

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. Jos laitteen sähköjohto vahingoittuu, sen saavat korjata tai vaihtaa ainoastaan valmistaja tai tämän valtuuttamat huoltoliikkeet. Näin välttyt turhilta riskeiltä.
- Ennen laitteen varastointia tai ennen paistolevyjen poistamista sekä ennen jokaista puhdistus- ja huoltotoimenpidettä, sammuta laite kääntämällä valitsin asentoon "●" ja poistamalla pistotulppa pistorasiasta. Varmista, että laite on jäähtynyt kokonaan.
- Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
- Älä upota laitetta veteen.
- Laitetta ei saa käynnistää tai sammuttaa ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän avulla.
- Käytä ainoastaan jatkojohtoja, jotka ovat voimassa olevien turvamääräysten 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 pesuaineliuokseen.
- 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 voi aiheuttaa palovammavaaran.

- Muista että laitteen ulkopinnan lämpötila voi kohota erittäin korkeaksi käytön aikana. Käytä aina kahvaa (2) tai uunikintaita tarvittaessa.
- Poista tai vaihda paistolevyt, kun laite on kokonaan jäähtynyt.



Tärkeä huomautus:

Tämän symbolin avulla käyttäjän huomio halutaan kiinnittää tärkeisiin ohjeisiin ja tietoihin.

- Älä valmista grillissä elintarvikkeita, jotka on kääritty muovikelmuun, folioon tai muovipusseihin. Tulipalon vaara.



Tämä laite täyttää vaatimukset eurooppalaisessa asetuksessa 1935/2004, joka käsittelee elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja ja esineitä.

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:** kestävä valumetallista valmistettu kahva, jonka avulla kannen korkeutta voidaan säätää elintarvikkeiden paksuuden mukaan.
- 3. Levyn vapautuspainikkeet:** vapauta painamalla ja poista levy.
- 4. Alemman levyn lukitus/vapautuslaite sekä ylemmän levyn/kannen korkeuden säätö**
- 5. Saranan vapautuspainike** sen avulla laite voidaan avata kokonaan vaakasuoraan kypsennystä varten
- 6. "Grillausuunin" levyn korkeuden säätö:** lukitse ylempi levy/kansi halutulle korkeudelle ja näin voit valmistaa ruokia, joita ei tarvitse puristaa.
- 7. Virransyötön merkkivalo (vihreä):** merkkivalo palaa, kun laite on kytketty verkkovirtaan.
- 8. Ylemmän levyn merkkivalo (punainen):** Merkkivalo palaa, kun vastukset on kytketty virransyöttöön, ja se sammuu, kun saavutetaan haluttu lämpötila ja levy on käyttövalmis.
- 9. Alemman levyn merkkivalo (punainen):** merkkivalo palaa, kun vastukset on kytketty virransyöttöön, ja se sammuu, kun saavutetaan oikea lämpötila ja levy on käyttövalmis.
- 10. Ylemmän levyn lämmönsäädön nappi:** aseta asentoon MED - MAX tai "●" säätääksesi ylemmän levyn lämpötilaa.
- 11. Alemman levyn lämmönsäädön nappi:** aseta asentoon WARM - LOW - MED - MAX tai "●" säätääksesi alemman levyn lämpötilaa.
- 12. Säädettävät etutukijalat.**

13. Irrotettavat levyt: tarttumaton materiaalia, voidaan pestä astianpesukoneessa. LEVYJEN MÄÄRÄ JA TYYPPI VOI VAIHDELLA MALLIN MUKAAN.

13a. Grillilevy: täydellinen pihvien, hampurilaisten, kanan ja kasvisien grillaukseen

13b. Sileä levy: lettujen, kananmunien, pekonin ja äyriäisten paistoon.

14. Rasvojen keruustia: sisältyy laitteeseen ja poistettavissa helppoa puhdistusta varten.

ENSIMMÄINEN KÄYTTÖNOTTO

Poista kaikki pakkausmateriaalit ja mainosetiketit levyistä. Ennen pakkausmateriaalien pois heittämistä on varmistettava, että on otettu talteen kaikki uuden laitteen osat. Suositellaan säilyttämään laatikko ja pakkausmateriaalit myöhempää käyttöä varten.



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



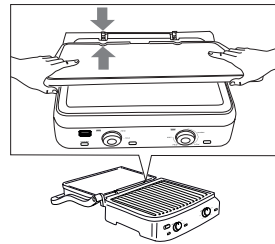
Tärkeä huomautus: Laitteen ensimmäisen käytön yhteydessä saatetaan havaita hieman hajua ja savua. Tämä on normaalia ja tavallista kaikille laitteille, joissa on tarttumaton pinta.



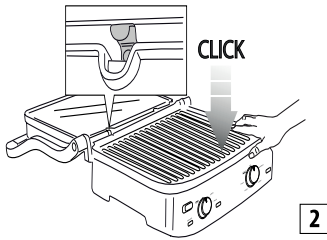
Tärkeä huomautus: irrotettavat levyt (grillilevyt ja sileät levyt) voidaan vaihtaa keskenään.

Paistolevyjen laittaminen

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



- Jokainen levy voidaan laittaa ainoastaan ylempään tai alempaan pesään (ks. kuva 2).



Levyjen poistaminen

Aseta laite vaakasuoraan asentoon.

Tunnista oikealla puolella olevat levyjen vapautuspainikkeet (3). Paina painiketta päättäväisesti levyjen poistamiseksi alustasta. Ota levyistä kiinni kahdella kädellä ja siirrä sitä metallisia kannattimia myöten ja poista se alustasta. Paina myös toista vapautuspainiketta toisen levyjen poistamiseksi ja suorita samat toimenpiteet.



Palovammojen vaara!! Poista tai vaihda paistolevyt vasta sitten, kun laite on jäähtynyt.

Aseta rasvan keruustasia

Kypsennyksen aikana rasvan keruustasia on asetettava omalle paikalleen laitteen oikealle puolelle. Ruoasta valuva rasva johdetaan levynsä olevien aukkojen kautta ja se kerätään keruualustalle.



Tärkeä huomautus: Kypsennyksen aikana tarkasta usein rasvan keruustasia ja vedä se ulos, jotta vältetään liiallinen nestemäinen rasvamäärä.

Kypsennyksen jälkeen, hävitä asianmukaisesti kerätty rasva. Rasvan keruustasia voidaan pestä astianpesukoneessa.



Huomio! Kypsennyksen aikana ole aina mahdollisimman huolellinen.

Avaa laite ottamalla kiinni kahvasta, joka pysyy kylmänä. Päinvastoin, painealletut alumiiniosat tulevat erittäin kuumiksi, vältä koskettamista niitä kypsennyksen aikana tai heti sen jälkeen.

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

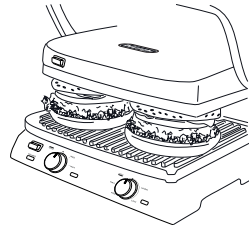
Kypsennä ainoastaan rasvan keruustasia paikalleen asetettuna. Älä tyhjennä rasvan keruustasia ennen kuin laite on täysin jäähtynyt. Ole varovainen keruualustaa poistettaessa, jottei kaadeta vahingossa nesteitä.

LAITTEEN KÄYTTÖASENNOT

Kontaktigrilli (suljettu asento)

Ylempi levy asettuu alemman levyjen päälle. Tätä asentoa on käytettävä nimenomaan silloin, kun käytät laitetta kontaktigrillinä. Ylempi levy sopeutuu automaattisesti alemmalle levylle asetetun ruuan paksuuteen. Tällä tavalla ruoka kypsennetään tasaisesti molemmilta puolilta.

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

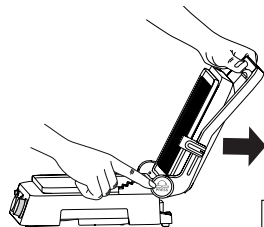


Levyjen urat ja laitteen takareunalla oleva aukko mahdollistavat rasvan valutuksen ja keräämisen asianmukaiseen astiaan.

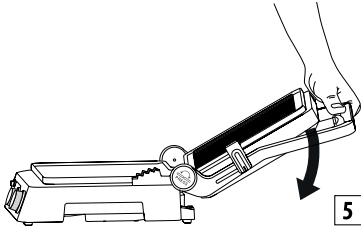
Laite on varustettu erityisellä kahvalla ja saranalla, joiden avulla voidaan säätää ylempää levyä ruokien paksuuden mukaan. Jos halutaan valmistaa useampia ruokia samanaikaisesti kontaktigrillillä, on tarpeen, että ruoat ovat yhtä paksuja, jotta kansi (ylempi levy) sulkeutuu tasaisesti.

Avogrilli

Ylempi levy on samalla tasolla alemman levyjen kanssa. Alempi levy ja ylempi levy ovat samalla tasolla ja siten ne tarjoavat suuremman paistovalualueen. Tässä asennossa laitetta voidaan käyttää barbecuetilassa joko grillilevyn tai sileän levyjen kanssa. Jos halutaan säätää laite tähän asentoon, ensimmäiseksi on tunnistettava saranan vapautuspainike, joka sijaitsee oikealla. Ota kiinni kahvasta vasemmalla kädellä ja oikealla paina saranan vapautuspainiketta (ks. kuva 4).



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

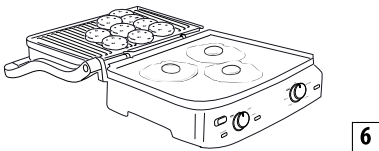


Jos kahvaa nostetaan hieman ennen vapautuspainikkeen painamista, kevennetään saranaan kohdistuvaa painetta ja avaustoimenpide on helpompi.

Laitetta voidaan käyttää grillinä, jossa valmistetaan hampurilaisia, pihvejä, kanaa ja kalaa. Grilli/barbecue-tila on monipuolisin tapa käyttää laitetta. Levyt ovat vaakasuorassa, jonka ansiosta grillauspinta-ala kaksinkertaistuu. Voidaan valmistaa erilaisia ruokia eri levyillä sekoittamatta niiden makuja tai paistaa suurempi määrä samaa ruokaa.

Grilli/barbecue-tilan avulla voidaan grillata erityyppisiä lihoja ja eripaksuisia paloja, kukin halutulla kypsyyssasteella. Tässä asennossa ruuat on käännettävä kypsennyksen aikana.

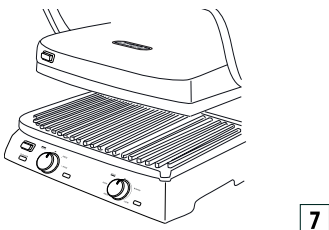
Laitetta voidaan käyttää myös sileiden levyjen kanssa lettujen, juuston, munien ja aamiaispekonin valmistukseen (katso kuva 6).



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

Grillausuuni

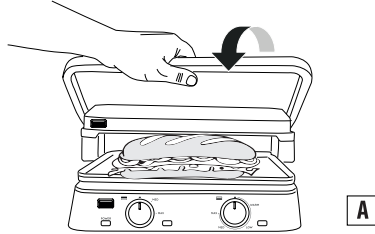
Tämä asento (katso kuva 7) on täydellinen grillattaessa ilman kosketusta suurikokoisia ruokia, jotka vaativat hitaan ja tasaisen kypsennyksen.



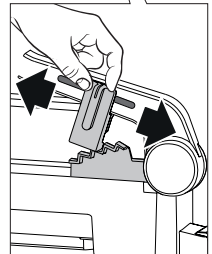
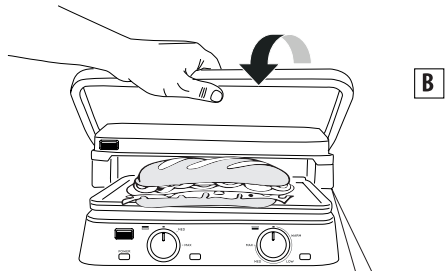
lhanteellinen runsaasti vettä sisältävien kasvien kypsennykseen, koska vesi voi haihtua.

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

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



- Aseta levyjen lukitus/vapautuslaite (4) haluttuun grilliasentoon vipua siirtämällä.
- Ylempi levy lukkiutuu paikalleen. On olemassa 5 erilaista korkeussäätöä (kuva B).



KÄYTTÖ

Toiminta

Kun laite on valmisteltu oikein ja kun ollaan valmiita kypsennystä varten, valitse haluttu lämpötila kummallekin levyille (ylemmälle ja alemmalle) käyttämällä lämmönsäätön nuppeja 10 ja 11.

Ylemmän ja alemman levyn merkkivalot (8 - 9) sytyvät.

Valitun lämpötilan mukaan voidaan tarvita muutamia

minuutteja, jotta laite lämpiää. Kun termostaatti saavuttaa halutun lämpötilan, ylemmän ja alemman levyjen merkkivalot sammuvat ja laite on käyttövalmis.

On mahdollista vaihdella lämpötilan säätöä milloin tahansa kypsennyksen aikana valmistettavan ruoan tyyпин mukaan.



Tärkeä huomautus: laitteessa on 2 säädettävää etujalkaa (16), jotka helpottavat öljyn tyhjentämistä rasvan keruustaiaan.

PUHDISTUS JA HUOLTO

Käyttäjän vastuulla oleva huolto

- Älä käytä metallisia välineitä, jotka voisivat naarmuttaa levyjen teflonpintaa. Käytä sen sijaan puisia tai lämmönkestäviä muovisia välineitä.
- Älä jätä muovisia välineitä kosketuksiin kuumien levyjen kanssa.
- Poista ruoan tähteet aina eri ruokien valmistuksen jälkeen rasvan poistoaukon kautta alla olevaan rasvan keruustaiaan ja puhdista sitten paperipyyhkeellä sekä siirry seuraavaan valmistukseen.
- Anna laitteen jäähtyä (vähintään 30 minuuttia) ennen minkään puhdistustoimenpiteen aloittamista.

Puhdistus ja hoito



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

Kypsennyksen päätteeksi käännä nupit asentoon "●" ja kytke laite irti sähköverkosta. Anna laitteen jäähtyä vähintään 30 minuuttia. Poista mahdolliset ruoantähteet levyistä. Tyhjennä rasvan keruustaia. 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	2000 W

KYPSENNYSTAULUKKO

NAUDAN- LIHA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	KYPSEN- NYSTASO	TILA	LEVYTY		LÄMMÖNSÄÄ- DÖN NUPPI		MIN.	EHDOTUKSIA
					alempi	ylempi	ylem- pi (10)	alem- pi (11)		
Pihvi	0,5 - 1	2	Kypsä	KON- TAKTIG- RILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	2 - 3	öljyä ruoka hyvin
Pihvi	0,5 - 1	4	Kypsä	AVOG- RILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	5 - 6	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Sisäfilee	3-4	4	Raaka	KON- TAKTIG- RILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	4 - 5	öljyä ruoka hyvin
Sisäfilee	3-4	4	Puoli- kypsä	KON- TAKTIG- RILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	7 - 8	öljyä ruoka hyvin
Sisäfilee	3-4	4	Kypsä	KON- TAKTIG- RILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	10 - 11	öljyä ruoka hyvin
Kylki	2-3	2	Puoli- kypsä	KON- TAKTIG- RILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	4 - 5	öljyä ruoka hyvin
Kylki	2-3	2	Kypsä	KON- TAKTIG- RILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	7 - 8	öljyä ruoka hyvin
Kylki	2-3	4	Puoli- kypsä	AVOG- RILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	10 - 12	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Kylki	2-3	4	Kypsä	AVOG- RILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	14 - 16	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Hampurilainen	2-3	6	Kypsä	KON- TAKTIG- RILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	8 - 10	öljyä ruoka hyvin
Varras		6	Kypsä	KON- TAKTIG- RILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	13 - 15	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä

KARITSA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	KYPSEN- NYSTASO	TILA	LEVYT		LÄMMÖNSÄÄDÖN NUPPI		MIN.	EHDOTUKSIA
					alem- pi	ylempi	ylem- pi (10)	alempi (11)		
Kyljys- selkä	1,5-3	6	Puoli- kypsä	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	10 - 12	öljyä ruo- ka hyvin, käännä kyl- jyssetät kyp- sen nnyksen puolivälissä
Kyljys- selkä	1,5-3	6	Kypsä	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	12 - 14	

PORSAA- LIHA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	TILA	LEVYT		LÄMMÖNSÄÄ- DÖN NUPPI		MIN.	EHDOTUKSIA
				alem- pi	ylempi	ylem- pi (10)	alem- pi (11)		
Pihvi	1-2	4	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	7 - 9	öljyä ruoka hyvin
Pihvi	1-2	8	AUKI ASENTO	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	14 - 16	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Kyljys	< 2,5	4	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	9 - 11	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Kyljys	< 2,5	8	AUKI ASENTO	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	11 - 13	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
SIAN KYLKI- PAISTI		6-8	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MED	MED	20 - 25	käännä kaksi-kolme kertaa
Pekoni		4	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	1 - 2	
Tuoremak- kara		8	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MED	MED	16 - 18	tee haarukalla reikiä tuoremakaraan
Varras		6	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	14 - 16	öljyä ruoka hyvin, käännä 1-2 kertaa
Makkara		6	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	8 - 10	

KANA JA KALKKUNA	PAKSUUS (cm)	Määrä KPL	TILA	LEVYT		LÄMMÖNSÄÄDÖN NUPPI		MIN.	EHDOTUKSIA
				alempi	ylempi	ylempi (10)	alempi (11)		
Rintapala	< 1	4	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	3 - 4	öljyä ruoka hyvin
Koipi		3	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MED	MED	20 - 25	käännä yksi-kaksi kertaa kypsennyksen aikana
Siipi		6	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MED	MED	14 - 16	käännä yksi-kaksi kertaa kypsennyksen aikana
Hampurilainen	1,5-2	4	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	6-8	
Hampurilainen	1,5-2	8	AVOGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	14 - 16	käännä kypsennyksen puolivälissä
Varras		6	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	11 - 13	käännä yksi-kaksi kertaa kypsennyksen aikana
Makkara		6	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	6 - 8	
Paholaisen kanaa grillillä		1	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MED	MED	40 - 45	käännä yksi-kaksi kertaa kypsennyksen aikana

LEIPÄ	Määrä KPL	TILA	LEVYT		LÄMMÖNSÄÄDÖN NUPPI		MIN.	EHDOTUKSIA
			alempi	ylempi	ylempi (10)	alempi (11)		
Paahtoleipä/voileipä	2	GRILLAUSUUNI	SILEÄ	GRILLI	MAX	MAX	3 - 5	asetä ylempi levy siten, että se koskettaa leipää painamatta sitä
Sämpylä	2	KONTAKTIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	2 - 3	
Leipäviipaleet	4	AVOGRILLI	SILEÄ	GRILLI	MAX	MAX	4 - 5	käännä kypsennyksen puolivälissä

VIHANNEKSET	Määrä KPL	TILA	LEVYT		LÄMMÖNSÄÄDÖN NUPPI		MIN.	EHDOTUKSIA
			alempi	ylempi	ylempi (10)	alempi (11)		
Munakoisovii- paleet	1	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	4 - 6	öljyä ruoka hyvin
Kesäkurpitsavii- paleet	2	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	6 - 8	öljyä ruoka hyvin
Paprikaneljän- nekset	2	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	8 - 10	öljyä ruoka hyvin
Tomaattivii- paleet	1	AVOGRILLI	SILEÄ	GRILLI	MAX	MAX	5 - 7	öljyä ruoka hyvin, käännä kypsennyksen puolivälissä
Sipuliviipaleet	2	KONTAK- TIGRILLI	SILEÄ	GRILLI	MAX	MAX	5 - 7	öljyä ruoka hyvin, se- koita usein lastalla

KALA	MÄÄRÄ	Määrä KPL	TILA	LEVYT		LÄMMÖNSÄÄDÖN NUPPI		MIN.	EHDOTUKSIA
				alempi	ylempi	ylempi (10)	alempi (11)		
Kokonai- nen	250 g	1	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MED	MED	8 - 10	öljyä ruoka hyvin
Sisäfilee	500 g	1	GRILLAU- SUUNI	SILEÄ	GRILLI	MAX	MAX	25 - 30	öljyä levy, aseta ylempi levy siten, että se on lähellä ruokaa koskettamat- ta sitä
Siivu	450 g	4	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MED	MED	8 - 10	öljyä ruoka hyvin
Varras	500 g	6	AVOG- RILLI	GRILLI	SILEÄ	MAX	MAX	10 - 12	öljyä ruoka hyvin, käännä kaksi tai kol- me kertaa
Muste- kala	400 g	1-2	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MED	MED	10 - 12	öljyä ruoka hyvin
Jättikat- karavut	400 g	10-12	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MED	MED	4 - 6	öljyä ruoka hyvin

JÄLKIRUO- AT	Määrä KPL	TILA	LEVYT		LÄMMÖNSÄÄDÖN NUPPI		MIN.	EHDOTUKSIA
			alempi	ylempi	ylempi (10)	alempi (11)		
Pannu- kaku	4	AVOG- RILLI	SILEÄ	GRILLI	MED	MED	4 - 5	voitele levyt, käännä kypsennyksen puolivälissä
Ananasviipaleet	4	KONTAK- TIGRILLI	GRILLI	SILEÄ	MED	MED	5 - 6	voitele levyt

RESEPTIT

MUNAKOKKELIA, SAVUPEKONIA JA PAAHTOLEIPÄÄ

AINESOSAT:

- 2 munaa
- 2 viipaleta pekonia
- 1 rkl maitoa
- suolaa ja pippuria
- 2 viipaleta paahtoleipää

VALMISTUS:

Sekoita munat, maito ja hieno suola, kunnes niistä muodostuu kevyt ja vaahtomainen seos. Laita sileä levy alempaan pesään ja grillilevy ylempään pesään sekä aseta laite AVOGRILLITILAAN.

Aseta lämmönsäädön nuppi alemmalle ja ylempälle levyille asentoon MAX. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun ylempään ja alemman levyn merkkivalot sammuvat, kaada munaseos levyn kulmaan ja kypsennä 2-3 minuuttia sitä samalla hyvin puolestalla sekoittaen, jotta kypsennys tapahtuu tasaisesti.

Samanaikaisesti kypsennä samalla levyllä myös pekoniwiipaleita 3-4 minuuttia ja käännä ne kypsennyksen puolivälissä. Toisella tasaisella levyllä paahda leipää 3-4 minuuttia ja käännä kypsennyksen puolivälissä. Asettele lautaselle ja tarjoile.

LEIPÄKUUTIOT JA MUNAKOISOVAAHTO

AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

Pese munakoisot, kuori ja leikkaa ne paksuiksi viipaleiksi.

Laita grillilevy alempaan pesään ja sileä levy ylempään pesään sekä aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN. Aseta lämmönsäädön nuppi alemmalle ja ylempälle levyille asentoon MAX. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun ylempään ja alemman levyn merkkivalot sammuvat, aseta munakoisot alemmalle levyille ja kypsennä noin 8-10 minuuttia, kunnes ne ovat pehmeitä.

Leikkaa munakoisoviipaleet summittaisesti ja laita tehosekoittimeen tuorejuuston, valkospulinkynnen ja hienonnetun persiljan kanssa.

Lisää myös hieman suolaa, pippuria ja öljyä. Sekoita, kunnes saadaan sileä ja hienorakeinen seos. Voitele leipä (viipaleet) oliiviöljyllä ja kypsennä MAX-lämpötilassa tasaisilla levyillä KONTAKTIGRILLI -asennossa 1-2 minuuttia, kunnes saadaan haluttu väri. Levitä paahdetulle leivälle munakoisoseos, lisää kaksi ruokalusikallista oliiviöljyä ja tarjoile.

LIHASALAATTI RUCOLAN JA KIRSIKATOMAATTIEN KANSSA

AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

Valmista minitomaatti- ja rucolasalaatti: laita rucola puhtaasti liinan sisälle sen kuivaamiseksi ja leikkaa minitomaatit 4 osaan. Laita grillilevy alempaan pesään ja sileä levy ylempään pesään sekä aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN.

Aseta lämmönsäädön nappi alemmalle ja ylempälle levyille asentoon MAX. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun ylempään ja alemman levyn merkkivalot sammuvat, aseta aiemmin öljytyt lihapalaset alemmalle levyille, purista ylempällä 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
- 1 rkl mietoa chilipaprikaa
- 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 jauhe kulhoon, lisää muut aineet ja sekoita hyvin. Öljyä liha kevyesti ja mausta se mausteilla. Lopuksi peitä kaikki ja jätä ympäristön lämpötilaan 30 minuutiksi. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN.

Aseta lämmönsäädön nappi alemmalle ja ylempälle levyille asentoon MAX. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä.

Kun ylempään ja alemman levyn merkkivalot sammuvat, aseta liha alemmalle levyille, purista ylempällä levyllä ja kypsennä 6-8 minuuttia halutun kypsyyssasteen mukaan. Tarjoa kuumana.

HÄRKÄFILEE SIENIKASTIKKEELLA

AINESOSAT:

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

SIENIKASTIKKEEN AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

Mausta liha suolalla ja pippurilla sekä anna sen olla huoneenlämmössä noin tunnin ajan. Valmista sienikastike: sulava voi pannulla, lisää salottisipuliviipaleet ja paista 2-3 minuuttia. Lisää sienet ja kypsennä vielä 5 minuuttia. Tässä vaiheessa lisää viskiä, keitä 1 minuutti, lisää lasillinen vettä ja kypsennä vielä noin minuutin ajan. Lisää kerma, sitruunanmehu, persilja, gorgonzolajuusto ja kiehauta. Jatka kypsennystä, kunnes kastike on riittävän paksua, lisää tarvittava määrä suolaa ja pippuria sekä laita se sivuun odottamaan. Valmista sitten lihan maustekastike, jota voit sivelä fileiden päälle kypsennyksen aikana. Laita pieneen pannuun voi, sinappi ja valkosipuli. Kypsennä miedolla lämmöllä, kunnes voi sulaa. Pidä lämpimänä. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN. Aseta lämmönsäädön nappi alemmalle ja ylempälle levyille asentoon MAX. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun ylempään ja alemman levyn merkkivalot sammuvat, aseta fileet (jotka on sivelty maustekastikkeella molemmin puolin) alemmalle levyille ja sulje grilli. Kypsennä 6-8 minuuttia halutun kypsyyssasteen sekä fileiden paksuuden mukaan. Kypsennyksen päätteeksi ota fileet ja tarjoile peittäen ne aiemmin valmistetulla sienikastikkeella.

HAMPURILAINEN PAAHDETULLA RUISLEIVÄLLÄ

AINESOSAT:

- 8 viipaletta ruisleipää
- 500 g tuoretta jauhelihaa
- 100 g emmentaluustoviipaleita
- 2 rkl oliiviöljyä
- 2 viipaloitua sipulia
- voita, ympäristön lämpötilassa ollutta
- 2 tl worchester-kastiketta
- suolaa
- pippuria
- 1/2 tl sokeria

VALMISTUS:

Valmista hampurilainen: sekoita kulhossa jauheliha, Worcester-kastike, suola ja pippuri hyvin, kunnes niistä muodostuu tasainen seos. Muodosta käsin 4 hampurilaista, joiden paksuus on noin 2 cm. Aseta laite AVOGRILLITILAAN ja laita sileä levy alle ja grillilevy ylempään pesään. Aseta lämmönsäädön nuppi alemmalle ja ylempälle levyille asentoon MAX. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun ylempän ja alemman levyn merkkivalot sammuvat, aseta viipaloidut ja oliiviöljyllä maustetut sipulit 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 levyltä 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 leipä toisella leipäviipaleella laittaen paahdettu puoli alaspäin. Odota, että levy kuumenee uudelleen ja tämän jälkeen aseta paahdoteivät ja purista kunnolla ylempällä levyllä.

Kypsennä 2-3 minuuttia, jotta saadaan haluttu väri.

KARITSAN KYLJYKSET BALSAMIETIKALLA JA ROSMARIINILLA

AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

Sekoita hyvin kaikki ainekset riittävän tilavassa astiassa. Peitä karitsa ja anna sen marinoitua jääkaapissa vähintään 1-2 tuntia. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN. Aseta lämmönsäädön nuppi alemmalle ja ylempälle levyille asentoon MAX. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun ylempän ja alemman levyn merkkivalot sammuvat, aseta kyljykset alemmalle levyille. Kypsennä noin 11-13 minuuttia halutun kypsyyssasteen ja kyljysten paksuuden mukaan (suosittelemme kääntämään ne kypsennyksen puolivälissä, koska luun vuoksi ylempi levy ei voi koskettaa lihaa yläpuolelta). Sillä välin keitä maustelientä pannulla ja tarjoile se kastikkeena grillattujen karitsankyljysten kanssa.

KANAVARTAAT HUNAJASITRUUNAKASTIKKEELLA

AINESOSAT:

- 500 g kananrintaa

MAUSTELIEMEN AINESOSAT:

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

HUNAJASITRUUNAKASTIKKEEN AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

Valmistele mausteliemi: laita kaikki ainesosat monitoimikoneeseen ja sekoita, kunnes saat homogeenisen seoksen. Laita matalalle lautaselle noin 2 cm:n levyisiksi kuutioiksi viipaloitu kana, lisää mausteliemi peittäen kana tasaisesti joka puolelta. Peitä elintarvikekelmulla ja anna marinoitua noin 1-2 tuntia. Valmistele kastike sekoittamalla kaikki ainesosat kulhossa, peitä kelmulla ja laita jääkaappiin. Työnnä kanapalat vartaisiin. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN.

Aseta lämmönsäädön nuppi alemmalle ja ylemmälle levyille asentoon MAX. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun ylempään ja alemman levyn merkkivalot sammuvat, aseta liha alemmalle levyille, purista ylempällä levyllä ja kypsennä 11-13 minuuttia halutun kypsyyssasteen mukaan. Tarjoile vartaat kuumina yhdessä sitruunanuhajakastikkeen kanssa.

KANANKOIVET PROVENCELAISITTAIN

AINESOSAT:

- 3 kanankoipea (550 g)

MAUSTELIEMEN AINESOSAT:

- 25 cl kuivaa valkoviiniä
- 4 rkl oliiviöljyä
- 3 rkl sinappia siemenien kanssa
- 3 rkl valkoviinietikkaa
- 2 rkl Provençen yrtejä
- 2 valkosipulinkynttä jauhettuna
- 2 tl karkeaa suolaa
- 1 tl cayennepippuria

VALMISTUS:

Valmistele mausteliemi sekoittamalla kaikki ainesosat kulhossa. Terävällä veitsellä leikkaa koipien lihaa useammasta kohdasta avaten hieman. Laita koivet kulhoon ja kastele niitä marinadiliemellä, anna marinoitua 2-3 tuntia. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN. Aseta lämmönsäädön nuppi alemmalle ja ylempälle levyille asentoon MED. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun ylempään ja alemman levyn merkkivalot sammuvat, aseta kanankoivet alemmalle levyille, purista ylempällä levyllä ja kypsennä 20-25 minuuttia kääntäen 2-3 kertaa. Kun ne ovat kypsä, 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 aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN.

Aseta lämmönsäädön nuppi alemmalle ja ylempälle levyille asentoon MED. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä.

Kun ylempään ja alemman levyn merkkivalot sammuvat, aseta marinointiliemestä valutetut jättikatkaravut alemmalle levyille, purista niitä ylempällä levyllä ja kypsennä noin 4-6 minuuttia. Tarjoile koristellen tarjoiluastia sitruunanviipaleilla ja lisukekasviksilla.

GRILLATTU LOHI JOGURTTIKASTIKKEELLA

AINESOSAT:

- 500 g lohifileitä
- oliiviöljyä

KASTIKKEEN AINESOSAT:

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

VALMISTUS:

Valmista kastike: pese ja kuivaa hyvin persilja ja ruohosipuli sekä jauha erikseen valkosipuli.

Kaada jogurtti kulhoon, lisää mausteet, suola, sokeri, pippuri ja sekoita, kunnes saadaan pehmeä seos. Laita jääkaappiin ja anna asettua vähintään 30 minuuttia. Laita sileä levy alle ja grillilevy yläpuolelle sekä aseta laite GRILLAUSUNITILAAN. Aseta lämmönsäädön nuppi alemmalle ja ylempälle levyille asentoon MAX. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun ylempään ja alemman levyn merkkivalot sammuvat, aseta aiemmin öljytty filee alemmalle levyille, sulje ylempi levy GRILLAUSUNITILAAN (ruokaa lähimpänä olevaan asentoon sitä kuitenkaan koskettamatta) ja kypsennä noin 25-30 minuuttia (parasta tulosta varten suositellaan kääntämään lohta 180° kypsennyksen puolivälissä, koska levyn takaosa on ruokaa lähempänä). Kypsennyksen päätyttyä asettele lohi tarjoiluastiaan ja tarjoile yhdessä jogurttikastikkeen kanssa.

GRILLATTU MUSTEKALA

AINESOSAT:

- 400 g mustekalaa
- 1 sitruuna
- persiljaa
- oliiviöljyä
- oreganoa
- suolaa
- jauhettua chilippuria

VALMISTUS:

Puhdista mustekala, irrota pää, poista sisällä oleva luu ja pese hyvin. Laita grillilevy alle ja sileä levy yläpuolelle sekä aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN. Aseta lämmönsäädön nuppi alemmalle ja ylempälle levyille asentoon MED. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun ylempään ja alemman levyn merkkivalot sammuvat, aseta aiemmin öljytty mustekala alemmalle levyille, purista ylempällä levyllä ja kypsennä noin 10-12 minuuttia.

Valmista maustekastike kulhossa sekoittamalla jauhettua persiljaa, sitruunanmehua, oreganoa, hieman suolaa ja chilippuria.

Kun mustekala on kypsä, poista se grillistä ja mausta se kastikkeella. Asettele lautaselle ja tarjoile.

BANAANIPANNUKAKKU

AINESOSAT:

- 1 banaani
- 2 munaa (1 kokonainen + 1 valkuainen)
- 150 ml maitoa
- 100 g ydinvehnäjauhoa
- 70 g voita
- suolaa
- 1 rkl 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 sitten 50 g sulatettua voita ja yhdistä vähitellen seulotut jauhot, joihin on sekoitettu leivinjauhe sekä hieman suolaa.

Lisää myös soseutettu banaani sekoittaen hyvin kaikki aineet ja laita seos jääkaappiin 10 minuutiksi. Sillä välin vaahdota munanvalkuainen jäykäksi vaahdoksi. Ota seos ja sekoita siihen vaahdotettu valkuainen hienovaraisilla alhaalta ylös suuntautuvilla liikkeillä.

Laita sileä levy alle ja grillilevy yläpuolelle sekä aseta laite AVOGRILLITILAAN. Aseta lämmönsäädön nuppi

alemmalle ja ylempälle levyille asentoon MED. Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun ylempään ja alemman levyn merkkivalot sammuvat, voitele levyt vähäisellä määrällä voita ja kaada niille 1-2 lusikallista taikinaa levittäen se nopeasti pinnalle niin, että saadaan aikaan pyörylä. Anna kypsä noin 2 minuuttia, kunnes koko pannukakuun muodostuu pieniä kuplia ja käännä se sitten sekä paista vielä toiset noin 2 minuuttia. Pannukakut voidaan tarjoilla useiden eri lisäkkeiden kanssa: suklaalevite, vaahterasiirappi, 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 aseta laite KOSKETUSGRILLITILAAN. Aseta lämmönsäädön nuppi alemmalle ja ylempälle levyille asentoon MED.

Esilämmitä grilli painamalla START/STOP-näppäintä. Kun ylempään ja alemman levyn merkkivalot sammuvat, voitele ananas molemmilta puolilta hunajalla ja aseta se grilliin.

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.