

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 hosszabbítókat 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 fémgfangatyú 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 (magnöveléséhez).
- 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 grillzésére.
- 15b.Sima lapok:**palacsinta, tojás, pancetta/bacon és rákfélék elkészítésére.
- 16. Zsírfgó tálcá:** integrálva van a készülékbe, kivethető,

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 kibobná 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 alapzatot, 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 zsírmaradékok eltávolításához.

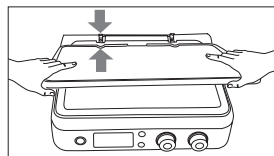
Ha a még meleg lapokon hosszú ideig használja a szerszámot, azt kockáztatja, hogy megolvad a műanyag, amiből készült.



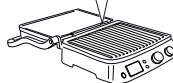
Megjegyzés: a kivethető lapok (grill és sima) teljesen cserélhetőek.

A sütőlapok beillesztése

- Állítsa a készüléket sík felületre (1. ábra).Alkalmanként egy lapot helyezzen be.

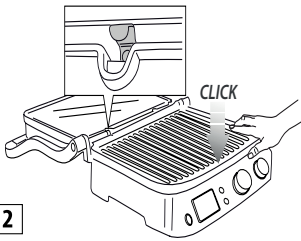


1



- Minden lap beilleszethető a felső vagy az alsó foglatba

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 kivegye a második lapot, ugyanezeket a műveleteket elvégezve.

⚠️ Égési sérülések veszélye! Vegye ki vagy cserélje ki a süttő 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 nyíláson keresztül kell leereszteni és a tálcában kell összegyűjteni.

i 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 kinyitására 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).

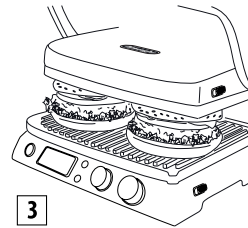
Kizárólag berakott zsírfogó tálcával süssön. Csak akkor ürítse ki a zsírgyűjtő tálcát, amikor a készülék teljesen kihűlt. Figyeljen oda, amikor kihúzza a tálcát, nehogy kiöntse a folyadékokat.

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 hús pogácsa, csontozott hús és vékony szeletek, zöldségek és szendvicsek sütéséhez.

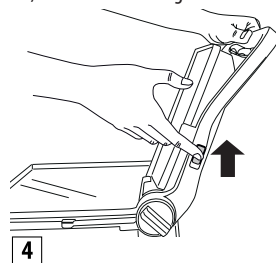
A „kontakt grill” funkció tökéletes megoldás ételek egészséges, rövid idő alatt történő elkészítéséhez. A kontakt grillsütőt használva az étel hamar megsül, pontosan azért, mert a lapokkal érintkezve mindkét oldalát egyidejűleg megsütik (3. ábra).



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).

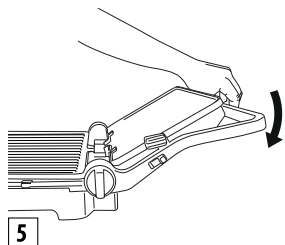
Nyitott pozíció (teljesen nyitott)

- A felső lap az alsó lappal azonos szintre van beállítva. Az alsó és a felső lap ugyanazon a síkon van, tágas süttő 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).



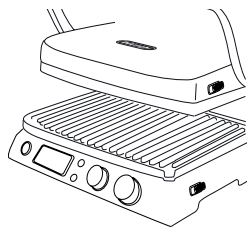
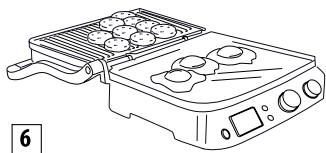
Ha egy kicsit megemeli a fogantyút mielőtt meghúzná a kioldó kart, enyhít a pántra nehezedő nyomáson, és a kinyitási művelet könnyebb lesz.

A készülék használható grill/barbecue-ként húspogácsa, kétszersült, csirke és hal készítésére. A grill/barbecue üzemmód a készülék legsokoldalúbb használati módja. A lapok nyitott helyzetben vannak, és így dupla sütőfelület áll rendelkezésre.

Különféle 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.

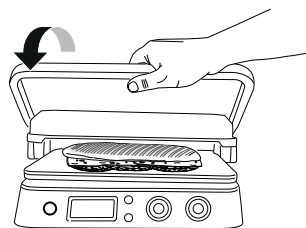
A készülék használható sima lapokkal is palacsinta, sajt, tojás és bacon elkészítéséhez reggelire (6. ábra).



7

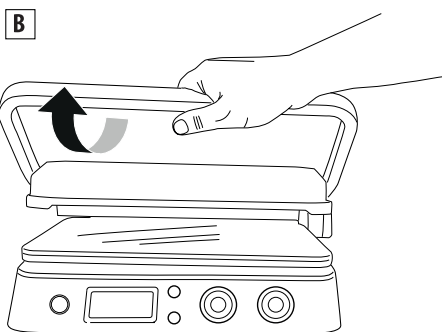
Használhatja ezt a sütő pozíciót lágy szendvicsek és olyan ételek elkészítésére is, amelyeket nem kell leszorítani

- 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-TE GRILL** (B ábra).



B

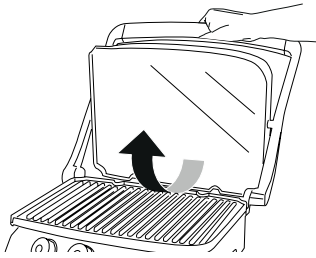
A tágas sütőterület lehetővé teszi, hogy egyidejűleg különböző élelmiszereket készítsen vagy pedig ugyanabból az ételből nagyobb mennyiséget.

Grill sütő

Ebben az állásban (7. ábra) tökéletesen lehet grillezni érintkezés nélkül a vastag ételeket, amelyeket lassan és egyenletesen kell megsütni.

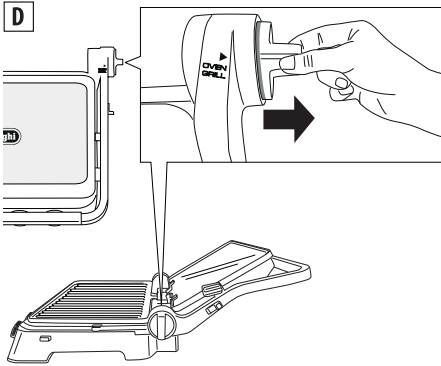
Ideális megoldás nagy víztartalmú zöldségek elkészítéséhez, mivel a víz könnyen elpárologhat.

- A felső lap rögzül helyzetben. 4 különböző magasságbeállítás van.
- Ha felemeli a felső lapot, azonnal automatikusan kioldódik a szabályozórendszer (C ábra).



C

- Ha beállította a magasságot, finomíthat a beállításon kifelé húzva a gombot, egy új helyzetet kiválasztva (D ábra).



D

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.



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.

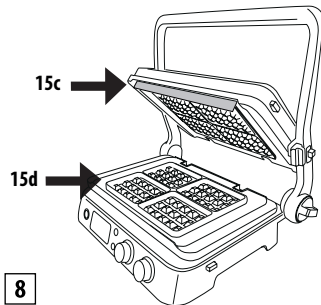
Azonnal helyezze rá az élelmiszert a lapokra. Néhány percen belül befejeződik a ciklus és a "SEAR" felirat eltűnik a kijelzőről.




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 gofrikhoz(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.



8

- 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 megkezdi 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.
- **Öntsön 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 elkészültét követően nyomja meg a "START/STOP" gombot a készülék kikapcsolásához.
- Ha több gofrit kíván készíteni rakjon tésztát az alsó lapra, és ismétlje 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 zsírlereesztő 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. Úritse 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 tisztítószeres vizes ronggyal tisztítsa a lapok külsejét.

Ne használjon fémeszközöket a lapok tisztításához.

MŰSZAKI ADATOK

Hálózati feszültség:	220240 V~50/60Hz
Felvett teljesítmény:	2000W

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Látható hibaüzenet	LEÍRÁS	PROBLÉMA	MEGOLDÁS
	A lapok egyike nem melegszik fel:	<p>Az elektronikus vezérlés azt észlelte, hogy a sütő lapok egyike nem éri el a beállított hőmérsékletet.</p> <p>A lap nincs jól beillesztve a készülékbe.</p> <p>Megsérülhetett a lapban lévő ellenállás.</p> <p>Megsérülhetett az ellenállás csatlakozása.</p> <p>Megsérülhetett az elektronikus vezérlés.</p>	<p>Húzza ki a dugaszt a konnektorból.</p> <p>Ellenőrizze, hogy a lap jól be van-e illesztve foglalatába.</p> <p>Ha a javasolt megoldás nem oldja meg a problémát, valószínűleg hibás a készülék.</p> <p>A hibatípust közölve forduljon egy De'Longhi szakszervizhez.</p>
	Az elektromos ellenállás túl sok ideig áll áram alatt.	Az elektronikus vezérlés azt észlelte, hogy az elektromos ellenállás túl hosszú ideig van bekapcsolva.	<p>Húzza ki a dugaszt a konnektorból.</p> <p>Ne süssön fagyasztott vagy túl nagy méretű ételeket a lapokon, amelyekhez túl hosszú melegítési időre lenne szükség.</p> <p>Az elektronikus vezérlés 5 másodpercre megjeleníti a hibaüzenetet, majd kikapcsolja a készüléket.</p> <p>Hagyja kihűlni a készüléket, mielőtt újra használná.</p>
	A hőmérséklet-érzékelő hibás üzemelése.	Az elektronikus vezérlés a hőmérsékletszonda meghibásodását érzekelte.	<p>Húzza ki a dugaszt a konnektorból.</p> <p>Ki kell cserélni a hőmérséklet-érzékelőt.</p> <p>A hibatípust közölve forduljon egy De'Longhi szakszervizhez.</p>
	A hőmérséklet-érzékelő hibás üzemelése.	Az elektronikus vezérlés a hőmérsékletszonda meghibásodását érzekelte.	<p>Jegyezze fel a hibaszámot.</p> <p>Húzza ki a dugaszt a konnektorból. Ki kell cserélni a hőmérséklet-érzékelőt. A hibatípust közölve forduljon egy De'Longhi szakszervizhez.</p>

		<p>A készülék nem kapcsol be.</p>	<p>Ellenőrizze, hogy a dugasz megfelelően be van-e dugva a konnektorba.</p> <p>Helyezze be a dugaszt egy másik konnektorba.</p> <p>Ellenőrizze a mágnes- vagy (életvédelmi) differenciálkapcsolót, vagy vonalban lévő olvadó biztosítékot.</p> <p>Ha a javasolt megoldás nem oldja meg a problémát, valószínűleg hiba a készülék. Forduljon egy De'Longhi szakszervizhez.</p>
		<p>Ha megnyomja a START/STOP gombot, a készülék nem kapcsol be.</p>	<p>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.</p>
		<p>Ha megnyomja a SEAR gombokat, a SEAR felirat villog a kijelzőn, majd kikapcsol.</p>	<p>A SEAR funkció 30 percenként egyszer érhető el. Ha még egyszer megpróbálja használni ezt a funkciót mielőtt eltelt volna 30 perc, az elektronikus vezérlés visszaautasítja a műveletet. Várjon 30 percet, mielőtt újra használná a „SEAR” funkciót.</p>

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 egsült	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
Szárny		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 sűrölje 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
Garnélarákok	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 félidőben fordítsa meg őket. Eközben a másik lapon pirítsa a kenyeret 3-4 percen keresztül körülbelül félidőben 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 keverőgéphez, túróval, egy gerezd fokhagymával, és szétmorzolt 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 kenyérré 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, szorítsa le a felső lappal, és süsse 2-3 percig a kívánt sütési foktól függően. Vágja csíkokra a húst, és helyezze el a megszózott 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 mogyoróhagyma
- 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 szósz: egy serpenyőben olvassza meg a vajat, adja hozzá a mogyoróhagyma 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 tejszín, 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 pácvét, amellyel sütés közben a hússzeleteket esetlenül 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 ROZSKENYÉRELL

HOZZÁVALÓK:

- 8 szelet rozskenyér
- kiváló minőségű darált hús 500gr
- szeletelt ementáli 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 szósz, 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 percnként 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 a READY felirat megjelenik, 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 robotgéphez, és keverje össze, amíg egyenletes keverék 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 átlátszó fóliával, és tegye a hűtőbe. A darabokra vágott csirkehúst készítse elő rablólúsnak. 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 MÓDRÁ

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 táljába, 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 tálatra, 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 marinádót 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 tálal néhány citromszettel és zöldséggel.

GRILLEZETT LAZACSZELET YOGHURTOS SZÓSSZAL

HOZZÁVALÓK:

- 500 gr lazacszelet
- olivaoilaj ízlés szerint

HOZZÁVALÓK A SZÓSSZHOZ:

- 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 krémet 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 felidejében 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
- olivaoilaj ízlés szerint
- oregano ízlés szerint
- só ízlés szerint
- őrölt paprika ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Zsigerelje 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 tálban készítse elő az öntetet, keverje össze az olajat a szétmorzsolttal 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 tálal 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 fagyaltgombócokkal.

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 vaját, 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, lenről 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 vaját 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
- vaníliafagyalt 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, vaját 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 arany színű 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 hozzá a vanília-kivonatot, az olvasztott vaját, 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 tészta. 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 arany színű 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 vaját 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. Szitálja át a lisztet, a cukrot, a kakaóport, a fahéjat, az élesztőt és a sót együtt egy nagyméretű tálban. Adj 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 arany színű és ropogós nem lesz (5 perc). Folytassa addig, amíg el nem fogy a tészta. Azonnal szolgálja fel.