

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 kääritty 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 säätönapulla:** lukitsee levyn/yläkannen halutulle korkeudelle, kun kypsennetään ruokia, joita ei tarvitse painaa.
- 7. Käynnistyksen merkkivalo.**
- 8. Start/Stop-näppäin**
- 9. Time-näppäin ▼:** säätää (vähentää) kypsennysaika.
- 10. Time-näppäin ▲:** säätää (lisää) kypsennysaika.
- 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, kannan ja kasvien grillaukseen.
- 15b. Sileät levyt:** voidaan valmistaa lettuja, munia, pekonia ja äyriäisiä erinomaisesti.
- 16. Rasvan keruuaestia:** sisältyy laitteeseen ja poistettavissa helppoa puhdistusta varten.

- 17. Puhdistusväline:** sen avulla voidaan puhdistaa levyt käytön jälkeen.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

Poista kaikki pakkausmateriaalit ja mainosetiketit levystä. 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 keruuaestia ja puhdistusväline. Levyt, rasvan keruuaestia 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.

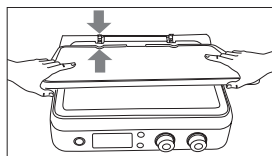
Laitteen mukana toimitetaan puhdistusväline, jonka avulla voidaan puhdistaa levyt niiden käytön jälkeen sitten, un laite on kokonaan jäähtynyt (tarvitaan vähintään 30 minuuttia). Välinettä voidaan käyttää muutaman sekunnin ajan kypsennyksen aikana, jotta poistetaan ruoantähteet ja rasva. Jos välinettä 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.

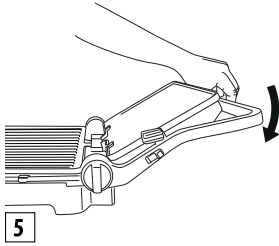


1

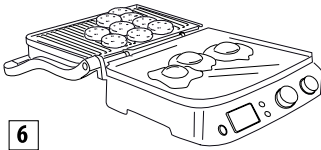


Jokainen levy voidaan laittaa ylempään tai alempaan pesään ilman ongelmia (kuva 2).

Työnä kahvaa taaksepäin, kunnes ylempi levy kääntyy kokonaan vaakasuoraan asentoon (kuva 5).



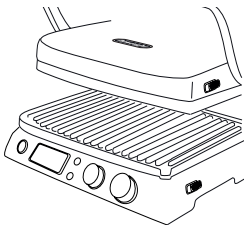
Jos kahvaa nostetaan hieman ennen vapautusvivun vetämistä, kevennetään saranaan kohdistuvaa painetta ja avautusmekanismi on helpompi. Laitetta voidaan käyttää grillinä, jossa valmistetaan hampurilaisia, pihvejä, kanaa ja kalaa. Grillaustila on monipuolisin tapa käyttää laitetta. Levyt ovat aukinaisessa asennossa ja siten on mahdollista kaksinkertaistaa paistoaletta. 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 aamiaispekonin valmistukseen (kuva 6).



Laaja paistoaletta mahdollistaa erilaisten ruokien samanaikaisen valmistamisen tai voidaan paistaa suurempi määrä samaa ruokaa.

Grilliuuni

Tämä asento (kuva 7) on täydellinen grillattaessa ilman kosketusta suurikokoisia ruokia, jotka vaativat hitaan ja

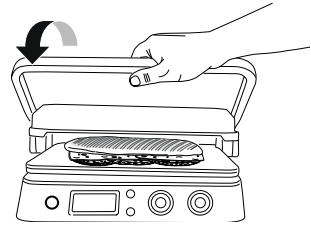


tasaisen kypsennyksen.

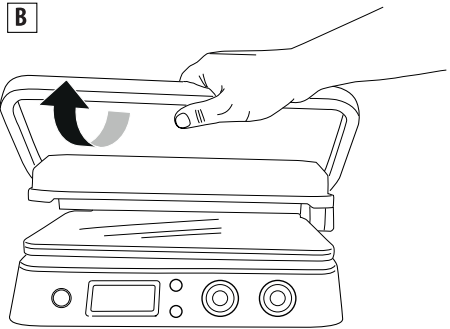
Ihanteellinen runsaasti vettä sisältävien kasvien kypsennykseen, koska vesi voi haihtua.

Voit käyttää tätä kypsennysasentoa valmistettaessa pehmeitä voileipiä ja ruokia, joita ei tarvitse puristaa

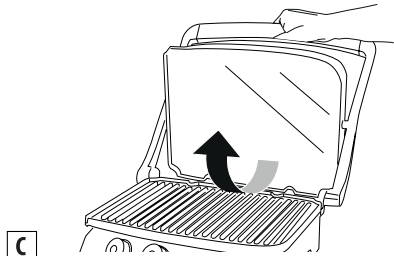
- Aseta ruuat alemmalle levyille.
- Tartu kahvaan, laske ylempi levy lähelle ruokaa (kuva A).



- Kierrä korkeuden säätönappula (6) asentoon  OVEN GRILL (kuva B).

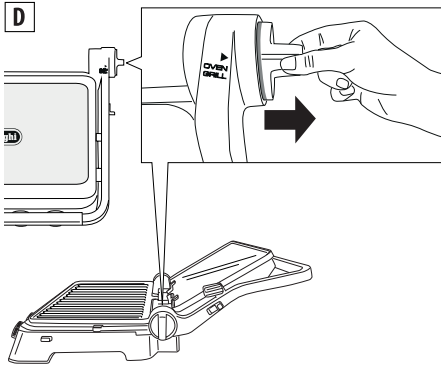


- Ylempi levy lukkiutuu paikalleen. On olemassa 4 erilaista korkeussäätöä.
- Nostamalla ylempää levyä säätöjärjestelmä vapautetaan automaattisesti (kuva C).



- 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 kypsennyksestä 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 minutteja, 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 valmiina ja jos et ole valinnut kypsennysaikaa, sammuta laite painamalla start/stop-painiketta tai kierrä nappula (12 ja 14) OFF-asentoon.

i Tärkeä huomautus: • Jos ajastimeen ei aseteta aikaa, laite sammuu automaattisesti 90 minuutin kuluttua.

"Sear"-toiminto (tiivistys)

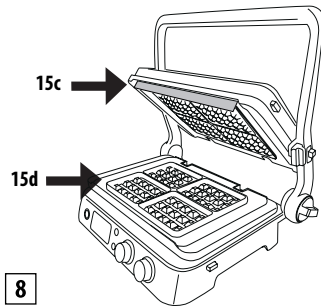
Tämä toiminto lämmittelee ylempää ja/tai alemmaa levyä korkeampaan lämpötilaan muutaman minuutin ajan.

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.

i 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.



- 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 vahvelin valmistamisen jälkeen sammuta laite painamalla painiketta "START/STOP".

- Jos haluat valmistaa vielä vahveleita, lisää alemmalle levyille lisää taikinaa ja toista edellä kuvatut toimenpiteet.



Huomio! Älä käytä metallisia välineitä, kun nostat vahvelit 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, puhdistista 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.


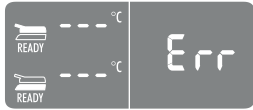

Älä käytä metallisia välineitä levyjen puhdistukseen.


TEKNISET TIEDOT

Verkköjännite: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Ottoteho: 2000 W

ONGELMIEN RATKAISU

Näkyvä virheviesti	KUVAUS	ONGELMA	RATKAISU
	Yksi levyistä ei lämpiä:	<p>Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut, että yksi paistolevyistä ei saavuta asetettua lämpötilaa.</p> <p>Levyä ei ole asetettu kunnolla laitteeseen.</p> <p>Levyn sisällä oleva vastus on mahdollisesti vahingoittunut.</p> <p>Vastuksen liitäntä on mahdollisesti vahingoittunut.</p> <p>Elektroninen ohjausyksikkö on mahdollisesti vahingoittunut.</p>	<p>Irrota pisteke virtapistorasiasta. Tarkasta, että levy on työnnetty kunnolla paikalleen.</p> <p>Jos ehdotettu ratkaisu ei poista ongelmaa, todennäköisesti laite on rikki.</p> <p>Ota yhteys De'Longhin huoltopalveluun ilmoittaen virheen tyyppi.</p>
	Sähkövastusta virroitetaan liian pitkään.	Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut, että sähkövastus pysyy päällä liian pitkään.	<p>Irrota pisteke virtapistorasiasta. Älä paista levyillä suurikokoisia ruokia tai pakastettuja ruokia, joiden kypsennykseen tarvittava lämmitys aika on liian pitkä.</p> <p>Elektroninen ohjausyksikkö näyttää virheviestin 5 sekunnin ajan ja sitten se sammuttaa laitteen.</p> <p>Anna laitteen jäähtyä ennen sen käyttämistä uudelleen.</p>
	Toimintahäiriö lämpötila-anturissa.	Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut vian lämpötila-anturissa.	<p>Irrota pisteke virtapistorasiasta. On vaihdettava lämpötila-anturi.</p> <p>Ota yhteys De'Longhin huoltopalveluun ilmoittaen virheen tyyppi.</p>

	<p>Toimintahäiriö lämpötila-antureissa.</p>	<p>Elektroninen ohjauksyksikkö on havainnut vian lämpötila-anturissa.</p>	<p>Kirjoita muistiin virheen numero. Irrota pistoke virtapistorasiasta. On vaihdettava lämpötila-anturi. Ota yhteys De'Longhin huoltopalveluun ilmoittaen virheen tyyppi.</p>
		<p>Laite ei käynnisty.</p>	<p>Tarkasta, että pistoke on työnnetty kunnolla pistorasiaan.</p> <p>Kytke pistoke toiseen pistorasiaan.</p> <p>Tarkasta magneettiterminen tai differentiaalinen kytkin (vikavirtasuojia) tai linjasulake</p> <p>Jos ehdotettu ratkaisu ei poista ongelmaa, todennäköisesti laite on rikki.</p> <p>Ota yhteys De'Longhin huoltopalveluun</p>
		<p>Painamalla painiketta START/STOP laite ei käynnisty-</p>	<p>Lämpötilan valintapainikkeet on asetettu 0-asentoon. Ylempi ja alempi näyttö näyttää OFF (sammutettu). Kierrä lämpötilan valintanappula haluttuun asentoon ja paina näppäintä START/STOP.</p>
		<p>Painamalla SEAR-painikkeita, kirjoitus SEAR vilkkuu näytöllä ja sammuu sitten.</p>	<p>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 ohjauksyksikkö ei suorita pyydettyä toimintoa. Odotta 30 minuuttia ennen kuin käytät uudelleen "SEAR"-toimintoa.</p>

KYPSENNYSTAULUKKO

LIHA NAUDAN- LIHA	PAK- SUUS (cm)	Määrä KPL	TASO KYPSEN- NYKSELLE	TILA	LEVYTT		°C		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, kään- nä 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, kään- nä kypsennyksen puolivälissä
Kylki	2-3	4	Kypsä	VAAKA- SUORA ASENTO	aaltoi- leva	sileä	230		14 - 16	öljyä ruoka hyvin, kään- nä 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, kään- nä kypsennyksen puolivälissä

LAMPAAN- LIHA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	TASO KYPSEN- NYKSELLE	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	LEVYTT		°C	SEAR	MIN.	VINKKEJÄ
				Alempi	Ylempi				
Pihvi	1-2	4	KONTAKTI-GRILLI	aaltoileva	sileä	230	√	7 - 9	öljyä ruoka hyvin
Pihvi	1-2	8	VAAKASUORAASENTO	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	VAAKASUORAASENTO	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	LEVYTT		°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	VAAKASUORAASENTO	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			
Paahতোleipä / voileipä	2	GRILLIUUNI	sileä	aalto- leva	230	3 - 5	asetaa ylempi levy siten, että se koskettaa leipää painamatta sitä
Sämpylä	2	KONTAKTI GRILLI	aalto- leva	sileä	230	2 - 3	
Leipäviipaleet	4	VAAKASUORA ASENTO	sileä	aalto- leva	230	4 - 5	käännä kypsennyksen puolivälissä

KASVIKSET	Määrä KPL	TILA	LEVYT		°C	MIN.	VINKKEJÄ
			Alempi	Ylempi			
Munakoisovii- paleet	1	KONTAKTI- GRILLI	aalto- leva	sileä	230	4 - 6	öljyä ruoka hyvin
Kesäkurpitsavii- paleet	2	KONTAKTI- GRILLI	aalto- leva	sileä	230	6 - 8	öljyä ruoka hyvin
Paprikaneljän- nekset	2	KONTAKTI- GRILLI	aalto- leva	sileä	230	8 - 10	öljyä ruoka hyvin
Tomaattivii- paleet	1	VAAKASUORA ASENTO	sileä	aalto- leva	230	5 - 7	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Sipuliviipaleet	2	KONTAKTI GRILLI	sileä	aalto- 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	aalto- leva	sileä	200	8 - 10	öljyä ruoka
Sisäfilee	500 g	1	GRILLIUUNI	sileä	aalto- leva	230	25 - 30	öljyä levy, asetaa ylempi levy siten, että se on lähellä ruokaa koskettamatta sitä
Siivu	450 g	4	KONTAKTI- GRILLI	aalto- leva	sileä	200	8 - 10	öljyä ruoka
Varras	500 g	6	VAAKASUORA ASENTO	aalto- leva	sileä	230	10 - 12	öljyä ruoka, käännä 2-3 kertaa
Mustekala	400 g	1-2	KONTAKTI- GRILLI	aalto- leva	sileä	200	10 - 12	öljyä ruoka
Jättikat- karavut	400 g	10-12	KONTAKTI- GRILLI	aalto- 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	a a l t o i - leva	sileä	200	5 - 6	voitele levyt

RESEPTIT

MUNAKOKKELIPEKONI JA PAAHTOLEIPÄ

AINESOSAT:

- 2 munaa
- 2 viipaletta pekonia
- 1 rkl maitoa
- suolaa ja pippuria
- 2 viipaletta 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 paahtaa leipää 3-4 minuuttia ja käännä sekin kypsennyksen puolivälissä. Asettele lautaselle ja tarjoile.

LEIPÄKUUTIOT JA MUNAKOISOVAAHTO

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 levyllä ja kypsennä noin 8-10 minuuttia, kunnes ne pehmenyvät. 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 paahtetulle leivälle munakoisoseos, lisää kaksi ruokalusikallista oliiviöljyä ja tarjoile.

LIHASALAATTI RUCOLA-SALAATIN JA MINITOMAATTIEN KANSSA

AINESOSAT:

- 2 vasikanlihaviipaletta
- 100 g rucola-salaattia
- 10-12 minitomaattia
- 100 g grana padana -juustolastuja
- suolaa
- oliiviöljyä

VALMISTUS:

Valmista minitomaatti- ja rucola-salaatti: laita rucola puhtaalla 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 öljytyt 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 härkäfileetä
- 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 sieninä
- 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, sitruunamehu, 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 levylle. 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 BALSAMIIETIKALLA 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). Säädä alemman termostaatin nappula asentoon 230° ja ylempi asentoon 230°.

Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun näytöllä näkyy kirjoitus READY, aseta kyljykset alemmalle levylle.

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.

KANAVARTAAT 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:

Valmistele 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.

Valmistele 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).

Säädä alemman termostaatin nappula asentoon 230° ja ylempi asentoon 230°. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun näytölle tulee näkyviin kirjoitus READY, aseta vartaat alemmalle levylle, 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 Provensen yrttejä
- 2 valkosipulinkynttä jauhettuna
- 2 tl karkeaa 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 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 kanankoivet alemmalle levylle, purista niitä ylempällä levyllä ja kypsennä noin 20-25 minuuttia kääntäen ne 2-3 kertaa ympäri. Kun ne ovat kypsiä, aseta ne tarjoiluastiaan ja tarjoile.

GRILLATUT JÄTTIKATKARAVUT

AINESOSAT:

- 16-20 jättikatkaravua

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 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 marinointiliemestä valutetut jättikatkaravut alemmalle levylle, purista niitä ylempällä 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 valkosipulinkynttä
- 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 ylempään osaan ja aseta grilli tilaan OVEN GRILL (uunigrilli). Säädä 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 chilippuriä

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, sitruunanmehua, oreganoa, hieman suolaa ja chilippuriä.

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 tarjoille useiden eri lisäkkeiden kanssa: suklaalevite, vaahterasiirappi, tuoreet mustikat, suklaalastut, hunaja, kermavaahto, tomusokeri.

GRILLATTU ANANAS JA JÄÄTELÖ

AINESOSAT:

- 1 ananas
- hunajaa
- fariinisokeria
- tuoretta minttua
- tomusokeria
- 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 tomusokeria päälle ja tarjoile jäätelöpallojen kanssa.

VAIN JOS KÄYTETTÄVISSÄ VOHVELILEVYSARJALISÄVARUSTE

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, sulatettua voita ja maito muniin ja sekoita vispilällä. Yhdistä kahden kulhon sisällöt ja sekoita vispilällä. Älä sekoita liian voimakkaasti. Kolmannessa kulhossa

sekoita munanvalkuaiset vaahdoksi sähkövispilällä noin 1-2 minuuttia. Kumilastalla sekoita varovasti munanvalkuaiset vohvelitaikinaan. 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.