

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;
 - A hálózati aljzat földelt és minimális névleges értéke 16A.
 - 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 a hálózati csatlakozókábel sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében kizárólag a gyártónak vagy egy márkaszerviznek kell kicserélnie.
- Mielőtt visszahelyezi a készüléket vagy eltávolítja a sütőlapokat, illetve bármely tisztítási és karbantartási műveletet megelőzően kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a dugaszt az elektromos aljzattól. Győződjön meg arról, hogy a készülék teljesen kihűlt-e.
- Ne használja a készüléket kültéren.
- Ne mártsa vízbe a készüléket.
- A készüléket nem szabad külső időzítő órával (timer) vagy különálló távirányító rendszerrel működtetni.
- 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, fennáll a veszély, hogy személyi sérüléseket okoz, vagy károsodik a készülék.

- Javasoljuk, hogy puha szivaccsal vagy megfelelő enyhe tisztítószerezes vizes ronggyal tisztítsa a sütőlapok külsejét.

- Ez a készülék étetek sütésére alkalmas. Ezért nem szabad más célra használni, módosítani vagy bármilyen módon változtatni rajta.
- Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem használható: üzletek, irodák és más munkahelyek személyzete részére konyhának kialakított helyiségekben, falusi szálláshelyeken, szállodákban, motelekben, egyéb vendégfogadó helyeken és magán szálláshelyeken.
- 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 készülék tisztítását és karbantartását gyermekek nem végezhetik, kivéve ha 8 évnél idősebbek és valaki felügyel rájuk. Tartsa távol a készüléket és a kábelt 8 évesnél fiatalabb gyerekektől.
- Tartsa távol a gyerekektől a készüléket, és ne hagyja üzemelni felügyelet nélkül.
- Ne használja a készüléket sütőlapok nélkül.
- Csak akkor helyezze vissza a készüléket, amikor már teljesen kihűlt.
- Ne mozgassa a készüléket használat közben.



Égési sérülés veszélye!

Ha nem tartja be ezeket a figyelmeztetéseket, enyhe vagy súlyos égésveszély áll fenn.

- Működés közben a készülék külső felülete felforrósodhat. Használja mindig a fogantyút (2) vagy a sütőkesztyűket, ha szükséges.
- A sütőlapokat csak akkor vegye ki vagy cserélje ki, ha a készülék teljesen kihűlt.

i **Megjegyzés:**

Ez a jelzés fontos tanácsokat vagy információkat jelez a felhasználó részére.

- A tűzveszély elkerülése érdekében ne süssön polietilén zacskóban, alufóliában vagy műanyag fóliában lévő élelmiszereket.
- Tisztítás után a sütőlapokat meg kell szárítani, mielőtt visszahelyezné őket a készülékbe.



Ez a készülék megfelel az élelmiszeripari termékekkel érintkező tárgyakra és anyagokra vonatkozó 1935/2004 sz. EGK irányelvnek.

A készülék ártalmatlanítása



A leselejtezett készüléket nem szabad háztartási hulladékként ártalmatlanítani, hanem egy kijelölt szelektív gyűjtőhelyen kell leadni.

LEÍRÁS

- 1. Talprész és fedél:** önszabályozó fedéllel ellátott rozsdamentes acél stabil szerkezet.
- 2. Markolat:** fémből készült erős fogantyú a fedél ételek vastagságának megfelelő szabályozásához.
- 3. A sütőlapot kioldó nyomógombok:** nyomja meg, hogy kioldja, és eltávolítsa a lapot.
- 4. A grill sütőlapjait kioldó/rögzítő készülék és magasságbeállító kar:** hogy a felső sütőlapot/fedelet a kívánt magasságban rögzítse, és olyan ételeket készíthessen, amelyeknek nem kell leszorítani.
- 5. Csuklós pánt-kiengedő kar:** segítségével teljesen ki lehet nyitni a fedelet a sík helyzetben történő sütéshez.
- 6. Magasságbeállítási lépések.**
- 7. Bekapcsoló fény.**
- 8. Start/Stop gomb.**
- 9. Az alsó lap termosztátjának gombja:** a hőmérséklet 60°C-ról 240°C-ra való szabályozásához vagy az alsó sütőlap kikapcsolásához.
- 10. Az alsó sütőlap (kéreg sütés), „SEAR” nyomógomb.**
- 11. “Szendvics” gomb.**
- 12. “Hamburger” gomb.**
- 13. Ételek melegen tartó gombja.**
- 14. Time gomb₋:** a sütési idő beállításához (csökkentéséhez).
- 15. Time gomb₊:** a sütési idő beállításához (magnöveléséhez).
- 16. Felső sütőlap termosztát gombja:** a hőmérséklet beállításához 60 °C-ról 240 °C-ra vagy a felső sütőlap kikapcsolásához.

- 17. A felső lap (kéreg sütéshez), „SEAR” nyomógombja.**
- 18. Kivehető sütőlapok:** mosogatógépben mosható, könnyen tisztítható, tapadásgátló bevonattal rendelkező sütőlapok. A LAPOK TÍPUSA ÉS SZÁMA MODELLTŐL FÜGGŐEN VÁLTOZIK.
- 18a. Grillező lap:** tökéletes megoldás bifsztek, húspogácsa, csirke és zöldség grillezésére.
- 18b. Sima sütőlap:** palacsinta, tojás, pancetta/bacon és rákfélék elkészítéséhez.
- 18c*. Felső gofri lap:** mindenféle gofri elkészítéséhez (külön tartozékként kapható).
- 18d*. Alsó gofri lap:** mindenféle gofri elkészítéséhez (külön tartozékként kapható).
- 19. Zsírgyűjtő tálca:** integrálva van a készülékbe, kivehető, hogy könnyebb legyen tisztítani.
- 20*. Gofri pohár (külön tartozékként kapható).**

ELSŐ HASZNÁLAT

Távolítsa el az összes csomagolóanyagot és reklámfeliratot tartalmazó címkét a lapról. Mielőtt kidobná a csomagolóanyagot, győződjön meg arról, hogy kivette az új készülék összes részét. Javasoljuk, hogy őrizze meg a dobozt és a csomagolóanyagot későbbi használatra.



Megjegyzés: A használatot megelőzően tisztítsa meg az alapot, a fedelet és a kapcsolókat egy nedves ronggyal, hogy eltávolítsa a szállítás során lerakódott port. Gondosan tisztítsa meg a sütőlapokat, és a zsírgyűjtő tálcákat. A sütőlapok és a zsírgyűjtő tálca moshatók mosogatógépben.



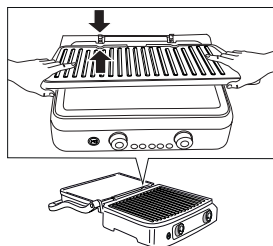
Megjegyzés: A készülék az első használatkor enyhe szagot és egy kis füstöt bocsáthat ki. Ez megszokott és megfigyelhető az összes tapadásgátló felületű készüléknél.



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

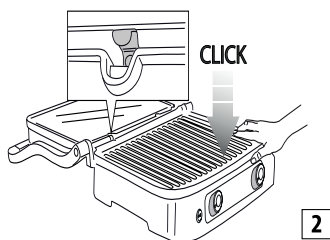
A sütőlapok beillesztése

- Állítsa a készüléket sík felületre (lásd 1. ábra). Egyszerre csak egy sütőlapot tegyen be.



1

- Minden sütőlap, grill vagy sima, beilleszthető csak a felső vagy az alsó foglatba (lásd 2. ábra), kivéve a gofrilapokat.



A lapok eltávolításához

Keresse meg a jobb oldalon a lapokat kioldó (3) nyomógombokat. Nyomja meg erősen a gombot, hogy a sütőlapot kivegye a talprészből. Fogja meg két kézzel a sütőlapot, csúsztassa végig a fémtartókon és vegye le a talprészről. A másik gombot is nyomja meg, hogy a második sütőlapot is ki tudja venni az előzőekben leírtakhoz hasonlóan.

⚠ **Égési sérülés veszélye!** Vegye ki vagy cserélje ki a sütőlapokat, amikor a készülék lehűlt.

Állítsa be a zsírfogó tálcát

A sütés során a zsírgyűjtő tálcát a készülék hátoldalán lévő foglatba 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 és vegye ki a zsírgyűjtő tálcát, nehogy a folyékony zsír főlhalmozódjon.

A sütés után megfelelően vezesse el az összegyűlt zsírt.

A zsírgyűjtő tálcát mosható mosogatógépből.

! **Figyelem!** A sütés alatt mindig nagyon figyeljen oda. A készülék kinyitásához fogja meg a fogantyút, ami hideg marad. Ellenkező esetben az alumínium öntvények nagyon felmelegednek: ezekhez ne nyúljon sütés közben vagy közvetlenül a sütés után.

Mielőtt bármilyen műveletet végezne a készüléken, hagyja kihűlni legalább 30 percen át.

Kizárólag berakott zsírfogó tálcával süssön. Ne ürítse a zsírgyűjtő tálcát, amíg a készülék teljesen ki nem hűl. Figyeljen oda, amikor kihúzza a tálcát, nehogy kiöntse a folyadékokat.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATI POZÍCIÓI

Kontakt grillsütő (zárt helyzet)

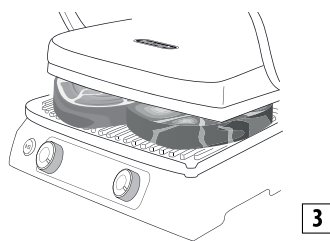
A felső lap az alsó lapra támaszkodik. Ez az ideális pozíció amikor a készüléket nyitott grill/barbecue funkcióban használják.

A felső lap automatikusan igazodik az alsó lapra helyezett étel vastagságához.

Így az étel egyenletesen sül át mindkét oldalon.

A kontakt grillsütő ideális megoldás húspogácsa, csontozott hús és vékony szeletek, zöldségek és szendvicsek sütéséhez. A „kontakt grill” funkció tökéletes megoldás ételek egészséges, rövid idő alatt történő elkészítéséhez.

A kontakt grillsütőt használva az étel hamar megsül, pontosan azért, mert a lapokkal érintkezve mindkét oldalát egyidejűleg megsüti (lásd 3. ábra).



A lap bordázata és a készülék hátoldalán 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 étel vastagsága alapján.

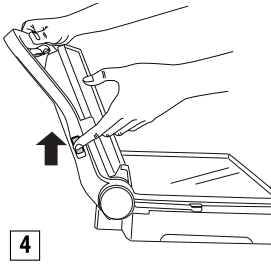
Ha egyszerre több ételt kíván elkészíteni a kontakt grillsütővel, tanácsos hogy a különböző élelmiszerek ugyanolyan vastagok legyenek, hogy a fedél egyenletesen tudjon záródni (felső sütőlap).

Nyitott grill

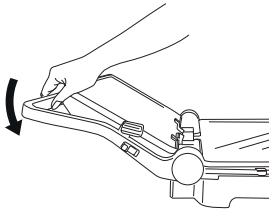
A felső lap az alsó lap mellé van beállítva. Az alsó és a felső lap ugyanazon a síkon van, tágas sütőfelületet alkotnak. Ebben a helyzetben a készülék használható barbecue üzemmódban grillező lappal vagy sima lappal.

Ha ebben a helyzetben kívánja beállítani a készüléket, mindenképp meg kell keresni a bal oldalt lévő pántkioldó kart.

Fogja meg a fogantyút jobb kezével, bal kezével pedig mozgassa felfelé a kioldókart (4. ábra).



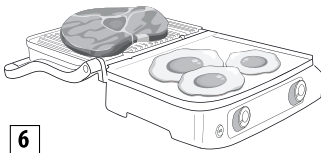
4 Nyomja hátra a fogantyút, hogy a fedél teljesen kinyíljon és sík helyzetbe kerüljön (lásd 5. ábra).



5

Ha egy kicsit megemeli a fogantyút mielőtt meghúzná a kioldó kart, enyhít a párnra nehezedő nyomáson, és a kinyitási művelet könnyebb lesz. A készülék használható barbecue-ként húspogácsa, kétszersült, csirke és hal készítésére. A barbecue üzemmód a készülék legsokoldalúbb használati módja. Ekkor a sütőlapok nyitott helyzetben vannak, tehát dupla sütési felület áll rendelkezésre.

Különféle ételek készíthetők a külön lapokon, anélkül hogy az ízek keverednének, vagy pedig nagyobb mennyiség süthető ugyanabból az ételből. A barbecue üzemmódban különböző vastagságú húszszeletek grillezhetők, mindegyik abban a sütési fokozatban, amelyet kíván. Ebben a pozícióban el kell forgatni az ételt a sütés során. A készülék használható sima lapokkal is palacsinta, sajt, tojás és bacon elkészítéséhez reggelire (lásd a 6. ábrát).

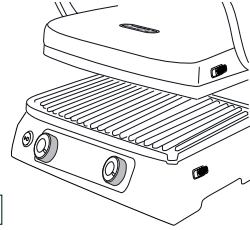


6

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

Grill funkció

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

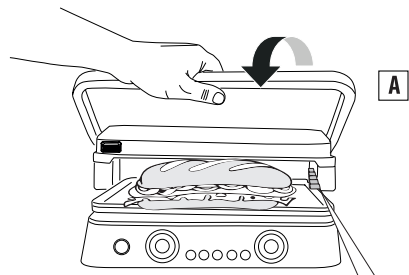


7

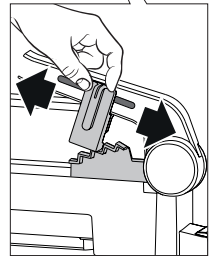
Ideális megoldás nagy víztartalmú zöldségek elkészítéséhez, mivel a víz könnyen elpárologhat.

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).
- Állítsa be a sütőlapokat kioldó/rögzőtő eszközt és a magasságbeállító kart (4) a kívánt kemence helyzetbe a kart elmozdítva.
- A felső lap rögzül helyzetben. 5 különböző magasságbeállítás van (B ábra).



A



B

HASZNÁLAT

KÉZI üzemmód

Ha megfelelően előkészítette a készüléket, és amikor készen áll a sütésre, válasszon ki egy 60°C-tól 240°C-ig terjedő hőmérsékletet a két lap mindegyikéhez (felső és alsó) a 9-es és 16-es termostát gombokat használva).

Nyomja meg a start/stop gombot. Felgyullad az ON jelzőlámpa.

A kiválasztott hőmérséklettől függően néhány percre szükség lehet, hogy a készülék felmelegedjen. Amikor a termostát eléri a kívánt hőmérsékletet, a készülék hangjelzést bocsát ki és készen áll a használatra. A kijelzőn a "READY" üzenet jelenik meg.

A hőmérséklet a sütés során bármikor módosítható.

IDŐZÍTŐ funkció

Amikor a kijelzőn a "READY" felirat látható, válassza ki a sütési helyzetet (lásd "sütési helyzet" c. alfejezetet), majd helyezze el az ételt a lapokon. A sütési idő az időzítő gombok (14 és 15) megnyomásával választható ki; a sütési idő végén a kijelzőn az "END" felirat látható; a készülék 5 hangjelzést ad ki, **de bekapcsolva marad.** Amikor az étel megfőtt, kapcsolja ki a készüléket az indító/leállító gombot (8) megnyomva, vagy fordítsa el a termostát gombjait (9 és 16) ● helyzetbe.

i **Megjegyzés:** a készülék 90 perc működés után automatikusan kikapcsol.

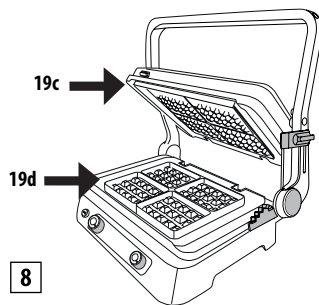
„SEAR” funkció

Ez a funkció felmelegíti a felső és/vagy alsó lapot magasabb hőfokra néhány percre. Ideális ételek gyors pirítására (kéreg sütésre) a sütés elején (ideális vastag húskhoz). Miután megnyomta a start/stop nyomógombot, a lapok előmelegítéséhez nyomja meg a kéreg sütés nyomógombokat (10 és 17). Előmelegítés közben a kéreg sütő gomb körüli ledék villognak. Amikor a termostát eléri a kívánt hőmérsékletet, a készülék hangjelzést bocsát ki, és a led állandóan világít egy percre. Azonnal helyezze az ételt a lapokra; ezalatt a perc alatt a készülék a lemezt a kéreg sütési hőmérsékletre hozza. Ezután a led kialszik, a kijelzőn megjelenik a termostáton beállított hőmérséklet és a készülék ennek megfelelően felmelegíti a lemezt.

i **Megjegyzés:** Ezt a funkciót 30 percenként csak egyszer lehet használni. A ciklus végén, ha 30 percen belül megnyomja a kéreg sütő funkciót, a kéregzáró nyomógomb körüli led 5-ször felvillan, és a készülék 3 hangjelzést ad. A művelet nem állítható be elektronikus vezérlésre.

GOFRI üzemmód (külön tartozékként kapható)

- Rakja be a gofrisütő lapokat (19c/19d), ahogy az 1. ábrán látható. Megjegyzendő, hogy ebben az esetben a sütőlapok nem cserélhetőek és az egyes lapokat úgy kell elhelyezni, ahogy a 8. ábrán látható.



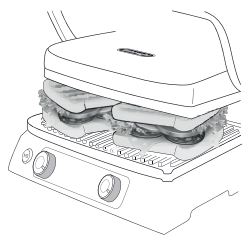
- Ha berakta a készülékbe az alsó lapot, a kijelzőn megjelenik az OFF-1-2 vagy 3 (a gombok helyzetétől függően). Forgassa el a termostát gombjait a kívánt pozícióba (1 = világos, 2 = közepes, 3 = sötét), és nyomja meg a start/stop gombot.
- A készülék elindítja az előmelegítési szakaszt. Amikor a termostát eléri a kívánt hőmérsékletet, a készülék hangjelzést bocsát ki és készen áll a használatra. A kijelzőn a "READY" üzenet jelenik meg.
- Olvasztott vajjal enyhén kenje meg a lapokat
- **Öntsön egy kis mérőedénnyel a sütőlap mindkét formájába.**
- Enyhén kenje szét a tésztát és csukja be a készüléket.
- Süsse a recepteken megadott időn át.
Ha az időzítő be van állítva, a sütési ciklus végén három hangjelzés hallható, az időzítő eltűnik, és a kijelzőn megjelenik az "END" üzenet; a készülék bekapcsolva marad. Miután elkészítette az utolsó gofrit, nyomja meg a start/stop gombot, hogy kikapcsolja a készüléket.
- Ha több gofrit kíván készíteni rakjon tésztát az alsó lapra, és ismételje meg a fenti műveleteket.

! **Figyelem!** Ne használjon fémeszközöket, amikor a gofrit kiveszi a sütőlapról, mert megsérülhet a tapadásgátló bevonat.

i **Megjegyzés:** Ezt a funkciót úgy optimalizálták, hogy a készülék ZÁRVA van.

SZENDVICS funkció

Ez a funkció ideális a kenyér külső részének pirításához és a szendvics belsejének felmelegítéséhez. Nyomja meg a SZENDVICS gombot (11), a funkció LED világít, és a kijelzőn az alapértelmezett sütési idő (05:00) látható. Az idő bármikor megváltoztatható egyszerűen a - (14) vagy + (15) gomb megnyomásával; a hőmérséklet már be van állítva, és nem módosítható, mert a gombok deaktiválva vannak. Nyomja meg a START/STOP gombot: felgyullad az ON jelzőlámpa (az idő a kijelzőn elkezd villogni). A készülék elindítja az előmelegítési szakaszt. Amikor a termostát eléri a kívánt hőmérsékletet, a készülék hangjelzést bocsát ki és készen áll a használatra. A kijelzőn a "READY" üzenet jelenik meg. Helyezze a szendvicset az alsó sütőlapra a 9. ábrán látható módon, zárja le a felsővel, és nyomja meg a SZENDVICS gombot a visszazámlálás elindításához. A sütés végén öt hangjelzés hallható, és a kijelzőn a „-:-” felirat látható. Miután elkészítette az utolsó szendvicset, nyomja meg a START/STOP gombot, hogy kikapcsolja a készüléket.



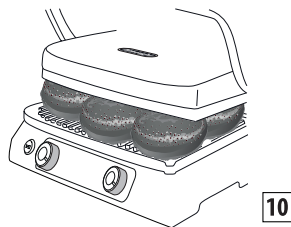
Figyelem! Ne használjon fémeszközöket, amikor a szendvicseket kivesszi a sütőlapról, mert megsérülhet a lapok tapadásgátló bevonata.

Megjegyzés: a készenléti helyzetből kiindulva, ha a szendvicsgombot nem nyomják meg másodszor 60 percen belül, a készülék kikapcsol. Ezt a funkciót úgy optimalizálták, hogy a készülék ZÁRVA van.

HAMBURGER funkció

Ez a funkció ideális hamburgerek sütéséhez. Nyomja meg a HAMBURGER gombot (12): a funkció LED világít, és a kijelzőn az alapértelmezett sütési idő (08:00) látható. Az idő bármikor megváltoztatható egyszerűen a - (14) vagy + (15) gomb megnyomásával; a hőmérséklet már be van állítva, és nem módosítható, mert a gombok deaktiválva vannak. Nyomja meg a START/STOP gombot: felgyullad az ON jelzőlámpa (az idő a kijelzőn elkezd villogni). A készülék elindítja az előmelegítési szakaszt. Amikor a termostát eléri a kívánt hőmérsékletet, a készülék

hangjelzést bocsát ki és készen áll a használatra. A kijelzőn a "READY" üzenet jelenik meg. Helyezze a hamburgert az alsó sütőlapra a 10. ábrán látható módon, zárja le a felsővel, és nyomja meg a HAMBURGER gombot a visszazámlálás elindításához.



A sütés végén öt hangjelzés hallható, és a kijelzőn a „-:-” felirat látható. Miután elkészítette az utolsó hamburgert, nyomja meg a START/STOP gombot, hogy kikapcsolja a készüléket.

Figyelem! Ne használjon fémeszközöket, amikor hamburgereket kivesszi a sütőlapról, mert megsérülhet a lapok tapadásgátló bevonata.

Megjegyzés: a készenléti helyzetből kiindulva, ha a hamburger gombot nem nyomják meg másodszor 60 percen belül, a készülék kikapcsol. Ezt a funkciót úgy optimalizálták, hogy a készülék ZÁRVA van.

KEEP WARM funkció (melegen tartás)


Ez a funkció ideális az ételek melegen tartásához főzés végén, mielőtt az asztalra tálalja őket. Nyomja meg a KEEP WARM (13) gombot: a funkcióled bekapcsol. A funkció aktiválása után a sütőlapok hőmérséklete az előző beállításról automatikusan 60°C-ra változik; mivel a sütőlapok nem hűlnek ki azonnal, célszerű néhány perccel rövidebb ideig sütni az ételt (a melegen tartás funkció befejezi a sütést). Nem javasoljuk ennek a funkciónak a használatát olyan ételekhez, mint a filé és a steakek, amelyek hosszú ideig melegen tartva megkeményednek. Nagyon alkalmas zsíros ételekhez, mint például kolbász, tarja, baromfi, hamburger, zöldség, polenta és bizonyos halfajták.

- **Ha a sütési időt nem állította be,** a KEEP WARM gomb (13) megnyomásával azonnal elindul a funkció (a kijelzőn a melegen tartási idő jelenik meg, és a hőmérsékletek helyett 6 sáv villog).
- **Ha beállította a sütési időt** és megnyomja a KEEP WARM gombot (13), a beállított idő leteltével a készülék automatikusan melegen tartás üzemmódba kapcsol.

A készülék kikapcsolásához nyomja meg a Start/Stop

gombot, vagy, de csak kézi üzemmódban, állítsa a 2 gombot "●" állásba.

A KEEP WARM funkcióról nem lehet átváltani a sütési funkcióra. Mindig állítsa vissza először a funkciót, kikapcsolva a készüléket. A KEEP WARM funkció **60 perc elteltével automatikusan kikapcsol.**

 **Fontos!** ha a melegen tartás funkciót a hamburger vagy szendvics funkcióval használja, akkor mindkét sütőlap bekapcsolva marad akkor is, ha a gombok "●" állásban vannak. Ha a melegen tartó funkció a sütés során kézi üzemmódban van (kontakt grill, grill sütő, nyitott grill), csak a bekapcsolt sütőlapok működnek (ha egy gomb, ● pozícióban van a sütés során, a megfelelő sütőlap KIKAPCSOLVA marad a melegen tartás funkcióban is).

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A felhasználó által végzett karbantartás

- Ne használjon fémeszközöket, amelyek megkarcolhatják a tapadásgátló bevonattal ellátott sütőlapokat. Használjon hőellenálló műanyag- vagy faeszközöket.
- Étélkészítés után a zsírelvezető nyíláson keresztül távolítsa el és az alatta lévő tálcában gyűjtse össze az ételmaradékokat, majd egy papírtörővel tisztítsa meg, hogy a készülék készen álljon a további használatra.
- 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. Űrítse ki a zsírgyűjtő tálcat. A zsírgyűjtő tálca mosható kézzel vagy mosogatógépben.




Nyomja meg a sütőlap-kioldó gombokat (3), hogy kivegye őket a készülékből. Mielőtt hozzányúlna, győződjön meg, hogy a lapok teljesen lehűltek. A sütőlapok elmoshatók mosogatógépben, bár a gyakori mosás kedvezőtlenül befolyásolhatja a bevonat tulajdonságait. Javasoljuk, hogy puha szivaccsal vagy megfelelő enyhe tisztítószeres vizes ronggyal tisztítsa a sütőlapok külsejét.


Ne használjon fémeszközöket a lapok tisztításához.

MŰSZAKI ADATOK

Tápfeszültség	220-240 V ~50-60Hz
Felvett teljesítmény:	2200W

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Hibaüzenet a kijelzőn	LEÍRÁS	PROBLÉMA	MEGOLDÁS
	Nem nő a hőmérséklet a sütőlapok egyikén.	<p>Az elektronikus vezérlés azt észlelte, hogy a sütőlapok egyike nem érte el a beállított hőmérsékletet.</p> <p>A sütőlap nincs helyesen berakva a készülékbe.</p> <p>Megsérülhetett a lapban lévő melegítő elem.</p> <p>A fűtőelem csatlakozása megsérülhetett.</p> <p>Megsérülhetett az elektronikus vezérlés.</p>	<p>Húzza ki a készüléket a fali csatlakozóaljzattól.</p> <p>Ellenőrizze, hogy a sütőlap jól be van-e illesztve a készülék foglalatába.</p> <p>Ha ez nem oldja meg a problémát, valószínűleg hiba van a készülékben.</p> <p>Forduljon a De'Longhi ügyfélszolgálatához, jelezve a hiba típusát.</p>
	A fűtőelem bekapcsolási idején túllépett.	Az elektronikus ellenőrzés azt észlelte, hogy a melegítőelem túl sokáig volt bekapcsolva.	<p>Húzza ki a készüléket a fali csatlakozóaljzattól.</p> <p>Ne helyezzen túl nagy élelmiszereket vagy fagyasztott élelmiszereket a grillapokra, mert túlterhelhetik a fűtőelemeket.</p> <p>A vezérlő megjeleníti a hibaüzenetet, és a készülék kikapcsol.</p> <p>Új sütési ciklus megkezdése előtt hagyja lehűlni a készüléket.</p>
	A hőmérséklet-érzékelő hibás üzemelése.	Az elektronikus vezérlés a hőmérsékletszonda meghibásodását észlelte.	<p>Húzza ki a készüléket a fali csatlakozóaljzattól.</p> <p>A hőmérséklet-érzékelőt ki kell cserélni.</p> <p>Forduljon a De'Longhi ügyfélszolgálatához, jelezve a hiba típusát.</p>

	<p>A hőmérséklet-érzékelő hibás üzemelése.</p>	<p>Az elektronikus vezérlés a hőmérsékletszonda meghibásodását érzékelte.</p>	<p>Írja le a hiba nevét. Húzza ki a készüléket a fali csatlakozójából. A hőmérséklet-érzékelőt ki kell cserélni. Forduljon a De'Longhi ügyfélszolgálatához, jelezve a hiba típusát.</p>
		<p>A készülék nem kapcsol be.</p>	<p>Ellenőrizze, hogy a készülék helyesen van-e csatlakoztatva a fali aljzathoz.</p> <p>Csatlakoztassa a készüléket egy másik elektromos csatlakozójába.</p> <p>Ellenőrizze az automatikus biztonsági kapcsolót.</p> <p>Ha ez nem oldja meg a problémát, valószínűleg hiba van a készülékben. Forduljon egy De'Longhi szakszervezhez.</p>
		<p>Miután megnyomta a START/STOP gombot, a készülék nem kapcsol be.</p>	<p>Mindkét hőmérséklet-beállító gomb “●” állásban van, a felső és az alsó kijelzőn pedig OFF látható. Forgassa el a gombot a kívánt hőmérsékletre, majd nyomja meg a START/STOP gombot.</p>
		<p>A kéregsütő gombok megnyomásakor a „SEAR” villog a kijelzőn, ami után a kéregsütő funkció kikapcsol.</p>	<p>A kéregsütő funkció a sütési ciklus minden 30 percében elérhető. Ha 30 perc letelte előtt megpróbál egy második kéregsütő ciklust végrehajtani, a művelet elutasítja a rendszer. Várjon 30 percet, mielőtt elkezdené egy új kéregsütő ciklust.</p>

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

MEGJEGYZÉS: a sütőlapok oszlopában a lemeztípust az alsó részbe, a másikat a felsőbe kell beépíteni.

MARHA - HÚS	VASTAGSÁG (cm)	Nem. DARAB - SZÁM	SÜTÉSI FOKOZAT	KONFIGURÁCIÓ	LAPOK	°C	K É - REG - SÜTÉS	MIN.	TANÁCSOK
Steak	0,5 - 1	2	Jól megsült	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240	√	2 - 3	jól olajozza be az ételt
Steak	0,5 - 1	4	Jól megsült	Nyitott GRILL	grill	240		5 - 6	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Bélszín	3-4	4	Véres	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240	√	4 - 5	jól olajozza be az ételt
Bélszín	3-4	4	Közepes sütés	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240	√	7 - 8	jól olajozza be az ételt
Bélszín	3-4	4	Jól megsült	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240	√	10 - 11	jól olajozza be az ételt
Rostélyos	2-3	2	Közepes sütés	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240		4 - 5	jól olajozza be az ételt
Rostélyos	2-3	2	Jól megsült	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240		7 - 8	jól olajozza be az ételt
Rostélyos	2-3	4	Közepes sütés	Nyitott GRILL	grill	240		10 - 12	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Rostélyos	2-3	4	Jól megsült	Nyitott GRILL	grill	240		14 - 16	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Rablóhús		6	Jól megsült	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240		13 - 15	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél

BÁRÁNY	VASTAGSÁG (cm)	Nem. DARAB - SZÁM	SÜTÉSI FOKOZAT	KONFIGURÁCIÓ	LAPOK	°C	MIN.	TANÁCSOK
Kotlett	1,5-3	6	Közepes sütés	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240	10 - 12	jól olajozza be az ételt, a sütés felénél fordítsa meg a szeleteket
Kotlett	1,5-3	6	Jól megsült	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240	12 - 14	

SERTÉS	VASTAGSÁG (cm)	Nem. D A - R A B - SZÁM	KONFIGURÁCIÓ	LAPOK	°C	K É - R E G - SÜTÉS	MIN.	TANÁCSOK
Steak	1-2	4	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240	√	7 - 9	jól olajozza be az ételt
Steak	1-2	8	Nyitott GRILL	grill	240		14 - 16	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Hátszín	<2,5	4	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240		9 - 11	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Hátszín	<2,5	8	Nyitott GRILL	grill	240		11 - 13	jól olajozza be az ételt, és fordítsa meg a sütés felénél
Sertés oldalas		6-8	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	200		20 - 25	fordítsa meg kétszer vagy háromszor
Pancetta/bacon		4	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240		1 - 2	
Kolbász		8	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	200		16 - 18	szúrja át a kolbászt egy villával
Rablóhús		6	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240		14 - 16	jól olajozza be az ételt, fordítsa meg 1-2 alkalommal
Grillkolbász		6	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240		8 - 10	

PULYKA-ÉS CSIRKEHÚS	VASTAGSÁG (cm)	Nem. D A - R A B - SZÁM	KONFIGURÁCIÓ	LAPOK	°C	K É - R E G - S Ü - TÉS	MIN.	TANÁCSOK
Mell	<1	4	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240	√	3 - 4	jól olajozza be az ételt
Comb		3	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	200		20 - 25	sütés közben egyszer-kétszer fordítsa meg
Szárny		6	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	200		14 - 16	sütés közben egyszer-kétszer fordítsa meg
Rablóhús		6	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240		11 - 13	sütés közben egyszer-kétszer fordítsa meg
Grillkolbász		6	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240		6 - 8	
Fűszeres csirke		1	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	200		40 - 45	sütés közben egyszer-kétszer fordítsa meg

KENYÉR	Nem. DARABSZÁM	KONFIGURÁCIÓ	LAPOK	°C	MIN.	TANÁCSOK
Szendvics	2	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240	2 - 3	
Kenyérszeletek	4	NYITOTT GRILL	sima sü- tőlap	240	4 - 5	féldőben fordítsa meg

ZÖLDSÉG	Nem. DARABSZÁM	KONFIGURÁCIÓ	LAPOK	°C	MIN.	TANÁCSOK
Darabolt padlizsán	1	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240	4 - 6	jól olajozza be az ételt
Darabolt cukkini	2	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240	6 - 8	jól olajozza be az ételt
Negyedelt paprika	2	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	grill	240	8 - 10	jól olajozza be az ételt
Paradicsomszeletek	1	NYITOTT GRILL	sima sü- tőlap	240	5 - 7	jól olajozza be az ételt, és for- dítsa meg a sütés felénél
Hagymaszeletek	2	K O N T A K T GRILLSÜTŐ	sima sü- tőlap	240	5 - 7	jól olajozza be az ételt; egy spatulával gyakran keverje meg

HAL	MENNYI- SÉG	Nem. D A - R A B - SZÁM	KONFIGURÁCIÓ	LAPOK	°C	MIN.	TANÁCSOK
Egész	250 g	1	KONTAKT GRILLSÜ- TŐ	grill	200	8 - 10	jól olajozza be az ételt
Bélszín	500 g	1	GRILLSÜTŐ	grill	240	25 - 30	olajozza be az ételt, a felső lapot úgy állítsa be, hogy éppen sűrölje az ételt, de ne érjen hozzá
szelet	450 g	4	KONTAKT GRILLSÜ- TŐ	grill	200	8 - 10	jól olajozza be az ételt
Rablóhús	500 g	6	NYITOTT GRILL	grill	240	10 - 12	jól olajozza be az ételt; fordít- sa meg kétszer-háromszor
Kalmár	400 g	1-2	KONTAKT GRILLSÜ- TŐ	grill	200	10 - 12	jól olajozza be az ételt
Garnélarakok	400 g	10-12	KONTAKT GRILLSÜ- TŐ	grill	200	4 - 6	jól olajozza be az ételt

DESSERT	Nem. DARABSZÁM	KONFIGURÁCIÓ	LAPOK	°C	MIN.	TANÁCSOK
Palacsinta	4	NYITOTT GRILL	sima sütőlap	200	4-5	kenje meg a lapokat, fordítsa meg a sütés felénél
Ananász szeletek	4	K O N T A K T GRILLSÚTÓ	grill	200	5-6	vajazza meg a lapokat

RECEPTEK

RÁNTOTTA, FÜSTÖLT SZALONNA ÉS PIRÍTÓS

HOZZÁVALÓK:

- 2 tojás
- 2 szelet bacon
- 10 ml 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. Helyezze be a sima lapot alulra, a grillező lapot felülre, és állítsa a készüléket NYITOTT GRILL üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 240°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt.

Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY” felirat, öntse a tojáskeveréket a sütőlap egyik sarkába, és süsse 2-3 percen keresztül. Figyeljen oda, hogy jól megkeverje őket egy faspatulával, hogy egyenletesen süljenek meg. Időközben ugyanazon a sütőlapon süsse a bacon szeleteket is 3-4 percen keresztül, körülbelül felidőben fordítsa meg őket. Eközben a másik sütőlapon pirítsa a kenyeret 3-4 percen keresztül körülbelül felidőben megfordítva őket. Állítsa össze a tálalást és szolgálja fel.

PADLIZÁNHABOS PIRÍTOTT KENYÉR

HOZZÁVALÓK:

- 1 padlizsán
- 100 g túró
- fokhagymapor ízlés szerint
- petrezselyem ízlés szerint
- 40 ml olívaolaj
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- 1 baguette

ELKÉSZÍTÉS:

Mossa meg a padlizsánt, hámozza meg, és vágja vastag szeletekre.

Helyezze be a sima sütőlapot alulra, a grillező lapot felülre, és állítsa a készüléket NYITOTT GRILL üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 240°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY” felirat, állítsa a padlizsánokat az alsó lapra, és süsse őket 8-10 percen keresztül, amíg meg nem puhulnak. Szelet tejjel fel a padlizsánt és helyezze be egy keverőgépbe, túróval, egy gerezd fokhagymával, és szétmorzsoltsa petrezselyemmel, egy csipet sóval és borsal, valamint olajjal. Verje fel, amíg egy sima és finom szemcsés keveréket nem kap. Kenje meg a (szeletekre vágott) kenyeret olívaolajjal, és süsse őket 240°C-on KONTAKT GRILLSÚTÓ üzemmódban 1-2 percen át, amíg kellőképpen meg nem pirulnak.

Kenje a pirított kenyérra a padlizsánkrémet, öntsön rá két kanal olajat és szolgálja fel.

KOKTÉLPARADICSOMOS, RUKKOLÁS HÚSSALÁTA

HOZZÁVALÓK:

- 2 borjúszelet
- 100 g rukkola
- 10-12 koktélpaprika
- 100 g parmezán pehely
- só ízlés szerint
- olívaolaj ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse el a rukkola és koktélpaprika salátát: mossa meg a rukkolát, tegye egy tiszta kendőre, és hagyja megszáradni, vágja a paradicsomokat 4 részre. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÚTÓ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 240°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. 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 rukkola és koktélpaprika ágyon, adjon hozzá parmezán pehelyt. Enyhén olajozza be.

KÁVÉAROMÁS ROSTÉLYOS

HOZZÁVALÓK:

- borjúrostélyos (kettő darab, egyenként 250g)
- Olívaolaj

A KÁVÉKEVERÉKHEZ:

- 2 kiskanál köménymag
- 2 kiskanál kávészem
- 2 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 porrá, 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. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső sütőlap hőmérsékletét 240°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt, és a SEAR gombot mindkét sütőlaphoz. Amikor a „SEAR” üzenet már nem villog a kijelzőn, helyezze a húst az alsó sütőlapra, szorítsa le a felső sütőlappal, 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 darálandó fekete bors ízlés szerint
- 2 fokhagymagerezd
- 20 ml dijoni mustár
- 60gr vaj
- olívaolaj ízlés szerint

HOZZÁVALÓK A GOMBASZÓSSHOZ:

- 30g vaj
- 2 kanál gorgonzola
- 2 mogyoróhagyma
- 300 g gomba
- 1/2 pohár whiskey
- 200 g tejszín
- citromlé ízlés szerint
- petrezselyem ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Sózsa és borsozza meg a húst, hagyja körülbelül 1 órán át szobahőmérsékleten állni.

Készítse elő a gombás szószt: olvassza meg a vaját egy edényben adja hozzá a felvágott mogyoróhagymát és főzze őket további 2-3 percen át. Adjon hozzá gombát és főzze további 5 percen át. Ezen a ponton öntsön rá whiskyt, főzze 1 percen át, adjon hozzá egy pohár vizet és főzze még egy percen át. Adjon hozzá tejszint, egy citrom levét, petrezselyemet, gorgonzolát és forralja fel.

Addig főzze, amíg a szosz nem lesz elég sűrű; adjon hozzá egy kis sót és borsot majd tegye félre.

Időközben készítse elő a hús öntetét, amellyel sütés közben a szeleteket ecsetelni fogja; egy kis serpenyőbe tegyen vaját, mustárt és fokhagymát. Kis lángon süsse, amíg a vaj fel nem olvad. Tartsa melegen.

Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa az alsó és felső termosztátot 240°C-ra.

Nyomja meg a START/STOP nyomógombot a rács előmelegítéséhez, és a SEAR gombot mindkét laphoz.

A szeleteket kenje meg mindkét oldalán a szósszal, majd amikor a kijelzőn a „SEAR” üzenet már nem villog, helyezze őket az alsó sütőlapra, és 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 ROZSKENYÉRREL

HOZZÁVALÓK:

- 8 szelet rozskenyér
- kiváló minőségű darált hús 500gr
- szeletelt ementáli sajt 100g
- 20 ml olívaolaj
- 2 darabokra vágott hagyma
- szobahőmérsékletű vaj ízlés szerint
- 2 kiskanál Worchester szosz
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- fél kanál cukor

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse el a húspogácsákat: egy kis tálkába keverje össze a darált húst, a worchester szószt, a sót, a borsot és jól keverje meg. Gyúrjon meg 4, kb. 2 cm vastag húspogácsát. Állítsa a készüléket NYITOTT GRILL üzemmódba, és helyezze a sima sütőlapot az alsó foglalatba, a grillező sütőlapot pedig a felső foglalatba. Állítsa az alsó és felső termosztátot 240°C-ra.

Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt.

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 sütőlapra süsse a húspogácsákat körülbelül 12 percen át, 5-6 percenként fordítsa át őket (a sütési idő a húspogácsák vastagságától függően változik). Amint megsültek a hagymák, vegye le őket a lapról, és pirítsa a megvajazott kenyérszeletek egyik oldalát 1-2 percen át.

Rakja a kenyérszeleteket egy vágódeszkára, pirított oldaluk nézzen felfelé, szórja meg hagymával, rakja rá a húspogácsákat, és fedje be sajttal. Zárja le a szendvicset a másik szelet kenyérrrel, pirított oldala lefelé nézzen. Nyomja meg a „SZENDVICSES” gombot; amikor a kijelző megjeleníti a „READY” üzenetet, illessze be a szendvicseket és szorítsa le a jól a felső sütőlappal.

Süsse 2-3 percen át a kívánt sütési fokozattól függően.

BALZSAMECETES ÉS ROZMARINGOS BÁRÁNYBORDA

HOZZÁVALÓK:

- 6 bárányborda
- morzsolt rozmaring 10gr
- morzsolt fokhagyma 10gr
- balzsamecet 100ml
- 15 g 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. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 240°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY” felirat, rakja a szeleteket az alsó sütőlapra. Süsse körülbelül 11-13 percen át, a kívánt sütési foktól és a hússzelet vastagságától függően (javasoljuk, hogy fordítsa meg a süítés felénél, mert a csont miatt a felső sütőlap 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 g csirkemell

HOZZÁVALÓK A MARINÁDHOZ:

- 1 kanál őrölt paprika
- 1 kanál koriander
- 10 cl olívaolaj
- 2 zöldhagyma
- 3 fokhagymagerezd
- 2 kanál reszelt gyömbér
- 2 kiskanál cukor
- 10 ml lime-lé
- 2 kanál nagy szemű só
- bors ízlés szerint

HOZZÁVALÓK A MÉZES ÉS ZÖLD CITROMOS KRÉMHEZ:

- főzőtejszín 5 cl
- 1/2 kiskanál reszelt lime-héj
- 10 ml lime-lé
- 10 ml olívaolaj
- 10 ml méz
- só ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse elő a marinádot: tegye a hozzávalókat egy konyhai robotgépbe, és keverje össze, amíg egyenletes keverék nem lesz belőle. Rakja egy lapos tányérra a 2 cm széles kockákra vágott csirkehúst, adja hozzá a marinádot, és egyenletesen fedje be az egész csirkét. Fedje be egy élelmiszercsomagoló 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. Rakja rá a csirkekarabokat a nyársra. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 240°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY” felirat, tegye a rablólúsokat az alsó sütőlapra, szorítsa le a felsővel, és süsse körülbelül 11-13 percen át, 1-2 alkalommal fordítsa meg őket. Szolgálja fel a meleg rablólúsokat mézes-citromos krémmel.

CSIRKECOMB PROVENCE-I MÓDRA

HOZZÁVALÓK:

- csirkecomb 3 (550 g)

HOZZÁVALÓK A MARINÁDHOZ:

- száraz fehérbor 25cl
- 40 ml olívaolaj
- 30 ml magos mustár
- 30 ml fehér borecet
- 4 kiskanál provence-i fű
- szétmorzsolts 2 gerezd fokhagyma
- 2 kanál nagy szemű só
- 1 kiskanál cayenne bors

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse el a marinádát, keverje össze az hozzávalókat egy edényben. Egy éles pengével vágja el több ponton a combokon lévő húst, enyhén kinyitva őket. Tegye a combokat a tálba, és egyenletesen kenje be őket a marináddal; 2-3 órán át hagyja őket pácolódni. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 210°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn megjelenik a „READY” felirat, rakja a csirkecombokat az alsó sütőlapra, nyomja le a felsővel, és süsse 20-25 percen át kétszer-háromszor megforgatva őket. Ha megsültek, tegye őket egy tálaló tálra, és szolgálja fel.

GRILLEZETT GARNÉLARÁKOK

HOZZÁVALÓK:

- 16/20 db garnélarák

HOZZÁVALÓK A MARINÁDHOZ:

- petrezselyem ízlés szerint
- 2 citrom
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- 2 fokhagymagerezd

ELKÉSZÍTÉS:

A marinádát úgy készítse el, hogy a fokhagymát és a petrezselymet felaprítja, hozzáadja a citromlevet; sózza meg, és adjon hozzá borsot.

Mossa meg a garnélarákokat, szárítsa meg őket, és hagyja pácolódni őket legalább fél órán át. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 210°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt.

Amikor a kijelzőn a „READY” felirat látható, helyezze az alsó sütőlapra a rákokat, amelyekről a marinádát előzőleg lefolyatta, szorítsa le a felsővel, és süsse 4-6 percen keresztül.

GRILLEZETT LAZACSELET YOGHURTOS SZÓSSzal

HOZZÁVALÓK:

- 500 g lazacfilé
- olívaolaj ízlés szerint

HOZZÁVALÓK A SZÓSSHoz:

- görög joghurt 250gr
- 1 gerezd fokhagyma
- 1 kiskanál só
- 1 csipet cukor
- 20 gr snidling
- 20 gr petrezselyem
- fehér bors ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Készítse elő a szósz: mossa és szárítsa meg alaposan a petrezselymet és a metélőhagymát, külön darálja le a fokhagymát.

Öntse a joghurtot egy edényben, adja hozzá az aromákat, a fokhagymát, a sót, a cukrot és a borsot, keverje össze, amíg lágy krémet nem kap. Tegye a hűtőbe és hagyja pihenni legalább 30 percen át.

Helyezze be a sima sütőlapot alulra, a grillező lapot felülre, és állítsa a készüléket GRILLSÜTŐ üzemmódba. Állítsa az alsó és felső termosztátot 240°C-ra.

Nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn a READY felirat látható, állítsa az előzőleg megolajozott szeletet az alsó lapra, zárja vissza a felső lapot GRILLSÜTŐ üzemmódba (az ételhez a legközelebbi helyzetbe anélkül, hogy hozzáérne), és süsse kb. 25-30 percen át (a jobb eredmény érdekében javasoljuk, hogy a lazacot forgassa el 180°-ban a sütés felénél, mert a hátsó részén közelebb van az ételhez).

A sütés végén helyezze a lazacot egy felszolgáló tálra és joghurtos szósszal szolgálja fel.

GRILLEZETT TINTAHAL

HOZZÁVALÓK:

- nagy tintahal 400 gr
- 1 citrom
- 1 csomó petrezselyem
- olívaolaj 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 mossa jól le.

Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÚTÓ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 210°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn a READY felirat látható, állítsa 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 citromlével, egy csipet oregánóval, egy csipet sóval és paprikával. Amikor a tintahal megsült, vegye le a grillről, és ízesítse ezzel a szósszal. Állítsa össze a tálát és szolgálja fel.

BANÁNOS PALACSINTA

HOZZÁVALÓK:

- 1 banán
- 2 tojás (1 egész + 1 tojásfehérje)
- 150ml tej
- liszt 00 100gr
- 70g vaj
- só ízlés szerint
- 2 kiskanál cukor
- 16 g sütőpor

ELKÉSZÍTÉS:

Hámozza meg a banánt, és egy villával pürésítse. Egy másik tálban verjen fel egy egész tojást a cukorral, és folyamatosan kevergetve lassan adja hozzá a tejet. Adjon hozzá 50 g olvasztott vajat, majd fokozatosan adja hozzá az átszitált lisztet az élesztővel, egy csipet sóval és banánpürével. Az összes hozzávalót jól keverje össze, és a keveréket 10 percre tegye hűtőbe.

Időközben verje fel kemény habbá a tojásfehérjét.

Vegye ki a keveréket a hűtőből, és adja hozzá a felvert tojásfehérjét finom, letről felfelé haladó mozdulatokkal. Helyezze be a sima lapot alulra, a grillező lapot felülre, és állítsa a készüléket NYITOTT GRILL üzemmódba. Állítsa be az alsó és

felső lap hőmérsékletét 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelzőn a „KÉSZ” üzenet megjelenik, zsírozza meg a lapokat egy kevés vajjal, és öntsön rá 1-2 evőkanál tésztát, gyorsan eloszlatva a felületen, hogy egy kört kapjon. Hagyja sülni körülbelül 2 percig, amíg buborékok képződnek a palacsinta teljes felületén, majd fordítsa meg és süsse még körülbelül 2 percig. A palacsinták sokféleképpen szervírozhatók: csokoládékrémrel, juharsziruppal, friss áfonyával, csokoládéforgáccsal, mézsel, felvert habbal, porcukorral.

GRILLEZETT ANANÁSZ FAGYLALTTAL

HOZZÁVALÓK:

- 1 ananász
- méz ízlés szerint
- cukornád ízlés szerint
- friss menta ízlés szerint
- porcukor ízlés szerint
- vanília fagyalt ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉS:

Távolítsa el a leveleket és hámozza meg az ananászt. Ezután vágja a gyümölcsöt körülbelül 1-2 cm vastag szeletekre, és szórjon minden szeletre nádcukrot mindkét oldalára. Rakja be alulra a grillező lapot, a sima lapot felülre, és állítsa a készüléket KONTAKT GRILLSÚTÓ üzemmódba. Állítsa be az alsó és felső lap hőmérsékletét 200°C-ra, és nyomja meg a START/STOP gombot, hogy előmelegítse a grillt. Amikor a kijelző mellett a „READY” felirat látható, kenje meg az ananász mindkét oldalát mézsel és rakja rá a grillre. Zárja le a grillt, és süsse további 5-6 percen át.

Miután megsülték, rakja a szeleteket egy tálalótálra, díszítse friss mentalevelekkel, szórja meg porcukorral és tálalja fagyaltgombócokkal.

CSAK HA VANNAK GOFRI LAPOK

(külön tartozékként kapható)

KLASSZIKUS GOFRI

HOZZÁVALÓK ENNYI ADAGHOZ: 8-10 gofri

ELKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉSI IDŐ: 15 perc

HOZZÁVALÓK:

- liszt 00 315 g
- só 4 g
- 5 g sütőpor
- 4 g bikarbonát
- 100 g tojás
- 490 ml tej
- 80 ml növényi olaj
- 30 g cukor

ELKÉSZÍTÉS:

Helyezze be a gofrisütő lapokat Tegye az összes hozzávalót egy tálba, kezdve a folyékony összetevőkkel. 5 percig verje fel, amíg össze nem áll. Állítsa a termosztátokat a kívánt helyzetbe. Melegítse elő a lapot gofrikhoz. Amikor a kijelzőn a „KÉSZ” üzenet látható, kenje meg a gofrilapot olvasztott vajjal vagy tapadásgátló konyhai spray-vel, és öntsön egy adagolónyi keveréket a lap minden formájába, szükség esetén kanállal. Kenje szét a keveréket egy spatulával. Süsse a gofrit aranyárgára és ropogósra (4-5 perc). Ismétlje meg, amíg a keverék el nem fogy. Azonnal tálalja.

BELGA „GOFRI”

HOZZÁVALÓK ENNYI ADAGHOZ: 10-12 gofri

ELKÉSZÍTÉS: 15 perc

SÜTÉSI IDŐ: 15 perc

HOZZÁVALÓK:

- süteményliszt 460 g
- 1/2 kiskanál só
- 5 g sütőpor
- 30 g cukor
- 4 tojás
- langyos tej 460 g
- olvasztott vaj 70 g
- 1/2 kiskanál vanília-kivonat

ELKÉSZÍTÉS:

Helyezze be a gofrisütő lapokat Egy nagy tálban keverje össze a lisztet, a sót, az élesztőt és rakja félre. Egy másik tálban verje fel a tojássárgáját a cukorral, amíg a cukrot teljesen el nem keveri. Adja hozzá a vanília-kivonatot, az olvasztott vajat, a tojásos tejet, majd keverje meg egy habverővel. Adja hozzá a tojás és a tej keverékét a lisztkeverékhez, és

habverővel keverje össze, amíg enyhén össze nem keveredik. 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. Állítsa a termosztátokat a kívánt helyzetbe. Melegítse elő a lapot gofrikhoz. Amikor a kijelzőn a „KÉSZ” üzenet látható, kenje meg a gofrilapot olvasztott vajjal vagy tapadásgátló konyhai spray-vel, és öntsön egy adagolónyi keveréket a lap minden formájába, szükség esetén kanállal. Kenje szét a keveréket egy spatulával. Süsse a gofrit aranyárgára és ropogósra (4-5 perc). Ismétlje meg, amíg a keverék el nem fogy. Azonnal tálalja.

CSOKOLÁDÉS GOFRI ÉS FAHÉJ

HOZZÁVALÓK ENNYI ADAGHOZ: 8-10 gofri

ELKÉSZÍTÉS: 10 perc

SÜTÉSI IDŐ: 15 perc

HOZZÁVALÓK:

- liszt 00 460 g
- 1 kiskanál só
- 3 g sütőpor
- 170 g cukor
- 2 tojás
- langyos tej 1345 ml
- 80g vaj
- 1 kiskanál vanília-kivonat
- 140gr étcsokoládé
- 60 g kakaópor
- 6 g fahéj

ELKÉSZÍTÉS:

Rakja be a gofrisütő lapokat Rakja a csokoládét és a vajat egy mikrohullámú sütőkhöz megfelelő tálba, és melegítse a sütőben maximális teljesítményen 30 másodpercen át. Addig keverje, amíg a csokoládé és a vaj teljesen el nem vegyül, és a keverék sima nem lesz. Hagyja egy kicsit lehűlni.

Habverővel keverje össze a tojásokat, a tejet és a vaniliát egy nagy tálban, majd keverje bele a kihűlt csokoládé-keveréket, amíg egy sima keveréket nem kap. Szitálja át a lisztet, a cukrot, a kakaóport, a fahéjat, az élesztőt és a sót együtt egy nagyméretű tálban. Adja hozzá a lisztkeveréket és a többi hozzávalót a tojáshoz, és keverje el az egészet egy habverővel, amíg a keverék elég sima nem lesz. Állítsa a termosztátokat a kívánt helyzetbe. Melegítse elő a lapot gofrikhoz.

Amikor a kijelzőn a „KÉSZ” üzenet látható, kenje meg a gofrilapot olvasztott vajjal vagy tapadásgátló konyhai spray-vel, és öntsön egy adagolónyi keveréket a lap minden formájába, szükség esetén kanállal. Kenje szét a keveréket egy spatulával. Süsse a gofrit aranyárgára és ropogósra (5 perc). Ismétlje meg, amíg a keverék el nem fogy. Azonnal tálalja.