

## 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 vaakasuorassa asennossa kypsennystä varten
- 6. Korkeuden säätönappula:** 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 VAHTELEE MALLIN MUKAAN.
- 15a. Grillilevyt:** täydelliset pihvien, hampurilaisten, kanna ja kasvien grillaukseen.
- 15b. Sileät levyt:** voidaan valmistaa lettuja, munia, pekonia ja äyriäisiä erinomaisesti.
- 15c. Ylempi levy vohveleille** (saatavilla vain tietyissä malleissa tai erillisenä lisävarusteena)

**15d. Alempi levy vohveleille** (saatavilla vain tietyissä malleissa tai erillisenä lisävarusteena): täydellisten vohveleiden valmistukseen.

**16. Rasvan keruustia:** sisältyy laitteeseen ja poistettavissa helppoa puhdistusta varten.

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

**18. Annostelija vohveleille (vain tietyissä malleissa).**

### 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, puhdistajalasta, kansi ja säätönappulat kostealla liinalla, jotta poistetaan kuljetuksen aikana kerääntynyt pöly. Puhdistajalasta huolellisesti paistolevyt, rasvan keruustia ja puhdistusväline. Levyt, rasvan keruustia ja lasta voidaan pestä astianpesukoneessa.



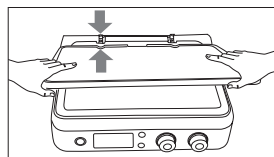
**Tärkeä huomautus:** Laitteen ensimmäisen käytön yhteydessä saatetaan havaita hieman hajua ja savua. Tämä on normaalia ja tavallista kaikille laitteille, joissa on tarttumaton pinta. Laitteen mukana toimitetaan puhdistusväline, jonka avulla voidaan puhdistaa levyt niiden käytön jälkeen sitten, un laite on kokonaan jäähtynyt (tarvitaan vähintään 30 minuuttia). Välinettä voidaan käyttää muutaman sekunnin ajan kypsennyksen aikana, jotta poistetaan 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

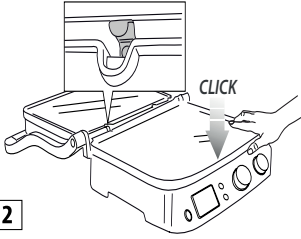
- Aseta laite vaakasuoraan asentoon (kuva 1). Laita yksi levy kerrallaan.



1



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



## Levyjen poistaminen

Aseta laite vaakasuuoraan asentoon.

Tunnista oikealla puolella olevat levyjen vapautuspainikkeet (3). Paina kunnolla painiketta ja levy irtaoo alustasta. Ota levystä 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 levystä 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, paineasetut alumiiniosat tulevat erittäin kuumiksi, välttää koskettamasta niitä kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.

Ennen minkä tahansa toimenpiteen suorittamista laitteelle, anna sen jäähtyä (vähintään 30 minuuttia).

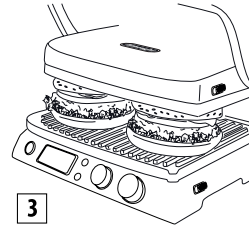
Kypsennä ainoastaan rasvan keruuaastia paikalleen asetettuna. Tyhjennä rasvan keruuaastia vasta sitten, kun laite on kokonaan jäähtynyt. Ole varovainen keruualustaa poistettaessa, jottei kaadeta vahingossa nesteitä.

## LAITTEEN KYPSENNYSASENTO

### Kontaktigrilli (suljettu asento)

- Ylempi levy asetuu alemman levyn päälle. Tämä on alustava kypsennyksen asento, kun laitetta käytetään kontaktigrillinä. Ylempi levy sopeutuu automaattisesti alemmalle levyille asetetun ruuan paksuuteen.

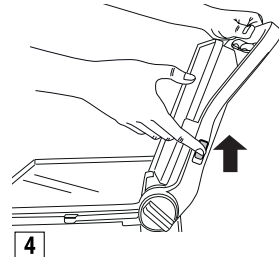
Tällä tavalla ruoka kypsennetään tasaisesti molemmilta puolilta. Kontaktigrilli on ihanteellinen kypsennettäessä hampurilaisia, luutonta lihaa ja ohuita fileitä, kasviksia tai leipiä. Kontaktitoiminto on täydellinen, kun valmistetaan ruokia nopeasti ja terveellisesti. Käyttämällä kontaktigrillillä ruoka kypsyy nopeasti, juuri koska molemmat levyt koskettava samanaikaisesti ruuan molempia puolia (kuva 3).



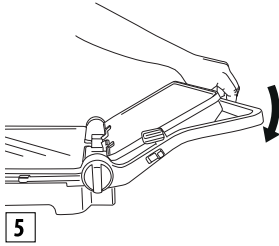
Levyn urat ja laitteen takareunalla oleva aukko mahdollistavat rasvan valutuksen ja keräämisen asianmukaiseen astiaan. Laite on varustettu erityisellä kahvalla ja saranalla, joiden avulla voidaan säätää ylempää levyä ruokien paksuuden mukaan. Jos halutaan valmistaa useampia ruokia samanaikaisesti kontaktigrillillä, on tarpeen, että ne ovat yhtä paksuja, jotta kansi (ylempi levy) sulkeutuu tasaisesti.

### Vaakasuuora 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).

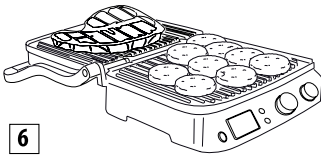


Työnä kahvaa taaksepäin, kunnes ylempi levy kääntyy kokonaan vaakasuoraan asentoon (kuva 5).



Jos kahvaa nostetaan hieman ennen vapautusvivun vetämistä, kevennetään saranaan kohdistuvaa painetta ja avautustoimenpide on helpompia.

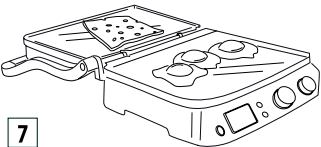
Laitetta voidaan käyttää grillinä, jossa valmistetaan hampurilaisia, pihvejä, kanaa ja kalaa. Grillaustila on monipuolisin tapa käyttää laitetta. Levyt ovat aukinaisessa asennossa ja siten on mahdollista kaksinkertaistaa paistoalue (kuva 6).



Voidaan valmistaa erilaisia ruokia eri levyillä sekoittamatta niiden makuja tai paistaa suurempi määrä samaa ruokaa.

Grillausasennon avulla voidaan grillata erilaista lihaa ja eripaksuisina paloina, kukin halutulla kypsyyssasteella. Tässä asennossa ruuat on käännettävä kypsennyksen aikana.

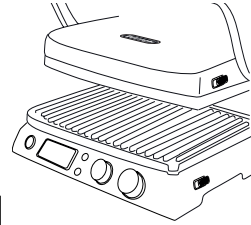
Laitetta voidaan käyttää myös sileiden levyjen kanssa lettujen, juuston, munien ja aamiaispekonin valmistukseen (kuva 7).



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

## Grilliuuni

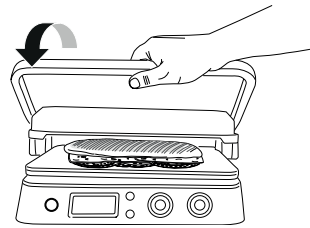
Tämä asento (kuva 8) on täydellinen grillattaessa ilman kosketusta suurikokoisia ruokia, jotka vaativat hitaan ja tasaisen kypsennyksen.



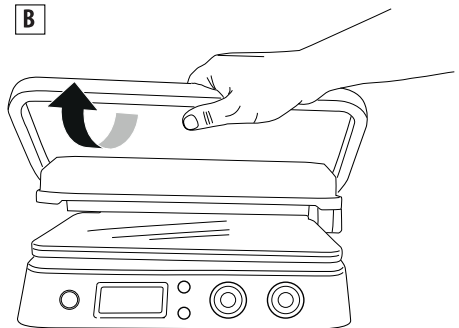
Ihanteellinen runsaasti vettä sisältävien kasvien kypsennykseen, koska vesi voi haihtua.

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).

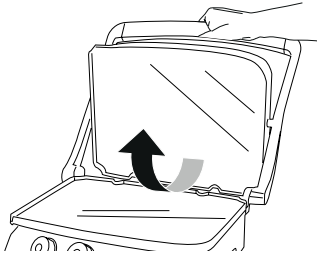


- Kierrä korkeuden säätönappula (6) asentoon  OVEN GRILL (kuva B).

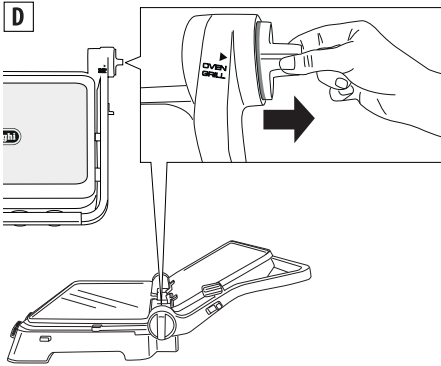


- Ylempi levy lukkiutuu paikalleen. On olemassa 4 erilaista korkeussäätöä.
- Nostamalla ylempää levyä säätöjärjestelmä

vapautetaan automaattisesti (kuva C).



- Kun korkeus on asetettu, on mahdollista muuttaa säätöä 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 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.

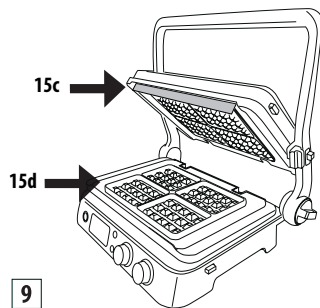
### "Sear"-toiminto (tiivistys)


Tämä toiminto lämmittää ylempää ja/tai alemmaa levyä korkeampaan lämpötilaan muutaman minuutin ajan. Ihanteellinen 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 tietyissä malleissa).

- 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 9.



- 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 levyyn 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


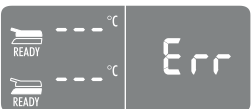

laitteesta. Ennen levyihin koskettamista varmista, että ne ovat kokonaan jäähtyneet. Paistolevyt voidaan pestä astianpesukoneessa. Kuitenkin usein tapahtuvat pesut voivat vähentää pinnoitteen suorituskykyä. Suositellaan puhdistamaan levyjen ulkopinta miedon pesuaineen ja veden muodostamaan liuokseen kostutetulla pehmeällä sienellä tai liinalla.


Älä käytä metallisia välineitä levyjen puhdistukseen.

## TEKNISET TIEDOT

Verkköjännite:	220-240 V~50/60 Hz
Ottoteho:	2000W

**ONGELMIEN RATKAISU**

Näkyvä virheviesti	Kuvaus	ONGELMA	RATKAISU
	<p>Yksi levyistä ei lämpiä:</p>	<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.</p> <p>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>
	<p>Sähkövastusta virroitetaan liian pitkään.</p>	<p>Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut, että sähkövastus pysyy päällä liian pitkään.</p>	<p>Irrota pisteke virtapistorasiasta.</p> <p>Älä paista levyillä suurikokoisia ruokia tai pakastettuja ruokia, joiden kypsennykseen tarvittava lämmitysaika 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>
	<p>Toimintahäiriö lämpötila-anturissa.</p>	<p>Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut vian lämpötila-anturissa.</p>	<p>Irrota pisteke virtapistorasiasta.</p> <p>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 (vikavirtasuoja) 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 kuluessa. 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

NAUDAN-LIHA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	TASO KYPSENNYKSELLE	TILA	LEVYT	°C	SEAR	MIN.	EHDOTUKSET
Pihvi	0,5 - 1	2	Kypsä	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230	✓	2 - 3	öljyä ruoka hyvin
Pihvi	0,5 - 1	4	Kypsä	VAAKASUORA ASENTO	aaltoilevat	230		5 - 6	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Sisäfilee	3-4	4	Raaka	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230	✓	4 - 5	öljyä ruoka hyvin
Sisäfilee	3-4	4	Puolikypsä	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230	✓	7 - 8	öljyä ruoka hyvin
Sisäfilee	3-4	4	Kypsä	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230	✓	10 - 11	öljyä ruoka hyvin
Kylki	2-3	2	Puolikypsä	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230		4 - 5	öljyä ruoka hyvin
Kylki	2-3	2	Kypsä	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230		7 - 8	öljyä ruoka hyvin
Kylki	2-3	4	Puolikypsä	VAAKASUORA ASENTO	aaltoilevat	230		10 - 12	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Kylki	2-3	4	Kypsä	VAAKASUORA ASENTO	aaltoilevat	230		14 - 16	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Hampurilainen	2-3	6	Kypsä	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230	✓	8 - 10	öljyä ruoka hyvin
Varras		6	Kypsä	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230		13 - 15	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä

LAMPAAN-LIHA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	TASO KYPSENNYKSELLE	TILA	LEVYT	°C	MIN.	EHDOTUKSET
Kyljysselkä	1,5-3	6	Puolikypsä	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230	10 - 12	öljyä ruoka hyvin, käännä kyljysselät kypsennyksen puolivälissä
Kyljysselkä	1,5-3	6	Kypsä	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230	12 - 14	

SIANLIHA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	TILA	LEVYT	°C	SEAR	MIN.	EHDOTUKSET
Pihvi	1-2	4	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230	√	7 - 9	öljyä ruoka hyvin
Pihvi	1-2	8	V A A K A S U O R A ASENTO	aaltoilevat	230		14 - 16	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Kyljys	< 2,5	4	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230		9 - 11	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Kyljys	< 2,5	8	V A A K A S U O R A ASENTO	aaltoilevat	230		11 - 13	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
P i e n e t kylkipalat		6-8	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	200		20 - 25	käännä 2-3 kertaa
Pekoni		4	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230		1 - 2	
Tuoremakkara		8	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	200		16 - 18	tee haarakalla reikiä tuoremakkaraan
Varras		6	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230		14 - 16	öljyä ruoka hyvin, käännä 1-2 kertaa
Makkara		6	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230		8 - 10	

<b>KANA JA KALKKUNA</b>	<b>PAKSUUS (cm)</b>	<b>Määrä KPL</b>	<b>TILA</b>	<b>LEVYTY</b>	<b>°C</b>	<b>SEAR</b>	<b>MIN.</b>	<b>EHDOTUKSET</b>
Rintapala	< 1	4	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230	✓	3 - 4	öljyä ruoka
Koipi		3	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	200		20 - 25	käännä 1-2 kertaa kypsennyksen aikana
Siiپی		6	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	200		14 - 16	käännä 1-2 kertaa kypsennyksen aikana
Hampurilainen	1,5-2	4	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230	✓	6-8	
Hampurilainen	1,5-2	8	VAAKASUORA ASETO	aaltoilevat	230	✓	14 - 16	käännä kypsennyksen puolivälissä
Varras		6	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230		11 - 13	käännä 1-2 kertaa kypsennyksen aikana
Makkara		6	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230		6 - 8	
Maustettu kana		1	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	200		40 - 45	käännä 1-2 kertaa kypsennyksen aikana

<b>LEIVÄT</b>	<b>Määrä KPL</b>	<b>TILA</b>	<b>LEVYTY</b>	<b>°C</b>	<b>MIN.</b>	<b>EHDOTUKSET</b>
Paahতোleipä / voileipä	2	GRILLIUUNI	sileät	230	3 - 5	asetä ylempi levy siten, että se koskettaa leipää painamatta sitä
Sämpylä	2	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230	2 - 3	
Leipäviipaleet	4	VAAKASUORA ASETO	sileät	230	4 - 5	käännä kypsennyksen puolivälissä

<b>KASVIKSET</b>	<b>Määrä KPL</b>	<b>TILA</b>	<b>LEVYTY</b>	<b>°C</b>	<b>MIN.</b>	<b>EHDOTUKSET</b>
Munakoisoviipaleet	1	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230	4 - 6	öljyä ruoka hyvin
Kesäkurpitsaviipaleet	2	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230	6 - 8	öljyä ruoka hyvin
Paprikaneljännekset	2	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	230	8 - 10	öljyä ruoka hyvin
Tomaattiviipaleet	1	VAAKASUORA ASETO	sileät	230	5 - 7	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Sipuliviipaleet	2	KONTAKTIGRILLI	sileät	230	5 - 7	öljyä ruoka hyvin, sekoita usein lastalla

KALA	MÄÄRÄ	Määrä KPL	TILA	LEVYTY	°C	MIN.	EHDOTUKSET
Kokonainen	250 g	1	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	200	8 - 10	öljyä ruoka
Sisäfilee	500 g	1	GRILLIUUNI	sileät	230	25 - 30	öljyä levy, aseta ylempi levy siten, että se on lähellä ruokaa koskettamatta sitä
Siivu	450 g	4	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	200	8 - 10	öljyä ruoka
Varras	500 g	6	V A A K A S U O R A ASENTO	aaltoilevat	230	10 - 12	öljyä ruoka, käännä 2-3 kertaa
Mustekala	400 g	1-2	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	200	10 - 12	öljyä ruoka
Jättikatkaravut	400 g	10-12	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	200	4 - 6	öljyä ruoka

JÄLKIRUOAT	Määrä KPL	TILA	LEVYTY	°C	MIN.	EHDOTUKSET
Pannukakku	4	TASAINEN ASEN- TO	sileät	200	4 - 5	voitele levyt, käännä kypsennyksen puolivälissä
Vohvelit	4	KONTAKTIGRILLI	VOHVELIT		4 - 5	voitele levyt
Ananasviipaleet	4	KONTAKTIGRILLI	aaltoilevat	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 vaahtomainen seos. Laita sileät levyt paikalleen ja aseta grilli tilaan OPEN GRILL (avoim 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 MUNAKOISOVAAHTO

#### AINESOSAT:

- 1 munakoiso
- 100 g tuorejuustoa
- valkospulijauhetta
- persiljaa
- 4 rkl oliiviöljyä
- suolaa
- pippuria
- 1 patonki

#### VALMISTUS:

Pese munakoisot, kuori ja leikkaa ne paksuiksi viipaleiksi. Laita sileät levyt paikalleen 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 pehmenevät. Leikkaa munakoisoviipaleet summittaisesti ja laita tehosekoittimeen tuorejuuston, valkospulinkynnen 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 vaakasuorilla levyillä CONTACT GRILL -asennossa (kontaktigrilli) noin 1-2 minuuttia, kunnes saadaan haluttu kypsyyssaste.

Levitä paahdetulle leivälle munakoisoiseos, 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 puhtaasti liinan sisälle sen kuivaamiseksi ja leikkaa minitomaatit 4 osaan. Laita aaltomaiset levyt paikalleen 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. Laita aaltomaiset levyt

paikalleen 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 härkäfileettä
- 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 sieniiä
- 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 salottisipuliviipaleet 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.

Laita aaltomaiset levyt paikalleen 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 levylle 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 emmentaluustoviipaletta
- 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 asentoon ja aaltomainen levy ylempään asentoon. 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 leipäviipalet vain yhdeltä puolelta noin 1-2 minuuttia.

Aseta leipäviipalet leikkulaudalle 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 paahdoleipä sille ja purista kunnolla ylempällä levyllä.

Kypsennä noin 2-3 minuuttia, kunnes leivän kypsyyssaste on haluttu.

### **KARITSAN KYLJYKSET BALSAMIAETIKALLA 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. Laita aaltomaiset levyt paikalleen 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 kypsyyssasteen ja kyljyksen 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 kyljyksen kanssa.

### **KANAVARTAAT HUNAJASITRUUNAKASTIKKEELLA**

#### **AINESOSAT:**

- 500 g kananrintaa

#### **MAUSTELIEMEN AINESOSAT:**

- 1 tl chilipippuria
- 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. Laita aaltomaiset levyt paikalleen 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 levyille, purista niitä ylempällä 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 Provençen yrtejä
- 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. Laita aaltomaiset levyt paikalleen 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 levyille, 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 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.

Laita aaltomaiset levyt paikalleen 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 levyille, 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 asetua vähintään 30 minuuttia.

Laita tasaiset levyt paikalleen 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 levyille, 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 chilippuria

#### **VALMISTUS:**

Puhdista mustekala, irrota pää, poista sisällä oleva luu ja huutele hyvin.

Laita aaltomaiset levyt paikalleen 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 chilippuria.

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. Laita sileät levyt paikalleen 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, vaahterasiirappi, tuoreet mustikat, suklaalastut, hunaja, kermavaahto, tomosokeri.

### **GRILLATTU ANANAS JA JÄÄTELÖ**

#### **AINESOSAT:**

- 1 ananas
- hunajaa
- fariinisokeria
- tuoretta minttua
- tomosokeria
- vaniljajäätelöä

#### **VALMISTUS:**

Ota ananas ja poista lehdet sekä kuori. Leikkaa hedelmä noin 1-2 cm paksuisiksi viipaleiksi ja levitä jokaiselle viipaleelle fariinisokeria molemmin puolin. Laita aaltomaiset levyt paikalleen 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 tomosokeria päälle ja tarjoile jäätelöpallojen kanssa.



## **PERINTEISET VOHVELIT**

*AINEKSET SEURAAVALLE MÄÄRÄLLE: 8 vohvelia*

*VALMISTUS: 10 min*

*KYPSENNYSAIKA: 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*

*KYPSENNYSAIKA: 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 vaahtomaisen 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 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*

*KYPSENNYSAIKA: 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.