

TÄRKEITÄ VAROITUKSIA

Turvaohjeet



Vaara!

Näiden varoitusten laiminlyöminen aikaansaa sähköiskujen vaaran ja siten kuolemanvaaran.

- Tarkista ennen pistokkeen kytkemistä pistorasiaan, että:
 - Laitteen arvokilvessä oleva jännitearvo vastaa käytettävän sähköjärjestelmän jännitettä.
 - Pistorasia on maadoitettu ja sen minimivirta on 16 A.
 - Tuotteen ammattimainen, sopimaton tai käyttöohjeiden vastainen käyttö vapauttaa valmistajan kaikesta vastuusta.
- Varmista, ettei sähköjohto kosketa laitteen sellaisia osia, jotka kuumenevat käytön aikana. Käyttäjä ei saa vaihtaa tämän laitteen sähköjohtoa. Sähköjohdon saavat korjata tai vaihtaa ainoastaan valmistaja tai sen valtuuttamat huoltoliikkeet. Näin välttyt turhilta riskeiltä.
- Ennen laitteen varastoimista tai paistolevyjen poistamista ja ennen kaikkien puhdistus- ja huoltotoimenpiteiden suorittamista, sammuta laite ja irrota pistotulppa sähköpistorasiasta. Varmista, että laite on jäähtynyt kokonaan.
- Älä käytä ulkona.
- Älä upota laitetta veteen.
- Laitetta ei saa käynnistää tai sammuttaa ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän avulla.
- Käytä ainoastaan jatkojohtoja, jotka ovat voimassa olevien turvämääräysten mukaisia. Tarkasta, että ne ovat hyvässä kunnossa ja halkaisijaltaan sopivankokoisia.
- Älä irrota pistotulppaa pistorasiasta johdosta vetämällä.



Huomio!

Näiden varoitusten laiminlyöminen lisää tapaturmien tai laitteen vahingoittumisen vaaraa.

- Puhdista paistolevyjen ulkopuoli pehmeällä sienellä tai liinalla, joka on kostutettu mietoon pesuaineliukseen.
- Tämä laite on suunniteltu 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. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Käyttäjän suoritettavissa olevaa laitteen puhdistusta ja huoltoa eivät saa suorittaa lapset, elleivät he ole 8-vuotiaita tai sitä vanhempia ja heitä 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!!

Näiden varoitusten noudattamatta jättäminen aiheuttaa palovammavaaran.

- Kun laite on toiminnassa, ulkopinta voi tulla erittäin kuumaksi. Käytä aina kahvaa (2) tai tarvittaessa uunikintaita.
- Poista tai vaihda paistolevyt ainoastaan silloin, kun laite on kokonaan jäähtynyt.
- Lämpötila-anturia voidaan käyttää ainoastaan mittaamaan ruoan lämpötilaa. Kun se työnnetään

ruokaan, ole varovainen äläkä koske kuumiin osiin!



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.
- Puhdistuksen jälkeen paistolevyt on kuivattava ennen niiden asentamista takaisin laitteeseen.



Tämä laite täyttää vaatimukset eurooppalaisessa asetuksessa (EU) 1935/2004, joka koskee elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja ja tarvikkeita.

Laitteen hävitys



Älä hävitä laitetta tavallisten kotitalousjätteiden joukossa, vaan toimita se viralliseen kierrätyskeskukseen.

KUVAUS

- 1. Alusta ja kansi:** vankka ruostumattomasta teräksestä valmistettu rakenne automaattisesti säätävällä kannella.
- 2. Kahva:** tukeva metallikahva, jonka avulla kantta voidaan säätää ruokien paksuuden mukaan.
- 3. Levyjen vapautuspainikkeet:** vapauta painamalla ja poista levy.
- 4. Grillilevyjen lukitus/vapautuslaite ja korkeuden säätövipu:** lukitse ylempi levy/kansi halutulle korkeudelle ja näin voit valmistaa ruokia, joita ei tarvitse puristaa.
- 5. Saranan vapautusvipu:** sallii avata kannen kokonaan, jolloin voit kypsennää vaaka-asennossa.
- 6. Korkeuden säätöaskelet.**
- 7. Käynnistyksen merkkivalo.**
- 8. Start/Stop-näppäin.**
- 9. Alemman levyjen lämmönsäädön nappi:** sillä säädetään lämpötilaa välillä 60–240 °C tai sammutetaan alempi levy.
- 10. Alemman levyjen pintaruskistuksen "SEAR"-näppäin.**
- 11. "Voileipä"-näppäin.**
- 12. "Hampurilainen"-näppäin.**
- 13. Lämpimänä säilytysnäppäin.**
- 14. Aika/lämpötila-anturinäppäin "-":** säätää (vähentää) tavoitteena olevaa kypsennysaikaa tai lämpötilaa anturissa.
- 15. Aika/lämpötila-anturinäppäin "+":** säätää (lisää) tavoitteena olevaa kypsennysaikaa tai lämpötilaa

anturissa.

- 16. Ylemmän levyjen lämmönsäädön nappi:** sillä säädetään lämpötilaa välillä 60–240 °C tai sammutetaan ylälevy.
- 17. Ylemmän levyjen pintaruskistuksen "SEAR"-näppäin.**
- 18. Lämpötila-anturin liitin.**
- 19. Irrotettavat levyt:** tarttumaton materiaalia, voidaan pestä astianpesukoneessa. LEVYJEN MÄÄRÄ JA TYYPPI VOI VAIHDELLA MALLIN MUKAAN.
- 19a. Grillilevy:** täydellinen pihvien, hampurilaisten, kanan ja kasvisien grillaukseen
- 19b. Sileä levy:** voidaan valmistaa lettuja, munia, pekonia ja äyriäisiä erinomaisesti.
- 19c. Ylempi vohvelilevy:** kaikenlaisien vohveleiden valmistukseen.
- 19d. Alempi vohvelilevy:** kaikenlaisien vohveleiden valmistukseen (saatavilla CGH1130:n kanssa tai erillisenä lisävarusteena).
- 20. Rasvojen keruustia:** sisältyy laitteeseen ja poistettavissa helppoa puhdistusta varten.
- 21. Vohveleiden mitta-astia.**
- 22. Lämpötila-anturi ja kotelo.**

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ

Poista kaikki pakkausmateriaalit ja mainosetiketit levystä. Ennen pakkausmateriaalien pois heittämistä on varmistettava, että on otettu talteen kaikki uuden laitteen osat.

Suosittelaa säilyttämään laatikko ja pakkausmateriaalit myöhempää käyttöä varten.



Tärkeä huomautus: Ennen käyttöä, puhdista jalusta, kansi ja säätönappulat kostealla liinalla, jotta poistetaan kuljetuksen aikana kerääntynyt pöly. Puhdista paistolevyt ja rasvojen keruustia huolellisesti. Paistolevyt ja rasvan keruustia voidaan pestä astianpesukoneessa.



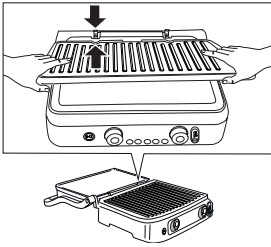
Tärkeä huomautus: Laitteen ensimmäisen käytön yhteydessä saatetaan havaita hieman hajua ja savua. Tämä on normaalia ja tavallista kaikille laitteille, joissa on tarttumaton pinta.



Tärkeä huomautus: irrotettavat paistolevyt (grillilevyt ja sileät levyt) voidaan vaihtaa keskenään.

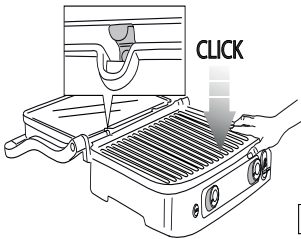
Paistolevyjen laittaminen

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



1

- Kukin levy (grilli tai sileä) voidaan laittaa ainoastaan ylemmän tai alemman pesään (ks. kuva 2), lukuun ottamatta ohjellevyjä.



2

Levyjen poistaminen

Tunnista oikealla puolella olevat levyjen vapautuspainikkeet (3). Paina painiketta päättäväisesti levyn poistamiseksi alustasta. Ota levystä kiinni kahdella kädellä ja siirrä sitä metallisia kannattimia 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.

Rasvan keruustian sijoittaminen

Kypsennyksen aikana rasvan keruustia on asetettava vastaavalle paikalleen laitteen taakse. Ruuusta valuva rasva johdetaan levystä olevien aukkojen kautta ja se kerätään keruualustalle.



Tärkeä huomautus: Kypsennyksen aikana tarkasta usein rasvan keruustia ja vedä se ulos, jotta vältetään sulaneen rasvan liiallinen kertyminen.

Kypsennyksen jälkeen hävitä kerätty rasva asianmukaisella tavalla.

Rasvan keruustia voidaan pestä astianpesukoneessa.



Huomio! Kypsennyksen aikana ole aina mahdollisimman huolellinen.

Avaa laite ottamalla kiinni kahvasta, joka pysyy kylmänä.

Päinvastoin paineasetut alumiiniosat tulevat erittäin kuumiksi: älä koske niihin kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.

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

Kypsennä ainoastaan rasvan keruustia paikalleen asetettuna. Älä tyhjennä rasvan keruustia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt. Kun poistetaan astia, ole varovainen, etteivät nesteet loisku.

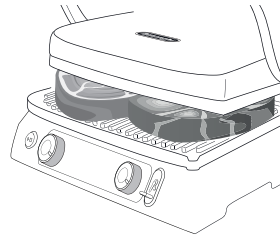
LAITTEEN KÄYTTÖASENNOT

Kontaktigrilli (suljettu asento)

Ylempi levy asettuu alemman levyn päälle. Tätä asentoa on käytettävä nimenomaan silloin, kun käytät laitetta kontaktigrillinä. Ylempi levy sopeutuu automaattisesti alemmalle levyille asetetun ruuan paksuuteen.

Tällä tavalla ruoka kypsennetään tasaisesti molemmilta puolilta.

Kontaktigrilli on ihanteellinen kypsennettäessä hampurilaisia, luutonta lihaa tai ohuita fileitä, kasviksia tai leipiä. "Kontaktitoiminto" on täydellinen, kun valmistetaan ruokia nopeasti ja terveellisesti. Kontaktigrillillä ruoka kypsyy nopeasti, koska molemmat levyt koskettavat samanaikaisesti ruuan molempia puolia (katso kuva 3).



3

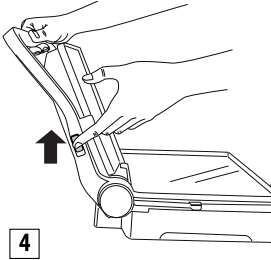
Levyn urat ja laitteen takareunalla oleva aukko mahdollistavat rasvan valutuksen ja keräämisen asianmukaiseen astiaan.

Laite on varustettu erityisellä kahvalla ja saranalla, joiden avulla voidaan säätää ylempää levyä ruokien paksuuden mukaan. Jos halutaan kypsennää useita ruokia samanaikaisesti kontaktigrillillä, on tarpeen, että eri ruuat ovat yhtä paksuja, jotta kansi (ylempi levy) sulkeutuu tasaisesti.

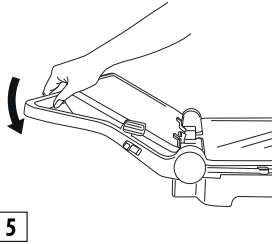
Avogrilli

Ylempi levy asettuu alemman levyn vierelle. Alempi levy ja ylempi levy ovat samalla tasolla ja siten ne muodostavat suuremman kypsennysalueen. Tässä asennossa laitetta voidaan käyttää barbecueitilassa sekä grillilevyjen että sileiden levyjen kanssa. Jos halutaan säätää laite tähän

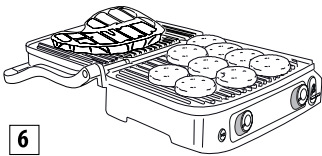
asentoon, ensimmäiseksi on tunnistettava saranan vapautusvipu, joka sijaitsee vasemmalla. Ota kiinni kahvasta oikealla kädellä ja vasemmalla kädellä siirrä ylöspäin vapautusvipua (ks. kuva 4).



Työnnä kahvaa taaksepäin, kunnes kansi kääntyy kokonaan vaakasuoraan asentoon (kuva 5).



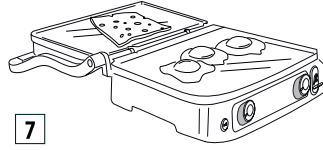
Jos kahvaa nostetaan hieman ennen vapautusvipun vetämistä, kevennetään saranan kohdistuvaa painetta ja avautuimenpide on helpompi. Laitetta voidaan käyttää barbecuetilassa, jossa valmistetaan hampurilaisia, pihvejä, kanaa ja kalaa. Barbecuetila on monipuolisin tapa käyttää laitetta. Levyt ovat aukinaisessa asennossa ja siten on mahdollista kaksinkertaistaa paistoalue (katso kuva 6).



Voidaan valmistaa erilaisia ruokia eri levyillä sekoittamatta niiden makuja tai paistaa suurempi määrä samaa ruokaa. Barbecueutilan avulla voidaan grillata erityyppisiä lihoja ja eripaksuisia paloja, kukin halutulla kypsyyssasteella. Tässä tilassa ruoka on käännettävä kypsennyksen aikana. Laitetta voidaan käyttää myös sileiden levyjen kanssa lettujen, juuston, munien ja aamiaispekonin valmistukseen (katso kuva 7).

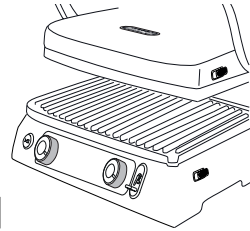
Laaja paistoalue mahdollistaa erilaisten ruokien

samanaikaisen valmistamisen tai voidaan paistaa suurempi määrä samaa ruokaa.



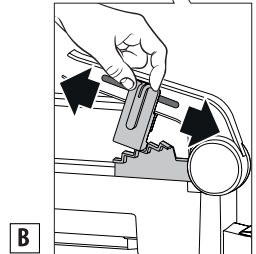
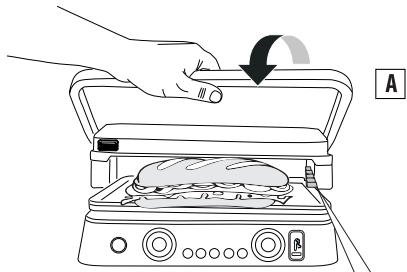
Grillausuunitoiminto

Tämä tila (katso 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).



- Aseta levyjen lukitus/vapautuslaite ja korkeuden säätövipu (4) haluamaasi uunin asentoon siirtämällä vipua.
- Ylempi levy lukkiutuu paikalleen. On olemassa 5 erilaista korkeussäätöä (kuva B).

KÄYTTÖ

MANUAALINEN tila

Kun laite on valmisteltu oikein ja kun ollaan valmiita kypsennystä varten, valitse lämpötila välillä 60–240 °C kummallekin levyille (ylempi ja alempi) käyttämällä lämmönsäädön nuppeja 9 ja 16).

Paina start/stop-näppäintä. Merkkivalo (ON) syttyy.

Valitun lämpötilan mukaan voidaan tarvita muutamia minutteja, jotta laite lämpiää. Kun termostaatti saavuttaa halutun lämpötilan, laite antaa äänimerkin ja se on käyttövalmis. Näytölle ilmestyy viesti "READY"

Lämpötilaa voidaan muuttaa milloin tahansa kypsennyksen aikana.

AJASTINTOIMINTO

Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", valitse kypsennysasento (katso kappaletta "kypsennysasento") ja aseta ruoka sitten levyille. Kypsennysaika voidaan valita painamalla ajastimen painikkeita (14 ja 15), kypsennysajan päätteeksi näytöllä näkyy "END", laite antaa 5 äänimerkkiä **ja se pysyy päällä**. Kun ruoka on kypsynyt, sammuta laite painamalla start/stop-näppäintä (8) tai kääntämällä lämmönsäädön nupit (9 ja 16) asentoon ●.

Tärkeä huomautus: laite sammuu automaattisesti toimittuaan 90 minuuttia.

SEAR-toiminto

Tämä toiminto lämmittää ylempiä ja/tai alempia levyjä korkeampaan lämpötilaan muutaman minuutin. Se sopii erinomaisesti ruoan nopeaan ruskistukseen (pintaruskistus) kypsennyksen alussa (sopii erityisen hyvin paksuille lihapaloille). Paina start/stop-painiketta ja sitten esilämmittä levyt painamalla pintaruskistuksen painikkeita (10 ja 17).

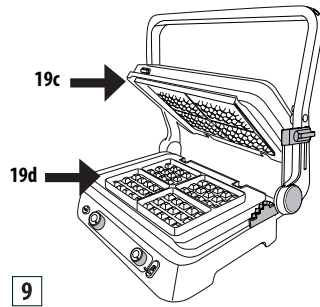
Esilämmityksen aikana pintaruskistuksen painikkeiden ympärillä olevat ledit vilkkuvat. Kun levy saavuttaa halutun lämpötilan, laite antaa äänimerkin ja ledi palaa kiinteästi muutaman minuutin.

Aseta ruoka levyille välittömästi, tämän minuutin aikana laite siirtää levyn pintaruskistuslämpötilaan. Tämän jälkeen ledi sammuu, näyttö osoittaa termostaattiin asetetun lämpötilan ja laite lämmittää levyä sen mukaisesti.

Tärkeä huomautus: Tätä toimintoa voidaan käyttää vain kerran joka 30 minuutin kuluessa. Jakson päätyttyä, jos painat pintaruskistustoimintoa 30 minuutin kuluessa, ledit ruskistuspainikkeen ympärillä vilkkuvat 5 kertaa ja laite antaa 3 äänimerkkiä. Toimenpidettä ei voi asettaa elektroniseen ohjausyksikköön.

VOHVELITILA (vain tietyissä malleissa)

- Laita vohvelilevyt (19c/19d) kuten osoitetaan kuvassa 1. Huomaa, että tässä tapauksessa levyjen paikkaa ei voi vaihtaa ja kunkin levyn on oltava kuvassa 9 osoitetulla paikallaan.



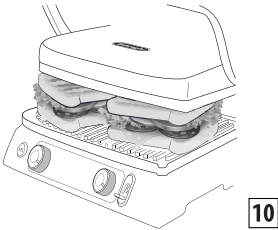
- Kun alempi levy on asetettu laitteeseen, näytöllä näkyy OFF-1-2 tai 3 (nappien asennon mukaan). Käännä lämmönsäädön nupit haluttuun asentoon (1= vaalea, 2= medium, 3= tumma) ja paina start/stop-painiketta.
- Laitte käynnistää esilämmitysvaiheen. Kun termostaatti saavuttaa halutun lämpötilan, laite antaa äänimerkin ja se on käyttövalmis. Näytölle ilmestyy viesti "READY"
- Voitele levyt kevyesti sulatetulla voilla
- **Kaada mitta-astiallinen levyn kahteen muottiin.**
- Levitä taikinaa kevyesti ja sulje laite.
- Kypsennä reseptien mukainen aika. Jos asetetaan ajastin, kypsennysjakson päätyttyä annetaan kolme äänimerkkiä, ajastin häviää ja näytölle ilmestyy viesti "END" ja laite pysyy päällä. Kun viimeinen vohveli on valmis, sammuta laite painamalla start/stop-näppäintä.
- Jos haluat valmistaa lisää vohveleita, laita alemmalle levyille taikinaa ja toista edellä kuvatut toimenpiteet.

Huomio! Älä käytä metallisia työvälineitä, kun nostat vohveleita pois levyltä, koska ne saattavat vahingoittaa tarttumaton pintaa.

Tärkeä huomautus: Tämä toiminto toimii parhaiten, kun laite on SULJETTU-asennossa.

VOILEIPÄ toiminto

Tämä toiminto on ihanteellinen leivän paattamiseen pinnalta ja voileivän täyteen lämmittämiseen. Paina VOILEIPÄ-näppäintä (11), toimintaledi syttyy ja näytöllä näkyy esimääritetty kypsennysaika (05:00). Aikaa voidaan muuttaa milloin tahansa painamalla yksinkertaisesti painikkeita - (14) tai + (15), lämpötila on esiasetettu eikä sitä voi muuttaa, koska nupit on kytketty pois käytöstä. Paina START/STOP-painiketta: syttyy ON-merkkivalo (näytöllä näkyvä aika alkaa vilkkua). Laitte käynnistää esilämmitysvaiheen. Kun termostaatti saavuttaa lämpötilan, laite antaa äänimerkin ja se on käyttövalmis. Näytölle ilmestyy viesti "READY" Aseta voileipä alemmalle levyille kuten osoitetaan kuvassa 10, sulje ylemmällä levyllä ja paina VOILEIPÄ-painiketta käänteisen ajanlaskun aloittamiseksi. Kypsennyksen lopuksi annetaan viisi äänimerkkiä ja näytöllä näkyy "--:--". Kun viimeinen voileipä on valmis, sammuta laite painamalla START/ STOP-näppäintä.



! Huomio! Älä käytä metalliesineitä voileipien ottamiseen, koska ne voisivat vahingoittaa levyjen tarttumaton pintaa.

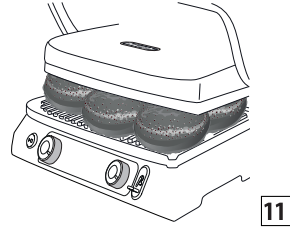
i Tärkeä huomautus: valmiina tilassa oltaessa, jos ei paineta voileipänäppäintä uudelleen 60 minuutin kuluessa, laite sammuu. Tämä toiminto toimii parhaiten, kun laite on SULJETTU-asennossa.

HAMPURILAINEN-toiminto

Tämä toiminto sopii hyvin hampurilaisille. Paina HAMPURILAINEN-näppäintä (12): toimintaledi syttyy ja näytöllä näkyy esimääritetty kypsennysaika (08:00). Aikaa voidaan muuttaa milloin tahansa painamalla yksinkertaisesti painikkeita - (14) tai + (15), lämpötila on esiasetettu eikä sitä voi muuttaa, koska nupit on kytketty pois käytöstä. Paina START/STOP-painiketta: syttyy ON-merkkivalo (näytöllä näkyvä aika alkaa vilkkua). Laitte käynnistää esilämmitysvaiheen.

Kun termostaatti saavuttaa lämpötilan, laite antaa äänimerkin ja se on käyttövalmis. Näytölle ilmestyy

viesti "READY" Aseta hampurilainen alemmalle levyille kuten osoitetaan kuvassa 11, sulje ylemmällä levyllä ja paina HAMPURILAINEN-painiketta käänteisen ajanlaskun aloittamiseksi.



Kypsennyksen lopuksi annetaan viisi äänimerkkiä ja näytöllä näkyy "--:--". Kun viimeinen hampurilainen on valmis, sammuta laite painamalla START/ STOP-näppäintä.

! Huomio! Älä käytä metalliesineitä hampurilaisten ottamiseen, koska ne voisivat vahingoittaa levyjen tarttumaton pintaa.

i Tärkeä huomautus: valmiina tilassa oltaessa, jos ei paineta hampurilainen-näppäintä uudelleen 60 minuutin kuluessa, laite sammuu. Tämä toiminto toimii parhaiten, kun laite on SULJETTU-asennossa.

KEEP WARM -toiminto (lämpimänä säilytys)

Tämä toiminto sopii hyvin säilyttämään ruuat lämpimänä kypsennyksen jälkeen ennen niiden tarjoilua. Paina KEEP WARM -näppäintä (13): toimintaledi syttyy.

Kun toiminto on aktivoitu, levyjen lämpötila siirtyy automaattisesti edellisestä asetuksesta 60 °C:n asetukseen, koska levyt eivät jäähydy heti, suositellaan kypsentämään ruokaa muutama minuutti vähemmän (lämpimänä säilytystoiminto päättää kypsennyksen).

Tätä toimintoa ei suositella käytettäväksi ruokalajeille kuten filee tai pihvit, jotka pitkään lämpimänä säilytettäessä muuttuvat kuiviksi ja sitkeiksi. Se sopii hyvin sen sijaan rasvaisille ruuille kuten tuoremakkarat, kylkiluut, kana, hampurilaiset, kasvikset, polenta ja jotkut kalaruuat.

- **Jos ei ole asetettu kypsennysaikaa**, painamalla näppäintä KEEP WARM (13) toiminto käynnistyy heti (näyttö näyttää lämpimänä säilytysajan ja lämpötilojen tilalla vilkkuu 6 palkkia).

- **Jos olet asettanut kypsennysajan** ja painat näppäintä KEEP WARM (13), asetetun ajan kuluttua laite siirtyy automaattisesti lämpimänä säilytystilaan.

Sammuta laite painamalla Start/Stop-näppäintä tai vain

manuaalisessa tilassa oltaessa aseta 2 nuppia asentoon "●".

Ei ole mahdollista siirtyä KEEP WARM -toiminnosta kypsennysoimintoon. Palauta aina ensin toiminto sammuttamalla laite. KEEP WARM -toiminto kytketty pois päältä automaattisesti, kun on kulunut **60 minuuttia**.

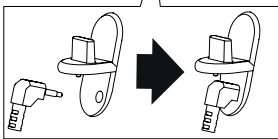
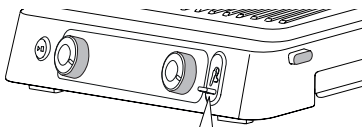
Jos liitetään anturi ja valitaan KEEP WARM -toiminto ennen kuin painetaan Start/Stop-painiketta, kun ruoka saavuttaa halutun lämpötilan, laite siirtyy automaattisesti KEEP WARM -toimintoon.

! **Tärkeää!** jos käytetään lämpimänä säilytystoimintoa hampurilais- ja voileipätoimintojen kanssa, molemmat levyt pysyvät päällä, vaikka nupit ovat asennossa "●".

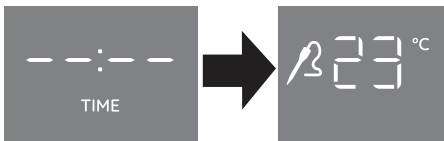
Jos käytetään lämpimänä säilytystoimintoa kypsennyksen ollessa manuaalisessa tilassa (kontaktigrilli, grillausuuni, avogrilli), toiminnassa ovat ainoastaan päällä olevat levyt (jos yksi nappi on asennossa "●" kypsennyksen aikana, vastaava levy pysyy SAMMUTETTUNA myös lämpimänä säilytystoiminnon aikana).

LÄMPÖTILA-ANTURI

Tämä lisävaruste sopii hyvin valvomaan ruoan sisälämpötilaa, jotta se kypsennetään haluttuun lämpötilaan. Työnää anturi (22) asianmukaiseen liittimeen (18) kuten osoitetaan kuvassa 12. Näyttö siirtyy automaattisesti lämpötila-anturin ajastintilaan kuten osoitetaan kuvassa 13.



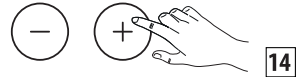
12



13

Anturia voidaan käyttää kahdella eri tavalla, ensimmäinen valvoo yksinkertaisesti ruoan lämpötilaa joka kerta, kun halutaan. Tätä tarkoitusta varten laita anturi ruokaan ja poista se sitten. Toinen vaihtoehto on jättää anturi ruoan sisälle

kypsennyksen aikana ja tässä tapauksessa on mahdollista asettaa haluttu tavoitelämpötila painamalla ajastimen/lämpötila-anturin painikkeita - (14) ja + (15) kuten osoitetaan kuvassa 14.



14

Kun saavutetaan haluttu lämpötila, laite antaa 3 äänimerkkiä (suosittelemme aina tarkastamaan ruuat useammasta kohdasta ennen niiden poistamista paistolevyiltä, jotta varmistetaan anturin työntäminen ruoan keskelle. Laite pysyy päällä. Jos asetetaan kypsennysaika ja laitetaan anturi, näytön numerot osoittavat aina anturin lämpötilan. Ei ole mahdollista nähdä aiemmin asetettua aikaa (sen tekemiseksi on poistettava anturi). Tässä tapauksessa, koska on asetettu 2 tarkastusta (ajastin ja tavoitelämpötila), laite jatkaa käänteistä ajanlaskua, jonka päätteeksi se antaa 5 äänimerkkiä, kun taas saavutettaessa tavoitelämpötila, se antaa 3 äänimerkkiä. Molemmissa tapauksissa laite pysyy päällä. Jos käytetään anturi HAMPURILAINEN-toiminnon kanssa, esiasetettu tavoitelämpötila on 80 °C ja on mahdollista muuttaa sitä painamalla ajastimen/lämpötila-anturin painikkeita - (14) ja + (15).

Automaattisissa toiminnoissa aika on aina asetettu, vaikka sitä ei näy, kun anturi laitetaan.

Jos käytetään anturia voileipätoiminnon kanssa, anturi voi valvoo ainoastaan lämpötilaa: siihen ei sisälly tavoitelämpötilaa. Automaattisissa toiminnoissa aika on aina asetettu, vaikka sitä ei näy, kun anturi laitetaan.

! **Huomio!** anturin ääripää on terävä, käsittele sitä varovasti. Pidä kaukana lasten ulottuvilta.

!!! **Palovammojen vaara!!** Lämpötila-anturia voidaan käyttää ainoastaan mittaamaan ruoan lämpötilaa. Kun se työnnetään ruokaan, ole varovainen äläkä koske kuumiin osiin!

i **Tärkeä huomautus:** anturia ei saa laittaa astianpesukoneeseen tai upottaa veteen, siten suositellaan puhdistamaan anturin ulkopuoli pehmeällä sienellä tai liinalla, jota on kostutettu vedellä ja miedolla pesuaineella.

SUOSITELLUT LÄMPÖTILAT		
NAUDANLIHA		
Filee/ pihvi	(verinen)	52 °C
	(puolikypsä)	58 °C
	(kypsä)	65 °C
kylkiluut		93 °C
hampurilainen		72 °C
KARITSA		
kyljysselkä		65 °C
PORSAANLIHA		
filee	(puolikypsä)	65 °C
	(kypsä)	72 °C
kyljys		72 °C
tuoremakkarat		80 °C
kylkiluut		88 °C
KANA JA KALKKUNA		
rintapala		75 °C
siivet		80 °C
KALA		
kokonainen		63 °C

PUHDISTUS JA HUOLTO

Käyttäjän vastuulla oleva huolto

- Älä käytä metallisia välineitä, jotka voivat naarmuttaa levyjen tarttumaton pintaa. Käytä puisia tai lämmönkestäviä muovisia välineitä.
- Poista ruoan tähteet aina eri ruokien valmistuksen jälkeän rasvan poistoaukon kautta alla olevaan rasvan keruustiaan ja puhdista sitten paperipyyhkeellä ennen seuraavaan valmistukseen siirtymistä.
- Ennen minkä tahansa puhdistustoimenpiteen suorittamista, anna laitteen jäähtyä vähintään 30 minuuttia.

Puhdistus ja hoito



Tärkeä huomautus: Ennen laitteen puhdistamista varmista, että se on täysin jäähtynyt.



Kypsennyksen päätyttyä, sammuta laite ja irrota pistotulppa pistorasiasta. Anna laitteen jäähtyä vähintään 30 minuuttia. Tyhjennä rasvan keruustia. Voit pestä rasvan keruustian käsin tai astianpesukoneessa.



Paina levyjen vapautuspainikkeita (3) näiden poistamiseksi laitteesta. Ennen kuin kosketat niitä, varmista, että ne ovat täysin jäähtyneet. Paistolevyt voidaan pestä astianpesukoneessa, mutta usein tapahtuvat pesut saattavat heikentää pinnoitteen ominaisuuksia. Suositellaan siten puhdistamaan paistolevyn ulkopuoli pehmeällä sienellä tai liinalla, joka on kostutettu mietoon pesuaineliuokseen. Älä käytä metallisia välineitä levyjen puhdistukseen.


TEKNISET TIEDOT

Syöttöjännite	220-240 V ~50-60 Hz
Ottoteho:	- 2200 W (grillilevy ja sileä levy) - 1800 W (vohvelilevy)

ONGELMIEN RATKAISU

Näytön virheviesti	KUVAUS	ONGELMA	RATKAISU
	<p>Yhden paistolevyn lämpötila ei nouse ollenkaan.</p>	<p>Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut, että yksi paistolevy ei ole saavuttanut asetettua lämpötilaa.</p> <p>Levyä ei ole kytketty kunnolla laitteeseen.</p> <p>Levyn sisällä oleva lämmityselementti on mahdollisesti vahingoittunut.</p> <p>Lämmityselementin liitäntä on mahdollisesti vahingoittunut.</p> <p>Elektroninen ohjausyksikkö on mahdollisesti vahingoittunut.</p>	<p>Irrota laite verkkopistorasiasta. Tarkasta, että levy on työnnetty kunnolla paikalleen laitteen sisälle.</p> <p>Jos tämä ei ratkaise ongelmaan, on todennäköistä, että laitteessa on vika.</p> <p>Ota yhteys De'Longhin asiakaspalveluun ilmoittaen virheen tyyppi.</p>
	<p>Lämmityselementin käynnistysaika ylitytty.</p>	<p>Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut, että lämmittävä elementti on ollut päällä liian pitkään.</p>	<p>Irrota laite verkkopistorasiasta.</p> <p>Älä aseta liian suuria ruokia tai pakastettuja ruokia grillilevyille, koska ne voivat ylikuormittaa lämmittäviä elementtejä.</p> <p>Ohjauslaite näyttää virheviestin ja laite sammuu.</p> <p>Ennen uuden kypsennysjakson suorittamista, anna laitteen jäähtyä.</p>

	<p>Toimintahäiriö lämpötila-anturissa.</p>	<p>Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut toimintahäiriön lämpötila-anturissa.</p>	<p>Irrota laite verkkopistorasiasta. Lämpötila-anturi on vaihdettava. Ota yhteys De'Longhin asiakaspalveluun ilmoittaen virheen tyyppi.</p>
	<p>Toimintahäiriö lämpötila-anturissa.</p>	<p>Elektroninen ohjausyksikkö on havainnut toimintahäiriön lämpötila-anturissa.</p>	<p>Kirjoita ylös virheen nimitys. Irrota laite verkkopistorasiasta. Lämpötila-anturi on vaihdettava. Ota yhteys De'Longhin asiakaspalveluun ilmoittaen virheen tyyppi.</p>
		<p>Laite ei käynnisty.</p>	<p>Tarkasta, että laite on liitetty oikein verkkopistorasiaan.</p> <p>Kytke laite johonkin muuhun pistorasiaan.</p> <p>Tarkasta automaattinen suojalaukaisin.</p> <p>Jos tämä ei ratkaise ongelmaan, on todennäköistä, että laitteessa on vika. Ota yhteys De'Longhin huoltopalveluun.</p>
		<p>Olet painanut START/STOP-näppäintä, mutta laite ei käynnisty.</p>	<p>Molemmat lämpötilansäätönupit ovat asennossa "●" ja ylempi sekä alempi näyttö näyttävät OFF. Käännä nuppi haluttuun lämpötilaan ja paina START/STOP-näppäintä.</p>

		<p>Kun painetaan pintaruskistuspainikkeita, näytöllä vilkkuu "SEAR", ja tämän jälkeen ruskistustoiminto kytketään pois päältä.</p>	<p>Pintaruskistustoiminto on käytettävissä kypsennystoiminnon 30 minuutin välein. Jos pyritään suorittamaan toinen pintaruskistusjakso ennen kuin on kulunut 30 minuuttia, toimenpide hylätään. Odota 30 minuuttia ennen uuden pintaruskistusjakson aloittamista.</p>
	Lämpöanturin virhe	<p>Lämpöanturi on liian kuuma tai ohjauksikkö on havainnut toimintahäiriön lämpötila-anturissa.</p>	<p>Irrota lämpöanturi ja anna sen jäähtyä ennen uudelleensiirtämistä. Jos ERR tulee näkyviin uudelleen, lämpöanturi on vaihdettava. Ota yhteys De'Longhin huoltopalveluun.</p>
		<p>Kun laitetaan anturin liitin laitteeseen, näyttö ei siirry ajastintilasta lämpötilan näyttötilaan.</p>	<p>Lämpötila-anturi tai liitin on vaihdettava. Ota yhteys De'Longhin huoltopalveluun.</p>

KYPSENNYSTAULUKKO

HUOMAUTUS MALLILLE CGH1112DP: Jos omistat tämän mallin (jossa on vain yksi grillilevy ja vain yksi sileä levy), asianmukaisessa sarakkeessa osoitettu levytyyppi on asennettava laitteen alaosaan ja toinen levy yläosaan.

NAUDANLIHA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	KYPSENNYSASTE	MÄÄRITYS	LEVYT	°C	PINTARUSKISTUS	MIN	EHDOTUKSIA
Pihvi	0,5 - 1	2	Kypsä	KONTAKTIGRILLI	grilli	240	√	2 - 3	öljyä ruoka hyvin
Pihvi	0,5 - 1	4	Kypsä	AVOGRILLI	grilli	240		5 - 6	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Sisäfilee	3-4	4	Raaka	KONTAKTIGRILLI	grilli	240	√	4 - 5	öljyä ruoka hyvin
Sisäfilee	3-4	4	Puolikypsä	KONTAKTIGRILLI	grilli	240	√	7 - 8	öljyä ruoka hyvin
Sisäfilee	3-4	4	Kypsä	KONTAKTIGRILLI	grilli	240	√	10 - 11	öljyä ruoka hyvin
Kylki	2-3	2	Puolikypsä	KONTAKTIGRILLI	grilli	240		4 - 5	öljyä ruoka hyvin
Kylki	2-3	2	Kypsä	KONTAKTIGRILLI	grilli	240		7 - 8	öljyä ruoka hyvin
Kylki	2-3	4	Puolikypsä	AVOGRILLI	grilli	240		10 - 12	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Kylki	2-3	4	Kypsä	AVOGRILLI	grilli	240		14 - 16	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Varras		6	Kypsä	KONTAKTIGRILLI	grilli	240		13 - 15	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä

KARITSA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	KYPSENNYSASTE	MÄÄRITYS	LEVYT	°C	MIN	EHDOTUKSIA
Kyljysselkä	1,5-3	6	Puolikypsä	KONTAKTIGRILLI	grilli	240	10 - 12	öljyä ruoka hyvin, käännä kyljysselät kypsennyksen puolivälissä
Kyljysselkä	1,5-3	6	Kypsä	KONTAKTIGRILLI	grilli	240	12 - 14	

PORSAAN-LIHA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	MÄÄRITYS	LEVYTY	°C	PINTA-RUSKISTUS	MIN	EHDOTUKSIA
Pihvi	1-2	4	KONTAKTIGRILLI	grilli	240	√	7 - 9	öljyä ruoka hyvin
Pihvi	1-2	8	AVOGRILLI	grilli	240		14 - 16	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Kyljys	< 2,5	4	KONTAKTIGRILLI	grilli	240		9 - 11	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Kyljys	< 2,5	8	AVOGRILLI	grilli	240		11 - 13	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
SIAN KYLKI-PAISTI		6-8	KONTAKTIGRILLI	grilli	200		20 - 25	käännä kaksi-kolme kertaa
Pekoni		4	KONTAKTIGRILLI	grilli	240		1 - 2	
Tuoremakkara		8	KONTAKTIGRILLI	grilli	200		16 - 18	tee haarukalla reikiä tuoremakkaraan
Varras		6	KONTAKTIGRILLI	grilli	240		14 - 16	öljyä ruoka hyvin, käännä 1-2 kertaa
Makkara		6	KONTAKTIGRILLI	grilli	240		8 - 10	

KANA JA KALKKUNA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	MÄÄRITYS	LEVYTY	°C	PINTA-RUSKISTUS	MIN	EHDOTUKSIA
Rintapala	< 1	4	KONTAKTIGRILLI	grilli	240	√	3 - 4	öljyä ruoka hyvin
Koipi		3	KONTAKTIGRILLI	grilli	200		20 - 25	käännä yksi-kaksi kertaa kypsennyksen aikana
Siivet		6	KONTAKTIGRILLI	grilli	200		14 - 16	käännä yksi-kaksi kertaa kypsennyksen aikana
Varras		6	KONTAKTIGRILLI	grilli	240		11 - 13	käännä yksi-kaksi kertaa kypsennyksen aikana
Makkara		6	KONTAKTIGRILLI	grilli	240		6 - 8	
Maustettu kana		1	KONTAKTIGRILLI	grilli	200		40 - 45	käännä yksi-kaksi kertaa kypsennyksen aikana

LEIPÄ	Määrä KPL	MÄÄRITYS	LEVYT	°C	MIN	EHDOTUKSIA
Sämpylä	2	KONTAKTIGRILLI	grilli	240	2 - 3	
Leipäviipaleet	4	AVOGRILLI	sileä levy	240	4 - 5	käännä kypsennyksen puolivälissä

VIHANNEKSET	Määrä KPL	MÄÄRITYS	LEVYT	°C	MIN	EHDOTUKSIA
Munakoisoviipaleet	1	KONTAKTIGRILLI	grilli	240	4 - 6	öljyä ruoka hyvin
Kesäkurpitsaviipaleet	2	KONTAKTIGRILLI	grilli	240	6 - 8	öljyä ruoka hyvin
Paprikaneljännekset	2	KONTAKTIGRILLI	grilli	240	8 - 10	öljyä ruoka hyvin
Tomaattiviipaleet	1	AVOGRILLI	sileä levy	240	5 - 7	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Sipuliviipaleet	2	KONTAKTIGRILLI	sileä levy	240	5 - 7	öljyä ruoka hyvin, sekoita usein lastalla

KALA	MÄÄRÄ	Määrä KPL	MÄÄRITYS	LEVYT	°C	MIN	EHDOTUKSIA
Kokonainen	250 g	1	KONTAKTIGRILLI	grilli	200	8 - 10	öljyä ruoka hyvin
Sisäfilee	500 g	1	GRILLAUSUUNI	grilli	240	25 - 30	öljyä levy, aseta ylempi levy siten, että se on lähellä ruokaa koskettamatta sitä
siivu	450 g	4	KONTAKTIGRILLI	grilli	200	8 - 10	öljyä ruoka hyvin
Varras	500 g	6	AVOGRILLI	grilli	240	10 - 12	öljyä ruoka hyvin, käännä kaksi tai kolme kertaa
Mustekala	400 g	1-2	KONTAKTIGRILLI	grilli	200	10 - 12	öljyä ruoka hyvin
Jättikatkaravut	400 g	10-12	KONTAKTIGRILLI	grilli	200	4 - 6	öljyä ruoka hyvin

JÄLKIRUOAT	Määrä KPL	MÄÄRITYS	LEVYT	°C	MIN	EHDOTUKSIA
Pannukakku	4	AVOGRILLI	sileä levy	200	4 - 5	voitele levyt, käännä kypsennyksen puolivälissä
Vohvelit	4	KONTAKTIGRILLI	VOHVELIT	1 - 2 - 3	4 - 5	voitele levyt
Ananasviipaleet	4	KONTAKTIGRILLI	grilli	200	5 - 6	voitele levyt

RESEPTIT

MUNAKOKKELIA, SAVUPEKONIA JA PAAHTOLEIPÄÄ

AINESOSAT:

- 2 munaa
- 2 viipaletta pekonia
- 10 ml maitoa
- suolaa ja pippuria
- 2 viipaletta paahtoleipää

VALMISTUS:

Sekoita munat, maito ja hieno suola, kunnes niistä muodostuu kevyt ja vaahdomainen seos. Laita sileä levy alle ja grillilevy yläpuolelle sekä määritä laitteen tilaksi AVOGRILLI. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 240°C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", kaada munaseos levyn kulmaan ja kypsennä 2-3 minuuttia sekä sekoita sitä samalla hyvin puulastalla, jotta kypsennys tapahtuu tasaisesti. Samanaikaisesti kypsennä samalla levyllä myös pekoniiviipaleita 3-4 minuuttia ja käännä ne kypsennyksen puolivälissä. Toisella tasaisella levyllä paahtaa leipää 3-4 minuuttia ja käännä se kypsennyksen puolivälissä. Asettele lautaselle ja tarjoile.

LEIPÄKUUTIOT JA MUNAKOISOVAAHTO

AINESOSAT:

- 1 munakoiso
- 100 g ricottajuustoa
- valkosipulijauhetta
- persiljaa
- 40 ml oliiviöljyä
- suolaa
- pippuria
- 1 patonki

VALMISTUS:

Pese munakoisot, kuori ja leikkaa ne paksuiksi viipaleiksi. Laita sileä levy alle ja grillilevy yläpuolelle sekä määritä laitteen tilaksi KONTAKTIGRILLI. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 240°C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta munakoisot alemmalle levyille ja kypsennä noin 8-10 minuuttia, kunnes ne ovat pehmeitä.

Leikkaa munakoisoviipaleet summittaisesti ja laita tehosekoittimeen tuorejuuston, valkosipulinkynnen ja hienonnetun persiljan kanssa. Lisää myös hieman suolaa, pippuria ja öljyä. Sekoita, kunnes saadaan sileä ja hienorakeinen seos. Voitele leipä (viipaleet) oliiviöljyllä ja

kypsennä 240 °C:ssa KONTAKTIGRILLI-tilassa 1- 2 minuuttia, kunnes saadaan haluttu väri.

Levitä paahtetulle leivälle munakoisotahna, lisää kaksi ruokalusikallista oliiviöljyä ja tarjoile.

LIHASALAATTI RUCOLAN JA KIRSIKKATOMAATTIEN KANSSA

AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

Valmista minitomaatti- ja rucolasalaatti: pese rucola, laita se puhtaasti liinan sisälle sen kuivaamiseksi ja leikkaa minitomaatit 4 osaan. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä määritä laitteen tilaksi KONTAKTIGRILLI. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 240°C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta aiemmin öljytyt lihapalaset, purista ylemmällä levyllä ja kypsennä 2-3 minuuttia halutun kypsyyssasteen mukaan. Leikkaa liha suikaleiksi ja aseta ne rucolasalaatin ja minitomaattien muodostamalle alustalle, lisää suolaa sekä grana padana -juustolastuja. Lisää hieman öljyä.

KYLKIPALAT KAHVILLA MAUSTETTUNA

AINESOSAT:

- härän kylkipalat (2 kpl, 250 g/pala)
- oliiviöljyä

KAHVISEOSTA VARTEN:

- 2 tl kuminansiemeniä
- 2 tl kahvipapuja
- 2 rkl mietoa chilipippuria
- 1 tl paprikaa
- 1 tl karkeaa suolaa
- 1 tl pippuria

VALMISTUS:

Valmista kahviseos: kaada kuminansiemenet ja kahvi monitoimikoneeseen sekä jauha ne karkeaksi jauheeksi. Kaada saatu seos kulhoon, lisää muut aineet ja sekoita hyvin. Öljyä liha kevyesti ja mausta se mausteilla. Lopuksi peitä kaikki ja jätä ympäristön lämpötilaan 30 minuutiksi. Laita

grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä määritä laitteen tilaksi KONTAKTIGRILLI. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 240 °C ja paina START/STOP-näppäintä grillin esilämmittämiseksi ja SEAR-näppäintä molemmille levyille. Kun kirjoitus "SEAR" lakkaa vilkkumasta näytöllä, aseta liha alemmalle levyille, purista ylemmällä levyllä ja kypsennä 6-8 minuuttia halutun kypsyyssasteen mukaan. Tarjoa kuumana.

HÄRKÄFILEE SIENIKASTIKKEELLA

AINESOSAT:

- 4 härkäfileetä
- suolaa
- juuri jauhettua mustapippuria
- 2 valkosipulinkynttä
- 20 ml Dijonin sinappia
- 60 g voita
- oliiviöljyä

SIENIKASTIKKEEN AINESOSAT:

- 30 g voita
- 2 tl gorgonzolajuustoa
- 2 salottisipulia
- 300 g sieninä
- 1/2 kuppia viskiä
- 200 g kermaa
- sitruunamehua
- persiljaa

VALMISTUS:

Mausta liha suolalla ja pippurilla sekä jätä se ympäristön lämpötilaan noin tunniksi.

Valmista sienikastike: sulata voi pannulla, lisää silputtu salottisipuli ja kypsennä 2-3 min. Lisää sienet ja kypsennä vielä toiset 5 min. Lisää viski ja kypsennä 1 min, lisää lasillinen vettä ja kypsennä edelleen noin minuutti. Lisää nestemäinen kerma, sitruunamehu, persilja, gorgonzolajuusto ja kypsennä, kunnes seos alkaa kiehua.

Jatka kypsennystä, kunnes kastike saostuu, ja lisää sitten tarpeen mukaan suolaa ja pippuria sekä aseta kastike sivuun. Sillä välin valmistele fileiden päälle kypsennyksen aikana siveltävä kastike. Lisää pienelle pannulle voi, sinappi ja valkosipuli. Kypsennä miedolla lämmöllä, kunnes voi sulaa. Pidä lämpimänä.

Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä määritä laitteen tilaksi KONTAKTIGRILLI. Aseta alemman ja ylemmän lämmönsäädön arvoksi 240 °C.

Paina START/STOP-näppäintä grillin esilämmittämiseksi ja SEAR-näppäintä molemmille levyille.

Voitele fileet kastikkeella molemmin puolin: kun viesti

"SEAR" lakkaa vilkkumasta näytöllä, aseta ne alemmalle levyille ja sulje grilli. Kypsennä 6-8 minuuttia halutun kypsyyssasteen sekä fileiden paksuuden mukaan. Lopuksi ota fileet ja tarjoile peittämällä ne aiemmin valmistetulla sienikastikkeella.

HAMPURILAINEN PAAHDETULLA RUISLEIVÄLLÄ

AINESOSAT:

- 8 viipaletta ruisleipää
- 500 g tuoretta jauhelihaa
- 100 g emmentaljuustoviipaleita
- 20 ml 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. Määritä laitteen tilaksi AVOGRILLI ja laita sileä levy alle ja grillilevy ylempään pesään. Aseta alemman ja ylemmän lämmönsäädön arvoksi 240 °C.

Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä.

Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta viipaloituiden ja oliiviöljyllä maustetut sipuliviipaleet sekä sokeri alemmalle levyille. Kypsennä niitä noin 5-6 minuuttia sekoittaen niitä usein lastalla, jotta ne kypsyvät ja pehmenevät tasaisesti. Samanaikaisesti paista toisella levyllä hampurilaisia noin 12 minuuttia kääntäen ne noin 5-6 minuutin kuluttua (kypsennysaika riippuu hampurilaisten paksuudesta). Kun sipulit ovat kypsiä, ota ne pois levyiltä ja paahda voideltuja leipäviipaleita vain yhdeltä puolelta noin 1-2 minuuttia.

Aseta leipäviipaleet leikkuulaudalle paahdettu puoli ylöspäin, levitä niiden päälle sipulit ja lisää hampurilaiset sekä lopuksi peitä juustolla. Sulje voileipä toisella leipäviipaleella paahdettu puoli alaspäin, paina painiketta "VOILEIPÄ", ja kun näytöllä näkyy viesti "READY", laita leivät ja paina kunnolla ylemmällä levyllä.

Kypsennä 2-3 minuuttia halutun kypsyyssasteen mukaan.

KARITSAN KYLJYKSET BALSAMIIETIKALLA JA ROSMARIINILLA

AINESOSAT:

- 6 karitsan kyljystä
- 10 g jauhettua rosmariinia
- 10 g jauhettua valkosipulia
- 100 ml balsamietikkaa
- 15 g sokeria
- suolaa
- pippuria

VALMISTUS:

Sekoita hyvin kaikki ainekset riittävän tilavassa astiassa. Peitä karitsa ja anna sen marinoitua jääkaapissa 1- 2 tuntia. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä määritä laitteen tilaksi KONTAKTIGRILLI. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 240°C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytöllä näkyy viesti "READY", aseta kyljykset alemmalle levyille. Kypsennä noin 11-13 minuuttia halutun kypsyyssasteen ja kyljysten pakuuden 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 karitsakyljysten kanssa.

KANAVARTAA HUNAJALIMETTIKASTIKKEELLA

AINESOSAT:

- 500 g kananrintaa

MAUSTELIEMEN AINESOSAT:

- 1 tl chilippippuria
- 1 tl korianteria
- 10 cl oliiviöljyä
- 2 pikkusipulia
- 3 valkosipulinkynttä
- 2 rkl raastettua inkivääriä
- 2 tl sokeria
- 10 ml limetinmehua
- 2 tl karkeaa suolaa
- pippuria

HUNAJALIMETTIKASTIKKEEN AINESOSAT:

- 5 cl ruokakermaa
- 1/2 tl raastettua limetinkuorta
- 10 ml limetinmehua
- 10 ml oliiviöljyä
- 10 ml hunajaa
- suolaa

VALMISTUS:

Valmistele mausteliemi: laita kaikki ainesosat monitoimikoneeseen ja sekoita, kunnes saat homogeenisen seoksen. Laita matalalle lautaselle noin 2 cm leveiksi 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 grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä määritä laitteen tilaksi KONTAKTIGRILLI. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 240°C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta vartaat alemmalle levyille, purista niitä ylemmällä levyllä ja kypsennä noin 11-13 minuuttia kääntäen ne 1- 2 kertaa ympäri. Tarjoile vartaat kuumina yhdessä sitruunahunajakastikkeen kanssa.

KANANKOIVET PROVENCELAISITTAIN

AINESOSAT:

- 3 kanankoipea (550 g)

MAUSTELIEMEN AINESOSAT:

- 25 cl kuivaa valkoviiniä
- 40 ml oliiviöljyä
- 30 ml sinappia siemenien kanssa
- 30 ml valkoviinietikkaa
- 4 tl Provencen 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 kulhoon ja kastele niitä marinadiliemellä, anna marinoitua 2-3 tuntia. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä määritä laitteen tilaksi KONTAKTIGRILLI. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 210°C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", aseta kanankoivet alemmalle levyille, purista niitä ylemmällä levyllä ja kypsennä noin 20-25 minuuttia kääntäen niitä 2- 3 kertaa. Kun ne ovat kypsiä, asettele ne tarjoiluastiaan ja tarjoile.

GRILLATUT JÄTTIKATKARAVUT

AINESOSAT:

- 16–20 jättikatkarapua

MAUSTELIEMEN AINESOSAT:

- persiljaa
- 2 sitruunaa
- suolaa
- pippuria
- 2 valkosipulinkynttä

VALMISTUS:

Valmista mausteliemi: silppua valkosipuli ja persilja hienoksi sekä lisää sitruunanmehua, mausta suolalla ja pippurilla. Pese jättikatkaravut, kuivaa ne hyvin sekä jätä maustumaan vähintään puoleksi tunniksi. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä määritä laitteen tilaksi KONTAKTIGRILLI. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 210°C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytöllä näkyy kirjoitus ”READY”, aseta marinointiliemestä valutetut jättikatkaravut alalevylle, purista niitä ylemmällä levyllä ja kypsennä noin 4–6 minuuttia.

GRILLATTU LOHI JOGURTTIKASTIKKEELLA

AINESOSAT:

- 500 g lohifileitä
- oliiviöljyä

KASTIKKEEN AINESOSAT:

- 250 g kreikkalaista jogurttia
- 1 valkosipulinkyntsi
- 1 tl suolaa
- 1 ripaus sokeria
- 20 g ruohosipulia
- 20 g persiljaa
- valkopippuria

VALMISTUS:

Valmista kastike: pese ja kuivaa hyvin persilja ja ruohosipuli sekä silppua 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 sileä levy alle ja grillilevy yläpuolelle sekä määritä laitteen tilaksi GRILLAUSUUNI. Aseta alemman ja ylemmän lämmönsäädön arvoksi 240 °C. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun näytölle ilmestyy viesti READY, aseta aiemmin öljytty filee alemmalle levylle, laske ylempi levy

GRILLAUSUUNITILAAN (ruokaa lähimpänä olevaan asentoon sitä kuitenkaan koskettamatta) ja kypsennä noin 25–30 minuuttia (parasta tulosta varten suositellaan kääntämään lohta 180° kypsennyksen puolivälissä, koska takaosassa levy on lähempänä ruokaa).

Kypsennyksen päätyttyä asettele lohi tarjoiluastiaan ja tarjoile yhdessä jogurttikastikkeen kanssa.

GRILLATTU MUSTEKALA

AINESOSAT:

- 400 g jättimustekalaa
- 1 sitruuna
- persiljaa
- oliiviöljyä
- oreganoa
- suolaa
- jauhettua chilipippuria

VALMISTUS:

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

Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä määritä laitteen tilaksi KONTAKTIGRILLI. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 210°C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytöllä näkyy kirjoitus READY, aseta aiemmin öljytty mustekala alemmalle levylle, purista ylemmällä levyllä ja kypsennä noin 10–12 minuuttia. Valmista maustekastike kulhossa sekoittamalla jauhettua persiljaa, sitruunanmehua, oreganoa, hieman suolaa ja chilipippuria. Kun mustekala on kypsä, poista se grillistä ja mausta se kastikkeella. Asettele lautaselle ja tarjoile.

BANAANIPANNUKAKKU

AINESOSAT:

- 1 banaani
- 2 munaa (1 kokonainen + 1 valkuainen)
- 150 ml maitoa
- 100 g ydinvehnä jauhoja
- 70 g voita
- suolaa
- 2 tl sokeria
- 16 g leivinjauhetta

VALMISTUS:

Kuori banaani ja soseuta se haarukalla. Toisessa kulhossa sekoita 1 kokonainen muna ja sokeria sekä lisää maitoa vähitellen sekoittaen koko ajan. Lisää 50 g sulatettua voita ja yhdistä sitten vähitellen seulotut jauhot ja hiiva,

hyppysellinen suolaa ja banaanisose. Sekoita hyvin kaikki ainesosat ja laita taikina jääkaappiin 10 minuutiksi.

Sillä välin vaahdota munanvalkuainen jäykäksi vaahdoksi.

Ota taikina jääkaapista ja sekoita siihen vaahdotettu valkuainen hienovaraisilla alhaalta ylös suuntautuvilla liikkeillä. Laita sileä levy alle ja grillilevy yläpuolelle sekä määritä laitteen tilaksi AVOGRILLI. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 200°C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", voitele levyt vähäisellä voimäärällä ja kaada niille 1-2 lusikallista taikinaa levittäen se nopeasti pinnalle niin, että saadaan aikaan pyörylä. Anna kypsä noin 2 minuuttia, kunnes koko pannukakkuun muodostuu pieniä kuplia ja käännä se sitten sekä paista vielä toiset noin 2 minuuttia. Pannukakut voidaan tarjoilla useiden eri lisäkkeiden kanssa: suklaalevite, vaahterasirappi, tuoreet mustikat, suklaalastut, hunaja, kermavaahto, tomusokeri.

GRILLATTU ANANAS JA JÄÄTELÖ

AINESOSAT:

- 1 ananas
- hunajaa
- ruokosokeria
- tuoretta minttua
- tomusokeria
- vaniljajäätelöä

VALMISTUS:

Poista ananaksen lehdet ja kuori. Leikkaa hedelmästä noin 1-2 cm paksuja viipaleita ja levitä jokaiselle viipaleelle ruokosokeria kummallekin puolelle. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä määritä laitteen tilaksi KONTAKTIGRILLI. Aseta alemman ja ylemmän levyn lämpötilaksi 200°C sekä paina START/STOP-näppäintä grillien esilämmittämiseksi. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", sivele ananasviipaleet molemmilta puolilta hunajalla ja aseta grillille. Sulje grilli ja kypsennä 5-6 minuuttia.

Kun viipaleet ovat kypsiä, laita ne tarjoiluastiaan, koristele tuoreilla mintun lehdillä, levitä tomusokeria päälle ja tarjoile jäätelöpallojen kanssa.

VAIN JOS ON KÄYTETTÄVISSÄ VOHVELILEVYT

(saatavilla erillisenä lisävarusteena)

PERINTEISET VOHVELIT

AINEKSET SEURAAVALLE MÄÄRÄLLE: 8-10 vohvelia

VALMISTUS: 10 min

KYPSENNYSAIKA: 15 min

AINESOSAT:

- 315 g ydinvehnä jauhoja
- 4 g suolaa
- 5 g leivinjauhetta
- 4 g ruokasoodaa
- 100 g muniä
- 490 ml maitoa
- 80 ml kasviöljyä
- 30 g sokeria

VALMISTUS:

Laita vohvelilevyt paikalleen. Lisää kaikki aineet kulhoon aloittaen nesteistä. Sekoita 5 minuuttia, kunnes ne sekoittuvat hyvin. Aseta termostaatit haluttuun asentoon. Esilämmitä vohvelilevyt.

Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", voitele vohvelilevyt sulatetulla voilla tai asianmukaisella tarttumattomalla sumutinesteellä ja kaada mittakulhollinen taikinaa levyn kahteen muottiin. Käytä tarvittaessa lusikkaa. Levitä taikina lastalla. Paista vohveleita, kunnes ne saavat väriä ja tulevat rapeiksi (4- 5 min).

Toista, kunnes taikina loppuu.

Tarjoile heti.

BELGIALAISET VOHVELIT

AINEKSET SEURAAVALLE MÄÄRÄLLE: 10-12 vohvelia

VALMISTUS: 15 min

KYPSENNYSAIKA: 15 min

AINESOSAT:

- 460 g kakkujauhoja
- 1/2 tl suolaa
- 5 g leivinjauhetta
- 30 g sokeria
- 4 munaa
- 460 g lämmintä maitoa
- 70 g sulatettua voita
- 1/2 tl vaniljauutetta

VALMISTUS:

Laita vohvelilevyt paikalleen. Sekoita tilavassa kulhossa jauhot, suola ja leivinjauhe sekä laita odottamaan. Toisessa

kulhossa sekoita munankeltuaisia ja sokeria, kunnes sokeri on täysin sekoittunut. Lisää vaniljauute, sulatettu voi sekä maito muniin ja sekoita vispilällä.

Yhdistä munamaitoseos jauhoseokseen ja sekoita, kunnes ne sekoittuvat hieman. Älä sekoita liian voimakkaasti. Kolmannessa kulhossa sekoita munanvalkuaiset vaahdoksi sähkövispilällä noin 1-2 minuuttia. Kumilastalla sekoita varovasti munanvalkuaiset vohvelitaikinaan. Älä sekoita liian voimakkaasti.

Aseta termostaatit haluttuun asentoon. Esilämmitä vohvelilevy. Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", voitele vohvelilevy sulatetulla voilla tai asianmukaisella tarttumattomalla sumutinesteellä ja kaada mittakulhollinen taikinaa levyn kahteen muottiin. Käytä tarvittaessa lusikkaa. Levitä taikina lastalla. Paista vohveleita, kunnes ne saavat väriä ja tulevat rapeiksi (4- 5 min). Toista, kunnes taikina loppuu.

Tarjoile heti.

SUKLAAKANELIVOHVELIT

AINEKSET SEURAAVALLE MÄÄRÄLLE: 8-10 vohvelia

VALMISTUS: 10 min

KYPSENNYSAIKA: 15 min

AINESOSAT:

- 460 g ydinvehnä jauhoja
- 1 tl suolaa
- 3 g leivinjauhetta
- 170 g sokeria
- 2 munaa
- 1345 ml lämmintä maitoa
- 80 g voita
- 1 tl vaniljauutetta
- 140 g tummaa suklaata
- 60 g kaakaojauhetta
- 6 g kanelia

VALMISTUS:

Aseta vohvelilevyt paikalleen. Laita suklaa ja voi kulhoon, jonka voi 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 jäädytetty suklaaseos, kunnes saadaan tasainen taikina.

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. Aseta termostaatit haluttuun

asentoon. Esilämmitä vohvelilevy.

Kun näytölle ilmestyy viesti "READY", voitele vohvelilevy sulatetulla voilla tai asianmukaisella tarttumattomalla sumutinesteellä ja kaada mittakulhollinen taikinaa levyn kahteen muottiin. Käytä tarvittaessa lusikkaa. Levitä taikina lastalla. Paista vohveleita, kunnes ne saavat väriä ja tulevat rapeiksi (5 min.).

Toista, kunnes taikina loppuu. Tarjoile heti.