaat.

Controleer of alle onderdelen van het nieuwe apparaat uit het verpakkingsmateriaal zijn verwijderd alvorens het weg te gooien. Men adviseert om de doos en het verpakkingsmateriaal voor het volgende gebruik te bewaren.



Nota Bene : Reinig vóór gebruik het onderstuk, het deksel en de bedieningsknoppen met een vochtige doek om stof dat zich tijdens het transport heeft afgezet te verwijderen.

Reinig zorgvuldig de bakplaten, de vetopvangbak en de schraper. De platen, de vetopvangbak en de spatel mogen in de vaatwasser gewassen worden.



Nota Bene: De eerste keer dat het apparaat gebruikt wordt, kan het een lichte geur en een beetje rook afgeven. Dit is volkomen normaal en gebruikelijk voor alle apparaten met een anti-aanbaklaag.

Het apparaat wordt met een schraper geleverd die gebruikt kan worden om de platen te reinigen nadat het apparaat volledig is afgekoeld (minstens 30 minuten). De schraper kan ook gedurende enkele seconden tijdens de werking van het apparaat gebruikt worden om voedselresten en vet te verwijderen.

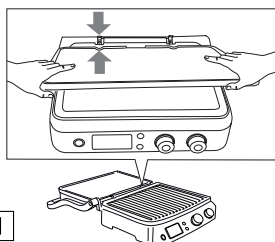
Als de schraper te lang op een nog hete plaat wordt gebruikt, kan het plastic waarvan hij is gemaakt smelten.



Nota bene: de verwijderbare platen (grillplaten en gladde platen) zijn perfect uitwisselbaar.

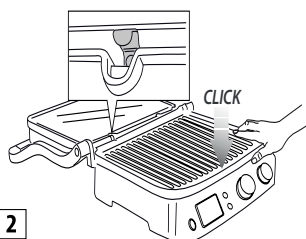
Inbrengen van de bakplaten

- Plaats het apparaat in de vlakke stand (figuur 1). Breng één plaat per keer aan.



1

- Elke plaat kan zowel in de bovenste als in de onderste zitting worden ingebracht (figuur 2).



2

Om de platen te verwijderen

Plaats het apparaat in de vlakke stand.

Zoek aan de rechterkant de ontgrendelknoppen (3) van de platen. Druk stevig op de knop en de plaat zal uit het onderstuk vrijkomen. Pak de plaat met beide handen beet, schuif hem langs de metalen steunen en til hem uit het onderstuk. Druk op de andere ontgrendelknop om de tweede plaat op dezelfde manier te verwijderen.



Gevaar voor brandwonden! Verwijder of vervang de bakplaten wanneer het apparaat volledig is afgekoeld.

Plaatsen van de vetopvangbak

Tijdens de werking van het apparaat moet de vetopvangbak in zijn zitting aan de achterkant van het apparaat zijn ingebracht. Het vet uit het voedsel loopt via de afvoeropening in de platen in de vetopvangbak.



Nota Bene: Controleer tijdens de bereiding dikwijls de vetopvangbak.

Na de bereiding moet het verzamelde vet op de juiste wijze verwerkt worden. De vetopvangbak mag in de vaatwasmachine gewassen worden.



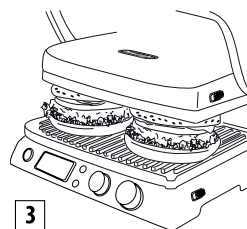
Opgelet! Tijdens de bereiding moet altijd maximale aandacht worden betracht. Pak, om het apparaat te openen, de handgreep beet die altijd koud blijft. De onderdelen van

drukgegoten aluminium worden daarentegen zeer heet: raak ze niet aan tijdens of meteen na de bereiding van het voedsel. Laat het apparaat afkoelen (minstens 30 minuten) alvorens werkzaamheden uit te voeren. Laat het apparaat uitsluitend werken met ingebrachte vetopvangbak. Ledig de vetopvangbak uitsluitend wanneer het apparaat volledig afgekoeld is. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de bak om morsen van vloeistoffen te voorkomen.

BEREIDINGSSTANDEN VAN HET APPARAAT

Contactgrill (gesloten stand)

- De bovenste plaat rust op de onderste plaat. Dit is de eerste bereidingsstand, wanneer het apparaat als contactgrill wordt gebruikt. De bovenste plaat past zich automatisch aan de dikte van het voedsel aan dat op de onderste plaat is gelegd. Op die manier wordt het voedsel op gelijkmatige wijze aan beide kanten bereid. De contactgrill is ideaal voor het bereiden van hamburgers, ontbeend vlees in dunne plakken, groenten en broodjes. De "contactfunctie" is perfect om in korte tijd en op gezonde wijze voedsel te bereiden. Met een contactgrill kan voedsel snel bereid worden omdat het aan beide kanten contact maakt met de platen (figuur 3).

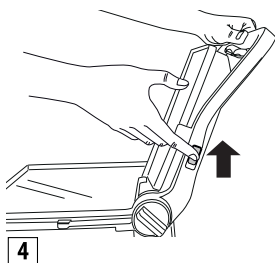


De groeven in de plaat en de opening aan de achterkant van het apparaat zorgen ervoor dat het vet uit het voedsel wordt afgevoerd en in een speciale bak wordt opgevangen. Het apparaat heeft een speciale handgreep en scharnier waarmee de bovenste plaat aan de hand van de dikte van het voedsel geregeld kan worden. Als men meerdere soorten voedsel tegelijkertijd met de contactgrill wil bereiden, moeten deze van dezelfde dikte zijn zodat het deksel (bovenste plaat) gelijkmatig kan sluiten.

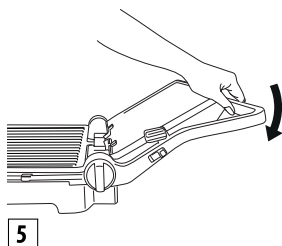
Vlakke stand (volledig geopend)

- De bovenste plaat bevindt zich op hetzelfde niveau als de onderste plaat. De onderste en de bovenste plaat bevinden zich op hetzelfde niveau en vormen samen één groot bereidingsoppervlak. In deze stand kan het

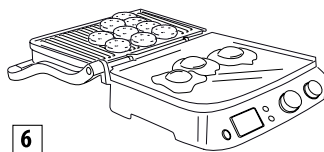
apparaat gebruikt worden als barbecue met grillplaat of gladde plaat. Om het apparaat in deze stand te zetten, moet eerst de ontgrendelhendel van de scharnier aan de rechterkant worden opgezocht. Pak de handgreep met de linkerhand beet en beweeg met de rechterhand de ontgrendelhendel omhoog (figuur 4).



Duw de handgreep naar achteren totdat de bovenste plaat volledig in de vlakke stand is gekanteld (figuur 5).



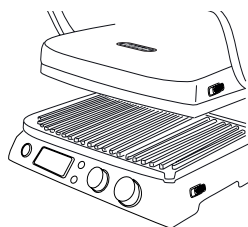
Als de handgreep iets wordt opgetild alvorens de ontgrendelhendel te verplaatsen, wordt de druk op de scharnier verminderd en wordt het openen vereenvoudigd. Het apparaat kan als grill/barbecue worden gebruikt voor de bereiding van hamburgers, biefstukken, kip en vis. Grill/barbecue is de meest veelzijdige wijze om het apparaat te gebruiken. De platen bevinden zich in geopende stand en men beschikt dus over een dubbel bereidingsoppervlak. Er kunnen diverse soorten voedsel op de afzonderlijke platen worden bereid, zonder dat de smaken vermengen, of een grotere hoeveelheid van dezelfde soort voedsel. Dankzij de grill/barbecue-stand kunnen verschillende soorten vlees van verschillende dikte worden gegrild, elk met de gewenste bereidingsgraad. In deze stand moet het voedsel tijdens de bereiding omgekeerd worden. Het apparaat kan ook met de gladde platen worden gebruikt, voor het bereiden van pannenkoeken, kaas, eieren en spek voor het ontbijt (figuur 6).



Het grote bereidingsoppervlak staat gelijktijdige bereiding van diverse soorten voedsel of een grotere hoeveelheid van hetzelfde voedsel toe.

Oven-grill

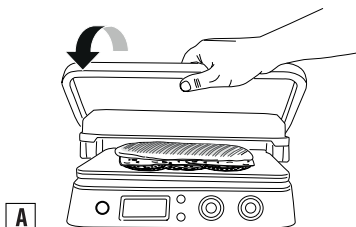
Deze stand (figuur 7) is perfect voor het contactloos grillen van dikke stukken voedsel die een langzame en gelijkmatige bereiding vereisen.



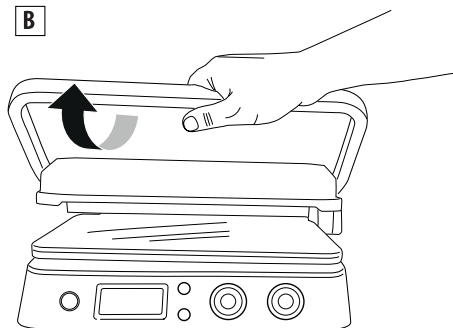
Ideaal voor het bereiden van groenten met een hoog watergehalte aangezien het water op deze manier kan verdampen.

U kunt deze bereidingsstand gebruiken voor het bereiden van zachte sandwiches en voedsel dat niet samengedrukt hoeft te worden

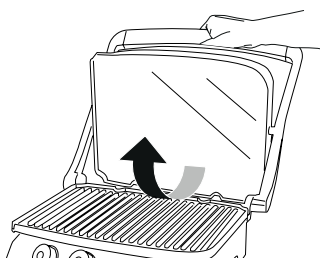
- Leg het voedsel op de onderste plaat.
- Pak de bovenste plaat bij de handgreep beet en plaats hem vlak boven het voedsel (fig. A).



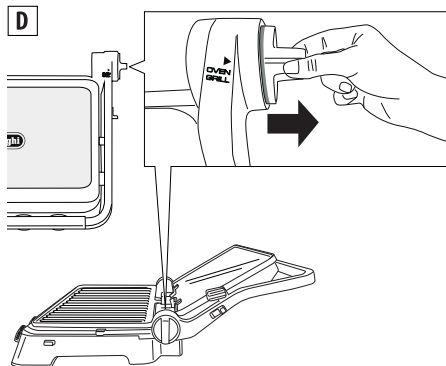
- Draai de hoogteregelknop (6) naar (fig. B).
- De bovenste plaat wordt in zijn stand vergrendeld. Er zijn 4 verschillende hoogteregelingen.

B

- Bij het optillen van de bovenste plaat wordt het regelsysteem automatisch ontgrendeld (fig. C).

**C**

- Na het instellen van de hoogte, kan de regeling aangepast worden door de knop naar buiten te trekken en een nieuwe stand te kiezen (fig. D).



GEBRUIK

Werking

Zodra het apparaat correct is voorbereid en u klaar bent om te beginnen, kiest u een temperatuur tussen 60 en 230°C voor elk van beide platen (bovenste en onderste) met de knoppen 12 en 14.

Druk op de start/stop-toets. Het controlelampje ON gaat branden.

Afhankelijk van de gekozen temperatuur, kunnen er enkele minuten nodig zijn om het apparaat op te warmen. Wanneer de thermostaat de gewenste temperatuur bereikt, geeft het apparaat een geluidssignaal af om aan te geven dat het klaar is voor gebruik. Het display toont "READY".

Het is mogelijk om de temperatuur tijdens het grillen te veranderen, afhankelijk van het type te bereiden voedsel.

Timerfunctie

Wanneer het display "READY" toont, selecteert u de bereidingsstand (zie paragraaf "bereidingsstanden van het apparaat") en legt u het voedsel op de platen.

U kunt de bereidingstijd kiezen met de toetsen (9 e 10) van de timer; in dat geval schakelt het apparaat automatisch uit aan het einde van de bereidingstijd (het display toont "END").

Door op de start/stop-knop te drukken, schakelt het apparaat weer in. Wanneer het voedsel bereid is en u geen bereidingstijd hebt geselecteerd, drukt u op de start/ stop-knop of draait u de knop (12 en 14) naar de stand OFF om het apparaat uit te schakelen.



Nota Bene : • Als geen tijd op de timer is ingesteld, schakelt het apparaat uit na 90 minuten.

"Sear"-functie (dichtschroeien)

Deze functie verwarmt de bovenste en/of onderste plaat gedurende enkele minuten tot een hogere temperatuur. Deze functie is perfect voor het snel dichtschroeien van voedsel aan het begin van de bereiding (ideaal voor dikke stukken vlees). Druk op de start/stop-knop en vervolgens op de "sear"-toets (11 en 13) om de platen voor te verwarmen. Tijdens het voorverwarmen knippert "SEAR" op het display. Wanneer de thermostaat de gewenste temperatuur bereikt, geeft het apparaat een geluidssignaal af en blijft "SEAR" vast op het display branden.

Plaats het voedsel onmiddellijk op de platen. De cyclus wordt in enkele minuten afgerond en "SEAR" verdwijnt van het display.

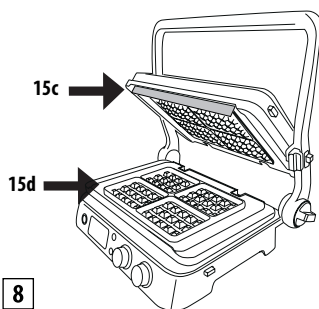


Nota Bene: U kunt deze functie slechts eenmaal om de 30 minuten gebruiken.

Als u na deze cyclus op de "sear"-toets drukt voordat 30 minuten zijn verstreken, zal "SEAR" op het display knipperen en vervolgens doven. Dit betekent dat het apparaat deze opdracht niet heeft geaccepteerd.

Wafelmodus (alleen als de set wafelplaten aanwezig is)

- Breng de wafelplaten (15c/15d) aan zoals aangegeven in fig. 1. Merk op dat in dit geval de platen niet uitwisselbaar zijn en de stand van elke plaat die aangegeven in figuur 8 moet zijn.



- Zodra de onderste plaat in het apparaat is ingebracht, wordt **000** op het display getoond. Draai de temperatuurnoppen naar de stand voor wafels  en druk op de START/STOP-toets.
- Het apparaat start de voorverwarmingsfase. Wanneer de thermostaat de benodigde temperatuur heeft bereikt, geeft het apparaat een geluidssignaal af om aan te geven dat het klaar is voor gebruik. Het display toont "READY".
- Vet de platen licht in met gesmolten boter
- **Schenk een maatschepje in elk vormpje van de plaat**
- Verdeel het beslag en sluit het apparaat.
- Bereid gedurende de tijd die is aangegeven in de recepten.

Als u de timer instelt, worden er drie geluidssignalen afgegeven aan het einde van de bereidingscyclus. De timer verdwijnt van het display en "END" (einde) wordt weergegeven. Het apparaat zal automatisch uitschakelen: Als u de timer niet instelt, kunt u na de laatste wafel de START/STOP-TOETS bedienen om het apparaat uit te zetten.
- Om meer wafels te bereiden, voegt u beslag toe op de onderste plaat en herhaalt u bovenstaande stappen.

⚠ Opgelet! Gebruik geen metalen voorwerpen om de wafels van de plaat te nemen, want deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Onderhoud door de gebruiker

- Gebruik geen metalen voorwerpen die de platen met anti-aanbaklaag kunnen beschadigen. Gebruik daarentegen houten voorwerpen of voorwerpen van hittebestendige kunststof.
- Laat geen plastic voorwerpen in contact met de warme platen, inclusief de bijgeleverde schraper.
- Verwijder tussen de ene en de andere bereiding de voedselresten via de vetafvoeropening en vang ze op in de opvangbak, reinig vervolgens de platen met een stuk keukenpapier en ga weer met de volgende bereiding door.
- Laat het apparaat afkoelen (minstens 30 minuten) alvorens reinigingswerkzaamheden uit te voeren.

Reiniging en verzorging

i Nota Bene : Controleer of het apparaat volledig is afgekoeld alvorens het te reinigen.

Schakel het apparaat na het bereiden uit en verwijder de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen. Gebruik de bijgeleverde schraper om eventuele voedselresten van de platen te verwijderen. De schraper kan met de hand of in de vaatwasser gewassen worden. Ledig de vetopvangbak. De vetopvangbak kan met de hand of in de vaatwasser gewassen worden.

Druk op de ontgrendelknoppen (3) om de platen uit het apparaat te verwijderen. Controleer of de platen volledig zijn afgekoeld alvorens ze aan te raken. De bakplaten mogen in de vaatwasser gewassen worden. Veelvuldig wassen kan echter de eigenschappen van de bekleding verminderen. Het is raadzaam om de buitenkant van de platen te reinigen met een zachte spons of een doek bevochtigd met water en een mild schoonmaakmiddel.

Gebruik geen metalen voorwerpen om de platen te reinigen.

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Netspanning:	220240 V~50/60Hz
Stroomverbruik:	2000 watt

OPLOSSING VAN PROBLEMEN

Getoonde foutmelding	BESCHRIJVING	PROBLEEM	OPLOSSING
	Eén van de platen wordt niet warm:	De elektronische regeling heeft gedetecteerd dat een van de kookplaten niet de ingestelde temperatuur bereikt. De plaat is niet goed in het apparaat ingebracht. De weerstand in de plaat kan beschadigd zijn. De aansluiting van de weerstand kan beschadigd zijn. De elektronische regeling kan beschadigd zijn.	Haal de stekker uit het stopcontact. Controleer of de plaat goed in zijn zitting is ingebracht. Als de voorgestelde oplossing het probleem niet oplost, is het apparaat waarschijnlijk defect. Wend u tot een De'Longhi servicecentrum en geef het type fout aan.
	De elektrische weerstand wordt overmatig lang gevoed.	De elektronische regeling heeft gedetecteerd dat de elektrische weerstand te lang blijft branden.	Haal de stekker uit het stopcontact. Bereid geen voedsel op de plaat dat grote afmetingen heeft of diepgevroren voedsel dat een te lange verwarmingstijd vereist. De elektronische regeling toont de foutmelding gedurende 5 seconden en vervolgens schakelt het apparaat uit. Laat het apparaat afkoelen alvorens het opnieuw te gebruiken.
	Storing van de temperatuursonde.	De elektronische regeling heeft een storing van de temperatuursonde gedetecteerd.	Haal de stekker uit het stopcontact. De temperatuursonde moet vervangen worden. Wend u tot een De'Longhi servicecentrum en geef het type fout aan.

	Storing van de temperatuursonde.	De elektronische regeling heeft een storing van de temperatuursonde gedetecteerd.	Teken het foutnummer op. Haal de stekker uit het stopcontact. De temperatuursonde moet vervangen worden. Wend u tot een De'Longhi servicecentrum en geef het het type fout aan.
		Het apparaat schakelt niet in.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact is gestopt. Steek de stekker in een ander stopcontact. Controleer de installatieautomaat, de differentieelschakelaar of de lijnzekering. Als de voorgestelde oplossing het probleem niet oplost, is het apparaat waarschijnlijk defect. - Wend u tot een De' Longhi servicecentrum.
		Bij bediening van de START/STOP-knop gaat het apparaat niet aan.	De temperatuurknoppen staan op de stand 0. Het bovenste en onderste display toont OFF (uit). Draai de temperatuurknoppen naar de gewenste stand en druk op de START/STOP-toets.
		Bij bediening van de SEAR-toetsen gaat het opschrift SEAR op het display knipperen en gaat vervolgens uit.	De SEAR-functie kan slechts eenmaal om de 30 minuten gebruikt worden. Als u probeert om deze functie een tweede keer binnen 30 minuten te gebruiken, weigert de elektronische regeling deze opdracht. Wacht 30 minuten alvorens de SEAR-functie opnieuw te gebruiken.

BEREIDINGSTABEL

RUND- VLEES	DIKTE (cm)	AANTAL STUKS	BEREIDINGS- NIVEAU	MODUS	PLATEN		°C	SEAR	MIN.	TIPS
					Ond.	Bov.				
Biefstuk	0,5 - 1	2	Doorbakken	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	230	✓	2 - 3	vet het voedsel goed in
Biefstuk	0,5 - 1	4	Doorbakken	VLAKKE STAND	ribbel- platen	gladde platen	230		5 - 6	vet het voedsel goed in, draai hal- verwege bereidings- tijd om
Runderfilet, haas	3-4	4	Rood van binnen	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	230	✓	4 - 5	vet het voedsel goed in
Runderfilet, haas	3-4	4	Medium gebakken	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	230	✓	7 - 8	vet het voedsel goed in
Runderfilet, haas	3-4	4	Doorbakken	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	230	✓	10 - 11	vet het voedsel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	2	Medium gebakken	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	230		4 - 5	vet het voedsel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	2	Doorbakken	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	230		7 - 8	vet het voedsel goed in
Ribstuk, entrecote	2-3	4	Medium gebakken	VLAKKE STAND	ribbel- platen	gladde platen	230		10 - 12	vet het voedsel goed in, draai hal- verwege bereidings- tijd om
Ribstuk, entrecote	2-3	4	Doorbakken	VLAKKE STAND	ribbel- platen	gladde platen	230		14 - 16	vet het voedsel goed in, draai hal- verwege bereidings- tijd om

Hamburgers	2-3	6	Doorbakken	CONTACT GRILL	ribbel-platen	gladde platen	230	√	8 - 10	vet het voedsel goed in
Spiesjes		6	Doorbakken	CONTACT GRILL	ribbel-platen	gladde platen	230		13 - 15	vet het voedsel goed in, draai halverwege bereidings-tijd om

SCHAPENVLEES	DIKTE (cm)	AANTAL STUKS	BEREIDINGS-NIVEAU	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
					Ond.	Bov.			
Kotelet	1.5-3	6	Medium gebakken	CONTACT GRILL	ribbel-platen	gladde platen	230	10 - 12	vet het voedsel goed in, draai
Kotelet	1.5-3	6	Doorbakken	CONTACT GRILL	ribbel-platen	gladde platen	230	12 - 14	koteletten halverwege bereidingstijd om

VARKENSVLEES	DIKTE (cm)	AANTAL STUKS	MODUS	PLATEN		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				Ond.	Bov.				
Biefstuk	1-2	4	CONTACT GRILL	ribbel-platen	gladde platen	230	√	7 - 9	vet het voedsel goed in
Biefstuk	1-2	8	VLAKKE STAND	ribbel-platen	gladde platen	230		14 - 16	vet het voedsel goed in, draai halverwege bereidingstijd om
Karbonade	<2,5	4	CONTACT GRILL	ribbel-platen	gladde platen	230		9 - 11	vet het voedsel goed in, draai halverwege bereidingstijd om
Karbonade	<2,5	8	VLAKKE STAND	ribbel-platen	gladde platen	230		11 - 13	vet het voedsel goed in, draai halverwege bereidingstijd om
Spareribs		6-8	CONTACT GRILL	ribbel-platen	gladde platen	200		20 - 25	draai 2 à 3 maal om
Bacon, spek		4	CONTACT GRILL	ribbel-platen	gladde platen	230		1 - 2	
Worstjes		8	CONTACT GRILL	ribbel-platen	gladde platen	200		16 - 18	doorboor de worstjes met een vork
Spiesjes		6	CONTACT GRILL	ribbel-platen	gladde platen	230		14 - 16	vet het voedsel goed in, draai 1 à 2 maal om
Knakworstjes		6	CONTACT GRILL	ribbel-platen	gladde platen	230		8 - 10	

KIP- EN KALKOENVLEES	DIKTE (cm)	AANTAL STUKS	MODUS	PLATEN		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				Ond.	Bov.				
Filet	<1	4	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	230	✓	3 - 4	vet het voedsel in
Dijen en poten		3	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	200		20 - 25	draai 1 à 2 maal om tijdens berei- ding
Vleugels		6	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	200		14 - 16	draai 1 à 2 maal om tijdens berei- ding
Hamburgers	1.5-2	4	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	230	✓	6-8	
Hamburgers	1.5-2	8	V L A K K E STAND	ribbel- platen	gladde platen	230	✓	14 - 16	draai halverwege bereidingstijd om
Spiesjes		6	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	230		11 - 13	draai 1 à 2 maal om tijdens bereiding
Knakworstjes		6	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	230		6 - 8	
Kip alla diavola (pikant)		1	CONTACT GRILL	ribbel- platen	gladde platen	200		40 - 45	draai 1 à 2 maal om tijdens berei- ding

BROODSOORTEN	AANTAL STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
			Ond.	Bov.			
Toast / sandwich	2	OVEN-GRILL	gladde platen	ribbel- platen	230	3 - 5	plaats de bovenste plaat zodanig dat hij het brood aanraakt zonder het plat te drukken
Broodje/sandwich	2	CONTACTGRILL	ribbel- platen	gladde platen	230	2 - 3	
Sneden brood	4	V L A K K E STAND	gladde platen	ribbel- platen	230	4 - 5	draai halverwege bereidings- tijd om

GROENTEN	AANTAL STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
			Ond.	Bov.			
Plakken aubergine	1	CONTACTGRILL	ribbel-platen	gladde platen	230	4 - 6	vet het voedsel goed in
Plakken courgette	2	CONTACTGRILL	ribbel-platen	gladde platen	230	6 - 8	vet het voedsel goed in
Paprika's in vieren	2	CONTACTGRILL	ribbel-platen	gladde platen	230	8 - 10	vet het voedsel goed in
Plakken tomaat	1	VLAKKE STAND	gladde platen	ribbel-platen	230	5 - 7	vet het voedsel goed in; draai halverwege bereidingstijd om
Plakken ui	2	CONTACTGRILL	gladde platen	ribbel-platen	230	5 - 7	vet het voedsel goed in; hussel dikwijls om met een spatel

VIS	HOEEVEELHEID	AANTAL STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
				Ond.	Bov.			
Heel	250 gram	1	CONTACTGRILL	ribbel-platen	gladde platen	200	8 - 10	vet het voedsel in
Runderfilet, haas	500 gram	1	OVEN-GRILL	gladde platen	ribbel-platen	230	25 - 30	vet het voedsel in, plaats de bovenste plaat zodanig dat hij het voedsel bijna aanraakt
Moot	450 gram	4	CONTACTGRILL	ribbel-platen	gladde platen	200	8 - 10	vet het voedsel in
Spiesjes	500 gram	6	VLAKKE STAND	ribbel-platen	gladde platen	230	10 - 12	vet het voedsel in; draai 2 à 3 maal om
Pijlkrabvissen	400 gram	1-2	CONTACTGRILL	ribbel-platen	gladde platen	200	10 - 12	vet het voedsel in
Garnalen	400 gram	10-12	CONTACTGRILL	ribbel-platen	gladde platen	200	4 - 6	vet het voedsel in

DESSERTS	AANTAL STUKS	MODUS	PLATEN		°C	MIN.	TIPS
			Ond.	Bov.			
Pannenkoeken	4	OPEN GRILL	gladde platen	ribbel-platen	200	4 - 5	boter de platen in, draai halverwege bereidingstijd om
Wafels	4	CONTACTGRILL	WAFELS			4 - 5	boter de platen in
Plakken ananas	4	CONTACTGRILL	ribbel-platen	gladde platen	200	5 - 6	boter de platen in

RECEPTEN

ROEREIERENBACON EN TOAST

INGREDIËNTEN:

- 2 eieren
- 2 plakjes bacon
- 1 eetlepel melk
- peper en zout naar believen
- 2 sneden toastbrood

BEREIDING:

Klop de eieren met melk en zout tot ze een licht en schuimig mengsel vormen. Breng de gladde plaat in het onderste deel en de ribbelplaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de OPEN GRILL modus. Stel de onderste thermostaatknop op 230° en de bovenste thermostaatknop op 230° in. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Wanneer het display het opschrift READY toont, schenkt u het eimengsel in een hoek van de plaat en kookt u het 2 à 3 minuten door het met een houten spatel te roeren zodat het gelijkmatig bereid wordt. Ondertussen bereidt u op de dezelfde plaat ook de plakjes bacon gedurende 3 à 4 minuten terwijl u ze halverwege de bereidingstijd omdraait; op de andere plaat roostert u het brood gedurende 3 à 4 minuten terwijl u ze halverwege de bereidingstijd omdraait. Leg alles op een bord en dien op.

CROUTONS MET AUBERGINEMOUSSE

INGREDIËNTEN:

- 1 aubergine
- 100 gram ricotta
- knoflookpoeder naar believen
- peterselie naar believen
- 4 eetlepels olijfolie
- zout naar believen
- peper naar believen
- 1 baguette

BEREIDING:

Was de aubergine, schil hem en snij hem in dikke plakken. Breng de gladde plaat in het onderste deel en de ribbelplaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de CONTACT GRILL modus. Stel de onderste thermostaatknop op 230° en de bovenste thermostaatknop op 230° in. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Plaats, wanneer het display het opschrift READY toont, de plakken aubergine op de onderste plaat en bak ze ongeveer 8 à 10 minuten tot ze zacht zijn. Snij de plakken aubergine in grove stukken en doe deze in een blender samen met de ricotta, de knoflook en de gehakte peterselie, een snufje zout en peper plus de olie. Blend tot het mengsel glad en fijnkorrelig is. Smeer het brood (in plakjes

gesneden) met olijfolie in en bak het bij 230°C op de platen in de modus CONTACT GRILL gedurende 1 à 2 minuten tot de gewenste bruiningsgraad is bereikt. Smeer de auberginecrème op het geroosterde brood, besprenkel met twee eetlepels olijfolie en serveer.

VLEESSALADE MET RUCOLA EN KERSTOMAATJES

INGREDIËNTEN:

- 2 lapjes kalfsvlees
- 100 gram rucola
- 10-12 kerstomaatjes
- 100 gram Parmezaanse of Grana kaas
- zout naar believen
- olijfolie naar believen

BEREIDING:

Maak de salade van rucola en kerstomaatjes klaar: was de rucola, leg haar op een schone theedoek te drogen, snij de tomaatjes in 4 partjes. Breng de ribbelplaat in het onderste deel en de gladde plaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de CONTACT GRILL modus. Stel de onderste thermostaatknop op 230° en de bovenste thermostaatknop op 230° in. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display het opschrift READY toont, de eerder met olie ingesmeerde lapjes kalfsvlees op de onderste plaat, druk de bovenste plaats aan en bereid 2 à 3 minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad. Snij het vlees in reepjes en schik ze op het bedje van rucola en kerstomaatjes, voeg zout en snippers Parmezaanse kaas toe. Besprenkel met een beetje olijfolie.

MET KOFFIE GEAROMATISEERD RIBSTUK/ENTRECOTE

INGREDIËNTEN:

- ribstuk/entrecote (2 van elk 250 gram)
- olijfolie

VOOR HET KOFFIEMENGSEL:

- 2 theelepels komijnzaad
- 2 theelepels koffiebonen
- 1 eetlepel zoete peper
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel grof zout
- 1 theelepel peper

BEREIDING:

Bereid het koffiemengsel: doe het komijnzaad en de koffiebonen in een keukenmachine en vermaal ze tot een niet al te fijn poeder. Doe het verkregen poeder in een kom,

voeg de overige ingrediënten toe en meng goed. Vet het vlees licht in en bedek het met de specerijen; dek af en laat ongeveer 30 minuten op kamertemperatuur intrekken. Breng de ribbelpaat in het onderste deel en de gladde plaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de CONTACT GRILL modus. Stel de onderste thermostaatknop op 230° en de bovenste thermostaatknop op 230° in. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen en op de SEAR-toets van beide platen. Leg, wanneer het opschrift SEAR ophoudt met knippen, de rundsfilets (waarvan beide kanten eerder zijn ingesmeerd met de botersaus) op de onderste plaat en sluit de grill. Kook gedurende 6-8 minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad en de dikte van de filets. Neem de filets van de grill af en serveer ze overgoten met de eerder bereide champignonsaus.

RUNDSEFILET MET PADDESTOELENSAUS

INGREDIËNTEN:

- 4 rundsfilets
- zout naar believen
- vers gemalen zwarte peper naar believen
- 2 teentjes knoflook
- 2 eetlepels Dijon-mosterd
- 60 gram boter
- olijfolie naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE PADDESTOELENSAUS:

- 30 gram boter
- 1 eetlepel gorgonzola
- 2 sjalotten
- 300 gram paddenstoelen
- 1/2 glaasje whisky
- 200 gram room
- citroensap naar believen
- peterselie naar believen

BEREIDING:

Bestrooi het vlees met zout en peper en laat het ongeveer een uur op kamertemperatuur rusten.

Bereid de paddenstoelsaus: smelt de boter in een pan, voeg de gesneden sjalotten toe en bak 2 à 3 minuten. Voeg de paddenstoelen toe en bak nog eens 5 minuten. Schenk nu de whisky in de pan, laat 1 minuut koken, voeg een glas water toe en kook nog eens 1 minuut. Voeg de room, het sap van een citroen, de peterselie en de gorgonzola toe en breng aan de kook.

Kook de saus in tot een mooie, dikke saus, kruid met zout en peper en zet de saus opzij.

Bereid ondertussen de botersaus waarmee het vlees zal worden ingesmeerd tijdens de bereiding; doe boter, mosterd en knoflook in een klein pannetje. Verwarm op een zacht vuur totdat de boter is gesmolten. Houd dit mengsel warm.

Breng de ribbelpaat in het onderste deel en de gladde plaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de CONTACT GRILL modus. Stel de onderste thermostaatknop op 230° en de bovenste thermostaatknop op 230° in. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen en op de SEAR-toets van beide platen. Leg, wanneer het opschrift SEAR ophoudt met knippen, de rundsfilets (waarvan beide kanten eerder zijn ingesmeerd met de botersaus) op de onderste plaat en sluit de grill. Kook gedurende 6-8 minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad en de dikte van de filets. Neem de filets van de grill af en serveer ze overgoten met de eerder bereide champignonsaus.

HAMBURGERS MET GEROOSTERD ROGGE-TARWEBROOD

INGREDIËNTEN:

- 8 plakjes rogge-tarwebrood
- 500 gram rundergehakt van topkwaliteit
- 100 gram plakken Emmentaler kaas
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 in ringen gesneden uien
- boter op kamertemperatuur naar believen
- 2 theelepels Worcestersaus
- zout naar believen
- peper naar believen
- 1/2 theelepel suiker

BEREIDING:

Bereid de hamburgers: meng in een kom het rundergehakt, de Worcestersaus, zout, peper en meng alles goed. Vorm met uw handen 4 hamburgers met een dikte van ongeveer 2 cm. Plaats de grill in de stand OPEN GRILL en breng de gladde plaat in de onderste stand en de ribbelpaat in de bovenste stand in. Stel de onderste thermostaatknop op 230° en de bovenste thermostaatknop op 230° in.

Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Wanneer het display het opschrift READY toont, legt u de in ringen gesneden uien besprenkeld met olijfolie en suiker op de onderste plaat en bakt u ze gedurende 5 à 6 minuten, waarbij u ze dikwijls met een houten spatel husselt om ze gelijkmatig te bereiden en zacht te houden. Tegelijkertijd bakt u op de andere plaat de hamburgers ongeveer 12 minuten. Draai ze na 5 à 6 minuten om (de bereidingstijd is afhankelijk van de dikte van de hamburgers). Zodra de uien gaar zijn, verwijdert u ze van de plaat en roostert u de beboterde sneden brood 1 à 2 minuten slechts aan één kant. Leg de sneden brood op een snijplank met de geroosterde zijde naar boven, bestrooi met de uien, leg hierop de hamburgers neer en bedek met de kaas. Leg hierop de snede

brood met de geroosterde kant naar beneden gericht. Wacht tot de plaat opnieuw heet is, leg de toasts erop en druk ze goed aan met de bovenste plaat.

Bereid ongeveer 2 à 3 minuten tot de gewenste roostergraad is bereikt.

LAMSKOTELETEN MET BALSAMICO AZIJN EN ROZEMARIJN

INGREDIËNTEN:

- 6 lamskoteletten
- 10 gram gehakte rozemarijn
- 10 gram gehakte knoflook
- 100 ml balsamicoazijn
- 15 gram suiker
- zout naar believen
- peper naar believen

BEREIDING:

Meng alle ingrediënten in een vrij grote kom; dek af en laat minstens 1 à 2 uur in de koelkast marinieren. Breng de ribbelplaat in het onderste deel en de gladde plaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de CONTACT GRILL modus. Stel de onderste thermostaatknop op 230° en de bovenste thermostaatknop op 230° in. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg de koteletten op de onderste plaat wanneer op het display het opschrift READY verschijnt.

Bak ongeveer 11'-13' minuten afhankelijk van de gewenste bereidingsgraad en de dikte van de koteletten (we raden aan om ze halverwege de bereidingstijd om te draaien, aangezien de bovenste plaat vanwege het bot niet het bovenste vlees kan aanraken). Laat in de tussentijd de marinade in een pannetje indikken en serveer deze als saus op de gegrilde lamskoteletten.

KIPSPIESJES MET CRÈME VAN HONING EN LIMOE

INGREDIËNTEN:

- 500 gram kippenborst

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

- 1 theelepel pepertjes
- 1 theelepel koriander
- 10 cl olijfolie
- 2 bosuitjes
- 3 knoflookteentjes
- 1 eetlepel geraspte gember
- 1 eetlepel suiker
- 1 eetlepel limoensap
- 1 eetlepel grof zout

- peper naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE CRÈME VAN HONING EN LIMOE:

- 5 cl keukenroom
- 1/2 theelepel geraspte limoenschil
- 1 eetlepel limoensap
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 eetlepel honing
- zout naar believen

BEREIDING:

Bereid de marinade: doe alle ingrediënten in een keukenmachine en mix tot een glad mengsel is verkregen. Doe de in blokjes van 2 cm gesneden kip in een ondiepe schotel, voeg de marinade toe en bedek hiermee alle stukjes kip. Dek af met plasticfolie en laat marinieren gedurende 1 à 2 uur.

Bereid de crème door alle ingrediënten in een kom te mengen, dek af met plasticfolie en zet in de koelkast. Steek de stukjes kip op de spiesjes. Breng de ribbelplaat in het onderste deel en de gladde plaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de CONTACT GRILL modus. Stel de onderste thermostaatknop op 230° en de bovenste thermostaatknop op 230° in. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display het opschrift READY toont, de spiesjes op de onderste plaat, druk ze aan met de bovenste plaat en bak ze 11 à 13 minuten. Draai ze gedurende deze tijd 1 à 2 maal om. Serveer de warme spiesjes vergezeld van de crème van honing en limoen.

PROVENÇAALSE KIPPENDIEN

INGREDIËNTEN:

- 3 kippendijen (550 gram)

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

- 25 cl droge witte wijn
- 4 eetlepels olijfolie
- 3 eetlepels mosterd met zaadjes
- 3 eetlepels witte wijnazijn
- 2 eetlepels Provençaalse kruiden
- 2 gehakte knoflooktenen
- 2 theelepels grof zout
- 1 theelepel cayennepeper

BEREIDING:

Bereid de marinade door alle ingrediënten in een kom te mengen. Snijd met een scherp mes op verschillende plaatsen

het vlezige deel van de kippendijen iets open. Leg de dijnen in de kom met marinade en draai ze alle kanten om om ze goed te bevochtigen; laat ze 2 à 3 uur marineren. Breng de ribbelplaat in het onderste deel en de gladde plaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de CONTACT GRILL modus. Stel de onderste thermostaatknop op 210° en de bovenste thermostaatknop op 210° in. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display het opschrift READY toont, de kippendijen op de onderste plaat, druk ze aan met de bovenste plaat en bak ze 20 à 25 minuten. Draai ze gedurende deze tijd 2 à 3 maal om. Leg ze zodra ze klaar zijn op een dienbord en serveer.

GEGRILDE GARNALEN

INGREDIËNTEN:

- 16/20 grote garnalen

INGREDIËNTEN VOOR DE MARINADE:

- peterselie naar believen
- 2 citroenen
- zout naar believen
- peper naar believen
- 2 knoflookteentjes

BEREIDING:

Bereid de marinade door de knoflook en peterselie fijn te hakken en citroensap toe te voegen; voeg zout en peper toe. Was de garnalen, droog ze goed en laat ze minimaal een half uur marineren.

Breng de ribbelplaat in het onderste deel en de gladde plaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de CONTACT GRILL modus.

Stel de onderste thermostaatknop op 210° en de bovenste thermostaatknop op 210° in.

Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display het opschrift READY toont, de uitgelekte garnalen op de onderste plaat, druk ze aan met de bovenste plaat en bak ze 4 à 6 minuten.

Versier het bord net voor het opdienen met een paar plakjes citroen en een contour van groenten.

GEGRILDE ZALM MET YOGHURTSAUS

INGREDIËNTEN:

- 500 gram zalmfilet
- olijfolie naar believen

INGREDIËNTEN VOOR DE SAUS:

- 250 gram Griekse yoghurt
- 1 knoflookteentje

- 1 theelepel zout
- 1 snuifje suiker
- 20 gram bieslook
- 20 gram peterselie
- witte peper naar believen

BEREIDING:

Bereid de saus: was en droog de peterselie en de bieslook en hak ze fijn; hak de knoflook apart fijn.

Doe de yoghurt in een kom, voeg de kruiden, knoflook, suiker en peper toe en meng tot een gladde crème is verkregen. Zet in de koelkast en laat minstens 30 minuten rusten.

Breng de gladde plaat in het onderste deel en de ribbelplaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de OVEN GRILL modus.

Stel de onderste thermostaatknop op 230° en de bovenste thermostaatknop op 230° in.

Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display het opschrift READY toont, de eerder ingeeliede zalm op de onderste plaat, sluit de bovenste plaat in de OVEN GRILL modus (in de stand zo dicht mogelijk bij het voedsel zonder dit aan te raken) en bereid ongeveer 25-30 minuten (om het eindresultaat te verbeteren, moet de zalm halverwege de bereidingstijd 180° gedraaid worden, omdat de plaat aan de achterkant zich dichter bij het voedsel bevindt).

Leg de zalm na bereiding op een dienbord en serveer met de yoghurtsaus.

GEGRILDE PIJLINKTVIS

INGREDIËNTEN:

- 400 gr grote pijlinktvis
- 1 citroen
- 1 paar takjes peterselie
- olijfolie naar believen
- oregano naar believen
- zout naar believen
- gemalen pepertjes naar believen

BEREIDING:

Maak de pijlinktvis schoon, haal de kop eraf, verwijder het inwendige schild en spoel hem goed af.

Breng de ribbelplaat in het onderste deel en de gladde plaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de CONTACT GRILL modus.

Stel de onderste thermostaatknop op 210° en de bovenste thermostaatknop op 210° in.

Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Leg, wanneer het display het opschrift READY toont, de

eerder ingeoliede pijlklntvis op de onderste plaat, druk aan met de bovenste plaat en bak hem 10 à 12 minuten.

Bereid in een kom de dressing door de olie met de gehakte peterselie, het citroensap, een snufje oregano, een snufje zout en gemalen pepertjes te mengen.

Zodra de pijlklntvis klaar is, neemt u hem van de grill en bedekt u hem met deze dressing.

Leg alles op een bord en dien op.

PANNENKOEKEN MET BANAAN

INGREDIËNTEN:

- 1 banaan
- 2 eieren (1 heel ei + 1 eiwit)
- 150 ml melk
- 100 gram 00-bloem
- 70 gram boter
- zout naar believen
- 1 eetlepel suiker
- 16 gram bakpoeder

BEREIDING:

Schil de banaan en prak hem goed met een vork Klop in een kom 1 heel ei met de suiker en voeg de melk onder voortdurend roeren toe; doe er 50 gram gesmolten boter bij, voeg geleidelijk de gezeefde bloem met het bakpoeder en een snufje zout toe; voeg ook de geprakte pulp van de banaan toe en meng alle ingrediënten goed; plaats het mengsel 10 minuten in de koelkast.

Klop in de tussentijd het eiwit op totdat het stijf is.

Pak het mengsel en schep het stijfgeklopte eiwit met voorzichtige bewegingen van onderen naar boven door het mengsel. Breng de gladde plaat in het onderste deel en de ribbelplaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de OPEN GRILL modus. Stel de onderste thermostaatknop op 200° en de bovenste thermostaatknop op 200° in. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Vet, wanneer het display het opschrift READY toont, de platen met een beetje boter in, schenk 1 à 2 eetlepels beslag op de plaat en wrijf dit uit zodat een cirkel wordt verkregen; laat ongeveer 2 minuten bakken, totdat u kleine bubbeltjes op het oppervlak van de pannenkoek ziet; draai de pannenkoek vervolgens om en laat hem nog eens 2 minuten bakken. De pannenkoeken kunnen op talloze manieren belegd worden: met chocoladecrème, ahornsiroop, verse bosbessen, hagelslag, honing, slagroom, poedersuiker.

GEGRILDE ANANAS MET IJS

INGREDIËNTEN:

- 1 ananas

- honing naar believen
- rietsuiker naar believen
- verse munt naar believen
- poedersuiker naar believen
- vanille-ijs naar believen

BEREIDING:

Neem de ananas, verwijder de bladeren en de schil. Snijd het fruit vervolgens in plakken van ongeveer 1-2 cm dik en bestrooi elke plak aan beide kanten met rietsuiker. Breng de ribbelplaat in het onderste deel en de gladde plaat in het bovenste deel in en plaats de grill in de CONTACT GRILL modus. Stel de onderste thermostaatknop op 200° en de bovenste thermostaatknop op 200° in. Druk op de START/STOP-toets om de grill voor te verwarmen. Smeer, wanneer het display het opschrift READY toont, beide kanten van de plakken ananas met de honing in en leg ze op de grill. Sluit de grill en bak 5 à 6 minuten.

Leg de gebakken plakken op een schaal, versier ze met verse muntblaadjes, bestrooi met poedersuiker en serveer met ijsbolletjes.

ALLEEN ALS DE SET WAFELPLATEN AANWEZIG IS

KLASSIEKE WAFELS

DOSIS VOOR: 8 wafels

BEREIDING: 10 minuten

BEREIDINGSTIJD: 10 minuten

INGREDIËNTEN:

- 2 koppen/460 gram bloem
- 1 theelepel zout
- 4 theelepels/10 gram gist
- 2 eetlepels/30 gram witte suiker
- 2 eieren
- 1,5 kop/345 ml lauwe melk
- 75 gram gesmolten boter
- 1 theelepel vanille-extract

BEREIDING:

Meng in een grote kom de bloem met het zout, de gist en de suiker en zet opzij. Klop in een andere kom de eieren los en voeg de melk, de boter en vanille toe. Doe de bloem en de overige ingrediënten in de kom met de melk en de eieren en meng met een garde. Verwarm de wafelplaat. Boter, wanneer het display het opschrift READY toont, de plaat in of breng een anti-aanbak spray aan, schenk vervolgens een maatschepje in elk vormpje van de plaat (eventueel met behulp van een lepel indien nodig); strijk het beslag uit met een spatel. Bak de wafels tot ze goudgekleurd en knapperig zijn (5 minuten). Ga door totdat het beslag op is. Serveer onmiddellijk.

BELGISCHE WAFELS

DOSIS VOOR: 10-12 wafels

BEREIDING: 15 minuten

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

INGREDIËNTEN:

- 2 koppen / 460 gram bloem voor taarten
- 1/2 theelepel zout
- 2 theelepels/5 gram gist
- 2 eetlepels/30 gram witte suiker
- 4 eieren
- 2 koppen/460 gram lauwe melk
- 70 gram gesmolten boter
- 1/2 theelepel vanille-extract

BEREIDING:

Meng in een grote kom de bloem met het zout en de gist en zet opzij. Klop in een andere kom de eierdooiers met de suiker tot een schuimige crème.

Voeg het vanille-extract, de gesmolten boter en de melk met eieren toe en meng met een garde. Doe de inhoud van

beide kommen bij elkaar en meng met een garde. Meng niet teveel. Klop in een derde kom met een elektrische mixer de eiwitten in 1-2 minuten stijf. Schep met een rubberspatel de eiwitten voorzichtig door het wafelbeslag. Meng niet teveel. Verwarm de wafelplaat. Boter, wanneer het display het opschrift READY toont, de plaat in of breng een anti-aanbak spray aan, schenk vervolgens een maatschepje in elk vormpje van de plaat (eventueel met behulp van een lepel indien nodig); strijk het beslag uit met een spatel. Bak de wafels tot ze goudgekleurd en knapperig zijn (5 minuten). Ga door totdat het beslag op is. Serveer onmiddellijk.

CHOCOLADE- EN KANEELWAFELS

DOSIS VOOR: 8-10 wafels

BEREIDING: 10 minuten

BEREIDINGSTIJD: 15 minuten

INGREDIËNTEN:

- 2 koppen/460 gram bloem
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel/3 gram gist
- 170 gram suiker
- 2 eieren
- 1,5 kop/345 ml lauwe melk
- 80 gram boter
- 1 theelepel vanille-extract
- 140 gram donkere chocolade
- 60 gram cacao-poeder
- 6 gram kaneelpoeder

BEREIDING:

Doe de chocolade en de boter in een magnetronkom en warm op in de magnetron met het maximale vermogen gedurende 30 seconden. Roer tot de chocolade en de boter volledig gesmolten zijn en het mengsel glad is. Laat iets afkoelen. Meng met een garde de eieren, de melk en de vanille in een grote kom en schep hierdoor zorgvuldig het boter-chocolademengsel. Zeef de bloem, suiker, cacao-poeder, kaneelpoeder, gist en zout samen in een grote kom. Voeg het mengsel van bloem en andere ingrediënten bij de eieren en meng alles met een garde tot het mengsel glad genoeg is. Verwarm de wafelplaat.

Boter, wanneer het display het opschrift READY toont, de plaat in of breng een anti-aanbak spray aan, schenk vervolgens een maatschepje in elk vormpje van de plaat (eventueel met behulp van een lepel indien nodig); strijk het beslag uit met een spatel. Bak de wafels tot ze goudgekleurd en knapperig zijn (5 minuten). Ga door totdat het beslag op is. Serveer onmiddellijk.

Vigtige meddelelser

Sikkerhedsadvarsler



Fare!

Tilsidesættelse af disse advarsler kan medføre risiko for elektrisk stød med fare for liv og lemmer.

- Før apparatet sættes i stikkontakten, bør man kontrollere:
 - At strømstyrken, der er angivet på apparatets dataskilt, stemmer overens med din elektriske installation.
 - At stikkontakten har en kapacitet på 16 A og er udstyret med jordforbindelse..
 - Ved enhver professionel, ikke hensigtsmæssig brug eller anvendelse, der ikke stemmer overens med brugsvejledningen, bortfalder fabrikantens ansvar og garanti helt.
- Sørg for at strømledningen ikke kommer i kontakt med apparatets dele, som opvarmes under brug. - Hvis den elektriske ledning er beskadiget, skal den udskiftes af fabrikanten, dennes tekniske servicecenter for at forebygge enhver risiko.
- Før apparatet sættes væk, eller stegepladerne fjernes og før hver rengøring og vedligeholdelse, skal apparatet slukkes, og stikket tages ud af stikkontakten. Sørg for, at apparatet er kølet helt af.
- Brug ikke apparatet udendørs.
- Kom ikke apparatet i vand.
- Apparatet må ikke sættes i funktion ved hjælp af en ekstern timer eller et særskilt fjernbetjeningsystem.
- Anvende udelukkende forlængerledninger, som overholder de gældende sikkerhedsforskrifter. Kontrollér, at de er i god stand og har et passende tværsnit.
- Tag aldrig stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen.



Advarsel!

Tilsidesættelse af denne advarsel kan medføre personskader eller beskadigelse af apparatet.

- Dette apparat er beregnet til at tilberede madvarer. Det må derfor ikke anvendes til andre formål eller på nogen måde ændres eller manipuleres.
- Dette apparat er udelukkende

beregnet til husholdningsbrug. Det er ikke beregnet til anvendelse i rum, der anvendes som medarbejderkøkken i forretninger, på kontorer eller andre arbejdspladser, ferielejligheder, hoteller, moteller eller andre feriefaciliteter, værelsesudlejning.

- Dette apparat kan anvendes af børn med en alder på 8 år og derover og af personer med reducerede fysiske, mentale og sensoriske evner eller med mangel på erfaring og viden under den forudsætning, at de holdes under opsyn og oplæres i sikker brug af apparatet, og at de er bekendte med de risici, som er forbundet hermed.

Børn må ikke lege med apparatet.

- Rengøring og vedligeholdelse fra brugerens side må ikke udføres af børn, med mindre disse er over 8 år og holdes under opsyn.
Opbevar apparatet og ledningen udenfor børn under 8 års rækkevidde.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn indenfor børns rækkevidde, mens det er i funktion.
- Anvend aldrig apparatet uden stegeplader.
- Stil først apparatet væk, når det er kølet helt af.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.



Fare for forbrændinger!

Ved manglende overholdelse heraf er der risiko for brandsår og forbrændinger.

- Når apparatet er i funktion kan temperaturen på døren og på den udvendige overflade blive meget høj. Brug altid håndtaget (2) eller ovnhandsker, hvis det er nødvendigt.
- Fjern eller udskift stegepladerne, når apparatet er kølet helt ned.



NB:

Dette symbol fremhæver anbefalinger eller vigtige oplysninger til brugeren.

- Undgå at stege madvarer, som er indpakket i plastfilm, aluminium eller polyethylenposer for at undgå risiko for

brand.



Dette produkt er fremstillet i overensstemmelse med EF-forordning 1935/2004 vedrørende materialer og genstande, som er beregnet til kontakt med fødevarer.

Bortskaffelse af apparatet



Apparatet ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet, men skal derimod afleveres til et godkendt indsamlingscenter.

BESKRIVELSE

- 1. Bund og låg:** Fast struktur i rustfrit stål med selvregulerende låg.
- 2. Håndtag:** Robust håndtag i metal til regulering af låget på basis af madvarens tykkelse.
- 3. Knapper til frigørelse af plade:** Tryk for at frigøre og fjerne pladen.
- 4. Anordning til blokering/frigivelse af grillpladerne**
- 5. Frigørelsesgreb:** Gør det muligt at åbne låget fuldstændigt, så der kan steges i helt åben og plan position.
- 6. Knap til regulering af højden:** For at blokere den øverste plade/låget i den ønskede højde til tilberedning af mad, som ikke skal presses ned.
- 7. Kontrollampe for tænding.**
- 8. Start-/stopknap**
- 9. Tasten Time▼:** til regulering (nedsættelse) af tilberedningstiden.
- 10. Tasten Time▲:** til regulering (øgning) af tilberedningstiden.
- 11. Tasten "Sear" (bruning) til den nedre plade.**
- 12. Termostatknap til den nedre plade:** Til regulering af temperaturen fra 60°C til 230°C eller til slukning af den nedre plade.
- 13. Tasten "Sear" til den øvre plade.**
- 14. Termostatknap til den øvre plade:** Til regulering af temperaturen fra 60°C til 230°C eller til slukning af den øvre plade.
- 15. Aftagelige plader:** Med sliplet-belægning og vaskbare i opvaskemaskine, nemme at rengøre. ANTALLET OG TYPEN AF PLADER VARIERER I HENHOLD TIL MODELLEN.
- 15a. Grillplader:** Perfekt til grill af bøffer, hamburgere, kylling og grøntsager.
- 15b. Glatte plader:** Til at lave perfekte pandekager, æg, bacon og skaldyr.
- 16. Fedtopsamlingsbakke:** Indbygget i apparater og kan fjernes for at gøre det nemmere at rense den.

17. Skraber til rengøring: Gør det nemmere at rengøre pladen efter brug.

FØRSTE ANVENDELSE

Fjern alt emballagemateriale og reklamemærkaterne fra pladen.

Før emballagematerialet bortskaffes bør man sikre sig, at man har taget alle dele til det nye apparat ud. Det anbefales at gemme kassen og emballagematerialet til senere brug.



NB: Før brug fjernes rester af støv fra transporten ved at rengøre basen, låget og kontrolknapperne med en fugtig klud.

Rengør stegepladerne, fedtopsamlingsbakken og skraberen grundigt. Pladerne, fedtopsamlingsbakken og børsten kan vaskes i opvaskemaskinen.



NB: Apparatet kan udsende en lugt og lidt røg forbundet med opvarmningen ved første anvendelse. Dette er helt normalt og typisk for alle apparater med sliplet-belægning.

Med apparatet medfølger en skraber til rengøring, som kan anvendes til rengøring af pladerne efter brug, når apparatet er helt afkølet (dette tager mindst 30 minutter). Skraberen kan anvendes i nogle få sekunder under selve stegningen for at fjerne madrester og fedt.

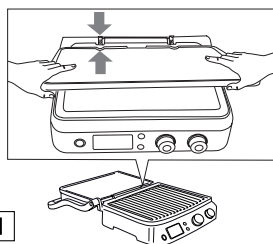
Hvis man anvender skraberen i længere tid på varme plader, risikerer man at smelte plastikken.



NB: De aftagelige plader (grillplade og de glatte plader) skal sættes hvorsomhelst.

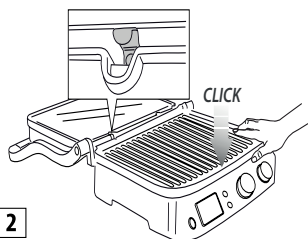
Indsætning af stegeplader

- Placer apparatet i den flade, helt åbne position (fig. 1). Sæt en plade i ad gangen.



1

- Hver plade kan indsættes enten i låget eller i basen (fig. 2).



2

Udtagning af pladerne

Sæt apparatet i åben position.

Find knapperne til frigørelse af pladerne på siden af apparatet. (3). Ved et kraftigt tryk på knappen vil pladen frigøres og springe op fra basen. Hold pladen med begge hænder og lad den glide langs metalunderstøttelsen for at trække den af basen. Tryk også på den anden frigørelsesknap for at fjerne den anden plade på samme måde.



Fare for forbrændinger! Fjern eller udskift stegepladerne, når apparatet er kølet ned.

Sæt fedtopsamlingsbakken ind

Under tilberedningen skal fedtopsamlingsbakken indsættes på plads bag på apparatet. Overskudsfedtet fra maden vil løbe hen mod pladens åbning og ned i bakken.



NB: Under tilberedningen skal fedtopsamlingsbakken tjekkes regelmæssigt.

Efter tilberedningen bortskaffes det opsamlede fedt på passende vis. Fedtopsamlingsbakken kan vaskes i opvaskemaskinen.



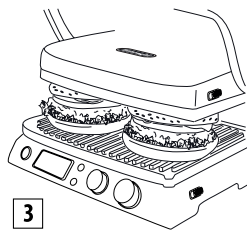
Advarsel! Der bør altid udvises forsigtighed ved regulering af apparatet under selve stegningen. For at åbne apparatet holdes i håndtagets plastikgreb, som ikke bliver varmt under stegningen. I modsætning hertil vil håndtagets arme, som er i formstøbt aluminium, blive meget varme. Undgå at røre ved dem under og straks efter stegningen. I den andre handling påbegyndes, skal apparatet køles af (i mindst 30 minutter). Fedtopsamlingsbakken skal altid være indsat under tilberedning af mad. Tøm først fedtopsamlingsbakken, når den er kølet helt af. Pas på, når du trækker fedtopsamlingsbakken ud, så du ikke spilder væsken.

POSITIONER PÅ APPARATET TIL MADLAVNING

Kontaktgrill (lukket position)

- Den øverste plade hviler på den nederste plade. Dette er startpositionen til stegning, når apparatet benyttes som

kontaktgrill. Den øverste plade tilpasser sig automatisk tykkelsen af den mad, der er anbragt på den nederste plade. På denne måde vil madvaren blive stegt på en ensartet måde på begge sider. Kontaktgrillen er ideel til tilberedning af hamburger, benfrit kød og tynde fileter, grøntsager og sandwich. "Kontakt"-funktionen er velegnet til tilberedning af sunde madvarer på kort tid. Ved anvendelse af kontaktgrillen steges madvaren hurtigt, netop fordi den er i kontakt med pladerne på begge sider på samme tid (fig. 3).

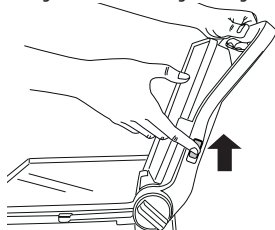


3

Pladens riller og åbningen bagpå gør det muligt at dræne fedt fra madvaren og opsamle det i fedtopsamlingsbakken. Apparatet er udstyret med et specielt håndtag og et hængsel, som gør det muligt at regulere låget i forhold til madvarens tykkelse. Hvis man ønsker at tilberede flere ting samtidigt med kontaktgrillen, anbefales det, at de forskellige madvarer har den samme tykkelse, således at låget kan placeres på ensartet vis (øverste plade).

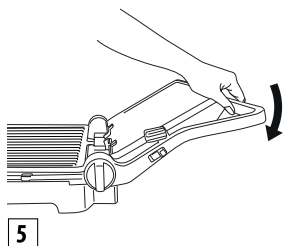
Flad position (helt åbent)

- Den øvre plade vil være på samme niveau som den nedre plade. Den nedre plade og den øvre plade befinder sig i samme niveau og danner dermed en stor stegeflade. I denne stilling kan apparatet anvendes både som "grill/barbecue" eller som "glat plade". Til at regulere apparatet i denne position benyttes grebet til frigørelse af hængslet i højre side. Tag om håndtaget på grebet med venstre hånd, og brug højre hånd til at flytte frigørelsesgrebet hen mod dig selv (fig. 4).



4

Skub håndtaget tilbage med grebet, således at låget kan åbnes helt og vendes om i flad position(fig. 5).



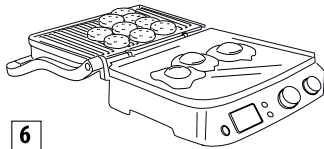
Hvis håndtaget løftes let med grebet, før der trækkes i frigørelsesgrebet, lettes trykket på hængslet, og åbningen sker lettere.

Apparatet kan anvendes som en grill/barbecue til tilberedning af hamburger, bøffer, kylling og fisk. Funktionen grill/barbecue er den mest fleksible metode, hvorpå apparatet kan anvendes. Pladerne befinder sig i åben position og derfor er der dobbelt så stor overflade til rådighed til stegning.

Det er muligt at tilberede flere madvarer på separate plader uden at blande smagsnuancerne, eller i stedet tilberede en større mængde af den samme madvare.

Grill/barbecue positionen gør det muligt at grille flere kødstykker med variabel tykkelse, så hvert af dem får den ønskede stegetid. I denne position er det nødvendigt at vende madvaren under tilberedningen.

Apparatet kan også anvendes med en glat plade til tilberedning af pandekager, æg, æg og bacon til morgenmad (fig. 6).

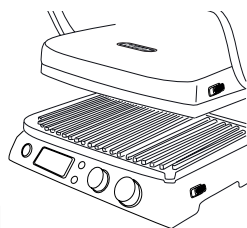


Den store stegeoverflade gør det muligt at tilberede flere madvarer samtidigt eller en større mængde af den samme madvare.

Grillovn

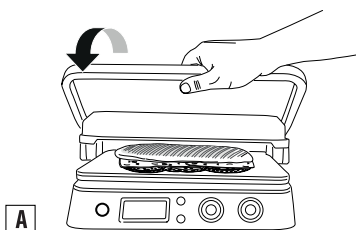
Denne position (fig. 7) er perfekt til grilning uden kontakt med store madvarer, der kræver en langsom og ensartet stegning.

Den er ideel til tilberedning af grøntsager med et højt vandindhold, da vandet kan fordampe.

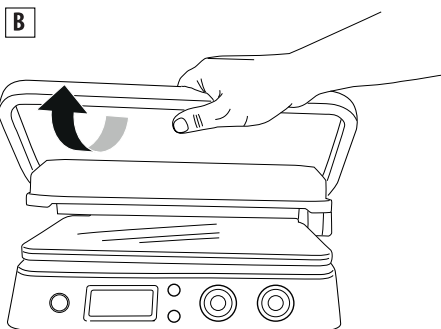


Denne position kan anvendes til tilberedning af bløde sandwicher og mad, som ikke skal presses ned

- Anbring maden på den nederste plade.
- Sæt maden fast ved hjælp af håndtaget, og sænk den øverste plade ned over maden (fig. A).

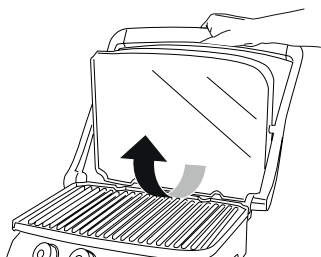


- Drej håndtaget til regulering af højden (6) på **OVEN GRILL** (fig. B).



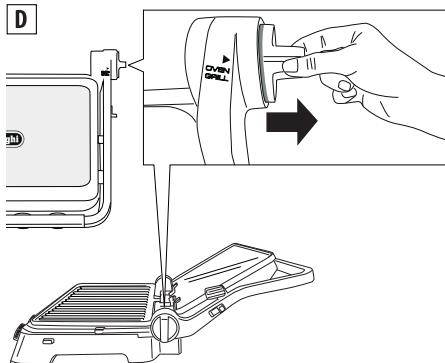
- Den øverste plade sættes fast i position. Der er 4 forskellige højdejusteringer.
- Hvis du løfter den øverste plade, frigøres reguleringssystemet automatisk (fig. C).

C



- Når højden er blevet indstillet, kan du variere reguleringen ved at trække håndtaget ud og vælge en ny position (fig. D).

D



ANVENDELSE

Betjening

Når apparatet er klargjort, og du er klar til at lave maden, skal du vælge en temperatur på 60°C-230°C for begge plader (den øverste og den nederste) vha. håndtag 12 og 14).

Tryk på start/stop-tasten. Kontrollampen tændes (ON).

I henhold til den valgte temperatur kan det tage op til 8 minutter, før apparatet er helt varmt. Når termostaten når op på den ønskede temperatur, udsender apparatet et lydsignal, som angiver, at apparatet er klar til brug. Displayet viser "READY".

Det er muligt at ændre temperaturen på alle tidspunkter under tilberedningen som funktion af typen af madvarer, som skal steges.

Timerfunktion

Når displayet viser "READY", skal du vælge stegepositionen (se afsnit "Apparatets stegepositioner") og derefter lægge maden på pladerne. Du kan vælge stegetemperaturen ved at trykke på knapperne (9 og 10) på timeren. I så fald slukkes apparatet automatisk efter endt stegetid (displayet viser

"END").

Ved at trykke på tasten start/stop (8) tændes apparatet på ny. Hvis du ikke har valgt en stegetid, når maden er klar, skal du trykke på start/stop-knappen eller dreje håndtaget (12 og 14) til positionen OFF.



NB: Hvis der ikke indstilles en tid på timeren, slukker apparatet efter 90 minutter.

Funktionen "Sear" (bruning)

Denne funktion varmer den øverste og/eller nederste plade til en højere temperatur på blot nogle få minutter. Dette er nyttigt for en hurtig bruning i begyndelsen af tilberedningen (ideelt til tykke stykker kød). Når du har trykket på start/stop-knappen til forvarmning af pladerne, skal du trykke på knappen "Sear" (11 og 13). Under forvarmningen blinker "SEAR" i displayet. Når termostaten kommer op på den ønskede temperatur, udsender apparatet et lydsignal, og "SEAR" lyser i displayet.

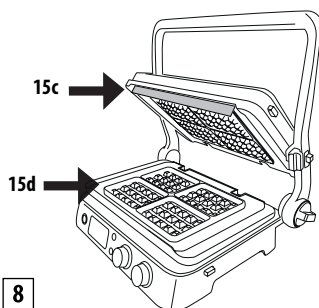
Anbring straks maden på pladerne. Cyklussen fuldendes på få minutter, og "SEAR" forsvinder fra displayet.



NB: Denne funktion kan kun anvendes hver halve time. Når cyklussen er fuldendt, og du trykker på tasten "Sear", inden der er gået 30 minutter, blinker "SEAR" i displayet og slukker. Apparatet accepterer ikke kommandoen.

Funktionen Vaffel (kun hvis du har tilbehøret med vaffelplader)

- Indsæt vaffelpladerne (15c/15d) som angivet i fig. 1. Bemærk, at pladerne i dette tilfælde ikke kan sættes ind hvorsomhelst, og hver plade skal indsættes som vist i fig. 8.



8

- Når den nederste plade er sat ind i apparatet, vises **000** i displayet.

Drej håndtaget til den ønskede temperatur til vaffler , og tryk på tasten START/STOP.

- Apparatet begynder sin forvarmingsfase. Når termostaten når op på den relevante temperatur, udsender apparatet et lydssignal for at angive, at apparatet er klar til brug. "READY" vises i displayet.
- Smør pladerne med lidt smeltet smør
- **Hæld et målbæger med dej i hvert hul i pladen**
- Fordel dejen, og luk apparatet.
- Bages i den tid, der er angivet i opskriften.
Hvis timeren indstilles, udsendes der tre bip, når bagecyklussen er færdig. Timeren forsvinder fra displayet, mens "END" (slut) vises. Apparatet slukkes automatisk. Hvis timeren ikke indstilles, skal du trykke på knappen "START/STOP", når den sidste vaffel er færdig, for at slukke for apparatet.
- Hvis du vil tilberede flere vaffler, skal du indsætte den nedre plade, og gentage handlingen.



Advarsel! Undgå at anvende metalredskaber til at fjerne vafflerne, da de kan ridse pladernes sliplet-belægning.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Vedligeholdelse i hjemmet

- Undgå at anvende metalredskaber, som kan ridse pladernes sliplet-belægning. Anvend i stedet redskaber af træ eller varmeresistent plastik.
- Efterlad ikke redskaber i plastik i kontakt med de varme plader, dette gælder også det medfølgende tilbehør.
- Mellem tilberedninger fjernes madresterne via åbningen til udløb af fedt, og de samles i det nedenstående bæger. Herefter rengøres med et stykke køkkenrulle, og en ny tilberedning kan sættes i gang.
- Inden påbegyndelse af enhver form for rengøring, skal apparatet køles af (i mindst 30 minutter).

Rengøring og pleje



NB: Før apparatet rengøres bør man sikre sig, at det er helt kølet af.

Når stegningen er slut, slukkes apparatet, og stikket tages ud af stikkontakten. Lad apparatet køle af i mindst 30 minutter. Anvend det medfølgende redskab til at fjerne eventuelle madrester fra pladerne. Skraberen kan vaskes i hånden eller i opvaskemaskinen. Tøm fedtopsamlingsbakken. Fedtopsamlingsbakken kan vaskes af i hånden eller i opvaskemaskinen.

Tryk på knapperne til frigørelse af pladerne (3) for at fjerne disse fra apparatet. Før man rører ved pladerne, bør man sikre sig, at de er helt afkølede. Stegepladerne kan

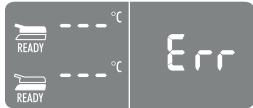
vaskes i opvaskemaskinen. Hyppige vask kan nedsætte beklædningens egenskaber. Det anbefales, at du rengør pladerne udvendigt med en blød svamp eller en fugtig klud med vand og opvaskemiddel.

Brug ikke genstande af metal til rengøring af pladerne.

TEKNISKE EGENSKABER

Netspænding	220/240 V~50/60Hz
Effektforbrug:	2000W

UDBEDRING AF FEJL

Fejlmeddelelse, der vises	BESKRIVELSE	PROBLEM	LØSNING
	En af pladerne varmes ikke op:	Den elektroniske betjening har registreret, at en af stegepladerne ikke har nået den indstillede temperatur. Pladen er ikke korrekt indsat i apparatet. Modstanden i pladen kan være beskadiget. Tilslutningen af modstanden kan være beskadiget. Den elektroniske betjening kan være beskadiget.	Træk stikket ud af stikkontakten. Kontrollér, at pladen er korrekt isat. Hvis den foreslåede løsning ikke løser problemet, er apparatet nok i stykker. Kontakt et servicecenter tilhørende De'Longhi, og fortæl om fejlen.
	Den elektriske modstand er aktiveret i for lang tid.	Den elektroniske betjening har registreret, at den elektriske modstand er tændt for længe.	Træk stikket ud af stikkontakten. Undgå at lægge for store stykker mad på pladerne eller frosne madvarer, som kræver for længe opvarmningstider. Den elektroniske betjening viser en fejlmeddelelse i 5 sekunder. Derefter slukkes apparatet. Lad apparatet køle af, før det tages i brug igen.
	Funktionsfejl af temperatursonde.	Den elektroniske betjening har registreret en fejl i temperatursonden.	Træk stikket ud af stikkontakten. Udskift temperatursonden. Kontakt et servicecenter tilhørende De'Longhi, og fortæl om fejlen.
	Funktionsfejl af temperatursonde.	Den elektroniske betjening har registreret en fejl i temperatursonden.	Skriv fejlnummeret ned. Træk stikket ud af stikkontakten. Udskift temperatursonden. Kontakt et servicecenter tilhørende De'Longhi, og fortæl om fejlen.

		Apparater tænder ikke.	Kontrollér, at stikket er korrekt isat i stikkontakten. Indsæt stikket i en anden stikkontakt. Kontrollér den magnetotermiske afbryder, differentialet eller sikringen Hvis den foreslåede løsning ikke løser problemet, er apparatet nok i stykker. Kontakt De'Longhi servicecenter.
		Når jeg trykker på knappen START/STOP tændes apparatet ikke	Håndgrebene til valg af temperatur er anbragt på 0. Det øverste og nederste display viser OFF (slukket). Drej håndgrebet til valg af temperatur i den ønskede position, og tryk på START/STOP.
		Når du trykker på knapperne SEAR, vises ordet SEAR (bruning) i displayet og forsvinder.	Funktionen SEAR er kun tilgængelig en gang for hver 30 minutter. Hvis du prøver at bruge denne funktion anden gang inden for 30 minutter, afviser den elektroniske betjening handlingen. Vent i 30 minutter, inden funktionen "SEAR" tages i brug igen.

STEGETABEL

OKSE KØD	TYKKELSE (cm)	Nr. STYK- KER	NIVEAU TILBEREDNING	FUNKTION	PLADER		°C	SEAR	MIN.	TIP
					Inf	Sup				
Steak	0,5-1	2	Gennemstegt	KONTAKT-GRILL	bølge-plade	g l a t plade	230	✓	2-3	smør godt ind i olie
Steak	0,5-1	4	Gennemstegt	FLAD POSITION	bølge-plade	g l a t plade	230		5-6	smør godt ind i olie. Vendes halvvejs igennem
Filet	3-4	4	Rødt	KONTAKT-GRILL	bølge-plade	g l a t plade	230	✓	4-5	smør godt ind i olie
Filet	3-4	4	Medium	KONTAKT-GRILL	bølge-plade	g l a t plade	230	✓	7-8	smør godt ind i olie
Filet	3-4	4	Gennemstegt	KONTAKT-GRILL	bølge-plade	g l a t plade	230	✓	10-11	smør godt ind i olie
Oksefilet	2-3	2	Medium	KONTAKT-GRILL	bølge-plade	g l a t plade	230		4-5	smør godt ind i olie
Oksefilet	2-3	2	Gennemstegt	KONTAKT-GRILL	bølge-plade	g l a t plade	230		7-8	smør godt ind i olie
Oksefilet	2-3	4	Medium	FLAD POSITION	bølge-plade	g l a t plade	230		10-12	smør godt ind i olie. Vendes halvvejs igennem
Oksefilet	2-3	4	Gennemstegt	FLAD POSITION	bølge-plade	g l a t plade	230		14-16	smør godt ind i olie. Vendes halvvejs igennem
Burgere	2-3	6	Gennemstegt	KONTAKT-GRILL	bølge-plade	g l a t plade	230	✓	8-10	smør godt ind i olie
Spyd		6	Gennemstegt	KONTAKT-GRILL	bølge-plade	g l a t plade	230		13-15	smør godt ind i olie. Vendes halvvejs igennem

FÅREKØD	TYKKELSE (cm)	Nr. STYKKER	NIVEAU TILBEREDNING	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	TIP
					Inf	Sup			
Kotelet	1.5-3	6	Medium	KONTAKT-GRILL	bølge-plade	g l a t plade	230	10-12	smør godt med olie på, og vend koteletten halvvejs igennem
Kotelet	1.5-3	6	Gennemstegt	KONTAKT-GRILL	bølge-plade	g l a t plade	230	12-14	

SVINE- KØD	TYKKELSE (cm)	Nr. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C	SEAR	MIN.	TIP
				Inf	Sup				
Steak	1-2	4	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	230	√	7-9	smør godt ind i olie
Steak	1-2	8	FLAD POSITION	bølge- plade	glat plade	230		14-16	smør godt ind i olie. Vendes halvvejs igennem
Schnitzel	<2,5	4	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	230		9-11	smør godt ind i olie. Vendes halvvejs igennem
Schnitzel	<2,5	8	FLAD POSITION	bølge- plade	glat plade	230		11-13	smør godt ind i olie. Vendes halvvejs igennem
Kotelet		6-8	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	200		20-25	vendes 2-3 gange
Bacon		4	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	230		1-2	
Pølse		8	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	200		16-18	Prik pølserne med en gaffel
Spyd		6	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	230		14-16	smør godt ind med olie. Vendes 1-2 gange
Pølser		6	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	230		8-10	

KYLLIN-GEØG KALKUNKØD	TYK- KELSE (cm)	Nr. STYK- KER	FUNKTION	PLADER		°C	SEAR	MIN.	TIP
				Inf	Sup				
Bryst	<1	4	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	230	√	3-4	smør ind i olie
Lår		3	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	200		20-25	vendes 1-2 gange under tilberedningen
Vinge		6	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	200		14-16	vendes 1-2 gange under tilberedningen
Burgere	1.5-2	4	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	230	√	6-8	
Burgere	1.5-2	8	FLAD POSITION	bølge- plade	glat plade	230	√	14-16	Vendes halvvejs
Spyd		6	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	230		11-13	vendes 1-2 gange under stegningen
Pølser		6	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	230		6-8	
Pollo alla diavola (djævelsk kylling)		1	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	200		40-45	vendes 1-2 gange under tilberedningen

VENDT I RASP	Nr. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	TIP
			Inf	Sup			
Toast/sandwich	2	GRILLOVN	glat plade	bølgeplade	230	3-5	Anbring den øverste plade på en sådan måde at den rører brødet uden at mase det
Brød	2	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	glat plade	230	2-3	
Brødskeer	4	FLAD POSITION	glat plade	bølgeplade	230	4-5	Vendes halvvejs

GRØNTSAGER	Nr. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	TIP
			Inf	Sup			
Auberginer i skiver	1	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	glat plade	230	4-6	smør godt ind i olie
Courgetter i skiver	2	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	glat plade	230	6-8	smør godt ind i olie
Peberfrugter i kvarte	2	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	glat plade	230	8-10	smør godt ind i olie
Tomater i skiver	1	FLAD POSITION	glat plade	bølgeplade	230	5-7	smør godt med olie. vend halvvejs igennem
Løg i skiver	2	KONTAKT-GRILL	glat plade	bølgeplade	230	5-7	smør godt ind i olie. omrøres regelmæssigt med en grydeske

FISK	ANTAL	Nr. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	TIP
				Inf	Sup			
Hel	250 g	1	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	glat plade	200	8-10	smør ind i olie
Filet	500 g	1	GRILLOVN	glat plade	bølgeplade	230	25-30	Smør fisken ind i olie, anbring den på den øverste plade, så fisken ikke rører hinanden.
Skive	450 g	4	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	glat plade	200	8-10	smør ind i olie
Spyd	500 g	6	FLAD POSITION	bølgeplade	glat plade	230	10-12	smør ind i olie. Vend 2-3 gange
Blæksprutte	400 g	1-2	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	glat plade	200	10-12	smør ind i olie
Kæmperejer	400 g	10-12	KONTAKT-GRILL	bølgeplade	glat plade	200	4-6	smør ind i olie

DESSERT	Nr. STYKKER	FUNKTION	PLADER		°C	MIN.	TIP
			Inf	Sup			
Pandekager	4	ÅBEN GRILL	glat plade	bølgepla- de	200	4-5	smør pladerne, vendes halvvejs
Vaffel	4	KONTAKT- GRILL	VAFFEL			4-5	smør pladerne
Ananasskiver	4	KONTAKT- GRILL	bølge- plade	glat plade	200	5-6	smør pladerne

OPSKRIFTER

RØRÆGBACON OG RISTET BRØD

INGREDIENSER:

- 2 æg
- 2 skiver bacon
- 1 spsk. mælk
- salt og peber efter behov
- 2 skiver toastbrød

TILBEREDNING:

Pisk æggene sammen med mælk og salt, indtil blandingen er luftig og skummende. Indsæt den glatte plade nederst og bølgepladen øverst, og anbring grillen i funktionen ÅBEN GRILL. Regulér det nederste termostathåndtag til 230° og det øverste termostathåndtag til 230°. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser READY, hældes æggeblandingen i et hjørne på pladen, og æggeblandingen steges i 2-3 min. og omrøres med en træspatel, indtil der fås en ensartet blanding. Samtidig steges på samme plade baconstrimler i 3-4 min. som vendes halvvejs igennem, men brødet ristes på den anden plade i 3-4 min. og vendes halvvejs igennem. Anret på et fad. Serveres straks.

CROSTINI MED AUBERGINEPASTA

INGREDIENSER:

- 1 aubergine
- 100 g ricotta-ost
- hvidlødspulver efter behov
- persille efter behov
- 4 spsk. olivenolie
- smages til med salt
- smages til med peber
- 1 flute

TILBEREDNING:

Vask auberginen, skræl den, og skær den i tykke skiver. Indsæt den glatte plade nederst og bølgepladen øverst, og anbring grillen i funktionen KONTAKTGRILL. Regulér

det nederste termostathåndtag til 230° og det øverste termostathåndtag til 230°. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser READY, anbringes auberginerne på den nederste plade og steges i ca. 8-10 min. indtil de er bløde. Skær auberginerne i grove stykker, og hæld dem i mixeren sammen med ricotta-osten, hvidløgsfedet, den hakkede persille, lidt salt og peber samt olien. Pisk blandingen, indtil den er jævn og finkornet. Dryp olie på brødet (i skiver), og steg det ved 230°C stadig med pladerne i funktionen KONTAKTGRILL i 1-2 minutter, indtil de har fået den ønskede ristning. Smør det ristede brød med auberginecremen, og fordel to teskeer olien henover. Serveres straks.

KØDSALAT MED RUCOLA OG CHERRYTOMATER

INGREDIENSER:

- 2 tynde skiver kalvekød
- 100 g rucola
- 10-12 cherrytomater
- 100 g grana-ost i flager
- smages til med salt
- olivenolie efter behov

TILBEREDNING:

Tilbered rucolasalaten og de små tomater: Vask rucolasalaten, læg den i et rent viskestykke, og lad den tørre. Skær de små tomater i 4 dele. Indsæt bølgepladen nederst og den glatte plade øverst, og anbring grillen i funktionen KONTAKTGRILL. Regulér det nederste termostathåndtag til 230° og det øverste termostathåndtag til 230°.

Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser READY, skal du anbringe kødet, som du har olieret, på den øverste plade og stege det i 2-3 min. i henhold til den ønskede stegning. Skær kødet i strimler, og anbring det på rucolasalaten med de små tomater. Tilsæt salt og peber samt granaosten i flager. Drys olie over.

KOTELETTER I KAFFE

INGREDIENSER:

- oksefilet (2 à 250 g)
- olivenolie

TIL KAFFEBLANDINGEN:

- 2 tsk. kommenfrø
- 2 tsk. kaffebønner
- 1 spsk. sød chili
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. køkkensalt
- 1 tsk. stødt peber

TILBEREDNING:

Klargør kaffeblandingen: Hæld kommenfrøene og kaffen i en foodprocessor, og kød den, indtil blandingen er ensartet, men ikke for fint. Hæld blandingen i en skål, og tilsæt de andre ingredienser. Bland det godt sammen. Smør kødet ind i lidt olie, og krydr med krydderierne. Dæk kødet til, og lad det være i stuetemperatur i ca. 30 min. Indsæt bølgepladen nederst og den glatte plade øverst, og anbring grillen i funktionen KONTAKTGRILL. Regulér det nederste termostathåndtag til 230° og det øverste termostathåndtag til 230°. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen, og tryk på tasten SEAR for begge plader. Når teksten SEAR holder op med at blinke i displayet, lægges kødet på den nederste plade, og den øverste plade lukkes ned over. Steg i 6-8 min. i henhold til den ønskede stegning. Serveres varmt.

OKSEFILLET MED SVAMPESAUCE

INGREDIENSER:

- 4 oksefiletter
- smages til med salt
- friskkværnet peber efter behov
- 2 hvidløgsfed
- 2 spsk. dijonsennep
- 60 g smør
- olivenolie efter behov

INGREDIENSER TIL SVAMPESAUCE:

- 30 g smør
- 1 spsk. gorgonzola-ost
- 2 charlotteløg
- 300 g svampe
- 1-2 små glas whisky
- 200 g fløde
- citronsaft efter behov
- persille efter behov

TILBEREDNING:

Krydr kødet med salt og peber, og lad det hvile i stuetemperatur i ca. en time.

Tilbered svampesaucen: Smelt smørret i en stegepande, hæld de skivede charlotteløg i, og steg dem i 2-3 min. Tilsæt svampene, og steg videre i 5 min. Hæld whisky i, og steg videre i 1 minut. Tilsæt et glas vand, og steg videre i ca. et minut. Hæld fløden i sammen med saften af en citron, persillen og gorgonzolaen, og bring det hele i kog.

Koges videre, indtil saucen er blevet tyk. Smag til med salt og peber, og sæt saucen til side.

Nu tilberedes kødets krydderblanding, som filetterne skal pensles med: Hæld smør, sennep og hvidløg i en lille stegepande. Koges ved svag varme, indtil smørret er smeltet. Holdes varmt.

Indsæt bølgepladen nederst og den glatte plade øverst, og anbring grillen i funktionen KONTAKTGRILL. Regulér det nederste termostathåndtag til 230° og det øverste termostathåndtag til 230°. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen, og tryk på tasten SEAR for begge plader. Når teksten SEAR holder op med at blinke i displayet, lægges filetterne (som er penslet med saucen på begge sider) på den nederste plade, og grillen lukkes. Steges i 6-8 min. i henhold til den ønskede stegning og kødets tykkelse. Derefter fjernes filetterne, og svampesaucen hældes over inden serveringen.

BURGER MED RISTET RUGBRØD

INGREDIENSER:

- 8 skiver rugbrød
- 500 g hakkekød af en god kvalitet
- 100 g emmenthaler i skiver
- 2 spsk. olivenolie
- 2 løg i skiver
- smør ved stuetemperatur efter behov
- 2 tsk. worchestersauce
- smages til med salt
- smages til med peber
- ½ tsk. sukker

TILBEREDNING:

Tilbered burgerne: Bland det hakkede kød, worchestersaucen, salt og peber i en skål, og rør det hele sammen. Form 4 burgere af ca. 2 cm tykkelse med hænderne. Anbring grillen i funktionen OPEN GRILL, og isæt den glatte plade nederst og bølgepladen øverst. Regulér det nederste termostathåndtag til 230° og det øverste termostathåndtag til 230°.

Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen.

Når displayet viser READY, lægges de skivede løg med olie og sukker på den nederste plade. Løget steges i ca. 5-6 min.

og omrøres hyppigt med en grydeske, så de bliver ens over det hele og bløde. Samtidig steges burgerne på den anden plade i ca. 12 min. Vend dem efter ca. 5-6 min. (stegetiden varierer iht. burgernes tykkelse). Når løgene er klar, fjernes de fra pladen, og brødet smøres med smør og ristes på den ene side i 1-2 minutter.

Læg brødskiverne på et skærebræt med den ristede side opad, læg løg på, derefter burgeren og til sidst osten. Læg en brødskive med den ristede side nedad på. Vent, indtil pladen er varm igen, og læg toastbrødet på, og pres den øverst plade ned.

Steges i ca. 2-3 min. indtil brødet har fået den ønskede bagning.

LAMMEKOTELET MED ACETO BALSAMICO OG ROSMARIN

INGREDIENSER:

- 6 lammekoteletter
- 10 g hakket frisk rosmarin
- 10 g hakket hvidløg
- 100 ml aceto balsamico
- 15 g sukker
- smages til med salt
- smages til med peber

TILBEREDNING:

Bland alle ingredienser i en stor skål. Dæk skålen til, og lad lammet marinere i køleskab i mindst 1-2 timer. Indsæt bølgepladen nederst og den glatte plade øverst, og anbring grillen i funktionen KONTAKTGRILL. Regulér det nederste termostathåndtag til 230° og det øverste termostathåndtag til 230°. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når displayet viser READY, anbringes koteletterne på den nederste plade.

Steg i ca. 11-13 minutter iht. til den ønskede stegning og kotelettens tykkelse (vi anbefaler, at du vender kødet halvvejs igennem stegetiden, fordi benet gør, at den øverste plade ikke kan nå kødet ovenpå). I mellemtiden reduceres marinaden i en lille stegepande. Serveres som sauce og hældes hen over de grillede lammekoteletter.

KYLLINGSSPYD MED EN CREME AF HONNING OG LIME

INGREDIENSER:

- 500 g kyllingespjyd

INGREDIENSER TIL MARINADEN:

- 1 tsk. stødt chili
- 1 tsk. koriander
- 1 dl olivenolie

- 2 små løg
- 3 hvidløgsfed
- 1 spsk. revet ingefær
- 1 spsk. sukker
- 1 spsk. limesaft
- 1 spsk. køkkensalt
- smages til med peber

INGREDIENSER TIL HONNING OG CITRON BLANDINGEN

- 0,5 dl madlavningsfløde
- ½ tsk. revet limeskal
- 1 spsk. limesaft
- 1 spsk. olivenolie
- 1 spsk. honning
- smages til med salt

TILBEREDNING:

Tilbered marinaden: Hæld alle ingredienserne i en foodprocessor, og pisk indtil blandingen er ensartet. Læg kyllingen i tern på 2 cm i en dyb tallerken, og tilsæt marinaden, så al kyllingen er dækket. Dæk tallerkenen med husholdningsfilm i 1-2 timer.

Tilbered cremen ved at blande alle ingredienser sammen i en skål, og dæk skålen til med husholdningsfilm, og sæt skålen i køleskabet. Sæt kyllingestykkerne på spyd. Indsæt bølgepladen nederst og den glatte plade øverst, og anbring grillen i funktionen KONTAKTGRILL. Regulér det nederste termostathåndtag til 230° og det øverste termostathåndtag til 230°. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når READY vises på displayet, anbringes spydene på den nederste plade, og den øverste plade presses ned. Steges i ca. 11-13 min. Vendes 1-2 gange under tilberedningen. Spydene serveres varmt sammen med lime- og honningcremen.

KYLLINGELÅR À LA PROVENCALE

INGREDIENSER:

- 3 (550 g) kyllingelår

INGREDIENSER TIL MARINADEN:

- 2,5 dl hvidvin
- 4 spsk. olivenolie
- 3 spsk. grovsennep
- 3 spsk. hvidvinseddike
- 2 spsk. provencekrydderier
- 2 hakkede hvidløgsfed
- 2 tsk. køkkensalt
- 1 tsk. cayennepeber

TILBEREDNING:

Gør marinaden klar ved at blande alle ingredienser i en skål. Tag en kniv og skær små åbninger i kødet. Læg kyllingelårene i skålen med marinade, og vend dem i marinaden, så de blive dækket på alle sider. Lad kyllingelårene marinere i 2-3 timer. Indsæt bølgepladen nederst og den glatte plade øverst, og anbring grillen i funktionen KONTAKTGRILL. Regulér det nederste termostathåndtag til 210° og det øverste termostathåndtag til 210°. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når READY vises i displayet, anbringes kyllingelårene på den nederste plade, og den øverste plade presses ned. Steges i ca. 20-25min. Vendes 2-3 gange under tilberedningen. Når de er klar, anrettes kyllingelårene på et fad. Serveres straks.

GRILLEDE KÆMPEREJER

INGREDIENSER:

- 16-20 kæmperejer

INGREDIENSER TIL MARINADEN:

- persille efter behov
- 2 citroner
- smages til med salt
- smages til med peber
- 2 hvidløgsfed

TILBEREDNING:

Gør marinaden klar ved at snitte hvidløget fint og tilsætte saften af 1 citron. Tilsæt salt og lidt peber.

Vask rejerne, tør dem godt af, og marinér dem i mindst ½ time.

Indsæt bølgepladen nederst og den glatte plade øverst, og anbring grillen i funktionen KONTAKTGRILL.

Regulér det nederste termostathåndtag til 210° og det øverste termostathåndtag til 210°.

Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen.

Når READY vises i displayet, afdryppes rejerne, som anbringes på den nederste plade, og den øverste plade presses ned. Steges i ca. 4-6min.

Inden serveringen dekorerer fadet med citronskiver og grøntsagerne.

GRILLET LAKS MED YOGHURTSALSA

INGREDIENSER:

- 500 g laksefilet
- olivenolie efter behov

INGREDIENSER TIL SALSAEN:

- 250 g græsk yoghurt

- 1 hvidløgsfed
- 1 tsk. salt
- 1 knsp. sukker
- 20 g purløg
- 20 g persille
- smages til med stødt hvid peber

TILBEREDNING:

Tilbered salsaen: Vask persillen og purløget og tør af. Hak hvidløget.

Hæld yoghurt i en skål, tilsæt urterne samt hvidløg, salt, sukker og peber, og pisk blandingen, så du får en blød creme. Sættes i køleskab i mindst 30 min.

Indsæt den glatte plade nederst og bølgepladen øverst, og anbring grillen i funktionen OVNGRILL.

Regulér det nederste termostathåndtag til 230° og det øverste termostathåndtag til 230°.

Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen.

Når READY vises i displayet, anbringes laksefiletten, som er smurt med olie, på den nederste plade, og den øverste plade lukkes ned i funktionen OVEN GRILL (i den position, der er tættest på maden, uden dog at røre den). Laksen steges i ca. 25-30 min. (for at opnå et bedre resultat vendes laksen efter halvdelen af stegetiden 180°, så den bageste del af pladen er tættest på maden).

Når stegningen er fuldført, anbringes laksen på et fad. Serveres sammen med yoghurtssalsaen.

GRILLET BLÆKSPRUTTE

INGREDIENSER:

- 400 g blæksprutte
- 1 citron
- 1 bundt persille
- olivenolie efter behov
- oregano efter behov
- smages til med salt
- chilipulver efter behov

TILBEREDNING:

Træk indvoldene ud af blæksprutten, træk eller skær hovedet af. Fjern bruskspladen ud af kroppen, hiv finner og hinde af, og skyl blæksprutten under rindende vand.

Indsæt bølgepladen nederst og den glatte plade øverst, og anbring grillen i funktionen KONTAKTGRILL.

Regulér det nederste termostathåndtag til 210° og det øverste termostathåndtag til 210°.

Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen.

Når READY vises i displayet, anbringes blæksprutten, som er smurt med olie, på den nederste plade, og den øverste plade

presses ned. Steges i ca. 10-12 min.

Gør salsaen klar ved at blande olien med det hakkede persille, citronsaft, lidt oregano, en smule salt og lidt chili.

Når blæksprutten er stegt, tages den af grillen, og smages til med salsaen.

Anret på et fad. Serveres straks.

PANDEKAGE MED BANAN

INGREDIENSER:

- 1 banan
- 2 æg (1 helt æg + 1 æggehvite)
- 1,5 dl mælk
- 100 g mel
- 70 g smør
- smages til med salt
- 1 spsk. sukker
- 16 g bagepulver

TILBEREDNING:

Skræl bananen, og mos den med en gaffel. Pisk 1 helt æg med sukkeret i en anden skål, og hæld mælken langsomt i under omrøring. Hæld derefter 50 g smeltet smør i, og sigt melet i sammen med gær og lidt salt. Tilsæt og den mosede banan i og rør alle ingredienserne godt sammen. Sæt blandingen i køleskab i 10 minutter.

I mellemtiden piskes æggeghviden stift.

Tag blandingen ud af køleskabet, og vend den forsigtigt i den piskede æggehvite. Omrøres forsigtigt nedefra og opfejer. Indsæt den glatte plade nederst og bølgepladen øverst, og anbring grillen i funktionen ÅBEN GRILL. Regulér det nederste termostathåndtag til 200° og det øverste termostathåndtag til 200°. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen.

Når READY vises i displayet, smøres pladerne med lidt smør, og hæld 1-2 spsk. pandekagedej hurtigt på overfladen, så der dannes en cirkel. Lad pandekagerne bage i ca. 2 minutter, indtil de bobler på hele pandekagens overflade, hvorefter de vendes og bages i yderligere ca. 2 minutter. Pandekagerne kan serveres med mange forskellige ting: chokoladecreme, ahornsirup, friske blåbær, chokoladeflager, honning, flødeskum, sukker.

STEGTE ANANAS MED IS

INGREDIENSER:

- 1 ananas
- honning efter behov
- råssukker efter behov
- frisk mynte efter behov
- flormelis efter behov
- vaniljeis efter behov

TILBEREDNING:

Skær bladene og kernen af ananassen. Skær ananassen i skiver på ca. 1-2 cm, og strøg råssukker på begge sider af alle skiverne. Indsæt bølgepladen nederst og den glatte plade øverst, og anbring grillen i funktionen KONTAKTGRILL. Regulér det nederste termostathåndtag til 200° og det øverste termostathåndtag til 200°. Tryk på tasten START/STOP for at forvarme grillen. Når READY vises i displayet, pensles ananassen på begge sider med honning, og skiverne lægges på grillen. Luk grillen, og steg i 5-6 min.

Læg de tilberedte skiver på et fad, og dekorer med frisk mynte, drys sukker over, og server med is.

(KUN HVIS DU HAR TILBEHØRET MED VAFFELPLADER)

KLASSISKE VAFLE

RÆKKER TIL: 8 vaffer

TILBEREDNING: 10 min.

BAGETID: 10 min.

INGREDIENSER:

- 2 kopper mel/460 g
- 1 tsk. salt
- 2 tsk. bagepulver/10 g
- 2 spsk. (30 g) hvidt sukker
- 2 æg
- 1-2 kopper lun mælk/345 ml
- 75 g smeltet smør
- 1 tsk. vaniljeekstrakt

TILBEREDNING:

Bland mel, salt, bagepulver og sukker i en skål, og sæt skålen til side. Pisk æggene i en anden skål. Tilsæt mælk, smør og vanilje. Hæld melet og de andre ingredienser i skålen med mælk og æg, og pisk blandingen. Forvarm vaffelpladen. Når READY vises i displayet, smøres pladen, eller brug en spray, hæld derefter et målbæger med dej i hvert hul på pladen evt. med en spiseske. Spred dejen ud med en grydeske eller spatel. Bag vafflerne, indtil de er gyldne og sprøde (5 min.). Fortsæt, indtil vaffeldejen er brugt op. Serveres straks.

BELGISKE VAFLE

RÆKKER TIL: 10-12 vaffer

TILBEREDNING: 15min.

BAGETID: 15min.

INGREDIENSER:

- 2 kopper mel/460 g
- ½ tsk. salt
- 2 tsk. (5 g) bagepulver
- 2 spsk. (30 g) hvidt sukker
- 4 æg
- 2 kopper varm mælk/460 g
- 70 g smeltet smør
- ½ tsk. vaniljeekstrakt

TILBEREDNING:

Bland mel, salt og bagepulver i en stor skål, og sæt skålen til side. Pisk æggeblommerne og sukkeret i en anden skål, indtil det skummer.

Tilsæt vaniljeekstrakten, det smeltede smør og mælken i æggeblandingen, og pisk blandingen. Hæld indholdet fra de to skåle i, og pisk blandingen sammen. Pisk ikke for meget. I en tredje skål piske æggehviderne stive med et elektrisk piskeris i 1-2 minutter. Med en gummispatel vendes

æggehviderne forsigtigt i dejblandingen. Pisk ikke for meget. Forvarm vaffelpladen. Når READY vises i displayet, smøres pladen, eller brug en spray, hæld derefter et målbæger med dej i hvert hul på pladen evt. med en spiseske. Spred dejen ud med en grydeske eller spatel. Bag vafflerne, indtil de er gyldne og sprøde (5 min.).

Fortsæt, indtil vaffeldejen er brugt op. Serveres straks.

VAFLER MED CHOKOLADE OG KANEL

RÆKKER TIL: 8-10 vaffer

TILBEREDNING: 10 min.

BAGETID: 15min.

INGREDIENSER:

- 2 kopper mel/460 g
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. (3 g) bagepulver
- 170 g sukker
- 2 æg
- 1-2 kopper lun mælk/345 ml
- 80 g smør
- 1 tsk. vaniljeekstrakt
- 140 g mørk chokolade
- 60 g kakaopulver
- 6 g kanel

TILBEREDNING:

Hæld chokolade og smør i en skål, og sæt den i mikrobølgeovn ved maks. effekt i 30 sekunder. Blandes, indtil chokoladen og smørret er helt smeltet, og blandingen er jævn og ensartet. Afkøles let. Æggene piskes sammen med mælken og vaniljen i en stor skål, og smør- og chokoladeblandingen hældes forsigtigt i. Sigt mel, sukker, kakao, kanel, bagepulver og salt i en stor skål. Tilsæt melblandingen og de andre ingredienser i æggene, og pisk det hele sammen, indtil blandingen er jævn og ensartet. Forvarm vaffelpladen.

Når READY vises i displayet, smøres pladen, eller brug en spray, hæld derefter et målbæger med dej i hvert hul på pladen evt. med en spiseske. Spred dejen ud med en grydeske eller spatel. Bag vafflerne, indtil de er gyldne og sprøde (5 min.). Fortsæt, indtil vaffeldejen er brugt op. Serveres straks.

Viktig informasjon

Sikkerhetsadvarsler



Fare!

Manglende overholdelse av disse advarslene kan føre til skader som følge av elektrisk støt, med påfølgende livsfare.

- Før du kobler apparatet til stikkkontakten må du sjekke at:
 - Nettspenningen som er angitt på apparatets merkeplate er i overensstemmelse med spenningen for det elektriske anlegget ditt
 - Stikkkontakten har en kapasitet på 16A og er jordnet.
 - Profesjonell bruk av produktet, upassende bruk eller bruk som ikke er i overensstemmelse med bruksanvisningen fritar produsenten for alt ansvar.
- Forsikre deg om at strømkabelen ikke kommer i kontakt med de delene av apparatet som varmes opp under bruk. Hvis strømkabelen er skadet må denne skiftes ut av produsenten eller av produsentens serviceverksted, slik at all risiko unngås.
- Før du setter bort apparatet eller før du fjerner stekeplatene og uansett før all rengjøring og vedlikehold må du slå av apparatet og ta støpselet ut av stikkkontakten. Forsikre deg om at apparatet er helt avkjølt.
- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Ikke legg apparatet i vann.
- Apparatet må ikke brukes ved hjelp av en ekstern timer eller med bruk av et system med fjernkontroll.
- Bruk kun skjøteledninger som er i overensstemmelse med gjeldende sikkerhetsstandarder. Kontroller at de er i god stand og har korrekt snitt.
- Trekk aldri ut støpselet ved å dra i ledningen.



NB!

Manglende overholdelse av disse advarslene kan føre til personskafer og skader på apparatet.

- Dette apparatet er laget for tilberedning av mat. Det må ikke brukes til andre formål, eller endres eller tukles med på noen måte.
- Dette apparatet er kun beregnet til hjemmebruk. Det er ikke beregnet til å brukes på personalkjøkken

på butikker, kontorer eller andre arbeidssteder, på overnattingssteder, hoteller, romutleie, moteller eller andre strukturer som mottar gjester profesjonelt.

- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, og av personer med reduserte fysiske, sansemessige og mentale ferdigheter, med forbehold om at de er under tilsyn og er blitt opplært i sikker bruk av apparatet, og vet om den risiko som følger med.

Barn må ikke leke med produktet.

- Rengjøring og vedlikehold fra brukerens side må ikke utføres av barn, med mindre de er over 8 år og under tilsyn av voksne.
Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- Hold apparatet utenfor barns rekkevidde og ikke etterlat det i funksjon uten oppsyn.
- Bruk aldri apparatet uten stekeplatene.
- Sett først bort apparatet når det er helt avkjølt.
- Ikke flytt apparatet under bruk.



Fare for å brenne seg!

Dersom dette ikke overholdes kan dette føre til brannskader.

- Når apparatet er i bruk kan temperaturen på de eksterne overflatene bli høy
Bruk alltid håndtaket (2) eller grytevotter om nødvendig.
- Ta av eller skift ut stekeplatene når apparatet er helt avkjølt.



NB:

Dette symbolet signaliserer råd og informasjon som er viktig for brukeren.

- Ikke tilbered matvarer pakket inn i plastfilm, aluminiumsfolie eller polyetylenposer, for å unngå fare for brann.



Dette produktet er i overensstemmelse med EU-regelverket nr. 1935/2004 som omhandler materialer og gjenstander som kommer i kontakt med matvarer.

BESKRIVELSE

1. **Base og deksel:** Solid struktur i rusfritt stål med selvregulerende deksel.
2. **Håndtak:** Robust håndtak i pressformet metall for å regulere dekelet på bakgrunn av matvarens tykkelse.
3. **Taster for løsning av platene:** trykk for å frigjøre og fjerne platen
4. **Innretning for låsing/frigjøring av grillplatene**
5. **Spak for frigjøring av hengslene:** Gjør det mulig å åpne apparatet fullstendig for å bruke det i flat eller åpen posisjon.
6. **Bryter for høyderegulering:** for å blokkere den øvre platen/dekelet i ønsket høyde, for tilberedning av matvarer som ikke trenger å presses.
7. **Antenningslampe.**
8. **Start-/stop-tast.**
9. **Time-tast ▼:** for å regulere (redusere) tilberedningstiden.
10. **Time-tast ▲:** for å regulere (øke) tilberedningstiden.
11. **"Sear"-tast (forsegling) for den nedre platen.**
12. **Termostatbryter for den nedre platen:** For å regulere temperaturen fra 60°C til 230°C eller for å slå av den nedre platen.
13. **"Sear"-tast (forsegling) for den øvre platen.**
14. **Termostatbryter for den øvre platen:** For å regulere temperaturen fra 60°C til 230°C eller for å slå av den øvre platen.
15. **Avtagbare plater:** antiklebende, kan vaskes i oppvaskmaskin, enkle å rengjøre. ANTALLET OG TYPEN PLATER VARIERER AVHENGIG AV MODELL.
- 15a. **Grillplater:** Perfekte for å grille entrecote, hamburger, kylling og grønnsaker.
- 15b. **Glatte plater:** for å tilberede pakkekaker, egg, bacon og sjømat på en uovertreffelig måte.
16. **Fettsamlerbrett:** Integrert i produktet og avtakbar for enklere rengjøring.
17. **Rengjøringsredskap:** Hjelper til å rengjøre platene etter bruk.

FØRSTE GANGS BRUK

Fjern alt emballasjematerialet og reklameetikettene fra platen.

Før du kaster emballasjematerialet, forsikre deg om at du har tatt ut alle delene av det nye apparatet. Vi anbefaler at du tar vare på esken og emballasjematerialet for eventuell videre bruk.

i NB: Før bruk må du rengjøre basen, dekelet og

kontrollbryterne med en fuktig klut for å fjerne støv som har samlet seg under transporten.

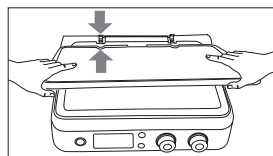
Rengjør stekeplatene, fettsamlerbrettet og rengjøringsredskapet. Platene, fettsamlerbrettet og spatelen kan vaskes i vaskemaskin.

i NB: Ved første gangs bruk kan apparatet gi fra seg noe lukt og litt røyk. Dette er normalt for alle apparater med antiklebende overflater. Apparatet er utstyrt med et rengjøringsredskap som kan brukes til å rengjøre platene etter bruk etter at apparatet er fullstendig avkjølt (det tar minst 30 minutter). Redskapet kan brukes i noen sekunder under tilberedning for å fjerne rester av mat og fett. Hvis du bruker redskapet over lengre tid på plater som fremdeles er varme, risikerer du at platen smelter.

i NB: de avtakbare platene (grill og glatte) kan byttes ut med hverandre.

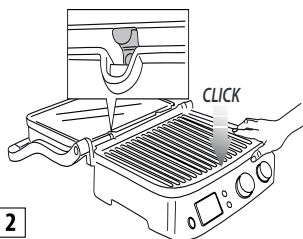
Innsetting av stekeplatene.

- Sett apparatet i flat posisjon (figur 1). Sett inn en plate om gangen.



1

- Alle platene kan settes inn opp eller nede (figur 2).



2

For å fjerne platene

Sett apparatet i flat posisjon.

Finn tastene for frigjøring (3) av platene til høyre. Når du trykker bestemt på plassen løsner den fra plassen sin. Ta tak i platen med begge hendene, la den gli langs metallstøttene og ta den ut fra basen. Trykk også på den andre frigjøringstasten for å fjerne den andre platen, ved å

følge de samme operasjonene.



Fare for å brenne seg! Ta av eller skift ut stekeplatene når apparatet er avkjølt.

Sett på plass fettsamlerbrettet.

Under tilberedning skal fettsamlerbrettet settes inn på plassen sin på baksiden av apparatet. Fettet fra matvarene renner gjennom åpningen i platen og samles opp i brettet.



NB: Under tilberedningen må du kontrollere fettsamlerbrettet hyppig.

Etter tilberedning må du kaste det oppsamlede fett.
Fettsamlerbrettet kan vaskes i vaskemaskin.

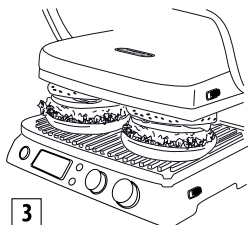


NB! Utvis maksimal forsiktighet under tilberedningen. For å åpne apparatet bruker du håndtaket, som forblir kaldt. Derimot blir aluminiumsdelene svært varme, så du må unngå å ta på dem under eller rett etter tilberedning. Før du foretar noen som helst operasjoner på apparatet må du la det avkjøles (i minst 30 minutter). Bruk apparatet kun med fettsamlerbrettet på plass. Tøm fettsamlerbrettet først når apparatet er helt avkjølt. Vær forsiktig når du trekker ut brettet, for å unngå at du søler ut væske.

APPARATETS STEKEPOSISJONER

Kontaktgrill (lukket posisjon)

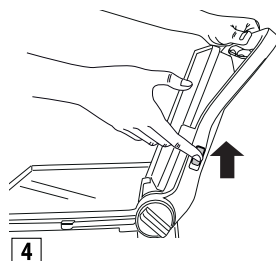
- Den øvre platen hviler på den nedre platen. Dette er den normale posisjonen ved starten av tilberedningen når du bruker apparatet som kontaktgrill. Den øvre platen tilpasser seg automatisk til tykkelsen på maten som ligger på den nedre platen. På denne maten blir maten jevnt stekt på begge sider. Kontaktgrillen er ideell for å tilberede hamburgere, kjøtt uten bein og i tynne skiver, grønnsaker og panini. Funksjonen "kontaktgrill" er perfekt for å tilberede mat raskt eller sunt. Ved å bruke kontaktgrillen tilberedes maten raskt, nettopp fordi platene kommer i kontakt med begge sidene samtidig (figur 3).



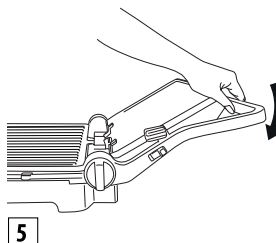
Rillene i platen og åpningen på siden av apparatet gjør at fett renner bort og samles opp i brettet. Apparatet er utstyrt med et eget håndtak og hengsler som gjør det mulig å regulere den øvre platen på bakgrunn av matens tykkelse. Hvis du vil tilberede flere matvarer samtidig med kontaktgrillen, anbefaler vi at de forskjellige matvarene har omtrent samme tykkelse, slik at det er mulig å lukke dekelet (den øvre platen) jevnt.

Flat posisjon (helt åpen)

- Den øvre platen er plassert på samme nivå som den nedre platen. Den nedre og øvre platen ligger på samme nivå, slik at de danner en stor stekeflate. I denne posisjonen kan apparatet brukes i grillmodus med enten den rillede grillplaten, eller med den glatte platen. For å regulere apparatet i denne posisjonen må du først og fremst finne spaken som frigjør hengslene, den er plassert til høyre. Ta tak i håndtaket med den venstre hånden, og la frigjøringsspaken gli oppover med den høyre (figur 4).

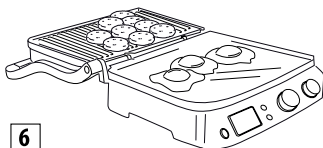


Dytt håndtaket bakover til du velter den øvre platen helt over i flat posisjon (figur 5).



Hvis du løfter håndtaket lett før du drar i frigjøringsspaken minsker trykket på hengslene og det blir lettere å åpne platene. Apparatet kan brukes som grill/barbecue for å tilberede hamburgere, kjøttstykker, kylling og fisk. Modusen grill/barbecue er den mest allsidige måten å bruke apparatet. Platene er i åpen posisjon og tilbyr dermed en dobbel stekeflate. Du kan

tilberede forskjellige matvarer på separate plater uten å blande smakene, eller tilberede en større mengde av de samme matvarene. Med posisjonen grill/barbecue kan du grille forskjellige stykker kjøtt med forskjellige tykkelse, alle på den maten du foretrekker. I denne posisjonen må du snu matvarene under tilberedningen. Apparatet kan også brukes med glatte plater for tilberedning av pannekaker, ost, egg og bacon til frokost (figur 6).

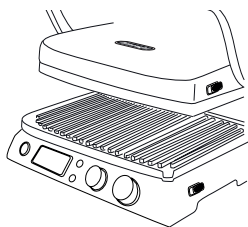


6

Med den store stekeflaten kan du tilberede forskjellige matvarer på separate plater uten å blande smakene, eller tilberede en større mengde av de samme matvarene.

Ovnsgrill

Denne posisjonen (figur 7) er perfekt for å grille matvarer med en viss tykkelse som trenger langsom og jevn tilberedning uten kontakt.

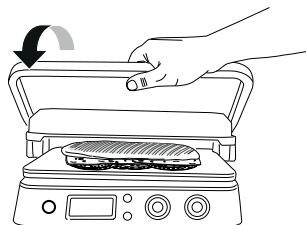


7

Den er ideell for tilberedning av grønnsaker med høyt vanninnhold, da vannet kan fordampe.

Du kan bruke denne posisjonen til å tilberede myke sandwicher og andre matvarer som ikke trenger å presses

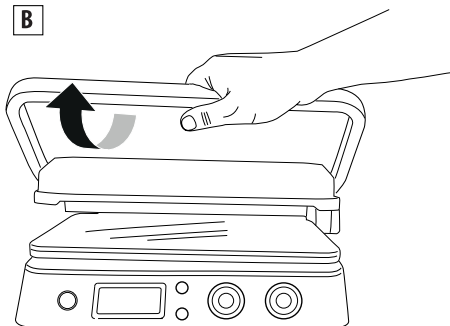
- Plasser matvarene på den nedre platen.
- Ta tak i håndtaket og senk den øvre platen slik at den nærmer seg matvarene (fig. A).



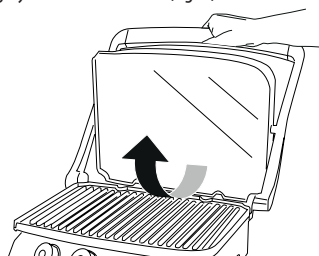
A

- Reguler høydebryteren (6) på **OVNEN GRILL** (fig. B).

B



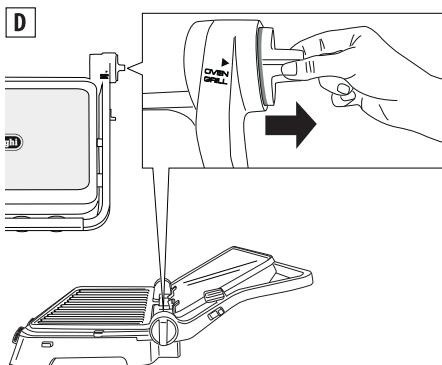
- Den øvre platen blokkeres i posisjon. Det er 4 forskjellige høydereguleringer.
- Når du løfter den øvre platen frigjøres reguleringssystemet automatisk (fig. C).



C

- Når du har stilt inn høyden kan du variere reguleringen ved å dra bryteren utover og velge en ny posisjon (fig. D).

D



BRUK

Funksjon

Når apparatet er korrekt forberedt og du er klar til å lage mat, velger du en temperatur på mellom 60 °C til 230 °C for hver av de to platene (øvre og nedre), ved hjelp av bryterne 12 og 14. Trykk på tasten start/stop. ON-lampen tennes.

Avhengig av temperaturen du har valgt vil det kunne ta noen minutter før apparatet varmes opp. Når termostaten når ønsket temperatur utløser apparatet et lydsignal for å varsle at det er klart til bruk. Displayet viser "READY".

Du kan regulere temperaturen når som helst under tilberedningen, på bakgrunn av typen matvarer.

Timerfunksjon

Når displayet viser "READY", velger du stekeposisjonen (se avsnittet "apparatets tilberedningsposisjoner"), og legger deretter matvarene på platene. DU kan velge tilberedningstiden ved å trykke på tastene (9 og 10) på timeren. På denne måten vil apparatet slå seg av automatisk når tilberedningen er over (displayet viser meldingen "END"). Ved å trykke på tasten start/stop (8) slår apparatet seg på igjen. Når maten er ferdig vil du hvis du ikke har valgt en tilberedningstid måtte slå av apparatet ved å trykke på tasten start/stop og dreie bryteren (12 og 14) til posisjonen OFF:

i NB: • Hvis du ikke stiller inn noen tid med timeren vil apparatet slå seg av etter 90 minutter.

"Sear"-funksjon (forsegling)

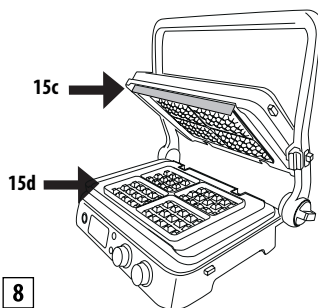
Denne funksjonen varmer den øvre og/eller nedre platen til en høyere temperatur i noen minutter. Ypperlig for en rask "forsegling" av matvarene ved starten av tilberedningen (ideelt for kjøtt med en viss tykkelse). Etter å ha trykket på start/stop-tasten trykker du på tasten "sear" (11 og 13) for å forvarme platene. Under forvarmingen blinker meldingen "SEAR" på displayet. Når termostaten når ønsket temperatur gir apparatet fra seg et lydsignal og meldingen "SEAR" vises på displayet.

Plasser matvarene straks på platene. Syklusen fullføres på få minutter, og meldingen "SEAR" forsvinner fra displayet.

i NB: Du kan bare bruke denne funksjonen en gang hver 30. minutt. Når syklusen er over, hvis du trykker på tasten "sear" før det har gått 30 minutter, vil meldingen "SEAR" blinke på displayet, før det slukkes. Apparatet godtar ikke kommandoen.

Vaffelmodus (kun hvis du har tilbehøret vaffeljernplater)

- Sett inn vaffeljernplatene (15c/15d) som vist i fig. 1. Vår oppmerksomhet på at i dette tilfellet kan ikke platene byttes om, og posisjonen til hver enkelt plate skal være som vist i figur 8.



- Når du har satt den nedre platen inn på apparatet, vises, **000**. Dreie temperaturbryteren til innstillingen for vaffer og trykk på tasten START/STOP.
- Apparatet starter forvarmingsfasen. Når termostaten når ønsket temperatur gir apparatet fra seg et lydsignal for å varsle at det er klart. Displayet viser "READY".
- Smør platene lett med smeltet smør
- **Hell et mål i hver av formene på platene**
- Fordel røren og lukk apparatet.
- Stek i den tiden som er angitt i oppskriftene. Hvis du bruker tidsinnstillingen utløses tre lydsignaler når tilberedningsfasen er over. Timeren forsvinner fra displayet mens meldingen "END" (slutt) vises. Apparatet slukkes automatisk. Hvis du ikke stiller inn timeren må du trykke på tasten "START/STOP" når du er ferdig for å slå av apparatet.
- For å tilberede flere vaffer tilsetter du mer røre på den nedre platen og gjentar operasjonene beskrevet over.

! NB! Ikke bruk metallredskaper til å ta vafflene ut fra platene, da det vil kunne føre til skader på det antiklebende belegget.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Vedlikehold som er brukerens ansvar.

- Ikke bruk metallredskaper som vil kunne ripe de antiklebende platene. Bruk i stedet treredskaper eller plastredskaper som tåler varme.
- Ikke la plastredskaper komme i kontakt med de varme platene, inkludert det medfølgende redskapet.

- Mellom en tilberedning og en annen fjerner du matrester gjennom fett dreneringsåpningene og samler dem opp i brettet under. Tørk deretter over med tørkepapir og gå over til neste tilberedning.
- Før du foretar noen som helst form for rengjøring må du la apparatet avkjøles i minst 30 minutter.

Rengjøring og stell



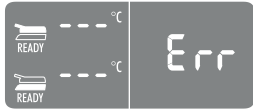
NB: Forsikre deg om at apparatet er fullstendig avkjølt før rengjøring.

Når tilberedningen er over slår du av apparatet og trekker støpselet ut av stikkontakten. La apparatet avkjøles i minst 30 minutter. Bruk det medfølgende redskapet for å fjerne eventuelle matrester fra platene. Redskapet kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin. Tøm fettsamlerbrettet. Fettsamlerbrettet kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin. Trykk på frigjøringstasten (3) for å fjerne platene fra apparatet. Forsikre deg om at platene er fullstendig avkjølt før du tar på platene. Stekeplatene kan vaskes i oppvaskmaskin. Hyppig vask vil kunne redusere kledningens egenskaper. Vi anbefaler at du rengjør utsiden av platene med en myk svamp eller en klut fuktet med vann og mildt vaskemiddel. Ikke bruk metallgjenstander til å rengjøre platene.

TEKNISKE EGENSKAPER

Nettspenning:	220/240 V~50/60Hz
Absorbert effekt:	2000W

PROBLEMLØSNING

Feilmelding som vises	BESKRIVELSE	PROBLEM	LØSNING
	En av platene varmes ikke:	Den elektroniske kontrollen har avdekket at en av stekeplatene ikke oppnår innstilt temperatur. Platen sitter ikke riktig på plass på apparatet. Varmeelementet inne i platen kan være skadet. Koblingen til varmeelementet kan være skadet. Den elektroniske kontrollen kan være skadet.	Koble støpselet fra kontakten. Kontroller at platen er korrekt satt på plass. Hvis den foreslåtte løsningen ikke løser problemet er sannsynligvis apparatet defekt. Ta kontakt med et De'Longhi-serviceverksted og informer dem om typen feil.
	Det elektriske varmeelementet får strøm for lenge.	Den elektroniske kontrollen har avdekket at det elektriske varmeelementet er tent for lenge.	Koble støpselet fra kontakten. Unngå tilberedning på platene av matvarer som er for store, eller fryste matvarer som vil kunne trenge for lang oppvarmingstid. Den elektroniske kontrollen viser feilmeldingen i 5 sekunder, deretter slukkes apparatet. La apparatet avkjøles før du bruker det på nytt.
	Funksjonsproblemer med temperatursonden.	Den elektroniske kontrollen har avdekket en feil ved temperatursonden.	Koble støpselet fra kontakten. Du må bytte ut temperatursonden. Ta kontakt med et De'Longhi-serviceverksted og informer dem om typen feil.

	Funksjonsproblemer med temperatursonden.	Den elektroniske kontrollen har avdekket en feil ved temperatursonden.	Noter feilnummeret. Koble støpselet fra kontakten. Du må bytte ut temperatursonden. Ta kontakt med et De'Longhi-serviceverksted og informer dem om typen feil.
		Apparatet slår seg ikke på.	Kontroller at støpselet er satt korrekt i kontakten. Sett støpselet inn i en annen kontakt. K o n t r o l l e r sikkerhetsbryteren, eller sikringen på linjen. Hvis den foreslåtte løsningen ikke løser problemet er sannsynligvis apparatet defekt. Ta kontakt med et De'Longhi-serviceverksted.
		Når jeg trykker på tasten START/STOP slår ikke apparatet seg på-	Temperaturbryterne er stilt inn på 0. Det øvre og nedre displayet viser OFF (slukket). Drei temperaturbryteren til ønsket posisjon og trykk på START/STOP.
		Når du trykker på SEAR-tastene blinker meldingen SEAR på displayet, før den slukkes igjen.	SEAR-funksjonen er tilgjengelig bare en gang hver 30. minutt. Hvis du prøver å bruke denne funksjonen en gang til før det har gått 30 minutter, vil den elektroniske kontrollen avvise operasjonen. Vent i 30 minutter før du bruker "SEAR"-funksjonen igjen.

TILBEREDNINGSTABELL

STORFE- KJØTT	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	STEKE- NIVÅ	MODUS	PLATER		°C	SEAR	MIN.	TIPS
					Nedre	Øvre				
Biff	0,5 - 1	2	Godt s tekt	KONTAKT- GRILL	rillet	glatt	230	✓	2 - 3	smør matvare- ne godt
Biff	0,5 - 1	4	Godt s tekt	FLAT POSISJON	rillet	glatt	230		5 - 6	smøre matva- rene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Filet	3-4	4	Blodig	KONTAKT- GRILL	rillet	glatt	230	✓	4 - 5	smør matvare- ne godt
Filet	3-4	4	Medium	KONTAKT- GRILL	rillet	glatt	230	✓	7 - 8	smør matvare- ne godt
Filet	3-4	4	Godt s tekt	KONTAKT- GRILL	rillet	glatt	230	✓	10 - 11	smør matvare- ne godt
Entrecote	2-3	2	Medium	KONTAKT- GRILL	rillet	glatt	230		4 - 5	smør matvare- ne godt
Entrecote	2-3	2	Godt s tekt	KONTAKT- GRILL	rillet	glatt	230		7 - 8	smør matvare- ne godt
Entrecote	2-3	4	Medium	FLAT POSISJON	rillet	glatt	230		10 - 12	smøre matva- rene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Entrecote	2-3	4	Godt s tekt	FLAT POSISJON	rillet	glatt	230		14 - 16	smøre matva- rene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Hamburger	2-3	6	Godt s tekt	KONTAKT- GRILL	rillet	glatt	230	✓	8 - 10	smør matvare- ne godt
Grillspyd		6	Godt s tekt	KONTAKT- GRILL	rillet	glatt	230		13 - 15	smøre matva- rene godt, snu etter halvferdig tilberedning

LAMMEKJØTT	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	STEKE- NIVÅ	MODUS	PLATER		°C	MIN.	TIPS
					Nedre	Øvre			
Ribbe	1,5-3	6	Medium	KONTAKT- GRILL	rillet	glatt	230	10 - 12	smøre matva- rene godt, snu ribbene halv- ferdig tilbered- ning
Ribbe	1,5-3	6	Godt s tekt	KONTAKT- GRILL	rillet	glatt	230	12 - 14	

SVINEKJØTT	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				Nedre	Øvre				
Biff	1-2	4	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	230	√	7 - 9	smør matvarene godt
Biff	1-2	8	FLAT - POSISJON	rillet	glatt	230		14 - 16	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Kjøtt	<2,5	4	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	230		9 - 11	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Kjøtt	<2,5	8	FLAT POSISJON	rillet	glatt	230		11 - 13	smøre matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Ribber		6-8	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	200		20 - 25	snu 2-3 ganger
Bacon		4	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	230		1 - 2	
Salsiccia		8	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	200		16 - 18	stikk hull på pølsene med en gaffel
Grillspyd		6	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	230		14 - 16	smøre matvarene godt, snu 1-2 ganger
Pølser		6	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	230		8 - 10	

KJØTT AV KYLLING OG KALKUN	TYKKELSE (cm)	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				Nedre	Øvre				
Bryst	<1	4	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	230	√	3 - 4	smør matvarene
Lår		3	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	200		20 - 25	snu 1-2 ganger under tilberedning
Vinge		6	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	200		14 - 16	snu 1-2 ganger under tilberedning
Hamburger	1,5-2	4	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	230	√	6-8	
Hamburger	1,5-2	8	FLAT POSISJON	rillet	glatt	230	√	14 - 16	snu etter halvferdig tilberedning
Grillspyd		6	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	230		11 - 13	snu 1-2 ganger under tilberedning
Pølser		6	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	230		6 - 8	
Pollo alla diavola ("djevelsk kylling")		1	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	200		40 - 45	snu 1-2 ganger under tilberedning

BRØDVARER	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	MIN.	TIPS
			Nedre	Øvre			
Toast / sandwich	2	OVNSGRILL	glatt	rillet	230	3 - 5	plasser den øvre platen slik at den kommer nær brødet uten å klemme det
Panino	2	KONTAKT-GRILL	rillet	glatt	230	2 - 3	
Brødsriver	4	FLAT POSISJON	glatt	rillet	230	4 - 5	snu etter halvferdig tilberedning

GRØNNSAKER	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	MIN.	TIPS
			Nedre	Øvre			
Aubergineskiver	1	KONTAKTGRILL	rillet	glatt	230	4 - 6	smør matvarene godt
Squashskiver	2	KONTAKTGRILL	rillet	glatt	230	6 - 8	smør matvarene godt
Paprika delt i fire	2	KONTAKTGRILL	rillet	glatt	230	8 - 10	smør matvarene godt
Tomatskiver	1	FLAT POSISJON	glatt	rillet	230	5 - 7	smør matvarene godt, snu etter halvferdig tilberedning
Løkskiver	2	KONTAKTGRILL	glatt	rillet	230	5 - 7	smør matvarene godt, rør ofte med en spatel

FISK	MENGD	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	MIN.	TIPS
				Nedre	Øvre			
Hel	250 g	1	KONTAKTGRILL	rillet	glatt	200	8 - 10	smør matvarene
Filet	500gr	1	OVNSGRILL	glatt	rillet	230	25 - 30	smør matvarene med olje, plasser den øvre platen slik at den kommer nær maten uten å klemme den
Stykke	450 g	4	KONTAKTGRILL	rillet	glatt	200	8 - 10	smør matvarene
Grillspyd	500 g	6	FLAT POSISJON	rillet	glatt	230	10 - 12	smør matvarene snu 2-3 ganger
Blekksprut	400gr	1-2	KONTAKTGRILL	rillet	glatt	200	10 - 12	smør matvarene
Kjempereker	400gr	10-12	KONTAKTGRILL	rillet	glatt	200	4 - 6	smør matvarene

DESSERT	Ant. STYKKER	MODUS	PLATER		°C	MIN.	TIPS
			Nedre	Øvre			
Pannekake	4	OPEN GRILL	glatt	rillet	200	4 - 5	smør platene, snu etter halvferdig tilberedning
Vaffel	4	KONTAKTGRILL	VAFFEL			4 - 5	smør platene
Ananasskiver	4	KONTAKTGRILL	rillet	glatt	200	5 - 6	smør platene

OPPSKRIFTER

EGGERØREBACON OG RISTET BRØD

INGREDIENSER:

- 2 egg
- 2 skiver bacon
- 1 skje melk
- salt og pepper
- 2 skiver toast

FRAMGANGSMÅTE:

Visp eggene med melk og salt til du får en lett og skummende blanding. Sett inn den glatte platen i den nedre posisjonen og den rillede platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen OPEN GRILL. Reguler den nedre termostatbryteren på 230° og den øvre på 230°. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen READY heller du eggeblandingen i et hjørne av platen og steker i 2-3 min mens du passer på å blande godt ved hjelp av en trespatel, slik at alt stekes jevnt. Samtidig steker du også baconskivene på den samme platen, i 3-4min. Snu dem etter halv steketid, mens du på den andre platen rister brødet i 3-4min og snu dem når de er halvferdige. Anrett maten og server.

CROSTINI MED AUBERGINESKUM

INGREDIENSER:

- 1 aubergine
- 100 g ricotta
- hvitløkspulver
- persille
- 4 skjeer olivenolje
- salt
- pepper
- 1 baguette

FRAMGANGSMÅTE:

Vask auberginene, skrell dem og skjær dem i tykke skiver. Sett inn den glatte platen i den nedre posisjonen og den rillede platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen

CONTACT GRILL. Reguler den nedre termostatbryteren på 230° og den øvre i posisjonen 230° Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen READY legger du auberginene på den nederste platen og steker i cirka 8-10 min, til de har blitt myke. Skjær aubergineskivene grovt og putt dem i en kjøkkenmaskin sammen med ricotta-osten, hvitløk og persille, en klype salt og en klype pepper, samt oljen. Mos til du får en glatt og jevn mos. Smør brødet (skåret i skiver) med olivenolje og stek det ved 230°C alltid med de flate platene i modusen CONTACT GRILL i 1-2 minutter, til de er så gylne som du ønsker. Smør auberginekremsen på det ristede brødet, ringle over to skjeer olje og server.

SALAT MED KJØTT, RUCOLA OG KIRSEBÆRTOMATER

INGREDIENSER:

- 2 skiver kalvekjøtt
- rucola 100gr
- 10-12 runde tomater
- 100 g grana
- salt
- olivenolje

FRAMGANGSMÅTE:

Lag rucolasalaten: Vask rucolaen, legg den på et tørt kjøkkenhåndkle og la den tørke, skjær tomatene i 4 deler. Sett inn den rillede platen i den nedre posisjonen og den glatte platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen CONTACT GRILL. Reguler den nedre termostatbryteren på 230° og den øvre på 230°. Trykk på tasten START/STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen READY legger du de smurte kjøttstykkene på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i cirka 2-3 min, avhengig av hvor godt stekt du vil ha dem. Skjær kjøttet i strimler og legg det på en seng av rucola e tomater. Salt og tilsett flakene med grana. Ringle over litt olje.

RIBBER MED KAFFEAROMA

INGREDIENSER:

- svineribber (2 à 250 g)
- olivenolje

TIL KAFFEBLANDINGEN:

- 2 teskjeer kumminfrø
- 2 teskjeer kaffebønner
- 1 skje mild chillipepper
- 1 teskje paprikapulver
- 1 teskje grovt salt
- 1 teskje pepper

FRAMGANGSMÅTE:

Lag kaffeblandingen: Hell kumminfrøene og kaffen i en kjøkkenmaskin og mal til du får et litt grovt pulver. Hell pulveret i en bolle, tilsett de andre ingrediensene og bland godt. Smør kjøttet lett med olje og krydre det. Dekk alt og la stå i romtemperatur i cirka 30 minutter. Sett inn den rillede platen i den nedre posisjonen og den glatte platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen CONTACT GRILL. Reguler den nedre termostadbryteren på 230° og den øvre på 230°. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen og på tasten SEAR for begge platene.

Når meldingen SEAR begynner å blinke på displayet legger du kjøttet på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i cirka 6-8min, avhengig av hvor godt stekt du vil ha det. Serveres varmes.

SVINEFILET MED SOPPSAUS

INGREDIENSER:

- 4 svinefileter
- salt
- nykværnet svart pepper
- 2 hvitløksfedd
- 2 skjeer Dijonsennep
- 60 g smør
- olivenolje

INGREDIENSER TIL SOPPSAUSEN:

- 30g smør
- 1 skje gorgonzola
- 2 sjalottløk
- 300 g sopp
- 1/2 glass whisky
- 200 g matfløte
- sitronsaft
- persille

FRAMGANGSMÅTE:

Krydre kjøttet med salt og pepper og la det hvile i romtemperatur i cirka en time.

Lag soppsausen: Smelt smøret i en panne, tilsett sjalottløken i skiver og stek i 2-3 min. Tilsett soppen og stek i ytterligere 5 min. Nå heller du opp i whiskyen, lar koke i 1 minutt, tilsetter et glass vann og koker i enda et minutt. Tilsett matfløte, sitronsaft, persille og gorgonzola, og kok opp.

Kok til sausen er god og tykk. Smak til med salt og pepper og sett til side.

I mellomtiden gjør du klart til penslingen av kjøttet, som du skal bruke under tilberedningen. Putt smør, sennep og hvitløk i en liten stekepanne. Stek ved svak varme til smøret smelter. Hold varmt.

Sett inn den rillede platen i den nedre posisjonen og den glatte platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen CONTACT GRILL. Reguler den nedre termostadbryteren på 230° og den øvre på 230°. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen og på tasten SEAR for begge platene. Når meldingen SEAR slutter å blinke på displayet legger du filetene (som du har penslet med sausen på begge sider) på den nederste platen og stenger grillen. Stek i 6-8 minutter, avhengig av hvor godt stekt du ønsker kjøttet, og tykkelsen på filetene. Når du er ferdig tar du av filetene, og serverer dem dekket med soppsausen som du laget tidligere.

HAMBURGER MED RISTET RUGBRØD

INGREDIENSER:

- 8 skiver rugbrød
- 500 g førsteklases kjøttdeig
- 100 g sveitserost i skiver
- 2 skjeer olivenolje
- 2 løk i skiver
- romtemperert smør
- 2 skjeer worchestersaus
- salt
- pepper
- 1 halv teskje sukker

FRAMGANGSMÅTE:

Lag hamburgerne: Bland kjøttdeigen, worchestersausen, salt og pepper i en bland. Bland godt. Form 4 hamburgere med hendene, cirka 2 cm tykke. Plasser grillen i modusen OPEN GRILL og sett inn den glatte platen i den nedre posisjonen og den rillede platen i den øvre posisjonen. Reguler den nedre termostadbryteren på 230° og den øvre på 230°.

Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen.

Når displayet viser meldingen READY legger du løkskivene med olivenolje og sukker på den nederste platen og steker

i cirka 5-6 min mens du passer på å blande godt ved hjelp av en trespatel, slik at alt stekes jevnt til løken blir myk. Samtidig steker du hamburgerne på den andre platen. Stek dem i cirka 12 min, snu etter cirka 5-6 min. (Steketiden varierer avhengig av hvor tykke hamburgerne er). Når løken er ferdig tar du dem av platen og rister de smurte brødsnivene på den ene siden i 1-2 minutter. Legg brødsnivene på ei fjøl med den ristede siden opp, legg på løken og hamburgerne og dekk til med ost. Lukk hamburgeren med den andre brødsniv, la den ristede siden vende ned. Vent til platen er varm igjen og legg inn tosten, press godt ned med den øverste platen. Stek i omtrent 2-3 min til brødet er så godt stekt som du ønsker.

LAMMEKOTELETTER MED BALSAMICOEDDIK OG ROSMARIN

INGREDIENSER:

- 6 lammekoteletter
- 10 g hakket rosmarin
- 10 g hakket hvitløk
- 100ml balsamicoeddik
- 15 g sukker
- salt
- pepper

FRAMGANGSMÅTE:

Bland alle ingrediensene i en ganske stor beholder. Dekk til og la lammekjøttet marineres i kjøleskapet i minst 1-2 timer. Sett inn den rillede platen i den nedre posisjonen og den glatte platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen CONTACT GRILL. Reguler den nedre termostadbryteren på 230° og den øvre på 230°. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen READY legger du grillspydene på den nederste platen.

Stek i cirka 11'-13' minutter, avhengig av ønsket stekegrad, og tykkelsen på koteletten. (Vi anbefaler at du snur dem etter halvendt steketid, da beinet gjør at kjøttet ikke kommer nær platen på oversiden). I mellomtiden koker du ikke marinaden i en liten stekepanne og serverer den som saus til de grillede lammekotelettene.

GRILLSPYD MED HONNING- OG LIMEKREM

INGREDIENSER:

- 500g kyllingbryst

INGREDIENSER TIL MARINADEN:

- 1 teskje chillipulver
- 1 teskje koriander
- 1 cl olivenolje

- 2 vårløk
- 3 fedd hvitløk
- 1 skje revet ingefær
- 1 skje sukker
- 1 skje limesaft
- 1 skje grovt salt
- pepper

INGREDIENSER TIL HONNING- OG LIMEKREMEN:

- 5 cl matfløte
- 1/2 teskje revet limeskall
- 1 skje limesaft
- 1 skje olivenolje
- 1 skje honning
- salt

FRAMGANGSMÅTE:

Lag marinaden: Putt alle ingrediensene i en kjøkkenmaskin og miks til du får en jevn blanding. Skjær kyllingen i biter på omtrent 2 cm, og legg bitene på en flat tallerken. Hell over marinaden og dekk til alt kjøttet. Dekk til matvarene med plast og la dem marineres i 1-2 timer.

Lag marinaden ved å blande alle ingrediensene i en skål, dekk til med plastfilm og sett i kjøleskapet. Sett kyllingbitene inn på grillspydene.

Sett inn den rillede platen i den nedre posisjonen og den glatte platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen CONTACT GRILL. Reguler den nedre termostadbryteren på 230° og den øvre i posisjonen 230°. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen READY legger du grillspydene på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i 11-13 min, snu dem 1-2 ganger under tilberedningen. Server spydene varme sammen med sitron- og honningkremen.

PROVENSALSKE KYLLINGLÅR

INGREDIENSER:

- 3 kyllinglår (550gr)

INGREDIENSER TIL MARINADEN:

- 25cl tørr hvitvin
- 4 skjeer olivenolje
- 3 skjeer sennep med frø
- 3 skjeer hvitvinseddik
- 2 skjeer provensalske urter
- 2 fedd hakket hvitløk
- 2 skjeer grovt salt
- 1 teskje cayennepepper

FRAMGANGSMÅTE:

Lag marinaden ved å bande alle ingrediensene i en skål. Bruk en skarp kniv til å skjære et snitt i den tykkeste delen av lårene, slik at de åpnes litt. Legg lårene i marinaden og dreid dem slik at de dekkes over det hele. La marinere i 2-3 timer. Sett inn den rillede platen i den nedre posisjonen og den glatte platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen CONTACT GRILL. Reguler den nedre termostadbryteren på 210° og den øvre i posisjonen 210°. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen READY legger du kyllinglåsene på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i 20-25 min, snu dem 2-3 ganger under tilberedningen. Når de er ferdig legger du dem på et fat og serverer.

GRILLEDE KJEMPEREKER

INGREDIENSER:

- 16/20 kjempereker

INGREDIENSER TIL MARINADEN:

- persille
- 2 sitroner
- salt
- pepper
- 2 fedd hvitløk

FRAMGANGSMÅTE:

Lag marinaden ved å finhakke hvitløk og persille og tilsette sitronsaft. Tilsett salt og litt pepper.

Skyll rekene, tørk dem godt og la dem marinere i minst en halvtime. Sett inn den rillede platen i den nedre posisjonen og den glatte platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen CONTACT GRILL. Reguler den nedre termostadbryteren på 210° og den øvre i posisjonen 210°. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen.

Når displayet viser meldingen READY legger du de avrente rekene på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i 4-6 min.

Når rekene skal serveres dekorer du tallerkenen med sitronskiver og grønnsakene.

GRILLET LAKS MED YOGHURTSAUS

INGREDIENSER:

- 500g laksefilet
- olivenolje

INGREDIENSER TIL SAUSEN:

- 250g gresk yoghurt
- 1 fedd hvitløk

- 1 teskje salt
- 1 klype sukker
- 20g gressløk
- persille 20gr
- hvit pepper

FRAMGANGSMÅTE:

Lag sausen: Vask og tørk persillen og gressløken godt. Hak hvitløken.

Hell yoghurten i en skål, tilsett krydder, hvitløk, salt, sukker og pepper, og miks til du får en myk krem. La hvile i kjøleskapet i minst 30 min.

Sett inn den glatte platen i den nedre posisjonen og den rillede platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen OVEN GRILL.

Reguler den nedre termostadbryteren på 230° og den øvre i posisjonen 230°.

Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen.

Når displayet viser teksten READY legger du den oljesmurte fileten på den nederste platen, lukker den øverste platen i modusen OVEN GRILL (i posisjonen der den kommer nærmest matvarene uten å berører dem), og steker i omtrent 25-30 minutter (for best resultat snur du laksen 180°, da den bakerste delen av platen kommer nærmere maten).

Når den er ferdig legger du laksen på et fat og serverer sammen med yoghurtssausen.

GRILLET BLEKKSPRUT

INGREDIENSER:

- en blekksprut på omtrent 400gr
- 1 sitron
- 1 bunt persille
- olivenolje
- oregano
- salt
- chillipulver

FRAMGANGSMÅTE:

Rens blekkspruten, ta av hodet, fjern beinet inni og skyll godt. Sett inn den rillede platen i den nedre posisjonen og den glatte platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen CONTACT GRILL.

Reguler den nedre termostadbryteren på 210° og den øvre i posisjonen 210°.

Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen.

Når displayet viser meldingen READY legger du den oljesmurte blekkspruten på den nederste platen, presser ned den øvre platen og steker i cirka 10-12 min.

I en bolle tilbereder du sausen: bland olje og hakket persille,

sitronsaft, oregano, en klype salt og chillipulver.

Når blekkspruten er ferdig stekt tar du den av grillen og krydrer den med denne sausen.

Anrett maten og server.

BANANPANNEKAKE

INGREDIENSER:

- 1 banan
- 2 egg (1 helt + 1 hvitte)
- 150ml melk
- 100 g hvetemel
- 70 g smør
- salt
- 1 skje sukker
- 16 g bakepulver

FRAMGANGSMÅTE:

Skrell bananen og mos den godt med en gaffel. Visp 1 helt egg og sukker i en bolle, og tilsett melken under omrøring. Tilsett deretter 50 g smeltet smør, og så sikter du inn melet blandet med bakepulver og en klype salt. Tilsett også bananmosen og bland alle ingrediensene godt. Sett røra i kjøleskapet i 10 minutter.

I mellomtiden visper du eggehviten stiv.

Ta ut røra og bland forsiktig i eggehviten, med bevegelser nedefra og opp. Sett inn den glatte platen i den nedre posisjonen og den rillede platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen OPEN GRILL. Reguler den nedre termostadbryteren på 200° og den øvre på 200°. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen READY smører du platene med litt smør, og heller på 1-2 skjeer røre og sprer den raskt utover overflaten slik at du lager en sirkel.

La steke i omtrent 2 minutter, til det danner seg bobler på overflaten av pannekaken. Da snur du den og lar den steke i omtrent to minutter til på den andre siden.

Du kan servere pannekakene på mange måter: med sjokoladekrem, lønnesirup, friske blåbær, sjokoladeflak, honning, vispet krem, melis.

GRILLET ANANAS MED IS

INGREDIENSER:

- 1 ananas
- honning
- brunt sukker
- fersk mynte
- melis
- vaniljeis

FRAMGANGSMÅTE:

Fjern bladene og skallet på ananasen. Deretter skjærer du frukten i 1-2 cm tykke skyver og drysser bru t sukker over alle skivene på begge sider. Sett inn den rillede platen i den nedre posisjonen og den glatte platen i den øvre posisjonen og sett grillen i modusen CONTACT GRILL. Reguler den nedre termostadbryteren på 200° og den øvre på 200°. Trykk på tasten START / STOP for å forvarme grillen. Når displayet viser meldingen READY smøre du ananasen med honning på begge sider og legger dem på risten. Steng grillen og stek i 5-6min.

Når de er ferdige legger du skivene på et fat, dekorerer med friske mynteblader og strør over melis. Server med iskuler.

KUN HVIS DU HAR TILBEHØRET VAFFELJERNPLATER

KLASSISKE VAFLE

DOSE FOR: 8 vaffer

TILBEREDNING: 10min

TILBEREDNINGSTID: 10min

INGREDIENSER:

- 2 kopper / 460g mel
- 1 teskje salt
- 4 teskjeer bakepulver
- 2 skjeer/30 g hvitt sukker
- 2 egg
- 1 og 1/2 kopp / 345 ml lunken melk
- 75 g smeltet smør
- 1 teskje vaniljeekstrakt

TILBEREDNING:

Bland mel, salt, bakepulver og sukker i en stor bolle og sett til side. Visp eggene i en annen bolle. Tilsett melk, smør og vanilje. Hell melet og de andre ingrediensene i bollen med melk og egg og bland med en visp. Forvarm platene for vaffer. Når meldingen ready dukker opp på displayet smører du platene eller bruker en smørespray, og heller deretter et mål røre i hver av formene i platen, bruk om nødvendig også en teskje, spre røren utover med en spatel. Stek vafle til de er gylne og sprø. Fortsett til du har brukt opp røren. Server umiddelbart.

BELGISKE VAFLE

DOSE FOR: 10-12 vaffer

TILBEREDNING: 15min

TILBEREDNINGSTID: 15min

INGREDIENSER:

- 2 kopper / 460g mel
- 1/2 teskje salt
- 2 teskjeer/5 g bakepulver
- 2 skjeer/30 g hvitt sukker
- 4 egg
- 2 kopper/460 g lunken melk
- 70 g smeltet smør
- 1/2 teskje vaniljeekstrakt

TILBEREDNING:

Bland mel, salt, og bakepulver i en stor bolle og sett til side. I en annen bolle visper du eggeplommene med sukkeret til du får en skummende krem.

Tilsett vaniljeekstrakt, smeltet smør og melk i eggene og bland med en visp. Sett innholdet i de to bollene sammen og bland med en visp. Ikke bland for mye. I en tredje bolle visper du eggehvitene stive med en elektrisk visp i 1-2 minutter.

Bruk en slikkepott i gummi til å blande eggehvitene inn i de andre ingrediensene. Ikke bland for mye. Forvarm platene for vaffer. Når meldingen ready dukker opp på displayet smører du platene eller bruker en smørespray, og heller deretter et mål røre i hver av formene i platen, bruk om nødvendig også en teskje, spre røren utover med en spatel. Stek vafle til de er gylne og sprø.

Fortsett til du har brukt opp røren. Server umiddelbart.

SJOKOLADE- OG KANELVAFLE

DOSE FOR: 8-10 vaffer

TILBEREDNING: 10min

TILBEREDNINGSTID: 15min

INGREDIENSER:

- 2 kopper / 460g mel
- 1 teskje salt
- 1 teskje / 3g bakepulver
- 170 g sukker
- 2 egg
- 1 og 1/2 kopp / 345 ml lunken melk
- 80 g smør
- 1 teskje vaniljeekstrakt
- 140 g kokesjokolade
- 60 g kakaopulver
- 6 g kanel

TILBEREDNING:

Sett sjokoladen og smør i en bolle som tåler mikrobølgeovn og varm ved maksimal styrke i 30 sekunder. Bland til sjokoladen og smøret er helt smeltet og blandingen er glatt. La avkjøle litt. Bland eggene, melken og vaniljen med en visp i en stor bolle og bland dette godt inn i smøret og sjokoladen. Sikt mel, sukker, kakaopulver, kanel, bakepulver og salt sammen i en romslig bolle. Tilsett melblanding og de andre ingrediensene i eggene og bland alt med en visp til blandingen er glatt nok. Forvarm platene for vaffer.

Når meldingen ready dukker opp på displayet smører du platene eller bruker en smørespray, og heller deretter et mål røre i hver av formene i platen, bruk om nødvendig også en teskje, spre røren utover med en spatel. Stek vafle til de er gylne og sprø. Fortsett til du har brukt opp røren. Server umiddelbart.

Pomembna opozorila

Varnostna opozorila



Nevarnost!

Neupoštevanje tega opozorila je lahko vzrok za poškodbe zaradi električnega udara, ki je življenjsko nevaren.

Preden aparat vklopite v omrežno vtičnico, preverite:

- Ali je na tablici navedena omrežna napetost enaka napetosti vaše električne napeljave;
- Ali je zmogljivost vtičnice 16 A in ali je opremljena z ozemljitvenim vodnikom.
- Profesionalna uporaba izdelka, neprimerna ali neskladna z navodili za uporabo, razrešuje proizvajalca vsake odgovornosti.
- Prepričajte se, da napajalni kabel ni v stiku z deli aparata, ki se med uporabo segrejejo. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba, da se tako izognete vsem tveganjem.
- Preden aparat odložite ali odstranite plošče za peko in pred vsakim čiščenjem ali vzdrževanjem aparat izklopite in izvlecite vtič iz omrežne vtičnice. Prepričajte se, da se je aparat povsem ohladil.
- Aparata ne uporabljajte na prostem.
- Aparata ne potaplajte v vodo.
- Aparat ne sme delovati z zunanjim časovnikom ali s sistemom daljinskega upravljanja.
- Vedno uporabljajte samo podaljške, skladne z veljavnimi varnostnimi predpisi. Preverite, da so v dobrem stanju in ustreznega preseka.
- Vtičnik nikoli ne povlecite iz vtičnice s potegom za napajalni kabel.



Pozor!

Neupoštevanje teh opozoril je lahko vzrok za osebne poškodbe ali okvare aparata.

- Ta aparat je namenjen za pripravo hrane. Zato ga ne smete uporabljati za druge namene, niti kakorkoli spreminjati ali onesposobiti.
- Ta aparat je namenjen izključno za uporabo v gospodinjstvu. Ni predvidena uporaba v prostorih,

namenjenih za kuhinjo osebja trgovin, pisarn in drugih delovnih območij, v kmečkem turizmu, hotelih, sobodajalcih, motelih ali drugih sprejemnih strukturah ter oddajanju sob.

- Ta aparat lahko uporabljajo otroci starosti nad 8 let in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ter z nezadostnimi izkušnjami oziroma znanjem, če so pod nadzorom in se jih pouči o varnem načinu uporabe aparata in se zavedajo s tem povezanih nevarnosti.

Otroci se z aparatom ne smejo igrati.

- Otroci ne smejo opravljati čiščenja in vzdrževanja aparata, razen če so stari več kot 8 let in so nadzorovani. Aparat in napajalni kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Aparat hranite izven dosega otrok in ne pustite ga delovati brez nadzora.
- Aparat nikoli ne uporabljajte brez plošč za peko.
- Aparat spravite šele, ko se je povsem ohladil.
- Ko aparat deluje, ga ne premikajte.



Nevarnost za opekline!

V primeru neupoštevanja je prisotna nevarnost opeklin.

- Ko aparat deluje, zunanje površine lahko dosežejo visoko temperaturo. Vedno prijemajte za oprijem (2) in po potrebi uporabite rokavice.
- Plošče za peko odstranite ali zamenjajte šele, ko se aparat popolnoma ohladi.



Pomembna opomba:

Ta simbol opozarja na pomembne nasvete in informacije za uporabnika.

- Hrano ne pecite ovito s plastično ali aluminijasto folijo oziroma so v polietilenski vrečki, ker bi se lahko vnela.



Ta izdelek je skladen z Uredbo (ES) št. 1935/2004 o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilo.

Odstranitev aparata



Aparata ne smete odstraniti skupaj z gospodinjstskimi odpadki, izročite ga pooblaščenemu centru za ločeno zbiranje odpadkov.

OPIS

1. **Podstavek in pokrov:** trdna sestava iz nerjavnega jekla s samonastavljivim pokrovom.
2. **Oprijemalo:** trdno oprijemalo iz kovinske litine za prilagoditev pokrova in podstavka višini živil.
3. **Gumba za sprostitve plošče:** pritisnite za ločitev in odstranitev plošče
4. **Naprava za pritrditev/sprostitev plošč žara**
5. **Ročica za sprostitve tečaja:** omogoča popolno odprtje aparata za peko na ravni površini
6. **Ročaj za reguliranje višine:** za pritrditev plošče/zgornjega pokrova na željeni višini, za peko živil, ki jih ni potrebno tlačiti.
7. **Lučka za vklop**
8. **Tipka Start/Stop**
9. **Tipka časovnika ▼:** za reguliranje (skrajšanje) časa peke.
10. **Tipka časovnika ▼:** za reguliranje (podaljšanje) časa peke.
11. **Tipka "sear" (zapeka) spodnje plošče.**
12. **Vrtljivi gumb termostata spodnje plošče:** za reguliranje temperature od 60° C do 230° C ali za izklop spodnje plošče.
13. **Tipka "sear" zgornje plošče.**
14. **Vrtljivi gumb termostata zgornje plošče:** za reguliranje temperature od 60° C do 230° C ali za izklop zgornje plošče.
15. **Odstranljivi plošči:** neoprijemljivi, pralni v pomivalnem stroju, preprosto čiščenje. ŠTEVILO IN TIP PLOŠČ JE ODVIŠEN OD MODELA.
- 15a. **Žar plošči:** odlični za žar peko zrezkov, hamburgerjev, perutnine in zelenjave
- 15b. **Gladki plošči:** za brezhibno pripravo omet, jajc, slanine in rakov.
16. **Pladenj za zbiranje maščob:** vgrajen v aparat in odstranljiv za preprosto čiščenje.
17. **Pribor za čiščenje:** za čiščenje plošč po uporabi

PRVA UPORABA

S plošče odstranite ves embalažni material in reklamne etikete.

Preden embalažni material odstranite se prepričajte, da ste iz njega vzeli vse dele novega aparata. Svetujemo vam, da škaflo in embalažni material shranite za nadaljnjo uporabo.



Pomembna opomba: Pred uporabo očistite podstavke, pokrov in gumba za upravljanje z vlažno krpo, da odstranite prah, ki se je nabral med prevozom.

Skrbno očistite plošče za peko, pladenj za zbiranje maščobe in pripomoček za čiščenje. Plošče, pladenj za zbiranje maščobe in lopatico lahko operete v pomivalnem stroju.



Pomembna opomba: Ob prvi uporabi aparat lahko sprošča rahel vonj in nekoliko dima.

To je normalno in običajno pri vseh aparatih z neoprijemljivimi površinami.

Aparatu je priložen pripomoček za čiščenje, ki ga lahko uporabite za čiščenje plošč po uporabi, ko se je aparat že popolnoma ohladil (za to je potrebnih vsaj 30 minut). Pripomoček lahko med peko za nekaj sekund uporabite za odstranitev ostankov hrane in maščob.

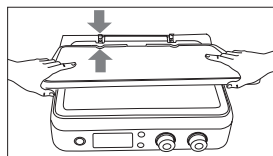
Če pripomoček uporabite dlje na še vročih ploščah, se plastika, iz katere je izdelan, lahko stali.



Pomembna opomba: odstranljivi plošči (za žar in gladki) sta povsem zamenljivi.

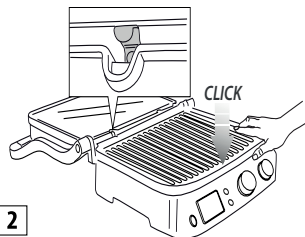
Vstavljanje plošč za peko

- Aparat postavite na ravno mesto (slika 1). Plošči vstavite posamezno.



1

- Vsako od plošč lahko vstavite v bodisi zgornje ali pa spodnje ležišče (slika 2).



2

Odstranitev plošč

Aparat postavite na ravno mesto.

Na desni strani poiščite gumba za sprostitve (3) plošč. Odločno pritisnite gumb in plošča bo skočila iz svojega ležišča. Ploščo primite z obema rokama in jo povlecite vzdolž kovinskih nosilcev ter izvlecite iz podstavka. Pritisnite še drugi sprostitveni gumb in z enakim postopkom odstranite še drugo ploščo.



Nevarnost za opekline! Plošče za peko odstranite ali zamenjajte šele, ko se aparat popolnoma ohladi.

Namestite pladenj za zbiranje maščobe.

Med peko mora biti pladenj za zbiranje maščob vstavljen na zadnji strani aparata. Iz hrane izhajajoče maščobe se odvajajo skozi odprtino na plošči in zbirajo na pladnju.



Pomembna opomba: Med peko večkrat preverite pladenj za zbiranje maščob.

Po peki zbrano maščobo na ustrezen način odstranite. Pladenj za zbiranje maščobe lahko operete v pomivalnem stroju.



Pozor! Med peko bodite vedno zelo previdni. Pokrov aparata odpirajte s prijemom ročaja, ki ostane hladen. Nasprotno pa, deli iz aluminijeve legure se zelo segrejejo, med peko in takoj po končani peki se ju ne smete dotikati. Preden z aparatom karkoli počnete, najprej počakajte, da se ohladi (vsaj 30 minut).

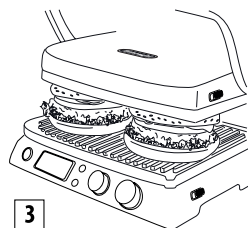
Vedno pecite s pravilno vstavljenim pladnjem za zbiranje maščob. Vsebino pladnja za zbiranje maščob odstranite šele, ko se aparat popolnoma ohladi. Med odstranjevanjem pladnja pazite, da ne razlijete tekočine.

POLOŽAJI PEKE APARATA

Kontaktni žar (zaprt položaj)

Zgornja plošča sloni na spodnji plošči. To je začetni položaj in položaj za peko, ko se aparat uporabi kot kontaktni žar. Zgornja plošča se samodejno prilagodi debelini živil, ki so nameščena na spodnji plošči. S tem načinom se hrana peče na obeh straneh enakomerno. Kontaktni žar je idealen za peko hamburgerjev, tankih rezin mesa brez kosti, zelenjave in sendvičev. Možnost "stika" je primerna za hitro pripravo zdrave hrane. S kontaktnim žarom se hrana pripravi hitro ravno zato, ker je hrana z obeh strani istočasno v stiku s ploščama (slika 3).

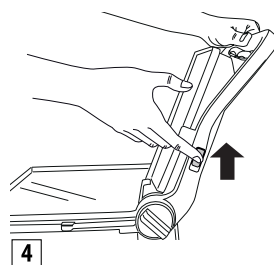
Utori na plošči in odprtina na zadnji strani omogočajo odvajanje in zbiranje maščobe v ustrezni posodi.



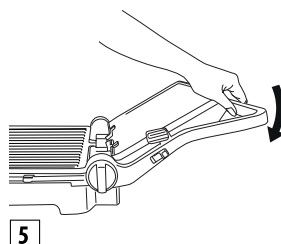
Aparat je opremljen s posebnim ročajem in tečajem, skupaj omogočata nastavitve zgornje plošče glede na debelino živil. Če želite s kontaktnim žarom istočasno pripravljati več vrst hrane, je priporočljivo, da so različne vrste živil narezane na enako debele rezine, kar omogoča enakomeren stik ob zaprtju pokrova (zgornje plošče).

Ravni položaj (povsem odprto)

- Zgornja plošča se nahaja v isti ravnini kot spodnja plošča. Spodnja in zgornja plošča se nahajata v isti ravnini in tvorita veliko površino za peko hrane. V tem položaju lahko aparat uporabljate kot odprti žar s ploščo za žar ali ravno ploščo. Za postavitev aparata v ta položaj morate najprej poiskati ročico za sprostitve tečaja, ki se nahaja na desni strani. Z levo roko primite oprijemalo in z desno roko premaknite navzgor ročico za sprostitve (slika 4).



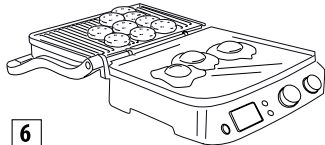
Oprijemalo potisnite nazaj in zgornjo ploščo do konca obrnite ter položite v ravni položaj (slika 5).



Če oprijemalo za malenkost privzdignete preden povlečete ročico za sprostitev, se pritisk na tečaj zmanjša in samo odpiranje postane lažje. Aparat se kot odprti žar lahko uporablja za pripravo hamburgerjev, zrezkov, perutnine in rib. Odprti žar je najbolj mnogostranski način uporabe aparata. Plošči se nahajata v odprtem položaju, zato je za peko na voljo dvojna površina.

Na dveh ločenih ploščah se lahko pripravi različne vrste hrane, ne da bi se pri tem okusi mešali ali peče večjo količino hrane enake vrste. Položaj odprtega žara omogoča peko različnih vrst mesa različnih debelin, vsak kos posebej s stopnjo zapeke po želji. V tem načinu je treba hrano med peko obračati.

Aparat lahko uporabite tudi z gladkima ploščama za pripravo palačink, sira, jajc in slanine za zajtrk (slika 6).

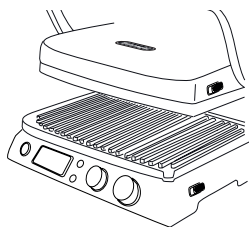


6

Velika površina pečenja omogoča istočasno pripravo različnih vrst hrane ali večje količine istovrstne hrane.

Odprti žar

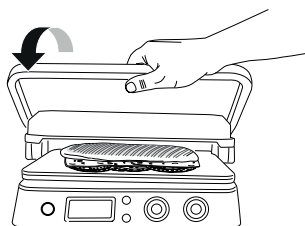
Ta položaj (slika 7) je primeren za brezstično žar peko živil velike debeline, ki zahtevajo počasno in enakomerno peko.



7

Idealen je za pripravo zelenjave z veliko vsebnostjo vode, saj voda lahko izhlapeva. Ta položaj lahko uporabljate za peko pri pripravi mehkih sendvičev in hrane, i je ni potrebno tlačiti

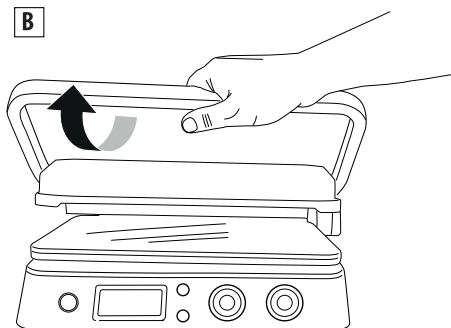
- Živila postavite na spodnjo ploščo.
- Primite za oprijemalo in zgornjo ploščo približajte živilom (slika A).



A

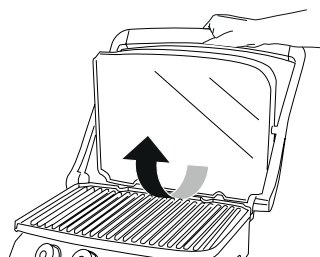
- Zavrtite gumb za nastavitev višine (6) na **OVEN GRILL** (slika B).

B



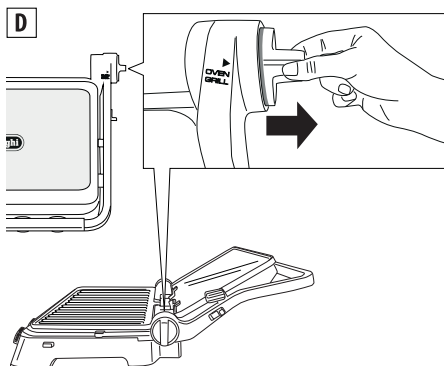
- Zgornja plošča se blokira v tem položaju. Na voljo so 4 nastavitve višine.
- Z dvigom zgornje plošče se samodejno sprosti sistem reguliranja (slika C).

C



- Ko je višina nastavljena, lahko nastavev spreminjate tako, da vrtljivi gumb potegnete ven in izberete nov položaj (slika D).

D



UPORABA

Delovanje

Ko je aparat ustrezno pripravljen in ste pripravljeni pričeti s peko, izberite temperaturo med 60° C in 230° C za vsako od dveh plošč (zgornjo in spodnjo) z uporabo vrtljivih gumbov 12 in 14.

Pritisnite tipko start/stop. Vklopi se signalna lučka ON.

Glede na izbrano temperaturo je lahko potrebnih nekaj minut, da se aparat segreje. Ko termostat doseže zahtevano temperaturo, aparat odda zvočni signal in s tem opozori, da je pripravljen za uporabo. Na zaslonu se prikaže "READY".

Nastavljeno temperaturo lahko med pečenjem kadarkoli spreminjate in prilagajate vrsti hrane, ki jo pripravljate.

Funkcija časovnika

Ko je na zaslonu prikazano "READY", izberite položaj peke (glejte odstavek "položaji za peko z aparatom"), nato postavite živila na plošči. Čas peke je mogoče izbrati s pritiskom na gumba (9 in 10) časovnika; v tem primeru se po doseženem času peke aparat samodejno izklopi (zaslon prikaže napis "END").

S pritiskom na gumb start/stop (8) se aparat ne znova vklopi. Ko je hrana pripravljena, če časa peke niste izbrali, izklopite aparat s pritiskom na gumb start/stop ali obrnite vrtljiva gumba (12 in 14) v položaj OFF.



Pomembna opomba: • če čas ni nastavljen s časovnikom, se aparat izklopi po 90 minutah.

Funkcija "Sear" (zapeka)

Ta funkcija za nekaj minut segreje zgornjo in/ali spodnjo ploščo na višjo temperaturo. Primerna je za hitro zapeko živil ob začetku peke (idealna za meso velike debeline). Ko pritisnete gumb start/stop, za dodatno segrevanje plošč pritisnite gumb "sear" (11 in 13). Med dodatnim segrevanjem utripa "SEAR" na zaslonu. Ko termostat doseže željeno temperaturo, aparat odda zvočni signal in stalen napis "SEAR" se pojavi na zaslonu.

Položaj živil na ploščah. Cikel se zaključi v nekaj minutah in "SEAR" izgine zaslona.

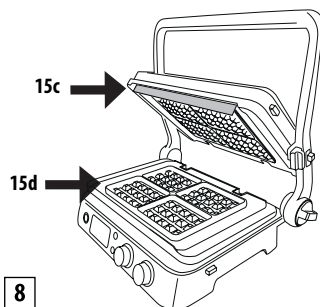


Pomembna opomba: to funkcijo je mogoče uporabiti samo enkrat v 30 minutah. Če po zaključku cikla pritisnete na gumb "sear" preden poteče 30 minut, bo "SEAR" utripal na zaslonu, nato ugasne. Aparat ne sprejme ukaza.

Način za vafle (oblate) (samo, če imate komplet pribora s ploščami za vafle)

- Vstavite plošči za oblate (15c/15d), kot je prikazano

na sliki 1. Upoštevajte, da v tem primeru plošči nista medsebojno zamenljivi in položaj vsake od obeh plošč mora biti, kot je prikazano na sliki 8.



- Ko v aparat vstavite spodnjo ploščo, bo na zaslonu prikazano **000**. Obrnite vrtljiva gumba temperature na nastavev za vafle (oblate)  in pritisnite tipko START/STOP.
- Aparat prične s predhodnim segrevanjem. Ko termostat doseže potrebno temperaturo, aparat odda zvočni signal in s tem opozori, da je pripravljen. Na zaslonu se prikaže "READY".
- Plošči narahlo namažite s stopljenim maslom
- **V vsak model na plošči vlijte po eno merico**
- Maso enakomerno porazdelite in zaprite aparat.
- Pecite toliko časa, kolikor je navedeno v receptu. Če nastavite časovnik, se bodo ob zaključku cikla peke oglasili trije zvočni signali. Časovnik ugasne na zaslonu, pojavi se napis "END" (konec). Aparat se samodejno izklopi. Če časovnika ne nastavite, po zadnji peki oblatov pritisnite gumb "START/STOP", da izklopite aparat.
- Za pripravo novih oblatov vlijte novo maso na spodnjo ploščo in ponovite zgoraj opisan postopek.



Pozor! Za odstranjevanje oblatov s plošče ne uporabljajte kovinski pribor, kajti neoprijemljiva obloga se lahko poškoduje.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Vzdrževanje, ki ga opravi uporabnik

- Ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, ker bi lahko poškodovali neoprijemljive površine. Raje uporabljajte pripomočke iz lesa ali toplotno odporne plastike.
- Plastične pripomočke, vključno s pripomočkom iz pribora, ne puščajte v stiku z vročimi površinami.
- Med eno peko in naslednjo ostanke hrane odstranite skozi odprtino za odvajanje maščob in jih zberite na spodnjem pladnju, nato površino očistite s papirnat

krpo in pričnite z naslednjo pripravo hrane.

- Preden aparat pričnete čistiti počakajte vsaj 30 minut, da se ohladi.

Čiščenje in nega



Pomembna opomba: Pred čiščenjem se prepričajte, da se je aparat popolnoma ohladil.

Po končani peki izklopite aparat in izvlecite vtič iz električne vtičnice. Aparat pustite ohlajati najmanj 30 minut. Za odstranitev morebitnih ostankov hrane s plošč uporabite ustrezni pripomoček iz pribora. Pripomoček lahko operete ročno ali v pomivalnem stroju. Izpraznite pladenj za zbiranje maščobe. Pladenj za zbiranje maščobe lahko operete ročno ali v pomivalnem stroju.

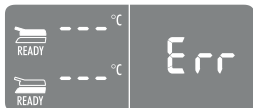
Pritisnite gumba za sprostitve plošč (3) in plošči odstranite z aparata. Pred se dotaknete plošč se prepričajte, da sta popolnoma ohlajeni. Plošči za peko lahko operete v pomivalnem stroju. Pogosta pranja lahko poslabšajo lastnosti obloge. Svetujemo, da zunanost plošč čistite z mehko gobo ali krpo, navlaženo z vodo in blagim detergentom.

Za čiščenje plošč ne uporabljajte kovinskih pripomočkov.

TEHNIČNE LASTNOSTI

Omrežna napetost:	220/240 V ~ 50/60Hz
Odjem moči:	2000W

REŠEVANJE TEŽAV

Prikazano sporočilo o napaki	OPIS	TEŽAVA	REŠITEV
	Ena od plošč se ne segreje:	Elektronski nadzor je zaznal, da ena od plošč za peko ne dosega nastavljene temperature. Plošča pravilno vstavljena v aparat. Grelnik plošče je morda okvarjen. Povezava grelnika je morda okvarjena. Elektronski nadzor je morda okvarjen.	Vtič izklopite iz omrežne vtičnice. Preverite, ali je plošča pravilno vstavljena v ležišče. Če s predlagano rešitvijo težave ne morete odpraviti, je aparat verjetno okvarjen. Obrnite se na servisni center De'Longhi in javite vrsto napake.
	Električni grelnik se predolgo napaja.	Elektronski nadzor je zaznal, da električni grelnik ostaja predolgo vklopljen.	Vtič izklopite iz omrežne vtičnice. Izogibajte se peki živil velikih dimenzij in zmrznjenih živil, ker bi zahtevala preveč časa za segrevanje plošč. Elektronski nadzor za 5 sekund prikaže sporočilo o napaki, nato se aparat izklopi. Pred ponovno uporabo počakajte, da se aparat ohladi.
	Nepravilno delovanje tipala temperature.	Elektronski nadzor je zaznal okvaro tipala temperature.	Vtič izklopite iz omrežne vtičnice. Tipalo temperature je treba zamenjati. Obrnite se na servisni center De'Longhi in javite vrsto napake.
	Nepravilno delovanje tipala temperature.	Elektronski nadzor je zaznal okvaro tipala temperature.	Zapišite si številko napake. Vtič izklopite iz omrežne vtičnice. Tipalo temperature je treba zamenjati. Obrnite se na servisni center De'Longhi in javite vrsto napake.

		Aparat se ne vklopi.	Preverite, da je vtič pravilno vstavljen v omrežno vtičnico Vtikač vstavite v drugo omrežno vtičnico. Preverite termično stikalo ali stikalo na diferenčni tok (zaščitno) ali varovalko linije. Če s predlagano rešitvijo težave ne morete odpraviti, je aparat verjetno okvarjen. Obrnite se na servisni servis De'Longhi.
		S pritiskom na gumb START/STOP se aparat ne vklopi-	Gumba za nastavitve temperature sta postavljena v položaj 0. Zgornji in spodnji zaslon prikazujeta OFF (izklop). Obrnite vrtljivi gumb za izbiro temperature v zeleni položaj in pritisnite START/STOP.
		S pritiskom na gumba SEAR na zaslonu utripa napis SEAR, nato se izklopi.	Funkcija SEAR je mogoče uporabiti samo enkrat v 30 minutah. Če želite to funkcijo ponovno uporabiti preden poteče 30 minut, elektronski nadzor to možnost zavrne. Počakajte 30 minut pred ponovno uporabo funkcije "SEAR".

PREGLEDNICA PEKE

GOVEJE MESO	DEBELINA (cm)	Št. KOSOV	STOPNJA PEKE	NAČIN	PLOŠČI		°C	SEAR	MIN.	NAMIGI
					Spod	Zgor				
Zrezek	0,5 - 1	2	Dobro zapečeno	KONTAK- TNI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230	✓	2 - 3	živila dobro naoljite
Zrezek	0,5 - 1	4	Dobro zapečeno	R A V E N POLOŽAJ	valo- vita	glad- ka	230		5 - 6	živila dobro naoljite, obrni- te, ko je na pol pečeno
File	3-4	4	Manj zapečeno	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230	✓	4 - 5	živila dobro naoljite
File	3-4	4	Srednja	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230	✓	7 - 8	živila dobro naoljite
File	3-4	4	Dobro zapečeno	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230	✓	10 - 11	živila dobro naoljite
Zarebrnica	2-3	2	Srednja	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230		4 - 5	živila dobro naoljite
Zarebrnica	2-3	2	Dobro zapečeno	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230		7 - 8	živila dobro naoljite
Zarebrnica	2-3	4	Srednja	R A V E N POLOŽAJ	valo- vita	glad- ka	230		10 - 12	živila dobro naoljite, obrni- te, ko je na pol pečeno
Zarebrnica	2-3	4	Dobro zapečeno	R A V E N POLOŽAJ	valo- vita	glad- ka	230		14 - 16	živila dobro naoljite, obrni- te, ko je na pol pečeno
Hamburger	2-3	6	Dobro zapečeno	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230	✓	8 - 10	živila dobro naoljite
Ražnjiči		6	Dobro zapečeno	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230		13 - 15	živila dobro naoljite, obrni- te, ko je na pol pečeno

OVČETINA	DEBELINA (cm)	Št. KOSOV	STOPNJA PEKE	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NAMIGI
					Spod	Zgor			
Zarebrnica	1.5-3	6	Srednja	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230	10 - 12	živila dobro naoljite, zarebrnice obrnite, ko so na pol pečene
Zarebrnica	1.5-3	6	Dobro zapečeno	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230	12 - 14	

SVINJINA	DEBELINA (cm)	Št. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	SEAR	MIN.	NAMIGI
				Spod	Zgor				
Zrezek	1-2	4	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230	√	7 - 9	živila dobro naoljite
Zrezek	1-2	8	R A V E N POLOŽAJ	valo- vita	glad- ka	230		14 - 16	živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
Bržola	<2,5	4	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230		9 - 11	živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
Bržola	<2,5	8	R A V E N POLOŽAJ	valo- vita	glad- ka	230		11 - 13	živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
Zarebrnica		6-8	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	200		20 - 25	obrnite 2-3 krat
Slanina		4	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230		1 - 2	
Klobase		8	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	200		16 - 18	klobase preluknjajte z vilicami
Ražnjiči		6	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230		14 - 16	živila dobro naoljite, obrnite 1-2 krat
Hrenovke		6	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	glad- ka	230		8 - 10	

PIŠČANČJE IN PURANJE MESO	DEBELINA (cm)	Št. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	SEAR	MIN.	NAMIGI
				Spod	Zgor				
Prsi	<1	4	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	gladka	230	√	3 - 4	živila naoljite
Bedro		3	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	gladka	200		20 - 25	med peko obrnite 1-2 krat
Krila		6	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	gladka	200		14 - 16	med peko obrnite 1-2 krat
Hamburger	1.5-2	4	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	gladka	230	√	6-8	
Hamburger	1.5-2	8	R A V E N POLOŽAJ	valo- vita	gladka	230	√	14 - 16	obrnite, ko je na pol pečeno
Ražnjiči		6	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	gladka	230		11 - 13	med peko obrnite 1-2 krat
Hrenovke		6	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	gladka	230		6 - 8	
Ognjeni piščanec		1	KONTAKT- NI ŽAR	valo- vita	gladka	200		40 - 45	med peko obrnite 1-2 krat

KRUHKI	Št. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NAMIGI
			Spod	Zgor			
Toast / sendvič	2	ŽAR ZA PEKO	gladka	valovita	230	3 - 5	zgornjo ploščo postavite tako, da se dotika kruha brez stiskanja
Obložen kruhek	2	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230	2 - 3	
Kruhova rezine	4	RAVEN POLOŽAJ	gladka	valovita	230	4 - 5	obrnite, ko je na pol pečeno

ZELENJAVA	Št. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NAMIGI
			Spod	Zgor			
Rezine jajčevcev	1	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230	4 - 6	živila dobro naoljite
Rezine bučk	2	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230	6 - 8	živila dobro naoljite
Četrtnine paprike	2	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	230	8 - 10	živila dobro naoljite
Re z i n e paradižnika	1	R A V E N POLOŽAJ	gladka	valovita	230	5 - 7	živila dobro naoljite, obrnite, ko je na pol pečeno
Rezine čebule	2	K O N T A K T N I ŽAR	gladka	valovita	230	5 - 7	živila dobro naoljite, pogosto mešajte z lopatico

RIBE	KOLIČINA	Št. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NAMIGI
				Spod	Zgor			
Cela	250 g	1	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	200	8 - 10	živila naoljite
File	500 g	1	ŽAR ZA PEKO	gladka	valovita	230	25 - 30	živilo naoljite, zgornjo ploščo postavite tik ob kruh brez dotikanja
Rezina	450 g	4	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	200	8 - 10	živila naoljite
Ražnjiči	500 g	6	RAVEN POLOŽAJ	valovita	gladka	230	10 - 12	živila naoljite; obrnite 2-3 krat
Kalamari	400 g	1-2	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	200	10 - 12	živila naoljite
Rakci	400 g	10-12	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	200	4 - 6	živila naoljite

SLADICE	Št. KOSOV	NAČIN	PLOŠČI		°C	MIN.	NAMIGI
			Spod	Zgor			
Palačinke	4	ODPRTI ŽAR	gladka	valovita	200	4 - 5	plošči namažite z maslom, obrnite na sredini peke
Vafelj	4	KONTAKTNI ŽAR	VAFELJ			4 - 5	plošči namažite z maslom
Ananasove rezine	4	KONTAKTNI ŽAR	valovita	gladka	200	5 - 6	plošči namažite z maslom

RECEPTI

UMEŠANA JAJCA SLANINA IN OPEČEN KRUH

SESTAVINE:

- 2 jajci
- 2 rezini slanine
- 1 žlica mleka
- sol in poper po želji
- 2 rezini za toast

PRIPRAVA:

Jajca stepamo z mlekom in soljo, dokler se ne oblikuje lahka in penasta zmes. Vstavimo gladko ploščo v spodnji del in valovito ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj OPEN GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 230° in zgornje plošče nad 230°. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko se na zaslonu pojavi napis READY, vlijemo jajčno zmes v vogal plošče in pečemo 2-3 minute; z leseno lopatico dobro premešamo, da se enakomerno zapečejo. Medtem na isti plošči 3-4 minute pečemo tudi rezine slanine, obrnemo jih, ko so približno na pol pečene, na drugi ravni plošči pa 3-4 minute pečemo kruh in ga obrnemo, ko je približno na pol pečen. Sestavimo krožnik in postrežemo.

OPRAŽENI KRUHKI S PENO JAJČEVCEV

SESTAVINE:

- 1 jajčevce
- skuta 100 g
- česen v prahu po želji
- peteršilj po želji
- 4 žlice oljčnega olja
- sol po želji
- poper po želji
- 1 bageta

PRIPRAVA:

Jajčevce operemo, olupimo ter narežemo na debele rezine. Vstavimo gladko ploščo v spodnji del in valovito ploščo

v zgornji del ter postavimo žar v položaj CONTACT GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 230° in zgornje plošče na 230°. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko se na zaslonu pojavi napis READY, postavimo jajčevce na spodnjo ploščo in pečemo približno 8-10 minut, dokler se ne omehča. Rezine jajčevca razrežemo na koščke in vstavimo v mešalnik skupaj s skuto, strokom česna in sesekljanim peteršiljem, ščepec soli in popra ter z oljem. Premešamo, da dobimo gladko in fino zmes. Kruh (razrezan na rezine) namažemo z oljčnim oljem in pečemo pri 230° C, vedno s ploščama v načinu CONTACT GRILL 1-2 minuti, dokler ne dobijo zelene zapeke. Opečeni kruh namažemo s kremo jajčevca, poskropimo z dvema žlicama olja ter postrežemo.

MESNA SOLATA Z RUKOLO IN PARADIŽNIKI

SESTAVINE:

- 2 zrezka telečjega mesa
- rukola 100 g
- 10-12 okroglih paradižnikov češnjevcev
- majhni koščki parmezana 100 g
- sol po želji
- oljčno olje po želji

PRIPRAVA:

Pripravimo solato z rukolo in paradižniki: operemo rukolo, postavimo jo na čisto krpo in pustimo, da se osuši, paradižnike narežemo na 4 dele. Vstavimo valovito ploščo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj CONTACT GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 230° in zgornje plošče nad 230°. Pritisnemo tipko START / STOP, da se žar segreje. Ko se na zaslonu pojavi napis READY, postavimo nanj rezine mesa, ki smo ga prej naoljili, stisnemo z zgornjo ploščo in pečemo 2-3 minute glede na želeno stopnjo zapeke. Meso narežemo na trakove in jih razporedimo na posteljico iz rukole in češnjevih paradižnikov, solimo in dodamo parmezan. Pokapamo z malo olja.

ZAREBRNICE Z AROMO KAVE

SESTAVINE:

- goveje zarebrnice (2 po 250 g vsaka)
- oljčno olje

ZA MEŠANICO KAVE:

- 2 žlički semen kumine
- 2 žlički kavnih zrn
- i žlica sladkih feferonov
- 1 žlička paprike
- 1 žlička grobe soli
- 1 žlička popra

PRIPRAVA:

Pripravimo mešanico kave: semena kumine in kavo vstavimo v multipraktik in sesekljamo v ne preveč droben prah. Pripravljen prah vsujemo v skodelico, dodamo ostale sestavine in dobro premešamo.

Meso rahlo naoljimo in začnimo z začimbami ter vse skupaj pokrijemo ter pustimo na sobni temperaturi približno 30 minut. Vstavimo valovito ploščo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj CONTACT GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 230° in zgornje plošče nad 230°. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara in tipko SEAR za obe plošči. Ko napis SEAR preneha utripati, postavimo meso na spodnjo ploščo in, stisnemo z zgornjo ploščo ter pečemo 6-8 minut glede na zeleno stopnjo zapeke. Postrežemo toplo.

GOVEJI FILE Z GOBOVO OMAKO

SESTAVINE:

- 4 goveji zrezki
- sol po želji
- črni poper za mletje po želji
- 2 stroka česna
- 2 žlici dijonske gorčice
- maslo 60 g
- oljčno olje po želji

SESTAVINE ZA GOBOVO OMAKO:

- maslo 30 g
- 1 žlica gorgonzole
- 2 šalotki
- gobe 300 g
- 1/2 kozarčka viskija
- smetana 200 g
- limonin sok po želji
- peteršilj po želji

PRIPRAVA:

Meso začnimo s soljo in poprom ter pustimo mirovati na sobni temperaturi približno eno uro.

Pripravimo gobovo omako: v ponvi stopimo maslo, dodamo narezane šalotke in pražimo 2-3 minute. Dodajte gobe in kuhajte še 5 minut. Nato poskropimo z viskijem, kuhamo še 1 minuto, dodamo kozarec vode in kuhamo še približno eno minuto. Dodamo tekočo smetano, limonin sok, peteršilj, gorgonzolo in zavremo. Kuhamo, dokler se omaka ne zgosti; dodamo sol in poper ter odstavimo. V tem času pripravimo začimbe za meso in jih med peko s čopičem naneseemo na rezini; v majhno skodelico damo maslo, gorčico in česen. Kuhamo na majhnem ognju, dokler se maslo ne stopi. Ohranimo na toplem. Vstavimo valovito ploščo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj CONTACT GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 230° in zgornje plošče nad 230°. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara in tipko SEAR za obe plošči. Ko napis SEAR preneha utripati na zaslonu, postavimo rezini (ki smo jih prej namazali z omako z obeh strani) na spodnjo ploščo in zapremo žar. Pečemo 6-8 minut, odvisno od zelene stopnje zapeke in debeline rezin. Na koncu rezini odvezujemo, ju prekrijemo s prej pripravljeno gobovo omako.

HAMBURGER Z OPEČENIM RŽENIM KRUHOM

SESTAVINE:

- 8 rezini rženega kruha
- prvovrstno mletlo meso 500 g
- rezine ementala 100 g
- 2 žlici oljčnega olja
- 2 narezani čebuli
- maslo pri sobni temperaturi po želji
- 2 žlički worcestrske omake
- sol po želji
- poper po želji
- pol žličke sladkorja

PRIPRAVA:

Priprava hamburgerjev: v posodi zmešamo mletlo meso, worcestrsko omako, sol, poper in vse dobro premešamo. Z rokami oblikujemo 4 hamburgerje debeline približno 2cm. Žar postavimo v način OPEN GRILL in vstavimo ravno ploščo v spodnji del ter valovito ploščo v zgornji del. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 230° in zgornje plošče nad 230°.

Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara.

Ko se na zaslonu pojavi napis READY, postavimo rezine čebule, začinjene z oljčnim oljem in sladkorjem, na spodnjo ploščo ter pečemo približno 5-6 minut; z leseno lopatico

pogosto premešamo, da se enakomerno zapečejo. Istočasno na drugi plošči približno 12 minut pečemo hamburgerje, ki jih po približno 5-6 minutah obrnemo (čas peke je odvisen od debeline hamburgerjev). Ko je čebula zapečena, jo odvajamo s plošče in 1-2 minuti opečemo rezine kruha, na eni strani namazane z maslom.

Rezine kruha damo na desko za rezanje z opečeno stranjo obrnjeno navzgor, potresemo s čebulo, postavimo hamburgerje in pokrijemo s sirom. Sendvič pokrijemo z rezino kruha z opečeno stranjo obrnjeno navzdol. Počakamo, da se plošča znova segreje, nakar vstavimo toast in dobro pritismo z zgornjo ploščo.

pečemo približno 2-3 minute, dokler ne dobimo zelene zapeke kruha.

JAGNJEČJE ZAREBRNICE Z BALZAMIČNIM KISOM IN ROŽMARINOM

SESTAVINE:

- 6 jagnječjih zarebrnic
- sesekljan rožmarin 10 g
- sesekljan česen 10 g
- balzamični kis 100 ml
- sladkor 15 g
- sol po želji
- poper po želji

PRIPRAVA:

Vse sestavine premešamo v dovolj veliki skledi; pokrijemo in pustimo marinirati jagnje v hladilniku vsaj 1-2 uri. Vstavimo valovito ploščo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj CONTACT GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 230° in zgornje plošče nad 230°. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko se na zaslonu pojavi napis READY, postavimo zarebrnice na spodnjo ploščo. Pečemo približno 11'-13' minut, odvisno od zelene stopnje zapeke in debeline zarebrnice (priporočamo, da se jih na polovici peke obrne, kajti kost preprečuje, da bi se zgornja plošča dotikala mesa). Medtem damo del marinade v skodelico in jo postrežemo kot omako na žaru pečenim zarebrnicam.

PIŠČANČJI RAŽNJIČI Z MEDENO KREMO IN ZELENOLIMONO

SESTAVINE:

- piščančje prsi 500 g

SESTAVINE ZA MARINADO:

- 1 žlička pekoče paprike
- 1 žlička kornikova

- oljčno olje 10 cl
- 2 čebulici
- 3 stroki česna
- 1 žlica naribanega ingverja
- 1 žlička sladkorja
- 1 žlica limetnega soka
- 1 žlička grobe soli
- poper po želji

SESTAVINE ZA MEDENO IN LIMONINO KREMO:

- smetana za kuhanje 5 cl
- 1/2 žličke naribanega limetnega olupka
- 1 žlička limetnega soka
- 1 žlica oljčnega olja
- 1 žlica medu
- sol po želji

PRIPRAVA:

Priprava marinade: vse sestavine damo v multipraktik in sesekljamo, da dobimo homogeno sestavo. V globok krožnik damo kocke piščanca velikosti 2 cm, dodamo marinado in vse skupaj enakomerno pokrijemo. Pokrijemo s folijo za živila in mariniramo 1-2 uri.

Pripravimo kremo tako, da vse sestavine damo v posodo, pokrijemo s prozorno folijo in damo v hladilnik. Koščke piščanca nabodemo na ražnjiče. Vstavimo valovito ploščo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj CONTACT GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 230° in zgornje plošče na 230°. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko se na zaslonu pojavi napis READY, postavimo ražnjiče na spodnjo ploščo in stisnemo z zgornjo ploščo ter pečemo približno 11-13 minut in jih 1-2 krat obrnemo. Tople ražnjiče postrežemo z limonino in medeno kremo.

PIŠČANČJA BEDRA PO PROVANSALSKO

SESTAVINE:

- 3 piščančja bedra (550 g)

SESTAVINE ZA MARINADO:

- belo suho vino 25 cl
- 4 žlice oljčnega olja
- 3 žlice gorčice s semeni
- 3 žlice belega vinskega kisa
- 2 žlici provansalskih zelišč
- 2 stroka sesekljanega česna
- 2 žlički grobe soli
- 1 žlička kajenske pekoče paprike

PRIPRAVA:

Pripravimo marinado tako, da vse sestavine premešamo v posodi. Z ostrim nožem na mestih zarežemo mesni del beder in jih nekoliko odpremo. Bedra postavimo v skledo z marinado in jih obračamo, da jih dobro namočimo; pustimo v marinadi 2-3 ure. Vstavimo valovito ploščo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj CONTACT GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 210° in zgornje plošče na 210°. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko se na zaslonu pojavi napis READY, postavimo bedra na spodnjo ploščo in stisnemo z zgornjo ploščo ter pečemo približno 20-25 minut in jih 2-3 krat obrnemo. Ko so pečena, jih postavimo na pladenj in postrežemo.

RAKI NA ŽARU

SESTAVINE:

- raki 16/20 kosov

SESTAVINE ZA MARINADO:

- peteršilj po želji
- 2 limoni
- sol po želji
- poper po želji
- 2 stroki česna

PRIPRAVA:

Marinado pripravimo tako, da drobno sesekljamo česen in peteršilj ter dodamo sok limone; solimo in dodamo nekaj popra. Rake operemo, dobro osušimo in pustimo v marinadi vsaj pol ure. Vstavimo valovito ploščo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj CONTACT GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 210° in zgornje plošče na 210°.

Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara.

Ko se na zaslonu pojavi napis READY, postavimo odcejene rake na spodnjo ploščo in stisnemo z zgornjo ploščo ter pečemo približno 4-6 minut. Pred postrežbo krožnik dekoriramo z rezino limone in zelenjavno prilogo.

LOSOS NA ŽARU Z JOGURTOVO OMAKO

SESTAVINE:

- file lososa 500 g
- oljčno olje po želji

SESTAVINE ZA OMAKO:

- grški jogurt 250 g
- 1 strok česna
- 1 žlička soli

- 1 ščepec sladkorja
- drobnjak 20 g
- peteršilj 20 g
- bel poper po želji

PRIPRAVA:

Priprava omake: peteršilj in drobnjak operemo ter dobro osušimo, posebej sesekljamo česen.

Jogurt vlijemo v skledo, dodamo začimbe, česen, sol, sladkor in poper ter sesekljamo, da dobimo mehko kremo. Damo v hladilnik za najmanj 30 minut. Vstavimo gladko ploščo v spodnji del in valovito ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj OVEN GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 230° in zgornje plošče na 230°.

Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara.

Ko se na zaslonu pojavi napis READY, postavimo predhodno naoljen file na spodnjo ploščo, zapremo zgornjo ploščo v položaj OVEN GRILL (zelo blizu živila, vendar brez dotikanja) in pečemo približno 25-30 minut (za boljši končni rezultat losos obrnemo za 180° ob približno polovici peke, ker je v zadnjem delu plošča bližje žvilu).

Po končani peki losos postavimo na servirni krožnik in postrežemo z jogurtovo omako.

LIGENJ NA ŽARU

SESTAVINE:

- velik ligenj 400 g
- 1 limona
- 1 šop peteršilja
- oljčno olje po želji
- origano po želji
- sol po želji
- paprika v prahu po želji

PRIPRAVA:

Ligenj izpraznimo, ločimo glavo, odstranimo notranjo kost in dobro splaknemo. Vstavimo valovito ploščo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj CONTACT GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 210° in zgornje plošče na 210°.

Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara.

Ko se na zaslonu pojavi napis READY, postavimo predhodno naoljen ligenj na spodnjo ploščo in stisnemo z zgornjo ploščo ter pečemo približno 10-12 minut.

V skodelici pripravimo začimbe tako, da premešamo olje in sesekljan peteršilj, limonin sok, ščepec origana, ščepec soli in pekoče paprike.

Ki je ligenj pečen, ga vzamemo z žara in začimemo s to omako.

Sestavimo krožnik in postrežemo.

PALAČINKA Z BANANO

SESTAVINE:

- 1 banana
- 2 jajci (1 celo + 1 beljak)
- mleko 150 ml
- moka 00 100 g
- maslo 70 g
- sol po želji
- 1 žlička sladkorja
- pecilni prašek 16 g

PRIPRAVA:

Banano olupimo in jo dobro pretlačimo z vilicami. V drugo skledi stolčemo 1 celo jajce s sladkorjem in med mešanjem počasi dodajamo mleko; nato dodamo 50 g stopljenega masla in postopoma dodajamo presejano moko s pecilnim praškom in ščepecem soli; dodamo pretlačeno banano in dobro premešamo vse sestavine ter zmes postavimo za 10 minut v hladilnik.

V tem času stepemo beljak v trden sneg.

Zmes vzamemo iz hladilnika in ji z mehкими gibi od spodaj navzgor dodamo stopen beljak. Vstavimo gladko ploščo v spodnji del in valovito ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj OPEN GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata spodnje plošče na 200° in zgornje plošče nad 200°. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko se na zaslonu pojavi napis READY, z maslom namažemo plošči, prilijemo 1-2 žlici testa in ga hitro razširimo po površini, da dobimo krog; pečemo približno 2 minuti, dokler ne vidimo mehurčke po celotni površini palačinke, nato jo obrnemo na drugo stran in pečemo še dodatni 2 minuti. Palačinke lahko obložimo na več načinov: s čokoladno kremo, javorovim sirupom, čokoladnimi drobtinami, medom, tolčeno smetano, sladkorjem v prahu.

ANANAS NA ŽARU S SLADOLEDOM

SESTAVINE:

- 1 ananas
- med po želji
- trsni sladkor po želji
- sveža meta po želji
- sladkor v prahu po želji
- vanilin sladoled po želji

PRIPRAVA:

Ananasu odstranimo liste in olupek. Sadež razrežemo na rezine debeline približno 1-2 cm ter vsako rezino z obeh strani potresemo s trsnim sladkorjem. Vstavimo valovito ploščo v spodnji del in gladko ploščo v zgornji del ter postavimo žar v položaj CONTACT GRILL. Nastavimo vrtljivi gumb termostata

spodnje plošče na 200° in zgornje plošče nad 200°. Pritisnemo tipko START/STOP za segrevanje žara. Ko se na zaslonu pojavi napis READY, ananas na obeh straneh namažemo z medom in postavimo na žar. Žar zapremo in pečemo 5-6 minut.

Ko so pečene, rezine postavimo na servirni krožnik, okrasimo z listi sveže mete, potresemo s sladkorjem v prahu in postrežemo s kroglicami sladoleda.

SAMO, ČE IMATE KOMPLET PRIBORA S PLOŠČAMI ZA VAFLJE

KLASIČNI VAFLJI (OBLATE)

ODMERKI ZA: 8 oblat

PRIPRAVA: 10 minut

ČAS PEKE: 10 minut

SESTAVINE:

- moka 2 skodelici / 460 g
- 1 žlička soli
- kvas 4 žličke / 10 g
- 2 žlički belega sladkorja / 30 g
- 2 jajci
- 1 in 1/2 skodelice mlačnega mleka / 345 ml
- stopljeno maslo 75 g
- 1 žlička vaniljinega izvlečka

PRIPRAVA:

V večji skledi premešamo moko, sol, kvas in sladkor ter odstavimo. V drugi skledi stepemo jajca, dodamo mleko, maslo in vanilin. Moko in ostale sestavine vsujem v skledo z mlekem in jajci ter premešamo z metlico. Segrejemo ploščo za oblate. Ko se na zaslonu pojavi napis READY, ploščo namažemo z maslom ali obrizgamo s pršilom proti oprijemanju, nato v vsak model plošče vlijemo po eno merico, pri tem si pomagamo z žlico; maso razprostremo z lopatico. Oblate pečemo dokler niso lepo zapečeni ter hrustljavi (5 minut). Nadaljujemo, dokler ne porabimo vse mase. Postrežemo takoj.

BELGIJSKI OBLATI

ODMERKI ZA: 10-12 oblat

PRIPRAVA: 15 minut

ČAS PEKE: 15 minut

SESTAVINE:

- 2 skodelici moka za torte / 460 g
- 1/2 žličke soli
- 2 žlički kvasa / 5 g
- 2 žlički belega sladkorja / 30 g
- 4 jajca
- 2 skodelici mlačnega mleka / 460 g
- stopljeno maslo 70 g
- 1/2 žličke vaniljinega izvlečka

PRIPRAVA:

V večji skledi premešamo moko, sol in kvas ter odstavimo. V drugi skledi stepemo rumenjake in sladkor, da dobimo penasto kremo. Jajcem dodamo vaniljin izvleček, stopljeno maslo in mleko ter premešamo z metlico. Vsebinsko obeh skled združimo ter premešamo z metlico. Ne zmešamo preveč. V tretji skledi

beljake z električnim stepalnikom 1-2 minuti stepemo v trden sneg. Z gumijasto lopatico beljake previdno umešamo v zmes za oblate. Ne zmešamo preveč. Segrejemo ploščo za oblate. Ko se na zaslonu pojavi napis READY, ploščo namažemo z maslom ali obrizgamo s pršilom proti oprijemanju, nato v vsak model plošče vlijemo po eno merico, pri tem si pomagamo z žlico; maso razprostremo z lopatico. Oblate pečemo dokler niso lepo zapečeni ter hrustljavi (5 minut). Nadaljujemo, dokler ne porabimo vse mase. Postrežemo takoj.

OBLATI S ČOKOLADO IN CIMETOM

ODMERKI ZA: 8-10 oblat

PRIPRAVA: 10 minut

ČAS PEKE: 15 minut

SESTAVINE:

- moka 2 skodelici / 460 g
- 1 žlička soli
- 1 žlički kvasa / 3 g
- sladkor 170 g
- 2 jajci
- 1 in 1/2 skodelice mlačnega mleka / 345 ml
- maslo 80 g
- 1 žlička vaniljinega izvlečka
- jedilna čokolada 140 g
- kakav v prahu 60 g
- cimet 6 g

PRIPRAVA:

Čokolado in maslo damo v skledo za mikrovalovno pečico in v njej 30 sekund segrevamo z največjo močjo. Mešamo, dokler se čokolada in maslo ne povsem stopita in zmes postane gladka. Pustite, da se nekoliko ohladi. V večji skledi z metlico premešamo jajca, mleko in vanilin ter previdno umešamo zmes masla in čokolade. V večjo skledo skupaj presejemo moko, sladkor, kakav v prahu, cimet, kvas in sol. Jajcem dodamo zmes koke in drugih sestavin ter vse skupaj premešamo z metlico, dokler zmes ne postane dovolj gladka. Segrejemo ploščo za oblate.

Ko se na zaslonu pojavi napis READY, ploščo namažemo z maslom ali obrizgamo s pršilom proti oprijemanju, nato v vsak model plošče vlijemo po eno merico, pri tem si pomagamo z žlico; maso razprostremo z lopatico. Oblate pečemo dokler niso lepo zapečeni ter hrustljavi (5 minut). Nadaljujemo, dokler ne porabimo vse mase. Postrežemo takoj.

Tärkeitä varoituksia

Turvaohjeet



Vaara!

Näiden varoitusten laiminlyöminen voi aiheuttaa kuolemaan johtavia sähköiskuja.

- Tarkista ennen pistokkeen kytkemistä pistorasiaan, että:
 - Laitteen arvokilvessä oleva jännitearvo vastaa käytettävän sähköjärjestelmän jännitettä.
 - Pistorasian kapasiteetti on 16 A ja se on varustettu maadoituksella.
 - Tuotteen ammattimainen, sopimaton tai käyttöohjeiden vastainen käyttö vapauttaa valmistajan kaikesta vastuusta.
- Varmista, että syöttöjohtoa ei joudu kosketuksiin sellaisten laitteen osien kanssa, jotka kuumenevat käytön aikana. Jos laitteen sähköjohto vahingoittuu, sen saavat korjata tai vaihtaa ainoastaan valmistaja tai tämän valtuuttamat huoltoliikkeet. Näin välttyt turhilta riskeiltä.
- Ennen laitteen varastoimista tai paistolevyjen poistamista ja ennen kaikkien puhdistus- ja huoltotoimenpiteiden suorittamista, sammuta laite ja irrota pistoke virtapistorasiasta. Varmista, että laite on jäähtynyt kokonaan.
- Älä käytä ulkona.
- Älä upota laitetta veteen.
- Laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai kauko-ohjainjärjestelmän avulla.
- Käytä ainoastaan voimassa olevien turvamääräysten mukaisia jatkojohtoja. Tarkasta, että ne ovat hyvässä kunnossa ja halkaisijaltaan sopivankokoisia.
- Älä koskaan irrota pistoketta pistorasiasta johdosta vetämällä.



Huomio!

Näiden varoitusten laiminlyöminen voi aiheuttaa tapaturmia tai vahingoittaa laitetta.

- Tämä laite soveltuu ruokien kypsennykseen. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin eikä sitä saa muuttaa tai peukaloida millään tavalla.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Sitä ei ole

tarkoitettu käytettäväksi: kauppojen tai toimistojen henkilökunnan kahvitiloissa tai muissa työtiloissa, maatilamatkailuun käytetyissä tiloissa, hotelleissa, vuokrahuoneissa, motelleissa tai muissa vastaanottotiloissa.

- Laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, henkinen tai aistitoimintojen suorituskyky on rajoittunut tai joilla ei ole riittävää kokemusta ja tietoja, mikäli heitä valvotaan huolellisesti ja heidät opastetaan laitteen turvalliseen käyttöön ja he ovat tietoisia siihen liittyvistä riskeistä. Varmista, etteivät lapset pääse leikkimään laitteella.
- Puhdistusta ja huoltoa, joka on käyttäjän vastuulla, ei saa antaa lasten tehtäväksi, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja heidän toimintaa valvotaan. Pidä laite ja sähköjohto kaukana alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Pidä laite kaukana lasten ulottuvilta äläkä jätä sitä päälle ilman valvontaa.
- Älä koskaan käytä laitetta ilman paistolevyjä.
- Varastoi laite vasta sitten, kun laite on jäähtynyt kokonaan.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.



Palovammojen vaara!

Varoituksen laiminlyöminen voi aiheuttaa eri asteisia palovammoja.

- Laitteen toiminnan aikana sen ulkopintojen lämpötila voi olla korkea. Käytä aina kahvaa (2) tai uunikintaita tarvittaessa.
- Poista tai vaihda paistolevyt, kun laite on kokonaan jäähtynyt.



Tärkeä huomautus:

Tämän symbolin avulla käyttäjän huomio halutaan kiinnittää tärkeisiin ohjeisiin ja tietoihin.

- Älä kypsennä ruokia, jotka on käärityt muovikalvoon, folioon tai polyeteenipusseihin, jotta vältetään tulipalovaara.



Tämä tuote täyttää vaatimukset Euroopan yhteisön asetuksessa (EY) nro 1935/2004, joka käsittelee elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja ja esineitä.

Laitteen hävitys



Laitetta ei saa hävittää tavallisten kotitalousjätteiden joukossa, vaan se on toimitettava viralliseen kierrätyskeskukseen.

KUVAUS

- 1. Alusta ja kansi:** vankka ruostumattomasta teräksestä valmistettu rakenne automaattisesti säätävällä kannella.
- 2. Kahva:** tukeva painevalettu metallikahva, jonka avulla kantta voidaan säätää ruokien paksuuden mukaan.
- 3. Levyn vapautuspainikkeet:** vapautaa painamalla ja poista levy.
- 4. Grillilevyjen vapautus-/lukituslaite**
- 5. Saranan vapautusvipu:** sen avulla laite voidaan avata kokonaan vaakasuoraan asennossa kypsennystä varten
- 6. Korkeuden säätönapula:** lukitsee levyn/yläkannen halutulle korkeudelle, kun kypsennetään ruokia, joita ei tarvitse painaa.
- 7. Käynnistyksen merkkivalo.**
- 8. Start/Stop-näppäin**
- 9. Time-näppäin ▼:** säätää (vähentää) kypsennysaikaa.
- 10. Time-näppäin ▲:** säätää (lisää) kypsennysaikaa.
- 11. Alemman levyn "sear"-näppäin (tiivistys).**
- 12. Alemman levyn termostaatin nappula:** sillä säädetään lämpötilaa välillä 60–230 °C tai sammutetaan alalevy.
- 13. Ylemmän levyn "sear"-näppäin (tiivistys).**
- 14. Ylemmän levyn termostaatin nappula:** sillä säädetään lämpötilaa välillä 60–230 °C tai sammutetaan ylälevy.
- 15. Irrotettavat levyt:** tarttumattomia, pestävissä pesukoneessa, helposti puhdistettavissa. LEVYJEN MÄÄRÄ JA TYYPPI VAIHTELEE MALLIN MUKAAN.
- 15a. Grillilevyt:** täydelliset pihvien, hampurilaisten, kanna ja kasvisten grillaukseen.
- 15b. Sileät levyt:** voidaan valmistaa lettuja, munia, pekonia ja äyriäisiä erinomaisesti.
- 16. Rasvan keruuaastia:** sisältyy laitteeseen ja poistettavissa helppoa puhdistusta varten.

- 17. Puhdistusväline:** sen avulla voidaan puhdistaa levyt käytön jälkeen.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

Poista kaikki pakkausmateriaalit ja mainosetiketit levyistä. Ennen pakkausmateriaalien pois heittämistä on varmistettava, että on otettu talteen kaikki uuden laitteen osat. Suositellaan säilyttämään laatikko ja pakkausmateriaalit myöhempää käyttöä varten.



Tärkeä huomautus: Ennen käyttöä, puhdista jalusta, kansi ja säätönapulat kostealla liinalla, jotta poistetaan kuljetuksen aikana kerääntynyt pöly.

Puhdista huolellisesti paistolevyt, rasvan keruuaastia ja puhdistusväline. Levyt, rasvan keruuaastia ja lasta voidaan pestä astianpesukoneessa.



Tärkeä huomautus: Laitteen ensimmäisen käytön yhteydessä saatetaan havaita hieman hajua ja savua.

Tämä on normaalia ja tavallista kaikille laitteille, joissa on tarttumaton pinta.

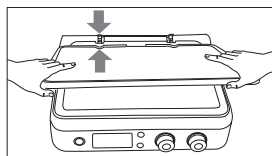
Laitteen mukana toimitetaan puhdistusväline, jonka avulla voidaan puhdistaa levyt niiden käytön jälkeen sitten, kun laite on kokonaan jäähtynyt (tarvitaan vähintään 30 minuuttia). Välinettä voidaan käyttää muutaman sekunnin ajan kypsennyksen aikana, jotta poistetaan ruuantähteet ja rasva. Jos välinettä käytetään pitkään kuumilla levyillä, sen valmistusaineena käytetty muovimateriaali voi sulaa.



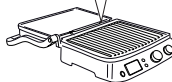
Tärkeä huomautus: irrotettavat levyt (grillilevyt ja sileät levyt) voidaan vaihtaa keskenään.

Kypsennyslevyjen laittaminen

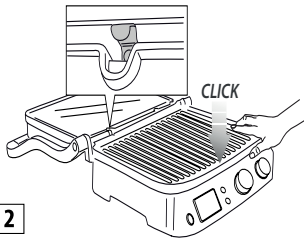
- Aseta laite vaakasuoraan asentoon (kuva 1). Laita yksi levy kerrallaan.



1



Jokainen levy voidaan laittaa ylempään tai alempaan pesään ilman ongelmia (kuva 2).



2

Levyjen poistaminen

Aseta laite vaakasuoraan asentoon.

Tunnista oikealla puolella olevat levyjen vapautuspainikkeet (3). Paina kunnolla painiketta ja levy irtoa alustasta. Ota levyä kiinni kahdella kädellä ja siirrä sitä metallisia tukia myöten ja poista se alustasta. Paina myös toista vapautuspainiketta toisen levyn poistamiseksi ja suorita samat toimenpiteet.



Palovammojen vaara! Poista tai vaihda paistolevyt vasta sitten, kun laite on jäähtynyt.

Aseta rasvan keruuaastia

Kypsennyksen aikana rasvan keruuaastia on asetettava vastaavalle paikalleen laitteen taakse. Ruuasta valuva rasva johdetaan levyssä olevien aukkojen kautta ja se kerätään keruualustalle.



Tärkeä huomautus: Kypsennyksen aikana tarkasta usein rasvan keruuaastia.

Kypsennyksen jälkeen, hävitä asianmukaisesti kerätty rasva. Rasvan keruuaastia voidaan pestä astianpesukoneessa.



Huomio! Kypsennyksen aikana ole aina mahdollisimman huolellinen. Avaa laite ottamalla kiinni kahvasta, joka pysyy kylmänä. Päinvastoin, paineistetut alumiiniosat tulevat erittäin kuumiksi, vältä koskettamista niitä kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen. Ennen minkä tahansa toimenpiteen suorittamista laitteelle, anna sen jäähtyä (vähintään 30 minuuttia).

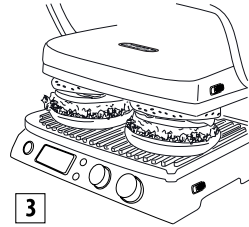
Kypsennä ainoastaan rasvan keruuaastia paikalleen asetettuna. Tyhjennä rasvan keruuaastia vasta sitten, kun laite on kokonaan jäähtynyt. Ole varovainen keruualustaa poistettaessa, jottei kaadeta vahingossa nesteitä.

LAITTEEN KYPSENNYKSENASENNOT

Kontaktigrilli (suljettu asento)

- Ylempi levy asettuu alemman levyn päälle. Tämä on alustava kypsenysasento, kun laitetta käytetään

kontaktigrillinä. Ylempi levy sopeutuu automaattisesti alemmalle levyille asetetun ruuan paksuuteen. Tällä tavalla ruoka kypsennetään tasaisesti molemmilta puolilta. Kontaktigrilli on ihanteellinen kypsennettäessä hampurilaisia, luutonta lihaa ja ohuita fileitä, kasviksia tai leipiä. Kontaktitoiminto on täydellinen, kun valmistetaan ruokia nopeasti ja terveellisesti. Käyttämällä kontaktigrillillä ruoka kypsyy nopeasti, juuri koska molemmat levyt koskettava samanaikaisesti ruuan molempia puolia (kuva 3).



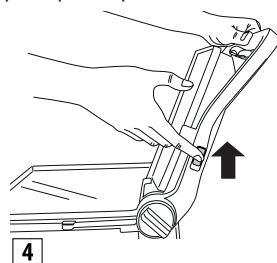
Levyn urat ja laitteen takareunalla oleva aukko mahdollistavat rasvan valutuksen ja keräämisen asianmukaiseen astiaan. Laite on varustettu erityisellä kahvalla ja saranalla, joiden avulla voidaan säätää ylempää levyä ruokien paksuuden mukaan.

Jos halutaan valmistaa useampia ruokia samanaikaisesti kontaktigrillillä, on tarpeen, että ne ovat yhtä paksuja, jotta kansi (ylempi levy) sulkeutuu tasaisesti.

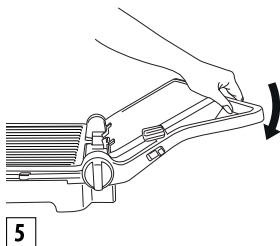
Vaakasuora asento (täysin auki)

- Ylempi levy linjautuu samalle tasolle alemman levyn kanssa.

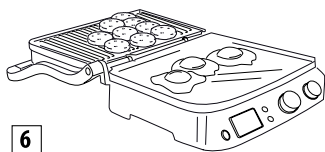
Alempi levy ja ylempi levy ovat samalla tasolla ja siten ne tarjoavat suuremman paistoalueen. Tässä asennossa laitetta voidaan käyttää perinteisenä grillinä joko grillilevyllä tai sileällä levyllä. Jos halutaan säätää laite tähän asentoon, ensimmäiseksi on tunnistettava saranan vapautusvipu, joka sijaitsee oikealla. Ota kiinni kahvasta vasemmalla kädellä ja oikealla kädellä siirrä ylöspäin vapautusvipua (kuva 4).



Työnä kahvaa taaksepäin, kunnes ylempi levy kääntyy kokonaan vaakasuoraan asentoon (kuva 5).



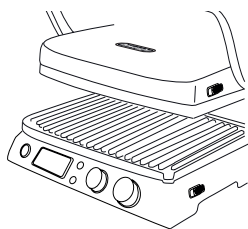
Jos kahvaa nostetaan hieman ennen vapautusvivun vetämistä, kevennetään saranaan kohdistuvaa painetta ja avautoimenpide on helpompi. Laitetta voidaan käyttää grillinä, jossa valmistetaan hampurilaisia, pihvejä, kanaa ja kalaa. Grillaustila on monipuolisin tapa käyttää laitetta. Levyt ovat aukinaisessa asennossa ja siten on mahdollista kaksinkertaistaa paistoalue. Voidaan valmistaa erilaisia ruokia eri levyillä sekoittamatta niiden makuja tai paistaa suurempi määrä samaa ruokaa. Grillausasennon avulla voidaan grillata erilaista lihaa ja eripaksuisia paloja, kukin halutulla kypsyyssasteella. Tässä asennossa ruuat on käännettävä kypsennyksen aikana. Laitetta voidaan käyttää myös sileiden levyjen kanssa lettujen, juuston, munien ja aamiaisperkon valmistukseen (kuva 6).



Laaja paistoalue mahdollistaa erilaisten ruokien samanaikaisen valmistamisen tai voidaan paistaa suurempi määrä samaa ruokaa.

Grilliuni

Tämä asento (kuva 7) on täydellinen grillattaessa ilman kosketusta suurikokoisia ruokia, jotka vaativat hitaan ja

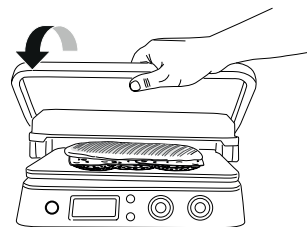


tasaisen kypsennyksen.

Ihanteellinen runsaasti vettä sisältävien kasvien kypsennykseen, koska vesi voi haihtua.

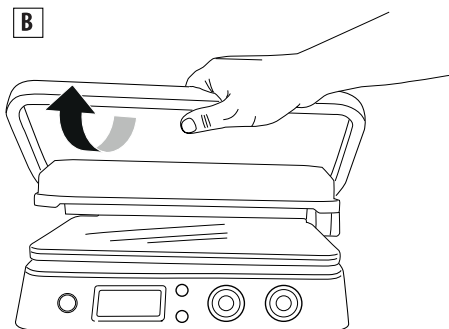
Voit käyttää tätä kypsennysasentoa valmistettaessa pehmeitä voileipiä ja ruokia, joita ei tarvitse puristaa

- Aseta ruuat alemmalle levylle.
- Tartu kahvaan, laske ylempi levy lähelle ruokaa (kuva A).

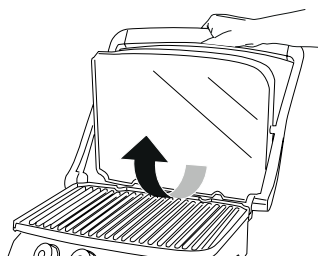


- Kierrä korkeuden säätönapula (6) asentoon  (kuva B).

B

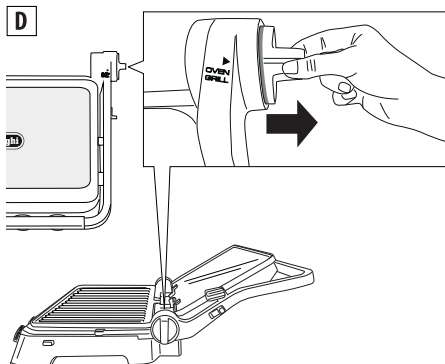


- Ylempi levy lukkiutuu paikalleen. On olemassa 4 erilaista korkeussäätöä.
- Nostamalla ylempää levyä säätöjärjestelmä vapautetaan automaattisesti (kuva C).



- Kun korkeus on asetettu, on mahdollista muuttaa

säätää vetämällä ulospäin nappulaa ja valitsemalla uusi asento (kuva D).



KÄYTTÖ

Toiminta

Kun laite on valmisteltu oikein ja kun ollaan valmiita kypsennystä varten, valitse lämpötila välillä 60–230 °C kummallekin levyille (ylempi ja alempi) käyttämällä nappuloita 12 ja 14).

Paina start/stop-näppäintä. Merkkivalo (ON) syttyy.

Valitun lämpötilan mukaan voidaan tarvita muutamia minuutteja, jotta laite lämpiää. Kun termostaatti saavuttaa pyydetyn lämpötilan, laite antaa äänimerkin, joka osoittaa sen olevan käyttövalmis. Näytölle ilmestyy "READY".

On mahdollista vaihdella lämpötilan säätöä milloin tahansa kypsennyksen aikana valmistettavan ruuan tyyppin mukaan.

Ajastintoiminto

Kun näytölle ilmestyy "READY", valitse kypsennysasento (katso kappaletta "laitteen kypsennysasennot") ja aseta sitten ruoka levyille. ON mahdollista valita kypsennysaika painamalla ajastimen painikkeita (9 ja 10). Tällöin kyseisen kypsennysajan kuluttua laite sammuu automaattisesti (näytölle ilmestyy "END").

Painamalla start/stop-näppäintä (8) laite käynnistyy uudelleen. Kun ruoka on valmista ja jos et ole valinnut kypsennysaikaa, sammuta laite painamalla start/stop-painiketta tai kierrä nappula (12 ja 14) OFF-asentoon.



Tärkeä huomautus: • Jos ajastimeen ei aseteta aikaa, laite sammuu automaattisesti 90 minuutin kuluttua.

"Sear"-toiminto (tiivistys)

Tämä toiminto lämmittää ylempää ja/tai alemmaa levyä korkeampaan lämpötilaan muutaman minuutin ajan.

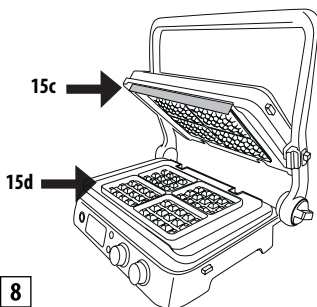
lhanteellinen ruokien nopeaa ruskistamista varten kypsennyksen alussa (sopii hyvin paksuille lihapaloille). Kun on painettu start/stop-painiketta, suorita levyjen esilämmitys painamalla "sear"-painiketta (11 ja 13). Esilämmityksen aikana näytöllä vilkkuu "SEAR". Kun termostaatti saavuttaa halutun lämpötilan, laite antaa äänimerkin ja näytölle ilmestyy kiinteänä "SEAR". Aseta ruuat välittömästi levyille. Jakso saatetaan loppuun muutamassa minuutissa ja "SEAR" häviää näytöltä.



Tärkeä huomautus: On mahdollista käyttää tätä toimintoa ainoastaan kerran joka 30 minuutin kuluessa. Jakson päätyttyä, jos painat "sear"-näppäintä ennen kuin on kulunut 30 minuuttia, "SEAR" vilkkuu näytöllä ja sitten se sammuu. Laite ei hyväksy käskyä.

Vohvelitila (vain jos käytettävissä vohvelilevysarjalisävaruste)

- Laita vohvelilevyt (15c/15d) kuten osoitetaan kuvassa 1. On huomioitava, että tässä tapauksessa levyjä ei voida vaihtaa ja kunkin levyn asennon on oltava kuten osoitetaan kuvassa 8.



- Kun on laitettu alempi levy laitteeseen, **000** tulee näkyviin näytölle.
- Kierrä lämpötilan nappula vohveliasetukseen  ja paina näppäintä START/STOP.
- Laite aloittaa esilämmitysvaiheen. Kun termostaatti saavuttaa tarvittavan lämpötilan, laite antaa äänimerkin, joka osoittaa sen olevan valmis. Näytölle ilmestyy "READY".
- Voitele kevyesti levyt sulalla voilla
- **Kaada mitta-astiallinen kuhunkin levyn muottiin**
- Levitä taikina ja sulje laite.
- Kypsennä reseptin mukainen aika.

Jos asetat ajastimen, annetaan kolme äänimerkkiä kypsennysjakson päätyttyä. Ajastin häviää näytöltä, johon ilmestyy "END" (loppu). Laite sammuu

automaattisesti. Jos et aseta ajastinta, viimeisen vohvelin valmistamisen jälkeen sammuta laite painamalla painiketta "START/STOP".

- Jos haluat valmistaa vielä vohveleita, lisää alemmalle levyille lisää taikinaa ja toista edellä kuvatut toimenpiteet.



Huomio! Älä käytä metallisia välineitä, kun nostat vohvelit pois levyiltä, koska ne voivat vahingoittaa tarttumaton pintaa.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Käyttäjän vastuulla oleva huolto

- Älä käytä metallisia välineitä, jotka voivat naarmuttaa levyjen tarttumaton pintaa. Käytä sen sijaan puisia tai lämmönkestäviä muovisia välineitä.
- Älä jätä muovisia välineitä kosketuksiin kuumien levyjen kanssa, mukaan lukien toimitettu väline.
- Kypsennysten välissä poista ruoantähteet rasvojen valutusaukon kautta ja kerää ne alla olevaan astiaan, puhdista sitten talouspaperilla ja siirry seuraavaan valmistukseen.
- Ennen minkä tahansa puhdistustoimenpiteen suorittamista, anna laitteen jäähtyä vähintään 30 minuuttia.

Puhdistus ja hoito



Tärkeä huomautus: Ennen laitteen puhdistamista varmista, että se on kokonaan jäähtynyt.

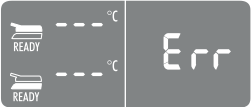
Kypsennyksen päätyttyä, sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä vähintään 30 minuuttia. Poista mahdolliset ruoantähteet levyistä käyttämällä toimitukseen kuuluvaa välinettä. Väline voidaan pestä käsin tai astianpesukoneessa. Tyhjennä rasvan keruuastia. Rasvan keruuastia voidaan pestä käsin tai astianpesukoneessa. Paina vapautuspainikkeita (3) levyjen poistamiseksi laitteesta. Ennen levyihin koskettamista varmista, että ne ovat kokonaan jäähtyneet. Paistolevyt voidaan pestä astianpesukoneessa. Kuitenkin usein tapahtuvat pesut voivat vähentää pinnon suorituskykyä. Suositellaan puhdistamaan levyjen ulkopinta miedon pesuaineen ja veden muodostamaan liuokseen kostutetulla pehmeällä sienellä tai liinalla.

Älä käytä metallisia välineitä levyjen puhdistukseen.

TEKNISET TIEDOT

Verkköjännite:	220-240 V~50/60Hz
Ottoteho:	2000W

ONGELMIEN RATKAISU

Näkyvä virheviesti	KUVAUS	ONGELMA	RATKAISU
	Yksi levyistä ei lämpiyä:	Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut, että yksi paistolevyistä ei saavuta asetettua lämpötilaa. Levyä ei ole asetettu kunnolla laitteeseen. Levyn sisällä oleva vastus on mahdollisesti vahingoittunut. Vastuksen liitäntä on mahdollisesti vahingoittunut. Elektroninen ohjausyksikkö on mahdollisesti vahingoittunut.	Irrota pistoke virtapistorasiasta. Tarkasta, että levy on työnnetty kunnolla paikalleen. Jos ehdotettu ratkaisu ei poista ongelmaa, todennäköisesti laite on rikki. Ota yhteys De'Longhin huoltopalveluun ilmoittaen virheen tyyppi.
	Sähkövastusta virroitetaan liian pitkään.	Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut, että sähkövastus pysyy päällä liian pitkään.	Irrota pistoke virtapistorasiasta. Älä paista levyillä suurikokoisia ruokia tai pakastettuja ruokia, joiden kypsennykseen tarvittava lämmitysaika on liian pitkä. Elektroninen ohjausyksikkö näyttää virheviestin 5 sekunnin ajan ja sitten se sammuttaa laitteen. Anna laitteen jäähtyä ennen sen käyttämistä uudelleen.
	Toimintahäiriö lämpötila-anturissa.	Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut vian lämpötila-anturissa.	Irrota pistoke virtapistorasiasta. On vaihdettava lämpötila-anturi. Ota yhteys De'Longhin huoltopalveluun ilmoittaen virheen tyyppi.

	Toimintahäiriö lämpötila-antureissa.	Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut vian lämpötila-anturissa.	Kirjoita muistiin virheen numero. Irrota pistoke virtapistorasiasta. On vaihdettava lämpötila-anturi. Ota yhteys De'Longhin huoltopalveluun ilmoittaen virheen tyyppi.
		Laite ei käynnisty.	Tarkasta, että pistoke on työnnetty kunnolla pistorasiaan. Kytke pistoke toiseen pistorasiaan. Tarkasta magneettiterminen tai differentiaalinen kytkin (vikavirtasuojia) tai linjasulake Jos ehdotettu ratkaisu ei poista ongelmaa, todennäköisesti laite on rikki. Ota yhteys De'Longhin huoltopalveluun
		Painamalla painiketta START/STOP laite ei käynnisty-	Lämpötilan valinta-painikkeet on asetettu 0-asentoon. Ylempi ja alempi näyttö näyttää OFF (sammutettu). Kierrä lämpötilan valintanappula haluttuun asentoon ja paina näppäintä START/STOP.
		Painamalla SEAR-painikkeita, kirjoitus SEAR vilkkuu näytöllä ja sammuu sitten.	SEAR-toiminto on saatavilla vain yhden kerran joka 30 minuutin kuluttua. Jos yrität käyttää tätä toimintoa toisen kerran ennen kuin on kulunut 30 minuuttia, elektroninen ohjausyksikkö ei suorita pyydettyä toimintoa. Oodota 30 minuuttia ennen kuin käytät uudelleen "SEAR"-toimintoa.

KYSENNYSTAULUKKO

LIHA NAUDAN- LIHA	PAK- SUUS (cm)	Määrä KPL	TASO KYSENNYKSELLE	TILA	LEVYTT		°C	SEAR	MIN.	VINKKEJÄ
					Alempi	Ylempi				
Pihvi	0,5 - 1	2	Kypsä	KONTAKTI- GRILLI	aaltoi- leva	sileä	230	✓	2 - 3	öljyä ruoka hyvin
Pihvi	0,5 - 1	4	Kypsä	VAAKA- SUORA ASENTO	aaltoi- leva	sileä	230		5 - 6	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Sisäfilee	3-4	4	Raaka	KONTAKTI- GRILLI	aaltoi- leva	sileä	230	✓	4 - 5	öljyä ruoka hyvin
Sisäfilee	3-4	4	Puoli- kypsä	KONTAKTI- GRILLI	aaltoi- leva	sileä	230	✓	7 - 8	öljyä ruoka hyvin
Sisäfilee	3-4	4	Kypsä	KONTAKTI- GRILLI	aaltoi- leva	sileä	230	✓	10-11	öljyä ruoka hyvin
Kylki	2-3	2	Puoli- kypsä	KONTAKTI- GRILLI	aaltoi- leva	sileä	230		4 - 5	öljyä ruoka hyvin
Kylki	2-3	2	Kypsä	KONTAKTI- GRILLI	aaltoi- leva	sileä	230		7 - 8	öljyä ruoka hyvin
Kylki	2-3	4	Puoli- kypsä	VAAKA- SUORA ASENTO	aaltoi- leva	sileä	230		10-12	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Kylki	2-3	4	Kypsä	VAAKA- SUORA ASENTO	aaltoi- leva	sileä	230		14-16	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Hampurilainen	2-3	6	Kypsä	KONTAKTI- GRILLI	aaltoi- leva	sileä	230	✓	8-10	öljyä ruoka hyvin
Varras		6	Kypsä	KONTAKTI- GRILLI	aaltoi- leva	sileä	230		13 - 15	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä

LAMPAAN- LIHA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	TASO KYSENNYKSELLE	TILA	LEVYTT		°C	MIN.	VINKKEJÄ
					Alempi	Ylempi			
Kyljysselkä	1,5-3	6	Puolikypsä	KONTAKTI- GRILLI	aaltoi- leva	sileä	230	10 - 12	öljyä ruoka hyvin, kään- nä kyljysselät kypsennyksen puolivälissä
Kyljysselkä	1,5-3	6	Kypsä	KONTAKTI- GRILLI	aaltoi- leva	sileä	230	12 - 14	

SIANLIHA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	TILA	LEVYT		°C	SEAR	MIN.	VINKKEJÄ
				Alempi	Ylempi				
Pihvi	1-2	4	KONTAKTI-GRILLI	aaltoileva	sileä	230	✓	7 - 9	öljyä ruoka hyvin
Pihvi	1-2	8	VAAKASUORA ASENTO	aaltoileva	sileä	230		14-16	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Kyljys	< 2,5	4	KONTAKTI-GRILLI	aaltoileva	sileä	230		9-11	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Kyljys	< 2,5	8	VAAKASUORA ASENTO	aaltoileva	sileä	230		11-13	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Pienet kylkipalat		6-8	KONTAKTI-GRILLI	aaltoileva	sileä	200		20-25	käännä 2-3 kertaa
Pekoni		4	KONTAKTI-GRILLI	aaltoileva	sileä	230		1 - 2	
Tuoremakkara		8	KONTAKTI-GRILLI	aaltoileva	sileä	200		16-18	tee haarukalla reikiä tuoremakkaraan
Varras		6	KONTAKTI-GRILLI	aaltoileva	sileä	230		14-16	öljyä ruoka hyvin, käännä 1-2 kertaa
Makkara		6	KONTAKTI-GRILLI	aaltoileva	sileä	230		8-10	

KANA JA KALKKUNA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	TILA	LEVYT		°C	SEAR	MIN.	VINKKEJÄ
				Alempi	Ylempi				
Rintapala	< 1	4	KONTAKTI-GRILLI	aaltoileva	sileä	230	✓	3 - 4	öljyä ruoka
Koipi		3	KONTAKTI-GRILLI	aaltoileva	sileä	200		20 - 25	käännä 1-2 kertaa kypsennyksen aikana
Siipi		6	KONTAKTI-GRILLI	aaltoileva	sileä	200		14 - 16	käännä 1-2 kertaa kypsennyksen aikana
Hampurilainen	1,5-2	4	KONTAKTI-GRILLI	aaltoileva	sileä	230	✓	6-8	
Hampurilainen	1,5-2	8	VAAKASUORA ASENTO	aaltoileva	sileä	230	✓	14 - 16	käännä kypsennyksen puolivälissä
Varras		6	KONTAKTI-GRILLI	aaltoileva	sileä	230		11 - 13	käännä 1-2 kertaa kypsennyksen aikana
Makkara		6	KONTAKTI-GRILLI	aaltoileva	sileä	230		6 - 8	
Maustettu kana		1	KONTAKTI-GRILLI	aaltoileva	sileä	200		40 - 45	käännä 1-2 kertaa kypsennyksen aikana

LEIVÄT	Määrä KPL	TILA	LEVYT		°C	MIN.	VINKKEJÄ
			Alempi	Ylempi			
Paahtoleipä / voileipä	2	GRILLIUUNI	sileä	aaltoi- leva	230	3 - 5	asetä ylempi levy siten, että se koskettaa leipää painamatta sitä
Sämpylä	2	KONTAKTI GRILLI	aaltoi- leva	sileä	230	2 - 3	
Leipäviipaleet	4	VAAKASUORA ASENTO	sileä	aaltoi- leva	230	4 - 5	käännä kypsennyksen puolivä- lissä

KASVIKSET	Määrä KPL	TILA	LEVYT		°C	MIN.	VINKKEJÄ
			Alempi	Ylempi			
Munakoisovii- paleet	1	KONTAKTI- GRILLI	aaltoi- leva	sileä	230	4 - 6	öljyä ruoka hyvin
Kesäkurpitsavii- paleet	2	KONTAKTI- GRILLI	aaltoi- leva	sileä	230	6 - 8	öljyä ruoka hyvin
Paprikaneljän- nekset	2	KONTAKTI- GRILLI	aaltoi- leva	sileä	230	8 - 10	öljyä ruoka hyvin
Tomaattivii- paleet	1	VAAKASUORA ASENTO	sileä	aaltoi- leva	230	5 - 7	öljyä ruoka hyvin, käännä kyp- sennyksen puolivälissä
Sipuliviipaleet	2	KONTAKTI GRILLI	sileä	aaltoi- leva	230	5 - 7	öljyä ruoka hyvin, sekoita usein lastalla

KALA	MÄÄRÄ	Määrä KPL	TILA	LEVYT		°C	MIN.	VINKKEJÄ
				Alempi	Ylempi			
Kokonainen	250 g	1	KONTAKTI- GRILLI	aaltoi- leva	sileä	200	8 - 10	öljyä ruoka
Sisäfilee	500 g	1	GRILLIUUNI	sileä	aaltoi- leva	230	25 - 30	öljyä levy, asetä ylempi levy siten, että se on lähellä ruokaa koskettamatta sitä
Siivu	450 g	4	KONTAKTI- GRILLI	aaltoi- leva	sileä	200	8 - 10	öljyä ruoka
Varras	500 g	6	VAAKASUORA ASENTO	aaltoi- leva	sileä	230	10 - 12	öljyä ruoka, käännä 2-3 ker- taa
Mustekala	400 g	1-2	KONTAKTI- GRILLI	aaltoi- leva	sileä	200	10 - 12	öljyä ruoka
Jättikat- karavut	400 g	10-12	KONTAKTI- GRILLI	aaltoi- leva	sileä	200	4 - 6	öljyä ruoka

JÄLKIRUOAT	Määrä KPL	TILA	LEVYT		°C	MIN.	VINKKEJÄ
			Alempi	Ylempi			
Pannukakku	4	OPEN GRILL (AVOIN GRILLI)	sileä	aaltoileva	200	4 - 5	voitele levyt, käännä k y p s e n n y k s e n puolivälissä
Vohveli	4	CONTACT GRILL	VOHVELI			4 - 5	voitele levyt
Ananasviipaleet	4	CONTACT GRILL	aaltoileva	sileä	200	5 - 6	voitele levyt

RESEPTIT

MUNAKOKKELIPEKONI JA PAAHTOLEIPÄ

AINESOSAT:

- 2 munaa
- 2 viipaleta pekonia
- 1 rkl maitoa
- suolaa ja pippuria
- 2 viipaleta paahtoleipää

VALMISTUS:

Sekoita munat, maito ja hieno suola, kunnes niistä muodostuu kevyt ja vaahdomainen seos. Työnnä sileä levy alempaan osaan ja aaltomainen levy ylempään osaan ja aseta grilli tilaan OPEN GRILL (avoin grilli). Säädä alemman termostaatin nappula asentoon 230° ja ylempi asentoon 230°. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun näytölle ilmestyy kirjoitus READY, kaada munaseos levyn kulmaan ja kypsennä 2-3 minuuttia. Samalla sekoita hyvin puulastalla, jotta seos kypsennetään tasaisesti. Samanaikaisesti kypsennä samalla levyllä myös pekoni viipaleita 3-4 minuuttia ja käännä ne kypsennyksen puolivälissä. Toisella tasaisella levyllä paahda leipää 3-4 minuuttia ja käännä sekin kypsennyksen puolivälissä. Asettele lautaselle ja tarjoile.

LEIPÄKUUTIOT JA MUNAKOISOVAHAHTO

AINESOSAT:

- 1 munakoiso
- 100 g tuorejuustoa
- valkosipulijauhetta
- persiljaa
- 4 rkl oliiviöljyä
- suolaa
- pippuria
- 1 patonki

VALMISTUS:

Pese munakoisot, kuori ja leikkaa ne paksuiksi viipaleiksi. Työnnä sileä levy alempaan osaan ja aaltomainen levy

ylempään osaan ja aseta grilli tilaan CONTACT GRILL (kontaktigrilli). Säädä alemman termostaatin nappula asentoon 230° ja ylempi asentoon 230°. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun näytölle tulee näkyviin kirjoitus READY, aseta munakoisot alemmalle levyille ja kypsennä noin 8-10 minuuttia, kunnes ne pehmenevät. Leikkaa munakoisoviipaleet summittaisesti ja laita tehosekoittimeen tuorejuuston, valkosipulinkynnen ja hienonnetun persiljan kanssa. Lisää myös hieman suolaa, pippuria ja öljyä. Sekoita, kunnes saadaan sileä ja hienorakeinen seos. Öljyä leipä (viipaloitu) oliiviöljyllä ja kypsennä sitä 230 °C:ssa aina levyt tilassa CONTACT GRILL (kontaktigrilli) noin 1-2 minuuttia, kunnes saadaan haluttu kypsyyssaste. Levitä paahdetulle leivälle munakoisoseos, lisää kaksi ruokalusikallista oliiviöljyä ja tarjoile.

LIHASALAATTI RUCOLA-SALAATTIN JA MINITOMAATTIEN KANSSA

AINESOSAT:

- 2 vasikanlihaviipaleita
- 100 g rucola-salaattia
- 10-12 minitomaattia
- 100 g grana padana -juustolastuja
- suolaa
- oliiviöljyä

VALMISTUS:

Valmista minitomaatti- ja rucola-salaatti: laita rucola puhtaan liinan sisälle sen kuivaamiseksi ja leikkaa minitomaatit 4 osaan. Työnnä aaltomainen levy alempaan osaan ja sileä levy ylempään osaan ja aseta grilli tilaan CONTACT GRILL (kontaktigrilli). Säädä alemman termostaatin nappula asentoon 230° ja ylempi asentoon 230°. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun näytölle ilmestyy kirjoitus READY, aseta öljytty lihapalaset, purista ylemmällä levyllä ja kypsennä 2-3 minuuttia halutun kypsyyssasteen mukaan. Leikkaa liha suikaleiksi ja aseta ne rucola-salaatti

ja minitomaattipedille, lisää suola sekä grana padana -juustolastut. Lisää hieman öljyä.

KYLKIPALAT KAHVILLA MAUSTETTUNA

AINESOSAT:

- härän kylkipalat (2 kpl, 250 g/pala)
- oliiviöljyä

KAHVISEOSTA VARTEN:

- 2 tl kuminansiemeniä
- 2 tl kahvipapuja
- 1 rkl mietoa chilipaprikaa
- 1 tl paprikaa
- 1 tl karkeaa suolaa
- 1 tl pippuria

VALMISTUS:

Valmista kahviseos: kaada kuminansiemenet ja kahvi monitoimikoneeseen ja jauha ne karkeaksi jauheeksi. Kaada saatu jauhe kulhoon, lisää muut aineet ja sekoita hyvin. Öljyä liha kevyesti ja mausta se mausteilla. Lopuksi peitä kaikki ja jätä ympäristön lämpötilaan 30 minuutiksi. Työnnä aaltomainen levy alempaan osaan ja sileä levy ylempään osaan ja aseta grilli tilaan CONTACT GRILL (kontaktigrilli). Säädä alemman termostaatin nappula asentoon 230° ja ylempi asentoon 230°. Paina START/STOP-näppäintä grillin esilämmittämiseksi ja SEAR-näppäintä molemmille levyille. Kun kirjoitus SEAR lakkaa vilkkumasta näytöllä, aseta liha alemmalle levyille, purista ylemmällä levyllä ja kypsennä 6-8 minuuttia halutun kypsyyssasteen mukaan. Tarjoa kuumana.

HÄRKÄFILEE SIENIKASTIKKEELLA

AINESOSAT:

- 4 härkäfilettä
- suolaa
- juuri jauhettua mustapippuria
- 2 valkosipulinkynttä
- 2 rkl Dijonin sinappia
- 60 g voita
- oliiviöljyä

SIENIKASTIKKEEN AINESOSAT:

- 30 g voita
- 1 tl gorgonzola-juustoa
- 2 salottisipulia
- 300 g sienä
- 1/2 kuppia viskiä
- 200 g kermaa
- sitruunamehua

- persiljaa

VALMISTUS:

Mausta liha suolalla ja pippurilla sekä jätä se ympäristön lämpötilaan noin tunniksi.

Valmista sienikastike: sulava voi pannulla, lisää viipaloitu salottisipuli ja paista 2-3 minuuttia. Lisää sienet ja paista vielä 5 minuuttia. Tässä vaiheessa kaada viski, keitä 1 minuutti, lisää kupillinen vettä ja kypsennä vielä noin minuutin ajan. Lisää nestemäinen kerma, sitruunanmehu, persilja, gorgonzola-juusto ja kypsennä, kunnes seos alkaa kiehua. Jatka kypsennystä, kunnes kastike saostuu. Lisää sitten tarpeen mukaan suolaa ja pippuria sekä aseta kastike sivuun. Valmista sitten lihan maustekastike, jota voit sivellä fileiden päälle kypsennyksen aikana. Laita pieneen pannuun voi, sinappi ja valkosipuli. Kypsennä miedolla lämmöllä, kunnes voi sulaa. Pidä lämpimänä.

Työnnä aaltomainen levy alempaan osaan ja sileä levy ylempään osaan ja aseta grilli tilaan CONTACT GRILL (kontaktigrilli). Säädä alemman termostaatin nappula asentoon 230° ja ylempi asentoon 230°. Paina START/STOP-näppäintä grillin esilämmittämiseksi ja SEAR-näppäintä molemmille levyille. Kun kirjoitus SEAR lakkaa vilkkumasta näytöllä, aseta fileet (jotka on sivelty maustekastikkeella molemmin puolin) alemmalle levyille ja sulje grilli. Kypsennä 6-8 minuuttia halutun kypsyyssasteen sekä fileiden paksuuden mukaan. Kypsennyksen päätteeksi ota fileet ja tarjoile peittäen ne aiemmin valmistetulla sienikastikkeella.

HAMPURILAINEN PAAHDETULLA RUISLEIVÄLLÄ

AINESOSAT:

- 8 viipaletta ruisleipää
- 500 g tuoretta jauhelihaa
- 100 g emmentaljuustoviipaleita
- 2 rkl oliiviöljyä
- 2 viipaloitua sipulia
- voita, ympäristön lämpötilassa ollutta
- 2 tl worchester-kastiketta
- suolaa
- pippuria
- 1/2 tl sokeria

VALMISTUS:

Valmista hampurilainen: sekoita kulhossa jauheliha, worchester-kastike, suola ja pippuri hyvin, kunnes niistä muodostuu tasainen seos. Muodosta käsin 4 hampurilaista, joiden paksuus on noin 2 cm. Aseta grilli tilaan OPEN GRILL (avoin grilli) ja työnnä tasainen levy alempaan osaan ja aaltomainen levy ylempään osaan. Säädä alemman

termostaatin nappula asentoon 230° ja ylempi asentoon 230°. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun näytölle ilmestyy kirjoitus READY, aseta viipaloidut ja oliiviöljyllä maustetut sipulit sekä sokeri alemmalle levyille. Kypsennä niitä noin 5-6 minuuttia sekoittaen niitä usein lastalla, jotta ne kypsyvät ja pehmenevät tasaisesti. Samanaikaisesti paista toisella levyllä hampurilaisia 12 minuuttia kääntäen ne noin 5-6 minuutin kuluttua (kypsennysaika riippuu hampurilaisten paksuudesta). Kun sipulit ovat kypsiä, ota ne pois levyltä ja paahda voidellut leipäviipaleet vain yhdeltä puolelta noin 1-2 minuuttia. Aseta leipäviipaleet leikkuulaudalle paahdettu puoli ylöspäin, levitä niiden päälle sipulit ja aseta hampurilaiset sekä lopuksi peitä juustolla. Sulje leipä toisella leipäviipaleella laittaen paahdettu puoli alaspäin. Odota, että levy kuumenee uudelleen ja aseta sitten paahtoleipä sille ja purista kunnolla ylemmällä levyllä. Kypsennä noin 2-3 minuuttia, kunnes leivän kypsyysaste on haluttu.

KARITSAN KYLJYKSET BALSAMTIKALLA JA ROSMARIINILLA

AINESOSAT:

- 6 karitsan kyljystä
- 10 g jauhettua rosmariinia
- 10 g jauhettua valkosipulia
- 100 ml balsamietikkaa
- 15 g sokeria
- suolaa
- pippuria

VALMISTUS:

Sekoita hyvin kaikki ainekset riittävän tilavassa astiassa. Peitä karitsa ja anna sen marinoitua jääkaapissa vähintään 1-2 tuntia. Työnnä aaltomainen levy alempaan osaan ja sileä levy ylempään osaan ja aseta grilli tilaan CONTACT GRILL (kontaktigrilli). Säää alemman termostaatin nappula asentoon 230° ja ylempi asentoon 230°. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun näytöllä näkyy kirjoitus READY, aseta kyljykset alemmalle levyille. Kypsennä noin 11-13 minuuttia halutun kypsyysasteen ja kyljysten paksuuden mukaan (suosittelemme kääntämään ne kypsennyksen puolivälissä, koska luun vuoksi ylempi levy ei voi koskettaa lihaa yläpuolelta). Sillä välin keitä maustelientä pannulla ja tarjoile se kastikkeena grillattujen karitsan kyljysten kanssa.

KANAVARTAAAT HUNAJASITRUUNAKASTIKKEELLA

AINESOSAT:

- 500 g kananrintaa

MAUSTELIEMEN AINESOSAT:

- 1 tl chilippippuria
- 1 tl korianteria
- 10 cl oliiviöljyä
- 2 pikkusipulia
- 3 valkosipulinkynttä
- 1 rkl raastettua inkivääriä
- 1 rkl sokeria
- 1 rkl limetinmehua
- 1 rkl karkeaa suolaa
- pippuria

HUNAJASITRUUNAKASTIKKEEN AINESOSAT:

- 5 cl ruokakermaa
- 1/2 tl raastettua limetinkuorta
- 1 rkl limetinmehua
- 1 rkl oliiviöljyä
- 1 rkl hunajaa
- suolaa

VALMISTUS:

Valmistelee mausteliemi: laita kaikki ainesosat monitoimikoneeseen ja sekoita, kunnes saat homogeenisen seoksen. Laita matalalle lautaselle noin 2 cm:n levyisiksi kuutioiksi viipaloitu kana, lisää mausteliemi peittäen kana tasaisesti joka puolelta. Peitä elintarvikekelmulla ja anna marinoitua noin 1-2 tuntia.

Valmistelee kastike sekoittamalla kaikki ainesosat kulhossa, peitä kelmulla ja laita jääkaappiin. Työnnä kanapalat vartaisiin. Työnnä aaltomainen levy alempaan osaan ja sileä levy ylempään osaan ja aseta grilli tilaan CONTACT GRILL (kontaktigrilli).

Säää alemman termostaatin nappula asentoon 230° ja ylempi asentoon 230°. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun näytölle tulee näkyviin kirjoitus READY, aseta vartaat alemmalle levyille, purista niitä ylemmällä levyllä ja kypsennä noin 11-13 minuuttia kääntäen ne 1-2 kertaa ympäri. Tarjoile vartaat kuumina yhdessä sitruunahunajakastikkeen kanssa.

KANANKOIVET PROVENCELAISITTAIN

AINESOSAT:

- 3 kanankoipea (550 g)

MAUSTELIEMEN AINESOSAT:

- 25 cl kuivaa valkoviiniä
- 4 rkl oliiviöljyä
- 3 rkl sinappia siemenien kanssa
- 3 rkl valkoviinietikkaa
- 2 rkl Provencen yrttejä
- 2 valkosipulinkynttä jauhettuna
- 2 tl kärkeää suolaa
- 1 tl cayennepippuria

VALMISTUS:

Valmistele mausteliemi sekoittamalla kaikki ainesosat kulhossa. Terävällä veitsellä leikkaa koipien lihaa useammasta kohdasta avaten hieman. Laita koivet mausteliemikulhoon ja käännä niitä kaikille puolille niiden peittämiseksi hyvin ja anna niiden maustua 2-3 tuntia. Työnnä aaltomainen levy alempaan osaan ja sileä levy ylemmän osaan ja aseta grilli tilaan CONTACT GRILL (kontaktigrilli). Sääda alemman termostaatin nappula asentoon 210° ja ylempi asentoon 210°. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun näytölle tulee näkyviin kirjoitus READY, aseta kanankoivet alemmalle levylle, purista niitä ylemmällä levyllä ja kypsennä noin 20-25 minuuttia kääntäen ne 2-3 kertaa ympäri. Kun ne ovat kypsiä, aseta ne tarjoiluastiaan tarjoile.

GRILLATUT JÄTTIKATKARAVUT

AINESOSAT:

- 16-20 jättikatkarapua

MAUSTELIEMEN AINESOSAT:

- persiljaa
- 2 sitruunaa
- suolaa
- pippuria
- 2 valkosipulinkynttä

VALMISTUS:

Valmista mausteliemi jauhamalla valkosipuli ja persilja hienoksi sekä lisäämällä sitruunanmehu. Mausta suolalla ja pippurilla.

Pese jättikatkaravut, kuivaa ne hyvin sekä jätä maustumaan vähintään puoleksi tunniksi.

Työnnä aaltomainen levy alempaan osaan ja sileä levy ylemmän osaan ja aseta grilli tilaan CONTACT GRILL

(kontaktigrilli).

Sääda alemman termostaatin nappula asentoon 210° ja ylempi asentoon 210°.

Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä.

Kun näytölle tulee näkyviin kirjoitus READY, aseta marinointiliemestä valutetut jättikatkaravut alemmalle levylle, purista niitä ylemmällä levyllä ja kypsennä noin 4-6 minuuttia.

Tarjoile koristellen tarjoiluastia sitruunanviipaleilla ja lisukekasviksilla.

GRILLATTU LOHI JOGURTTIKASTIKKEELLA

AINESOSAT:

- 500 g lohifileitä
- oliiviöljyä

KASTIKKEEN AINESOSAT:

- 250 g kreikkalaista jogurttia
- 1 valkosipulinkynsi
- 1 tl suolaa
- 1 ripaus sokeria
- 20 g ruohosipulia
- 20 g persiljaa
- valkopippuria

VALMISTUS:

Valmista kastike: pese ja kuivaa hyvin persilja ja ruohosipuli sekä jauha erikseen valkosipuli.

Kaada jogurtti kulhoon, lisää mausteet, suola, sokeri, pippuri ja sekoita, kunnes saadaan pehmeä seos. Laita jääkaappiin ja anna asettua vähintään 30 minuuttia.

Työnnä sileä levy alempaan osaan ja aaltomainen levy ylemmän osaan ja aseta grilli tilaan OVEN GRILL (uunigrilli). Sääda alemman termostaatin nappula asentoon 230° ja ylempi asentoon 230°.

Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä.

Kun näytöllä näkyy kirjoitus READY, aseta aiemmin öljytty filee alemmalle levylle, sulje ylempi levy tilaan OVEN GRILL (uunigrilli) (ruokaa lähimpänä oleva asento sitä koskettamatta) ja kypsennä noin 25-30 minuuttia (parasta mahdollista tulosta varten, käännä lohifileitä kypsennyksen puolivälissä 180°, koska takaosassa levy on lähempänä ruokaa).

Kypsennyksen päätyttyä aseta lohi tarjoiluastiaan ja tarjoile yhdessä jogurttikastikkeen kanssa.

GRILLATTU MUSTEKALA

AINESOSAT:

- 400 g mustekalaa
- 1 sitruuna
- persiljaa
- oliiviöljyä
- oreganoa
- suolaa
- jauhettua chilipippuria

VALMISTUS:

Puhdista mustekala, irrota pää, poista sisällä oleva luu ja huutele hyvin.

Työnnä aaltomainen levy alempaan osaan ja sileä levy ylempään osaan ja aseta grilli tilaan CONTACT GRILL (kontaktigrilli).

Säädä alemman termostaatin nappula asentoon 210° ja ylempi asentoon 210°.

Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä.

Kun näytölle tulee näkyviin kirjoitus READY, aseta aiemmin öljytty mustekala alemmalle levyille, purista ylemmällä levyllä ja kypsennä noin 10-12 minuuttia.

Valmista maustekastike kulhossa sekoittamalla jauhettua persiljaa, sitruunanjauhoa, oreganoa, hieman suolaa ja chilipippuria.

Kun mustekala on kypsä, poista se grillistä ja mausta valmistetulla kastikkeella.

Asettele lautaselle ja tarjoile.

BANAANIPANNUKAKKU

AINESOSAT:

- 1 banaani
- 2 munaa (1 kokonainen + 1 valkuainen)
- 150 ml maitoa
- 100 g jauhoja (00)
- 70 g voita
- suolaa
- 1 rkl sokeria
- 16 g leivinjauhetta

VALMISTUS:

Kuori banaani ja soseuta se haarukalla. Toisessa kulhossa vatkaa 1 kokonainen muna sokerin kanssa sekä lisää maito vähitellen koko ajan sekoittaen. Kaada sitten 50 g sulatettua voita ja yhdistä vähitellen jauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe sekä hieman suolaa. Lisää myös soseutettu banaani sekoittaen hyvin kaikki aineet ja laita seos jääkaappiin 10 minuutiksi.

Sillä välin vaahdota munanvalkuainen jäykäksi vaahdoksi.

Ota seos ja sekoita siihen vaahdotettu valkuainen hienovaraisilla alhaalta ylös suuntautuvilla liikkeillä. Työnnä sileä levy alempaan osaan ja aaltomainen levy ylempään osaan ja aseta grilli tilaan OPEN GRILL (avoin grilli). Säädä alemman termostaatin nappula asentoon 200° ja ylempi asentoon 200°. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun näytölle ilmestyy kirjoitus READY, voitele levyt pienellä voimäärällä, kaada 1-2 ruokalusikallista taikinaa levittäen se nopeasti levyn pinnalle muodostaen ympyrä. Anna kypsyä noin 2 minuuttia ja kun havaitset pieniä kuplia pannukakun pinnalla, käännä se toiselle puolelle ja kypsennä toiset 2 minuuttia. Pannukakut voidaan tarjoilla useiden eri lisäkkeiden kanssa: suklaaleivite, vaahterasirappi, tuoreet mustikat, suklaalastut, hunaja, kermavaahto, tosusokeri.

GRILLATTU ANANAS JA JÄÄTELÖ

AINESOSAT:

- 1 ananas
- hunajaa
- fariinisokeria
- tuoretta minttua
- tosusokeria
- vaniljajäätelöä

VALMISTUS:

Ota ananas ja poista lehdet sekä kuori. Leikkaa hedelmä noin 1-2 cm paksuisiksi viipaleiksi ja levitä jokaiselle viipaleelle fariinisokeria molemmin puolin. Työnnä aaltomainen levy alempaan osaan ja sileä levy ylempään osaan ja aseta grilli tilaan CONTACT GRILL (kontaktigrilli). Säädä alemman termostaatin nappula asentoon 200° ja ylempi asentoon 200°. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun näytölle tulee näkyviin kirjoitus READY, aseta molemmilta puolilta hunajalla voidellut ananasviipaleet grillille. Sulje grilli ja kypsennä 5-6 minuuttia.

Kun viipaleet ovat kypsiä, laita ne tarjoiluastiaan, koristele tuoreilla mintun lehdillä, levitä tosusokeria päälle ja tarjoile jäätelöpallojen kanssa.

VAIN JOS VOHVELILEVYSARJALISÄVARUSTE

KÄYTETTÄVISSÄ

PERINTEISET VOHVELIT

AINEKSET SEURAAVALLE MÄÄRÄLLE: 8 vohvelia

VALMISTUS: 10 min

KYSENNYSAIKA: 10 min

AINESOSAT:

- 2 kuppia jauhoja / 460 g
- 1 tl suolaa
- 4 tl leivinjauhetta / 10 g
- 2 rkl valkoista sokeria / 30 g
- 2 munaa
- 1 1/5 kuppia lämmintä maitoa / 345 ml
- 75 g sulatettua voita
- 1 tl vaniljauutetta

VALMISTUS:

Sekoita tilavassa kulhossa jauhot, suola, leivinjauhe ja sokeri sekä laita odottamaan. Vatkaa munat toisessa kulhossa sekä lisää maito, voi ja vanilja. Kaada jauhot ja muuta aineet kulhoon, jossa on maito ja munat, sekä sekoita hyvin vispilällä. Esilämmitä vohvelilevy. Kun näytölle ilmestyy kirjoitus READY, voitele levy tai käytä tarttumaton suihketta, kaada sitten mitta-astiallinen kuhunkin muottiin levyssä käyttäen tarvittaessa apuna lusikkaa. Levitä taikinaa lastalla. Kypsennä vohveleita, kunnes ne ruskistuvat ja tulevat rapeiksi (noin 5 min). Jatka, kunnes taikina loppuu. Tarjoa välittömästi.

BELGIALAISET VOHVELIT

AINEKSET SEURAAVALLE MÄÄRÄLLE: 10-12 vohvelia

VALMISTUS: 15min

KYSENNYSAIKA: 15min

AINESOSAT:

- 2 kuppia kakkujauhoja / 460 g
- 1/2 tl suolaa
- 2 tl leivinjauhetta / 5 g
- 2 rkl valkoista sokeria / 30 g
- 4 munaa
- 2 kuppia lämmintä maitoa / 460 g
- 70 g sulatettua voita
- 1/2 tl vaniljauutetta

VALMISTUS:

Sekoita tilavassa kulhossa jauhot, suola ja leivinjauhe sekä laita odottamaan. Toisessa kulhossa sekoita munankeltuaisia ja sokeria, kunnes saat vaahdomaisen seoksen. Lisää vaniljauute, sulatettu voi sekä maito muniin ja sekoita vispilällä. Yhdistä kahden kulhon sisällöt ja sekoita vispilällä. Älä sekoita liian voimakkaasti. Kolmannessa kulhossa

sekoita munanvalkuiset vaahdoksi sähkövispilällä noin 1-2 minuuttia. Kumilastalla sekoita varovasti munanvalkuiset vohvelitaikinaa. Älä sekoita liian voimakkaasti. Esilämmitä vohvelilevy. Kun näytölle ilmestyy kirjoitus READY, voitele levy tai käytä tarttumaton suihketta, kaada sitten mitta-astiallinen kuhunkin muottiin levyssä käyttäen tarvittaessa apuna lusikkaa. Levitä taikinaa lastalla. Kypsennä vohveleita, kunnes ne ruskistuvat ja tulevat rapeiksi (noin 5 min).

Jatka, kunnes taikina loppuu. Tarjoa välittömästi.

SUKLAAKANELIVOHVELIT

AINEKSET SEURAAVALLE MÄÄRÄLLE: 8-10 vohvelia

VALMISTUS: 10 min

KYSENNYSAIKA: 15min

AINESOSAT:

- 2 kuppia jauhoja / 460 g
- 1 tl suolaa
- 1 tl leivinjauhetta / 3 g
- 170 g sokeria
- 2 munaa
- 1 1/5 kuppia lämmintä maitoa / 345 ml
- 80 g voita
- 1 tl vaniljauutetta
- 140 g tummaa suklaata
- 60 g kaakaojauhetta
- 6 g kanelia

VALMISTUS:

Aseta suklaa ja voi kulhoon, joka voidaan laittaa mikroaaltouuniin, ja lämmitä niitä maksimiteholla 30 sekuntia. Sekoita, kunnes suklaa ja voi sulavat kokonaan ja seos on tasaista. Anna jäähtyä hieman. Sekoita vispilällä munat, maito ja vanilja tilavassa kulhossa sekä lisää sitten huolellisesti voi-suklaaseos. Siivilöi jauhot, sokeri, kaakaojauhe, kaneli, leivinjauhe ja suola yhteen tilavassa kulhossa. Lisää jauhoseos ja muuta ainesosat muniin sekä sekoita hyvin vispilällä, kunnes seos on riittävän tasainen. Esilämmitä vohvelilevy.

Kun näytölle ilmestyy kirjoitus READY, voitele levy tai käytä tarttumaton suihketta, kaada sitten mitta-astiallinen kuhunkin muottiin levyssä käyttäen tarvittaessa apuna lusikkaa. Levitä taikinaa lastalla. Kypsennä vohveleita, kunnes ne ruskistuvat ja tulevat rapeiksi (noin 5 min). Jatka, kunnes taikina loppuu. Tarjoa välittömästi.

Ważne uwagi dotyczące bezpieczeństwa

Uwagi dotyczące bezpieczeństwa



Niebezpieczeństwo!

Brak stosowania się do niniejszego ostrzeżenia może skutkować obrażeniami w wyniku porażenia elektrycznego oraz zagrożeniem życia.

- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sprawdzić, czy:
 - napięcie sieci wskazane na tabliczce urządzenia, odpowiada napięciu instalacji elektrycznej;
 - gniazdo zasilające ma obciążenie równe 16 A i wyposażone jest w przewód uziemiający.
 - Profesjonalne użytkowanie urządzenia, użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem lub z instrukcją obsługi zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności.
- Upewnić się, że kabel zasilający nie styka się z częściami, które nagrzewają się podczas użytkowania. W przypadku uszkodzenia kabla, jego wymiany powinien dokonać producent lub jego Serwis Techniczny, aby zapobiec wszelkim zagrożeniom.
- Przed odstawieniem urządzenia lub wyciągnięciem płyt opiekających i przed czyszczeniem lub konserwacją, należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Odczekać na całkowite schłodzenie urządzenia.
- Nie korzystać z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Urządzenie nie może być włączane przy pomocy zewnętrznego regulatora czasowego lub przy pomocy oddzielnego urządzenia zdalnego sterowania.
- Używać tylko przedłużaczy zgodnych z obowiązującymi normami bezpieczeństwa. Sprawdzić ich stan oraz adekwatność przekroju.
- Nie wyciągać wtyczki z gniazda, pociągając za kabel zasilający.



Uwaga!

Niestosowanie się do tych ostrzeżeń może skutkować obrażeniami ciała lub uszkodzeniem urządzenia.

- Urządzenie przeznaczone jest do opiekania produktów żywnościowych. Nie należy używać go w innym celu,

jak również nie dokonywać w nim jakichkolwiek zmian czy przeróbek.

- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Nie przewidziano jego użycia w: pomieszczeniach przeznaczonych na kuchnię dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy, w gospodarstwach agroturystycznych, hotelach, wynajmowanych pokojach i innych obiektach rekreacyjnych.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat i przez osoby o ograniczonych możliwościach psychicznych, fizycznych i ruchowych lub o niewystarczającym doświadczeniu i wiedzy, pod warunkiem, że będą uważnie nadzorowane i zostaną pouczone przez osobę, która jest za nie odpowiedzialna, o bezpiecznym użytkowaniu urządzenia i o ryzyku z nim związanym. Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie może być wykonywana przez dzieci, chyba że w wieku powyżej 8 lat i pod nadzorem. Trzymać urządzenie i kabel zasilający z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Trzymać z dala od dzieci. Nie pozostawiać działającego urządzenia bez nadzoru.
- Nigdy nie używać urządzenia bez płyt opiekających.
- Urządzenie można odłożyć do przechowywania dopiero po jego całkowitym schłodzeniu.
- Nie przenosić urządzenia podczas jego użytkowania.



Ryzyko oparzenia!

Niestosowanie się do powyższych zaleceń może skutkować oparzeniami.

- Podczas działania urządzenia temperatura powierzchni zewnętrznych może osiągać wysokie wartości.

Wrazie konieczności używać uchwytów (2) lub rękawic ognioodpornych.

- Płyty do opiekania demontować lub wymieniać dopiero po całkowitym schłodzeniu urządzenia.



Uwaga:

Ten symbol oznacza porady i informacje ważne dla użytkownika.

- Nie opiekać produktów zawiniętych w folię spożywczą lub umieszczonych w foliowych woreczkach, aby uniknąć zagrożenia pożarem.



Niniejszy produkt spełnia wymogi Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004, dotyczącego materiałów i przedmiotów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

POLSKA: AKTUALNE INFORMACJE DOTYCZĄCE USUWANIA PRODUKTÓW (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)



Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

OPIS

1. **Podstawa i pokrywa:** solidna struktura ze stali nierdzewnej z pokrywą samoregulującą.
2. **Uchwyt:** mocny uchwyt z odlewane go metalu, do regulacji pokrywy w zależności od grubości opiekanych produktów.
3. **Przyciski zwolnienia płyty:** nacisnąć w celu odblokowania i demontażu płyty
4. **Urządzenie blokowania/odblokowywania płyt**

opiekających

5. **Dźwignia odblokowania zawiasu:** pozwala na całkowite otwarcie urządzenia, w celu opiekania w pozycji otwartej
6. **Pokrętko regulacji wysokości:** do blokowania płyty/pokrywy górnej na żądanej wysokości, do opiekania artykułów nie wymagających dociskania.
7. **Kontrolka włączenia.**
8. **Przycisk Start/Stop**
9. **Przycisk Time ▼:** do regulowania (skracania) czasu opiekania.
10. **Przycisk Time ▲:** do regulowania (wydłużania) czasu opiekania.
11. **Przycisk „Sear” (zamykanie porów żywności) płyty dolnej.**
12. **Pokrętko termostatu płyty dolnej:** do regulowania temperatury od 60°C do 230°C lub do wyłączania płyty dolnej.
13. **Przycisk „sear” płyty górnej.**
14. **Pokrętko termostatu płyty górnej:** do regulowania temperatury od 60°C do 230°C lub do wyłączania płyty górnej.
15. **Demontowane płyty:** zapobiegające przywieraniu, przeznaczone do mycia w zmywarce, łatwe do czyszczenia. LICZBA I RODZAJ PŁYT ZMIENIA SIĘ W ZALEŻNOŚCI OD MODELU.
- 15a. **Płyty grillowe:** przeznaczone do grillowania steków, hamburgerów, kurczaka i warzyw
- 15b. **Płyty gładkie:** do przygotowywania smacznych naleśników, jajek, boczku i owoców morza.
16. **Tacka na tłuszcz:** wbudowana w urządzenie i demontowana w celu ułatwienia czyszczenia.
17. **Przyrząd do czyszczenia:** pomaga wyczyścić płyty po użyciu.

PIERWSZE UŻYCIE

Usunąć cały materiał opakowaniowy i znajdujące się na płycie etykiety promocyjne.

Przed wyrzuceniem materiału opakowania należy upewnić się, czy z nowego urządzenia zostały wyciągnięte wszystkie części opakowania. Zaleca się zachowanie pudełka i materiału opakowaniowego do kolejnego użycia.



Uwaga: Przed użyciem wyczyścić podstawę, pokrywę oraz pokrętła sterujące za pomocą wilgotnej szmatki, aby usunąć kurz nagromadzony w czasie transportu. Dokładnie wyczyścić płyty opiekające, tackę na tłuszcz i przyrząd do czyszczenia. Płyty, tacka na tłuszcz i łopatką mogą być myte w zmywarce.

i Uwaga: Przy pierwszym użyciu urządzenia może być wyczuwalny niezbyt intensywny zapach i może pojawić się słaby dym.

Jest to normalne zjawisko w urządzeniach z powierzchniami zapobiegającymi przywieraniu.

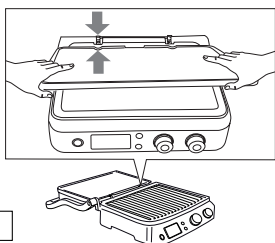
Urządzenie wyposażone jest w przyrząd do czyszczenia, który może być używany na wszystkich płytach po ich użyciu oraz po całkowitym ochłodzeniu urządzenia (odczekać co najmniej 30 minut). Przyrząd może być używany krótko podczas opiekania, aby usunąć pozostałości żywności i tłuszczu.

Jeśli łopatką używana jest przez dłuższy czas na gorących płytach, istnieje ryzyko jej stopienia.

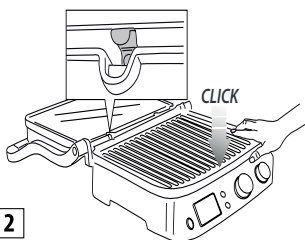
i Uwaga: demontowane płyty (grillowe i gładkie) można swobodnie wymieniać.

Montaż płyt opiekających

- Ustawić urządzenie w położeniu otwartym (rysunek 1). Włożyć po kolei płyty.



- Każda płyta może zostać umieszczona dowolnie w gnieździe górnym lub dolnym (rysunek 2).



Demontaż płyt

Ustawić urządzenie w położeniu otwartym.

Zlokalizować po prawej stronie przyciski odblokowujące płyty (3). Naciśnąć zdecydowanie przycisk, płyta wysunie się ze swojego gniazda. Chwycić płytę dwiema rękami, przesunąć wzdłuż metalowych wsporników i wyciągnąć z podstawy. Naciśnąć również kolejny przycisk, w celu wyciągnięcia

drugiej płyty, powtarzając opisaną powyżej procedurę.



Ryzyko oparzenia! Płyty do opiekania demontować lub wymieniać dopiero po całkowitym schłodzeniu urządzenia.

Umieszczanie tacki na tłuszcz

Podczas opiekania tackę na tłuszcz należy wsunąć do gniazda znajdującego się w tylnej części urządzenia. Tłuszcz pochodzący z żywności odprowadzany jest przez otwór w płycie i zbierany na tacce.



Uwaga: Podczas opiekania sprawdzać regularnie tackę na tłuszcz.

Po pieczeniu, usunąć odpowiednio tłuszcz.

Tackę na tłuszcz można myć w zmywarce.



Uwaga! Podczas opiekania zachować szczególną ostrożność. Aby otworzyć urządzenie, należy chwycić za uchwyt, który nie nagrzewa się podczas pracy urządzenia. Części z odlewanej aluminium rozgrzewają się do wysokiej temperatury. Nie należy dotykać ich w trakcie opiekania lub po jego zakończeniu. Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności w obrębie urządzenia, należy pozostawić je do schłodzenia (na co najmniej 30 minut).

Żywność opiekać wyłącznie po wsunięciu tacki na tłuszcz. Tackę na tłuszcz opróżniać po całkowitym schłodzeniu urządzenia. Podczas wysuwania tacki zachować ostrożność, aby nie wylać płynów.

KONFIGURACJE OPIEKANIA URZĄDZENIA

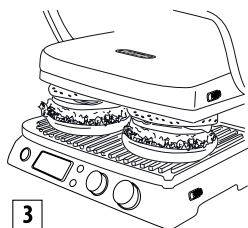
Grill zamknięty (położenie zamknięte)

- Górna płyta przylega do płyty dolnej. Jest to początkowa konfiguracja do pieczenia, gdy urządzenie używane jest w funkcji grilla zamkniętego. Górna płyta dostosowuje się automatycznie do grubości produktów spożywczych umieszczonych na płycie dolnej. W ten sposób jedzenie opiekane jest równomiernie po obu stronach.

Grill zamknięty przeznaczony jest do przygotowywania hamburgerów, mięsa bez kości i pokrojonego w cienkie plastry, warzyw i bułek. Funkcja "dotykowa" przeznaczona jest do przygotowywania potraw w krótkim czasie i w zdrowy sposób. W wyniku użycia grilla zamkniętego produkty spożywcze gotowe są w krótkim czasie, ponieważ opiekane są z dwóch stron jednocześnie (rysunek 3).

Rowki płyty oraz otwór w tylnej części urządzenia

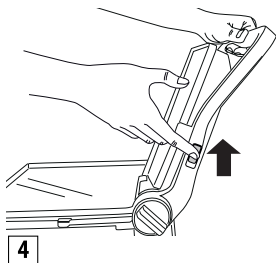
pozwalają na odprowadzanie i zbieranie wytopionego tłuszczu na odpowiedniej tacce. Urządzenie wyposażone jest w specjalny uchwyt i zawias, które pozwalają na regulację płyty górnej, w zależności od grubości opiekanych produktów spożywczych. Jeśli mamy zamiar przygotować w grillu zamkniętym kilka artykułów w tym samym czasie, produkty powinny mieć taką samą grubość, aby umożliwić równomierne domknięcie pokrywy (płyty górnej).



3

Grill otwarty (pozycja całkowicie otwarta)

- Górna płyta znajduje się na tym samym poziomie co płyta dolna.
Dolna i górna płyta znajdują się na tym samym poziomie, tworząc dużą powierzchnię pieczenia. W tej konfiguracji urządzenie może być używane w funkcji grilla, z płytami grillowymi lub gładkimi. Aby wyregulować urządzenie w tym położeniu, należy zidentyfikować dźwignię odblokowywania zawiasu, umieszczoną po prawej stronie. Chwycić uchwyt lewą ręką, a prawą przesunąć do siebie dźwignię odblokowywania (rysunek 4).



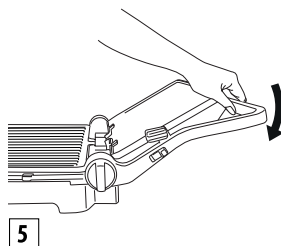
4

Uchwyt popchnąć do tyłu, do momentu całkowitego otwarcia górnej płyty i ustawienie w położeniu otwartym (rysunek 5).

Jeżeli uchwyt przed przesunięciem dźwigni odblokowywania zostanie lekko podniesiony, zmniejsza się nacisk na zawias i operacja otwierania staje się łatwiejsza.

Urządzenie może być używane jak grill do przygotowywania hamburgerów, steków, kurczaka i

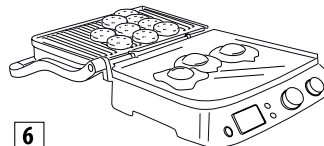
ryb. Tryb grilla jest najbardziej wszechstronnym trybem użytkowania urządzenia. Płyty znajdują się w pozycji otwartej, podwajając powierzchnię pieczenia.



5

Na dwóch płytach można przygotować wiele produktów spożywczych, bez mieszania ich smaków, lub też przygotować większą ilość tych samych produktów. Otwarta pozycja grilla pozwala na grillowanie różnych kawałków mięsa o różnej grubości, o różnych stopniach wysmażenia. W pozycji tej niezbędne jest obracanie produktów podczas ich grillowania.

Urządzenie może być używane z płytami gładkimi, do przygotowywania naleśników, serów, jajek i bekonu na śniadanie (rysunek 6).

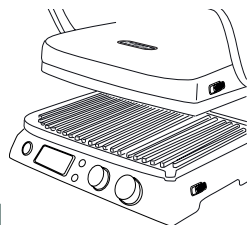


6

Duża powierzchnia pieczenia pozwala na jednoczesne przygotowanie różnych produktów spożywczych lub przygotowanie dużej ilości tego samego produktu.

Opiekacz

Konfiguracja ta (rysunek 7) przeznaczona jest do grillowania artykułów żywnościowych o dużej grubości, wymagających wolnego i jednolitego opiekania.

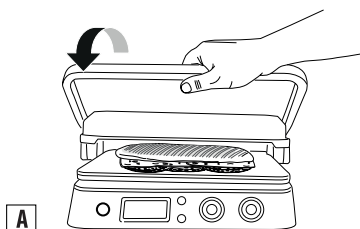


7

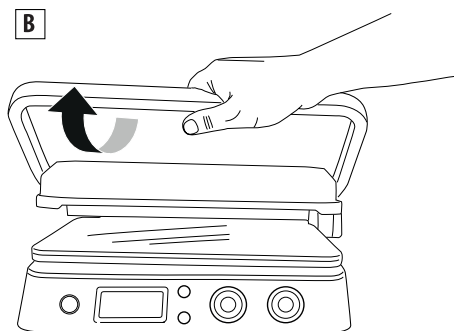
Przeznaczona jest do przygotowywania warzyw o dużej zawartości wody, ponieważ umożliwia jej odparowanie.

Konfiguracji tej można używać do przygotowywania miękkich kanapek oraz żywności niewymagającej dociskania

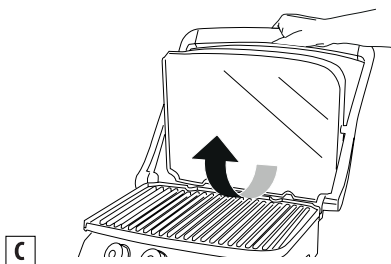
- Ułożyć artykuły spożywcze na płycie dolnej.
- Obniżyć płytę górną nad artykułami spożywczymi, ciągnąc ją za uchwyt (rys. A).



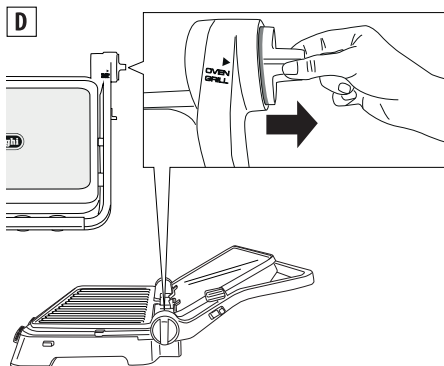
- Ustawić pokrętkę regulacji wysokości (6) na **OVEN GRILL** (rys. B).



- Górna płyta zostanie zablokowana w tym położeniu. Przewidziano 4 różne regulacje na wysokość.
- Po podniesieniu płyty górnej system regulacji zostanie automatycznie odblokowany (rys. C).



- Po ustawieniu wysokości możliwa jest zmiana regulacji, po pociągnięciu pokrętła i wybraniu nowego położenia (rys. D).



EKSPLOATACJA

Działanie

Po prawidłowym przygotowaniu urządzenia i przygotowaniu artykułów do opiekania, wybrać temperaturę pomiędzy 60°C a 230°C dla każdej z dwóch płyt (górnej i dolnej), za pomocą pokręteł 12 i 14.

Nacisnąć przycisk Start/Stop. Włączy się kontrolka ON.

W zależności od wybranej temperatury, należy odczekać kilka minut na rozgrzanie się urządzenia. Gdy termostat osiągnie wymaganą temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, aby poinformować o gotowości do użycia. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony napis „READY”.

Regulację temperatury można zmienić w każdym momencie pieczenia, w zależności od rodzaju przygotowywanych produktów.

Funkcja timera

Gdy na wyświetlaczu zostanie wyświetlony napis „READY”, wybrać konfigurację opiekania (patrz paragraf „Konfiguracja opiekania urządzenia”), a następnie umieścić artykuły żywnościowe na płytach. MOŻNA wybrać czas opiekania, naciskając przyciski (9 i 10) timera. W takim przypadku, po zakończeniu czasu opiekania, urządzenie wyłączy się automatycznie (na wyświetlaczu pojawi się napis „END”).

Po naciśnięciu przycisku Start/Stop (8) urządzenie ponownie się włączy. Gdy potrawa jest gotowa, jeżeli nie został wybrany czas opiekania, aby wyłączyć urządzenie nacisnąć przycisk Start/Stop i ustawić pokrętkę (12 i 14) w położeniu OFF.

i Uwaga: • Jeżeli nie został ustawiony czas na timerze, urządzenie wyłączy się po 90 minutach.

Funkcja „Sear” (zamykanie porów żywności)

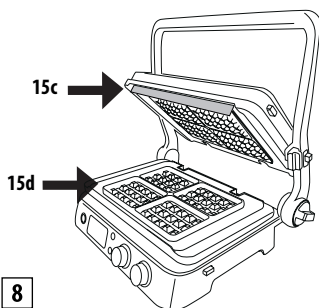
Funkcja ta umożliwia rozgrzanie na kilka minut płyty górnej i/lub dolnej do wyższej temperatury. Przeznaczona jest

do zamykania porów artykułów spożywczych na początku opiekania (np.: w przypadku mięs o dużej grubości). Po naciśnięciu przycisku Start/Stop, aby podgrzać płyty, nacisnąć przycisk „Sear” (11 i 13). Podczas podgrzewania, na wyświetlaczu miga napis „SEAR”. Gdy termostat osiągnie wymaganą temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a napis „SEAR” zaświeci się światłem stałym. Niezwłocznie ułożyć artykuły spożywcze na płycie. Cykl zostanie ukończony w kilka minut, a napis „SEAR” przestanie być wyświetlany.

i Uwaga: funkcję tę można włączyć tylko jeden raz na 30 minut. Po zakończeniu cyklu, jeżeli przycisk „Sear” zostanie naciśnięty przed upływem 30 minut, napis „SEAR” będzie migał na wyświetlaczu, a następnie się wyłączy. Urządzenie nie zaakceptuje polecenia.

Tryb wafle (gofry) (dotyczy tylko użytkowników posiadających zestaw płyt do przygotowywania wafli)

- Zamontować płyty do gofrów (15c/15d), zgodnie ze wskazaniami na rys. 1. Należy zauważyć, że w tym przypadku płyt nie można między sobą zamieniać; położenie każdej z płyt powinno być takie, jak na rysunku 8.



- Po zamontowaniu płyty dolnej w urządzeniu, **000** zostanie ona wyświetlona na wyświetlaczu. Obrócić pokrętkę temperatury na ustawienia dla wafli (gofrów) . Nacisnąć przycisk START/STOP.
- Urządzenie rozpocznie fazę podgrzewania. Gdy termostat osiągnie wymaganą temperaturę, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, aby poinformować o gotowości do użycia. Na wyświetlaczu zostanie wyświetlony napis „READY”.
- Płyty posmarować oszczędnie rozpuszczonym masłem
- **Wlać jedną miarkę ciasta do każdej z form na płycie**
- Rozprowadzić masę i zamknąć urządzenie.

- Piec przez czas podany w przepisie.
Po ustawieniu timera, na koniec cyklu opiekania zostaną wyemitowane trzy sygnały dźwiękowe. Timer przestanie być widoczny a wyświetlony zostanie napis „END” (koniec). Urządzenie wyłączy się automatycznie. Jeżeli timer nie zostanie ustawiony, po upieczeniu ostatniego gofra nacisnąć przycisk „START/STOP”, aby wyłączyć urządzenie.
- Aby przygotować kolejne wafle, wlewać kolejne porcje ciasta na płytę dolną i powtarzać wyżej opisane czynności.

! Uwaga! Do zdejmowania gofrów z płyty nie używać metalowych narzędzi, ponieważ mogłyby uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Konserwacja przeprowadzana przez użytkownika

- Nie używać metalowych narzędzi, które mogłyby porysować płyty zapobiegające przywieraniu. Używać narzędzi drewnianych lub z tworzywa sztucznego, odpornego na działanie temperatury.
- Nie pozostawiać narzędzi z tworzywa sztucznego w kontakcie z gorącymi płytami, dotyczy to również łopatkę na wyposażeniu.
- Między jednym pieczeniem a kolejnym usunąć pozostałości pieczonych produktów, używając do tego celu otworu odprowadzającego tłuszcz i dolnej tacki; następnie przetrzeć papierowym ręcznikiem i przejść do kolejnego pieczenia.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek operacji czyszczenia, pozostawić urządzenie do schłodzenia (na co najmniej 30 minut).

Czyszczenie i pielęgnacja

i Uwaga: Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia, należy upewnić się, że jest ono całkowicie zimne.

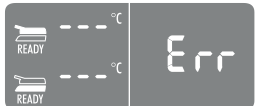
Po zakończeniu opiekania wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego. Pozostawić urządzenie do schłodzenia, na co najmniej 30 minut. Użyć łopatkę dostarczonej wraz z urządzeniem do usunięcia z płyt ewentualnych pozostałości jedzenia. Łopatkę może być myta w zmywarce. Opróżnić tackę na tłuszcz. Tacka na tłuszcz może być myta ręcznie lub w zmywarce. Nacisnąć przyciski odblokowywania płyt(3), aby zdemonstrować je z urządzenia. Przed dotknięciem urządzenia należy upewnić się, że jest

ono całkowicie schłodzone. Płyty opiekacza mogą być myte w zmywarce. Częste mycie może jednakże zmniejszyć właściwości powłoki zapobiegającej przywieraniu. Zewnętrzne części płyt czyścić miękką gąbką lub ściereczką zwilżoną wodą i delikatnym detergentem. Nie używać metalowych przedmiotów do czyszczenia płyt.

PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie sieciowe:	220 240 V ~50/60 Hz
Pobierana moc:	2000 W
Waga netto:	6.965 KG

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Wyświetlany kod błędu	OPIS	PROBLEM	ROZWIĄZANIE
	Jedna z płyt nie nagrzewa się.	Kontrola elektroniczna wykryła, że jedna z płyt do opiekania nie osiąga ustawionej temperatury. Płyta nie została dobrze zamontowana w urządzeniu. Możliwe uszkodzenie grzałki w płycie. Możliwe uszkodzenie podłączenia grzałek w płycie. Możliwe uszkodzenie kontroli elektronicznej.	Wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania. Sprawdzić, czy płyta znajduje się dokładnie w swoim gnieździe. Jeżeli proponowane do wykonania czynności nie usuną problemu, oznacza to prawdopodobnie uszkodzenie urządzenia. Zwrócić się do centrum serwisowego De'Longhi, podając rodzaj błędu.
	Grzałka elektryczna zasilana jest przez zbyt długi czas.	Kontrola elektroniczna wykryła, że grzałka elektryczna jest włączona przez zbyt długi czas.	Wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania. Nie opiekaj na płytach artykułów o zbyt dużych rozmiarach lub zamrożonych, które wymagałyby zbyt długiego czasu rozmrażania. Kontrola elektroniczna wyświetla komunikat błędu przez 5 sekund, a następnie wyłącza urządzenie. Przed ponownym użyciem pozostawić urządzenie do schłodzenia.
	Nieprawidłowe działanie sondy temperatury.	Kontrola elektroniczna wykryła uszkodzenie sondy temperatury.	Wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania. Wymienić sondę temperatury. Zwrócić się do centrum serwisowego De'Longhi, podając rodzaj błędu.

	Nieprawidłowe działanie sond temperatury.	Kontrola elektroniczna wykryła uszkodzenie sondy temperatury.	Zanotować numer błędu. Wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania. Wymienić sondę temperatury. Zwrócić się do centrum serwisowego De'Longhi, podając rodzaj błędu.
		Urządzenie nie włącza się.	Sprawdzić, czy wtyczka jest prawidłowo wsunięta do gniazda zasilania. Wsunąć wtyczkę do innego gniazda zasilania. Sprawdzić wyłącznik magnetotermiczny lub różnicowoprądowy (zabezpieczający) albo bezpiecznik sieciowy. Jeżeli proponowane do wykonania czynności nie usuną problemu, oznacza to prawdopodobnie uszkodzenie urządzenia. Zwrócić się do centrum serwisowego De'Longhi.
		Po naciśnięciu przycisku START/STOP urządzenie nie włącza się.	Pokrętła wyboru temperatury zostały ustawione w położeniu 0. Wyświetlacz górny i dolny wyświetlają OFF (wyłączony). Ustawić pokrętło wyboru temperatury w zadanym położeniu. nacisnąć START/STOP.
		Po naciśnięciu przycisku SEAR, napis SEAR miga na wyświetlaczu, a następnie wyłącza się.	Funkcję SEAR można włączyć tylko jeden raz na 30 minut. W razie próby włączenia tej funkcji po raz drugi przed upływem 30 minut, kontrola elektroniczna odmawia wykonania czynności. Przed ponownym skorzystaniem z funkcji SEAR odczekać 30 minut.

TABELA OPIEKANIA

MIĘSO WOŁOWE	GRUBOŚĆ (cm)	Liczba KAWAŁ- KÓW	STOPIEŃ WYPIEC- ZENIA	TRYB	PŁYTY		°C	SEAR	MIN.	TIPS
					Doln.	Górn.				
Stek	0,5 - 1	2	Dobrze wypiec- zony	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230	√	2 - 3	artykuły posma- rować oliwą
Stek	0,5 - 1	4	Dobrze wypiec- zony	GRILL OTWARTY	gril- lowa	gład- ka	230		5 - 6	artykuły posma- rować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Filet	3 - 4	4	Krwisty	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230	√	4 - 5	artykuły posma- rować oliwą
Filet	3 - 4	4	Średni	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230	√	7 - 8	artykuły posma- rować oliwą
Filet	3 - 4	4	Dobrze wypiec- zony	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230	√	10 - 11	artykuły posma- rować oliwą
Mięso z kością	2 - 3	2	Średni	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230		4 - 5	artykuły posma- rować oliwą
Mięso z kością	2 - 3	2	Dobrze wypiec- zony	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230		7 - 8	artykuły posma- rować oliwą
Mięso z kością	2 - 3	4	Średni	GRILL OTWARTY	gril- lowa	gład- ka	230		10 - 12	artykuły posma- rować oliwą, ob- rócić w połowie opiekania
Mięso z kością	2 - 3	4	Dobrze wypiec- zony	GRILL OTWARTY	gril- lowa	gład- ka	230		14 - 16	artykuły posma- rować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Ham- burgery	2 - 3	6	Dobrze wypiec- zony	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230	√	8 - 10	artykuły posma- rować oliwą
Szaszłyki		6	Dobrze wypiec- zony	G R I L L ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230		13 - 15	artykuły posma- rować oliwą, obrócić w połowie opiekania

BARANINA	GRUBOŚĆ (cm)	Liczba KAWAŁ- KÓW	STOPIEŃ WYPIEC- ZENIA	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	TIPS
					Doln.	Górn.			
Kotlet	1.5 - 3	6	Średni	GRILL - ZAMKNIĘTY	grillo- wa	gład- ka	230	10-12	artykuły posma- rować oliwą, obrócić kotlety w połowie opie- kania
Kotlet	1.5 - 3	6	Dobrze- wypieczony	GRILL - ZAMKNIĘTY	grillo- wa	gład- ka	230	12-14	

WIEPRZOWINA	GRUBOŚĆ (cm)	Liczba KAWAŁKÓW	TRYB	PŁYTY		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				Doln.	Górn.				
Stek	1 - 2	4	GRILL ZAMKNIĘTY	gril-low	gład-ka	230	√	7 - 9	artykuły posmarować oliwą
Stek	1 - 2	8	GRILL OTWARTY	gril-low	gład-ka	230		14 - 16	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Kotlety	<2,5	4	GRILL ZAMKNIĘTY	gril-low	gład-ka	230		9 - 11	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Kotlety	<2,5	8	GRILL OTWARTY	gril-low	gład-ka	230		11 - 13	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Żeberka		6 - 8	GRILL ZAMKNIĘTY	gril-low	gład-ka	200		20 - 25	obrócić 2 - 3 razy
Boczek		4	GRILL ZAMKNIĘTY	gril-low	gład-ka	230		1 - 2	
Kiełbasa		8	GRILL ZAMKNIĘTY	gril-low	gład-ka	200		16 - 18	kiełbaski nakłuć widelcem
Szaszłyki		6	G R I L L ZAMKNIĘTY	gril-low	gład-ka	230		14 - 16	artykuły posmarować oliwą, obrócić 1 - 2 razy
Parówki		6	G R I L L ZAMKNIĘTY	gril-low	gład-ka	230		8 - 10	

MIĘSO KURCZAKA I INDYKA	GRUBOŚĆ (cm)	Liczba KAWAŁKÓW	TRYB	PŁYTY		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				Doln.	Górn.				
Filet	<1	4	GRILL ZAMKNIĘTY	gril-low	gład-ka	230	√	3 - 4	artykuły posmarować oliwą
Udło		3	GRILL ZAMKNIĘTY	gril-low	gład-ka	200		20 - 25	obrócić 1 - 2 razy podczas opiekania
Skrzydło		6	GRILL ZAMKNIĘTY	gril-low	gład-ka	200		14 - 16	obrócić 1 - 2 razy podczas opiekania
Hamburgery	1.5 - 2	4	GRILL ZAMKNIĘTY	gril-low	gład-ka	230	√	6 - 8	
Hamburgery	1.5 - 2	8	GRILL OTWARTY	gril-low	gład-ka	230	√	14 - 16	przewrócić w połowie opiekania
Szaszłyki		6	GRILL ZAMKNIĘTY	gril-low	gład-ka	230		11 - 13	obrócić 1 - 2 razy podczas opiekania
Parówki		6	GRILL ZAMKNIĘTY	gril-low	gład-ka	230		6 - 8	
Kurczak na ostro		1	GRILL ZAMKNIĘTY	gril-low	gład-ka	200		40 - 45	obrócić 1 - 2 razy podczas opiekania

PIECZYWO	Liczba KAWAŁKÓW	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	TIPS
			Doln.	Górn.			
Tost / kanapka	2	OPIEKACZ	gład- ka	grillo- wa	230	3 - 5	umieścić górną płytę w takim położeniu, aby dotykała pieczywa bez zgniatania go
Bułki	2	G R I L L ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gładka	230	2 - 3	
Kromki chleba	4	G R I L L OTWARTY	gład- ka	grillo- wa	230	4 - 5	przewrócić w połowie opiekania

WARZYWA	Liczba KAWAŁKÓW	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	TIPS
			Doln.	Górn.			
Plastry bakłażana	1	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230	4 - 6	artykuły posmarować oliwą
Plastry cukinii	2	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230	6 - 8	artykuły posmarować oliwą
Ćwiartki papryki	2	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	230	8 - 10	artykuły posmarować oliwą
P l a s t r y pomidorów	1	GRILL OTWARTY	gład- ka	grillo- wa	230	5 - 7	artykuły posmarować oliwą, obrócić w połowie opiekania
Plastry cebuli	2	GRILL ZAMKNIĘTY	gład- ka	grillo- wa	230	5 - 7	artykuły posmarować oliwą; często mieszać łopatką

RYBY	ILOŚĆ	Liczba KAWAŁKÓW	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	TIPS
				Doln.	Górn.			
W całości	250 g	1	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	200	8 - 10	artykuły posmarować oliwą
Filet	500 g	1	OPIEKACZ	gład- ka	grillo- wa	230	25 - 30	artykuły posmarować oliwą; umieścić górną płytę w takim położeniu, aby znajdowała się blisko żywności, bez jej dotykania
Dzwonka	450 g	4	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	200	8 - 10	artykuły posmarować oliwą
Szaszłyki	500 g	6	GRILL OTWARTY	gril- lowa	gład- ka	230	10 - 12	artykuły posmarować oliwą; obró- cić 2 - 3 razy
Kalmary	400 g	1 - 2	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	200	10 - 12	artykuły posmarować oliwą
Krewetki czerwone	400 g	10 - 12	GRILL ZAMKNIĘTY	gril- lowa	gład- ka	200	4 - 6	artykuły posmarować oliwą

DESERY	Liczba KAWAŁKÓW	TRYB	PŁYTY		°C	MIN.	TIPS
			Doln.	Górn.			
Pancake	4	OPEN GRILL	gładka	grillo- wa	200	4 - 5	platy posmarować masłem, obrócić w połowie opiekania
Wafle	4	CONTACT GRILL	WAFLE			4 - 5	platy posmarować masłem
Plastry ananasa	4	CONTACT GRILL	grillo- wa	gładka	200	5 - 6	platy posmarować masłem

PRZEPISY

JAJECZNICA ZBOCZKIEM I OPIEKANYM CHLEBEM

SKŁADNIKI:

- 2 jaja
- 2 plastry bekonu
- 1 łyżka mleka
- sól i pieprz do smaku
- 2 kromki chleba tostowego

PRZYGOTOWANIE:

Roztrzepać jaja z mlekiem i solą, aż do uzyskania lekkiej i spienionej masy. Zamontować płytę gładką w części dolnej a płytę grillową w części górnej. Ustawić grill w trybie OPEN GRILL. Ustawić pokrętkę termostatu dolnego i górnego na temperaturę 230°C.

Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, wyłączyć masę jajeczną w jednym rogu płyty i smażyć przez 2 - 3 minuty, mieszając starannie drewnianą łyżką, aby zapewnić równomierne ścinanie się masy. W międzyczasie na tej samej płycie usmażyć również plastry bekonu przez 3 - 4 minuty, obracając je w połowie smażenia. Na drugiej płycie upiec chleb przez 3 - 4 min., obracając go w połowie opiekania. Przełożyć wszystko na talerz i podawać.

GRZANKI Z PIANKĄ Z BAKŁAŻANÓW

SKŁADNIKI:

- 1 bakłażan
- 100 g ricotty
- zmielony czosnek według uznania
- natka pietruszki według uznania
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- sól według uznania
- pieprz według uznania
- 1 bagietka

PRZYGOTOWANIE:

Bakłażany umyć, obrać i pokroić na grube plastry. Zamontować płytę gładką w części dolnej a płytę grillową w części górnej. Ustawić grill w trybie CONTACT GRILL. Ustawić pokrętkę termostatu dolnego i górnego na temperaturę 230°C. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, ułożyć plastry bakłażana na płycie dolnej i opiekąć przez ok. 8 - 10 minut, aż będą miękkie. Pokroić z grubsza plastry bakłażana i umieścić w blenderze razem z ricottą, ząbkami czosnku, posiekaną natką pietruszki, szczyptą soli, szczyptą pieprzu oraz oliwą. Miksować aż do uzyskania gładkiej, drobno zmielonej masy. Skropić pieczywo (pokrojone na kromki) oliwą z oliwek i opiekąć w temp. 230°C na płytach w trybie CONTACT GRILL przez 1 - 2 minuty, aż do uzyskaniażądanego zrumienienia. Rozsmarować na grzankach krem z bakłażana, posłać 2 łyżkami oliwy i podawać.

SAŁATKA Z MIĘSĄ Z RUKOLĄ I POMIDORKAMI

SKŁADNIKI:

- 2 plastry cielęciny
- 100 g rukoli
- 10 - 12 małych pomidorków
- 100 g płatków parmezanu
- sól według uznania
- oliwa z oliwek według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować sałatkę z rukoli i pomidorków: rukolę umyć i pozostawić do wyschnięcia na czystej ściereczce; pomidorki przekroić na 4 części. Zamontować płytę grillową w części dolnej a płytę gładką w części górnej. Ustawić grill w trybie CONTACT GRILL. Ustawić pokrętkę termostatu dolnego i górnego na temperaturę 230°C. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis

READY, ułożyć plastry mięsa wcześniej posmarowane oliwą, docisnąć płytą górną i opiekać przez 2 - 3 minuty, w zależności od oczekiwanego stopnia wypieczenia. Pokroić mięso na plasterki i ułożyć na rukoli i pomidorkach. Posolić i posypać płatkami parmezanu. Połać oliwą.

KOTLETY Z KOŚCIĄ AROMATYZOWANE KAWĄ

SKŁADNIKI:

- kotlety wołowe z kością (2 po 250 g każdy)
- oliwa z oliwek

ZAPRAWA KAWOWA:

- 2 łyżeczki nasion kminu rzymskiego
- 2 łyżeczki ziaren kawy
- 1 łyżka słodkiej papryczki
- 1 łyżeczka papryki
- 1 łyżeczka soli gruboziarnistej
- 1 łyżeczka pieprzu

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować zaprawę kawową: wsypać nasiona kminu i ziarna kawy do robota kuchennego. Zmilić na gruby proszek. Wsypać proszek do naczynia, dodać pozostałe składniki i dobrze wymieszać. Mięso posmarować oliwą, posypać przyprawami. Całość przykryć i pozostawić na ok. 30 min. w temperaturze otoczenia. Zamontować płytę grillową w części dolnej a płytę gładką w części górnej. Ustawić grill w trybie CONTACT GRILL. Ustawić pokrętkę termostatu dolnego i górnego na temperaturę 230°C. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill oraz przycisk SEAR dla obu płyt. Gdy na wyświetlaczu przestanie migać napis SEAR, ułożyć plastry mięsa na płycie dolnej i docisnąć płytą górną. Opiekać przez 6 - 8 minut, w zależności od oczekiwanego stopnia wypieczenia. Podawać gorące.

POŁĘDWICA WOŁOWA Z SOSEM GRZYBOWYM

SKŁADNIKI:

- 4 plastry polędwicy wołowej
- sól według uznania
- świeżo mielony czarny pieprz według uznania
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki musztardy Dijone
- 60 g masła
- oliwa z oliwek według uznania

SKŁADNIKI SOSU GRZYBOWEGO:

- 30 g masła
- 1 łyżka gorgonzoli
- 2 dymki
- 300 g grzybów

- 1/2 szklancek whisky
- 200 g śmietany
- sok z cytryny według uznania
- natka pietruszki według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Mięso przyprawić solą i pieprzem i pozostawić na ok. godzinę w temperaturze otoczenia.

Przygotować sos grzybowy: na patelni rozpuścić masło, dodać dymkę pokrojona w krążki. Smażyć ok 2 - 3 min. Dodać grzyby i smażyć przez kolejne 5 min. Dodać whisky, gotować 1 minutę, dodać szklankę wody i gotować przez kolejną minutę. Dodać śmietanę, sok z cytryny, natkę pietruszki, gorgonzolę i zagotować.

Gotować, aż do uzyskania gęstej konsystencji. Doprawić solą i pieprzem, odstawić.

W międzyczasie przygotować zaprawę do smarowania polędwicy podczas opiekania: na niewielką patelnię włożyć masło, musztardę i czosnek. Rozpuścić na małym ogniu. Utrzymywać w cieple.

Zamontować płytę grillową w części dolnej a płytę gładką w części górnej. Ustawić grill w trybie CONTACT GRILL. Ustawić pokrętkę termostatu dolnego i górnego na temperaturę 230°C. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill oraz przycisk SEAR dla obu płyt. Gdy na wyświetlaczu przestanie migać napis SEAR, ułożyć plastry mięsa (wcześniej posmarowane z obu stron sosem) na płycie dolnej i docisnąć płytą górną. Opiekać przez 6 - 8 minut, w zależności od oczekiwanego stopnia wypieczenia. Na koniec zdjąć polędwicę i podawać polaną wcześniej przygotowanym sosem grzybowym.

HAMBURGER Z OPIEKANYM CHŁEBEM ŻYTNIM

SKŁADNIKI:

- 8 kromek chleba żytniego
- 500 g mięsa mielonego pierwszego gatunku
- 100 g ementalera w plastrach
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 2 posiekane cebule
- masło o temperaturze pokojowej według uznania
- 2 łyżeczki sosu worcester
- sól według uznania
- pieprz według uznania
- 1/2 łyżeczki cukru

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować hamburgery: w naczyniu starannie wymieszać mielone mięso, sos worcester, sól i pieprz. Uformować dłońmi 4 hamburgery o grubości ok. 2 cm. Ustawić grill w

konfiguracji OPEN GRILL. Zamontować płytę gładką w części dolnej a płytę grillową w części górnej. Ustawić pokrętkę termostatu dolnego i górnego na temperaturę 230°C.

Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill.

Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, na dolnej płycie umieścić pokrojone cebule przyprawione oliwą z oliwek i cukrem i opiekać przez ok. 5 - 6 minut, mieszając starannie łydką, aby zapewnić równomierne opiekanie. Jednocześnie na drugiej płycie opiec hamburgery przez ok. 12 minut, obracając na drugą stronę po ok. 5 - 6 min (czas opiekania zależy od grubości hamburgerów). Po opieczieniu cebuli usunąć ją z płyty. Opiec kromki chleba posmarowane masłem, tylko z jednej strony, przez 1 - 2 minuty.

Ułożyć kromki chleba na desce do krojenia, opieczoną stroną do góry. Posypać cebulą, położyć na nich hamburgery i przykryć serem. Położyć na górze drugą kromkę chleba, opieczoną stroną do dołu. Odczekać na ponowne rozgrzanie płyty. Położyć na niej kanapki i docisnąć płytą górną.

Opiekać przez ok. 2 - 3 min., aż do uzyskania pożądanego stopnia wypieczenia.

JAGNIĘCE KOTLETY Z KOŚCIĄ W OCCIE BALSAMICZNYM I ROZMARYNIE

SKŁADNIKI:

- 6 jagnięcych kotletów z kością
- 10 g posiekanego rozmarynu
- 10 g posiekanego czosnku
- 100 ml octu balsamicznego
- 15 g cukru
- sól według uznania
- pieprz według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Wymieszać wszystkie składniki w odpowiednio dużym naczyniu. Przykryć i pozostawić w lodówce na co najmniej 1 - 2 godziny. Zamontować płytę grillową w części dolnej a płytę gładką w części górnej. Ustawić grill w trybie CONTACT GRILL. Ustawić pokrętkę termostatu dolnego i górnego na temperaturę 230°C. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, ułożyć kotlety na płycie dolnej.

Opiekać ok. 11 - 13 minut, w zależności od żądanego stopnia wypieczenia i grubości kotletów (zaleca się obrócić kotlety w połowie opiekania, ponieważ kość nie pozwala płycie górnej na stykanie się z mięsem od góry). W międzyczasie zredukować marynatę na patelni i podać jako sos do grillowanych kotletów.

SZASZŁYKI Z KURCZAKA Z SOSEM Z MIODU I ZIELONEJ LIMONKI

SKŁADNIKI:

- 500 g piersi z kurczaka

SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:

- 1 łyżeczka papryczki
- 1 łyżeczka kolendry
- 10 cl oliwy z oliwek
- 2 dymki
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka imbiru w proszku
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżka soku z limonki
- 1 łyżeczka soli gruboziarnistej
- pieprz według uznania

SKŁADNIKI NA SOS Z MIODU I ZIELONEJ LIMONKI:

- 5 cl śmietany
- 1/2 łyżeczki skórki otartej z limonki
- 1 łyżka soku z limonki
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżka miodu
- sól według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować marynatę: umieścić wszystkie składniki w robocie kuchennym i zmiksować, do otrzymania jednolitej masy. Umieścić na głębokim talerzu kurczaka pokrojonego w kostkę 2 cm, dodać marynatę i dokładnie wymieszać. Zakryć folią spożywczą i odstawić na 1 - 2 godziny.

Przygotować sos, mieszając wszystkie składniki w naczyniu. Zakryć folią spożywczą i odstawić do lodówki. Kurczaka nabić na szpadki do szaszłyków. Zamontować płytę grillową w części dolnej a płytę gładką w części górnej. Ustawić grill w trybie CONTACT GRILL. Ustawić pokrętkę termostatu dolnego i górnego na temperaturę 230°C. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, ułożyć szaszłyki na płycie dolnej, docisnąć płytą górną i opiekać przez ok. 11 - 13 minut, przekręcając na drugą stronę 1 - 2 razy. Szaszłyki podawać ciepłe, razem z sosem z limonki i miodu.

UDKA Z KURCZAKA PO PROWANSALSKU

SKŁADNIKI:

- 3 udka z kurczaka (550 g)

SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:

- 25 cl białego wina wytrawnego

- 4 łyżki oliwy z oliwek
- 3 łyżki musztardy francuskiej
- 3 łyżki octu winnego białego
- 2 łyżeczka ziół prowansalskich
- 2 ząbki posiekanego czosnku
- 2 łyżeczki soli gruboziarnistej
- 1 łyżeczki papryczki cayenne

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować marynatę, mieszając wszystkie składniki w naczyniu. Ostрым nożem naciąć udka w kilku mięsistych miejscach, lekko rozwierając. Umieścić udka z naczyniu z marynatą i kilka razy obrócić, aby dokładnie pokryć je marynatą. Pozostawić na 2 - 3 godz. Zamontować płytę grillową w części dolnej a płytę gładką w części górnej. Ustawić grill w trybie CONTACT GRILL. Ustawić pokrętko termostatu dolnego i górnego na temperaturę 210°C. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, ułożyć udka z kurczaka na płycie dolnej, docisnąć płytą górną i opiekąć przez ok. 20 - 25 minut, przekręcając na drugą stronę 2 - 3 razy. Po upieczeniu przełożyć na talerz i podawać.

KREWETKI Z GRILLA

SKŁADNIKI:

- 16/20 szt. dużych krewetek

SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:

- natka pietruszki według uznania
- 2 cytryny
- sól według uznania
- pieprz według uznania
- 2 ząbki czosnku

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować marynatę: czosnek i natkę pietruszki drobno posiekać, dodać sok z cytryny, dodać sól i szczyptę pieprzu. Krewetki umyć, dobrze osuszyć i pozostawić w marynacie na co najmniej pół godziny.

Zamontować płytę grillową w części dolnej a płytę gładką w części górnej. Ustawić grill w trybie CONTACT GRILL.

Ustawić pokrętko termostatu dolnego i górnego na temperaturę 210°C.

Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill.

Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, ułożyć krewetki odsączone z marynaty na płycie dolnej, docisnąć płytą górną i opiekąć przez ok. 4 - 6 minut.

Podawać z częstkami cytryny i przystawką z warzyw.

ŁOSOŚ Z GRILLA Z SOSEM JOGURTOWYM

SKŁADNIKI:

- 500 g fileta z łososia
- oliwa z oliwek według uznania

SKŁADNIKI NA SOS:

- 250 g jogurtu greckiego
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka soli
- 1 szczypta cukru
- 20 g szczypiorku
- 20 g natki pietruszki
- pieprz biały według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Przygotować sos: natkę pietruszki i szczypiorek umyć i dobrze osuszyć, czosnek posiekać. Jogurt przełożyć do naczynia, dodać przyprawy, czosnek, sól, cukier i pieprz. Wymieszać, aż do otrzymania miękkiego kremu. Włożyć do lodówki na co najmniej 30 min. Zamontować płytę gładką w części dolnej a płytę grillową w części górnej. Ustawić grill w trybie OVEN GRILL. Ustawić pokrętko termostatu dolnego i górnego na temperaturę 230°C. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, ułożyć posmarowane olejem filety na płycie dolnej. Górną płytę zamknąć w położeniu OVEN GRILL (możliwe najbliżej potrawy, ale bez jej dotykania) i opiekąć przez ok. 25 - 30 min (aby zoptymalizować efekt końcowy, obrócić łososia w połowie opiekania o 180°, ponieważ płyta w tylnej części znajduje się bliżej potrawy).

Po zakończeniu opiekania przełożyć łososia na talerz. Serwować z sosem jogurtowym.

KALMAR Z GRILLA

SKŁADNIKI:

- 400 g dużego kalmara
- 1 cytryna
- 1 pęczek natki pietruszki
- oliwa z oliwek według uznania
- oregano według uznania
- sól według uznania
- zmielona papryczka do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Z kalmara usunąć wnętrzności, odciąć głowę, usunąć wewnętrzną chrząstkę i dokładnie umyć.

Zamontować płytę grillową w części dolnej a płytę gładką w części górnej. Ustawić grill w trybie CONTACT GRILL.

Ustawić pokrętko termostatu dolnego i górnego na

temperaturę 210°C.

Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill.

Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, ułożyć posmarowanego olejem kalmara na płycie dolnej, docisnąć płytą górną i opiekąć przez ok. 10 - 12 minut.

W naczyniu przygotować sos: wymieszać oliwę z posiekaną natką pietruszki, sokiem z cytryny, szczyptą oregano, szczyptą soli i papryczki.

Gdy kalmar będzie upieczony, zdjąć z grilla i polać przygotowanym sosem.

Przełożyć wszystko na talerz i podawać.

PANCAKE BANANOWE

SKŁADNIKI:

- 1 banan
- 2 jaja (1 całe + 1 białko)
- 150 ml mleka
- 100 g mąki 00
- 70 g masła
- sól według uznania
- 1 łyżka cukru
- 16 g proszku do pieczenia

PRZYGOTOWANIE:

Obrać banana i dokładnie rozgnieść widelcem na gładką masę. W naczyniu rozbić 1 całe jajo z cukrem. Dodawać powoli mleko, ciągle mieszając. Dodać 50 g rozpuszczonego masła, a następnie dodawać porcjami mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia i szczyptą soli. Na koniec dodać rozgniecionego banana i całość dokładnie wymieszać. Masę włożyć do lodówki na 10 minut.

W tym czasie ubić białko jaja na sztywną pianę.

Wyjąć masę z lodówki. Wymieszać delikatnie z pianą z białek, w kierunku od dołu do góry.

Zamontować płytę gładką w części dolnej a płytę grillową w części górnej. Ustawić grill w trybie OPEN GRILL. Ustawić pokrętkę termostatu dolnego i górnego na temperaturę 200°C. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, płyty posmarować niewielką ilością masła. Wylać na płytę 1 - 2 łyżki ciasta, rozprowadzając szybko po powierzchni, tworząc koło. Opiekać ok. 2 minuty, aż na powierzchni placka pojawią się pęcherze. Obrócić na drugą stronę i piec przez kolejne 2 minuty. Pancake można serwować z kremem czekoladowym, syropem klonowym, świeżymi jagodami, wiórkami czekolady, miodem, bitą śmietaną lub posypane cukrem pudrem.

ANANAS GRILLOWANY Z LODAMI

SKŁADNIKI:

- 1 ananas
- miód według uznania
- cukier trzcinowy według uznania
- świeża mięta według uznania
- cukier puder według uznania
- lody waniliowe według uznania

PRZYGOTOWANIE:

Ananas obrać ze skóry i odciąć liście. Owoc pokroić na plasterki o grubości ok. 1 - 2 cm. Posypać cukrem trzcinowym z obu stron. Zamontować płytę grillową w części dolnej a płytę gładką w części górnej. Ustawić grill w trybie CONTACT GRILL. Ustawić pokrętkę termostatu dolnego i górnego na temperaturę 200°C. Nacisnąć przycisk START/STOP, aby podgrzać grill. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, ananas posmarować z obu stron miodem i ułożyć na grillu. Zamknąć grill i opiekąć przez ok. 5 - 6 minut.

Plastry po opieczieniu ułożyć na talerzu. Udekorować listkami świeżej mięty, posypać cukrem pudrem i podawać z kulkami lodów.

DOTYCZY TYLKO UŻYTKOWNIKÓW POSIADAJĄCYCH ZESTAW PŁYT DO PRZYGOTOWYWANIA WAFLE

WAFLE (GOFRY) KLASYCZNE

PORCJA 8 gofrów

PRZYGOTOWANIE: 10 min

CZAS PIECZENIA: 10 min

SKŁADNIKI:

- 2 filiżanki mąki / 460 g
- 1 łyżeczka soli
- 4 łyżeczki proszku do pieczenia / 10 g
- 2 łyżeczki białego cukru / 30 g
- 2 jaja
- 1 i 1/2 filiżanki ciepłego mleka / 345ml
- 75 g rozpuszczonego masła
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego

PRZYGOTOWANIE:

W dużym naczyniu wymieszać mąkę, sól, proszek do pieczenia i cukier. Odstawić. W drugim naczyniu ubić jaja. Dodać mleko, masło i aromat waniliowy. Do miski z masą mleczno-jajeczną wsypać mąkę i pozostałe składniki. Wymieszać trzepaczką. Podgrzać płyty do gofrów. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, płyty posmarować masłem lub spryskać sprajem zapobiegającym przywieraniu. Włączyć jedną miarkę ciasta do każdej z form, w razie konieczności pomagając sobie łyżką. Rozprowadzić ciasto łopatką. Gofry piec do uzyskania złotego koloru i chrupkości (ok. 5 min). Kontynuować do wyczerpania ciasta. Natychmiast podawać.

GOFRY BELGIJSKIE

PORCJA 10 - 12 gofrów

PRZYGOTOWANIE: 15min

CZAS PIECZENIA: 15min

SKŁADNIKI:

- 2 filiżanki mąki tortowej / 460 g
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia / 5 g
- 2 łyżeczki białego cukru / 30 g
- 4 jaja
- 2 filiżanki ciepłego mleka / 460 g
- 70 g rozpuszczonego masła
- 1/2 łyżeczki aromatu waniliowego

PRZYGOTOWANIE:

W dużym naczyniu wymieszać mąkę, sól i proszek do pieczenia. Odstawić. W drugim naczyniu ubić żółtka z cukrem do uzyskania puszystej masy. Dodać aromat waniliowy, rozpuszczone masło, mleko i masę jajeczną. Wymieszać trzepaczką. Połączyć zawartość obu naczyń i wymieszać trzepaczką. Nie mieszać nadmiernie. W

trzecim naczyniu ubić białka jaj na sztywną pianę za pomocą miksera elektrycznego przez 1 - 2 minuty. Za pomocą gumowej łopatką wymieszać ostrożnie pianę z białek z ciastem. Nie mieszać nadmiernie. Podgrzać płyty do gofrów. Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, płyty posmarować masłem lub spryskać sprajem zapobiegającym przywieraniu. Włączyć jedną miarkę ciasta do każdej z form, w razie konieczności pomagając sobie łyżką. Rozprowadzić ciasto łopatką. Gofry piec do uzyskania złotego koloru i chrupkości (ok. 5 min).

Kontynuować do wyczerpania ciasta. Natychmiast podawać.

GOFRY CZEKOLADOWE Z CYNAMONEM

PORCJA 8 - 10 gofrów

PRZYGOTOWANIE: 10 min

CZAS PIECZENIA: 15min

SKŁADNIKI:

- 2 filiżanki mąki / 460 g
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia / 3 g
- 170 g cukru
- 2 jaja
- 1 i 1/2 filiżanki ciepłego mleka / 345ml
- 80 g masła
- 1 łyżeczka aromatu waniliowego
- 140 g gorzkiej czekolady
- 60 g kakao w proszku
- 6 g cynamonu

PRZYGOTOWANIE:

Włożyć czekoladę i masło do naczynia do kuchenek mikrofalowych i podgrzewać na maksymalnej mocy w kuchenke przez 30 sekund. Mieszać do całkowitego rozpuszczenia czekolady i masła i uzyskania gładkiej masy. Zostawić do lekkiego schłodzenia. W dużym naczyniu wymieszać trzepaczką jaja, mleko i wanilię. Włączyć masę z masłem i czekoladą. Przesiać do dużego naczynia mąkę, cukier, kakao, cynamon, proszek do pieczenia oraz sól. Dodać do masy jajecznej mieszankę mąki oraz pozostałe składniki. Wymieszać całość trzepaczką, do uzyskania wystarczająco gładkiej masy. Podgrzać płyty do gofrów.

Gdy na wyświetlaczu widoczny będzie napis READY, płyty posmarować masłem lub spryskać sprajem zapobiegającym przywieraniu. Włączyć jedną miarkę ciasta do każdej z form, w razie konieczności pomagając sobie łyżką. Rozprowadzić ciasto łopatką. Gofry piec do uzyskania złotego koloru i chrupkości (ok. 5 min). Kontynuować do wyczerpania ciasta. Natychmiast podawać.

Důležitá upozornění

Bezpečnostní upozornění



Nebezpečí!

Nedodržení těchto upozornění může být příčinou úrazu elektrickým proudem s ohrožením života.

- Před připojením spotřebiče do elektrické zásuvky se ujistěte, že:
 - napětí v elektrické síti odpovídá hodnotě uvedené na výrobním štítku spotřebiče;
 - proudová zatížitelnost zásuvky je 16 A a že zásuvka je uzemněná.
 - Profesionální a nesprávné používání výrobku, které nedodržuje pokyny pro používání, zbavuje výrobce jakékoli odpovědnosti.
- Přírodní elektrický kabel umístěte tak, aby se nepoškodil a aby se nedotýkal horkých povrchů. V případě poškození napájecího kabelu smí jeho výměnu provést pouze výrobce nebo jeho technické servisní středisko, aby se vyloučilo jakékoli nebezpečí.
- Před odložením spotřebiče, vyjímáním grilovacích desek a před jakýmkoliv zákrokem spojeným s čištěním a údržbou spotřebič vypněte otočením vypínače do polohy „0“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Ujistěte se, že spotřebič zcela vychladl.
- Spotřebič nepoužívejte venku.
- Spotřebič neponořujte do vody.
- Spotřebič se nesmí zapínat pomocí externího časového spínače nebo systému s dálkovým ovládním.
- Používejte pouze prodlužovací kabely, které jsou v souladu s platnými bezpečnostními normami. Ujistěte se, že jsou v dobrém stavu a mají vhodný průřez.
- Zástrčku nikdy nevytahujte ze zásuvky tahem za kabel.



Pozor!

Nedodržování těchto pokynů může mít za následek úrazy nebo poškození spotřebiče.

- Tento spotřebič je určen k přípravě pokrmů. Spotřebič nijak neupravuje ani nepoužívejte k jiným účelům, než pro jaké byl vyroben.
- Tento spotřebič je určen výhradně k domácímu používání. Není určen pro používání v prostředích, která

slouží jako kuchyně pro zaměstnance obchodů, kanceláří a jiných pracovních oblastí, agroturistiky, hotelů, pronájmu pokojů, motelů a jiných ubytovacích zařízení.

- Tento spotřebič smí používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a jsou si vědomy případných nebezpečí. Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Čištění a údržbu prováděnou uživatelem smí provádět děti starší 8 let a musí být pod dozorem. Spotřebič a jeho přírodní kabel udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Spotřebič nesmí být v dosahu dětí a nenechávejte jej zapnutý bez dozoru.
- Spotřebič nepoužívejte nikdy bez grilovacích desek.
- Než spotřebič uložíte, ujistěte se, že je naprosto vychladlý.
- Během používání spotřebič nepřemísťujte.



Nebezpečí popálení!

Nedodržení může být příčinou popálení nebo opaření.

- Během provozu spotřebiče může jeho vnější povrch dosáhnout velmi vysokých teplot. Vždy používejte držadla (2) nebo kuchyňské rukavice.
- Grilovací desky vyjměte nebo vyměňte, až když spotřebič zcela vychladl.



Poznámka:

Tento symbol upozorňuje na informace důležité pro uživatele.

- Nepřipravujte jídlo zabalené do hliníkové nebo plastové fólie či polyetylenových sáčků, hrozí jejich vznícení.



Tento spotřebič splňuje nařízení (ES) č. 1935/2004 o materiálech a příslušenství určených pro styk s potravinami.

Likvidace spotřebiče



Spotřebič nelikvidujte v běžném komunálním odpadu, ale odevzdejte jej do střediska pro sběr tříděného odpadu.

POPIS

- Základní deska a víko:** pevná konstrukce z nerezové oceli s víkem se samočinným seřizováním.
- Držadlo:** robustní držadlo z kovu litého pod tlakem pro přizpůsobení víka podle tloušťky potravin.
- Tlačítka pro uvolnění grilovací desky:** stiskněte pro uvolnění a vyjmutí desky
- Zařízení pro zajištění/uvolnění grilovacích desek**
- Páčka pro odjištění kloubu:** umožňuje plné otevření víka a grilování jako na deskovém grilu
- Knoflík pro seřízení výšky:** pro zajištění grilovací desky/horního víka v požadované výšce k přípravě pokrmů, které nevyžadují stlačení.
- Kontrolka zapnutí.**
- Tlačítko Start/Stop**
- Tlačítko časovače ▼:** pro seřízení (zkrácení) doby vaření.
- Tlačítko časovače ▲:** pro seřízení (prodloužení) doby vaření.
- Tlačítko "sear" (prudké opečení) spodní grilovací desky.**
- Knoflík termostatu pro spodní grilovací desku:** pro seřízení teploty od 60 °C do 230 °C nebo pro vypnutí spodní desky.
- Tlačítko "sear" horní grilovací desky.**
- Knoflík termostatu pro horní grilovací desku:** pro seřízení teploty od 60 °C do 230 °C nebo pro vypnutí horní desky.
- Vyjímatelné desky:** nepřilnavé, lze mýt v myčce nádobí, snadné čištění. POČET A TYP DESEK SE LIŠÍ PODLE MODELU PŘÍSTROJE.
- 15a. Žebrované grilovací desky:** ideální pro přípravu steaků, hamburgerů, kuřecích plátků a zeleniny.
- 15b. Hladké grilovací desky:** Vhodné pro skvělou přípravu palačinek, vajíček, slaniny a korýšů.
- 16. Odkapávací miska na tuk:** je součástí přístroje a lze ji vyjmout pro snadné čištění.
- 17. Škrabka na čištění:** pomůcka k čištění grilovacích desek po použití.

PRVNÍ POUŽITÍ

Odstraňte veškerý obalový materiál a reklamní etikety z grilovací desky.

Pečlivě vybalte a dejte pozor, abyste nevyhodili žádnou část

obalového materiálu dříve, než najdete všechny součásti výrobku. Doporučujeme uschovat originální přepravní karton a balicí materiál pro budoucí využití.



Poznámka: Před použitím očistěte základní desku, víko a ovládací knoflíky vlhkým hadříkem na odstranění prachu usazeného během přepravy.

Důkladně očistěte grilovací desky, odkapávací misku na tuk a čisticí škrabku. Grilovací desky, odkapávací misku a škrabku lze mýt v myčce nádobí.



Poznámka: Při prvním použití přístroje můžete zaznamenat lehký zápach a trochu kouře.

Je to běžný jev u všech přístrojů s nepřilnavým povrchem.

Váš kontaktní gril je vybaven čisticí škrabkou, kterou můžete použít k očištění povrchu již zcela vychladlých grilovacích desek po použití (je potřeba počkat alespoň 30 minut). Škrabku lze použít na několik sekund i během přípravy jídel k odstranění zbytku jídel a tuku.

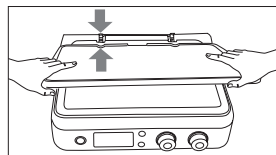
Při delším použití škrabky na horkém povrchu může dojít k roztavení plastu, z něhož je vyrobena.



Poznámka: vyjímatelné desky (žebrované a hladké) jsou dokonale zaměnitelné.

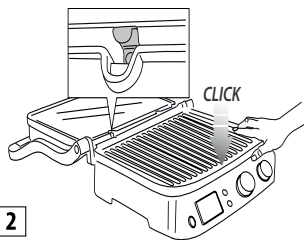
Vložení grilovacích desek

- Gril rozložte do rovné polohy (obrázek 1). Vkládejte vždy pouze jednu grilovací desku.



1

- Každou grilovací desku lze vložit libovolně do horního nebo spodního uložení (obrázek 2).



2

Vyjmutí grilovacích desek

Gril rozložte do rovné polohy.

Na pravé straně najdete tlačítka pro odjištění (3) desek. Při rázném stisknutí tlačítka deska vyskočí ze svého uchycení. Desku uchopte oběma rukama, táhněte ji v kovových úchytech a pak ji vytáhněte ze základny. Stiskněte i druhé uvolňovací tlačítko a stejným postupem vyjměte i druhou grilovací desku.



Nebezpečí popálení! Grilovací desky vyjměte nebo vyměňte, až když spotřebič zcela vychladl.

Umístění odkapávací misky

Odkapávací miska se pro úpravu jídel musí vložit do uchycení v zadní části přístroje. Tuk z připravovaného jídla odtéká přes otvor v grilovací desce a zachycuje se v odkapávací misce.



Poznámka: Během vaření odkapávací misku často kontrolujte.

Po použití zachycený tuk zlikvidujte odpovídajícím způsobem. Odkapávací misku lze mýt v myčce nádobí.



Pozor! Během vaření postupujte velmi opatrně a obezřetně. Při otvírání grilu uchopte víko vždy za rukojeť, která zůstává studená. Naopak, části z tlakové litého hliníku jsou při vaření velmi horké, během vaření a ihned po něm se jich nedotýkejte. Před jakoukoli manipulací nechte spotřebič zchladnout (alespoň 30 minut).

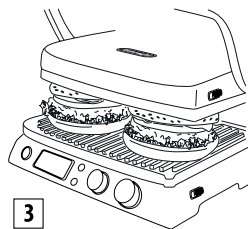
Při vaření vždy používejte odkapávací misku. Odkapávací misku vylévejte, až když je přístroj zcela vychladlý. Při vyjímání misky dávejte pozor, abyste nerozlili obsažnou tekutinu.

POLOHY GRILU PŘI VAŘENÍ

Kontaktní gril (zavřená poloha)

- Horní deska přiléhá ke spodní desce. Je to výchozí poloha při vaření, když se přístroj používá jako kontaktní gril. Horní deska se automaticky přizpůsobí tloušťce potraviny umístěné na spodní desce. Zajišť se tím rovnoměrné propečení připravovaného jídla z obou stran.

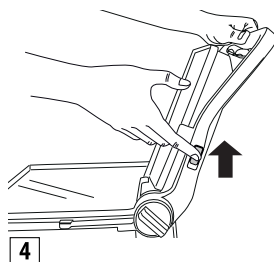
Kontaktní gril je ideální pro přípravu hamburgerů, tenkých plátek vykostěného masa, zeleniny a sendvičů. „Kontaktní“ poloha zajišť rychlou a zdravou přípravu pokrmů. Výhodou kontaktního grilu je opékání z obou stran současně, což zkracuje dobu přípravy a pokrmy jsou šťavnatější (obrázek 3).



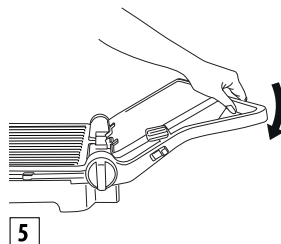
Žebrované desky a otvor na boční straně umožňují odvádění přebytkového tuku do odkapávací misky. Přístroj je vybaven zvláštním držadlem a kloubem, které umožňují seřízení výšky horní desky grilu podle tloušťky potravin. Pokud chcete používat kontaktní gril ke grilování více potravin současně, je vhodné, aby měly všechny kusy stejnou tloušťku. To umožní rovnoměrné zavření víka (horní desky).

Zcela otevřená poloha (vodorovná)

- Horní deska je v jedné rovině se spodní deskou. Horní a spodní deska jsou ve stejné rovině a tvoří tak velkou grilovací plochu. V této poloze lze gril používat jako otevřený barbecue gril s žebrovanou nebo hladkou grilovací deskou. Pokud chcete gril přesunout do této polohy, je třeba nejdříve najít uvolňovací páčku kloubu, která je na pravé straně. Levou rukou uchopte rukojeť a pravou rukou posuňte uvolňovací páčku směrem nahoru (obrázek 4).



Rukojeť zatlačte dozadu, až se horní deska otočí úplně do rovné polohy (obrázek 5).



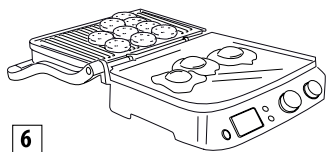
Pokud se rukojeť před zatažením za uvolňovací páčku mírně přizvednete, zmírní se tlak na kloub a sklápění se tím usnadní.

Přístroj se pak může používat jako otevřený barbecue gril na opékání hamburgerů, steaků, drůbeže a ryb. Používání rovného otevřeného barbecue grilu je nejpraktičtější způsob použití přístroje. V otevřené poloze máte dvojnásobnou plochu na pečení.

Můžete opékat různé druhy potravin, aniž by se smíchaly chutě, nebo velké množství jednoho druhu jídel.

Otevřená poloha barbecue grilu je vhodná ke grilování různě velkých porcí masa s různými tloušťkami, přičemž každý kousek lze ugrilovat podle vlastní chuti. V této poloze je třeba potraviny během grilování obracet.

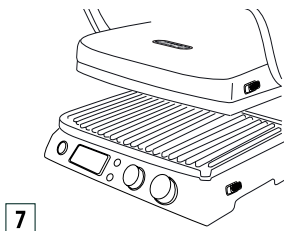
Přístroj lze používat také s hladkými deskami a připravit tak palačinky, sýr, vejce a slaninu na snídani (obrázek 6).



Díky velké grilovací ploše můžete opékat různé druhy potravin nebo velké množství jednoho druhu pokrmu.

Gril pro pečení

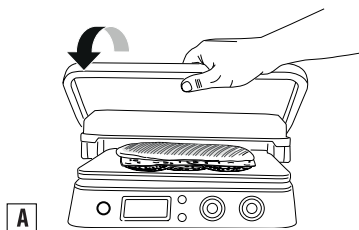
Tato poloha (obrázek 7) je vhodná k bezkontaktnímu grilování jídel o velké tloušťce, které vyžadují pomalejší a stejnoměrné pečení.



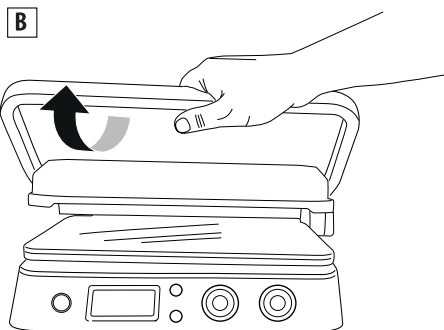
Ideální pro přípravu zeleniny s vysokým obsahem vody, protože voda se může odpařit.

Tuto polohu můžete použít k přípravě měkkých sendvičů a potravin, které nevyžadují stlačení

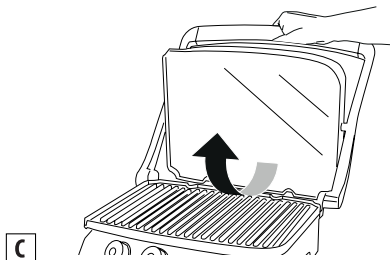
- Pokrm položte na spodní desku.
- Uchopte rukojeť víka a horní desku umístěte v blízkosti potraviny (obr. A).



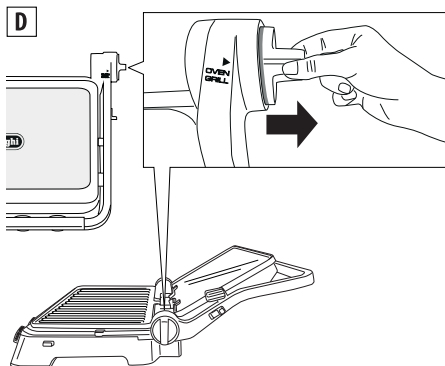
- Kolečkem pro nastavení výšky (6) otočte na **OVEN** (obr. B).



- Horní deska se zablokuje v poloze. K dispozici jsou 4 různé nastavení výšky.
- Systém regulace se automaticky odjistí zvýšením horní desky (obr. C).



- Po nastavení můžete výšku ještě změnit vytáhnutím kolečka a zvolením jiné polohy (obr. D.).



POUŽÍVÁNÍ

Provoz

Když máte přístroj nastavený a chcete začít vařit, navolte teplotu mezi 60 °C a 230 °C pro obě grilovací desky pomocí knoflíků 12 a 14 (horní a spodní).

Stiskněte tlačítko Start/Stop. Rozsvítí se kontrolka ON.

Podle navolené teploty může zahřátí grilovacích desek trvat i několik minut. Když termostat dosáhne požadované teploty, ohlásí přístroj akustickým signálem, že je připraven k použití. Na displeji se zobrazí "READY".

Nastavenou teplotu lze kdykoli během přípravy změnit, v závislosti na připravovaném pokrmu.

Funkce časového spínače

Když se na displeji zobrazí "READY", zvolte polohu pro vaření (viz odstavec "polohy přístroje pro vaření"), pak na desky umístíte připravované potraviny. Čas potřebný pro přípravu jídla můžete navolit stiskem tlačítek časovače (9 a 10); v takovém případě se přístroj po uplynutí nastaveného času automaticky vypne (na displeji se zobrazí "END").

Po stisknutí tlačítka Start/Stop (8) se přístroj opět zapne. Když je jídlo připravené a nenavolili jste dobu vaření, vypnete přístroj stiskem tlačítka Start/Stop nebo otočením knoflíku (12 a 14) do polohy OFF.

Poznámka: • Pokud se na časovači nenastaví jiný čas, přístroj se vypne po 90 minutách.

Funkce "Sear" (prudké opečení)

Tato funkce ohřeje horní a/nebo spodní desku na několik minut na vyšší teplotu. To je vynikající pro rychlé opečení potravin na začátku vaření (ideální pro vysoké plátky masa). Po stisknutí tlačítka Start/Stop stiskněte pro předehřátí desek tlačítko "sear" (11 a 13). Během předehřívání na displeji bliká nápis "SEAR". Když termostat dosáhne požadované teploty,

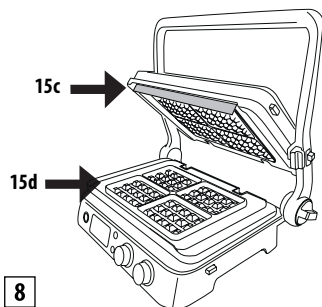
ozve se z přístroje akustický signál a nápis "SEAR" na displeji svítí trvale.

Okamžitě vložte potraviny na grilovací desky. Cyklus se ukončí po několika minutách a "SEAR" na displeji zhasne.

Poznámka: tuto funkci můžete použít pouze jednou za 30 minut. Pokud po ukončení cyklu stisknete tlačítko "sear" dříve, než po uplynutí 30 minut, na displeji zabliká nápis "SEAR" a pak zase zhasne. Přístroj funkci odmítne.

Režim vafle (pouze pokud máte v příslušenství soupravu desek na vafle)

- Vložte desky na vafle (15c/15d), jak je znázorněno na obr. 1. Všimněte si, že v tomto případě desky nejsou vzájemně zaměnitelné a jednotlivé desky musí být v poloze, jak je znázorněno na obrázku 8.



- Po vložení spodní desky do přístroje se na displeji zobrazí **000**.

Knoflíky pro nastavení teploty otočte do polohy pro vafle  a stiskněte tlačítko START/STOP.

- Přístroj zahájí fázi předehřívání. Když termostat dosáhne potřebné teploty, ohlásí přístroj akustickým signálem, že je připraven k použití. Na displeji se zobrazí "READY".
- Desky potřete rozpuštěným máslem
- **Nalijte jednu odměrku těsta do každé formičky desky**
- Těsto rozetřete a zavřete desky přístroje.
- Připravujte po dobu uvedenou v receptech.

Pokud nastavíte časovač, na konci přípravy vaflí se ozvou tři akustické signály. Časovač na displeji zhasne zobrazí se nápis "END" (konec). Přístroj se automaticky vypne. Pokud jste nenastavili časovač, po poslední vafli stiskněte tlačítko "START/STOP" pro vypnutí přístroje.

- Pokud chcete připravit další vafle, nalijte další těsto do spodní desky a opakujte výše uvedené kroky.

Pozor! Pro vyjímání hotových vaflí nepoužívejte

kovové náčiní, protože by se mohl poškodit nepřilnavý povrch.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Údržba prováděná uživatelem

- Nikdy nepoužívejte kovové obracečky ani jiné kuchyňské náčiní, mohl by se poškodit nepřilnavý povrch grilovacích desek. Používejte pouze obracečky a kuchyňské náčiní ze dřeva nebo plastu odolného vůči teple.
- Plastové náčiní nenechávejte v kontaktu s horkými grilovacími deskami, včetně dodané čistící škrabky.
- Po každém použití odstraňte zbytky potravin přes kanálek pro odvod přebytečných tuků a zachyťte je do odkapávací misky. Povrch pak očistěte papírovou kuchyňskou utěrkou.
- Před každým čištěním nechte spotřebič vychladnout po dobu alespoň 30 minut.

Čištění a péče



Poznámka: Před čištěním spotřebiče se ujistěte, že je zcela vychladlý.

Po každém grilování přístroj vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Spotřebič nechte vychladnout alespoň 30 minut. K odstranění připečených zbytků potravin z povrchu plotýnek použijte dodanou čistící škrabku. Škrabku lze mýt ručně nebo v myčce. Odkapávací misku vyprázdněte. Odkapávací misku můžete mýt ručně nebo v myčce nádobí.

Stiskněte tlačítka pro uvolnění grilovacích desek (3) a vyjměte je ze spotřebiče. Než se grilovacích desek dotknete, ujistěte se, že jsou zcela vychladlé. Grilovací desky lze mýt v myčce nádobí. Časté mytí však může snížit nepřilnavé vlastnosti povrchu. Doporučujeme čistit desky měkkou houbičkou nebo hadříkem namočeným ve vodě s jemným čistícím prostředkem.

K čištění plotýnek nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní ani ostré předměty.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Síťové napětí:	220-240 V ~50/60Hz
Příkon:	2000 W

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Zobrazené chybové hlášení	POPIS	PROBLÉM	ŘEŠENÍ
	Jedna z desek se nezahřívá:	Řídicí elektronický systém zjistil, že jedna grilovací deska nedosahuje nastavené teploty. Deska není správně zasunutá do přístroje. Topný článek v grilovací desce může být poškozený. Připojení topného článku může být poškozené. Elektronický regulátor může být poškozený.	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Zkontrolujte, zda je grilovací deska správně zasunutá do svého uchycení. Pokud navrhované řešení problém neřeší, pravděpodobně má zařízení závadu. Obratťe se na servisní středisko De'Longhi a sdělte typ chyby.
	Topný článek hřeje příliš dlouho.	Elektronický systém zjistil, že topný článek zůstává zapnutý příliš dlouho.	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nepřipravujte na grilovacích deskách pokrmy velkých rozměrů nebo mražené potraviny, které vyžadují příliš dlouhé časy zahřívání. Elektronický řídicí systém zobrazí chybové hlášení na 5 sekund, pak se přístroj vypne. Přístroj nechte před opětovným použitím vychladnout.
	Chybná činnost teplotního čidla.	Elektronický řídicí systém zjistil poruchu teplotního čidla.	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Teplotní čidlo je třeba vyměnit. Obratťe se na servisní středisko De'Longhi a sdělte typ chyby.
	Chybná činnost teplotních čidel.	Elektronický řídicí systém zjistil poruchu teplotního čidla.	Poznamenejte si číslo chyby. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Teplotní čidlo je třeba vyměnit. Obratťe se na servisní středisko De'Longhi a sdělte typ chyby.

		Spotřebič se nezapne.	Zkontrolujte, zda je zástrčka správně zasunutá do elektrické zásuvky. Zástrčku zapněte do jiné zásuvky. Zkontrolujte tepelný jistič nebo proudový chránič (jistič) nebo pojistku vedení Pokud navrhované řešení problém neřeší, pravděpodobně má zařízení závadu. Obrat se na servisní středisko De'Longhi.
		Po stisknutí tlačítka START/STOP se přístroj nezapne.	Knoflíky pro navolení teploty byly přepnuty do polohy 0. Horní a spodní displej zobrazuje OFF (vypnuto). Kolečkem pro nastavení teploty otočte do požadované polohy a stiskněte tlačítko START/STOP.
		Po stisknutí tlačítka SEAR nápis SEAR na displeji bliká a pak zhasne.	Funkce SEAR je k dispozici pouze jednou za 30 minut. Pokud se pokusíte použít tuto funkci podruhé před uplynutím 30 minut, elektronický řídicí systém to odmítne. Počkejte 30 minut, než znovu funkci "SEAR" použijete.

TABULKA PRO PŘÍPRAVU

MASO HOVĚZÍ	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	STUPEŇ PROPEČENÍ	REŽIM	DESKY		°C	SEAR	MIN.	TIPY
					Spodní	Horní				
Steak	0,5 - 1	2	D o b ř e propečený	KONTAKTNÍ GRIL	žebro- vaná	hlad- ká	230	✓	2 - 3	p o k r m potřete olejem
Steak	0,5 - 1	4	D o b ř e propečený	R O V N Á POLOHA	žebro- vaná	hlad- ká	230		5 - 6	p o k r m potřete ole- jem, v polo- vině vaření obratte
Filé	3-4	4	Krvavý	KONTAKTNÍ GRIL	žebro- vaná	hlad- ká	230	✓	4 - 5	p o k r m potřete olejem
Filé	3-4	4	Střední	KONTAKTNÍ GRIL	žebro- vaná	hlad- ká	230	✓	7 - 8	p o k r m potřete olejem
Filé	3-4	4	D o b ř e propečený	KONTAKTNÍ GRIL	žebro- vaná	hlad- ká	230	✓	10-11	p o k r m potřete olejem
T - b o n e steak	2-3	2	Střední	KONTAKTNÍ GRIL	žebro- vaná	hlad- ká	230		4 - 5	p o k r m potřete olejem
T - b o n e steak	2-3	2	D o b ř e propečený	KONTAKTNÍ GRIL	žebro- vaná	hlad- ká	230		7 - 8	p o k r m potřete olejem
T - b o n e steak	2-3	4	Střední	R O V N Á POLOHA	žebro- vaná	hlad- ká	230		10-12	p o k r m potřete ole- jem, v polo- vině vaření obratte
T - b o n e steak	2-3	4	D o b ř e propečený	R O V N Á POLOHA	žebro- vaná	hlad- ká	230		14-16	p o k r m potřete ole- jem, v polo- vině vaření obratte
Hamburger	2-3	6	D o b ř e propečený	KONTAKTNÍ GRIL	žebro- vaná	hlad- ká	230	✓	8 - 10	p o k r m potřete olejem
Špízy		6	D o b ř e propečený	KONTAKTNÍ GRIL	žebro- vaná	hlad- ká	230		13-15	p o k r m potřete olejem, v polovině vaření obratte

SKOPOVÉ MASO	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	STUPEŇ PROPEČENÍ	REŽIM	DESKY		°C	MIN.	TIPY
					Spodní	Horní			
Kotlety	1.5-3	6	Střední	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hlad- ká	230	10 - 12	pokrm dobře potřete ole- jem, kotlety v polovině úpravy ob- ratte
Kotlety	1.5-3	6	Dobře propečený	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hlad- ká	230	12 - 14	

VEPŘOVÉ MASO	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	REŽIM	DESKY		°C	SEAR	MIN.	TIPY
				Spodní	Horní				
Steak	1-2	4	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230	√	7 - 9	pokrm potřete olejem
Steak	1-2	8	R O V N Á POLOHA	žebrova- ná	hladká	230		14 - 16	pokrm potřete olejem, v polovině vaření obratte
Kotlety	<2,5	4	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230		9 - 11	pokrm potřete olejem, v polovině vaření obratte
Kotlety	<2,5	8	R O V N Á POLOHA	žebrova- ná	hladká	230		11 - 13	pokrm potřete olejem, v polovině vaření obratte
Žebírka		6-8	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	200		20 - 25	obratte 2 až 3 krát
Slanina		4	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230		1 - 2	
Klobása		8	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	200		16 - 18	Klobásky propíchejte vidličkou
Špízy		6	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230		14 - 16	pokrm potřete olejem, 1-2 obratle
Párky		6	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230		8 - 10	

KUŘECÍ A KRŮTÍ MASO	TLOUŠŤKA (cm)	POČ. KUSŮ	REŽIM	DESKY		°C	SEAR	MIN.	TIPY
				Spodní	Horní				
Prsa	<1	4	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230	✓	3 - 4	pokrm potřete olejem
Stehno		3	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	200		20 - 25	Během přípravy 1-2 obrátte
Křidélka		6	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	200		14 - 16	Během přípravy 1-2 obrátte
Hamburger	1.5-2	4	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230	✓	6-8	
Hamburger	1.5-2	8	R O V N Á POLOHA	žebrova- ná	hladká	230	✓	14 - 16	V polovině přípra- vy obrátte
Špízy		6	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230		11 - 13	Během přípravy 1-2 obrátte
Párky		6	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230		6 - 8	
Ďábelské kuře		1	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	200		40 - 45	Během přípravy 1-2 obrátte

TOASTY	POČ. KUSŮ	REŽIM	DESKY		°C	MIN.	TIPY
			Spodní	Horní			
Toast / sendvič	2	GRIL PRO PEČENÍ	hladká	žebrova- ná	230	3 - 5	horní desku umístíte tak, aby se dotýkala chleba bez jeho stlačení
Sendvič	2	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230	2 - 3	
Topinky	4	R O V N Á POLOHA	hladká	žebrova- ná	230	4 - 5	V polovině přípravy obrátte

ZELENINA	POČ. KUSŮ	REŽIM	DESKY		°C	MIN.	TIPY
			Spodní	Horní			
Lilek na plátky	1	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230	4 - 6	pokrm potřete olejem
Cukety na plátky	2	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230	6 - 8	pokrm potřete olejem
Papriky na čtvrtky	2	KONTAKTNÍ GRIL	žebrova- ná	hladká	230	8 - 10	pokrm potřete olejem
Rajče na plátky	1	R O V N Á POLOHA	hladká	žebrova- ná	230	5 - 7	pokrm dobře potřete olejem, v polovině vaření obrátte
Cibule na plátky	2	KONTAKTNÍ GRIL	hladká	žebrova- ná	230	5 - 7	pokrm zalijte olejem; často mí- chejte špachtličkou

RYBY	MNOŽSTVÍ	POČ. KUSŮ	REŽIM	DESKY		°C	MIN.	TIPY
				Spodní	Horní			
Celá ryba	250 g	1	KONTAKTNÍ GRIL	žebrovaná	hladká	200	8 - 10	pokrm potřete olejem
Filé	500 g	1	GRIL PRO PEČENÍ	hladká	žebrovaná	230	25 - 30	rybu potřete olejem, umístěte horní desku tak, aby se přiblížila k pokrmu, aniž by se ho dotýkala
Plátek	450 g	4	KONTAKTNÍ GRIL	žebrovaná	hladká	200	8 - 10	pokrm potřete olejem
Špízy	500 g	6	ROVNÁ POLOHA	žebrovaná	hladká	230	10 - 12	pokrm potřete olejem; 2-3x obraťte
Sépie	400 g	1-2	KONTAKTNÍ GRIL	žebrovaná	hladká	200	10 - 12	pokrm potřete olejem
Krevety	400 g	10-12	KONTAKTNÍ GRIL	žebrovaná	hladká	200	4 - 6	pokrm potřete olejem

DESERT	POČ. KUSŮ	REŽIM	DESKY		°C	MIN.	TIPY
			Spodní	Horní			
Palačinka	4	OTEVŘENÝ GRIL	hladká	žebrovaná	200	4 - 5	Plotýnky potřete máslem, v polovině přípravy obraťte
Vafle	4	KONTAKTNÍ GRIL	VAFLE			4 - 5	Desky potřete máslem
Plátky ananasu	4	KONTAKTNÍ GRIL	žebrovaná	hladká	200	5 - 6	Desky potřete máslem

RECEPTY

MÍCHANÁ VAJÍČKA SLANINA A TOPINKA

SUROVINY:

- 2 vejce
- 2 plátky slaniny
- 1 lžice mléka
- sůl a pepř podle chuti
- 2 plátky chleba na topinku

PŘÍPRAVA:

Vajíčka smíchejte s mlékem a solí, až se vytvoří světlá a nadýchaná směs. Vložte hladkou desku do spodní části a žebrovanou desku do horní části a gril rozložte do polohy OTEVŘENÝ GRIL. Termostat spodní desky nastavte na 230°C a horní desky rovněž na 230°C. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když se na displeji objeví READY, nalijte vaječnou směs do rohu desky a vařte 2-3 minuty, přičemž dřevěnou špachtličkou řádně míchejte, aby se vajíčka uvařila rovnoměrně. Zároveň na stejné desce opečte plátky slaniny po dobu 3 až 4 minut s tím, že v polovině pečení je otočíte. Dejte na talíř a podávejte.

TOPINKY S NADÝCHANÝM LILKEM

SUROVINY:

- 1 lilék
- 100 g sýra ricotta
- česnek podle chuti
- petržel podle chuti
- 4 lžice olivového oleje
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti
- 1 bageta

PŘÍPRAVA:

Lilek umyjte, oloupejte a nakrájejte na silnější plátky. Vložte hladkou desku do spodní části a žebrovanou desku do horní části a gril uveďte do polohy KONTAKTNÍ GRIL. Termostat spodní desky nastavte na 230°C a horní desky rovněž na 230°C. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když se na displeji objeví READY, dejte plátky lilku na spodní desku a pečte asi 8-10 minut, dokud nejsou měkké. Plátky lilku nakrájejte nahrubo a vložte do mixéru se sýrem ricotta, stroužkem česneku a nasekanou petrželkou, špetkou soli a špetkou pepře a olejem. Rozmixujte do hladké a jemné hmoty. Plátky chleba potřete olivovým olejem a opečte při 230°C na deskách v poloze KONTAKTNÍHO GRILU po dobu 1-2 minut, až do požadovaného stupně opečení. Na opečený chleba namažte krémem z lilku, zalijte dvěma lžicemi olivového oleje a podávejte.

SALÁT Z MASA RUKOLY A RAJČÁTEK

SUROVINY:

- 2 plátky telecího masa
- 100 g rukoly
- 10-12 cherry rajčátek
- 100 g hoblinek parmezánu
- sůl podle chuti
- olivový olej podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravte si salát z rukoly a cherry rajčátek: rukolu opláchněte, vložte do čisté utěrky, aby se usušila, rajčátka nakrájejte na čtvrtky. Vložte žebrovanou desku do spodní části a rovnou desku do horní části a gril uveďte do polohy KONTAKTNÍ GRIL. Termostat spodní desky nastavte na 230°C a horní desky rovněž na 230°C. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když se na displeji objeví READY, položte na spodní desku plátky masa potřené olejem, přitlačte horní deskou a grilujte 2-3 minuty podle požadovaného stupně upečení. Maso nakrájejte na proužky a uspořádejte na lůžku z rukoly a cherry rajčat, osolte a posypejte hoblíčkami parmezánu. Zalijte trochou olivového oleje.

STEAKY OCHUCENÉ KÁVOU

SUROVINY:

- hovězí steak (2 ks po 250 g)
- olivový olej

NA KÁVOVOU SMĚS:

- 2 lžičky kmínu
- 2 lžičky kávových zrn
- 1 polévková lžice sladkých feferonek
- 1 lžička papriky
- 1 lžička hrubé soli
- 1 lžička pepře

PŘÍPRAVA:

Připravte si kávovou směs: kmín a kávu dejte do kuchyňského robota a rozmixujte na hrubý prášek. Výsledný prášek dejte do mísy, přidejte ostatní suroviny a dobře smíchejte. Maso trochu potřete olejem a ochutťte kořením; pak zakryjte a nechte marinovat při pokojové teplotě po dobu 30 minut. Vložte žebrovanou desku do spodní části a rovnou desku do horní části a gril uveďte do polohy KONTAKTNÍ GRIL. Termostat spodní desky nastavte na 230°C a horní desky rovněž na 230°C. Stiskněte tlačítko START / STOP pro předehřátí grilu a pak tlačítko SEAR na obou grilovacích deskách. Když nápis SEAR přestane blikat, položte maso na spodní desku, přitlačte

horní deskou a grilujte 6-8 minut podle požadovaného stupně upečení. Podávejte horké.

HOVĚŽÍ SVÍČKOVÁ S HOUBOVOU OMÁČKOU

SUROVINY:

- 4 plátky hověží svíčkové
- sůl podle chuti
- černý pepř čerstvě mletý
- 2 stroužky česneku
- 2 lžice dijonské hořčice
- 60 g másla
- olivový olej podle chuti

SUROVINY NA HOUBOVOU OMÁČKU:

- 30 g másla
- 1 lžice syra gorgonzola
- 2 šalotky
- 300 g čerstvých hub
- 1/2 skleničky Whisky
- 200 g smetany
- citronová šťáva podle chuti
- petržel podle chuti

PŘÍPRAVA:

Maso osolte a opepřete a nechte odpočinout při pokojové teplotě po dobu asi jedné hodiny.

Připravte si houbovou omáčku: na pánvi rozpustěte máslo, přidejte šalotku na plátky a osmažte 2-3 minuty. Přidejte houby a vařte dalších 5 minut. Pak zakápněte whisky, povařte 1 minutu, přilijte sklenici vody a vařte ještě zhruba další minutu. Přidejte smetanu, citronovou šťávu, petržel, gorgonzolu a přiveďte do varu

Vařte, dokud omáčka nebude dost hustá; ochutněte solí a pepřem a dejte stranou.

Mezitím si připravte omáčku na maso, kterou budete maso během přípravy potírat: do malé pánve dejte máslo, hořčici a česnek. Vařte na mírném ohni, dokud se máslo neroztopí. Udržujte v teple.

Vložte žebrovanou desku do spodní části a rovnou desku do horní části a gril uveďte do polohy KONTAKTNÍ GRIL. Termostat spodní desky nastavte na 230°C a horní desky rovněž na 230°C. Stiskněte tlačítko START / STOP pro předeřhnutí grilu a pak tlačítko SEAR na obou grilovacích deskách. Když nápis SEAR na displeji přestane blikat, na spodní desku položte plátky svíčkové (dříve potřené omáčkou po obou stranách) a gril zavřete. Grilujte 6-8 minut podle požadovaného stupně upečení a podle síly plátků masa. Plátky grilovaného masa servírujte zalité dříve připravenou houbovou omáčkou.

HAMBURGER S TOPINKAMI Z ŽITNÉHO CHLEBA

SUROVINY:

- 8 plátků žitného chleba
- 500 g mletého masa nejvyšší jakosti
- 100 g ementalu na plátky
- 2 lžice olivového oleje
- 2 nakrájené cibule
- máslo v pokojové teplotě
- 2 lžičky worcestrové omáčky
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti
- půl lžičky cukru

PŘÍPRAVA:

Připravte si hamburgery: v misce smíchejte mleté hovězí maso, worcestrovou omáčku, sůl, pepř a vše dobře promíchejte. Rukama vytvořte 4 hamburgery asi 2 cm tlusté. Gril rozložte do polohy OTEVŘENÝ GRIL a vložte plochou grilovací desku do spodní části a žebrovanou desku do horní části. Termostat spodní desky nastavte na 230°C a horní desky rovněž na 230°C.

Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předeřhát.

Když se na displeji objeví READY, dejte nakrájenou cibuli ochucenou olivovým olejem a trochou cukru na spodní desku a smažte asi 5-6 minut za častého míchání špachtličkou, aby se cibulka osmažila rovnoměrně a do měkka. Současně na druhé desce grilujte hamburgery asi 12 minut s tím, že je asi po 5-6 minutách obrátíte (doba pečení se mění podle tloušťky hamburgerů). Jakmile bude cibulka hotová, vyjměte ji z desky a opečte plátky chleba potřené máslem pouze z jedné strany po dobu 1-2 minut.

Plátky chleba položte na prkénko opečenou stranou nahoru, na něj navrstvěte připravenou cibulku, hamburgery a nahoru plátek syra. Sendvič zakryjte krajícem chleba opečenou stranou dolů. Počkejte, až se deska znovu zahřeje, hotový toust položte na spodní desku a přitlačte horní deskou.

Pečte asi 2-3 minuty, až bude mít chleba požadovaný stupeň opečení.

JEHNĚČÍ KOTLETKY S BALZAMIKOVÝM OCTEM A ROZMARÝNEM

SUROVINY:

- 6 jehněčích kotletek
- 10 g nasekaného rozmarýnu
- 10 g nasekaného česneku
- 100 ml balzamikového octa
- 15 g cukru
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti

PŘÍPRAVA:

Všechny suroviny smíchejte v dostatečně velké nádobě; zakryjte a jehněčí nechte marinovat v lednici nejméně 1-2 hodiny. Vložte žebrovanou desku do spodní části a rovnou desku do horní části a gril uveďte do polohy KONTAKTNÍ GRIL. Termostat spodní desky nastavte na 230°C a horní desky rovněž na 230°C. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když se na displeji zobrazí READY, dejte kotletky na spodní grilovací desku.

Grilujte asi 11-13 minut podle požadovaného stupně upečení a podle síly kotletky (doporučujeme v polovině doby pečení obrátit, protože kost neumožňuje, aby se horní deska na maso přitlačila). Mezitím si vedle na pánvičce zredukujte marinádu a podávejte ji jako omáčku na grilovaných jehněčích kotletkách.

KUŘECÍ ŠPÍZY S MEDOVÝM A LIMETKOVÝM DRESINKEM

SUROVINY:

- 500 g kuřecích prs

SUROVINY NA MARINÁDU:

- 1 lžička feferonky
- 1 lžička koriandru
- 10 cl olivového oleje
- 2 jarní cibulky
- 3 stroužky česneku
- 1 lžice strouhaného zázvoru
- 1 lžice cukru
- 1 lžice limetkové šťávy
- 1 lžice hrubé soli
- pepř podle chuti

SUROVINY NA MEDOVÝ LIMETKOVÝ DRESINK:

- 5 cl smetany na vaření
- 1/2 lžičky strouhané limetkové kůry
- 1 lžice limetkové šťávy
- 1 lžice olivového oleje
- 1 lžice medu
- sůl podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravte si marinádu: dejte všechny suroviny do kuchyňském robota a mixujte, až je směs hladká. Kuřecí prsa nakájená na kostky široké zhruba 2 cm dejte do hlubokého talíře, přilijte marinádu a rovnoměrně zakryjte všechno kuřecí maso. Zakryjte potravinovou fólií a nechte marinovat po dobu 1-2 hodin.

Připravte si zálivku smícháním všech surovin v misce, přikryjte

potravinovou fólií a uložte do chladničky. Kuřecí kousky napíchejte na špízy. Vložte žebrovanou desku do spodní části a rovnou desku do horní části a gril uveďte do polohy KONTAKTNÍ GRIL. Termostat spodní desky nastavte na 230°C a horní desky rovněž na 230°C. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když se na displeji zobrazí READY, dejte špízy na spodní grilovací desku, přitlačte horní grilovací desku a grilujte asi 11-13 minut, přitom je 1-2x obraťte. Špízy podávejte teplé s medovým a limetkovým dresinkem.

KUŘECÍ STEHNA PO PROVENSÁLKU

SUROVINY:

- 3 kuřecí stehna (550 g)

SUROVINY NA MARINÁDU:

- 25 cl suchého bílého vína
- 4 lžice olivového oleje
- 3 lžice hrubé hořčice
- 3 lžice bílého vinného octa
- 2 lžice provensálského koření
- 2 stroužky utřeného česneku
- 2 lžičky hrubé soli
- 1 lžička kajenského pepře

PŘÍPRAVA:

Připravte si marinádu smícháním všech surovin v misce. Ostrým nožem na několika místech nařízněte maso na stehnu a lehce rozevírejte. Stehna dejte do misky s marinádou, obraťte ze všech stran, aby se pěkně obalila, a nechte marinovat po dobu 2-3 hodin. Vložte žebrovanou desku do spodní části a rovnou desku do horní části a gril uveďte do polohy KONTAKTNÍ GRIL. Termostat spodní desky nastavte na 210°C a horní desky rovněž na 210°C. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když se na displeji zobrazí READY, dejte stehna na spodní grilovací desku, přitlačte horní grilovací desku a grilujte asi 20-25 minut, přitom je 2-3x obraťte. Po upečení položte na servírovací talíř a podávejte.

GRILOVANÉ KREVETY

SUROVINY:

- 16-20 ks krevet

SUROVINY NA MARINÁDU:

- petržel podle chuti
- 2 citrony
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti
- 2 stroužky česneku

PŘÍPRAVA:

Připravte si marinádu: jemně nasekejte česnek a petržel a přidejte citrónovou šťávu; osolte a opepřete.

Krevety umyjte, dobře je osušte a nechte marinovat po dobu nejméně půl hodiny.

Vložte žebrovanou desku do spodní části a rovnou desku do horní části a gril uveďte do polohy KONTAKTNÍ GRIL.

Termostat spodní desky nastavte na 210°C a horní desky rovněž na 210°C.

Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát.

Když se na displeji zobrazí READY, dejte odkapané krevety na spodní grilovací desku, přitlačte horní grilovací desku a grilujte asi 4-6 minut.

Těsně před podáváním talíř ozdobte několika plátky citrónu a přidejte zeleninovou oblohu.

GRILOVANÝ LOSOS S JOGURTOVÝM DRESINKEM

SUROVINY:

- 500 g filetů z lososa
- olivový olej podle chuti

SUROVINY NA DRESINK:

- 250 g řeckého jogurtu
- 1 stroužek česneku
- 1 lžička soli
- 1 špetka cukru
- 20 g pažitky
- 20 g petržele
- bílý pepř podle chuti

PŘÍPRAVA:

Připravte si dresink: omyjte a osušte petrželku a pažitku, stranou nasekejte česnek.

Jogurt dejte do mísy, přidejte koření, česnek, sůl, cukr, pepř a směs umixujte do hladkého krému. Dejte do chladničky a nechte odpočinout nejméně 30 minut.

Vložte hladkou desku do spodní části a žebrovanou desku do horní části a gril rozložte do polohy GRIL PRO PEČENÍ.

Termostat spodní desky nastavte na 230°C a horní desky rovněž na 230°C.

Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát.

Když se na displeji objeví READY, dejte filety předem potřené olejem na spodní desku, zavřete horní desku do polohy GRIL NA PEČENÍ (co nejbližší k jídlu, aniž by se ho horní deska dotýkala) a pečte asi 25-30 minut (pro lepší konečný výsledek zhruba v polovině pečení lososa otočte asi o 180°, protože v zadní části je deska blíže k potravíně).

Po upečení lososa uložte na servírovací talíř a podávejte s jogurtovým dresinkem.

GRILOVANÉ SÉPIE

SUROVINY:

- 400 g velkých sépií
- 1 citron
- 1 svazek petržele
- olivový olej podle chuti
- oregano podle chuti
- sůl podle chuti
- česnek podle chuti

PŘÍPRAVA:

Ze sépií vyjměte vnitřnosti, oddělte hlavu, vyjměte vnitřní kost a řádně umyjte.

Vložte žebrovanou desku do spodní části a rovnou desku do horní části a gril uveďte do polohy KONTAKTNÍ GRIL.

Termostat spodní desky nastavte na 210°C a horní desky rovněž na 210°C.

Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát.

Když se na displeji zobrazí READY, dejte sépie předem potřené olejem na spodní grilovací desku, přitlačte horní grilovací desku a grilujte asi 10-12 minut.

V míse si připravíte zálivku smícháním oleje s nasekanou petrželkou, citrónovou šťávou, špetkou oregana, špetkou soli a feferonky.

Jakmile jsou sépie hotové, vyjměte je z grilu a podávejte s připravenou zálivkou.

Dejte na talíř a podávejte.

PALAČINKY S BANÁNEM

SUROVINY:

- 1 banán
- 2 vejce (1 celé + 1 bílek)
- 150 ml mléka
- 100 g hladké mouky
- 70 g másla
- sůl podle chuti
- 1 lžice cukru
- 16 g prášku do pečiva

PŘÍPRAVA:

Oloupejte banán a vidličkou rozetřete na kaši. V jiné míse utřete 1 vejce s cukrem, postupně přidávejte mléko za stálého míchání; pak vlijte 50 g rozpuštěného másla, postupně přidávejte prosetou hladkou mouku s práškem do pečiva a špetkou soli; přidejte kaši z drčených banánů a všechny suroviny smíchejte a dejte do chladničky na 10 minut.

Mezitím ušlehejte vaječný bílek na tuhý sníh.

Z chladničky vyjměte připravenou hmotu a pomalu zespol nahoru vmíchejte sníh. Vložte hladkou desku do spodní části

a žebrovanou desku do horní části a gril rozložte do polohy GRIL PRO PEČENÍ. Termostat spodní desky nastavte na 200°C a horní desky rovněž na 200°C. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když se na displeji objeví READY, grilovací desky trochu potřete máslem, nalijte 1-2 lžice těsta a rychle rozetřete po povrchu do kruhu; nechte smažit asi 2 minuty, až se po celém povrchu palačinky začnou tvořit bublinky, pak obraťte na druhou stranu a nechte smažit další zhruba 2 minuty. Palačinky se mohou podávat mnoha způsoby: s čokoládovým krémem, javorovým sirupem, čerstvými borůvkami, čokoládovými lupínky, medem, šlehačkou, moučkovým cukrem.

GRILOVANÝ ANANAS SE ZMRZLINOU

SUROVINY:

- 1 ananas
- med podle chuti
- třtinový cukr podle chuti
- čerstvá máta podle chuti
- moučkový cukr podle chuti
- vanilková zmrzlina podle chuti

PŘÍPRAVA:

Vezměte ananas, odstraňte listy a kůru. Pak ovoce nakrájejte na plátky o tloušťce asi 1 až 2 cm a každý plátek posypte třtinovým cukrem z obou stran. Vložte žebrovanou desku do spodní části a rovnou desku do horní části a gril uveďte do polohy KONTAKTNÍ GRIL. Termostat spodní desky nastavte na 200°C a horní desky rovněž na 200°C. Stiskněte tlačítko START/STOP a gril nechte předehřát. Když se na displeji objeví READY, potřete ananas na obou stranách medem a položte na gril. Zavřete gril a grilujte 5-6 minut.

Jakmile jsou ugrilované, uložte plátky na servírovací talíř, ozdobte lístky čerstvé máty, posypte moučkovým cukrem a podávejte s kopečky zmrzliny.

POUZE POKUD MÁTE V PŘÍSLUŠENSTVÍ SOUPRAVU DESEK NA VAFLE

KLASICKÉ VAFLE

DÁVKA NA: 8 vaflí

PŘÍPRAVA: 10 minut

DOBA PEČENÍ: 10 minut

SUROVINY:

- 2 šálky / 460 g mouky
- 1 lžička soli
- 4 lžičky / 10 g kypřicího prášku
- 2 lžice / 30 g bílého cukru
- 2 vejce
- 1 a 1/2 šálku / 345 ml teplého mléka
- 75 g rozpuštěného másla
- 1 lžička vanilkového prášku

PŘÍPRAVA:

Ve velké míse smíchejte mouku, sůl, prášek do pečiva a cukr a dejte stranou. V jiné míse ušlehejte vejce, přidejte mléko, máslo a vanilku. Mouku a ostatní suroviny nasypejte do mísy s mlékem a vejci a promíchejte metličkou. Předehřejte vaflovač. Když se na displeji zobrazí nápis READY, formy potřete máslem nebo použijte nepřilnavý sprej, pak nalijte jednu odměrku do každé formy a v případě potřeby si pomozte lžící; těsto rozetřete špachtličkou. Vafle se pečou, dokud nejsou zlaté a křupavé (5 minut). Pokračujte, dokud nespoteřebujete veškeré těsto. Ihned podávejte.

BELGICKÉ VAFLE

DÁVKA NA: 10-12 vaflí

PŘÍPRAVA: 15 minut

DOBA PEČENÍ: 15 minut

SUROVINY:

- 2 šálky / 460 g hladké dortové mouky
- 1/2 lžičky soli
- 2 lžičky / 5 g kypřicího prášku
- 2 lžice / 30 g bílého cukru
- 4 vejce
- 2 šálky / 460 ml teplého mléka
- 70 g rozpuštěného másla
- 1/2 lžičky vanilkového prášku

PŘÍPRAVA:

Ve velké míse smíchejte mouku, sůl, prášek do pečiva a dejte stranou. V jiné míse ušlehejte žloutky s cukrem do pěnového krému.

Do vajec přidejte vanilkový prášek, rozpuštěné máslo a mléko a smíchejte metličkou. Smíchejte obsah obou misek a promíchejte metličkou. Nemíchejte příliš. Ve třetí míse

ušlehejte elektrickou metlou vaječné bílky na tuhý sníh, asi 1-2 minuty. Gumovou stěrkou zamíchejte bílky do těsta na vafle. Nemíchejte příliš. Předehřejte vaflovač. Když se na displeji zobrazí nápis READY, formy potřete máslem nebo použijte nepřilnavý sprej, pak nalijte jednu odměrku do každé formy a v případě potřeby si pomozte lžící; těsto rozetřete špachtličkou. Vafle se pečou, dokud nejsou zlaté a křupavé (5 minut).

Pokračujte, dokud nespoteřebujete veškeré těsto. Ihned podávejte.

VAFLE S ČOKOLÁDOU A SKOŘÍCÍ

DÁVKA NA: 8-10 vaflí

PŘÍPRAVA: 10 minut

DOBA PEČENÍ: 15 minut

SUROVINY:

- 2 šálky / 460 g mouky
- 1 lžička soli
- 1 lžička / 3 g kypřicího prášku
- 170 g cukru
- 2 vejce
- 1 a 1/2 šálku / 345 ml teplého mléka
- 80 g másla
- 1 lžička vanilkového prášku
- 140 g čokolády na vaření
- 60 g kakaového prášku
- 6 g skořice

PŘÍPRAVA:

Čokoládu a máslo dejte v misce do mikrovlnné trouby a zahřívejte na maximální výkon po dobu 30 sekund. Důkladně smíchejte, až jsou čokoláda a máslo roztavené a tvoří hladkou směs. Nechte trochu vychladnout. Metličkou smíchejte vejce, mléko a vanilkový prášek ve velké míse a pečlivě vmíchejte hmotu z čokolády a másla. Prosejte mouku, cukr, kakaový prášek, skořici, prášek do pečiva a sůl a smíchejte ve velké míse. Směs z mouky a dalších surovin přidejte k hmotě z vajec a vše dobře promíchejte metličkou, dokud směs není dostatečně hladká. Předehřejte vaflovač.

Když se na displeji zobrazí nápis READY, formy potřete máslem nebo použijte nepřilnavý sprej, pak nalijte jednu odměrku do každé formy a v případě potřeby si pomozte lžící; těsto rozetřete špachtličkou. Vafle se pečou, dokud nejsou zlaté a křupavé (5 minut). Pokračujte, dokud nespoteřebujete veškeré těsto. Ihned podávejte.

Dôležité upozornenia

Základné bezpečnostné predpisy



Nebezpečenstvo!

Nedodržanie upozornení môže byť príčinou úrazu elektrickým prúdom s ohrozením života.

- Pred zapojením spotrebiča do sieťovej elektrickej zásuvky, skontrolujte, či:
 - Napätie elektrickej siete zodpovedá napätiu uvedenému na štítku s technickými údajmi o spotrebiči;
 - Sieťová zásuvka je vhodná pre prúd 16 A a obsahuje vodič uzemnenia.
 - Profesionálne použitie výrobku, nevhodné alebo nezodpovedajúce pokynom v návode na použitie zbavuje výrobcu akejkoľvek zodpovednosti.
- Uistite sa, že napájací kábel nepríde do kontaktu s časťami spotrebiča, ktoré sa počas používania zahrievajú. Ak je prívodný elektrický kábel poškodený, musíte ho dať vymeniť výrobcovi alebo v jeho stredisku technického servisu, aby sa predišlo akémukoľvek riziku.
- Pred čistením spotrebiča, alebo pred každým zásahom čistenia a údržby, spotrebič vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. Uistite sa, že spotrebič úplne vychladol.
- Spotrebič nepoužívajte vonku.
- Spotrebič nepocháňajte do vody.
- Spotrebič sa nesmie nechávať v činnosti aktivovaný vonkajším časomerom ani diaľkovým ovládačom.
- Používajte iba predlžovacie káble, ktoré zodpovedajú požiadavkám platných bezpečnostných predpisov. Skontrolujte, či sú v dobrom stave a či majú vhodný prierez.
- Zástrčku zo sieťovej zásuvky nikdy nevyťahujte ťahaním za kábel.



Pozor!

Nedodržanie uvedených upozornení môže byť príčinou osobných zranení alebo poškodenia spotrebiča.

- Tento spotrebič je vhodný na tepelnú prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely a nesmie sa žiadnym spôsobom meniť ani modifikovať.
- Tento spotrebič je určený na používanie iba v domácnosti. Nesmie sa používať:

v priestoroch kuchyniek pre personál obchodov, kancelárií a iných pracovných miest, v zariadeniach určených pre agroturistiku, v hoteloch, v izbách určených na prenájom, v motelloch ani v iných ubytovacích štruktúrach.

- Tento spotrebič smú používať aj deti od 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami alebo ak nemajú dostatok znalostí a skúsenosti za podmienky, že sú pod dohľadom a boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a o možných nebezpečenstvách pri jeho používaní. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

- Čistenie a údržba, ktoré má vykonávať používateľ, nesmú robiť deti, s výnimkou, že majú viac ako 8 rokov a sú pod dohľadom.

Spotrebič a prívodný elektrický kábel nenechávajte v dosahu detí, ak ich vek nedosiahol 8 rokov.

- Spotrebič nenechávajte v dosahu detí a nenechávajte ho v prevádzke bez dozoru.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte bez platní na pečenie.
- Spotrebič odložte, až po jeho úplnom vychladnutí.
- Spotrebič počas používania nikdy nepremiestňujte.



Nebezpečenstvo popálenia!

Nedodržanie pokynov môže byť príčinou popálení alebo obarení.

- Počas prevádzky môže povrch spotrebiča dosiahnuť veľmi vysoké teploty.

Podľa potreby vždy používajte držadlo (2) alebo ochranné rukavice.

- Platne na pečenie vyberte alebo vymeňte až keď spotrebič úplne vychladol.



Poznámka:

Tento symbol upozorňuje na odporúčania a informácie dôležité pre používateľa.

- Potravinu nepripravujte zabalenú do plastovej fólie, do alobalu ani do polyetylénových vreciek, aby ste predišli

riziku požiaru.



Tento výrobok spĺňa požiadavky Nariadenia (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch, ktoré môžu prísť do styku s potravinami.

Likvidácia spotrebiča



Spotrebič sa nesmie likvidovať spolu s komunálnym odpadom, ale musí sa odovzdať v zbernom stredisku na separovaný zber odpadu.

OPIS

- 1. Základňa a veko:** pevná štruktúra z nehrdzavejúcej ocele s vekom so automatickým nastavením.
- 2. Rukoväť:** robustná rukoväť z kovu liateho pod tlakom na reguláciu veka v závislosti od hrúbky potravín.
- 3. Tlačidlá na uvoľnenie platne:** stlačením sa platňa uvoľní.
- 4. Zariadenie na zablokovanie/odblokovanie platní grilu**
- 5. Páka na odblokovanie závesu:** umožňuje úplné otvorenie spotrebiča na pečenie na plochej platni
- 6. Gombík na reguláciu výšky:** na zablokovanie platne/horného veka v želanej výške, na pečenie jedál, ktoré netreba stláčať.
- 7. Kontrolka zapnutia.**
- 8. Tlačidlo Start/Stop**
- 9. Tlačidlo Time▼:** na reguláciu (skrátene) doby pečenia.
- 10. Tlačidlo Time▲:** na reguláciu (predĺženie) doby pečenia.
- 11. Tlačidlo „sear“ (zatiehnutie) spodnej platne.**
- 12. Ovládač termostatu spodnej platne:** na reguláciu teploty od 60 °C po 230 °C alebo na vypnutie spodnej platne.
- 13. Tlačidlo „sear“ hornej platne.**
- 14. Ovládač termostatu hornej platne:** na reguláciu teploty od 60 °C po 230 °C alebo na vypnutie hornej platne.
- 15. Vyberateľné platne:** proti pripáleniu, s možnosťou umývania v umývačke riadu, ľahko sa čistia. POČET A TYP PLATNÍ SA MENÍ V ZÁVISLOSTI OD MODELU.
- 15a. Platne grilu:** ideálne na grilovanie biftekov, hamburgerov, kurčatá alebo zeleniny.
- 15b. Hladké platne:** na dokonalú prípravu palacienok, vajíčok, slaninky a kôrovcov.
- 16. Tácka na zachytávanie tuku:** zabudovaná do spotrebiča, dá sa vybrať na uľahčenie čistenia.
- 17. Nástroj na čistenie:** pomáha vyčistiť platne po použití.

PRVÉ POUŽITIE

Odstráňte všetok obalový materiál a reklamné štítky z platne. Pred vyhodením obalového materiálu sa uistite, že ste vybalili všetky diely nového spotrebiča. Odporúča sa odložiť si škatuľu a obalový materiál pre ďalšie použitie.



Poznámka: Pred použitím vyčistite základňu, veko a ovládače vlhkou utierkou, aby ste odstránili prach nahromadený počas prepravy. Platne na pečenie, tácku na zachytávanie tuku a čistiaci nástroj dôkladne vyčistite. Platne na pečenie, tácku na zachytávanie tuku a lopatku môžete umývať v umývačke riadu.



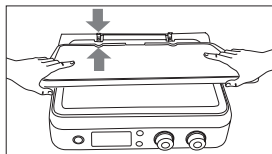
Poznámka: Pri prvom použití môže zo spotrebiča unikať slabý pach a trochu dymu. Je to normálne a spoločné pre všetky spotrebiče, na ktorých je povrch proti pripáleniu. Vo výbave spotrebiča je nástroj na čistenie, ktorý sa dá používať na čistenie platní po použití a po úplnom vychladnutí spotrebiča (vyžaduje sa doba aspoň 30 minút). Nástroj môžete niekoľko sekúnd použiť aj počas pečenia, na odstránenie zvyškov jedál a tuku. Ak by ste nástroj na horúcich platniach používali dlhšie, plast nástroja by sa mohol roztaviť.



Poznámka: vyberateľné platne (gril a hladké) sa dajú vymieňať.

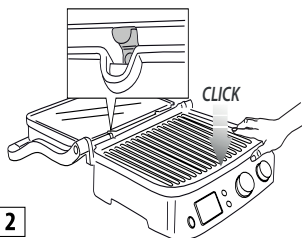
Vloženie platní na pečenie

- Spotrebič položte na rovný povrch (obrázok 1). Platne vložte po jednej.



1

- Každú platňu môžete vložiť bez rozdielu na miesto hore alebo dole (obrázok 2).



2

Pri vyberaní platní

Spotrebič položte na rovný povrch.

Na pravej strane vyhladajte tlačidlá na odblokovanie (3) platní. Ráznym stlačením tlačidla sa platňa vysunie zo základne. Platňu uchopte dvoma rukami, posuňte ju pozdĺž kovových držiakov a vyberte ju zo základne. Stlačte aj druhé tlačidlo na odblokovanie druhej platne, dodržte rovnaký postup.



Nebezpečenstvo popálenia! Platne na pečenie vyberte alebo vymeňte až po vychladnutí spotrebiča.

Vložte táčku na zachytávanie tuku

Počas pečenia musíte mať táčku na zachytávanie tuku vsunutú na mieste na zadnej strane spotrebiča. Tuk z jedla bude pretekať otvorom v platni a zachytiť sa na táčke.



Poznámka: počas pečenia kontrolujte často táčku na zachytávanie tuku.

Po pečení zachytený tuk zlikvidujte vhodným spôsobom.

Táčku na zachytávanie tuku môžete umývať v umývačke riadu.



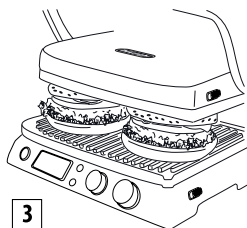
Pozor! Počas pečenia dávajte vždy veľký pozor. Ak chcete spotrebič otvoriť, uchopte rukoväť, ktorá ostane studená. Naopak, časti z lisovaného hliníka sa veľmi zohrejú, preto sa ich ihneď po pečení nedotýkajte. Pred akýmkoľvek úkonom na spotrebiči ho nechajte vychladnúť (aspoň 30 minút).

Jedlá pripravujte výhradne s vsunutou táčkou na zachytávanie tuku. Táčku na zachytávanie tuku vyprázdňte až po úplnom vychladnutí spotrebiča. Pri vyberaní tácky dávajte pozor, aby ste nevyliali kvapaliny.

POLOHY SPOTREBIČA PRI PEČENÍ

Kontaktný gril (zatvorená poloha)

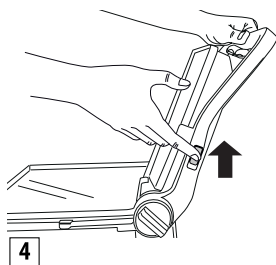
- Horná platňa sa opiera o spodnú platňu. Je to počiatočná poloha pri pečení, keď sa spotrebič používa ako kontaktný gril. Horná platňa sa automaticky prispôbi hrúbke jedla položeného na spodnej platni. Takto sa jedno pečie rovnomerne na oboch stranách. Kontaktný gril je ideálny na pečenie hamburgerov, vykosteného mäsa a tenkých rezných, zeleniny a hriankov. Funkcia „kontaktného pečenia“ je ideálna na prípravu jedál v krátkom čase a zdravým spôsobom. Používaním kontaktného grilu sa jedlo pečie rýchlo, práve preto, že je v kontakte s platňami na oboch stranách súčasne (obrázok 3).



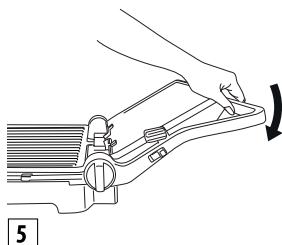
Drážky platne a otvor na zadnej strane spotrebiča umožňujú odtok a zachytávanie tuku v príslušnej táčke. Spotrebič je vybavený špeciálnou rukoväťou a závesom, ktoré umožňujú regulovať hornú platňu v závislosti od hrúbky jedál. Ak chcete pripraviť pomocou kontaktného grilu viac jedál súčasne, je vhodné, aby mali jedlá rovnakú hrúbku, čo umožní rovnomerné zatvorenie veka (horná platňa).

Plochá poloha (úplne otvorená)

- Horná platňa je zarovnaná so spodnou platňou v rovnakej výške. Spodná a horná platňa sú na rovnakej výške, čím tvoria veľkú plochu na pečenie. V tejto polohe sa spotrebič dá používať ako barbecue s platňou grilu alebo s hladkou platňou. Ak chcete spotrebič nastaviť do tejto polohy, bude treba nájsť predovšetkým páku na odblokovanie závesu, ktorý je na pravej strane. Rukoväť uchopte ľavou rukou a pravou posuňte páku na uvoľnenie smerom nahor (obrázok 4).



Posuňte rukoväť dozadu, aby sa horná platňa úplne prevrátila do plochej polohy (obrázok 5).

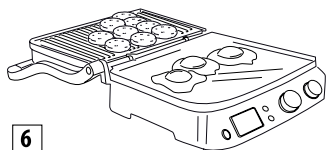


Ak rukoväť pred potiahnutím páky na uvoľnenie mierne nadvihnete, zmierni sa tlak na záves a uláhčí sa tým otvorenie platne. Spotrebič sa dá používať ako gril/barbecue na prípravu hamburgerov, biftekov, kurčatá a rýb. Režim gril/barbecue predstavuje univerzálnejší spôsob používania spotrebiča. Platne sa nachádzajú v otvorenej polohe a teda je k dispozícii dvojité povrch na pečenie.

Na platniach sa dajú pripraviť rôzne jedlá bez toho, že by sa miešali chute alebo sa dá pripraviť väčšie množstvo rovnakého jedla.

Poloha gril/barbecue umožňuje grilovanie kusov mäsa rôznej veľkosti, pričom každý kus dosiahne dokonalý stupeň upečenia. V tejto polohe budete musieť jedlo počas pečenia obracať.

Spotrebič sa dá používať aj s hladkými platňami na prípravu palacínok, syra, vajíčok a slaninky na raňajky (obrázok 6).

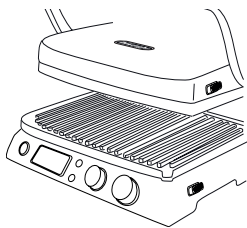


6

Veľká plocha na pečenie umožňuje prípravu rôznych jedál súčasne alebo väčšie množstvo rovnakého jedla.

Rúra s grilom

Táto poloha (obrázok 7) je ideálna na grilovanie jedál s veľkou hrúbkou bez kontaktu, pomaly a rovnomerne.

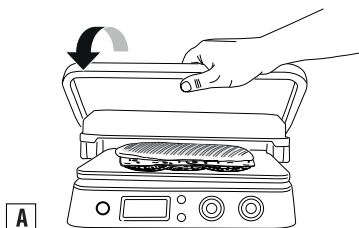


7

Ideálna na prípravu zeleniny s vysokým obsahom vody, pretože voda sa môže odpariť.

Túto polohu môžete používať na prípravu mäkkých sendvičov a jedál, ktoré sa nemusia pritláčať

- Uložte potraviny na spodnú platňu.
- Uchopte ju za rukoväť, znížte hornú platňu tak, aby sa skoro dotýkala jedla (obr. A).

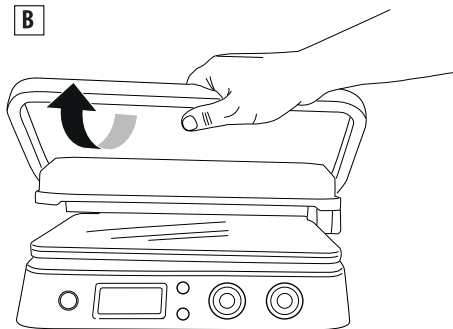


A

- Otočením regulačného gombíka upravte výšku (6) (obr. B).

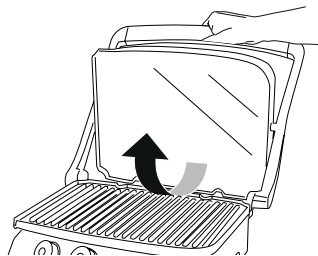
OVEN
GRILL

B

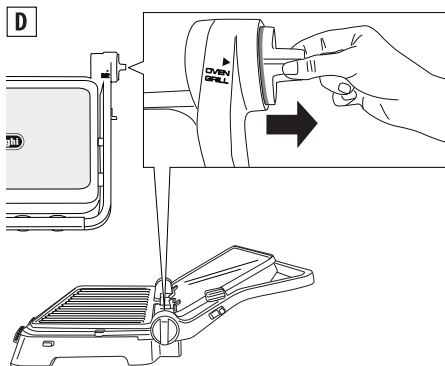


- Horná platňa sa zablokuje na mieste. K dispozícii sú 4 rôzne nastavenia výšky.
- Zdvihnutím hornej platne sa automaticky odblokuje regulačný systém (obr. C).

C



- Po nastavení výšky budete môcť upraviť nastavenie vytiahnutím ovládača a zvolením novej polohy (obr. D).



POUŽÍVÁNIE

Prevádzka

Po správnej príprave spotrebiča, keď chcete začať pripravovať jedlo, zvolte teplotu od 60 °C po 230°C pre každú z dvoch platní (hornú a spodnú), použite ovládače 12 a 14). Stlačte tlačidlo štart/stop- Rozsvieti sa kontrolka ON.

V závislosti od zvolenej teploty bude na zohriatie spotrebiča potrebných aj niekoľko minút. Keď termostat dosiahne požadovanú teplotu, spotrebič vydá zvukový signál, aby vás upozornil, že je pripravený na použitie. Na displeji sa zobrazí „READY“.

Nastavenie teploty môžete počas pečenia kedykoľvek zmeniť, v závislosti od toho, aké jedno pripravujete.

Funkcia časomera

Keď sa na displeji zobrazí „READY“, zvolte polohu pečenia (pozri odsek „polohy spotrebiča pri pečení“), potom uložte potraviny na platne. ČAS pečenia môžete zvoliť stláčaním tlačidiel (9 a 10) časomeru; v takom prípade sa spotrebič po ukončení pečenia automaticky vypne (na displeji sa zobrazí „END“).

Stlačte tlačidlo štart/stop (8), čím sa spotrebič znovu zapne. Po upečení jedla, ak ste nezvolili dobu pečenia, budete musieť spotrebič vypnúť stlačením tlačidla štart/stop alebo otočiť ovládač (12 a 14) do polohy OFF.

i Poznámka: • Ak dobu časomerom nenastavíte, spotrebič sa vypne po 90 minútach.

Funkcia „Sear“ (zatiehnutie)

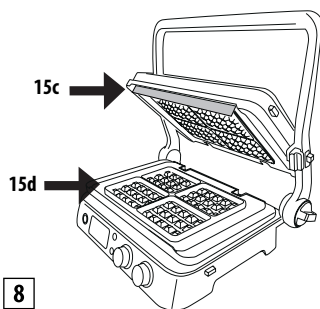
Táto funkcia zohreje hornú a/alebo spodnú platňu na vyššiu teplotu na niekoľko minút. Funkcia je vhodná na rýchle zatiehnutie jedál na začiatku prípravy (ideálne pri pečení vysokých kusov mäsa). Po stlačení tlačidla štart/stop použite na zohriatie platní tlačidlo „sear“ (11 a 13). Počas

predbežného ohrevu bude na displeji blikať nápis „SEAR“. Keď termostat dosiahne želanú teplotu, spotrebič vydá zvukový signál a na displeji sa zobrazí svietiaci nápis „SEAR“. V danej chvíli uložte potraviny na platne. Cyklus sa ukončí za niekoľko minút a „SEAR“ zmizne z displeja.

i Poznámka: táto funkcia sa dá používať iba raz za 30 minút. Po ukončení cyklu, ak stlačíte tlačidlo „sear“ pred uplynutím ďalších 30 minút, na displeji bude blikať nápis „SEAR“, potom zhasne. Spotrebič príkaz neakceptuje.

Režim waffle (oblátky) (iba ak máte k dispozícii súpravu platní na oblátky)

- Vložte platne na oblátky (15c/15d) podľa postupu na obr. 1. Všimnite si, že v tomto prípade sa platne nedajú zameniť, každá platňa musí byť vložená ako na obrázku 8.



- Po vložení spodnej platne do spotrebiča sa na displeji zobrazí **000**. Ovládače teploty otočte do polohy waffle (oblátky)  a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP.
- Spotrebič začne s fázou predbežného ohrevu. Keď termostat dosiahne potrebnú teplotu, spotrebič vydá zvukový signál, aby vás upozornil, že je pripravený na použitie. Na displeji sa zobrazí „READY“.
- Platne mierne namažte roztopeným maslom
- **Do každej formičky na platni vlejte odmerkou cesto**
- Cesto nadávkujte a spotrebič zatvorte.
- Pečte počas doby uvedenej v receptoch. Ak nastavíte časomer, po ukončení cyklu pečenia zaznejú tri zvukové signály. Časomer zmizne z displeja, kým sa bude zobrazovať „END“ (koniec). Spotrebič sa vypne automaticky. Ak časomer nenastavíte, po príprave poslednej oblátky stlačte tlačidlo „ŠTART/STOP“, aby ste vypli spotrebič.
- Ak chcete pripraviť ďalšie oblátky, pridajte ďalšie cesto

do spodnej platne a zopakujte vyššie uvedený postup.



Pozor! Na vybratie oblátok nepoužívajte kovové nástroje, pretože by mohli poškodiť povlak proti pripáleniu.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Údržba zo strany používateľa

- Nepoužívajte kovové nástroje, ktoré by mohli poškrabať platne proti pripáleniu. Namiesto nich používajte drevené alebo plastové teplo odolné pomôcky.
- Plastové pomôcky, ani dodaný nástroj, nenechávajte v kontakte s horúcimi platňami.
- Medzi jednotlivými cyklami prípravy jedla odstráňte zvyšky jedla cez otvor na odtok tukov a zachyťte pod platňou, nakoniec očistíte papierovým obrúskom a začnete s prípravou ďalšieho jedla.
- Pred každým úkonom čistenia nechajte spotrebič vychladnúť aspoň počas 30 minút.

Čistenie a údržba



Poznámka: Pred čistením spotrebiča sa uistite, že úplne vychladol.

Po ukončení pečenia spotrebič vypnite a vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. Spotrebič nechajte vychladnúť aspoň počas 30 minút. Na odstránenie prípadných zvyškov jedla z platní používajte dodaný nástroj. Nástroj sa môže umývať ručne alebo v umývačke riadu. Vyprázdňte tácku na zachytávanie tuku. Tácku na zachytávanie tuku môžete umývať ručne alebo v umývačke riadu.

Stlačte tlačidlá na uvoľnenie (3), aby ste vybrali platne zo spotrebiča. Skôr, ako sa dotknete platní, uistite sa, že úplne vychladli. Platne na pečenie môžete umývať v umývačke riadu. Časté umývanie však môžu znížiť účinnosť povlaku. Odporúča sa vyčistiť vonkajšok platní mäkkou špongiou alebo navlhčenou handričkou a jemným umývacím prípravkom. Na čistenie platní nepoužívajte kovové nástroje.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

Napätie elektrickej siete:	220 – 240 V~50/60Hz
Príkon:	2000 W

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Zobrazené hlásenie chyby	OPIS	PROBLÉM	RIEŠENIE
	Jedna z platní sa nezohreje:	Elektronická kontrola zistila, že jedna z platní nedosiahla nastavenú teplotu. Platňa nie je dobre vsunutá do spotrebiča. Môže byť poškodený odpor vnútri platne. Môže byť poškodené vedenie odporu. Môže byť poškodená elektronická kontrola.	Vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete Overte si, či je platňa správne vsunutá na mieste. Ak navrhnuté riešenie problém neodstráni, je spotrebič pravdepodobne pokazený. Požiadajte o pomoc v servisnom stredisku spoločnosti De'Longhi a oznámte typ chyby.
	Elektrický odpor napája veľmi dlho.	Elektronická kontrola zistila, že elektrický odpor ostáva zapnutý príliš dlho.	Vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete Vyhýbajte sa pečeniu jedál veľkých rozmerov a pečeniu zmrazených jedál, ktoré si vyžadujú dlhé doby ohrevu. Elektronická kontrola zobrazí hlásenie chyby na 5 sekúnd, potom sa spotrebič vypne. Pred opätovným použitím nechajte spotrebič vychladnúť.
	Porucha teplotnej sondy.	Elektronická kontrola zistila poruchu teplotnej sondy.	Vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete Je nevyhnutné vymeniť teplotnú sondu. Požiadajte o pomoc v servisnom stredisku spoločnosti De'Longhi a oznámte typ chyby.

	Porucha teplotnej sondy.	Elektronická kontrola zistila poruchu teplotnej sondy.	Poznačte si číslo chyby. Vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. Je nevyhnutné vymeniť teplotnú sondu. Požiadajte o pomoc v servisnom stredisku spoločnosti De'Longhi a oznámte typ chyby.
		Spotrebič sa nezapne.	Skontrolujte, či je zástrčka správne zasunutá do zásuvky elektrickej siete. Vsuňte zástrčku zo zásuvky elektrickej siete. Skontrolujte magnetický tepelný spínač alebo diferenciálny stykač (prúdový chránič), prípadne sieťovú poistku Ak navrhnuté riešenie problém neodstráni, je spotrebič pravdepodobne pokazený. Požiadajte o pomoc v servisnom stredisku spoločnosti De'Longhi.
		Stlačením tlačidla ŠTART/STOP sa spotrebič nezapne-	Ovládače teploty ostali v polohe 0. Displej hornej a spodnej sondy zobrazuje OFF (vypnuté). Ovládače teploty otočte do želanej polohy a stlačte tlačidlo ŠTART/STOP.
		Stlačením tlačidiel SEAR začne na displeji blikať nápis SEAR, potom zhasne.	Funkcia SEAR sa dá používať iba raz za 30 minút. Ak sa budete snažiť použiť funkciu znovu pred uplynutím 30 minút, elektrická kontrola to odmietne. Pred opätovným použitím funkcie „SEAR“ počkajte 30 minút.

TABUĽKA PEČENIA

HOVÁDZIE MÄSO	HRÚBK (cm)	POČET KUSOV	ÚROVEŇ PREPEČENIA	REŽIM	PLATNE		°C	SEAR	MIN.	TYPY
					Spod.	Vrch.				
Bifteľ	0,5 – 1	2	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hlad- ká	230	√	2 – 3	potraviny dobre potrite olejom
Bifteľ	0,5 – 1	4	Prepečené	R O V N Á PLOCHA	drážko- vaná	hlad- ká	230		5 – 6	potraviny dobre potrite olejomv polovici pečenia obráťte
Filé	3 – 4	4	Krvavé	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hlad- ká	230	√	4 – 5	potraviny dobre potrite olejom
Filé	3 – 4	4	Stredne prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hlad- ká	230	√	7 – 8	potraviny dobre potrite olejom
Filé	3 – 4	4	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hlad- ká	230	√	10 – 11	potraviny dobre potrite olejom
Rebierko	2 – 3	2	Stredne prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hlad- ká	230		4 – 5	potraviny dobre potrite olejom
Rebierko	2 – 3	2	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hlad- ká	230		7 – 8	potraviny dobre potrite olejom
Rebierko	2 – 3	4	Stredne prepečené	R O V N Á PLOCHA	drážko- vaná	hlad- ká	230		10 – 12	potraviny dobre potrite olejomv polovici pečenia obráťte

Rebierko	2 – 3	4	Prepečené	R O V N Á PLOCHA	drážko- vaná	hlad- ká	230		14 – 16	potraviny dobre potrite olejom polovici pečenia obráťte
Hamburger	2 – 3	6	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hlad- ká	230	√	8 – 10	potraviny dobre potrite olejom
Špíz		6	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hlad- ká	230		13 – 15	potraviny dobre potrite olejom polovici pečenia obráťte

JAHŇACIE MÄSO	HRÚBKA (cm)	POČET KUSOV	ÚROVEŇ PREPEČENIA	REŽIM	PLATNE		°C	MIN.	TIPY
					Spod.	Vrch.			
Kotleta	1,5 – 3	6	Stredne prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hladká	230	10 – 12	potraviny dobře potrite olejom, v polovici pečenia kotlety obráťte
Kotleta	1,5 – 3	6	Prepečené	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hladká	230	12 – 14	

BRAVČOVÉ MÄSO	HRÚBKA (cm)	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	SEAR	MIN.	TIPY
				Spod.	Vrch.				
Biftek	1 – 2	4	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hladká	230	√	7 – 9	potraviny dobře potrite olejom
Biftek	1 – 2	8	R O V N Á PLOCHA	drážko- vaná	hladká	230		14 – 16	potraviny dobře potrite olejom polovici pečenia obráťte
Rezeň	<2,5	4	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hladká	230		9 – 11	potraviny dobře potrite olejom polovici pečenia obráťte
Rezeň	<2,5	8	R O V N Á PLOCHA	drážko- vaná	hladká	230		11 – 13	potraviny dobře potrite olejom polovici pečenia obráťte
Rebierko		6 – 8	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hladká	200		20 – 25	obráťte 2 – 3 krát

Slaninka		4	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hladká	230		1 – 2	
Klobáska		8	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hladká	200		16 – 18	klobásky prepichnete vidličkou
Špíz		6	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hladká	230		14 – 16	potraviny dobre potrite olejom, 1 – 2 krát obráťte
Párky		6	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hladká	230		8 – 10	

MÄSO Z KURČÄTA A MORKY	HRÚBKÁ (cm)	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	SEAR	MIN.	TIPY
				Spod.	Vrch.				
Prsia	<1	4	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hladká	230	√	3 – 4	potraviny potrite olejom
Stehno		3	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hladká	200		20 – 25	počas pečenia obráťte 1 – 2 krát
Kridlo		6	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hladká	200		14 – 16	počas pečenia obráťte 1 – 2 krát
Hamburger	1.5-2	4	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hladká	230	√	6 – 8	
Hamburger	1.5-2	8	R O V N Á PLOCHA	drážko- vaná	hladká	230	√	14 – 16	v polovici pečenia obráťte
Špíz		6	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hladká	230		11 – 13	počas pečenia obráťte 1 – 2 krát
Párky		6	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hladká	230		6 – 8	
Pikantné kurča		1	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hladká	200		40 – 45	počas pečenia obráťte 1 – 2 krát

CHLIEB A PEČIVO	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	MIN.	TIPY
			Spod.	Vrch.			
Hrianka/ sendvič	2	RÚRA S GRILOM	hladká	drážko- vaná	230	3 – 5	hornú platňu nastavte tak, aby sa dotýkala chleba, ale nestláčala ho
O b l o ž e n ý chlieb	2	KONTAKTNÝ GRIL	drážko- vaná	hladká	230	2 – 3	
Krajce chleba	4	R O V N Á PLOCHA	hladká	drážko- vaná	230	4 – 5	v polovici pečenia obráťte

ZELENINA	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	MIN.	TIPY
			Spod.	Vrch.			
Plátky baklažánu	1	KONTAKTNÝ GRIL	drážkovaná	hladká	230	4 – 6	potraviny dobre potrite olejom
Plátky cukety	2	KONTAKTNÝ GRIL	drážkovaná	hladká	230	6 – 8	potraviny dobre potrite olejom
Paprika rozkrojená na štvrtiny	2	KONTAKTNÝ GRIL	drážkovaná	hladká	230	8 – 10	potraviny dobre potrite olejom
Plátky paradajky	1	ROVNÁ PLOCHA	hladká	drážkovaná	230	5 – 7	potraviny dobre potrite olejom; v polovici pečenia obráťte
Plátky cibule	2	KONTAKTNÝ GRIL	hladká	drážkovaná	230	5 – 7	potraviny dobre potrite olejom; miešajte lopatkou

RYBY	MNOŽSTVO	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	MIN.	TIPY
				Spod.	Vrch.			
Vcelku	250 g	1	KONTAKTNÝ GRIL	drážkovaná	hladká	200	8 – 10	potraviny potrite olejom
Filé	500 g	1	RÚRA S GRILOM	hladká	drážkovaná	230	25 – 30	jedlo potrite olejom, hornú platňu nastavte tak, aby sa mierne dotýkala jedla, ale nestláčala ho
Kúsok	450 g	4	KONTAKTNÝ GRIL	drážkovaná	hladká	200	8 – 10	potraviny potrite olejom
Špíz	500 g	6	ROVNÁ PLOCHA	drážkovaná	hladká	230	10 – 12	potraviny potrite olejom, 2-3 krát obráťte
Kalamár	400 g	1 – 2	KONTAKTNÝ GRIL	drážkovaná	hladká	200	10 – 12	potraviny potrite olejom
Ráčiky	400 g	10 – 12	KONTAKTNÝ GRIL	drážkovaná	hladká	200	4 – 6	potraviny potrite olejom

DEZERT	POČET KUSOV	REŽIM	PLATNE		°C	MIN.	TIPY
			Spod.	Vrch.			
Lievanec	4	OTVORENÝ GRIL	hladká	drážkovaná	200	4 – 5	platne namažte maslom, v polovici pečenia obráťte
Waffle	4	KONTAKTNÝ GRIL	WAFFLE			4 – 5	platne namažte maslom
Plátky ananásu	4	KONTAKTNÝ GRIL	drážkovaná	hladká	200	5 – 6	platne namažte maslom

RECEPTY

PRAŽENICASLANINKA A HRIANKY

SUROVINY:

- vajíčka 2
- slaninka 2 plátky
- mlieko 1 lyžica
- soľ a čierne korenie podľa chuti
- chlieb na hrianky 2 plátky

PRÍPRAVA:

Vajíčka vyšľahajte s mliekom a jemne mletou soľou, kým nedosiahnete ľahkú kyprú hmotu. Do spodnej časti vložte hladkú platňu a do hornej drážkovanú a otvorte spotrebič do polohy OPEN GRILL (Otvorený gril). Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 230° a spodnej platne na 230°. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, nalejte zmes vajíčok do kúta platne a pečte 2 – 3 min, pričom ich drevenou vareškou opatrne miešajte, aby sa rovnomerne zrazili. Medzitým na tej istej platni upečte aj plátky slaninky počas 3 – 4 minút, pričom ich po uplynutí polovice času obráťte, na druhej platni opečte krajce chleba počas 3 – 4 minút, tiež ich v polovici pečenia obráťte. Naložte jedno na tanier a servírujte.

HRIANKY S BAKLAŽANOVOU PENOU

SUROVINY:

- baklažán 1
- tvaroh 100 g
- prelisovaný cesnak podľa chuti
- petržlen podľa chuti
- olivový olej 4 lyžice
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti
- bageta 1

PRÍPRAVA:

Umyte baklažán, osušte ho a nakrájajte na hrubšie plátky. Do spodnej časti vložte hladkú platňu a do hornej drážkovanú a otvorte spotrebič do polohy CONTACT GRILL (Kontaktný gril). Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 230° a spodnej platne do polohy 230°. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, uložte baklažán na spodnú platňu a pečte približne 8 – 10 min, až kým nezmäknú. Plátky baklažánu pokrájajte na väčšie kusy a vložte ich do mixéra spolu s tvarohom, strúčikom cesnaku a pokrúpaným petržlenom, so štipkou soli, čierneho korenia a s olejom. Rozmixujte na jemno, aby ste získali hladkú hmotu. Namažte chlieb (pokrúpaný na krajce) olivovým olejom a pečte ho pri 230 °C vždy na platniach v režime KONTAKTNÝ GRIL počas

1 – 2 minút, až kým sa nezapečú podľa vašej chuti. Na opečený chlieb namažte penu z baklažánov, pokropte dvoma lyžicami oleja a podávajte.

MÄSOVÝ ŠALÁT S RUKOLOU A ČEREŠŇOVÝMI PARADAJKAMI

SUROVINY:

- plátky telacieho mäsa 2
- rukola 100 g
- čerešňové paradajky 10-12
- vlozke parmezán 100 g
- soľ podľa chuti
- olivový olej podľa chuti

PRÍPRAVA:

Prípravte šalát z rukoly a paradajok: umyte rukolu, vložte ju do čistej utierky a nechajte ju osušiť, paradajky nakrájajte na 4 dieliky. Do spodnej časti vložte drážkovanú platňu a do hornej hladkú a otvorte spotrebič do polohy kontaktného grilu. Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 230° a spodnej platne na 230°. Stlačte tlačidlo ŠTART / STOP, aby sa platne zahriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, uložte plátky mäsa na platne, ktoré ste vopred namazali olejom, pritlačte hornou platňou a pečte 2 – 3 min, v závislosti od želaného stupňa opečenia. Mäso pokrájajte na rezance, uložte ich na podklad z rukoly a paradajok, osolte a posypte vločkami parmezánu. Ochutte olejom.

REBIERKA AROMATIZOVANÉ KÁVOU

SUROVINY:

- hovädzie rebierka (2, každé 250 g)
- olivový olej

NA KÁVOVÝ ZMES:

- rasc 2 lyžičky
- kávové zrná 2 lyžičky
- papričky 1 lyžica
- paprika 1 lyžička
- hrubo mletá soľ 1 lyžička
- čierne korenie 1 lyžička

PRÍPRAVA:

Prípravte kávový zmes: vsypte rascu a kávu do mlynčeka a zomelte, nie veľmi nahrubo. Získanú mletú zmes vsypte do misky, doplňte ostatné suroviny a dobre premiešajte. Mäso mierne potrite olejom a ochutte korením; všetko zakryte a nechajte pri teplote prostredia na približne 30 min. Do spodnej časti vložte drážkovanú platňu a do hornej hladkú a otvorte

spotrebič do polohy kontaktného grilu. Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 230° a spodnej platne na 230°. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali a tlačidlo SEAR pre obe platne. Keď na displeji prestane blikať nápis SEAR, uložte plátky mäsa na spodnú platňu a pritlačte hornou platňou a pečte 6 – 8 min, v závislosti od želaného stupňa opečenía. Podávajte teple.

HOVÄDZIE FILÉ S HUBOVOU OMÁČKOU

SUROVINY:

- hovädzie filé 4
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti, pomlieť tesne pred podávaním
- strúčik cesnaku 2
- dijonská horčica 2 lyžice
- maslo 60 g
- olivový olej podľa chuti

SUROVINY NA HUBOVÚ OMÁČKU:

- maslo 30 g
- gorgonzola 1 lyžica
- cibulky 2
- huby 300 g
- whisky 1/2 pohárika
- smotana 200 g
- citrónová šťava podľa chuti
- petržlen podľa chuti

PRÍPRAVA:

Mäso ochutíte soľou a čiernym korením a nechajte odpočívať pri teplote prostredia približne jednu hodinu.

Pripravte hubovú omáčku: na panvici roztopte maslo, pridajte nakrájanú cibuľku a osmažte počas 2 – 3 min. Pridajte huby a nechajte na ohni ďalších 5 min. Prilejte whisky, nechajte na miernom ohni 1 minútu, prilejte pohár vody a varte ďalšiu minútu. Prilejte smotanu, citrónovú šťavu, petržlen, gorgonzolu a prevarte.

Znížte plameň a omáčku zahustíte, ochutíte soľou a čiernym korením, odložte.

Medzitým pripravte zmes na ochutenie mäsa, ktorou budete potierať rebierka počas pečenia. Do malej panvičky vložte maslo, pridajte horčicu a cesnak. Na miernom ohni povarte, kým sa maslo neroztopí. Nechajte v teple.

Do spodnej časti vložte drážkovanú platňu a do hornej hladkú a otvorte spotrebič do polohy kontaktného grilu. Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 230° a spodnej platne na 230°. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali a tlačidlo SEAR pre obe platne. Keď na displeji prestane blikať

nápis SEAR, uložte plátky rezne mäsa (predtým potreté po oboch stranách omáčkou) na spodnú platňu a gril zatvorte. Pečte počas 6 – 8 min, v závislosti od želaného stupňa upečenía a od hrúbky rezňov. Po upečení mäso vyberte a podávajte ich poliate hubovou omáčkou, ktoré ste pripravili vopred.

HAMBURGER S RAŽNÝM CHLEBOM

SUROVINY:

- ražný chlieb 8 plátkov
- kvalitné mleté mäso 500 g
- plátky ementálu 100 g
- olivový olej 2 lyžice
- nakrájaná cibuľa 2
- maslo s teplotou prostredia podľa chuti
- worchesterová omáčka 2 lyžičky
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti
- cukor pol lyžičky

PRÍPRAVA:

Pripravte hamburgery: v miske premiešajte mleté mäso, worchesterovú omáčku, soľ, čierne korenie a všetko dobre spojte. Rukami vytvorte 4 hamburgery s hrúbkou približne 2 cm. Gril nastavte do polohy OTVORENÉHO GRILU a do spodnej polohy nasadte hladkú platňu, do hornej polohy drážkovanú platňu. Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 230° a spodnej platne na 230°.

Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali.

Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, uložte na spodnú platňu nakrájanú cibuľu ochutenú olivovým olejom a cukrom a pečte približne 5 – 6 min, často miešajte vareškou, aby sa cibuľa zmäkla a opekla sa rovnomerne. Súčasne na druhej platni upečte hamburgery počas približne 12 min, vždy po približne 5 – 6 min ich obráťte (doba pečenia závisí od hrúbky hamburgerov). Ihneď po opečení cibule ju preložte z platne na tanier a na platni počas 1 – 2 minút opečte chlieb na jednej strane namazaný maslom.

Uložte krajce chleba na lopárik opečenou stranou nahor, posypte cibuľou, hore položte hamburger a hamburger prikyte syrom. Hore položte druhý krajec chleba s opečenou stranou nadol. Počkajte, kým sa platňa znovu zahreje, potom vložte hrianku na gril, dobre pritlačte hornou platňou.

Opekajte približne 2 – 3 minúty, kým nedosiahnete želané opečenie chleba.

JAHŇACIE KOTLETY S BALZAMIKOVÝM OCTOM A ROZMARÍNOM

SUROVINY:

- jahňacie kotlety 6
- posekaný rozmarín 10 g
- posekaný cesnak 10 g
- balzamikový olej 100ml
- cukor 15 g
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti

PRÍPRAVA:

Všetky suroviny dobre premiešajte vo väčšej nádobe; zakryte a jahňacinu nechajte marinovať v chladničke aspoň 1-2 hodiny. Do spodnej časti vložte drážkovanú platňu a do hornej hladkú a otvorte spotrebič do polohy kontaktného grilu. Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 230° a spodnej platne na 230°. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, uložte kotlety na spodnú platňu. Pečte približne 11'-13' minút, v závislosti od toho, ako majú byť prepečené a od hrúbky kotlety (odporúčame obrátiť ich v polovici pečenia, pretože kosť nedovolí kontakt s platňou hore). Medzitým v malom kastróliku zahrejte marinádu a zahustite ju, grilované jahňacie kotlety podávajte poliate zahustenou omáčkou.

KURACIE ŠPÍZY SO SMOTANOU OCHUTENOU MEDOM A LIMETKOU

SUROVINY:

- kuracie prsia 500 g

SUROVINY NA MARINOVANIE:

- štiplavé papričky 1 lyžička
- koriander 1 lyžička
- olivový olej 10 ml
- cibulky 2
- cesnak 3 strúčiky
- strúhaný zázvor 1 lyžica
- cukor 1 lyžica
- šťava z limetky 1 lyžica
- hrubo mletá soľ 1 lyžica
- čierne korenie podľa chuti

SUROVINY NA MEDOVÝ KRÉM S LIMETKOU:

- smotana 5 ml
- strúhaná kôra z limetky 1/2 lyžičky
- šťava z limetky 1 lyžica
- olivový olej 1 lyžice
- med 1 lyžica

- soľ podľa chuti

PRÍPRAVA:

Prípravte marinádu: všetky suroviny vložte do mixéra a mixujte, kým nezískate homogénnu zmes. Do hlbokého taniera vložte kuracie mäso pokrúžené na kocky s veľkosťou strany 2 cm, prilejte marinádu, dávajte pozor, aby ste poliali všetky kúsky kurčiat rovnomerne. Zakryte potravinárskou fóliou a nechajte marinovať 1 – 2 hodiny.

Zmiešaním všetkých surovín v miske pripravte ochutenú smotanu, zakryte priesvitnou fóliou a uchovajte v chladničke. Kúsky kurčiat napichnite na špízy. Do spodnej časti vložte drážkovanú platňu a do hornej hladkú a otvorte spotrebič do polohy kontaktného grilu. Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 230° a spodnej platne do polohy 230°. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, uložte špízy na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte približne 11 – 13 min, 1 – 2 počas pečenia obráťte. Špízy podávajte teplé, poliate smotanou ochutenou limetkou a medom.

PROVENSÁLSKE KURACIE STEHNÁ

SUROVINY:

- kuracie stehná 3 (550 g)

SUROVINY NA MARINOVANIE:

- suché biele víno 25 ml
- olivový olej 4 lyžice
- kremzská horčica 3 lyžice
- biely vínový ocot 3 lyžice
- provensálske bylinky 2 lyžica
- posekaný cesnak 2 strúčiky
- hrubo mletá soľ 2 lyžička
- štiplavé kayenské papričky 1 lyžička

PRÍPRAVA:

Zmiešaním všetkých surovín v miske pripravte marinádu. Ostrým nožom na viacerých miestach narežte mäso stehien a mierne ich otvorte. Stehná vložte do misky s marinádou a obracajte ich, aby sa obalili marinádou. Nechajte marinovať 2 – 3 hodiny. Do spodnej časti vložte drážkovanú platňu a do hornej hladkú a otvorte spotrebič do polohy kontaktného grilu. Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 210° a spodnej platne do polohy 210°. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, uložte kuracie stehná na spodnú platňu, pritlačte hornou platňou a pečte približne 20 – 25 min, pričom ich 2 – 3 krát obráťte. Po upečení ich uložte na servírovaciu misu a podávajte.

GRILOVANÉ RÁČIKY

SUROVINY:

- ráčiky 16/20 kusov

SUROVINY NA MARINOVANIE:

- petržlen podľa chuti
- citróny 2
- soľ podľa chuti
- čierne korenie podľa chuti
- cesnak 2 strúčiky

PRÍPRAVA:

Pripravte marinádu jemným nastrúhaním cesnaku a petržlenu, prilejte citrónovú šťavu. Osolte a pridajte mleté čierne korenie.

Umyte ráčiky, dobre ich osušte a nechajte ich aspoň pol hodiny marinovať.

Do spodnej časti vložte drážkovanú platňu a do hornej hladkú a otvorte spotrebič do polohy kontaktného grilu.

Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 210° a spodnej platne do polohy 210°

Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali.

Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, uložte ráčiky, odkvapkané z marinády, na spodnú platňu, pritlačte hornou a pečte približne 4 – 6 minút.

Pri podávaní ozdobte tanier niekoľkými plátkami citrónu a zeleninovou oblohou.

LOSOS NA GRILE S JOGURTOVOU OMÁČKOU

SUROVINY:

- filé lososa 500 g
- olivový olej podľa chuti

SUROVINY NA OMÁČKU:

- grécky jogurt 250 g
- cesnak 1 strúčik
- soľ 1 štipka
- cukor 1 štipka
- pažítka 20 g
- petržlen 20 g
- biele korenie podľa chuti

PRÍPRAVA:

Pripravte omáčku: umyte a dobre osušte petržlen a pažítku, samostatne posekajte cesnak.

Do misky vlejte jogurt, pridajte bylinky, cesnak, soľ, cukor a čierne korenie a miešajte, kým nezískate jemný krém. Odložte do chladničky a nechajte v nej aspoň 30 minút.

Do spodnej časti vložte hladkú platňu a do hornej drážkovanú

a otvorte spotrebič do polohy OVEN GRILL (Rúra s grilom).

Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 230° a spodnej platne do polohy 230°

Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali.

Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, uložte filé, vopred potreté olejom, na spodnú platňu, zatvorte hornú platňu v režime RÚRY S GRILOM (v polohe čo najbližšie k jedlu, bez toho, aby sa ho platňa nedotýkala) a pečte približne 25 – 30 min (na optimalizáciu konečného výsledku otočte filé po uplynutí polovice času pečenia o 180°, aby bola platňa v zadnej časti bližšie k jedlu).

Po upečení uložte lososa na servírovaciu misu a podávajte s jogurtovou omáčkou.

GRILOVANÝ KALAMÁR

SUROVINY:

- veľký kalamár 400 g
- citrón 1
- petržlen 1 zväzok
- olivový olej podľa chuti
- oregano podľa chuti
- soľ podľa chuti
- mletá štiplavá paprika podľa chuti

PRÍPRAVA:

Vypitvajte kalamára, odrežte hlavu, vyberte vnútornú kosť a dobre opláchnite.

Do spodnej časti vložte drážkovanú platňu a do hornej hladkú a otvorte spotrebič do polohy kontaktného grilu.

Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 210° a spodnej platne do polohy 210°.

Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali.

Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, uložte kalamára, predtým potreté olejom, na spodnú platňu, pritlačte hornou a pečte približne 10 – 12 minút.

V miske pripravte zmes na ochutenie zmiešaním oleja s posekaným petržlenom, so štipkou oregana, soli a pálivej papriky.

Po upečení kalamára ho zložte z grilu a ochutte ho omáčkou.

Naložte jedno na tanier a servírujte.

BANÁNOVÉ LIEVANCE

SUROVINY:

- banán 1
- vajčka 2 (1 celé + 1 bielok)
- mlieko 150 ml
- hladká múka 00 100 g
- maslo 70 g
- soľ podľa chuti

- cukor 1 lyžica
- prášok do pečiva 16 g

PRÍPRAVA:

Ošúpte banán, pretlačte vidličkou na pyrė. V druhej miske vyšlahajte 1 celé vajčko s cukrom, za stáleho miešania pridajte mlieko. Potom pridajte 50 g roztopeného masla, pomaly pridávajúce preosiatu múku s práškom do pečiva a štipkou soli. Pridajte aj banánové pyrė, všetky suroviny dobre premiešajte a zmes vložte na 10 minút do chladničky.

Medzitým vyšlahajte bielok na tuhý sneh.

Zmes vyberte a jemnými pohybmi zhora nadol do nej zamiešajte sneh z bielka. Do spodnej časti vložte hladkú platňu a do hornej drážkovanú a otvorte spotrebič do polohy otvoreného grilu. Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 200° a spodnej platne na 200°. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, namažte platne mierne maslom, vlejte 1 – 2 lyžice cesta, rýchlo ho roztiahnite na celú plochu, aby ste dosiahli kruhovú placku. Nechajte piecť približne 2 minúty, až kým sa na celom povrchu lievanca nezačnú vytvárať bublinky, potom lievanec obráťte a nechajte piecť ešte približne 2 minúty. Lievanec sa dajú podávať rôznymi spôsobmi: s čokoládovým krémom, s javorovým sirupom, s čerstvými čučoriedkami, s čokoládovými vločkami, v medom, so šľahačkou alebo posypané práškovým cukrom.

GRILOVANÝ ANANÁS SO ZMRZLINOU

SUROVINY:

- ananás 1
- med podľa chuti
- trstinový cukor podľa chuti
- čerstvá mäta podľa chuti
- práškový cukor podľa chuti
- vanilková zmrzlina podľa chuti

PRÍPRAVA:

Vezmite ananás, odstráňte listy a ošúpte ho. Potom plod nakrájajte na plátky s hrúbkou približne 1 – 2 cm a každý plátok posypte z oboch strán trstinovým cukrom. Do spodnej časti vložte drážkovanú platňu a do hornej hladkú a otvorte spotrebič do polohy kontaktného grilu. Ovládač termostatu hornej platne nastavte na 200° a spodnej platne na 200°. Stlačte tlačidlo ŠTART/STOP, aby sa platne zahriali. Keď sa na displeji zobrazí nápis READY, potrite obe strany plátok ananásu medom a uložte ich na platňu. Gril zatvorte a pečte 5 – 6 min. Po upečení uložte plátky ananásu na servírovaciu misu, ozdobte lístkami čerstvej mäty, posypte práškovým cukrom a podávajte so zmrzlinou.

IBA AK MÁTE K DISPOZÍCII SÚPRAVU PLATNÍ NA OBLÁTKY

WAFFLE (OBLÁTKY) KLASICKÉ

DÁVKA NA: 8 oblátok

PRÍPRAVA: 10 min

DOBA PEČENIA: 10 min

SUROVINY:

- múka 2 šálky/ 460 g
- soľ 1 lyžička
- prášok do pečiva 4 lyžičky/ 10 g
- biely cukor 2 lyžice/ 30 g
- vajíčka 2
- vlažné mlieko 1 a 1/2 šálky / 345 ml
- roztopené maslo 75 g
- vanilkový extrakt 1 lyžička

PRÍPRAVA:

Vo väčšej miske zmiešajte múku, soľ, prášok do pečiva a cukor a odložte. V druhej miske vyšľahajte vajíčka, prilejte mlieko, pridajte maslo a vanilku. Vsypťe múku a ostatné suroviny do misky s mliekom a vajíčkami a premiešajte metličkou. Zahrejte platne. Keď sa na displeji zobrazí nápis ready, namažte platňu maslom alebo ju postriekajte sprejom na pečenie, potom vlejte do každej formičky odmerku cesta, podľa potreby si pomôžte lyžicou. Lopatkou rozťiahnite na celý povrch. Upečte oblátky, aby boli zlatisté a chrumkavé (5 min). Pokračujte, kým neminieste všetko cesto. Podávajte ihneď po príprave.

BELGICKÉ OBLÁTKY

DÁVKA NA: 10 – 12 oblátok

PRÍPRAVA: 15 min

DOBA PEČENIA: 15 min

SUROVINY:

- múka na koláč 2 šálky/ 460 g
- soľ 1/2 lyžičky
- prášok do pečiva 2 lyžičky/ 5 g
- biely cukor 2 lyžice/ 30 g
- vajíčka 4
- vlažné mlieko 2 šálky / 460 ml
- roztopené maslo 70 g
- vanilkový extrakt 1/2 lyžičky

PRÍPRAVA:

Vo väčšej miske zmiešajte múku, soľ a prášok do pečiva a odložte. V druhej miske vyšľahajte na penu žĺtky s cukrom. Pridajte vanilkový extrakt, roztopené maslo, mlieko k vajíčkam a premiešajte metličkou. Spojte obsah oboch misiek a premiešajte metličkou. Nemiešajte príliš. V tretej

miske vyšľahajte bielu elektrickým mixérom na tuhý sneh, miešajte 1 – 2 minúty. Gumenou stierkou zamiešajte sneh opatrne do zmesi na oblátky. Nemiešajte príliš. Zahrejte platne. Keď sa na displeji zobrazí nápis ready, namažte platňu maslom alebo ju postriekajte sprejom na pečenie, potom vlejte do každej formičky odmerku cesta, podľa potreby si pomôžte lyžicou. Lopatkou rozťiahnite na celý povrch. Upečte oblátky, aby boli zlatisté a chrumkavé (5 min). Pokračujte, kým neminieste všetko cesto. Podávajte ihneď po príprave.

ČOKOLÁDOVÉ A ŠKORICOVÉ OBLÁTKY

DÁVKA NA: 8 – 10 oblátok

PRÍPRAVA: 10 min

DOBA PEČENIA: 15 min

SUROVINY:

- múka 2 šálky/ 460 g
- soľ 1 lyžička
- prášok do pečiva 1 lyžička/ 3 g
- cukor 170 g
- vajíčka 2
- vlažné mlieko 1 a 1/2 šálky / 345 ml
- maslo 80 g
- vanilkový extrakt 1 lyžička
- horká čokoláda 140 g
- kakao 60 g
- škoricca 6 g

PRÍPRAVA:

Čokoládu a maslo vložte do misky vhodnej do mikrovlnnej rúry a rúru zapnite na maximálny výkon na 30 sekúnd. Miešajte až do úplného rozpustenia čokolády a masla, kým nedosiahnete hladkú zmes. Nechajte mierne vychladnúť. Vo väčšej miske vymiešajte metličkou vajíčka, mlieko a vanilku a opatrne zamiešajte zmes masla s čokoládou. Preosejте múku, cukor, kakaový prášok, škoricu, prášok do pečiva a soľ do väčšej misky. Zmes múky s ostatnými surovinami primiešajte k vajíčkam, všetko dobre premiešajte metličkou, kým nedosiahnete kypnú hladkú zmes. Zahrejte platne. Keď sa na displeji zobrazí nápis ready, namažte platňu maslom alebo ju postriekajte sprejom na pečenie, potom vlejte do každej formičky odmerku cesta, podľa potreby si pomôžte lyžicou. Lopatkou rozťiahnite na celý povrch. Upečte oblátky, aby boli zlatisté a chrumkavé (5 min). Pokračujte, kým neminieste všetko cesto. Podávajte ihneď po príprave.

Fontos tudnivalók

Biztonsági tudnivalók



Veszély!

Ha nem tartja be ezeket a figyelmeztetéseket, életveszélyes áramütést okozhat.

- Mielőtt a készüléket bedugja a konnektorba, ellenőrizze az alábbiakat:
 - A készülék tábláján lévő hálózati feszültség megfelel az elektromos rendszernek;
 - Az elektromos aljzat 16 A, és el van látva földelő vezetékkel.
 - Ha a készüléket professzionális célra használja, nem megfelelő módon vagy a használati utasításoknak nem megfelelően, felmenti a gyártót mindenféle felelősség alól.
- Győződjön meg arról, hogy a tápkábel nem érintkezik a készülék azon részeivel, amelyek a használat során felmelegednek. Ha tápkábel megsérült, a gyártónak vagy ügyfélszolgálatának ki kell cserélnie, hogy mindenféle veszély megelőzhető legyen.
- Mielőtt visszahelyezi a készüléket vagy eltávolítja a sütő lapokat, illetve bármely tisztítási és karbantartási műveletet megelőzően kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt az elektromos aljzataból. Győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen kihűlt-e.
- Ne használja a készüléket kültéren.
- Ne mártsa vízbe a készüléket.
- A készüléket nem szabad távvezérlő rendszerrel vagy külső időzítővel üzemeltetni.
- Csak a hatályos biztonsági előírásoknak megfelelő hosszabbítót használjon. Ellenőrizze, hogy jó állapotban vannak-e és metszetük megfelelő-e.
- A dugaszt soha ne a kábelt húzva vegye ki a konnektorból.



Figyelem!

Ha nem tartja be ezeket a figyelmeztetéseket, személyi sérüléseket okozhat, vagy károsodhat a készülék.

- Ez a készülék ételek sütésére alkalmas. Ezért nem szabad más célra használni, módosítani vagy bármilyen módon változtatni rajta.

- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem rendeltetésszerű használatnak minősül: fogadó létesítmények, motelek, kiadó szobák, hotelek, falusi turizmus, irodák és egyéb munkaterületek, boltok személyzeti konyháira kijelölt helyek.
- A készüléket 8 éves kor feletti gyermekek, valamint csökkent szellemi-fizikai-érzékszervi képességű vagy kevés tapasztalattal és nem elegendő ismerettel rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha valaki ügyel rájuk, és megtanítja őket a készülék biztonságos használatára, és tisztában vannak a készülék használatával járó veszélyekkel. A gyerekek ne használják játékszerként a készüléket.

- A felhasználó által végzett karbantartást és tisztítást nem végezhetik gyerekek, ha fiatalabbak 8 évesnél és nincsenek felügyelet alatt. Tartsa távol a készüléket és a kábelt 8 évesnél fiatalabb gyerekektől.
- Tartsa távol a gyermekektől a készüléket, és ne hagyja üzemelni felügyelet nélkül.
- Soha ne használja a készüléket sütő lapok nélkül.
- Csak akkor helyezze vissza a készüléket, amikor már teljesen kihűlt.
- Ne mozgassa a készüléket használat közben.



Égési sérülések veszélye!

Ha nem tartja be, enyhébb és súlyosabb égési sérüléseket okozhat.

- A készülék működése közben a külső felületek felforrósodhatnak. Használja mindig a fogantyút (2) vagy a sütőkesztyűket, ha szükséges.
- A sütőlapokat akkor vegye ki vagy cserélje ki, amikor a készülék teljesen kihűlt.



Megjegyzés:

Ez a jelzés fontos tanácsokat vagy információkat nyújt a

felhasználó részére.

- A tűzveszély elkerülése érdekében ne süssön polietilén zacskóban, alufóliában vagy műanyag fóliában lévő élelmiszereket.



Ez a termék megfelel az élelmiszeripari termékekkel érintkező tárgyra és anyagokra vonatkozó 1935/2004 sz. (EK) szabályozásnak.

A készülék ártalmatlanítása



A leselejtezett készüléket nem szabad háztartási hulladékként ártalmatlanítani, hanem egy kijelölt szelektív gyűjtőhelyen kell leadni.

LEÍRÁS

1. **Alap és fedél:** önszabályozó fedéllel ellátott rozsdamentes acél stabil szerkezet.
2. **Markolat:** masszív öntött fémgolyóú a fedélnek az ételek vastagsága alapján történő beállításához.
3. **A lapot kioldó nyomógombok:** nyomja meg, hogy kioldja, és eltávolítsa a lapot.
4. **A grillsütő lapjait kioldó/rögztítő készülék**
5. **A pántot kioldó kar:** lehetővé teszi a készülék teljes kinyitását, hogy sík pozícióban tudjon sütni
6. **A magasságot szabályozó gomb:** ha a felső fedelet/lapot a kívánt magasságban akarja rögzíteni, az olyan ételek sütéséhez, amelyeket nem kell leszorítani.
7. **Bekapcsoló fény.**
8. **Start/stop gomb**
9. **Tasto Time ▼:** a sütési idő beállításához (csökkentéséhez).
10. **Tasto Time ▲:** a sütési idő beállításához (megnöveléséhez).
11. **Az alsó lap (kéreg sütéshez) „sear” nyomógomb**
12. **Az alsó lap termosztátjának gombja:** a hőmérséklet 60°C-ról 230°C-ra való szabályozásához vagy az alsó lap kikapcsolásához.
13. **A felső lap „sear” gombja.**
14. **A felső lap termosztátjának gombja:** a hőmérséklet beállításához 60 °C-ról 230 °C-ra vagy a felső lap kikapcsolásához.
15. **Eltávolítható lapok:** nem tapad, mosogatógépben mosható, könnyen tisztítható. A LAPOK TÍPUSA ÉS SZÁMA MODELTŐL FÜGGŐEN VÁLTOZIK.
- 15a. **Grillsütő lapok:** tökéletes megoldás bifsztek, húspogácsa, csirke és zöldség grillezésére.
- 15b. **Sima lapok:** palacsinta, tojás, pancetta/bacon és rákfélék elkészítéséhez.
16. **Zsírfgó tálcá:** integrálva van a készülékbe, kivehető,

hogy könnyebb legyen tisztítani.

17. **Eszköz a tisztításhoz:** segít megtisztítani a lapokat a használatot követően.

ELSŐ HASZNÁLAT

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és reklámfeliratot tartalmazó címkét a lapról.

Mielőtt kidobná a csomagolóanyagot, győződjön meg arról, hogy kivette az új készülék összes részét. Javasoljuk, hogy őrizze meg a dobozt és a csomagolóanyagot későbbi használatra.



Megjegyzés: A használatot megelőzően tisztítsa meg az alapot, a fedelet és a kapcsolókat egy nedves ronggyal, hogy eltávolítsa a szállítás során lerakódott port.

Alaposan tisztítsa meg a sütő lapokat, a zsírgyűjtő tálcát és a tisztításhoz használt eszközt. A lapok, a zsírgyűjtő tálca és a spatula mosogatógépben is mosható.



Megjegyzés: A készülék az első használatkor enyhe szagot és egy kis füstöt bocsát ki.

Ez megszokott és megfigyelhető az összes tapadásgátló felületű készüléknél.

A készülék el van látva egy a tisztításhoz használható eszközzel, ezzel lehet megtisztítani a lapokat a használatot követően, mikor a készülék már teljesen kihűlt (legalább 30 percre van szükség). Ez az eszköz használható néhány másodpercre a sütés során az étel- és zsírmaredek eltávolításához.

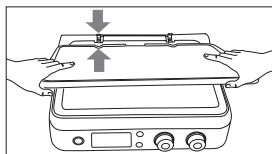
Ha a még meleg lapokon hosszú ideig használja a szerszámot, azt kockáztatja, hogy megolvad a műanyag, amiből készült.



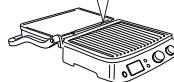
Megjegyzés: a kivehető lapok (grill és sima) teljesen cserélhetőek.

A sütőlapok beillesztése

- Állítsa a készüléket sík felületre (1. ábra). Alkalmanként egy lapot helyezzen be.

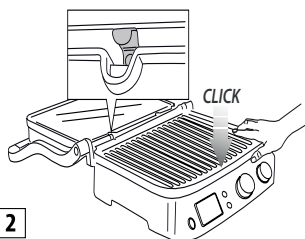


1



- Minden lap beilleszethető a felső vagy az alsó foglalatba

is (2. ábra 2).



A lapok eltávolításához

Állítsa a készüléket sík felületre.

Keresse meg a jobb oldalon a lapokat kioldó (3) nyomógombokat. Ha határozottan megnyomja a gombot, a lap ki fog lépni tartójából. Fogja meg két kézzel a lapot, húzza végig a fém tartók mentén, és vegye ki az alapzatból. Nyomja meg a másik kioldó nyomógombot is, hogy kivége a második lapot, ugyanezeket a műveleteket elvégezve.

 **Égési sérülések veszélye!** Vegye ki vagy cserélje ki a sütő lapokat, amikor a készülék lehűlt.

Állítsa be a zsírfogó tálcát

A sütés során a zsírgyűjtő tálcát a készülék hátoldalán lévő foglalatba kell beilleszteni. Az ételből kijövő zsírt a lapon lévő nyílason keresztül kell leereszteni és a tálcában kell összegyűjteni.

 **Megjegyzés:** A sütés során gyakorta ellenőrizze a zsírgyűjtő tálcát.

A sütés után megfelelően vezesse el az összegyűlt zsírt. A zsírgyűjtő tálca mosható mosogatógépben.

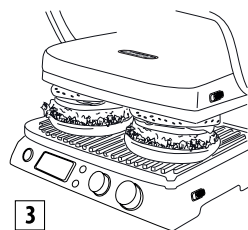
 **Figyelem!** A sütés alatt mindig nagyon figyeljen oda. A készülék kinyitásához fogja meg a fogantyút, ami hideg marad. Ellenkező esetben az alumínium öntvények nagyon felmelegednek, ne érintse meg a sütés során vagy közvetlenül utána. Mielőtt bármilyen műveletet végezne a készüléken, hagyja kihűlni (legalább 30 percen át). Kizárólag berakott zsírfogó tálcával süssön. Csak akkor ürítse ki a zsírgyűjtő tálcát, amikor a készülék teljesen kihűlt. Figyeljen oda, amikor kihúzza a tálcát, nehogy kiöntse a folyadékokat.

A KÉSZÜLÉK SÜTÉSI POZÍCIÓI

Kontakt grillsütő (zárt helyzet)

- A felső lap az alsó lapra támaszkodik. Ez a kezdő sütési helyzet, amikor a készüléket kontakt grillsütőként használja. A felső lap automatikusan igazodik az alsó lapra helyezett étel vastagságához. Így az étel egyenletesen sül át mindkét oldalon. A kontakt grillsütő ideális megoldás húspogácsa, csontozott hús és vékony szeletek, zöldségek és szendvicsek sütéséhez.

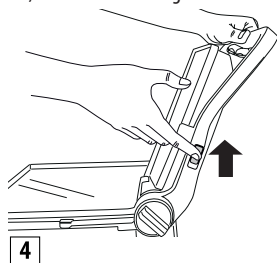
A „kontakt grill” funkció tökéletes megoldás ételek egészséges, rövid idő alatt történő elkészítéséhez. A kontakt grillsütőt használva az étel hamar megsül, pontosan azért, mert a lapokkal érintkezve mindkét oldalát egyidejűleg megsütik (3. ábra).



A lap bordázata és a készülék hátsó oldalán lévő nyílás lehetővé teszi a zsír összegyűjtését és leeresztését az erre szolgáló tartályba. A készülék el van látva egy különleges fogantyúval és egy pánttal, amellyel be lehet állítani a felső lapot az ételek vastagsága alapján. Ha egyszerre több ételt kíván elkészíteni a kontakt grillsütővel, tanácsos hogy a különböző élelmiszereknek ugyanolyan vastagsága legyen, hogy a fedél egyenletesen tudjon záródni (felső lap).

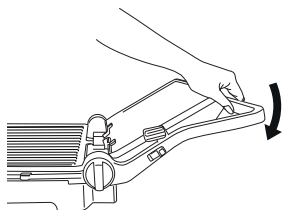
Nyitott pozíció (teljesen nyitott)

- A felső lap az alsó lappal azonos szintre van beállítva. Az alsó és a felső lap ugyanazon a síkon van, tágas sütő felületet alkotnak. Ebben a helyzetben a készülék használható barbecue üzemmódban grillező lappal vagy sima lappal. Ha ebben a helyzetben kívánja beállítani a készüléket, mindenképp meg kell keresni a jobb oldalt



lévő pántkioldó kart. Fogja meg a fogantyút bal kezével, jobb kezével pedig mozgassa felfelé a kioldókart (4. ábra).

Tolja hátrafelé a fogantyút, amíg teljesen meg nem dönti a felső lapot sík helyzetbe (5. ábra).



5

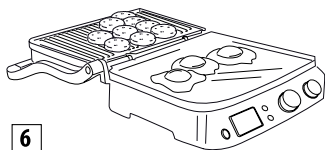
Ha egy kicsit megemeli a fogantyút mielőtt meghúzná a kioldó kart, enyhít a pántra nehezedő nyomáson, és a kinyitási művelet könnyebb lesz.

A készülék használható grill/barbecue-ként húspogácsa, kétszersült, csirke és hal készítésére. A grill/barbecue üzemmód a készülék leg sokoldalúbb használati módja. A lapok nyitott helyzetben vannak, és így dupla sütőfelület áll rendelkezésre.

Különböző ételek készíthetők a külön lapokon, anélkül hogy az ízek keverednének, vagy pedig nagyobb mennyiség süthető ugyanabból az ételből.

A grill/barbecue pozícióban különböző vastagságú hússzeletek készíthetők, mindegyik abban a sütési fokozatban, amelyet kívánnak. Ebben a pozícióban el kell forgatni az ételeket a sütés során.

A készülék használható sima lapokkal is palacsinta, sajt, tojás és bacon elkészítéséhez reggelire (6. ábra).



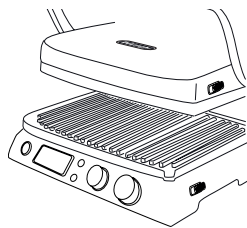
6

A tágas sütőterület lehetővé teszi, hogy egyidejűleg különböző élelmiszereket készítsen vagy pedig ugyanabból az ételből nagyobb mennyiséget.

Grill sütő

Ebben az állásban (7. ábra) tökéletesen lehet grillezni érintkezés nélkül a vastag ételeket, amelyeket lassan és egyenletesen kell megsütni.

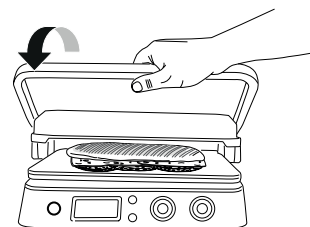
Ideális megoldás nagy víztartalmú zöldségek elkészítéséhez, mivel a víz könnyen elpárologhat.



7

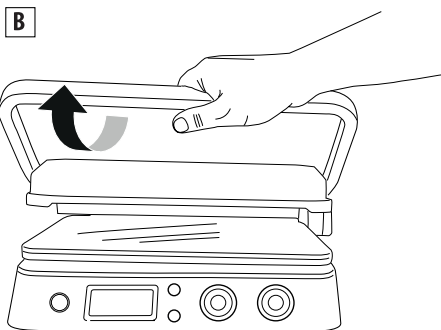
Használhatja ezt a sütő pozíciót lágy szendvicsek és olyan ételek elkészítésére is, amelyeket nem kell leszorítani

- Helyezze el az élelmiszereket az alsó lapon.
- A fogantyúval engedje le a felső lapot az étel közelébe (A ábra).



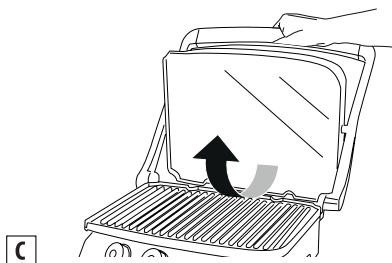
A

- Forgassa el a magasságszabályozó gombot (6) **OVEN-RE GRILL** (B ábra).

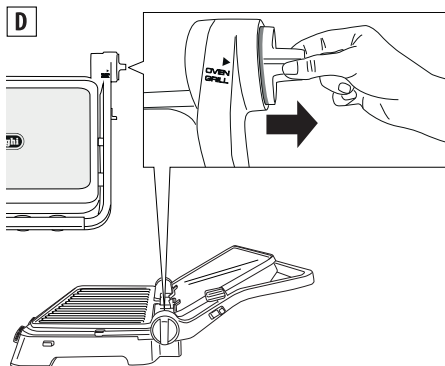


B

- A felső lap rögzül helyzetben. 4 különböző magasságbeállítás van.
- Ha felemeli a felső lapot, azonnal automatikusan kioldódik a szabályozórendszer (C ábra).



- Ha beállította a magasságot, finomíthat a beállításon kifelé húzva a gombot, egy új helyzetet kiválasztva (D ábra).



HASZNÁLAT

Üzemelés

Ha megfelelően előkészítette a készüléket, és amikor készen áll a sütésre, válasszon ki egy 60 °C-tól 230 °C-ig terjedő hőmérsékletet a két lap mindegyikéhez (felső és alsó) a 12-es és 14-es gombokat használva).

Nyomja meg a start/stop gombot. Felgyullad az ON jelzőlámpa.

A kiválasztott hőmérséklettel függően néhány percre szükség lehet, hogy a készülék felmelegedjen. Amikor a termosztát eléri a kívánt hőmérsékletet, a készülék hangjelzést bocsát ki, hogy jelezze, készen áll a használatra. A kijelzőn ez látható: "READY".

A sütés során bármely pillanatban megváltoztatható hőmérséklet az elkészítés alatt álló étel típusától függően.

Időzítő funkció

Amikor a kijelzőn a "READY" felirat látható, válassza ki a sütési helyzetet (lásd "a készülék sütési helyzetei" c. részt), majd helyezze el az ételt a lapokon. Az időzítő gombjait (9 és 10) megnyomva kiválasztható a sütési idő; ebben az esetben

a sütési idő végén a készülék automatikusan kikapcsol (a kijelzőn "END" felirat lesz látható).

Ha megnyomja start/stop gombot (8) a készülék újból bekapcsol. Amikor az étel megsült, ha nem választott ki egy sütési időt, a készülék kikapcsolásához nyomja meg a start/stop gombot (12 és 14) vagy fordítsa el a gombot az OFF állásba.

i Megjegyzés: • Ha nem állít be időt az időzítőn, a készülék 90 perc után kikapcsol.

„Sear” funkció (külső réteg)

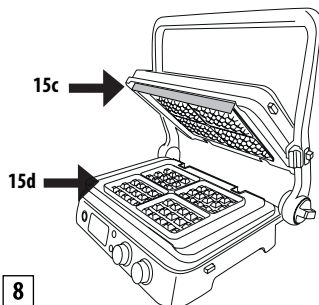
Ez a funkció felmelegíti a felső és/vagy alsó lapot magasabb hőfokra néhány percre. Kiváló megoldás arra, hogy a sütés elején gyorsan kérget süssön az ételekre (ideális nagyon vastag húsokhoz). Miután megnyomta a start/stop nyomógombot, a lapok előmelegítéséhez nyomja meg a "sear" nyomógombot (11 és 13). Az előmelegítés során a "SEAR" felirat villog a kijelzőn. Amikor a termosztát eléri a kívánt hőmérsékletet, készülék hangjelzést bocsát ki és a "SEAR" felirat megjelenik állandóan a kijelzőn.

Azonnal helyezze rá az élelmiszert a lapokra. Néhány percen belül befejeződik a ciklus és a "SEAR" felirat eltűnik a kijelzőről.

i Megjegyzés: ezt a funkciót 30 percenként csak egyszer lehet használni. Mikor véget ér a ciklus, ha megnyomja a gombot azelőtt, hogy eltelt volna 30 perc a "SEAR" felirat villogni fog a kijelzőn, ezt követően pedig kikapcsol. A készülék nem fogadja el az utasítást.

Gofri üzemmód (csak ha rendelkezik a gofri lapok készletével)

- Rakja be a lapokat a gofrihoz (15c/15d), ahogy az 1. ábrán látható. Megjegyzendő, hogy ebben az esetben a lapok nem cserélhetőek és az egyes lapokat úgy kell elhelyezni, ahogy a 8. ábrán látható.



- Ha berakta a készülékbe az alsó lapot, megjelenik a kijelzőn **000**. Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombokat a gofri beállításra  és nyomja meg a START/STOP nyomógombot.
- A készülék megkezdzi az előmelegítési szakaszt. Amikor a termosztát eléri a szükséges hőmérsékletet, a készülék hangjelzést ad ki, hogy jelezze készen van. A kijelzőn a "READY" felirat látható.
- Olvasztott vajjal enyhén kenje meg a lapokat.
- **Öntson a kis mérőedénnyel a lap mindkét formájába.**
- Oszlassa el egyenletesen a tésztát, és zárja be a készüléket..
- Süsse a recepteken megadott időn át. Ha beállítja az időzítőt, három hangjelzést ad a sütési ciklus végén. Az időzítő eltűnik a kijelzőről és megjelenik az "END" felirat (vége). A készülék automatikusan kikapcsol. Ha nem állítja be az időzítőt, az utolsó gofri elkészítést követően nyomja meg a "START/STOP" gombot a készülék kikapcsolásához.
- Ha több gofrit kíván készíteni rakjon tésztát az alsó lapra, és ismételje meg a fenti műveleteket.



Figyelem! Ne használjon fémeszközöket, amikor a gofrit kiveszi a lapról, mert megsérülhet a tapadásgátló bevonat.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A felhasználó által végzett karbantartás

- Ne használjon fémeszközöket, amelyek megkarcolhatják a tapadásgátló bevonattal ellátott lapokat. Használjon hőellenálló műanyag- vagy faeszközöket.
- Ne hagyja a műanyag-eszközöket a meleg lapokon, beleértve a mellékelt szerszámot is.
- Két egymást követő sütés között az ételmaradékokat a zsírléeresztő nyíláson keresztül távolítsa el, és gyűjtse össze őket a lenti tálcán, majd tisztítsa meg egy papírdarabbal és folytassa a következő étel elkészítésével.
- Mielőtt bármilyen tisztítási műveletbe kezdene, hagyja lehűlni a készüléket legalább 30 percre.

Tisztítás és gondozás



Megjegyzés: Mielőtt a készüléket tisztítaná, győződjön meg róla, hogy teljesen kihűlt.

A sütés végén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt

a csatlakozó aljzatból. Hagyja kihűlni a készüléket legalább 30 percen át. Használja a készülékhez mellékelt szerszámot az esetleges ételmaradékok eltávolításához a lapokról. A szerszám mosható kézzel vagy mosogatógépben. Üritse ki a zsírfogó tálcát. A zsírgyűjtő tálca mosható kézzel vagy mosogatógépben.

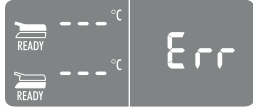
Nyomja meg a kioldó gombokat(3), hogy eltávolítsa a lapokat a készülékről. Mielőtt hozzáér a lapokhoz, győződjön meg arról, hogy teljesen kihűltek. A sütőlapok moshatók mosogatógéppel. Ha gyakran mossa őket, a bevonat előnyös tulajdonságai ugyanakkor károsodhatnak. Javasoljuk, hogy puha szivaccsal vagy enyhe tisztítószerez vizes ronggyal tisztítsa a lapok külsejét.

Ne használjon fémeszközöket a lapok tisztításához.

MŰSZAKI ADATOK

Hálózati feszültség:	220/240 V~50/60Hz
Felvett teljesítmény:	2000W

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Látható hibaüzenet	LEÍRÁS	PROBLÉMA	MEGOLDÁS
	A lapok egyike nem melegszik fel:	Az elektronikus vezérlés azt észlelte, hogy a sütő lapok egyike nem éri el a beállított hőmérsékletet. A lap nincs jól beillesztve a készülékbe. Megsérülhetett a lapban lévő ellenállás. Megsérülhetett az ellenállás csatlakozása. Megsérülhetett az elektronikus vezérlés.	Húzza ki a dugaszt a konnektorból. Ellenőrizze, hogy a lap jól be van-e illesztve foglalatába. Ha a javasolt megoldás nem oldja meg a problémát, valószínűleg hibás a készülék. A hibatípust közölve forduljon egy De'Longhi szakszervizhez.
	Az elektromos ellenállás túl sok ideig áll áram alatt.	Az elektronikus vezérlés azt észlelte, hogy az elektromos ellenállás túl hosszú ideig van bekapcsolva.	Húzza ki a dugaszt a konnektorból. Ne süssön fagyasztott vagy túl nagy méretű ételeket a lapokon, amelyekhez túl hosszú melegítési időre lenne szükség. Az elektronikus vezérlés 5 másodpercre megjeleníti a hibaüzenetet, majd kikapcsolja a készüléket. Hagyja kihűlni a készüléket, mielőtt újra használná.
	A hőmérséklet-érzékelő hibás üzemelése.	Az elektronikus vezérlés a hőmérsékletszonda meghibásodását érzékelt.	Húzza ki a dugaszt a konnektorból. Ki kell cserélni a hőmérséklet-érzékelőt. A hibatípust közölve forduljon egy De'Longhi szakszervizhez.
	A hőmérséklet-érzékelő hibás üzemelése.	Az elektronikus vezérlés a hőmérsékletszonda meghibásodását érzékelt.	Jegyezze fel a hibaszámot. Húzza ki a dugaszt a konnektorból. Ki kell cserélni a hőmérséklet-érzékelőt. A hibatípust közölve forduljon egy De'Longhi szakszervizhez.

		A készülék nem kapcsol be.	Ellenőrizze, hogy a dugasz megfelelően be van-e dugva a konnektorba. Helyezze be a dugaszt egy másik konnektorba. Ellenőrizze a mágnes-vagy (élettvédelmi) differenciálkapcsolót, vagy vonalban lévő olvadó biztosítékot. Ha a javasolt megoldás nem oldja meg a problémát, valószínűleg hiba a készülék. Forduljon egy De'Longhi szakszervizhez.
		Ha megnyomja a START/STOP gombot, a készülék nem kapcsol be.	A hőmérséklet-kiválasztó gombokat nullára állították. A felső vagy alsó kijelző OFF-ot mutat (kikapcsolva). Forgassa el a hőmérséklet-kiválasztó gombot a kívánt állásba, és nyomja meg a START/STOP gombot.
		Ha megnyomja a SEAR gombokat, a SEAR felirat villog a kijelzőn, majd kikapcsol.	A SEAR funkció 30 percenként egyszer érhető el. Ha még egyszer megpróbálja használni ezt a funkciót mielőtt eltelt volna 30 perc, az elektronikus vezérlés visszautasítja a műveletet. Várjon 30 percet, mielőtt újra használná a „SEAR” funkciót.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

MARHAHÚS	VASTAGSÁG (cm)	DA- RAB- SZÁM	SÜTÉSFOK	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	SEAR	MIN.	TIPS
					Alsó	Felső				
Steak	0,5 - 1	2	Jól	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230	✓	2 - 3	jól olajozza be az ételt
Steak	0,5 - 1	4	Jól megsült	NYITOTT POZÍCIÓ	bordás	sima	230		5 - 6	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sü- tés felénél
Bélszín	3-4	4	Véres	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230	✓	4 - 5	jól olajozza be az ételt
Bélszín	3-4	4	Közepes	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230	✓	7 - 8	jól olajozza be az ételt
Bélszín	3-4	4	Jól megsült	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230	✓	10 - 11	jól olajozza be az ételt
Tarja	2-3	2	Közepes	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230		4 - 5	jól olajoz- za be az ételt
Tarja	2-3	2	Jól megsült	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230		7 - 8	jól olajoz- za be az ételt
Tarja	2-3	4	Közepes	NYITOTT POZÍCIÓ	bordás	sima	230		10 - 12	jól olajoz- za be az ételt, és fordítsa meg a sütés fe- lénél
Tarja	2-3	4	Jól megsült	NYITOTT POZÍCIÓ	bordás	sima	230		14 - 16	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sü- tés felénél
Húspogácsa	2-3	6	Jól megsült	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230	✓	8 - 10	jól olajoz- za be az ételt
Rablóhús		6	Jól megsült	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230		13 - 15	jól olajoz- za be az ételt, és fordítsa meg a sütés fe- lénél

BIRKAHÚS	VASTAGSÁG (cm)	DARAB- SZÁM	SÜTÉSFOK	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	MIN.	TIPS
					Alsó	Felső			
Kotlett	1.5-3	6	Közepes	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230	10 - 12	jól olajozza be az ételt, a sütés felénél fordítsa meg a szeleteket
Kotlett	1.5-3	6	Jól megsült	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230	12 - 14	

SERTÉSHÚS	VASTAGSÁG (cm)	DARAB- SZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				Alsó	Felső				
Steak	1-2	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230	√	7 - 9	jól olajozza be az ételt
Steak	1-2	8	NYITOTT POZÍCIÓ	bordás	sima	230		14 - 16	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Tarja	<2,5	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230		9 - 11	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Tarja	<2,5	8	NYITOTT POZÍCIÓ	bordás	sima	230		11 - 13	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Oldalas		6-8	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	200		20 - 25	fordítsa át 2-3-szor
bacon		4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230		1 - 2	
Kolbász		8	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	200		16 - 18	szúrja át a kolbászt egy villával
Rablóhús		6	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230		14 - 16	olajozza be jól az ételt, fordítsa meg 1-2 alkalommal
Grillkolbász		6	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230		8 - 10	

PULYKA- ÉS CSIRKEHÚS	VASTAGSÁG (cm)	DARAB - SZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	SEAR	MIN.	TIPS
				Alsó	Felső				
Mell	<1	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230	✓	3 - 4	olajozza be az ételt
Comb		3	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	200		20 - 25	1-2 alkalommal fordítsa meg a sütés során
Szárnny		6	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	200		14 - 16	1-2 alkalommal fordítsa meg a sütés során
Húspogácsa	1.5-2	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230	✓	6-8	
Húspogácsa	1.5-2	8	NYITOTT POZÍCIÓ	bordás	sima	230	✓	14 - 16	fordítsa meg a sütés felénél
Rablóhús		6	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230		11 - 13	1-2 alkalommal fordítsa meg a sütés során
Grillkolbász		6	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230		6 - 8	
Fűszeres csirke		1	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	200		40 - 45	1-2 alkalommal fordítsa meg a sütés során

KENYEREK	DARABSZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	MIN.	TIPS
			Alsó	Felső			
Toast / szendvics	2	SÜTŐGRILL	sima	bordás	230	3 - 5	úgy állítsa be a felső lapot, hogy hozzáérjen a kenyérhez, anélkül hogy összenyomná
Szendvics	2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230	2 - 3	
Kenyészereletek	4	NYITOTT POZÍCIÓ	sima	bordás	230	4 - 5	fordítsa meg a sütés felénél

ZÖLDSÉG	DARAB - SZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	MIN.	TIPS
			Alsó	Felső			
Darabolt padlizsán	1	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230	4 - 6	jól olajozza be az ételt
Darabolt cukkini	2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230	6 - 8	jól olajozza be az ételt
Negyedelt paprika	2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	230	8 - 10	jól olajozza be az ételt
Paradicsomszeletek	1	NYITOTT POZÍCIÓ	sima	bordás	230	5 - 7	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Hagymaszeletek	2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	sima	bordás	230	5 - 7	jól olajozza be az ételt; egy spatulával gyakran keverje meg

HAL	MENNYISÉG	DARAB - SZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	MIN.	TIPS
				Alsó	Felső			
Egész	250gr	1	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	200	8 - 10	olajozza be az ételt
Bélszín	500gr	1	SÜTŐGRILL	sima	bordás	230	25 - 30	olajozza be az ételt, a felső lapot úgy állítsa be, hogy éppen súrolja az ételt, de ne érjen hozzá
Szelet	450gr	4	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	200	8 - 10	olajozza be az ételt
Rablóhús	500gr	6	NYITOTT POZÍCIÓ	bordás	sima	230	10 - 12	olajozza be jól az ételt, fordítsa meg 2-3 alkalommal
Tintahal	400gr	1-2	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	200	10 - 12	olajozza be az ételt
Garnélarakok	400gr	10-12	KONTAKT GRILLSÜTŐ	bordás	sima	200	4 - 6	olajozza be az ételt

DESSZERT	DARAB - SZÁM	ÜZEMMÓD	LAPOK		°C	MIN.	TIPS
			Alsó	Felső			
Palacsinta	4	OPEN GRILL	sima	bordás	200	4 - 5	kenje meg a lapokat, fordítsa meg a sütés felénél
gofri	4	CONTACT GRILL	GOFRI			4 - 5	vajazza meg a lapokat
Ananász szeletek	4	CONTACT GRILL	bordás	sima	200	5 - 6	vajazza meg a lapokat

RECEPTEK

RÁNTOTTABACON/PANCETTA ÉS PIRÍTÓS

HOZZÁVALÓK:

- 2 tojás
- 2 szelet bacon
- 1 kanál tej
- só és bors ízlés szerint
- 2 szelet toast kenyér

ELKÉSZÍTÉS:

Üsse össze a tojást a tejjel és sóval, amíg egy könnyű és habos keveréket nem kap. Illessze be a sima lapot az alsó részbe, a bordázott lapot a felső részbe, és állítsa a grillt OPEN GRILL üzemmódba. Állítsa az alsó termosztát gombját 230°-ra, a felsőt 230°-ra. Nyomja meg a START / STOP nyomógombot a grill előmelegítéséhez. Amikor a kijelzőn megjelenik a READY felirat, öntse a tojáskeveréket a lap egyik sarkába, és süsse 2-3 percen keresztül. Figyeljen oda, hogy jól megkeverje egy faspatulával, hogy egyenletesen süsse meg. Időközben ugyanazon a lapon süsse a bacon szeleteket is három-négy percen keresztül, körülbelül felidőben fordítsa meg őket. Eközben a másik lapon pirítsa a kenyeret 3-4 percen keresztül körülbelül felidőben megfordítva őket. Állítsa össze a tálát és szolgálja fel.

PADLIZÁNHABOS PIRÍTOTT KENYÉR

HOZZÁVALÓK:

- 1 padlizsán
- 100gr túró
- fokhagymapor ízlés szerint
- petrezselyem ízlés szerint
- 4 kanál olívaolaj
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- 1 baguette

ELKÉSZÍTÉS:

Mossa meg a padlizsánt, hámozza meg, és vágja vastag szeletekre.

Illessze be a sima lapot az alsó részbe, a bordázott lapot a felső részbe, és állítsa a grillt CONTACT GRILL üzemmódba. Állítsa az alsó termosztát gombját 230°-ra, a felsőt 230°-ra. Nyomja meg a START / STOP nyomógombot a grill előmelegítéséhez. Amikor a kijelzőn megjelenik a READY felirat, állítsa a padlizsánokat az alsó lapra, és süsse őket 8-10 percen keresztül, amíg meg nem puhulnak. Szeletelje fel a padlizsánt és helyezze be egy keverőgépbe, túróval, egy gerezd fokhagymával, és szétmorzsolts petrezselyemmel, egy csipet sóval és borsal, valamint olajjal. Turmixolja össze, amíg egy sima és finom szemcsés keveréket nem kap. Kenje meg a (szeletekre vágott)

kenyeret olívaolajjal, és süsse őket 230°C-on továbbra is a lapokon CONTACT GRILL üzemmódban 1-2 percen át, amíg kellőképpen meg nem pirulnak. Kenje a pirított kenyérre a padlizsánkrémet, öntsön rá két kanál olajat és szolgálja fel.

KOKTÉLPARADICSOMOS, RUKKOLÁS HÚSSALÁTA

HOZZÁVALÓK:

- 2 borjúszelet
- 100gr rukkola
- 10-12 koktélpáradicsom
- 100gr parmezán pehely
- só ízlés szerint
- olívaolaj ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse el a rukkola és koktélpáradicsom salátát: mossa meg a rukkolát, tegye egy tiszta kendőre, és hagyja megszáradni, vágja a páradicsomokat 4 részre. Illessze be a bordázott lapot az alsó részbe, a sima lapot a felső részbe, és állítsa a grillt CONTACT GRILL üzemmódba. Állítsa az alsó termosztát gombját 230°-ra, a felsőt 230°-ra. Nyomja meg a START / STOP gombot a grill előmelegítéséhez. Amikor a kijelzőn megjelenik a READY felirat, helyezze el az előzőleg beolajozott hússzeleteket, sorítsa le a felső lappal, és süsse 2-3 percig a kívánt sütési foktól függően. Vágja csíkokra a húst, és helyezze el a megszórt rukkola és koktélpáradicsom ágyon, adjon hozzá parmezán pehelyt. Enyhén olajozza be.

KÁVÉAROMÁS BORJÚTARJA

HOZZÁVALÓK:

- borjútarja (2 darab, egyenként 250gr)
- Olívaolaj

A KÁVÉKEVERÉKHEZ:

- 2 kiskanál köménymag
- 2 kiskanál kávészem
- 1 kiskanál édes fűszerpaprika
- 1 kiskanál paprika
- 1 kiskanál nagy szemű só
- 1 kiskanál bors

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse elő a kávékeveréket: öntse a köménymagokat és a kávé egy konyhagépbe és őrölje meg, de ne túl finomra. Az őrleményt öntse egy tálkába, adja hozzá a további hozzávalókat, és keverje jól el. Enyhén olajozza be és fűszerezze meg a húst; takarja le az egészet, és hagyja szobahőmérsékleten állni körülbelül 30 percen át. Illessze be a bordázott lapot az alsó

részbe, a sima lapot a felső részbe, és állítsa a grillt CONTACT GRILL üzemmódba. Állítsa az alsó termosztát gombját 230°-ra, a felsőt 230°-ra. Nyomja meg a START / STOP nyomógombot a grill előmelegítéséhez, és a SEAR gombot mindkét laphoz. Amikor a SEAR felirat nem villog tovább a kijelzőn, helyezze a húst az alsó lapra, szorítsa le a felső lappal, és süsse 6-8 percen át a kívánt sütési foktól függően. Melegen szolgálja fel.

MARHASTEAK GOMBÁS SZÓSSzal

HOZZÁVALÓK:

- 4 hússzelet
- só ízlés szerint
- kis mennyiségű frissen darálандó fekete bors ízlés szerint
- 2 fokhagymagerezd
- 2 kanál dijoni mustár
- 60gr vaj
- olívaolaj ízlés szerint

HOZZÁVALÓK A GOMBÁS SZÓSSHoz:

- 30gr vaj
- 1 kanál gorgonzola
- 2 mogoróhagyma
- 300gr gomba
- 1/2 pohár whisky
- 200gr tejszín
- citromlé ízlés szerint
- petrezselyem ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Sózsa és borsozza meg a húst, hagyja körülbelül 1 órán át szobahőmérsékleten állni.

Készítse elő a gombás szószt: egy serpenyőben olvassza meg a vajat, adja hozzá a mogoróhagyma szeleteket és süsse 2-3 percen át. Adja hozzá gombát és süsse további 5 percen át. Öntsön rá egy kis whisky-t, süsse még 1 percig, adjon hozzá egy pohár vizet és süsse további 1 percen keresztül. Adjon hozzá tejszínt, egy citrom levét, petrezselymet, gorgonzolát és forralja fel.

Addig főzze, amíg a szósz nem lesz elég sűrű; adjon hozzá egy kis sót és borsot majd tegye félre.

Időközben készítse elő a hús pácléjét, amellyel sütés közben a hússzeleteket esztelni fogja; egy kis serpenyőbe tegyen vajat, mustárt és fokhagymát. Kis lángon főzze, amíg a vaj fel nem olvad. Tartsa melegen.

Illesse be a bordázott lapot az alsó részbe, a sima lapot a felső részbe, és állítsa a grillt CONTACT GRILL üzemmódba. Állítsa az alsó termosztát gombját 230°-ra, a felsőt 230°-ra. Nyomja meg a START / STOP nyomógombot a grill előmelegítéséhez,

és a SEAR gombot mindkét laphoz. Amikor a SEAR felirat már nem villog a kijelzőn, rakja a szeleteket (amelyeket előzőleg megkent mindkét oldalon a szósszal) az alsó lapra, majd zárja be a grillt. Süsse 6-8 percen át a kívánt sütési fokozattól és a szeletek vastagságától függően. A végén vegye le a szeleteket, és úgy szolgálja fel, hogy az előzőleg elkészített gombaszósszal befedi őket.

HÚSPOGÁCSA PIRÍTOTT ROZSKENYÉREL

HOZZÁVALÓK:

- 8 szelet rozskenyér
- kiváló minőségű darált hús 500gr
- szeletelt emmentáli sajt 100gr
- 2 kanál olívaolaj
- 2 darabokra vágott hagyma
- szobahőmérsékletű vaj ízlés szerint
- 2 kanál worchester szósz
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- fél kanál cukor

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse el a húspogácsákat: egy kis tálkába keverje össze a darált húst, a worchester szószt, a sót, a borsot és jól keverje meg. Gyúrjon meg 4, kb. 2 cm vastag húspogácsát. Állítsa a grillt OPEN GRILL üzemmódba, és illesse be a sima lapot az alsó részbe, a bordázott lapot a felső részbe. Állítsa az alsó termosztát gombját 230°-ra, a felsőt 230°-ra.

Nyomja meg a START / STOP nyomógombot a grill előmelegítéséhez.

Amikor a kijelzőn a READY látható, a felszeletelt olívaolajjal és cukorral ízesített hagymákat helyezze az alsó lapra, és süsse körülbelül 5-6 percen át, gyakran keverje meg őket egy spatulával, hogy egyenletesen süljenek meg és megpuhuljanak. Ezzel együtt a másik lapon süsse a húspogácsákat körülbelül 12 percen át, 5-6 percenként fordítsa át őket (a sütési idő a húspogácsák vastagságától függően változik). Amint megsültek a hagymák, vegye le őket a lapról, és pirítsa a megvajazott kenyérszeletek egyik oldalát 1-2 percen át.

Rakja a kenyérszeleteket egy vágódeszkára, pirított oldaluk nézzen felfelé, szórja meg hagymával, rakja rá a húspogácsákat, és fedje be sajttal. Zárja le a szendvicset a másik szelet kenyérrrel, pirított oldala lefelé nézzen. Várjon amíg a lap újra felmelegedik, ezután rakja be a toast-okat, és szorítsa le jól a felső lappal.

Süsse körülbelül 2-3 percen át, amíg a kenyér a kívánt mértékben meg nem sül.

BALZSAMECETES ÉS ROZMARINGOS BÁRÁNYBORDA

HOZZÁVALÓK:

- 6 bárányborda
- morzsolt rozmaring 10gr
- morzsolt fokhagyma 10gr
- balzsamecet 100ml
- 15gr cukor
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Keverje össze a hozzávalókat egy megfelelően nagy edénybe, fedje le és hagyja állni a bárányt a hűtőben legalább 1-2 órán át. Illessze be a bordázott lapot az alsó részbe, a sima lapot a felső részbe, és állítsa a grillt CONTACT GRILL üzemmódba. Állítsa az alsó termosztát gombját 230°-ra, a felsőt 230°-ra. Nyomja meg a START / STOP nyomógombot a grill előmelegítéséhez. Amikor a kijelzőn megjelenik a READY felirat, rakja a szeleteket az alsó lapra.

Süsse körülbelül 11'-13' percen át, a kívánt sütési foktól és a hússzelet vastagságától függően (javasoljuk, hogy fordítsa megsütés felénél, mert a csont miatt a felső lap nem tud hozzáérni felül a húshoz). Időközben külön rakja a marinádot egy kis serpenyőbe, és szolgálja fel szószként a grillezett bárányhúson.

ZÖLDCITROMOS ÉS MÉZES KRÉMES CSIRKERABLÓHÚS

HOZZÁVALÓK:

- 500 gr csirkemell

HOZZÁVALÓK A MARINÁDHOZ:

- 1 kanál őrölt paprika
- 1 kanál koriander
- 10 cl olívaolaj
- 2 zöldhagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 kanál reszelt gyömbér
- 1 kanál cukor
- 1 kanál lime-lé
- 1 nagy szemű só
- bors ízlés szerint

HOZZÁVALÓK A MÉZES CITROMOS KRÉMHEZ:

- főzőtejszín 5 cl
- 1/2 kiskanál reszelt lime-héj
- 1 kanál lime-lé
- 1 kanál olívaolaj
- 1 kanál méz
- só ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse elő a marinádot: tegye a hozzávalókat egy konyhai robotgépbe, és keverje össze, amíg egyenletes keverék nem lesz belőle. Rakja egy lapos tányérra a 2 cm széles kockákra vágott csirkehúst, adja hozzá a marinádot, és egyenletesen fedje be az egész csirkét. Fedje be egy fóliával, és hagyja állni 1-2 órán át.

Készítse elő a krémet, keverje össze a hozzávalókat egy tálba, fedje le egy átlatászó fóliával, és tegye a hűtőbe. A darabokra vágott csirkehúst készítse elő rablólúsna. Illessze be a bordázott lapot az alsó részbe, a sima lapot a felső részbe, és állítsa a grillt CONTACT GRILL üzemmódba. Állítsa az alsó termosztát gombját 230°-ra, a felsőt 230°-ra. Nyomja meg a START / STOP nyomógombot a grill előmelegítéséhez. Amikor a kijelzőn megjelenik a READY felirat, tegye a rablólúsokat az alsó lapra, szorítsa le a felső lappal, és süsse körülbelül 11-13 percen át, 1-2 alkalommal fordítsa meg őket. Szolgálja fel a meleg rablólúsokat mézes-citromos krémmel.

CSIRKECOMB PROVENCE-I MÓDRA

HOZZÁVALÓK:

- csirkecomb 3 (550gr)

HOZZÁVALÓK A MARINÁDHOZ:

- száraz fehérbor 25cl
- 4 kanál olívaolaj
- 3 kanál magos mustár
- fehér borecet 3 kanállal
- 2 kanál provence-i fű
- szétmorzsolt 2 gerezd fokhagyma
- 2 kanál nagy szemű só
- 1 kiskanál cayenne bors

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse el a marinádot, keverje össze az hozzávalókat egy edényben. Egy éles pengével vágja el több ponton a combokon lévő húst, enyhén kinyitva őket. Tegye a combokat a marinád tájába, és forgassa meg benne, hogy jól befedje; hagyja állni 2-3 órán át. Illessze be a bordázott lapot az alsó részbe, a sima lapot a felső részbe, és állítsa a grillt CONTACT GRILL üzemmódba. Állítsa az alsó termosztát gombját 210°-ra, a felsőt 210°-ra. Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a READY felirat, rakja a csirkecombokat az alsó lapra, nyomja le a felsővel, és süsse 20-25 percen át kétszer-háromszor megforgatva őket. Ha megsültek, tegye őket egy tálaló tálra, és szolgálja fel.

GRILLEZETT GARNÉLARÁKOK

HOZZÁVALÓK:

- 16/20 db garnélarák

HOZZÁVALÓK A MARINÁDHOZ:

- petrezselyem ízlés szerint
- 2 citrom
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- 2 gerezd fokhagyma

ELKÉSZÍTÉS:

A marinádát úgy készítse el, hogy a fokhagymát és a petrezselymet felaprítja, hozzáadja a citromlevet; sózza meg, és adjon hozzá borsot.

Mossa meg a garnélarákokat, szárítsa meg őket, és hagyja állni legalább fél órán át.

Illessze be a bordázott lapot az alsó részbe, a sima lapot a felső részbe, és állítsa a grillt CONTACT GRILL üzemmódba.

Állítsa az alsó termosztát gombját 210°-ra, a felsőt 210°-ra.

Nyomja meg a START / STOP nyomógombot a grill előmelegítéséhez. Amikor a kijelzőn a READY felirat látható, helyezze a marinádtól lecsepegtetett garnélarákokat az alsó lapra és szorítsa le a felsővel, majd süsse őket körülbelül 4-6 percen át.

Amikor fel kell szolgálni, díszítse a tálát néhány citromszelettel és zöldséggel.

GRILLEZETT LAZACSZELET YOGHURTOS SZÓSSZAL

HOZZÁVALÓK:

- 500 gr lazacszelet
- olívaolaj ízlés szerint

HOZZÁVALÓK A SZÓSSHoz:

- görög joghurt 250gr
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 kiskanál só
- 1 csipet cukor
- 20 gr snidling
- 20 gr petrezselyem
- fehér bors ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse elő a szósz: mossa és szárítsa meg alaposan a petrezselymet és a metélőhagymát, külön darálja le a fokhagymát.

Öntse a joghurtot egy edényben, adja hozzá az aromákat, a fokhagymát, a sót, a cukrot és a borsot, keverje össze, amíg lágy krém nem kap. Tegye a hűtőbe és hagyja pihenni

legalább 30 percen át. Illessze be a sima lapot az alsó részbe, a bordázott lapot a felső részbe, és állítsa a grillt OVEN GRILL üzemmódba. Állítsa az alsó termosztát gombját 230°-ra, a felsőt 230°-ra.

Nyomja meg a START / STOP nyomógombot a grill előmelegítéséhez.

Amikor a kijelzőn megjelenik a READY felirat, állítsa az előzőleg beolajozott szeletet az alsóra lapra, zárja rá a felső lapot OVEN GRILL üzemmódban (az ételhez legközelebb lévő helyzetbe, anélkül hogy megérintené), és süsse körülbelül 25-30 percen át (a végeredmény optimalizálásához forgassa meg körülbelül a sütés feléidejében a lazacot 180°-kal, mert a hátsó részen a lap közelebb van az ételhez).

A sütés végén helyezze a lazacot egy felszolgáló táltra és joghurtos szósszal szolgálja fel.

GRILLEZETT TINTAHAL

HOZZÁVALÓK:

- 400gr nagy tintahal
- 1 citrom
- 1 csomó petrezselyem
- olívaolaj ízlés szerint
- oregano ízlés szerint
- só ízlés szerint
- őrölt paprika ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Zsigerele ki a tintahalat, szedje le a fejét, távolítsa el a csontot, és öblítse jól le. Illessze be a bordázott lapot az alsó részbe, a sima lapot a felső részbe, és állítsa a grillt CONTACT GRILL üzemmódba.

Állítsa az alsó termosztát gombját 210°-ra, a felsőt 210°-ra.

Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn a READY felirat jelenik meg, helyezze az előzőleg megolajozott tintahalat az alsó lapra, szorítsa le a felsővel, és süsse 10-12 percen keresztül.

Egy tálnal készítse elő az öntetet, keverje össze az olajat a szétmorzsolott petrezselyemmel, a citromléval, egy csipet oregánóval, egy csipet sóval és paprikával.

Amikor a tintahal megsült, vegye le a grillről, és ízesítse ezzel a szósszal.

Állítsa össze a tálát és szolgálja fel.

BANÁNOS PALACSINTA

HOZZÁVALÓK:

- 1 banán
- 2 tojás (1 egész + 1 tojásfehérje)
- 150ml tej
- liszt 00 100gr

- 70gr vaj
- só ízlés szerint
- 1 kanál cukor
- 16gr sütemény élesztő

Miután megsültek, rakja a szeleteket egy tálalótálra, díszítse friss mentalevelekkel, szórja meg porcukorral és tálalja fagylaltgombócokkal.

ELKÉSZÍTÉS:

Hámozza meg a banánt, és egy villával pürésítse. Egy másik tálba üssön bele egy egész tojást cukorral adjon hozzá tejet apránként, folyamatosan kevergetve; ezután öntsön bele 50 g olvadt vajat, majd apránként adja hozzá az átszitált lisztet élesztővel és egy csipet sóval. Adja hozzá a banánpépet is jól összekeverve a hozzávalókat, majd a keveréket rakja be a hűtőszekrénybe 10 percre.

Időközben verje fel kemény habbá.

Fogja meg újra keveréket, és adja hozzá a felvert tojásfehérjét finom, lentről felfelé tartó mozdulatokkal. Illessze be a sima lapot az alsó részbe, a bordázott lapot a felső részbe, és állítsa a grillt OPEN GRILL üzemmódba. Állítsa az alsó termosztát gombját 200°-ra, a felsőt 200°-ra. Nyomja meg a START / STOP nyomógombot a grill előmelegítéséhez. Amikor a kijelzőn a READY felirat látható, kenjen egy kis vajat a lapokra, öntsön rá egy-két kanál tésztát gyorsan szétkenve a felületen, hogy egy kört kapjon; hagyja sülni körülbelül 2 percen át, amikor a palacsinta egész felületén kis hólyagokat lát, majd fordítsa át a másik oldalra, és süsse további körülbelül 2 percen át. A palacsintákra sok mindent rakhat: csokoládékrém, juharszirup, friss áfonya, csokoládéforgács, méz, felvert hab, porcukor.

GRILLEZETT ANANÁSZ FAGYLALTTAL

HOZZÁVALÓK:

- 1 ananász
- méz ízlés szerint
- cukornád ízlés szerint
- friss menta ízlés szerint
- porcukor ízlés szerint
- vaníliafagylalt ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Fogja meg az ananászt, hámozza meg és vegye ki a kérges részét. Ezután vágja körülbelül 1-2 cm vastag szeletekre, és szórjon minden szeletre nádcukrot mindkét oldalára. Illessze be a bordázott lapot az alsó részbe, a sima lapot a felső részbe, és állítsa a grillt CONTACT GRILL üzemmódba. Állítsa az alsó termosztát gombját 200°-ra, a felsőt 200°-ra. Nyomja meg a START / STOP nyomógombot a grill előmelegítéséhez. Amikor a kijelző mellett READY felirat látható, kenje meg az ananász mindkét oldalát mézzel és rakja rá a grillre. Zárja le a grillt, és süsse további 5-6 percen át.

CSAK HA RENDELKEZIK A GOFRI LAPOK KÉSZLETÉVEL

KLASSZIKUS GOFRIK

HOZZÁVALÓK ENNYI ADAGHOZ: 8 gofri

ELKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉSI IDŐ: 10 perc

HOZZÁVALÓK:

- 2 csésze liszt / 460gr
- 1 kiskanál só
- 4 kanál élesztő / 10gr
- 2 kanál fehér cukor / 30gr
- 2 tojás
- 1 és 1/2 csésze langyos tej / 345ml
- 75gr olvasztott vaj
- 1 kiskanál vanília-kivonat

ELKÉSZÍTÉS:

Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a sót, az élesztőt és a cukrot és rakja félre. Üsse bele a tojásokat egy másik tálba, adjon hozzá tejet, vajat és vaníliát. Öntse a lisztet és a többi hozzávalót a tálba a tejjel és a tojásokkal, majd habverővel keverje össze. Melegítse elő a lapot gofrikhoz. Amikor a kijelzőn megjelenik a ready felirat, vajazza meg a lapot, vagy használjon egy tapadásgátló spray-t, majd öntsön egy kis mérőedénnyel a lap mindegyik kis formájába, használjon egy kanalat, ha szükséges; terítse szét a keveréket egy spatulával. Addig süsse a gofrit, amíg aranyszínű és ropogós nem lesz (5 perc). Folytassa addig, amíg el nem fogy a tészta. Azonnal szolgálja fel.

BELGA GOFRI

HOZZÁVALÓK ENNYI ADAGHOZ: 10-12 gofri

ELKÉSZÍTÉS: 15 perc

SÜTÉSI IDŐ: 15 perc

HOZZÁVALÓK:

- 2 csésze liszt tortához / 460gr
- 1/2 kiskanál só
- 2 kanál élesztő / 5gr
- 2 kanál fehér cukor / 30gr
- 4 tojás
- 2 csésze langyos tej / 460gr
- 70gr olvasztott vaj
- 1/2 kiskanál vanília-kivonat

ELKÉSZÍTÉS:

Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a sót, az élesztőt és rakja félre. Egy másik tálba üsse bele a tojássárgáját a cukorral, amíg habos krémet nem kap. Adj a hozzá a vanília-kivonatot, az olvasztott vajat, a tojásos tejet, majd keverje meg egy habverővel. Öntse egybe a két

tál tartalmát, és keverje össze a habverővel. Ne keverje meg túlságosan. Egy harmadik tálban verje fel a tojásfehérjét kemény habbá elektromos habverővel 1-2 percen át. A gumi spatulával keverje bele a habot a gofri tésztába. Ne keverje meg túlságosan. Melegítse elő a lapot gofrikhoz. Amikor a kijelzőn megjelenik a ready felirat, vajazza meg a lapot, vagy használjon egy tapadásgátló spray-t, majd öntsön egy kis mérőedénnyel a lap mindegyik kis formájába, használjon egy kanalat, ha szükséges; terítse szét a keveréket egy spatulával. Addig süsse a gofrit, amíg aranyszínű és ropogós nem lesz (5 perc). Folytassa addig, amíg el nem fogy a tészta. Azonnal szolgálja fel.

CSOKOLÁDÉS GOFRIK ÉS FAHÉJ

HOZZÁVALÓK ENNYI ADAGHOZ: 8-10 gofri

ELKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉSI IDŐ: 15 perc

HOZZÁVALÓK:

- 2 csésze liszt / 460gr
- 1 kiskanál só
- 1 kiskanál élesztő / 3gr
- 170gr cukor
- 2 tojás
- 1 és 1/2 csésze langyos tej / 345ml
- 80gr vaj
- 1 kiskanál vanília-kivonat
- 140gr fekete csokoládé
- 60gr kakaópor
- 6gr fahéj

ELKÉSZÍTÉS:

Rakja a csokoládét és a vajat egy mikrohullámú sütőkhöz megfelelő tálba, és melegítse a sütőben maximális teljesítményen 30 másodpercen át. Addig keverje, amíg a csokoládé és a vaj teljesen el nem vegyül, és a keverék sima nem lesz. Hagyja egy kicsit lehűlni. Habverővel keverje össze a tojásokat, a tejet és a vaníliát egy nagy tálba, majd keverje össze a vaj-csokoládé keveréket. Szítálja át a lisztet, a cukrot, a kakaóport, a fahéjat, az élesztőt és a sót együtt egy nagyméretű tálban. Adj a hozzá a lisztkeveréket és a többi hozzávalót a tojáshoz, és keverje el az egészet egy habverővel, amíg a keverék elég sima nem lesz. Melegítse elő a lapot gofrikhoz. Amikor a kijelzőn megjelenik a ready felirat, vajazza meg a lapot, vagy használjon egy tapadásgátló spray-t, majd öntsön egy kis mérőedénnyel a lap mindegyik kis formájába, használjon egy kanalat, ha szükséges; terítse szét a keveréket egy spatulával. Addig süsse a gofrit, amíg aranyszínű és ropogós nem lesz (5 perc). Folytassa addig, amíg el nem fogy a tészta. Azonnal szolgálja fel.

Önemli uyarılar

Güvenlikle ilgili uyarılar



Tehlike!

Bu uyarılara uygun hareket edilmemesi halinde hayati tehlikesi olan, elektrik çarpmalarına bağlı yaralanmalara neden olabilir.

- Aleti fişe bağlamadan önce, şunları kontrol edin:
- Cihazın levhası üzerinde belirtilen şebeke gerilimi sizin elektrik tesisatınızınkını ile aynı olmalıdır;
- Elektrik fişi 16 A'lık bir kapasiteye sahip olmalı ve topraklama kablosu ile donatılmış olmalıdır.
- Ürünün kullanım talimatlarına uygun olmayan veya hatalı profesyonel kullanımı halinde, üretici hiçbir sorumluluk kabul etmez.
- Besleme kablosunun kullanım sırasında ısınan cihaz parçaları ile temas etmediğinden emin olun. Elektrik kablosu hasar görmüşse, her türlü riskin önüne geçecek şekilde, değiştirme işleminin imalatçı veya yetkili teknik servis tarafından yapılması gerekir.
- Cihazı kaldırmadan veya pişirme yüzeylerini çıkarmadan önce ve her temizlik ve bakım işleminden önce, cihazı kapatın ve fişi prizden çekin. Cihazın tamamen soğuduğundan emin olun.
- Cihazı dış ortamda kullanmayın.
- Cihazı suya daldırmayın.
- Cihaz bir dış zamanlayıcı aracılığıyla veya bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmamalıdır.
- Yalnızca yürürlükteki güvenlik standartlarına uygun uzatma kabloları kullanın. Bunların iyi durumda olduğundan ve yeterli kesite sahip olduğundan emin olun.
- Fişi asla prizden kablosundan çekerek çıkartmayın.



Dikkat!

Uyarılara uygun hareket edilmemesi, kişilerde yaralanmalara veya cihazın zarar görmesine neden olabilir.

- Bu cihaz yiyeceklerin pişirilmesi için uygundur. Dolayısıyla, asla başka amaçlar için kullanılmamalıdır ve hiçbir şekilde değiştirilmemeli veya kurcalanmamalıdır.
- Bu cihaz yalnızca evsel kullanıma yöneliktir. Şu belirtilen yerlerde

kullanılması öngörülmemiştir: Mağaza, ofis ve diğer işyeri personeli için pişirmeye özek ortamlar, kır turizmi tesisleri, oteller, pansiyonlar, moteller ve diğer konaklama yapıları.

- Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar ve fiziksel, duysal veya mental kapasite eksikliği olan veya deneyimsiz ve yeterli bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından ancak dikkatli gözlem altında tutulmaları, cihazın güvenli kullanımı ile ilgili bilgiler verilmesi ve ilgili risklerin belirtilmesi halinde kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

- Kullanıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım işlemleri 8 yaşından küçük ve gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerde tutunuz.
- Cihazı çocukların erişemeyeceği yerde tutunuz ve asla çalışır durumdayken gözetimsiz bırakmayınız.
- Cihazı asla pişirme yüzeyleri olmadan kullanmayınız.
- Cihazı yalnızca tamamen soğuduğunda kaldırınız.
- Cihazı kullanım sırasında hareket ettirmeyiniz.



Yanma Tehlikesi!

Uygun hareket edilmemesi halinde yanıklara neden olabilir.

- Cihaz çalışır durumdayken, dış yüzeylerin sıcaklığı yükselmiş olabilir. Daima tutacakları (2) veya gerekirse fırın eldivenleri kullanın.
- Pişirme yüzeylerini cihaz tamamen soğuduğunda çıkartın veya değiştirin.



Önemli Not:

Bu işaret, kullanıcı için önemli tavsiye ve bilgileri belirtir.

- Yangın riskini engellemek için, plastik film, alüminyum veya polietilen torbalara sarılı yiyecekleri pişirmeyin.



Bu ürün gıda ürünleri ile temas eden nesnelere ve materyallere ilişkin 1935/2004 (CE) nolu Düzenlemeye uygundur.

TANIMLAMA

- 1. Taban ve kapak:** Otomatik olarak ayarlanabilen kapaklı paslanmaz çelikten sert yapı.
- 2. Tutacak:** Kapağı yiyeceklerin kalınlığına göre ayarlamak için pres döküm metalden sağlam tutacak.
- 3. Pişirme yüzeyini çözme düğmeleri:** Pişirme yüzeyini çözmek ve çıkarmak için basınız
- 4. Izgara pişirme yüzeylerini kilitleme/çözme tertibatı**
- 5. Menteşe çözme kolu:** Düz konumda pişirmek için cihazın tamamen açılmasına izin verir
- 6. Yükseklik ayar kolu:** Üst pişirme yüzeyini/kapağı istenen yükseklikte sabitlemek için, sıkıştırılmasına gerek olmayan yiyeceklerin pişirilmesi için.
- 7. Açık olduğunu gösteren ikaz ışığı.**
- 8. Start/Stop düğmesi**
- 9. Zaman Düğmesi ▼:** Pişirme süresini ayarlamak (düşürmek) için.
- 10. Zaman Düğmesi ▲:** Pişirme süresini ayarlamak (artırmak) için.
- 11. Alt pişirme yüzeyinin "sear" (mühürleme) düğmesi.**
- 12. Alt pişirme yüzeyinin termostat kolu:** Sıcaklığı 60°C ila 230°C arasında ayarlamak veya alt pişirme yüzeyini kapatmak için.
- 13. Üst pişirme yüzeyinin "sear" düğmesi.**
- 14. Üst pişirme yüzeyinin termostat kolu:** Sıcaklığı 60°C ila 230°C arasında ayarlamak veya üst pişirme yüzeyini kapatmak için.
- 15. Çıkarılabilir pişirme yüzeyleri:** Yapışmaz, bulaşık makinesinde yıkanabilir, temizlenmesi kolay. PİŞİRME YÜZEYİ SAYISI VE TİPİ MODELE GÖRE DEĞİŞİR.
- 15a. Izgara Pişirme Yüzeyleri:** Biftek, hamburger, tavuk ve sebze ızgarası için mükemmeldir.
- 15b. Düz pişirme yüzeyleri:** Mükemmel pankekler, yumurta, pastırma ve kabuklu deniz ürünleri hazırlamak için.
- 16. Yağ toplama tepsisi:** Cihaza entegredir ve kolay temizlenebilmesi için çıkarılabilir.
- 17. Temizlik aleti:** Kullanımdan sonra pişirme yüzeylerinin temizlenmesine yardımcı olur.

KULLANMADAN ÖNCE

Tüm ambalaj malzemesini ve tanıtım etiketini pişirme yüzeyinden çıkartın. Ambalaj malzemesini atmadan önce, yeni cihazın tüm parçalarını çıkardığınızdan emin olun. Kutuyu ve ambalaj malzemesini daha sonraki kullanımlar için saklamazsınız öneririz.

İ Önemli Not: Kullanmadan önce, tabanı, kapağı ve kontrol kolunu taşıma sırasında biriken tozu uzaklaştırmak için nemli bir bezle temizleyin.

Pişirme yüzeylerini, yağ toplama tepsisini ve temizleme aletini iyice temizleyin. Pişirme yüzeyleri, yağ toplama tepsisi ve spatula bulaşık makinesinde yıkanabilir.

İ Önemli Not: İlk kullanımdan önce, cihaz hafif bir koku ve biraz duman yayabilir.

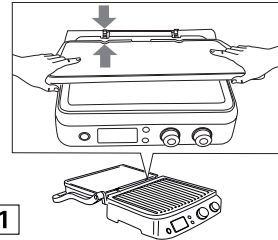
Bu normal ve yapışmaz yüzeyli tüm cihazlarda yaygındır. Cihaz cihazın kullanımından sonra cihazın tamamen soğumasının ardından (en az 30 dakika geçmelidir) pişirme yüzeylerini temizlemek için kullanılabilecek bir temizlik aletiyle birlikte teslim edilmektedir. Alet yiyecek ve yağ kalıntılarını uzaklaştırmak için pişirme sırasında birkaç saniye kullanılabilir.

Alet hala sıcak olan pişirme yüzeyleri üzerinde uzun süre kullanılırsa, plastik malzemesi eriyebilir.

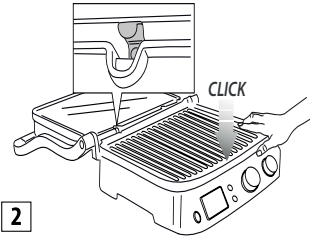
İ Önemli not: Çıkarılabilir pişirme yüzeyleri (ızgara ve düz) birbirleri yerine kullanılabilir.

Pişirme yüzeylerinin takılması

- Cihazı düz bir konumda yerleştirin (şekil 1). Pişirme yüzeylerini tek tek takın.



- Her pişirme yüzeyi gerek üst gerekse alt konuma takılabilir (şekil 2).



Pişirme yüzeylerini çıkartmak için

Cihazı düz bir konumda yerleştirin.

Sağ tarafındaki pişirme yüzeyi çözme düğmelerini (3) bulun. Düğmeye sıkıca basıldığında, pişirme yüzeyi tabandan ayrılacaktır. Pişirme yüzeyini iki elinizde kavrayın, metal destekler boyunca kaydırın ve tabandan çıkartın. İkinci pişirme yüzeyini çıkarmak için, diğer çözme düğmesine basarak aynı işlemleri uygulayın.

Yanma tehlikesi! Pişirme yüzeylerini cihaz soğuduğunda çıkartın veya değiştirin.

Yağ toplama tepsisini yerleştirin

Pişirme sırasında, yağ toplama tepsisi cihazın arkasında ilgili yuvaya takılmalıdır. Yiyeceklerden kaynaklanan yağ pişirme tepsisi üzerindeki açıklıktan boşaltılarak tepside toplanır.

Önemli Not: Pişirme sırasında, yağ toplama tepsisini sık sık kontrol edin.

Pişirmeden sonra, toplanan yağı uygun şekilde atın. Yağ toplama tepsisi bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Dikkat! Pişirme sırasında, her zaman son derece dikkatli olun. Cihazı açmadan önce, soğuk kalan tutacağı kavrayın. Bunun aksine, pres döküm alüminyum parçalar çok ısındığından, bu parçalara pişirme işlemi sırasında veya hemen sonrasında dokunulmamalıdır. Cihaz üzerinde herhangi bir işlem gerçekleştirmeden önce, soğumaya bırakın (en az 30 dakika boyunca).

Yalnızca yağ toplama tepsisi takılıken pişirin. Yağ toplama tepsisini yalnızca cihaz tamamen soğuduktan sonra boşaltın. Tepsiyi çekerken sıvıların dökülmemesine dikkat edin.

CIHAZIN PIŞIRME KONUMLARI

Temaslı ızgara (kapalı konum)

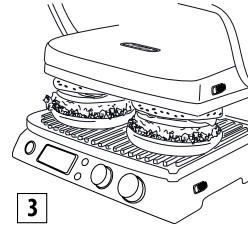
- Üst pişirme yüzeyi alt pişirme yüzeyinin üstüne yaslanır. Cihaz temaslı ızgara olarak kullanıldığında, ilk pişirme konumudur. Üst pişirme yüzeyi alt pişirme yüzeyi üzerine yerleştirilen yiyeceğin kalınlığına otomatik olarak uyum sağlar. Bu şekilde, yiyeceğin her iki yüzü eşit düzeyde pişer.

Temaslı ızgara hamburger, kemiksiz ve ince dilimlenmiş et, sebze ve ekmek pişirmek için idealdir.

"Temaslı" fonksiyonu yiyeceklerin kısa sürede ve sağlıklı şekilde hazırlanması için kusursuz bir seçimdir. Temaslı ızgara kullanıldığında, yiyecek her iki taraftaki pişirme yüzeyleri ile aynı anda temas etmesi nedeniyle hızlı pişer (şekil 3).

Pişirme yüzeyinin olukları ve cihazın arkasındaki açıklık yağın tahliye edilmesine ve özel tepsie

toplanmasına izin verir.

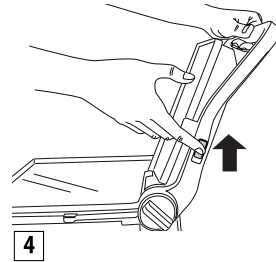


Cihaz üst pişirme yüzeyini yiyeceklerin kalınlığına göre ayarlamaya izin veren özel bir tutacak ve bir menteşe ile donatılmıştır. Temaslı ızgarayla aynı anda birden fazla yiyecek hazırlanması istendiğinde, kapağın (üst pişirme yüzeyi) eşit şekilde kapanması için farklı yiyeceklerin aynı kalınlıkta olması uygun olacaktır.

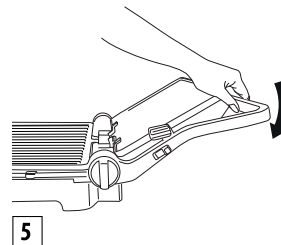
Düz konum (tamamen açık)

- Üst pişirme yüzeyi alt pişirme yüzeyi ile aynı seviyede hizalanmıştır. Alt ve üst pişirme yüzeyleri aynı düzlem üzerinde bulunarak geniş bir pişirme yüzeyi sağlar. Bu konumda, cihaz ızgara pişirme yüzeyi veya düz pişirme yüzeyi ile barbekü modunda kullanılabilir.

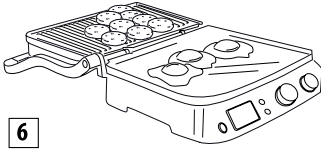
Cihazı bu konumda ayarlamak için, öncelikle sağda bulunan menteşenin çözme kolunu bulun. Tutacağı sol elinizle kavrayın ve sağ elinizde çözme kolunu yukarı doğru kaydırın (şekil 4).



Tutacağı düz konumda üst pişirme yüzeyini tamamen devirene kadar geriye itin (şekil 5).



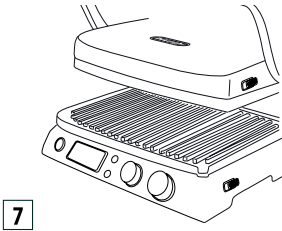
Eğer çözüme kolu çekilmeden önce tutacak hafif kaldırılırsa, menteşe üzerindeki basınç azalır veya açma işlemi daha rahat gerçekleştirilir. Cihaz hamburger, biftek, tavuk ve balık hazırlamak için ızgara/barbekü gibi kullanılabilir. Izgara/barbekü modu cihazın daha çok yönlü bir kullanım şeklidir. Pişirme yüzeyleri açık konumda bulunur ve dolayısıyla, çift pişirme yüzeyi mevcuttur. Tatları karıştırmadan ayrı pişirme yüzeyleri üzerinde farklı yiyecekler hazırlanabilir veya daha fazla miktarda yiyecek pişirilebilir. Izgara/barbekü konumu her biri tercih edilen pişirme derecesi ile olmak üzere farklı kalınlıktaki farklı et dilimlerinin ızgara yapılması için izin verir. Bu konumda, yiyecekler pişirme esnasında çevrilmelidir. Cihaz kahvaltılık pankek, peynir, yumurta ve pastırma hazırlanması için düz pişirme yüzeyleriyle de kullanılabilir (şekil 6).



Geniş pişirme yüzeyleri aynı anda farklı yiyecekleri hazırlamaya veya daha fazla miktarda yiyecek pişirmeye izin verir.

Fırın ızgara

Bu konum (şekil 7) yavaş ve tekdüze bir pişirme gerektiren kalın yiyeceklerin temas etmeden ızgaralanması için kusursuzdur.

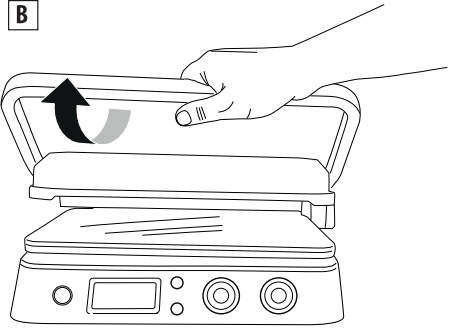
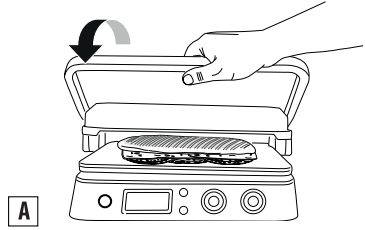


Suyun buharlaşabileceği yüksek su içeren sebzelerin hazırlanması için idealdir.

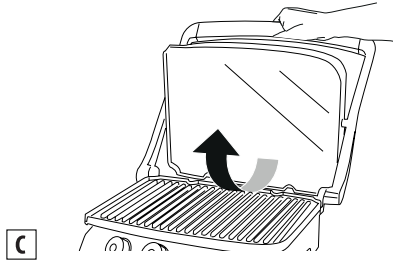
Bu pişirme konumunu yumuşak sandviçler ve basınç uygulanması gerekmeyen yiyecekler için kullanabilirsiniz.

- Yiyecekleri alt pişirme yüzeyi üzerine koyun.
- Tutacağı kavrayarak, üst pişirme yüzeyini yiyeceğe yaklaşacak şekilde indirin (Şekil A).
- Yükseklik ayar kolunu (6) OVEN üzerine çevirin (Şekil B).
- Üst pişirme yüzeyi ilgili konumda sabitlenir. Dört farklı

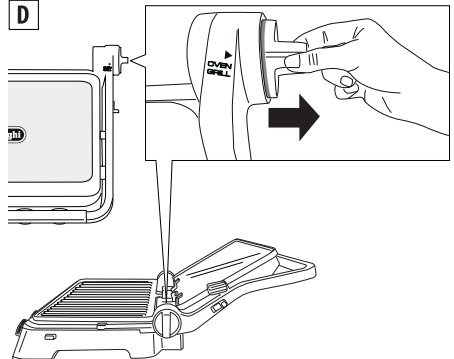
yükseklik ayarı vardır.



- Üst pişirme yüzeyini kaldırdığınızda, ayar sistemi otomatik olarak serbest kalır (şekil C).



- Yüksekliğin ayarlanmasından sonra, kol dışarı çekilerek ve yeni bir konum seçilerek ayar değiştirilebilir (şekil D).



KULLANIM

Çalıştırma

Cihazın doğru şekilde hazırlanmasından ve pişirmeye hazır hale gelmesinden sonra, kolları kullanarak (12 ve 14) iki pişirme yüzeyinin her biri için (üst ve alt) 60°C ila 230°C arasında bir sıcaklık seçin.

Start/stop düğmesine basın. ON ışığı yanar.

Seçili olan sıcaklığa göre, aletin ısınması birkaç dakika sürebilir. Termostat istenen sıcaklığa ulaştığında, cihaz kullanıma hazır olduğunu gösteren bir sesli uyarı verir. Ekranda "READY" yazısı görüldüğünde.

Ayar, pişirilen yiyeceğin türüne göre pişirme sırasında her an değiştirilebilir.

Zamanlayıcı fonksiyonu

Ekranda "READY" yazısı görüldüğünde, pişirme konumunu seçin (bkz. paragraf "cihazın pişirme konumları") ve yiyeceği pişirme yüzeyleri üzerine yerleştirin. Zamanlayıcının düğmelerine basılarak (9 ve 10) pişirme süresi seçilebilir; bu durumda, pişirme süresinin sonunda, cihaz otomatik olarak kapanır (ekranda "END" yazacaktır).

Start/stop düğmesine (8) bastığınızda, cihaz yeniden çalışır. Yiyecek piştiğinde, pişirme süresi seçmemişseniz, cihazı kapatmak için START/STOP düğmesine basın veya kolu (12 ve 14) OFF konumuna getirin.



Önemli Not: • Eğer zamanlayıcıda bir zaman ayarı yapılırsa, cihaz 90 dakika sonra kapanır.

"Sear" (mühürleme) fonksiyonu

Bu fonksiyon üst ve/veya alt pişirme yüzeyini birkaç dakika boyunca daha yüksek bir sıcaklığa ısıtır. Pişirme işleminin başında yiyeceklerin hızlıca mühürlenmesi için uygundur (kalın etler için ideal). START/STOP düğmesine basıldıktan sonra, pişirme yüzeylerini ısıtmak için "sear" düğmesine basın (11 ve 13). Ön ısınma sırasında, "SEAR" ekran üzerinde yanıp söner. Termostat istenen sıcaklığa ulaştığında, cihaz sesli bir uyarı verir ve "SEAR" ekranda sabitlenir.

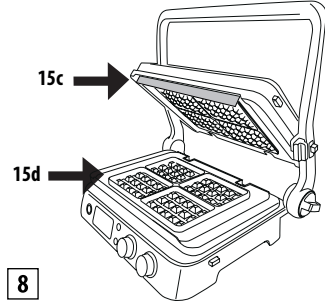
Yiyecekleri hemen pişirme yüzeyleri üzerine yerleştirin. Döngünün tamamlanmasına birkaç dakika kaldığında, "SEAR" ekranda kaybolur.



Önemli Not: Bu fonksiyon her 30 saniyede yalnızca bir kez kullanılabilir. Döngü tamamlandığında, 30 dakika geçmeden "sear" düğmesine basarsanız, "SEAR" ekranda yanıp sönecek ve sonrasında tamamen sönecektir. Cihaz komut kabul etmez.

Waffle (kağıt helva) modu (yalnızca Waffle pişirme yüzeyleri aksesuar seti varsa)

- Waffle pişirme yüzeylerini (15c/15d) şekil 1'de gösterilen şekilde takın. Bu durumda, pişirme yüzeylerinin birbirine yerine kullanılamayacağını ve her pişirme yüzeyinin konumunun şekil 8'da gösterildiği gibi olması gerektiğini unutmayın.



- Alt pişirme yüzeyinin cihaza takılmasının ardından, ekranda **000** görülecektir. Waffle ayarı ekrandaki sıcaklık kolunu döndürün  ve START/STOP düğmesine basın.
- Cihaz ön ısıtma fazına başlar. Termostat gerekli sıcaklığa ulaştığında, cihaz hazır olduğunu gösteren bir sesli uyarı verir. Ekranda "READY" yazılı görüldüğünde.
- Pişirme yüzeylerini eritilmiş tereyağı ile hafifçe yağlayın.
- **Pişirme yüzeyinin karolarının her birine bir ölçek malzeme dökün**
- Malzemeyi dağıtın ve cihazı kapatın.
- Tarifte belirtilen süre boyunca pişirin. Zamanlayıcıyı ayarlarsanız, pişirme döngüsü sonunda üç kez sesli uyarı verilecektir. Zamanlayıcı ekranda kaybolurken, "END" (son) görüntülenecektir. Cihaz otomatik olarak kapanacaktır. Eğer zamanlayıcıyı ayarlamazsanız, son waffle'ı yaptıktan sonra, cihazı kapatmak için "START/STOP" düğmesine basın.
- Başka waffle'ları hazırlamak için, alt pişirme yüzeyine daha fazla hamur karışımı ekleyin ve yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.



Dikkat! Waffle'ları pişirme yüzeyinden çıkarmak için metal alet kullanmayın çünkü bu yapılmaz kaplamaya zarar verebilir.

TEMİZLİK VE BAKIM

Kullanıcı tarafından bakım

- Yapışmaz pişirme yüzeylerini çizebilecek metal gereçler kullanmayın. Bunun yerine, ısıya dayanıklı tahta veya

plastik aletler kullanın.

- Cihazla birlikte verilen aletler de dahil olmak üzere plastik aletlerin sıcak pişirme yüzeyleri ile temas etmesine izin vermeyin.
- Bir pişirme ile diğeri arasında, yağ tahliyesine özel açıklıktan yiyecek kalıntılarını uzaklaştırın ve bunları alt tepside toplayın, ardından bir kağıt havlu ile yeniden temizleyin ve bir sonraki hazırlık işlemine geçin.
- Herhangi bir temizlik işlemi gerçekleştirmeden önce, cihazı en az 30 dakika boyunca soğumaya bırakın.

Temizlik ve bakım



Önemli Not: Cihazı temizlemeden önce, tamamen soğuduğundan emin olun.

Pişirme işlemi sonunda, cihazı kapatın ve fişten çekin. Cihazı en az 30 dakika soğumaya bırakın. Olası yiyecek artıklarını pişirme yüzeylerinden uzaklaştırmak için cihazla birlikte verilen özel aleti kullanın. Cihaz elde veya bulaşık makinesinde yıkanabilir. Yağ toplama tepsisini boşaltın. Yağ toplama tepsisi elde veya bulaşık makinesinde yıkanabilir. Pişirme tepsilerini cihazdan çıkartmak için çözme düğmesine (3) basın. Pişirme yüzeylerine dokunmadan önce, tamamen soğuduklarından emin olun. Pişirme yüzeyleri bulaşık makinesinde yıkanabilir. Bununla birlikte sık yıkama kaplamanın özelliklerini yitirmesine neden olabilir. Pişirme yüzeylerinin dışının yumuşak bir sünger veya su ve hafif bir deterjanla nemlendirilmiş bir bezle temizlenmesi önerilir. Pişirme yüzeylerini temizlemek için metal nesneler kullanmayın.

TEKNİK ÖZELLİKLER

Şebeke gerilimi:	220-240 V~50/60Hz
Çekilen güç:	2000W

SORUNLARIN GİDERİLMESİ

Görüntülenen hata mesajı	TANIMLAMA	SORUN	ÇÖZÜMÜ
	Pişirme yüzeylerinden biri ısınmıyor.	Elektronik kontrol pişirme yüzeylerinden birinin ayarlanan sıcaklığa ulaşmadığını saptamıştır. Pişirme yüzeyi cihaza iyi takılmamıştır. Pişirme yüzeyi içindeki direnç hasar görmüş olabilir. Direnç bağlantısı hasar görmüş olabilir. Elektronik kontrol hasar görmüş olabilir.	Fişi prizden çekin. Pişirme yüzeyinin yerine iyi oturmuş olduğundan emin olun. Eğer önerilen çözüm sorunu çözmezse, muhtemelen cihaz anızalıdır. Bir De'Longhi destek merkezine başvurarak hata tipini belirtin.
	Elektrik direnci çok uzun süre besleniyor.	Elektronik kontrol elektrik direncinin çok uzun süre açık kaldığını saptamıştır.	Fişi prizden çekin. Pişirme yüzeyleri üzerinde çok uzun ısınma süreleri gerektirebilecek donmuş gıdaları veya büyük boyutlu yiyecekleri pişirmekten kaçının. Elektronik kontrol 5 saniye boyunca hata mesajı veriyor ve sonra cihaz kapanıyor. Tekrar kullanmadan önce cihazı soğumaya bırakın.
	Sıcaklık sondası arızası	Elektronik kontrol sıcaklık sondasında bir arıza saptamıştır.	Fişi prizden çekin. Sıcaklık sondası değiştirilmelidir. Bir De'Longhi destek merkezine başvurarak hata tipini belirtin.
	Sıcaklık sondası arızası.	Elektronik kontrol sıcaklık sondasında bir arıza saptamıştır.	Hata numarasını not edin. Fişi prizden çekin. Sıcaklık sondası değiştirilmelidir. Bir De'Longhi destek merkezine başvurarak hata tipini belirtin.

		Cihaz açılmıyor.	Fişin elektrik prizine doğru şekilde takıldığından emin olun. Fişi bir başka prize takın. Manyetotermik veya diferansiyel (devre kesici) anahtarını veya hat sigortasını kontrol edin Eğer önerilen çözüm sorunu çözmezse, muhtemelen cihaz arızalıdır. Bir De'Longhi destek merkezine başvurun.
		START/STOP düğmesine basıldığında, cihaz açılmıyor-	Sıcaklık seçim kolu 0 üzerine ayarlanmıştır. Üst ve alt ekranda OFF (kapalı) görüntülenmektedir. Sıcaklık seçim kolunu istenen konuma çevirin ve START/STOP düğmesine basın.
		SEAR düğmelerine basıldığında, ekranda SEAR yazısı yanıp söner ve sonra tamamen söner.	SEAR fonksiyonu her 30 dakikada bir yalnızca bir kez kullanılabilir. Bu fonksiyonu 30 dakika geçmeden ikinci kez kullanmaya çalışırsanız, elektronik kontrol işlemi reddeder. "SEAR" fonksiyonunu yeniden kullanmadan önce, 30 dakika bekleyin.

PIŞIRME TABLOSU

ET SİĞİR	KALINLIK (cm)	No. PARÇA	SEVİYE PIŞIRME	P İ Ş İ R M E ŞEKLİ	PIŞIRME YÜZEYİ		°C	SEAR	DAK.	İPUÇLARI
					Alt	Üst				
Biftek	0,5 - 1	2	İyi pişmiş	TEMASLI IZGARA	dalgalı	düz	230	√	2 - 3	Yiyeceği iyi- ce yağlayın
Biftek	0,5 - 1	4	İyi pişmiş	D Ü Z KONUM	dalgalı	düz	230		5 - 6	Yiyeceği iyi- ce yağlayın, pişirme sü- resinin or- tasında çe- virin
Fileto	3-4	4	Az pişmiş	TEMASLI IZGARA	dalgalı	düz	230	√	4 - 5	Yiyeceği iyi- ce yağlayın
Fileto	3-4	4	Orta	TEMASLI IZGARA	dalgalı	düz	230	√	7 - 8	Yiyeceği iyi- ce yağlayın
Fileto	3-4	4	İyi pişmiş	TEMASLI IZGARA	dalgalı	düz	230	√	10 - 11	Yiyeceği iyi- ce yağlayın
Antrikot	2-3	2	Orta	TEMASLI IZGARA	dalgalı	düz	230		4 - 5	Yiyeceği iyi- ce yağlayın
Antrikot	2-3	2	İyi pişmiş	TEMASLI IZGARA	dalgalı	düz	230		7 - 8	Yiyeceği iyi- ce yağlayın
Antrikot	2-3	4	Orta	D Ü Z KONUM	dalgalı	düz	230		10 - 12	Yiyeceği iyi- ce yağlayın, pişirme sü- resinin or- tasında çe- virin
Antrikot	2-3	4	İyi pişmiş	D Ü Z KONUM	dalgalı	düz	230		14 - 16	Yiyeceği iyi- ce yağlayın, pişirme sü- resinin or- tasında çe- virin
Hamburger	2-3	6	İyi pişmiş	TEMASLI IZGARA	dalgalı	düz	230	√	8 - 10	Yiyeceği iyi- ce yağlayın
Şiş		6	İyi pişmiş	TEMASLI IZGARA	dalgalı	düz	230		13 - 15	Yiyeceği iyi- ce yağlayın, pişirme sü- resinin or- tasında çe- virin

KOYUN ETİ	KALINLIK (cm)	No. PARÇA	SEVİYE PIŞİRME	P İ Ş İ R M E ŞEKLİ	PIŞİRME YÜZEYİ		°C	DAK.	İPUÇLARI
					Alt	Üst			
Pirzola	1.5-3	6	Orta	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	230	10 - 12	Yiyeceği iyice yağlayın, pişirme süresinin ortasında pirzoları çevirin
Pirzola	1.5-3	6	İyi pişmiş	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	230	12 - 14	

YAĞLI ET	KALINLIK (cm)	No. PARÇA	PIŞİRME ŞEKLİ	PIŞİRME YÜZEYİ		°C	SEAR	DAK.	İPUÇLARI
				Alt	Üst				
Biftek	1-2	4	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	230	√	7 - 9	Yiyeceği iyice yağlayın
Biftek	1-2	8	DÜZ KONUM	dalgalı	düz	230		14 - 16	Yiyeceği iyice yağlayın, pişirme süresinin ortasında çevirin
Yağlı et pirzolası	<2,5	4	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	230		9 - 11	Yiyeceği iyice yağlayın, pişirme süresinin ortasında çevirin
Yağlı et pirzolası	<2,5	8	DÜZ KONUM	dalgalı	düz	230		11 - 13	Yiyeceği iyice yağlayın, pişirme süresinin ortasında çevirin
Kaburga		6-8	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	200		20 - 25	2-3 kez çevirin
Yağlı et pastırması		4	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	230		1 - 2	
Sosis		8	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	200		16 - 18	Sosisleri bir çatalla delin
Şiş		6	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	230		14 - 16	Yiyeceği iyice yağlayın, 1-2 kez çevirin
Würstel		6	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	230		8 - 10	

TAVUK VE HİNDİ ETİ	KALINLIK (cm)	No. PARÇA	PIŞIRME ŞEKLİ	PIŞIRME YÜZEYİ		°C	SEAR	DAK.	İPUÇLARI
				Alt	Üst				
Göğüs	<1	4	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	230	√	3 - 4	Yiyeceği yağlayın
But		3	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	200		20 - 25	Pişirme sırasında 1-2 kez çevirin
Kanat		6	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	200		14 - 16	Pişirme sırasında 1-2 kez çevirin
Hamburger	1.5-2	4	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	230	√	6-8	
Hamburger	1.5-2	8	DÜZ KONUM	dalgalı	düz	230	√	14 - 16	pişirme süresinin yarısında çevirin
Şiş		6	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	230		11 - 13	Pişirme sırasında 1-2 kez çevirin
Würstel		6	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	230		6 - 8	
Kızarmış piliç		1	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	200		40 - 45	Pişirme sırasında 1-2 kez çevirin

EKMEK ÜRÜNLERİ	No. PARÇA	P İ Ş İ R M E ŞEKLİ	PIŞIRME YÜZEYİ		°C	DAK.	İPUÇLARI
			Alt	Üst			
Tost/sandviç	2	F İ R İ N IZGARA	düz	dalgalı	230	3 - 5	Üst pişirme yüzeyini ekmeğe ezmeden dokunacak şekilde yerleştirin
Sandviç	2	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	230	2 - 3	
Ekmek dilimi	4	D Ü Z KONUM	düz	dalgalı	230	4 - 5	pişirme süresinin yarısında çevirin

SEBZELER	No. PARÇA	PIŞIRME ŞEKLİ	PIŞIRME YÜZEYİ		°C	DAK.	İPUÇLARI
			Alt	Üst			
Dilim patlıcan	1	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	230	4 - 6	Yiyeceği iyice yağlayın
Dilim kabak	2	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	230	6 - 8	Yiyeceği iyice yağlayın
Dörde bölünmüş biber	2	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	230	8 - 10	Yiyeceği iyice yağlayın
Dilimlenmiş domates	1	DÜZ KONUM	düz	dalgalı	230	5 - 7	Yiyeceği iyice yağlayın, pişirme süresinin ortasında döndürün
Dilimlenmiş soğan	2	T E M A S L I IZGARA	düz	dalgalı	230	5 - 7	Yiyeceği iyice yağlayın; spatula yardımıyla sık sık karıştırın

BALIK	MİKTAR	No. PARÇA	PIŞIRME ŞEKLİ	PIŞIRME YÜZEYİ		°C	DAK.	İPUÇLARI
				Alt	Üst			
Bütün	250 g	1	TEMASLI IZGARA	dalgalı	düz	200	8 - 10	Yiyeceği yağlayın
Fileto	500 g	1	FIRIN IZGARA	düz	dalgalı	230	25 - 30	Yiyeceği yağlayın, yiyeceğe dokunmadan sadece çok yakın olacak şekilde üst pişirme yüzeyini takın
Dilim	450 g	4	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	200	8 - 10	Yiyeceği yağlayın
Şiş	500 g	6	DÜZ KONUM	dalgalı	düz	230	10 - 12	Yiyeceği yağlayın; 2-3 ez çevirin
Kalamar	400 g	1-2	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	200	10 - 12	Yiyeceği yağlayın
Karides	400 g	10-12	T E M A S L I IZGARA	dalgalı	düz	200	4 - 6	Yiyeceği yağlayın

TATLI	No. PARÇA	PIŞIRME ŞEKLİ	PIŞIRME YÜZEYİ		°C	DAK.	İPUÇLARI
			Alt	Üst			
Pankek	4	OPEN GRILL	düz	dalgalı	200	4 - 5	Pişirme yüzeylerini yağlayın, pişirmenin ortasında çevirin
Waffle (K A Ğ I T HELVA)	4	CONTACT GRILL	WAFFLE			4 - 5	pişirme yüzeylerini yağlayın
Ananas dilimleri	4	CONTACT GRILL	dalgalı	düz	200	5 - 6	pişirme yüzeylerini yağlayın

TARİFLER

ÇIRPILMIŞ YUMURTAKIZARMİŞ PASTIRMA VE EKMEK **İÇİNDEKİLER:**

- 2 yumurta
- 2 dilim pastırma
- 1 yemek kaşığı süt
- Gerektiği kadar tuz ve biber
- 2 dilim tost ekmeği

HAZIRLIK:

Yumurtaları hafif ve köpüksü bir karışım elde edene kadar sütle ve tuzla çırpın. Düz pişirme yüzeyini alta, dalgalı pişirme yüzeyini üste takın ve ızgarayı OPEN GRILL moduna geçirin. Alt termostat düğmesini 230°'ye ve üst termostat düğmesini 230°'ye ayarlayın. Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüntülediğinde, yumurta karışımını pişirme yüzeyinin bir kenarından dökün ve her yerinin eşit pişmesi için tahta bir spatula ile iyice karıştırmaya özen göstererek 2-3 dakika pişirin. Bu arada, aynı pişirme yüzeyinde, pişirmenin ortasında çevirmek suretiyle pastırma dilimlerini de 3-4 dakika pişirirken, diğer pişirme yüzeyinde ekmeği yarisında çevirerek 3-4 dakika kızartın. Tabağa yerleştirip servis edebilirsiniz.

PATLICAN KÖPÜKLÜ KITIR EKMEKLER

İÇİNDEKİLER:

- 1 adet patlıcan
- 100 g rikotta
- Gerektiği kadar toz sarımsak
- Gerektiği kadar maydanoz
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- Gerektiği kadar tuz
- Gerektiği kadar karabiber
- 1 baget ekmek

HAZIRLIK:

Patlıcanları yıkayın, kabuklarını soyun ve kalın dilimler halinde kesin.

Düz pişirme yüzeyini alta, dalgalı pişirme yüzeyini üste takın ve ızgarayı CONTACT GRILL moduna geçirin. Termostat alt düğmesini 230°'a ve üst düğmeyi 230°'a ayarlayın. Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüldüğünde, patlıcanları alt pişirme yüzeyine yerleştirin ve yumuşayana kadar yaklaşık 8-10 dakika boyunca pişirin. Patlıcanları kabaca dilimleyin ve rikotta, sarımsak dişi ve ince doğranmış maydanoz, birer çimdik tuz ve biber ve zeytinyağı ile bir miksere koyun. İyice karışmış ve ince taneekli bir karışım elde edene kadar karıştırın. Ekmeğe (dilimlenmiş)

zeytinyağı sürün ve istenen pembeleşmeyi elde edene kadar 1-2 dakika boyunca yine pişirme yüzeylerinde CONTACT GRILL modunda 230°C'de pişirin. Kızarmış ekmeğe patlıcan kremasını sürün, iki yemek kaşığı zeytinyağı gezdirin ve servis edin.

ROKA VE ÇERİ DOMATES İLE ET SALATASI

İÇİNDEKİLER:

- 2 dilim dana eti
- 100 g roka
- 10-12 yuvarlak çeri domates
- 100 g parmesan peyniri parçası
- Gerektiği kadar tuz
- Gerektiği kadar zeytinyağı

HAZIRLIK:

Roka ve çeri domates salatasını hazırlayın: Rokayı yıkayın, temiz bir bez üzerine koyarak kurumaya bırakın, domatesleri 4'e bölün. Dalgalı pişirme yüzeyini alta, düz pişirme yüzeyini üste takın ve ızgarayı CONTACT GRILL moduna geçirin. Alt termostat düğmesini 230°'ye ve üst termostat düğmesini 230°'ye ayarlayın. Izgarayı öncesinde ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüldüğünde, önceden yağladığınız et dilimlerini yerleştirin, üst pişirme yüzeyi ile bastırın ve istenen pişirme derecesine göre 2-3 dakika pişirin. Eti jülyen doğrayın ve roka ve çeri domates zemini üzerine yerleştirin, tuzlayın ve parmesan peyniri ekleyin. Biraz zeytinyağı gezdirin.

KAHVE AROMALI ANTRİKOT

İÇİNDEKİLER:

- Dana antrikot (her biri 250 g 2 parça)
- Zeytinyağı

KAHVE KARIŞIMI İÇİN:

- 2 tatlı kaşığı kimyon tohumu
- 2 tatlı kaşığı kahve çekirdeği
- 1 yemek kaşığı tatlı biber
- 1 tatlı kaşığı paprika
- 1 tatlı kaşığı iri taneli tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

HAZIRLIK:

Kahve karışımını hazırlayın: Kimyon tohumlarını ve kahveyi bir mutfak robotuna koyun ve çok ince olmayacak şekilde öğütün. Elde ettiğiniz tozu bir kaseye boşaltın, diğer malzemeleri ekleyin ve iyice karıştırın. Eti biraz yağlayın ve baharatlarla harmanlayın; tümünü örtün ve yaklaşık 30 dakika oda

sıcaklığında bekletin. Dalgalı pişirme yüzeyini alta, düz pişirme yüzeyini üstte takın ve ızgarayı CONTACT GRILL moduna geçirin. Alt termostat düğmesini 230°'ye ve üst termostat düğmesini 230°'ye ayarlayın. Izgarayı önceden ısıtmak için START/STOP düğmesine basın ve her iki pişirme yüzeyi için SEAR düğmesine basın. SEAR yazısı ekranda yanıp sönmeyi durdurduğunda, eti alt pişirme yüzeyine yerleştirin, üst pişirme yüzeyiyle bastırın ve istenen pişirme derecesine göre 6-8 dakika pişirin. Sıcak servis edin.

MANTAR SOSLU DANA FİLETO

İÇİNDEKİLER:

- 4 dilim dana fileto
- Gerekli kadar tuz
- Gerekli kadar anında öğütülecek karabiber
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı Dijon hardalı
- 60 g tereyağı
- Gerekli kadar zeytinyağı

MANTAR SOSU İÇİN MALZEMELER:

- 30 g tereyağı
- 1 yemek kaşığı gorgonzola
- 2 arpacık soğanı
- 300 g mantar
- 1/2 bardak viski
- 200 g krema
- Gerekli kadar limon suyu
- Gerekli kadar maydanoz

HAZIRLIK:

Eti tuz ve biberle hazırlayın ve yaklaşık bir saat boyunca oda sıcaklığında dinlenmeye bırakın.

Mantar sosunu hazırlayın: Bir tavada tereyağını eritin, arpacık soğanlarını dilim dilim keserek ekleyin ve 2-3 dakika pişirin. Mantarları ekleyin ve 5 dakika daha pişirin. Ardından, azar azar viski ekleyin, 1 dakika pişirin, bir bardak su ekleyin ve yaklaşık bir dakika daha pişirin. Sıvı krema, bir limonun suyunu, maydanoz ve gorgonzola ekleyin ve kaynama noktasına getirin

Sosun kıvamı iyice yoğunlaşana kadar pişirin; tuz ve biberini ayarlayın ve kenara alın.

Bu arada, pişirme esnasında filetolara fırça ile süreceğiniz et sosunu hazırlayın; küçük bir tavaya tereyağı, hardal ve sarımsak koyun. Tereyağı eriyene kadar kısık ateşte pişirin. Sıcak tutun.

Dalgalı pişirme yüzeyini alta, düz pişirme yüzeyini üstte takın ve ızgarayı CONTACT GRILL moduna geçirin. Alt termostat düğmesini 230°'ye ve üst termostat düğmesini

230°'ye ayarlayın. Izgarayı önceden ısıtmak için START/STOP düğmesine basın ve her iki pişirme yüzeyi için SEAR düğmesine basın. Ekranda SEAR yazısı yanıp sönmeyi durdurduğunda, filetoları (önceden her iki tarafına fırçayla sos sürdüğünüz) alt pişirme yüzeyinin üstüne yerleştirin ve ızgarayı kapatın. İstenen pişirme derecesine ve filetoların kalınlığına göre 6-8 dakika pişirin. Sonunda, filetoları çıkartın ve önceden hazırladığınız mantar sosunu üzerine koyarak servis edin.

KIZARMIS ÇAVDAR EKMEĞİ İLE HAMBURGER

İÇİNDEKİLER:

- 8 dilim çavdar ekmeği
- 500 g özel seçilmiş et kıyma
- 100 g dilimlenmiş emental
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 dilimlenmiş soğan
- Gerekli kadar oda sıcaklığında tereyağı
- 2 tatlı kaşığı Worchester sosu
- Gerekli kadar tuz
- Gerekli kadar karabiber
- Yarım tatlı kaşığı şeker

HAZIRLIK:

Hamburgerleri hazırlayın: Bir kaseye kıymayı, Worchester sosunu, tuzu, karabiberi koyup iyice karıştırın. Ellerinizle her biri yaklaşık 2 cm kalınlığında 4 hamburger hazırlayın. Izgarayı OPEN GRILL moduna getirin ve düz pişirme yüzeyini alt konuma ve dalgalı pişirme yüzeyini üst konuma takın. Alt termostat düğmesini 230°'ye ve üst termostat düğmesini 230°'ye ayarlayın.

Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın.

Ekranda READY yazısı görüntülendiğinde, zeytinyağı ve şeker eklenmiş dilimlenmiş soğanları alt pişirme yüzeyi üzerine yerleştirin ve her tarafının eşit pişmesini ve yumuşak kalmalarını sağlamak için sık sık karıştırarak yaklaşık 5-6 dakika boyunca pişirin. Aynı zamanda, diğer pişirme yüzeyinde, hamburgerleri yaklaşık 5-6 dakika sonrasında diğer yüzlerini çevirerek yaklaşık 12 dakika pişirin (pişirme süresi hamburgerlerin kalınlığına göre değişir). Soğanlar pişer pişmez pişirme yüzeyinden alın ve yalnızca bir tarafına tereyağı sürülmüş ekmeğin dilimlerini 1-2 dakika boyunca kızartın.

Ekmeğin dilimlerini kızarmış tarafları üstte bakacak şekilde bir ekmeğin kesme tahtasına koyun, soğanları serpin, hamburgerleri yerleştirin ve peynirle kaplayın. Sandviçi kızarmış tarafı aşağı gelecek şekilde ekmeğin dilimi ile kapatın. Pişirme yüzeyinin yeniden ısınmasını bekleyin ve ardından, tostları koyarak üst pişirme yüzeyi ile iyice presleyin.

Ekmeleleri istenen pişirme düzeyini elde edene kadar yaklaşık 2-3 dakika pişirin.

BİBERİYE VE BALSAMİK SİRKELİ KUZU PİRZOLA

İÇİNDEKİLER:

- 6 adet kuzu pirzola
- 10 g ince doğranmış biberiye
- 10 g ince doğranmış sarımsak
- 100 ml balsamik sirke
- 15 g şeker
- Gerekli kadar tuz
- Gerekli kadar karabiber

HAZIRLIK:

Tüm malzemeleri yeterince büyük bir kapta karıştırın; üzerini örtün ve en az 1-2 saat buzdolabında kuzu etini terbiyeleyin. Dalgalı pişirme yüzeyini alta, düz pişirme yüzeyini üste takın ve ızgarayı CONTACT GRILL moduna geçirin. Alt termostat düğmesini 230°'ye ve üst termostat düğmesini 230°'ye ayarlayın. Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüntülendiğinde, pirzoları alt pişirme yüzeyi üzerine yerleştirin. İstenen pişirme derecesine ve pirzolanın kalınlığına göre yaklaşık 11-13 dakika pişirin (pişirme süresinin yarısında çevirmenizi tavsiye ederiz çünkü kemik üst pişirme yüzeyinin yukarıdaki etle temas etmesine izin vermez). Bu arada, diğer tarafta, terbiye karışımının bir tavada çekmesini sağlayın ve ızgaralanmış kuzu pirzolarının üzerine sos olarak koyup servis edin.

YEŞİL LİMON VE BALLI KREMALI TAVUK ŞİŞ

İÇİNDEKİLER:

- 500 g tavuk göğsü

TERBİYELEMEK İÇİN MALZEMELER:

- 1 tatlı kaşığı biber
- 1 tatlı kaşığı kişniş
- 10 cl zeytinyağı
- 2 adet yeşil soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı rendelenmiş zencefil
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 yemek kaşığı yeşil limon suyu
- 1 yemek kaşığı iri taneli tuz
- Gerekli kadar karabiber

LİMON VE BALLI KREMA İÇİN MALZEMELER:

- 5 cl yemeklik krema
- 1/2 tatlı kaşığı rendelenmiş yeşil limon kabuğu
- 1 yemek kaşığı yeşil limon suyu

- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı bal
- Gerekli kadar tuz

HAZIRLIK:

Terbiye karışımını hazırlayın: Tüm malzemeleri bir mutfak robotuna koyun ve homojen bir karışım elde edene kadar karıştırın. 2 cm genişliğinde küp küp kesilmiş tavuğu derin bir tabağa koyun, terbiye karışımını ekleyin ve her yere eşit dağılacak şekilde tüm tavuğu örtün. Yemeklik film ile sarın ve 1-2 saat terbiyelenmesi için bırakın.

Tüm malzemeleri bir kapta karıştırarak kremayı hazırlayın, şeffaf film ile örtün ve buzdolabında saklayın. Parça tavukları şişlere geçirin. Dalgalı pişirme yüzeyini alta, düz pişirme yüzeyini üste takın ve ızgarayı CONTACT GRILL moduna geçirin. Termostat alt düğmesini 230°'a ve üst düğmeyi 230°'a ayarlayın. Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazıldığında, şişleri alt pişirme yüzeyine yerleştirerek üst pişirme yüzeyiyle bastırın ve 1-2 defa çevirerek yaklaşık 11-12 dakika pişirin. Şişleri bal ve limonlu krema eşliğinde sıcak servis edin.

PROVENSA TARZDA TAVUK BUTLARI

İÇİNDEKİLER:

- 3 adet tavuk budu (550 g)

TERBİYELEMEK İÇİN MALZEMELER:

- 25 cl sek beyaz şarap
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 yemek kaşığı tohumlu hardal
- 3 yemek kaşığı beyaz şarap sirkese
- 2 yemek kaşığı provensal otlar
- 2 diş ince doğranmış sarımsak
- 2 tatlı kaşığı iri taneli tuz
- 1 tatlı kaşığı Cayenne biber

HAZIRLIK:

Tüm malzemeleri bir kasede karıştırarak terbiye karışımını hazırlayın. Bilenmiş bir bıçakla, butların etli kısımlarını birçok noktadan keserek hafif açın. Butları terbiye karışımının kasesine koyun ve iyice kaplaması için tüm yanları döndürün; 2-3 saat terbiyelenmeye bırakın. Dalgalı pişirme yüzeyini alta, düz pişirme yüzeyini üste takın ve ızgarayı CONTACT GRILL moduna geçirin. Termostat alt düğmesini 210°'a ve üst düğmeyi 210°'a ayarlayın. Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazıldığında, tavuk butlarını alt pişirme yüzeyine yerleştirerek üst pişirme yüzeyiyle bastırın ve 2-3 defa çevirerek yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Piştikten sonra, servis tabağına koyarak servis edin.

İSTAKOZ İZGARA

İÇİNDEKİLER:

- 16/20 adet Norveç istakozu

TERBİYELEMEK İÇİN MALZEMELER:

- Gerektiği kadar maydanoz
- 2 adet limon
- Gerektiği kadar tuz
- Gerektiği kadar karabiber
- 2 diş sarımsak

HAZIRLIK:

Sarımsağı ve maydanozu ince ince doğrayarak terbiye karışımını hazırlayın ve limon suyunu ekleyin; tuzlayın ve biraz karabiber serpin.

Istakozları yıkayın, iyice kurulayın ve en az yarım saat terbiyelenmeye bırakın.

Dalgalı pişirme yüzeyini alta, düz pişirme yüzeyini üste takın ve izgarayı CONTACT GRILL moduna geçirin.

Termostat alt düğmesini 210°'a ve üst düğmeyi 210°'a ayarlayın.

Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın.

Ekranda READY yazdığı anda, terbiye sıvısını süzdüğünüz istakozları alt pişirme yüzeyine yerleştirerek üst pişirme yüzeyiyle bastırınız ve yaklaşık 4-6 dakika pişiriniz.

Servis edeceğiniz zaman, tabağı birkaç dilim limon ve yeşillikler ile süsleyin.

YOĞURT SOSLU İZGARA SOMON BALIĞI

İÇİNDEKİLER:

- 500 g somon fileto
- Gerektiği kadar zeytinyağı

SOS İÇİN MALZEMELER:

- 250 g sade yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çimdik şeker
- 20 g frek soğanı
- 20 g maydanoz
- Gerektiği kadar beyaz biber

HAZIRLIK:

Sosu hazırlayın: Maydanozu ve frek soğanını yıkayın ve iyice kurulayın, diğer tarafta sarımsağı parçalayın.

Yoğurdu bir kaseye boşaltın, baharatları, sarımsağı, tuzu, şekeri, biberi ekleyin ve yumuşak bir krema elde edene kadar karıştırın. Buzdolabına koyun ve en az 30 dakika dinlendirin.

Düz pişirme yüzeyini alta, dalgalı pişirme yüzeyini üste takın ve izgarayı OVEN GRILL moduna geçirin.

Termostat alt düğmesini 230°'a ve üst düğmeyi 230°'a ayarlayın.

Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın.

Ekranda READY yazısı görüldüğünde, önceden yağladığınız filetoyu alt pişirme yüzeyine koyun, üst pişirme yüzeyini OVEN GRILL modunda kapatın (yiyeceğe dokunmadan en yakın olan konum) ve yaklaşık 25-30 dakika pişirin (en iyi sonucu elde etmek için, somon balığını pişirme süresinin ortasında 180° çevirin çünkü arka kısmında pişirme yüzeyi yiyeceğe daha yakındır).

Pişirme tamamlandığında, somon balığını bir servis tabağına koyun ve yoğurt sosu ile birlikte servis edin.

İZGARA KALAMAR

İÇİNDEKİLER:

- Büyük kalamar 400 g
- 1 adet limon
- 1 demet maydanoz
- Gerektiği kadar zeytinyağı
- Gerektiği kadar dağ kekiği
- Gerektiği kadar tuz
- Gerektiği kadar toz kırmızı biber

HAZIRLIK:

Kalamarın iç organlarını temizleyin, başını ayırın, içindeki kemiği çıkartın ve iyice yıkayın.

Dalgalı pişirme yüzeyini alta, düz pişirme yüzeyini üste takın ve izgarayı CONTACT GRILL moduna geçirin.

Termostat alt düğmesini 210°'a ve üst düğmeyi 210°'a ayarlayın.

Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın.

Ekranda READY yazdığı anda, önceden yağladığınız kalamarı alt pişirme yüzeyine yerleştirerek üst pişirme yüzeyiyle bastırınız ve yaklaşık 10-12 dakika pişiriniz.

Bir kasede, doğranmış maydanoz, limon suyu, bir tutam dağ kekiği, bir çimdik tuz ve biberle yağı karıştırarak sosu hazırlayınız.

Kalamar piştikten sonra, izgaradan alınır ve bu sosu ekleyiniz.

Tabağa yerleştirip servis edebilirsiniz.

MUZLU PANKEK

İÇİNDEKİLER:

- 1 adet muz
- 2 adet yumurta (1 bütün + 1'inin sadece beyazı)
- 150 ml süt
- 100 g 00 un
- 70 g tereyağı
- Gerektiği kadar tuz
- 1 yemek kaşığı şeker

- 16 g tatlılar için kabartma tozu

HAZIRLIK:

Muzu soyun ve bir çatalla iyice ezerek püre haline getirin. Bir başka kasede, 1 tam yumurtayı şekerle çırpın ve karıştırmaya devam ederek sütü azar azar ekleyin; sonrasında, 50 g eritilmiş tereyağını dökün ve elenmiş unu kabartma tozu ve bir çimdik tuz ile azar azar ekleyin; ardından, ezilmiş muzları da ekleyerek tüm malzemeleri iyice karıştırın ve karışımı 10 dakika buzdolabında bekletin.

Bu arada, yumurta akını kar haline getirin.

Karışımı alın ve kabarttığınız yumurta akını aşağıdan yukarıya yumuşak hareketlerle ekleyin. Düz pişirme yüzeyini alta, dalgalı pişirme yüzeyini üste takın ve ızgarayı OPEN GRILL moduna geçirin. Alt termostat düğmesini 200°'ye ve üst termostat düğmesini 200°'ye ayarlayın. Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısını gördüğünüzde, pişirme yüzeylerini biraz tereyağı ile yağlayın, hazırladığınız karışımdan 1-2 yemek kaşığı dökerek bir daire oluşturacak şekilde yüzeyde hızlıca genişletin; yaklaşık 2 dakika boyunca, pankekin tüm yüzeyinde kabarcıklar görülene kadar pişmeye bırakın. Sonrasında, diğer tarafını çevirin ve bu yüzünü de 2 dakika pişirin. Pankekler birçok malzeme eşliğinde yenebilir: Çikolata sosu, akçaağacı şurubu, taze yaban mersini, çikolata parçacıkları, bal, krem şanti, pudra şekeri.

DONDURMALI KIZARMIŞ ANANAS

İÇİNDEKİLER:

- 1 adet ananas
- Gerektiği kadar bal
- Gerektiği kadar esmer şeker
- Gerektiği kadar taze nane
- Gerektiği kadar pudra şekeri
- Gerektiği kadar vanilyalı dondurma

HAZIRLIK:

Ananası alın, yapraklarını ve kabuğunu çıkartın. Ardından, meyveyi yaklaşık 1-2 cm kalınlığında dilimleyin ve her dilimin her iki yüzüne esmer şeker serpin. Dalgalı pişirme yüzeyini alta, düz pişirme yüzeyini üste takın ve ızgarayı CONTACT GRILL moduna geçirin. Alt termostat düğmesini 200°'ye ve üst termostat düğmesini 200°'ye ayarlayın. Izgarayı ısıtmak için START/STOP düğmesine basın. Ekranda READY yazısı görüldüğünde, ananasın her iki yüzüne bal sürün ve ızgaranın üzerine yerleştirin. Izgarayı kapatın ve 5-6 dakika pişirin. Piştikten sonra, dilimleri bir servis tabağına koyun, taze nane yaprakları ile süsleyin, pudra şekeri serpin ve dondurma topları ekleyerek servis edin.

YALNIZCA PIŞIRME YÜZEYİ AKSESUAR SETİ VARSA YALNIZCA WAFFEL PIŞIRME YÜZEYLERİ AKSESUAR SETİ VARSA

KLASİK WAFFLE (KAĞIT HELVA)

PORSİYON: 8 waffle

HAZIRLAMA SÜRESİ: 10 dakika

PIŞIRMA SÜRESİ: 10 dakika

İÇİNDEKİLER:

- 2 fincan / 460 g un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 tatlı kaşığı / 10 g maya
- 2 yemek kaşığı / 30 g beyaz şeker
- 2 yumurta
- 1,5 fincan / 345 ml ılık süt
- 75 g eritilmiş tereyağı
- 1 tatlı kaşığı vanilya özü

HAZIRLAMA SÜRESİ:

Derin bir kapta un, tuz, maya ve şekeri karıştırın ve kenara alın. Bir başka kasede yumurtayı çırpın. Süt, tereyağı ve vanilyayı ekleyin. Un ve diğer malzemeleri süt ve yumurtayı içeren kaba dökün ve çırpma teli ile karıştırın. Waffle pişirme yüzeyini önceden ısıtın. Ekranda READY yazdığı anda, pişirme yüzeyini tereyağı ile yağlayın veya yapışmayı önleyici sprey uygulayın. Ardından, gerekirse bir kaşık kullanarak pişirme yüzeyi karolarının her birine bir ölçek dökün. Bir spatula ile karışımı yayın. Waffle'ları altın rengini alana ve kıtır kıtır olana kadar pişirin (5 dak). Karışım bitene kadar devam edin. Hemen servis edilmelidir.

BELÇİKA USULÜ WAFFLE

PORSİYON: 10-12 waffle

HAZIRLAMA SÜRESİ: 15 dak

PIŞIRMA SÜRESİ: 15 dak

İÇİNDEKİLER:

- 2 fincan / 460 g pasta unu
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı / 5 g maya
- 2 yemek kaşığı / 30 g beyaz şeker
- 4 yumurta
- 2 fincan / 460 g ılık süt
- 70 g eritilmiş tereyağı
- 1/2 tatlı kaşığı vanilya özü

HAZIRLAMA SÜRESİ:

Derin bir kapta un, tuz ve mayayı karıştırın ve kenara alın. Bir başka kapta, yumurta sarılarını köpüklü bir krema elde edene kadar şekerle çırpın. Yumurtaya vanilya özü, eritilmiş tereyağı ve süt ekleyin ve bir

çırpma teli ile karıştırın. İki kabin içindekileri birleştirin ve bir çırpma teli ile karıştırın. Çok fazla karıştırmayın. Üçüncü bir kapta, yumurta aklarını 1-2 dakika boyunca elektrikli çırpıcı ile kar haline getirin. Lastik bir spatula ile, yumurta aklarını waffle karışımına dikkatlice ekleyin. Çok fazla karıştırmayın. Waffle pişirme yüzeyini önceden ısıtın. Ekranda READY yazdığı anda, pişirme yüzeyini tereyağı ile yağlayın veya yapışmayı önleyici sprey uygulayın. Ardından, gerekirse bir kaşık kullanarak pişirme yüzeyi karolarının her birine bir ölçek dökün. Bir spatula ile karışımı yayın. Waffle'ları altın rengini alana ve kıtır kıtır olana kadar pişirin (5 dak). Karışım bitene kadar devam edin. Hemen servis edilmelidir.

TARÇINLI VE ÇİKOLATALI WAFFLE

PORSİYON: 8-10 waffle

HAZIRLAMA SÜRESİ: 10 dakika

PIŞIRMA SÜRESİ: 15 dak

İÇİNDEKİLER:

- 2 fincan / 460 g un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı / 3 g maya
- 170 g şeker
- 2 yumurta
- 1,5 fincan / 345 ml ılık süt
- 80 g tereyağı
- 1 tatlı kaşığı vanilya özü
- 140 g bitter çikolata
- 60 g toz kakao
- 6 g tarçın

HAZIRLAMA SÜRESİ:

Çikolata ve tereyağını mikrodalgaya ısıtın uygun bir kaba koyun ve fırını 30 saniye boyunca azami güçte ısıtın. Çikolata ve tereyağı tamamen karışana ve homojen bir karışım oluşturan kadar karıştırın. Hafif soğumaya bırakın. Yumurta, süt ve vanilyayı derin bir kapta iyice karıştırın ve tereyağı-çikolata karışımını ekleyin. Un, şeker, toz kakao, tarçın, kabartma tozu ve tuzu birlikte geniş bir kaba eleyin. Un ve diğer malzemelerin karışımını yumurtalara ekleyin ve tümünü yeterince homojen bir karışım elde edene kadar bir tel çırpıcı ile karıştırın. Waffle pişirme yüzeyini önceden ısıtın. Ekranda READY yazdığı anda, pişirme yüzeyini tereyağı ile yağlayın veya yapışmayı önleyici sprey uygulayın. Ardından, gerekirse bir kaşık kullanarak pişirme yüzeyi karolarının her birine bir ölçek dökün. Bir spatula ile karışımı yayın. Waffle'ları altın rengini alana ve kıtır kıtır olana kadar pişirin (5 dak). Karışım bitene kadar devam edin. Hemen servis edilmelidir.

Σημαντικές προειδοποιήσεις

Προειδοποιήσεις ασφάλειας



Κίνδυνος!

Η μη τήρηση αυτών των προειδοποιήσεων μπορεί να αποτελέσει αιτία πρόκλησης θανάσιμης ηλεκτροπληξίας.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα του ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:
 - Η τάση του ρεύματος που αναγράφεται στην ετικέτα της συσκευής αντιστοιχεί στην τάση του ηλεκτρικού δικτύου,
 - Η πρίζα του ρεύματος έχει παροχή 16A και διαθέτει γείωση.
 - Κάθε επαγγελματική και ακατάλληλη χρήση του προϊόντος κατά παράβαση των οδηγιών, απαλλάσσει τον κατασκευαστή από κάθε ευθύνη.
- Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό καλώδιο δεν έρχεται σε επαφή με επιφάνειες της συσκευής που θερμαίνονται κατά τη χρήση. Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από το εξουσιοδοτημένο Σέρβις έτσι ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος.
- Πριν φυλάξετε τη συσκευή ή αφαιρέσετε τις πλάκες ψησίματος και πριν από κάθε επέμβαση καθαρισμού ή συντήρησης, οβήνετε τη συσκευή και αποσυνδέετε το φις από την πρίζα του ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή μέσω ενός συστήματος ελέγχου εξ' αποστάσεως.

- Χρησιμοποιείτε μόνο προεκτάσεις που πληρούν τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας. Βεβαιωθείτε ότι είναι σε καλή κατάσταση και με κατάλληλη διατομή.
- Μην αποσυνδέετε ποτέ το φις από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.



Προσοχή!

Η μη τήρηση αυτών των προειδοποιήσεων μπορεί να είναι αιτία τραυματισμού ή βλάβης στη συσκευή.

- Αυτή η συσκευή είναι κατάλληλη για το ψήσιμο φαγητών. Επομένως δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλο σκοπό ούτε να γίνεται καμία επέμβαση.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προβλέπεται η χρήση σε: χώρους εστίασης για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλους χώρους εργασίας, αγροτουριστικές μονάδες, ξενοδοχεία, ενοικιαζόμενα δωμάτια, πανσιόν και άλλες παρόμοιες υποδομές.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά με ηλικία άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες ψυχοφυσικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία, αρκεί να επιβλέπονται με προσοχή και να εκπαιδεύονται στον τρόπο χρήσης της συσκευής και στους κινδύνους που αυτή επιφέρει. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και επιβλέπονται συνεχώς.

Η συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο πρέπει να φυλάσσονται μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

- Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από παιδιά και μην την αφήνετε σε λειτουργία χωρίς επίτηρηση.
- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τις πλάκες ψησίματος.
- Φυλάξτε τη συσκευή μόνον αφού κρυώσει εντελώς.
- Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν λειτουργεί.



Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Σε περίπτωση μη τήρησης, πιθανότητα πρόκλησης εγκαυμάτων.

- Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία, η θερμοκρασία των εξωτερικών επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή. Χρησιμοποιείτε πάντα τη χειρολαβή (2) ή γάντια φούρνου, εάν χρειάζεται.

- Αφαιρέστε ή αντικαταστήστε τις πλάκες ψησίματος μόνο όταν η συσκευή κρυώσει εντελώς.



Σημαντική σημείωση:

Το σύμβολο αυτό επισημαίνει σημαντικές οδηγίες και

πληροφορίες για το χρήστη.

- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς, μην ψήνετε φαγητά τυλιγμένα σε πλαστικές μεμβράνες, σε αλουμινόχαρτο ή σε σακούλες πολυαιθυλενίου.



Αυτό το προϊόν συμμορφούται με τον Κανονισμό (ΕΚ) Αρ. 1935/2004 που αφορά τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται για να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.

Διάθεση της συσκευής



Η συσκευή δεν πρέπει να απορρίπτεται στα οικιακά απορρίμματα αλλά να διατίθεται σε επίσημα κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

1. **Βάση και καπάκι:** στιβαρή κατασκευή από ανοξείδωτο ατσάλι με αυτορρυθμιζόμενο καπάκι.
 2. **Χειρολαβή:** στιβαρή χειρολαβή από χυτοπρεσαριστό μέταλλο για ρύθμιση του καπακιού αναλόγως με το πάχος των φαγητών.
 3. **Μποutton απελευθέρωσης πλάκας:** πιέστε για να απελευθερώσετε και να αφαιρέσετε την πλάκα
 4. **Σύστημα ασφάλισης/απελευθέρωσης πλάκας grill**
 5. **Μοχλός απελευθέρωσης μεντεσέ:** επιτρέπει το πλήρες άνοιγμα της συσκευής για ψήσιμο σε οριζόντια θέση
 6. **Διακόπτης ρύθμισης του ύψους:** για να ασφαλίσετε την πλάκα/το πάνω καπάκι στον επιθυμητό ύψος, για το ψήσιμο φαγητών που δεν πρέπει να πιεστούν.
 7. **Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας**
 8. **Πλήκτρο Start/Stop**
 9. **Πλήκτρο Time ▼:** για να ρυθμίσετε (μειώσετε) το χρόνο ψησίματος.
 10. **Πλήκτρο Time ▲:** για να ρυθμίσετε (αυξήσετε) το χρόνο ψησίματος.
 11. **Πλήκτρο "sear" (βαθύ ψήσιμο) της κάτω πλάκας.**
 12. **Διακόπτης θερμοστάτη της κάτω πλάκας:** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 60°C έως 230°C ή για να σβήσετε την κάτω πλάκα.
 13. **Πλήκτρο "sear" της πάνω πλάκας.**
 14. **Διακόπτης θερμοστάτη της πάνω πλάκας:** για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία από 60°C έως 230°C ή για να σβήσετε την πάνω πλάκα.
 15. **Αφαιρούμενες πλάκες:** αντικολητικές πλάκες που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων και καθαρίζονται εύκολα. Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΑΙ Ο ΤΥΠΟΣ ΤΩΝ ΠΛΑΚΩΝ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΜΟΝΤΕΛΟ.
- 15a. Πλάκες Grill:** ιδανικές για να ψήνετε μπριζόλες,

μπιφτέκια, κοτόπουλο και λαχανικά.

15b. Λείες πλάκες: για τέλειες κρέπες, αυγά, μπέικον και οστρακόδερμα.

16. Δίσκος για λίπη: Ενσωματωμένος στη συσκευή και αφαιρούμενος για εύκολο καθαρίσμα.

17. Εργαλείο καθαρισμού: βοηθάει τον καθαρισμό των πλακών μετά τη χρήση.

ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας και τις διαφημιστικές ετικέτες από την πλάκα. Πριν πετάξετε τα υλικά της συσκευασίας, βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα εξαρτήματα της νέας συσκευής. Συνιστάται να φυλάξετε το κουτί και τα υλικά της συσκευασίας για μελλοντικές χρήσεις.



Σημαντική σημείωση: Πριν τη χρήση, καθαρίστε τη βάση, το καπάκι και τους διακόπτες με ένα υγρό πανί για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα σκόνης από τη μεταφορά. Καθαρίστε καλά τις πλάκες ψησίματος, το δοχείο για λίπη και το εργαλείο καθαρισμού. Οι πλάκες, το δοχείο για λίπη και η σπάτουλα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.



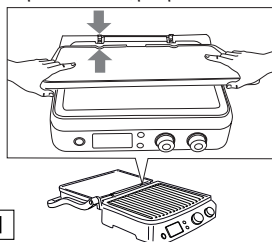
Σημαντική σημείωση: Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, μπορεί να απελευθερώσει μια ελαφρά οσμή και λίγο καπνό. Αυτό είναι κάτι φυσιολογικό και συνηθισμένο σε όλες τις συσκευές με αντικολητικές πλάκες. Η συσκευή συνοδεύεται από μια σπάτουλα καθαρισμού που μπορείτε να χρησιμοποιείτε για να καθαρίζετε τις πλάκες μετά τη χρήση, αφού κρυώσει εντελώς η συσκευή (χρειάζονται τουλάχιστον 30 λεπτά). Το εργαλείο μπορεί να χρησιμοποιηθεί για λίγα δευτερόλεπτα κατά το ψήσιμο για να αφαιρέσετε υπολείμματα φαγητού και λίπους. Σε περίπτωση παρατεταμένης επαφής της σπάτουλας όταν οι πλάκες είναι ακόμη ζεστές, υπάρχει κίνδυνος να λιώσει το πλαστικό της.



Σημαντική σημείωση: οι αφαιρούμενες πλάκες (grill και λείες) είναι πλήρως εναλλάξιμες.

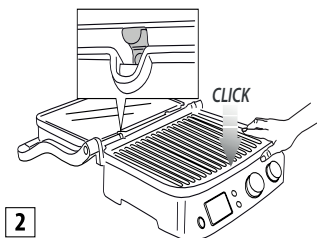
Τοποθέτηση των πλακών ψησίματος

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη θέση (εικόνα 1). Τοποθετήστε τις πλάκες μία-μία.



1

- Κάθε πλάκα μπορεί να τοποθετηθεί στην πάνω ή κάτω θέση (εικόνα 2).



2

Για να αφαιρέσετε τις πλάκες

Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη θέση.

Εντοπίστε στη δεξιά πλευρά τα μπουτόν απελευθέρωσης (3) των πλακών. Πιέζοντας με δύναμη το μπουτόν, η πλάκα τινάζεται έξω από τη βάση. Πιάστε την πλάκα με τα δύο χέρια, μετακινήστε την κατά μήκος των μεταλλικών στηριγμάτων και αφαιρέστε την από τη βάση. Πιέστε και το άλλο μπουτόν απελευθέρωσης για να αφαιρέσετε τη δεύτερη πλάκα, ακολουθώντας την ίδια διαδικασία.



Κίνδυνος εγκαυμάτων! Αφαιρέστε ή αντικαταστήστε τις πλάκες ψησίματος μόνο όταν κρυώσει η συσκευή.

Τοποθέτηση του δοχείου για λίπη

Κατά το ψήσιμο το δοχείο για λίπη πρέπει να τοποθετηθεί στην αντίστοιχη υποδοχή στο πίσω μέρος της συσκευής. Τα λίπη των φαγητών τρέχουν από το άνοιγμα της πλάκας και συγκεντρώνονται στο δοχείο.



Σημαντική σημείωση: Κατά τη διάρκεια του ψησίματος ελέγχετε συχνά το δοχείο για λίπη.

Μετά το ψήσιμο, φροντίστε για τη σωστή διάθεση του λίπους. Το δοχείο για λίπη μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.



Προσοχή! Κατά τη διάρκεια του ψησίματος χρειάζεται μεγάλη προσοχή. Για να ανοίξετε τη συσκευή, πιάστε τη χειρολαβή που παραμένει κρύα. Αντίθετα, τα εξαρτήματα από χυτοπρεσαριστό αλουμίνιο αναπτύσσουν υψηλή θερμοκρασία. Αποφύγετε την επαφή κατά τη διάρκεια του ψησίματος ή αμέσως μετά. Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση στη συσκευή, αφήστε την να κρυώσει (τουλάχιστον για 30 λεπτά).

Ψήντε πάντα με το δοχείο για λίπη τοποθετημένο. Αδειάστε το δοχείο για λίπη μόνο όταν κρυώσει εντελώς η συσκευή. Προσέχετε όταν αφαιρείτε το δοχείο για να αποφύγετε το χύσιμο υγρών.

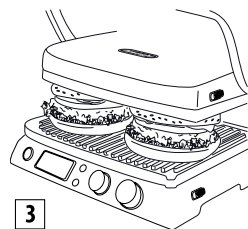
ΘΕΣΕΙΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Τοστιέρα (κλειστή θέση)

- Η πάνω πλάκα ακουμπά πάνω στην κάτω πλάκα. Είναι η αρχική θέση ψησίματος όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως τοστιέρα. Η πάνω πλάκα προσαρμόζεται αυτόματα στο πάχος του τροφίμου πάνω στην κάτω πλάκα. Με αυτόν τον τρόπο τα φαγητά ψήνονται ομοιόμορφα και από τις δύο πλευρές.

Η λειτουργία τοστιέρας είναι ιδανική για να ψήνετε μπιφτέκια, κρέας χωρίς κόκαλο και σε λεπτές φέτες, λαχανικά και σάντουιτς.

Η λειτουργία "τοστιέρα" είναι ιδανική για ψήσιμο φαγητών σε μικρό χρονικό διάστημα και με υγιεινό τρόπο. Χρησιμοποιώντας αυτή τη λειτουργία τα φαγητά ψήνονται γρήγορα γιατί έρχονται σε επαφή με τις πλάκες και από τις δύο πλευρές ταυτόχρονα (εικόνα 3).



3

Οι αυλακώσεις της πλάκας και το άνοιγμα στην πίσω πλευρά της συσκευής επιτρέπουν την αποστράγγιση του λίπους στο ειδικό δοχείο.

Η συσκευή διαθέτει μια ειδική χειρολαβή και ένα μεντεσέ που επιτρέπουν τη ρύθμιση της πάνω πλάκας ανάλογα με το πάχος του φαγητού.

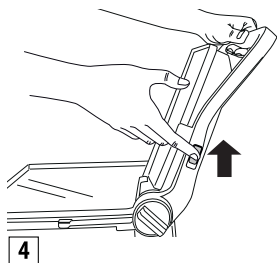
Εάν θέλετε να ψήσετε περισσότερα φαγητά ταυτόχρονα με τη λειτουργία "τοστιέρα", θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι τα διάφορα φαγητά έχουν το ίδιο πάχος, έτσι ώστε το καπάκι να κλείνει ομοιόμορφα (πάνω πλάκα).

Επίπεδη θέση (εντελώς ανοιχτή)

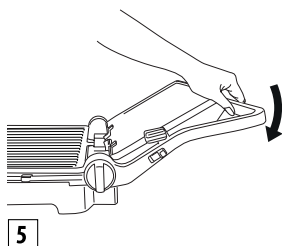
- Η πάνω πλάκα βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο με την κάτω πλάκα.

Η κάτω και η πάνω πλάκα βρίσκονται στο ίδιο επίπεδο σχηματίζοντας μια μεγάλη επιφάνεια ψησίματος. Στη θέση αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως barbecue με την πλάκα grill ή με τη λεία πλάκα.

Για να ρυθμίσετε τη συσκευή στη θέση αυτή, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε το μοχλό απελευθέρωσης του μεντεσέ στη δεξιά πλευρά. Πιάστε τη χειρολαβή με το αριστερό χέρι και με το δεξιό τραβήξτε προς τα πάνω το μοχλό απελευθέρωσης (εικόνα 4).



Σπρώξτε προς τα πίσω τη χειρολαβή έως ότου ανοίξει εντελώς η πάνω πλάκα σε επίπεδη θέση (εικόνα 5).



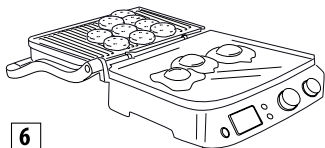
Εάν ανασηκώσετε ελαφρώς τη χειρολαβή πριν τραβήξετε το μοχλό απελευθέρωσης, μειώνεται η πίεση στο μεντεσέ και διευκολύνεται το άνοιγμα.

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως grill/barbecue για να ψήσετε μπιφτέκια, μπριζόλες, κοτόπουλο και ψάρι. Η λειτουργία grill/barbecue αποτελεί τον απλούστερο τρόπο χρήσης της συσκευής. Οι πλάκες βρίσκονται σε ανοιχτή θέση και έτσι έχετε διαθέσιμη διπλή επιφάνεια ψήσιματος.

Μπορείτε να ψήσετε διάφορα φαγητά σε χωριστές πλάκες χωρίς να αναμειγνύονται οι οσμές ή να ψήσετε μεγαλύτερη ποσότητα από το ίδιο φαγητό.

Η θέση grill/barbecue σας επιτρέπει να ψήσετε ποικίλα κομμάτια κρέατος διαφορετικού πάχους, το καθένα με το βαθμό ψησίματος που προτιμάτε. Στη θέση αυτή πρέπει να γυρίζετε τα φαγητά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

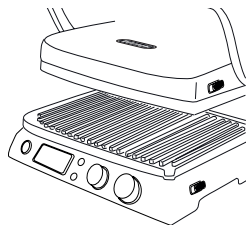
Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί και με τις λείες πλάκες για να ψήσετε κρέπες, τυρί, αυγά και μπέικον για το πρωινό (εικόνα 6).



Η μεγάλη επιφάνεια ψησίματος σας επιτρέπει να ψήνετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά ή μεγαλύτερη ποσότητα από το ίδιο φαγητό.

Grill φούρνου

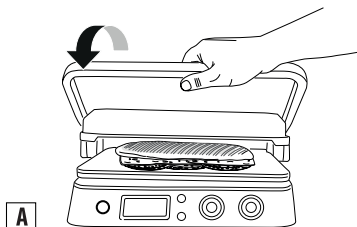
Αυτή η θέση (εικόνα 7) είναι ιδανική για το ψήσιμο χωρίς επαφή φαγητών μεγάλου πάχους που απαιτούν αργό και ομοιόμορφο ψήσιμο.



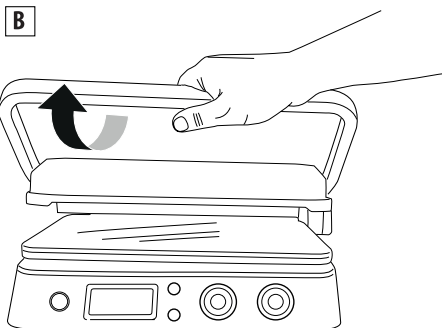
Ιδανική για το ψήσιμο λαχανικών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό επειδή το νερό μπορεί να εξατμιστεί.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη θέση ψησίματος για να φτιάξετε αφράτα σάντουιτς και φαγητά που δεν πρέπει να πιεστούν

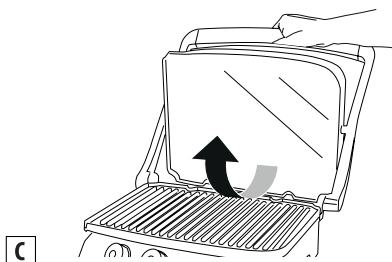
- Τοποθετήστε τα φαγητά πάνω στην κάτω πλάκα.
- Πιάνοντας τη χειρολαβή, κατεβάστε την πάνω πλάκα κοντά στο φαγητό (εικ. Α).



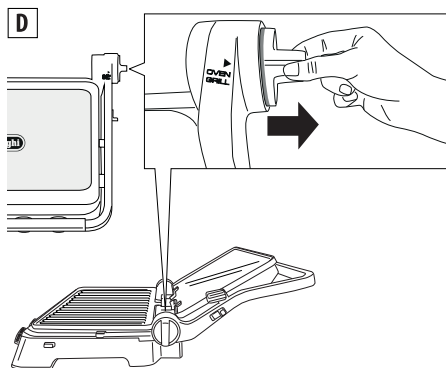
- Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης του ύψους (6) στη θέση **OVEN** (εικ. Β).



- Η πάνω πλάκα ασφαλίζει στη θέση αυτή. Υπάρχουν 4 διαφορετικές ρυθμίσεις του ύψους.
- Σηκώνοντας την πάνω πλάκα απελευθερώνεται αυτόματα το σύστημα ρύθμισης (εικ. C).



- Αφού ρυθμίσετε το ύψος, μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση τραβώντας προς τα έξω τη χειρολαβή και επιλέγοντας μια νέα θέση (εικ. D).



ΧΡΗΣΗ

Λειτουργία

Αφού προετοιμάσετε σωστά τη συσκευή και είστε έτοιμοι για το ψήσιμο, επιλέξτε μια θερμοκρασία από 60 °C έως 230°C για καθεμία από τις δύο πλάκες (πάνω και κάτω) με τους διακόπτες 12 και 14.

Πιέστε το πλήκτρο Start/Stop. Η ενδεικτική λυχνία ON ανάβει. Αναλόγως με την επιλεγμένη θερμοκρασία, μπορεί να χρειαστούν λίγα λεπτά για να θερμανθεί η συσκευή. Όταν ο θερμοστάτης φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα υποδεικνύοντας ότι είναι έτοιμη προς χρήση. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "READY".

Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση της θερμοκρασίας ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αναλόγως με τον τύπο του φαγητού.

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη "READY", επιλέξτε τη θέση ψησίματος (βλ. παράγραφο "Θέσεις ψησίματος της συσκευής"), στη συνέχεια τοποθετήστε το φαγητό πάνω στις πλάκες. ΜΠΟΡΕΙΤΕ να επιλέξετε το χρόνο ψησίματος πιέζοντας τα πλήκτρα (9 και 10) του χρονοδιακόπτη. Στην περίπτωση αυτή, με τη λήξη του χρόνου ψησίματος, η συσκευή σβήνει αυτόματα (στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "END"). Πιέζοντας το πλήκτρο Start/Stop (8) η συσκευή ανάβει και πάλι. Όταν το φαγητό ψηθεί, αν δεν έχετε επιλέξει κάποιο χρόνο ψησίματος, για να σβήσετε τη συσκευή πιάστε το πλήκτρο Start/Stop ή γυρίστε το διακόπτη (12 και 14) στη θέση OFF.

i Σημαντική σημείωση: - Αν δεν έχετε ρυθμίσει κάποιο χρόνο στο χρονοδιακόπτη, η συσκευή σβήνει μετά από 90 λεπτά.

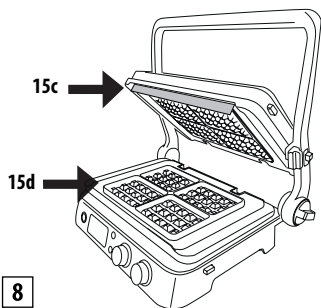
Λειτουργία "Sear" (βαθύ ψήσιμο)

Αυτή η λειτουργία θερμαίνει την πάνω ή/και την κάτω πλάκα σε μια πιο υψηλή θερμοκρασία για λίγα λεπτά. Ιδανική για το βαθύ ψήσιμο των φαγητών στην αρχή του ψησίματος (ιδανική για κρέατα μεγάλου πάχους). Αφού πιάσετε το πλήκτρο start/stop, για να προθερμάνετε τις πλάκες πιάστε το πλήκτρο "sear" (11 και 13). Κατά την προθέρμανση, η ένδειξη , "SEAR" αναβοσβήνει στην οθόνη. Όταν ο θερμοστάτης φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη "SEAR" ανάβει σταθερά στην οθόνη. Τοποθετήστε αμέσως τα φαγητά πάνω στις πλάκες. Ο κύκλος θα ολοκληρωθεί σε λίγα λεπτά και η ένδειξη "SEAR" εξαφανίζεται από την οθόνη.

i Σημαντική σημείωση: μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία μόνο μία φορά κάθε 30 λεπτά. Αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος, αν πιάσετε το πλήκτρο "sear" πριν περάσουν 30 λεπτά, η ένδειξη "SEAR" θα αναβοσβήνει στην οθόνη και στη συνέχεια θα σβήσει. Η συσκευή δεν δέχεται την εντολή.

Λειτουργία βάφλες (μόνο αν διαθέτετε το εξάρτημα για πλάκες βάφλες)

- Τοποθετήστε τις πλάκες για βάφλες (15c/15d) όπως στην εικ.. 1. Λάβετε υπόψη ότι στην περίπτωση αυτή οι πλάκες δεν είναι εναλλάξιμες και η θέση της κάθε πλάκας πρέπει να είναι όπως στην εικόνα 8.
- Αφού τοποθετήσετε την κάτω πλάκα στη συσκευή, η ένδειξη **000** θα εμφανιστεί στην οθόνη. Γυρίστε τους διακόπτες της θερμοκρασίας στη ρύθμιση για βάφλες  και πιάστε το πλήκτρο START/STOP.



8

- Η συσκευή αρχίζει την προθέρμανση. Όταν ο θερμοστάτης φτάσει στην απαιτούμενη θερμοκρασία, η συσκευή εκπέμπει ένα ηχητικό σήμα υποδεικνύοντας ότι είναι έτοιμη. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "READY".
- Αλείψτε ελαφρά τις πλάκες με λειωμένο βούτυρο
- **Αδειάστε μια μεζούρα σε κάθε τετράγωνη υποδοχή της πλάκας**
- Απλώστε το μείγμα και κλείστε τη συσκευή.
- Ψήστε για το χρόνο που αναγράφεται στις συνταγές.
Αν ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη, εκπέμπονται τρία ηχητικά σήματα στο τέλος του κύκλου ψησίματος. Ο χρονοδιακόπτης θα εξαφανιστεί από την οθόνη ενώ θα εμφανιστεί η ένδειξη "END" (τέλος). Η συσκευή θα σβήσει αυτόματα. Αν δεν ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη, μόλις ψήσετε την τελευταία βάφλα πιάστε το πλήκτρο "START/STOP" για να σβήσετε τη συσκευή.
- Για να ψήσετε άλλες βάφλες, προσθέστε άλλη ζύμη στην κάτω πλάκα και επαναλάβετε την παραπάνω διαδικασία.



Προσοχή! Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία για να αφαιρέσετε τις βάφλες από την πλάκα γιατί μπορεί να καταστρέψουν την αντικολητική επένδυση.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συντήρηση από το χρήστη

- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία που μπορεί να χαράξουν τις αντικολητικές πλάκες. Χρησιμοποιείτε αντίθετως ξύλινα εργαλεία ή από πλαστικό ανθεκτικό στη θερμότητα.
- Μην αφήνετε πλαστικά εργαλεία σε επαφή με τις θερμές πλάκες, συμπεριλαμβανομένης της σπάτουλας καθαρισμού.
- Ανάμεσα σε δύο ψησίματα, καθαρίστε τα υπολείμματα φαγητού από το άνοιγμα αποστράγγισης λίπους για να συγκεντρωθούν στο δοχείο, στη συνέχεια καθαρίστε την επιφάνεια με χαρτί κουζίνας και ξεκινήστε το επόμενο

ψησίμο.

- Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση καθαρισμού, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τουλάχιστον για 30 λεπτά.

Καθαρισμός και φροντίδα



Σημαντική σημείωση: Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι έχει κρυώσει εντελώς.

Στο τέλος του ψησίματος, σβήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τουλάχιστον για 30 λεπτά. Χρησιμοποιήστε την ειδική σπάτουλα για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού από τις πλάκες. Η σπάτουλα μπορεί να πλυθεί στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων. Αδειάστε το δοχείο για λίπη. Το δοχείο για λίπη μπορεί να πλυθεί στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.

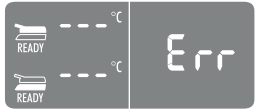
Πιέστε τα μπουτόν απελευθέρωσης (3) για να αφαιρέσετε τις πλάκες από τη συσκευή. Πριν αγγίξετε τις πλάκες, βεβαιωθείτε ότι έχουν κρυώσει εντελώς. Οι πλάκες ψησίματος μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Παρόλα αυτά το συχνό πλύσιμο μπορεί να μειώσει τις ιδιότητες της επένδυσης. Συνιστάται να καθαρίζετε την εξωτερική πλευρά των πλακών με ένα μαλακό σφουγγάρι ή με ένα βρεγμένο πανί με νερό και ήπιο απορρυπαντικό.

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα για να καθαρίσετε τις πλάκες.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τάση δικτύου:	220-240 V~50/60Hz
Απορροφούμενη ισχύς:	2000W

ΕΠΙΛΥΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Μήνυμα σφάλματος που εμφανίζεται	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΛΥΣΗ
	Μία από τις πλάκες δεν θερμαίνεται:	Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει ότι μία από τις πλάκες ψησίματος δεν φτάνει στην επιθυμητή θερμοκρασία. Η πλάκα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη συσκευή. Η αντίσταση στο εσωτερικό της πλάκας μπορεί να έχει πάθει βλάβη. Η σύνδεση της αντίστασης μπορεί να έχει πάθει βλάβη. Ο ηλεκτρονικός έλεγχος μπορεί να έχει πάθει βλάβη.	Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος. Βεβαιωθείτε ότι η πλάκα έχει τοποθετηθεί σωστά στη θέση της. Αν η προτεινόμενη λύση δεν έχει αποτέλεσμα, πιθανότητα η συσκευή έχει πάθει βλάβη. Απευθυνθείτε σε ένα Σέρβις De'Longhi αναφέροντας τον τύπο σφάλματος.
	Η ηλεκτρική αντίσταση τροφοδοτείται για υπερβολικό χρονικό διάστημα.	Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει ότι η ηλεκτρική αντίσταση παραμένει αναμμένη για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.	Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος. Αποφύγετε το ψήσιμο πάνω στις πλάκες φαγητών μεγάλου μεγέθους ή κατεψυγμένων φαγητών που θα απαιτούσαν πολύ μεγάλο χρόνο θέρμανσης. Ο ηλεκτρονικός έλεγχος εμφανίζει το μήνυμα σφάλματος για 5 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια σβήνει τη συσκευή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πριν την χρησιμοποιήσετε και πάλι.
	Δυσλειτουργία του αισθητήρα θερμοκρασίας.	Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει μια βλάβη στον αισθητήρα θερμοκρασίας.	Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πρέπει να αντικατασταθεί. Απευθυνθείτε σε ένα Σέρβις De'Longhi αναφέροντας τον τύπο σφάλματος.

	Δυσλειτουργία του αισθητήρα θερμοκρασίας.	Ο ηλεκτρονικός έλεγχος έχει ανιχνεύσει μια βλάβη στον αισθητήρα θερμοκρασίας.	Σημειώστε τον αριθμό σφάλματος. Αποσυνδέστε το φις από την πρίζα του ρεύματος. Ο αισθητήρας θερμοκρασίας πρέπει να αντικατασταθεί. Απευθυνθείτε σε ένα Σέρβις De'Longhi αναφέροντας τον τύπο σφάλματος.
		Η συσκευή δεν ανάβει.	Βεβαιωθείτε ότι το φις είναι σωστά συνδεδεμένο στην πρίζα του ρεύματος. Συνδέστε το φις σε μια άλλη πρίζα του ρεύματος. Ελέγξτε τον ασφαλειοδιακόπτη στον κεντρικό πίνακα Αν η προτεινόμενη λύση δεν έχει αποτέλεσμα, πιθανότητα η συσκευή έχει πάθει βλάβη. Απευθυνθείτε σε ένα Σέρβις De'Longhi.
		Πιέζοντας το πλήκτρο START/STOP η συσκευή δεν ανάβει.	Οι διακόπτες επιλογής της θερμοκρασίας είναι στη θέση 0. Στην πάνω και κάτω οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη OFF (σβηστή). Γυρίστε το διακόπτη επιλογής της θερμοκρασίας στην επιθυμητή θέση και πιάστε START/STOP.
		Πιέζοντας τα πλήκτρα SEAR, η ένδειξη SEAR αναβοσβήνει στην οθόνη και στη συνέχεια σβήνει.	Η λειτουργία SEAR είναι διαθέσιμη μόνο μία φορά κάθε 30 λεπτά. Αν προσπαθήσετε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για δεύτερη φορά πριν περάσουν 30 λεπτά, ο ηλεκτρονικός έλεγχος αρνείται να την εκτελέσει. Περιμένετε 30 λεπτά πριν χρησιμοποιήσετε και πάλι τη λειτουργία "SEAR".

ΠΙΝΑΚΑΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Αρ. ΤΕΜΑ- ΧΙΩΝ	ΒΑΘΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑ- ΤΟΣ	ΤΡΟΠΟΣ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	SEAR	ΛΕΠΤΑ	ΥΠΟΔΕΙΞΙΣ
					Κάτω	Πάνω				
Μπριζόλα	0,5 - 1	2	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230	✓	2 - 3	λ α δ ώ σ τ ε καλά το φα- γητό
Μπριζόλα	0,5 - 1	4	Καλά ψημένο	ΕΠΙΠΕΔΗ ΘΕΣΗ	grill	λεία	230		5 - 6	λ α δ ώ σ τ ε καλά το φ α γ η τ ό , γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Φιλέτο	3-4	4	Μισοψη- μένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230	✓	4 - 5	λ α δ ώ σ τ ε καλά το φα- γητό
Φιλέτο	3-4	4	Μέτριο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230	✓	7 - 8	λ α δ ώ σ τ ε καλά το φα- γητό
Φιλέτο	3-4	4	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230	✓	10 - 11	λ α δ ώ σ τ ε καλά το φα- γητό
Μπριζόλα	2-3	2	Μέτριο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230		4 - 5	λ α δ ώ σ τ ε καλά το φα- γητό
Μπριζόλα	2-3	2	Καλ ά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230		7 - 8	λ α δ ώ σ τ ε καλά το φα- γητό
Μπριζόλα	2-3	4	Μέτριο	ΕΠΙΠΕΔΗ ΘΕΣΗ	grill	λεία	230		10 - 12	λ α δ ώ σ τ ε καλά το φ α γ η τ ό , γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπριζόλα	2-3	4	Καλά ψημένο	ΕΠΙΠΕΔΗ ΘΕΣΗ	grill	λεία	230		14 - 16	λ α δ ώ σ τ ε καλά το φ α γ η τ ό , γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπιφτέκια	2-3	6	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230	✓	8 - 10	λ α δ ώ σ τ ε καλά το φα- γητό

Σουβλάκι		6	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230		13 - 15	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος

ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Αρ. ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΒΑΘΜΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ	ΤΡΟΠΟΣ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	ΛΕΠΤΑ	ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ
					Κάτω	Πάνω			
Παϊδάκι	1.5-3	6	Μέτριο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230	10 - 12	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε τα παϊδάκια στα μισά του ψησίματος
Παϊδάκι	1.5-3	6	Καλά ψημένο	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230	12 - 14	

ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΡΕΑΣ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Αρ. ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΣ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	SEAR	ΛΕΠΤΑ	ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ
				Κάτω	Πάνω				
Μπριζόλα	1-2	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230	✓	7 - 9	λαδώστε καλά το φαγητό
Μπριζόλα	1-2	8	Ε Π Ι Π Ε Δ Η ΘΕΣΗ	grill	λεία	230		14 - 16	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπριζόλα	<2,5	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230		9 - 11	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Μπριζόλα	<2,5	8	Ε Π Ι Π Ε Δ Η ΘΕΣΗ	grill	λεία	230		11 - 13	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Παϊδάκι		6-8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	200		20 - 25	γυρίστε 2-3 φορές
Μπέικον		4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230		1 - 2	
Χωριάτικο λουκάνικο		8	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	200		16 - 18	τρυπήστε τα λουκάνικα με ένα πιρούνι
Σουβλάκι		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230		14 - 16	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε 1-2 φορές
Λουκάνικο		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230		8 - 10	

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ	ΠΑΧΟΣ (cm)	Αρ. ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΣ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	SEAR	ΛΕΠΤΑ	ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ
				Κάτω	Πάνω				
Στήθος	<1	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230	✓	3 - 4	λαδώστε το φαγητό
Μπούτι		3	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	200		20 - 25	γυρίστε 1-2 φορές κατά το ψήσιμο
Φτερούγα		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	200		14 - 16	γυρίστε 1-2 φορές κατά το ψήσιμο
Μπιφτέκια	1.5-2	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230	✓	6-8	
Μπιφτέκια	1.5-2	8	Ε Π Ι Π Ε Δ Η ΘΕΣΗ	grill	λεία	230	✓	14 - 16	γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Σουβλάκι		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230		11 - 13	γυρίστε 1-2 φορές κατά το ψήσιμο
Λουκάνικο		6	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230		6 - 8	
Κοτόπουλο αλά ντιάβολα		1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	200		40 - 45	γυρίστε 1-2 φορές κατά το ψήσιμο

ΨΩΜΙΑ	Αρ. ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΣ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	ΛΕΠΤΑ	ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ
			Κάτω	Πάνω			
Τοστ / σάντουιτς	2	G R I L L ΦΟΥΡΝΟΥ	λεία	grill	230	3 - 5	τοποθετήστε την πάνω πλάκα έτσι ώστε να αγγίζει το ψωμί χωρίς να το πιέζει
Ψωμάκι	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230	2 - 3	
Ψωμί σε φέτες	4	Ε Π Ι Π Ε Δ Η ΘΕΣΗ	λεία	grill	230	4 - 5	γυρίστε στα μισά του ψησίματος

ΛΑΧΑΝΙΚΑ	Αρ. ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΣ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	ΛΕΠΤΑ	ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ
			Κάτω	Πάνω			
Μελιτζάνες σε φέτες	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230	4 - 6	λαδώστε καλά το φαγητό
Κολοκυθάκια σε φέτες	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230	6 - 8	λαδώστε καλά το φαγητό
Πιπεριές (τέταρτα)	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	230	8 - 10	λαδώστε καλά το φαγητό
Ντομάτα σε φέτες	1	Ε Π Ι Π Ε Δ Η ΘΕΣΗ	λεία	grill	230	5 - 7	λαδώστε καλά το φαγητό, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Κρεμμύδι σε φέτες	2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	λεία	grill	230	5 - 7	λαδώστε καλά το φαγητό, ανακατεύετε συχνά με μια σπάτουλα

ΨΑΡΙ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	Αρ. ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΣ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	ΛΕΠΤΑ	ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ
				Κάτω	Πάνω			
Ολόκληρο	250gr	1	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	200	8 - 10	λαδώστε το φαγητό
Φιλέτο	500gr	1	GRILL ΦΟΥΡΝΟΥ	λεία	grill	230	25 - 30	λαδώστε το φαγητό, τοποθετήστε την πάνω πλάκα κοντά στο φαγητό χωρίς να το αγγίζει
Φέτα	450gr	4	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	200	8 - 10	λαδώστε το φαγητό
Σουβλάκι	500gr	6	ΕΠΙΠΕΔΗ ΘΕΣΗ	grill	λεία	230	10 - 12	λαδώστε το φαγητό, γυρίστε 2-3 φορές
Καλαμάρι	400gr	1-2	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	200	10 - 12	λαδώστε το φαγητό
Καραβίδες	400gr	10-12	ΤΟΣΤΙΕΡΑ	grill	λεία	200	4 - 6	λαδώστε το φαγητό

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟ	Αρ. ΤΕΜΑΧΙΩΝ	ΤΡΟΠΟΣ	ΠΛΑΚΕΣ		°C	ΛΕΠΤΑ	ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ
			Κάτω	Πάνω			
Pancake	4	OPEN GRILL	λεία	grill	200	4 - 5	βουτυρώστε τις πλάκες, γυρίστε στα μισά του ψησίματος
Βάφλες	4	CONTACT GRILL	WAFFLE			4 - 5	βουτυρώστε τις πλάκες
Φέτες ανανά	4	CONTACT GRILL	grill	λεία	200	5 - 6	βουτυρώστε τις πλάκες

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΣΤΡΑΠΑΤΣΑΤΑ, ΜΠΕΪΚΟΝ ΚΑΙ ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ

ΥΛΙΚΑ:

- αυγά 2
- μπέικον 2 φέτες
- γάλα 1 κουταλιά
- αλάτι και πιπέρι
- ψωμί τοστ 2 φέτες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Χτυπήστε τα αυγά με το γάλα και το αλάτι μέχρι να σχηματιστεί ένα απαλό και αφρώδες μείγμα. Τοποθετήστε τη λεία πλάκα στο κάτω μέρος και την πλάκα grill στο πάνω μέρος και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία OPEN GRILL. Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 230° και τον πάνω στους 230°. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, αδειάστε το μείγμα αυγών σε μια γωνία της πλάκας και ψήστε για 2-3 λεπτά ανακατεύοντας καλά με μια ξύλινη σπάτουλα ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα. Ταυτόχρονα στην ίδια πλάκα ψήστε και τις φέτες μπέικον για 3-4 λεπτά γυρνώντας τις στα μισά του ψησίματος, ενώ στην άλλη επίπεδη πλάκα ψήστε το ψωμί για 3-4 λεπτά γυρνώντας το στα μισά του ψησίματος. Συνθέστε το πιάτο και σερβίρετε.

ΚΑΝΑΠΕΔΑΚΙΑ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

ΥΛΙΚΑ:

- μελιτζάνες 1
- τυρί ricotta 100gr
- σκόρδο σε σκόνη
- μαϊντανός
- ελαιόλαδο 4 κουταλιές
- αλάτι
- πιπέρι
- μπαγκέτα 1

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Πλύνετε τις μελιτζάνες, ξεφλουδίστε τις και κόψτε τις σε χοντρές φέτες.

Τοποθετήστε τη λεία πλάκα στο κάτω μέρος και την πλάκα grill στο πάνω μέρος και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία CONTACT GRILL. Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 230° και τον πάνω στους 230°. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, τοποθετήστε τις μελιτζάνες πάνω στην κάτω πλάκα και ψήστε για περίπου 8-10 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Κόψτε τις μελιτζάνες σε χοντρές φέτες και ρίξτε τις στο μπλέντερ με το τυρί, τη σκελίδα σκόρδο και τον ψιλοκομμένο μαϊντανό, λίγο αλάτι και πιπέρι, καθώς και το

λάδι. Χτυπήστε μέχρι να έχετε ένα λείο και λεπτόκοκκο μείγμα. Αλείψτε το ψωμί (κοιμένο σε φέτες) με το ελαιόλαδο και ψήστε το στους 230°C πάντα με τις πλάκες στη λειτουργία CONTACT GRILL για 1-2 λεπτά μέχρι να επιτευχθεί ο επιθυμητός βαθμός φρυγανίσματος. Αλείψτε στο ψωμί την κρέμα μελιτζάνας, ραντίστε με δύο κουταλιές λάδι και σερβίρετε.

ΣΑΛΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕ ΡΟΚΑ ΚΑΙ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ

ΥΛΙΚΑ:

- μοσχαρίσιες φετούλες 2
- τυρί ricotta 100gr
- ντοματίνια 10-12
- λεπτές φέτες παρμεζάνα 100gr
- αλάτι
- ελαιόλαδο

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη σαλάτα με ρόκα και ντοματίνια: πλύνετε το ρόκα, αφήστε την να στραγγίξει πάνω σε μια πετσέτα, κόψτε τα ντοματίνια σε 4 μέρη. Τοποθετήστε την πλάκα grill στο κάτω μέρος και τη λεία πλάκα στο πάνω μέρος και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία CONTACT GRILL. Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 230° και τον πάνω στους 230°. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, τοποθετήστε τις φετούλες κρέατος αφού πρώτα τις λαδώσετε, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για 2-3 λεπτά ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. Κόψτε το κρέας σε λωρίδες και απλώστε τις πάνω στη ρόκα και τα ντοματίνια, αλατίστε και προσθέστε τις λεπτές φέτες παρμεζάνας. Γαρνίρετε με λίγο λάδι.

ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΚΑΦΕ

ΥΛΙΚΑ:

- μοσχαρίσιες μπριζόλες (2 των 250gr η καθεμία)
- ελαιόλαδο

ΓΙΑ ΤΟ ΜΕΙΓΜΑ ΜΕ ΚΑΦΕ:

- σπόροι κύμινου 2 κουταλάκια
- κόκκοι καφέ 2 κουταλάκια
- γλυκιά πιπεριά 1 κουταλιά
- πάπρικα 1 κουταλάκι
- χοντρό αλάτι 1 κουταλάκι
- πιπέρι 1 κουταλάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε το μείγμα με καφέ: προσθέστε τους σπόρους κύμινου και τον καφέ στο μπλέντερ και χτυπήστε μέχρι να έχετε μια όχι υπερβολικά ψιλή σκόνη. Αδειάστε τη σκόνη σε ένα μπολ,

προσθέστε τα άλλα υλικά και ανακατέψτε καλά. Αλείψτε με λίγο λάδι το κρέας και γαρνίρετε με τα μπαχαρικά. Σκεπάστε και αφήστε σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για περίπου 30 λεπτά. Τοποθετήστε την πλάκα grill στο κάτω μέρος και τη λεία πλάκα στο πάνω μέρος και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία CONTACT GRILL. Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 230° και τον πάνω στους 230°. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα και το πλήκτρο SEAR και για τις δύο πλάκες. Όταν η ένδειξη SEAR σταματήσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, τοποθετήστε το κρέας πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για 6-8 λεπτά ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος. Σερβίρετε το φαγητό ζεστό.

ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ ΦΙΛΕΤΟ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

ΥΛΙΚΑ:

- μοσχαρίσια φιλέτα 4
- αλάτι
- μαύρο πιπέρι φρεσκοτριμμένο
- σκελίδες σκόρδο 2
- μουστάρδα 2 κουταλιές
- βούτυρο 60gr
- ελαιόλαδο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ:

- βούτυρο 30gr
- τυρί gorgonzola 1 κουταλιά
- κρεμμύδια 2
- μανιτάρια 300gr
- ούισκι 1/2 ποτηράκι
- κρέμα γάλακτος 200gr
- χυμός λεμονιού
- μαϊντανός

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Αλατοπιπερώστε το κρέας και αφήστε το σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για περίπου μία ώρα.

Ετοιμάστε τη σάλτσα μανιταριών: σε ένα τηγάνι λειώστε το βούτυρο, προσθέστε τα κρεμμύδια σε φέτες και τσιγαρίστε για 2-3 λεπτά. Προσθέστε τα μανιτάρια και τσιγαρίστε για άλλα 5 λεπτά. Σε αυτό το σημείο προσθέστε το ούισκι, τσιγαρίστε για 1 λεπτό, προσθέστε ένα ποτήρι νερό και μαγειρέψτε για άλλο ένα λεπτό περίπου. Προσθέστε την κρέμα γάλακτος, το χυμό λεμόνι, τον μαϊντανό, το τυρί και βράστε.

Όταν η σάλτσα γίνει λίγο πυκνή, προσθέστε αλάτι και πιπέρι και βγάλτε από τη φωτιά.

Ταυτόχρονα ετοιμάστε το καρύκευμα για το κρέας με το οποίο θα αλείψετε τα φιλέτα κατά το ψήσιμο. Σε ένα μικρό τηγάνι προσθέστε το βούτυρο, τη μουστάρδα και το σκόρδο.

Μαγειρέψτε σε μέτρια φωτιά μέχρι να λειώσει το βούτυρο. Διατηρήστε ζεστό.

Τοποθετήστε την πλάκα grill στο κάτω μέρος και τη λεία πλάκα στο πάνω μέρος και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία CONTACT GRILL. Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 230° και τον πάνω στους 230°. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα και το πλήκτρο SEAR και για τις δύο πλάκες. Όταν η ένδειξη SEAR σταματήσει να αναβοσβήνει στην οθόνη, τοποθετήστε τα φιλέτα (αφού τα αλείψετε με τη σάλτσα και από τις δύο πλευρές) πάνω στην κάτω πλάκα και κλείστε την τοστιέρα. Ψήστε για 6-8 λεπτά ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος και το πάχος των φιλέτων. Στο τέλος βγάλτε τα φιλέτα και σερβίρετε καλύπτοντας με τη σάλτσα μανιταριών που ετοιμάσατε προηγουμένως.

ΜΠΙΦΤΕΚΙΑ ΜΕ ΦΡΥΓΑΝΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ ΣΙΚΑΛΕΩΣ

ΥΛΙΚΑ:

- ψωμί σικάλεως 8 φέτες
- κιμάς άριστης ποιότητας 500gr
- τυρί emmenthal σε φέτες 100gr
- ελαιόλαδο 2 κουταλιές
- κρεμμύδια σε φέτες 2
- βούτυρο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- σάλτσα worchester 2 κουταλάκια
- αλάτι
- πιπέρι
- ζάχαρη μισό κουταλάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τα μπιφτέκια: σε ένα μπολ αναμείξτε τον κιμά, τη σάλτσα worchester, το αλάτι, το πιπέρι και ζυμώστε καλά. Φτιάξτε με τα χέρια 4 μπιφτέκια σε πάχος περίπου 2 εκατ. Ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία OPEN GRILL και τοποθετήστε τη λεία πλάκα στην κάτω θέση και την πλάκα grill στην πάνω θέση. Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 230° και τον πάνω στους 230°.

Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, τοποθετήστε τα κομμένα σε φέτες κρεμμύδια με το ελαιόλαδο και τη ζάχαρη πάνω στην κάτω πλάκα και ψήστε για περίπου 5-6 λεπτά ανακατεύοντας συχνά με μια σπάτουλα ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα. Ταυτόχρονα στην άλλη πλάκα ψήστε τα μπιφτέκια για περίπου 12 λεπτά γυρίζοντας μετά από περίπου 5-6 λεπτά (ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το πάχος). Μόλις ψηθούν τα κρεμμύδια, βγάλτε τα από την πλάκα και ψήστε τις φέτες ψωμί που έχετε αλείψει με βούτυρο από τη μία πλευρά για 1-2 λεπτά.

Βάλτε τις φέτες ψωμί πάνω σε μια ξύλινη βάση με τη φρυγανισμένη πλευρά προς τα πάνω, απλώστε τα κρεμμύδια, βάλτε τα μπιφτέκια και καλύψτε με το τυρί. Κλείστε το ψωμάκι με μια φέτα ψωμί με τη φρυγανισμένη πλευρά προς τα κάτω. Περιμένετε μέχρι να ζεσταθεί και πάλι η πλάκα, στη συνέχεια βάλτε τα τoστ και πιέστε καλά με την πάνω πλάκα. Ψήστε για περίπου 2-3 λεπτά μέχρι να ψηθεί καλά το ψωμί.

ΑΡΝΙΣΙΑ ΠΑΪΔΑΚΙΑ ΜΕ ΜΠΑΣΑΣΜΙΚΟ ΚΑΙ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟ

ΥΛΙΚΑ:

- αρνίσια παϊδάκια 6
- τριμμένο δεντρολίβανο 10gr
- τριμμένο σκόρδο 10gr
- μπαλσάμικο 100ml
- ζάχαρη 15gr
- αλάτι
- πιπέρι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Αναμείξτε όλα τα υλικά σε ένα μεγάλο μπολ. Σκεπάστε και μαρινάρετε το αρνί στο ψυγείο για τουλάχιστον 1-2 ώρες. Τοποθετήστε την πλάκα grill στο κάτω μέρος και τη λεία πλάκα στο πάνω μέρος και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία CONTACT GRILL. Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 230° και τον πάνω στους 230°. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, τοποθετήστε τα παϊδάκια πάνω στην κάτω πλάκα.

Ψήστε για περίπου 11'-13' ανάλογα με τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος και το πάχος (συνιστάται να τα γυρίσετε στα μισά του ψησίματος γιατί το κόκαλο εμποδίζει το σωστό ψήσιμο του κρέατος από την πάνω πλάκα). Ταυτόχρονα αδειάστε τη μαρινάδα σε ένα μπολ και απλώστε την σαν σάλτσα πάνω στα ψημένα παϊδάκια.

ΣΟΥΒΛΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΜΟΣΧΟΛΕΜΟΝΟ

ΥΛΙΚΑ:

- κοτόπουλο στήθος 500gr

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

- καυτή πιπεριά 1 κουταλάκι
- κολιάνδρος 1 κουταλάκι
- ελαιόλαδο 100ml
- κρεμμύδια 2
- σκόρδο 3 σκελίδες
- πιπερόριζα τριμμένη 1 κουταλάκι
- ζάχαρη 1 κουταλάκι

- χυμός μοσχολέμονο 1 κουταλιά
- χοντρό αλάτι 1 κουταλάκι
- πιπέρι

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΜΕ ΜΕΛΙ ΚΑΙ ΛΕΜΟΝΙ:

- κρέμα γάλακτος 50 ml
- τριμμένη φλούδα μοσχολέμονο 1/2 κουταλάκι
- χυμός μοσχολέμονο 1 κουταλιά
- ελαιόλαδο 1 κουταλιά
- μέλι 1 κουταλιά
- αλάτι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε το μαρινάρισμα: προσθέστε όλα τα υλικά στο μπλέντερ και χτυπήστε μέχρι να έχετε ένα ομοιογενές μείγμα. Βάλτε σε ένα βαθύ πιάτο το κοτόπουλο κομμένο σε κύβους με πλάτος 2 εκατ., προσθέστε τη μαρινάδα και σκεπάστε ομοιόμορφα όλο το κοτόπουλο. Καλύψτε με μεμβράνη για τρόφιμα και μαρινάρετε για 1-2 ώρες.

Ετοιμάστε την κρέμα αναμειγνύοντας όλα τα υλικά σε ένα μπολ, καλύψτε με διαφανή μεμβράνη και βάλτε στο ψυγείο. Ετοιμάστε τα σουβλάκια με τα κομμάτια κοτόπουλο. Τοποθετήστε την πλάκα grill στο κάτω μέρος και τη λεία πλάκα στο πάνω μέρος και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία CONTACT GRILL. Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 230° και τον πάνω στους 230°. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, τοποθετήστε τα σουβλάκια πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 11-13 λεπτά γυρίζοντάς τα 1-2 φορές. Σερβίρετε τα ζεστά σουβλάκια με την κρέμα από λεμόνι και μέλι.

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΠΟΥΓΙ ΑΛΑ ΠΡΟΒΕΝΤΣΑΛΕ

ΥΛΙΚΑ:

- μπουτία κοτόπουλο 3 (550gr)

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

- λευκό ξηρό κρασί 250ml
- ελαιόλαδο 4 κουταλιές
- μουστάρδα με σπόρια 3 κουταλιές
- λευκό ξύδι 3 κουταλιές
- μυρωδικά 2 κουταλιές
- σκόρδο τριμμένο 2 σκελίδες
- χοντρό αλάτι 2 κουταλάκια
- καυτή πιπεριά 1 κουταλάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη μαρινάδα αναμειγνύοντας όλα τα υλικά σε ένα

πολ. Με μια κοφτερή λεπίδα χαράξετε τα μπουτία ανοίγοντάς τα ελαφρά. Βάλτε τα μπουτία στο μπολ με τη μαρινάδα και γυρίστε τα από όλες τις πλευρές. Μαρινάρετε για 2-3 ώρες. Τοποθετήστε την πλάκα grill στο κάτω μέρος και τη λεία πλάκα στο πάνω μέρος και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία CONTACT GRILL. Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 210° και τον πάνω στους 210°. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, τοποθετήστε τα μπουτία πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 20-25 λεπτά γυρίζοντάς τα 2-3 φορές. Αφού ψηθούν, σερβίρετε σε ένα ρηχό πιάτο.

ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

ΥΛΙΚΑ:

- καραβίδες 16/20 τεμ.

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΡΙΝΑΡΙΣΜΑ:

- μαϊντανός
- λεμόνια 2
- αλάτι
- πιπέρι
- σκόρδο 2 σκελίδες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη μαρινάδα ψιλοκόβοντας το σκόρδο και τον μαϊντανό και προσθέστε το χυμό λεμόνι. Αλατίστε και πιπερώστε ελαφρά. Πλύνετε τις καραβίδες, στεγνώστε καλά και μαρινάρετε για τουλάχιστον μισή ώρα.

Τοποθετήστε την πλάκα grill στο κάτω μέρος και τη λεία πλάκα στο πάνω μέρος και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία CONTACT GRILL. Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 210° και τον πάνω στους 210°.

Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, τοποθετήστε τις στραγγισμένες από τη μαρινάδα καραβίδες πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 4-6 λεπτά.

Κατά το σερβίρισμα, διακοσμήστε το πιάτο με λίγες φέτες λεμόνι και διάφορα λαχανικά.

ΣΟΛΟΜΟΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΥΛΙΚΑ:

- σολομός φιλέτο 500gr
- ελαιόλαδο

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ:

- γιαούρτι στραγγιστό 250gr
- σκόρδο 1 σκελίδα

- χοντρό αλάτι 1 κουταλάκι
- ζάχαρη 1 κουταλάκι
- φρέσκο κρεμμυδάκι 20gr
- μαϊντανός 20gr
- λευκό πιπέρι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ετοιμάστε τη σάλτσα: πλύνετε και στεγνώστε καλά το μαϊντανό και τα κρεμμυδάκια, ψιλοκόψτε το σκόρδο.

Βάλτε το γιαούρτι σε ένα μπολ, προσθέστε τα αρωματικά, το σκόρδο, το αλάτι, τη ζάχαρη, το πιπέρι και χτυπήστε μέχρι να έχετε μια απαλή κρέμα. Βάλτε στο ψυγείο για τουλάχιστον 30 λεπτά. Τοποθετήστε τη λεία πλάκα στο κάτω μέρος και την πλάκα grill στο πάνω μέρος και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία OVEN GRILL.

Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 230° και τον πάνω στους 230°.

Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, τοποθετήστε το φιλέτο που έχετε αλείψει με λάδι πάνω στην κάτω πλάκα, κλείστε την πάνω πλάκα στη λειτουργία OVEN GRILL (στη θέση κοντά στο φαγητό χωρίς να το αγγίζει) και ψήστε για περίπου 25-30 λεπτά (για καλύτερο τελικό αποτέλεσμα, στα μισά του ψησίματος περιστρέψτε το σολομό κατά 180° γιατί στο πίσω μέρος η πλάκα είναι πιο κοντά στο φαγητό). Μετά το ψήσιμο, βάλτε το σολομό σε ένα ρηχό πιάτο και σερβίρετε με τη σάλτσα γιαούρτι.

ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ

ΥΛΙΚΑ:

- μεγάλο καλαμάρι 400gr
- λεμόνι 1
- μαϊντανός 1 ματσάκι
- ελαιόλαδο
- ρίγανη
- αλάτι
- καυτή πιπεριά σε σκόνη

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Καθαρίστε το καλαμάρι, αφαιρέστε το κεφάλι και το εσωτερικό κόκαλο και πλύνετε καλά.

Τοποθετήστε την πλάκα grill στο κάτω μέρος και τη λεία πλάκα στο πάνω μέρος και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία CONTACT GRILL.

Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 210° και τον πάνω στους 210°.

Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, τοποθετήστε το

καλαμάρι αφού το αλείψετε με λάδι πάνω στην κάτω πλάκα, πιέστε με την πάνω πλάκα και ψήστε για περίπου 10-12 λεπτά. Σε ένα μπουλ ετοιμάστε το καρύκευμα αναμειγνύοντας το λάδι με τον ψιλοκομμένο μαϊντανό, το χυμό λεμόνι, λίγη ρίγανη, λίγο αλάτι και καυτή πιπεριά. Αφού ψηθεί το καλαμάρι, βγάλτε το από την τοστιέρα και γαρνίρετε με τη σάλτσα. Συνθέστε το πιάτο και σερβίρετε.

PANCAKE ΜΕ ΜΠΑΝΑΝΑ

ΥΛΙΚΑ:

- μπανάνα 1
- αυγά 2 (1 ολόκληρο + 1 ασπράδι)
- γάλα 150ml
- αλεύρι τύπου 00 100gr
- βούτυρο 70gr
- αλάτι
- ζάχαρη 1 κουταλάκι
- μαγιά για γλυκά 16gr

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Ξεφλουδίστε την μπανάνα και λειώστε την καλά με ένα πιρούνι. Σε ένα άλλο μπουλ χτυπήστε 1 ολόκληρο αυγό με τη ζάχαρη και προσθέστε σιγά-σιγά το γάλα πάντα αναμειγνύοντας. Στη συνέχεια προσθέστε 50 gr λειωμένο βούτυρο, μετά σιγά-σιγά το κοσκινισμένο αλεύρι με τη μαγιά και λίγο αλάτι. Προσθέστε και τον πολύτο μπανάνας αναμειγνύοντας καλά όλα τα υλικά και βάλτε στο ψυγείο για 10 λεπτά.

Ταυτόχρονα χτυπήστε το ασπράδι.

Στο έτοιμο μείγμα προσθέστε το χτυπημένο ασπράδι με απαλές κινήσεις από κάτω προς τα πάνω. Τοποθετήστε τη λεία πλάκα στο κάτω μέρος και την πλάκα grill στο πάνω μέρος και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία OPEN GRILL.

Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 200° και τον πάνω στους 200°. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, αλείψτε με λίγο βούτυρο τις πλάκες, προσθέστε 1-2 κουταλιές ζύμης απλώνοντάς την γρήγορα πάνω στην επιφάνεια ώστε να σχηματιστεί ένας κύκλος. Ψήστε για περίπου 2 λεπτά, μέχρι να δείτε φυσαλίδες σε όλη την επιφάνεια του pancake, στη συνέχεια γυρίστε το από την άλλη πλευρά και ψήστε για περίπου άλλα 2 λεπτά.

Τα pancake μπορείτε να τα γαρνίρετε με πολλούς τρόπους: κρέμα σοκολάτα, σιρόφι, φρέσκα μύρtila, τριμμένη σοκολάτα, μέλι, σαντιγί, άχνη ζάχαρη.

ΑΝΑΝΑΣ ΣΤΗ ΣΧΑΡΑ ΜΕ ΠΑΓΩΤΟ

ΥΛΙΚΑ:

- ανανάς 1
- μέλι
- μαύρη ζάχαρη
- φρέσκια μέντα
- άχνη ζάχαρη
- παγωτό βανίλια

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Αφαιρέστε τα φύλλα και τη φλούδα από τον ανανά. Στη συνέχεια κόψτε το φρούτο σε φέτες πάχους περίπου 1-2 εκατ. και πασπαλίστε κάθε φέτα με μαύρη ζάχαρη και από τις δύο πλευρές. Τοποθετήστε την πλάκα grill στο κάτω μέρος και τη λεία πλάκα στο πάνω μέρος και ρυθμίστε την τοστιέρα στη λειτουργία CONTACT GRILL. Ρυθμίστε τον κάτω διακόπτη θερμοστάτη στους 200° και τον πάνω στους 200°. Πιέστε το πλήκτρο START / STOP για να προθερμάνετε την τοστιέρα. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, αλείψτε τον ανανά και από τις δύο πλευρές με μέλι και τοποθετήστε πάνω στην τοστιέρα. Κλείστε την τοστιέρα και ψήστε για 5-6 λεπτά. Αφού ψηθούν, βάλτε τις φέτες σε ένα ρηχό πιάτο, διακοσμήστε με φυλλαράκια μέντας, πασπαλίστε με άχνη ζάχαρη και σερβίρετε με μπαλίστσες παγωτό.

ΜΟΝΟ ΑΝ ΔΙΑΘΕΤΕΤΕ ΤΟ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΓΙΑ ΠΛΑΚΕΣ ΒΑΦΛΑΣ

ΚΛΑΣΙΚΕΣ ΒΑΦΛΕΣ

ΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ: 8 βάφλες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 10 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 10 λεπτά

ΥΛΙΚΑ:

- αλεύρι 2 φλιτζάνια / 460gr
- αλάτι 1 κουταλάκι
- μαγιά 4 κουταλάκια / 10gr
- άσπρη ζάχαρη 2 κουταλιές / 30gr
- αυγά 2
- χλιαρό γάλα 1,5 φλιτζάνι / 345ml
- λειωμένο βούτυρο 75gr
- βανίλια 1 κουταλάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Σε ένα μεγάλο μπολ αναμείζετε το αλεύρι, το αλάτι, τη μαγιά και τη ζάχαρη. Χτυπήστε τα αυγά σε ένα άλλο μπολ, προσθέστε το γάλα, το βούτυρο και τη βανίλια. Προσθέστε το αλεύρι και τα άλλα υλικά στο μπολ με το γάλα και τα αυγά και αναμείζετε με το σύρμα. Προθερμάνετε την πλάκα για βάφλες. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, αλείψτε με βούτυρο την πλάκα ή ψεκάστε με ένα αντικολητικό σπρέι, στη συνέχεια αδειάστε μια μεζούρα σε κάθε τετράγωνη υποδοχή της πλάκας και με μια σπάτουλα απλώστε το μείγμα. Ψήστε τις βάφλες μέχρι να ροδίσουν και γίνουν τραγανές (5 λεπτά). Συνεχίστε μέχρι να εξαντληθεί το μείγμα. Σερβίρετε αμέσως.

ΒΑΦΛΕΣ ΒΕΛΓΙΟΥ

ΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ: 10-12 βάφλες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 15 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 15 λεπτά

ΥΛΙΚΑ:

- αλεύρι για γλυκά 2 φλιτζάνια / 460gr
- αλάτι 1/2 κουταλάκι
- μαγιά 2 κουταλάκια / 5gr
- άσπρη ζάχαρη 2 κουταλιές / 30gr
- αυγά 4
- χλιαρό γάλα 2 φλιτζάνια / 460gr
- λειωμένο βούτυρο 70gr
- βανίλια 1/2 κουταλάκι

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Σε ένα μεγάλο μπολ αναμείζετε το αλεύρι, το αλάτι και τη μαγιά. Σε ένα άλλο μπολ, χτυπήστε τους κρόκους με τη ζάχαρη μέχρι να έχετε μια αφράτη κρέμα. Προσθέστε τη βανίλια, το λειωμένο βούτυρο, το γάλα και τα αυγά και αναμείζετε με το σύρμα. Ενώστε το περιεχόμενο

των δύο μπολ και αναμείζετε με το σύρμα. Μην αναμείζετε υπερβολικά. Σε ένα τρίτο μπολ, χτυπήστε τα ασπράδια με ένα ηλεκτρικό μίξερ για 1-2 λεπτά. Με μια λαστιχένια σπάτουλα, ενσωματώστε προσεκτικά τα ασπράδια στο μείγμα για βάφλες. Μην αναμείζετε υπερβολικά. Προθερμάνετε την πλάκα για βάφλες. Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, αλείψτε με βούτυρο την πλάκα ή ψεκάστε με ένα αντικολητικό σπρέι, στη συνέχεια αδειάστε μια μεζούρα σε κάθε τετράγωνη υποδοχή της πλάκας και με μια σπάτουλα απλώστε το μείγμα. Ψήστε τις βάφλες μέχρι να ροδίσουν και γίνουν τραγανές (5 λεπτά). Συνεχίστε μέχρι να εξαντληθεί το μείγμα. Σερβίρετε αμέσως.

ΒΑΦΛΕΣ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΚΑΙ ΚΑΝΕΛΛΑ

ΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ: 8-10 βάφλες

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: 10 λεπτά

ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ: 15 λεπτά

ΥΛΙΚΑ:

- αλεύρι 2 φλιτζάνια / 460gr
- αλάτι 1 κουταλάκι
- μαγιά 1 κουταλάκι / 3gr
- ζάχαρη 170gr
- αυγά 2
- χλιαρό γάλα 1,5 φλιτζάνι / 345ml
- βούτυρο 80gr
- βανίλια 1 κουταλάκι
- σοκολάτα υγείας 140gr
- κακάο σε σκόνη 60gr
- κανέλλα 6gr

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ:

Βάλτε τη σοκολάτα και το βούτυρο σε ένα μπολ για μικροκύματα και ζεστάνετε στο φούρνο στη μέγιστη ισχύ για 30 δευτερόλεπτα. Αναμείζετε μέχρις ότου η σοκολάτα και το βούτυρο λειώσουν εντελώς και το μείγμα γίνει λείο. Αφήστε λίγο να κρυώσει. Αναμείζετε με το σύρμα τα αυγά, το γάλα και τη βανίλια σε ένα μεγάλο μπολ και ενσωματώστε με προσοχή το μείγμα βούτυρο-σοκολάτα. Κοσκινίστε το αλεύρι, προσθέστε τη ζάχαρη, το κακάο σε σκόνη, την κανέλλα, τη μαγιά και το αλάτι σε ένα μεγάλο μπολ. Προσθέστε το μείγμα με το αλεύρι και τα άλλα υλικά στα αυγά και αναμείζετε με το σύρμα μέχρι να έχετε ένα επαρκώς λείο μείγμα. Προθερμάνετε την πλάκα για βάφλες.

Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη READY, αλείψτε με βούτυρο την πλάκα ή ψεκάστε με ένα αντικολητικό σπρέι, στη συνέχεια αδειάστε μια μεζούρα σε κάθε τετράγωνη υποδοχή της πλάκας και με μια σπάτουλα απλώστε το μείγμα. Ψήστε τις βάφλες μέχρι να ροδίσουν και γίνουν τραγανές (5 λεπτά). Συνεχίστε μέχρι να εξαντληθεί το μείγμα. Σερβίρετε αμέσως.

МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУЛЕР

Қауіпсіздік шаралары



Қауіпті!

Мұндай ескертуді елемей электр тогына түсу салдарынан өмірге қауіп төндіретін жарақатқа себеп болуы мүмкін.

- Құрылғыны розеткаға қоспас бұрын, мынаған көз жеткізіңіз:
 - құрылғының төлқұжат жапсырмасында көрсетілген кернеуі үйдегі розетканың кернеуіне сәйкес болуы керек;
 - розетка жерге тұйықталған болуы керек және онда кемінде 16 А қуат болуы керек.
 - кәсіби немесе дұрыс емес қолдану немесе нұсқауларды орындамау өнім жасаушысын барлық жауапкершіліктерден босатады.
- Құрылғыны пайдалану барысында қуат сымы ыстық болуы мүмкін бөліктерге тиіп кетпесін. Егер қуат сымы зақымданса, барлық қауіп-қатерлерді жою үшін оны өнім жасаушысы немесе өнім жасаушысының тұтынушылық қызметтері ауыстыруы керек.
- Құрылғыны жинап қоймас бұрын, пісіру плиталарын алыңыз немесе тазалау және күтім көрсету әрекетін орындаңыз, құрылғыны өшіріп, ашасын розеткадан суырыңыз. Құрылғының толық салқындағанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны ешқашан сыртта пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны ешқашан суға батырмаңыз.
- Бұл құрылғыны таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен пайдаланылмауы керек.
- Ағымдағы қауіпсіздік ережелеріне және стандарттарына сай ұзарту сымдарын ғана пайдаланыңыз. Олар тиісті қиылысу бөлігімен дұрыс жұмыс күйінде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Розеткадан сымды тарту арқылы

ажыратпаңыз.



Маңызды!

Мұндай ескертуді елемей жарақаттануға немесе құрылғыны зақымдауға себеп болуы мүмкін.

- Бұл құрылғы тамақ пісіруге арналған. Оны ешқашан басқа мақсаттар үшін пайдалануға, кез келген түрде құрылымын өзгертуге немесе жасанды түрі жасалмауы керек.
- Бұл тек үйде пайдалануға арналған құрылғы. Дүкендердегі, офистердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлер тамақтанатын орындарда; фермаларда; қонақүйлердегі, мотельдердегі және басқа қонақ күту орталарындағы клиенттерге; төсек және таңғы ас беретін орталарда.
- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балаларға, қозғалу, сезу немесе ойлану мүмкіндіктері шектелген адамдарға немесе осы құрылғыға қатысты тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдарға тек оларға ықтимал қауіп-қатерлермен құрылғыны қауіпсіз жолмен пайдалану туралы нұсқау берілгенде және олар бақыланғанда ғана пайдалануға болады. Балалардың құрылғымен ойнамауы керек.
- Балалар сегіз жастан аспаған болса және үнемі бақылауда болмаса, тазалауды және пайдаланушы орындайтын техникалық күтімді балалар 8 жастан аспаса және бақылауда болмаса орындамаулары керек. Құрылғыны және оның сымын 8 жастан аспаған балалардан аулақ ұстаңыз.

- Құрылғыны балалардың қолдары жететін жерде немесе пайдаланылып жатқан кезде қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғыны ешқашан пісіру плитасынсыз пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жинап қоймас бұрын оның толық салқындағанын күтіңіз.
- Құрылғыны қолдану барысында жылжитпаңыз.



Күйіп қалу қаупі бар!!

Мұндай ескертуді елемеу күйіп қалуға әкеп соқтырады.

- Құрылғы қолданып жатқан кезде, оның сырты беттері өте ыстық болуы мүмкін. Қажет болса әрқашан тұтқаны (2) немесе ас пісіру қолғабын пайдаланыңыз.
- Құрылғы толық салқындаған кезде пісіру плиталарын ешқашан алмаңыз немесе ауыстырмаңыз.



Ескеріңіз:

Бұл таңба пайдаланушыға арналған ұсыныстарды және маңызды ақпаратты білдіреді.

- Өрт қаупінің алдын алу үшін тамақты полиэтилен қабықшамен, жұқа фольгамен немесе полиэтилен қалталармен орап пісірмеңіз.



Бұл құрылғы тағам тиетін материалдар мен керек-жарақтарға қатысты ЕО-тың 1935/2004 ережесіне сай.

СИПАТТАМА

- Негізгі бөлік және жапқыш:** өздігінен реттелетін жапқышы бар мықты тот баспайтын болаттан жасалған құрылым.
- Тұтқа:** жоғарғы плитаны/жапқышты тамақтың қалыңдығына сай реттейтін қатты құйма металдан жасалған тұтқа.
- Плиталарды босату түймелері:** плитаны босату және шығару үшін басыңыз.
- Отқа қақтау плитасын бекіту/босату құралы**

5. Ілгекті босату тетігі: жалпақ бағытта тамақ пісіру үшін құрылғыны толық ашып қоюға мүмкіндік береді.

6. Қыздыруды реттеу тетігі: жоғарғы плитаны/жапқышты тиісті биіктікке реттеуге, престоуді қажет етпейтін тағамды дайындауға арналған.

7. ON (Қосу) шамы.

8. Start/stop (Бастау/тоқтату) түймесі.

9. t уақыт түймесі: пісіру уақытын реттеуге (азайтуға) арналған.

10. s уақыт түймесі: пісіру уақытын реттеуге (көбейтуге) арналған.

11. Төменгі плитаны "кептіру" түймесі.

12. Төменгі плита термостатының тетігі: температураны 60°C-тан 230°C-қа дейін реттеуге немесе төменгі плитаны өшіруге арналған.

13. Жоғарғы плитаны "кептіру" түймесі.

14. Жоғарғы плита термостатының тетігі: температураны 60°C-тан 230°C-қа дейін реттеуге немесе жоғарғы плитаны өшіруге арналған.

15. Алынбалы плиталар: тамақ жабыспайды, ыдыс-аяқ жуғышта жууға болады, оңай тазаланады. ПЛИТАЛАР САНЫ МЕН ТҮРІ ҮЛГІГЕ ҚАРАЙ ӘР ТҮРЛІ БОЛУЫ МҮМКІН.

15a. Отқа қақтау плиталары: стейкті, гамбургерді, тауық етін және көкөністерді қуаруға өте ыңғайлы.

15b. Шұңғыл плиталар: керемет құймақ, жұмыртқа, бекон және шаян тектестерді дайындауға арналған.

16. Май жинау науасы: құрылғыға біріктірілген және оңай тазалау үшін алынады.

17. Тазалау құралы: плиталарды пайдаланып болған соң тазалауға көмектеседі.

БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНУ

Плитадан барлық орам материалдары мен жапсырмаларды алыңыз. Орам материалдарын тастамас бұрын, жаңа құрылғының барлық бөліктерін шығарғаныңызға көз жеткізіңіз. Біз қорап пен орам материалдарын болашақта қайта пайдалану үшін сақтап қояды ұсынамыз.



Ескеріңіз: Пайдаланбас бұрын, негізгі

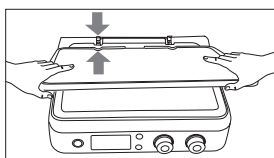
бөлікті, жапқышты және тетіктерді дымқыл шүберекпен тасымалдау барысында жиналған шаңды алу үшін тазалаңыз. Пісіру плиталарын, май жинау науасын және тазалау құралын мұқият тазалаңыз. Плиталарды, май жинау науасын және қалақты ыдыс жуғышта жууға болады.

і Ескеріңіз: Құрылғыны алғаш рет пайдаланған кезде, одан аздап жағымсыз иіс немесе түтін шығуы мүмкін. Бұл қалыпты нәрсе және жабысудан қорғау қабаты бар барлық құрылғыларда болып тұрады. Құрылғы қолданыстан (кемінде 30 минуттан соң) кейін толық суыған соң плиталарды тазалауға арналған тазалау құралымен жабдықталған. Тазалау құралын тамақ пісіру барысында қалдық тамақ пен майды кетіру үшін бірнеше секунд пайдалануға болады. Егер бұл құралды әлі де ыстық плиталарды тазалау үшін ұзақ уақыт бойы пайдалансаңыз, құрал балқып кетуі мүмкін.

і Ескеріңіз: алынбалы отқа қақтау плиталары (отқа қақтау және шұңғыл) құрылғыда толығымен ауыстырып салуға болатын нәрселер болып табылады.

Пісіру плиталарын салу

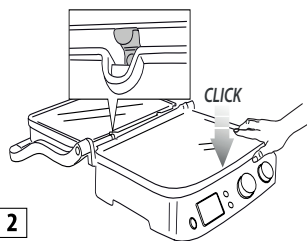
- Құрылғыны жалпақ күйде орналастырыңыз (1-суретті көріңіз). Бір уақытта бір плитаны салыңыз.



1



- Әрбір плитаны жоғарғы не төменгі корпусың кез келгеніне енгізуге болады (2-суретті көріңіз).



2

Плиталарды алу

Құрылғыны жалпақ күйде орналастырыңыз. Оң жақтағы плитаны босату түймелерін (3) анықтаңыз. Плитаны негізгі бөліктен шығарып алу үшін, осы түймені сенімді түрде басыңыз. Плиталарды екі қолыңызбен ұстап, металл тіректердің бойымен сырғытыңыз және оны негізгі бөліктен алып тастаңыз. Екінші плитаны шығарып алу үшін дәл осындай әрекетті орындай отырып, басқа босату түймесін басыңыз.



Күйіп қалу қаупі бар!! Құрылғы салқындаған кезде пісіру плиталарын ешқашан алмаңыз немесе ауыстырмаңыз.

Май жинау науасын орналастыру

Тамақ пісіру барысында май жинау науасы құрылғының артындағы өзінің корпусына салынған болуы керек. Тамақтан шығатын май платадағы тесікке қарай ағады және науаға жиналады.



Ескеріңіз: Тамақ пісіру барысында май жинау науасын жиі-жиі тексеріп, толған кезде артық майды төгу үшін шығарып алыңыз.

Тамақ пісірген соң, жиналған майды тиісті жолмен қоқысқа тастаңыз.

Май жинау науасын ыдыс жуғыш машинада жууға болады.



Маңызды! Тамақ пісіру кезінде назар аударыңыз.

Құрылғыны ашу үшін, салқын күйде қалатын тұтқаны ұстаңыз. Алюминий құймасынан жасалған бөліктер қатты қызады, тамақ пісіру кезінде оған тиіп кетпеңіз және тамақ пісіріп болған соң дереу оны ұстауға болмайды.

Құрылғымен кез келген операцияны орындамас бұрын, оны кемінде 30 минутқа суытып қойыңыз.

Тамақты тек май жинау науасы орнында болған кезде ғана пісіріңіз. Май жинау науасын құрылғы толық суығанша босатпаңыз. Сұйықтың төгіліп кетуінен сақтану үшін май жинау науасын алу барысында абай болыңыз.

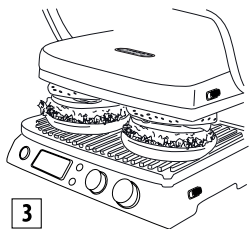
ТАМАҚ ПІСІРУ КҮЙЛЕРІ

Отқа тигізіп қақтау (жабық күйде)

- Жоғарғы плита төменгі плитаға қойылады. Бұл – бастапқы күй және құрылғы тигізіп пісіру плитасы ретінде пайдаланылған кезде тамақ пісіруге болатын күйлердің бірі. Жапқыш плитадағы тамақтың қалыңдығын автоматты түрде реттейді.

Осылайша, тамақтың екі жағы да біркелкі болып піседі.

Тигізіп пісіру плитасы – гамбургерлерді, сүйектері алынған етті, жұқа ет тіліктерін, көкөністерді және сэндвичтерді пісіруге өте ыңғайлы нәрсе. "Contact" (Тигізіп пісіру) функциясы тамақты жылдам және пайдалы етіп дайындауға өте ыңғайлы. Тигізіп пісіру плитасын пайдаланған кезіңізде, тамақ тезірек піседі, себебі оның екі жағы да плитаға тиіп тұрады (3-суретті көріңіз).

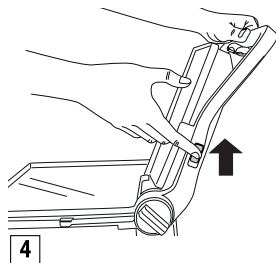


Тамақтан шыққан май ағады және плитадағы ойықтар мен артқы тесіктер арқылы май жинау науасына құйылады. Құрылғыда тамақтың қалыңдығына сай жоғарғы плитаны реттеуге болатын арнайы тұтқа мен ілгек болады. Егер тигізіп пісіру плитасын пайдаланып тамақтың бірнеше түрін бір уақытта

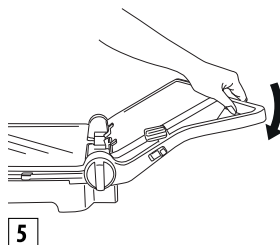
пісіргіңіз келсе, жапқыш тұзу жабылуы үшін әр тамақтың қалыңдығы бірдей болу керек.

Open Grill (Ашық отқа қақтау)

- Жоғарғы плита төменгі плитамен деңгейлес қойылады. Төменгі плита мен жоғарғы плита бір үлкен пісіру плитасын жасай отырып, бір деңгейде болады. Бұл бағытта құрылғы отқа қақтау плитасымен немесе шұңғыл плитамен кәуап пісіру күйінде пайдаланылады. Құрылғыны осы күйге орналастыру үшін, алдымен оң жақтағы ілгекті босату тетігін табыңыз. Тұтқаны сол және оң қолмен ұстап, босату тетігін жоғары қарай сырғытыңыз (4-суретті көріңіз).



Тұтқаны жапқыш жалпақ күйге төңкеріліп қойылғанша артқа қарай итеріңіз (5-суретті көріңіз).

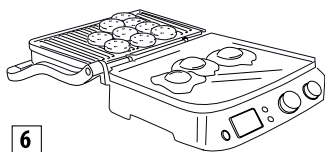


Босату тетігін тартқанға дейін тұтқаны аздап көтеру ілгекке түсетін күшті азайтады да, әрекетті оңайлатады.

Бұл құрылғыны гамбургерлер, стейк, тауық еті және балық пісіру үшін отқа қақтау/кәуап пісіру құралы ретінде қолдануға болады. Отқа қақтау/кәуап режимі – ең әмбебап режим. Бұл режимде отқа қақтау плиталары ашық

және пісіру бетін жұптастыру күйлерінде бола алады. Әр түрлі немесе бір түрлі тағамдардың бірнешеуін дәмдерін араластырмай, бөлек табақшаларда пісіре аласыз. Отқа қақтау/кәуап күйін әр түрлі қалыңдықтағы ет бөлшектерінің әрбіреуін қалаған пісіру деңгейінде қуыру үшін пайдалануға болады. Бұл режимде тамақ пісірген кезде, тамақты аударып тұру керек.

Сонымен қатар, бұл құрылғыны таңғы ас үшін құймақтар, жұмыртқалар, сыр, фриттер, бекон және шұжықшалар пісіруге арналған таба/кәуап құралы етінде де пайдалануға болады (6-суретті көріңіз).

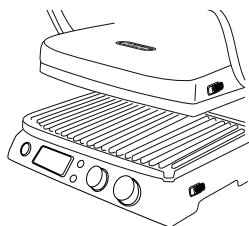


6

Кең тамақ пісіру беті әр түрлі тағамның бірнешеуін немесе бір түрлі тағамның бірнешеуін бір уақытта пісіруге мүмкіндік береді.

Oven Grill (Пеште отқа қақтау)

Бұл күй (7-суретті көріңіз) баяу және біркелкі қақталуы керек қалың тағамдарды тигізбей отқа қақтауға ыңғайлы.



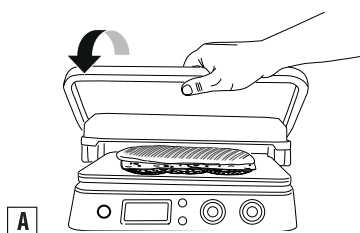
7

Бұл құрамында суы көп көкөністерді дайындауға өте қолайлы, себебі ол суды буландырып жібереді.

Осы ыстық плита күйін жұмсақ сэндвичтер мен престеуді қажет етпейтін тағамдарды дайындау үшін пайдалануға да болады.

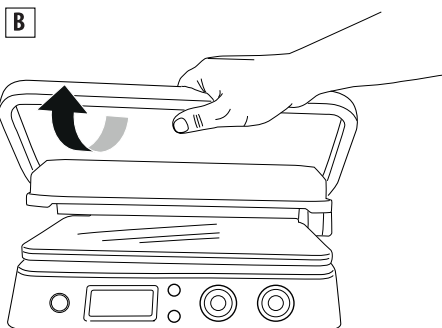
- Тамақты төменгі плитаға қойыңыз.
- Тұтқадан ұстап тұрып, жоғарғы плитаны

тамаққа жақын қойыңыз (A сур.).



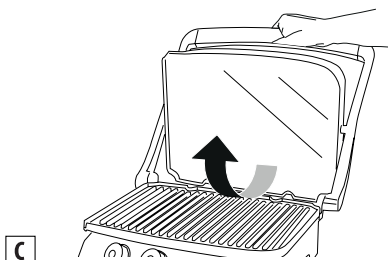
A

- Биіктікті реттеу тетігін (6) ^{OVEN GRILL} күйіне бұраңыз (B сур.).



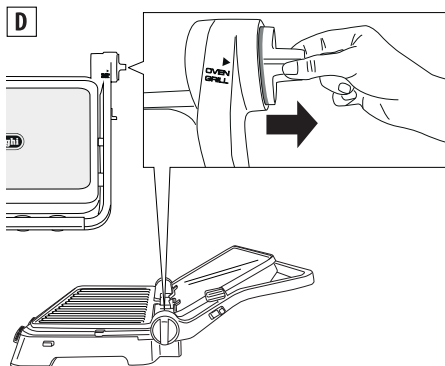
B

- Жоғарғы плита орнына бекітіледі. Биіктікті реттеудің 4 күйі бар.
- Жоғарғы плитаны әрі қарай көтергенде реттеу жүйесі автоматты түрде босатылады (C сур.).



C

- Биіктің орнатылған соң, әрі қарай реттеуді тек тетікті тартып шығару және жаңа күйді орнату арқылы орындауға болады (D сур.).



ПАЙДАЛАНУ

Әрекет

Құрылғы дұрыс дайындалғанда және тамақ пісіруге дайын болғаныңызда, температураны әрбір отқа қақтау плитасы (жоғарғы және төменгі) үшін 60°C-тан 230°C-қа дейін бөлек орната аласыз (12 және 14 термостат тетіктерімен).

Start/stop (Бастау/тоқтату) түймесін басыңыз, ON (Қосулы) шамы жанады.

Орнатылған температураға қарай бұл құрылғы біраз уақыт ішінде қызады. Термостат қажетті температураға жеткен кезде, құрылғы дыбысты сигнал шығарып, пайдалануға дайын болады. Дисплейде "READY" (Дайын) хабары пайда болады.

Тамақ пісіру барысында, пісіріліп жатқан тамақ түріне қарай температура кез келген уақытта өзгеріп тұруы мүмкін.

Таймер функциясы

Дисплейде "READY" (Дайын) жазуы пайда болған кезде, пісіру күйін таңдап ("Пісіру күйі" бөлімін көріңіз), тамақты плиталарға қойыңыз. Пісіру уақытын таймер түймелерін (9 және 10) басу арқылы таңдауға болады; бұл жағдайда, тамақ пісіру уақытының соңында құрылғы автоматты түрде өшіп, "END" (Аяқталды) жазуы көрінеді. Құрылғыны қайта іске қосу үшін, start/stop (бастау/тоқтату) түймесін басыңыз (8). Тамақ піскен кезде, тамақ пісіру уақытын таңдамаған болсаңыз, start/stop (бастау/тоқтату) түймесін басу немесе термостат тетіктерін (12 және 14) бұрау арқылы

құрылғыны өшіріңіз.

і Ескеріңіз: егер ешбір уақыт таңдалмаған болса, құрылғы 90 минут жұмыс істегеннен кейін автоматты түрде өшеді.

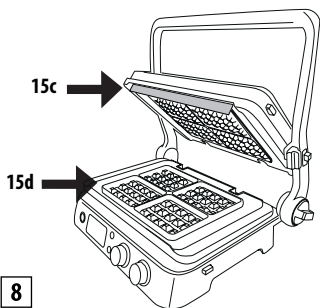
Кептіру функциясы

Бұл мүмкіндік жоғарғы және/немесе төменгі плиталарды жоғарырақ температураларға бірнеше минут қыздырады. Бұл пісіру алдында кептіруді қажет ететін тамақтарды пісіруге өте қолайлы (қалың ет үшін өте ыңғайлы). Start/stop (бастау/тоқтату) түймесін басып, кептіру түймелерін басу арқылы плиталарды (11 және 13) қыздырыңыз. Алдын ала қыздыру барысында дисплейде "SEAR" (Кептіру) жазуы жыпылықтайды. Термостат қажетті температураға жеткен кезде, құрылғы дыбысты сигнал шығарады және дисплейде "sear" (кептіру) жазуы пайда болады. Тамақты плиталарға дереу қойыңыз. Цикл бірнеше минутта аяқталып, дисплейдегі "sear" (кептіру) жазуы жоғалады.

і Ескеріңіз: Бұл функцияны 30 минут ішінде тек бір рет пайдалануға болады. Осы циклден кейін, егер 30 минут ішінде кептіру түймесін бассаңыз, дисплейде "sear" (кептіру) жазуы жыпылықтап, кейін өшеді. Бұл операция басқару тақтасында орнатылмайды.

Вафли режимі (егер қосымша вафли плиталарыңыз болса)

- Вафли плиталарын (15c/15d) 1-суретте көрсетілгендей етіп салыңыз. Мұндай жағдайда плиталарды ауыстырып салып отыру мүмкін болмайтынын және әрқайсысының орны 8-суретте көрсетілгендей болуы керектігін ескеріңіз.
- Төменгі плита құрылғыға салынған соң, дисплейде **000** пайда болады. Термостат тетіктерін вафли параметріне  бұрап, start/stop (бастау/тоқтату) түймесін басыңыз.
- Құрылғы алдын ала қыздыру



кезеңін бастайды. Термостат қажетті температураға жеткен кезде, құрылғы дыбысты сигнал шығарып, пайдалануға дайын болады. Дисплейде "READY" (Дайын) хабары пайда болады.

- Плиталарды ерітілген сары маймен жұкалап майлаңыз
- **Әрбір вафли пісіру аймағына бір мөлшер кесе құйыңыз.**
- Сары майды аздап жағып, құрылғыны **жабыңыз.**
- Рецепттерде көрсетілген уақытқа сай пісіріңіз. Таймерді орнатсаңыз, пісіру циклінің соңында үш дыбысты сигнал шығады, таймер жоғалады және дисплейде "END" (Аяқталды) хабары көрінеді; құрылғы автоматты түрде өшеді. Егер уақытты таңдамасаңыз, соңғы вафли пісіруге жақындаған кезде құрылғыны өшіру үшін "start/stop" (бастау/тоқтату) түймесін басыңыз.
- Қосымша вафлилер пісіру үшін төменгі вафли плитасына май қосып, жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.

⚠ Маңызды! вафлиді плитадан алу кезінде металл құралдарды пайдаланбаңыз, себебі олар жабысудан қорғау қабатын зақымдауы мүмкін.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ КӨРСЕТУ

Пайдаланушы көрсететін күтім

- Плиталардың жабысудан қорғайтын қабатын зақымдайтын металдан жасалған тазалау құралдарды ешқашан пайдаланбаңыз. Ағаш немесе ыстыққа шыдамды пластмасса құралдарды

пайдаланыңыз.

- Пластмассадан жасалған құралдарды, сонымен қатар, берілген тазалау құралын ешқашан ыстық плиталарға тиген күйінде қалдырып кетпеңіз.
- Бір тамақты пісіріп болғаннан кейінгі келесі тамақты пісіруге дейінгі уақыт аралығында тамақтың қалдықтарын май ағу тесігі арқылы алып, оларды май жинау науасына жинап салыңыз, одан кейін сіңіргіш ас бөлме қағазымен тазалаңыз және келесі тамақ пісіру операциясына жылжыңыз.
- Құрылғыны тазалау алдында құрылғыны кемінде 30 минутқа суытып қойыңыз.

Тазалау және күту

і Ескеріңіз: Құрылғыны тазаламас бұрын, оның толық салқындағанына көз жеткізіңіз.

Тамақ пісіріп болған соң, құрылғыны ӨШІРІП, розеткадан ажыратыңыз. Құрылғыны кемінде 30 минутқа суытып қойыңыз. Плиталардағы кез келген тағам қалдығын жою үшін берілген арнайы құралды пайдаланыңыз. Құралды қолмен немесе ыдыс жуғыш құрылғыда жууға болады. Май жинау науасын босатыңыз. Май таму науасын қолмен немесе ыдыс жуғыш құрылғымен жууға болады.

Плиталарды құрылғыдан шығарып алу үшін, плитаны босату түймелерін (3) басыңыз. Оларды түртпес бұрын, олардың толық суығанына көз жеткізіңіз. Пісіру плиталарын ыдыс жуғышта жууға болады, дегенмен, ыдыс жуғышта жиі жуу оның сыртқы қабатының қасиеттерін нашарлатуы мүмкін. Сондықтан пісіру плитасының сыртын жұмсақ жуғыш қоспа қосылған суға батырылған жұмсақ губкамен немесе шүберекпен жуған дұрыс болады. Плиталарды тазалау үшін металл құралдарды пайдаланбаңыз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Кіріс кернеу	220/240 В-50/60 Гц
Тұтынылатын қуат	2000 Вт

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Бұйым түрі: өнімдегі таңбалауға қараңыз
Үлгі: "
Кернеу: "
Жиілік: "
Қуаты: "

Қытайда:
De'Longhi Appliances s.r.l.
via L.Seitz, 47 - 31100 Treviso Italy
Де'Лонги Апплайансиз с.р.л. Виа Л. Зейц, 47
31100 Тревизо Италия үшін жасалған.

Кедендік одақтар территориясында тұтынушыларға тасымалдау үшін жауап кершілікті және импортер:
"Делонги" ЖШҚ
127055 Ресей, Мәскеу қ,
Суцёвская көшесі, 27-үй, 3-ғимарат
Тел.: +7 (495) 781-26-76

Бұл құрылғы пайдалану нұсқаулығында көрсетілгендей жолмен пайдаланылады. Өнімнің мерзімі сатып алынған күннен бастап 2 жылға созылады.

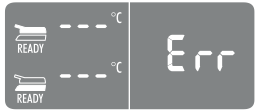
Сақтау шарттары:
Ылғалдылық ауқымы < 80% және температура ауқымы + 5°C және + 45°C аралығындағы бөлмелер.

Бұйым шығарылған күнін бұйым корпусында жазылған сериялық нөмір бойынша анықтау мүмкін. (Сериялық нөмірі: ASSCC, бұл жерде A – өнім жасалған жылдың соңғы саны, SS – өнім жасалған апта, CC – басып шығару күні, 1992 жылдан бастап автоматты түрде есептеледі. Мысалы: Сер.№ 30411, өнім жасалған жыл – 2003, өнім жасалған апта – 4)



АҚАУЫҚТАРДЫ ЖОО

Дисплейдегі қате туралы хабарлар	СИПАТТАМА	ПРОБЛЕМА	ШЕШІМІ
	Пісіру плитасының температурасы көтерілмейді.	Электрондық басқару элементі плиталардың біреуінің көзделген температураға дейін қызбағанынанықтады. Отқа қақтау плитасы құрылғыға дұрыс енгізілмеген. Отқа қақтау плитасының ішіндегі қыздыру элементі зақымданған болуы мүмкін. Қыздыру элементінің байланысы зақымданған болуы мүмкін. Электрондық басқару элементі зақымданған болуы мүмкін.	Қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз. Отқа қақтау плитасы құрылғы корпусына дұрыс енгізілгенін тексеріңіз. Егер бұл проблеманы шешпесе, онда құрылғыда ақаулық болуы мүмкін. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметіне қате туралы хабарлаңыз.

	Қыздыру элементінің ҚОСУЛЫ уақыты шамадан асып кетеді.	Электрондық басқару элементі қыздыру элементінің тиісті уақыттан артық тұрғанын анықтады.	Қ а б ы р ғ а д а ғ ы р о з е т к а д а н ажыратыңыз. Отқа қақтау п л и т а л а р ы н а көлемі немесе салмағы шамадан тыс тамақтарды немесе қатырылған т а ғ а м д а р д ы қоймаңыз, себебі олар қыздыру элементінің шамадан тыс уақыт жұмыс істеуіне себеп болуы мүмкін. Басқару элементі қате туралы хабарды 5 секунд бойы көрсетіп, құрылғыны өшіреді. Жаңа пісіру циклін орындамас бұрын құрылғыны суытып алыңыз.
	Температура зондының ақаулығы.	Электрондық басқару элементі температура зондының ақаулығын анықтады.	Қ а б ы р ғ а д а ғ ы р о з е т к а д а н ажыратыңыз. Температура зондын ауыстыру керек. D e ' L o n g h i т ұ т ы н у ш ы л а р д ы қолдау қызметіне қате туралы хабарлаңыз.
	Температура зондының ақаулығы.	Электрондық басқару элементі температура зондының ақаулығын анықтады.	Қате нөмірін жазып алыңыз. Қ а б ы р ғ а д а ғ ы р о з е т к а д а н ажыратыңыз. Температура зондын ауыстыру керек. D e ' L o n g h i т ұ т ы н у ш ы л а р д ы қолдау қызметіне қате туралы хабарлаңыз.

		Құрылғы іске қосылмайды.	Құрылғының розеткаға дұрыс қосылғанын тексеріңіз. Құрылғыны басқа розеткаға қосып көріңіз. Үйдің автоматты ажыратқышын тексеріңіз. Егер бұл проблеманы шешпесе, онда құрылғыда ақаулық болуы мүмкін. De'Longhi тұтынушыларды қолдау қызметімен хабарласыңыз.
		START/STOP түймесін басқанда құрылғы іске қосылмайды.	Температура тетіктерінің екеуі де 0 күйінде, жоғарғы және төменгі дисплейде OFF (Өшірулі) хабары көрінеді. Температура тетігін қалаған температураға бұрып, START/STOP түймесін басыңыз.
		Кептіру түймелері басылған кезде, дисплейде "SEAR" (Кептіру) хабары жыпылықтайды да, кептіру функциясы өшеді.	Кептіру функциясы пісіру циклінің 30 минуты сайын қол жетімді болады. 30 минут өтпейінше кептіру функциясын екінші рет орындауға әрекет етсеңіз, операциядан бас тартылады. Жаңа кептіру циклін бастамас бұрын 30 минут күтіңіз.

ПІСІРУ КЕСТЕСІ

СЫЫР ЕТІ	ҚАЛЫ ҢДЫҒЫ (см)	№ КЕ- СЕК	ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІ	РЕЖ ИМ	ПЛИТАЛАР		°C	КЕП ТІРУ	МИН.	КЕҢЕСТЕР
					төменгі	жоғ арғы				
Стейк	0,5-1	2	Жақсы- лап пісіру	ТИГІЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	теріс	230	✓	2-3	тағамды жақсылап майлаңыз
Стейк	0,5-1	4	Жақсы- лап пісіру	OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау)	қырлы	теріс	230		5-6	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру ба- рысында жарты- лай ауда- рыңыз
Сүбе	3-4	4	Сирек	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	теріс	230	✓	4-5	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	3-4	4	Medium (Орташа)	ТИГІЗІП ПІСІРАУ	қырлы	теріс	230	✓	7-8	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	3-4	4	Жақсы- лап пісіру	ТИГІЗІПА ПІСІРУ	қырлы	теріс	230	✓	10-11	тағамды жақсылап майлаңыз
Қабырға- дан дайын- далатын стейк	2-3	2	Medium (Орташа)	ТИГІАЗІП ПІСІРУ	қырлы	теріс	230		4-5	тағамды жақсылап майлаңыз
Қабырға- дан дайын- далатын стейк	2-3	2	Жақсы- лап пісіру	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	теріс	230		7-8	тағамды жақсылап майлаңыз

Қабырғадан дайындалатын стейк	2-3	4	Medium (Орташа)	OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау)	қырлы	тегіс	230		10-12	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Қабырғадан дайындалатын стейк	2-3	4	Жақсылап пісіру	OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау)	қырлы	тегіс	230		14-16	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Гамбургер	2-3	6	Жақсылап пісіру	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	тегіс	230	✓	8-10	тағамды жақсылап майлаңыз
Кәуап		6	Жақсылап пісіру	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	тегіс	230		13-15	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз

ҚОЗЫ ЕТІ	ҚАЛЫҢДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕК	ПІСІРУ ДЕҢГЕЙІ	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
					төменгі	жоғарғы			
Котлет	1,5-3	6	Medium (Орташа)	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	тегіс	230	10-12	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру барысында котлеттерді жартылай аударыңыз
Котлет	1,5-3	6	Жақсылап пісіру	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	тегіс	230	12-14	

ШОШҚА ЕТІ	ҚАЛЫҢДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕК	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°С	КЕП ТІРУ	МИН.	КЕҢЕСТЕР
				төменгі	жоғ арғы				
Стейк	1-2	4	ТИГІЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	тегіс	230	√	7-9	тағамды жақ- сылап май- лаңыз
Стейк	1-2	8	OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау)	қырлы	тегіс	230		14-16	тамақты жақ- сылап май- лаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Жаншылған ет	<2,5	4	ТИГІЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	тегіс	230		9-11	тамақты жақ- сылап май- лаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Жаншылған ет	<2,5	8	OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау)	қырлы	тегіс	230		11-13	тамақты жақ- сылап май- лаңыз, пісіру барысында жартылай ау- дарыңыз
Қабырға		6-8	ТИГІЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	тегіс	200		20-25	екі не үш рет аударыңыз
Бекон		4	ТИГІЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	тегіс	230		1-2	
Шұжықша		8	ТИГІЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	тегіс	200		16-18	шұжықтарды шанышқымен тесіңіз
Кәуап		6	ТИГІЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	тегіс	230		14-16	тамақты жақ- сылап май- лаңыз, бір не екі рет ауда- рыңыз
Сосиска		6	ТИГІЗІП ОТҚА ҚАҚТАУ	қырлы	тегіс	230		8-10	

ТАУЫҚ ЖӘНЕ КҮРКЕТАУЫҚ ЕТІ	ҚАЛЫҢДЫҒЫ (см)	№ КЕСЕК	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	№ КЕСЕК	МИН.	КЕҢЕСТЕР
				төменгі	жоғ арғы				
Төс еті	<1	4	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	тегіс	230	√	3-4	тағамды жақсылап майлаңыз
Жамбас		3	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	тегіс	200		20-25	пісіру ба- рысында бір не екі рет ауда- рыңыз
Қанат		6	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	тегіс	200		14-16	пісіру ба- рысында бір не екі рет ауда- рыңыз
Гамбургер	1,5-2	4	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	тегіс	230	√	6-8	
Гамбургер	1,5-2	8	OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау)	қырлы	тегіс	230	√	14-16	пісіру ба- рысында жартылай бұраңыз
Кәуап		6	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	тегіс	230		11-13	пісіру ба- рысында бір не екі рет ауда- рыңыз
Сосиска		6	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	тегіс	230		6-8	
Отқа қақталған тауықтың жалпақ еті		1	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	тегіс	200		40-45	пісіру ба- рысында бір не екі рет ауда- рыңыз

НАН	№ КЕСЕК	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
			төменгі	жоғ арғы			
Күйдірілген нан/сэндвич	2	O V E N G R I L L (П е ш - те отқа қақтау)	тегіс	қырлы	230	3-5	жоғарғы плитаны нан- ды сындырмайтындай етіп тигізіп орналасты- рыңыз
Орама	2	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	тегіс	230	2-3	
Нан кесіктері	4	O P E N G R I L L (А ш ы қ о т қ а қақтау)	тегіс	қырлы	230	4-5	пісіру барысында жар- тылай бұраңыз

КӨКӨНІСТЕР	№ КЕСЕК	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
			төменгі	жоғ арғы			
Тіліктелген баялды	1	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	тегіс	230	4-6	тағамды жақсылап майлаңыз
Тіліктелген кәді	2	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	тегіс	230	6-8	тағамды жақсылап майлаңыз
Төртбұрыштылап туралған тәтті бұрыш	2	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	тегіс	230	8-10	тағамды жақсылап майлаңыз
Тіліктелген қызанақ	1	OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау)	тегіс	қырлы	230	5-7	тамақты жақсылап майлаңыз, пісіру бары- сында жартылай ауда- рыңыз
Тіліктелген пияз	2	ТИГІЗІП ПІСІРУ	тегіс	қырлы	230	5-7	тамақты жақсылап майлаңыз, қалақпен жиі араластырыңыз

БАЛЫҚ	МӨЛШЕРІ	№ КЕСЕК	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
				төменгі	жоғарғы			
Бүтін	250 г	1	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	тегіс	210	8-10	тағамды жақсылап майлаңыз
Сүбе	500 г	1	OVEN GRILL (Пеште отқа қақтау)	тегіс	қырлы	230	25-30	тамақты майлаңыз, жоғарғы плитаны тамақты жалап отыратындай етіп, бірақ толық тигізбей орналастырыңыз
Тілік	450 г	4	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	тегіс	200	8-10	тағамды жақсылап майлаңыз
Кәуап	500 г	6	OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау)	қырлы	тегіс	230	10-12	тамақты жақсылап майлаңыз; екі не үш рет аударыңыз
Кальмар	400 г	1-2	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	тегіс	200	10-12	тағамды жақсылап майлаңыз
Асшаяндар	400 г	10-12	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	тегіс	200	4-6	тағамды жақсылап майлаңыз

ДЕСЕРТТЕР	№ КЕСЕК	РЕЖИМ	ПЛИТАЛАР		°C	МИН.	КЕҢЕСТЕР
			төменгі	жоғарғы			
Құймақтар	4	OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау)	тегіс	қырлы	200	4-5	плиталарды майлаңыз, пісіру барысында жартылай аударыңыз
Вафлилер	4	ТИГІЗІП ПІСІРУ	ВАФЛИ			4-5	плиталарға сары май жағыңыз
Тіліктелген ананас	4	ТИГІЗІП ПІСІРУ	қырлы	тегіс	200	5-6	плиталарға сары май жағыңыз

КҮЛЕГЕШ ҚҰЫРЫЛҒАН ЖҰМЫРТҚА, БЕКОН ЖӘНЕ КҮЙДІРІЛГЕН НАН

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 ЖҰМЫРТҚА
- 2 тілік бекон
- 1 десерт қасық сүт
- талғамға сай мөлшердегі тұз бен бұрыш
- 2 тілік күйдірілетін нан

ДАЙЫНДАУ:

Жұмыртқаларға сүт пен тұзды қосып, аздаған көпіршіген қоспа шыққанша шайқаңыз. Төменгі корпусқа тегіс плитаны және қырлы плитаны енгізіп, отқа қақтау плитасын OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау) режиміне қойыңыз.

Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, араластырылған жұмыртқаны плитаның бұрышына құйып, біркелкі пісуі үшін ағаш қалақпен 2-3 мин. араластырып отырып пісіріңіз. Сол платада бір уақытта бекон тіліктерін арасында жартылай аудара отырып, 3-4 мин пісіріңіз; басқа жалпақ платаға нан тіліктерін қойып, арасында аударып отырып 3-4 мин күйдіріңіз. Осының бәрін сәндеп қосып, үстелге ұсыныңыз.

ҚҰЫРЫЛҒАН НАНДАР МЕН БАЯЛДЫ КРЕМІ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 1 баялды
- 100 г рикотта
- талғамға сай мөлшердегі ұнтақсарымсақ
- талғамға сай мөлшердегі ақжелкен
- 4 десерт қасық зәйтүн майы
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш
- 1 батон нан

ДАЙЫНДАУ:

Баялдыларды жақсылап жуып, қабығынан тазалап, қалың тіліктерге тураңыз.

Төменгі корпусқа тегіс плитаны және қырлы

плитаны енгізіп, отқа қақтау плитасын CONTACTGRILL (Тигізіп отқа қақтау) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, баялдыңы төменгі платаға салып, жұмсарғанша шамамен 8-10 мин. пісіріңіз.

Баялдыңы ірі тіліктерге турап, рикотта, қыша, туралған ақжелкен, бір шымшым тұз, бір шымшым бұрыш және май қосып, миксерге салыңыз. Біркелкі және майда қоспа алу үшін араластырыңыз. Нанды тіліктеп турап, зәйтүн майымен майлаңыз да, CONTACT GRILL (Тигізіп отқа қақтау) режимінде плиталарда 230°C-та талғамға сай қызарғанша 1-2 минут пісіріңіз.

Баялды кремін күйдірілген нан тіліктеріне жағып, екі десерт қасық майды сепкілеп, үстелге ұсыныңыз.

ЕТ, ЕГІСТІК ҚЫШАТҮСІ (РУККОЛА) ЖӘНЕ ЧЕРРИ ҚЫЗАНАҒЫ ҚОСЫЛҒАН САЛАТ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 бұзау еті кесегі
- 100 г егістік қышатүсі (руккола)
- 10-12 дана черри қызанағы
- 100 г грана сырының үгітінділері
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі зәйтүн майы

ДАЙЫНДАУ:

Егістік қышатүсі және черри қызанағы салатын дайындау: егістік қышатүсін жуып, таза шүберекке кептіру үшін қоя тұрыңыз да, черри қызанақтарын төрт бөлікке бөліп тураңыз. Төменгі корпусқа қырлы плитаны және тегіс плитаны енгізіп, отқа қақтау плитасын CONTACT GRILL (Тигізіп отқа қақтау) режиміне қойыңыз.

Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, алдыңғы майланған бұзау еті тіліктерін салып, жоғарғы плитаны

басыңыз да, талғамға қарай 2-3 мин. пісіріңіз. Етті тал-тал етіп турап, егістік қышатүсі мен черри қызанағы үстіне реттеп қойыңыз, талғамға қарай тұздап, грана сырының үгітіндісін қосыңыз. Дәм үшін аз ғана май қосыңыз.

КОФЕДӘМИНЕҰҚСАҚАБЫРҒАСТЕЙКТЕР **ИНГРЕДИЕНТТЕР:**

- етті қабырғалар (әрқайсысы 2 x 250 г)
- зәйтүн майы

КОФЕ ҚОСПАСЫ ҮШІН:

- 2 шәй қасық зире тұқымы
- 2 шәй қасық кофе дәні
- 1 десерт қасық жартылай ащы қызыл бұрыш
- 1 шәй қасық паприка
- 1 шәй қасық ірі ас тұзы
- 1 шәй қасық бұрыш

ДАЙЫНДАУ:

Кофе қоспасын дайындау: зире тұқымдары мен кофе дәндерін блендерге салып, ұнтақ болғанша тартыңыз (өте ұсақ емес). Ұнтақты ыдысқа салыңыз, басқа ингредиенттерді қосып, жақсылап араластырыңыз. Етті аздап майлап, дәмдеуіштер қосып, бөлме температурасында 30 мин бетін жауып қойыңыз.

Қырлы плитаны төменге енгізіп, тегіс плитаны жоғарыға енгізіңіз де, отқа қақтау плитасын CONTACT GRILL (Тигізіп отқа қақтау) режиміне қойыңыз.

Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін және әрбір плитаның SEAR (Кептіру) түймесін басыңыз.

Дисплейде SEAR (Кептіру) жазуы жыпылықтауын тоқтатқан кезде, етті төменгі плитаға қойып, жоғарғы плитаны басыңыз да, талғамға сай етіп 6-8 мин. пісіріңіз. Ыстық күйінде беріңіз.

САҢЫРАУҚҰЛАҚСОУСЫҚОСЫЛҒАНСИЫР **ЕТІ**

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 4 кесек сиыр еті (сүйексіз)
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай уатылған түйіршік қарабұрыш
- 2 түйір сарымсақ
- 2 десерт қасық Дижон қышасы
- 60 г сары май
- талғамға сай мөлшердегі зәйтүн майы

САҢЫРАУҚҰЛАҚ

СОУСЫНЫҢ

ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- 30 г сары май
- 1 десерт қасық горгонзола
- 2 шалот
- 300 г саңырауқұлақ
- 1/2 шағын стақан виски
- 200 г крем
- Талғамға сай мөлшердегі лимон шырыны
- талғамға сай мөлшердегі ақжелкен

ДАЙЫНДАУ:

Етті тұздап, бұрыштап, бөлме температурасында төрт сағатқа қойып қойыңыз. Саңырауқұлақ соусын дайындау: сары майды табада ерітіп, тіліктелген шалот пиязын қосып, 2-3 мин. қуырыңыз. Саңырауқұлақтарды қосып, тағы 5 мин. қуырыңыз. Вискиді қосып, 1 мин. пісіріңіз де, бір стақан су қосып, бір минуттай пісіріңіз. Сұйық кремді, лимон шырынын, ақжелкенді және горгонзоланы қосып, қайнатыңыз.

Соус қоюланғанша қайнатып, тұз бен бұрыштың дәмін келтіріп, бөлек қоя тұрыңыз.

Пісіру барысында дәмдеуішті етке щеткамен жағыңыз: шағын табаға сары майды ерітіп, қышаны және сарымсақты салыңыз. Сары май ерігенше төменгі температурада пісіріңіз. Жылы күйде сақтаңыз.

Төменге қырлы плитаны және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, отқа қақтау плитасын CONTACT GRILL (Тигізіп отқа қақтау) режиміне қойыңыз.

Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/

STOP түймесін және әрбір плитаның SEAR (Кептіру) түймесін басыңыз. Сүбе еттің екі жағына да дәмдеуішті щеткамен жағыңыз да, төменгі платаға салып, отқа қақтау пешін жабыңыз. Талғамға және сүбе еттің қалыңдығына сай 6-8 мин. пісіріңіз. Піскен кезде, сүбелерді алып, бұған дейін дайындалған саңырауқұлақ соусын бетіне құйып, табақты үстелге тартыңыз.

КҮЙДІРІЛГЕН БИДАЙ НАНЫНАН ЖАСАЛҒАН ГАМБУРГЕР

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 8 тілік бидай наны
- 500 сыырдың тартылған еті
- 100 г тіліктелген эменталь сыры
- 2 десерт қасық зәйтүн майы
- 2 тіліктелген пияз
- бөлме температурасындағы сары май қажетінше
- 2 шәй қасық вустер соусы
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш
- жарты шәй қасық қант

ДАЙЫНДАУ:

Гамбургерлерді дайындау: тартылған етті, Вустер соусын, тұзды және бұрышты ыдысқа салып жақсылап араластырыңыз. Қолмен қалыңдығы шамамен 2 см болатын 4 гамбургер пішіндеңіз. Отқа қақтау режимін OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау) режиміне қойып, тегіс плитаны астына, қырлы плитаны үстіне салыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) жазуы көрінген кезде, зәйтүн майымен және қантпен дәмдендірілген тіліктелген пиязды төменгі платаға салып, біркелкі және жұмсақ болып пісу үшін қалақпен араластыра отырып, шамамен 5-6 мин. пісіріңіз. Сол кезде басқа платада гамбургерді 5-6 мин. сайын аудара отырып, шамамен 12 мин. пісіріңіз (пісіру уақыты гамбургердің қалыңдығына сай әр түрлі болады). Пияздар піскен соң, плитадан алыңыз да, сары май жағылған нан тіліктерін плита шетіне тек 1-2 минутқа қойыңыз.

Нан тіліктерін турау тақтайына күйдірілген жағын жоғары қаратып қойып, пиязды үстіне себіңіз, гамбургерлерді қосып, сырды қабаттап салыңыз. Сэндвичті нан тілігінің күйдірілген жағын төмен қаратып жабыңыз. Плитаның қайта қызғанын күтіңіз де, сэндвичтерді салыңыз және жоғарғы платамен жақсылап басыңыз.

Талғамға сай шамамен 2-3 мин. пісіріңіз.

БАЛЬЗАМДЫ СІРКЕ СУЫ МЕН ГҮЛШЕТЕН ҚОСЫЛҒАН ҚОЗЫ ЕТІ КОТЛЕТТЕРІ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 6 қозы еті котлеті
- 10 г туралған гүлшетен (розмарин)
- 10 г туралған сарымсақ (чеснок)
- 100 мл бальзамды сірке суы
- 15 г қант
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш

ДАЙЫНДАУ:

Барлық ингредиенттерді жеткілікті үлкен ыдысқа салып араластырыңыз, қозы етінің бетін жауып, тоңазытқышқа 1-2 сағатқа бұқтырып қойыңыз. Төменге қырлы плитаны және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, отқа қақтау плитасын CONTACT GRILL (Тигізіп отқа қақтау) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, котлеттерді төменгі платаға қойыңыз.

Талғамға және котлеттердің қалыңдығына сай шамамен 11-13 мин. пісіріңіз (оларды пісіру барысында жартылай аударып отырған жөн, себебі сүйек еттің жоғарғы тиюіне кедергі болады). Сол арада бұқтыру соусын табаға азайтып құйып, отқа қақталған қозы еті котлеттеріне соус ретінде құйып, үстелге ұсыныңыз.

БАЛ ЖӘНЕ ЛАЙМ КРЕМІ ҚОСЫЛҒАН ТАУЫҚ ЕТІ КӘУАБЫ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 500 г тауық төс еті

БҰҚТЫРМА СОУС ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- 1 шәй қасық қызыл бұрыш
- 1 шәй қасық күнзе (кориандр)
- 10 сл зәйтүн майы
- 2 көк жуа
- 3 түйір сарымсақ
- 1 десерт қасық уатылған зімбір
- 1 десерт қасық қант
- 1 десерт қасық лайм шырыны
- 1 десерт қасық ірі ас тұзы
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш

БАЛ ЖӘНЕ ЛАЙМ КРЕМІНІҢ ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- 5 сл пісіру кремi
- 1/2 шәй қасық уатылған лайм қабығы
- 1 десерт қасық лайм шырыны
- 1 десерт қасық зәйтүн майы
- 1 десерт қасық бал
- талғамға сай мөлшердегі тұз

ДАЙЫНДАУ:

Бұқтырусоусын(маринад) дайындау: барлық ингредиенттерді блендерге салып, біркелкі қоспа болғанша тартыңыз. Жалпақтығы 2 см текшелерге туралған тауық еті кесектерін шұңғыл плитаға қойып, бұқтыру соусын қосыңыз және барлық тауық етін біркелкі батырыңыз. Тағам жабу үлдірімен жауып, 1-2 сағат бұқтырып қойыңыз. Кремді барлық ингредиенттерді ыдыста араластырып дайындап, мөлдір үлдірмен жабыңыз және тоңазытқышқа салып қойыңыз. Тауық етінің кесектерін кәуап шампурларына тізіңіз. Төменге қырлы плитаны және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, отқа қақтау плитасын CONTACT GRILL (Тигізіп отқа қақтау) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, кәуаптарды төменгі плитаға салып, жоғарғы плитамен басыңыз да, бір не екі рет аудару арқылы 11-13 мин. пісіріңіз. Лайм және бал соусымен бірге ыстық күйінде берілуі керек.

ПРОВАНСТЫҚ СТИЛЬДЕГІ ТАУЫҚ ЖАМБАСТАРЫ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 3 тауық жамбасы (550 г)

БҰҚТЫРМА СОУС ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- 25 сл құрғақ ақ шарап
- 4 десерт қасық зәйтүн майы
- 3 десерт қасық тұқымы бар қыша
- 3 десерт қасық ақ шарап сірке суы
- 2 десерт қасық прованстық шөптер
- 2 түйір туралған сарымсақ
- 2 шәй қасық ірі ас тұзы
- 1 шәй қасық кайен қызыл бұрышы

ДАЙЫНДАУ:

Бұқтыру соусын (маринад) барлық ингредиенттерді бір ыдыста араластыру арқылы дайындаңыз. Өткір пышақпен тауық жамбастарының етті бөлігін аздап қақтап тіліңіз. Жамбастарды бұқтырма соус құйылған ыдысқа салып, барлық жағына жағылатындай етіп аударыңыз: 2-3 сағатқа бұқтырып қойыңыз. Төменге қырлы плитаны және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, отқа қақтау плитасын CONTACT GRILL (Тигізіп отқа қақтау) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 210°C-қа, жоғарғы тетікті 210°C-қа реттеңіз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, тауық жамбастарын төменгі плитаға салып, жоғарғы плитамен басыңыз да, 2-3 рет аудару арқылы 20-25 мин. пісіріңіз. Піскен кезде плитаға қойып берілуі керек.

ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН АСШАЯНДАР ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 16/20 асшаян

БҰҚТЫРМА СОУС ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- талғамға сай мөлшердегі ақжелкен
- 2 лимон
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі бұрыш
- 2 түйір сарымсақ

ДАЙЫНДАУ:

Бұқтыру соусын дайындау: сарымсақ пен ақжелкенді ұсақтап турап, лимон шырынын,

тұз қосыңыз да, қара бұрыш себіңіз.

Асшаяндарын жуып, жақсылап кептіріңіз де, кемінде жарты сағат бұқтырып қойыңыз.

Төменге қырлы плитаны және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, отқа қақтау плитасын CONTACTGRILL (Тигізіпотқақақтау) режиміне қойыңыз.

Төменгі термостат тетігін 210°C-қа, жоғарғы тетікті 210°C-қа реттеңіз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

READY (Дайын) хабары көрінген кезде, кептірілген асшаяндарды төменгі плитаға салып, жоғарғы плитамен басыңыз да, 4-6 мин. пісіріңіз. Беру алдында плитаны лимон тіліктерімен және жасыл салатпен сәндеңіз.

ЙОГУРТ СОУСЫ БАР ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН АЛБЫРТ БАЛЫҚ (ЛОСОСЬ)

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 500 г албырт балық сүбесі
- талғамға сай мөлшердегі зәйтүн майы

СОУС ИНГРЕДИЕНТТЕРІ:

- 250 г грек йогурты
- 1 түйір сарымсақ
- 1 шәй қасық ас тұзы
- 1 шымшым қант
- 20 шалғын жуа
- 20 г ақжелкен
- талғамға сай мөлшердегі ақ бұрыш

ДАЙЫНДАУ:

Соусты дайындау: ақжелкен мен шалғын жуаны мұқият жуып-кептіріңіз де, сарымсақты бөлек тураңыз.

Йогуртты блендер ыдысына құйып, шөптерді, сарымсақты, тұзды, қантты және бұрышты қосып, біркелкі крем болғанша тартыңыз. Тоңазытқышқа салыңыз және кемінде 30 мин. қойып қойыңыз. Төменге тегіс плитаны және жоғарыға қырлы плитаны енгізіп, отқа қақтау плитасын OVEN GRILL (Пеште отқа қақтау) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 230°C-қа, жоғарғы тетікті 230°C-қа реттеңіз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз.

READY (Дайын) хабары көрінген кезде,

алдын ала май жағылған сүбені төменгі плитаға қойып, жоғарғы плитаны OVEN GRILL (Пеште отқа қақтау) режиміне жабыңыз (тамаққа тигізбей, бірақ барынша жақын етіп) және шамамен 25-30 мин. пісіріңіз (ең жақсы нәтиже алу үшін пісіру барысында албырт балықты 180°-қа, плитаның тағамға жақын жерін ауыстырып салу үшін шамамен жартылай бұрыңыз).

Піскен кезде албырт балық табақшаға салынып, йогурт соусымен беріледі.

ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН СЕГІЗАЯҚ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 400 г ірі кальмар
- 1 лимон
- 1 тал ақжелкен
- талғамға сай мөлшердегі зәйтүн майы
- талғамға сай мөлшердегі орегано
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- талғамға сай мөлшердегі чили қызыл бұрышы

ДАЙЫНДАУ:

Кальмарды ішек-қарынын, басын және сүйегін алып тастап, мұқият жуу арқылы дайындаңыз. Төменге қырлы плитаны және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, отқа қақтау плитасын CONTACT GRILL (Тигізіп отқа қақтау) режиміне қойыңыз.

Төменгі термостат тетігін 210°C-қа, жоғарғы тетікті 210°C-қа реттеңіз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, алдын ала майланған кальмарды төменгі плитаға салып, жоғарғы плитамен басыңыз да, 10-12 мин. пісіріңіз. Блендер ыдысында сұйық майды туралған ақжелкенмен, лимон шырынымен, бір шымшым ореганомен, бір шымшым тұзбен және бір шымшым қызыл бұрышпен араластырып, дәмдеуіш дайындаңыз.

Кальмар піскен кезде, оны отқа қақтау плитасынан алып, соуспен дәмдеңіз. Осының бәрін сәндеп қосып, үстелге ұсыныңыз.

БАНАН ҚҰЙМАҚТАРЫ

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 1 банан
- 2 жұмыртқа (1-еуі толығымен + 1-еуінің тек ақуызы)
- 150 мл сүт
- 100 г бидай ұны
- 70 г сары май
- талғамға сай мөлшердегі тұз
- 1 десерт қасық қант
- 16 г қамыр қопсытқыш ұнтақ (разрыхтитель)

ДАЙЫНДАУ:

Бананның қабығын аршып, шанышқымең жақсылап езіңіз. Бүтін жұмыртқа мен қантты ыдыста шайқап, соңына дейін араластыра отырып, сүтті жайлап қосыңыз. 50 г ерітілген сары майды қосып, қамыр қопсытқыш ұнтақ қосылған, еленген ұнды салыңыз да, сонымен қатар бір шымшым тұзды, сосын езілген бананды қосыңыз. Барлық ингредиенттерді мұқият араластырып, қоспаны тоңазытқышқа 10 минутқа салып қойыңыз. Бір жағынан жұмыртқаның ақуызын әбден қатайғанша шайқаңыз. Қоспаны тоңазытқыштан алып, шайқалған ақуызбен абайлап қана астынан үстіне қарай араластырыңыз. Төменге тегіс плитаны және жоғарыға қырлы плитаны енгізіп, отқа қақтау плитасын OPEN GRILL (Ашық отқа қақтау) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 200°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа орнатыңыз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде плитаға аз ғана сары май жағып, оның үстіне 1-2 десерт қасық құймақ қоспасын құйып, шеңбер пішінін алу үшін плита бетіне тез жайыңыз. Құймақтың үсті бойында көпіршіктер көрінгенше 2 минуттай пісіріңіз де, аударып, басқа бетін 2 минуттай пісіріңіз. Құймақтар әр түрлі әдіспен беріледі: шоколадты креммен, үйеңкі шәрбатымен, жас қара жидектермен, шоколад үгітінділерімен, балмен, шайқалған қаймақпен және қант ұнтағымен.

ОТҚА ҚАҚТАЛҒАН, БАЛМҰЗДАҚ

ҚОСЫЛҒАН АНАНАС

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 1 ананас
- қажетінше бал
- қамыс қанты қажетінше
- жас жалбыз қажетінше
- қант ұнтағы қажетінше
- ванильді балмұздақ қажетінше

ДАЙЫНДАУ:

Ананасты алып, жапырағынан және қабығынан тазалаңыз. Шамамен 1-2 см қалыңдықтағы тіліктерге кесіңіз, әрбір тіліктің екі жағына қамыс қантын себіңіз. Төменге қырлы плитаны және жоғарыға тегіс плитаны енгізіп, отқа қақтау плитасын CONTACTGRILL (Тигізіп отқа қақтау) режиміне қойыңыз. Төменгі термостат тетігін 200°C-қа, жоғарғы тетікті 200°C-қа орнатыңыз. Отқа қақтау плитасын алдын ала қыздыру үшін START/STOP түймесін басыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, ананастың екі жағына щеткамен бал жағып, отқа қақтау плитасына қойыңыз. Бір жағынан жұмыртқаның ақуызын әбден қатайғанша шайқаңыз. Піскен соң осы тіліктерді табақшаға салып, жас жалбыз жапырақтарымен сәндеңіз, қант ұнтағын сеуіп, балмұздақ шарларымен беріңіз.

ЕГЕР ҚОСЫМША ПЛИТАЛАРЫҢЫЗ БОЛСА

КЛАССИКАЛЫҚ ВАФЛИЛЕР

ЖАСАЛУЫ: 8 вафли

ДАЙЫНДАУ: 10 мин.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 10 мин.

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 кесе (460 г) кәдімгі ұн
- 1 шәй қасық ас тұзы
- 4 шәй қасық (10 г) қамыр қопсытқыш ұнтақ
- 2 шәй қасық (30 г) ақ қант
- 2 жұмыртқа
- 1-1/2 кесе жылы сүт (345 мл)
- 1/3 кесе еріген сары май (75 г)
- 1 шәй қасық ванил сығындысы

ДАЙЫНДАУ:

Үлкен ыдыста ұнды, тұзды, қамыр қопсытқыш ұнтақты және қантты араластырып, бөлек қоя тұрыңыз. Бөлек ыдысқа жұмыртқаларды шайқаңыз. Сүтті, сары майды және ванилді араластырыңыз. Ұнды сүт қоспасына салып, араласқанша шайқаңыз. Вафли плитасын қыздырыңыз. READY (Дайын) хабары көрінген кезде, вафли плитасына сары май жағыңыз немесе жабысуға қарсы спрейді бүркіңіз әрбір вафли пісіру аймағына қоспаны мөлшерлеп құйыңыз, қажет болса қасықты пайдаланыңыз. Қалақпен жайыңыз. Вафлилерді сары және қытырлақ болғанша пісіріңіз (5 мин.).

Қоспа таусылғанша осылай қайталаңыз.

Піскен соң дереу берілуі керек.

БЕЛЬГИЯЛЫҚ ВАФЛИЛЕР

ЖАСАЛУЫ: 10-12 вафли

ДАЙЫНДАУ: 15 мин.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 кесе (460 г) тоқашқа арналған ұн
- 1/2 шәй қасық ас тұзы
- 2 шәй қасық (5 г) қамыр қопсытқыш ұнтақ
- 2 шәй қасық (30 г) ақ қант
- 4 жұмыртқа

ВАФЛИ

- 2 кесе жылы сүт (460 г)
- 1/3 кесе еріген сары май (70 г)
- 1/2 шәй қасық ванил сығындысы

ДАЙЫНДАУ:

Үлкен ыдыста ұнды, тұзды, қамыр қопсытқыш ұнтақты араластырып, бөлек қоя тұрыңыз. Бөлек ыдысқа жұмыртқа сарыуызы мен қантты салып, қант толық ерігенше шайқаңыз.

Ванил сығындысын, еріген сары майды және сүтті жұмыртқаларға қосып, араластырып шайқаңыз.

Жұмыртқа-сүт қоспасын ұнға қосып, араласқанша шайқаңыз. Шамадан тыс араластырмаңыз. Үшінші ыдысқа жұмыртқа ақуызын электрлік миксермен 1-2 минут бойы жұмсақ төмпешіктер қалыптасқанша шайқаңыз. Резеңке қалақты пайдалана отырып, жұмыртқа ақуызын вафли қамырына жайлап ораңыз. Шамадан тыс араластырмаңыз.

Вафли плитасын қыздырыңыз.

READY (Дайын) хабары көрінген кезде, вафли плитасына сары май жағыңыз немесе жабысуға қарсы спрейді бүркіңіз әрбір вафли пісіру аймағына қоспаны мөлшерлеп құйыңыз, қажет болса қасықты пайдаланыңыз. Қалақпен жайыңыз. Вафлилерді сары және қытырлақ болғанша пісіріңіз (5 мин.).

Қоспа таусылғанша осылай қайталаңыз.

Піскен соң дереу берілуі керек.

ШОКОЛАД ЖӘНЕ ДАРШЫН ВАФЛИЛЕРІ

ЖАСАЛУЫ: 8-10 вафли

ДАЙЫНДАУ: 10 мин.

ПІСІРУ УАҚЫТЫ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТТЕР:

- 2 кесе (460 г) кәдімгі ұн
- 1 шәй қасық ас тұзы
- 1 шәй қасық (3 г) қамыр қопсытқыш ұнтақ
- 3/4 кесе (170 г) ақ қант
- 2 жұмыртқа
- 1-1/2 кесе жылы сүт (345 мл)
- 80 г сары май
- 1 шәй қасық ванил сығындысы

- 140 г қара шоколад
- 1/4 кесе (60 г) какао ұнтағы
- 2 шәй қасық даршын (6 г)

ДАЙЫНДАУ:

Шоколад пен сары майды микротолқынды пешке жарамды ыдысқа салып, ең жоғарғы қуатпен шамамен 30 секунд шайқаңыз. Шоколад пен сары майды араластыруды ерігенше, қоспа біркелкі болғанша жалғастырыңыз да, аздап салқындау үшін бөлек қоя тұрыңыз.

Жұмыртқаларды, сүтті және ванилді үлкен ыдыста шайқап, салқындаған шоколад қоспасымен біркелкі болғанша араластырыңыз.

Ұнды, қантты, какао ұнтағын, даршынды, қамыр қопсытқыш ұнтақты және тұзды үлкен ыдыста араластырыңыз. Ұн қоспасын жұмыртқа қоспасына қосып, біркелкі және одан бетер қою болғанша шайқаңыз. Вафли плитасын қыздырыңыз.

READY (Дайын) хабары көрінген кезде, вафли плитасына сары май жағыңыз немесе жабысуға қарсы спрейді бүркіңіз әрбір вафли пісіру аймағына қоспаны мөлшерлеп құйыңыз, қажет болса қасықты пайдаланыңыз. Қалақпен жайыңыз. Вафлилерді сары және қытырлақ болғанша пісіріңіз (5 мин.).

Қоспа таусылғанша осылай қайталаңыз. Піскен соң дереу берілуі керек.

Важные предостережения

Меры безопасности



Опасность!

Несоблюдение этих предупреждений может быть или послужить причиной поражения электрическим током, опасным для жизни.

- До того, как подключить прибор к розетке электропитания убедитесь, что:
 - Напряжение Вашей электросети соответствует указанному на табличке прибора.
 - Розетка электропитания рассчитана на ток 16 А и имеет провод заземления.
 - Неадекватное использование, в профессиональных целях или не соответствующее инструкциям по эксплуатации освобождает производителя от ответственности и гарантийных обязательств.
- Убедитесь, что провод электропитания не контактирует с частями прибора, которые нагреваются во время его работы. Если провод питания поврежден, он должен быть заменен производителем или его сервисной технической службой, что позволит избежать любого риска.
- До того, как убрать прибор или снять плиты для жарки, а также до выполнения любой операции по очистке и уходу, выключите прибор и извлеките вилку из электрической розетки. Убедитесь, что прибор полностью остыл.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Не погружайте прибор в воду;
- Прибор нельзя включать через внешний таймер или через систему с дистанционным управлением.
- Используйте только удлинители, которые соответствуют действующим нормам безопасности. Убедитесь, что они в хорошем состоянии и имеют требуемое сечение провода.
- Ни в коем случае не вынимайте вилку из розетки электропитания, потянув за шнур.



Внимание!

Несоблюдение этих предупреждений может стать причиной ранения или повреждения прибора.

- Этот прибор предназначен для приготовления пищи. Он не должен использоваться для других целей, и никаким образом не должен ни модифицироваться, ни вскрываться.
- Этот прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве. Его использование не предусмотрено в помещениях, предназначенных для приготовления пищи для персонала магазинов, офисов и других рабочих мест, для агротуризма, гостиниц, комнат сдаваемых в наем, мотелей и других структур, предназначенных для приема гостей.
- Этот прибор может использоваться детьми с 8 лет и людьми с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями или при отсутствии опыта и знаний при условии, что за этими людьми ведется постоянный контроль, они знают о том, как безопасно пользоваться прибором и о рисках, связанных с прибором. Детям нельзя играть с прибором.
- Очистка и уход не должны производиться детьми младше 8 лет и без надзора за ними. Храните прибор и кабель от него вдали от детей младше 8 лет.
- Держите прибор вне пределов досягаемости детьми, и не оставляйте прибор без надзора в работающем состоянии.
- Ни в коем случае не пользуйтесь прибором без плит для жарки.
- Переносите прибор в место хранения только когда он полностью остынет.
- Не перемещайте прибор во время использования.



Опасность ожога!

В случае несоблюдения замечания – опасность ожога.

- Когда прибор работает, температура внешней поверхности может быть повышенной.

При необходимости пользуйтесь ручкой или защитными перчатками для печи.

- Снимайте или меняйте плиты для жарки, когда прибор полностью остынет.



Примечание:

Этот символ указывает на советы и информацию, важные для пользователя.

- Чтобы избежать риска пожара, не готовьте продуктов, завернутых в пленку из пластика, алюминия или в полиэтиленовых пакетах.



Этот прибор соответствует регламенту (CE) № 1935/2004, касающемуся материалов и предметов, контактирующих с пищевыми продуктами.

ОПИСАНИЕ

- 1. Основание и крышка:** прочный каркас из нержавеющей стали с саморегулирующейся крышкой.
- 2. Ручка:** прочная ручка из металла, литого под давлением, для регулировки положения крышки в зависимости от толщины продуктов.
- 3. Кнопки разблокирования плиты:** чтобы разблокировать и снять плиту, нажмите на нее.
- 4. Механизм блокирования/разблокирования плит.**
- 5. Рычаг разблокирования шарнира:** позволяет полностью открыть прибор, чтобы готовить в раскрытом состоянии.
- 6. Ручка для регулировки высоты:** для блокирования верхней плиты/крышки на определенной высоте, для приготовления продуктов, которым не нужно прижатие.
- 7. Индикатор включения.**
- 8. Кнопка Start/Stop**
- 9. Кнопка Time▼:** регулировка (уменьшения) времени готовки.
- 10. Кнопка Time▲:** регулировка (увеличения) времени готовки.
- 11. Кнопка "sear": (поджаривание) на нижней плите.**
- 12. Ручка терморегулятора нижней плиты:** регулировка температуры от 60°C до 230°C или выключение нижней плиты.
- 13. Кнопка "sear" для верхней плиты.**
- 14. Ручка терморегулятора верхней плиты:**

регулировка температуры от 60°C до 230°C или выключение верхней плиты.

- 15. Съемные плиты:** противопригарные, можно мыть в посудомоечной машине, легко очищаются. КОЛИЧЕСТВО И ВИД ПЛИТ МЕНЯЕТСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ.

15a. Плиты гриль: превосходно подходят для жарки бифштексов, гамбургеров, курицы и овощей.

15b. Гладкие плиты: безупречная жарка блинов, яичницы, грудки и ракообразных.

16. Поддон для сбора жира установлен в прибор и снимается для обеспечения легкой очистки.

17. Инструмент для очистки: помогает очищать плиты после использования.

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

Снимите с плиты весь упаковочный материал и рекламные наклейки.

До того, как выбрасывать упаковочный материал убедитесь, что вы извлекли все части нового прибора. Рекомендуется сохранить коробку и упаковочный материал для последующего использования.



Примечание: Прежде, чем использовать очистите основание, крышку и ручки управления при помощи влажной ткани и удалите пыль, проникшую во время транспортировки.

Тщательно очистите плиты для жарки, поддон сбора жира и инструмент для очистки. Плиты, поддон для сбора жира и щетка могут быть промыты в посудомоечной машине.



Примечание: При первом использовании прибор может издавать запах, вызванный его нагревом.

Это нормальное явление, присущее всем приборам, имеющим противопригарное покрытие.

Вместе с прибором поставляется инструмент для очистки плит, который может быть использован после того, как прибор полностью остыл (требуется не менее 30 минут). Инструмент может использоваться в течение нескольких секунд во время готовки, чтобы удалить остатки продуктов или жир.

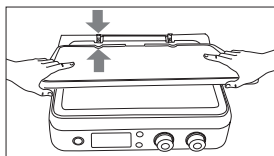
Если инструмент использовать на горячей плите, возникает риск расплавления пластика, из которого он сделан.



Примечание: съемные плиты (гриль и гладкие) можно менять местами.

Вставка плит для жарки

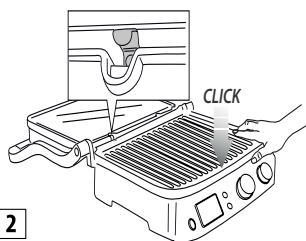
- Установите прибор в развернутое положение (рис.1). Вставьте плиты по одной.



1



- Каждая плита может быть вставлена в верхнее или нижнее место для установки (рис.2).



2

Для того чтобы снять плиты

Установите прибор в развернутое положение.

С правой стороны найдите кнопки разблокировки плит (3). С усилием нажмите кнопки, плита выйдет из основания. Возьмитесь за плиту двумя руками, сдвиньте ее по металлическим держателям и выньте из основания. Нажмите другую кнопку разблокировки, чтобы вынуть вторую плиту, выполнив те же самые операции.



Опасность ожога!! Снимайте или меняйте плиты для жарки, когда прибор остынет.

Установите поддон для сбора жира.

Во время готовки поддон для сбора жира вставляется с задней стороны прибора. Жир, вытекающий из продуктов, сливается через отверстие в плите и собирается в поддоне.



Примечание: Во время готовки постоянно контролируйте состояние поддона для сбора жира.

После приготовления удалите весь собранный жир.

Поддон для сбора жира может быть промыт в посудомоечной машине.

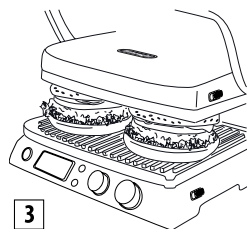


Внимание! Во время готовки будьте максимально внимательны. Для того, чтобы открыть прибор, беритесь за ручку, которая остается холодной во время готовки. В отличие от нее, части из литого прессованного алюминия очень сильно нагреваются, избегайте касаться их во время или сразу же после окончания готовки. До выполнения любой операции с прибором дайте ему остыть (не менее 30 минут). Готовьте только с вставленным поддоном для сбора жира. Опорожняйте поддон только тогда, когда прибор полностью остынет. Будьте внимательны, когда вынимаете поддон, чтобы избежать проливания жидкости.

ПОЛОЖЕНИЕ ГОТОВКИ ПРИБОРА

Контактный гриль (закрытое положение)

- Верхняя плита опирается на нижнюю плиту. Это начальное положение приготовления, когда прибор используется, как контактный гриль. Верхняя плита автоматически адаптируется к толщине продуктов, находящихся на нижней плите. Таким образом продукты одинаково готовятся с обеих сторон. Контактный гриль – это идеальный способ для приготовления гамбургеров, мяса без костей, нарезанное тонкими кусками, овощей и бутербродов. "Контактная" функция позволяет готовить прекрасные блюда быстро и с сохранением их полезных свойств. При использовании контактного гриля продукты готовятся быстро, так как они контактируют с пластинами одновременно с двух сторон (рис. 3).



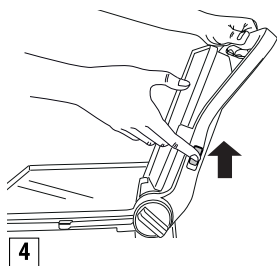
3

Канавки на плите и отверстие с задней стороны прибора позволяют слить и собрать в специальном поддоне выходящий жир. Прибор оснащен специальной ручкой и шарниром, которые позволяют регулировать верхнюю плиту в зависимости от толщины продуктов. Если требуется одновременно на контактной гриле приготовить несколько блюд, нужно, чтобы они имели одинаковую толщину, чтобы крышка (верхняя

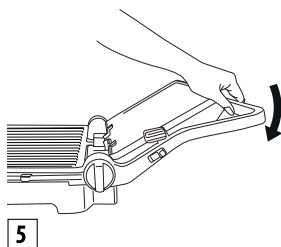
плита) была прижата равномерно.

Развернутое положение (полностью открытое)

- Верхняя плита/крышка находится на том же уровне, что и нижняя плита. Нижняя и верхняя плита находятся в одной плоскости, образуя обширную поверхность для жарки. В этом положении прибор может быть использован, как барбекю с плитой гриль или гладкая плита. Для регулировки прибора в этом положении, прежде всего, необходимо найти рычаг для разблокировки шарнира, находящийся справа. Возьмитесь за ручку левой рукой и при помощи правой передвиньте к себе блокировочный рычаг (рис. 4).

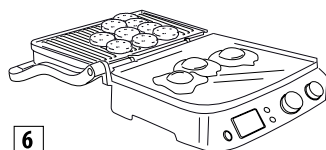


Сдвиньте назад рычаг, чтобы полностью перевернуть крышку в развернутое состояние (рис. 5).



Если ручка поднимается до того, как сдвинут блокировочный рычаг, уменьшите нажатие на шарнир и операция открытия будет производиться легче. Прибор может быть использован, как гриль-барбекю для приготовления гамбургеров, бифштексов, курицы и рыбы. Режим гриль-барбекю позволяет использовать прибор очень гибко. Плиты находятся в открытом положении, и в распоряжении появляется двойная поверхность для жарки. На разных пластинах можно готовить различные продукты, не смешивая их вкуса или готовить большее количество одного и того же блюда.

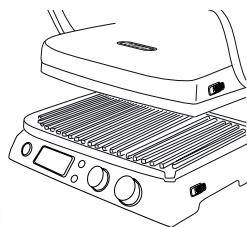
Положение гриль-барбекю позволяет жарить мясо различного размера и толщины до предпочитаемого степени прожарки. При таком положении прибора во время приготовления продукты необходимо переворачивать. Прибор может быть использован, как гладкая плита для жарки блинов, яичницы, сыра, блинов и бекона для завтрака (рис. 6).



Широкая поверхность для жарки позволяет одновременно готовить несколько блюд или большее количество одного.

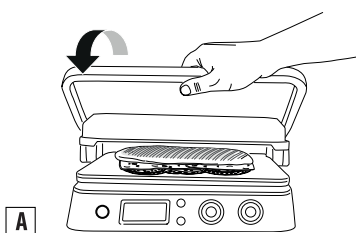
Гриль-плита:

Это положение (рис. 7) прекрасно подходит для безконтактной жарки продуктов большой толщины, которые требуют медленного и равномерного приготовления. Оно идеально для приготовления овощей с повышенным содержанием воды, так как вода может испариться.



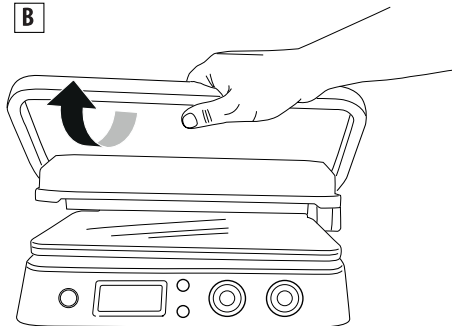
Вы можете использовать это положение для приготовления мягких сэндвичей и продуктов, которые не требуют прижата.

- Положите продукты на нижнюю плиту.
- Взявшись за ручку, приблизьте верхнюю плиту к продуктам (рис. A).



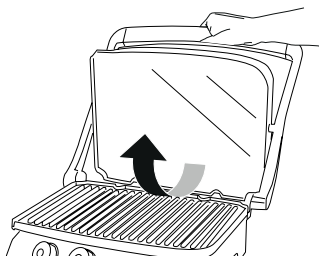
- Поверните ручку регулировки высоты 6 на  (рис. В).

В



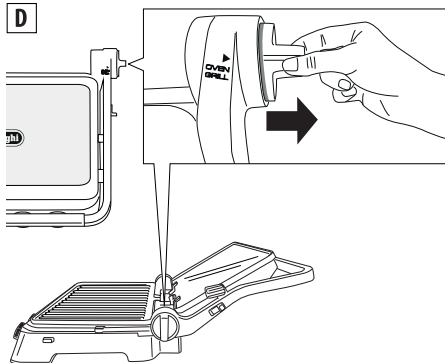
- Верхняя плита заблокируется в этом положении. Существует 4 различные регулировки по высоте.
- При поднятии верхней плиты автоматически разблокируется система регулировки (рис. С).

С



- После того, как высота задана, ее можно изменить, вытянув ручку и задав новое положение (рис. D).

D



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Работа

После того, как прибор правильно подготовлен, и когда нужно начать готовить, задайте температуру от 60°C до 230°C для каждой плиты (верхней и нижней), используя два регулятора 12 и 14.

Нажмите кнопку start/stop. Загорится индикатор ON.

В зависимости от выбранной температуры для нагрева прибора может понадобиться несколько минут. Когда термостат прибора достигает до требуемой температуры, прибор издает звуковой сигнал, указывающий, что он готов к использованию. На дисплее появится сообщение "READY".

Значение температуры можно изменять в любой момент жарки в зависимости от вида приготавливаемого блюда.

Режим таймера

Когда дисплей отобразит сообщение "READY", выберите положение приготовления (см. параграф "Положения готовки"), затем положите продукты на плиты. ВРЕМЯ ГОТОВКИ можно задать нажатием кнопок (9 и 10) на таймере. В этом случае после окончания времени готовки прибор автоматически выключится (на дисплее появится сообщение "END").

При нажатии кнопки start/stop 8 прибор включится вновь. Когда продукты приготовлены, если время готовки не задано, чтобы выключить прибор, нажмите кнопку start/stop, и поверните ручку (12 и 14) в положение OFF.



Примечание: • Если на таймере не задано время, прибор выключится через 90 минут.

Режим "Sear" (поджаривание)

При включении этого режима верхняя и/или нижняя плита нагревается до повышенной температуры на несколько минут. Этот режим прекрасно подходит для быстрой прожарки продуктов в начале готовки (идеальный для кусков мяса большой толщины). После того, как нажата кнопка start/stop, для того, чтобы разогреть плиты, нажмите кнопку "sear" (11 и 13). Во время разогрева на дисплее мигает сообщение "SEAR". Когда температура прибора достигает до требуемой величины, прибор издает звуковой сигнал и "SEAR" постоянно показывается на дисплее.

Немедленно положите продукты на плиты. Цикл завершается за несколько минут и "SEAR" больше не показывается на дисплее.

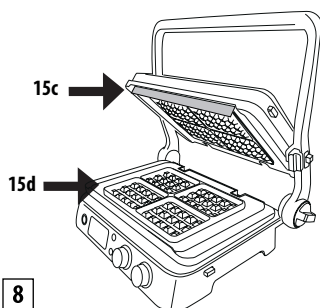


Примечание: этот режим можно использовать

только один раз в 30 минут. После завершения цикла при нажатии кнопки "sear", если не прошли 30 минут, "SEAR" начнет мигать на дисплее и затем исчезнет. Прибор не принимает команду.

Режим приготовления вафель (только при наличии комплекта плит для вафель).

- Вставьте плиты для вафель (15c/15d) как показано на рис. 1. Необходимо отметить, что в данном случае плиты не взаимозаменяемы, и положение каждой плиты должно соответствовать рис. 8.



- После того, как нижняя плита установлена в прибор на дисплее появляется сообщение **000**. Поверните ручку регулировки температуры на режим приготовления вафель  и нажмите кнопку START/STOP.
- Прибор начнет разогреваться. Когда температура прибора достигнет требуемой величины, прибор издаст звуковой сигнал, указывающий, что он готов к использованию. Дисплей отобразит сообщение "READY".
- Расплавленным сливочным маслом смажьте плиты.
- Добавьте одну мерку теста в каждую ямку плиты.
- Распределите тесто и закройте прибор.
- Готовьте в течение времени, указанного в рецепте. Если Вы устанавливаете таймер, то после завершения цикла готовки прозвучат три звуковых сигнала. Вместо показаний таймера на дисплее будет показываться "END" (конец). Прибор автоматически выключится. Если Вы не устанавливаете таймер, после приготовления последней вафли нажмите кнопку "START/STOP", чтобы выключить прибор.
- Для приготовления большего количества вафель добавьте вторую плиту к нижней и повторите указанные выше операции.

⚠ Внимание! Не пользуйтесь металлическими инструментами для того, чтобы вынуть из плиты вафли, так как вы можете повредить противопригарное покрытие.

ОЧИСТКА И УХОД

Уход, осуществляемый пользователем

- Не пользуйтесь металлическими инструментами, которые могут повредить противопригарные плиты. Используйте инструменты только из термостойкого пластика или дерева.
- Не оставляйте пластиковые инструменты на горячих плитах, включая инструмент, поставленный с прибором.
- Между одной готовкой и последующей через отверстие для слива жира удалите остатки продуктов и соберите их в поддон, стоящем ниже, а затем очистите бумажным полотенцем. После этого можно перейти к следующей жарке.
- До выполнения любой операции по очистке дайте остыть прибору не менее 30 минут.

Очистка и уход

ⓘ Примечание: До того, как очистить прибор, убедитесь, что он полностью остыл.

После завершения готовки выключите прибор и выньте вилку из розетки электропитания; Дайте прибору остыть не менее 30 минут. Для удаления остатков продуктов с плит используйте прилагаемый инструмент. Инструмент может быть промыт в посудомоечной машине. Опорожните поддон для сбора жира. Поддон для жира можно промыть вручную или в посудомоечной машине. Нажмите кнопки разблокировки плит 3, чтобы вынуть их из прибора. До того, как прикоснуться к плите, убедитесь, что она полностью остыла. Плиты для жарки могут быть промыты в посудомоечной машине. Однако, частое мытье может ухудшить качество покрытия. Внешнюю часть плит рекомендуется протирать губкой или тканью, пропитанными водой с деликатным моющим средством. Для очистки плит не используйте металлические предметы.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания электросети: 220-240 В, ~50/60 Гц
Потребляемая мощность: 2000 Вт

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Тип изделия	см. маркировку на корпусе устройства
Модель:	"
Напряжение:	"
Частота:	"
Мощность:	"

Сделано в Китае для:

De'Longhi Appliances s.r.l.

via L.Seitz, 47 31100 Treviso Italy

Де'Лонги Апплайансиз с.р.л.

Виа Л. Зейц, 47 31100 Тревизо Италия

Импортёр и ответственный за претензии потребителей на территории Таможенного Союза:

ООО «Делонги»

127055 Россия, г. Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3

Тел. +7 (495) 781-26-76

Изделие использовать по назначению в соответствии с руководством по эксплуатации. Срок службы изделия составляет 2 года с даты продажи потребителю.

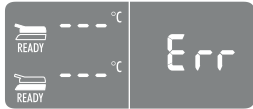
Условия хранения:

В помещении при влажности < 80% и температуре от + 5° до + 45°С.

Дату изготовления изделия можно определить по серийному номеру, расположенному на корпусе изделия (Сер. № ASSCC, где А – последняя цифра года изготовления, SS – производственная неделя, CC – дата печати, рассчитанная автоматически с 1992 г. Пример: Сер. № 30411, год изготовления – 2003, производственная неделя – 4)



РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Сообщение об ошибке	ОПИСАНИЕ	ПРОБЛЕМА	УСТРАНЕНИЕ
	Одна из плит не нагревается:	Блок электронного управления установил, что одна из плит для готовки не достигает заданной температуры. Плита плохо вставлена в прибор. Сопротивление в плите может быть повреждено. Разъем подключения сопротивления к плите может быть поврежден. Электронное управление может быть повреждено.	Выньте вилку из розетки электропитания. Убедитесь, что плита правильно установлена на свое место. Если предлагаемый способ не приводит к решению проблемы, прибор, возможно, неисправен. Обратитесь в сервисный центр De'Longhi, сообщив вид ошибки.
	Электрическое сопротивление запитано слишком долгое время.	Блок электронного управления установил, что электрическое сопротивление остается включенным слишком долгое время.	Выньте вилку из розетки электропитания. Избегайте приготовления на плитах продуктов слишком большого размера или замороженных, которые требуют слишком длительного нагрева. Электронный блок управления показывает ошибку в течение 5 секунд, затем отключает прибор. До повторного использования охладите прибор.
	Неисправность температурного датчика.	Блок электронного управления выявил неисправность температурного датчика.	Выньте вилку из розетки электропитания. Необходимо заменить температурный датчик. Обратитесь в сервисный центр De'Longhi, сообщив вид ошибки.

	Неисправность температурного датчика.	Блок электронного управления выявил неисправность температурного датчика.	Запишите номер ошибки. Выньте вилку из розетки электропитания. Необходимо заменить температурный датчик. Обратитесь в сервисный центр De'Longhi, сообщив вид ошибки.
		Прибор не включается.	Убедитесь, что вилка правильно вставлена в розетку электропитания. Вставьте вилку в другую розетку электропитания. Проверьте терромагнитный или дифференциальный выключатель (защитный) или линейный предохранитель. Если предлагаемый способ не приводит к решению проблемы, прибор, возможно, неисправен. Обратитесь в сервисный центр De'Longhi.
		При нажатии кнопки START/STOP прибор не включается.	Регуляторы температуры установлены на 0. Верхний и нижний дисплей показывают сообщение OFF (выключен). Поверните ручку регулировки температуры в нужное положение и нажмите START/STOP.
		При нажатии кнопок SEAR, на дисплее мигает сообщение SEAR, а затем выключается.	Режим SEAR можно использовать только один раз в 30 минут. Если этот режим будет включен ранее 30 минут, электронное управление предотвратит выполнение операции. Прежде чем еще раз включать режим SEAR подождите 30 минут.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

МЯСО ГОВЯДИНА	Т О Л - ЩИНА (см)	Кол. ШТУК	УРОВЕНЬ ГОТОВКА	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		°C	SEAR	МИН.	СОВЕТЫ
					Инф.	Верхнее				
Бифштекс	0,5 - 1	2	Хорошо прожаренная	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	в о л - н и - стая	гладкая	230	√	2 - 3	как сле- д у е т смажьте продукты маслом
Бифштекс	0,5 - 1	4	Хорошо прожаренная	РАЗВЕРНУТОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	в о л - н и - стая	гладкая	230		5 - 6	как сле- д у е т смажьте продукты маслом, переве- рните на половине готовно- сти
Филе	3-4	4	С кровью	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	в о л - н и - стая	гладкая	230	√	4 - 5	как сле- д у е т смажьте продукты маслом
Филе	3-4	4	Средняя прожарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	в о л - н и - стая	гладкая	230	√	7 - 8	как сле- д у е т смажьте продукты маслом
Филе	3-4	4	Хорошо прожаренная	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	в о л - н и - стая	гладкая	230	√	10 - 11	как сле- д у е т смажьте продукты маслом
Стейк на кости	2-3	2	Средняя прожарка	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	в о л - н и - стая	гладкая	230		4 - 5	как сле- д у е т смажьте продукты маслом
Стейк на кости	2-3	2	Хорошо прожаренная	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	в о л - н и - стая	гладкая	230		7 - 8	как сле- д у е т смажьте продукты маслом

Стейк на кости	2-3	4	Средняя прожарка	РАЗВЕРнуТОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	во л - н и - стая	гладкая	230		10 - 12	как сле-д у е т смажьте продукты маслом, переверните на половине готовности
Стейк на кости	2-3	4	Х о р о ш о прожаренная	РАЗВЕРнуТОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	во л - н и - стая	гладкая	230		14 - 16	как сле-д у е т смажьте продукты маслом, переверните на половине готовности
Гамбургер	2-3	6	Х о р о ш о прожаренная	КОНТАКТный ГРИЛЬ	во л - н и - стая	гладкая	230	√	8 - 10	как сле-д у е т смажьте продукты маслом
Шашлык		6	Х о р о ш о прожаренная	КОНТАКТный ГРИЛЬ	во л - н и - стая	гладкая	230		13 - 15	как сле-д у е т смажьте продукты маслом, переверните на половине готовности

БАРАНИНА	ТОЛЩИНА (см)	Кол. ШТУК	УРОВЕНЬ ГОТОВКА	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		°C	МИН.	СОВЕТЫ
					Инф.	Верхнее			
Ребрышки	1.5-3	6	Средняя прожарка	КОНТАКТный ГРИЛЬ	волни-стая	гладкая	230	10 - 12	как сле-д у е т смажьте маслом, переверните ребрышки на половине готовности
Ребрышки	1.5-3	6	Хорошо прожаренная	КОНТАКТный ГРИЛЬ	волни-стая	гладкая	230	12 - 14	

СВИНИНА	ТОЛЩИНА (см)	Кол. ШТУК	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		°C	SEAR	МИН.	СОВЕТЫ
				Инф.	Верхнее				
Бифштекс	1-2	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	230	√	7 - 9	как следует смажьте про- дукты маслом
Бифштекс	1-2	8	РАЗВЕРнуТОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	волни- стая	гладкая	230		14 - 16	как следует смажьте продукты маслом, переверните на половине готовности
Отбивная котлета	<2,5	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	230		9 - 11	как следует смажьте продукты маслом, переверните на половине готовности
Отбивная котлета	<2,5	8	РАЗВЕРнуТОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	волни- стая	гладкая	230		11 - 13	как следует смажьте продукты маслом, переверните на половине готовности
Ребрышки		6-8	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	200		20 - 25	переверните 2-3 раза
Грудинка		4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	230		1 - 2	
Шпикачки		8	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	200		16 - 18	вилкой проделайте отверстия в сосисках
Шашлык		6	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	230		14 - 16	как следует смажьте продукты маслом, переверните на половине готовности
Сосиски		6	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	230		8 - 10	

МЯСО КУРИЦЫ И ИНДЮШКИ	ТОЛЩИНА (см)	Кол. ШТУК	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		°C	SEAR	МИН.	СОВЕТЫ
				Инф.	Верхнее				
Грудка	<1	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	230	√	3 - 4	смажьте маслом
Бедро		3	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	200		20 - 25	во время го- товки пере- верните 1-2 раза
Крылышки		6	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	200		14 - 16	во время го- товки пере- верните 1-2 раза
Гамбургер	1.5-2	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	230	√	6-8	
Гамбургер	1.5-2	8	РАЗВЕРНУТОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	волни- стая	гладкая	230	√	14 - 16	переверните на половине готовности
Шашлык		6	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	230		11 - 13	во время готовки переверните 1-2 раза
Сосиски		6	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	230		6 - 8	
Курица алла дьявола		1	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	200		40 - 45	во время го- товки пере- верните 1-2 раза

ПРОДУКТЫ С ХЛЕБОМ	Кол. ШТУК	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		°C	МИН.	СОВЕТЫ
			Инф.	Верхнее			
Тост / сэндвич	2	ГРИЛЬ-ПЛИТА	гладкая	волни- стая	230	3 - 5	установите верхнюю плиту так, чтобы она касалась хлеба, не прижимая его
Булочка	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	230	2 - 3	
Нарезанный хлеб	4	РАЗВЕРНУТОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	гладкая	волни- стая	230	4 - 5	переверните на половине го- товности

ОВОЩИ	Кол. ШТУК	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		°C	МИН.	СОВЕТЫ
			Инф.	Верхнее			
Ломтика баклажана	1	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	230	4 - 6	как следует смажьте продукты маслом
Ломтики цуккини	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	230	6 - 8	как следует смажьте продукты маслом
Четвертинки перца	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	230	8 - 10	как следует смажьте продукты маслом
Л о м т и к и помидора	1	РАЗВЕРНУТОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	гладкая	волни- стая	230	5 - 7	как следует смажьте продукты маслом, переверните на половине готовности
Ломтики лука	2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	гладкая	волни- стая	230	5 - 7	как следует смажьте продукты маслом, постоянно перемешивайте лопаткой

РЫБА	КОЛИЧЕСТВА	Кол. ШТУК	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		°C	МИН.	СОВЕТЫ
				Инф.	Верхнее			
Целиком	250 г	1	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	200	8 - 10	смажьте маслом
Филе	500 г	1	ГРИЛЬ-ПЛИТА	гладкая	волни- стая	230	25 - 30	с м а ж ь т е продукты маслом, р а с п о л о ж и т е верхнюю плиту так, чтобы она была прямо над продуктами, не касаясь их.
Кусок	450 г	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	200	8 - 10	смажьте маслом
Шашлык	500 г	6	РАЗВЕРНУТОЕ ПОЛОЖЕНИЕ	волни- стая	гладкая	230	10 - 12	смажьте продукты маслом; переверните 2-3 раза
Кальмары	400 г	1-2	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	200	10 - 12	смажьте маслом
Креветки	400 г	10-12	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волни- стая	гладкая	200	4 - 6	смажьте маслом

ДЕСЕРТ	Кол. ШТУК	РЕЖИМ	ПЛИТЫ		°С	МИН.	СОВЕТЫ
			Инф.	Верхнее			
Блины	4	ОТКРЫТЫЙ ГРИЛЬ	гладкая	волнистая	200	4 - 5	смажьте плиты сливочным маслом, на половине готовности переверните
Вафли	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	ВАФЛИ			4 - 5	смажьте плиты сливочным маслом
Дольки ананаса	4	КОНТАКТНЫЙ ГРИЛЬ	волнистая	гладкая	200	5 - 6	смажьте плиты сливочным маслом

РЕЦЕПТЫ

ЯИЧНИЦА БОЛТУНЯ ГРУДИНКА И ХЛЕБНЫЕ ТОСТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 яйца
- грудинка, 2 ломтика
- 1 ложка молока
- соль и перец по вкусу
- хлебные тосты, 2 ломтика

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбейте яйца с молоком и солью до образования легкой и пенистой смеси. Вставьте гладкую плиту в нижнюю часть и волнистую в верхнюю часть прибора и установите прибор в режиме OPEN GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 230°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение READY, в угол плиты добавьте смесь с яйцами и готовьте 2-3 минуты, для равномерного приготовления перемешивая деревянной лопаткой. Одновременно на той же плите приготовьте также ломтики грудинки, прожарив из 3-4 минуты, перевернув примерно на половине времени, а на другой плите в течение 3-4 минут поджарьте хлеб, перевернув примерно на половине времени. Положите на тарелку и подайте.

ГРЕНКИ С ПАШТЕТОМ ИЗ БАКЛАЖАН

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 баклажан
- творог 100 г
- чеснок в порошке по вкусу
- петрушка по вкусу
- 4 ложки оливкового масла
- соль по вкусу

- перец по вкусу
- 1 батон хлеба

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Промойте баклажаны, очистите их от кожи и порежьте тонкими ломтиками. Вставьте гладкую плиту в нижнюю часть и волнистую в верхнюю часть прибора и установите прибор в режиме CONTACT GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 230°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение READY, положите баклажан на нижнюю плиту и готовьте примерно 8-10 минут, чтобы они стали мягкими. Порежьте ломтики баклажана крупными кусками и положите их в миксер вместе с творогом, зубчиком чеснока и порубленной петрушкой, щепоткой соли и перца, а так же маслом. Взбивайте до получения смеси без комков и с крупными зернами. Намочите хлеб (порезанный на ломти) в оливковом масле и обжарьте его при 230°C на плитах в режиме CONTACT GRILL в течение 1-2 минут до получения требуемой степени обжарки. Намажьте на обжаренный хлеб паштет, полейте его двумя ложками масла и подайте на стол.

МЯСНОЙ САЛАТ С РУКОЛА И МЕЛКИМИ ПОМИДОРАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кусочка мяса
- 100 г рукола
- 10-12 круглых мелких помидоров
- 100 г сыра грана падано в кусочках
- соль по вкусу
- оливковое масло по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте салат из рукола с помидорами: промойте рукола, положите на чистый холст, чтобы рукола высохла, разрежьте помидоры на 4 части. Вставьте волнистую плиту в нижнюю часть и гладкую в верхнюю часть прибора и установите прибор в режиме CONTACT GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 230°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение READY, положите кусочки мяса, предварительно смазанные маслом, прижмите верхней плитой и готовьте 2-3 минуты в зависимости от требуемой степени прожарки. Порежьте мясо на ломтики и положите на подстилку из рукола и помидоров, посолите и добавьте кусочки сыра грано падано. Приправьте небольшим количеством масла.

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ НА КОСТИ С АРОМАТОМ КОФЕ **ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 2 говяжьих стейка на кости, каждый по 250 г
- оливковое масло

КОФЕЙНАЯ СМЕСЬ:

- 2 чайные ложки тмина
- 2 чайные ложки кофейных зерен
- 1 ложка сладкого перца
- 1 чайная ложка паприки
- 1 чайная ложка крупной соли
- 1 чайная ложка перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте кофейную смесь: добавьте семена тмина и кофе в кухонный комбайн и сделайте из него не очень мелкий порошок. Пересыпьте порошок в миску, добавьте другие компоненты и хорошо перемешайте. Слегка смажьте мясо маслом и приправьте специями. Накройте его и оставьте при комнатной температуре примерно на 30 минут. Вставьте волнистую плиту в нижнюю часть и гладкую в верхнюю часть прибора и установите прибор в режиме CONTACT GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 230°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль и для обеих плит нажмите кнопку SEAR. Когда на дисплее прекратит мигать сообщение SEAR, положите кусочки мяса на нижнюю плиту, прижмите верхней плитой и готовьте 6-8 минуты в зависимости от требуемой степени прожарки. Подавайте горячим.

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С ГРИБНЫМ СОУСОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 4 говяжьих вырезки
- соль по вкусу
- свежемолотый черный перец по вкусу
- 2 дольки чеснока
- 2 ложки дижонской горчицы
- 60 г сливочного масла
- оливковое масло по вкусу

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ГРИБНОГО СОУСА:

- сливочное масло 60 г
- 1 ложка сыра горгозола
- 2 луковицы шалот
- грибы 300 г
- 1/2 стаканчика виски
- сливки 200 г
- лимонный сок по вкусу
- петрушка по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приправьте мясо солью и перцем и оставьте при комнатной температуре примерно на час.

Приготовьте грибной соус: в кастрюльке расплавьте масло, добавьте лук, порезанный колечками и готовьте 2-3 минуты. Добавьте грибы и готовьте еще 5 минут. После этого приправьте виски, готовьте 1 минуту, добавьте стакан воды и готовьте примерно еще одну минуту. Добавьте жидкие сливки, лимонный сок, петрушку, горгонзолу и доведите до кипения.

Готовьте пока соус не будет достаточно густым, приправьте солью и перцем и отставьте в сторону.

Одновременно приготовьте приправу к мясу, которой нужно его смазывать во время готовки: в небольшую кастрюльку положите масло, горчицу и чеснок. Готовьте на медленном огне пока масло не растает. Держите в тепле. Вставьте волнистую плиту в нижнюю часть и гладкую в верхнюю часть прибора и установите прибор в режиме CONTACT GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 230°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль и для обеих плит нажмите кнопку SEAR. Когда на дисплее прекратит мигать сообщение SEAR, положите куски вырезки, предварительно смазанные соусом с обеих сторон, на нижнюю плиту и закройте гриль. Готовьте 6-8 минут в зависимости от требуемой степени прожарки и толщины вырезки. После завершения жарки снимите филе и подавайте, залив грибным соусом, который приготовили раньше.

ГАМБУРГЕР С ТОСТАМИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 8 ломтиков ржаного хлеба
- 500 г мясного фарша высшего сорта
- 100 г сыра эмменталь ломтиками
- 2 ложки оливкового масла
- 2 порезанные луковицы
- сливочное масло при комнатной температуре по вкусу
- 2 чайные ложки соуса ворчестер
- соль по вкусу
- перец по вкусу
- половина чайной ложки сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте гамбургер: в салатнице смешайте мясной фарш, соус ворчестер, соль, перец и перемешайте как следует. Вручную сделайте 4 гамбургера, толщиной примерно 1 см. Расположите гриль в режиме OPEN GRILL и вставьте гладкую плиту вверх, а волнистую плиту вниз прибора. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 230°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение READY, положите на нижнюю плиту порезанный на дольки лук, приправьте оливковым маслом и сахаром и готовьте 5-6 минут, часто перемешивая деревянной лопаткой, чтобы прожарка была равномерной и лук стал мягким. Одновременно на другой плите в течение примерно 12 минут приготовьте гамбургеры, перевернув их через 5-6 минут (время готовки зависит от толщины гамбургеров). Как только лук поджарится, снимите его с плиты и поджарьте ломтики хлеба, смазанные сливочным маслом, только с одной стороны в течение 1-2 минут.

Положите ломтики хлеба на разделочную доску поджаренной стороной вверх, накройте луком, положите гамбургер и посыпьте луком. Закройте бутерброд ломтиком хлеба, положив прожаренной стороной вниз. Дождитесь, чтобы плита опять нагрелась, положите тосты и как следует зажмите верхней плитой.

Готовьте 2-3 минуты до требуемой обжарки хлеба.

РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА ПОД БАЛЬЗАМИЧЕСКИМ УКСУСОМ И РОЗМАРИНОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 6 ребрышек ягненка
- 10 г молотого розмарина
- 10 г тертого чеснока
- 100 мл бальзамического уксуса

- 15 г сахара
- соль по вкусу
- перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Перемешайте все ингредиенты в достаточно большой емкости, накройте и маринуйте ребрышки в холодильнике не менее 1-2 часов. Вставьте волнистую плиту в нижнюю часть и гладкую в верхнюю часть прибора и установите прибор в режиме CONTACT GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 230°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение READY, положите ребрышки на нижнюю плиту.

Готовьте 11-13 минут в зависимости от требуемой степени прожарки и толщины ребрышек (рекомендуем перевернуть на половине готовности, так как кость не даст верхней плите касаться мяса сверху. Одновременно переложите маринад на маленькую сковороду и подавайте, как соус к поджаренным ребрышкам.

КУРИНЫЙ ШАШЛЫК С КРЕМОМ ИЗ МЕДА И ЗЕЛЕНОГО ЛИМОНА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г куриной грудки

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

- 1 чайная ложка острого красного перца
- 1 чайная ложка кориандра
- 100 г оливкового масла
- 2 луковицы
- 3 зубчика чеснока
- 1 ложка имбиря в порошке
- 1 ложка сахара
- 1 ложка сока лайма
- 1 чайная ложка крупной соли
- перец по вкусу

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КРЕМА ИЗ МЕДА И ЛИМОНА:

- 50 г сливок
- 1/2 чайной ложки тертой корки лайма
- 1 ложка сока лайма
- 1 ложка оливкового масла
- 1 ложка меда
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте маринад: положите все ингредиенты в кухонный комбайн и обрабатывайте до получения

однородной массы. Положите на дно тарелки курицу, порезанную на кубики, шириной 2 см, добавьте маринад и равномерно покройте курицу. Закройте пищевой пленкой и маринуйте 1-2 часа.

Приготовьте крем, перемешав в миске все ингредиенты, закройте прозрачной пленкой и положите в холодильник. Нанижите кусочки курицы на шампуры. Вставьте волнистую плиту в нижнюю часть и гладкую в верхнюю часть прибора и установите прибор в режиме CONTACT GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 230°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение READY, положите шашлыки на нижнюю плиту, прижмите верхней и готовьте 11-13 минут, перевернув 1-2 раза. Подавайте горячие шашлыки с кремом из лимона и меда.

КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА ПО ПРОВАНСАЛЬСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 куриных окорочка (550 г)

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

- 250 мл белого сухого вина
- 4 ложки оливкового масла
- 3 ложки горчицы с семенами
- 3 ложки уксуса из белого вина
- 2 ложки прованских трав
- тертый чеснок, 2 зубчика
- 2 чайных ложки крупной соли
- 1 чайная ложка каенского красного перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте маринад, перемешав все ингредиенты в миске. Заточенным ножом надрежьте в нескольких местах мясистую часть, слегка ее приоткрыв. Положите окорочка в миску с маринадом, поверните во все стороны, чтобы хорошо их покрыть и маринуйте 2-3 часа. Вставьте волнистую плиту в нижнюю часть и гладкую в верхнюю часть прибора и установите прибор в режиме CONTACT GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 210°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение READY, положите куриные окорочка на нижнюю плиту, прижмите верхней и готовьте 20-25 минут, перевернув 2-3 раза. Приготовив, положите на тарелку и подайте.

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 16/20 шт креветок

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ МАРИНАДА:

- петрушка по вкусу
- 2 лимона
- соль по вкусу
- перец по вкусу
- 2 зубчика чеснока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте маринад, мелко потерев чеснок и петрушку, и добавьте лимонный сок, посолите и добавьте щепотку перца. Промойте креветки, тщательно высушите и маринуйте не менее получаса. Вставьте волнистую плиту в нижнюю часть и гладкую в верхнюю часть прибора и установите прибор в режиме CONTACT GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 210°. Нажмите кнопку START/STOP для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение READY, положите креветки без маринада на нижнюю плиту, прижмите верхней и готовьте 4-6 минут. Перед подачей украсьте блюдо несколькими дольками лимона и гарниром их зелени.

ЛОСОСЬ НА ГРИЛЕ ПОД ЙОГУРТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г филе лосося
- оливковое масло по вкусу

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СОУСА:

- 250 г греческого йогурта
- 1 зубчик чеснока
- 1 чайная ложка соли
- 1 щепотка сахара
- 20 г зеленого лука
- 20 г петрушки
- перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовьте соус: промойте и тщательно высушите петрушку и зеленый лук, потрите чеснок. В миску вылейте йогурт, добавьте пряности, чеснок, соль, сахар, перец и взбейте до получения мягкого крема. Положите в холодильник не менее, чем на 30 минут. Вставьте гладкую плиту в нижнюю часть и волнистую в верхнюю часть прибора и установите прибор в режиме OPEN GRILL. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 230°. Нажмите кнопку START/STOP

для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение **READY**, положите на нижнюю плиту филе, предварительно смазанное растительным маслом, закройте верхней плитой в режиме **OPEN GRILL** (в положении наиболее близком к продуктам, не касаясь их) и готовьте 25-30 минут (для улучшения конечного результата переверните на половине готовности рыбу на 180°, так как в задней части плита ближе к ней). После завершения готовки положите лосося на блюдо и подайте с йогуртовым соусом.

КАЛЬМАРЫ НА ГРИЛЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 400 г крупных кальмаров
- 1 лимон
- 1 пучок петрушки
- оливковое масло по вкусу
- орегано по вкусу
- соль по вкусу
- красный тертый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Извлеките из кальмара внутренности, отделите голову. Вставьте волнистую плиту в нижнюю часть и гладкую в верхнюю часть прибора и установите прибор в режиме **CONTACT GRILL**. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 210°. Нажмите кнопку **START/STOP** для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение **READY**, положите кальмары, смазанные растительным маслом на нижнюю плиту, прижмите верхней и готовьте 10-12 минут. В миске приготовьте приправу, перемешав масло с порезанной петрушкой, лимонным соком, щепоткой орегано, соли и перца. После того, как кальмар будет приготовлен, снимите его и приправьте соусом.

Положите на тарелку и подайте.

БАНАНОВЫЕ БЛИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 банан
- 2 яйца (1 целое и+ 1 белок)
- 150 г молока
- 100 г муки
- 70 г сливочного масла
- соль по вкусу
- 1 ложка сахара
- 16 г дрожжей для выпечки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Очистите банан и сделайте из него пюре, тщательно

растерев вилкой. В другой миске взбейте одно целое яйцо с сахаром и медленно, постоянно перемешивая, добавьте молоко. Добавьте 50 г расплавленного сливочного масла, затем понемногу всыпьте просеянную муку с дрожжами и щепоткой соли, добавьте также растертую мякоть банана, тщательно перемешав все компоненты и положите в холодильник на 10 минут. Взбейте белок до хорошо устойчивого состояния.

Возьмите смесь и аккуратно замешайте в ней взбитый белок аккуратными движениями снизу-вверх. Вставьте гладкую плиту в нижнюю часть и волнистую в верхнюю часть прибора и установите прибор в режиме **OPEN GRILL**. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 200°. Нажмите кнопку **START/STOP** для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение **READY**, слегка намажьте сливочным маслом плиты, добавьте 1-2 ложки теста, быстро размазав его по поверхности, чтобы получился круг. Готовьте 2 минуты, пока на всей поверхности блина не появятся пузырьки, потом переверните на другую сторону и готовьте еще примерно 2 минуты. Блины можно сервировать разным образом: с шоколадным кремом, кленовым сиропом, свежей черникой, кусочками шоколада, медом, взбитыми сливками, сахарной пудрой.

АНАНАС НА ГРИЛЕ С МОРОЖЕНЫМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 ананас
- мед по вкусу
- тростниковый сахар по вкусу
- свежая мята по вкусу
- сахарная пудра по вкусу
- ванильное мороженое по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Возьмите ананас, удалите листья и кожуру. Затем порежьте на ломтики, толщиной 1-2 см и покройте каждый кусок тростниковым сахаром с обеих сторон. Вставьте волнистую плиту в нижнюю часть и гладкую в верхнюю часть прибора и установите прибор в режиме **CONTACT GRILL**. Установите ручку нижнего и верхнего терморегулятора на 200°. Нажмите кнопку **START/STOP** для того, чтобы разогреть гриль. Когда на дисплее появится сообщение **READY**, покройте ананас медом с обеих сторон и положите его на гриль. Закройте гриль и готовьте 5-6 минут. После приготовления положите дольки на блюдо, украсьте листками свежей мяты, слегка присыпьте сахарной пудрой и подавайте с шариками мороженого.

ТОЛЬКО ПРИ НАЛИЧИИ КОМПЛЕКТА ПЛИТ ДЛЯ ВАФЕЛЬ

КЛАССИЧЕСКИЕ ВАФЛИ

ДОЗА ДЛЯ: 8 вафель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 мин.

ВРЕМЯ ГОТОВКИ: 10 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 чашки / 460 г муки
- 1 чайная ложка соли
- 4 чайные ложки / 10 г дрожжей
- 2 ложки / 30 г белого сахара
- 2 яйца
- 1,5 чашки / 345 г теплого молока
- 75 г расплавленного масла
- 1 чайная ложка ванильного экстракта

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Во вместительной миске смешайте муку, соль, дрожжи и сахар и отставьте в сторону. В другой миске взбейте яйца, добавьте молоко, сливочное масло и ванилин. Добавьте в миску с молоком и яйцами муку и другие компоненты и перемешайте мутовкой. Прогрейте плиту для вафель. Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте плиту сливочным маслом или распылите противопригарный спрей, затем в каждую ямку на плите добавьте одну мерку, при необходимости пользуясь ложкой. Размажьте тесто лопаткой. Готовьте вафли пока они не станут хрустящими. Продолжайте пока не кончится тесто. Сразу же подавайте на стол.

ВАФЛИ ПО БЕЛЬГИЙСКИ

ДОЗА ДЛЯ: 10-12 вафель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 мин.

ВРЕМЯ ГОТОВКИ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 чашки / 460 г муки для тортов
- 1/2 чайной ложки соли
- 2 чайные ложки / 5 г дрожжей
- 2 ложки / 30 г белого сахара
- 4 яйца
- 2 чашки / 460 г теплого молока
- 70 г расплавленного масла
- 1/2 чайной ложки ванильного экстракта

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Во вместительной миске смешайте муку, соль, дрожжи и отставьте в сторону. В другой миске взбейте желтки с сахаром до получения пенистого крема. Добавьте к яйцам экстракт ванилина, расплавленное

масло и молоко и перемешайте мутовкой. Соедините содержимое обеих мисок и перемешайте мутовкой. Не перемешивайте слишком сильно. В третьей миске при помощи электрической мутовки в течение 1-2 минут взбейте белки до устойчивого состояния. При помощи резиновой лопатки осторожно введите белки в тесто для вафель. Не перемешивайте слишком сильно. Прогрейте плиту для вафель. Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте плиту сливочным маслом или распылите противопригарный спрей, затем в каждую ямку на плите добавьте одну мерку, при необходимости пользуясь ложкой. Размажьте тесто лопаткой. Готовьте вафли пока они не станут хрустящими. Продолжайте пока не кончится тесто. Сразу же подавайте на стол.

ШОКОЛАДНЫЕ ВАФЛИ С КОРИЦЕЙ

ДОЗА ДЛЯ: 8-10 вафель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 мин.

ВРЕМЯ ГОТОВКИ: 15 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 чашки / 460 г муки
- 1 чайная ложка соли
- 1 чайная ложка / 3 г дрожжей
- 170 г сахара
- 2 яйца
- 1,5 чашки / 345 г теплого молока
- 80 г сливочного масла
- 1 чайная ложка ванильного экстракта
- 140 г горького шоколада
- 60 г какао в порошке
- 6 г корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Поместите шоколад и масло в микроволновую миску и нагревайте ее в печи на максимальной мощности в течение 30 секунд. Перемешивайте пока шоколад и масло не расплавятся полностью и смесь не станет гладкой. Немного охладите. Перемешайте яйца, молоко и ванилин мутовкой во вместительной миске и аккуратно добавьте смесь масла с шоколадом. Просейте через сито вместе муку, сахар, порошок какао, корицу, дрожжи и сахар во вместительную миску. Добавьте смесь муки и других ингредиентов к яйцам и перемешивайте мутовкой пока в смеси не будет комков. Прогрейте плиту для вафель. Когда на дисплее появится сообщение READY, смажьте плиту сливочным маслом или распылите противопригарный спрей, затем в каждую ямку на плите добавьте одну мерку, при необходимости пользуясь ложкой. Размажьте тесто лопаткой. Готовьте вафли пока они не станут хрустящими. Продолжайте пока не кончится тесто. Сразу же подавайте на стол.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Застереження щодо безпеки



Небезпека!

Недотримання інструкцій може стати причиною травм від ураження електричним струмом.

- Перед увімкненням приладу в розетку, переконайтеся, що:
 - Напруга, що вказана на ідентифікаційній табличці приладу, відповідає напрузі вашої електричної мережі;
 - Розетка електромережі заземлена і має мінімальний номінал 16А.
 - Професійне або неправильне використання або недотримання інструкцій з техніки безпеки звільняє виробника від будь-якої відповідальності.
- Переконайтеся, що кабель живлення не контактує з частинами приладу, які стають гарячими під час використання. Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником або центром обслуговування клієнтів виробника, щоб уникнути будь-якого ризику.
- Перед тим як прибрати прилад подалі, знімаючи варильні поверхні, або виконанням очистки і технічного обслуговування, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі. Переконайтеся, що прилад повністю охолонув.
- Ніколи не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду.
- Прилад не повинен працювати за допомогою таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Використовуйте подовжувачі, які відповідають лише чинним нормам безпеки і стандартам. Переконайтеся, що вони знаходяться в належному робочому стані, з достатнім перетином.
- Ніколи не виймайте вилку з розетки, тягнучи за шнур.



Важливо!

Недотримання вказівки може стати причиною пошкодження та поломки пристрою.

- Цей прилад призначений для приготування їжі. Його в жодному разі не можна використовувати для інших цілей, змінювати або спотворювати якимось чином.

- Цей прилад призначено виключно для побутового використання. Він не призначений для використання на кухнях для персоналу цехів, офісів та інших робочих середовищ; в сільських будинках; клієнтами в готелях, мотелях та інших приміщеннях житлового типу; в пансіонах.

- Цей пристрій може використовуватися дітьми у віці від 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недостатнім досвідом і знаннями, за умови контролю або інструктування про те, як безпечно використовувати обладнання, і про можливі небезпеки, до яких може призвести його використання. Слідкуйте за тим, щоб діти не гралися с приладом.

- Чищення і обслуговування користувачем, не повинно проводитися дітьми, якщо вони не досягли 8-річного віку і не перебувають під наглядом. Зберігайте прилад і його шнур в недоступному місці для дітей у віці від 8 років і молодше.
- Не залишайте прилад в межах досяжності дітей або без нагляду під час роботи.
- Ніколи не використовуйте прилад без пластин.
- Зачекайте, поки прилад повністю не охолоне, перш, ніж прибрати його.
- Не рухайте прилад під час його використання.



Небезпека опіків!!

Недотримання інструкцій може призвести до опіків.

- Під час роботи приладу зовнішні поверхні можуть стати дуже гарячими. Завжди використовуйте рукоятку (2) або прихватки, якщо це

необхідно.

- Знімайте або змінюйте пластини, коли прилад повністю охолоне.



Будь-ласка, зверніть увагу:

Цей символ позначає важливу інформацію та рекомендації для користувача.

- Для того, щоб уникнути ризику виникнення пожежі, не готуйте продукти, загорнуті в поліетиленову плівку або фольгу, чи в поліетиленових пакетах.



Цей прилад відповідає Регламенту ЄС 1935/2004 про матеріали та вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами.

ОПИС

1. **Основа та кришка:** міцна конструкція з нержавіючої сталі з саморегульованою кришкою.
2. **Ручка:** з міцного литого металу для регулювання верхньої пластини / кришки відповідно до товщини продуктів.
3. **Кнопки вивільнення пластин** натисніть, щоб звільнити і зняти пластину.
4. **Пристрій вивільнення/блокування пластин гриля**
5. **Важіль вивільнення петель:** дозволяє повністю відкрити прилад, щоб готувати в плоскому положенні.
6. **Ручка регулювання висоти:** щоб зафіксувати верхню пластину / кришку на потрібній висоті, щоб приготувати їжу, яка не вимагає натиснення.
7. **Індикатор ВКЛ.**
8. **Кнопка Пуск/Стоп.**
9. **Кнопка годинника ▼:** для налаштування часу приготування (зменшення).
10. **Кнопка годинника ▲:** для налаштування часу приготування (збільшення).
11. **Кнопка "скоринки" нижньої пластини.**
12. **Ручка термостату нижньої пластини:** для регулювання температури від 60°C до 230°C, або вимкнення нижньої пластини.
13. **Кнопка "скоринки" верхньої пластини.**
14. **Ручка термостату верхньої пластини:** для регулювання температури від 60°C до 230°C, або вимкнення верхньої пластини.
15. **Змінні пластини:** антипригарне, можна мити в посудомийній машині, легко чистити. КІЛЬКІСТЬ І ТИП ПЛАСТИН МОЖЕ ВАРІЮВАТИСЯ В ЗАЛЕЖНОСТІ

ВІД МОДЕЛІ.

15a. Пластини для гриля: ідеально підходить для приготування стейку на грилі, гамбургерів, курки і овочів.

15b. Пластини для смаження: для приготування ідеальних млинців, яєць, бекону, молюсків і ракоподібних.

16. Лоток для жиру: входить в комплект приладу та знімається для легкого очищення.

17. Інструмент для чищення: допомагає очистити пластини після використання.

18. Мірна чашка для вафель (лише в деяких моделях).

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

Зніміть усі пакувальні матеріали та етикетки з пластин. Перш ніж викинути упаковку, переконайтеся, що ви витягли з неї всі частини нового приладу. Ми рекомендуємо вам зберегти коробку і упаковку для повторного використання в майбутньому.



Будь-ласка, зверніть увагу: Перед використанням очистіть основу, кришку і регулятори вологою тканиною, щоб видалити пил під час транспортування. Ретельно очистіть варильні пластини, лоток для жиру і інструмент для очищення. Варильні пластини, лоток для жиру можна мити в посудомийній машині.



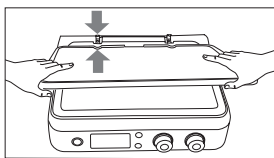
Будь-ласка, зверніть увагу: Перший раз, коли ви використовуєте прилад, він може видавати слабкий запах і трохи диму. Це нормально для всіх приладів з антипригарними поверхнями. Пристрій поставляється з інструментом для очищення пластин, коли прилад повністю охолонув після використання (принаймні через 30 хвилин). Інструмент для очищення можна використовувати під час приготування їжі протягом декількох секунд, щоб видалити залишки їжі і масла. Якщо ви використовуєте інструмент протягом тривалого часу на пластинах, які ще гарячі, пластик може розплавитися.



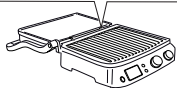
Будь ласка, зверніть увагу: знімні пластини гриля (решітку та пластину для смаження) повністю взаємозамінні на приладі.

Встановлення варильних пластин

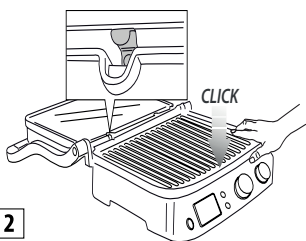
- Встановіть прилад в горизонтальному положенні (малюнок 1). Вставляйте по одній пластині за раз.



1



- Кожну пластину можна встановлювати у верхній або нижній частині корпусу (дивись малюнок 2).



2

Зняття пластин

Встановіть прилад в плоскому положенні.

Знайдіть кнопки вивільнення пластини (3) з правого боку. Рішуче натисніть кнопку, щоб витягти пластину з бази. Утримуючи пластину обома руками, посуňte її уздовж металевих опор і зніміть її з бази. Натисніть на кнопку іншого фіксатора, щоб зняти другу пластину тим самим чином.



Небезпека опіків!! Знімайте або змінюйте пластины, коли прилад охолоне.

Встановлення лотка для жиру

Під час приготування їжі, лоток для жиру потрібно вставити в гніздо на задній панелі приладу. Жир, що виділяється з їжі, зливається через отвори в пластині в лоток.



Будь-ласка, зверніть увагу: Під час приготування їжі, часто перевіряйте лоток для жиру і витягуйте його, щоб уникнути надмірного жиру.

Після приготування, позбудьтеся жиру, зібраного відповідним чином.

Лоток для жиру можна мити в посудомийній машині.



Важливо! Зверніть увагу, під час приготування їжі.

Щоб відкрити прилад, тримайтеся за рукоятку, яка залишається холодною. Деталі з литого алюмінію стають дуже гарячими, не торкайтеся їх під час і відразу ж після приготування їжі.

Перед виконанням будь-якої операції на приладі, залиште його охолонувати протягом принаймні 30 хвилин.

Готуйте лише тоді, коли лоток для жиру вставлений на своє місце. Не зливайте лоток для жиру, поки прилад повністю не охолоне. Обережно витягайте лоток для жиру, щоб уникнути проливання рідини.

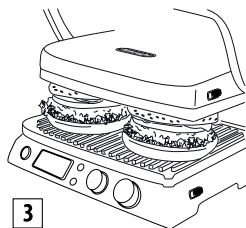
ПОЗИЦІЇ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Контактний гриль (зачинене положення)

- Верхня пластина лежить на нижній пластині. Це початкове положення, а також одне з положень для приготування їжі, коли прилад використовується в якості контактної гриля. Кришка автоматично пристосовується до товщини їжі на пластині.

Таким чином, страва буде приготовлена рівномірно з двох боків.

Контактний гриль ідеально підходить для приготування гамбургерів, шматків м'яса і тонких скибочок м'яса, овочів і бутербродів. Функція «контакт» ідеально підходить для швидкого приготування здорової їжі. При використанні контактної гриля, страви готуються швидко, оскільки вони знаходяться в контакті з пластинами з обох сторін відразу (дивись малюнок 3).



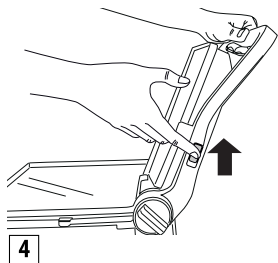
3

Жир з їжі, зливається і збирається через пази на пластині і через отвір в задній частині потрапляє в лоток для жиру.

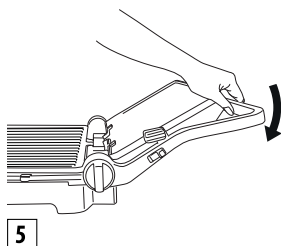
Прилад має спеціальну рукоятку і шарнір, що дозволяє пристосувати верхню плиту залежно від товщини їжі. Якщо ви хочете приготувати багато різних видів їжі одночасно, використовуючи контактний гриль, різні продукти повинні мати однакову товщину, щоб кришка закривалася рівномірно.

Відкритий гриль

- Верхня пластина на одному рівні з нижньою пластиною. Нижні і верхні пластини знаходяться на одному рівні, утворюючи велику поверхню для приготування їжі. У цьому положенні, пристрій може бути використано в режимі барбекю як з пластиною для грилю так і для смаження. Для того, щоб розмістити пристрій в цьому положенні, спочатку знайдіть важіль вивільнення шарніра праворуч. Утримуючи рукоятку з лівого і з правого боку, встановіть важіль фіксатора вгору (див. малюнок 4).



Натисніть на рукоятку в зворотному напрямку до тих пір, поки кришка не стане дотигати до дна в плоскому положенні (дивись малюнок 5).



Злегка піднімаючи рукоятку, перш ніж потягнути важіль, зменшує тиск на шарнір і полегшує операцію.

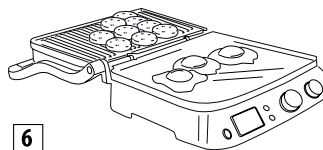
Прилад може бути використаний в якості гриля / барбекю для приготування гамбургерів, стейків, курки і риби. Режим гриля / барбекю є найбільш універсальним. Пластини гриля знаходяться у відкритому положенні, подвоюючи варильну поверхню.

Ви можете підготувати цілий ряд різних продуктів на окремих пластинах без змішування смаків, або приготувати більше однакової страви.

Положення гриля / барбекю може бути використано для шматків м'яса для гриля різної товщини, кожен

з яких з бажаним рівнем просмажування. У цьому положенні, вам необхідно перевертати страву під час приготування.

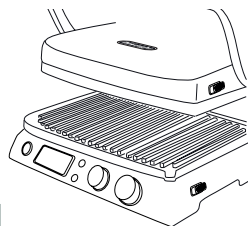
- Прилад також можна використовувати в якості сковорідки / барбекю, щоб приготувати млинці, яйця, сир, оладки і бекон і ковбаси на сніданок (дивись малюнок 6).



Велика робоча поверхня дозволяє одночасно приготувати цілий ряд різних продуктів а великі порції однакової страви.

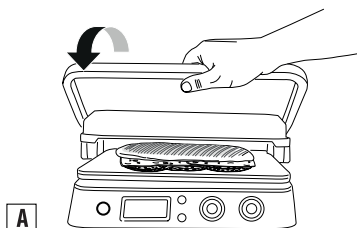
Духовка гриль

Це положення (див. малюнок 7) підходить для гриля, що не торкається товстих харчових продуктів, які потрібно смажити повільно і рівномірно.



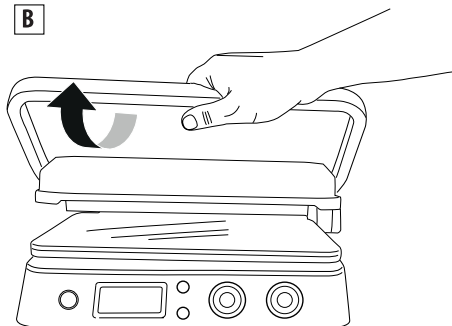
Він ідеально підходить для приготування овочів з високим вмістом води, тому вода може випаровуватися. Ви можете також використовувати цю позицію гарячої пластини для приготування м'яких сендвічів і продуктів, які не вимагають притискання.

- Розмістіть продукти на нижній пластині.
- Наблизити верхню пластину до їжі, тримаючи її за ручку (мал.А.).



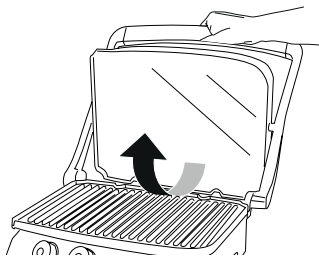
- Поверніть регулятор висоти (6) на  OVEN GRILL (мал. B).

B



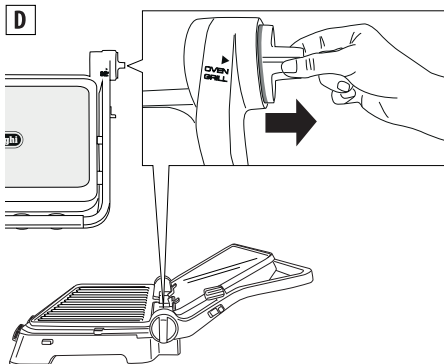
- Верхня пластина зафіксована в положенні. Є 4 позиції регулювання висоти.
- Підйом верхньої пластини автоматично звільняє систему регулювання (мал. C).

C



- Після того, як було встановлено висоту, подальші коригування можливі, потягнувши за ручку, і встановивши нову позицію (рис. D.).

D



ВИКОРИСТАННЯ

Функція

Коли прилад був підготовлений правильно і ви готові для приготування їжі, можна встановити температуру від 60°C до 230°C для кожної пластини гриля (верхньої і нижньої) незалежно один від одного (за допомогою регуляторів термостата 12 і 14).

Натисніть кнопку Старт / Стоп і індикатор включення ON загоряється.

Приладу потрібно кілька хвилин, щоб нагрітися в залежності від заданої температури. Коли термостат досягає необхідної температури, прилад видає звуковий сигнал, і готовий до використання. На дисплеї з'явиться напис "READY/ГОТОВИЙ".

Температура може бути змінена в будь-який час під час приготування їжі, в залежності від типу їжі.

Функція таймеру

Коли на дисплеї відображається "READY", оберіть позицію для приготування (див. розділ "Позиції для приготування страв"), а потім викладіть страву на пластини. Час теплової обробки може бути вибраний натисканням кнопки таймера (9 і 10); в цьому випадку, в кінці часу приготування, прилад вимикається автоматично і відображається "END". Для того, щоб включити прилад знову, натисніть кнопку пуск / стоп (8). Коли їжа приготовлена, якщо ви не вибрали час приготування, вимкніть прилад натисканням кнопки пуск / стоп або поверніть регулятор термостата (12 і 14) в положення вимкнено.



Будь-ласка, зверніть увагу: якщо час не було обрано, прилад вимкнеться автоматично через 90 хвилин роботи.

Функція скоринки

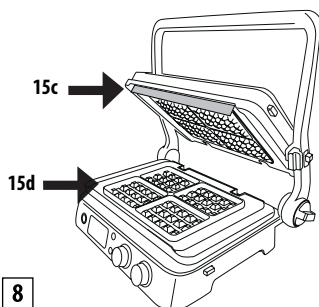
Ця функція нагріває верхні і / або нижні пластини до більш високій температурі протягом декількох хвилин. Вона ідеально підходить для швидкого підсмажування страв на початку приготування (ідеально підходить для товстих шматків м'яса). Натисніть кнопку пуск / стоп, а потім попередній нагрів пластин за допомогою кнопки підсмажування (11 і 13). Під час попереднього нагрівання, напис "SEAR" блимає на дисплеї. Коли термостат досягає необхідної температури, прилад видає звуковий сигнал, і "SEAR" з'являється на дисплеї. Відразу покладіть їжу на пластини. Цикл завершується через декілька хвилин, і напис SEAR" зникає з дисплея.



Будь-ласка, зверніть увагу: Ця функція може бути використана тільки один раз кожні 30 хвилин. Після завершення циклу, якщо натиснути на функцію скоринки протягом 30 хвилин "SEAR", буде блимати на дисплеї, а потім гасне. Цю операцію не можна встановити на пульті управління.

Режим вафель (тільки якщо у вас є додаткові пластини для вафель)

- Вставте вафельні пластини (15с / 15d), як показано на рис.1. Будь ласка, зверніть увагу, що в цьому випадку пластини не є взаємозамінними і положення кожної пластини має бути таким, як показано на малюнку 8.



- Після того, як нижня пластина вставлена в прилад, символ **000** з'являється на дисплеї. Поверніть регулятор термостату на налаштування вафлі і натисніть кнопку Пуск / Стоп.
- Прилад починає фазу попереднього нагрівання. Коли термостат досягає необхідної температури, прилад видає звуковий сигнал, і готовий до використання. На дисплеї з'явиться напис "READY/ГОТОВИЙ".
- Злегка змастіть пластини розтопленим маслом
- **Влийте одну мірну чашку для кожної області вафель.**
- Злегка розгладьте тісто та закрийте прилад.
- Готувати згідно часу, як вказано в рецепті. Якщо ви встановите таймер, наприкінці приготування ви почуєте три звукові сигнали, таймер зникне і «END» з'явиться на дисплеї; прилад автоматично вимикається. Якщо ви не вибираєте час, в кінці останнього приготування вафель, натисніть кнопку «старт / стоп», щоб вимкнути прилад.
- Для того, щоб приготувати додаткові вафлі, просто додайте тісто на нижню вафельну пластину і виконайте вищеописані кроки.



Важливо! не використовуйте металеві інструменти для зняття вафель з вафельних пластин, оскільки вони можуть подрпати антипригарну поверхню.

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Обслуговування, яке виконується користувачем

- Ніколи не використовуйте металеві засоби для чищення, які можуть подрпати антипригарні пластини. Використовуйте дерев'яні або термостійкі пластикові інструменти.
- Ніколи не залишайте пластикові інструменти на гарячих пластинах, в тому числі інструмент для чищення, що йде в комплекті поставки.
- Між приготуваннями різних страв, видалити залишки їжі через зливний отвір для жиру і зібрати їх в лоток для жиру, а потім почистіть кухонним папером і перейдіть до наступного приготування їжі.
- Перед чищенням приладу, завжди залишайте прилад охолонути протягом принаймні 30 хвилин.

Чистка та догляд



Будь-ласка, зверніть увагу: Перед очищенням приладу, переконайтеся, що він повністю охолонув.

В кінці приготування ВИМКНІТЬ пристрій і від'єднайте від мережі. Залиште прилад охолонути протягом принаймні 30 хвилин. Використовуйте спеціальний інструмент, що поставляється в комплекті, для видалення будь-яких залишків їжі з пластин. Інструмент можна мити вручну або в посудомийній машині. Очистіть лоток для жиру. Лоток для жиру можна мити вручну або в посудомийній машині. За допомогою кнопок вивільнення пластини (3), зніміть пластини з приладу. Перш ніж торкатися до них, переконайтеся, що вони повністю охолонули. Пластини для приготування можна мити в посудомийній машині, хоча часте миття в посудомийній машині може зменшити властивість покриття. Тому Вам рекомендується очищати зовнішню поверхню варильної пластини м'якою губкою або тканиною, змоченою водою і м'яким миючим засобом. Не використовуйте металеві інструменти для очищення пластин.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга	220/240 В - 50/60Гц
Споживча потужність	2000Вт

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Повідомлення про помилку на дисплеї	ОПИС	НЕСПРАВНІСТЬ	УСУНЕННЯ
	Температура варильної пластини не піднімається.	Електронний контроль виявив, що одна пластина не досягла заданої температури. Пластина гриля неправильно вставлена в пристрій. Може бути пошкоджений нагрівальний елемент всередині пластини гриля. Підключення нагрівального елемента може бути пошкоджено. Електронне управління може бути пошкоджено.	Вимкніть з електричної розетки. Переконайтеся, що пластина гриля правильно вставлена в корпус приладу. Якщо це не допомогло вирішити проблему, пристрій, імовірно, несправний. Зверніться до Сервісного центру De'Longhi, повідомивши їм тип помилки.
	Час увімкнення нагрівального елемента перевищено.	Електронний контроль виявив, що нагрівальний елемент був увімкнений протягом надмірного часу.	Вимкніть з електричної розетки. Не кладіть зовеликі шматки їжі або заморожені продукти на пластини грилю, оскільки це може призвести до перевантаження нагрівальних елементів. Блок управління відображає повідомлення про помилку протягом 5 секунд, потім вимикає прилад. Дайте приладу охолонути перед виконанням нового циклу приготування.
	Температурний датчик несправний.	Електронний контроль виявив несправність датчика температури.	Вимкніть з електричної розетки. Потрібно замінити температурний датчик. Зверніться до Сервісного центру De'Longhi, повідомивши їм тип помилки.

	Температурний датчик несправний.	Електронний контроль виявив несправність датчика температури.	Запишіть номер помилки. Вимкніть з електричної розетки. Потрібно замінити температурний датчик. Зверніться до Сервісного центру De'Longhi, повідомивши їм тип помилки.
		Прилад не вмикається.	Перевірте, щоб прилад був правильно підключений до розетки. Підключіть прилад до іншої розетки. Перевірте автоматичний вимикач. Якщо це не допомогло вирішити проблему, пристрій, імовірно, несправний. Зверніться в Сервісний центр De'Longhi.
		Прилад не включається після натискання кнопки START / STOP.	Обидві регулятори температури знаходяться в положенні 0, а верхній і нижній дисплей відображає OFF. Поверніть регулятор температури до потрібної температури, а потім натисніть кнопку START / STOP.
		Коли кнопки підсмажування натискаються, на дисплеї блимає напис "SEAR", а потім функція підсмажування скоринки відключається.	Функція підсмажування доступна один раз кожні 30 хвилин циклу приготування. При спробі виконати другий цикл підсмажування до завершення перших 30 хвилин, операція буде відхилена. Зачекайте 30 хвилин, перш ніж почати новий цикл підсмажування скоринки.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

ЯЛОВИЧИ- НА	ТОВЩИНА (см)	К-ТЬ Ш М А - ТОЧКІВ	РІВЕНЬ ПРИГОТУВАННЯ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ПІД- СМА- Ж У - ВАН- НЯ	ХВ.	ПОРАДИ
					нижня	верхня				
Стейк	0,5 - 1	2	ДОБРЕ ПРОСМАЖЕНИЙ	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230	√	2 - 3	д о б р е змастіть продукти
Стейк	0,5 - 1	4	ДОБРЕ ПРОСМАЖЕНИЙ	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230		5 - 6	д о б р е змастіть продук- ти, пере- верніть в середині приготу- вання
Вирізка	3-4	4	ДРУГИЙ СТУПІНЬ ПРОЖАРИВАННЯ	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230	√	4 - 5	д о б р е змастіть продукти
Вирізка	3-4	4	СЕРЕДНІЙ СТУПІНЬ	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230	√	7 - 8	д о б р е змастіть продукти
Вирізка	3-4	4	ДОБРЕ ПРОСМАЖЕНИЙ	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230	√	10 - 11	д о б р е змастіть продукти
Антрекот	2-3	2	С Е Р Е Д Н І Й СТУПІНЬ	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230		4 - 5	д о б р е змастіть продукти
Антрекот	2-3	2	ДОБРЕ ПРОСМАЖЕНИЙ	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230		7 - 8	д о б р е змастіть продукти
Антрекот	2-3	4	СЕРЕДНІЙ СТУПІНЬ	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230		10 - 12	д о б р е змастіть продук- ти, пере- верніть в середині приготу- вання

Антрекот	2-3	4	ДОБРЕ ПРОСМАЖЕНИЙ	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230		14 - 16	д о б р е змастіть продук- ти, пере- верніть в середині приготу- вання
Гамбургер	2-3	6	ДОБРЕ ПРОСМАЖЕНИЙ	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230	√	8 - 10	д о б р е змастіть продукти
Кебаб		6	ДОБРЕ ПРОСМАЖЕНИЙ	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230		13 - 15	д о б р е змастіть продукти, п е р е - верніть в середині приготу- вання

БАРАНИНА	ТОВЩИНА (см)	К-ТЬ ШМАТОЧКІВ	РІВЕНЬ ПРИГОТУВАННЯ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
					нижня	верхня			
Відбивна	1,5-3	6	Середній ступінь	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230	10 - 12	д о б р е змастіть
Відбивна	1,5-3	6	Добре просмажений	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230	12 - 14	продукти, п е р е - верніть відбивні в середині приготу- вання

СВИНИНА	ТОВЩИНА (см)	К-ТЬ ШМАТОЧКІВ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ПІДСМА- ЖУВАННЯ	ХВ.	ПОРАДИ
				нижня	верхня				
Стейк	1-2	4	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230	√	7 - 9	добре зма- стіть про- дукти
Стейк	1-2	8	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230		14 - 16	д о б р е змастіть продукти, перевіряйте в середині приготуван- ня

Рублене м'ясо	<2,5	4	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230		9 - 11	д о б р е змастіть продукти, переверніть в середині приготування
Рублене м'ясо	<2,5	8	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230		11 - 13	д о б р е змастіть продукти, переверніть в середині приготування
Реберця		6-8	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	200		20 - 25	переверніть два чи три рази
Бекон		4	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230		1 - 2	
Ковбаски		8	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	200		16 - 18	Проколіть ковбаски виделкою
Кебаб		6	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230		14 - 16	д о б р е змастіть продукти, переверніть один раз чи двічі
Сосиски		6	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230		8 - 10	

КУРКА ТА ІНДИЧКА	ТОВЩИНА (см)	К-ть шматочків	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ПІДСМАЖУВАННЯ	ХВ.	ПОРАДИ
				нижня	верхня				
Грудки	<1	4	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230	√	3 - 4	добре змастіть продукти
Стегенця		3	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	200		20 - 25	п о в е р н іть один або два рази під час приготування
Крильця		6	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	200		14 - 16	п о в е р н іть один або два рази під час приготування

Гамбургер	1,5-2	4	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230	√	6-8	
Гамбургер	1,5-2	8	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230	√	14 - 16	переверніть на половині приготування
Кебаб		6	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230		11 - 13	поверніть один або два рази під час приготування
Сосиски		6	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230		6 - 8	
Курча табака		1	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	200		40 - 45	поверніть один або два рази під час приготування

ХЛІБ	К-ть ШМАТОЧКІВ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
			нижня	верхня			
Тости/сендвічі	2	ДУХОВКА ГРИЛЬ	гладка	решітка	230	3 - 5	встановіть верхню пластину, щоб вона торкалася хліба, не роздавлюючи його
Рулети	2	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230	2 - 3	
Скибки хліба	4	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	гладка	решітка	230	4 - 5	переверніть на половині приготування

ОВОЧІ	К-ть ШМАТОЧКІВ	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
			нижня	верхня			
Скибочки баклажану	1	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230	4 - 6	добре змастіть продукти
Скибочки цукіні	2	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230	6 - 8	добре змастіть продукти
Четвертинки солодкого перцю	2	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230	8 - 10	добре змастіть продукти
Скибочки помідорів	1	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	гладка	решітка	230	5 - 7	добре змастіть продукти, переверніть в середині приготування
Зубчики часнику	2	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	гладка	решітка	230	5 - 7	добре змастіть продукти, часто помішуйте лопаткою

РИБА	КІЛЬКІСТЬ	К-ть шматочків	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
				нижня	верхня			
Тушка	250 г	1	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	210	8 - 10	добре змастіть про- дукти
Вирізка	500 г	1	ДУХОВКА ГРИЛЬ	гладка	решітка	230	25 - 30	змастіть продукти, поставте верхню пластину таким чином, щоб вона ледь ледь торкалася страви
Скибки	450 г	4	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	200	8 - 10	добре змастіть про- дукти
Кебаб	500 г	6	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	230	10 - 12	добре змастіть продукти;переверніть два чи три рази
Кальмари	400 г	1-2	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	200	10 - 12	добре змастіть про- дукти
Креветки	400 г	10-12	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	200	4 - 6	добре змастіть про- дукти

ДЕСЕРТИ	К-ть шматочків	РЕЖИМ	ПЛАСТИНИ		°C	ХВ.	ПОРАДИ
			нижня	верхня			
Панкейки	4	ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ	гладка	решітка	200	4 - 5	добре змастіть пластину , переверніть в середині приготування
Вафлі	4	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	ВАФЛІ			4 - 5	змастіть маслом пластину
Скибки ананаса	4	КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ	решітка	гладка	200	5 - 6	змастіть маслом пластину

РЕЦЕПТИ

ОМЛЕТ, БЕКОН ТА ТОСТ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- яйця 2
- бекон 2 скибки
- молоко 1 десертна ложка
- сіль та перець за смаком
- хліб для тостів 2 скибки

ПРИГОТУВАННЯ:

Збити яйця з молоком і сіллю, поки не утвориться легка піниста суміш. Вставте гладку пластину в нижню частину корпусу і ребристу пластину – у верхню, а потім встановіть гриль в режим **ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ**.

Встановіть нижній регулятор термостата на 230°C і верхній регулятор на 230°C. Натисніть кнопку **START / STOP** для попереднього нагріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться **READY**, влийте яєчну суміш на кут пластини та смажте протягом 2-3 хв., добре перемішуючи дерев'яною лопаткою, щоб забезпечити рівномірне приготування. У той же час, на тій самій пластині, приготуйте скибочки бекону протягом 3-4 хв, повертаючи приблизно на середині приготування їжі. на іншій плоскій пластині, підсмажте хліб протягом 3-4 хв., повертаючись приблизно на середині приготування їжі. Складіть компоненти страви і подавайте.

КРУТОНИ З КРЕМОМ З БАКЛАЖАНІВ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- баклажан 1
- м'який сир рикотта 100 г
- часник в порошок за смаком
- петрушка за смаком
- оливкова олія 4 десертних ложки
- сіль за смаком
- перець за смаком
- багет 1

ПРИГОТУВАННЯ:

Добре промити баклажани, почистити шкірку і нарізати на товсті скибки.

Вставте гладку пластину в нижню частину корпусу і ребристу пластину – у верхню, а потім встановіть гриль в режим **КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ**. Встановіть нижній регулятор термостата на 230°C і верхній регулятор на 230°C. Натисніть кнопку **START / STOP** для попереднього нагріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться **READY**, викладіть баклажани на нижню решітку і

готуйте близько 8-10 хвилин до м'якості.

Грубо наріжте скибки баклажана та покладіть їх в міксер разом з рикоттою, часником, рубаною петрушкою, дрібною солі, дрібною перцю і олією. Змішувати до отримання м'якої та гладкої суміші. Розріжте хліб на скибочки та змастіть оливковою олією, потім готуйте при температурі 230°C, встановивши пластини в режим **КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ/GRILL CONTACT** протягом 1-2 хвилин, поки вони не підрум'яняться за вашим бажанням.

Намажте баклажановий крем на підсмажений хліб, полийте двома десертними ложками олії та подавайте.

САЛАТ З М'ЯСА, РУКОЛИ ТА ПОМІДОРІВ ЧЕРІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- скибки телятини 2
- рукола 100 г
- помідори-чері 10-12
- пластівці сиру грана 100 г
- сіль за смаком
- оливкова олія за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготуйте салат рукола і помідори чері: вимити руколу, розкласти на чистій тканині, щоб висушити зелень, і нарізати помідори чері на четвертинки. Вставте ребристу пластину в нижню частину корпусу і гладку пластину – у верхню, потім встановіть гриль в режим **КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ**.

Встановіть нижній регулятор термостата на 230°C і верхній регулятор на 230°C. Натисніть кнопку **START / STOP** для попереднього нагріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться **READY**, розкладіть раніше змазані скибочки телятини, притисніть верхньою пластиною і готуйте протягом 2-3 хв за бажанням. Розріжте м'ясо на смужки і розташуйте їх на подушці з руколи і томатів чері, посоліть за смаком і додайте пластівці твердого сиру грана. Приправте невеликою кількістю олії.

РЕБЕРЦЯ ЗІ СМАКОМ КАВИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- реберця (2 x 250 г кожне)
- оливкова олія

ДЛЯ КАВОВОЇ СУМІШІ:

- насіння кмину 2 чайні ложки
- кава в зернах 2 ч.л.
- солодкий перець 1 десертна ложка

- паприка 1 ч.л
- сіль крупного помелу 1 чайна ложка
- перець 1 ч.л.

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготуйте кавову суміші: засипати насіння кмину і кави в кухонний комбайн і подрібнити в порошок (не дуже дрібно). Засипте порошок в миску, додайте решту інгредієнтів і добре перемішайте. Злегка змастіть м'ясо олією та приправте спеціями, накрийте кришкою і залиште при кімнатній температурі протягом приблизно 30 хв. Вставте ребристу пластину вниз, а гладку – вверх, а потім встановіть гриль в режим CONTACT GRILL.

Встановіть нижній регулятор термостата на 230°C і верхній регулятор на 230°C. Натисніть кнопку START / STOP для попереднього нагріву гриля та кнопку SEAR для обох пластин.

Коли SEAR перестане блимати на дисплеї, покладіть м'ясо на нижню пластину, притисніть верхньою пластиною і готуйте протягом 6-8 хв. за смаком. Подавати гарячим.

ЯЛОВИЧЕ ФІЛЕ З ГРИБНИМ СОУСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- яловичі філе 4
- сіль за смаком
- чорний перець горошком помолоти за смаком
- 2 зубчики часнику
- діжонська гірчиця 2 десертних ложки
- вершкове масло 60 г
- оливкова олія за смаком

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ ГРИБНОГО СОУСУ:

- вершкове масло 30 г
- сир горгонзола 1 десертна ложка
- шалот 2
- гриби 300 г
- віскі 1/2 маленької склянки
- вершки 200 г
- лимонний сік за смаком
- петрушка за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Приправте м'ясо сіллю і перцем і залиште при кімнатній температурі протягом приблизно години. Приготуйте грибний соус: розтопити масло в каструлі, додати нарізану цибулю і варити протягом 2-3 хв. Додати

гриби і варити ще 5 хв. Додайте віскі, варити протягом 1 хв., Додати склянку води і варити ще близько хвилини. Додайте рідкі вершки, лимонний сік, петрушку і горгонзолу і довести до кипіння.

Варити, поки соус не загусне, спробуйте на сіль і перець і відкладіть в сторону. У той же час, підготувати приправу, якої слід змастити філе під час приготування: в маленькій каструлі розтопити вершкове масло, гірчицю і часник. Варити на повільному вогні, поки масло не розтане. Тримати теплим. Вставте ребристу пластину вниз і гладку пластину – вверх, потім встановіть гриль в режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижній регулятор термостата на 230°C і верхній регулятор на 230°C. Натисніть кнопку START / STOP для попереднього нагріву гриля та кнопку SEAR для обох пластин. Змастіть філе приправою з обох сторін, а потім, коли SEAR перестане блимати на дисплеї, викладіть його на нижню плиту і закрийте пластини. Готуйте протягом 6-8 хв. в залежності від смаку і товщини філе. Після приготування, витягніть філе і подайте з грибним соусом, приготовленим раніше.

ГАМБУРГЕР З ПІДСМАЖЕНИМ ЖИТНІМ ХЛІБОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- житній хліб 8 скибок
- фарш з яловичини вищого сорту 500 г
- нарізаний сир Емменталь 100 г
- оливкова олія 2 десертних ложки
- нарізаний часник 2
- вершкове масло кімнатної температури скільки потрібно
- Вустерський соус 2 чайні ложки
- сіль за смаком
- перець за смаком
- цукор половина чайної ложки

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготуйте гамбургери: ретельно змішати фарш, Вустерський соус, сіль і перець в мисці. Руками сформуєте 4 гамбургери товщиною приблизно 2 см. Встановіть гриль в режим OPEN GRILL /ВІДКРИТИЙ ГРИЛЬ та вставте гладку пластину вниз, а ребристу пластину - вверх. Встановіть нижній регулятор термостата на 230°C і верхній регулятор на 230°C. Натисніть кнопку START / STOP для попереднього нагріву гриля.

Коли на дисплеї відобразиться READY, викладіть нарізану цибулю, приправлену оливковою олією і

цукром на нижню пластину і готуйте близько 5-6 хв., добре перемішуючи лопаткою, щоб забезпечити рівномірне приготування. У той же час, на іншій плиті, готувати гамбургери протягом приблизно 12 хв., перевернувши приблизно через 5-6 хв. (час приготування варіюється в залежності від товщини гамбургера). Як тільки цибуля буде готова, зніміть її з пластини та підсмажте змащені маслом скибочки хліба тільки з одного боку протягом 1-2 хв.

Викладіть скибочки хліба на обробній дошці підсмаженою стороною вгору, посипте цибулею, викладіть гамбургери і накрийте сиром. Закрийте бутерброд скибочкою хліба підсмаженою стороною зверненою вниз. Дочекайтеся поки пластини, знову будуть гарячими, а потім вставте бутерброди і добре притисніть верхньою пластиною.

Готуйте протягом приблизно 2-3 хв. за смаком.

КОТЛЕТИ З БАРАНИНИ З БАЛЬЗАМІЧНИМ ОЦТОМ ТА РОЗМАРИНОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- котлети на кістці з баранини 6
- рублений розмарин 10 г
- рублений часник 10 г
- бальзамічний оцет 100 мл
- цукор 15 г
- сіль за смаком
- перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Ретельно змішайте всі інгредієнти в досить великій ємності, накрийте кришкою і залиште баранину маринуватися в холодильнику протягом принаймні 1-2 годин. Вставте ребристу пластину вниз і гладку пластину – вверх, потім встановіть гриль в режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижній регулятор термостата на 230°C і верхній регулятор на 230°C. Натисніть кнопку START / STOP для попереднього нагріву гриля. Коли на дисплеї відображатиметься READY, викладіть котлети на нижню частину. Готуйте приблизно 11-13 хв. в залежності від смаку і товщини котлет (рекомендується перевернути їх в середині приготування, оскільки кістка не дозволяє притиснути верхню пластину до м'яса). Тим часом, випаруйте маринад в каструлю і подавайте в якості соусу баранячі котлети, приготовані на грилі.

КУРАЧИЙ КЕБАБ З МЕДОМ ТА ЛАЙМОВИМ КРЕМОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- курячі грудки 500 г

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ МАРИНАДУ:

- перець чилі 1 ч.л.
- коріандр 1 ч.л.
- оливкова олія 100 мл
- зелена цибуля 2
- 3 зубчики часнику
- тертий імбир 1 десертна ложка
- цукор 1 десертна ложка
- сік лайму 1 десертна ложка
- сіль крупного помелу 1 десертна ложка
- перець за смаком

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ КРЕМУ З МЕДУ І ЛАЙМА:

- кухарські вершки 50 мл
- терта цедра лайма 1/2 чайної ложки
- сік лайму 1 десертна ложка
- оливкова олія 1 десертна ложка
- мед 1 десертна ложка
- сіль за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготувати маринад: викладіть всі інгредієнти в кухонний комбайн і змішайте до отримання м'якої суміші. Викладіть курку, нарізану кубиками шириною 2 см, на глибоку тарілку, додайте маринад і залийте ним всю курку рівномірно. Накрийте харчовою плівкою і маринуйте протягом 1-2 годин. Приготуйте крем, змішавши всі інгредієнти в мисці, накрийте прозорою плівкою і поставте в холодильник. Нанизайте шматочки курки на шпажки для кебабу. Вставте ребристу пластину вниз і гладку пластину – вверх, потім встановіть гриль в режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижній регулятор термостата на 230°C і верхній регулятор на 230°C. Натисніть кнопку START / STOP для попереднього нагріву гриля. Коли на дисплеї відображатиметься READY, викладіть кебаби на нижній пластині, притисніть верхньою пластиною, та готуйте приблизно 11-13 хв., перевернувши один чи два рази. Подавати гарячим з кремом з лайма і меду.

КУРЯЧІ СТЕГЕНЦЯ ПО ПРОВАНСЬКІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- курячі ніжки 3 (550 г)

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ МАРИНАДУ:

- сухе біле вино 250 мл
- оливкова олія 4 десертні ложки
- гірчиця з зернами 3 десертні ложки
- білий винний оцет 3 десертні ложки
- Прованські трави 2 десертні ложки
- рублений часник 2 зубчики
- сіль крупного помелу 2 чайна ложка
- каєнський перець 1 ч.л.

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготувати маринад, змішавши всі інгредієнти в мисці. Гострим ножом, розрізати м'ясисту частину стегенець кількома проколами, щоб трохи відкрити їх. Викладіть стегенця в миску з маринадом і переверніть їх так, щоб обидві сторони були гарно змащені; залиште маринуватися на 2-3 години. Вставте ребристу пластину вниз і гладку пластину – вверх, потім встановіть гриль в режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижній регулятор термостата на 210°C і верхній регулятор на 210°C. Натисніть кнопку START / STOP для попереднього нагріву гриля. Коли на дисплеї відображатиметься READY, викладіть курячі стегенця на нижній пластині, притисніть верхньою пластиною, та готуйте приблизно 20-25 хв., перевернувши 2 чи 3 рази. Коли страва буде готовою, викладіть її на блюдо та подавайте.

КРЕВЕТКИ НА ГРИЛІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- креветки 16/20

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ МАРИНАДУ:

- петрушка за смаком
- лимон 2
- сіль за смаком
- перець за смаком
- 2 зубчики часнику

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготувати маринад: дрібно нарізати часник і петрушку, додати лимонний сік, дрібку солі і перцю. Промити креветки, добре висушити і залишити маринуватися протягом принаймні півгодини. Вставте ребристу пластину вниз і гладку пластину –

уверх, потім встановіть гриль в режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ.

Встановіть нижній регулятор термостата на 210°C і верхній регулятор на 210°C. Натисніть кнопку START / STOP для попереднього нагріву гриля.

Коли на дисплеї відображатиметься READY, викладіть висушені креветки на нижній пластині, притисніть верхньою пластиною, та готуйте приблизно 4-6 хв. Для подачі прикрасити тарілку скибочками лимона і зеленим салатом.

ЛОСОСЬ НА ГРИЛІ З ЙОГУРТОВИМ СОУСОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- філе лосося 500 г
- оливкова олія за смаком

ІНГРЕДІЄНТИ ДЛЯ СОУСУ:

- грецький йогурт 250 г
- 1 зубчик часнику
- сіль 1 чайна ложка
- цукор 1 щіпка
- цибуля-різанець 20 г
- петрушка 20 г
- білий перець за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Приготувати соус: вимити петрушку і цибулю і ретельно просушити, подрібнити часник окремо.

Налийте йогурт в миску, додайте зелень, часник, сіль, цукор і перець і збийте до отримання однорідного крему. Покладіть в холодильник і залиште принаймні на 30 хв. Вставте гладку пластину вниз і ребристу пластину – вверх, потім встановіть гриль в режим ДУХОВКА ГРИЛЬ. Встановіть нижній регулятор термостата на 230°C і верхній регулятор на 230°C. Натисніть кнопку START / STOP для попереднього нагріву гриля. Коли на дисплеї відображатиметься READY, викладіть попередньо змащене олією філе на нижній пластині, закрийте верхню пластину в режимі ДУХОВКА ГРИЛЬ (якомога ближче до страви, але не торкаючись її) і готуйте протягом 25-30 хв. (для отримання найкращих результатів, поверніть лосося на 180° приблизно на середині приготування, начебто до задньої стінки, пластина буде ближче до страви). Коли страва буде готова, викладіть лосося на блюдо і подавайте з йогуртовим соусом.

КАЛЬМАРИ НА ГРИЛІ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- великий кальмар 400 г
- лимон 1
- петрушка 1 пучок
- оливкова олія за смаком
- орегано за смаком
- сіль за смаком
- мелений перець чилі за смаком

ПРИГОТУВАННЯ:

Підготуйте кальмара, очистивши від нутроців, голови та кістки, потім ретельно промийте. Вставте ребристу пластину вниз і гладку пластину – вверх, потім встановіть гриль в режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Встановіть нижній регулятор термостата на 210°C і верхній регулятор на 210°C. Натисніть кнопку START / STOP для попереднього нагріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, викладіть попередньо змащеного олією кальмара на нижній пластині, притисніть верхньою пластиною і готуйте протягом 10-12 хв. У мисці приготувати приправу шляхом змішування олії з подрібненою петрушкою, лимонним соком, щіпкою орегано, дрібкою солі і перцю.

Коли кальмар буде готовий, зніміть його з гриля і приправте соусом. Складіть компоненти страви і подавайте.

БАНАНОВІ ПАНКЕЙКИ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- банан 1
- яйця 2 (1 ціле + 1 білок)
- молоко 150 мл
- просіяне борошно 100 г
- вершкове масло 70 г
- сіль за смаком
- цукор 1 десертна ложка
- розпушувач 16 г

ПРИГОТУВАННЯ:

Очистити банан і добре розім'яти виделкою. Збити ціле яйце з цукром в мисці і додати молоко, повільно змішуючи весь час. Додайте 50 г розтопленого масла, потім додайте просіяне борошно з розпушувачем і дрібкою солі потрохи за один раз, а потім бананове пюре. Ретельно змішайте всі інгредієнти та поставте суміш в холодильник на 10 хвилин. Тим часом, збийте білок в міцну піну. Витягніть суміш з холодильника

і змішайте зі збитим білком обережними рухами знизу вверх. Вставте гладку пластину вниз і ребристу пластину – вверх, потім встановіть гриль в режим OPEN GRILL. Налаштуйте нижній регулятор термостата на 200°C і верхній регулятор на 200°C. Натисніть кнопку START / STOP для попереднього нагріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, змастіть пластину невеликою кількістю масла і налейте 1-2 десертних ложки суміші для панкейків, швидко розгладжуючи її на всій поверхні, щоб отримати коло. Залиште підсмажуватися близько 2 хвилин, поки ви не побачите бульбашки по всій поверхні млинця, потім переверніть та підсмажте іншу сторону протягом 2 хвилин. Млинці можна подавати різними способами: з шоколадним кремом, кленовим сиропом, свіжою чорницею, шоколадними чіпсами, медом, збитими вершками і цукровою пудрою.

АНАНАС НА ГРИЛІ З МОРОЗИВОМ

ІНГРЕДІЄНТИ:

- ананас 1
- меду за бажанням
- тростинний цукор за бажанням
- свіжа м'ята за бажанням
- цукрова пудра за бажанням
- ванільне морозиво за бажанням

ПРИГОТУВАННЯ:

Візьміть ананас, видаліть листя і шкірку. Нарізати скибочками завтовшки близько 1-2 см і посипати кожну скибочку тростинним цукром з обох сторін. Вставте ребристу пластину вниз і гладку пластину – вверх, потім встановіть гриль в режим КОНТАКТНИЙ ГРИЛЬ. Налаштуйте нижній регулятор термостата на 200°C і верхній регулятор на 200°C. Натисніть кнопку START / STOP для попереднього нагріву гриля. Коли на дисплеї відобразиться READY, змастіть ананас з обох боків медом та викладіть на гриль. Закрийте гриль і готуйте протягом 5-6 хв. Після приготування, викладіть скибочки на блюдо, прикрасьте свіжим листям м'яти, посипте цукровою пудрою і подавайте з кульками морозива.

ТІЛЬКИ ЯКЩО У ВАС Є ДОДАТКОВІ ПЛАСТИНИ ДЛЯ ВАФЕЛЬ

КЛАСИЧНІ ВАФЛІ

ВИХІД: 8 вафель

ПІДГОТОВКА: 10хв.

ПРИГОТУВАННЯ: 10хв.

ІНГРЕДІЄНТИ:

- звичайне борошно 2 чашки (460 г)
- сіль 1 чайна ложка
- розпушувач 4 ч.л. (10 г)
- білий цукор 2 ч.л. (30 г)
- яйця 2
- тепле молоко 1 1/2 чашки (345 мл)
- розтоплене масло 1/3 чашки (75 г)
- екстракт ванілі 1 ч.л.

ПІДГОТОВКА:

У великій мисці змішати борошно, сіль, розпушувач і цукор разом, а потім відкласти в сторону. В окремій мисці збийте яйця. Змішати молоко, вершкове масло і ваніль. Насипте суміш борошна в молочну суміш і збивайте до повного змішування. Розігріти вафельницю. Коли на дисплеї відобразиться READY, змастіть форму для вафель розтопленим маслом або антипригарним спреєм та налейте мірну чашку суміші на кожну область для вафель, використовуючи за необхідністю ложку. Розгладьте лопаткою. Готуйте вафлі до золотистого кольору і хрусткої скоринки (5 хв.). Повторити, поки не використається вся суміш. Подавати відразу ж.

БЕЛЬГІЙСЬКІ ВАФЛІ

ВИХІД: 10-12 вафель

ПІДГОТОВКА: 15 хв.

ПРИГОТУВАННЯ: 15 хв.

ІНГРЕДІЄНТИ:

- кондитерське борошно 2 чашки (460 г)
- сіль 1/2 ч.л.
- розпушувач 2 ч.л. (5 г)
- білий цукор 2 ч.л. (30 г)
- яйця 4
- тепле молоко 2 чашки (460 мл)
- розтоплене масло 1/3 чашки (70 г)
- екстракт ванілі 1/2 ч.л.

ПІДГОТОВКА:

У великій мисці змішати борошно, сіль і розпушувач разом; відкласти в сторону. В окремій мисці збийте яєчні жовтки і цукор, поки цукор повністю не розчиниться. Додайте ванільний екстракт, розтоплене масло і молоко з яйцями і збийте в однорідну суміш. Змішайте яєчно-

молочну суміш з сумішшю борошна міксером. Не перемішуйте занадто довго. У третій мисці збийте яєчні білки міксером до утворення м'яких піків, близько 1-2 хвилин. Використовуючи гумову лопаточку, акуратно загорніть яєчні в вафельне тісто. Не перемішуйте занадто довго. Розігріти вафельницю. Коли на дисплеї відобразиться READY, змастіть форму для вафель розтопленим маслом або антипригарним спреєм та налейте мірну чашку суміші на кожну область для вафель, використовуючи за необхідністю ложку. Розгладьте лопаткою. Готуйте вафлі до золотистого кольору і хрусткої скоринки (5 хв.). Повторити, поки не використається вся суміш. Подавати відразу ж.

ВАФЛІ З ШОКОЛАДОМ ТА КОРИЦЕЮ

ВИХІД: 8-10 вафель

ПІДГОТОВКА: 10хв.

ПРИГОТУВАННЯ: 15 хв.

ІНГРЕДІЄНТИ:

- просіяне борошно 2 чашки (460 г)
- сіль 1 чайна ложка
- розпушувач 1 ч.л. (3 г)
- білий цукор 3/4 чашки (170 г)
- яйця 2
- тепле молоко 1 1/2 чашки (345 мл)
- вершкове масло 80 г
- екстракт ванілі 1 ч.л.
- чорний шоколад 140 г
- какао-порошок 1/4 чашки (60 г)
- кориця 2 ч.л. (6 г)

ПІДГОТОВКА:

Викладіть шоколад і масло в миску для мікрохвильової печі та збийте на максимальній потужності протягом 30 секунд. Перемішувати до тих пір поки шоколад і масло не розчиняться, і суміш не стане гладкою, відкладіть трохи охолонуту. Збийте яйця, молоко і ваніль разом у великій мисці і перемішайте з охолодженою шоколадною сумішшю до отримання однорідної маси. Просіяти борошно, цукор, какао-порошок, корицю, розпушувач і сіль разом у великій мисці. Додайте суміш борошна до яєчної суміші і збийте до гладкої консистенції, можливо з кількома грудками. Розігріти вафельницю. Коли на дисплеї відобразиться READY, змастіть форму для вафель розтопленим маслом або антипригарним спреєм та налейте мірну чашку суміші на кожну область для вафель, використовуючи за необхідністю ложку. Розгладьте лопаткою. Готуйте вафлі до золотистого кольору і хрусткої скоринки (5 хв.). Повторити, поки не використається вся суміш. Подавати відразу ж.